

<<葡园四季>>

图书基本信息

书名：<<葡园四季>>

13位ISBN编号：9787508632315

10位ISBN编号：7508632311

出版时间：2012-3

出版时间：中信出版社

作者：[法] 阿兰·卡斯特,苏岚岚

页数：175

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>

<<葡园四季>>

前言

序 阿兰·卡斯特AlainCastel 写序的此刻，我深感满足和欣慰。因为这本书，一直以来都是我的一个美好愿望，是我对中国这个葡萄酒消费日益庞大的市场的一份赤忱和使命感。

出于对葡萄酒的热爱和激情，我的家族1949年开始涉足葡萄酒产业，60年后的今天，作为欧洲第一大葡萄酒生产商，卡斯特来到中国也已经有十多年了，如今已渐渐成为广大消费者所熟知的高档法国葡萄酒品牌。

怀着对葡萄酒的深沉热爱，我希望自己能作为一名称职的使者，把每一瓶葡萄酒背后蕴涵的葡园风景、流金岁月、传奇故事、悠久文化，呈现给中国朋友。

现在正是这样一个大好时机。

从1957年的歌兰，到2008年的蒙拉贝，再到最近的列级名庄龙船酒庄Chateau Beychevelle，卡斯特旗下的优质葡萄园随着我们近年收购和精心经营的步伐，在法国已经达到21家之多，其中传统的波尔多种植产区占到17家。

这一次，就让我们来请客，邀请大家踏上法国葡萄园的美妙之旅，品饮一年的美酒时光。

这一次，就让我们来请客，邀请大家踏上法国葡萄园的美妙之旅，品饮一年的美酒时光。

前言 写在进入葡萄园之前 苏岚岚LancatSU 在接近一杯葡萄酒之前，我们需要为自己准备多少知识？

关于优雅姿势、敏感舌尖、奢华水晶以及法式发音的一堆单词，对于我们正要接近的葡萄酒来说，有多重要？

那或许是一个女人梳妆台上各式各样的香水、彩妆盒和五彩饰物。

用外表去获得情感，用身体去获得情感，还是用心灵去获得情感？

我想，还是心灵的相惜来得更真实而长久一些。

我们接近葡萄酒，也是一样。

在接下来的这一整本书里，我们将从一月份开始，住在葡萄园里，跟随葡萄农的影子，亲近土地，了解这些植物的生命，跟随它们的生长过程。

我们和葡萄一起经历着第一枚嫩芽、第一朵花，陪着它们结出果串，成熟、收成，用心亲历葡萄从果实到美酒的蜕变，时间来到深秋，我们品尝此年的佳酿。

当我们陪着葡萄从一月份一直到十二月，万物入冬，生命即将进入下一次轮回。

此时，我们终于明白手中这杯葡萄酒的意义，它是天地间的生命，也是人与自然身心交汇的结晶——没有自然的无私给予、没有葡萄农的用心劳作、没有酿酒师的妙手与爱心，便不会有我们现在手上这杯葡萄酒。

在大自然面前，一切的华美修饰都是造作，爱由心生，如此，来欣赏世间万物。

<<葡园四季>>

内容概要

这是一次在葡萄园中，边饮美酒，边感受时光流转的时间之旅。作者以葡萄园的12个月为线索，用清澈细腻的笔触，讲述了葡萄酒发芽、长叶、开花、结果、采收、酿造的整个过程。在这葡萄变成酒的一年时光里，葡萄园里的每一点动静，都如涓涓细流，掠过读者眼底。除此之外，还有更多的品酒技巧，酒庄故事，悠久文化，以及葡萄酒知识。

<<葡园四季>>

作者简介

阿兰·卡斯特 Alain

CASTEL，出生于欧洲最大的葡萄酒世家CASTEL（法国第一大、世界第三大葡萄酒生产商）家族，自小立志于从事家族葡萄酒事业，现任法国卡斯特兄弟简化公司总裁。

深入研究葡萄酒30余载，凭其对市场战略的高瞻远瞩和卓越认知，成为全球葡萄酒业界的领衔人物。

苏岚岚，善水文化国际传媒出品人，波尔多葡萄酒学校认证葡萄酒讲师，2010年获圣埃米利永葡萄酒骑士勋章；著有个人摄影诗歌集《青花辑子》（1999年），编写《葡萄酒鉴》（2008年）、策划制作FINE

DRINK独立出版物《酒饕葵花宝典》（2010年）、《你所不知道的葡萄酒》（2010年）、《中国菜，葡萄酒》（2011年）、《葡萄酒具》（2011年），出版葡萄酒与烈酒国际期刊《美酒通信》（DRINK GUIDE）。

<<葡园四季>>

书籍目录

序 阿兰·卡斯特

写在进入葡萄园之前 苏岚岚

壹月 JANUARY

Silent Vineyard 宁静的葡萄园

法国葡萄园分布图

法国各葡萄酒产区种着些什么葡萄

贰月 FEBRUARY

Pray for Soil 驿动的土壤

站在葡萄园里 我们看些什么

1234 葡萄酒清晰分类

叁月 MARCH

Sprouting 第一棵新芽

打开法国葡萄酒的法规

从酒标认出酒的级别

价廉质美V.D.P.

肆月 APRIL

The Bloom of Youth 生机勃勃的少年

期酒投资季节 我们来到波尔多

你可能会同时遇到多个波尔多的分级

走进梅多克的城堡

从梅多克到格拉夫的旅行

伍月 MAY

Blossoming Grape Vines 这时花开

享受美味白葡萄酒

我们喝到的白葡萄酒是这样的

卢瓦尔河边的白葡萄酒芬芳

陆月 JUNE

Early Signs of Pregnancy 初孕的葡萄园

VINEXPO 葡萄酒的盛会 葡萄酒人的聚会

花开季节畅游两海之间

柒月 JULY

From Raw to Mature

初尝葡萄果

开瓶起泡酒预祝丰收

法国起泡酒从南到北

欣赏这杯起泡酒

捌月 AUGUST

Busy Bees 如歌的快板

到普罗旺斯畅饮桃红酒

玖月 SEPTEMBER

Reborn 重生

迟摘的甜葡萄

走遍法国赏甜酒

来一杯法国南部的阳光甜酒

拾月 OCTOBER

<<葡园四季>>

Golden Sunset 金色的黄昏

酿酒窖里正在做什么

神秘的橡木气息

拾壹月 NOVEMBER

Fragrant Wonderland 芳香的梦境

进入正式品酒时刻

当个品酒师

在波尔多河岸边品味红葡萄酒

感受圣埃米利永的气质

拾贰月 DECEMBER

Hibernate for another Journey 岁月

走进酒窖

握一杯美酒过寒冬

后记

<<葡园四季>>

章节摘录

版权页：插图：葡萄果实是葡萄酒的原料，果实的品种、成熟情况直接影响葡萄酒的品质，葡萄的种植与栽培是由葡萄园管理者或者酿酒师来照料的，酿酒是最后的一个环节，酿酒师在此环节中起着决定性的作用，抛开这一前一后两个由人掌控的环节，我们再看看与葡萄酒相关的其他4个客观因素。现在，我们正站在葡萄园里。

这个葡萄园处于什么样的地理位置？

北半球还是南半球？

靠海还是位处内陆？

海在葡萄园的哪个方向？

山位处何方？

附近有没有森林或河流？

地理位置是葡萄园的天生环境，决定了葡萄园所受的气候影响，例如高山可以挡住从海洋吹来的寒风，保护葡萄园免受霜害。

根据地理位置，我们再来了解这片葡萄园的气候特点。

资深的葡萄酒专家能通过某地区每个月的气候数据获悉该年份葡萄酒的情况，葡萄生长期每日的平均温度最理想的是14 ~ 15，成熟期日夜温差大有利于葡萄的成熟，雨水过多会影响葡萄的成熟，通过气候数据，我们能了解葡萄一年的生长所受到的影响，这就如同掌握烹饪时的火候。

接着，我们要弯下腰来了解土壤，经验丰富的人可以从葡萄园里的土壤结构获悉该酒庄葡萄酒的口感特点，砾石土壤可以种出不错的红葡萄，若有石灰岩结构，那么这里的白葡萄酒会很有潜质。

<<葡园四季>>

媒体关注与评论

葡萄酒书都快泛滥了，但这本书的视角相当独特。

它是用时间为线索，写了葡萄园里一年中所发生的故事，有些细节很有意思。

——媒体人 没想到一本酒书也可以有这么空灵优美的文笔。

——读者 作为普及读物，看了之后就可以头头是道地和人聊天了。

相比许多大部头著作，这本书的主线更清晰简洁。

——网友 喜欢每章开头的小诗，让一本本来应该比较枯燥的书变得诗情画意。

随手翻阅，有一种天光流转，时间流逝的奇妙画面感。

——读者

<<葡园四季>>

编辑推荐

《葡园四季:葡萄酒的前世今生》编辑推荐：让我们穿越时空，来到葡萄园，和葡萄农一起，除草，整枝，收果，观天气，辨土壤，和酿酒师一起，榨汁，发酵，除渣，下酒窖，品美酒，手捧最适宜当月饮用的美酒，葡萄酒的一切秘密都已不复存在。

风吹过葡萄园，风吹过葡萄园，金色的叶子阅读思念的诗篇。

风离开葡萄园，风离开葡萄园，弯腰拾起飘落的叶片。

当我们陪着葡萄从一月份一直到十二月，万物入冬，生命即将进入下一次轮回，此时，我们终于明白手中这杯葡萄酒的意义，它是天地间的生命，也是人与自然身心交汇的结晶—没有自然的无私给予，没有葡萄农的用心劳作，没有酿酒师的妙手与爱心，便不会有我们现在手上这杯葡萄酒。

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>