

<<干邑鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<干邑鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787532353583

10位ISBN编号：7532353583

出版时间：2000-1

出版时间：上海科技出版社

作者：Conal R.Cregory

页数：223

译者：陆韬

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>

## <<干邑鉴赏手册>>

### 内容概要

《干邑鉴赏手册》让你从中了解到干邑的历史和酿制工艺，知道品尝干邑精华的每一项要领，明白塞伦特河（Charente River）盆地的气候和石灰岩土地的组合能结出非常优质的葡萄的道理，以及壶蒸馏法和橡木桶能酿出干邑的无与伦比的酒质的工艺。

<<干邑鉴赏手册>>

作者简介

Conal R. Gregory, 葡萄酒和干邑专家, 常在报纸和杂志论酒评酒。任教, 于显赫的坦特玛利 (Tante Marie) 烹饪学校, 成绩斐然, 历来著述颇丰, 包括《辨酒指南 (A Caterer's Guide to Drinks)》, 对酒文化贡献甚巨, 屡获国际奖赏, 包括梅西耶香槟学术奖 (Mercier Champagne Scholarship)。

<<干邑鉴赏手册>>

书籍目录

第1部分 干邑的故事 葡萄和葡萄园 蒸馏 藏酿技术 藏酿、调校和标签 玻璃杯 品尝干邑 干邑菜肴 干邑游览点 第2部分 干邑全录 术语

## &lt;&lt;干邑鉴赏手册&gt;&gt;

## 章节摘录

玻璃杯 选用玻璃杯对于饮用干邑酒是很重要的。

饮干邑的杯必能让人舒适地握在手里。

最好用薄边水晶杯，不要用太深和太瘦长的杯。

大型的“气球”杯是不适宜的，这和餐厅从业员的说法相反，因为它们让白兰地的香气冲向鼻子。

阿兰·布罗斯塔德-德拉曼(Alain Braastad-Delamain)说“它的直接效应就是麻痹你的嗅觉。

”杯的大小应该是，当注入三分之一或四分之一杯时，已容纳了一定的干邑量。

杯口应稍为狭窄，来扼制香气并让香气朝向鼻子。

玻璃的厚薄也是很要紧的，它要通过手温，让芳香气味缓缓地散发出来。

用一手的手掌兜住杯身底部，慢慢旋转以让芳香缓缓升起。

即使杯中物品完了，芬芳而醇的酒香仍会维持几小时。

不要用火或热水加热杯中的干邑，手掌的自然温度足够了。

用洁净的温水来洗干邑酒杯，不要用洗涤剂，那会带走芳香的。

品酒前，用一滴同品种干邑在水中过过杯。

专业调校师用蕊色杯水试酒，目的只是避免受到干邑色泽的干扰。

干邑酒的颜色并非年期的可靠标准，因为可以加入焦糖米调色(在合法的水平)。

虽然有人非议，因为这可以让年期短的酒看起来年期长，但同一品牌的酒可以通过合理的加焦糖调色以达到统一感。

品尝干邑 品尝干邑时，最初检查它的外观：颜色纵深是否和质量设计一致？

颜色纵深(即中间比外侧外层更深色)可以反映年期，但可以加入焦糖来调节。

用鼻来鉴别。

持酒杯略远一点，逐渐移向鼻子，手温加热到适当温度时，悦人的新鲜匀和的果香香气扑鼻而至。

在酒桶中贮藏时，干邑会取得复合的芬芳，反映出香料的气味和木质，香草的特质。

其极品会发出一种复杂的醇甘香腴感觉，这是酒客梦寐以求的。

轻轻啜一小口，不要一下子喝完，缓缓品尝它的酒味。

当你闭着唇缓缓在口中“品”干邑的时候，它会大大发挥其香味。

试试怎样啜，如试酒者所云，缩起前唇，由口侧吸入空气，利用舌头的后部来品尝干邑，那里的味蕾至为敏感。

这时香气会充满颞部。

香味留得越久和越是醇和，则其终感越好。

不够匀和的或太早的干邑会觉得烈而缺乏芳醇的味道，需要继续藏酿。

干邑和葡萄酒不同，它不能放在瓶中进一步优化。

干邑瓶必须直立，避免沾染了瓶塞的气味。

年代长的干邑酒对冷冻敏感，其酒质会变得浊，它们最好收藏在室温的地方。

还有，干邑酒打开酒瓶的时间，不要长于斟一杯酒的时间，不然酒香就会蒸发掉。

顶级的干邑酒足够消磨一顿饭。

我本人喜欢饮用40度的，这是一般的在瓶浓度。

如果你仍然觉得劲了一点儿，不妨添少许纯水。

在烹饪上，干邑的组合芳香能提高很多菜肴的美味(例如苏捷特薄饼和龙虾)。

调制蛋黄酱时，干邑可用来替代柠檬汁和醋。

给酱汁或肉汁洒一点儿，很不错的。

它似乎和鸭与鹅肉最为相宜。

即使甜品也可以用干邑添加另类风味，轻清的奶泡或鲜果色拉都合适。

干邑菜肴 地方风味首先使用夏朗德品奴(Pineau des charentes)，一种受欢迎的半甜开胃酒，常见于一些菜谱中。

品奴是新鲜葡萄汁(白或玫瑰色)，加入一些年代短的干邑不让他发酵。

## &lt;&lt;干邑鉴赏手册&gt;&gt;

然后把这种混合液放入橡木桶中一年，在度数为16~22度时上市。

品奴有它自己的名号，日期自1945年始。

它不像拉塔菲亚(Ratafia，出产于香槟区)，但较鲜。

用时宜冷冻。

这里海鲜很多。

马连尼的蚝伴以热蒜汁香肠。

蛤蜊、贻贝、扇贝很多。

夏朗德拉伐仁(Lavagnons Charentais，一种像蛤的贝)，通常伴以洋葱末，烹制简单，洋葱末煮烂，加入另煮并滤清水的托伐仁，再加奶油、欧芹和调味汁，乘热上。

炖贻贝(mouclade)，这菜加入奶油、夏朗德品奴和青葱烹制。

索特列厄(Chaudr6e)是种当地的海鲜大会汤(bouillabaisse)，这是因烹制的大锅而得名。

菜底常常是墨鱼，通常会加入鳝、鲷或其他鱼类。

干邑葡萄园产的蜗牛称作沙古伊尔(cagouillie)，可以和用蒜和香草制酥皮饼一起享用；也可以用土产甜酒、青葱和蒜同炖。

后者是拉罗谢尔市(Rochelle)的名菜。

夏朗德西瓜(上时通常都洒一点夏朗德品奴在瓜瓢上)和夏朗德吉列隆(grillons Charentais)，一种肥鹅或猪肉砂锅，可作为上好前菜。

本地最佳的蔬菜，除了土产的蘑菇之外，著名的是种白豆角(moiette)，可以和羊肉、胡萝卜、洋葱同制。

家禽在菜谱中也常见。

本地的马兰鸡(Poule de Marans)，据说是本地的鸡种和远东的鸡种交配而得。

肉质鲜嫩而肥美。

著名的赌场菜品奴酸奶巢(Nid de Cailles au Pineau)是用夏朗德品奴烧的鹌鹑加上烟肉条和穆斯卡特葡萄，也常加黑菌片。

很多菜谱都用夏朗德奶油，据称那是全法国最好的，甚至胜于诺曼底。

它有种硬果味。

像夏朗德西瓜一样有其自己的名号。

干邑北部的梭热尔(Surgeres)镇出产的尤佳。

常在圣诞节推出的一种新颖的乡土菜式，是用稠酱煮猪血，称作皮尔酱(Sauce de pire)，配以烤马铃薯。

利穆赞牛肉和米自海岸牧场的普列沙尔(pre sale)羊肉都很优质。

名为夏朗德莫顿(Mottin Charentais)的干酪，用牛奶制，看上去像矮胖的卡明伯软酪(Camembert)，但稍高。

而拉皮古尔(LaPigouille)也用牛奶制，包含至少50%的脂肪，发酵时是用橡叶加香的。

其名来源于夏朗德河上撑平底船的长杆。

一种白色、圆形的软羊干酪，叫做拉·小薛慕西(Le Petit Semussec)，是根据科兹(Cozes)和卢华亚(Royan)问的乡村取名的。

干邑人很欣赏他们的点心。

夏朗德烘饼(Galette charentaise)是种扁平的蛋糕，用自家制的面粉、鸡蛋、糖、牛油、盐和香草香精。

烘饼和煎薄饼不同，它是介乎松蛋糕和短面包之间的东西。

烘时取0.225米直径的薄盘状，通常用当归和柠檬增香。

凝乳糕(Caillebotte)是种干酪形的酸乳，像未煮的干酪饼。

人们常常洒干邑酒在其上进食，或伴以胡葱。

干邑味雪糕(Parfair au cognac)和沙拜伦(Sabaillon)都是很可口的，尤其是夏天。

最后，本地还以特殊的叫作托尔图(Torteau)面包而著称。

它以扁椭圆形烤成，中间划几下，好像窗栏般，看去像阿拉伯面句。

P33-40



<<干邑鉴赏手册>>

媒体关注与评论

书评本书深入这个名酒世界的易读易明的手册。

你可以从中了解到干邑的历史和酿制工艺，知道品尝干邑精华的每一项要领，明白塞伦特河（Charente River）盆地的气候和石灰岩土地的组合能结出非常优质的葡萄的道理，以及壶蒸馏法和橡木桶能酿出干邑的无与伦比的酒质的工艺。



<<干邑鉴赏手册>>

编辑推荐

《干邑鉴赏手册》深入这个名酒世界的易读易明的手册。

<<干邑鉴赏手册>>

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>