

<<葡萄酒的品格>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的品格>>

13位ISBN编号：9787508485850

10位ISBN编号：7508485858

出版时间：2011-7

出版时间：水利水电出版社

作者：马红

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>

## <<葡萄酒的品格>>

### 内容概要

有人统计过《圣经》里先后有520余次提到葡萄酒，不仅如此，耶稣曾对12门徒说：“喝葡萄酒可以平静你的心灵，让你安详。”可见葡萄酒对西方历史、文化，甚至宗教的影响多么深远。

葡萄酒如人一样，要经历出生、幼年、青年、中年、老年和死亡的必然过程。所以，品酒如“品人”，它不仅仅是一种健康时尚的饮品，更是一种身份、一种追求和一种人生态度。如果你今天打开了一瓶葡萄酒，它的味道一定和其他任何一天打开的时候有所不同。葡萄酒的这种生命特质，总是勾起人们的好奇心去了解它的今生前世。

与人一样，好酒也需要遇到懂得欣赏它的人，才能擦出激情的火花。大多数国人喝葡萄酒没想过文化、品味，甚至健康，对葡萄酒缺乏真正的认识，对其历史、文化、礼仪等更是一知半解。葡萄酒的品尝不仅只是喝，更像是透过嗅觉与味觉所进行的审美体验，一种用感官阅览世界的奇妙途径。品酒蕴涵着如此多的意义，有着如此多样的变化，所以你需要一本入门、品饮与选购的葡萄酒书籍，为你讲述有关葡萄酒的一切，这也正是本书的宗旨。

本书共分为7大章节从葡萄的采摘、发酵、酿制、营养，到葡萄酒的酒杯、酒瓶、价位、窖藏再到养生、佐餐、品饮，360度涵盖葡萄酒知识，具备全面而实用的指导性。除了这些基础知识外，还分类讲述了法国、意大利、德国、奥地利、葡萄牙、美国、澳大利亚、新西兰、阿根廷、南非、中国等国的葡萄酒等级、品味与特色。

更值得一提的是，为了便于读者阅读和记忆，本书加入了风趣幽默的三个人物角色和一只可爱的猫咪，为大家图文并茂地、轻松地、情景化地图解葡萄酒知识，使本书成为最亲民、最实用、最趣味的葡萄酒完全说明书。

不是每个人都有机会成为品酒师，但是本书能让热爱葡萄酒、喜欢葡萄酒的读者具备和品酒师一样的知识，让你不再只是“喝”葡萄酒，更能幸福的“品”出葡萄酒的价值。

## <<葡萄酒的品格>>

### 书籍目录

#### Chapter 1 葡萄美酒，千滋百味知多少

- 葡萄酒的那些曾经
  - 那一年，葡萄进入酒的世界
  - 葡萄酒的青涩童年
  - 葡萄酒与橡木桶的故事
  - Tips：最好的葡萄品种
  - 趣闻：酿酒师的生活
  - 葡萄酒的“个性”资料
  - 姓名：破解酒标的秘密
  - 生日：你最爱喝哪一年的
  - 出生地：葡萄酒会不会想家呢
  - 成长历程：葡萄酒的酿造
  - 性格：天然全汁干红，还是人工半汁半干白
  - 个性装扮：葡萄酒瓶也有名字
  - 冒泡泡的快乐——葡萄汽酒
  - 汽酒是怎么酿造的
  - 汽酒 香槟酒
  - 香槟的优雅风范
  - 开香槟的技巧
  - 闻香识酒，品酒时的最大考验——盲品
  - 观酒色，视线后的真实
  - 闻酒香，空气中的微妙
  - 品酒味，舌尖上的跃动
  - 葡萄酒的秘密
  - 越贵越好吗
  - 葡萄酒越陈越香吗
  - 年份决定一切，对吗
  - 葡萄酒的灵魂：单宁
  - 葡萄酒 红酒
  - “高级”和“日常”的区别
  - 软木塞秀场
  - 优雅搭配，葡萄酒的“伴侣”们
  - 每种葡萄酒都能配餐
  - 红酒配红肉
  - 白酒配白肉
  - 葡萄酒搭配中国菜
- #### Chapter 2 红紫诱惑，娇媚从健康开始
- 葡萄酒中的健康精灵
  - 葡萄酒的魔力
  - 抗氧化延缓衰老
  - 促进循环，滋润肌肤
  - 美白去斑，光洁亮丽
  - 代谢顺畅，瘦身减肥
  - 产后恢复
  - 减压舒缓，帮助睡眠

## <<葡萄酒的品格>>

保证消化通畅

有效抑制心血管疾病

防治感冒，提高免疫力

促进微量元素吸收

明目清瘀，让视界更清晰

以酒养生之道

严格的“适量”

原汁饮用暖胃

睡前饮用安眠

餐前饮用开胃

餐后饮用消食

美容要选干葡萄酒

每天一小杯

红酒面膜的神秘面纱

教你自制白葡萄酒爽肤水

奢华美人：葡萄酒浴

葡萄酒的健康美丽配方

葡萄酒与蔬菜——红酒炖鲜蘑、

红酒烩紫甘蓝

葡萄酒与肉类——红酒牛排、红酒鸡翅

葡萄酒与海鲜——红酒螺片、

红酒柠檬煎鳕鱼

葡萄酒与乳酪——红酒蛋糕、干白提拉米苏

葡萄酒与水果——红酒炖雪梨、

法式红酒炖蜜桃

葡萄酒与主食——红酒养生粽、

红酒意大利面

葡萄酒与甜品——红酒果冻、

巧克力红酒冰淇淋

### Chapter 3 千挑万选，众里寻它千百度

极致品位，考验的是你的眼光

与众不同的“极品”卖场

行家的品牌之选

那些特殊年份的酒之骄子

“贵族”们的国籍

Tips：百元葡萄酒与千元葡萄酒的区别

平民巧匠，经验够不够是关键

深藏不露“淘”酒铺

最亲民的“偶像”品牌

被生日所决定的大众化命运

Tips：用最少的钱买最体面的酒

最能撑场面的“平民”酒

臻选的心意，让瞬间成为永久

礼品——这厢有“礼”了77

聚会——相聚只为它的醇美

特殊——特殊的夜，特殊的你

自饮——我独享的浓香

## <<葡萄酒的品格>>

佐料——配角也优雅

无声的节奏，选购的步骤

step 1：细阅酒标

step 2：轻点试饮

step 3：如何快速诊断葡萄酒的缺陷

step 4：静观瓶身

step 5：开瓶细评

### Chapter 4 优雅致尚，落瓶起杯的高贵

餐厅选酒的技巧

价格是品质的最好标识

餐厅推荐的酒可以相信吗

一瓶够不够

让侍酒师和服务员帮忙

如何向侍酒师表达自己的喜好

葡萄酒的饮用礼仪

不要被推销员误导

品酒会

品酒是一种思考

携酒赴会——带不同的酒有不同的意义

美味是“换”来的——可不要独享哦

餐会

让侍酒师点酒

侍酒师为什么递给你软木塞

餐前、主菜、甜点、餐后配酒各有讲究

斟酒的顺序

斟酒量多少为宜

百搭酒——香槟

餐桌上的困惑

一定要先品后饮

为什么品酒前要摇杯

每种酒都需要醒酒吗

请问，我可以换一瓶吗

这半瓶，可以打包吗

### Chapter 5 美酒醇香，亦梦亦幻也是真

优雅细致的品味——葡萄酒的酒具

学会选最适合的酒杯

杯子的形状决定味道

“高脚美女”的冷傲

“内敛含蓄”的白酒杯

会“呼吸”的红酒杯

透亮的洁净，水晶的高雅

Tips：如何清洗葡萄酒杯

教你开瓶小技巧

葡萄酒的饰品

滢酒瓶——透视的艺术

存酒瓶——娇小的优雅

时间静止的那一刻——葡萄酒的品尝

## <<葡萄酒的品格>>

恰好在此时——最佳饮用时间

白葡萄酒的最佳饮用时间

红葡萄酒的最佳饮用时间

体验脉脉温情——最佳饮用温度

白葡萄酒的最佳饮用温度

红葡萄酒的最佳饮用温度

香槟酒的最佳饮用温度

饮前一小时的冷藏

纯正原味——葡萄酒的天然醇香

葡萄酒可以配雪碧、话梅吗

极妙混合——葡萄酒鸡尾酒的调配

葡萄酒鸡尾酒

香槟鸡尾酒

沉醉之后——葡萄酒的优雅劲力

第一次品尝又酸又涩

葡萄酒也能让你天旋地转

Tips：喝完葡萄酒不宜立即刷牙

葡萄酒与性格

Tips：你的气质最适合喝哪种葡萄酒

通过葡萄酒可以看穿一个人的性格

酒性各异，葡萄酒也有个性

Tips：与十二星座最配的葡萄酒

### Chapter 6 永恒留恋，金屋藏娇也温柔

葡萄酒在瓶中的成长

成长中颜色的改变

成长中香味的变化

如何把葡萄酒带回家

葡萄酒的保存条件

红酒的年份 生产日期

喝了一半的葡萄酒如何保存

葡萄酒最“害怕”的东西

葡萄酒的投资收藏

礼品葡萄酒的包装和运送

### Chapter 7 绮丽风情，一方水土一方美味

古老的传统，悠久的历史

葡萄酒之尊——法国

Tips：世界上最贵的葡萄酒

趣闻：拿破仑最爱的红酒军队

也要行礼的酒庄

葡萄酒之源——意大利

Tips：意大利葡萄酒常用词汇

西施佳雅让官僚主义低头

葡萄酒之乐——德国

Tips：白葡萄酒冰镇口味更佳

趣闻：贝克汉姆用什么招待客人

葡萄酒之珍——奥地利

Tips：奥地利葡萄酒的质量级别

## <<葡萄酒的品格>>

秘技：奥地利白酒是品位的象征

葡萄酒之国——葡萄牙

Tips：在葡萄牙酒比水还便宜

趣闻：葡萄牙得名于葡萄酒吗

葡萄酒之贵——匈牙利

Tips：吃匈牙利菜一定要配匈牙利葡萄酒

趣闻：匈牙利的国歌中也有葡萄酒的身影

创新的工艺，快速的崛起

逆流中的顽强——美国

核心产区——加利福尼亚州

Tips：美国葡萄酒内容详尽的酒标

秘技：用美国葡萄酒打造美式浪漫情人节

南半球的“法国”——澳大利亚

Tips：初品酒者的最佳选择

秘技：最适合恋人共饮的澳大利亚葡萄酒

活泼亮丽的少女——新西兰

Tips：新西兰两大强项酒

秘技：新西兰葡萄酒最适合夏天喝

异域猎艳的娇美——阿根廷

Tips：阿根廷的易拉罐装葡萄酒

趣闻：南非世界杯赛前球员喝酒开胃

天生丽质的绝色——智利

Tips：性价比最高的四款智利葡萄酒

趣闻：红魔鬼品牌的由来

果香四溢的温柔——南非

Tips：南非葡萄酒销量赶超法国

趣闻：你知道Black Wine吗

新秀中的“巨人”——中国

Tips：中国葡萄酒与国外葡萄酒的区别

<<葡萄酒的品格>>

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>