第一图书网, tushu007.com

<<威士忌鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<威士忌鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787547803097

10位ISBN编号：7547803091

出版时间：2001-1

出版时间：上海科技

作者：阿瑟

页数：144

译者：朱震霞

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

内容概要

海伦·阿瑟所著的《威士忌鉴赏手册(第2版)》囊括超过100种威士忌的综合目录，包括苏格兰单一麦芽威士忌和混合威士忌，以及来自爱尔兰、美国和日本的威士忌，还包括了专业装瓶商的信息。

威士忌蒸馏过程的详细说明。

《威士忌鉴赏手册(第2版)》对品酒的介绍：如何评价一款威士忌的颜色和“腿”、如何闻嗅，以及如何品尝威士忌。

每个条目都附有完备的酒厂介绍和作者的品酒笔记。

作者简介

海伦·阿瑟是《单一麦芽威士忌鉴赏》的作者，这是一本世界畅销的威士忌书籍，她的《威士忌水生活》在2000年世界嘉奖中荣获最佳灞类图书，两本书都由苹果出版。
她还与卡罗琳·杜瓦一起缩写了《威士忌随笔》，以及《单一麦芽威士忌》。
2005年，她受联合酒业委托，撰写《提切的神话》，以纪念提切高地地区奶油威士忌175周年。

海伦花了25年的时间，研究威士总产业中主要品牌的宣传和公共关系，这些晶牌包括格阑里维、格阑格兰特、威雀、高地庄园、提切高地地区奶油威士忌、格阑德罗纳。
同时她也是联合酒业的档案保管员，研究并为一些主要品牌编目——提切的、百龄坛的和拉佛多哥。
她目前正为芝华士皇家保乐力加保管档案，并且已经完成了皇家卫士·金的记录整理。
海伦也撰写一些文章和组织全球威士忌品尝活动。

1999年，海伦被授予“双耳酒杯守护者”的永久会员，以奖励其在促进“苏格兰威士忌的宣传、身份和声誉”所作出的贡献。

<<威士忌鉴赏手册>>

书籍目录

前言
一切从哪里开始？

生产工艺
品尝威士忌
苏格兰威士忌
单一麦芽苏格兰威士忌
苏格兰混合威士忌
世界威士忌
爱尔兰威士忌
日本威士忌
美国和加拿大威士忌
威尔士威士忌
专业灌装
专业瓶装商

章节摘录

版权页：插图：如果是混合威士忌，酒标上就难以找到有用信息，但会提供一些线索，例如是否是对外公布的年份。
有些公司会声称，他们的混合酒相较于谷物威士忌，融合有高含量的麦芽；也有公司声称，他们的混合酒实际上就是纯麦芽酒。
波旁威士忌的生产方法与单一麦芽威士忌并不相异，但也有着关键区别。
比如，如果酒标上写着酸麦芽浆威士忌，就表明经历过更强烈、酸化的制浆糖化过程（请参见“波旁酒”章节）。
所用的谷物自然是玉米，以及一定百分比的黑麦、小麦和大麦，不同的比例最终会带来不同口味。
还有个建议，在品尝之后可以在杯中留下一些威士忌，这样后面你可以再来尝一尝，你会惊奇地发现，香气和口味都发生了变化。
品尝单一麦芽威士忌品尝时当第一次倒满一杯酒，请不要直接就喝。
首先，高举杯子靠近灯光，观察一下杯中物。
如果酒呈现深铜色，那它很可能就是在第一次装满的雪利酒桶中成熟的，所谓第一次装满，是指这个桶第一次装满威士忌。
之前这个桶装过雪利酒，其色泽和香气会渗透到橡木中，从而会对新装进的酒产生影响。
如果酒色为暖金色，那么它可能是在第一次装满的波旁酒木桶中成熟。
波旁酒桶在装人波旁酒之前会经过烤制，这赋予波旁酒鲜明的特色。
如果酒呈浅金色，那么很可能使酒成熟的木桶之前使用过一次。
如果酒色很浅，就说明木桶之前已经使用多达3次，术语称威士忌是在很浅的橡木中成熟的。
要进一步确定这些猜想，我们可以依此猜测威士忌的气味和味道。
雪利酒桶会使威士忌有硫磺的味道，以及焦糖、香料和丰富的水果味。
波旁酒桶会使威士忌拥有发芽谷物的气味，以及香草、太妃糖和轻微的水果味。

编辑推荐

《威士忌鉴赏手册(第2版)》：鉴赏与品味系列。

第一图书网, tushu007.com

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