

<<葡萄酒国寻香>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒国寻香>>

13位ISBN编号：9787501963508

10位ISBN编号：7501963509

出版时间：2008-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杨起

页数：190

字数：155000

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>

<<葡萄酒国寻香>>

内容概要

本书是法国生活艺术的一篇完美的导言。

作为记者，杨起在法国生活了七年，他通过自己的本职工作和这一段生活经历，爱上了法国文化和法国的葡萄酒。

今天，他成为了中国和法国两大国和两大文化之间的一位出色的联络人。

阅读本书时我们可以从中获得许多乐趣,但喝法国葡萄酒可不是一种独酌自饮的愉快噢！

好，那就让我们举杯，共同赞颂我们两国人民的友谊吧！

<<葡萄酒国寻香>>

作者简介

杨起，新华社高级记者，从事国际新闻报道近40年，两次常驻法国，任新华社巴黎分社社长。在法期间广泛接触葡萄酒界人士，走遍了法国葡萄酒的重要产区，对葡萄酒知识和法国葡萄酒文化进行了深入的研究，其间陆续撰写了介绍法国葡萄酒酿造和法国葡萄酒文化的文章。得到法国

<<葡萄酒国寻香>>

书籍目录

开篇 美哉葡萄寻芳之旅 神品贵腐 香槟酒满场飞 名不正的美酒cognac 阿尔萨斯的白葡萄酒 博若莱新酒到啦！

法国的甜葡萄酒 汝拉黄酒，掀起你的盖头来 海窖酒 浪漫的桃红酒观色·闻香·品味 慢酌细品识酒香 五颜六色的葡萄酒 花香果香沁心脾 佳酿陈化入仙乡 过酒与酒温 品酒与记忆 专业品酒法兰西酿制 至尊波尔多——豪门聚集地 顶级勃艮第——精雕细刻的典范 朗格多克和它的大众情人 酿酒合作社占了半边天酒事点滴 健康饮品 葡萄酒不宜当药饮 饮事三忌 私人存酒要领 酒杯的学问 漫话酒桶 帕克(Parker)先生 伺酒师——Sommelier 法国葡萄酒的分级 浅谈庄园及酒标 葡萄与葡萄酒的译名宜速统一 国内市场上最常见的酿酒葡萄品种及其相关信息 法国葡萄酒产区分布图

<<葡萄酒国寻香>>

章节摘录

神品贵腐 介绍法国的贵腐甜葡萄酒，打头我就意识到自己这支拙笔功力不够，描绘不出此酒的美妙。

我永远不会忘记第一次喝贵腐酒时所受到的震撼。

此后，每次饮用都感慨连绵，必然想起杜甫的两句诗：“此曲只应天上有，人间能得几回闻”。

就我个人的感受而言，没有一种酒可与贵腐酒相比。

中国有个成语，叫做“巧夺天工”。

你仔细琢磨一下，这样的说法或多或少地把人工和天工对立起来了：不是天工胜人工，就是人工胜天工。

我希望读者看了这篇介绍后能得出这样的结论：贵腐酒是天工和人工完美结合的成果，单纯的天工或唯一的人工都做不到的。

还是先来讲讲贵腐二字的来历吧。

“贵腐”是法文pourriture noble的直译，即高贵的腐烂。

那么，什么是高贵的腐烂呢？就是挂在枝上的葡萄腐烂了，本应丢弃的，然而，人们却用它酿出了高贵的甜白葡萄酒。

国人往往喜欢把美酒形容为“玉液琼浆”。

其实这四个字是重复的，玉即琼，液即浆。

描写贵腐应该说是“金液馨浆”。

贵腐的酒液晶莹剔透，金光照人，富贵气十足。

入口甜润，香气袭人。

一般人不可能想到它是从烂葡萄蜕变而来的。

中国有句话，说的是“化腐朽为神奇”，有什么东西比贵腐酒能够更形象地诠释这一深刻的哲学思想呢？

<<葡萄酒国寻香>>

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>