

《葡萄酒鉴（上.下册）》

图书基本信息

书名：《葡萄酒鉴（上.下册）》

13位ISBN编号：9787800849930

10位ISBN编号：7800849937

出版时间：2008-1

出版社：金城

作者：沈宇辉 等编著

页数：432

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

前言

品鉴名酒背后的动人故事《葡萄酒鉴》一共分为上、下两册。上册以介绍葡萄酒的基础知识为主，由浅入深地从一颗葡萄开始到世界各国的葡萄酒概况，让读者对葡萄酒的世界有了一个基本的了解。而下册，则是世界各国的葡萄酒名庄故事。这里，是葡萄酒文化和魅力的真正体现。从化学成分分析，一瓶售价几块钱的葡萄酒和几万块钱的葡萄酒所含的成分是一样的，但他们的价格差为什么那么大？答案非常简单，他们的质量非常悬殊。几块钱一瓶的葡萄酒香气微弱，色泽浑浊，酸涩难饮，几万块钱一瓶的葡萄酒香气持久多变，色泽清澈明亮，入口柔顺如丝……可是，如果换成一瓶几千块钱的再跟几万块钱的葡萄酒相比呢？质量差距缩小了，单从口感上，已经很难有很大的分别了。但是，为什么他们的价格却相差了十倍？这个时候，我们已经不能从品质上来判断他是不是一瓶好酒了。因为，他们的差别在于他们的历史、文化和背景……我想，世界上没有一种酒精饮料可以像葡萄酒那样，在世界顶级的拍卖市场里可以卖到几十万、甚至几百万美元一瓶。他们所含的特殊历史意义，他们的文化价值已经远远超出他们的质量本身。他们已经等同于一件艺术品，成为炙手可热的收藏品。对于国内大多数的葡萄酒爱好者来说，也许都能如数家珍地列举出各大名庄的酒名：拉菲、拉图、武当王……但这些名庄背后的传奇故事，相信知道的人则是少之又少了。然而，我觉得在葡萄酒的世界里，这正是最有意思的部分。因为只有了解了这些故事，才能更深入地了解他的酒质，了解他的文化价值。当我第一次看到由富隆酒业的CEO沈宇辉先生所撰写的名庄故事的时候，我的心灵感受到一种深深的震撼。原来，葡萄酒的世界是如此的丰富多彩！这本书里的很多故事，都是沈先生在参观世界各国的庄园时，把所见所闻记录下来亲自撰写的。因为绝大部分的名庄，尤其是波尔多的名庄，他们都是在世界上成名了上百年的品牌，他们认为并不需要去告诉别人他们的历史。他们总是像贵族那样把自己锁在华丽的城堡里，不随便又寸外人透露自己的身世。所以，要从网站上了解这些名庄的故事，几乎是不可能的。有见及此，沈先生毅然决定下笔，把这些西方的庄园故事介绍到中国来！因此，名庄故事也成为了以往《富隆酒鉴》里的一个重要的组成部分，深受葡萄酒爱好者的追捧。现在，随着人手的增加，名庄故事也在不断的增加。为了突出其重要性，我们更把名庄故事重新组合，构成《葡萄酒鉴》的下册部分。在这里，我要感谢许多为撰写和制作下册出心出力的人们，他们首先是创始人沈宇辉先生，还有跟我一起编写故事的张莉媛、蔡金萍、许冬玲，拍摄精美插图的岑俭强、宋志阳及我们的顾问沈健辉、柯建舟等等。《葡萄酒鉴》是一大群热爱葡萄酒的人的心血结晶，在字里行间，你都能感受到他们对葡萄酒的爱，就犹如名庄主们酿造葡萄酒一样，他们把葡萄树当做了自己的亲人般呵护，把酿成的葡萄酒当做儿女般照顾，每一个细节都是带着又寸葡萄酒的热爱，那样一丝不苟，那样无私奉献。当您在选购或品尝一瓶名庄葡萄酒的时候，不妨把这本书带上，看看他的故事，再细细回味一下他的酒，您会尝到跟别人不一样的味道……

《葡萄酒鉴（上.下册）》

内容概要

《葡萄酒鉴》共分为上、下两册，由众多热爱葡萄酒的专业人士花五年时间编写而成。上册以介绍葡萄酒的基础知识为主，由浅入深地从一颗葡萄开始到世界各国的葡萄酒概况，让读者对葡萄酒的世界有基本的了解。下册则是世界各国的葡萄酒名庄故事。书中包含了全世界无数葡萄酒饮家的经验和知识，亲临酒庄的访问和探索。更重要的是，当你被某个葡萄酒庄园所迷住，不必望洋兴叹，立刻可以动身去买它的酒！因为你在这套书里看到的任何酒，都会知道在哪里买得到！

《葡萄酒鉴（上下册）》

作者简介

沈宇辉，全球葡萄酒行业最具影响力人物富隆CEO，波尔多葡萄酒推广杰出人物荣誉勋章获得者，葡萄酒文化传播中国先驱者。国内第一本原创葡萄酒知识中文读物《富隆酒鉴》出品人，本版即更名为《葡萄酒鉴》，在全国正式发行。

沈宇辉是个连买奔驰车宁愿等九个月也要选酒红色的人，其实他就是一个疯狂的葡萄酒爱好者，但说到底，沈宇辉是一个商人，沈宇辉在内地首创了堂饮体验的零售模式，让那些对葡萄酒文化不了解的人迅速体验到文章来源于中国红酒网，应该在什么样的温度、用什么样的杯具、在什么样的时间体验一瓶葡萄酒。

在英国《Decanter(品醇客)》杂志排出的全球葡萄酒行业最具影响力人物名单中，第一次出现了中国人的名字“Robert Shum”——富隆酒业CEO沈宇辉排在了第28位，与他一起首次进入这个名单的，包括法国总统萨科齐，他排名第9。

《葡萄酒鉴（上下册）》

书籍目录

上册序言 PREFACE · 沈宇辉：《葡萄酒鉴》的美丽新生 · 蔡颖姬：感受葡萄酒文化的真正魅力 · 苏岚岚：大家一起进入快乐的葡萄酒世界 第-章：从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程基础篇 · 酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄 · 种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件 · 酿酒是一种艺术，一种爱好和才能 · 葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成 · 白葡萄酒的酿造过程 · 红葡萄酒的酿造过程 · 酒精强化葡萄酒的酿造过程 · 汽泡酒的酿造过程升级篇 · 橡木桶的复杂工艺 · 橡木桶和葡萄酒的亲密关系 · 新世界和旧世界的酿酒方式有何不同 第二章：种类繁多的葡萄酒王国初级篇 · 红葡萄酒 · 白葡萄酒 · 红葡萄酒与白葡萄酒的区别 · 玫瑰红葡萄酒(粉红葡萄酒) · 干型 · 半干型 · 半甜型 · 甜型 · 静态酒 · 汽泡酒 · 加度酒升级篇 · 各种葡萄酒的类型及特点 第三章：葡萄酒赞歌初级篇 · 葡萄酒可抗氧化、延缓衰老 · 葡萄酒可防治肾结石 · 葡萄酒可防治感冒 · 葡萄酒可提高免疫力 · 葡萄酒可平衡饮食结构，令身体趋于健康的弱碱性体质 · 葡萄酒可促进消化 · 什么样的葡萄才有功效 · 健康的饮酒三个关键词升级篇 · 德国人的葡萄酒治感冒秘方 · 葡萄酒治感冒实例 第四章：不同个性的葡萄们初级篇 · 酿制红葡萄酒的葡萄品种 · 酿制白葡萄酒的葡萄品种 · 混合葡萄酒好还是单一葡萄品种酒好升级篇 · 酿制红葡萄酒的葡萄品种 · 酿制白葡萄酒的葡萄品种 第五章：当一个葡萄酒买家初级篇 · 应该在什么地方购买葡萄酒 · 可以在超市里买葡萄酒吗 · 为何超市里的葡萄酒都是提羞放 · 选一瓶什么酒呢 · 选酒快捷方式升级篇 · 直奔酒庄 第六章：如何看懂葡萄酒初级篇 · 标签包含的内容 · 新世界酒标一认出葡萄品种、庄园 · 旧世界酒标一认出庄园、等级 · 不同国家的分级制 · 看懂香槟酒标上的甜度 · 年份的意义 · 为何有些酒标上没有年份 · 为何有些酒标上没有葡萄品种标识 · 新旧世界葡萄酒的不同之处 · 波尔多与布根地红酒的最大区别 · 低级别的酒一定比高级别的差吗 · 一百元的葡萄酒与一千元葡萄酒差别之处 · 什么酒才能标以庄园酒 · 选撵好酒的捷径副牌酒 · 酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗升级篇 · 不同国家的不同酒标特点 · 法国各地区的酒瓶特征 · 酒瓶规格术语 第七章：把葡萄酒藏在哪初级篇 · 如何把葡萄酒带回家 · 葡萄酒放在家里的什么位置 · 葡萄酒放得越久越好吗 · 你更需要一只抽真空酒塞 · 夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿升级篇 · 什么情况下要用恒温酒柜 第八章：你需要一个什么样的杯子初级篇 · 如何选择合适的酒杯 · 水晶酒杯与普通酒杯 · 各种酒杯的细微差别升级篇 · 一只ISO品酒杯的标准 第九章：打开你的葡萄酒初级篇 · 品酒的室温 · 要不要醒酒 · 汽泡酒怎么开 · 要往杯子里倒进多少酒才合适升级篇 · 你需要一个醒酒瓶吗 · 软木塞PK旋盖 · 如何持杯 · 如何观色 · 如何摇杯 · 何为挂杯 · 如何入口 · 体会酒香 · 什么是单宁 · 品酒的次序 · 如何简单地判断是否好酒 · 葡萄酒的味道会随着成长的年份、喝酒的环境、喝酒人的心情而变化升级篇 · 寻找酒里的气味 第十一章：表达你的葡萄酒感受初级篇 · 葡萄酒的感观评价常用术语 · 为什么喝不出别人讲的味道 · 你自己就是酒评家升级篇 · 一次要喝多少瓶酒 · 建立自己的葡萄酒笔记 · 不同葡萄品种酿酒的味道特点 第十二章：葡萄酒配餐初级篇 · 酒配餐的基本要领 · 在餐厅如何正确地选择葡萄酒升级篇 · 各种中国经典菜与葡萄酒的搭配 第十三章：葡萄酒地图 · 法国 · 意大利 · 德国 · 西班牙 · 葡萄牙 · 奥地利 · 匈牙利 · 澳洲 · 新西兰 · 智利 · 阿根廷 · 加拿大 · 南非 附录： · 葡萄酒品尝用语 · 葡萄品种英汉对译 · 世界著名葡萄酒出产国年份表 · 法国葡萄酒评级 · 布根地33个特等园 下册序言 · 品鉴名酒背后的动人故事 法国的传奇-法国波尔多 · 波尔多酒王之王一柏图斯 · 卓龙 · 里鹏 · 威登庄园和迪美庄园 · 白马庄 · 欧颂庄 · 拉梦多 · 大炮嘉芙丽 · 金钟庄 · 柏菲庄 · 飞卓庄 · 爱土图尔 · 凯隆世家 · 飞龙世家 · 拉菲庄 · 拉图庄 · 武当王 · 碧尚女爵堡与碧尚男爵堡 · 林卓贝斯 · 雄狮庄 · 宝嘉龙 · 龙船庄 · 大宝庄 · 玛歌庄 · 宝马庄 · 力士金 · 迪仙庄和康帝庄 · 宝爵庄 · 红颜容庄 · 黑教皇城堡 · 骑士庄 · 拉图嘉利 · 佳得美 · 滴金庄 · 拉菲丽丝 法国的传奇-法国布根地与南法国 · 罗曼丽 · 康帝酒业集团 · 丽花庄 · 拉图布根地 · 法莱丽 · 枫丹甘露 · 塞纳伯爵 · 亨利酒园 · 丽朗碧奥 · 力高宝德 · 菲利普 · 哥德利安 · 稀雅丝 · 威菲 法国的传奇-法国香槟区 · 路易王妃 · 菲丽宝娜 · 丽歌菲雅 欧洲的经典-意大利彼尔蒙 · 赛拉图 · 玛佳连妮 · 内华城堡 · 胜利侯爵堡 欧洲的经典-意大利托斯卡纳 · 西施佳雅 · 美橡树庄园 · 雄狮城堡 · 德拉仙度酒庄 · 华姿山庄 · 奇雅酒园 · 乐姬丝 欧洲的经典-西班牙 · 橡树河庄园 欧洲的经典-德国法尔兹 · 邓肯博士 · 威特驰 欧洲的经典——葡萄牙 · 德国威比特 新世界的激情-澳大利亚 · 奔富酒庄 · 神恩山 · 福林湖酒庄 · 泰来斯 · 威拿庄 · 宝云庄 · 克拉斯庄园 · 德宝庄 · 蓝宝丽丝 · 爵士山庄 · 百发庄园 · 宾迪酒园 · 山度富 · 豪园酒庄 新世界的激情-美国 · 作品一号 · 威廉山庄 · 海狸庄园 · 威迪酒园 · 佐顿酒园 新世界的激情-智利 · 活灵魂 · 嘉斯山 · 圣卡罗 新世界的激情-南非 · 乐梦迪与猎豹庄 新世界的激情-新西兰 · 胜嘉力

《葡萄酒鉴（上.下册）》

章节摘录

插图;1.橡木的来源：橡木的种类有数百种，但只有三种因为防水性较好，才适合制成橡木桶。其中美洲白橡木(Quercus Alba)较另两个欧洲品种(Quercus sessiflora和Quercus Robur)含有更多的香草香，可惜其单宁的涩味非常重。19世纪法国和斯洛维尼亚就以生产优质的橡木桶著名。法国著名的橡木产区众多，西部产区的橡木年轮较宽，单宁较多，主要用来储存Limousin产干邑白兰地。中部的Nièvre和Allier产区以出产年轮紧密、单宁较温和的橡木著名，闻名的Trangais森林即属于此区。此外。布根地的金丘和阿尔萨斯的弗日山脉两个产区也出产优质的橡木，但主要供当地使用。2.劈成木片：因为用锯的方式会破坏木头的年轮和纤维，整段的橡木必须用人工斧劈的方式劈成木片。美洲白橡木因为通气孔较少，不会有防水性的问题，可采用机器电锯的方式制作。3.干燥：橡木片在制桶之前必须放置在室外，进行至少三年的干燥程序。此过程除了可以增加橡木的防水性外，还可以柔化橡木中单宁的涩味。为了时效和经济的缘故，也有采用烘炉烘干，但防水和柔化单宁的效果都不太好。4.组合：经过干燥的橡木，裁成中间宽末端窄的木条，便可开始木桶的组合。一般一个橡木桶需要32片左右的木条，其中较宽的一块将来会穿一个装酒的孔。组成裙状的木条会先用铁圈固定住一端。由于橡木加热之后弹性增加，所以散开的另一端在加热后可以弯曲成弓状，用铁圈套住后橡木桶的雏形就大致完成。5.加热·熏烤：橡木加热可使用蒸汽或热水，此外，如果燃烧瓦斯或木屑就同时有加热和熏烤的作用。此过程除了方便木桶的组合外，也会改变橡木的化学成分，间接地影响装入其中的葡萄酒。熏烤的过程会让橡木留下烟熏味，为酒带来烤杏仁、面包等香味。熏烤时，火的大小和时间的长短也会造成不同的效果。6.装盖·检验：组合后的橡木桶雏形还须在两端各加上也是用橡木做成的桶盖，为提高防水效果，桶盖的橡木间会紧夹一层芦苇杆。经检验密封效果和最后的修筛之后，制作的过程就算大功告成了。

！橡木桶和葡萄酒的亲密关系橡木桶作为许多物品运输的工具，高卢时期传入法国后，欧洲各地开始普遍采用。除了运输商品外，也用来运输和储存葡萄酒。各种不同的木材都曾被用来制成储酒的木桶。如栗木、杉木和红木等等，但都因为木材中所含的单宁太过粗糙、或纤维太粗、密闭效果不佳等因素，致使后来没有被采用。现今差不多所有作为酒类培养的木桶都是用橡木做的。几乎全世界所有著名的优质红葡萄酒都必须在橡木桶中储存一至两年。橡木桶通常是用法国和美国橡木制造的。近年来特别流行的葡萄品种雪当利(Chardonnay)也以在橡木桶中发酵为时尚。尽管当今酿酒技术已经非常先进，葡萄酒的印象却始终和橡木桶这已存在数千年的容器分不开。

1.适度的氧化作用：橡木桶对葡萄酒最大的影响在于使葡萄酒透过适度的氧化使酒的结构稳定，并将木桶中的香味融入酒中。橡木桶壁的木质细胞具有透气的功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中使葡萄酒产生适度的氧化作用。过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中微量的氧气却可以柔化单宁，让酒更圆熟，同时也让葡萄酒中新鲜的水果香味逐渐酝酿成丰富多变的成熟酒香。巴斯得曾经说过“是氧气造就了葡萄酒”，可见氧气对葡萄酒成熟和培养的重要。因为氧化的缘故，经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡，并且色调偏橘红；相反地，白葡萄酒经储存后则颜色变深，色调偏金黄。

2.添桶：空气可以穿过桶壁，同样地，桶中的葡萄酒也会穿过桶壁蒸发到空气中。所以储存一段时间之后，桶中的葡萄酒就会因减少而在桶中留下空隙。如此一来葡萄酒氧化的速度会变得太快无法提高品质。因此每隔一段时间，酿酒工人就必须进行“添桶”的工作，添入葡萄酒将橡木桶填满。如此经过一两年之后，葡萄酒因蒸发浓缩变得更浓郁。但是西班牙的Fino雪莉酒，在橡木桶的培养过程，不实施添桶的程序，酒却不会氧化。这是因为酒的表面浮有一层白色的酵母菌，可以保护Fino，让酒不和空气接触。

3.来自橡木桶的香味和单宁：橡木桶除了提供葡萄酒一个适度的氧化环境外，橡木桶原本内含的香味也会融入葡萄酒中。除了木头味之外，依据木桶熏烤的程度，可为葡萄酒带来奶油、香草、烤面包、烤杏仁、烟味和丁香等香味。橡木的香味并非葡萄酒原有的天然原味，只是使酒香更丰富的陪衬香味，不应喧宾夺主，掩盖葡萄酒原有的自然香气。橡木亦含有单宁，而且通常粗糙、收敛性强，融入酒中会让酒变得很涩，难以入口。所以制造过程中，橡木块必须经长时间(三年以上)的天然干燥，让单宁稍微柔化而不至于影响酒的品质。

4.橡木桶中的发酵：橡木桶也可被用来作为发酵的酒槽，至今偶尔还可以看到用传统的巨型橡木发酵酒槽制作红葡萄酒。白葡萄酒的发酵则大多是在225公升的橡木桶中进行。除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，可以让酒变得更圆润甘甜。为了让死酵母能和酒充分接触，酿酒工人必须依照古法，经常使用木棒在橡木桶中搅动，让沉淀物和酒混合。

5.橡木桶的新旧和大小：橡木桶的大小会影响适度氧化的成效，因为容积越大，每一单位的葡萄酒所能得到的氧化效果就越小。另外橡木桶的新旧

对酒的影响也有差别，桶子越新，封闭性越好，带给葡萄酒的木香就越多。酿酒师可以根据所需选择适当的橡木桶，例如要保持红酒新鲜的酒香可选择大型的橡木桶，不仅不会成熟太快，而且不会有多余的木香。6.缺点：橡木桶并不是只为葡萄酒带来好处，例如未清洗干净或太过陈旧的橡木桶，不仅会将霉味、腐木等怪味道带给葡萄酒，甚至还会造成过度氧化让酒变质。此外，品质较差的橡木会将劣质的单宁带到葡萄酒中，反让酒变得干涩难喝。不是所有的葡萄酒都适合在橡木桶中培养。例如适合年轻时即饮用的葡萄酒，经橡木桶培养反而会失去原有怡人的清新鲜果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。口感清淡，酒香不够浓郁的葡萄酒也须避免作橡木桶的培养，以免橡木桶的木香和单宁完全遮盖了酒的原味。

《葡萄酒鉴（上.下册）》

媒体关注与评论

《葡萄酒鉴》是一大群热爱葡萄酒的人的心血结晶，在字里行间，你都能感受到他们对葡萄酒的爱，就犹如名庄主们酿造葡萄酒一样，他们把葡萄树当作了自己的亲人般呵护，把酿成的葡萄酒当作儿女般照顾，每一个细节都是带着对葡萄酒的热爱，那样一丝不苟，那样无私奉献。——法国波尔多葡萄酒学校授权讲师 蔡颖姬我一直认为，葡萄酒品是文化，是历史，是内涵。所以，我在经营葡萄酒生意的同时，也一直很希望能够将葡萄酒的文化带给更多人。如果说，各种著名的葡萄酒名牌，各处设计独特的富隆酒窖、酒屋，是我们带给大家的一些葡萄酒硬件服务，那么《葡萄酒鉴》就是提供给大家的软件服务。Cheers，为这本书，为美妙的葡萄酒，为我们的朋友，为我们美好的新生活！——富隆酒业CEO 沈宇辉

《葡萄酒鉴（上下册）》

编辑推荐

《葡萄酒鉴(上下)》：翻开《葡萄酒鉴(上下)》的时候，你可能完全不了解葡萄酒；合上《葡萄酒鉴(上下)》的时候，你会发现自己已经兴奋地爱上了它！葡萄酒最美妙之处，便是它们太富于个性，每一瓶酒都是一个故事、一个世界，永远有着不同的葡萄酒带给我们新的体会，一起来为葡萄酒王国里的快乐时光，干一杯！《葡萄酒鉴(上下)》，中国大陆第一本原创的葡萄酒全书，历经五年时间修订+上千份专业资料+90个庄园深度访问了解，随书附送：全国购酒地图。《葡萄酒鉴(上下)》，历经5年时间修订+上千份专业资料+90个庄园深度访问了解！

精彩短评

- 1、买了很多葡萄酒方面的书，大多比较**，网上都能搜到。这本书都是那些高端葡萄酒专家的研究成果，不一样的。书的结构也与普通的酒鉴不一样，此书看起来如同和大师们交流，如同翻阅杂志，不枯燥。
- 2、富龙这哥们儿写的还是挺不错的,下册就不建议看了,基本是宣传他们家代理的酒
- 3、这本书首先给我的第一感觉是图片特别漂亮，内容挺实在的。适合专业人士，真的是一本很棒的葡萄酒书，作者是世界级的葡萄酒专家！书里介绍的内容涉及全面，特别是餐酒搭配的宝贵建议，没让我失望！书的质量很好很精美，值得收藏，真的很喜欢！
- 4、可以进一步了解葡萄酒的制作过程，享受其中的意境和美味！不知道怎么回事，原来都是快递送上门的，这次让我到邮局自己去取，而且物流时间间隔时间太长，我本以为拿不到书了，还好终于拿到手了。
- 5、这本书首先给我的第一感觉是图片特别漂亮，内容挺实在的。适合专业人士，真的是一本很棒的葡萄酒书，
- 6、这本书是全彩色的，都是葡萄酒界的权威人士，写得很全面。结构设计得非常合理。
- 7、对于世界名庄的介绍比较详细，可以和《世界葡萄酒地图》结合起来看。
- 8、与葡萄酒鉴赏手册一书中内容有很多重复
- 9、入门解释详细。入门强力推荐。
- 10、对各种酒庄的介绍很详细。不过更像罗列之作，没有太大特色。
- 11、葡萄译名不统一这点很烦
- 12、很适合初学者，想了解葡萄酒的人去看
- 13、(这豆瓣上的内容简介太他妈的扯了)书还不错，很系统，属于普及类的，让我觉得以前看零散的资料都是浪费时间。不过写得过于装逼啦。虽然看这种书就是很装逼的一件事，但是装逼还是不等于趣味性的。可以更知识性一些，比如说其中运用的图片和表格对比就是比较好的办法。可以当使用手册临时抱佛脚用。
- 14、对于一个葡萄酒的初学者真的算是很好的一本书，内容详尽实用，插图也很精美，好评
- 15、此书对评鉴葡萄酒很专业。
- 16、写的通俗易懂。英文自身应该加强。
- 17、内容不错。我是希望学习葡萄酒才买的，性价比高
- 18、对酒很感兴趣，想利用假期都了解一些酒的知识，从葡萄酒开始，在网上看了一下推荐，选了这本书，看了一个开头，很不错~
- 19、我所看过的最好的一本葡萄酒书籍。通俗易懂，既适合红酒入门的读者看，也适合作为中高级人员收藏的书籍。上册介绍了葡萄酒的基础知识，酿酒生产工艺，世界各主要产地的葡萄信息，最后还附有主要产地年份图。专业且实用！下册介绍了全球各产地最著名的酒庄，每个酒庄都有它自己的故事，写作手法引人入胜。我买回来后认真的读了1遍，还打算再读1遍！
- 20、挺不错的一本书,外观包括书内插图都很精美,看得出作者花费了很多心思,就算你从未了解过葡萄酒,也可通过此书慢慢喜欢上它!
- 21、细细看过目录。。。书里的关于葡萄酒介绍好详细。因为还没有读完全书，，所以不好妄加评价。但当当的送货速度很棒，，书的质量也很好。
- 22、说句实话，这套书价值不大。浏览即可
- 23、这书朋友说还挺好，能学到不少葡萄酒的知识。
- 24、看了上册，知识详细全面适合入门；没看下册，全是酒庄介绍，那么多真心不想看，挑了几个感兴趣的看了下
- 25、对于想了解葡萄酒文化的朋友 是本不错的书 就是葡萄酒行业发展变化很快，书中有些内容逐渐过时了
- 26、之前只是喜欢喝酒，而这本书让我真正去了解也理解了葡萄酒，很好
- 27、葡萄酒入门书籍，挺实用的。
- 28、这套书很适合初识和想了解、学习葡萄酒知识的朋友，我认为对我很有用。学到了很多可以运用到平时生活的红酒知识。感觉很充实，很棒！

《葡萄酒鉴（上下册）》

- 29、想喝葡萄酒，买了此书，认真阅读后，一脚跨进了葡萄酒门，真的喝葡萄酒了。还买了个酒柜。
- 30、很详实、很专业、很全面的一本葡萄酒知识读本，印刷很好，装帧精美，值得推荐。
- 31、很实用
- 32、全面而详实，图片丰富，英法拼写都比较准确，内容安排上兼重新手实用和进阶提高，对入门级和少有基础的读者都很适用。
- 33、很全面
- 34、还不错吧。。。但专业知识还是少了，两本书写不了太多。我仍需要寻找。
- 35、作为一个爱酒之人，每当喜欢研究上一种东西，就会很专注去做。一口气买了7本关于葡萄酒的书。这是其中一本
- 36、豆瓣买的还是亚马逊两本才30性价比很高，很全面很专业的书，美中不足的是很多地名酒名和葡萄品种的译法和常用的不一样！
- 37、一时半会儿是消化不了咯~
- 38、更好地了解葡萄酒，了解葡萄酒背后的故事！
- 39、书的上册对初学者非常受用！下册又会主要介绍一些名庄葡萄酒，更实用！很喜欢
- 40、详细讲解了葡萄酒的酿制过程、各种葡萄酒的区别、品酒的方法、描述感受的方式等，还讲解了世界名葡萄酒庄的故事等，是非常好的了解葡萄酒的渠道
- 41、很好的入门书,够详细,有条理,不闷.
如果能背下来一半,简直可以当半个专家bo
- 42、这一版与前一版有一定的区别。值得一读，是对葡萄酒感兴趣的人的入门之书。而且，根据书中所介绍的酒庄，去买酒进行品尝，的确是负责任而且不错的推荐。
- 43、葡萄酒入门必读
- 44、初了解葡萄酒可以拥有，简单，全，标准
- 45、我是一个葡萄酒销售员,觉得看了这本书,受益匪浅.
- 46、彩页和文字相结合，让人很有兴趣读下去，加之对葡萄酒的热爱，相信对菜鸟们是很好的学习材料
- 47、上册是葡萄酒知识大扫盲，尽管是扫盲作品，但还是有一定专业性的，值得称赞。下册是实用宝典。是我翻遍各大书店及网站，到目前为止找到的性价比最高的一套葡萄酒知识书籍。
- 48、昨天订的，今天到了，很喜欢。
- 49、还没看完。怎么说呢，葡萄酒这东西吧，上手快，比学编程容易多了。但是呢，看了这书你可以侃侃而谈，可是他妈的没钱买酒，纸上谈兵而已。不过那些品遍各种美酒的人，谈的东西不过书上这些而已。
- 50、2014看过书存档
- 51、对于不会喝酒的人了解一下葡萄酒也是一件挺有意思的事情
- 52、这本书是帮我同事买的，书中包含了很多葡萄酒饮家的经验和知识，真的很全面，同事们都说很值！极力推荐！
- 53、材料不错，文字一般。
- 54、这个书买了好多套了，葡萄酒入门和升级版都很好。知道介绍到位，由浅入深，值得推荐。自己看或是送礼都很不错的~
- 55、很好的入门书
- 56、受益匪浅，推荐给身边的朋友了。葡萄酒将会中国上中等社会阶层必读的一门课程。多少还是要知道些的。这本书不枯燥，读来很轻松。
- 57、对葡萄酒有了更深入的了解，不错
- 58、书是彩页的，质量挺好的。比之于其它一般地泛泛地介绍葡萄酒的相关知识来说，这本说还算不错。书的前半部分讲一些葡萄酒的基本知识，收藏、鉴别等等，书的后半部分，讲的是欧洲、美国、大洋洲几十个国家的著名葡萄产区及葡萄酒的品鉴。不足之处是本书价格偏高
- 59、书很好！很喜欢，原来葡萄酒有这么多好处
- 60、葡萄酒的书都差不多，这别书会更加通俗易懂
- 61、图文并茂，网上有电子版
- 62、。内容也很好很实用，值得学习，印刷也好。对于葡萄酒鉴赏类的书而言这个价格相当便宜了

《葡萄酒鉴（上下册）》

- 63、买来送给一位葡萄酒初学者的，个人认为这两本书是入门级爱好者最好的读物。
- 64、首先拿到书，看的肯定是质量问题，质量不错，印刷也特别清晰，都是彩页的，也就是铜版纸！至于书的内容吗，看了之后对葡萄酒有了基本的了解，包括葡萄酒的基本只是，著名的葡萄酒庄基本都有介绍！很多英文和法文，要熟悉还需要反复的温习！
- 65、对于想了解葡萄酒的读者而言，这是内容很全面的书
- 66、如果研究葡萄酒的话，推荐大家选这个书！
- 67、非常不错的一本书，是一本可以让一个葡萄酒门外汉快速入门的捷径书，通过本书了解应该在什么样的温度、用什么样的杯具、在什么样的时间体验一瓶葡萄酒，呵呵其实主要还是增加一个谈资。
- 68、这套葡萄酒鉴一直是我就想拥有的，买下来就不停歇的看完，收获很大
- 69、我比较喜欢葡萄酒，但是知道的不多。现在这个社会，不懂葡萄酒就永远不算是上流社会的人。哈哈，咱虽然不是上流社会的人，但是也该学学鉴赏，和他们也有沟通。
- 70、书的质量很好，对葡萄酒的介绍也很细致，个人很喜欢
- 71、书看了一半，对于入门者来说很多问题解释得相当清晰。之前也看过一两本葡萄酒书，都没法和这本相比，作者的确用了心。

- 72、上册挺全面的，虽然只是入门级别。下册关于各个酒庄的介绍就有些云雾缭绕了，什么酒的结构紧凑，热情奔放...不过也是，作者不可能喝过或者还能分辨这么多酒。
- 73、葡萄酒扫盲和提升的宝典，上册主要讲相关的葡萄酒知识，从酿造的流程到用什么橡木桶来成化，到醒酒用多少时间，什么酒用什么样的杯子，什么酒陪什么菜，从葡萄种类到产区具体什么村子，什么级别等等。下册主要讲了90来家新旧世界的知名酒庄的起源故事特色什么的。我读时发现了个令我很不爽的细节，就是沈宇辉的英文水平不怎么地，老是翻译错名字，比如罗斯柴尔德家族翻译成罗齐富家族，差一点就让我把这个家族忽略了啊，灿若星辰家族被你翻了个这么土鳖的名字，你好意思去他们酒庄吗。
- 74、只读过上册，还行。
- 75、对葡萄酒很感兴趣，看了介绍买的。很不错，学习中！
- 76、这本书其实买之前已经看过一遍了，但是由于是做葡萄酒行业，所以对以后还是有用的，不过，这本书真的写的挺好
- 77、好几个错别字还有漏字的反正读起来很奇怪 英译的外文很变扭
- 78、很好的一本书，以前看过很多葡萄酒书，可都理不清。这一本终于让我理清葡萄酒了~~
- 79、内容详实，比较专业，葡萄酒的入门读物。
- 80、入门好书
- 81、#数学建模#
- 82、译名不通用略麻烦。一学分到手~
- 83、很详尽

- 84、其实就读了澳洲部分，都是些大庄，酒太贵.....
- 85、一直觉得红酒有一种神秘的魅力，但是又说不上来。直到读了这本入门手册，才发现红酒并不仅仅是红酒，它就是一个艺术品！不管是它的外表（玻璃瓶体、标签、瓶塞等等）都是有严格规定的，还是它的内在（酿制的葡萄品种、产区、来源于哪个酒庄、赏味期限等等）因酒而异，每一瓶葡萄酒都有它独特的魅力，而这本书详细叙说了红酒的分类、饮用方式、保存方法等等入门知识，是一本非常优秀的入门书籍。
- 86、很好的一本介绍葡萄酒的书
- 87、中国葡萄酒第一人写的书，非常值得一看1
- 88、葡萄酒必读入门书目
- 89、各种拼写错误，能不能做好校对？
- 90、我已经在当当网买书3年了,价格比较优惠,送货速度快.服务态度好.所以每次买书首先就想到这里了,这本葡萄酒鉴一位品酒师朋友向我推荐的,然后就购买了,图文并茂,非常适合我这种初学者.推荐~~
- 91、喝葡萄酒对身体有益处，已经坚持喝了半年，这本书里又学到不少葡萄酒知识！
- 92、装帧非常精美，中午拿到书就一直没放下，一直读到晚上。我觉得看完这两本书以后可以对葡萄

《葡萄酒鉴（上.下册）》

酒文化有个比较系统的了解，非常推荐~

93、非常全面的入门书

94、不能算读完。非常全面，对于初学者快速全面了解葡萄酒很有帮助，类似于百科书的存在。

95、非常实用的一本书，对于初级葡萄酒爱好者来讲算是扫盲了

96、还是学到不少小知识 只是不太喜欢关于地理介绍部分 感觉就是给你一份无趣的报表 这里那里什么的就没了。

97、不错

98、适合入门的一本介绍葡萄酒的书

99、此书适合初入门及认真研究葡萄酒的初级爱好者，值得收藏，价格也很公道！

100、非常实用，包含所有的葡萄酒常识，不错！

101、拿来入门还是不错的~

《葡萄酒鉴（上.下册）》

精彩书评

1、挺好的书，比较有综合性p12 橡木桶用斧劈以保护年轮。美国白橡木桶则可以用电锯。p61 香槟杯中心用来集聚气泡的点。p73 老酒酒香的波动性。过了巅峰期的红酒尽管单宁含量下降，却变得更加干涩，这是因为能够柔化单宁的酚类物质纷纷沉淀的缘故。对各品种的香气列表比较有价值。p117 JPMp122 Vin Jaune黄葡萄酒。p125 Nebbiolo的单宁足够多了，因此传统法酿造采用大桶即可。p140 Takaji Aszu的按桶（斗）计算质量p162下 p93 让葡萄置身贫瘠的土壤，把根扎得更深，可以更加好的表现terrior.不采摘过熟的葡萄以保证一定的酸度。

章节试读

1、《葡萄酒鉴（上.下册）》的笔记-第1页

挺好的书，比较有综合性

p12 橡木桶用斧劈以保护年轮。美国白橡木桶则可以用电锯。

p61 香槟杯中心用来集聚气泡的点。

p73 老酒酒香的波动性。

过了巅峰期的红酒尽管单宁含量下降，却变得更加干涩，这是因为能够柔化单宁的酚类物质纷纷沉淀的缘故。

对各品种的香气列表比较有价值。

p117 JPM

p122 Vin Jaune黄葡萄酒。

p125 Nebbiolo的单宁足够多了，因此传统法酿造采用大桶即可。

p140 Takaji Aszu的按桶（斗）计算质量

p162

下 p93 让葡萄置身贫瘠的土壤，把根扎得更深，可以更加好的表现terrior.不采摘过熟的葡萄以保证一定的酸度。

《葡萄酒鉴（上.下册）》

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