

《法国人的酒窝》

图书基本信息

书名：《法国人的酒窝》

13位ISBN编号：9787807402473

10位ISBN编号：7807402474

出版时间：2008-3

出版社：上海文化出版社

作者：齐绍仁,齐仲蝉

页数：263

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《法国人的酒窝》

内容概要

让人梦寐以求的一本书出炉了……

仲蝉和绍仁以生动的方式为我们介绍法国经典酒区的精彩，其中包括他们住了好几年、特别了解的勃艮地。绍仁，拥有勃艮地大学酿酒系的文凭，曾在知名的酒庄工作以汲取实地经验；而仲蝉则花了五年的时间，走访神秘的、他们所钟爱的勃艮地里大大小小的葡萄园和酒庄。他们两人最珍贵的愿望——让大家认识魅力永恒的勃艮地，它的秘密和迷人的风采。欢迎来到这个错综复杂、却又精致细腻的天地。

《法国人的酒窝》

作者简介

齐绍仁，首位获得法国勃艮地大学酿酒证书（DTO）的中国人

《法国人的酒窝》

书籍目录

法国葡萄酒ABC
法国酒的名堂
红白酒的染色体
葡萄酒的胭脂——橡木桶
把关大将——软木塞
酒界里的你我他
品味魅力
品酒前奏曲
为酒窝选酒
如何阅读酒标
米其林指南
法国五大酒区ABC
采收季里的颜色
阿尔萨斯
阿尔萨斯葡萄酒的历史
阿尔萨斯的葡萄个性
阿尔萨斯的葡萄园拼图
白酒的王国
品味酒庄
点阅美食
阿尔萨斯风情
波尔多
波尔多葡萄酒的历史
波尔多的葡萄个性
河左岸与河右岸
波尔多独有的分级制
红酒之外——贵腐甜酒
波尔多的主力酒区和酒庄
点阅美食
波尔多风情
勃艮地
勃艮地葡萄酒的历史
勃艮地的葡萄个性
勃艮地的分级制
勃艮地的主力酒区和酒庄
点阅美食
勃艮地风情
香槟区
香槟的历史
香槟的葡萄个性
香槟的诞生
五花八门的香槟
品饮香槟
香槟地图
品味酒庄
点阅美食
香槟区风情

《法国人的酒窝》

隆河谷地

隆河谷地葡萄酒的历史

隆河谷地的葡萄个性

隆河谷地主力酒区

品味酒庄

点阅美食

勃艮地风情

附录

主要葡萄品种中文译名对照

葡萄酒术语

参考书籍

写书的情结

品酒骑士剪影

《法国人的酒窝》

章节摘录

版权页：插图：虽说罗马人抵达之前，这儿已有葡萄，不过能有今天的成绩，仍要归功于那些来自南欧的统治者的大力推广。勃艮地红酒里的主角黑皮诺（Pinot Noir），不开玩笑，它曾经是阿尔萨斯地区栽培的第一个品种。但12世纪以后，白酒逐渐取代了红酒，如今白酒的产量高达总产量的91%，是全法国白酒产量比例最高的酒区。在葡萄酒的黄金时期（差不多是15、16世纪），从事这一行业不仅风光而且生活富裕，从那些保留下来的老房子上便看得出来。当时，北欧的贸易活动仰仗着自南往北入海的莱茵河，葡萄酒的买卖几乎被主控水运的两大城法国的斯特拉斯堡（strasbourg）和德国的科隆（cologne）所垄断，而高品质的葡萄酒已经外销全欧洲，光从酒都珂玛城（colmar）出口的就有上万吨之多。

《法国人的酒窝》

编辑推荐

《法国人的酒窝》：法国5大经典酒区300余家顶级酒庄1000多款美酒佳酿法国经典葡萄酒的极致美味。《法国人的酒窝》荣获法国巴黎《世界美食家图书赛》、《世界最佳葡萄酒地图、旅游类图书奖》首奖及《中国最佳葡萄酒教育图书奖》。

《法国人的酒窝》

精彩短评

- 1、可以看出作者阅历丰富，其中涉及到的酒庄很多书的制作印刷感觉很好
- 2、出游功课。实在的入门好书，以及阿尔萨斯的甜酒真的蛮好喝……
- 3、很好，清晰介绍了法国主要区域。
- 4、非常有用的一本书，学习法国葡萄文化可以从这本书开始。
- 5、还不错，准备再读一便
- 6、个人觉得是目前国内市面上最好的科普书籍
- 7、这是一本了解法国红酒最好的书，喜欢红酒的人必看
- 8、一直很想买。。。
- 9、关于法国葡萄酒，应该算比较扎实的书。
- 10、对于喜爱葡萄酒的人来说，是本很好的教材。值得收藏。
- 11、法国人的酒窝，每次翻开，都有来一杯的欲望。
- 12、跟其他书不一样。介绍的酒庄很多。整本书装帧得很好，很舒服。
- 13、对于希望了解法国酒的朋友，既是好的入门教材，又是不错的工具书。谢谢@Notor 的推荐，谢谢“一话之缘”的@Chantalonwine。
- 14、作者很用心，图片多而细，文字也舒服。
- 15、不错~~学习了
- 16、评价过高
- 17、非常好，认真而详细的介绍，看得出作者是花了大量时间和真金白银的。不过话说回来，红酒还真是坑爹啊！！起码要品200 - 300瓶以后才刚入门啊！！还必须不同产区靠谱的酒庄啊！！

干脆以后让丫头去法国学酿酒算了！

- 18、一晚上翻了一遍，言之有物。涉及五大产区，若干酒庄和当地特色。
- 19、有干货有条理，书写得相当有诚意且专业。比其他那些打着葡萄酒为名的游记好了一百倍！
- 20、呐，我已经记得法国五大产区鸟
- 21、粗略翻了一遍，很实用的干货，值得慢慢细读，作为工具书随时查阅。
- 22、语言平实，文笔简练，幽默快乐不断。书中关于法国葡萄美酒的种种，也同勃艮地的纷繁复杂（但又是精良佳品）一样，多得足够初涉者做一个脑海里的饕餮食客（跟随作者脚步作法国酒窝之旅，也够味），很多识酒赏酒品酒的知识，通俗易懂。-----书里说酒痴总要藏上几瓶，但偶身边现只有两瓶比利时啤，吾爱酒，也爱美食，同爱旅行。:)
- 23、很喜欢之本书，本来是在图书馆借的，但是丢了，然后就在这边买了。
- 24、高人范遥范大师推荐。酒文化丫。虽然我没怎么看明白。
- 25、如果真喜欢葡萄酒值得收藏的一本有关法国葡萄酒的书。信息丰富、又融入特别的个人感受！
- 26、对于入门者来说，介绍的那些酒庄就没有用了。没有去过，没有比较。不够实用。
- 27、对于法国葡萄酒方面介绍非常到位，值得收藏。
- 28、印刷的非常精美，内容也非常好~

精彩书评

- 1、2009年的七月一日，一年一度的世界美食美酒書賽(Gourmand World Cookbook Award)在巴黎的法藍西劇院舉行，來自102個國家，40多種不同語言的6000本有關飲食的書籍參賽。這本“法國人的酒窩”不僅贏得了中國最佳葡萄酒教育書籍(Best Wine Education Book)，在葡萄酒地圖百科類別(Wine Atlas/Tourism)，擊敗准決賽中的瑞典與西班牙，獲得了首獎，成為1997年以來首度中國製造的冠軍書。這不僅是中國第一本、也是亞洲第一本在此項目中獲得冠軍頭銜!覺得五年的辛苦，被國際肯定，真是很開心。
- 2、很多人让我推荐一些通俗易懂的中文版的葡萄酒入门书。确实，这也属于一个不是难题的难题。市面上充斥着的是照本宣科，照章搬抄的教科书类型的所谓的葡萄酒入门书，忘了这些无用的东西吧。但是这本确实很不一样。用心做的和用手抄的完全就是不同的类型。仔细去比较就可以看出。多多少少的细节和点点滴滴的积累。推荐。
- 3、真是实打实的一本书，内容很硬，五大酒区，每个酒区和酒庄都有独具一格的清晰介绍，资料很细致很全，看得出是下了功夫，台湾人还是很认真干活的。每一页的资料，都是时间的凝结，想在一两天编出来，那是不可能的，一个酒庄估计就得三两天的时间要是想正经的打入葡萄酒的世界，或者打算花上万块去砸酒的话，这本书值得一买，价格其实不贵了，相比国内一些粗制滥造的电脑类书，动不动就一百多，两天就看完了这本宝典的图片也非常好，拍的很有专业水准，简直不亚于俺的水平。很是向往啊，哪时候也能跑跑酒庄，逛逛米其林
- 4、这是一本集实用性加趣味性的书籍。虽然笔墨只针对全法十大葡萄酒产区中的五大产区，但其中资讯含量十足。从葡萄酒的种类、酿酒用的橡木桶至五产区的各大酒庄评估、重点景区、各地经典传统美食、米其林星级餐馆均有所涉及。。它非常的亲民，尤其对于葡萄酒入门级爱好者而言。如果有一天有机会去法国旅行，我的背包里会有它的位置。尽管它那么重价格还很贵，平装本定价都要RMB108.00。
- 5、葡萄酒，讲的是品味；先懂品其味，才能有品位。葡萄酒，最近几年来显得越来越出色，它从泛泛的酒类中独立出来，以浪漫和高级的形象席卷世界。它带着现代时尚、国际意识的意味抵达中国，在社交语言中甚至带点上流社会的味道，俨然成了事业成功的注脚。尽管有人把它当作长寿的新秘方，有人把它视作商场的新技术，但不管怎样，它正多多少少地改变着一些人的生活态度。喜欢葡萄酒的人，对生活品质有要求——文化和精神上的要求，他们要求层次、要求经典，跟啤酒、鸡尾酒和干杯族绝对是不同的族群；他们同时热爱美食，求精而不求多，懂得照顾自己的起居和心情，并且乐于分享，因为，葡萄酒不是一个人闷着喝的，而是和知音好友一起品尝的。愉快的日子里人自然活得健康，所以，说葡萄酒养生不单纯因为它含有什么抗氧化或防癌物质，还包括由种种细节所映射出的一套生活理念!品酒是一种生活的方式、一门有趣的学问，葡萄酒是饮食文化里的一种饮料，好与不好，除了各人口味，还得看搭配什么料理。可惜今日在媒体的炒作下，很多人在选购时常常被指南左右，有时甚至视之为炫耀财富的一种方式；像近年来漫天喊价、无理飙涨的名牌酒、高分酒，大部分正是倾销到笃信“贵，一定就高级”的亚洲新市场。不要让人视为无知的肥羊，赶快把“贵就是好”这迂腐的包袱给扔了吧。依据许多实战经验，将公认的佳酿放到不知名小酒庄的酒瓶后请人品尝，结果是马马虎虎，反之，将平凡无奇的葡萄酒放到“百大名酒”的酒瓶中，大家都说了不起。许多人只在意分数，却不相信自己的口感，事实上，专家的口味并不等于你自己的喜好(许多国际酒评家甚至得看着酒标才能给分数)。品酒又不是考试，100分有什么意义？更何况老外的味觉文化跟我们的不尽相同，他的高分酒是否会让你觉得最宜人？再说，西餐和中国菜相差万里，不了解中国菜，在西方酒评中拿满分的葡萄酒，又是否能拿来和咱们桌上的清蒸鱼、醉虾、宫宝鸡丁或者麻辣火锅配饮?!我们花了四五年的时间，亲身到法国最具代表性的五大酒区里翻箱倒柜找宝贝，从自己实地走访、现场品尝过的酒庄中挑选出三分之一来与大家分享(那些只尝过但未拜访酒庄的上万种葡萄酒并未搜集在书里)，其中有巨星酒庄和名酒庄，还有更多等待被欣赏的和氏璧。品酒唯一要忠实的是自己的味蕾，而用餐时的乐趣则在于享受葡萄酒与料理的搭配，所以，在书里，我们不给葡萄酒打分数，不标价格，不想让数字先入为主地影响了味觉。酒呢，就像是朋友，谁会给自己的朋友打分数呢?!
- 6、葡萄酒的产区很多，比如旧世界的法国，西班牙，意大利等，新世界的美国，澳大利亚，南非，智利，阿根廷等。要了解纷繁复杂的葡萄酒，需要有一个切入点，法国葡萄酒就是一个很好的切入点，首先，法国的葡萄酒水平代表了世界葡萄酒的最高水平，包括波尔多的1855列级庄，勃艮第的特级

《法国人的酒窝》

田。第二，法国葡萄酒的品种很多都成为世界性葡萄品种，红葡萄来说，比如波尔多的赤霞珠，梅洛，勃艮第的黑皮诺，罗纳河谷的西拉，白葡萄来说有波尔多的长相思，勃艮第的霞多丽。第三，法国葡萄酒历史悠久，文化深厚，葡萄酒讲究风土，讲究年份，等级体系无论是AOC还是列庄、特级田比较健全。本书将引领你了解法国的几大葡萄酒产区，波尔多，勃艮第，罗纳河谷，阿尔萨斯，香槟，对于每个产区的葡萄品种，小产区的特点，有特色的酒庄一一道来，比如波尔多的梅多克子产区又分为上梅多克，玛歌，波亚克，圣艾斯台夫，圣于连，里斯塔克，慕里斯，比如1855列庄中知名的一级列庄拉菲，拉图，玛歌，木桐，侯伯王。总之，从本书了解法国葡萄酒，从法国葡萄酒了解世界葡萄酒。

《法国人的酒窝》

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：www.tushu000.com