

《德国顶级酒庄赏鉴》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2016年12月01日

开本：16开

纸张：铜版纸

包装：精装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787547833643

丛书名：世界顶级酒庄指南

编辑推荐

本书曾荣获路易王妃葡萄酒图书奖。在德国，葡萄成熟缓慢，葡萄酒不只关乎于葡萄本身，它的特点在于酒体的平衡、新鲜的矿物口感、浓郁的香气，以及奇迹般的轻盈。德国葡萄酒拥有矛盾的个性：精妙而又强烈，充分反映了德国特定的气候、地理与土壤。

内容简介

德国葡萄酒越来越受欢迎，人气居高不下。本书图文并茂地介绍了该国主要的葡萄酒产区 and 葡萄品种，包括雷司令、西万尼、白品乐、灰品乐和黑品乐，以及该国葡萄酒的风格和文化。作者选取了数十个优秀的葡萄酒生产商，逐一介绍他们的酿酒哲学、葡萄酒个性和较具代表性的佳酿。让读者大大增进对德国葡萄酒的认识，知道更多鲜为人知的那些在葡萄酒背后的故事。

作者简介

史蒂芬·莱因哈特（Stephan Reinhardt），从事德国葡萄酒的文字编写工作十余年。他曾担任德国、瑞士月刊评论《葡萄酒智者》（Weinwisser）的编辑，定期为《世界美酒》（The Word of Fine Wine）、《精品》（Fine）、《南德日报》（Süddeutsche Zeitung）和他个人的评酒网站stephanreinhardt.de撰文。

目录

- 1 发现德国葡萄酒 /6
- 2 历史、文化和市场 /14
- 3 分级、风格和口感 /20
- 4 地理、气候、土壤和品种 /26
- 5 栽培与酿造 /32
- 6 萨克森和萨勒-温斯图特 /36
- 7 弗兰肯 /42
- 8 符腾堡 /58
- 9 巴登 /62
- 10 法尔兹 /74
- 11 莱茵黑森 /100

12 莱茵高 /118

13 纳赫 /144

14 摩泽尔 /1581 发现德国葡萄酒 /62 历史、文化和市场 /143 分级、风格和口感 /204

地理、气候、土壤和品种 /265 栽培与酿造 /326 萨克森和萨勒-温斯图特 /367 弗兰肯 /428

符腾堡 /589 巴登 /6210 法尔兹 /7411 莱茵黑森 /10012 莱茵高 /11813 纳赫 /14414 摩泽尔 /158

15 阿尔 /190 致谢 /192

[显示全部信息](#)

前言

优质葡萄酒在一众同类中脱颖而出，不是虚名使然，而是因为美酒带来的动人对话。我有时觉得，它们甚至通过沉浸其中来刺激、撩拨着这段对话。

这个想法太荒诞了吗？你从不与一瓶独特纯正、口感柔和的葡萄酒交换意见吗？瞧，你现在正第二次放下醒酒器。你欣赏它的颜色，注意到新橡木气味的减少、成熟的黑醋栗气味不断变得浓郁，并对此评论一番。这时一阵浓烈的碘盐味打断了你，耳边仿佛响起大海的声音，清晰得好像是你刚把车停在海滩上打开车门听到的。现在，想一想纪龙德河，那铺着浅色石头的灰色长坡，葡萄酒正娓娓诉说着，我是拉图，你不可能忘记我的兄弟姐妹，因为它们身上的甜铁味，那是我们家族的味道。让我停留在你的舌尖，告诉你一切：我的葡萄品种，想念的8月阳光，炙烤着迎来收获的9月。我的力量在褪去吗？那一定是老了，但我也越发善于表达了；你看到我的弱点，而我的个性也越发分明了。让懂得倾听的人慢慢聆听吧！世界上大多数的葡萄酒就像法国的无言漫画。优质葡萄酒即使失了水准或遭到超越，仍是形态和气质皆出众的品种。假如它们获得了似乎高于自身价值的赞誉和标价，那是因为它们树立了榜样。没有榜样的参照，我们还能期待什么呢？这种期待并不是微不足道的，它将为我们持续带来更多令人沉醉的品种、对话和诱人的声音。

二三十年前，葡萄酒世界还是一片平原，零星几座高峰。有裂缝，甚至还有深渊，但我们已竭尽所能地避开。大陆碰撞挤压形成新山脉，而贫瘠的新岩石则受侵蚀转变为肥沃的土壤。

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)