

<<红酒>>

图书基本信息

书名：<<红酒>>

13位ISBN编号：9787121188114

10位ISBN编号：7121188112

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：宁远

页数：239

字数：350000

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>

<<红酒>>

前言

我们爱红酒，不只是因为她典雅大气，更不是因为她香醇浓郁，而是因为在唇齿之间激荡时带给我们的那一丝震颤！

这杯色泽诱人的液体，有着多变的个性与形态，她可以是凌厉劲爽的白兰地，也可以是甜蜜优雅的香槟，甚至可以是透着一丝凉意的冰酒，而这些却并不是每一个爱她的人所明了的。

既然爱她，那就请你用双目凝望，静静品味她的甘苦与醇厚。

红酒的类目繁多、来源复杂，不管是德国、法国、意大利，还是英格兰，似乎都有自己独特的红酒起源与酿造方式，每一种经久不衰的名酒背后都有一段令人或赞叹或讶异的传奇故事。

红酒早已不再是一种饮品，更是一种文化，品味红酒就是品读人类的历史，而了解一种酒的前世今生，便能让你了解一个民族的兴衰变迁。

很多人将红酒当作是饮饌之中简单的一环，只需要味觉与嗅觉的刺激便足矣。

而一杯赏心悦目的红酒，要成为众人眼中秀色可餐的佳酿，不仅需要土壤的特殊构成，更需要严格地监控着阳光的照拂与雨水的滋养，正是由于这个原因，不同的酒才有了不同的风味。

只从色泽上来讲，红酒便覆盖了宝石红、鲜红、深红、暗红、紫红、瓦红、砖红、黄红、棕红、黑红等不同的色系，当然，白葡萄酒还会呈现金黄色、淡绿色等不同色泽。

红酒可以创造出超越人们想象的各类色谱，恰如一园群芳，让人目不暇接。

再论气味，轻轻晃动一杯酒，若你的鼻子足够灵敏，就可以从中捕捉到果木香、熏烤香甚至矿物质的香味。

单以广为传颂的拉菲来讲，这种产于法国波尔多的酒中名品便蕴含着樱桃、黑加仑子、甘草以及铅笔屑、烟熏木以及咖啡等多达数十种的香气，天时、地利、人和皆不可缺，方能造就这款馥郁芬芳的法国红酒典范。

这一切，你又岂能错过？

.....

<<红酒>>

内容概要

“ 奢华传奇系列 ” 以全球顶级奢侈品及其品牌为主，精选了红酒、极品名车、腕表、高尔夫等4个门类与领域，《红酒：流经岁月的奢华诱惑》从历史、文化、品牌理念等多个角度，用精美的图片、优雅的文字，娓娓而述，既可品鉴又具实用性，为读者打开一扇进入顶极奢侈品的世界之门。

<<红酒>>

书籍目录

第一章 红酒之初体验

- (1) 红酒的大家族
- (2) 橡木桶与红酒的爱恨情仇
- (3) 红酒的别墅——酒瓶中的玄机
- (4) 红酒的铭牌——软木塞
- (5) 问单宁为何物，直叫红酒生死相许
- (6) 红酒的眼泪——红酒的挂杯
- (7) 红酒的铭牌——软木塞
- (8) 永不背叛的酒杯

第二章 红酒的鉴别

- (1) 挑选红酒的秘技
- (2) 一眼看出红酒的真伪
- (3) 一招成为红酒达人
- (4) 应该为年份而疯狂吗？
- (5) 骨子里的精致——从酒标看红酒
- (6) 爱过多少人，错过多少酒——红酒选购的八大误区
- (7) 红酒的颜色秘密
- (8) 闻香识美酒
- (9) 沉淀物的灾难
- (10) 摇杯的快乐

第三章 红酒的种族论

- (1) 混血御姐——琼瑶浆 (2) 白红酒之王——莎当妮(Chardonnay) (3) 静夜起相思——白苏维浓(Sauvignon Blanc) (4) 绕梁三日香不绝——维欧尼 (Viognier)
- (5) 恋爱穿甲弹——莫斯卡托 (MOSCATO) (6) 酒中变色龙——雷司令 (Riesling)
- (7) 七月的万人迷——白诗南 (Chenin Blanc) (8) 谁的小黑鸟——梅洛 (Merlot)
- (9) 永不退色的性感——黑品诺 (Pinot Noir) (10) 帝王诱惑——贵腐酒 (11) 芬芳的糖果——歌海娜 (Grenache)
- (12) 潘帕斯的硬汉——马尔贝克 (Malbec)
- (13) 阿尔卑斯的隐士——内比奥罗 (Nebbiolo) (14) 特立独行的王子——希哈 (Syrah)
- (15) 波尔多之王——赤霞珠
- (16) 南国有佳人——佳美

第四章 红酒中的另类

- (1) 绿水棹云月——葡萄牙绿酒 (2) 初见惊艳，再见依然——甜红酒 (3) 跳动的心意——情迷红起泡
- (4) 冬日里的暖暖醉意——热红酒 (5) 情人节的贵妇——白色金粉黛 (6) 瓶子里的西班牙阳光——雪利酒
- (7) 烧焦的红酒——白兰地
- (8) 最爱的杯中精灵——香槟
- (9) 葡萄牙的国粹——波特酒

第五章 红酒的地盘谁做主——世界十大红酒产地

- (1) 法国波尔多(Bordeaux)
- (2) 加州的纳帕溪谷(Napa Valley)
- (3) 意大利托斯卡纳区(Tuscany)

<<红酒>>

- (4) 法国香槟—阿登大区
- (5) 澳大利亚巴罗萨谷
- (6) 西班牙里奥哈
- (7) 加州的索诺玛谷
- (8) 智利中央山谷
- (9) 南非斯坦陵布
- (10) 新西兰的马尔堡

第六章 美酒美食—相逢

- (1) 白红酒与海鲜——酸爽与鲜美的碰撞
- (2) 发挥余热，留住余香——红酒与牛肉
- (3) 红与黑的味道——当红酒遇到巧克力
- (4) 红酒也疯狂——红酒的鸡尾酒人生
- (5) 奶酪与红酒的罗曼史
- (6) 餐厅点酒诀窍

<<红酒>>

章节摘录

版权页：插图：葡萄酒酒石不会影响葡萄酒的质量，相反，因为它难以被微生物利用分解，可以保持葡萄酒较高的总酸与较低的PH值，使酒能长期稳定。

而且在酿酒时，发酵过程进行得越慢，在桶里沉淀的酒石就越少，而装瓶后反而越多。

因此，瓶子里的酒石更可以看作酿酒师优秀工作和葡萄酒优秀质量的标记。

所以葡萄酒里边的结晶并非质量问题，它不仅没有害，反而是葡萄酒在发酵过程中和成熟过程中，尤其是成熟过程中必定会产生物质，是葡萄酒成熟的标志。

因为影响葡萄酒口味的不稳定物质已从酒中分离出来，从而使葡萄酒变得更加纯；争，酒味结构更加稳定，口感也更加醇厚润滑。

可以这么说，沉淀物的产生是葡萄酒整个生产过程中的一个必经阶段。

只有优质的葡萄酒才会有沉淀物（即酒石），即使干净、澄透之葡萄酒也可能会出现沉淀物。

了解了这些，当遇到葡萄酒出现这样的情形，完全可以淡然处之，喝的时候清理掉即可。

换瓶的艺术弄明白了沉淀物的来源，相信很多人都已经放下心来，继而跃跃欲试，迫不及待要享用自己那瓶已经堆积了足够多的沉淀物、熟化完成的红酒了。

但是沉淀物毕竟不方便，想象喝酒的时候如果杯中有这么多要小心翼翼避开的渣滓，肯定是件扫兴的事情。

所以，能清理掉或者倒酒的时候躲开，是最好不过了。

那怎么办呢？

其实生产商早就考虑到了这个问题，正规的红酒瓶瓶底都是向内凹陷的，这就是方便让这些沉淀物聚积在瓶底，酒陈年越长这个凹陷越有必要。

因此一度凹陷得深不深还成了红酒质量高低的一个标志，但是制造酒瓶人人都会，所以有些商家会故意弄个很深很深的凹槽来唬人，这个花招用得多了，也就没用了。

所以，在准备品尝一瓶珍贵的老酒时，最好在前一天的晚上就把酒取出，直立摆放，这样就有充分的时间让沉淀物沉到瓶底，喝时应小心地将瓶塞取出，并且缓缓地倒入杯中以防止沉淀物与酒混合。

当然这样是治标不治本的，更讲究的方法还是“换瓶”。

换瓶，也叫滗酒，是红酒礼仪中的一个非常传统的仪式，顾名思义就是在红酒上桌之前给它换一个容器，这种容器一般是水晶玻璃制造的，器形优美，有个专门的称呼叫作“过酒器”。

它的好处除了可以清理掉难看的沉淀物之外，还可以增加酒与空气接触的面积，减少醒酒的时间。

一般换瓶时会事先在瓶颈下方摆上一个光源。

一支蜡烛或一只小灯泡即可，这样便于观察沉淀物的位置，当沉淀物到达瓶颈时就停止倒酒。

这里需要注意的是，换瓶需要尽量用透明的长颈大容量的容器，容量要在2升左右。

切忌用滤纸一类的东西过滤，我们倒的是宝贵的红酒而不是化学试剂，这样做会让酒显得十分cheap，而且味道确实也会给滤纸毁得cheap无比。

<<红酒>>

编辑推荐

《红酒:流经岁月的奢华诱惑》指出我们爱红酒，不只是因为她典雅大气，更不是因为她香醇浓郁，而是因为她在唇齿之间激荡时带给我们的那一丝震颤！这杯色泽诱人的液体，有着多变的个性与形态，她可以是凌厉劲爽的白兰地，也可以是甜蜜优雅的香槟，甚至可以是透着一丝凉意的冰酒，而这些却并不是每一个爱她的人所明了的。

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>