

<<葡萄酒鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787538154375

10位ISBN编号：753815437X

出版时间：2008-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：沈宇辉

页数：255

字数：80000

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>

<<葡萄酒鉴赏手册>>

内容概要

葡萄酒是大地的儿子。
在人类悉心的照料下茁壮成长。
从采摘、酿造、陈年到装瓶，就像一个人从出生、成长到成熟的过程。

各个地域的葡萄酒跟人一样，有不同的个性和特色，有不同的生涯和成就。
不过，他们都拥有一个共同的特点：给人们带来健康、快乐和享受！

寻找属于您的那一瓶葡萄酒，就像寻找您的爱人一样，您必须先去了解她的个性和喜好，再尝试跟她约会见面.....
从最简单易懂的方面入手，教您如何进入葡萄酒的大千世界！

<<葡萄酒鉴赏手册>>

作者简介

沈宇辉，富隆酒业CEO，波尔多葡萄酒推广杰出人物荣誉勋章获得者，葡萄酒文化传播中国先行者。
国内第一本原创葡萄酒知识中文读物《富隆酒鉴》出品人。

<<葡萄酒鉴赏手册>>

书籍目录

序言

1.从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程

酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄
种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件
酿酒是一种艺术
酿制红葡萄酒与白葡萄酒的葡萄品种
葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成的
是否所有的葡萄酒都要经过橡木桶培养
经过橡木桶培养的葡萄酒才是好酒吗

2.种类繁多的葡萄酒王国

按颜色分类
按酒液中糖分含量分类
按酿造工艺分类

3.葡萄酒赞歌

葡萄酒可预防心脏病
葡萄酒可预防癌症、冠状动脉疾病、脑血管意外、乳腺癌
葡萄酒可降血压、降血脂
葡萄酒可抗氧化、延缓衰老
葡萄酒可防治肾结石
葡萄酒可防治感冒
葡萄酒可提高免疫力
葡萄酒可促进消化
健康饮酒的三个关键词

4.不同个性的葡萄

主要的红葡萄品种
主要的白葡萄品种
葡萄酒是混合品种好还是单一品种好

5.当一个葡萄酒买家

应该在什么地方购买葡萄酒
可以在超市里买葡萄酒吗
为何超市里的葡萄酒都是竖着放
怎样选一瓶葡萄酒
选酒快捷方式

6.如何看懂葡萄酒

酒标包含的内容
新世界酒标
旧世界酒标
看懂香槟酒标上的甜度
年份的意义
为何有些酒标上没有年份
为何有些酒标上没有标明葡萄品种
新旧世界葡萄酒的不同之处
低级别的酒一定比高级别的差吗
一百元的葡萄酒与一千元的葡萄酒的差别之处
什么酒才能标以庄园酒

<<葡萄酒鉴赏手册>>

酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗

不同国家的不同酒标特点

7.把葡萄酒藏在哪儿

如何把葡萄酒带回家

葡萄酒放在家里的什么位置

葡萄酒放得越久越好吗

你更需要一只抽真空酒塞

夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿

8.你需要一个什么样的杯子

如何选择合适的酒杯

水晶酒杯与普通酒杯

各种酒杯的细微差别

9.打开你的葡萄酒

品酒的室温

要不要醒酒

汽泡酒怎么开

要往杯子里倒进多少酒才合适

10.葡萄酒配餐

葡萄酒配餐的基本要领

在餐厅如何正确地选择葡萄酒

各种中国经典菜式与葡萄酒的搭配

11.世界葡萄酒分布图

法国

意大利

德国

西班牙

葡萄牙

奥地利

匈牙利

澳大利亚

美国

新西兰

智利

阿根廷

加拿大

南非

12.葡萄酒庄园之旅

旧世界

新世界

附录：

1.葡萄酒描述用语英汉对照

2.葡萄品种英汉对照

3.世界著名葡萄酒出产国年份及评分表

4.法国波尔多葡萄酒评级

5.法国布根地33个特级园

<<葡萄酒鉴赏手册>>

章节摘录

1.从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄用来酿酒的葡萄品种很多，和我们平日食用的葡萄有着很大的区别。

酿酒的葡萄皮厚、果肉少、汁多、颗粒小，基本不适合食用。

种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件不是所有的地方都适合种植酿酒葡萄，事实上，葡萄酒名庄都位于最完美的葡萄种植区。

只有拥有得天独厚的地理条件，才能种出优质的葡萄，酿出优质的葡萄酒。

得天独厚的地理条件包括：气候。

葡萄适合在南北纬38°-53°的温带地区气候下生长，所有著名的葡萄酒产区都是在这个纬度之间。

太冷，葡萄无法成熟；太热，葡萄则成熟过快，只会酿出平淡无味的酒。

另外，每年的气候都会给当年的葡萄个性带来一定的影响，因此，一些名贵的葡萄酒酒庄会根据每年的葡萄质量进行售价的调整。

土壤。

土壤对葡萄酒品质的影响非常重要。

无需肥沃的土地，贫瘠的土壤反而特别适合。

土壤所含的矿物质、排水性、酸碱度、表土颜色都深深地影响着葡萄酒的品质和特色。

日照。

日照越充足，葡萄的成熟度越好，酿造出来的酒的品质就越高，所以日照在葡萄成熟的收割期尤为重要。

水分。

水对葡萄也很重要。

春季葡萄发芽时水分要充足，但成熟时要干燥，以免影响葡萄的含糖度。

酿酒是一种艺术酿酒师是艺术家，和香水师一样，致力于他们心爱的艺术品。

在过去，许多酒庄的酿酒师都是从前辈那里学到酿酒工艺，倾尽一生的精力在葡萄酒事业上。

<<葡萄酒鉴赏手册>>

编辑推荐

《葡萄酒鉴赏手册》由辽宁科学技术出版社出版。

<<葡萄酒鉴赏手册>>

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>