

《赏味·葡萄酒》

图书基本信息

书名：《赏味·葡萄酒》

13位ISBN编号：9787501974818

10位ISBN编号：7501974810

出版时间：2010-6

出版社：轻工

作者：陈匡民

页数：122

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

《赏味·葡萄酒》

前言

《赏味·葡萄酒》

内容概要

《赏味·葡萄酒》

作者简介

陈国民，出生于台湾桃园，1995年起担任台湾唯一酒类专业杂志《酒客》专职编辑，历任主编、总编辑，更多次应邀于国际性酒展担任评审。她用一种更日常的轻松态度，抛开严肃的品评论述，以她独特的亲和力，将葡萄酒带入日常生活的各个片段。爱好美食美酒的她，在开始接触葡萄酒后，了解到葡萄酒可以为生活带来丰富多样的可能性，在过去的工作经验中，也致力于推广葡萄酒和各种美食的搭配。在她自成一格的葡萄酒哲学中，甚至涵盖了所有可以和生活相对应的人生哲理。

《赏味·葡萄酒》

书籍目录

Part 1 与葡萄酒建立亲密关系 影响葡萄酒风味的元素 轻松克服“酒标辨识障碍” 享用葡萄酒的第一步——开瓶 选对杯子，让酒更好喝！葡萄酒也需要“呼吸”吗？葡萄酒的存放 葡萄酒要怎么“品”？ 找出你的口感倾向 为美酒美食加分的搭配要领Part 2 选一瓶最适合你的葡萄酒 平易近人基本型 美食良伴佐餐型 难忘时光纪念型 宴会畅饮大众型 可爱迷人甜美型 酒窖精选珍藏型 提升功力进阶型Part 3 经典与传奇——世界名酒巡礼 无可取代的王者风范——法国葡萄酒 历史悠久的老字号——意大利与西班牙葡萄酒 后起之秀——新世界葡萄酒

章节摘录

插图：被归类在此的包括各种香槟——那些仅在法国香槟产区，以规定的葡萄品种、依照传统的香槟酿制法所制成的“起泡酒”。其他所有在法国香槟产区以外的地区，用各种千奇百怪的葡萄、依照传统或非传统瓶中二次发酵法酿成的各种平价或高价起泡酒，一律不在此列。这样的分类无关偏见，事实上，一些顶级香槟居高不下的价格，很可能已经让这些酒的饮用场合在真正的重大时刻之外，所剩无几。因此，当我们大可以平常地在每个周末下午，选择一瓶可爱的起泡酒带来一周好心情的同尺寸，这些无年份或有年份的、桃红色的、顶级的、多半昂贵的、极尽奢华的真正香槟，还是留给值得纪念的人生重要时刻吧。在香槟的形态方面，相较于无年份香槟，年份香槟则标示有收成年份，也就是只采用当年收成葡萄酿成的香槟。通常年份香槟只在特别好的年份才推出，由于较为稀少，因此在价格方面也高过无年份香槟。在口感部分，年份香槟一般会比无年份香槟来得更为馥郁，但并不绝对老少咸宜。通常以混合香槟和红葡萄酒制成的桃红香槟，常在风味或口感上更具有红葡萄酒的重量感，有些香槟厂甚至推出年份桃红香槟，价格通常也较“高贵”。

精彩短评

- 1、自己的见解太少，内容了无新意，酒款介绍有广告嫌疑，凑字数情况严重。
- 2、上月在外文书店看到台湾原版的，感觉挺不错的。价格要180看到卓越上有引进版，就下订单买了这个。书挺好的，印刷非常精美，内容简单实用。里面有大篇幅的内容介绍推介各种场合的葡萄酒。但引起版的少了酒的价格以及经销商信息，不过大陆和台湾本来就不一样，也没多大参考意义。建议想喝葡萄酒或者喜欢喝葡萄酒的人看看。对于想多了解点关于葡萄酒的知识以及其背后的故事，此书不是一个好的选择。
- 3、帮朋友买的，说很好，还有收藏价值
- 4、这个书很好，很适合消遣的时候随便翻翻
- 5、纸张的质量很好，图文并茂。
- 6、纸的质量是很好，但没必要。读者要的是信息，而不是漂亮的纸张。
内容提纲很好，很多都是有必要涉及的内容，很好。可是解释不够详细，对入门者来说是可以，但有点知识的基础的读者来说，信息不够详细。
我是冲着不同类型葡萄酒而买的这本，而内容不够详细，类型特点不详细。大篇幅列举了很多款葡萄酒，我做葡萄酒的，却对列举的这些很不满意，觉得不是传统的那些明星酒庄。
这本书是台湾翻译的书，如果熟悉香港珠三角地区的翻译的，不适合上面的翻译。
- 7、不错，适合刚开始了解红酒的我哦
- 8、记住，是赏味！不会有很多复杂的关于葡萄酒的知识。
- 9、书的装帧很精美，只是拿在手里，就已经是“赏味”了。这个价钱，值了。内文的图片也很精美，作者思路清晰，观点新颖，很容易就把我带进了这个神奇的葡萄酒世界。喜欢！
- 10、作为葡萄酒的知识了解还好，如果不出国消费不起就不建议买了，书中介绍的全是国外牌子
- 11、真是一本很好的书，全是彩图。而且介绍了很多知识，感觉挺适合我这些初入门的。放书架上显摆显摆~~哈哈
- 12、27块7抢的，书的质量没的说，葡萄酒必须得懂。
- 13、书有些大，好像杂志！读起来不方便

有时间来辽宁桓仁县看看我的冰酒庄。网站***.china-icewine****。

《赏味·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：www.tushu111.com