第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, 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。

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馔之中简单的一环，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？

……

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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)

第一图书网, tushu007.com

（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 美酒美食一相逢
（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

第一图书网, tushu007.com

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的物质，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。

第一图书网, tushu007.com

<<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。

第一图书网, tushu007.com

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