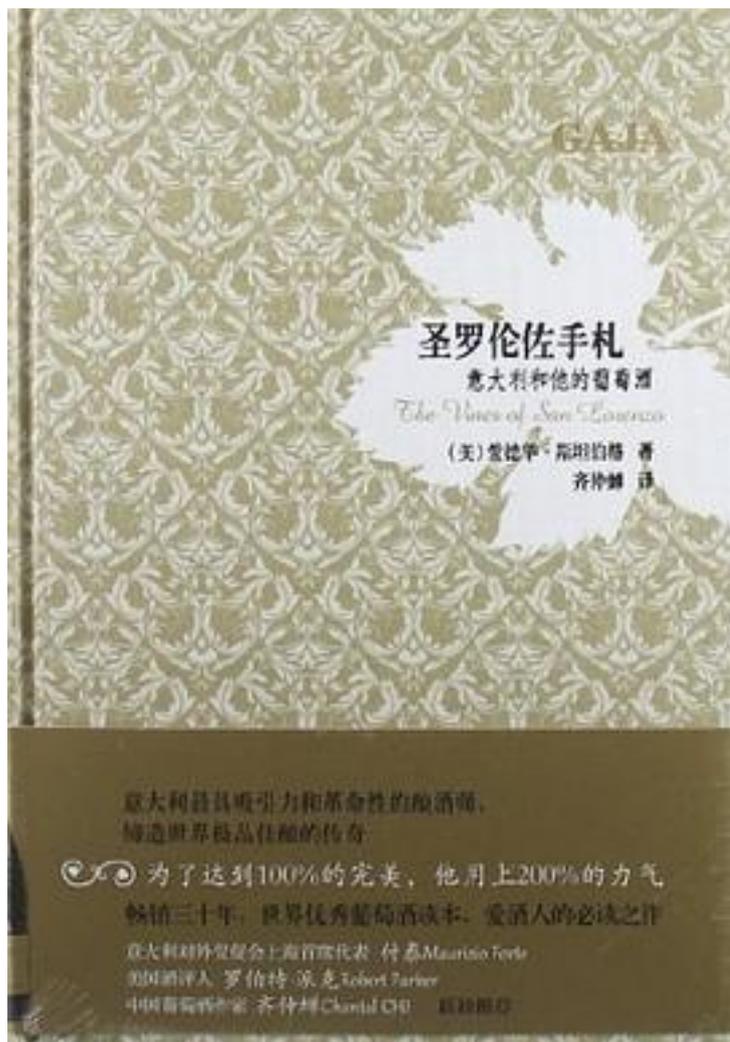


# 圣罗伦佐手札



[圣罗伦佐手札\\_下载链接1](#)

著者:[美] 斯坦伯格

出版者:上海文化出版社

出版时间:2012-5

装帧:精装

isbn:9787807408598

《圣罗伦佐手札:意大利和他的葡萄酒》深入解读酿酒的详细过程及步骤，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，充满了引人入胜的细腻描写，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。

意大利最具革命性的酿酒师安杰罗·嘉雅（Angelo Gaja），酿造世界极品佳酿的故事。

作者介绍:

目录:

[圣罗伦佐手札\\_下载链接1](#)

## 标签

葡萄酒

意大利

文化

饮食

随笔

美国

生活

齐仲蝉

## 评论

2014年第一次喝Barbaresco的Nebbiolo，印象极深。虽然还没有品尝过GAJA，但神往已久。书中葡萄栽种、酿酒过程、橡木桶选择、酒液澄清、装瓶准备、软木塞选择等过程，都看到了GAJA的执着。而且又是齐仲蝉所译，满分。

-----  
从种植到发酵到装瓶，详细介绍一个年份一款名酒如何产生。装帧很好，想起去克国酒乡Dingac的日子。

-----  
这是葡萄酒的赞歌，爱好者都应该看看的

-----  
从葡萄的种植、采摘、发酵、萃取、澄清、过滤、橡木桶选取、软木塞选择等角度来讲述了GAJA的产生，涉及化学、微生物学、地理、农业等众多专业知识，虽然有了个大概的了解，增加了见识，但总体来说还是云里雾里，需要多看几遍的书。。。前提，你对葡萄酒的兴趣不仅仅是喝。。

-----  
葡萄从种植到酿造全过程，通过一个酒庄来体现

-----  
很不错，谁要看？我晚上去图书馆

-----  
真的是一本随笔之余十分努力普及种植酿造知识的手札

-----  
断断续续的读完，作者语言的平实易懂，就算从来没有学过葡萄酒的人，也可以很好地理解。

-----  
读书的周期越来越长 6月份买的书直到11月才看完  
期间还带着它辗转各地。相比葡萄酒的部分 我对其中所说的橡木桶  
橡木塞的部分更感兴趣 若有机会

我也想写或者翻译一本这样的书籍。但是这本书的翻译 在某些名词上还是略显奇怪。

---

仅仅粗读了一遍，感觉很好。游记般的笔触，让人能轻松读下去。想有所提高还要认真笔记哦

---

喝过加雅两款酒，Sori Tildin是完整喝完一瓶的，强劲有力。始终觉得法国酒被国人过度吹捧而意大利酒有不少价格适中的精品却不被欣赏。我是意大利酒的忠实粉丝。

---

原来Gaja有这么多故事啊。唉，不知道Gaja家族以后会不会有纳帕的命运…

---

葡萄酒

---

[圣罗伦佐手札\\_下载链接1](#)

## 书评

这是一本值得多次阅读的好书，但前提是你有足够的兴趣。不是那种只是喜欢喝的级别！你要像我一样有着把葡萄酒的祖先全部挖出来的信心。因为这本书里实在是太多的专业术语和一堆长长的英语单词！简直是一本集结了化学，微生物学，地理和农业的葡萄酒酿制百科全书 以意...

---

[圣罗伦佐手札\\_下载链接1](#)