

<<酒瓶里的风景>>

图书基本信息

书名：<<酒瓶里的风景>>

13位ISBN编号：9787543453333

10位ISBN编号：7543453339

出版时间：2004-1-1

出版时间：河北教育出版社

作者：林裕森

页数：239

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;酒瓶里的风景&gt;&gt;

## 内容概要

布根地是地球上最复杂难解的葡萄酒产地，有101个AOC法定产区，33个特级葡萄园、562个一级葡萄园，以及四千多家葡萄酒庄园，光看数字就很吓人。

布根地的迷人之处就在于这些繁复的细节里，三言两语的介绍布根地似乎不是很吸引人的事。但总需要一个简要起点。

许多布根地的朋友在对外地客谈起当地的葡萄酒时，常常很切要地把布根地浓缩成：“1种土质、2个品种、3种产酒单位、4级葡萄园、5大产区”。

一句话，从一数到五就说完了，果然简短！

那么就用这来作布根地的开场简介。

**1种土质：**虽然布根地葡萄园里的土质变化多端，但主要还是由位在山坡上的石灰质黏土所构成，只是来自不同年代的沉积，以及黏土、石灰与砂质石块的比例有所不同罢了。完全不同于梅多克（Medoc）的砾石地，罗第丘（Cote Rotie）的火成岩教皇新城的鹅卵石以及香槟区的白垩土。

虽然只是石灰质黏土，但是土质的讲究却是认识布根地葡萄酒的重头戏码，在Part 1 的第一章里，我们将要深挖布根地地下的亿年岩层。

也许有人会惊奇地发现，在布根地，连地质学也能蕴含属于美味的意义。

**2个品种：**布根地接近寒冷的大陆性气候区，适合采用单一品种酿造葡萄酒，除了少数例外，布根地的红酒都是采用黑皮诺葡萄酿成，白酒则完全是夏多内葡萄；这两种原产自布根地的葡萄，都称的上是全球知名的明星品种。

当全球化已经扫遍全球葡萄酒产区的当下，天性娇贵刁钻的黑皮诺葡萄，还只能在布根地展露独一无二的优雅风姿；至于被广泛种植的随处可见的夏多内葡萄，无疑的，是地球上最著名的白葡萄品种，在市场上出现的频率已经多到让人有点厌烦；但惟有在布根地，夏多内在丰满的口感之外，保有罕见的强劲与细腻变化，以及惊人的久存潜力。

在Part 1 的第2章，我们将从自然特性的角度来看这两个各自散发不同魅力的典范葡萄品种；然后在Part 1 的第2、4、5章里，披露布根地葡萄农在累积了数百年的经验，如何种植、酿造与培养黑皮诺与夏多内这两个难得的珍贵品种。

**3种产酒单位：**独立酒庄、酒商与酿酒合作社是布根地三种主要生产葡萄酒的单位，各自有独特的运作方式，也各自有优点与不足的地方：独立酒庄只产自家葡萄园所产的葡萄酒，比较容易保有葡萄园的特殊风味以及庄主的个人风格。

酒商除了生产来自自有葡萄园的葡萄酒，也采买葡萄酿造，或买酿好的葡萄酒，经过培养之后以酒商的名义装瓶销售，不同于波尔多酒商装瓶的酒常常品级较低，布根地许多知名的酒商也能生产出顶级的上好布根地葡萄酒。

至于无法自行酿酒的葡萄农，则将采收的葡萄，交给加盟的酿酒合作社酒厂，统一酿造与销售，产量大的酿酒合作社提供最价廉物美的布根地葡萄酒。

在布根地，这三者之间的关系特别复杂，也深深影响葡萄酒的特色，Part 1 的第2章将分别剖析这三个布根地酒业的产酒单位，了解他们各自扮演的角色与实际的运作情况。

然后在Part 1 的，在布根地各区的酒村里，可以找到布根地的代表性酒庄，酒商与合作社。

**4级葡萄园：**布根地所有的葡萄园全都依据园中的自然条件，详细分成四个等级，虽然产区很多，但四个等级却很容易辨识，每一评布根地葡萄酒的标签上都会注明。

品级最高的称为特级葡萄园，仅有不到2%的葡萄园被列入这个等级，大多是条件最好的村庄的最精华区。

著名产酒村里最好的或仅次于特级的葡萄园被列为一级葡萄园，有近11%的葡萄园属于这个等级。

在布根地，惟有条件好的著名产酒村才能以村名作为葡萄酒的名字，这些村子里的优质葡萄园，除了特级与一级外，即属于村庄级AOC（appellation communale）法定产区。

其他符合种植条件的葡萄园则是一般的布根地地方性AOC法定产区。

当然，实际的分级并没有这么单纯，在Part 1 的第6章里会谈到布根地的分级制度，并在Part 1 里

## <<酒瓶里的风景>>

逐个介绍各村的分级与最著名的列级葡萄园。

5大产区：布根地两万四千多公顷的葡萄园每年生产一亿三千多公升的葡萄酒，他们分别来自五个不同的产区，由南到北相差两百多公里。

这些产区因为自然与人文环境的不同，即使同样使用黑皮诺或夏多内葡萄酿酒，却各有不同的风味。

最北边的夏布利（Chablis）因为气候寒冷，只产白酒，夏多内白酒出现酸度高，口感较为清淡的特色，并带有特殊的矿石香气。

往南位于第戎市(Dijon)南边的夜丘区(Cote de Nuits)则完全是红酒的天下，出产全世界最顶级的黑皮诺红酒，细腻而强劲，而且很耐久存。

伯恩丘（Cote de Beaune）紧邻夜丘区南边，除了出产更为柔美可口的黑皮诺红酒，这里也出产全球最顶尖的夏多内白酒。

再往南是夏隆内丘，同时出产红、白酒。

最南边则是马贡区，黑皮诺红酒已难有好表现，主要出产成熟度高的夏多内白酒，口感较为圆润，常带有甜美的热带水果香气。

<<酒瓶里的风景>>

书籍目录

作者序导论布根地全图1 自然与葡萄树 第1章 布根地葡萄园的自然环境 布根地的气候 布根地葡萄园的地下土层分析 布根地葡萄园地下岩层表 第2章 夏多内与黑皮诺葡萄 生长周期 娇贵刁钻的黑皮诺葡萄 泛滥成灾的夏多内葡萄 布根地的非主流葡萄品种 第3章 布根地的年份2 人与葡萄酒 第1章 布根地葡萄酒的历史 第2章 葡萄酒业 葡萄酒商 独立葡萄酒庄 葡萄工人 济贫院 葡萄酒买卖中介 酿酒合作社 第3章 布根地葡萄的种植 改种一片葡萄园 引枝法与剪枝 关于布根地土地的农事 关于布根地葡萄树的逐事 神秘的自然动力种植法 采收季 第4章 布根地式的酿造 第5章 葡萄酒的培养 第6章 布根地葡萄酒的分级3 村庄、葡萄园与酒 第1章 欧歇瓦区 第2章 夜丘区 第3章 伯恩丘区 第4章 夏隆内丘区 第5章 马贡区附录索引

## <<酒瓶里的风景>>

### 编辑推荐

虽然身为全球最著名的葡萄酒产区，但对布根地葡萄酒的抱怨却常常比赞美还要多。人们最不满意的是布根地难以计数的复杂葡萄园以及麻烦的分级制度。

布根地是地球上最复杂难解的葡萄酒产地，有101个AOC法定产区，33个特级葡萄园、562个一级葡萄园，以及四千多家葡萄酒庄园，光看数字就很吓人。

布根地的迷人之处就在于这些繁复的细节里，三言两语的介绍布根地似乎不是很吸引人的事。但总需要一个简要起点。

本书为“陶陶丛书”之一，以浅显易懂的文字、详尽充实的内容介绍了法国布根地葡萄园的自然环境、布根地葡萄酒的历史、布根地葡萄酒产区与著名的葡萄园、酒庄。适合葡萄酒爱好者、品酒师、在葡萄酒行业任职的人士阅读参考。

<<酒瓶里的风景>>

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>