

<<意大利杯酒人生>>

图书基本信息

书名：<<意大利杯酒人生>>

13位ISBN编号：9787508636467

10位ISBN编号：7508636465

出版时间：2012-11

出版时间：中信出版社

作者：苏岚岚

页数：204

字数：160000

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>

<<意大利杯酒人生>>

前言

出发前往葡萄园是令人振奋的事情，得以时不时地离开现有的工作、生活轨道，去另一个与现在的生活完全没有关系的地方走一走，小住一段时间，这样的欲望恐怕是每一个热爱旅行的人时不时会发作的病。

每年能有3个月的时间在另一个地方生活，这是很早以前我给自己设定的人生理想，实现理想的过程中，需要有所坚持，又要有所舍弃。

生命就像游乐场门口的小丑，当你要从他的左手拿走东西的时候，同时要把你拥有的东西等量地放到他的右手中。

曾见闻过娇娇小姐和男友一起逛超市时，发出娇滴滴的叫声：哦！

原来土豆是这样子的啊！

也见闻葡萄酒老师吓唬学生：酿酒的葡萄都是吃不得的！

又酸又涩，千万不要吃！

这个世界给我们创造了太多道听途说的机会，从有限的书籍到无限的网络信息，再到“万恶”的微博，我们自愿花时间被迫去接受那么多别人想呈现给你的信息，而真相永远藏在信息之后。

与其不厌其烦地过面具生活，不如真实面对这个世界，亲手抓着泥土，眼睛捕捉眼前人的信息，在他们的一言一行之间，发现故事与真相。

让那些伟大的葡萄酒老师们继续去“酿酒的葡萄吃不得”吧。

最早有意识地喝葡萄酒的时候，喜欢的是意大利的酒，而并非法国的，或许是意大利那种潜意识里的自由不拘更加吸引我。

在没有多少葡萄酒知识的时候，喝酒靠自身的感觉，到了有很多很多知识之后，喝酒更要靠自身的感觉，所以，意大利是作为一个理想国的回归。

身在意大利的时候，总会发现许多似曾相识的细节，与成长过程中的许多梦想之境神奇地合二为一。

曾为了能读懂意大利诗歌而去学意大利语，到最后却用在了葡萄酒上。

意大利语我仍然是不懂，唯独学会了发音方式，这对于语言不好的我来说，有了不可多得的亲切感。

然而旅行的过程，远没有平常人想象的那么轻松，如果不是真的对葡萄酒由衷热爱的话，每天的酒庄访问便显得单调而乏味了。

一味地看葡萄园，一味地观察酿酒间，不停地品酒，打起精神来评论看上去品种繁多但喝起来差不多都一样的葡萄酒，没有名牌购物，没有手工精品店，没有精致优雅的五星级酒店，但却是这些乏味的葡萄园、乏味的酿酒过程、乏味的品酒，令我不厌其烦。

每个人都有不厌其烦的事情。

虽然有时候也会因为饱餐过后懒洋洋，什么酒也试不出味道，什么话也不想说，只想躺在葡萄园旁边小睡一会儿。

而晚上回到酒店，要忍住睡意，把白天的照片整理好，把白天说过的话、记录下来的别人说过的话整理好，如此得以拥有详细而清晰的记忆，即便不写成书，也能尽可能清楚记得在全世界不同的葡萄园所看到的事、和不同的人说过的话。

每天都要这么干到12点左右，才呼地释然而睡。

这一次要小住一阵的地方是皮埃蒙特，意大利西北部一个名声在外却低调朴实的酒区，葡萄被精心地种植在连绵不断的山坡上，酒农、酿酒师们带着激情生活，带着激情为我们呈献上他们心爱的葡萄酒。

cin cin(亲亲)，在意大利语中是“碰杯”之意，无须一饮而尽，只要怀抱激情。

<<意大利杯酒人生>>

内容概要

Cin Cin(亲亲)，在意大利语中是“碰杯”之意。

此书是作者对意大利北部著名的葡萄酒产区皮埃蒙特进行深度采访之后所著的产区著作，书的内文结构以“系统的产区专业信息+电影情节式的行走笔记”呈现。

书中有非常珍贵的产区资料，包括全部的葡萄品种名字与解释，产区的划分方式（大部份饮家都不知道的内容），产区的历史（在当地熟读了许多原文的历史书、并实地考察之后才获得的信息），该产区的所有法定产区命名名称（DOCG）——这是每一个饮家必需拥有的宝贵资料。等等。

书的形式像是电影情节式的行走笔记，可以当作一部轻松有趣的电影来阅读，是纸上的意大利“杯酒人生”。

作者走访了20个风格不一的酒庄，每一个酒庄都有它的独特之处，有它与众不同的故事，我们仿佛和作者一起游历着那片神奇的土地，一起和这些人面对面，还有大量生动的葡萄酒笔记，和严肃的品酒笔记不同，这些描述细致的文字，让人看着恨不得有开瓶酒来喝的冲动。

<<意大利杯酒人生>>

作者简介

苏岚岚，善水文化国际传媒出品人，波尔多葡萄酒学校认证葡萄酒讲师，2010年获圣埃米利永葡萄酒骑士勋章；著有个人摄影诗歌集《青花辑子》（1999年）、葡萄酒文化书籍《葡园四季》（2012年）、《亲亲皮埃蒙特》（2012年），编写《葡萄酒鉴》（2008年），策划制作FINE DRINK独立出版物《酒饕葵花宝典》（2010年）、《你所不知道的葡萄酒》（2010年）、《中国菜，葡萄酒》（2011年）、《葡萄酒具》（2011年），出版葡萄酒与烈酒国际期刊《美酒通信》（DRINK GUIDE）。

<<意大利杯酒人生>>

书籍目录

序

到达皮埃蒙特

以都灵为出发点

一路随行的“百科全书”

一路随行的“皮埃蒙特大使”

置身奇妙的微型气候

北方，南方

橄榄树？

榛子树！

核桃树！

生长于这片土地上的葡萄们

纳比奥罗

皮埃蒙特风土

几个你可能会碰到的名词

皮埃蒙特16个DOCG

兰盖

巴罗洛

巴巴雷斯高

雷奥雷

蒙费拉托

Tenuta La Pergola，40公顷地，美女与士兵

Bordone，在红脸蛋大胡子爷爷的葡萄园午睡

De Maria，来一杯起泡酒解解渴

Giribaldi，创意的调配

Sobrino，葡萄酒里的爵士灵魂

Gigi Rosso，酿酒缸缸好造醋坛坛香

Alario，纳比奥罗，纳比奥罗，纳比奥罗

Veglio，大橡木桶的柔情岁月

Ceste，传统的实力派

Loazzolo Isolabella Cross，化繁为简的美学

San Biagio，巴罗洛咽喉

Gagliardo，揭开面具的瞬间

Boeri，时间就是价值

Bera，酿“香槟”的酒厂与红色法拉利的DNA

Renato Ratti，向主席致敬

Poderi Luigi Einaudi，总统的酒庄

Paolo Monti，酿酒师的酒

Silvano Bolmida，爱迪生教授、IQ博士

Tenuta Tamburnin，在葡萄园过夜

Vini Bocchino，皮埃蒙特之美

译名对照表

后记

<<意大利杯酒人生>>

章节摘录

版权页：插图：纳比奥罗是兰盖这片土地送给世界的宝贝，在这么广阔的地球表面，这样的一个品种，只在这片小小的土地上能成长得大气迷人，想起来也是一件不可思议的事情。

纳比奥罗或许是最令人费解的葡萄品种，表现之一是纳比奥罗在充满雾气的山丘上成熟得特别好。当然，雾不能太多，同其他葡萄一样，太多的雾气会使果实腐烂。

最理想的生长环境是向阳背北、雾气容易消散的地方。

皮埃蒙特的气候与土壤为纳比奥罗提供了最好的生长条件。

其生长土壤为兰盖的石灰岩，上层土壤多为黏土，这种土壤组合赋予纳比奥罗悠长的余韵。

纳比奥罗是一个难以侍候的品种（黑品乐也不是一个容易侍候的品种），要把它种在位置最佳的斜坡，接收到最充分的阳光，果实才能长得好。

结果的时间比别的品种早，却又相当晚熟——别的品种9月就可以採收了，而它要等到10月才成熟。

其他葡萄的收成工作都已经结束了，而此时晚熟的纳比奥罗却仍然成长于秋雾之中，这也许是纳比奥罗名字的来源——“Nebbiolo”来源于意大利语中的“Nebbia”一词，即“雾”之意。

在这个漫长的成熟期中，气候因素显得更加重要，9月的天气干燥且阳光明媚，果实得以发展出足够的香气与糖分，但这样的好天气必须稳当地持续到10月葡萄完全成熟的时候。

经历了这样漫长的成熟期之后，果实才能发展出内敛的香气，所谓大器晚成，但一成便是大器。

可是，这“大器”产量也不是很高，而在一些严苛的酒厂，酿酒师甚至在成熟期，对葡萄进行残酷的剪果，让原本产量就少的葡萄，剩下更少的果实，更集中地吸收天地精华。

即便受到如此小心的呵护，纳比奥罗还是很容易受到风土的影响而发生变种，改变葡萄藤枝条的尺寸和形态。

在兰盖，纳比奥罗有三种变体：Michet、Lampia和Rosé，而这三种变体都获得了DOCG等级。

在过去很长一段时间内，纳比奥罗通常被酿制为甜葡萄酒或起泡酒，直到1850年，葡萄酒学家Louis Oudart改革了酿酒技术，把纳比奥罗酿成了干型葡萄酒。

随着发酵与陈化技术的提高，纳比奥罗葡萄酒的净利润越来越高。

在以前的日子，酿制纳比奥罗葡萄酒不是每次都成功。

有时候因为连皮浸泡时间太长，导致葡萄酒至少要在橡木桶中陈酿5年以使其柔化。

除了陈酿的问题，还有普遍发生的酸度问题，这使价格昂贵的巴罗洛葡萄酒在当时仍然算不上成功的葡萄酒。

<<意大利杯酒人生>>

后记

完成这本书的时候，我们从皮埃蒙特带回来种下的葡萄枝，已经长出嫩芽，展开叶子，伸长了藤蔓，在风中摇曳。

这是一株纳比奥罗，皮埃蒙特的宝贝，一个北方的孩子。

我不确定它是否能在这炎热的南国顺利成长，如同不知晓这本书，在你的手里，能种下一些什么。

在地球漫长的46亿年的生命之中，作为人类的我们，只不过是其中的微小一尘，而我们的一生，在浩瀚的时间之中，如同萤火一般的弱小。

于是，不必强求留下些什么，正如同此时，我们相互打开了心，夏目的风吹过胸膛，带着善意而美好的信息，坐在这株弱小的纳比奥罗面前，想象着皮埃蒙特的葡萄园，已经开始进入蓬勃的盛夏。这世间的万物，皆散发神秘的能量，和我们相通。

当然不是在讲阿凡达。

只不过是，这世间千丝万缕的关系，让我们生活在一起。

因为西蒙尼，我们在那个时间到达了皮埃蒙特；因为钟正道老师，我们深入了葡萄园的内心；因为我的同事秦大喜同学，迅速翻译文献资料，我们及时地拥了丰富的信息；因为Paul Balke以及他的《Piemonte Wine and Travel Atlas》一书，我们顺利地穿越了皮埃蒙特的历史；而我的同事珊珊，把这些图片和文字，变成了我们面前的这本书。

这所有的千丝万缕，形成世间万物，达成世间万事。

或许在你的心间，能种下一片皮埃蒙特葡萄园；或许在你的手中，将迎来一杯皮埃蒙特葡萄酒。

下一次举杯的时候，让我们来高喊一声：“亲亲皮埃蒙特！”

”

<<意大利杯酒人生>>

编辑推荐

《意大利杯酒人生:亲亲皮埃蒙特》是一本“外行看热闹，内行看门道”的书，对意大利北部著名的葡萄酒产区皮埃蒙特作了全景式描摹。

初学者可以跟随作者的脚步，到各大酒庄品尝秘藏的珍酿，了解意大利北部的迷人风情，看看酒庄人家的生活；而葡萄酒内行则可以从极其珍贵的第一手产区信息中获得其他地方无从寻觅的宝贵资料。随着读者的葡萄酒知识不断丰富，这本《意大利杯酒人生:亲亲皮埃蒙特》也会常看常新。

<<意大利杯酒人生>>

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>