

<<爱恋葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<爱恋葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787802112957

10位ISBN编号：7802112958

出版时间：2006-11

出版时间：中央编译出版社

作者：林莹、毛永年

页数：256

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>

## <<爱恋葡萄酒>>

### 内容概要

本书是国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇的代表作，融汇了作者十余载的国内外品酒经验与读者共享，通过有趣可读的短篇故事来给您讲述葡萄酒的常识。

葡萄酒是生活的伴侣，适量饮用对身体非常有益。

全书图文并茂，资料齐全，是一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”。

<<爱恋葡萄酒>>

作者简介

林莹，东吴大学英文系毕业，曾于远东航空公司担任空服员一职，复于美商惠普科技公司（HP）专职人事管理工作，持续上、下班10年后，远赴维也纳大学重拾书本继续深造，虽未取得学位，但对移民生活有诸多体验。

曾先后在欧洲、美国、台湾经营过德奥餐厅、中国餐厅和法国料理名店

## <<爱恋葡萄酒>>

### 书籍目录

不解之缘 酒坏了酿酒之法 此酒非彼酒 何谓葡萄酒 葡萄酒家族 世界主要典型葡萄品种介绍 红酒 白酒 玫瑰红酒 香槟酒 雪莉酒 波特酒 马德拉酒 利口酒 什么葡萄都可以酿酒吗？

酿酒好葡萄 采葡萄，踩葡萄 发酵 橡木桶与酒 熟成 单宁 贵族霉 酒渣妙用多 香槟法生命之水 吃葡萄不吐葡萄皮 饮酒适量，健康加分 喝多少才恰当 酒与宗教品饮之乐 现在该喝什么 酒与菜，“速配” 开胃酒 饮后酒 开瓶的诀窍 开瓶器 酒的守护神-软木塞 谨慎开香槟酒 品酒的艺术 讲究场合喝酒 何时喝最适口 酒之温度 让酒呼吸 换瓶 最佳酒杯 葡萄酒也能变花样 流行的葡萄鸡尾酒 不一样的三八节消费之道 买酒停看听 年份重要吗？

小酒标，大趣味 点酒有一套 酒单 餐厅的酒贵吗？

开瓶费 葡萄酒吧要你痛快 追求高品质的饮酒文化典藏之美醇酒之乡附录

## &lt;&lt;爱恋葡萄酒&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘酒坏了 十余年前我移民奥地利，为了生活曾在维也纳顶下一家20年的老餐馆经营。

奥地利的房子都有地窖，我的餐厅也不例外。

接店的第一天，到灯光暗淡、蛛网密布、又脏又乱的地下室整理，居然发现靠边角落处横躺着近千瓶的葡萄酒，有的还是保存在原装的木箱里尚未开封呢！我们夫妻欣喜若狂，心想酒是愈陈愈香，这下子可真是白赚了一笔，当下全部开封，扫除灰尘，分类清点，记录整理，并一一登录上我餐馆菜谱上的酒单，等待客人选用。

重新开幕后，客人上门，陆陆续续就有人点用我窖藏的老酒。

有的客人非常满意，可是有一次客人点了一瓶法国红葡萄酒，我照往常一样取出，开瓶后给奥国客人试酒，一试之下，他皱着眉头跟我说“KAPUTT”，也就是酒坏掉了。

我想瓶子好好又没有破洞，怎会坏呢？不过，客人永远是对的，我就再去地窖拿一瓶同年份的，开瓶给他，谁知结果仍然一样。

我实在不懂，就虚心请教客人，他倒是很热心地告诉我，我才了解原来酒喝起来有很重的木塞味、硫磺味或是霉味，就表示那酒已变质不适合饮用了。

由外观而言，若瓶口木塞有严重发霉或酒有渗漏现象，表示当时没有密封好，酒能渗漏出来，氧气必能跑入瓶中，酒与氧气接触后，早已氧化变味，因此瓶子即使完整无破损，但里面的酒质已变化，就再也不能饮用了。

我们常常形容说，葡萄酒是唯一一种还有生命的酒，虽然存放在瓶子里，但每天每月每年都在变化中。

不同的葡萄酒由不同品种的葡萄酿制，也有不同的生命期，有的葡萄酒一年之内就要喝掉，有的则可以存放十年，也有的可以存放二、三十年以上。

还有一次奥地利客人要求开一瓶薄酒莱新酒(Beaujolais Nouveau)喝，我从地窖取出，冰过，预备开瓶给他。

谁知还没开瓶，他审视瓶子一会，就告诉我说那瓶酒早坏了。

我左端详右察看，擦拭干净的瓶子光可鉴人，花样的标签色彩鲜明，连瓶盖都完整无缺毫无破损，怎的又是瓶坏酒呢？只得再向客人请教，原来那年是1986年，而这瓶酒写的是1976年，懂酒的人都知道薄酒莱新酒是法国每年11月第三个礼拜四全球同步发行的新酒，不耐存放需在半年内喝掉的。

这瓶酒虽也是新酒，但已是十年前的“新酒”，哪里还能喝呢？我就这么摸摸索索地从错误中学习。一到假日，我就和内人开车到乡下(多瑙河沿岸)的酒庄，一家家的请教，一杯杯地品尝，一点一滴地累积葡萄酒知识，愈了解它就愈喜欢它。

日后到法国、意大利、德国莱茵河、美国加州纳帕谷地与加拿大，都会忍不住到葡萄酒产区游览品尝。

现在明确地知道“酒是愈陈愈香”这句话可不一定适用于所有的葡萄酒呦！ P9-10

## <<爱恋葡萄酒>>

### 编辑推荐

本书是国际著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇的代表作，融汇了作者十余载的国内外品酒经验与读者共享，通过有趣可读的短篇故事来给您讲述葡萄酒的常识。

葡萄酒是生活的伴侣，适量饮用对身体非常有益。

全书图文并茂，资料齐全，是一部与众不同的“葡萄酒知识速成读本”。

“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”。

红酒、白酒、香槟酒、雪莉酒、波特酒、利口酒、马特拉酒、玫瑰红酒……，酒的王国，为何唯独葡萄酒能脱颖而出，大受青睐？

本书从葡萄的采摘、发酵、酿制、营养，到葡萄酒的酒杯、酒瓶、价位、品饮，再到法国、德国、意大利、奥地利、美国、加拿大、阿根廷、中国等国葡萄酒的等级、品味与特色，无不精心讲述，匠心独具。

结尾部分还特别收录有与葡萄酒相关的中英译名对照。

本书系台湾知名餐饮专家毛氏夫妇多年发酵、精心酿造的“好酒”。

图文并茂，资料齐全，堪称“葡萄酒百科全书”。

葡萄美酒，乐以忘忧；此书在手，无复他求。

<<爱恋葡萄酒>>

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>