# 書籍介紹

1. 書名：微醺時光-酒的輕百科
2. 主標：微醺時光
3. 副標：酒的輕百科
4. 原著作者：鍾茂楨
5. 出版社：山岳
6. 出版日期：2004年10月08日
7. 封面：



1. 摘要：

本書完整蒐羅關於酒的各種知識，詳細解說蒸餾酒與葡萄酒的種類、製造、貯存、烹調、正確品酒方式及其相應之杯類；除此之外，也與您分享香甜酒、啤酒、60種最著名的雞尾酒及調製步驟，在家，也可以輕鬆享受淺酌的微醺時光。(本書內容採國際公認之專用用辭，並可做為調酒師執照的專用參考書)作者集數十年專業經驗，以獨到見解，為龐大酒林做有系統的歸納整理，全書分七大類蒸餾酒、11大葡萄酒產國、香甜酒、啤酒、酒吧作業與調酒等，並穿插上百幅精彩攝影、手繪插圖及60道知名調酒，輔以深入淺出的筆調，分別從釀製方法、產地、特色、歷史文化等豐富角度切入，及至貯存學問、餐桌服務、烹調、品酒方法等生活運用的豐富呈現，韜養讀者的飲酒知識。開卷即有酒香，本書是入門者、識途老馬及以酒為專業職志的人士，不可缺少的酒類經典指南！

# 心得報告

**主講者：邱郁庭**

**【蒸餾酒類】**威士忌、蘭姆酒、伏特加、阿夸維特、寇恩、琴酒、白蘭地、特吉拉與龍舌蘭酒、中國白酒等酒被陳列在這章節：

1. **威士忌(Whisky)：**屬烈性酒，製造步驟為混合、發酵、蒸餾及貯存，時間是製造威士忌好壞的最重要因素。生產他的國家很多，主要為蘇格蘭、愛爾蘭、加拿大及美國。其橡木桶製作過程充滿技術性。
2. **萊姆酒(Rum)：**以甘蔗為原料，菲律賓最為出名，依蒸餾方式分為連續式和單式蒸餾。依色澤可分為白色(加勒比海)、金色(菲律賓)、深褐色(牙買加、英國)。
3. **白色烈酒(包含Vodka、Akvit、Korn)：**分為傳統式和加味，加味的有如中國藥酒般，起初目的是為了醫療，但目前也可做為調酒原料。
4. **琴酒(Gin)：**分為蒸餾琴酒和綜合琴酒。蒸餾琴酒又分為直接蒸餾和再蒸餾。市面上以再蒸餾法的蒸餾琴酒最為常見，而各酒廠有其獨特秘方。大部分琴酒是不甜的，酒瓶上會有DRY字樣。以英國琴酒最為有名。
5. **白蘭地(Brandy)：**最重要的種類為水果白蘭地(fruit Brandy)，蒸餾酒精度低於95%。因沒有明確的定義，白蘭地通常代表葡萄白蘭地。種類分為干邑白蘭地、雅邑白蘭地、葡萄果渣白蘭地和蘋果白蘭地。干邑和雅邑會有等級標示。
6. **特吉拉(Tequila)、梅斯寇( Mezcal)：**只有在墨西哥特吉拉村產、由藍色的Tequilana Weber品種龍舌蘭釀造而成的才能被稱為Tequila。其他只能被稱為梅斯寇。分為white Tequila及Gold Tequila。
7. **中國白酒：**中國於唐朝後蒸餾酒迅速發展，其中品質較好之蒸餾酒為大曲酒。大曲酒依香味不同分為醬香酒、濃香酒及清香酒。

**【葡萄酒】**採集新鮮的葡萄壓榨成汁，經過發酵、過濾、貯存……等過程而製成的一種含酒精的飲料，稱之為葡萄酒。所謂葡萄酒即含有酒精的、以葡萄為唯一的釀製原料、不能附加任何雜質釀製(依情況、除了糖可在某種情況加入)、全部發酵過程須在原產地進行。最早的資料顯示紀元前3000年巴比倫人已用葡萄酒來祭神。較簡單的分法為：

1. **紅酒(Red Wine)：**採用深色葡萄，釀造時保留果皮(有時連枝、葉一起放入)賦予葡萄酒色素與單寧酸(Tannin)。
2. **白酒(White Wine)：**紅、白葡萄皆可使用。若以紅葡萄做為原料，將葡萄壓榨成汁後，再去除外皮、避免染上果皮色素。
3. **玫瑰紅酒(Rose Wine)：**保留深色葡萄果皮榨汁。在發酵作用開始後，即被染上輕微的紅色素，在適當時間，除去果皮，然後再完成一整套的發酵過程。通常比較不甜。其基本上是屬於由深色葡萄釀製的白酒。
4. **氣泡酒(Vin Mousseux 或 Sparkling Wines)：**其中最珍貴、最為有名的是香檳(Champagne)，其必須產自法國北部的香檳地區，並須按造香檳釀製法(Champenoise)來製造。若按真正香檳製造方法在瓶內發酵者則標明「a la Me'thode Champegnoise」字樣。
5. **酒精加強葡萄酒(Fortified Wine)：**其乃是葡萄酒在釀製過程某階段加入白蘭地。最著名的為西班牙「雪莉」(Sherry)與葡萄牙的「波特」(Port)，堪稱為該國的國寶酒。
6. **雪莉(Sherry)：**其最重要且異於其他葡萄酒之處在於Solera製程(在橡木桶中取新補舊)。種類中最為特別的為菲惱(Fino)和俄羅洛索(Oloroso)。菲惱的製作過程中，酒的表面產生一層白膜，稱為開花(Flor)，微酵母菌的一種。
7. **波特(Port)：**葡萄牙明文規定必須用上杜洛河(Cima do Douro, Alto Douro)釀製的葡萄酒，加入葡萄牙葡萄釀製的白蘭地來加強其酒精濃度，且必須由奧波多(Oporto)港口運出者才能被稱為波特。其屬混合葡萄酒。飲用時須於室溫下放置一段時間再飲用。

葡萄酒產地有法國、德國、義大利、西班牙、美國、加拿大、澳洲、南非、智利、阿根廷和中國，各地有各地不同的風味和製作規範，其中又以法國中的波爾多最為有名和普遍，瓶外會標示Chateau字樣。

書後有飲用酒較為正式的禮數和服務生開瓶法，附有圖片供學習。還有注意事項，例如酒瓶不可正放，應倒放；忌搖晃日曬；以及紅酒配紅肉、白酒配白肉等相關飲食建議。另外也有多種調酒之調酒食譜。簡言之，這本書實在是入門者聖經。

國政治學及烹飪家Anthelme Brillat-Savarin有名言：「A meal without wine is like a day without sunshine.」（餐中若無酒，宛如白天無陽光），法國知名釀酒師夸．馬洪 （Croix Maron）則發自肺腑讚嘆：「我在煮過的葡萄酒中，發現葡萄酒的靈魂。」在圖文並茂香氣四溢的書中、搭配讀書會開會時的品酒練習，我也發現了一片酒的天空。從今以後，好酒的品嘗過程將被我認真學習及看待。

### 參考資料

微醺時光-酒的輕百科

# 與會心得

陳筠涵

葡萄酒對我來說是一種上流社會的飲品，從小到大因為葡萄酒的價格通常不便宜，所以就算在大賣場的商品陳列架上面，我也會忽略葡萄酒的存在，這次難得的機會，了解詳細有關於葡萄酒的知識，知道紅酒配紅肉，白酒配白肉，下次有機會去高級餐廳用餐也不會鬧笑話，釀葡萄酒就像是照顧剛出生的嬰兒，非常的細心控制溫度還有挑選葡萄的品質，釀造葡萄酒幾乎算是一種藝術了，夾雜著時光的味道，看著瓶身的年份，酒香在舌頭和味蕾之間跳出諧和圓舞曲，是人生的一大享受。

陳柏叡

自古以來詩人與酒的交融，創造出了許多千古名句。李白的將進酒中「人生得意須盡歡，莫使金樽空對月。天生我材必有用，千金散盡還復來。」感覺到那快意與自信，但其實李白正逢低潮。與朋友登高宴飲，借酒與詩宣洩心中的抑鬱。或如邊塞詩人王翰的「葡萄美酒夜光杯」這樣唯美的詩句背後，卻是「醉臥沙場君莫笑，古來征戰幾人回。」這樣悲涼的場景。似乎不是酒已不只是飲料，還是個能撩撥人們心靈的催化劑。一句法國俗諺：「懂得欣賞葡萄酒就懂得愛，懂得愛就懂得欣賞葡萄酒」或許更能道出人與酒奇妙的交互作用。那紅酒之夜，大家一塊喝著邱邱帶來的紅酒和白酒，這時我感覺到自己的心靈與精神，還需要多所琢磨啊！

林詠軒

身為宜蘭人，應該都要去過一次酒廠，在金車酒廠，館方會帶領遊客參觀他們的酒廠，介紹釀酒的過程以及原理，金車釀的酒是威士忌，所以是用麥子釀造的，而橡木桶也是從歐洲進口來台，在宜蘭當地釀造，而邱郁庭同學分享的這本書，還包含了葡萄酒的釀造過程，還有香檳等等著名的酒類，解了很多對於酒的迷思。在我的認知裡面，我覺得葡萄酒跟威士忌只差在一個會澀一個不會，至於純跟濃我還不知道那是什麼意思，而在會後的品酒會，再加上書上的說明，才真正有品酒的感覺，而不是喝酒而已。

陳柏翰

今天介紹的是各類關於酒的知識，詳細解說蒸餾酒與葡萄酒的種類、製造、貯存、烹調、正確品酒方式及其相應之杯類，除此之外，也與您分享香甜酒、啤酒、60種最著名的雞尾酒及調製步驟，在家也可以輕鬆享受淺酌的微醺時光。各種不同酒類的從選材、種植開始就很講究，採收後還要選擇適當的環境和手法來製作，再經過時間的變化才有我們今天所喝的酒，但是沒想到這個時候還要考慮喝酒的時機，例如說酒的溫度，以保持最好得味道，還要注意酒瓶瓶身的方式，平時讓酒傾向瓶 口擺放以讓軟木塞因吸收酒而膨脹，塞緊酒瓶，喝杯酒真不容易啊！  
    會後，我們就在圖書館旁的桌椅間品嚐一瓶葡萄美酒，雖然沒有月光杯相稱，但是圖書館的燈光設計動人，讓我們品嚐之餘還可以有坐擁別野的感覺。

吳書瑜

今天聽了講者邱郁庭介紹了這本書，包括琴酒、伏特加、威士忌、萊姆酒的介紹，還有世界各國的酒標圖、年份、酒類、分類也都介紹的很詳細，我突然覺得酒真是一門大學問，在聽了她的介紹之後，發現還有太多太多關於酒的知識可以學呢！這本書帶給我的感受，讓我突然有種想出國去走一遭的那種感覺。如果未來我突然對酒燃起興趣的話，我想我每天都會抱著這本書不放吧！裡面內容很詳細也有很多圖片，真的值得推薦給有興趣的人，一定會獲益良多的！

陳旭東

這本書雖說是輕百科，但厚度其實蠻有份量的，可見酒的世界是多麼地博大精深。從葡萄酒開始，開始區分紅酒和白酒，各國產地和釀造技術，風土條件與佳釀年總總龐大的知識。與我們生活較貼近的，是喝甚麼種類的酒，都有其配對的食物，才能把酒隱藏的味道昇華出來，或是開瓶前不能劇烈搖晃和醒酒的小地方，這本書都寫的很詳盡，有興趣的同學可以更深入的了解。想到葡萄酒，我也推薦一部日本小說，叫神之雫，內容對葡萄酒的介紹十分的專業，讓剛入門的人可以更快融入葡萄酒的世界。