第一图书网, tushu007.com

<<布根地葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<布根地葡萄酒>>

13位ISBN编号：9789866595905

10位ISBN编号：9866595900

出版时间：2012-10-5

出版时间：積木文化

作者：林裕森

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

＊市場上唯一深入探討布根地葡萄酒的專業全書
＊內附布根地葡萄酒全區地圖大海報
＊全書多達50張葡萄酒產區彩繪地圖及超過千張精彩照片
＊文字達32萬字，內容詳盡，鉅細靡遺，旁徵博引
＊收錄布根地最近半個世紀的年分特色及AOC名單
【翻開這本書，提昇你的葡萄酒賞味指數】
一個複雜難解的美味功課——布根地葡萄酒
終於熟成！

史上最新、最詳盡的布根地葡萄酒書，
讓你的味蕾再次甦醒
葡萄酒權威林裕森，醞釀多年後，《布根地葡萄酒－－酒瓶裡的風景》終於問市。

這是Yu-Sen為布根地寫的第二本書，雖然保留了前書的章節架構，但更像是一本全新的著作，或者說，如同布根地的葡萄酒業，看似保存了最多的傳統與永恆價值，但同時卻又充滿創新與變動。
布根地葡萄酒的迷人之處在於酒莊獨特的釀酒精神與溫暖的人味，比起一般專業、制式的大廠所釀出來的酒更令人心醉。
也就是說布根地的酒多了份手感，更能觸動人心。

在這十多年裡，布根地有更多新進的酒莊，甚至於新的葡萄園，值得用新的視角與想法來重新認識。
在最精英的金丘之外，也更詳細地探討北方的夏布利和南方的夏隆內丘與馬貢內區，甚至於還新增了更南方，與布根地看似分離卻糾結牽連的薄酒來。
原本論及的百來家酒莊與酒商也增為三百餘家。
雖知永遠無法窺得布根地的全貌，但這一回至少有較少的遺漏。

再多的文字與陳述都比不上自酒杯中甦醒過來的布根地葡萄酒，它告訴我們的，絕對比三十多萬字的專書還多。
只期盼這本書可以讓讀者在親身面對布根地時，能夠稍解困頓與疑惑，能更貼近地從酒杯中探看原產故鄉的迷人風景。

「如年少時的初愛悸動，烙印般地記著一九九二年，用單車完成第一趟布根地旅行的鄉野風景。
豐饒的平原，連綿的葡萄園山丘與恬靜的酒村，清晰地彷如昨日的記憶。
二十年來，布根地成為生涯中最常造訪，停留最久的葡萄酒產區，酒窖裡存的，平時最常喝的，也大多是來自布根地的黑皮諾與夏多內。
耗去最多的青春與金錢，卻帶來最多的困頓與疑惑，但布根地葡萄酒仍一直讓我樂此不疲，如此心甘情願，除了最愛，應該沒有別的了。
」－－林裕森
全書共分三大部分。

第一部分　布根地自然環境、土壤岩層及葡萄品種的介紹。

不論是陽光的角度、風流的方向、山坡的斜度、海拔的高低及石塊的大小，全都左右了葡萄的種植，更連帶的影響布根地葡萄酒的風格。
布根地除了有黑皮諾（Pinot Noir）、夏多內（Chardonnay）還有阿里哥蝶（Aligote）及加美（Gamay）等葡萄品種，而黑皮諾（Pinot Noir）與夏多內（Chardonnay）更是全球極受歡迎的品種，在許多酒

迷心中占著不可取代的位置。
這一黑一白的葡萄所釀製而成的酒風多變，不但細緻也隱隱帶著優雅，牽動著所有酒迷的心。

自然在布根地不只是最重要的美味根源，反之，飲者也能從酒中看出葡萄園的自然面貌。

第二部分　人與葡萄酒的故事。
從葡萄酒的歷史、葡萄酒業的發展與變遷、葡萄的種植，一直到釀製與培養，都有深入及專業的解說。

人，一直是布根地葡萄酒的中心，在布根地有為數龐大，由葡萄農自耕自釀，充滿人本主義精神的小酒莊。
父子相承是布根地的傳統，即使是明星酒莊，莊主和家人也常親自入園耕作及釀造，他們堅守傳統的葡萄酒產區，保留舊時的種植與釀造法，他們相信有好的葡萄，就能釀出自然天成的難得美味。
因此形成了崇尚自然與手工價值的釀造風格，常常在酒中留下手作般的觸感，也許不是那麼完美均衡，但卻能變得更獨特，也更加迷人。

第三部分　布根地的村莊、葡萄園與酒莊。

從最北的歐歇瓦區、夜丘區、伯恩丘區、夏隆內丘區、馬貢區到薄酒來區，隨著一村翻過一村，葡萄酒的面貌也跟著不斷翻轉，在欣賞不同村莊的風景同時，也彷彿品嘗到不同的葡萄酒風味。

歐歇瓦（Auxerrois）：出產知名的夏布利（Chablis）白酒，帶有冷冽的礦石香氣、如刀鋒般銳利的酸味，以及靈巧的高瘦酒體，是十分獨特的夏多內風格。

金丘區（Cote d ’ Or）：夜丘區加伯恩丘區，是布根地最知名，也最精華的區段。
北半部（夜丘區）以酒業中心夜－聖喬治鎮（Nuits St. Georges）為名，這裡是種植黑皮諾葡萄的極北界，但卻是全世界最優秀的黑皮諾產區，所有布根地產紅酒的特級園沒有例外，全都位在夜丘區內。
南段（伯恩丘區）的紅酒常比夜丘柔和易飲一些，這裡不只產黑皮諾，還是全球夏多內白酒的最佳產區，在厚實酒體與充滿勁道的酸味中常能保有極佳的均衡與細緻。

夏隆內丘（Cote Chalonnaise）：彷如金丘的延伸，釀製風格類似的紅、白酒。

馬貢內區（Maconnais）：這裡出產的葡萄酒跟布根地北部不同，葡萄園幾乎都是種植夏多內，釀成的白酒較甜熟，口感溫厚，香氣奔放，可口易飲。
紅酒的產量只占10%，葡萄品種主要是加美。

薄酒來（Beaujolais）：屬於大布根地產區（Grande Bourgogne）的一分子，是一個全然奉獻給加美葡萄的法國酒鄉。

作者简介

林裕森 Yu-Sen LIN
以葡萄酒為專業的自由作家。
巴黎第十大學葡萄酒經濟與管理碩士、法國葡萄酒大學侍酒師文憑、東海大學哲學系。

原本念的是哲學，卻一頭栽進葡萄酒的世界裡，林裕森自況為「逐美酒佳餚而居」的「游牧型」文字工作者，在地球上遷徙流蕩，四處探尋那些在人與土地的交會之下，經過時間的沉積才淬鍊而成的難得美味。

主要作品包括：《西班牙葡萄酒》、《葡萄酒全書》、《開瓶——林裕森的葡萄酒飲記》、《城堡裡的珍釀——波爾多葡萄酒》、《歐陸傳奇食材》（積木文化），《美饌巴黎》（大地地理）。

個人部落格：www.yusen.tw
相關著作：《西班牙葡萄酒》

第一图书网, tushu007.com

<<布根地葡萄酒>>

书籍目录

目錄：
自序
導言
布根地全圖
Part I 自然與葡萄樹
第一章 自然環境
氣候
微氣候
年分
不同年代的岩層
從岩層到土壤
土壤中的元素
從夏布利到薄酒來
第二章 葡萄品種
葡萄的生長週期
黑皮諾
夏多內
加美
阿里哥蝶
其他品種
Part II 人與葡萄酒
第一章 布根地葡萄酒的歷史
第二章 葡萄酒業
葡萄酒商
獨立葡萄酒莊
葡萄農
濟貧醫院
葡萄酒買賣仲介
釀酒合作社
釀酒顧問
第三章 葡萄的種植
不同流派的種植法
改種一片葡萄園
引枝法
有關土地的農事
有關葡萄樹的農事
採收
第四章 葡萄酒的釀造
夏多內的釀造
黑皮諾的釀造
加美的釀造
糖與酸
第五章 葡萄酒的培養
葡萄酒的培養
橡木與橡木桶

第六章 AOP制度與分級
Part III 村莊、葡萄園與酒莊
第一章 歐歇瓦區Auxerrois
夏布利Chablis
Irancy St. Bris、與其他
第二章 夜丘區Cote de Nuits
馬沙內與菲尚Marsannay et Fixin
哲維瑞－香貝丹Gevrey-Chambertin
摩黑－聖丹尼Morey St. Denis
香波－蜜思妮Chambolle-Musigny
梧玖Vougeot
馮內－侯馬內Vosne-Romanee
夜－聖喬治Nuits St. Georges
夜丘村莊Cotes de Nuits Villages
上夜丘與上伯恩丘Hautes Cotes de Nuits/Beaune
第三章 伯恩丘區Cote de Beaune
拉都瓦、阿羅斯－高登與佩南－維哲雷斯
Ladoix-Serrigny、Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses
薩維尼與修黑－伯恩Savigny-les-Beaune et Chorey-les-Beaune
伯恩Beaune
玻瑪Pommard
渥爾內Volnay
蒙蝶利、奧塞－都黑斯與聖侯曼
Monthelie、Auxey-Duresses et St. Romain
梅索Meursault
普里尼－蒙哈榭Puligny-Montrachet
夏山－蒙哈榭Chassagne-Montrachet
聖歐班St. Aubin
松特內與馬宏吉Santenay et Maranges
第四章 夏隆內丘區Cotes Chalonnaises
布哲宏Bouzeron
乎利Rully
梅克雷Mercurey
吉弗里Givry
蒙塔尼Montagny
第五章 馬貢內區Maconnais
普依－富塞Pouilly-Fuisse
普依－凡列爾與普依－樓榭Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loche
聖維宏St. Veran
維列－克雷榭Vire-Clesse
第六章 薄酒來Beaujolais
聖艾姆St. Amour
朱里耶納Julienas
薛納Chenas
風車磨坊Moulin a Vent
弗勒莉Fleurie
希露柏勒Chiroubles

第一图书网, tushu007.com

摩恭Morgon
黑尼耶Regnie
布依Brouilly
布依丘Cote de Brouilly
附錄
布根地最近半個世紀的年分特色
布根地AOC名單
索引

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