

《葡萄酒鉴赏手册》

图书基本信息

书名：《葡萄酒鉴赏手册》

13位ISBN编号：9787538154375

10位ISBN编号：753815437X

出版时间：2008-4

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：沈宇辉

页数：255

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

《葡萄酒鉴赏手册》

内容概要

《葡萄酒鉴赏手册》主要内容：葡萄酒是大地的儿子。在人类悉心的照料下茁壮成长。从采摘、酿造、陈年到装瓶，就像一个人从出生、成长到成熟的过程。各个地域的葡萄酒跟人一样，有不同的个性和特色，有不同的生涯和成就。不过，他们都拥有一个共同的特点：给人们带来健康、快乐和享受！寻找属于您的那一瓶葡萄酒，就像寻找您的爱人一样，您必须先去了解她的个性和喜好，再尝试跟她约会见面……从最简单易懂的方面入手，教您如何进入葡萄酒的大千世界！

《葡萄酒鉴赏手册》

作者简介

沈宇辉，富隆酒业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行者。国内第一本原创葡萄酒知识中文读物《富隆酒鉴》出品人。

书籍目录

序言

1. 从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程
 - 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
 - 酿制红葡萄酒与白葡萄酒的葡萄品种
 - 葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发酵而成的
 - 是否所有的葡萄酒都要经过橡木桶培养
 - 经过橡木桶培养的葡萄酒才是好酒吗
2. 种类繁多的葡萄酒王国
 - 按颜色分类
 - 按酒液中糖分含量分类
 - 按酿造工艺分类
3. 葡萄酒赞歌
 - 葡萄酒可预防心脏病
 - 葡萄酒可预防癌症、冠状动脉疾病、脑血管意外、乳腺癌
 - 葡萄酒可降血压、降血脂
 - 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
 - 葡萄酒可促进消化
 - 健康饮酒的三个关键词
4. 不同个性的葡萄
 - 主要的红葡萄品种
 - 主要的白葡萄品种
 - 葡萄酒是混合品种好还是单一品种好
5. 当一个葡萄酒买家
 - 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竖着放
 - 怎样选一瓶葡萄酒
 - 选酒快捷方式
6. 如何看懂葡萄酒
 - 酒标包含的内容
 - 新世界酒标
 - 旧世界酒标
 - 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标明葡萄品种
 - 新旧世界葡萄酒的不同之处
 - 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的葡萄酒的差别之处
 - 什么酒才能标以庄园酒
 - 酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗
 - 不同国家的不同酒标特点

- 7.把葡萄酒藏在哪儿
 - 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
 - 8.你需要一个什么样的杯子
 - 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
 - 9.打开你的葡萄酒
 - 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
 - 10.葡萄酒配餐
 - 葡萄酒配餐的基本要领
 - 在餐厅如何正确地选择葡萄酒
 - 各种中国经典菜式与葡萄酒的搭配
 - 11.世界葡萄酒分布图
 - 法国
 - 意大利
 - 德国
 - 西班牙
 - 葡萄牙
 - 奥地利
 - 匈牙利
 - 澳大利亚
 - 美国
 - 新西兰
 - 智利
 - 阿根廷
 - 加拿大
 - 南非
 - 12.葡萄酒庄园之旅
 - 旧世界
 - 新世界
- 附录：
- 1.葡萄酒描述用语英汉对照
 - 2.葡萄品种英汉对照
 - 3.世界著名葡萄酒出产国年份及评分表
 - 4.法国波尔多葡萄酒评级
 - 5.法国布根地33个特级园

章节摘录

1.从一颗葡萄到一瓶葡萄酒的历程酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄用来酿酒的葡萄品种很多，和我们平日食用的葡萄有着很大的区别。酿酒的葡萄皮厚、果肉少、汁多、颗粒小，基本不适合食用。种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件不是所有的地方都适合种植酿酒葡萄，事实上，葡萄酒名庄都位于最完美的葡萄种植区。只有拥有得天独厚的地理条件，才能种出优质的葡萄，酿出优质的葡萄酒。得天独厚的地理条件包括：气候。葡萄适合在南北纬38°-53°的温带地区气候下生长，所有著名的葡萄酒产区都是在这个纬度之间。太冷，葡萄无法成熟；太热，葡萄则成熟过快，只会酿出平淡无味的酒。另外，每年的气候都会给当年的葡萄个性带来一定的影响，因此，一些名贵的葡萄酒酒庄会根据每年的葡萄质量进行售价的调整。土壤。土壤对葡萄酒品质的影响非常重要。无需肥沃的土地，贫瘠的土壤反而特别适合。土壤所含的矿物质、排水性、酸碱度、表土颜色都深深地影响着葡萄酒的品质和特色。日照。日照越充足，葡萄的成熟度越好，酿造出来的酒的品质就越高，所以日照在葡萄成熟的收割期尤为重要。水分。水对葡萄也很重要。春季葡萄发芽时水分要充足，但成熟时要干燥，以免影响葡萄的含糖度。酿酒是一种艺术酿酒师是艺术家，和香水师一样，致力于他们心爱的艺术品。在过去，许多酒庄的酿酒师都是从前辈那里学到酿酒工艺，倾尽一生的精力在葡萄酒事业上。

《葡萄酒鉴赏手册》

编辑推荐

《葡萄酒鉴赏手册》由辽宁科学技术出版社出版。

精彩短评

- 1、便携，适合初学者阅读，推介购买
- 2、是红酒初学者的很好入门~但仅仅是入门而已。此外，收藏起来。
- 3、质量好内容很详细送货快
- 4、kindle特价购入仅对法国仔细研究了一下其他都带过，对我这种小白起到了不错的科普作用
- 5、阅读方便，适合携带
- 6、富隆很出名，好像里面介绍的，大部分就是他们的酒牌子。
- 7、还不错吧 消遣的看下 语言比较通俗 而且看得出来是比较基础的书
- 8、有葡萄酒知识扫盲作用，推荐大家看看
- 9、图文并茂，彩页，没有冗杂的难懂的文字，整体看来很爽目！
- 10、入门
- 11、只有巴掌大的小书本，合适蹲WC看
- 12、觉得很一般，中文译名跟大部分书上的都有区别。。。。
- 13、在上课的时候看，饿得我啊！
- 14、很精美的一本小册子
- 15、前半部还行，后半部就基本讲各个名庄，觉得有点浪费了。此书不推荐购买。不如以前富隆出的书。
- 16、之前借舍友的这本书看过，觉得很不错，所以自己也想拥有一本
- 17、内容比较易懂，适合刚对红酒有兴趣的朋友看看。
- 18、原来葡萄酒还有这么多的我不知道的东西，喝过的葡萄酒差不多都白喝了。原来，香槟不是一种酒，而是一个品牌。
- 19、看完之后品葡萄酒仍如牛嚼牡丹，看来我的艺术细胞全死光了。
- 20、内容很充实，彩页，图很精美
- 21、企丁丁看的不是我买那本书吗，我说怎么那么巧呢，感觉还行，入门级，书的质感不错，让人有情趣翻阅啊。
- 22、我真的很苦恼富隆的翻译.....所以没忍住买了葡萄酒全书又从头看起。只可惜自己的钱包真的越来越薄了。。。。于是现在干什么都在哭穷。
- 23、对富隆的酒比较专注，对世界的葡萄酒类型不太充分。可以用来当入门级，很不错的、
- 24、遭遇停电，在朋友的书架上发现这本小册子，后半部的内容拼凑的痕迹太重。
- 25、一般
- 26、偶尔没事看看还是不错的，增长一些红酒的知识，和朋友聊天也多一个话题嘛。
- 27、看了书之后反倒不知道怎么喝红酒了，因为没有经济基础.....红酒果然是逼格比较高的东西，安静的酒，一个人喝也好
- 28、葡萄酒鉴赏手册
- 29、这本是内容最好的，小本携带也方便，推荐
- 30、除了有点简略，都挺好的。入门书。部分行文略有“非理科”特征，条理不够清晰（比如讲“适饮期”的那部分，话说了不少，却没有说得很清楚）。
- 31、入门级葡萄酒书籍，富隆出的，葡萄酒法文名词的中文翻译不是主流翻译，一般。
- 32、实用好,太好了
- 33、这个不太容易懂，对于没有经验的来说。不过很翔实。但是有点枯燥。
- 34、前半部很丰满，后半部略骨感
- 35、看过就忘。
- 36、之前看到过这本书之后一直想找它，居然意外的在卓越里找到了，一如既往的相信卓越，品质真的非常棒，绝对的是正品，书的内容也很不错，富隆酒业CEO编著的哦，对于初学者来说很有帮助，这本书不是很大，很适合随身携带，纸张也很好，不是那种很差劲的纸张，几乎每一页上面都会配有图片，内容很丰富，建议喜欢葡萄酒的爱好者购买，这个价格真的很划算，很棒！！！
- 37、酒协送的，内容不了解。装帧丑。
- 38、葡萄酒入门级别书籍。

《葡萄酒鉴赏手册》

- 39、比较入门的葡萄酒指南，写的不错，但是很多不错的品牌没有涵盖其中。缺点：书比较小，装订起来以后，不好翻阅~
- 40、总体来讲还不错，看到葡萄酒分类时，不全面

1、上周下班后在北京图书大厦寻找《茶经》时，顺手带回来一本《葡萄酒鉴赏手册》。本书作者沈宇辉，富隆酒业CEO，留学澳大利亚时爱上葡萄酒，之后便以此作为奋斗的事业。关于沈宇辉拿香水来喻比葡萄酒，我是深为赞同的。从气候、原料、酿造工艺、贮存条件、饮用温度等各种因素不同，也会体味到不同的感受。这本书之于我，是很好的入门普及本，对于一些葡萄酒的基本知识有所了解。这也将是我在书友会上着重介绍的部分。现一一列明：1、酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄。用来酿酒的葡萄品种很多，和我们平时食用的葡萄有着很大的区别。酿酒的葡萄皮厚、果肉少、汁多、颗粒小，基本不适合食用。2、是否所有的葡萄酒都要经过橡木桶培养。并不是所有的酒都需要经过橡木桶的培养，例如装瓶后一两年即需饮用的葡萄酒，经过橡木桶培养反而会令它失去原有的怡人的清新果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。所以，口味清淡、酒香不够浓郁的葡萄酒一般避免进橡木桶培养，以免橡木桶的木香和单宁完全掩盖了酒的原味。3、葡萄酒的分类。按颜色，可分为红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒。按酒液中糖分含量，可分为干型、半干型、半甜型、甜型。按酿造工艺，可分为冰酒、贵腐葡萄酒、静态酒、气泡酒、香槟。4、酿造葡萄酒的主要葡萄品种。红葡萄品种主要有嘉本纳沙威浓、穗乐仙、贝露娃、梅乐、圣祖维斯；白葡萄品种主要有雪当利、威士莲、白沙威浓。5、酒瓶上标示的年份为葡萄的收成年份。6、酒标上能标示这CHATEAU的酒，一定是从种植到装瓶的整个过程都在同一庄园内完成的葡萄酒。有一些酒庄只负责种植葡萄，而酿酒是由另外的酿酒厂来完成的，这样的酒就不能叫庄园酒了。7、葡萄酒配餐的基本要领。第一，葡萄酒与食物搭配的首要原则是能产生“相得益彰”的效果，也就是要彰显两者的优点。第二，味道相接近的搭配。一般来说，红酒味道较浓郁，涩度高，适合调味较重的红肉和乳制品。白葡萄酒则适合调味较清淡的白肉。第三，味道相对抗的搭配。咸的菜式要用酒身较轻的红葡萄酒，辣的菜式要用芳香、带辛辣香味的红葡萄酒或甜白葡萄酒，咖喱菜式可以搭配清淡芬芳的白葡萄酒。第四，一般来说，甜品、水果、蔬菜、沙拉与红葡萄酒的酸味并不协调。再多的理论也比不上亲自尝上一口，为此<日出书友会>特此挑选智利圣卡罗酒庄白葡萄酒配味多美冰激凌蛋糕以飨味蕾。Santa Carolina-Barrica在智利国内，是深受欢迎的老品牌，拥有超过130年的酿酒历史；在国际上，她是几乎无人不识的智利葡萄酒三大品牌之一，一个用女人的名字来命名的品牌-圣卡罗；这一位女士就是圣卡罗酒庄的创始人Dona Luis Pereira的太太Dona Carolina Iniguez，为了表达对妻子的爱Dona Luis Pereira毅然决定用太太的名字Carolina来命名自己最钟爱的酿酒事业，象征他对她的爱像葡萄美酒那样醇厚、丰富，代代相传，流香百世。为了让酿制出来的葡萄酒能得到最好的“照顾”，Dona Luis Pereira聘用了当时法国最有名的建筑设计师Emile Doyer设计酒窖。酒窖的设计精美，通风良好，温度和湿度控制得恰到好处。现在圣卡罗的酒窖因其经典的设计，已经成为国家级的保护文物，至今仍在继续使用。对圣卡罗酒庄来说，值得炫耀的不仅仅是一个酒窖。19世纪，一场蚜虫灾难几乎摧毁了所有的法国波尔多葡萄园。现在，法国名庄里种植的葡萄树全部都是后期嫁接了美国葡萄树后的变种。而Dona Luis Pereira早在这场灾难发生之前就把这些珍贵的葡萄树根带到了智利，从而令这些树苗避过了这场浩劫。因此，现在圣卡罗葡萄园里生长的仍是拥有千年酿酒历史的法国名庄最正宗的葡萄树繁衍下来的后代。

章节试读

1、《葡萄酒鉴赏手册》的笔记-第11页

1. 所有的葡萄酒都是百分百的葡萄汁液，不添加任何香料或酒精。葡萄酒所含的酒精是由葡萄果皮上的酵母菌跟葡萄汁中的果糖发酵而产生的。

2. 酿酒的葡萄皮厚，果肉少，汁多，颗粒小，基本不适合食用。

3. 种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件。

纬度适合在南北纬38度-53度的温带地区。

土壤对葡萄酒品质的影响非常重要，土壤所含的矿物质，排水性，酸碱度，表土颜色都深深的影响着葡萄酒的品质和特色。

日照充足。

水分发芽时要充足，成熟时要干燥。

4. 红葡萄酒的颜色来自紫黑颜色的葡萄皮，用于酿白葡萄酒的一般都是白葡萄，酿造白葡萄酒是先榨汁再发酵，葡萄皮并没有一起发酵。所以白葡萄酒不含单宁。

2、《葡萄酒鉴赏手册》的笔记-第120页

美国产区并不太复杂，它们主要集中在加州和华盛顿州，无论是美国国内和国际市场上，目前加州酒在产量上和知名度上占绝对优势，以至于有人说它将会赶上法国，在不久的将来与法国葡萄酒并驾齐驱。

3、《葡萄酒鉴赏手册》的笔记-第128页

寒冷的气候却为加拿大的葡萄酒带来新的生机，在德国、奥地利等地，每年都要根据天气来生产的冰酒，在加拿大反而有独特的优势，每年都有适产冰酒的气候，出产品质上佳的冰酒。

4、《葡萄酒鉴赏手册》的笔记-第46页

而可以根据气候情况进行灌溉的新世界葡萄酒基本可以忽略年份的影响。但是对于白葡萄酒来说，新鲜的总是比较可贵，降价处理的白葡萄酒都是因为年份久了，像熟透的水果，再继续放就要坏掉。

5、《葡萄酒鉴赏手册》的笔记-第118页

澳大利亚酒庄的同行们有个不成文的默契，就是不酿制价格低廉的低级酒。它们把注意力放在质量上而不是数量上。因此在这近二十年间澳大利亚冒出不少媲美法国列级名庄的超优质名酒，同时也涌现出一大批价格平实但质量出众的名牌葡萄酒。

6、《葡萄酒鉴赏手册》的笔记-11 世界葡萄酒分布图

世界主要葡萄酒出产国：法国、意大利、德国、西班牙、葡萄牙、奥地利、匈牙利、澳大利亚、美国、新西兰、智利、阿根廷、加拿大和南非。

《葡萄酒鉴赏手册》

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