

慢品味，乐生活



吴书仙 著



世纪出版集团 上海人民出版社

[慢品味，乐生活_下载链接1_](#)

著者:吴书仙

出版者:上海人民出版社

出版时间:2009年3月

装帧:平装

isbn:9787208084117

内容简介

中国人对葡萄酒的认识，长期以来主要以西方葡萄酒文化为主。作者从中国读者的角度出发，用通俗易懂的语言，结合诸如葡萄酒与茶、葡萄酒的古典审美、葡萄酒健康养生等中国人比较熟悉或关心的话题，旨在立足中国文化去解说葡萄酒，赋予其中国文化色彩，为中国读者作一本内容全面、实用、充满生活趣味的葡萄酒经。

编辑推荐

这是一本写给中国人的葡萄酒经，其显著特点是非常中国、非常实用。对于对葡萄酒感兴趣却一知半解的人们来说，吴书仙的葡萄酒经绝对是一个好的选择，因为她的“独立酒评人”的身份，让她在评酒和著书时，都站在了客观的立场上，站在了为普通爱酒人和读者的立场上，真正地传达她的经验，而不是为了其他目的。此外，她长期自费自行学习和诸多品酒的经验，使她的讲述更具专业性。

目录

第一章：感官品味·葡萄酒享用之初

品·感官

色之辨

嗅觉令人沉迷

曼妙味蕾

爱“听”音乐的嘴

醉·性情

等你吃饱了，我吃你

感性的男人

……..

第六章：亲身体验·葡萄酒的生活趣

你会中意哪一款

铿锵玫瑰——普里尼·蒙哈谢

傍名牌

两条腿走路的里奥哈

清丽婉约——夏布丽

柔中带刚的西施佳雅

生活谐趣

酒沉淀有问题吗

酒被车晃晕了

英国派还是美国派？

学酒三境界

序言

自序

《慢品味，乐生活——非常葡萄酒经》是我出版的第八本葡萄酒书。此书涉及范围比较广，内涵丰富，但终其篇幅，我只坚持一个主旨：“援中释西，中西会通。”当贴着西方文明标签的葡萄酒真正进入中国，最好用中国人熟悉的事物来相互参证，这样才能融会贯通。因为只有以互识、互观的角度来看待葡萄酒，方能使其真正融入中国人本土的生活方式和意识形态。

从文化意义上讲，我在撰写这本书时，以立足中国优秀的传统文化为宗旨，同时有选择地学习和吸收不同国家的葡萄酒文化，从而形成了我们独有的中国葡萄酒文化。这好比印度的佛教引入中国后，产生了中国化的禅宗、华严等。我所要会通的不单是欧洲和美国，还包括其他很多国家和地区的葡萄酒文化，如智利、阿根廷、南非、澳大利亚以及新西兰等。如果能将众多国家富有特色的葡萄酒文化与我国的饮食文化结合，将会大大丰富中国人的物质和精神生活。葡萄酒从物质上看是属于饮食范畴，如葡萄酒进入我们的口是要和我们嘴里的津液合在一起才进入我们的身体的，如果让中国人接受更是要与国人的文化结合，否则就不是让人喝，而是与我无关的展示了。

某些从国外学酒回来的业内人士总觉得，只有照搬法国葡萄酒文化和英国人的酒评，才是地道的葡萄酒文化，而我将外国葡萄酒文化中国化则是不地道、不正宗的。北京大学比较文学教授乐黛云女士曾讲过：“全球经济和科技会逐渐趋同，而这类文化是不可能的。”照此来看，我们可以照搬照学国外最先进的葡萄酒种植和酿造等技术层面的东西，但是涉及文化习俗的葡萄酒品鉴和饮用层面，则不能依葫芦画瓢。若纯粹照搬西方饮食文化，只会拉开葡萄酒与中国人的距离。

此外，中国是世界上人口最多的国家，葡萄酒市场潜力巨大。我们自己的葡萄酒本就极少出口，外国葡萄酒要想进入中国，更是应该入乡随俗，与中国文化结合。若一味以西方的文化和习惯甚至西方的语言来中国推销葡萄酒，这种态度恐怕太倨傲了吧？怎能真正得到中国人的认可呢？

不少读者曾反馈，无论专业人士或业余人士、懂酒的或不懂酒的人，我的书都易懂而且实用，这本书依然如此。也有人说我的书太简单，我不知道他们指的是哪方面，是我没有讲更多的西方专业术语或化学名词？在此我要重申，我并不是要教别人种葡萄或酿酒，而是要引导人们对之产生兴趣，从而了解葡萄酒并学会品鉴，以提高大家的生活品质。这也正是我撰写葡萄酒系列图书的初衷，也是我一直坚持而不愿改变的特色。当然，我会一步步地深入。当读者对葡萄酒形成了一定的认识，需要了解更多更深的东西时，我会应读者所需出版专业性更强的著作。

本书可以说是《恋恋葡萄酒》的延续，其中谈到了葡萄酒与茶、葡萄酒与健康、葡萄酒与人文等诸多方面的问题。我写作此书有一个非常重要的目的，我想告诉中国读者，虽然文化有所差异，但葡萄酒文化里的很多东西跟我们的关系并不遥远。只要慢慢了解，它就会变得与我们的生活息息相关，就如同中国茶一样，成为我们熟悉的日用品。

总而言之，通过此书，我想进一步将贴着西方标签的葡萄酒文化渗透进中国人的生活脉络中，使其在我们的日常生活和饮食习惯中变得必不可少。当然，我个人所做的这点事情只是一个小小的开始。我还希望能起到抛砖引玉的作用，吸引一些学者的兴趣。今后，关于葡萄酒的内涵尚有待更多有兴趣的社会学者或其他人士去深入挖掘，特别是自然科学、文学、哲学、人体科学、医学等方面的专业人士。葡萄酒知识与其他学科交叉渗透，在中国才能具有更大范围的影响。

最后感谢上海茶城的林立刚先生和叶汉飞先生，在我撰写此书时，为我泡了无数次的好茶并传授我茶经；同时感谢请我分享美酒的朋友们。

作者介绍:

吴书仙

中国首位葡萄酒独立酒评人，国际葡萄酒作家与记者协会（F.I.J.E.V.）会员，国际葡萄酒资深评委。

1996年，开始葡萄酒事业，曾从事葡萄酒销售工作，后创立公司；

2000年，因痴迷于葡萄酒文化，毅然弃商从文，开始了近十年的葡萄酒独立品评之旅，成为中国首位葡萄酒独立酒评人；

数年来跑遍世界数个葡萄酒产区数百个酒庄，多方学习葡萄酒种植、酿造、品鉴经验，不以商业为目的，一心传播酒文化。先后在多家媒体上开设葡萄酒专栏，引起业内和业外读者广泛关注；

2005年来，出版了《爱上葡萄酒》《嫁给葡萄酒》《恋恋葡萄酒》《葡萄酒佐餐艺术》《葡萄酒选购指南》《天堂里的佳酿-智利葡萄酒》等多本著作，是一个名副其实的“嫁给葡萄酒的女人”。

吴书仙葡萄酒网站：www.wushuxian.com

目录:

[慢品味，乐生活_下载链接1](#)

标签

葡萄酒

中国

饮食文化

美食

生活

女性

酒文化

吴书仙

评论

3.5。第二章“借茶为媒”最有意思

作为行业前辈，作者的经验无疑是丰富的，但是啊，觉得这个作者的知识水平啊，还是不够高。

嗯，书的味道还是不错的，编排有些散漫，或许是作者有自己的考虑吧。内容和文字也不错，大至东西文化，小至细枝末节的某些环节和饮食搭配，被吴书仙信手拈来，津津有味。而对一些不好情形的批判评比，比如说西崽和某些高高在上的西方酒商那些话，也是极痛快的。总之，是本有意思的书。

可以了解到一些知识吧.其它的没什么了.

金图借的

作为科普来说，内容还挺全面。不过不喜欢那种“真正懂酒的人。。。 ”的调调。

看完了对葡萄酒有个基本的认识,要真要品味，还得提高经济实力

能够读到这本书，真是的我的荣幸。

以往总在应酬中总看到国人把红酒杯倒得半满或者九分满咕噜一声往肚子死里灌，似乎有一种生怕别人不知道他的“肚量”有多大一样，在掌声中，在吆喝声中逞会“酒中枭雄”……林林总总，无非就是我们对红酒文化的误解所造成的，在自酿的白酒频频对干的影子下给予红酒闷口干的定义。两个字形容“浪费”。回想起自己几年前也是如此，心情不好的时候，用红酒麻醉了才肯睡去。真是好笑。直至读了这本书，让我对红酒的品尝有了新的认识，新的了解。不过，现在的我，已经不敢碰与“酒”字相关的东西了。所以，但求了解，让自己也慢慢学会“慢品味，乐生活”

[慢品味，乐生活_下载链接1_](#)

书评

我想所有的艺术到最后都是相通的，不管是创作还是欣赏，不管是文学、美术等等，乃至今天要说的葡萄酒。

我想真诚总是没有错的，你真心地喜欢、真心地融入，纵使是酒也能感受你的真心，你敞开了胸怀，酒也会对你敞开胸怀，释放芬芳。当然还须要一点耐心，葡萄酒好...

[慢品味，乐生活_下载链接1_](#)