

<<世界顶级佳酿>>

图书基本信息

书名：<<世界顶级佳酿>>

13位ISBN编号：9787547807507

10位ISBN编号：754780750X

出版时间：2011-5

出版时间：上海科技

作者：(英)娜塔莎·休斯//派翠西亚·兰顿|译者:李靖

页数：140

译者：李靖

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>

## <<世界顶级佳酿>>

### 内容概要

本书以简明的条目式介绍了新旧世界500款顶级白葡萄酒的品尝、选择、保存和应用方式，包括起泡酒和日益受到欢迎的粉红酒。

了解本书所提供的知识，您可以在餐会、酒会、家庭聚会甚至野餐中，轻松选择合适的美酒，并能物超所值。

本书向读者提供了葡萄酒酿制新、旧世界共12个盛产葡萄酒的国家和地区，和他们所生产的顶级佳酿，囊括了葡萄酒爱好者所要了解的所有世界美酒。

开篇还介绍了葡萄酒基本酿制过程，如何挑选、储存以及品尝葡萄酒，涉及面广泛，是葡萄酒爱好者全面掌握葡萄酒知识、了解和挑选世界各地顶级美酒的必备工具书。

<<世界顶级佳酿>>

作者简介

作者：（英国）娜塔莎·休斯（Natasha Hughes）（英国）派翠西亚·兰顿（Patricia Langton）译者：李靖

<<世界顶级佳酿>>

书籍目录

简介  
词汇表  
新世界  
  北美洲  
  南美洲  
  澳大利亚  
  新西兰  
  南非  
旧世界  
  法国  
  意大利  
  西班牙和葡萄牙  
  中欧和东欧  
  其他国家

## &lt;&lt;世界顶级佳酿&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：位置是一个非常重要的因素。

葡萄酒需要大量蓬勃生长的葡萄，而葡萄的生长需要能量、阳光和水的平衡。

世界上两大主要的葡萄种植区分别位于地球上北纬32°~51°和南纬28°~44°地带。

那里的温度比较高，足以让葡萄成熟，但又不至于太热以保留其酸度。

高海拔葡萄园比较凉爽，特别是在夜间，这就延长了葡萄的成熟期，使葡萄发展得更加香甜。

所以在比较温暖的葡萄酒生产区，生产商经常在山顶上种植葡萄。

气候影响着葡萄的生长方式。

平均气温、温差、降雨模式和日照时间都影响着葡萄的生长方式。

为了满足区域内的气候和小气候，一些葡萄品种就被挑选出来了。

一个温暖向阳的山坡和一个寒冷的山顶可能需要种植不同品种的葡萄，并且最后的果实也完全不一样。

土壤不同，差别也会很大。

一些葡萄园的土质如沙滩一样的石质，而另外一些则肥沃得像农圃一样，实质上，葡萄喜欢排水好、不是很肥沃的土壤，这样，它们的根可以深深地扎入。

一些品种适合一些比较特殊类型的土壤，例如霞多丽(Chardonnay)葡萄喜欢石灰岩土质，而雷司令(Riesling)葡萄却在板岩上生长得最好。

葡萄种植者努力在他们所拥有的土地上种植更加适合的葡萄品种。

年龄是另外一个可变因素，因为葡萄藤虽然可以存活100多年，但它们生产力最高的年龄是在第5~25年之间这一阶段。

此后，产量不断下降，但很多时候质量却在提升。

种植者必须对他们葡萄园中的产量和质量进行平衡。

“老葡萄树”(Old vine)这种葡萄酒，通常只有利用生长了35年以上的葡萄藤所结果实进行酿制，才能浓缩其风味。

必须仔细对剪枝和产量进行跟踪监测。

在野生状态下，葡萄会长出大量的叶子和小果实，必须对其进行修剪以便成为一种可行的作物。

但一般而言，他们的产量越大，品质就越低。

种植者必须再次在产量和质量两者中进行权衡。

许多种植者在藤蔓成熟前将其一部分剪掉，这样有助于提高剩余枝蔓的质量。

这种方法被称之为“绿色收割”。

世界上大部分葡萄园采用“可持续葡萄栽培”的标准，这就意味着尽量少地用农药对其进行喷洒来对抗病虫害。

更好的是进行有机种植，禁止对葡萄藤喷洒任何农药，也不能使用化肥，只能使用一定纯天然的东西。

## <<世界顶级佳酿>>

### 编辑推荐

《世界顶级佳酿:500款白葡萄酒》精挑细选500款世界顶级白葡萄酒，汇聚了葡萄酒新旧世界最棒的酒品。

详细讲解每一个酒款的品尝要点。

条目式编排方式、食物搭配小贴士以及精美图片的插配，使得阅读过程分外轻松。

《世界顶级佳酿:500款白葡萄酒》作者Natasha Hughes等为经验丰富的葡萄酒专家。

书中有关品尝、保存和应用等内容都来自于其评酒和品尝实践，读者可由此获得有关白葡萄酒最实用的知识。

你所需要的唯一一本白葡萄汇编手册。

<<世界顶级佳酿>>

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>