

<<疯狂的葡萄树>>

图书基本信息

书名：<<疯狂的葡萄树>>

13位ISBN编号：9787122079152

10位ISBN编号：7122079155

出版时间：2010-6

出版单位：化学工业

作者：董树国

页数：224

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>

<<疯狂的葡萄树>>

内容概要

畅销书作家、中国红酒网总裁、《红酒生活》杂志社社长兼总编辑，葡萄酒行业观察家、评论家，董树国先生最新力作！

本书介绍了著名红酒品鉴宝典、葡萄酒高手必备、红酒培训师要上的6堂课等基础性内容，以及中国红酒行业评论、红酒抒情诗文等，并配有大量精美的珍贵图片，图文并茂。

可谓红酒爱好者不可多得的一部红酒宝典。

<<疯狂的葡萄树>>

作者简介

董树国，葡萄酒行业观察家、评论家、酒评家；诗人，作家；曾用笔名：依然、渡新。

迄今17年的记者、编辑、总编辑媒体工作经历；中国红酒网(www.winechina.cn)和《红酒生活》杂志的创始人；“红酒互联网营销”的倡导者、实践者和思考者；广东省酒类行业2006年度大奖

<<疯狂的葡萄树>>

书籍目录

布道在红酒之路 李放眉见证行业崛起与发展 红酒行业评论 渤海湾：中国第三大葡萄酒市场商业圈
中国葡萄酒推广中的五个误区 醒醒，中国的葡萄酒文化 中国红酒业的大道在哪里 拷问哺育期的中国
冰酒概念 自有品牌，中国红酒业未来发展的兴旺之路 “潘汝显营销哲学”给葡萄酒业界的有益启示
关于红酒互联网营销后补定义的实践手册 我们需要什么样的葡萄酒节 “狼”又来了，“蛋糕”怎么
分 从房顺鸿行为哲学说到葡萄酒营销 盛世之下，五粮液国邑红酒依凭文化抢滩市场 忠于原产地：五
粮液葡萄酒公司“将欧洲运回中国”从陈光的作为看进口葡萄酒在中国的发展 红酒行业崛起，(红酒
生活)杂志大势所趋 “华东”印象 创立一种文化 没有一种时尚能比它永恒 做最权威的葡萄酒行业门
户网站愉快的味蕾之旅 红酒品鉴宝典 品味Lator(拉图)的王者之风 体会典雅细腻的20m拉菲古堡一级
副牌 红颜容——魅力无与伦比的美女酒之王 品味迷恋已久的1999Moutom(武当王) 珍爱品味：我永远的
“82雄狮” 品味2004龙船(CH.Beydaeville)年轻的期盼 来自南非Engelbrecht庄园的顶级调配酒—
—2003Emie Els干红 品试带有火药味的黎巴嫩Musar酒庄酒 品试来自新西兰LANDMARK(莱玛克)庄园
的金奖干白 2005金版朗格斯，中国真正的庄园酒 品试来自阿根廷的“野兔领地”干红 品味大西洋的
璀璨明珠——马德拉酒 尝试在澳洲有着标志地位的Penfolds干红 来自法国博若莱产区的博若莱新酒
品尝法国佰瑞酒庄金奖04干红 品味从法国带回的智利酒——Tacon Alto高跟鞋 品尝养在深闺的“冰美
人” 美国嘉露家族葡萄园的混合干红 1982年西班牙里奥哈的Montecillo特级珍藏 2002都赞城堡(干红)
——可以挑战列级名庄的酒 品试澳大利亚柏兰爵酒庄“董事长”葡萄酒成为葡萄酒高手必备 红酒知
识 关于国外葡萄酒质量分级与标准 简单的葡萄酒品尝与鉴赏 酒品多了，自然就懂了 品味红酒四部
曲 葡萄酒的结晶石 葡萄酒历史 葡萄酒中的“单宁”是什么 浅谈评酒的基本标准 浅谈如何选购葡萄
酒 浅谈葡萄酒所具有的特性 如何保存葡萄酒 如何感觉葡萄酒的平衡度 如何识得酒杯 学做真正的品
酒师品评葡萄酒 饮用红葡萄酒降温要恰到好处 饮用葡萄酒的程序 变质的酒是什么味道？
如何分类葡萄酒浪漫 健康 时尚 品位 红酒生活 前往法国名城——蒙彼利埃 体验红酒生活 我的欧洲
情缘 用红酒来表达浪漫 澳大利亚葡萄酒“把阳光装瓶” 回到白洋淀红酒师要上的六堂课 红酒培训
通过几个关键词，简单了解葡萄酒的起源 葡萄酒从“旧世界”到“新世界” 有代表性酿酒国的葡萄
酒概况 一些最主要的酿酒品种介绍 为什么要用橡木桶贮藏葡萄酒 关于葡萄酒的几个经典问答红酒诗
歌 我的葡萄酒 六月的葡萄树 午夜的欧石楠后记

<<疯狂的葡萄树>>

章节摘录

插图：“冰酒在中国正处于概念推广期”，这是本人在去年北京长城饭店的一次试酒会上，与中国葡萄酒业界泰斗郭其昌先生说过的话。

但这仅限于对真正的冰酒文化和知识的概念哺育，并非冰酒本身，更非其酿造工艺。

因为国人对葡萄酒文化的明了大多尚处在一知半解之中，可想而知，对于冰酒这东西可能会有更多的人懵懵懂懂，不把冰酒说成是冰镇之后的红酒或白酒就不错了！

值得注意的是：也许，正是因了目前国人存在这样的盲点，一些厂家及时利用起自己的“环境优势”，“脱掉洋装”造出自己的“冰酒”来了。

造出自己的“冰酒”，就得宣扬自己的“冰酒”，若“概念推广”就不过如此，恐怕冰酒在中国市场的开创阶段就使人们无辜地陷入难辨其是与非的“大杂烩”里了。

我们该从实质上去了解真正的冰酒和概念哺育期的中国冰酒市场。

冰酒，这种有点高处不胜寒的黄金液体，最初于1794年诞生在德国的弗兰克尼（Franconia）。

按照德国葡萄酒法律对于冰酒的界定，葡萄要在完全自然状态下，在零下8摄氏度的低温以下，此时，冰冻的葡萄变得坚硬无比，时间大约在12月的中旬才能采摘，还必须要赶到太阳出来之前，避免日出以后太阳的辐射使葡萄融化腐烂。

这期间倘若一场突如其来的雨水可能就会毁掉一年的收成，所以冰葡萄不一定年年能生产出来。

据有关统计，平均每10年中只有7个年份左右能出产冰酒，可见其弥足珍贵。

采摘下来的冰葡萄要第一时间送往酿酒房，首先进行十分轻力的压榨，趁水分还保持在结冰状态而将葡萄内更为浓缩的果汁压榨出来。

榨出来的果汁如蜂蜜般黏稠，缓缓流淌到发酵罐里进行低温发酵。

由于糖度高、温度低，这个发酵的过程是十分缓慢的。

<<疯狂的葡萄树>>

后记

多年来，对葡萄酒和葡萄酒文化的痴迷构成了我的疯狂，如疯狂的葡萄树在徐风中摇曳着叶叶翠绿的手帕翩跹舞蹈。

丰收的人们灿烂的笑容，是我执杯问盏中悄悄流泄出的那份喜悦的心情。

我时常这样感慨：谁说得清有多少人在红酒的微澜里敞开心事，在红酒的祝福里走上相携相挽的红地毯，在红酒的意蕴中感受团聚自勺甘美，在红酒的药理中获取健康的幸福，在红酒的雅致里体会时尚的感觉，在红酒的浪漫里享受澎湃的激情，在细西的滋润下修炼身心的愉悦……就这样痴恋着，当一杯上好的葡萄酒为我带来了意外的惊喜——那美艳的色泽、那坚实的骨架、那年轮似的层次、那紧凑的密度、那层出不穷的香气、那荡漾不绝的回味、那走钢丝般精巧的平衡度和挂在记忆里撕扯不去的味蕾之旅，怎能不令人疯狂！

我幸福，是因为我在为自己喜欢的事业去奋发图强；我又庆幸，因为自己找到了可以为此义无反顾、乐此不疲、鞠躬尽瘁、死而后已的事业；但我恰又有些许悲哀，因为太专一了，以致再也不可能让自己选择其他的事情；于是，孤独就成为了一种意境，彻心彻肺。

仿佛，但有寻常窗前月，遥对美酒自不同。

多一些回味来填充人生，有时孤独是可以享受的，于所品味过的百千万种葡萄酒来说，不亦如此吗！

我愿意用文字记录这一切，以期在与昨天比较中前行本书中从“红酒生活”到有代表性的部分“红酒酒评”以及可以配乐甚至在安静中朗读的“红酒诗歌”，都有我红酒人生行走的履痕，尤其那些诗歌，有澎湃的激隋在里面，就算是给我们热爱的葡萄酒多些浪漫的情怀吧；在“行业评论”中的一些文章是那年那月写的，对时下的和现状的，权作“台阶式”的参考吧；对于“基础培训”一章节的教材内容，有些引用了互联网上的资料，在这里我特别说明，并致感谢！

感谢化学工业出版社，因为这本书于要求交稿的时间我整整延迟了6个月，这是连我自己都没有想到的，今天这个酒会展会，明天那个培训讲演，又出国，又操持公司事情，还有其他的活动……整天瞎忙，总是静不下来，直到今年“十一”长假，我终于可以整理一下文章了。

谢谢你们的理解和宽宥！

还要感谢放眉兄，拨冗为本书写了序，让我没有以一个“来路不明的夜访者”出现，而是更能自然地、较清晰地走近了大家。

在这里也一并感谢所有支持和帮助过我的朋友们！

最后，我特别感谢你们，亲爱的读者朋友！

岁月无痕，让我们通过红酒和文字把手相握，温暖而珍重！

董树国2010年3月6日于深圳

<<疯狂的葡萄树>>

编辑推荐

《疯狂的葡萄树》：关于红酒，关于红酒品鉴，爱上红酒，为之疯狂，献给红酒爱好者的红酒宝典。当一杯上好的葡萄酒为我带来了意外的惊喜——那美艳的色泽、那坚实的骨架、那年轮似的层次、那紧凑的密度、那层出不穷的香气、那荡漾不绝的回味、那走钢丝般精巧的平衡和挂在记忆里撕扯不去的味蕾之旅，怎能不令人疯狂！

<<疯狂的葡萄树>>

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>