

世界如此奇妙

趣味无穷的庄园

纸上魔方 编绘



贵州出版集团
贵州人民出版社

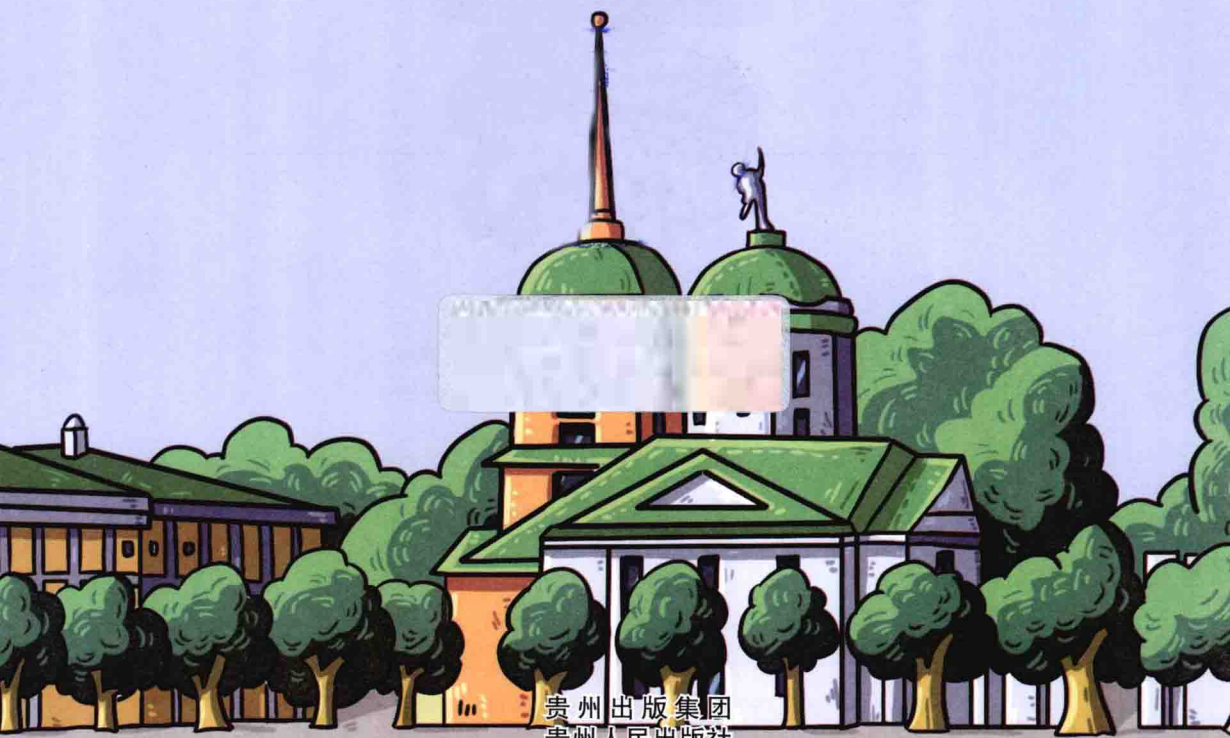
世界如此奇妙



趣味无穷的庄园

彩绘版

纸上魔方 编绘



贵州出版集团
贵州人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

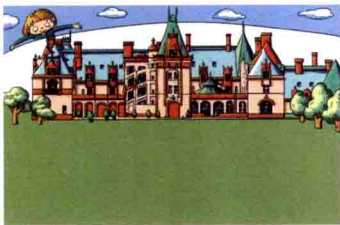
趣味无穷的庄园 / 纸上魔方编绘. -- 贵阳: 贵州人民出版社, 2014.1

(世界如此奇妙)

ISBN 978-7-221-11754-0

I. ①趣… II. ①纸… III. ①民居—世界—少儿读物
IV. ①TU241.5-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第003914号



趣味无穷的庄园

作者 纸上魔方

选题策划 李超

责任编辑 康征宇

贵州人民出版社出版发行

贵阳市中华北路289号 邮编 550004

发行热线: 010-59623775 010-59623767

大厂回族自治县正兴印务有限公司

2014年3月第1版第1次印刷

开本 880mm × 1230mm 1/16

字数 100千字 印张 10.5

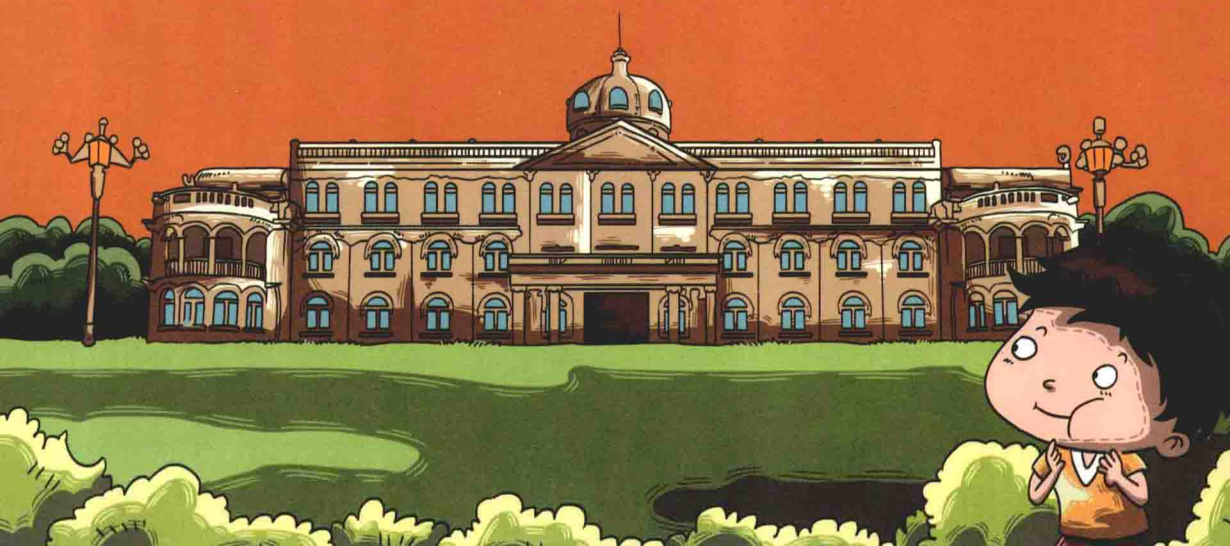
ISBN 978-7-221-11754-0

定价 24.80元

版权所有·翻印必究 未经许可·不得转载
如发现图书印刷质量问题, 请与本社联系。

目录

- 盛产葡萄酒的拉菲庄园 / 1
- 被称为“滴金庄”的伊甘酒庄 / 3
- 复制出来的里鹏庄园 / 13
- 最为古老的瓦伦福德咖啡庄园 / 17
- 戴安娜王妃生活过的奥尔索普庄园 / 22
- 超大的丘吉尔庄园 / 27
- 秘密的布雷契莱庄园 / 32
- 浪漫的长颈鹿庄园 / 38
- 著名的哈德良庄园 / 44
- 古典的埃斯特庄园 / 49
- 保存最完整的兰特庄园 / 57
- 壮美的法尔奈斯庄园 / 62
- 奢华的比特摩尔庄园 / 67

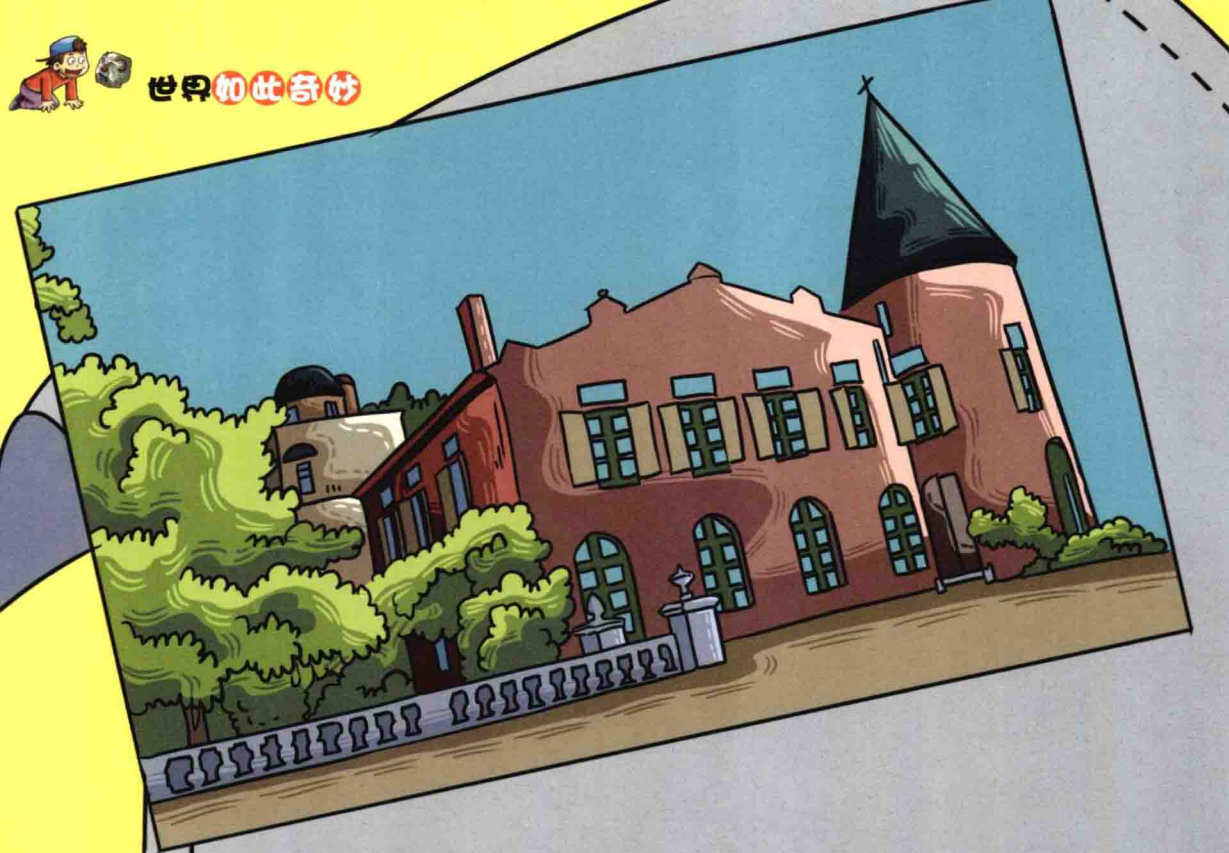




盛产葡萄酒的 拉菲庄园

一说到葡萄，大家肯定会想到那晶莹剔透、青翠欲滴的果粒，让人忍不住垂涎三尺。而用葡萄酿制而成的葡萄酒更具有独特的芳香。那你们知道世界上最有名的葡萄酒产自哪里吗？告诉





你吧，世界上最著名的葡萄酒产自拉菲庄园。相信大家一定很好奇：这个拉菲庄园是什么样子的呢？现在，就请大家跟随我一起去看看吧。

拉菲庄园位于法国波尔多地区的一个山丘上，是世界顶级葡萄酒酒庄，占地面积达170多万平方米，是列级酒庄中最大的。1855年，拉菲庄园被评为顶级葡萄庄园之一。在波尔多，有五大名庄，拉菲庄园就是其中之一（其余四个分别为奥比

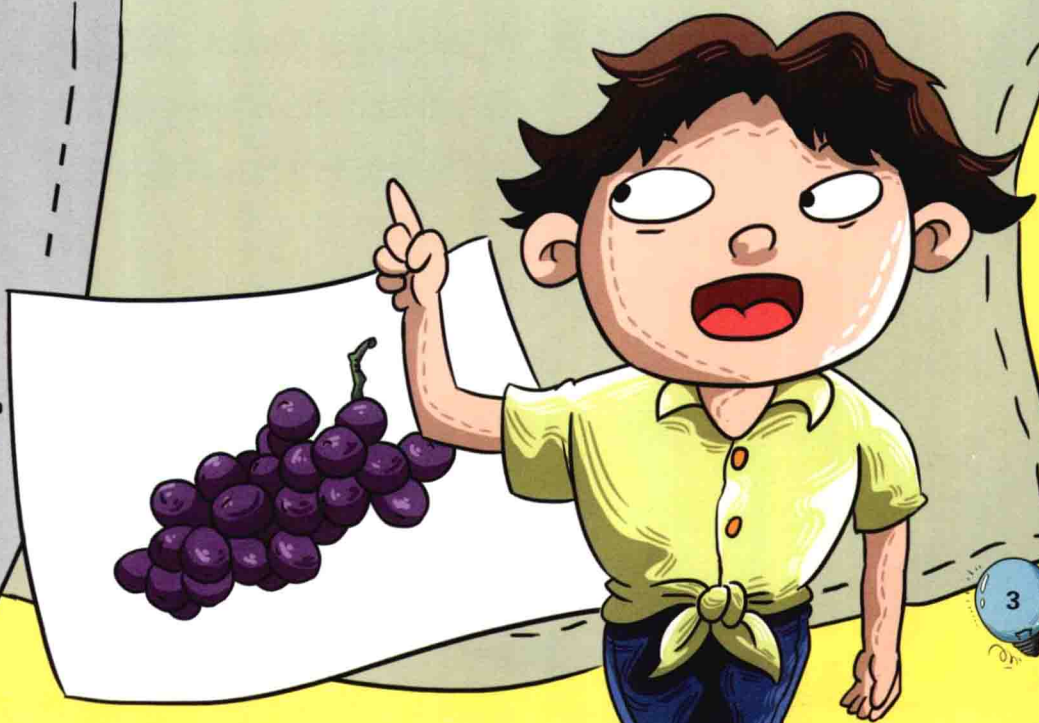


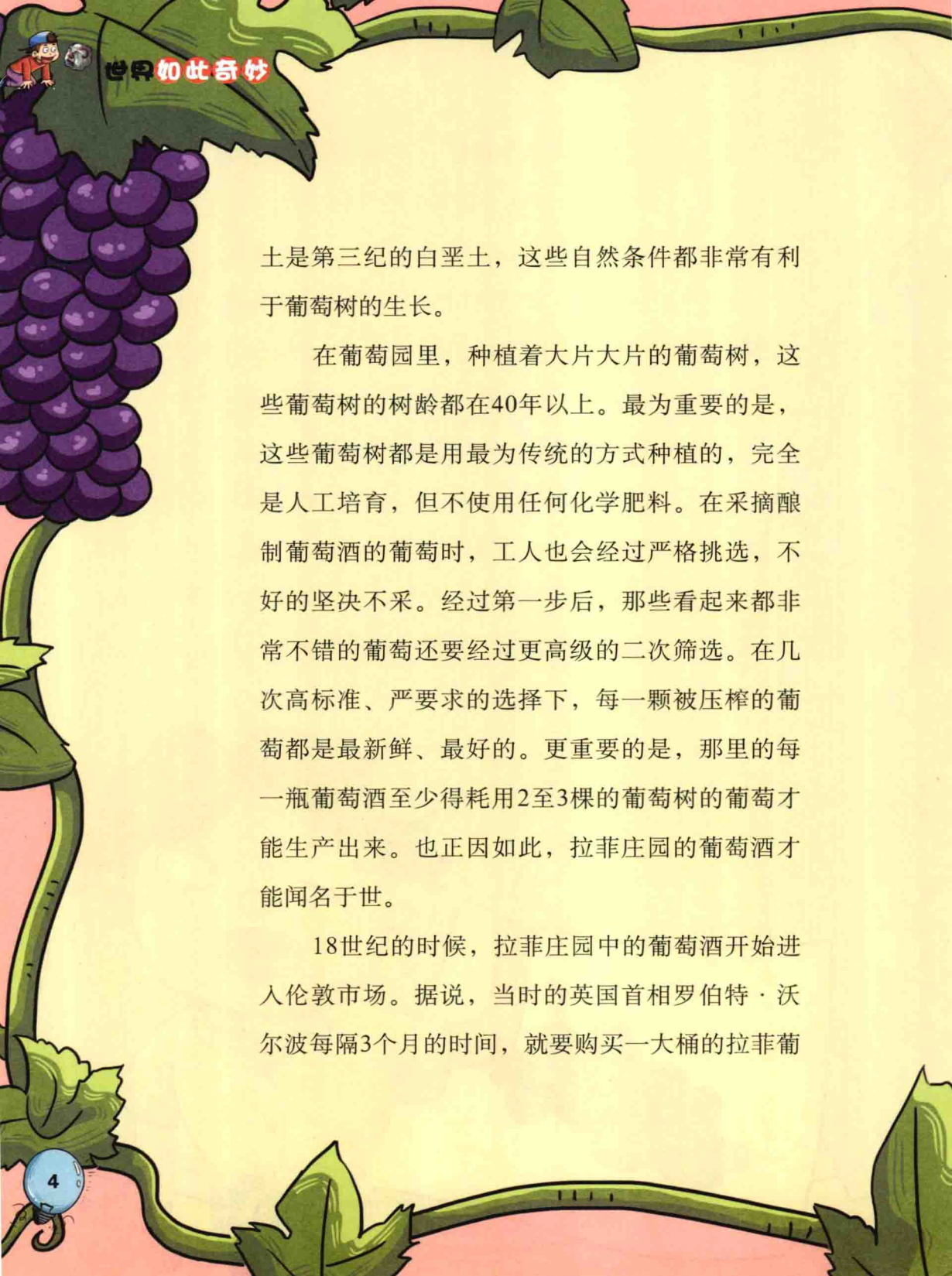


昂庄园、拉图庄园、玛歌庄园以及木桐庄园)。在这五大庄园中，拉菲庄园被认为是其中最为典雅的。

拉菲庄园至今已经有几百年的历史了。在13世纪中期，法国大小的村庄城镇中有很多修道院。位于波亚克村北部的维尔得耶修道院就是拉菲庄园的所在地。1354年，一个姓拉菲的贵族修建起了拉菲庄园。由于拉菲辛勤劳作，对庄园像是对自己的小孩一样，使得这个庄园越来越出名了。

在拉菲庄园中，占地面积最广的要数葡萄园了，达到100万平方米左右。葡萄园主要分布在三个地区，分别是围绕庄园主题修建的山丘、城堡以及毗邻的圣爱斯泰夫村。这三块土地的气候和土壤都非常得天独厚，日照充足，底





土是第三纪的白垩土，这些自然条件都非常有利于葡萄树的生长。

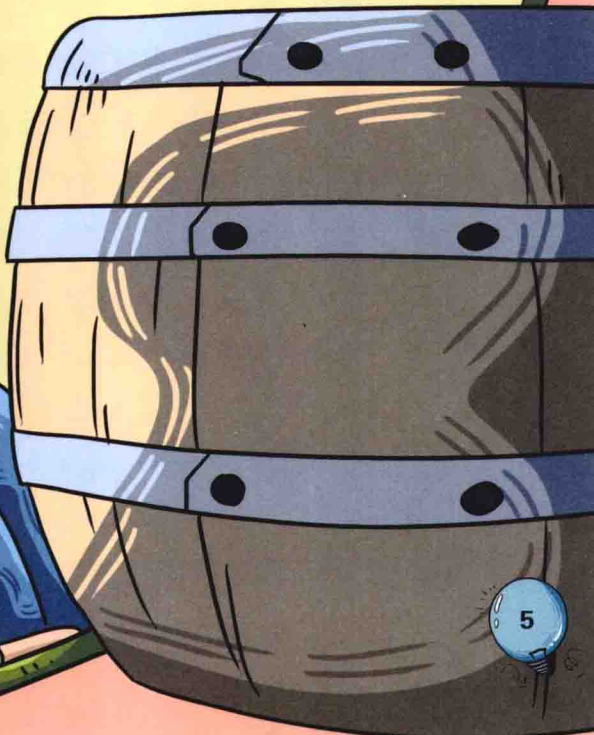
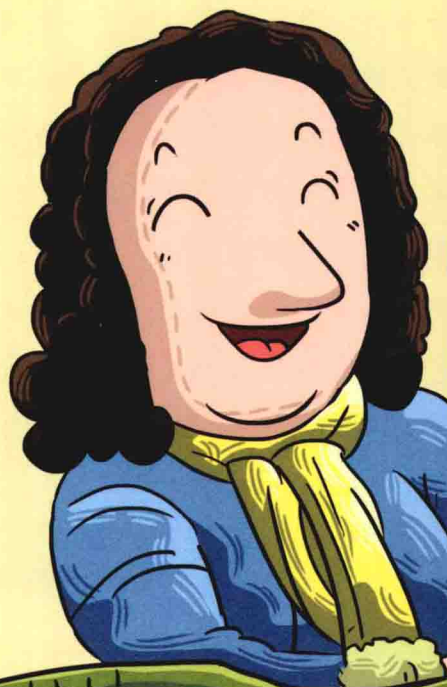
在葡萄园里，种植着大片大片的葡萄树，这些葡萄树的树龄都在40年以上。最为重要的是，这些葡萄树都是用最为传统的方式种植的，完全是人工培育，但不使用任何化学肥料。在采摘酿制葡萄酒的葡萄时，工人也会经过严格挑选，不好的坚决不采。经过第一步后，那些看起来都非常不错的葡萄还要经过更高级的二次筛选。在几次高标准、严要求的选择下，每一颗被压榨的葡萄都是最新鲜、最好的。更重要的是，那里的每一瓶葡萄酒至少得耗用2至3棵的葡萄树的葡萄才能生产出来。也正因如此，拉菲庄园的葡萄酒才能闻名于世。

18世纪的时候，拉菲庄园中的葡萄酒开始进入伦敦市场。据说，当时的英国首相罗伯特·沃尔波每隔3个月的时间，就要购买一大桶的拉菲葡



萄酒。可见，拉菲庄园的葡萄酒是多么受欢迎了！

如今，拉菲庄园在世界葡萄酒界中几乎是无人不知，无人不晓了。曾有人这样形容拉菲庄园中的葡萄酒的味道：“刚打开时，你可以闻到烟草、黑樱桃、紫罗兰的馨香，经过1小时左右的醒酒之后，那些经过长期发酵的味道与细密的橡木味开始展现。而且，这些酒的酒体浓郁、饱满，





看起来非常的诱人，细细品味后还能感受到里面甜美芬芳的新鲜水果气息。”

拉菲庄园的葡萄酒真的有那么美味吗？估计你也非常想到这个美丽的庄园去参观一下吧？不要着急，等你们长大了，一定会有机会到那里参观，并亲口品尝一下那里盛产的葡萄酒的。



葡萄酒的酿制工艺

葡萄酒深受人们的喜爱。那么，葡萄酒是怎么酿制出来的呢？酿制葡萄酒的工艺早在6000多年前就出现了。要想酿制出最优质的葡萄酒，最重要的一步就是将红葡萄果皮中的花色素和一种叫单宁的物质最大限度地提取出来。因为它们决定了葡萄酒颜色和口感的决定性因素。酿造葡萄酒需要经过的工艺流程主要有：筛选，酿制红葡萄酒就要选用红葡萄；去皮去梗，去皮是为了让葡萄汁和皮充分接触，去梗是为了清除梗中的异味；浸皮和发酵，这个过程大约需要一个月的时间。在这之后还要经过榨汁、澄清、调配等工艺。由此可见，葡萄酒的酿造可不是一件简单的事情哦。



被称为“滴金庄” 的伊甘酒庄

法国的庄园有一个定律，那就是哪里有庄园，哪里就能闻到醇香的葡萄酒。在法国波尔多地区，有两样东西在世界上最为出名：一样是葡萄酒，还有一样就是专门酿制葡萄酒的庄园，也就是酒庄。

在其他很多国家，庄园只是零星分布，但是在法国波尔多，庄园却是一片片的，而不是一个个的。这些庄园因为法国的葡萄



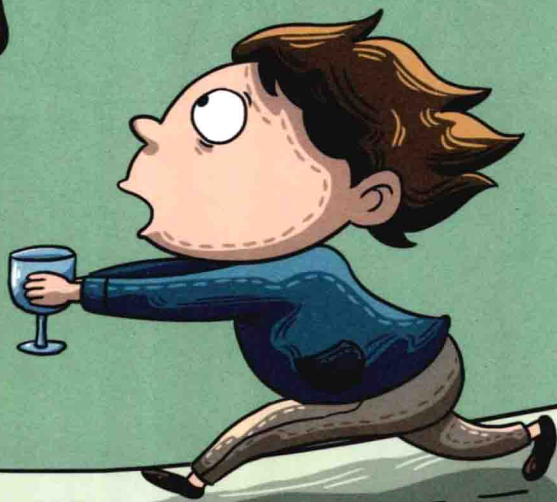


酒文化不断地被世人所知。在这里，就再给大家介绍一个庄园，也就是酒庄——伊甘酒庄。

伊甘酒庄位于法国波尔多酒区的苏玳分产区，距离波尔多市区大约有30千米。这个酒庄的面积有150万平方米，但大部分面积都用来种植葡萄树。因为这里生产的葡萄酒滴滴皆金，因此伊甘酒庄也被称为“滴金庄”。

为什么这里的葡萄酒这么贵呢？

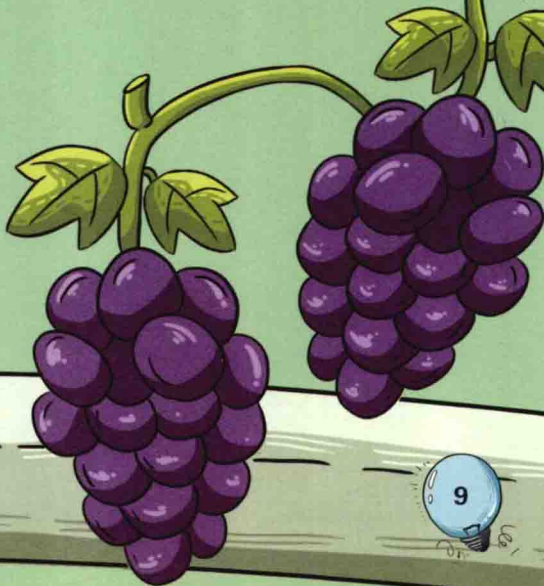
要回答这个问题，还要从伊甘酒庄的葡萄说起。在日常生活中，我们如果看到发霉的葡萄，一定会毫不犹豫地将其





扔掉。但是，伊甘酒庄生产出来的葡萄酒却是用一种发霉的葡萄酿造出来的，而且还被卖到了大多数人无法接受的价格。你一定很难相信吧？

1593年，索维奇家族获得了当时为皇家领地的伊甘庄园。1968年，伊甘酒庄又传到吕萨吕斯伯爵手中。至今为止，伊甘酒庄已经拥有几百年的历史了。哇，怪不得它的酒可以卖到那么高的价格呢！原来它有这么悠久的历史呢。可是，这个想法并不正确哟，因为伊甘庄园的酒之所以能卖到特



别高的价格，可不单单靠它悠久的历史呢！

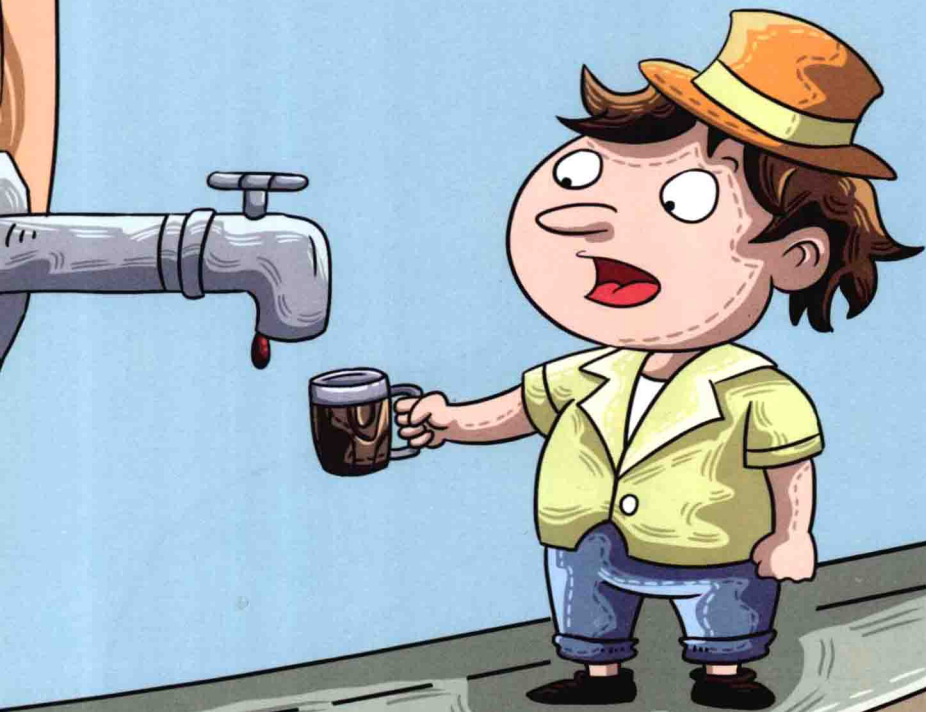
最早的时候，伊甘庄园并没有现在的名气，它只是一个占地面积很小的庄园，它的葡萄产量也算是非常低的。因为伊甘庄园里的土壤并不像其他庄园的土壤那么好，这个庄园里的土壤表面是碎石和沙子，下面则是黏土与石灰岩。不算好的土质使得这里的葡萄树到了一定的时候就结不成果子，为此还砍掉了许多，并且在几年中不能种植新的葡萄树了。

不过呢，它会出现后来甚至直到今天的辉煌，可是缘于庄园主人的一个不经意的错误呢！有一次，庄园主人出去打猎，耽误了回庄园采摘葡萄的时间。等他回到



庄园一看，发现那些葡萄都已经开始发霉腐烂了。庄园主人不忍心自己辛苦种植的葡萄就这样被扔掉了，于是便抱着试试的心态用那些发霉变质的葡萄去酿酒。结果，他惊讶地发现用这种霉变了的葡萄酿出的酒，味道竟然更加香甜。从此之后，庄园主人就开始用腐烂的葡萄酿酒了。慢慢的，伊甘庄园的名气就越来越大了。

庄园主人为了保证葡萄酒的品质，用来酿酒的葡萄可都是用手工一颗一颗采摘的，而且只采摘那些霉变了的葡萄。不仅如此，这种葡萄酒的发酵时间也很长。所以，当月酿造出来的酒需





要花费6年的时间才能在市面上出现。若是遇上葡萄还没到腐霉的时间，伊甘酒庄为了保证葡萄酒的质量，绝对不会对外推出。

在葡萄成熟的时候，伊甘酒庄的夜晚和清晨常常弥漫着浓雾，使得葡萄感染一种“贵族霉”。所以，伊甘酒庄推出的葡萄酒还有一个特别的名字，叫伊甘贵腐甜酒。它的味道非常甜，与其他的葡萄酒在口感上有很大的区别。不过呢，它的价格也是非常昂贵，普通人是很难品尝到它的美味的。





复制出来的 里鹏庄园

对红酒有一定了解的人都知道，红酒的年份越长，品质越好。所以，市场上出现的大多数有名的红酒，其出产地——庄园也有一定悠久的历史。但是，在法国，有一个庄园却不是这样，它的“年龄”在其他庄园中可以说是年幼的，但其生产的红酒却可以说是世界上几种最为珍贵的葡萄酒之一。能在这么短的时间内生产出那么好的葡萄酒，这个庄园一定非常厉害吧？现在我们

