第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：漓江出版社

作者：何龙

页数：247

字数：100000

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

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者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（因为这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，是酒鬼者们对烈酒的昵称。
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。

这也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（Ch teau 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 Fran aise）。
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，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，巴守克先生停下来说：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。
但是因为是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。
——这是当笑话说了。
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、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 T nar ze）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（l，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量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（Ch teau Larressingle）建于1837年，传到今天，已经是第五代传人了。
这家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？
！

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

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
阿尔萨斯酒区图
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
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
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
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
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
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
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
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
Sauternes　索泰尔
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

章节摘录

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。

第一图书网, tushu007.com

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