

《微醺正好》

图书基本信息

书名：《微醺正好》

13位ISBN编号：9787302388571

出版时间：2015-5-1

作者：苏雅

页数：320

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

《微醺正好》

内容概要

这些岁月酿出来的香醇，带了回忆，一如你的岁月，陈年的艺术，不过就是更好地保存青春的美好；这些一口一口抿进的醇厚酒液，把热量在胸腹中一丝一丝的散发出来，一点一点，温暖人心，如同妻子给莫奈带来的那些热烈的、琐碎的生活。葡萄酒之路，可以荡气回肠，但更多是柴米油盐，饭桌上的一杯生活。

《微醺正好》

作者简介

知味葡萄酒杂志主笔，葡萄酒撰稿人，WSET高级，勃艮第高等商学院葡萄酒硕士，现居巴黎。"喜欢小酌和微醺，红尘一痴人。被葡萄酒感动，以文字酿酒，荡气回肠。"

《微醺正好》

书籍目录

《微醺正好》

精彩短评

- 1、非常好读，有趣
- 2、我们家苏雅的书千呼万唤始出来啊，已经上市，亚马逊有售

1、这些岁月酿出来的香醇，带了回忆，一如你的岁月，陈年的艺术，不过就是更好地保存青春的美好；这些一口一口抿进的醇厚酒液，把热量在胸腹中一丝一丝的散发出来，一点一点，温暖人心，如同妻子给莫奈带来的那些热烈的、琐碎的生活。葡萄酒之路，可以荡气回肠，但更多是柴米油盐，饭桌上的一杯生活。

2、葡萄酒拥有诸多的美好，单看红葡萄酒的那颜色便颇为诱人。泛着红宝石般光芒的酒液安静的躺在玻璃瓶里，等待着有缘人去发觉那些深埋在细微幽深处的美好。就算是白葡萄酒，也有浅黄、深黄、金黄等颜色，这是烈酒所不能比拟的。“喝酒”这个词对于葡萄酒来说未免粗鲁了些，总是让人无端想起我们中国人津津乐道的“牛饮”，这无疑是一种浪费。那瓶中之物是酿造师的心血，须得细细品鉴，才不负了酿造和陈年的一番功夫。我想这位在海外打拼的作者苏雅一定是一个懂酒而且爱酒的女子，否则不会留下这些情谊深挚的文字。她笔下的葡萄酒并不像是平日里冰桶中的那些冷森森的液体，而是鲜活热烈的生命。那些列级庄的名字和酒庄轶事在她笔下道来如数家珍，仿佛那些都是她亲切的邻居。法国葡萄酒名闻遐迩，是世界级的瑰宝。记得在电影《辛德勒的名单》里，辛德勒在选择用来贿赂德国军官的礼物时，对本国出产的雷司令酒根本不屑一顾，却对法国的罗曼尼康蒂酒赞赏有加。事实上，直到如今，罗曼尼康蒂仍然是享誉世界的梦幻之酒，严格的筛选和封闭的渠道使得罗曼尼康蒂酒成为了无价之宝，每每在拍卖会上以天文数字成交。在新世界葡萄酒异军突起的时代，法国葡萄酒的价格依然居高不下。除了他们骨子里放不下的贵族傲气之外，法国人对于葡萄酒的严谨也是葡萄酒价格高昂的原因。在《酒庄游记》章节中提到，勃艮第的酿酒源于僧侣，为了最大程度还原风土的滋味，他们只用单一品种进行酿造。相传狂热的僧侣为了区分土壤的品质，甚至会把脸埋在土里去品尝泥土。这是只属于勃艮第的严谨，也是法国葡萄酒无法复制的骄傲。旧世界葡萄园的种植过程中，人力的因素被淡化，年份的影响具有举足轻重的地位。在《微醺正好》书中介绍到，白拉图庄园在1992，1993和2000等年份没有正牌酒出产，只有副牌面世。其实这样的例子比比皆是，就连超一流酒庄吕萨吕斯堡也曾放弃了1972年的出产。这是只有贵族才拥有的骄傲，宁愿放弃收成不好的年份，也不会选择以次充好。在他们的眼里，品牌的价值比一时的经济利益要重要的多。酒如美人，虽然常年养在深闺，但早晚也有惊艳世人的一天。书中对于品酒的正确步骤也有很实用的介绍。品酒一般分为看、闻、尝三部。看这一步的信息量很大，从色泽和清浊程度上能大致推断出葡萄酒的年龄。一般来说色泽偏紫的红葡萄酒的酒龄都比较年轻，陈年数年后变为宝石红，再甚者为石榴红，陈年过久的则变为茶褐色。年轻的白葡萄酒为淡黄，陈年后颜色转深，长期陈年的则呈金黄色。闻味道则可以进一步确认判断，年轻的酒一般拥有浓郁的花果香气，长期陈年后则拥有更复杂多变的味道。尝则是一个包罗万象的总结，同时能判断出酒体的轻重，酸度和单宁的平衡度，矿物质含量的高低。除此之外，作者还增添了一步“记”，这是为了留下辅助记忆的重要资料。《微醺正好》一书趣味盎然，兼有很强的实用性。毕竟葡萄酒本身的作用并不仅仅是佐餐饮料本身，它还是生活品位和生活情趣的象征。红酒非酒，它是融在杯中的时光。

《微醺正好》

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