

<<葡萄酒品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538156522

10位ISBN编号：7538156526

出版时间：2009-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：株式会社主妇之友社

页数：175

译者：刘玉颖

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>

<<葡萄酒品鉴大全>>

内容概要

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。

对于葡萄酒的无知在读完本书后就会结束。

葡萄酒的品种、世界各国知名葡萄酒的产地、使用葡萄酒调制鸡尾酒等的解说、严格挑选的200余种葡萄酒与精彩透彻的点评说明一起在本书中登载。

为了便于读者学习了解，书中还附有许多图表以及照片。

<<葡萄酒品鉴大全>>

作者简介

株式会社主妇之友社，《葡萄酒品鉴大全》监修者种本祐子，是日本侍酒师协会资深葡萄酒顾问，Vinos Yamazak株式会社执行董事。

曾因亲自品尝挑选并直接进口默默无闻的高品质葡萄酒，而受到业界瞩目。

并在日本各地推行葡萄酒知识普及活动等。

此外，担任众多高级餐厅、洋酒超市的

<<葡萄酒品鉴大全>>

书籍目录

在通往葡萄酒世界的入口葡萄酒的种类和酿造方法品尝葡萄酒的关键词 酒的味道 初次品尝 温度
醒酒瓶 酒杯 与菜肴的搭配 饮用顺序 何谓“采收期” 酒标的阅读方法第1章 葡萄酒的种类
先来了解你所喜欢的品种 白葡萄酒 莎当妮 (Chardonnay) 白苏维翁 (Sauvignon Blanc)
雷司令 (Riesling) 白诗南 (Chenin Blanc) 赛来雄 (S é millon) 格乌兹莱妮 (Gew
ü rztramines) 蜜思卡岱 (Muscadet) 维安妮娅 (Viognier) 白葡萄酒对身体是否有益?
灰皮诺 (Pinot Gris) 甲州 (Koshu) 珊瑚与玛珊 (Roussanne Marsanne) 慕斯卡
(Muscat) 价格越贵,味道越好?
红葡萄酒 加本力苏维翁 (Cabernet Sauvignon) 梅洛 (Merlot) 黑品诺 (Pinot Noir)
希哈 (Syrah) 甘美 (Gamay) 加本力弗朗 (Cabernet Franc) 歌海娜 (Grenache)
马尔贝克 (Malbec) 内比奥罗 (Nebbiolo) 桑吉奥维斯 (Sangiovese) 仙芬黛 (Zinfandel
) 添普兰尼洛 (Tempranillo) 第2章 世界各地的葡萄酒 世界主要葡萄酒产地 法国 (FRANCE)
波尔多 (Bordeaux) 波尔多的名品 勃艮第 (Bourgogne) 勃艮第的名品 莎布
利地区 (Chablis) 莎布利地区的名品 宝祖利地区 (Beaujolais) 宝祖利地区的名品
马贡地区 (Maconnais) 马贡地区的名品 香槟区 (Champagne) 香槟区的名品
阿尔萨斯 (Alsace) 阿尔萨斯的名品 卢瓦尔 (Loire) 卢瓦尔的名品 隆河谷地
(C.tes du Rh.ne) 隆河谷地的名品 郎格多克、鲁西戎 (Languedoc · Roussillon) 郎格
多克、鲁西戎的名品 西南产区 (Sud-ouest) 西南产区的名品 普罗旺斯 (Provence)
普罗旺斯的名品 意大利 (Italy) 托斯卡纳州 (Toscana) 托斯卡纳州的名品 新
酒的产地不只有宝祖利!
皮埃蒙特州 (Piemonte) 皮埃蒙特州的名品 软木塞的开启方法 威尼托州
(Veneto) 威尼托州的名品 其他地区 其他地区的名品 关于葡萄酒的保存
西班牙 (Spain) 西班牙的名品 德国 (Germany) 德国的名品 关于有机葡萄其他
欧洲国家 美国 (America) 美国的名品 葡萄酒瓶外形轮廓参考 澳大利亚 (Australia
) 澳大利亚的名品 请品酒师帮忙点酒时要注意什么 新西兰 (New Zealand) 新
西兰的名品 什么是品酒师?
智利 (Chile) 智利的名品 阿根廷 (Argentine) 阿根廷的名品 南非 (South
Africa) 南非的名品 日本 (Japan) 日本的名品第3章 混合葡萄酒 混合了葡萄酒的鸡
尾酒 基尔 美式柠檬汁 基蒂 斯普瑞兹 黑天鹅绒 贝利尼 含羞草 桑格里
厄 与葡萄酒相关的用品 葡萄酒的试饮 试试关键词葡萄酒外文索引

<<葡萄酒品鉴大全>>

章节摘录

插图：在通往葡萄酒世界的入口葡萄酒并不复杂！

其实没关系，这不是什么困难的事。

葡萄酒是用葡萄这种大自然的果实酿造出来的酒产品之一。

稍微了解一点的人就知道酒标上写有的看似深奥的外语也只不过是产地名或品种名。

“产自勃艮第，1995年。

品种是黑品诺。

”品酒师这样介绍时就和介绍“这是2003年在山东半岛采摘的葡萄，品种是赤霞珠”是一样的。

领悟到这种相似性，介绍葡萄酒的品酒师就不再那么神秘了。

首先从品种和产地开始了解了解葡萄酒不需要高深的造诣，但我还是建议您最好记住葡萄酒的代表产地和品种，这是选择葡萄酒的一般标准。

因为葡萄的味道是决定葡萄酒味道的基础，而且葡萄的味道及葡萄酒的酿造方法在每个地区呈现大致相同的倾向。

用于酿造葡萄酒的葡萄品种并不很多，经常用于酿造白葡萄酒的有7至8种，用于酿造红葡萄酒的约有10种。

如果喜欢甜味的白葡萄酒可以选择名为雷司令的品种，喜欢润滑的红葡萄酒，可以选择名为梅洛的品种，可以根据自己的喜好来选择。

至于产地，没有必要在开始时就记得很仔细，波尔多、勃艮第、德国、意大利……大致掌握了这些就基本没有什么问题。

“要不太甜的德国雷司令。

”“尝一下勃艮第的莎当妮。

”等等，这样，选择葡萄酒就变得容易得多了。

<<葡萄酒品鉴大全>>

编辑推荐

《葡萄酒品鉴大全》中介绍了200余款美味葡萄酒的品性、特点，关于葡萄酒的知识一目了然！
从此做个葡萄酒行家！

请不要再为不了解葡萄酒而迷茫。

《葡萄酒品鉴大全》按照品种 国家 地区 可信赖的高品质酒窖的顺序，为您介绍酿造高手们推荐的200余种美味可口的葡萄酒。

如果您不了解自己喜欢的葡萄酒——参照“第1章 葡萄酒的种类”（P19）如果您非常喜欢加州的红葡萄酒——参照“第2章 世界各地的葡萄酒”（P41）如果您喜欢享受鸡尾酒——参照“第3章 混合葡萄酒”（P165）

<<葡萄酒品鉴大全>>

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>