

寫給葡萄酒品飲者的生物動力法35問



[寫給葡萄酒品飲者的生物動力法35問_下载链接1](#)

著者:安東. 勒皮提. 德拉賓

出版者:

出版时间:2017-12

装帧:

isbn:9789864591145

開拓愛酒人的感知能力，

探索生物動力法如何讓葡萄酒更具生命力，

葡萄酒，也許就是人與土地的最後連結。

在化學農業、基改作物盛行的年代，葡萄酒的世界裡有越來越多談論生物動力法的聲音，但是，除了「很天然」、「具礦物質風味」、「釀自地球和宇宙的能量」這些頗具詩意的說詞，一般人很難接觸到清晰有系統的概念。

本書作者既是一位走入園中的生物動力法酒農，亦具備專業的農業工程科學背景，希望藉由本書協助讀者釐清生物動力法的真相與迷思。生物動力法是一種力求接近大自然的農法，試圖加強植物與環境的交流與連結，最終讓葡萄果實與葡萄酒發揮生命最大的潛力。作者以科學家與生物動力法奉行者的角度切入，精選35道核心問題，言簡意賅地說明有機農法和生物動力法的差別、生物動力法是否具科學性，或生物動力葡萄酒是否更有益人體健康等。

不論葡萄酒從業人員或品飲愛好者，甚至所有關心永續農業發展的讀者，都將因本書更了解生物動力法、更能體會葡萄酒的精髓，並進一步想像人與自然的無限可能性。

【本書特色】

★整理世界各地愛酒人士對於生物動力法葡萄酒的疑問與迷思，以理性、務實的角度提出簡單清楚又具說服力的解答。

★呈現生物動力法的多重面向，反思工業化、標準化的農業生產方式，引導品飲者藉由酒中豐富的味道認識風土，重新與土地產生連結。

★摘要生物動力法開創者魯道夫．史坦勒（Rudolf Steiner）的專題講座內容，並結合目前的發展現狀，讓一般人也能更容易接觸生物動力法的核心理論。

【專業推薦】（依姓名筆劃排列）

林裕森 | 葡萄酒專欄作家、陳千浩 | 醫酒師、農學博士、陳世雄 | 南華大學講座教授兼科技學院院長、陳定鑫 | 社團法人台灣侍酒師協會理事長、溫唯恩 | 布根地認證講師 Chevalier du Tastevin、劉源理 | 法國布根地大學葡萄酒風土條件學碩士。「飲君子」生活美學品牌創辦人

在越來越講究風土至上的葡萄酒價值觀中，生物動力農法的應用加深了葡萄酒與土地之間的連結，同時，也讓我們看見現代農業科技的盲點與危機，甚至也為因氣候變遷災難更頻繁的葡萄酒業，提供了永續經營的可能與解答。—葡萄酒專欄作家 林裕森

生物動力農法旨在順應風土，讓葡萄酒詮釋大自然真實滋味。—醫酒師、農學博士 陳千浩

生物動力農法合乎自然，順應天時，動植物共同生產，互補互利。我推動有機農業30餘年，堅守此原則，特予推薦。—南華大學講座教授兼科技學院院長 陳世雄

揭開生物動力法的神秘面紗：彷彿與葡萄酒世界最神祕的事物——生物動力法面對面的交談；關於它的一切，且讓這本書為我們娓娓道來。—社團法人台灣侍酒師協會理事長 陳定鑫

生物動力法到底是遵古亦或創新？迷信還是科學？透過本書的引領將可一窺堂奧。—布根地認證講師 Chevalier du Tastevin 溫唯恩

在多年講授葡萄酒的課程中，神祕感十足的「生物動力法」，是最多學生迷惘困惑的章節，而此書幾乎囊括所有常見問題，深入淺出的說明，是所有習酒之人必備讀物！一法國布根地大學葡萄酒風土條件學碩士、「飲君子」生活美學品牌創辦人劉源理

作者介紹：

安東．勒皮提．德拉賓 Antoine Lepetit de La Bigne

安東．勒皮提．德拉賓畢業於法國最頂尖的高等學府——巴黎綜合理工學院 (École Polytechnique)，主修農林經濟學，隨後在蒙彼利埃著名的農業工程師學校獲得葡萄種植栽培的碩士學位和法國國家釀酒師文憑。他以理性和科學的眼光看待生物動力法，將自己多年來的理解和實踐編寫成書，揭示了生物動力法將成為未來葡萄種植釀造的必然趨勢。

他曾在布根地最為頂級的白葡萄酒名莊樂弗雷酒莊 (Domaine Leflaive) 擔任8年主管，與已故的生物動力法領導人物安尼克勞德．樂弗雷 (Anne-Claude Leflaive) 一起打造了酒莊的輝煌時代。目前擔任多家酒莊的生物動力法技術顧問，根據酒莊的自有風土，幫助實施生物動力法，釀造更能體現風土的醇美佳釀。

目錄: 法文版推薦序／Aubert de Villaine

中文版推薦序／林裕森

譯者序

前言

Q1 生物動力法葡萄酒勝於其他葡萄酒？

第一章 葡萄樹種植

Q2 生物動力法為何成為風潮？

Q3 生物動力法為何特別在葡萄種植領域廣為流傳？

Q4 有機農法和生物動力法有何差別？

Q5 何謂理性農法？

Q6 如何對抗葡萄樹病蟲害？

Q7 隔鄰地塊使用農藥會造成何種影響？

Q8 銅，帶毒性嗎？

Q9 何謂「種植農曆」？有何用處？

Q10 生物動力法有科學性可言嗎？

Q11 生物動力法更尊重大自然？

Q12 何謂動力攪拌？

Q13 生物動力法能將酒中風土呈現得更好？

第二章 葡萄酒釀造

Q14 如何知道一款酒是否以生物動力法釀造？

Q15 各種生物動力法協會之間有何差別？

Q16 生物動力法也可以運用在葡萄酒釀造？

Q17 生物動力法葡萄酒不含二氧化硫嗎？

Q18 生物動力法葡萄酒能夠陳年嗎？

Q19 如何分析一款生物動力法葡萄酒？

第三章 葡萄酒的品飲

Q20 如何品飲生物動力法葡萄酒？

Q21 生物動力法葡萄酒更有益人體健康？

Q22 生物動力法葡萄酒的風味異於其他葡萄酒？

Q23 酒評家如何評斷生物動力法葡萄酒？

Q24 有的有機葡萄酒酒質差勁嗎？

Q25 生物動力法葡萄酒常常難以捉摸？

Q26生物動力法葡萄酒比較昂貴嗎?
第四章 生物動力法的歷史與哲學背景

Q27誰是魯道夫. 史坦勒?

Q28什麼是「人智學」?

Q29在生物動力法誕生時期，歐洲農業的景況如何?

Q30生物動力法的字面意義為何?

Q31「給農耕者的課程」到底教了些什麼?

Q32生物動力法是邪教嗎?

Q33魯道夫. 史坦勒生前愛喝葡萄酒嗎?

Q34何謂「歌德堂」?

Q35繼生物動力法之後，未來葡萄樹種植走向?

結論

參考書目

• • • • • (收起)

[寫給葡萄酒品飲者的生物動力法35問](#) [下载链接1](#)

标签

葡萄酒

酒

飲食

法國

法国

Aufgabe

Antoine_Lepetit_de_La_Bigne

评论

涵盖内容很全面了，但是每个点都很浅

[寫給葡萄酒品飲者的生物動力法35問 下载链接1](#)

书评

[寫給葡萄酒品飲者的生物動力法35問 下载链接1](#)