

《开瓶》

图书基本信息

书名：《开瓶》

13位ISBN编号：9787229004088

10位ISBN编号：722900408X

出版时间：2009-3

出版社：重庆出版社

作者：林裕森

页数：192

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

《开瓶》

前言

葡萄酒确实很复杂，种类多到像是贴满符咒与密码、让人完全摸不着边际的迷雾丛林。即使在葡萄酒才盛行十多年的台湾，走入诚品的酒窖，面对两千多款葡萄酒，要全弄懂，不仅要花上许多时光，猛K葡萄酒书，而且还需永无止尽地买酒试喝，最后肯定要跟我一样倾家荡产。对初尝葡萄酒滋味的人，是否学富五车绝对不是关键，我们的初恋不都是发生在对爱情懵懂无知的时候吗？没有人可以在先识得全天下男女之后，才决定要和谁谈恋爱。更何况，所谓的情场老手，可不见得是最能享受爱情滋味的人。如果你觉得对葡萄酒充满兴趣，但又对葡萄酒所知不多，那真该恭喜你，请好好地享受与葡萄酒的初恋吧！

我是个十足的葡萄酒迷，自然要把葡萄酒比喻成爱情，但是，最让我难忘的品酒经验却都是在找还没有成为所谓的葡萄酒专家之前。与其在心中拿着一把尺去衡量一瓶酒，不如专注地倾听每一款葡萄酒透过它的香气与味道所传递的情感与讯息。用鼻子和味蕾去解读葡萄园的风情以及酿酒师在酒中所投注的情感。太多的知识，有时反而会伤害了这种人与酒之间最自然、直接的与实感应。

自有风格的迷人葡萄酒，不见得必须是一支十全十美的佳酿，即使有憧憬，但没有人会真的要在那压根儿不存在的完美恋人谈恋爱。越来越多的人捧着为葡萄酒打上分数的采购指南到酒店里选酒，为买了一支没有登上指南或分数不佳的葡萄酒而心生忧虑。一心奉葡萄酒采购指南为灵媒，他们肯定都要失去和葡萄酒直接对谈的珍贵机会。

《开瓶》

内容概要

《开瓶》

作者简介

林裕森，以葡萄酒及美食为专业的自由作家。

法国食品协会讲师、巴黎十大葡萄酒经济与管理硕士、法国葡萄酒大学专业侍酒师、东海大学哲学系毕业。

原本念的是哲学，却一头栽进葡萄酒的世界里，林裕森自况为“逐美酒佳肴而居”的“游牧型”的文字工作者，在地球上迁徙流荡，四处探寻那些在人与土地的交会之下，经过时间的沉积，才粹炼而成的难得美味。

著作包括：《酒瓶里的风景——布根地葡萄酒》、《城堡里的珍藏——波尔多葡萄酒》、《欧陆传奇食材》、《葡萄酒全书》、《美饌巴黎》、《罗亚尔河城堡传奇》

《开瓶》

书籍目录

Part 开瓶之前 前言：与葡萄酒的初恋 葡萄酒的纯度 葡萄酒的偏食症 葡萄酒的爱情考验
青春不再 白酒的温度 美味的顺序 带瓶酒去吧 关于嗜好与收藏 新酒预售 边喝边赚 关于
尺寸 无国界葡萄酒 遍地葡萄酒泉的国度 [品尝] 五彩葡萄酒 有很多条腿的葡萄酒 喝
与吐之间 换不换？有关系！ 蒙瓶试饮 带着杯子去旅行 [香气] 水果与矿石 我
的葡萄酒里不禁烟 香草冰淇淋葡萄酒 葡萄花与黑醋栗叶芽 葡萄酒中的野性香气 繁花
盛开Part 开瓶之后 葡萄酒里的木塞味 葡萄酒的长度 [滋味] 天鹅绒沙发的滋味 葡萄酒
的肥与瘦 好热的葡萄酒 男人·酸味·葡萄酒 空气的滋味 当涩味变成美味 酒精为
万恶之首？ 人酒配 葡萄酒杀手 日常的美味，日常的葡萄酒 红酒的美味关系 我的
白酒没有“湿” 以一挡百的香槟 粉红与玫瑰 不只是配甜点的甜点酒 附录：十种关于葡萄
酒的品味态度

章节摘录

Part 开瓶之前 葡萄酒的纯度 就像现在的女孩已经不再向往纯纯的爱，我们这个讲究拼贴混合的时代，纯粹还具有什么样的价值呢？ 应该还有吧！妈妈最爱的还是纯金的项链啊！老爸也总是非纯绵的Polo衫不穿。可是，我们都知道纯金项链不比妹妹的Chand菱格纹K金戒指值钱，弟弟加了30%Coolmax的混纺篮球背心是纯绵Polo价钱的两倍。也许，是该觉醒的时候了，纯纯的年代早就逝去，越纯的东西，似乎已经越来越没有价值了！不过，对于老葡萄酒迷们来说，最值得慰藉的是，纯粹风格的葡萄酒，到现在都还没有过时。 葡萄酒都是用葡萄酿成，除了少数的加了烈酒外，其他都很纯，只是葡萄酒的纯与不纯有着更细致的划分。哪一种葡萄酒最纯，不是内行人是不太容易分辨的。 在法国，因为有AOC葡萄酒法定产区的保护制度，一个产区，用什么葡萄，是否只能用同一个葡萄品种来酿酒，都已经依据地方传统被规定成不变的法规了，纯与不纯的问题，其实，是由上天和历史决定的，而不是葡萄农的自由意志。总之，在法国，混合多种或是单一葡萄，完全看自然环境。依据法国的酿酒理念，认为产自凉爽气候的葡萄在风味上的均衡感比较好，而且酿成酒之后有比较多的细节变化。相反的，在炎热气候下，单独一种葡萄比较难维持均衡感，如果要酿成较协调精致的葡萄酒，就必须混合不同的葡萄品种，透过调配，以取长补短的方式酿出最精彩的酒来。也因此，在凉爽的北部，除了香槟之外，全部都是采用单一葡萄品种，温暖的南部产区则是习惯混合多种葡萄。

《开瓶》

精彩短评

- 1、开瓶全书对于葡萄酒的感悟较为深入浅出，易于理解。唯有装订这个缺憾之处，是在可惜。
- 2、写葡萄酒的书现在很多，但国外作者的经过翻译大多丢失了很大部分的可读性。还有一部分故弄玄虚，卖弄术语的居多。林裕森是个很好的酒评家，而且文字生动，有明了清晰。特别赞成他对酒的态度。
- 3、性价比不高。内容虽然还没有看。但是没有实质文字却还那么贵。
- 4、内容很好，用生活的方式把葡萄酒的知识渗透进去，从中也向读者传达了品尝葡萄酒的正确态度。在书的装订方面需要改进，经常会掉页。不过内容绝对值得一看。
- 5、写得比较感性，知识性不强，看着玩可以，学不到太多东西。建议看他写的关于波尔多和勃艮第的那两本书
- 6、看了林裕森這本書,我才決定修正自己的紅酒觀,我不藏酒了
它就是個配餐飲料,等我們到老,你始終有不錯的新鮮的配餐酒可以喝
幹嘛要藏酒,投資則另當別論
- 7、喝葡萄酒作为一种生活态度。
- 8、写得很散的一本书
- 9、因为喜欢林裕森的文字风格所以买了这本书，内容方面很满意，不过这本书的装订实在很不好，是用胶水粘的那种，才看了一遍书页就都脱落了。另外书中的照片太浮夸，虽然漂亮但很多都没有什么意义。
- 10、装订太差，一翻就散了
- 11、很喜欢这本书，买了4本打算送人。结果收到的4本书无一完整，外套全部脱离，还有两本封面磨破，像是从仓库底下抽出的旧书。当时因为答应送人的时间到了，只好自己买胶水粘上，太生气了。一直都想找你们投诉，因为没有时间，后来忘了，今天刚好想买书，记起此事。严重投诉！
- 12、目前读过最舒服的一本有关葡萄酒的书，娓娓而谈，受益菲浅
- 13、2011年。因为是林裕森写的就买了
- 14、就是看一新鲜，对葡萄酒不懂得我飘过
- 15、这其实是一本很有趣的葡萄酒入门书籍
- 16、书本身写得地很好 但是质量太差 总掉页
- 17、书是好书，可是装订不好，一翻就脱了，
- 18、写得太文艺了
- 19、很无聊的书我觉得找不到作者要叙述的中心思想以前也看过这个作者写的书，反正这本很奇怪，没有吸引我读下去~
- 20、本书澄清了我对红酒认识的一些误区及迷惑之处。例如红酒是否都要长期存放？口味重的与清淡的酒，孰优孰劣？等等。特别我对冷藏过的红酒，香味被封闭一事，也深有同感。作者文笔流畅，娓娓道来，有自己的真切体会，语言幽默，读之令人愉快！受之感染，我也想多尝试干白及粉红酒了...
- 21、不错的书，当初拿到台版原书，还仔细的看过一遍。
- 22、书和想象中的不一样，以为是文字的多一些，没有想到大部分是彩色的，像看图识字式的，文字内容少了点。
和想象中的有差距，书看的时候很容易掉页，可能是太硬的原因吧，感觉不是很好
- 23、读完啦，推荐。
- 24、长见识了，但我的工资还支撑不起我消费它，但最近也喝了很多，不过现在感觉更像会醉的饮料。
- 25、喝红酒什么时候成了玄学，显于舌，存于心，听过“口感支撑结构”这句话吗？啰嗦的多了一大堆，气味，滋味，其实等于什么都没有说。我开始对于市面关于葡萄酒的书保持距离了，它们向成功学的书靠拢了，成功不可能看书学会，品酒亦然。所以，再这么神棍般的写下去，葡萄酒的书就是下一堆垃圾。
- 26、写的实在，比喻的贴切而且轻松。
- 27、入门读物吧，比较轻松，文字优美，底蕴扎实
- 28、有点浅显，不过能激起初学者的品酒欲望

《开瓶》

- 29、适合初学者 觉得嗅觉味觉敏感也是一种天赋 何为口感饱满？需要知道各种果子的气味才能描述
- 30、一直喜欢葡萄酒，借此普及知识
- 31、内容还可以，作者自己是酒行家，但书拿回来没等看完全散架了，如此装订质量？影响心情
- 32、这里面的知识很不错的。作者是个不错的品酒师
- 33、林老师的书总是不错呢~
- 34、装帧实在很糟糕！
- 35、很不错
内容少了些
- 36、知识点融进轻妙文字，有种不设门槛的温和态度。
- 37、阅读这本书前要阅读以下 葡萄酒全书，会对你有不一样的感受。不适合初学者看
- 38、胶装使用的可能是比较差的胶水，两天之内全部解体。
林裕森写内容是可以看的，入门级的好教材，设计排版都不错，可惜了。

章节试读

1、《开瓶》的笔记-第172页

在餐桌上，单宁所产生的涩味让红酒具有结实的口感，比白酒更适合用来搭配滋味丰富、咬感坚韧有弹性的鸭、牛、羊和野味等所谓的红肉料理。单宁本身更具有柔化肉类纤维的功能，可以让肉质变得更细嫩，这正是红酒最适合配肉吃的主要原理。当红酒中的单宁遇上鱼肉时，常常会产生不是很可口的金属味，让红酒和鱼很难在餐桌上同台演出。不过，还是有鲔(wei)、鲑等鱼类跟红酒也可以很相配

2、《开瓶》的笔记-第147页

因为单宁具有抗氧化的功能，可以减缓葡萄酒氧化的速度，让红酒在成熟老化的过程中更耐久存，.....所以一般耐久的红酒必定含有较多的单宁，

3、《开瓶》的笔记-第13页

在法国，混合多种或是单一葡萄，完全看自然环境。依据法国的酿酒理念，认为产自凉爽气候的葡萄在风味上的均衡感比较好，而且酿成酒之后有比较多的细节变化。相反的，在炎热气候下，单独一种葡萄比较难维持均衡感，如果要酿成较协调精致的葡萄酒，就必须混合不同的葡萄品种，透过调配，以取长补短的方式酿出最精彩的酒来。也因此，在凉爽的北部，除了香槟之外，全部都是采用单一葡萄品种，温暖的南部产区则是习惯混合多种葡萄。

4、《开瓶》的笔记-第144页

葡萄酒中的单宁主要来自葡萄皮，白酒因为采用直接榨汁，汁和皮接触的时间很短，所以白葡萄酒中含有非常少的单宁，自然没有涩味。红酒在酿造的过程中会进行泡皮，让葡萄皮中的单宁和红色素溶入酒中，所以含有较多的单宁，涩味比较明显。口感上是否有涩味，是红、白酒间最大的分野。

5、《开瓶》的笔记-第13页

单独使用黑皮诺(Pinot Noir)的布艮地以及混合卡本内-苏维浓(Cabernet Sauvignon)和梅洛(Merlot)等葡萄的波尔多，一北一南，是最典型的两个代表。一条划分单一品种与混合品种葡萄酒产区的线，从罗亚尔河与波尔多之间，自西往东南，斜穿过中央山地，在瓦伦斯(Valence)南边越过隆河，往阿尔卑斯山而去。

《开瓶》

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