

《在那葡萄变成酒的地方》

图书基本信息

书名：《在那葡萄变成酒的地方》

13位ISBN编号：9787508613840

10位ISBN编号：7508613848

出版时间：2009-1

出版社：中信出版社

作者：艾瑞克·阿诺德

页数：189

译者：李晓洁

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.tushu111.com

《在那葡萄变成酒的地方》

前言

第一次在新泽西的书店里看到这本书的时候，我心里满是好奇，新西兰葡萄酒？每当提起新西兰，最先想到的总是三十多年前，荣志行率领的国家队兵败他们的脚下，那时还是孩子的我，心里有说不出的遗憾与愤怒。后来上了初中，偶然读到了小说《格兰特船长的故事》，心里渐渐对那个国家产生了一点向往。又是许多年之后，到美国念书，不经意间看了电影《骑鲸鱼的女孩》(Whale Rider。)，新西兰的毛利风情已经让我着迷、感动。而最近一次接触这个遥远的国度，要算那次聆听海利·韦斯顿纳(Halley Westenra)的演唱

《在那葡萄变成酒的地方》

内容概要

《在那葡萄变成酒的地方》记录了作者把自己沉浸到酿葡萄酒里面的那一年的不凡经历，从来没有长时间干过一份有意义的工作的艾瑞克·阿诺德来到新西兰-艾伦-斯科特葡萄园，亲身体会并希望学习葡萄酒的一点儿知识。有什么比在户外清新的空气中干活，然后整天喝酒更好的事情呢？可还没等他明白过来，他已经是又脏又累，又湿又冷了，还差点被一个就要爆炸的盛满葡萄酒的大罐子送上天去。就这样，他开始了和葡萄酒有关的冒险。他被太阳晒伤，关节发炎，浑身疼痛，最后酩酊大醉。然后，转过天来这些罪还得重新再来一遍。

作者讲述的这个故事既出格离奇，又引人入胜。其中有葡萄成熟季节里第一次的榨汁，葡萄园的整枝修剪，和品酒大赛等等。跟着作者，酿酒的每一步都被解释得清清楚楚，能让普通人真真正正地看明白。完全出乎作者的意愿，他最终也成了一名葡萄酒的行家。

《在那葡萄变成酒的地方》

作者简介

艾瑞克·阿诺德（Eric Arnold）是一名糟糕的单人表演的喜剧演员，他最成功的要算是卖给杰伊-莱诺（Jay Leno，著名晚间脱口秀节目主持人）一条笑话获得50美元。他是《葡萄美酒》的编辑。现住在纽约市布鲁克林区。

《在那葡萄变成酒的地方》

书籍目录

译者前言 / 前言我是如何跑到南太平洋让葡萄皮儿钻进我的衣服里 收获家族生意 / 003 葡萄酒入门之一：粉碎 / 012 出师不利 / 020 一个吹起来的大大酒评家 / 025 新手上路 / 031 手脏，酒才香 / 037 耐心点儿，年轻的酿酒师 / 043 小小灾难的一天 / 049 意想不到的放松 / 054 最值得尊重和敬佩的人 / 059 大丰收也不过如此 / 069 酿制冬天里的变化 / 075 葡萄酒入门之二：从酒缸，酒桶到酒瓶 / 082 兑酒的艺术 / 091 拧紧的瓶盖 / 101 商业秘密 / 107 准也不是赢家 / 114

《在那葡萄变成酒的地方》

章节摘录

三吨重的霞多丽葡萄落入重型运货卡车下面一个巨大的不锈钢容器里，发出“轰”的一声巨响，淹没了周围所有的说话声，随着卡车尾部慢慢地翘起来，又有四吨重的葡萄坠落到容器里。温润、多汁的葡萄一个接一个地挤在一起，发出有节奏的噼里啪啦的声音，滑稽的是，听起来好像是喝醉酒的人在不停地咂着嘴唇。“封上酒缸！”杰瑞米，艾伦酒厂的一个酿酒师命令我说。十多个容积为两千立升、高达二十英尺的不锈钢酒缸排在一起，其中的一个已经和容量三十五吨的压榨机用一个管子连起来了。我把大小像自行车轮胎的密封圈放在酒缸的开口处，然后

《在那葡萄变成酒的地方》

媒体关注与评论

“它与任何一本我读过的葡萄酒书都不一样，娱乐性非常强。是作者亲身经历的纪实再加上一点狂想的混合体，有点像大众卫生间里的涂鸦。作者如同在“葡萄酒文化”这个精品屋（瓷器店）里的一头公牛，看着他打碎一切能看到的東西，真是一种享受。” 杰伊·麦金纳尼（Jay McInerney），《美好生活》作者 “这本书是《格调生活》和《葡萄美酒》的文学结晶，一个年轻小伙子在新西兰葡萄园里又随意又快活的故事，在那里，从寻找便宜的葡萄酒出发，直到由此引发出来的发自内心的激情与感恩，使他对葡萄酒的喜爱渐渐成熟起来。”

《在那葡萄变成酒的地方》

编辑推荐

“它与任何一本我读过的葡萄酒书都不一样，娱乐性非常强。”我从70年代起就收藏葡萄酒，从来没想到自己酿酒，现在看了这本《在那葡萄变成酒的地方》后，更不想这么做了，还是光喝为好。”

萨米·黑格（Sammy Hagar），歌手，词作者。“终于有一本写葡萄酒的书没让人昏昏入睡，作者的故事真实而清新。”

《在那葡萄变成酒的地方》你最好边喝边看，因为作者是边喝边写的美国《葡萄美酒》杂志的编辑亲赴新西兰葡萄园，用整整一年的亲身体会告诉你：如何种植出最美味的葡萄，如何酿制独一无二的葡萄酒 如

《在那葡萄变成酒的地方》

精彩短评

1、首先，必须申明一下，这并不是是一本工具书。书里没有任何介绍某个葡萄品种，以及各个国家名酒来历、传说故事的图片和排行表……作者在着手写这本书之前，是一个对葡萄酒一无所知的、普普通通的纽约市的一个小伙子，当他在新西兰马尔博罗 Marlborough 度假时，喝了两杯当地出产的白索维浓 Sauvignon Blanc，也就是长相思，新西兰最有代表性的葡萄酒之后，他觉得自己爱上了葡萄酒。

出于多饮酒，少工作，或许还有一点点满足自己好奇心的渴望，作者决定申请签证，到新西兰的葡萄园打工，并准备把这次经历写成一本书。甚至为了保持自己看法客观，头脑开放，作者甚至非常明确地表示，无论在哪儿工作，他都将分文不取。也许正因为这样，他很轻易地在艾伦斯科特酒庄 Allan Scott Winery 找到一份工作，并梦想着开始自己的美好生活：晒晒太阳，帮忙酿点儿酒，没事儿的时候喝上一杯。

遗憾地是，梦想总是和现实有所差距的。

葡萄园的工作不是常人能干的。从到达庄园的第二天早上，作者在酒厂工作的第一个工作日开始，他陷入又湿又冷、又脏又晒的困境，巨大的工作强度和长达14-16个小时的工作时间让人肌肉肿胀，浑身酸痛，时不时还会皮肉受苦，伤筋动骨。转天，所有遭受的罪再重新来过一遍。于是，看书的我们跟随着作者把这所有的过程也经历了一遍。从此，我们知道葡萄是不会自己一颗颗跳到酒缸里变成一瓶瓶可口的葡萄酒的。

也许很多人都像作者一样，曾经将酿酒看成一种放松、悠闲的生活方式。但看完这本书你会知道自己错得有多厉害。

套用一句广告词：一颗好葡萄到一瓶好酒之间的距离，瓶壁外面到里面的距离，是三毫米，这三毫米的旅程，一颗好葡萄，要走十年。而且，不是每颗葡萄，都有资格踏上这三毫米的旅程。

它必是葡萄园中的贵族，占据区区几平方公里的砂砾土地；坡地的方位像为他精心计量过，刚好能迎上远道而来的季风；它小时候，没遇到一场霜冻和冷雨，旺盛的青春期，碰上十几年最好的太阳；临近成熟，没有雨水冲淡他酝酿已久的糖分；甚至山雀也从未打他的主意；摘了三十五年葡萄的老工人，耐心地等到糖分和酸度完全平衡的一刻，才把他摘下；酒庄里最德高望重的酿酒师，每个环节都要亲手控制，小心翼翼……

作者从葡萄成熟季节里的第一次榨汁讲起，讲到了兑酒的艺术，新旧世界瓶塞的选择原因，甚至葡萄园的整枝修剪，以及他亲身经历的一次品酒大赛，等等。就这样，不知不觉中，作者从一个葡萄酒的门外汉变成了一个行家里手。而我们跟着作者，弄清楚了酿酒的每一步：什么时候的葡萄汁味道最浓？木头瓶塞好还是螺旋瓶塞好？还有，直升飞机经常到葡萄园去干什么？

看完这本书，我更加坚定地把自己和葡萄酒之间的关系定位在“爱好者”上，因为，我的指甲没有脏脏的，而我的衣服里也没有葡萄皮儿。

2、很中肯。很专业，但更多的是一种心态。

《在那葡萄变成酒的地方》

- 3、挺有意思的一本书，更多的是描述一种生活状态，读起来挺畅快的，不做作。
如果想要读一本关于葡萄酒的鉴赏之类的书的话，他会颠覆你的预期，甚至对品酒之类的东西嗤之以鼻。书中所讲的葡萄酒的知识是土壤上工厂里的知识，而不是矫揉造作凭空编造的艺术气质。
所以，如果你对葡萄酒有兴趣而恰好又不怎么了解，推荐你读这本书，他会带你绕过繁琐的鉴赏家的评论，直奔主题，从葡萄酒的制作中体会生活中的乐趣。
- 4、突然就对葡萄酒有了兴趣 或者说一直都有突然想更深入学习了。在看完两本科普型读物后，看看关于葡萄酒的散文也是不错的。文风还是比较飘逸的 讲了酒庄的日常故事，对葡萄酒的前世今生（似乎只是一瓶葡萄酒的一生）有了更深入的了解吧。更多地当故事、经历类的看吧。
- 5、最近正想买呢
- 6、这个才是有趣的葡萄酒读物
- 7、切身介绍葡萄酒的制作过程，但内容不够详尽。
- 8、写的很好。对于酒，凭直觉喜爱就对了。敬你一杯！
- 9、越读越觉得作者条理不清
- 10、羡慕，如此接近葡萄酒。
- 11、又不喝酒的，说那么多干啥
- 12、这不是一本品尝和鉴赏各类名酒的书，而是记录葡萄如何酝酿成酒这个漫长而艰辛的过程的。
翻译恰到好处地将作者的幽默感再现了出来，这点很难得，能归入为数不多的语言不让人瞌睡的外国作品中。
作者清楚地表达了自己这样的观点：葡萄酒不该是上流阶层显示财富或者评论家们矫揉造作的工具，每一种酒都是大地对人类的恩赐，每一种酒都凝聚着酿酒人的热情和辛劳，每一种酒都应该给喝的人带来幸福感。
所以，对葡萄酒进行评级打分，或者考虑用某种特定的食物去搭配它们，都是十分无聊的事情，人们常常沉浸于浮华的形式，却把最重要的东西忘记了。
就和朋克青年也可以拉大提琴一样，即使平凡的人也可以去寻找到能带给自己幸福感的葡萄酒。生活中，阳春白雪、下里巴人的区别常常是一些不怀好意的人定出来的，我们没必要乐此不疲地追求昂贵华丽的东西，因为它们往往徒有其名。
而一切的一切，都在于，某样东西能带给你快乐和幸福，这种幸福感与其身份、价格、声誉、品牌无关，它便是它，这样就足够了。
- 13、对我而言是很好的葡萄酒科普书，虽然每次读到这个管子怎么连接到另一桶的部分还是会头大~~很喜欢这种别样的“主题流浪”的方式。因为一个机缘，有勇气跳入另外一种生活，离开。
- 14、甜的好喝的葡萄酒可以喝点~~~
- 15、葡萄变成酒的过程艰辛而充满危险，不过结局是令人沉醉的。
- 16、在书店里面不经意看到。可惜包着看不到内容。。所以想买回来看看。。。嗯，现在看了你的评论，有点心动。。在等卓越下调价格啊。等等。。
- 17、我也想拥有一个葡萄酒庄园 沉浸在其中
- 18、在一堆食品化学的课本中发现它，封皮很吸引人。
带着好奇，读了它，跟预想的一样，很快地把人引入进入阅读状态。
只不过对于新西兰的描写并不充分，也没有大自然美妙的风光照片。据说每瓶新西兰的葡萄酒都附带一张明信片，上面印着新西兰的梦境样的建筑。
由来已久地羡慕，不止因为看过洪晃的博客，她作为新西兰的第一批游客，绮丽的田园风光，自足的生活，只因这块大地的丰腴。
而今，新西兰作为我梦想的第二个目的地，梦想第一是草原，我在努力。
- 19、终于可以看到了。留守在家的仨人，你们辛苦呀！
- 20、打发时间
- 21、很喜欢的一本书。
让人心里很舒服。
- 22、这是HJJ第一本葡萄酒启蒙书~

《在那葡萄变成酒的地方》

- 23、知道了和葡萄酒谈恋爱不是一件容易的事情~
- 24、真不易。不过这样令人不太喜欢那里的酒。
- 25、向往这样的生活
- 26、容易读的有趣的故事
- 27、工作颂歌
- 28、是翻译的问题嘛。。。。-_-#
- 29、每个人都应该有那么一段时间去干点不相关但又能参悟些东西的事情
- 30、反映新西兰酿酒的真实情况，葡萄的酸甜度搭配、酿酒师的判断以及气候条件都是好葡萄酒的必要条件。白葡萄酒-长相思(sauvignon blanc)是新西兰近三十年才开始种植及酿造的，目前已闻名于葡萄酒世界。今天在JUSCO看到这款酒，还是ALLAN SCOTT酒庄出品的，很开心。
- 31、伴随着“赶集了！！”“五八同城！！”的声音，终于利用在公交车上、地铁上的时间把它看完了~p.s.封面的设计不错。。。
- 32、专题做完以后才看到。基本不是工具书，就是平易近人地酿酒喝酒，里面提到的若干种葡萄酒和新西兰产的肉饼的餐配酒建议很有趣
- 33、喝葡萄汁儿去~
- 34、世界上最遥远的距离，不是生与死的距离，不是天各一方，而是我就站在你面前，你却不知道我爱你。这个是泰戈尔说的啦
- 35、大年初一，一个人，一杯茶，一本书。
- 36、呃...我的书架上三分之一的书都是关于美食与美酒
- 37、张小娴的那句话：世界上最遥远的距离，不是生与死的距离，不是天各一方，而是我就站在你面前，你却不知道我爱你。
编者借这句话来形容酒与心的故事，却非爱情，真是恰到好处。
我不喜欢死板的说明书，更不喜欢呆滞的大篇幅介绍。这也就是为何我喜欢这本书的缘故，以第一人称，讲述自己在葡萄园中1年的悲欢与喜乐。有人物，有情节，并将酿酒的整个过程融入生活的点滴当中。让人有股冲动，想立马飞往新西兰，也去体验一回马尔博罗的葡萄酒之旅。
这本书的风格，很像以前看过的《蜂蜜与尘土honey and dusty》，十分向往的生活方式，我想我也可以。
- 38、与其当做一部葡萄酒科普书，不如当成一本gap year的旅行教参。去国外旅行打工大概就是这样吧
- 39、三毫米的距离，一颗葡萄要走十年，经过无数巧手和躲过像作者这样的生手。
- 40、很Q的作者~很Q的书~~从心里觉得老可爱了！
- 41、学习中

《在那葡萄变成酒的地方》

精彩书评

1、首先，必须申明一下，这并不是是一本工具书。书里没有任何介绍某个葡萄品种，以及各个国家名酒来历、传说故事的图片和排行表……作者在着手写这本书之前，是一个对葡萄酒一无所知的、普普通通的纽约市的一个小伙子，当他在新西兰马尔博罗 Marlborough 度假时，喝了两杯当地出产的白索维浓 Sauvignon Blanc，也就是长相思，新西兰最有代表性的葡萄酒之后，他觉得自己爱上了葡萄酒。出于多饮酒，少工作，或许还有一点点满足自己好奇心的渴望，作者决定申请签证，到新西兰的葡萄园打工，并准备把这次经历写成一本书。甚至为了保持自己看法客观，头脑开放，作者甚至非常明确地表示，无论在哪儿工作，他都将分文不取。也许正因为这样，他很轻易地在艾伦斯科特酿酒庄园 Allan Scott Winery 找到一份工作，并梦想着开始自己的美好生活：晒晒太阳，帮忙酿点儿酒，没事儿的时候喝上一杯。遗憾地是，梦想总是和现实有所差距的。葡萄园的工作不是常人能干的。从到达庄园的第二天早上，作者在酒厂工作的第一个工作日开始，他陷入又湿又冷、又脏又晒的困境，巨大的工作强度和长达14-16个小时的工作时间让人肌肉肿胀，浑身酸痛，时不时还会皮肉受苦，伤筋动骨。转天，所有遭受的罪再重新来过一遍。于是，看书的我们跟随着作者把这所有的过程也经历了一遍。从此，我们知道葡萄是不会自己一颗颗跳到酒缸里变成一瓶瓶可口的葡萄酒的。也许很多人都像作者一样，曾经将酿酒看成一种放松、悠闲的生活方式。但看完这本书你会知道自己错得有多厉害。套用一句广告词：一颗好葡萄到一瓶好酒之间的距离，瓶壁外面到里面的距离，是三毫米，这三毫米的旅程，一颗好葡萄，要走十年。而且，不是每颗葡萄，都有资格踏上这三毫米的旅程。它必是葡萄园中的贵族，占据区区几平方公里的砂砾土地；坡地的方位像为他精心计量过，刚好能迎上远道而来的季风；它小时候，没遇到一场霜冻和冷雨，旺盛的青春期，碰上十几年最好的太阳：临近成熟，没有雨水冲淡他酝酿已久的糖分；甚至山雀也从未打他的主意；摘了三十五年葡萄的老工人，耐心地等到糖分和酸度完全平衡的一刻，才把他摘下；酒庄里最德高望重的酿酒师，每个环节都要亲手控制，小心翼翼……作者从葡萄成熟季节里的第一次榨汁讲起，讲到了兑酒的艺术，新旧世界瓶塞的选择原因，甚至葡萄园的整枝修剪，以及他亲身经历的一次品酒大赛，等等。就这样，不知不觉中，作者从一个葡萄酒的门外汉变成了一个行家里手。而我们跟着作者，弄清楚了酿酒的每一步：什么时候的葡萄汁味道最浓？木头瓶塞好还是螺旋瓶塞好？还有，直升飞机经常到葡萄园去干什么？看完这本书，我更加坚定地把自己和葡萄酒之间的关系定位在“爱好者”上，因为，我的指甲没有脏脏的，而我的衣服里也没有葡萄皮儿。

2、挺有意思的一本书，更多的是描述一种生活状态，读起来挺畅快的，不做作。如果想要读一本关于葡萄酒的鉴赏之类的书的话，他会颠覆你的预期，甚至对品酒之类的东西嗤之以鼻。书中所讲的葡萄酒的知识是土壤上工厂里的知识，而不是矫揉造作凭空编造的艺术气质。所以，如果你对葡萄酒有兴趣而恰好又不怎么了解，推荐你读这本书，他会带你绕过繁琐的鉴赏家的评论，直奔主题，从葡萄酒的制作中体会生活中的乐趣。

3、这不是一本品尝和鉴赏各类名酒的书，而是记录葡萄如何酝酿成酒这个漫长而艰辛的过程的。翻译恰到好处地将作者的幽默感再现了出来，这点很难得，能归入为数不多的语言不让人瞌睡的外国作品中。作者清楚地表达了自己这样的观点：葡萄酒不该是上流阶层显示财富或者评论家们矫揉造作的工具，每一种酒都是大地对人类的恩赐，每一种酒都凝聚着酿酒人的热情和辛劳，每一种酒都应该给喝的人带来幸福感。所以，对葡萄酒进行评级打分，或者考虑用某种特定的食物去搭配它们，都是十分无聊的事情，人们常常沉浸于浮华的形式，却把最重要的东西忘记了。就和朋克青年也可以拉大提琴一样，即使平凡的人也可以去寻找能带给自己幸福感的葡萄酒。生活中，阳春白雪、下里巴人的区别常常是一些不怀好意的人定出来的，我们没必要乐此不疲地追求昂贵华丽的东西，因为它们往往徒有其名。而一切的一切，都在于，某样东西能带给你快乐和幸福，这种幸福感与其身份、价格、声誉、品牌无关，它便是它，这样就足够了。

4、张小娴的那句话：世界上最遥远的距离，不是生与死的距离，不是天各一方，而是我就站在你面前，你却不知道我爱你。编者借这句话来形容酒与心的故事，却非爱情，真是恰到好处。我不喜欢死板的说明书，更不喜欢呆滞的大篇幅介绍。这也就是为何我喜欢这本书的缘故，以第一人称，讲述自己在葡萄园中1年的悲欢与喜乐。有人物，有情节，并将酿酒的整个过程融入生活的点滴当中。让人有股冲动，想立马飞往新西兰，也去体验一回马尔博罗的葡萄酒之旅。这本书的风格，很像以前看过的《蜂蜜与尘土 honey and dusty》，十分向往的生活方式，我想我也可以。

《在那葡萄变成酒的地方》

5、在一堆食品化学的课本中发现它，封皮很吸引人。带着好奇，读了它，跟预想的一样，很快地把人引入进入阅读状态。只不过对于新西兰的描写并不充分，也没有大自然美妙的风光照片。据说每瓶新西兰的葡萄酒都附带一张明信片，上面印着新西兰的梦境样的建筑。由来已久地羡慕，不止因为看过洪晃的博客，她作为新西兰的第一批游客，绮丽的田园风光，自足的生活，只因这块大地的丰腴。而今，新西兰作为我梦想的第二个目的地，梦想第一是草原，我在努力。

《在那葡萄变成酒的地方》

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.tushu111.com