

# 《吉尼斯——250年追求卓越》

## 书籍信息

版次：1

页数：192

字数：17200

印刷时间：2010年08月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787213041914

## 编辑推荐

你知道《吉尼斯世界纪录大全》是如何诞生的吗？你知道当今世界\*\*大黑啤酒品牌是什么吗？你知道爱尔兰\*\*“国饮”是什么吗？你知道一杯又苦又涩的啤酒为什么会拥有如此多的爱好者吗？你知道一个企业经理250年风雨仍屹立不倒的秘诀吗？……

翻开这本书，你就能找到答案！

## 内容简介

对于全世界数百万啤酒爱好者而言，一品脱以完美手法倾倒入出的“吉尼斯烈性”最为接近他们理想中的完美啤酒。这种具有传奇色彩的黑色啤酒，凭借其独特奶油状顶部泡沫、丰富的口感以及无与伦比的味蕾体验而深深地吸引着无数拥护者。每年销量逾20亿品脱。作为爱尔兰最著名的出口产品。吉尼斯啤酒及其酿造者们在啤酒史、经济史甚至爱尔兰历史中都占有独特的地位。走进圣詹姆斯门，走近世界上最伟大的啤酒！

## 作者简介

比尔·耶讷 旧金山作家，著有许多历史题材的著作。《华尔街日报》如此评论他的作品，“拥有罕见的特质，既是非常优秀的参考书籍，同时也能带来阅读乐趣。”作为来自克莱尔郡和科克郡的爱尔兰移民后裔，他曾受邀于一个节目，讨论啤酒历史。他也曾担任天狼星卫星网

## 目录

自序：世界上最伟大的啤酒

引言：吉尼斯烈性是什么？

第一章 啤酒的起源

第二章 酿酒师——亚瑟·吉尼斯

第三章 家族事业的传承

第四章 几代人，几代王朝

第五章 委托装瓶的时代

第六章 建造吉尼斯铁路

第七章 上市风波

第八章 吉尼斯的世界旅行家们

第九章 遍布世界的销售网

第十章 内忧外患  
第十一章 广告语的影响力  
第十二章 皇家公园的神秘建筑  
第十三章 吉尼斯啤酒上战场  
第十四章 战后那些年  
第十五章 伟大的领导者  
第十六章 200周年纪念  
第十七章 氮化成就完美泡沫  
第十八章 竖琴牌熟啤  
第十九章 品牌渗透第三世界  
第二十章 多样化发展战略  
第二十一章 10年分水岭  
第二十二章 品脱内的神奇小部件  
第二十三章 完美品脱征服世界  
第二十四章 21世纪的吉尼斯  
第二十五章 主酿酒师坐镇  
后记  
附录1 领导家族企业的历代吉尼斯家族成员  
附录2 吉尼斯总酿酒师名录

## 媒体评论

“ 比尔·耶讷的这本书描述细致，真实地展现了走进黑啤中心的旅程。吉尼斯是全世界酿酒师和啤酒爱好者心中衡量啤酒优劣的标准。《吉尼斯》向啤酒狂热爱好者提供了所有需要的信息，使得他们可以了解啤酒文化，并走进黑啤时代。干杯！”  
——萨姆·卡拉吉奥尼，狗鲨

## 在线试读部分章节

### 第一章 啤酒的起源

自古以来，酿酒一直是人类文明的一部分。宾夕法尼亚大学教授所罗门·卡茨发现了4000年前苏美尔人酿造啤酒的配方。啤酒也经常的古埃及文学中被提及。例如，1922年出版的卢茨所著的《远古东方之生命文化与酿酒》；贝尼·哈桑所著的《众多不同啤酒种类列举》中讲述埃及王国的部分，其中提到“黑色啤酒”；戴维·赖德在《美国酿酒师协会的时事通讯》中提到，埃及啤酒“也被当作药物使用，是一种强身健体的滋补品……可普遍治疗咳嗽伤风、呼吸浅促、胃部和肺部疾病以及预防消化不良”。

据说，啤酒的酿造历史与面包的烘焙历史一样悠久，两者自有历史记载以来就已经有

所发展。的确，酿酒师与面包师的工艺非常相似，都涉及谷类、水和酵母。事实上，苏美尔人曾烘焙过一种叫做“啤酒面包(bappir)”的大麦饼，贮存于干燥环境，可作为面包食用或制作用于酿酒的麦芽汁。

关于啤酒的其中一个定义为，它是一种以大麦为主要原料，并添加其他调料以调和谷类味道的饮料。自中世纪以来，这里所指的其他调料主要是啤酒花。如今，酿酒师普遍从谷类着手，开始酿造过程的第一步——通常使用大麦，但也有例外。首先是谷类麦芽的制造，使谷类发芽然后迅速将其焙燥。麦芽的焙燥程度决定了啤酒的色泽，所以这一步对吉尼斯啤酒色泽的形成至关重要。之后，将捣碎了的麦芽浸泡足够长的时间，使酶能够将淀粉转化为可发酵的糖。捣碎过程在一种被称为“糖化桶(mash tun)”的容器中进行，对于这个容器，吉尼斯一直偏好使用古爱尔兰词语“精选桶(kieve)”。

第二步，将水加入捣碎后的麦芽以溶解糖分，从而形成一种叫做“麦芽汁(wort)”的厚重甘甜的液体。接着，将麦芽汁放入酿酒师所谓的酿造锅中煮沸。此时，大多数酿酒师会加入香味浓烈的啤酒花。几个世纪以来，具有防腐和调味能力的啤酒花一直受到酿酒师们的钟爱。在整个酿酒史上，酿酒师们偶尔也用除啤酒花以外的其他调料。例如，埃及人曾添加诸如水果和蜂蜜这类调料，现代的某些啤酒也会使用水果或其他香料。

最后，将酵母加入添加了啤酒花且已冷却的麦芽汁中，再将其放置一边，直至发酵成为啤酒。在发酵的过程中，酵母将糖分转化为酒精和二氧化碳。地中海周边地区在文明初始时期，就已有了啤酒酿造的历史，而其啤酒酿造技术也随着人类文明的发展而不断进步。希腊的克塞诺丰和亚里士多德都曾提及啤酒(据阿忒那奥斯的引用)。此外，古罗马执政官兼学者小普林尼认为，截至1世纪，欧洲酿造出的啤酒种类已有近200种。拉丁语中形容大麦饮料的词语为“cerevisia”或“cerevisium”(麦酒)，其词根至今仍被西班牙语和葡萄牙语用来表示啤酒，即“eerveza”和“eerveja”，也被用来称呼拉丁语中的酵母——“saccharomyces cerevisiae”。

与葡萄酒酿造业一样，啤酒酿造业在地中海沿岸得到发展，欧洲的北纬地带也拥有啤酒酿造业。在那里，谷类种植和啤酒酿造繁荣发展，然而，同时期的葡萄酒酿造却并非如此。第一章啤酒的起源 自古以来，酿酒一直是人类文明的一部分。宾夕法尼亚大学教授所罗门·卡茨发现了4000年前苏美尔人酿造啤酒的配方。啤酒也经常在古代文学中被提及。例如，1922年出版的卢茨所著的《远古东方之生命文化与酿酒》；贝尼·哈桑所著的《众多不同啤酒种类列举》中讲述埃及王国的部分，其中提到“黑色啤酒”；戴维·赖德在《美国酿酒师协会的时事通讯》中提到，埃及啤酒“也被当作药物使用，是一种强身健体的滋补品……可普遍治疗咳嗽伤风、呼吸浅促、胃部和肺部疾病以及预防消化不良”。据说，啤酒的酿造历史与面包的烘焙历史一样悠久，两者自有历史记载以来就已经有所发展。的确，酿酒师与面包师的工艺非常相似，都涉及谷类、水和酵母。事实上，苏美尔人曾烘焙过一种叫做“啤酒面包(bappir)”的大麦饼，贮存于干燥环境，可作为面包食用或制作用于酿酒的麦芽汁。关于啤酒的其中一个定义为，它是一种以大麦为主要原料，并添加其他调料以调和谷类味道的饮料。自中世纪以来，这里所指的其他调料主要是啤酒花。如今，酿酒师普遍从谷类着手，开始酿造过程的第一步——通常使用大麦，但也有例外。首先是谷类麦芽的制造，使谷类发芽然后迅速将其焙燥。麦芽的焙燥程度决定了啤酒的色泽，所以这一步对吉尼斯啤酒色泽的形成至关重要。之后，将捣碎了的麦芽浸泡足够长的时间，使酶能够将淀粉转化为可发酵的糖。捣碎过程在一种被称为“糖化桶(mash tun)”的容器中进行，对于这个容器，吉尼斯一直偏好使用古爱尔兰词语“精选桶(kieve)”。第二步，将水加入捣碎后的麦芽以溶解糖分，从

而形成一种叫做“麦芽汁(wort)”的厚重甘甜的液体。接着，将麦芽汁放入酿酒师所谓的酿造锅中煮沸。此时，大多数酿酒师会加入香味浓烈的啤酒花。几个世纪以来，具有防腐和调味能力的啤酒花一直受到酿酒师们的钟爱。在整个酿酒史上，酿酒师们偶尔也用除啤酒花以外的其他调料。例如，埃及人曾添加诸如水果和蜂蜜这类调料，现代的某些啤酒也会使用水果或其他香料。最后，将酵母加入添加了啤酒花且已冷却的麦芽汁中，再将其放置一边，直至发酵成为啤酒。在发酵的过程中，酵母将糖分转化为酒精和二氧化碳。地中海周边地区在文明初始时期，就已有啤酒酿造的历史，而其啤酒酿造技术也随着人类文明的发展而不断进步。希腊的克塞诺丰和亚里士多德都曾提及啤酒(据阿忒那奥斯的引用)。此外，古罗马执政官兼学者小普林尼认为，截至1世纪，欧洲酿造出的啤酒种类已有近200种。拉丁语中形容大麦饮料的词语为“cerevisia”或“cerevisium”(麦酒)，其词根至今仍被西班牙语和葡萄牙语用来表示啤酒，即“eerveza”和“eerveja”，也被用来称呼拉丁语中的酵母——“saccharomyces cerevisiae”。与葡萄酒酿造业一样，啤酒酿造业在地中海沿岸得到发展，欧洲的北纬地带也拥有啤酒酿造业。在那里，谷类种植和啤酒酿造繁荣发展，然而，同时期的葡萄酒酿造却并非如此。在不列颠群岛，啤酒的酿造起始时间远远早于罗马统治的入侵时期。在1世纪，希腊药理学家兼植物学家迪奥斯科里季斯周游整个罗马帝国，采集各种具有药物性质的植物。据他观察，大不列颠人和罗马人口中的爱尔兰人，会饮用一种以大麦制成的艾尔酒，它有着许多不同的名称——“cuirim”、“courm”、“couri”(艾尔酒的不同称呼)。同时，“cuirim”在1世纪的阿尔斯特故事《库利争牛记》中被提及，阿尔斯特故事是构成爱尔兰神话核心的四大故事之一。在这些故事的描述中，爱尔兰国王康纳·麦克奈萨整天饮“cuirim”度日，“直至他从此入睡”。中世纪酿造的啤酒与现代啤酒相似，是在酒窖适当的温度下，用一种能表面发酵的酵母使其发酵。现今，这类啤酒包括黑啤、烈性啤酒和艾尔酒。这些啤酒不同于熟啤，熟啤的发酵温度要低许多，使用的是底面发酵的酵母。关于熟啤的重要文化意义，我会在后面更加详细地介绍。在19世纪早期，熟啤在德国发展完善，它的名称在德语中含有“贮存”的意思，指更长时间的发酵期。使用啤酒花调节啤酒口味的做法起源于中欧，现在已经被普遍采用。然而在整个中世纪，不列颠群岛国家却是用月桂树果实、冬绿树果实、石楠树的花朵或其他苦味草药等来代替啤酒花来调味。在5世纪爱尔兰著名的古代法律读本《爱尔兰古法官典》中，可以查询到许多关于大麦种植、制造麦芽和享用艾尔酒的内容。同一时期，一名叫做梅康的男子作为圣帕特里克家族的主酿酒师被人们广泛传颂。19世纪80年代，惠特利·斯托克翻译了一本描述圣帕特里克生涯的古书，我们从中获知，当他与塔拉国国王共同进餐时，“巫师卢卡梅尔将一滴毒药滴入帕特里克的酒壶中，并将壶递到帕特里克的手中。帕特里克对着酒壶祈福一番，然后将壶倒转过来，毒药从中掉出来，却没有一滴美酒流出来。最后，帕特里克喝下了那壶酒。”17世纪的爱尔兰圣徒传记研究者托马斯·梅辛厄姆出版过许多关于爱尔兰圣人的传记作品，他记录过这么一个事实：爱尔兰基尔代尔郡的名人圣布里吉德(公元451~525)是一名酿酒师。牛津博德利图书馆中收藏了公元512年罗林森手稿的译本，这本书中写道，布里吉德醉心于酿制富有营养的高品质艾尔酒。罗林森的文章同时记录了，布里吉德曾向17家教堂提供过他用一大袋麦芽酿制而成的复活节艾尔酒。

P9-11

[显示全部信息](#)

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)