

<<酒窖里的珍藏>>

图书基本信息

书名：<<酒窖里的珍藏>>

13位ISBN编号：9787208092150

10位ISBN编号：720809215X

出版时间：2010年5月

出版时间：上海人民出版社

作者：吴书仙

页数：284

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;酒窖里的珍藏&gt;&gt;

## 前言

《酒窖里的珍藏：里奥哈葡萄酒》是我撰写的葡萄酒系列书第十本。

2009年3月底我专程赶往西班牙里奥哈，一直在那里呆到6月份，访问了72家里奥哈葡萄酒厂，然后回到上海，完成了这本工具书。

当然，我对里奥哈的认识不限于此次访问。

之前，我有过数次访问里奥哈的经历，其中两次是参加（3randes de la Rioja的品尝活动，即里奥哈自治区（La Rioja）举办的葡萄酒品尝会。

此次访问所选择的酒厂，一半以上参考了之前的品尝活动经验，至于其他不包括在里奥哈自治区内的酒厂，如阿拉维沙等，则是由里奥哈法定产区管理委员会（D.o.ca.Rioja）帮助推荐的。

葡萄酒产区的工具书，对葡萄酒从业人员和消费市场的指导性是很重要的。

我的上一本葡萄酒产区工具书《天堂里的佳酿：智利葡萄酒》中介绍的酒厂，如今基本上都在中国找到了代理商，2009年智利酒在中国市场的销量也有了大幅度提升。

这次从葡萄酒新世界智利转到旧世界西班牙，我选择的第一个产区是里奥哈。

不少人问我为什么要选里奥哈来写，其实不过是一直遵照以前定下的宗旨，即“立足于中国的消费市场和葡萄酒行业，依道而行”。

这里的“道”指的是规律和趋势——弄清楚中国市场的发展规律和趋势，并加以合理的引导。

从市场角度来讲，要让酒商有规模地赢利，而消费者则能实在地喝酒。

前一阶段，中国消费者真正理性喝掉的葡萄酒应该是澳大利亚和智利酒，现在消费者的口味也在提升，他们希望能喝到更为优雅、细腻而且成熟的葡萄酒，而里奥哈经典风格和新风格的葡萄酒都有，从口味上来说，是消费者从新世界进入旧世界的最佳切入点。

里奥哈处于坎塔布里亚山脉（Sierra de Cantabria）和南部群山脉环抱之中的谷地，谷地里丘陵波澜起伏，非常优美，像大自然在这里书写的动人诗篇。

从葡萄种植来讲，里奥哈产区是一个尊重自然、体现自然、与大自然和谐相处的地方。

里奥哈葡萄酒人的心目中都有一个共同的理念：尊重这片土地，不透支土壤，保持这片土地健康地可持续发展。

他们不会为提高产量而过多使用肥料，不会滥用农药，必要的时候让土壤休养生息。

他们从来不追求高产，当然也不会过于低产，而是掌控着葡萄树与土壤的平衡，在修剪葡萄树方面下足功夫。

从酿造来看，里奥哈是个传统与现代并进的地方，很多酒厂保持了里奥哈的优秀传统酿造法，同时也在不断地进行技术革新，不少酒厂同时具有传统经典风格的和现代摩登派的葡萄酒。

总之，里奥哈是一个有着鲜明特色的产区。

里奥哈的产区法规还特别规定了葡萄种植品种，如它没有随大流，不允许种西拉、梅乐、赤霞珠等品种。

这种做法很好，使消费者能享用到丰富多彩的葡萄酒，对产区来讲，也保持了自己独一无二的特色，这是长久立足之根本。

里奥哈酒厂规模分为大、中、小，其中大型酒厂和中型酒厂最多，还有一些酒庄型的小酒厂，不少酒厂在中国尚无代理，包括一些国际知名度很大的酒厂，可选择的余地很大。

此外，里奥哈的葡萄酒通常比波尔多的性价比要高。

西班牙葡萄酒虽然被人喝掉不少，但却一直被西班牙以外的人忽视。

有人曾比喻“西班牙是葡萄酒世界里沉睡的巨人”，那么作为西班牙葡萄酒产区的领头羊——里奥哈，则是区内沉睡在坎塔布里亚山脉中的巨大石狮，一旦苏醒，将会威力无比。

## <<酒窖里的珍藏>>

### 内容概要

《酒窖里的珍藏：里奥哈葡萄酒》是作者撰写的葡萄酒系列书第十本。2009年3月底我专程赶往西班牙里奥哈，一直在那里呆到6月份，访问了72家里奥哈葡萄酒厂，然后回到上海，完成了这本工具书。

## <<酒窖里的珍藏>>

### 作者简介

吴书仙，中国首位葡萄酒独立酒评人，国际葡萄酒资深评委。

1996年，开始葡萄酒事业，曾从事葡萄酒销售工作并创立公司；2000年，因痴迷葡萄酒文化，弃商从文，先后在多家媒体上开设葡萄酒专栏，成为中国首位葡萄酒独立酒评人。

其文章曾影响和促成中国葡萄酒法规的修订；2005年来，陆续出版《爱上葡萄酒》《嫁给葡萄酒》《恋恋葡萄酒》《葡萄酒佐餐艺术》《葡萄酒选购指南》《天堂里的佳酿：智利葡萄酒》《慢品味，乐生活：非常葡萄酒经》等多本著作，极大促进了葡萄酒文化在中国的普及和传播。

## &lt;&lt;酒窖里的珍藏&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 里奥哈的赞美诗第一节 里奥哈的地理位置第二节 里奥哈的地貌第三节 里奥哈的气候第四节 里奥哈的土壤第二章 历史在这里述说第一节 里奥哈葡萄酒的历史第二节 里奥哈葡萄酒产区分布第三节 里奥哈的经营模式第三章 法规从这里开始第一节 西班牙葡萄酒分级第二节 里奥哈法定产区葡萄酒管制第四章 葡萄在这里种植第一节 里奥哈的天、地、人第二节 葡萄的生长周期第三节 里奥哈的葡萄种植第四节 里奥哈的土壤管理第五节 里奥哈的葡萄采摘第六节 里奥哈葡萄酒的年份报告第七节 里奥哈的葡萄品种第八节 里奥哈葡萄种植面积及酒产量第五章 酒在这里酿造第一节 里奥哈的葡萄酒酿造法第二节 葡萄酒的酿造第三节 葡萄酒的勾兑第四节 橡木桶的酝酿第五节 葡萄酒的澄清和过滤第六章 酒在这里成熟第一节 葡萄酒的熟化第二节 里奥哈的橡木桶第三节 橡木桶对酒的作用第四节 里奥哈的瓶陈第五节 里奥哈的风格第六节 耐久存的里奥哈第七节 酒窖中的宝菌第七章 葡萄酒厂与葡萄酒第一节 伊休斯酒厂 (Ysios) 第二节 阿赫酒厂 (AGE) 第三节 红雅阁酒厂 (JUanAlcorta) 第四节 多美酒厂 (BodegasDomecq) 第五节 翁塔农酒厂 (Ontafi6n) 第六节 奥拉达酒厂 (Olarra) 第七节 瓦拉佳斯侯爵酒厂 (Marqu6sdeVargas) 第八节 穆里尔达侯爵酒厂 (Marqu6sdeMurrieta) 第九节 浦尔朵酒厂 (Marqu6sdelPuerto) 第十节 铺尔叶斯酒厂 (Puelles) 第十一节 达连安酒厂 (Daden) 第十二节 桃乐丝酒厂 (Torres) 第十三节 帕德罗西尼奥酒厂 (ELPatrocinio) 第十四节 艾娜高登酒厂 (HerasCord6n) 第十五节 冯卡·瓦勒比尔拉酒厂 (FincaValpiedra) 第十六节 路易斯·阿雷各雷酒厂 (DaisAlegre) 第十七节 莱恩酒厂 (Lan) 第十八节 佳赛斯侯爵酒厂 (Marqu&deC~ceres) 第十九节 库内酒业集团公司 (CVNE) 第二十章 里奥哈内斯酒厂 (Riojanas) 第二十一章 考拉罗酒厂 (Corral) 第二十二章 纳瓦哈斯酒厂 (Navajas) 第二十三章 布瑞顿酒厂 (Breton) 第二十四章 维亚瑞卡先生酒厂 (SefioriodeVillarrica, S.L.) 第二十五章 阿达帝酒厂 (Artadi) 第二十六章 高美斯酒厂 (G6mezdeSegura) 第二十七章 巴瑶维拉酒厂 (Vallobera) 第二十八章 里奥哈尔拉高托酒厂 (ELCotodeRioja) 第二十九章 瓦尔德玛酒厂 (valdear) 第三十章 君士酒厂 (Faustino) 第三十一章 莎尔塞拉酒厂 (VifiaSalceda) 第三十二章 里斯卡尔侯爵酒厂 (Marqu&deRiscal) 第三十三章 路易斯·卡纳斯酒厂 (LuisCafias) 第三十四章 红河酒厂 (Baigom) 第三十五章 赫美尤丽酒厂 (RemeUuri) 第三十六章 费尔南多·瑞米德·佳如沙酒厂 (FemandoRemirezdeGanuzas) 第三十七章 古丝古瑞达城堡酒厂 (CasfillodeCuzcurrita) 第三十八章 坎塔布里亚山脉酒厂 (SierraCantabria) 第三十九章 拉蒙·比尔宝酒厂 (Ram6nBilbao) 第四十章 托碧瑶酒厂 (Tobia) 第四十一章 穆卡酒厂 (Muga) 第四十二章 蕾达酒厂 (Roda) 第四十三章 上里奥哈酒厂 (LaRiojaAlta) 第四十四章 比尔巴依娜斯酒厂 (BBafnas) 第四十五章 董东尼亚酒厂 (R.L6pezdeHerediaVifiaTondonia,S.A.) 第四十六章 圣地亚哥·依哈尔巴酒厂 (santiagolialba) 第四十七章 贝乐尼亚酒厂 (Beronia) 第四十八章 帕德尼娜酒厂 (Patemina) 第四十九章 拉瓜尼拉酒厂 (Lagunilla) 第五十章 芬卡·阿杰德酒厂 (FincaAUende) 第五十一章 米格尔·摩仁诺酒厂 (MiguelMerino) 第五十二章 瓦伦西索酒厂 (Valenciso) 第五十三章 多美高酒厂 (Domecodelarauta) 第五十四章 德雷男爵酒厂 (Bar6ndeLey) 第五十五章 毕奥奔考王朝酒厂 (DinastfaVivanco) 第五十六章 依露瑟酒厂 (Ilurce) 第五十七章 瓦萨格罗酒厂 (Valsacro) 第五十八章 维尼古拉-瑞埃尔酒厂 (VinicolaReal) 第五十九章 门多莎城堡酒厂 (CasdlodeMendoza) 第六十章 瑞诺沙侯爵酒厂 (Marqu6sdeReinosa) 第八章 里奥哈的美景和美食第一节 里奥哈的美食第二节 里奥哈的旅游第三节 里奥哈人的生活附录1：本书评分标准附录2：葡萄品种中外文对照附录3：葡萄酒词汇中西文对照附录4：参考资料和书籍

## &lt;&lt;酒窖里的珍藏&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：里斯卡尔侯爵曾经是一名记者，因得罪当局被迫流亡到了波尔多，对波尔多葡萄酒有一定的了解。

1836年，他受阿拉瓦省政府的委托，聘请一位法国酿酒师来此地，指导当地酒厂采用法国梅多克（Medon）的酿酒技术酿造葡萄酒。

Don Camilo联系到了（Château Lanessan酒厂的酒厂主Jean Pineau先生，代表当地政府与Jean Pineau签定了技术咨询服务的合约。

同时Don Camilo，从波尔多引进了9000株葡萄苗木到里奥哈，主要是赤霞珠、梅乐、马尔贝克。

在法国酿酒顾问的帮助下，阿拉瓦的酒厂开始使用密闭性好的橡木桶，并采用法国式的酿造法，重视清洁，使葡萄酒品质得到了很大的提高，技术革新应该说很成功。

然而由于此法酿酒成本很高，而西班牙没有法国那样的酒商机制，酒价高了很难卖掉，最后使得当地政府放弃了这一项目。

Don, Camilo，却坚信这是酿造优质葡萄酒的好办法，于是自己聘请了Jean Pineau先生做酿酒师，他在1858年建立自己的酒厂，采用了Jean Pineau的儿子提供的法国橡木桶，继续他们的新方法酿酒。

在这之后，Marqués de Murrieta和Marquis de Riscal酒厂的葡萄酒尽管市场标价高但还是能卖出去，于是促使当时里奥哈的其他酒厂也逐渐开始采用这种高成本的新式酿造法。

根瘤蚜虫害引发的改变19世纪后半叶，粉孢菌、霜霉病传入欧洲，最要命的根瘤蚜虫病几乎摧毁了法国大部分的葡萄园。

根瘤蚜（*Phylloxera vitifoliae*），外号葡萄虱子，是葡萄种植的首号害虫，曾经危害了全球不少的葡萄园，特别是欧洲种的葡萄树，对此没有免疫力。

根瘤蚜产于北美洲，这种黄绿色的虫子靠吸葡萄根和叶的汁液为生，在新生须根端形成菱角状根瘤，被害根逐渐腐烂，使树势衰弱到最后死亡。

<<酒窖里的珍藏>>

编辑推荐

《酒窖里的珍藏:里奥哈葡萄酒》：西班牙葡萄酒的伟大振兴，从里奥哈开始。里奥哈60家酒厂详解，200余款佳酿权威推荐，产区法规的专业解读。

<<酒窖里的珍藏>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>