

<<葡萄酒鉴（上.下册）>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒鉴（上.下册）>>

13位ISBN编号：9787800849930

10位ISBN编号：7800849937

出版时间：2008-1

出版时间：金城

作者：沈宇辉 等编著

页数：395

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>

<<葡萄酒鉴(上下册)>>

前言

品鉴名酒背后的动人故事《葡萄酒鉴》一共分为上、下两册。

上册以介绍葡萄酒的基础知识为主,由浅入深地从一颗葡萄开始到世界各国的葡萄酒概况,让读者对葡萄酒的世界有了一个基本的了解。

而下册,则是世界各国的葡萄酒名庄故事。

这里,是葡萄酒文化和魅力的真正体现。

从化学成分分析,一瓶售价几块钱的葡萄酒和几万块钱的葡萄酒所含的成分是一样的,但他们的价格差为什么那么大?

答案非常简单,他们的质量非常悬殊。

几块钱一瓶的葡萄酒香气微弱,色泽浑浊,酸涩难饮,几万块钱一瓶的葡萄酒香气持久多变,色泽清澈明亮,入口柔顺如丝.....可是,如果换成一瓶几千块钱的再跟几万块钱的葡萄酒相比呢?

质量差距缩小了,单从口感上,已经很难有很大的分别了。

但是,为什么他们的价格却相差了十倍?

这个时候,我们已经不能从品质上来判断他是不是一瓶好酒了。

因为,他们的差别在于他们的历史、文化和背景.....我想,世界上没有一种酒精饮料可以像葡萄酒那样,在世界顶级的拍卖市场里可以卖到几十万、甚至几百万美元一瓶。

他们所含的特殊历史意义,他们的文化价值已经远远超出他们的质量本身。

他们已经等同于一件艺术品,成为炙手可热的收藏品。

对于国内大多数的葡萄酒爱好者来说,也许都能如数家珍地列举出各大名庄的酒名:拉菲、拉图、武当王.....但这些名庄背后的传奇故事,相信知道的人则是少之又少了。

然而,我觉得在葡萄酒的世界里,这正是最有意思的部分。

因为只有了解了这些故事,才能更深入地了解他的酒质,了解他的文化价值。

当我第一次看到由富隆酒业的CEO沈宇辉先生所撰写的名庄故事的时候,我的心灵感受到一种深深的震撼。

原来,葡萄酒的世界是如此的丰富多彩!这本书里的很多故事,都是沈先生在参观世界各国的庄园时,把所见所闻记录下来亲自撰写的。

因为绝大部分的名庄,尤其是波尔多的名庄,他们都是在世界上成名了上百年的品牌,他们认为并不需要去告诉别人他们的历史。

他们总是像贵族那样把自己锁在华丽的城堡里,不随便又寸外人透露自己的身世。

所以,要从网站上了解这些名庄的故事,几乎是不可能的。

有见及此,沈先生毅然决定下笔,把这些西方的庄园故事介绍到中国来!因此,名庄故事也成为了以往《富隆酒鉴》里的一个重要的组成部分,深受葡萄酒爱好者的追捧。

现在,随着人手的增加,名庄故事也在不断的增加。

为了突出其重要性,我们更把名庄故事重新组合,构成《葡萄酒鉴》的下册部分。

在这里,我要感谢许多为撰写和制作下册出心出力的人们,他们首先是创始人沈宇辉先生,还有跟我一起编写故事的张莉媛、蔡金萍、许冬玲,拍摄精美插图的岑俭强、宋志阳及我们的顾问沈健辉、柯建舟等等。

《葡萄酒鉴》是一大群热爱葡萄酒的人的心血结晶,在字里行间,你都能感受到他们对葡萄酒的爱,就犹如名庄主们酿造葡萄酒一样,他们把葡萄树当做了自己的亲人般呵护,把酿成的葡萄酒当做儿女般照顾,每一个细节都是带着又寸葡萄酒的热爱,那样一丝不苟,那样无私奉献。

当您在选购或品尝一瓶名庄葡萄酒的时候,不妨把这本书带上,看看他的故事,再细细回味一下他的酒,您会尝到跟别人不一样的味道.....

<<葡萄酒鉴(上下册)>>

内容概要

《葡萄酒鉴(上下)》由众多热爱葡萄酒的专业人士花五年时间编写而成，书中包含了全世界无数葡萄酒饮家的经验和知识，亲临酒庄的访问和探索。

更重要的是，当你被某个葡萄酒庄园所迷住，不必望洋兴叹，立刻可以动身去买它的酒!因为你在这套书里看到的任何酒，都会知道在哪里买得到!法国人每天吃五个小时大餐，身材和健康状况却令人羡慕，秘密全在于葡萄酒。

葡萄酒拥有其他酒类所没有的优点，就算不沾酒的人也乐意来一杯。

但为什么以前喝过的葡萄酒都没有好口感？

如何知道哪一瓶葡萄酒的口味适合自己？

一万元的葡萄酒和一百元的葡萄酒究竟区别在哪里？

第一次看完《葡萄酒鉴(上下)》，至少可以拥有累积三年的葡萄酒经验。

把它看上三遍，已经可以和葡萄酒饮家们饮酒阔论。

<<葡萄酒鉴（上.下册）>>

作者简介

沈宇辉，全球葡萄酒行业最具影响力人物富隆CEO，波尔多葡萄酒推广杰出人物荣誉勋章获得者，葡萄酒文化传播中国先驱者。

国内第一本原创葡萄酒知识中文读物《富隆酒鉴》出品人，本版即更名为《葡萄酒鉴》，在全国正式发行。

沈宇辉是个连买奔驰车宁愿等九个月也要选酒红色的人，其实他就是一个疯狂的葡萄酒爱好者，但说到底，沈宇辉是一个商人，沈宇辉在内地首创了堂饮体验的零售模式，让那些对葡萄酒文化不了解的人迅速体验到文章来源于中国红酒网，应该在什么样的温度、用什么样的杯具、在什么样的时间体验一瓶葡萄酒。

在英国《Decanter(品醇客)》杂志排出的全球葡萄酒行业最具影响力人物名单中，第一次出现了中国人的名字“Robert Shum”——富隆酒业CEO沈宇辉排在了第28位，与他一起首次进入这个名单的，包括法国总统萨科齐，他排名第9。

<<葡萄酒鉴 (上.下册) >>

书籍目录

上册序言•沈宇辉：《葡萄酒鉴》的美丽新生•蔡颖姬：感受葡萄酒文化的真正魅力•苏岚岚：大家一起进入快乐的葡萄酒世界第一章：从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程第二章：种类繁多的葡萄酒王国第三章：葡萄酒赞歌第四章：不同个性的葡萄们第五章：当一个葡萄酒买家第六章：如何看懂葡萄酒第七章：把葡萄酒藏在哪儿第八章：你需要一个什么样的杯子第九章：打开你的葡萄酒第十章：品尝葡萄酒第十一章：表达你的葡萄酒感受第十二章：葡萄酒配餐第十三章：葡萄酒地图下册序言法国的传奇-法国波尔多法国的传奇-法国布根地与南法国法国的传奇-法国香槟区欧洲的经典-意大利彼而蒙欧洲的经典-意大利托斯卡纳欧洲的经典-西班牙欧洲的经典-德国法尔兹欧洲的经典-葡萄牙新世界的激情-澳大利亚新世界的激情-美国新世界的激情-智利新世界的激情-南非新世界的激情-新西兰

<<葡萄酒鉴(上下册)>>

章节摘录

插图;1.橡木的来源：橡木的种类有数百种，但只有三种因为防水性较好，才适合制成橡木桶。其中美洲白橡木(Quercus Alba)较另两个欧洲品种(Quercus sessiflora和Quercus Robur)含有更多的香草香，可惜其单宁的涩味非常重。

19世纪法国和斯洛维尼亚就以生产优质的橡木桶著名。

法国著名的橡木产区众多，西部产区的橡木年轮较宽，单宁较多，主要用来储存Limou sin产干邑白兰地。

中部的Ni evre和A11i er产区以出产年轮紧密、单宁较温和的橡木著名，闻名的Trangai s森林即属于此区。

此外。

布根地的金丘和阿尔萨斯的弗日山脉两个产区也出产优质的橡木，但主要供当地使用。

2.劈成木片：因为用锯的方式会破坏木头的年轮和纤维，整段的橡木必须用人工斧劈的方式劈成木片。

美洲白橡木因为通气孔较少，不会有防水性的问题，可采用机器电锯的方式制作。

3.干燥：橡木片在制桶之前必须放置在室外，进行至少三年的干燥程序。

此过程除了可以增加橡木的防水性外，还可以柔化橡木中单宁的涩味。

为了时效和经济的缘故，也有采用烘炉烘干，但防水和柔化单宁的效果都不太好。

4.组合：经过干燥的橡木，裁成中间宽末端窄的木条，便可开始木桶的组合。

一般一个橡木桶需要32片左右的木条，其中较宽的一块将来会穿一个装酒的孔。

组成裙状的木条会先用铁圈固定住一端。

由于橡木加热之后弹性增加，所以散开的另一端在加热后可以弯曲成弓状，用铁圈套住后橡木桶的雏形就大致完成。

5.加热·熏烤：橡木加热可使用蒸汽或热水，此外，如果燃烧瓦斯或木屑就同时有加热和熏烤的作用。

此过程除了方便木桶的组合外，也会改变橡木的化学成分，间接地影响装入其中的葡萄酒。

熏烤的过程会让橡木留下烟熏味，为酒带来烤杏仁、面包等香味。

熏烤时，火的大小和时间的长短也会造成不同的效果。

6.装盖·检验：组合后的橡木桶雏形还须在两端各加上也是用橡木做成的桶盖，为提高防水效果，桶盖的橡木间会紧夹一层芦苇杆。

经检验密封效果和最后的修筛之后，制作的过程就算大功告成了。

！橡木桶和葡萄酒的亲密关系橡木桶作为许多物品运输的工具，高卢时期传入法国后，欧洲各地开始普遍采用。

除了运输商品外，也用来运输和储存葡萄酒。

各种不同的木材都曾被用来制成储酒的木桶。

如栗木、杉木和红木等等，但都因为木材中所含的单宁太过粗糙、或纤维太粗、密闭效果不佳等因素，致使后来没有被采用。

现今差不多所有作为酒类培养的木桶都是用橡木做的。

几乎全世界所有著名的优质红葡萄酒都必须在橡木桶中储存一至两年。

橡木桶通常是用法国和美国橡木制造的。

近年来特别流行的葡萄品种雪当利(Chardonnay)也以在橡木桶中发酵为时尚。

尽管当今酿酒技术已经非常先进，葡萄酒的印象却始终和橡木桶这已存在数千年的容器分不开。

1.适度的氧化作用：橡木桶又寸葡萄酒最大的影响在于使葡萄酒透过适度的氧化使酒的结构稳定，并将木桶中的香味融入酒中。

橡木桶壁的木质细胞具有透气的功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中使葡萄酒产生适度的氧化作用。

过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中微量的氧气却可以柔化单宁，让酒更圆熟，同时也让葡萄酒

<<葡萄酒鉴(上下册)>>

中新鲜的水果香味逐渐酝酿成丰富多变的成熟酒香。

巴斯得曾经说过“是氧气造就了葡萄酒”，可见氧气对葡萄酒成熟和培养的重要。

因为氧化的缘故，经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡，并且色调偏橘红；相反地，白葡萄酒经储存后则颜色变深，色调偏金黄。

2.添桶：空气可以穿过桶壁，同样地，桶中的葡萄酒也会穿过桶壁蒸发到空气中。

所以储存一段时间之后，桶中的葡萄酒就会因减少而在桶中留下空隙。

如此一来葡萄酒氧化的速度会变得太快无法提高品质。

因此每隔一段时间，酿酒工人就必须进行“添桶”的工作，添入葡萄酒将橡木桶填满。

如此经过一两年之后，葡萄酒因蒸发浓缩变得更浓郁。

但是西班牙的Fino雪莉酒，在橡木桶的培养过程，不实施添桶的程序，酒却不会氧化。

这是因为酒的表面浮有一层白色的酵母菌，可以保护Fino，让酒不和空气接触。

3.来自橡木桶的香味和单宁：橡木桶除了提供葡萄酒一个适度的氧化环境外，橡木桶原本内含的香味也会融入葡萄酒中。

除了木头味之外，依据木桶熏烤的程度，可为葡萄酒带来奶油、香草、烤面包、烤杏仁、烟味和丁香等香味。

橡木的香味并非葡萄酒原有的天然原味，只是使酒香更丰富的陪衬香味，不应喧宾夺主，掩盖葡萄酒原有的自然香气。

橡木亦含有单宁，而且通常粗糙、收敛性强，融入酒中会让酒变得很涩，难以入口。

所以制造过程中，橡木块必须经长时间(三年以上)的天然干燥，让单宁稍微柔化而不至于影响酒的品质。

4.橡木桶中的发酵：橡木桶也可被用来作为发酵的酒槽，至今偶尔还可以看到用传统的巨型橡木发酵酒槽制作红葡萄酒。

白葡萄酒的发酵则大多是在225公升的橡木桶中进行。

除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，可以让酒变得更圆润甘甜。

为了让死酵母能和酒充分接触，酿酒工人必须依照古法，经常使用木棒在橡木桶中搅动，让沉淀物和酒混合。

5.橡木桶的新旧和大小：橡木桶的大小会影响适度氧化的成效，因为容积越大，每一单位的葡萄酒所能得到的氧化效果就越小。

另外橡木桶的新旧对酒的影响也有差别，桶子越新，封闭性越好，带给葡萄酒的木香就越多。

酿酒师可以根据所需选择适当的橡木桶，例如要保持红酒新鲜的酒香可选择大型的橡木桶，不仅不会成熟太快，而且不会有多余的木香。

6.缺点：橡木桶并不是只为葡萄酒带来好处，例如未清洗干净或太过陈旧的橡木桶，不仅会将霉味、腐木等怪味道带给葡萄酒，甚至还会造成过度氧化让酒变质。

此外，品质较差的橡木会将劣质的单宁带到葡萄酒中，反让酒变得干涩难喝。

不是所有的葡萄酒都适合在橡木桶中培养。

例如适合年轻时即饮用的葡萄酒，经橡木桶培养反而会失去原有怡人的清新鲜果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。

口感清淡，酒香不够浓郁的葡萄酒也须避免作橡木桶的培养，以免橡木桶的木香和单宁完全遮盖了酒的原味。

<<葡萄酒鉴（上.下册）>>

媒体关注与评论

《葡萄酒鉴》是一大群热爱葡萄酒的人的心血结晶，在字里行间，你都能感受到他们对葡萄酒的爱，就犹如名庄主们酿造葡萄酒一样，他们把葡萄树当作了自己的亲人般呵护，把酿成的葡萄酒当作儿女般照顾，每一个细节都是带着对葡萄酒的热爱，那样一丝不苟，那样无私奉献。

——法国波尔多葡萄酒学校授权讲师 蔡颖姬我一直认为，葡萄酒品是文化，是历史，是内涵。

所以，我在经营葡萄酒生意的同时，也一直很希望能够将葡萄酒的文化带给更多人。

如果说，各种著名的葡萄酒名牌，各处设计独特的富隆酒窑、酒屋，是我们带给大家的一些葡萄酒硬件服务，那么《葡萄酒鉴》就是提供给大家的软件服务。

Cheers，为这本书，为美妙的葡萄酒，为我们的朋友，为我们美好的新生活！

——富隆酒业CEO 沈宇辉

<<葡萄酒鉴(上下册)>>

编辑推荐

《葡萄酒鉴(上下)》：翻开《葡萄酒鉴(上下)》的时候，你可能完全不了解葡萄酒；合上《葡萄酒鉴(上下)》的时候，你会发现自己已经兴奋地爱上了它！

葡萄酒最美妙之处，便是它们太富于个性，每一瓶酒都是一个故事、一个世界，永远有着不同的葡萄酒带给我们新的体会，一起来为葡萄酒王国里的快乐时光，干一杯！

《葡萄酒鉴(上下)》，中国大陆第一本原创的葡萄酒全书，历经五年时间修订+上千份专业资料+90个庄园深度访问了解，随书附送：全国购酒地图。

《葡萄酒鉴(上下)》，历经5年时间修订+上千份专业资料+90个庄园深度访问了解！

<<葡萄酒鉴（上.下册）>>

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>