

<<一生最爱葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<一生最爱葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787514602432

10位ISBN编号：7514602437

出版时间：2011-10-1

出版时间：中国画报出版社

作者：罗伯特

页数：220

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>

<<一生最爱葡萄酒>>

前言

穿越时空的界限，拭去历史的沉积，葡萄这种古老而又神奇的落叶藤本植物是大自然馈赠给人类最美好的礼物。

葡萄是美丽的，静止时它晶莹、纯洁，诱惑着人去浅尝。

而经过压榨之后，葡萄汁像被赋予了灵魂，变成了令人销魂的玉液琼浆。

葡萄是一种能够产生丰富味道的水果，香气撩人，所以，在一杯葡萄酒中我们可以品尝到很多种味道。这就是层次。

葡萄酒是一种有气质的酒，它的气质来源于层次、复杂度和不确定性，那种令人愉悦的口舌感受，充满了魔力。

当你倾斜酒杯，仔细观看葡萄酒颜色的光影变幻，深深浅浅、朦朦胧胧，捉摸不定得让人心醉神迷... 从一颗平凡的葡萄果实到一杯风姿绰约的葡萄酒，其背后不知蕴藏着多少百转千回的情感与故事，凝聚着多少潜心执著的倾注与传承。

“打开一瓶葡萄酒，就像打开了一本书”，深谙此道的人们曾经这么生动地评价葡萄酒。

如对待艺术般偏执、痴狂的酿酒大师们，世世代代总结秉承着先辈的酿酒传统与理念，用他们的辛勤劳作与卓越才智汇集提取出浩瀚天地之间的精华，酿制出为世人惊叹的稀世佳酿，呈送到世界各地的餐桌之上，呈送到心神相通的知音面前，以宣示他们内心的优雅与高傲，对生命的赞美与追求。

从浪漫优雅的法国罗纳河谷到悠久神秘的意大利坎帕尼亚，从热情奔放的西班牙里奥哈到稳重严谨的德国莱茵高，从风景如画的澳大利亚南澳到简洁明快的美国加州.....在地球南纬和北纬30到50度之间，这块狭长的区域夏季炎热干燥、高温少雨，非常适宜优良的酿酒葡萄品种的栽种与生长，得天独厚的地理位置使那里成为了享誉世界的葡萄酒品牌的摇篮，葡萄酒文化如同空气般在人们的生活，在人们的举止，在人们的谈论，甚至在人们的脑海与血脉之间流淌不息。

品味葡萄酒，就是品味纯粹无瑕的自然，品味厚积薄发的生命，品味悠远厚重的文化。

一杯葡萄酒背后的价值，早已远远超出它本身所具有的功能与本质，它更是一种理念，一种性格，一种态度，一种格调。

正如法国人所一直坚守的信念，葡萄酒蕴藏着的是他们千百年来手口相传的优雅与荣耀、传统与信任，而想要感受其中的博大与美妙，所要付出的不仅仅是时间与金钱，更多的是一种精神层面的坦诚与谦逊。

品味一种优雅，收获一份愉悦。

<<一生最爱葡萄酒>>

内容概要

本书带领读者由浅入深地进入葡萄酒的大千世界，从为什么选择葡萄酒，到介绍葡萄酒的类型、葡萄的品种、酿造的过程、各国葡萄酒的产区特性和法定分级，先让读者拥有基本的知识了解，然后再到实际的应用：如何看懂酒标，如何挑选葡萄酒，如何打开、储存葡萄酒，葡萄酒配餐等。本书逻辑性、实用性和指导性强，适合广大对葡萄酒有兴趣的读者阅读，为读者打开通往葡萄酒专业世界的大门。

在把葡萄酒注入玻璃杯的那一刹那，葡萄酒的醇香一下子就会散发开来。在这一瞬间充满了对葡萄酒的期待，心情也格外地兴奋。

<<一生最爱葡萄酒>>

书籍目录

第一章 葡萄美酒夜光杯——常识篇

01. 从一串葡萄说起
02. 何谓葡萄酒——葡萄酒的由来
03. 葡萄酒家族成员——葡萄酒的分类
04. 世界上主要的葡萄酒产区
05. 法兰西的荣耀
06. 中国葡萄酒主要产区
07. 葡萄酒的孕育之路
08. 神秘的指挥家——酿酒师

第二章 玉碗盛来琥珀光——品鉴篇

01. 品酒之前的准备
02. 开瓶的方法和技巧
03. 醒酒、斟酒
04. 观色、摇杯
05. 闻香品味鉴别
06. 不同品种葡萄酒的品鉴
07. 国际常见的品酒方法

第三章 借问酒家何处有——消费篇

01. 餐厅点酒有技巧
02. 葡萄酒选购“秘籍”
03. 葡萄酒的购买渠道
04. 购买葡萄酒的八大误区
05. 质量鉴别有诀窍

第四章 美酒佳肴总相宜——餐饮篇

01. 美酒佳肴搭配原则
02. 葡萄酒配餐的“七大禁忌”
03. 葡萄酒与西餐
04. 葡萄酒与中餐
05. 葡萄酒中餐搭配集锦

第五章 莫使金樽空对月——典藏篇

第六章 酒暖腰肾驻颜色——健康篇

附录：高级餐厅聚会礼仪教程

<<一生最爱葡萄酒>>

章节摘录

版权页：插图：第一章 葡萄美酒夜光杯——常识篇01.从一串葡萄说起葡萄又称提子，是葡萄属落叶藤本植物，掌叶状，3至5缺裂，复总状花序，通常呈圆锥形，浆果多为圆形或椭圆，色泽随品种而异。是世界最古老的植物之一。

葡萄品种很多，全世界约有上千种，总体上可以分为酿酒葡萄和食用葡萄两大类。

与皮薄多汁、味道甜美的食用葡萄比起来，酿酒葡萄一般颗粒较小，果皮厚实，富有果酸。

酿酒葡萄品种从颜色上来区分，大体上分为红色和白色两种葡萄种类。

红葡萄的颜色有黑色的、蓝色的、紫色的、红色的四种，可以用来酿制红葡萄酒或白葡萄酒：白葡萄的颜色有青绿色的、黄色的两种，主要用来酿制白葡萄酒。

良好的葡萄生长对阳光、温度、土壤、水分等自然条件的要求都很高，并不是所有的地方都适宜栽种。

阳光照射强烈会让葡萄过甜，而日照不足又会过酸；凉爽宜人的温度适合葡萄的生长，太热容易遭受虫害，太冷又容易让葡萄难以存活；总体上，肥沃的沙壤土地比较适合葡萄的生长，其中红葡萄适宜在富含矿物质的红色土壤上生长，白葡萄适宜在排水性强的白色土壤中生长；干旱的土地会使葡萄因为缺少水分而难以完成光合作用，出现叶片老化、脱落甚至死亡，而水分过于充足也会使葡萄的根系窒息，造成花芽分化不良甚至死亡。

因此，全世界也只有处于地球南纬和北纬30到50度之间的国家与地区能种植优良的酿酒葡萄品种。

<<一生最爱葡萄酒>>

编辑推荐

《一生最爱葡萄酒(彩色珍藏本)》：一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”，每当充满诱惑的酒液在杯中旋转，一次智慧与精神的畅行又将启程……一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”。

五花八门的葡萄酒，究竟有哪些分类？

它又因怎样的魅力，被称为“液体黄金”？

神秘的葡萄酒庄园，还有多少不为人知的故事？

关于品酒、鉴酒的知识你又了解多少？

在正式场合您知道如何得体地品酒吗？

当在餐厅看着酒单点酒时，您会感到犹豫不定吗？那么，为什么不立即提升您的葡萄酒知识水平呢？识美酒，品番酒，鉴好酒，藏佳酒，闻书香，知酒事，品酒情，悟人生。

<<一生最爱葡萄酒>>

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>