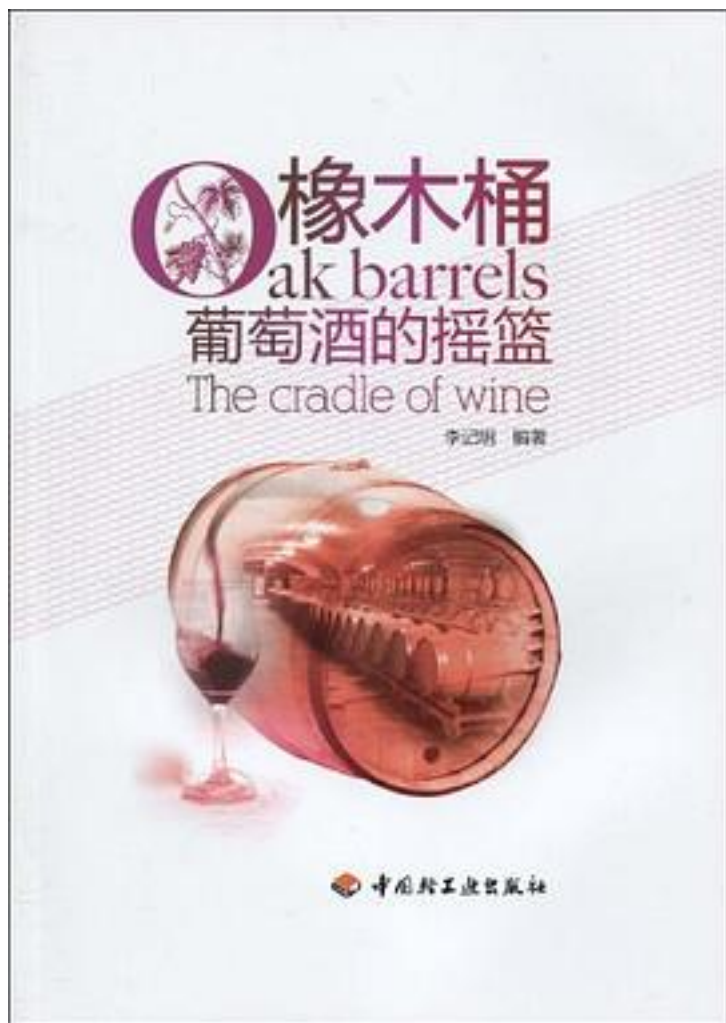


# 橡木桶



[橡木桶\\_下载链接1](#)

著者:李记明

出版者:

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787501971374

《橡木桶葡萄酒的摇篮》内容简介：人们最早是采用动物(山羊、猪、牛等)的皮来盛放

或运输液体，后来出现了泥罐。大约到5世纪末，在意大利出现用木桶盛酒。然后，木桶迅速取代泥罐，用来运输和储存葡萄酒和酒精。17世纪以前，波尔多、北欧各国和英国是主要的商贸市场。葡萄酒发酵结束后，带酒泥装入新木桶中，通过海路运输，木桶不再回收。因此，这些地区就不断制作新木桶。后来，便出现了用225L、228L、300L、350L、500L、5000L、20t等不同容量的木桶来运输、贮藏或发酵酒。

过去，栗树、刺槐等许多树种都可用来制作木桶。由于橡树的韧性强，防水性好，易于劈开，具有良好的弯曲性及适宜的透氧性，现在，就只使用橡树制作的木桶来陈酿葡萄酒和白兰地。

进入20世纪，随着运输工具的发展，出现了用塑料、不锈钢等制成的酒罐来运酒，木桶运酒越来越少。

20世纪80年代初期，只有高档酒厂才使用橡木桶。此时，人们追求葡萄酒的新鲜和卫生，木桶成本高、卫生管理和维修保养难等缺点被放大。

近20年来，橡木桶酿造葡萄酒的优点再次受到人们的重视。橡木桶能显著改善葡萄酒的质量，已经成为优质葡萄酒陈酿所必需的容器。而白兰地的陈酿则必须在橡木桶中进行。白兰地的酒龄，是以在橡木桶中的贮藏时间来计算的。可以说，没有橡木桶，就不会有白兰地，也就无法谈白兰地的质量。

地球上最好的葡萄酒和白兰地均来源于优质原酒与高贵橡木桶的最佳结合。这种伙伴关系使得优质葡萄酒与白兰地达到最佳成熟度，获得优雅的风味和复杂性。这些特性则取决于橡木树种、橡木来源、风干、烘烤方式、橡木与酒的搭配、贮存时间等。试想想，如果没有橡木桶，葡萄酒和白兰地会是什么样？没有橡木及其对酒成熟过程典型的贡献，没有单宁、内酯，没有酒体中吸收的精巧香气，葡萄酒将是一种没有骨架的液体，一幅没有色彩的图画，一没有添加佐料的汤汁。所以说，橡木桶是葡萄酒的家园，是酝酿与成熟葡萄酒的摇篮。

葡萄酒，一种特别的情感资源，一种文明的助剂，现在比过去更富艺术。特定品种、特定地域、特定年份的气候变化给葡萄酒带来了独特的风格，需要适宜的橡木桶来发育和成熟，来表现其潜在质量。

作者介绍:

目录:

[橡木桶\\_下载链接1](#)

标签

葡萄酒

橡木桶

书籍,不需分类

评论

尚可

-----  
略专业了点，泛泛翻过，大致了解下橡木桶的制作过程及对葡萄酒风味的影响

-----  
太难了，我是个没有感情的橡木桶♂

-----  
[橡木桶\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[橡木桶\\_下载链接1](#)