

<<葡萄酒全书>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒全书>>

13位ISBN编号：9787534132650

10位ISBN编号：7534132657

出版时间：2008-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：[英] 乔纳森·雷

页数：188

译者：郭环宇

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>

<<葡萄酒全书>>

前言

本书旨在通过介绍主要的葡萄品种及其产地，葡萄酒的酿造过程、如何储存、如何斟酒以及如何品尝等，逐步带领你进入你的发现之旅。

本书还能帮助你学会选择用合适的酒来搭配食物，并指导你从复杂的饭店酒单中挑选出称心如意的那一瓶。

尽管本书能告诉你那帕谷（Napa Valley）和那瓦拉（Navarra），波尔多（Bordeaux）和勃艮第（Burgundy），赤霞珠（Cabernet Sauvignon）和长相思（Sauvignon Blanc）之间的不同，但只有当你亲自品尝那些酒时，你才有可能知道哪种是你喜欢的，而哪种不是。

因此，请一直将开瓶器和酒杯备在手边吧！

许多人对待品酒过程太过苛刻，常常排斥其他因素的存在，为自己可能对这件美妙的事物所知不足而感觉羞愧。

其实大可不必如此，没有人是知之不尽的。

葡萄酒的世界是一个有生命的、时刻变化着的世界，今天你所掌握的知识，明天可能就不再正确了。

甚至人们自己的味觉也在改变：去年你还对美国加州霞多丽（Chardonnay）酒意犹未尽，今年可能就改投新西兰长相思酒的怀抱了。

<<葡萄酒全书>>

内容概要

《葡萄酒全书》献给那些手捧美酒、心向他杯的人们。
对自己刚品尝的那杯美酒，若想多了解一些关于其制造工艺及制造地点方面的知识，《葡萄酒全书》可提供专业的向导。
还有什么比探求酒的未知世界更有意思的呢？
毕竟，开启一瓶好酒，给自己倒上一杯，并将这作为自己研究工作的必需步骤，这样的工作可不多见。

对那些还没有接触过酒的人来说，可能会对此有所顾虑，认为酒乃富人行家的专属品。
而事实上，酒是人皆宜之，其基本知识经过几个小时的愉快学习即可掌握。
品酒一直以来都是生活的快乐源泉，酒还可以延年益寿。
有力的证据表明，饮用葡萄酒对健康有积极作用，当推而广之。

柏拉图对此有言：“诸神赐予人类的，没有什么比酒更棒、更珍贵的了”。

<<葡萄酒全书>>

作者简介

作者：(英国)乔纳森·雷(Jonathan Ray) 译者：郭环宇乔纳森·雷(Jonathan Ray)，在成为一名记者之前，乔纳森·雷从事了多年的葡萄酒贸易工作，曾任职于英国Oddbins和Berry Brothers & Rudd公司。他目前是英国《每日电讯报》的葡萄酒专栏编辑，著有包括畅销书《红葡萄酒》、《白葡萄酒》、《血统与葡萄藤》等在内的一系列作品。他在伦敦大学获得历史学博士学位，长期为《观察家报》、《卫报》、《星期日邮报》和《GQ》等报刊撰写葡萄酒、旅游等方面的文章。

<<葡萄酒全书>>

书籍目录

前言 葡萄酒基础 1 葡萄品种 11 红葡萄 13 赤霞珠 Cabernet Sauvignon 15 梅乐 Merlot 16 黑比诺 Pinot Noir 18 西拉/穗乐仙 Syrah / Shiraz 20 品丽珠 Cabernet Franc 22 歌海娜 Grenache 23 丹魄 Tempranillo 24 桑乔维萨 Sangiovese 25 品乐 Pinotage 26 金粉黛 Zinfandel 26 芭芭拉 Barbera 27 内比奥罗 Nebbiolo 27 佳美 Gamay 29 马耳培 Malbec 29 慕合怀特 Mourvèdre 30 佳利酿 Carignan 30 神索 Cinsault 31 小维尔多 Petit Verdot 31 白葡萄 33 霞多丽 Chardonnay 34 长相思 Sauvignon Blanc 36 赛美容 Sémillon 38 雷司令 Riesling 41 白诗南 Chenin Blanc 42 琼瑶浆 Gewürztraminer 43 白比诺 Pinot Blanc 44 灰比诺 Pinot Gris 44 玫瑰香 Muscat 45 西万尼 Silvaner 45 阿里高特 Aligoté 46 维欧尼 Viognier 46 米勒 Mülher-Thurgau 47 鸽笼白 Colombard 48 胡珊 Roussanne 48 玛珊 Marsanne 49 翠比内罗 Trebbiano 49 世界主要葡萄酒产区 51 法国 France 52 波尔多 Bordeaux 54 勃艮第 & 夏布利 Burgundy & Chablis 56 罗讷河 The Rhône 59 香槟 Champagne 60 卢瓦尔河 The Loire 62 阿尔萨斯 Alsace 65 其他产区 66 意大利 Italy 68 西北部 North-west 71 东北部 North-east 72 中部 Central 75 南部 Southern 76 西班牙 Spain 78 中东北部 Central North-east 81 中西北部 Central North-west 82 中部和南部 Central & Southern 84 葡萄牙 Portugal 86 德国 Germany 90 北美洲 North America 94 加利福尼亚州 California 97 西北太平洋沿岸 Pacific North-west 100 纽约州 New York State 100 加拿大 Canada 101 南美洲 South America 102 智利 Chile 104 阿根廷 Argentina 108 澳大利亚 Australia 110 新南威尔士州 New South Wales 113 维多利亚州 Victoria 113 南澳州 South Australia 114 西澳州 Western Australia 115 塔斯马尼亚岛 Tasmania 115 新西兰 New Zealand 116 南非 South Africa 120 其他产区 Other Areas 124 甜酒 & 加度葡萄酒 Dessert & Fortified 126 享受每一杯 133 根据特点选酒 134 酒瓶和酒标 140 买酒地点 144 整理酒窖 146 酒的储藏 150 关于酒杯 152 相关设备 154 开瓶、醒酒与侍酒 156 在餐厅点酒 159 如何品酒 162 葡萄酒的不良气味与争议 166 葡萄酒与美食 168 葡萄酒术语 175 索引 177

<<葡萄酒全书>>

章节摘录

插图：陈年陈年是葡萄酒发酵后沉淀、成熟并发展的过程，没有比在橡木桶中进行更好的了。桶的尺寸、橡木种类（包括法国Limousin或Tronçais橡木、美国橡木以及用得越来越多的俄罗斯橡木）、橡木的新旧程度等都会导致葡萄酒之间的巨大差异。

新的橡木含有香草素，它能使在橡木桶中待过的葡萄酒不论时间长短都具有香草的气味。白葡萄酒中的霞多丽酒特别适合在橡木桶中长期陈年。

在此过程中，酒的颜色变深，口感变得更厚重、柔顺并具有类似香草的香气。

对于大多数红葡萄酒，如赤霞珠、梅乐、西拉、黑比诺、桑乔维亚（Sangiovese）和丹魄（Tempranillo）等，在橡木桶中陈年一段时间也是有好处的。

一些酒庄认为橡木桶相当关键（有些不诚实的酒庄将橡木片浸泡在酒里，作为获取橡木特殊芳香的捷径），而另一些则认为橡木桶给酒添加的气味过多，因此倾向于使用不锈钢桶。

年份年份这个词不仅指葡萄采集和收成的时间，也指用这些葡萄酿出的酒。

因此，虽然年份有好坏之分，但酒标上的年份日期并不是酒的质量保证，而只是简单说明和记录了酒的年龄。

如果对某一特定年份的葡萄酒的质量有疑问，请查阅下页的年份评分表。

如果一种混合酒中使用了两种或两种以上不同年份的酒，就称为非年份酒，酒标上也不会标出日期，这些通常是较便宜的品牌葡萄酒和大多数香槟酒。

这种酿酒技巧（特别是用于酿香槟时）就是混合几种不同年份的酒，使得最终产品在任何时候都风味如一，因而顾客可习惯于一种特定的风格。

虽然正在不断涌现新葡萄园的边缘气候地区的气候差异较大，但总的来说气候还是可靠的，因此“新世界”葡萄酒较少受到年份变化的影响。

由于技术的进步，欧洲葡萄酒的差年份也已经越来越少，不过晚霜、冰雹、缺少日照等因素还是会造成年份的好坏。

最好的葡萄酒5~25年才成熟，但目前正有越来越多的酒庄开始酿制可供年轻（指存放期短）时饮用的酒。

<<葡萄酒全书>>

编辑推荐

《葡萄酒全书》由浙江科学技术出版社出版。
各种葡萄酒风味迥然不同的原因、世界主要葡萄品种及其名酒、世界主要葡萄酒产区及其重要酒庄、指导你选酒的权威性建议、葡萄酒与美食的完美搭配方案、附赠葡萄酒术语表和索引。

<<葡萄酒全书>>

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>