

<<干邑白兰地>>

图书基本信息

书名：<<干邑白兰地>>

13位ISBN编号：9787806529492

10位ISBN编号：7806529497

出版时间：2009

出版时间：南方日报出版社

作者：尼古拉斯·费尔

页数：239

译者：古炜耀

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>

## &lt;&lt;干邑白兰地&gt;&gt;

## 前言

9、10月的法国，正是葡萄采摘的季节。

干邑镇清晨的雨露和傍晚的阳光，如千百年来一样在这个时节眷顾着这块幸运的土地。

空气中弥漫着葡萄甜美的香味，人们脸上洋溢着收获后的满足与欣喜，也夹杂着一丝紧张采摘后幸福的疲倦。

镇上的喷泉周围，围着三两个好奇而精力充沛的儿童，旁边是纵容他们玩耍的年轻父母，古老街道上走过悠闲漫步的老人，互相交换着当下的快乐。

偶尔，听到路旁的农夫们在欣喜地谈论道，“干邑镇今年的葡萄，品质和收成，都特别的好！”

没有好的葡萄，散布在干邑镇各个角落的多家酒厂，也就无法正常开工。

因而，每年的这个时候，最能从干邑镇人们的脸上表情，看出他们今年的收成情况。

在19世纪末的葡萄虱虫灾中，以及在某些特别寒冷、有霜冻的年份，这里的农夫们也曾为一棵棵衰败无果的葡萄树望天兴叹、一筹莫展。

干邑镇的葡萄，成就了干邑白兰地酒的誉满天下，这也就难怪农夫酿酒者们会如此地紧张这金秋十月的收成之歌，因为不知那将是一曲欢歌，抑或是一阕悲歌。

干邑镇的种植者，都是十分淳朴的乡下人，哪怕他们手中掌握着很多厂家高价索求的葡萄收成，但他们却一如低调的干邑镇一样，只是勤勤恳恳地种植，用心酿造极品干邑。

这种平淡无奇的日子在干邑镇已经持续了至少500年。

这股脉脉馨香，持续飘扬了近5个世纪，不曾消失，直到如今依然为世人所认可与尊崇。

## <<干邑白兰地>>

### 内容概要

本书以时间为主线，通过对干邑镇发展历史的记录，从多角度多层面，立体展现了干邑白兰地从产生到辉煌，再趋于平淡的发展历程，通过在过去的500年中发生的一幕幕史实：气候的剧变，虫灾的蔓延，战火的洗礼，异族的侵略……描绘出干邑地区白兰地产业成长道路的坎坷，以及干邑人不畏艰难险阻，最终成就了干邑白兰地辉煌经典的一幅幅精美画面。

## <<干邑白兰地>>

### 作者简介

尼古拉斯·费尔是英国最为知名的财经记者与酒类权威之一。他的第一本酒类书籍《葡萄酒大师》于1978年出版发行，并赢得安德鲁·西蒙大奖。而发表于1986年的《干邑白兰地》，一问世即赢得评论界的一致赞赏，先后收揽了来自英美的各式奖项。费尔曾担任法国最重要的葡萄酒杂志《

<<干邑白兰地>>

书籍目录

前言燃烧500年的传奇第一章 干邑小镇，天赐之酒窖 暗香在跳动 天赐葡萄地 最美的光照  
淳朴的农夫 天堂口第二章 葡萄已熟，佳酿待造 名种，待选入瓮 蒸馏启动 在桶中陈化  
老酒出窖 一“桶”江山第三章 男人专属，杯酒论英雄 天堂小镇 干邑初胜利 干邑共  
同体 革命，并非灾难 一个帝国的崛起 大灾难 干邑“身份”之争 奋起抗争 黄金三十  
年 倒退的几十年 重整旗鼓 君王的故乡 “入境税” 沉海八十载 海明威的“酒窝” 美  
国总统的生日礼物 法国人的骄傲第四章 干邑礼仪，知深浅 干邑与水晶杯 观色！  
闻香！  
味蕾的伴侣 混调需技巧 经典干邑鸡尾酒第五章 特殊身份，谨此备忘

## &lt;&lt;干邑白兰地&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：上林区最佳的矿穴是位于镇子东部和北部所谓的“雅邑镇上林区”，此地被辗转寻觅多时，才被最终找到。

此外，在吉伦特东岸，向内陆延伸的一带区域，有一个几乎由纯白垩构成的小矿穴，令人啧啧称奇。那里的葡萄种植者们长期以来要求重新进行区域划分，希望上林区登堂入室划分归入大香槟区或至少归入小香槟区。

沿着圣一托马斯—德—科纳克的河边，河口湾的上林区可以制造绝佳的白兰地，可与在博隆城堡见证过的极佳品质相媲美。

在当地就曾有这样的谣传：靠近盐水使这里的白兰地碘酊化。

不过事实已经证明，这显然是不公道的，因为无论如何，河口湾一带的水是淡水，而不是盐水。

白垩质土地的保水性不同葡萄地之间的区别（这也适用于其他葡萄产区）更多取决于土壤的物理特性而不仅仅拘泥于其化学构造。

正如德拉梅之所言：“将理由局限于土壤的化学构成上，是对问题的狭窄和歪曲理解。

土壤的物理性状显示出远为巨大的重要性：非常柔软和具有渗透性的白垩土层层叠叠，干邑白兰地最为人欣赏的品性正是在此种土壤中孕育而生的。

由于其渗透性能如此优良，使得底部土层可以蓄积起雨水，日后在需要之时再渐次释放出来，如此的功用真像是天然增湿器一般。

”白垩质底层土不仅提供了极佳的排水系统，而且储备了大量的水分，葡萄树的根部可以任意汲取。

另外，至关重要是，白垩土壤可供应的营养物质不多，这有助于葡萄品质的提升。

拉瓦兹教授对干邑白兰地品质的纯粹地质学解释持有不同观点。

他曾说道，“采用在边缘区的黏土质、硅石质土壤中种植出的葡萄，与干燥‘脱钙黏土’，甚至是某些位于‘夏朗德下游区’（旧名为‘夏朗德沿海区’）西南面的白垩质区域相比，可以生产出品质好得多的白兰地。

”拉瓦兹强调了土壤物理与化学成分的共同作用，其中物理成分起着支配的作用：“最佳的特质从白垩土中来，在白垩质土壤中，白垩质地柔软且具高度的渗透性，同时底层土由一个个丰腴的类似白垩土的储存库构成。

”表层土恒定不变地仅有几厘米的厚度。

“在这些土壤中，”拉瓦兹阐述道，“有赖于它的海绵质地及其相当的深度，底层的土积藏雨水之后，缓慢地向表面土壤和植株释放。

在某种程度上它成了土壤湿度含量的恒湿器，所以葡萄树种植在白垩质土壤中，既不会干渴亦不会被淹没。

”这一描述解释了在白垩质相对贫乏的边缘区，也能生产出如此绝佳白兰地的原因：这里的土壤松脆，因而假如在土质上未能如愿，那么在物性上却已臻完美。

<<干邑白兰地>>

媒体关注与评论

<<干邑白兰地>>

编辑推荐

《干邑白兰地:燃烧500年的传奇》：美酒传奇



<<干邑白兰地>>

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>