

# 《葡萄酒品尝学》

## 图书基本信息

书名：《葡萄酒品尝学》

13位ISBN编号：9787030169594

10位ISBN编号：703016959X

出版时间：2013-2

出版社：科学

作者：李华

页数：212

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《葡萄酒品尝学》

## 内容概要

《葡萄酒品尝学》内容简介：葡萄酒品尝是了解葡萄酒，以及更好地酿造、储藏、检验和最后鉴赏葡萄酒的手段。葡萄酒品尝学是葡萄酒工程专业的学科基础课，主要论述品尝的生理学原理、葡萄酒的外观特性及分析、葡萄酒的香气特征及分析、葡萄酒的口感特征及分析、葡萄酒的平衡、葡萄酒的质量与风格、品尝的组织、记录与结果分析等。《葡萄酒品尝学》是作者于1986年在西北农林科技大学葡萄酒学院开设“葡萄酒品尝学”课程以来长期的教学和科研成果的总结，科学、系统地介绍了葡萄酒品尝学近年来国内外的研究成果。

# 《葡萄酒品尝学》

## 书籍目录

前言第1章 绪论1.1相关定义1.2品尝的作用与用途1.3品尝与品尝员1.4品尝与葡萄酒学主要参考文献第2章 感觉信息和原理2.1品尝的神经生理学原理2.2感官特性的测定与感觉2.3感觉训练与感觉敏锐度2.4注意力与记忆的作用2.5感觉分析与总体辨别主要参考文献第3章 视觉与葡萄酒的外观分析3.1视觉器官——眼3.2外观分析的重要性3.3葡萄酒的外观3.4葡萄酒的颜色主要参考文献第4章 嗅觉与葡萄酒的气味分析4.1嗅觉与嗅觉信息4.2气味分类4.3气味物质4.4香气成分的化学结构与其气味之间关系4.5嗅感的测定4.6一类香气或品种香气4.7二类香气或发酵香气4.8三类香气或陈酿香气主要参考文献第5章 味觉与口感分析5.1口腔、舌与喝5.2味蕾与唾腺5.3味觉5.4葡萄酒中的呈味物质5.5收敛性和其他感觉5.6余味——口感和香气的持续性主要参考文献第6章 口感和香气的平衡6.1葡萄酒成分与感官特征的关系6.2味感之间的相互作用与平衡6.3白葡萄酒的味感平衡6.4红葡萄酒的味感平衡6.5芳香与醇香：气味的平衡主要参考文献第7章 质量和风格7.1葡萄酒的多样性与层次性7.2葡萄酒的质量7.3葡萄酒的感官质量与风格7.4葡萄酒的年份7.5葡萄酒是人类文明的反映主要参考文献第8章 品尝的组织8.1品尝室8.2品尝间8.3葡萄酒标准品尝杯8.4品酒员的培训8.5、酒样的收集、归类、编号及提供主要参考文献第9章 品尝方法、记录与结果分析9.1品尝方法9.2品尝记录表9.3品尝结果的统计分析主要参考文献第10章 品尝技术10.1外观分析10.2香气分析10.3口感分析10.4品尝的指标体系主要参考文献第11章 品尝训练11.1四种基本味觉的阈值测定11.2嗅觉阈值的测定11.3理论品尝训练11.4分析品尝训练主要参考文献第12章 葡萄酒的感官特性与品尝词汇12.1香气质量12.2气味的描述12.3氧化和还原气味及其他异常气味12.4葡萄酒的结构12.5酒度与醇浓性12.6甜和圆润12.7酸及与酸有关的感官特征12.8苦味与涩味12.9二氧化碳对感官质量的影响主要参考文献第13章 品尝评语13.1不同类型的评语13.2我国优质葡萄酒的评语13.3其他部分葡萄酒的评语13.4法国部分名优葡萄酒的评语13.5部分单品种葡萄酒的评语主要参考文献词汇表(英汉)词汇表(汉英)

## 章节摘录

《周礼》是儒家经典之一，搜集了周王室官制和战国时代各国制度，并添附了儒家政治理想。文繁事富，体大思精，学术治术无所不包，历来为学者所重。《周礼·地官司徒》记载：“场人，掌国之场圃，而树之果蓏、珍异之物，以时斂而藏之。”郑玄注：“果，枣李之属。蓏，瓜瓠之属。珍异，蒲桃、枇杷之属。”这句话译成今文就是：“场人，掌管廓门内的场圃，种植瓜果、葡萄、枇杷等物，按时收获储藏。”这样，在约3000年前的周朝，我国已有了家葡萄和葡萄园，人们已知道怎样储藏葡萄。在当时，葡萄是皇室果园的珍异果品。我国的欧亚种葡萄（即在全世界广为种植的葡萄种）是在汉武帝建元年间，历史上著名的大探险家张骞出使西域时（公元前138~公元前119年）从大宛带来的。大宛，古西域国名，在今中亚的塔什干地区，盛产葡萄、苜蓿，以汗血马著名。《史记·大宛列传》：“宛左右以蒲桃为酒，富人藏酒至万余石、久者数十年不败”。“汉使（指张骞）取其其实来，于是天子始种苜蓿、蒲桃。”在引进葡萄的同时，还招来了酿酒艺人。据《太平御览》，汉武帝时期，“离宫别观傍尽种蒲萄”，可见汉武帝对此事的重视，并且葡萄的种植和葡萄酒的酿造都达到了一定的规模。我国的栽培葡萄从西域引入后，先至新疆，经甘肃河西走廊至陕西西安，其后传至华北、东北及其他地区。到了东汉末年，由于战乱和国力衰微，葡萄种植业和葡萄酒业也极度困难，葡萄酒异常珍贵。《三国志·魏志·明帝纪》中，裴松子注引汉赵岐《三辅决录》：“（孟）佗又以蒲桃酒一斛遗让，即拜凉州刺史。”孟佗是三国时期新城太守孟达的父亲，张让是汉灵帝时权重一时、善刮民财的大宦官。孟佗仕途不通，就倾其家财结交张让的家奴和身边的人，并直接送给张让一斛葡萄酒，以酒贿官，得凉州刺史之职。汉朝的一斛为十斗，一斗为十升，一升约合现在的200mL，故一斛葡萄酒就是现在的20L。也就是说，孟佗拿26瓶葡萄酒换得凉州刺史之职！可见当时葡萄酒身价之高。到了魏晋及稍后的南北朝时期，葡萄酒的消费和生产又有了恢复和发展。从当时的文献以及文人名士的诗词文赋中可以看出当时葡萄酒消费的情况。魏文帝曹丕喜欢喝酒，尤其喜欢喝葡萄酒。他不仅自己喜欢葡萄酒，还把自己对葡萄和葡萄酒的喜爱和见解写进诏书，告之于群臣。魏文帝在《诏群臣》中写道：“三世长者知被服，五世长者知饮食。此言被服饮食，非长者不别也。……中国珍果甚多，且复为说蒲萄。当其朱夏涉秋，尚有余暑，醉酒宿醒，掩露而食。甘而不饴，酸而不脆，冷而不寒，味长汁多，除烦解渴。又酿以为酒，甘于鞠蘗，善醉而易醒。道之固已流涎咽唾，况亲食之邪。他方之果，宁有匹之者”。……

# 《葡萄酒品尝学》

## 编辑推荐

《葡萄酒品尝学》可供葡萄与葡萄酒工程及相关专业的教师、学生和葡萄酒酿造、营销相关的人员参考。

# 《葡萄酒品尝学》

## 精彩短评

- 1、这本书非常不错，需要仔细读。李华老师是个葡萄酒界的牛人
- 2、书很好，送的很快，我很喜欢。
- 3、是我的专业课教材，看着还是很不错的
- 4、价格合理，买来做教材的
- 5、这作为教材.....真是不怎么实用.....
- 6、我买过这书吗。没印象了。好像是送人了。没听他再提过这书
- 7、这本书是我们的教材，本来不是很喜欢的，但是和目前国内卖的同类书籍相比，这本书还是很专业的~~
- 8、这本书不错挺好的正在看
- 9、使我们上课需要的课本
- 10、书的版次是2006年，印刷与2012年！！
- 11、很到位的，经典之作，历经中的美才是真的美
- 12、给朋友买的，没看，枯燥的教科书
- 13、真的很好哦。专业课的书
- 14、很喜欢，大学的时候再学校的图书馆就看过，毕业之后买来又认真地阅读了一遍。每次阅读都有不同的收获。
- 15、纸质各方面都不错，印刷也很好，支持一下院长吧。。。
- 16、这个内容除非专业的，不然买了真没啥用
- 17、讲葡萄酒的一本很好的书！！
- 18、葡萄酒品尝学
- 19、挺好的，可惜没有认真看便送人了。从比较科学、数学的角度讲解了葡萄酒的品尝。内容挺全的，不过如果只是爱好的话就没必要买了，很多方法用不到的，比如之前学过的A-Non A实验之类的用概率论和数理统计方面知识验证葡萄酒的口味的实验之类的。
- 20、我们老师讲的些知识,基本上都能够在这本书上找到李华就是牛鼻阿啊
- 21、挺好的参考书，学术角度的品尝著作。
- 22、一直就对葡萄酒情有独钟，觉得这本书写的相当专业的，爱好品尝的初学者看了会觉得内容很多，要想真正转为自己的还是需要时间和实践的。
- 23、这是国内红酒领域知名专家教授撰写的一部大学教材，原理分析虽然深了点，但大部分内容可以让我们增加对葡萄酒的科学认识，懂其一也能懂其二，加厚爱好者的理论素养，长远来看，读者会大获其益。顶
- 24、内容很详细，文字太多，看的头疼。作为课本可以，作为有兴趣的学习者还是买图片多的书比较好
- 25、一次性买了很多专业书。

## 精彩书评

- 1、西北农林科技大学葡萄酒李华院长和刘延林老师的力作 书本内容全面 深度适中 是国内品尝学不可多得的好书
- 2、p5 sensitivity,accuracy,precisionp10 专业品尝员与业余爱好者最大的区别，就是较为客观的分析，而非情感性的判断。蒙眼品尝对提高品尝能力很有作用。nasal olfaction,nasopharyngeal olfactionp23 色调与酒龄关系非常大。新红葡萄酒由于源于果皮的花色素苷(anthocyan)的作用，颜色鲜艳，带紫红或宝石红色调；在成熟过程中，由于游离花色素苷逐渐与其它物质结合而消失，使成年葡萄酒的色调在聚合单宁的作用下逐渐变成瓦红色和砖红色。瓦红色的葡萄酒，必须与浓郁的醇香和柔顺的口感同时存在，否则就表明该葡萄酒是在人工催熟的条件下陈酿而未能表现出其最佳感官质量。p31 八大主要气味类型。p63 葡萄酒的成熟，是从新葡萄酒气味的消失开始的。p64 橡木味只能像菜肴中的佐料一样，突出葡萄酒本身的风味，必须处于次要地位，不引人注目。单宁和橡木具有香草味，因为香草醛是它们的分子结构的构成成分。陈酿三十年以上的红葡萄酒，还具有优雅的蘑菇气味。so2具有还原性，微量存在对醇香形成具有良好作用，还可以去除乙醛味而突出新葡萄酒的一类香气。还原醇香在已开启的瓶内，由于通气作用会很快被破坏。p75 味觉的永久适应。p77 女子分辨味的能力，除咸味之外都能胜过男子。p78 12秒理论，12秒才能充分了解味感在时间上的连续变化。酒精具有甜味。p83 在经过训练的品尝员心目中，葡萄酒的立体描绘是非常实在的。p84 优质单宁，quality tannin，来源于优良名贵葡萄品种的成熟浆果。p102 优质名酒首先必须平衡，而且应具有其独特而优雅的风格。p149 6S:see,swirl,sniff,sip,savor,spitp151 第一次闻香，静态香；第二次，摇动，浓郁；第三次，剧烈摇动，闻香鉴别香气中的缺陷。p170 U.C.Davis Aroma Wheelp187 Hermitage 1961 &quot;La Chapell&quot;

# 《葡萄酒品尝学》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)