第一图书网, tushu007.com

<<圣罗伦佐手札>>

图书基本信息

书名：<<圣罗伦佐手札>>

13位ISBN编号：9787807408598

10位ISBN编号：7807408596

出版时间：2012-5

出版时间：上海文化出版社

作者：[美] 斯坦伯格,Steinberg,E.

页数：302

译者：齐仲蝉,Chantal CHI

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

<<圣罗伦佐手札>>

前言

读这本书，要慢慢地享受，因为这是一本承载了点点滴滴丰富细节的日记。
　几年前，当我第一次读到这本书的时候，就被其内容的丰富性给迷住了。
在许多章节中，我看到了那个我熟悉的意大利、我喜欢的葡萄酒世界。
于是，当少庄主佳亚·嘉雅（Gaia Gaia）请我来为本书翻译中文的时候，实在是很难拒绝。
明知道翻译要比自己写作更困难，但真正翻译这本书时才发现，那个过程远比想象中的还要难。
结果是动用了我身边的数位高人，历时九个月，每天工作八小时才终于大功告成。
　了解我的朋友都知道我是个挑剔的人，为什么我会搁置自己的写作去翻译他人的作品？
这是有原因的。
嘉雅（Gaja）酒庄在意大利酒业，甚至整个葡萄酒世界，有着独特的分量，如果说今天意大利葡萄酒受到重视，嘉雅的功劳不在话下。
然而，对于这个酒庄，我怀有的不仅仅是钦佩，还有感动。
　安杰罗（Angelo）是号人物，从他身上，能嗅到无穷的精力与战斗力，为了达到百分之百的完美，他用上百分之二百的力气，从葡萄的栽种、酿酒技术的讲究，到软木塞的挑选，为了有个理想的橡木桶，他甚至亲自风干木条。
他是个眼光远而且点子多的人，最重要的是，他执著。
只有理想而不执著，那理想只是空想。
在采访他的时候，我觉得就像在与高手过招，但在之后的私人午餐中，我又感受到这位身经百战的斗士，其实骨子里对他的土地、家人与他所做的——葡萄酒。
非常执著。
他对葡萄酒所怀有的热度和激情是少见的，同为爱酒人的我，是不可能不被触动的！
　本书的作者拥有一双敏锐、犀利的眼，引领着我们在葡萄酒世界穿梭。
跟着他一路逛，在皮爷蒙的山丘上、在嘉雅的酒窖里、在意大利葡萄酒的历史时光中，走着、看着。
读他的文字，感觉自己好像就跟随在其左右，聆听他们的对话，时而专业，时而趣意盎然。
六年前我到嘉雅酒庄的那些景像、声音与温度，甚至和安杰罗·嘉雅（Angelo Gaja）的那顿午饭，通通都一股脑儿地回来了。
是的，每天当书页一翻开，我就恍若身已不在上海，一头走进了男一个世界。
　在翻译的过程中，我不得不对作者打心底里佩服。
对于一个非葡萄酒专业的人士来说，在资料搜集上，他要比许多业内人更敬业。
我在其中学习了许多新的知识点（这是事先没有预想到的Bonus），所以，想要学习葡萄酒的人，应该拥有一本这样的好书；就算是不关注葡萄酒的读者，也能在阅读时，感受到字里行间的意大利是那么地有趣。
　翻译不是我的本行，这也是我第一次接手这样的工作。
要把不是母语的英文译得很中文，要把葡萄酒，甚至化学、植物学与生物学等专业问题译到位，还要把嘉雅与我对葡萄酒的热忱用文字传达出来，说实话，我不知道在那九个月里白了多少根头发。
　当你阅读这本书的时候，我希望我们对葡萄酒的热情也能感染到你，因为，没有热情，不可能走得远；正如同若对葡萄酒不执著、不发烧，Gaja也不会是今天的Gaja。
　一定要谢谢Leoitara，Byron和Pierre-Yves，因为有你们，这部中文版才得以存在。
　齐仲蝉Chantal CHI　2012年3月于上海

第一图书网, tushu007.com

<<圣罗伦佐手札>>

内容概要

《圣罗伦佐手札：意大利和他的葡萄酒》深入解读酿酒的详缃过程及步骤，同时交织着两条脉络：一是集中介绍1989年圣罗伦佐顶级红酒的酿造过程，从葡萄种植、采收、酿制到灌装的步骤，细腻生动，娓娓道来；另一个是述说安杰罗·嘉雅，怎样把一款默默无闻的红酒——芭芭罗斯科，打造成国际极品名酒。

《圣罗伦佐手札：意大利和他的葡萄酒》风格独特，充满了引人人胜的细腻描写，轻松的风格又令专业的葡萄酒技术问题浅显易懂。
一些细节也令人惊讶，为什么你的词典里对葡萄酒的解释可能是谎言……最重要的，《圣罗伦佐手札：意大利和他的葡萄酒》是对葡萄酒的颂歌，是作者爱德华·斯坦伯格和译者齐仲蝉的倾情力作。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：虽然新型的榨汁机可以减低萃取，但即使在做白酒时，有些萃取仍然不可避免。
事实上，在酿上好的白酒时，让果汁与果皮作短暂接触的做法越来越普遍，目的是为了萃取更多的风味与香气。
“你不应该将白葡萄酒，和此地的圣罗伦佐特级红葡萄酒相提并论！
”吉多大叫道，“他们的差别就像黑夜和白天！
战争与和平！
”吉多虽不曾经历过第二次世界大战期间的空袭，但他很清楚，红色警戒意味着攻袭即将到来。
在嘉雅，只有在采收内比奥罗时，才会启动红色警戒。
“这里有场如火如荼的大战！
”吉多指着二十六号酒槽说，那是圣罗伦佐特级葡萄被压碎后几天的事。
“这是一场单宁与花青素的大战！
”吉多该不会是在和葡萄酒战斗后太疲劳了？
以内比奥罗酿酒、萃取，意味着有更多事要做！
花青素和单宁都属于酚类有机物。
一颗葡萄里百分之六十五的酚类化合物在籽里，百分之二十二的在梗里，百分之十二的在葡萄皮里，果肉里只有百分之一。
如果说二氧化碳所形成的气泡，是发酵作用最明显的信号，那么原汁转红就是萃取作用的特征。
红色来自于葡萄皮中的花青素，大多数的红色、紫色和蓝色花朵与蔬菜，其色素也都来自花青素，苹果、李子、樱桃和许多莓果类水果也含有花青素。
葡萄需要大量日照才能制造足够的花青素，因此从酒的色泽就可以知道年份的状况。
早在史前时代，单宁就被用于鞣制兽皮。
单宁酸会与兽皮表面的蛋白质结合，将动物胶原蛋白转化为防水、防腐的皮革。
在吉多酿酒备忘录里最戏剧化的一章，毫无疑问会是“如何驯服单宁”（译注：TheTamingoftheShrew乃莎士比亚名剧《驯悍记》）。
狮子、悍妇，甚至荒野，跟他要面对的怪物比起来根本不算什么。
“品尝单宁强悍如芭芭罗斯科的酒，如果不跟食物一起，是不公平的。
”他和安杰罗总是这么说。
在用餐的时候喝，油脂与其他脂肪会润滑口腔，而且单宁会与肉中的蛋白质和调味酱结合。
这情形就像在茶里加牛奶，茶中的单宁就不会和口中的黏蛋白（mucoproteins）结合，而改与牛奶中的蛋白质结合，喝起来不那么苦涩。
内比奥罗含有大量的单宁，却缺乏足够的花青素。
“像今年这个年份，”吉多说道，“每升的内比奥罗，最多能够萃取五百毫克的花青素，但平均来说，通常不到这数字的一半，芭贝拉与卡本内苏维农的平均花青素含量则介于六百至七百之间，而且，内比奥罗的花青素分子结构不同；它比较不稳定、容易流失。
”吉多突然脸色一亮。
“如果，内比奥罗有芭贝拉与卡本内苏维农的花青素，那一切就会改观了。
”但他很快回到现实，耸耸肩说，“有些苹果就是比别的红，每个人都有特征，就是这样。
”萃取的挑战在于，要尽可能汲取颜色，但又不要过多的单宁。
在单宁与花青素之争中，吉多似乎选择站在花青素这边。
他的战略听起来相当简单：先取得颜色，然后在单宁接手之前撒腿快跑。
花青素可溶于水，单宁则是透过酒精萃取（泡茶的时候，执行任务的则是沸水）。
因此，破皮后的四十八小时内，在酵母菌尚未开始制造酒精前，是成败最关键的时刻。
“这也是我们在刚开始时，频频淋汁的原因。
”吉多道，“萃取越多的颜色越好。
如果我们在有酒精时做，那么会萃取出大量单宁。

第一图书网, tushu007.com

二氧化硫也扮演了重要角色，因为它萃取的是颜色，而非单宁。
”

第一图书网, tushu007.com

媒体关注与评论

嘉雅的历史是一个特别的例子……它代表了人类一种独一无二的特点，一种与众不同的、更高境界的东西：孩子般孜孜不倦的好奇心与实现成就的强烈愿望，这两者同为激发艺术家创造力的杠杆。
——意大利对外贸促会上海代表处酋席代表 付泰（MAuRIZIO FORTE） 读着作者的文字，感觉自己好像就跟随在其左右，跟着他一路逛：在皮爷蒙的山丘上、在嘉雅的酒窖里、在意大利葡萄酒的历史时光中，走着、看着，时而专业、时而趣意盎然。
想要学习葡萄酒的人，应该拥有一本这样的好书，就算是不关注葡萄酒的读者，也能在阅读时，感受到字里行间的意大利是那么地有趣。
——中国葡萄酒作家 齐仲蝉（CHANTAL CHI） 斯坦伯格用显微镜分析安杰罗·嘉雅（ANGELO GAJA）——意大利最具吸引力和革命性的酿酒师。
本书结构严谨，述说了一个人努力奋斗缔造世界极品佳酿的经过。
——美国酒评人 罗伯特·派克（ROBERT M.PARKER.IR） 《圣罗伦佐手札——意大利和他的葡萄酒》，对任何爱酒人来说都是一本必读之作，倘若你是世界顶级佳酿的追随者，此书定能让你受益匪浅。
——ASC大中华区首席执行总裁 沈品同（SON ST.PIERRE，IR）

第一图书网, tushu007.com

<<圣罗伦佐手札>>

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

<<圣罗伦佐手札>>

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