

<<品鉴红酒>>

图书基本信息

书名：<<品鉴红酒>>

13位ISBN编号：9787505955356

10位ISBN编号：7505955357

出版时间：2007-4

出版时间：中国文联

作者：朱海宁

页数：222

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>

<<品鉴红酒>>

前言

在中国经济持续高速增长的同时，酒类的消费格局也在悄然发生变化：盛传千年的白酒在被啤酒逐步替代的同时，啤酒的市场威力又在悄然之间受到了葡萄酒的威胁。

从全球范围来看也是如此：葡萄酒的消费已呈逐年增长之势。

葡萄酒——尤其是红酒已然成为了消费者的新宠。

酒文化是中华文化的重要组成部分，其文化源远流长、博大精深。

它醇香浓烈，别具一格，令人陶醉。

但细品中华的酒文化，因红酒文化的缺失，我们会不会有所遗憾？

如今的中国，虽然有贵族化的红酒、贵族化的红酒消费，却没有真正的红酒文化。

绝大多数人不懂得品味红酒，国内系统介绍红酒知识的书籍并不多见——即使有，也只是断章片语。

于是，作为红酒文化的忠实追求者——我有了写一本书来系统介绍红酒知识的想法。

红酒不仅是一种商品，它更是一种文化、一种艺术。

北京圣朱利酒业销售有限公司作为红酒行业的先行者，有做红酒文化的理想和追求。

红酒营销的最好境界就是知识营销。

在北京圣朱利酒库连锁营销模式建立的同时，传播红酒知识，提升消费者的红酒品鉴能力，也成了其营销环节中的重中之重。

本书将详细地为消费者介绍红酒的入门知识、红酒的实用技巧、红酒的抗病功效、红酒与美食的搭配，以及红酒的地理分布和发展趋势。

作者希望本书能从红酒品鉴的角度，对消费者有所帮助，可以在红酒行业中起到抛砖引玉的作用。

由于时间仓促，书中若有不妥之处，敬请读者赐教！

本书付梓之际，感谢为本书付出过辛勤劳动的摄影师骆路、田苗以及刘兰新、李国立、陈卫东等同行的帮助。

<<品鉴红酒>>

内容概要

本书将详细地为消费者介绍红酒的入门知识、红酒的实用技巧、红酒的抗病功效、红酒与美食的搭配，以及红酒的地理分布和发展趋势。

作者希望本书能从红酒品鉴的角度，对消费者有所帮助，可以在红酒行业中起到抛砖引玉的作用。

<<品鉴红酒>>

作者简介

朱海宁，毕业于北京师范大学,之后留学日本三年。
曾任北京葡萄酒厂副厂长、中法合资北京保乐力加酿酒有限公司销售部经理。
现任北京圣朱利酒业销售有限公司总经理。

<<品鉴红酒>>

书籍目录

红酒入门篇 葡萄酒的历史 葡萄酒的起源 葡萄酒的命名 葡萄酒的分类 红酒的文化 红酒原料 红酒等级 红酒品牌 红酒酒具 红酒酒瓶 酒杯巡礼 软木塞 红酒的酿造 红酒的酿造过程 红酒的酿造方法 红酒的培养——橡木桶 红酒的储存 储存条件 酒窖储藏 冰冻储存 电子酒柜 处理未喝完的酒 红酒实用篇 红酒配套知识 酒标导读 红酒年份 红酒价格 红酒品饮准备 品尝环境 开瓶 换瓶 斟酒 红酒品饮方法 品酒的方法 品酒的基本步骤 品饮的注意事项 每月饮酒指南 红酒质量分析 颜色 香气 口味 红酒的选用 如何点酒 红酒选购 红酒市场 红酒健康篇 红酒在人体内的作用 红酒的营养价值 红酒的保健作用 红酒能美容 红酒能减肥 红酒能抗癌 红酒能延寿 红酒能防止动脉硬化 红酒能预防心脏病 红酒能预防心血管病 红酒能预防血栓病 红酒的辅助治疗作用 红酒能防眼病 红酒能预防感冒 红酒能抗乳腺癌 红酒有助于受孕 红酒能预防牙周病 红酒能预防老年痴呆 红酒能降低中风大脑的损伤程度 科学饮用红酒 红酒美食篇 红酒与菜肴的搭配 餐酒搭配要领 餐酒搭配忌讳 餐酒搭配的味觉原理 佐餐红酒的理想搭配 红酒与中餐的搭配 粤菜配红酒 川菜配红酒 鲁菜配红酒 湘菜配红酒 江苏菜配红酒 浙江菜配红酒 安徽菜配红酒 闽菜配红酒 红酒与西餐的搭配 用餐前后红酒的搭配 法国菜与红酒的搭配 意大利菜与红酒的搭配 西班牙菜与红酒的搭配 品酒餐桌礼仪 红酒时尚篇 红酒是品位和时尚的象征 红酒的时尚新喝法 红酒时尚人物 红酒世界最耀眼的明星：杰西丝·罗宾逊 红酒世界风云人物：休·约翰逊 中国女品酒师的精彩人生 香港酒神黄雅历 知名演员与红酒 红酒地理篇 法国红酒 意大利红酒 西班牙红酒 希腊红酒 美国红酒 阿根廷红酒 智利红酒 奥地利红酒 澳大利亚红酒 新西兰红酒 南非红酒 中国红酒附录 红酒词汇英汉对照

<<品鉴红酒>>

章节摘录

葡萄酒的历史 唐代有关于葡萄酒的诗，最著名的莫过于王翰的《凉州词》。
诗中写道：葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。

醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回？

诗中的酒，指的是葡萄美酒；杯，则是指“夜光杯”。

而这样的场面，这里的“醉卧”，在塞外那样一个艰苦荒凉的环境下，又是何等的难得！

如今，饮用葡萄酒已成为一种时尚。

越来越多的人开始接触葡萄酒，喜欢葡萄酒。

为了使大家对葡萄酒能有一个基本的了解，本书将对葡萄酒的有关知识进行详细的分析介绍。

葡萄酒的起源 葡萄酒是从种植葡萄开始，经过葡萄的发芽、抽叶、开花、结果等生长过程，然后待葡萄成熟的时候采集下来，并迅速将其压榨成汁，再经过发酵等一系列过程加工而成的。

根据国际葡萄与葡萄酒组织（OIV，1996）的规定，以及标准丛书《饮料酒分类》中采用的定义，葡萄酒是由破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后获得的饮料。其酒精度不能低于7%。

1971年一份欧洲共同体的官方文件对葡萄酒下了这样的定义：葡萄酒是把压榨、葡萄果粒所得的葡萄浆或葡萄汁，经充分或部分的发酵过后，所得的一种含酒精的产品。

巴斯德是这样描述葡萄酒的：“葡萄酒是一种有生命的躯体，它具有最为丰富、平衡的精神，飘逸而沉着，连接着天地。

与所有其他植物相比，葡萄更好地与大地的灵性结合在一起，而使葡萄酒具有恰当的分量。

葡萄终年随着太阳的运行而辛勤劳作，葡萄酒也永远不会忘记在酒窖的深处重复太阳的运行。

正是由于葡萄酒重复着大自然的季节变化，才产生了最为惊人的艺术——葡萄酒的陈酿艺术。

从本质上讲，葡萄从月亮、太阳、星星那里获得了一点点硫，而使自己能独立点燃并延续所有的生命之火。

因此，真正的葡萄酒凝聚着天地之精华。

”

<<品鉴红酒>>

编辑推荐

如今的中国，虽然有贵族化的红酒、贵族化的红酒消费，却没有真正的红酒文化。绝大多数人不懂得品味红酒，国内系统介绍红酒知识的书籍并不多见，《品鉴红酒》的出版弥补了这一个缺憾！

<<品鉴红酒>>

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>