

《法国经典酒庄》

图书基本信息

书名：《法国经典酒庄》

13位ISBN编号：9787540757588

10位ISBN编号：7540757582

出版时间：2012-8

出版社：漓江出版社

作者：何龙

页数：248

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

前言

序 让·费拉（法国著名歌手，1930年12月26日—2010年3月13日—译者注）曾在他那首著名的歌曲中，反复吟诵过“女人是男人的未来”。今天，我们要说，中国和中国的葡萄酒爱好者很可能是世界各地的葡萄酒（其中当然还有法国葡萄酒）的未来。中、法两国民众在文化和敏感性上，确实有很多相似之处。不像其他许多地方，那些地方新的葡萄酒消费群体对我们的历史传承、对风土人情、对辛勤的劳作毫无兴趣，而只对葡萄酒品种和品牌情有独钟。

酒农以及他们的历史、他们对葡萄酒的认识，这才是何龙这本新书的主题。作者对我们文化的细微之处耳熟能详，现在又从他身处布鲁塞尔的角度，对此做出精辟阐释。他的好奇心延伸到我们的几乎每一个葡萄酒产区及那里的酒农，无论是知名的还是不那么知名的，并对酒农与土地、社会生活、文化甚至生命的关系，做出了自己的精彩描述。葡萄酒的酿造，是大自然的赐予，而人类的劳作也在其中发挥着最大的作用。同时，人类历史的发展，无不在葡萄酒历史发展的过程中留下烙印。相信何龙的这本新书，一定能够帮助您了解和延续葡萄酒发展的辉煌历史，而这历史，也一定总是与我们这个时代文明的进步，和各国的葡萄酒爱好者之间的情谊紧密相关。（丽鸥 译）

—法国著名葡萄酒评论家Michel Bettane Armagnac 雅文邑 据一项研究显示，女性构成了美国葡萄酒消费市场最大的一块蛋糕。许多人都以为女性主要在超级市场购买葡萄酒，但调查结果显示，女性还占据了高端葡萄酒购买者的60%。但总体来说，人们印象中好像女人喝酒不如男人多。可惜了。其实女人多喝点葡萄酒，没坏处。男人少喝点，有好处。现在有点阴阳失衡。我也不知道为什么，世界各国都一样，女人喝的比男人少得多。但女人的酒量，大家一定都听到过有关故事，可不一定比男人小！但雅文邑是个特别。女人似乎很少喝雅文邑。雅文邑（Armagnac）作为葡萄制的白兰地，在世界上的主要竞争者其实就在法国，就是离他们不远、同处法国西南部的干邑（Cognac）。雅文邑是地名，作为蒸馏酒，与干邑的制作方法大同小异，主要区别就是，雅文邑一般只蒸馏一次，而干邑蒸馏两次。简单说起来，雅文邑大致的生产流程是这样的：酒农们将当地产的酒精含量8度左右的白葡萄酒放在专门的铜制容器中，在来年3月31日之前这个规定的日期内（因为之后天气会逐渐变热，葡萄酒会加快发酵过程，直接影响蒸馏后的产品质量），经过2次共24小时在80度左右高温下的蒸馏过程，然后放在由特别选定的法国利穆赞或特龙赛地区生长的橡树制成的大木桶（约270至450升容积）中存放数年，挥发成为“生命之水”。“生命之水”（Eau de vie）一词，是酒鬼们对烈酒的昵称。最后由经验丰富、直觉奇妙、明察秋毫、想象力超人的调酒师把至少十几种、多达百多种的“生命之水”组合、调制而成为雅文邑。用于生产干邑的葡萄园的种植面积约为7万公顷，而雅文邑只有2000公顷，年产量6~8百万瓶。物以稀为贵，这也许能使雅文邑的身份又变得高贵了一些。这也是为什么在法国国内市场上，雅文邑的价格普遍要高于干邑的主要原因。但在国外市场上则完全相反：由于市场推广力度的悬殊，干邑的价格不仅远远高于雅文邑，在世界上许多以喝干邑为荣的地区，人们甚至完全不知道和干邑十分类似的雅文邑。这就乐坏了那些爱喝雅文邑的人—不用跟那些土财主们拼财力了。雅文邑和干邑两种白兰地都是放得越久，酒味越醇。存放时间少于20年的，酒香中伴着花香和渍泡的水果香味。而存放时间超过20年的，酒香中就会出现明显的干果味道，如李子、榛子、甘草甚至咖啡香。从这时开始，也能够闻出白兰地酒中特有的陈年老酒的香味，伴着蜂蜜、巧克力等美味的醇香。这时候，这个味道才更令人感觉丰富、圆满、和谐。据说，雅文邑和干邑中，能够闻、尝出的味道，总共有120多种。一瓶上等的白兰地，即使瓶子空了，瓶底（杯底）香还能持续数个小时甚至数天，挥之不去。世界上最早的生命之水 世界上最早的“生命之水” 雅文邑（Armagnac）地区的老巴德酒庄（Château Laubade）的主建筑是一座敦实的三层小楼，外观华丽却不夸张，风格有点像法国西北部诺曼底地区的建筑。这座城堡建于1900年，始建者是法国现代史上两个响当当的人物：先生曾任一战时期的法国战争部长，帕甘女士（Paquin）则创建了一个时装品牌“法兰西时尚”（La Mode Française）。这个品牌现在鲜有人知，但随后发生的故事就和一个人们耳熟能详的大牌子联系起来了：1938年，帕甘女士离世，“法兰西时尚”被香奈儿（CHANEL）买下，在此基础上开始写下世界时尚业的传奇。雅文邑号称是世界上最早的“生命之水”（Eau de Vie）。这种饮于餐后、助消化用的中高度葡萄烧酒的制作方法，据说是11到17世纪之间，创造了阿拉伯安塔卢西亚文化的摩尔人发明的。相传古人在没有掌握保存葡萄酒的技巧之前，只想到把暂时喝不了的葡萄酒加热、蒸馏，降低葡萄酒的水分，提高葡萄酒的纯度，减少占用空间而便于运输。有文献记载

《法国经典酒庄》

，1348年就已经在法、西交界的比斯开湾地区出现了雅文邑白兰地。而这时，距离人们今天熟知的烈性酒威士忌的诞生还有一百多年。15世纪，1411年到1441年之间，雅文邑的生产、销售和商业化道路已经初具规模。1461年之后，雅文邑在市场上的地位已经相当稳固了，直到今天。白兰地一词则来源于来此地做生意的荷兰人，荷兰语中“蒸馏后的葡萄酒”就是白兰地的起源。老巴德酒庄的行为艺术 老巴德酒庄有个颇具特色的创意：邀请艺术家们来这里小住、创作，艺术家们结合这里的生活和生产，用这里的主要元素创作出的作品，将被留在这里，成为酒庄的一部分。迄今已有13位艺术家为这里留下了可能的传世名作。像雕塑作品《鸟犁》（L, Oiseau Charrue），作者是法国著名现代艺术家梵尚·巴雷（Vincent Barr）。作品以一个当地找到的石头界桩为基座，上面用金属和透明有机板做出鸟的形状。巴守克先生解释说，《鸟犁》寓意的是大地、人和大地的关系。我们是种葡萄的，当然离不开土地！望着《鸟犁》前面的那一大片绿油油的草地，和远处高高低低的葡萄园，巴守克先生侃侃而谈：没有草地就没有葡萄园！葡萄园不带草地也就不是完整的葡萄园！他还谈到，为了让自己的葡萄园能够得到法律允许范围内的足够的肥料，每年10月到来年5月，400到600只山羊被驱赶到葡萄园中，啃去杂草的同时，也留下了大量的有机肥。葡萄酒农这种特别的施肥方式我还真是头一回听说！绕过这大片草地，走到蒸馏车间的西侧，一个奇异的装饰兀然出现在众人面前。像是佛教中祭坛似的东西，上面供奉着一男一女两张照片。祭坛前面，一座“香炉”中吹出缕缕香烟，扶摇而上，顺风飘去。香炉中，分明是葡萄枝在燃烧！看到我们迷惑的眼神，巴守克先生停来说：这是另外一个艺术家的作品，作品的名字就是“祭坛”。这里面用的所有的原料都来自老巴德酒庄，它张扬的是生命的四个元素：土地、空气、水和火。这个艺术家的名字叫阿兰·菲纳（Alain Fenet）。 “让我们每人都向火中投一枝葡萄枝，向庄园的创建者致意吧！” “天堂” 存在橡木桶中的雅文邑，是酒农们最重要的生产资料和生产工具，没有好的雅文邑存货，就不可能调出高档的成品。因此对装满酒的橡木桶而言，绝对不能有任何闪失。老巴德酒庄的2300个大橡木桶，分别藏在6个不同的酒窖，为的就是分散风险。1974年，现在的主人把这个30年中换过18任主人的老巴德酒庄买下来的时候，所有档案全部丢失，酒窖中一点存货也没有。所以，现在酒庄自产的雅文邑中，产于1974年的是年份最老的。在恢复生产的头9年之内，为了积累后劲儿，他们做出了只蒸馏、贮藏，但不装瓶出售的决定。现在回过头来看，当时这样做真是做对了！由于酒窖的自然温度、湿度、采光度等，对雅文邑的蒸发和老化过程有重要影响，因而酒窖通常都是雅文邑酒农最重视的场所。而存放自己最珍贵产品的酒窖，他们都称之为“天堂”。老巴德酒庄的天堂有个特别的地方，就是在入口处立着一扇“天堂之门”，也是一个艺术家的作品。“天堂之门”用当地特产的大理石雕成，顶上色裂口，象征着艺术家失去的两个儿子。在老巴德酒庄富丽堂皇的客厅中，摆放着庄园创建者和现在的所有者的家庭生活照片。那位创建了香奈儿时尚帝国前身的帕甘女士的美丽肖像也在其中。家具是古朴的，但风格不甚统一。一个路易十四时期制作的酒台上，摆着数十种带有老巴德酒庄酒标的雅文邑。尝酒在一片喧闹的快门声中开始。第一款是老巴德酒庄XO（Laubade XO），全部由在橡木桶中存放了15~20年的佳酿调制而成。入口很柔和，但味道很丰富、很完满。果香浓郁，一点没有冲击力。这应该是餐后消食的最好选择。价格也还适中，在法国市场上，一瓶大约40欧元。接下来主人向我们推荐的是“老巴德永恒5号”（Intemporel NO. 5），全部由在橡木桶中存放了25~30年的佳酿调制而成。之所以叫5号，想必是和名闻天下的“香奈儿5号”香水有某种藕断丝连的关系。鼻下已经感到强烈的芬芳，但与XO相比，不仅味道不同，而且更有个性、更典型地体现出了存放多年的雅文邑中干果的味道。这款经典的“老巴德永恒5号”是我的最爱。如果奢侈一回，用它佐餐：不太油腻、菜种多样的中餐，或西南地区风味、慢火烹制的法餐，那再理想不过啦！不过，代价一定不菲：一瓶约100欧元。接下来品尝的两款：1961年和1956年的年份佳酿，好是很好，也很难得喝到。但是因为单一年份而非不同年份的调和之作，所以味道更醇的同时，却也少了些圆满和丰腴；更浓烈的同时却也更简单。还有，我特别问了巴守克先生，既然今天的东家1974年买下酒庄时，库存已经荡然无存，哪来的1961年和1956年的老巴德雅文邑？巴守克先生眨眨眼睛，看着我，小声笑着说：“从别家买的！”现在市场上分别卖400或600欧元一瓶。

一次蒸馏和两次蒸馏 传说中，雅文邑（Armagnac）最初是被当做药使用的：年轻小伙面对心仪的姑娘，因为含羞，迟迟张不开嘴说“Je t, aime”（我爱你），喝上一杯雅文邑，保准药到病除、马到成功。——这是当笑话说。不过，雅文邑起初的命运确是和医疗甚至炼金术紧密相关的。在梵蒂冈发现的一部写于13世纪末的医学作品中，多次提到了雅文邑对于治疗眼疾

《法国经典酒庄》

、肝炎、肢体瘫痪、牙痛、结石、感冒等病状的功效。这部书的作者是一位曾在巴黎求学的红衣主教。

今天的雅文邑地区，共有约3500公顷葡萄园，年产雅文邑600万瓶。共有3个生产大区，分别是：下雅文邑（Le Bas Armagnac）、雅文邑 - 特纳勒兹（L'Armagnac Tarnaise）和上雅文邑（Le Haut Armagnac）。三个地区各有特点：下雅文邑的沙泥土质带给葡萄浓烈果香，同时也不乏清爽柔和的口感。雅文邑 - 特纳勒兹的黏土质含钙较多，蒸馏出的葡萄酒醇厚、悠长。上雅文邑则完全被钙质土壤覆盖，因而又被称作“白色雅文邑”。雅文邑的生产流程是由酿造白葡萄酒、蒸馏和陈化三个大的步骤组成的。在用雅文邑蒸馏器（Alambic）进行蒸馏时，酒农们将当地产的白葡萄酒放在铜制雅文邑蒸馏器中，在规定的日期内（一般是11月初开始至来年1月31日之前），经过高温下的蒸馏过程（这时它的酒精度大概在52%~72%之间），然后放在由特别选定的法国一个地区生长的橡树制成的大木桶（约400升容积）中存放至少2年、多达数十年甚至百年以上，使刚刚蒸馏出来的酒精含量70度、无色的白兰地，经过氧气、湿度、温度和橡木桶的共同作用，挥发成为酒精含量至少40度、琥珀色的“生命之水”。这时，酒中的酸经过变化之后会散发出浓郁的芳香，低酒精度的葡萄酒中，通过蒸馏，只提炼出少量的雅文邑，而葡萄的香味也浓缩在酒中。一般每1万升葡萄酒，只能生产出700公升雅文邑。最后由有20年以上经验的调酒师把至少十几种、多达百余种的“生命之水”组合、调制而成为雅文邑。这中间的每一个步骤都由各级立法或行政部门作出专门、具体、详细的规定，生产者不可越雷池半步。1909年5月，法律规定了雅文邑生产的三个产区和范围。为保证雅文邑的品质，自1935年7月起，法国制定法律，对葡萄的产地、品种及生产操作流程、制作方法作出严格规定，各级地方政府作出的各种有关法律和规定就更是数不胜数。它是法国及欧洲最早的原产地命名产品之一。

一次蒸馏和两次蒸馏 雅文邑把白葡萄酒蒸馏一次，而干邑蒸馏两次。孰优孰劣，各有各的说法。不过，雅文邑人的一种说法可以作为参考：法国法律规定，干邑必须蒸馏两次，否则不能叫干邑；雅文邑只能蒸馏一次，否则不能叫雅文邑。但法律同时允许5%~10%的雅文邑也可以蒸馏两次，仍叫雅文邑。但有多少人真这么做？有多少人知道？有多少人尝过两次蒸馏的雅文邑？以此来说明“蒸馏两次”不如“蒸馏一次”好，似乎是有说服力的。蒙塔尔雅文邑（Armagnac de Montal）的销售经理菲利普·拉羽 - 古斯台（Phillipe Layus-Coustet）对我说，蒸馏两次表面上看好像是使蒸馏出的酒更细腻，但实际上却使其更中性、口味更趋于一致。蒸馏次数越多，酒的个性丧失越快。雅文邑人崇尚的是把工夫花在橡木桶上，让橡木桶的陈年老化赋予雅文邑鲜明的个性，而非通过多次蒸馏来使酒更容易下咽。在蒙塔尔雅文邑的尝酒，是在橡木桶酒窖中进行的。那个7.2万升容量的巨大橡木桶，说不定是我见到过的最大的橡木桶。菲利普说，这个大桶专门用于调制拿破仑或XO等最高等级的雅文邑。酒庄的酿酒师埃里克（Eric）则用一支特制的玻璃吸管，给大家从成排成列的小橡木桶中直接汲出正在醇化、经历云雨的雅文邑。首先是2002年装桶的。鼻香有限，有优雅的花香和清纯的水果香。口感较淡，颜色也较浅。毫无疑问，现在喝它，对它不恭。然后是1997年装桶的。埃里克说这都是白福儿（Folle Blanche）一种葡萄酿成的。这种葡萄酿成的酒最受本地年轻人喜爱。喝掉这2毫升的雅文邑吧！绝对值得回味！特别是，喝光之后，杯底香（Fond de Verre）仍然十分浓郁，挥之不去。借着大家兴高采烈地议论杯底香的时候，我悄悄问菲利普，咱家最早的雅文邑是哪年的？

——1893年！ 还有多少桶？ ——兄弟，这可不能用橡木桶计算啦！还有250升，装在大瓶子里。这时候，埃里克已经带着大家走到用粉笔标有1965年字样的橡木桶前，“尝尝吧！你们告诉我感觉如何。”颜色是经典的琥珀色，金黄中泛着懒洋洋的光。鼻下，已经愈40年的老酒显出沉稳的香，不做作也不夸张；轻轻摇动，香味四溢，但又绝不喧闹，绝不张扬。入口，一股浓重的李子香味融满口腔。百年老店 雅文邑为保证蒸馏酒的品质，在葡萄品种选择上更注意质量和协调。雅文邑主要用四种葡萄制成：白玉霓（Ugni Blanc）、鸽笼白（Colombard）、白福儿（Folle Blanche）和白巴科（Baco Blanc）。为了保证收获的葡萄能够在最佳的条件下尽快进入发酵程序，菲利普说，作为本地区生产和销售都排在第二的蒙塔尔雅文邑，从来都是在夜里采摘葡萄，因为气温相对低而且平衡。采摘之后4个小时之内一定发酵，否则随着气温上升，酒的质量会变化。雅文邑仍然保持着家族世代相传的特点。外资对本地的侵入，远比对干邑地区的侵入要低得多。干邑地区仍然还存在的、纯法国的干邑厂商已经所剩无几。仍然坚持着从种葡萄、酿酒，到蒸馏、储存、勾兑“一条龙”全部自己操作的传统，这样的家族在干邑地区已经越来越少。雅文邑地区要好一些。蒙塔尔雅文邑创建于17世纪，近两个世纪以来一直是同一个家族所有。拉哈星格酒庄（Château Larressingle）建于1837年，传到今天，已经是第五代传人了。这家酒庄

《法国经典酒庄》

的老东家莫里斯·帕帕勒雷（Maurice Papelorey）先生还担任过全法雅文邑行业公会主席。他说的一句话让我感慨不已，他说：“我希望我卖的雅文邑，和我的祖先卖的雅文邑一模一样，味道一样，调制成分和过程也要一样！”是啊，要想打造百年老店，没这决心怎么能行？！

《法国经典酒庄》

内容概要

酒农、他们的历史、他们对葡萄酒的认识，这才是何农这本新书的主题。作者对我们文化的细微之处耳熟能详，现在又从他身处布鲁塞尔的角度，对此作出精辟阐释。他的好奇心延伸到我们的几乎每一个葡萄酒产区及那里的酒农，无论是知名的还是不那么知名的。作者并对酒农与他们的土地、社会生活、文化甚至生命的关系，做出了自己的精彩描述。

葡萄酒的酿造，是大自然的赐予，而人类的劳作也在其中发挥着最大的作用。同时，人类历史的发展，无不在葡萄酒历史发展的过程中留下烙印。相信何农的这本新书，一定能够帮助您了解和延续葡萄酒发展的辉煌历史，而这历史，也一定总是与我们这个时代文明的进步、和各国的葡萄酒爱好者之间的情谊紧密相关。

——法国著名葡萄酒评论家Michel Bettane

《法国经典酒庄》

作者简介

何龙，供职于媒体，游走于东西。著有《推开法国一扇窗》、《巴黎美食地图》、《左岸偏左右岸偏右》、《行走的葡萄》、《以巴黎为借口》《葡萄有四种颜色》《葡萄光年》等书数种。翻译出版过《全译插图圣经故事》、《格鲁乌——苏军情报部内幕》等。

书籍目录

前言 Michel Bettane
法国葡萄酒产区 [010]
阿尔萨斯酒区图 [000]
Alsace 阿尔萨斯
“禁止一切‘不许’！”
誓言支撑着的人生
身在小酒庄 放眼全世界
有个好名字挺管用！
关于葡萄酒，你该知道的——葡萄酒分类
雅文邑酒区图 [000]
Armagnac 雅文邑
世界上最早的“生命之水”
一次蒸馏和两次蒸馏
干邑酒区图 [000]
Cognac 干邑
“我要把这酒庄卖了！”
名门与酒
关于葡萄酒，你该知道的——干邑、雅文邑基础
波尔多酒区图 [000]
Bordeaux 波尔多
我那酒农兄弟于克
再说年份
一个人的葡萄酒庄园
关于葡萄酒，你该知道的——波尔多主要葡萄酒庄
勃艮第酒区图 [000]
Bourgogne 勃艮第
女人与酒
“不是一家人 不进一家门”
酒庄是活的
“酒瓶一空，劳而有功！”
关于葡萄酒，你该知道的——勃艮第葡萄酒法定产区命名
香槟酒区图 [000]
Champagne 香槟
“亚历山大元年”
“最好的酒在哪儿？就在你的杯中！”
关于葡萄酒，你该知道的——酿酒葡萄以及如何品评葡萄酒
朗格多克酒区图 [000]
Languedoc-Rousillon 朗格多克-鲁西泳
以顾客始，以拥有者终
关于葡萄酒，你该知道的——单宁、软木塞及其他
普罗旺斯酒区图 [000]
Provence 普罗旺斯
把酒卖到总统府去！
女人新生从63岁开始
关于葡萄酒，你该知道的——法国葡萄酒的等级
索泰尔酒区图 [000]
Sauternes 索泰尔

《法国经典酒庄》

看得见葡萄园的房间

关于葡萄酒，你该知道的——“橡木桶艺术”

附 录

——1980年以来法国各主要葡萄酒产区葡萄酒收藏、品尝年份表

——葡萄酒的感官分析法表格——法国主要葡萄品种名称中法文对照及简介

《法国经典酒庄》

章节摘录

《法国经典酒庄》

编辑推荐

《法国经典酒庄》编辑推荐：法国著名葡萄酒评论家Michel Bettane 作序推荐，“最有深度”法国葡萄酒与酒庄文化巡游。

精彩短评

1、葡萄酒在我的印象里一直都是优雅的，透明的高脚酒杯，深红透亮的色泽，馥郁迷人的果香和酒香，令人迷醉作者带我们从另一个视角去认识了这种迷人的酒，从葡萄的种植到收获，从葡萄酒的酿造到窖藏，他经过了岁月的沉淀，也凝结了人们的汗水……

2、因为“葡萄酒是有生命的饮料，”所以“珍惜你杯中的葡萄酒吧！”何龙以饱满的激情，洋溢的文字，书写了一首葡萄酒的赞美诗。读之令我沉醉而欢欣，惊喜而充满期待。在盛夏的午后，绿色的浓荫下。我细细地读着作者笔下的葡萄园，各色葡萄及制造出这种葡萄美酒的人们。在斗室里，在暗夜的灯光下，我细细读着书中关于葡萄园的历史。品读着法兰西大地上，葡萄酒的诞生及成长的过程。特别是书中那一幅幅精美的异域风光，画面上那一眼望不到边的葡萄园，更是紧紧抓住了我的眼球。我的眼前不禁浮现出灯光迷人的豪华酒店，俊男靓女们一边欣赏着音乐，一边品味着美酒的情景。那是“酒逢知己千杯少。”所营造的美好意境呀！

其实，对于葡萄酒的最初认识，应是家里珍藏的那瓶名为“雷司令”的酒。儿时的我曾好奇的想：一瓶酒干嘛叫这样的名子？有幸走进“法国经典酒庄”后，得知“雷司令”就是产自于阿尔萨斯的白葡萄酒，是最广为人知的葡萄品种。对某些中国食客而言，那是白葡萄酒的登峰造极之作。此地是法国古老的葡萄种植区之一，酿造葡萄酒有1500多年的历史。1870年至1918年一战结束，阿尔萨斯属于德国。二战时又被德侵占了三年，直到二战结束才回到法国怀抱。继而直接影响了葡萄酒制造业的进程，而酒农们对葡萄酒的热爱早已随岁月深入骨髓。于是，那些古老而知名酒庄的后人们，不仅只是承袭先祖血脉，同时更令其家族事业不断的发展壮大。

其实，在法国做酒农是很辛苦的事，这个行业完全是靠天吃饭。因为政府相关部门对此有严格规定，绝对不许给葡萄秧浇水施肥。更不许使用化学手段，系纯天然绿色制酒精原料。仅以巴特尔?勒纳酒庄的工作程序为例：收获来的葡萄要经过6-8的发酵，然后在钢制和橡木的桶中存放6个月，收获之后9个月左右装瓶。传统的法国酒庄，如果酒庄的祖先本身不是名人的话，至少，你应该和历史声名显赫的人物能连在一起。1910年，安德列?雷诺结识列宁，此后他们经常一起晚餐，一定是革命导师和这个法国律师相处愉快，1923年他创造了驰名世界的品牌——人头马。为了更广泛扩大自己酒庄的知名度，除了进入超市和酒专卖点外，老巴德酒庄还邀请艺术家来此创作，而以酒庄为元素创作的作品一当问世，酒庄的吸引力也随之而来。这便是文化所独具的魅力，因为她彰显了大地、人、空气和水等生命元素。

葡萄酒是指葡萄汁经过发酵所得的含酒精饮料，从分类上分普通葡萄酒和优质葡萄酒。因其酿造方法不同，分为静态葡萄酒，泡酒及烈性葡萄酒三种。而葡萄树的树龄，单宁含量决定葡萄酒是否经久耐藏。软木塞及橡木桶中储藏等都至关重要。品尝葡萄酒是很有讲究的，特别是宴会上，须站着喝开胃酒，雅文邑和干邑两种白兰地都是放得越久，酒味越醇，一瓶上等白兰地，即使瓶子空了，瓶底香味能持续数个小时。这就是法国葡萄酒得以享誉全球的根本所在。

3、太一般了.当作入门的书还凑合.

4、在这本书中，我们可以跟随作者的脚步，去体验那种城乡结合式的生活，便利的条件，是为现代生活的基础，闲适的游玩，是为乡村生活的慵懒。品着美酒，欣赏着美轮美奂的异域风情，聆听着法式历史积淀下葡萄酒的故事，一切都显得如此惬意而又美好。这既是一本展现风土人情的旅行游记，又是一本描述法国红酒的全新介绍

5、葡萄酒庄这个内容很吸引我，但是这个价钱我还是觉得有些贵了

6、一本深入详解法国各葡萄酒产区，同时又可以按图索骥的法国葡萄酒地图集，会有如一把为风土特性译码的锁钥，让我们轻易地从每一瓶葡萄酒中，喝出其最迷人之处，特别是，无须跋山涉水亲访酒乡，就得以极从容地体会，那些仅有独特的在地风土条件才能酿造出的绝妙风格与个性。

7、物流很给力，昨天定的书，今天就收到了。还是比较全面的介绍了法国葡萄酒的情况，对于对法国红酒没有了解的人来说，一本不错的书。里面配有图片，讲解不枯燥。值得购买。

8、这本书让我对法国的葡萄酒有了一个大致的了解。雅文邑，干邑，波尔多……不同的葡萄酒，不同的产区，各具特色的法国酒庄，我们跟随作者来到了一个充满酒香的国度。真羡慕作者可以品尝到那么多各具特色的美酒。

《法国经典酒庄》

9、这本书买来送给爸爸的，觉得包装很高级，爸爸肯定会喜欢的

10、非常喜欢这本书的封皮，精装硬皮显得很高级，在我的印象中，喝葡萄酒是很有情调的一件事，喜欢葡萄酒的人必定是个浪漫的人，当然我印象中的这些还只是最肤浅的一个层面，读了这本书，我了解了更深层的文化含义，每个酒庄的历史、故事听起来是那样的传奇，每瓶酒的酿造过程除了静心加细心外，那年的气候对葡萄酒的酿造也是至关重要的，书还没有读完，但已经深深爱上这本书了，里面还有许多关于红酒的基本知识，买的很值。

11、不错不错，值得购买

12、这书，真的不是在看什么是葡萄酒，而是在读法国的文化，图片配上文字传达到我脑海里，有点感觉身临其境。

装订精美，是此书给我的第一印象，而第二印象，便是书中所记叙的法国葡萄酒历史，每一段文字，都会有文化与酒的交融，这种交融，已上百年。

法国葡萄酒的产区地图，包含了法国全境，地球赏赐法家适合葡萄生长的自然环境，法国人用自己的双手，用葡萄创造了酒，并用自己文化的影响力，将美名覆盖到全世界，提到红酒，能不提起法国？那简直与忘了父母养育之恩的人一样，他的一生都不会完整。

法国人喝葡萄酒是很讲究搭配的，环境、杯具、佐餐、步骤都是葡萄酒文化中必不可少的环结，我相信很多普通人，包括我都没有体验过真正法国式喝葡萄酒的经历。书中还记叙了很多现代法国酒农的故事，一则则的读下来，精美的图片吸引了我们对美的感观，但文字下的真实，让我们对酒农日出而作、日落而息，辛勤劳作有了认识，一杯摆在我们面前的酒中，包含了多少人前后劳作。

书中的视角，是随着作者走访法国各葡萄酒产地的所见所闻来记录的，很有意思，不光是记录了一些美图，更有很多在历史中发生的一些事情，对葡萄酒的影响，读下来，酒农说的最多的是二战时期，战争对葡萄酒生产区的影响，纠结着美国人与德国人对战争说不清的关系，美国人解放了你们，但也把你们的家全烧了。这到底是美国人的错还是德国人的错？对于我们这些远在亚洲的人，我铁定不能回答这个问题了，我想说的是，美国人、德国人、法国人都仍在、葡萄酒仍在，这就足够了。

最后，这本书可以当做是一本画册，让人随手翻阅，看到一些独具法国风格的图片而流连，也可以当做是一本游记，记你慢慢品读时间为红酒谱写的历史。还可以将书像葡萄酒一样收藏，也许有一天你在打开一瓶红酒的时候，想到这本书，可以打开来看看，一边品味红酒，一边品味历史。

若是家中有瓶法国产的红酒，可以翻开书的后几页，根据收藏、品尝年份表和分析法，看看你的红酒是怎样的档次，也是很有趣的一件事。

13、现在对葡萄酒有个初步的了解啦，学到不少相关知识，挺好的！

14、法国游之前已经被大家发掘得差不多了，这几年酒庄游就成了新的旅游热点，葡萄酒庄，品酒...这本书算是一个深度游吧，作者在法国生活多年，去过很多酒庄，对葡萄酒也很有研究，之前翻过他的《葡萄光年》。前一段在娱乐新闻上看到说赵薇3000万在法国买了一个酒庄，突然对酒庄感兴趣，在网上看到这本书，就买下来了。精装本，在手里拿着挺厚实的，文字和图片都还不错。就是封皮白色的，不耐脏.....

15、文蠹鱼

法国的香水，法国的时装，法国的酒，这些对于今天我们来说并不陌生。但是谁又能对某一领域如此了如指掌呢？有幸阅读何龙的这本《法国经典酒庄》，是再幸运不过的事情了！他带领你在你的温室中穿越法国的酒文化，以自己的亲身经历和唯美的摄影作品，打动你的心，和你一同品味异域文化。就因读了这样一本书，何龙的名字已经深扎在我心里。是法国的酒文化吸引，还是他的才气所致，我想两者皆有。这是一本开拓你知识领域的书。在我们了解法国经典酒庄的同时，我们更会从本书中了解到法国做人处事的态度。就想煽情地说，*Je t'aime*，法国酒庄，法国人！大家都来读读这本经典的法国酒文化，在何龙的笔下，你会觉得你很幸运与他的文字相遇。无论是酒文化，还是每一个故事的主人公，他对你来说都是一种了解法国地域、人文，了解法国酒文化很好途径。

每每阅读，就想身临其境，在那朴素天然葡萄园中感受一下那风景，那人文，那背后的故事，那做事的经营理念等。不知道，因这样一本书可否代表我对整个法国人的一个了解呢？在这些酒庄主人面前，我看到的就是令我钦佩的品格，人格魅力以及做事魅力。对于靠天吃饭酒庄主人，想象不到不给葡萄喝水，一切靠天然，就连施肥都是天然的，要把羊群赶进来，等等。这在国内来说，这样守原则的事，令人担忧。很多都是为了利益的最大化，而为之的。为此，还设想，假如要是在国内做这个产业的话，还能保证制作出这样纯美的美酒来？每每对比，我想这些酒庄的主人做事的态度，都值得我

们效仿。

让我们记住阿尔萨斯、雅文邑、干邑、波多尔、勃艮第、普罗旺斯、索泰尔，何龙通过自己的笔，饱蘸墨彩把法国的酒文化一一赘述。用大量的历史、人文，把法国人和法国的酒写得如此精彩，使得我们对葡萄酒有更多的认识，想想这样的烙印是不容易丢失的。这位久居法国的红酒鉴赏家，这样文化的传播，对于中法来说，都是有必要的。

一本书读下来，觉得自己很奢侈，饱我视觉的同时，还贪恋有一日能亲自在那酒庄上品尝一下，那该是如何幸福的事！喝红酒，一定要喝上好的酒。女人是红酒的最佳消费者，不可错过日常生活中享受这一待遇！

16、买了两瓶法国红酒，加上这本《法国经典酒庄》送给一个喜欢红酒的朋友，书和酒的搭配应该还不错吧，希望他会喜欢。这本书是塑封的，内容我还没有看，因为是精装硬壳，感觉还不错！

17、品酒，我不是行家，只是不喜度数高的酒，偏好葡萄酒这种度数不高且能和味蕾舒服契合的酒。这本书基本涵盖了法国葡萄酒的所有品种和产区，其中还贴心附赠了：1980年以来法国各主要葡萄酒产区葡萄酒收藏、品尝年份表；葡萄酒的感官分析法表格；法国主要葡萄品种名称中法文对照及简介。绝对值得喜好葡萄酒的人收藏！

18、是作者的游记，所写的庄园是小众的，，，，

19、葡萄美酒《法国经典酒庄》... 阅读更多

20、买这本书的渊源在于在三亚机场飞机晚点，逛书店消磨时间，发现了这本书，不过原价确实有点小贵，回来立马就在当当上搜索，还好木有缺货。书的包装很精致，对得起价格了，乍一拿到这本书，肯定觉得是讲述每个红酒产区的地理知识和红酒的特色，其实不然，每张图片，每个大篇章里的小章节其实从未直接像是讲课一样讲述红酒知识，作者通过当地的地域文化，人们的性格、真是的小故事入手，反而更加深的阅读的兴趣和知识的积累程度，让人不觉得厌烦，读完这本书更能体会的是红酒的文化，不带任何商业气息的文化，勤劳朴实的法国酒农带给世界的感动

21、这绝对是一本值得细细品味的书。每一个中国男人都是爱酒的，不管能喝的还是不能喝的。我虽然白酒二两就倒，啤酒一瓶必醉，但也对酒文化相当地沉迷。记得当年看《笑傲江湖》中令狐冲与祖千秋大论酒道那一段时，自己就对酒产生了浓厚的兴趣。不过很可惜，由于酒量有限，只能纸上谈兵，干说不练了。不过作为一名中国人，对白酒的了解要远胜于其他酒类的，谈起其他的酒类，尤其是洋酒，便有些不知所云了。

正所谓葡萄美酒夜光杯，盛唐之时便有葡萄酒了，只是不知道那时的葡萄酒与今日的葡萄酒是否相同，毕竟法国的葡萄酒也未必有那么长的悠久历史。最早认识法国的葡萄酒也是在文学作品中，那是大仲马的《三个火枪手》，达尔大尼央在旅店里喝的都是葡萄酒，他还在文中嘲笑英国人和德国人喝的酒。那个时候，我就知道，法国人是爱喝葡萄酒的，也盛产这玩意儿。

我其实比较喜欢葡萄酒，因为这酒度数不高，多少能喝上一点。当年上大学的时候，宿舍有兄弟过生日，除我之外七个人喝了八瓶白酒，唯有我自己喝的是葡萄酒，不过那次葡萄酒也到了量，直接喝了三升。当时还好，自己并没有醉，不过翌日便来了报应，让我连续低烧一个星期。不过纵使如此，我还是更倾心于葡萄酒。但很可惜，我对葡萄酒的了解几乎为零，可以说是一无所知。

这本书向我们介绍了法国最经典的几种葡萄酒。看了这书我才知道，原来XO、拿破仑、白兰地、香槟都是用葡萄酒调制的。小小的葡萄酒，竟然能够制成这么多著名的酒品，着实令人惊叹。不过这些都是次要，本书的重点还是经典的葡萄酒。书中为我们详细讲了几大酒区酿制的酒，也同时为我们介绍了当地的风土人情。除却这些动人的文字之外，书中还充斥着大量的当地酒庄的照片。这些照片饱含了当地的风土人情，让人叹为观止。欧洲咱没去过，看到这些法国的酒庄靓照，心里还是相当舒服的，那可真是个美丽的地方。

书的最后面还有几个附录。这些附录是相当实用的，不仅为我们介绍了法国红、白葡萄酒所需葡萄的品种以及中法文对照，而且还有葡萄酒的感官分析法。不过这些东西还是比较难的，作为初学者，肯定是不容易一下子就掌握了。但是却为我们指明了一个学习的方向，至少我们知道今后该去学些什么了。

正如封面作者所说的那句话：“多少了解了一点葡萄酒之后，我才明白，以前没有葡萄酒的日子，是多么的无趣！”

22、感觉这本书没啥可读性，一般般吧。

23、去过法国，但是没有去过葡萄酒庄园，什么时候再有机会过去，一定到酒庄去看看，相信会是一

《法国经典酒庄》

次不错的体验

24、之前翻过《罗伯特·帕克世界顶级葡萄酒及酒庄全书》，那本书真的是挺贵的，定价600左右，没舍得买，说到葡萄酒法国最值得称道，买这本来看看也很有收获！

25、书还不错，价钱有点贵！

26、最早知道红酒，还是因为它的美容与养生的功效，听说红酒中含有人体维持生命活动所需的三大营养素：维他命、糖及蛋白质。因其酿制工艺和原材料使得它蕴藏着多种氨基酸、矿物质和维生素，且这些元素可以不经预先消化，直接被人体吸收，经常饮用可以有助于增进食欲、促进消化，而其中的酚类物质和奥利多元素，可以防止人体代谢过程中产生的反应性氧对人体的伤害，这些伤害可能会导致一些退化性疾病，如白内障、心血管病、动脉硬化等。红酒对于女性，还有美容养颜和预防乳腺癌的功效。

后来，在朋友的介绍下，我才知道，葡萄酒有着悠久的历史，其文化渊源甚至可以追溯到公元前4世纪，其演进、发展与西方文明的发展紧密联系在一起。如今，提到葡萄酒，大家一定会自然而然地想到法国，《法国经典酒庄》就是一本装帧精美、内容详细的介绍法国各个经典酒庄的图书。

作者兼摄影师何龙游走于法国各个葡萄酒主产区，走访了多个著名的葡萄酒庄园，与庄园主倾心交谈，了解庄园历史以及他们对葡萄酒文化的感触，然后用流畅的文字和优美的图片呈现给读者。可以说这是一本相当精致的葡萄酒庄园文化指南，又是一本法国特色游记，很值得收藏和品鉴。

在书中，何龙用一个个故事告诉我们法国酒庄酒农们对于葡萄酒的执着与喜爱，同时又普及了诸如葡萄酒分类、如何酿造和品评葡萄酒以及法国葡萄酒等级等方面的知识。在附录中还有法国主要酿制红葡萄酒葡萄品种名称中法文对照及简介、葡萄酒的感官分析法以及1980年以来法国各主要葡萄酒产区葡萄酒收藏、品尝年份表等等非常实用的知识信息，对于迫切想从零开始了解法国葡萄酒文化的读者来说，可谓是一场知识盛宴。

喜欢书中的文字，也喜欢书中的图片，挂着白霜的葡萄粒透着香甜饱满，漫山遍野的葡萄架生机勃勃，幽深的酒窖透着深厚的历史积淀，盈满笑容的酒农透着充实富足。何龙在序言中这样说道：“葡萄酒是有生命的饮料。有自己的诞生，有单纯烂漫的儿童少年，也有奔放芬芳的豆蔻年华。有成熟持重的中年睿智，当然，也有生命逐渐逝去的迟暮甚至完结。”是啊，阅读这本书，也就是随着何龙的文字和镜头，去感受那沁人心脾的葡萄酒香和浓郁的文化氛围。

27、最近受身边朋友的影响，我也喜欢上了葡萄酒，但是他们说的那些名字我都不太了解，所以就想买本书补一下的，就上网挑了何龙的这本书，但看完之后，我觉得像是进行了一场葡萄酒文化之旅，有故事的东西才会让人深爱，我喜欢酒庄的故事，喜欢酒农对传统的延续，也真的爱上了红酒的味道。

28、之前也自己在家做过简易的葡萄酒，其实更接近葡萄汁吧作者深入到不同法国名酒的产区，进入酒庄，带大家去深入了解这些酒庄文化。每章后面都有一个“关于葡萄酒，你应该知道的”，这种知识性的小贴士，还有各种酒的产区分布图，像干邑、雅文邑、波尔多……这些大家耳熟能详的，很有用哦！

29、插入图片，图文并茂。很好的一本书，不错

30、我喜欢。

31、《法国经典酒庄》展现了法国葡萄酒各产区不同的庄园图景。作者何龙按图索骥从法国著名的十二大葡萄酒产区中精选其中的9大产区逐一造访，以第一手的材料，第一手的体验，以及第一手的感悟共同组成了这部洋洋洒洒的《法国经典酒庄》。何龙的文字流畅，带着喜爱的温润气息。而身体力行的行走，看似随意的拍摄也表现唯美的庄园景象，可以说这是我读过的最全面细致的法国葡萄酒酒庄的人文书。《法国经典酒庄》也让神秘的法国葡萄酒从幕后走向前台。

作者何龙供职于媒体，游走于东西，也慢慢与葡萄酒的结缘，友人评价他“好奇心延伸到几乎每一个葡萄酒产区及那里的酒农”。而何龙自述“多少了解了一点葡萄酒之后，我才明白，以前没有葡萄酒的日子，是多么的无趣！”立足于法国葡萄酒产区酒农的生活、文化以及传统沿革的介绍，再加上各酒庄与众不同的特色书写，让这部精美制作的图书既有时下流行的旅行文化特色，也充满法国酒文化的人文特质。慢慢读下来，不仅对法国葡萄酒产区特色及来历有了大致的印象分布，对葡萄酒知识，葡萄酒酿造和品尝，葡萄酒收藏与感官分析等级等也有一定的了解，甚至一些常识上的误解等也得到纠正。

除了常规性的知识介绍，以及法国地域的历史故事，最让人深有感触的是这些酒庄主人们对这份事业

《法国经典酒庄》

的坚守。在法国做酒农很辛苦，日出而作日落而息，完全靠天吃饭。法国为了保证葡萄酒质量，也严禁给葡萄秧人工浇水和施肥，也不允许使用任何化学手段提高产量或质量，遵循一个纯天然。这么艰苦，支撑着酒农辛苦劳作的，更多是对葡萄酒的热爱以及做出更好的葡萄酒的信念，“从不觉得累！特别是在葡萄园里干活，不是费劲出力，而是从土地、从葡萄园中汲取能量。每天干完活回家，不是精疲力竭，而是浑身充满了劲儿！”

何龙在文中讲述曾在法国酒庄借宿的故事，在酒农家住，并不是商业性的住，而是作为朋友甚至贵宾式招待。但传统的酒庄仍然不希望自家的酒庄成为旅游景点，要接待大量的观光客，在他们的内心中，更坚持遵循自己的经营方式和理念。而正是这种坚守，也让法国葡萄酒成为艺术了。也非常喜欢书中的配图及装帧，漂亮精致。

32、2013年9月5号读完。

33、法国游之前已经被大家发掘得差不多了，这几年酒庄游就成了新的旅游热点，葡萄酒庄，品酒...这本书算是一个深度游吧，作者在法国生活多年，去过很多酒庄，对葡萄酒也很有研究，之前翻过他的《葡萄光年》。... 阅读更多

34、这本来不错，有很多葡萄酒知识，每个酒庄都穿插了一些酒农的故事，很有人情味的一本书

35、不错，质量可以内容略肤浅！属于入门红酒知识类。

36、我觉得书的内容不太系统~除了华丽丽的印刷和书皮包装~内容到一般般啦~~送人当礼物比较合适

37、这本书不仅讲了葡萄酒的知识，作者还深入到那些葡萄酒庄，和庄园主，果农，葡萄树有了一个深度接触，很有意思，值得一读！

38、很详细地介绍了法国各类葡萄酒 世界上最受欢迎的葡萄酒的风格、特点、产地、最佳酿造者和产量。本书以地理位置+知名度的思路展开介绍，使您在读此书“品尝”美味名贵葡萄酒的同时，又在不知不觉中走遍了美丽的法国，浏览了那里的山山水水、城市和乡村乃至郁郁葱葱的各类葡萄园。很不错的法国葡萄酒与酒庄巡游！

39、葡萄美酒《法国经典酒庄》

说起葡萄酒可谓历史悠久，据说最早酿造葡萄酒的是波斯，中国酿造葡萄酒的历史也可以追溯到汉代，都比较早，可是要说葡萄酒文化，却必须得承认首推欧洲，欧洲的葡萄酒，其中意大利、法国、瑞士、德国都有葡萄酒悠久的文化和历史。以前看过《到瑞士》里面就用了很多篇幅介绍瑞士的葡萄酒，不过因为瑞士面积太小，葡萄园不多，所以就没有多少名气，其实欧洲的葡萄园基本上相差不多，不过最有名的顶级葡萄酒还是出自法国。

欧洲的文化发源于古罗马，葡萄酒也一样，所以法国是从意大利学来的葡萄酒酿造，只是进行了发扬光大。欧洲人只喝葡萄酒还有啤酒，一般不喝白酒，也很少产白酒。只有俄罗斯太寒冷所以喜欢喝高度数的伏特加，相当于我们的白酒。随着西方文明的扩张也把葡萄酒文化带到了全世界。中国人也有悠久的酒文化，不过中国的酒文化里只有白酒，连啤酒都是引进的，葡萄酒也是最近几年才开始热了起来，不过在会餐聚会中还是很少能够看到葡萄酒，还是白酒和啤酒的天下，葡萄酒只是在酒吧和一些西化的派对上才能看到。不过随着和世界的接轨，葡萄酒和葡萄酒文化会越来越受到中国人的重视。

这本书介绍的是法国的葡萄酒酒庄，葡萄酒文化中酒庄是非常重要的内容。传统的葡萄酒现在都受到了原产地保护，那些葡萄种植园都采用纯天然的方法进行种植，不上化肥和农药，完全靠天吃饭，人工种植，来严格保证葡萄的质量。看了书才知道，这种原产地保护已经到了多么严格的程度了，不仅不可以施化肥，什么肥料都不可以，产量还不许高，只限制在非常低的水平，而且越是大牌产量限制越低，酒农只能把多余的葡萄提前摘掉，这些都是为了保证葡萄的品质。也是在保证每年品质的一贯性。

在书中详细介绍了法国的各个葡萄酒产区，有香槟产区、干邑、雅文邑、波尔多、阿尔萨斯、勃艮第.....作者何龙走访了几乎所有的法国葡萄酒产区，书中呈现的不仅仅是葡萄酒，更多的是关于葡萄酒的文化和故事，在里面你能够看到一位又一位具有悠久文化的法国酒农，也能看到接受过现代高等教育之后又回到乡村，经营酒庄的现代酒农，其实葡萄酒庄园的工作很辛苦，而且要靠天吃饭，和别

《法国经典酒庄》

的行业相比并算不上是暴利行业，这些酒农之所以迷恋这个行业，多数都是因为痴迷那悠久的葡萄酒文化。

别的不说，就是装葡萄酒的橡木桶都非常不一般，在书中我才知道，橡木桶竟然没有一根钉子和螺丝，也没用胶水，就是那么像地板那样靠凹凸的槽拼接在一起，靠着外面金属圈的力量来维持密封。连两面的酒桶盖都是这样做的。

书里面还配有精美的照片，让你和作者一起漫游了法国的各个葡萄酒产区，一起走进葡萄酒文化。如果你想要了解葡萄酒，了解葡萄酒文化，了解法国顶级葡萄酒的话，这本书真的可以算是一个入门书，而且作者的文笔想得不错，就是你对葡萄酒没有任何了解，读起来也不会有障碍。

书做得也很棒，精装全彩印，拿来送人也不错，就好像一瓶精品的葡萄酒散发着浓郁的酒香。

40、和作者一起深入到法国葡萄酒的产地，品尝了世界顶级美酒，和庄园主及酒农们聊天，了解他们的生活，这绝对是一次不错的体验O(_)O~

41、不错的一本书，推荐给对法国葡萄酒感兴趣的人

42、看这本书学到了不少东西

《法国经典酒庄》

精彩书评

《法国经典酒庄》

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