

<<家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄>>

图书基本信息

书名：<<家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄>>

13位ISBN编号：9787109125643

10位ISBN编号：7109125645

出版时间：2008-8

出版时间：中国农业出版社

作者：修德仁,刘建华

页数：113

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：<http://www.tushu007.com>

## <<家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄>>

### 内容概要

你想天天喝葡萄酒吗？

多数人的回答是想喝。

因为，从期刊、杂志等媒体得知，适量饮用葡萄酒较其他酒精饮料更有益于健康。

但名葡萄酒、高价酒，天天喝又喝不起，价低的葡萄酒又不敢喝，你可曾想过自酿葡萄酒呢？

本书可以帮助你实现这个想法！

书中在传统酿酒工艺、设备基础上，融入现代微型酿酒设备及材料、工艺，对家庭自酿葡萄酒的原料、设备及方法等进行了介绍，并介绍了很多葡萄酒与健康的关系方面的知识。

## <<家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄>>

### 书籍目录

前言一、倡导家庭自酿与酒庄葡萄酒（一）中国葡萄酒产业现状（二）为什么要倡导家庭自酿葡萄酒与家庭式小酒庄（三）我国耕地、淡水等资源现状呼唤葡萄酒等果酒产业跨越式发展二、家庭式自酿与观光葡萄酒庄范例（一）从耿氏葡萄酒堡说起（二）麦积葡萄酒庄（三）玉穗葡萄酒坊三、走近葡萄酒（一）什么是葡萄酒（二）葡萄酒的种类（三）以葡萄为主要原料的特殊称谓葡萄酒（四）葡萄酒标签（五）葡萄酒的珍藏（六）葡萄酒的起源（七）中国葡萄酒的发展历史（八）近现代葡萄酒产业四、葡萄酒与健康（一）从“法国现象”说起（二）葡萄酒有益健康（三）预防心血管病（四）防癌抗癌（五）葡萄酒与抗衰老（六）葡萄酒的其他作用（七）适量饮葡萄酒与心态五、葡萄酒原料（一）优质葡萄酒原料需要优良的环境与培育条件（二）酿造葡萄酒所需要的品种（三）葡萄酒原料采收期与葡萄酒质量六、家庭手工自酿葡萄酒（一）原料葡萄（二）除梗破碎（三）主发酵（四）后发酵与存放（五）澄清（六）贮酒的关键（七）酒的存放七、家庭酒庄葡萄酒的酿造（一）家庭酒庄厂房（二）家庭酒庄设备（三）干红葡萄酒的酿造工艺（四）干白葡萄酒的酿造工艺（五）橡木桶的利用（六）葡萄酒的病害八、美酒、美食、美景（一）品尝葡萄酒（二）美酒与美食（三）美酒、美食、美景（四）“美浴”主要参考文献

## <<家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄>>

### 章节摘录

一、倡导家庭自酿与酒庄葡萄酒（一）中国葡萄酒产业现状多少了解中国现代葡萄酒产业的人都清楚，在中国环渤海湾的山东、河北、津、京等地林立着上百家大大小小的现代化葡萄酒厂。

最著名的几家大葡萄酒厂几乎都在这个产区，如山东烟台的张裕，河北怀来、昌黎以及山东蓬莱的三家长城葡萄酒厂，天津中法合营王朝葡萄酒公司以及山东威海的威龙、青岛的华东等都是年产万吨、数万吨葡萄酒的大厂。

西北干旱、半干旱区是很多酿酒品种的适宜种植区。

充沛的阳光、凉爽的气候和少雨、几乎不用打药防病的优势气候条件，使这里的葡萄酒产业迅速崛起。

新疆的新天国际、楼兰，甘肃的莫高、皇台，宁夏的西夏王、广厦等一批现代化大酒厂正在阔步前进；东部的一些大葡萄酒厂出于提高酿酒葡萄原料质量和食品安全性的需求也纷纷到西北地区建设葡萄酒原料基地。

一些大葡萄酒厂和葡萄酒界的有识之士，在不断考察欧美葡萄酒产业后发现，欧美的葡萄酒产业不全是现代化的大酒厂，还有很多应用传统酿酒工艺和现代工艺设备相结合建起的葡萄酒庄、酒庄（照片1-1-1，照片1-1-2），于是“酒庄葡萄酒热”在中国大地雨后春笋般地涌现，以至不论规模大小都以叫“酒庄”为荣。

但无论如何，酒庄葡萄酒的兴起对提高我国葡萄酒质量，推动真正的地名酒、品种酒、年份酒的发展还是功不可没的。

但是，这些酒庄葡萄酒的高价位也使得酒庄葡萄酒挤进到葡萄酒价格金字塔的塔尖。

<<家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄>>

编辑推荐

《家庭自酿葡萄酒与观光葡萄酒庄》由农业出版社出版。

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:<http://www.tushu007.com>