

<<法国葡萄酒品鉴>>

图书基本信息

书名：<<法国葡萄酒品鉴>>

13位ISBN编号：9787563720248

10位ISBN编号：7563720243

出版时间：2012-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：罗伯特·约瑟夫

页数：282

译者：蔡静如

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>

<<法国葡萄酒品鉴>>

前言

我对法国葡萄酒的爱恋缘起于青少年时期，当时喜欢流连在父母经劳营的乡间旅馆所设的酒窖里。颜色与甜度是我对葡萄酒最初的印象，这些红色、白色、粉红色、褐色的液体都有各种智谋不同的甜味。

在试饮过几瓶葡萄酒后，我才发现在这些或绿或透明的玻璃瓶中，竟包容有如此多种风貌异的酒液。年轻的勃艮地（Burgundy）红酒散发的覆盆子果香，风味完全不同于陈年勃艮地酒所流露的丝丝野味；夏布利（Chablis）白酒有燧石味，而梅索（Meursault）酒则有坚果香；同样是波尔多（Bordeaux）红酒，酿自梅铎（Medoc）酒区者带有香味扑鼻的黑醋栗味，而产自圣爱美浓（St emilion）酒区者则是黑李香四溢。

此外，松塞尔（Sancerre）酒有醋栗莓的香气，而隆河流域的恭得里奥（Condrieu）酒中则充满了春天的花香。

化学魔法当我以年轻游子的身份来到法国后，在专业酒书及无数位热心酒庄主人的协助下继续我的专业养成教育。

产自居宏颂（Jurancon）、夏隆堡（Chateau Chalon）及班努斯（Banyuls）等法定产区中的葡萄酒，不管是响当当的佳酿或不见经传的小酒，都让我获得丰硕的地理与历史知识，这趟学习之旅的确是受益良多。

旅法期间，我不仅见识到不同葡萄品种各具特色的风味，更体会到不同土质、气候及年份对葡萄酒产生的影响。

尤有甚者，当我身处在勃艮地酒区时，更亲身见证了酿酒师在酿酒过程中所扮演的决定性角色。

酿酒的化学魔法将简单的葡萄果实转变成神奇液体，深深触动人类感情，并在酒客脑中烙印下深刻的印记。

想要充分了解法国每一款酒，必须对该酒的产区、酿酒师、酒庄及搭配酒的当地料理等有所认识。

本书中即综合这些要点专节讨论，并从酒商的酒架上、餐厅的酒单上精心挑选出法国最具知名度以及一些知名度尚低的好酒，一一收录在本书中，深入并翔实的探讨其风味与风格。

应避免的陷阱在探讨法国葡萄酒的风味与风格的同时，有些模棱两可的陷阱也特别提出供同好位留意。

许多酒家都同意法国葡萄酒的‘法定产区制度’（appellations controlees）需全部重新修改。

酒标上所标示的法定产区名并不能对瓶中酒有任何的品质保障。

某瓶波尔多酒或香槟可能让人烦恼尽释，但贴有同一酒标的另一瓶酒却也有可能让人如坠入地狱般痛苦。

由慎负责、技术专精的酒庄所酿造的普通勃艮地酒，以及来自邻区以未符标准的葡萄所酿成的高价特级葡萄园法定产区酒，两相比较之下，前者的品质往往更胜一筹。

法定产区制度除了无法提供品质保证外，制度本身的各项规定也相当混淆不清。

以修维尼（Cheverny）酒与古尔-修维尼（cour-cheverny）酒为例，这二种白酒的产区一致，仅仅因使用的酿酒葡萄品种不同而风味截然不同。

此外，酿自胡利（Rully）与荷依（Reuilly）葡萄酒风味各有特色；普依芙美（Pouilly-Fume）、普依罗亚尔（Pouilly-sur-loire）与普依富塞（Pouilly-Fuisse）三个地区的葡萄酒除了酒名外，几无共通之处。

诸如此类的例子不胜枚举。

复杂中充满乐趣有了上述的问题与困扰，难怪越来越多人宁可选择酒标上只标示夏多内（Chardonnay）、卡本内-苏维农（Cabernet Sauvignon）或梅洛（Merlot）等葡萄品种名称的葡萄酒。

但是这种选酒方式，却会漏失掉葡萄品种之外的许多细致特征。

这种种错综复杂的因素包括法国各大区块的气候、各个葡萄园的微气候、土壤、葡萄、酿酒师、酒庄及酿酒传统等，这些因素的组合对于不同葡萄酒的风味影响深远，而且组合的变化之多样往往令人咋舌对于不同葡萄酒的风味影响深远，或许就是因为这种复杂程度，才使得酿酒史悠久的法国葡萄酒仍处处充满惊奇与惊喜，更赋予法国在各酒产国之间历久弥坚的领导地位。

通向迷人世界之门提供读者进入法国葡萄酒迷人世界的途径，以及提醒同好注意数款法国酒的潜力和

<<法国葡萄酒品鉴>>

陷阱，是编定本书的目的。

更重要的是，希望读者在合上这本收的同时，都能更有信心并以更专业的知识评监大部分的法国葡萄酒。

我衷心盼望读者在阅读本书时，只享受到我在收集资料与著手定作时所感受的那一半乐趣，而不是我所曾经历的那一半辛劳。

本书作者罗勃乔瑟夫

<<法国葡萄酒品鉴>>

内容概要

权威专业、形象生动的酒类指南，教你如何品鉴、享受200余种主要产区所产的法国葡萄酒；让葡萄酒及其产地触手可及，详尽的地图及精美的配图帮你找寻最完美的葡萄酒及其产地；伴酒而行，从香槟区到朗格多克，带你深入法国葡萄酒腹地；搭配美食及专业建议，简洁明晰地帮你挑选佐酒的经典地区特色美食。

干杯！

<<法国葡萄酒品鉴>>

作者简介

（英国）罗伯特·约瑟夫

在《星期日电讯报》做了16年通讯记者的罗伯特·约瑟夫，创办了《国际葡萄酒》杂志并任出版编辑，著有20余部著作。

他以脚踏实地的务实精神而著称，常常揭下那些盛名之下其实难副的葡萄酒的伪装，挑选出真正价值丰实的葡萄酒产品。

曾获得西班牙卡塞里侯爵酒庄（Marqu é s de C á ceres）、英国葡萄酒联盟等组织颁发的文字创作奖。

罗伯特·约瑟夫拥有品酒骑士称号，同时还是波尔多葡萄酒名庄协会的会员。

《国际葡萄酒》的竞争者慷慨地称罗伯特·约瑟夫为“21世纪最可能影响人们饮酒方式的50个人之一”，《独立报》称他为“葡萄酒行业同行评选的十大重要人物之一”。

<<法国葡萄酒品鉴>>

书籍目录

如何使用本书

前言

法国葡萄酒绪论

葡萄酒的历史

葡萄酒的酿造

如何阅读酒标

品酒

葡萄酒评鉴术语

饮酒的艺术

葡萄酒与美食

葡萄酒与美食小百科

酒窖的布置

葡萄酒投资

年份评鉴

酒区之旅

法国酒区总揽

法国酒区地图

波尔多

勃艮第

香槟

侏罗与萨瓦

郎格铎 - 胡西翁

卢瓦尔河流域

普罗旺斯与科西嘉

罗纳河流域

法国西南部

地区餐酒

致谢

<<法国葡萄酒品鉴>>

章节摘录

<<法国葡萄酒品鉴>>

编辑推荐

《法国葡萄酒品鉴》编辑推荐：每个酒商都可以为其产品取个悦耳好听的名字，然后装瓶、开个高价，但却没有任何法规可以保障瓶内液体的品质与瓶身亮丽气派的包装一定具有同样的水准，《法国葡萄酒品鉴》是帮助你辨别、品鉴、乐享法国葡萄酒的完美向导。

酒是大地和自然、人类共同演出的炼金术，好的酒书能帮助我们体会酒的魔力，就像是味觉、嗅觉、触觉、视觉的感官地图一样，标明审视嗅闻啜饮的方法，分辨香气、口感、味蕾变化的途径，让上路的旅人或酒人，一路有所凭借。

上路吧！

酒人。

<<法国葡萄酒品鉴>>

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>