

品。葡萄酒

联合**早**报 *Zaobao Wine Book* 与葡萄酒建立亲密关系的品酒书

教你如何
像专家般品尝葡萄酒

别让葡萄酒标签给吓了

上餐馆
怎么点葡萄酒？

葡萄酒如何配搭亚洲美食？

喝葡萄酒
有什么好处？



8 888737 000041 >

S\$9.90

品酒作家林惠平：专业品酒人需要热情

自1991年喝酒到1995年以品酒、讲酒与写酒为生，我很幸运有此机会把葡萄酒的热情当饭吃。葡萄酒提供管道让我进步与成长，打开视野，了解不同国家的文化与生活方式。

最早从酒店业课程中学到葡萄酒知识，后到澳洲参加品酒比赛得奖，信心大增。曾为葡萄酒贸易杂志与网站撰稿，也为美食品酒杂志撰写专栏，一些文章获得区域性奖项。

我觉得品酒撰稿人需要具备的条件如下：

■ **热情：**学习与撰写葡萄酒有如在跑一场马拉松，需要时间与兴趣完成的工程。一旦起了头，就要完成旅程，只有兴趣能让你忍受旅程中的起落之后，继续往前。

■ **耐力与好奇心：**只有找到自己的答案，才能停止追问；不管是品酒、谈酒，还是参观酒庄。

■ **幽默：**有时发出愚蠢的问题，或尴尬得下不了台时，只有幽默才能化解危机，从错误中学习。

■ **自信：**只有通过不断的品酒与阅读，才能从中培养自己的味蕾与口味，建立自信。这些知识确保葡萄酒专业人士有效执行任务。

■ **人际关系：**葡萄酒虽是商品，但它也有人际关系因素，包括与酿酒师、贸易代表、媒体维持良好关系。

尽管每天都在谈酒、写酒，每一刻都在学习。因为懂得越多，发现自己懂得少。

真正的品酒撰稿人，必须懂得欣赏各种各样的葡萄酒，而不是宣判某种口味死刑。因新加坡没酿制自己的葡萄酒，无论我们多么懂酒，都只能从消费者品尝的角度出发，而非从酿酒师的技术角度来看葡萄酒。



林惠平

(Lim Hwee Peng)

新加坡品酒专家、作家、演讲人，为国内外多份品酒杂志撰稿。

林惠平的五大佳酿

- Domaine Beucher
Pinot Gris "Personal Reserve" 2004
- Pierro Chardonnay 2004
- Roux Pere & fils
Puligny Montrachet Les Enseignieres 2004
- Springfield Estate
Methode Ancienne
Cabernet Sauvignon 2001
- Joseph Phelps Le
Mistral 2002