

<<爱上葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<爱上葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787208055384

10位ISBN编号：7208055386

出版时间：2005-01

出版时间：上海人民出版社

作者：吴书仙

页数：190

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<爱上葡萄酒>>

内容概要

在中国，饮用葡萄酒已经成为一种时尚，但当我们越来越多地接触它的时候，我们的对葡萄酒认识的误区也凸现出来：葡萄酒是不是陈年的香？

葡萄酒适合中国菜吗？

喝葡萄酒上头到底是怎么回事？

葡萄酒能美容养颜吗？

.....作者以一个品酒师的专业知识来进行FAQ式的葡萄酒常识普及，在轻松、愉快的笔调中，读者将畅游葡萄酒的王国！

本书深入浅出地介绍了葡萄酒的基本常识，从葡萄酒的种类、酿造到购买、品尝和储存，从酿酒葡萄的分类、种植到葡萄酒的消费，将有关葡萄酒的种种知识面面俱到地呈现在读者的面前。

本书作者有着近十年的酒评经验，而赋予它不可忽视的权威性和专业性；同时作者的文字简洁，适于中国读者的阅读习惯，而赋予它一定的通俗性和易操作性。

此书不仅旨在为中国读者介绍地道精准的葡萄酒饮用常识，更重要的是希望通过它来引介一种优雅健康的文化习惯。

因而本书的读者群定位在都市白领阶层、葡萄酒从业人士和餐饮业人士。

<<爱上葡萄酒>>

作者简介

吴书仙，中国首位独立酒评人，葡萄酒专栏作者，国际葡萄酒作家协会（F.I.J.E.V.）会员。自1996年开始她的葡萄酒事业，为酒厂做过销售，自己开办过葡萄酒配套设备包装公司，亦曾赴法学习葡萄酒专业品评。目前在《经济观察报》、《时尚钟表》等多家媒体开设葡萄酒专栏，撰写了数十万字的葡萄酒与中国葡萄酒市场相关文章。她常年在海外各葡萄酒产区访问，并多次应邀担任国际酒评会评委。

<<爱上葡萄酒>>

书籍目录

自序第一章 常识篇葡萄酒也是一种社交礼仪葡萄酒究竟有几类？

水做的葡萄酒？

葡萄酒是怎么来的？

葡萄酒适合中国菜吗？

葡萄酒有生命吗？

葡萄酒是不是陈的香？

喝不完的酒怎么办？

为什么要醒酒？

喝葡萄酒上头是怎么回事？

葡萄酒的消费误区葡萄酒对身体有多少好处？

葡萄酒能美容养颜吗？

葡萄酒里都有哪些东西？

如何判断酒是否变质如何开瓶看木塞识酒好杯衬美酒葡萄酒的保存和饮用温度葡萄酒投资第二章 葡萄

品种篇风情万种霞多丽铁骨柔情雷司令赛美容“MARRY”长相思红葡萄之王——赤霞珠红葡萄之后

——梅鹿辄魅惑作女——黑比诺其他白葡萄品种其他红葡萄品种第三章 种植与酿造篇葡萄的生长过程

气候与葡萄酒的风味葡萄酒生产的基本过程橡木桶与酒的关系第四章 品尝篇饮酒的顺序品尝的类型喝

酒与品尝观色识酒闻香识酒品味识酒酸的滋味单宁的妙用第五章 特殊酒种篇冰酒贵腐酒起泡葡萄酒雪

莉酒波特酒山葡萄酒第六章 资料篇葡萄酒品尝用语酿酒葡萄品种译名对照

<<爱上葡萄酒>>

章节摘录

水做的葡萄酒？

记得我在某次酒会上给消费者讲课的时候，有人问过我这个问题。

如果我是来自国外的酒评人，不是目瞪口呆就是要笑掉大牙。

怎么会问如可笑的问题？

葡萄酒当然是100%的葡萄酿造的，难道还加水勾兑吗？

在上海这样的大都市还有人问我这个问题，其实一点也不奇怪。

除了黄酒和白酒都是“哪里的水好，哪里酒就好”这个概念对中国人的影响外，一般市场上的确存在着种加了水、色素、酒精的东西。

这类东西一般是甜的，装瓶时还加过防腐剂，最别喝它们，对我们的身体没好处的。

即使中国人的胃结实，喝了也许不会生病，但是喝多了掺水加色素、香精和食用酒精的酒，就像吃味精和熏肉一样，多了总是不太好的。

这东西也不可能像真正的葡萄酒那样有预防心血管疾病、清除体内多余胆固醇、美容养颜等效果的。

如何辨别这类酒呢？

主要是酒标，背标通常标注着水和葡萄汁含量的百分率，现在葡萄汁的含量可能是提高了，但

还是比不上100%葡萄酿造的酒。

当然也会有加了水却没有标出来的葡萄酒，不过只要大家掌握葡萄酒知识，就会知道如何识别了。

对于真正的葡萄酒，我们是不是可以加水和其他东西来喝呢？

其实加与不加都在自己的喜好。

你认为好就可以，只是道理还是要明白的。

如果加了东西，葡萄酒的香气和味道一是受影响的，所雪碧、可乐、冰块、冰水什么的，最好加在最普通的葡萄酒或者味道不怎么样的葡萄酒里。

如果是相当好的、昂贵的葡萄酒，加东西实在是糟蹋它了。

曾经在一家俱乐部亲眼目睹，有人将一瓶价值二千多块的产自拉斐庄

(ChateauLafiteRothschild, 法国五大葡萄酒名庄之一的酒加了雪碧来喝，那真是暴殄天物！

我本想冲过去抢救，拿两箱王朝葡萄酒跟他们换，让我的朋友一把拉住了，让我别闹事。

要是让这家酒庄主人和酿酒师看到真是气晕过去的。

当然如果是夏天，你想用便宜的葡萄酒来解渴，加点其他饮料冰凉消暑也是不错的。

这种加了水和色素的酒究竟是不是葡萄酒？

在外国是没有的，国际公认的能够叫葡萄酒的一定是100%采用葡萄和葡萄汁来酿造的。

虽然中国唐朝就有葡萄酒了，可是近代葡萄酒还是西方传过来的。

我们对这美好的饮品还很陌生，社会上也有假冒伪劣、以次充好的现象，毕竟不能要求我们每位消费者都是专家。

不过，葡萄酒的确是个趣味非凡、提升生活品味的美好事物，并不是有钱就能完全享用它，你还需要真正懂它。

如果我们既能品它的美味，又能解它的风情，还了解它出产地的风土人情，学到丰富的知识，何乐而不为呢！

风情万种霞多丽 时值盛夏，是喝冰得凉凉的白葡萄酒的最佳时节。

历数白葡萄酒，当以葡萄命名的霞多丽(又称莎当妮，Chardonnay)首当其冲，在葡萄酒的世界里它堪称千变美女。

霞多丽祖籍法国勃艮地，一个靠近夏布利葡萄园(Chablis酒标上有此名称的酒100%都是由霞多丽葡萄酿造的)北部的凉爽地方，除了种葡萄，那个地方种不了其他任何植物。

30年前，人们可能只知道Chablis白葡萄酒好喝，并不知道霞多丽这种葡萄的名字，然而现在大不一样，它的名字风靡全世界，喝葡萄酒的人没有不知道它的。

<<爱上葡萄酒>>

如果有人问我最喜欢哪个地方的霞多丽--纯属个人观点,不代表酒评人的身份,那么我会讲最喜欢传统风味的夏布利。

这里的霞多丽比其它地方的成熟得慢。

原始的高酸和这个地区独特的土壤特性,使这里的酒年轻的时候品尝起来促进食欲(在白葡萄酒里,酸是酒的骨架,果味是肉),新酒里有着刺激性的酸,清爽得像潮湿的石头,散发着草和绿色水果的香气。

如果到了成熟的年龄,亦即五至六年以后,会有让人感觉潮湿的动物毛皮味道,这正是它成熟的顶峰。在这个阶段,莎当妮富有原味的高酸,陈年增加了许多的复杂性和有益的香气,有着浓郁迷人的品质,像燕麦片糊糊。

酒标上写着Premier Cru、FirstGrowth的都是不错的。

勃艮地心脏地带就是“金色山坡”(Cote d'Or),特级葡萄园(Grands Cru)包括可东-查理曼(Corton-Charlemagne)、梦拉榭(Le Montrachet)、巴塔-蒙哈榭(Batard-Montrachet)、施维亚-蒙哈榭(Chevalier-Montrachet)和默索一级葡萄园(Premier Cru Meursault),这些地区的酒都是很丰满而细腻的,有着榛果、甘草和蔬菜汤的风味。

一般认为白葡萄酒是不能陈年的,而这个地方的霞多丽却非常具有陈年的价值。

在法国学习的时候,我品尝过一款这个地区30年陈酿的霞多丽,依然是活力四射,酒味十分丰满,当时觉得这酒还可以继续陈放。

不过现在迫于市场压力,勃艮地的不少酒厂也开始使酒早点成熟,也都采用了橡木桶发酵的新技术。

对于新世界霞多丽,跟旧世界的勃艮地完全不一样。

新世界的这类品种的酒一般是由早熟葡萄酿成,葡萄酒成熟得快,因而应该早点喝掉。

在新世界里表现出色的要数澳大利亚和加州的霞多丽,这个品种与这些国家产区的土壤和气候的结合使酒达到了顶峰状态。

澳大利亚的霞多丽有着明显的特色,比如说有的风味类似于柑橘,接近酸橙,而且它们通常是从清淡的绿色发展到很深的金色。

以前的澳大利亚酿酒人在霞多丽高产的时候,就知道用橡木片来浸泡,以增加酒的橡木风味,至今他们也是使用橡木桶发酵的。

有的霞多丽可以陈年数年,比如澳大利亚的亚力山大山谷(Adelaide Hills)和玛格丽特河谷(Margaret River)的酒。

加州霞多丽风味多样,丰富浓郁的好品质酒基本上都是口味重的、沁甜的,这个特点有的时候来自酒精,因为那个地区白天的光照好,有利于葡萄熟。

好的霞多丽来自Carneros(是索诺玛的一部分)在海岸葡萄园以及中央海岸一带,比较保险的、好的霞多丽来自蒙大伟(Robert Mondavi)、Talley、Flowers、Marcassin、Kistler、Au Bon Climat。

霞多丽在新西兰也广泛种植,其特点是干净,绿色,富有清爽的酸。

南非霞多丽多当妮很吸引人,带有烟熏风味。

智利的红葡萄酒虽然出色,但是霞多丽却像便宜货,北美的霞多丽味淡如水。

中国该归为新世界葡萄酒的范畴。

值得推荐的首先是山西怡园的霞多丽,它采用法式酿造法,但是酒的口味也带点新世界的风格;第二位的是山东青岛的华东霞多丽;第三要数新疆的新天尼雅霞多丽。

讲到这里,大家对霞多丽葡萄酒应该也知道个大概了喝的时候只要注意口味轻的、年轻的酒,冰的温度最好在6~8;口味重、年份久一点的则在9~12。

<<爱上葡萄酒>>

编辑推荐

葡萄酒的芬芳在房间里绽放。

她从纷乱的印刷文字里解脱，聆听着那些葡萄酒香的呢喃。

窗外的风景撕开了窗帘的沉默，错乱的世界就在帘外，似乎是无奈的喧嚣。

幽香雅色中，她化入淡淡的梦境，那里，玉液琼浆也如童话般性感和美丽。

女人与葡萄酒的爱情，一旦开始，就是一生一世的执著。

<<爱上葡萄酒>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>