

<<热问法国红葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<热问法国红葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787501988235

10位ISBN编号：7501988234

出版时间：2013-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘佳

页数：256

字数：350000

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>

## <<热问法国红葡萄酒>>

### 前言

这不是一本葡萄酒百科全书，也并非关于酿酒学的高深科技读物。

一位来自中国首都的年轻女子，命运带她来到法国。

这本书便诞生自她不寻常的经历、诞生自她与葡萄酒界众多人士的相遇相知。

葡萄与酒，法兰西的美好风土孕育出的奇妙果实。

无数次的品尝与走访、大量的阅读，以及与同在此界但从事着不同职业的人们的广泛交流，不断丰富着她的阅历见识。

如同我们生活的世界，葡萄酒的世界中也有传统与时尚。

Jia努力研读着这个领域中的表象与本质，对第一手信息与前沿课题投以极大的关注。

她曾作为评委参加法国有机农业葡萄酒竞赛（Amphore）。

不论是传统型还是革新派酿酒师，抑或生物动力学葡萄种植的最前端人士，她都曾与之探讨技术与哲学的相关话题，令她的视角不断开阔。

长长路上每个起伏转折处，她都在感知着、思考着、问询着。

对种植酿造以及品尝领域进行着不懈探寻。

她的专业水平已经为葡萄酒界众多人士公认。

我充满欣喜地得知，2012年5月份的布鲁塞尔国际葡萄酒大赛组委会已经向她发出担任评委的邀请。

不过，这本书的诞生，似乎在所有人意料之外。

但一切原在情理之中。

她谦逊而寡言，很少提起过往。

其实，文字工作原就是她的主业。

Jia曾在中国获过新闻界的头奖，曾是中国最早赴法国开始葡萄酒采访报道的记者之一，只是几年间有意止笔而已。

尽管无法像你们一样翻开书页阅读，但我确信，此次重回中文的写作，见证了她将成熟思考付诸纸笔的坚定决心。

而且，用母语的表达一定保留着那份灵动与幽默，正如同她用法语的表述。

这本书的目录里有一些看似“奇怪”甚至“幼稚”的问题，还有些问题貌似很好回答，但未必真如表面般易解。

不要忘记，固有的观念是我们生命中最大的敌人之一。

此外，还有一些让我们这些“专业人士”也会搔头的难题——葡萄酒如此富于变化、个例层出不穷，她希望通过此书真真切切地与大家分享所学所得。

我想，书中讨论的大部分问题源自她在La Bordeauxtheque的工作感受。

这是位于巴黎市中心的全世界最大的专营波尔多葡萄酒的专卖店。

Jia大概是接触到最多种不同国籍人士的中国品酒师之一，也是接待过最多的中国客人的巴黎品酒师——我猜想，他们带着种种最典型的以及最奇特的问题而来。

我相信。

她会从全新的角度，依托大量的一手材料、秉持着对史实与科学事实的看重，用属于自己的独特方式来幽默地行文释义。

此书向你发出邀请之手。

这将会是一次不一般的旅行。

无须准备什么，就这样开始旅程吧。

无论是初涉此界、抑或行家里手，一定都可体会到阅读之乐。

请带着欣喜与渴望翻开书页吧。

好酒有价格不菲者，但也未必款款昂贵，如何理解与欣赏，书中要旨亦值得时常重读。

最后，我希望借此机会与诸位分享一点对葡萄酒的心得。

中、法两国历史皆源远流长。

两种文化纵有差异，在传统文化与价值观方面却有相当多的共通之处。

## <<热问法国红葡萄酒>>

茶之于中国，犹如葡萄酒之于法兰西，它们真的非常接近。

二者皆生于土地、育自人之妙手。

鉴赏茶酒之道，并不因现代时光而有些许改变。

伟大的酒需以尊敬之心、在静默中全神贯注地欣赏，更需遵循温度、步骤、酒具形状等侍酒之道，方得全部妙处。

但品酒并不必神色凝重。

相反，这是酒与人、身与心的对话，探索与发现的快乐蕴藏其中。

葡萄酒也在男人与女人之间传情达意。

正式宴会上，人们同样会轻松而优雅地碰杯，让美酒成为欢愉与健康的使者。

现在。

到了翻开书页、举起酒杯的时刻了！

罗斯柴尔德木桐堡总经理（Herve Berland）

## <<热问法国红葡萄酒>>

### 内容概要

本书作者以严谨的红酒专业知识为基础，用轻松风趣的行文、通俗易懂的语言解释专业词汇、讲解酒标信息，间或对某些消费行为进行幽默的自嘲，使读者免于再落入种种购买陷阱，更学会识别真假良莠，分辨种种微妙之别。

这不是一本传统意义上的葡萄酒指南，更不是专业的技术手册。  
阅读这本书如同作者一起开始一次葡萄酒的另类“发现之旅”。  
畅游葡萄酒世界的同时，还能了解真相，揭开葡萄酒酿造、销售、品尝与挑选过程中的种种奥秘。

<<热问法国红葡萄酒>>

作者简介

刘佳

“拉菲官网”中文版译者，巴黎名店侍酒师。

## <<热问法国红葡萄酒>>

### 书籍目录

序言一

序言二

序言三

作者的话

只谈干红

几点说明

01 第一章 验明正身 喝正宗干红

红色+葡萄+酒就是红葡萄酒吗？

干红味道一定要酸涩苦吗？

木桶陈酿是高档干红的标志吗？

验明红酒正身的火眼金睛即将练就！

何为正宗出身？

1.Wine的三条家规——葡萄+酒精就是葡萄酒吗？

2.“巨峰干红”的味道——所有葡萄都能用来酿酒吗？

3.混血娇娃——红酒是用红葡萄酿造的吗？

4.深即是美？

——红酒的颜色越深越能证明是好酒吗？

酸与甜哪个正宗？

5.干与红的纠结——干红和红葡萄酒有什么不同？

6.甜和白的三言两语——“甜红”是什么？

7.怀旧的整形内衣——“普通红酒”为何要加糖？

有添加物就不正宗吗？

8.填充整形的“隆胸术”——正宗法国干红为何也能加糖？

9.接种SO<sub>2</sub>疫苗——法国干红为何也含有二氧化硫？

10.有关“天然”的疑问——“无硫干红”为何也含硫？

11.“澄清”这个误会——正宗干红是否澄清无沉淀？

没有软木塞就不正宗吗？

12.依恋那一声叹息——正宗干红都用软木塞封装吗？

## <<热问法国红葡萄酒>>

- 13.金属旋帽能“克木”——螺旋帽是低档红酒的标志？
- 14.AOC也有权“利乐”一下——纸盒装红酒是最低档的餐酒吗？
- 15.马车上的桶中袋——小橡木桶包装的干红是否最正宗？  
“正宗干红”都要有木桶味儿吗？
- 16.木桶校园、水泥课堂与青春期教育——什么叫Aging？
- 17.梦工厂小木桶——高档干红都要“木桶陈酿”？
- 18.化淡妆、穿旧衣的韵致——木桶的新旧会影响干红的档次吗？
- 19.橡木大片，流行小调——为何有些橡木味干红很便宜？

杯沿酒语“正宗”谁说了算

02 第二章 行话切口——说地道的酒话

木桶陈酿、“大小拉菲”、年份与保质期，AOC与列级庄，一直没有搞清楚的专业词，从此你也能娓娓道来。

几个“行话关键词”

“酒庄”、“酒庄酒”、“酒商酒”

年份与“年份酒”、cuvee

酒庄的疑惑

- 1.葡萄酒的农工商——“拉菲有分厂吗？”
- 2.让人走丢的“庄园”——“酒庄酒”都要有Chateau？
- 3.“就是一家种葡萄酿酒的”——Chateau都要有“城堡”？

工艺的疑惑

- 4.装瓶者的底细——酒庄装瓶是品质的保证吗？
- 5.Mis en bouteille au Chateau ——“酒庄装瓶”有多少种写法？
- 6.采收方式的手心手背——手工采收是品质的代名词吗？

酒名的疑惑

- 7.出牌的战略战术——正牌酒、副牌酒是什么意思？
- 8.Cu`vee的身份——“特酿”有何特别？

年份的疑惑

- 9.年的份量——为什么葡萄酒要讲年份？
- 10.坏年份，好宝宝——坏年份里也能出好酒吗？

## <<热问法国红葡萄酒>>

11. “野孩子”的户籍——非年份酒都是劣质酒？
12. 年份事小，话题事大——年份酒是高档酒的标志吗？
13. “新酒”如烟花之美——为何难以买到本年度的干红？

### 保质期的疑惑

14. 何必在乎“装瓶日”——年份和生产日期是什么关系？
15. 保质期的十年罩衫——红酒到底能存多久？
16. 从繁华到凋败——红酒过了适饮期还能喝吗？
17. 问香何时绝——酒老了会不会变坏？

### 等级的疑惑

18. 三字经的深意——AOC到底是什么意思？
19. AOC套娃——法定产区是等级和质量的保证吗？
20. 乡村里的150个P——地区级餐酒也分档次？
21. 越日常，越自由——日常餐酒真的很低廉？

### 列级庄的疑惑

22. Grand Cru的多重身份——名园、名庄还是列级庄？
23. 波尔多人爱选美——法国究竟有多少列级庄？
24. 薰衣草国度的Cru Classe——普罗旺斯的“冒牌”列级庄杯沿酒语“Chateau XXX是什么品牌的红酒？”

### 03 第三章 三口为品——优雅品红酒

优雅的姿势，标准的用语，好用不贵的酒具，特别容易学习和掌握，让红酒变得亲近而透明！

### 解读“品饮指南”

这些问题并不可笑

1. 倒掉不如调鸡尾——红酒兑雪碧，真的很可笑吗？
2. Balance星座的特质——什么叫红酒的“平衡”？
3. 好喝未必高大浓——红酒的度数和有什么关系？
4. 四季红酒心情——喝红酒也讲究季节吗？

### 香气和单宁



## <<热问法国红葡萄酒>>

5 香气的AB型——为什么酒里会有葡萄所没有的香味？

6 单宁其实姓“多”——单宁到底是什么？

7 香也值钱——红酒都要“闻香”吗？

8 花香还是花臭——怎样根据红酒香气判断质量高低？

变没变质

9.酒老珠也黄——怎样根据红酒的颜色识别新老？

10. 病了还是累了？

——红酒变质有何真假症状？

11.元凶难辨——什么是酒的木塞味？

姿势和礼仪

12.腿重要还是肚子重要？

——喝红酒一定要用高脚杯？

13.莫要满把攥、莫翘兰花指——怎拿红酒杯最标准？

14.晃出来的风情——应该怎样晃杯？

15.吐酒不会丢面子——在试酒会上如何品酒？

16.完美烛光宴——正式宴会上，怎样喝红酒才合乎礼仪？

杯沿酒语 说说品酒专业词的闲话

04 第四章 侍酒之道——正确侍红酒

红酒喜欢礼尚往来，红酒也有表演欲。

让它们“舒服”了，我们也会更快乐。

存放

1.红酒不是大米白菜——没开封的葡萄酒应如何保存？

2.站着睡？

躺着睡？

——红酒一定要卧放保存？

3.盒子要得要不得？

——红酒可以留在包装盒中存放吗？

4.你会把大象关进冰箱吗？

——开瓶后的红酒怎么保存？

开瓶

## <<热问法国红葡萄酒>>

5.侍者之友，大家的好朋友——专业开瓶器也适合初学者使用吗？

6.红酒美刀郎——怎样使用酒刀开红酒？

7.兔头快快开——用什么工具可以快速开酒？

8.一把金钥匙——开非常老的酒有什么技巧吗？

9.出手莫动刀——怎样打开瓶口有蜡封的红酒？

### 醒酒与滗酒

10.败火还是热身——如何掌握红酒的“饮用温度？”

11.在众妙之门中醒来——什么样的酒需要醒？

12.大醒还是小醒——如何选择醒酒器？

13.鸭子瓶会滗酒——怎样去除酒渣？

14.跟Decanter较较真儿——到底是滗还是醒？

### 选择酒杯

15.找个大众情人？  
——怎样选择你的第一支红酒杯？

16.抻长的煮鸡蛋——国际标准杯是否适合家中品酒？

17.如何清洗酒杯和醒酒器？

18.如何清除衣物上的红酒污渍？

### 杯沿酒语 余光中的优雅

#### 05 第五章 搜酒寻欢——轻松选红酒

标签能看懂，还会与侍酒师做“专业交流”，在法国的葡萄酒专卖店、在巴黎的星级餐厅，挑选红酒是如此轻松自在！

### 选酒灵通卡（中英文参照）

#### 识标签

1.“酱油瓶”及其他——怎样根据包装特征判断是否干红？

2.迷情复古范儿——酒标上有“城堡”才是好酒吗？

3.不和你玩藏猫猫——怎样快速读懂酒标？

4.绿帽子与女人头——封帽上的绿色标签是档次的标志？

### 评高低

## <<热问法国红葡萄酒>>

5.越凹越好？

——红酒的包装与质量有关吗？

6.波尔多的14个单词——怎样迅速识别Bordeaux？

7.双C的另一种解读——怎样辨识列级庄？

8.老酒自己会说话——怎样根据外观判断老酒的保存状况？

9.占士罗的拉菲传奇——如何识别Lafite正身？

10.到底谁是传说——“拉菲”有多少亲戚？

来法国旅游，怎样买红酒

11.小酒庄，大年份——怎样选到最佳性价比？

12.价格与特色难兼得——买酒应去超市还是专卖店？

13.生辰年的运气——买瓶出生年份的酒回家珍藏，是个好主意吗？

14.和她一起飞——怎样带酒安全回家？

巴黎餐厅如何点酒

15.爱上“到此一游”——哪里能喝到零杯“列级庄”？

16.酒单，没那么简单——法国餐厅的Wine List该怎样读？

17.像本地人一样从容——在高档餐厅点酒有何学问？

18.“瓶开了，但我不喜欢……”——餐厅里点的酒是否可以退换？

杯沿酒语 给红酒入门者的不完全建议

06 第六章 爱而不伤——健康饮红酒

好男人不喝酒，因为一喝就会酒气熏天不醉不归；好女人更不喝酒，因为一喝就很风尘很容易出轨。有了红酒，我们的观念也许可以变一变了……

1.这个知己是红颜——红酒真有这么多种保健功效吗？

2.谁让你头疼——红酒中的二氧化硫会影响健康吗？

3.红对白，三打一——怎么计算红酒的酒精摄入量？

4.爱而不伤——怎样饮红酒有利于保健？

杯沿酒语 “法式”不是模仿秀

附录一：法国葡萄酒大区幽默记忆法

附录二：轻松记忆波尔多“八大”与“Chateau”

附录三：一部分性价比优秀的波尔多副牌酒

<<热问法国红葡萄酒>>

附录四：法国葡萄酒年份参考（分大区）

附录五：“酒庄酒”与“酒商酒”的若干情况  
后记

## &lt;&lt;热问法国红葡萄酒&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：Wine的三条家规——葡萄+酒精就是葡萄酒吗？

真假首先要看材质。

小笼汤包如果个儿大又没汤，那只能改名叫大肉包。

如果不是用百分之百葡萄（汁）发酵制成，就不能当成葡萄酒叫卖。

十几年前的“半汁酒”用劣质葡萄酒或葡萄汁、酒精、水加香精色素等勾兑，一无口味，二无营养，当年冠名“葡萄酒”只是出于时代原因。

原汁葡萄酒是“有馅儿的包子”现在国内“半汁葡萄酒”已经不允许生产了，即使生产也不允许再挂“葡萄酒”的名。

不过还有很多“鲜汁葡萄酒”、“纯汁葡萄酒”、“原汁葡萄酒”、“原浆干红”……汉语词汇的丰富，提供了多种冠名方法，却也让人难明就里。

外语中的表述则简单明了又有概括性，无论是wine（英语），或者vin（法语），乃至德语中的wein，俄语中的

，葡萄牙语中的vinho，西班牙和意大利语中的vino，不仅表述了“葡萄酒”的意思

，而且这一字眼已经包含三个必不可少的条件：第一，产品原料：必须是百分之百葡萄或葡萄汁；

第二，生产原理：必须是上述原料全部或部分酒精发酵而成；第三，酒精度数：不得低于8.5度。

会说中文的法国人，见到“原汁葡萄酒”之类的名称会瞠目，就像他们说“有馅儿的包子”会令我们觉得可笑一样。

为什么外语中只用一个字就能表述清楚的含义，我们用三个字却还是概念宽泛以致概念杂糅？

因为汉语中“葡萄”+“酒”的构词法很容易令人望文生义地理解为：只要包含葡萄或葡萄汁、有酒精，就可以称为“葡萄酒”，而不必问度数、不必问工艺，甚至不必问葡萄汁里是否掺过水。

这并非语言之过，而是我们缺乏葡萄酒知识的背景，先天认识不足；这也并非买酒人知识缺失之过，而是某些酿酒人、卖酒人拼凑词语兜售概念，拼命想证明自己是“正身”的“鲜原纯”，这往往是所谓“高级葡萄酒”最难于觉察的伪证。

名叫Wine的异数 法国人对vin家教甚严，但并非冥顽不化。

若与异族通婚，需要注明对方身份。

法属地中海岛屿上有家人除了种葡萄酿酒，还有大片猕猴桃果树。

某年猕猴桃大丰收卖不出去，只好混上少量白葡萄酿成酒试着叫卖。

但叫什么呢？

想来想去起了个vindekiwi的名字——猕猴桃葡萄酒。

其实如果不说破，多数人只道是有些奇特清香的“纯种”白葡萄酒。

但是，对法国籍的“酒”来说，只有百分百的葡萄身份，才能单独使用Wine或vin一词来称呼；

若DNA已经不再纯正，便只能在前或后加上其他植物名字来做“定状补”。

另有“核桃葡萄酒”，VindeNoix（Noix即核桃）。

生产者通常都是买来现成的红酒当底子，将嫩核桃仁泡进去加香，所以叫“葡萄酒”还是名正言顺。

## &lt;&lt;热问法国红葡萄酒&gt;&gt;

## 后记

责任编辑李梅问我有没有后记。

从书稿大体完成至今，初排、调整，如今版式已定，但一直在重读与修改。

除了仍觉正文不够完善，并未感到有加段文字、解释此书成因的必要。

此刻，在从北京回巴黎的航班上，小憩初醒的困倦中，忽记起此情景：去年五月，也是在飞机上、在从巴黎返家回国休假的途中，一气而就了前言部分中“作者的话”的草稿。

而今几乎一年整，那么，用“后记”，作为全书的结语来“抚今追昔”，在一转念间，具有了某种意义。

动念 当时还尚未有和蒋总的那番对话。

虽然十几个小题也跃然心头，但究竟怎么写，还并没有准主意。

那时的愿望就是为来法国旅游的中国客人写一本通俗易懂、实用性强的书。

去年六月的前言中曾写到“我工作的地方是……”，但后来因为工作的变动而将此处改成了过去时。

虽然由于极为特殊的客观原因而遗憾暂别La Bordeauxtheque，但正是这段美好难忘的经历，成就了这一“动念”。

我并无求证过自己是否如Berland先生所言，是“接触到最多种不同国籍人士的中国品酒师、接待过最多中国客人的巴黎品酒师”，但我相信的确是在这里，汇集着关于法国红酒的“种种最典型的和最奇特的问题”。

时有博文广志的酒客亦买亦聊，亦曾遇奇侠般怪客、兵卫看守的酒窖中藏宝纳珍，“接待、讲解”倒远不如说学习、请教。

不过，“懂酒之人”毕竟是少数。

从更多的人身上，从他们的眼中和声音里，我感受到那种兴奋、对葡萄酒知识的渴望，感到他们初时的胆怯谨慎、渐渐的放松与离时的快乐。

尽管记不大清最初的“给他们写本儿书吧”的念头何时突现，但可以肯定：不是在下班回家的地铁上，就是在店里、迎来送往各国客人的间歇。

定题 只写“法国干红”，是一开始就定下来了。

“高大全”行列并不缺我一个、我也写不出，只想做到主题集中篇幅不长通俗易懂实用性强。

只是最初没想明白如何开题，被蒋总用一句带有。

准粗口”（。

装孙子”，是也，已被编辑删去）的当头棒喝点拨之后，很快察觉，“通俗易懂”不难。

题目也顺势到了嘴边：“法国红酒家常话”。

篇幅却长了尺寸——就算再加层限制、只写法国+AoC级+红酒，也已经无法“做小”。

况且初衷是纠正偏见补足实用知识、张口问问题能到“点儿”。

上，如单拎出来讲“法定产区”，怕是更要助长了凭级别论高低短长的习风、让以V打头的那几个（VDQs、VDP和VDT）更加卑微而委屈。

有意见提出：人人都在谈优雅，你这。

家常”题目不好卖。

网上搜了搜主题图书，我被那样多的优雅漂亮书名置于绝望境地。

后来，李梅定下了《热问法国红》的题目，说实话，我觉得书里这些问题只有一部分是被“热问”的，而另一部分岂止不热、更是在。

冷官”。

但就是从这些不知道问的、不会问的或以为没有问的必要了的地方，才丛生那么多想象和误解。

所以，这是我对她的所有工作中唯一“不满意”的一处。

但我也没有更有贡献，所以就不把题目问题当成大事了。

眼下又听说，书名还要改，不禁怀念从前葡萄酒类图书匮乏的年代……最初是想以“实用”为首要，但持着“实用手册”选酒，终不如融会贯通、知其然更\_知所以然更来得长久而实在。

## <<热问法国红葡萄酒>>

看似深奥专业的技术工艺，也并非定要到了“中级”、“高级”方可问询。

老少成宜的科普读物，原本就是要将门槛降下来、让“圈子”外的人也能进得室内览其奥妙的。

将所见所学、所知所感付诸文字，毕竟与其他工作不同，也常有接连几日里空无所出的情形。

鼠标徘徊不前，敲下几行字，又连接Delete删掉。

枯坐数小时无果，只得离开电脑重读文献或给某些人发信请求提供源头资料。

忽然发现自己的知识并不如以为的那样牢固，这真是比想不出好题目还要伤心的事。

感谢 多年前观约安·米罗画展时记住一句话：“总之，我需要有一个起点，哪怕是一粒微尘或星光……而后将生生不息”。

而我所获赠，又岂是星光微尘之缘。

感谢二字，难表寸心。

感谢李梅给了我终校后仍能在版样上继续修改图文的“特权”，她是个对手里的“活儿”极认真的人。

感谢李梅请她的先生以极高效率为我拍摄了一张本来踏破铁鞋无觅处的照片——那其实又是一桩无心插柳的段子。

感谢他们共同的朋友王彦先生，他是仅有的几个在本书最初几页章节刚刚写就时便读过的人之一。

李梅将他的“八字评论”转给我，真让人莞尔并会心，让我更多了继续写下去的信心。

感谢王巧丽责编为本书付梓所付出的思考与辛劳。

你们对一个新作者的鼓励与赞扬，让我感到“纸书”所特有的温暖与重量。

感谢Aima以及所有为本书目录提过意见的陌生朋友们。

年初大体完稿后给她发过去目录部分，请她在身边朋友圈里帮我收集意见。

那份文字，基本便是大家现今所见的目录中破折号后的部分——全部是问题形式。

感谢你们为一个素昧平生的作者奉献出时间、思考与真诚的回馈，不论是否正中肯綮，这整整四页。

意见汇编”让编辑和我都对“读者需要什么”有了很多新的思索——有些问题，乍看确实如大家所言：很“菜”、很“弱”，但之所以提出，自有深意。

因此，我补入了破折号以及前面部分，希望能给后面的问句一个精要或者形象的回答、能给出一点新的启发；而为了保留本书布局谋篇的特点，除了个别词句的微小改动，我们执拗地没有对原版内容和顺序做大的调整。

“汇编”的作者们，希望这本书也能给你们一些惊喜、一些会心莞尔，希望你们觉得它还是有那么一点点价值。

感谢两位序言作者。

而他们尽管没法亲读文稿，却明白我的心愿、明白这本书的定位和宗旨：和一个人相交得深，未必没有误解；初逢之时，话题也未必不能深入。

之所以不愿用“初学者”、“有一定基础”或“懂不懂红酒”这样的字眼来划定“目标读者”，原因就是这样的了。

不忘 亲爱的昔日同事们，几月以来太忙而疏于联络，其实从未忘记一起工作战斗并玩耍的日子，你们给我的教益与帮助，常常记挂心头。

本书中选用了一张某日聚餐时抓拍的照片，是想给其中两位（不是有意怠慢别人，只是没有选出同样适于做插图的别的照片）送一个惊喜，希望不要告我侵犯肖像权，呵呵。

( Le paragraphe ci—dessus est a l ’ intention de mes anciens collgues sommeliers de La Bordeauxthque A deux d ’ entre eux j ’ ai r6serv6 dans le livre une petite surprise Regrettablement, je n ’ ai pas trouv6 d ’ autres photos de VOUS r6pondant aux besoins de l ’ illustration . ) 不忘德美老师的举荐（特在此祝贺李老师的重量级新书。

深度品鉴”隆重问世）、不忘雅宾总编的引见。

更不忘当年延平社长、晓娜主任（沿用旧日称呼）和北京建国饭店傅总给我这个踏入法国葡萄酒世界的机缘。

不忘X。

Jia 2012年4月25日于飞机上

<<热问法国红葡萄酒>>



## <<热问法国红葡萄酒>>

### 媒体关注与评论

终于看到一本不那么“严肃”的红酒书了，感觉精神一下子松弛了很多。

把红酒文化还原到生活，是我从这本书里深切感受到的主旨。

——王彦，男，电子行业资深人士 字里行间充满理性思考与丰富史实。

难以置信，此书出自女子之手。

通篇洋溢着丰富的感性，鲜活地把法国的骄傲——葡萄酒，呈献给喜爱红酒和愿意接触红酒的人们。

——唐奇客，男，教育工作者 纠正了我对法国红酒的几个错误认识，一直没搞清的一些问题有了比较满意的答案。

书中很多观点让人随之思考，不仅停留在知识层面。

——车永东，男，大三学生 特别有意思的一本红酒书，很多专业词，却一点都不枯燥。

有的事例让我想起自己或朋友闹过的笑话，现在知道买葡萄酒应该怎么看标签、问什么问题了。

——洪君悦，女，空乘服务员

## <<热问法国红葡萄酒>>

### 编辑推荐

何为红酒的正宗出身？

“酒庄装瓶”是品质的保证吗？

木桶陈酿、“大小拉菲”、年份与保质期，到底是什么意思？

酒老了会不会变坏？

什么样的酒需要醒？

好喝就要高大浓？

喝红酒一定要用高脚杯？

怎样快速读懂酒标？

怎样选到性价比最佳的红酒？

怎样饮红酒有利于保健？

..... 《热问法国红葡萄酒：关于“法国干红”的另类发现之旅》由巴黎名店的中国侍酒师刘佳带你喝正宗干红，说地道酒话，优雅品红酒，正确待红酒，轻松选红酒，健康饮红酒。

## <<热问法国红葡萄酒>>

### 名人推荐

终于看到一本不那么“严肃”的红酒书了，感觉精神一下子松弛了很多。

把红酒文化还原到生活，是我从这本书里深切感受到的主旨。

——王彦，男，电子行业资深人士 字里行间充满理性思考与丰富史实。

难以置信，此书出自女子之手。

通篇洋溢着丰富的感性，鲜活地把法国的骄傲——葡萄酒，呈献给喜爱红酒和愿意接触红酒的人们。

——唐奇客，男，教育工作者 纠正了我对法国红酒的几个错误认识，一直没搞清的一些问题有了比较满意的答案。

书中很多观点让人随之思考，不仅停留在知识层面。

——车永东，男，大三学生 特别有意思的一本红酒书，很多专业词，却一点都不枯燥。

有的事例让我想起自己或朋友闹过的笑话，现在知道买葡萄酒应该怎么看标签、问什么问题了。

——洪君悦，女，空乘服务员

<<热问法国红葡萄酒>>

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>