

《轻松品饮葡萄酒》

图书基本信息

书名：《轻松品饮葡萄酒》

13位ISBN编号：9787501973262

10位ISBN编号：7501973261

出版时间：2010-1

出版社：华文图景 中国轻工业出版社 (2010-01出版)

作者：华文图景 编

页数：148

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

《轻松品饮葡萄酒》

内容概要

《轻松品饮葡萄酒》内容简介：葡萄是美丽的，静止时它晶莹、纯洁，诱惑着人去浅尝，而经过压榨之后，葡萄汁像被赋予了灵魂，变成了令人销魂的玉液琼浆。葡萄是一种能够产生丰富味道的水果，苹果、香蕉、玫瑰甚至牛奶，香气撩人，所以，在一杯葡萄酒中我们可以品尝到很多种味道，这就是层次。

葡萄酒是一种有气质的酒，它的气质来源于层次、复杂度和不确定性，那种令人愉悦的口舌感受，充满了魔力。当你倾斜酒杯，仔细观看葡萄酒颜色的光影变幻，深深浅浅、朦朦胧胧，琢磨不定得让人心醉神迷……

《轻松品饮葡萄酒》

书籍目录

第一章 常识篇葡萄酒的产区地理位置土壤气候1.日世界葡萄酒产区法国意大利西班牙德国葡萄牙2.新世界葡萄酒产区美国澳大利亚南非阿根廷智利新西兰中国葡萄酒的分类方法1.颜色分类法红葡萄酒白葡萄酒桃红葡萄酒2.二氧化碳含量分类法平静葡萄酒起泡葡萄酒加气起泡葡萄酒3.含糖量分类法干型葡萄酒半干型葡萄酒半甜型葡萄酒甜型葡萄酒4.酿造方法分类法天然葡萄酒特种葡萄酒5.饮用方式分类法开胃葡萄酒佐餐葡萄酒待散葡萄酒葡萄酒的品鉴方法1.开瓶2.醒酒醒酒的原因醒酒器的秘密醒酒器出手法则3.斟酒4.观色5.闻香6.品饮甜成酸7.回味8.鉴别外观气味口感9.点酒不考虑特选酒在有专业服务的餐馆求助侍者价格至上中餐配酒试酒再好的酒也只是一种饮料葡萄酒热点名词1.年份2.年份表3.陈年4.西良酒葡萄酿酒葡萄之红葡萄酿酒葡萄之白葡萄5.单宁6.挂杯第二章 品鉴篇红幔微醺红葡萄酒的品鉴1.红葡萄酒的品鉴红葡萄酒之色红葡萄酒之香红葡萄酒之味红葡萄酒之配餐2.红葡萄酒的典藏典藏环境典藏年份清冽销魂白葡萄酒的品鉴1.白葡萄酒的品鉴白葡萄酒之色白葡萄酒之香白葡萄酒之味白葡萄酒之配餐2.白葡萄酒的典藏典藏环境典藏年份醉卧桃花桃红葡萄酒的品鉴1.桃红葡萄酒的品鉴桃红葡萄酒之色桃红葡萄酒之香桃红葡萄酒之味桃红葡萄酒之配餐2.桃红葡萄酒的典藏典藏环境典藏年份齿间精灵起泡葡萄酒的品鉴1.起泡葡萄酒的品鉴起泡葡萄酒之色起泡葡萄酒之香起泡葡萄酒之味起泡葡萄酒之配餐2.起泡葡萄酒的典藏典藏环境典藏年份梦里冰瑰冰葡萄酒的品鉴1.冰葡萄酒的品鉴冰葡萄酒之色冰葡萄酒之香冰葡萄酒之味冰葡萄酒之配餐2.冰葡萄酒的典藏典藏环境典藏年份美酒美器之酒杯第三章 葡萄酒酒具及其用法1.选杯红葡萄酒酒杯白葡萄酒酒杯桃红葡萄酒酒杯起泡葡萄酒酒杯冰葡萄酒酒杯2.用杯3.养杯美酒美器之开瓶器1.专业的葡萄酒开瓶器单杆手旋式开瓶器杠杆式开瓶器气压式开瓶器电动式开瓶器2.常用的葡萄酒开瓶器古典型开瓶器侍者型开瓶器插片式开瓶器兔耳型开瓶器套筒式开瓶器翼型开瓶器座台式快速型开瓶器美酒美器之酒标1.酒标的常识葡萄品种酒的产地收成年份酒的分级装瓶地点酒厂名字产酒国名酒精浓度酒的净含量特殊保存限制2.酒标收藏方法美酒美器之其他1.箔片刀2.酒塞3.导酒器4.冷酒器5.酒架6.吐酒桶第四章 葡萄酒与健康葡萄酒的营养与保健1.传统医学对葡萄酒的认识2.现代科学对葡萄酒的肯定3.葡萄酒的有益成分酒精水糖和甘油酸单宁和色素白藜芦醇4.葡萄酒的保健作用开胃健脾延缓衰老镇静安神防治心血管疾病预防老年病防止癌细胞形成葡萄酒与美容1.葡萄酒美容原理2.葡萄酒美容方法及功效清洁面部去皱嫩肤收敛消炎醒肤亮肤去皱紧肤减压润肤葡萄酒与健康佳肴1.鸡肉蘑菇奶油意大利面2.葡萄酒蒸鲑鱼3.琵琶豆腐4.贵妃醉鸡5.红酒醉雪梨6.红酒蜜汁牛排饮用葡萄酒的注意事项1.过量酒精对人体有害饮酒过度易得酒精性肝硬化女性更易醉酒2.如何正确饮用葡萄酒喝酒不忘喝水饮酒要适量饮酒应佐餐

章节摘录

插图：托斯卡纳产区托斯卡纳产区位于意大利心脏地带的托斯卡纳，在这里特殊气候占优势，这种气候有利于红葡萄的充分发育成熟，并且不会损耗葡萄的含酸量。最著名的意大利葡萄酒——奇扬第（Chianti）就是出自托斯卡纳，它是由几个葡萄品种共同酿造出来，具有特殊芳香的桑娇维塞是其中最主要的品种。托斯卡纳另一种著名的葡萄酒是——布鲁尼洛·蒙塔奇诺（Brunello di Montalcino）它完全是由桑娇维塞品种生产。它需要陈年四年时间，其中三年在橡木桶中，这种葡萄酒只能倒在波尔多式瓶子里（指瓶子的形状），酒的标签上显示有D.O.C.G.上等级标记。西班牙西班牙是目前世界上葡萄种植面积最大的一个国家，有120万公顷的葡萄园。葡萄品种多元，有600多个品种，但真正经常使用酿制葡萄酒的有18-20种，白葡萄品种占了多数。

《轻松品饮葡萄酒》

编辑推荐

《轻松品饮葡萄酒》：能识会品知礼仪葡萄酒品饮高手一本通世界重要葡萄酒产区的代表名品及特色红酒白酒冰酒起泡酒尽在掌握酒具酒标年份表存放点酒配佳肴样样精通生活可以很隆重，也可以很简单可以很粗放，也可以很细微但无论如何要轻松，不能太累简单阅读 轻松生活动静之间 畅享快乐第一章 常识篇P01-P68世界范围内葡萄酒的十几个产区葡萄酒的分类方法葡萄酒的品鉴方法、热点名词第二章 品鉴篇P69-P108五大类葡萄酒的品鉴颜色、香气、滋味、配餐葡萄酒的典藏第三章 葡萄酒酒具及用法P109-P130葡萄酒酒杯、开瓶器其他酒具和用法葡萄酒酒标第四章 葡萄酒与健康P131-P148葡萄酒的营养与保健葡萄酒与美容葡萄酒与健康佳肴饮用葡萄酒的注意事项

《轻松品饮葡萄酒》

精彩短评

- 1、逻辑性系统性都不错，非常适合初学者
- 2、发货速度快，这个书店比亚马逊自营的发货速度还快，书的质量也不错，整体很好！
- 3、书是给孩子买的，孩子很喜欢，印刷精美，不错。
- 4、这是我在书店和其他同类书比较之后选择的，比较全面系统，浅显易懂。图片也好看。不大不小，也不很厚重。

《轻松品饮葡萄酒》

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