

<<嫁给葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<嫁给葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787208055391

10位ISBN编号：7208055394

出版时间：2005-01

出版时间：上海人民出版社

作者：吴书仙

页数：225

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>

## <<嫁给葡萄酒>>

### 前言

首先感谢美酒的酿造者和请我分享佳酿的人们。

葡萄酒是缤纷而瑰丽的，是优雅生活方式和提升生活品位的享用品。

当然，它们也需要人们的爱，否则，即使有钱也无法享受到美酒的万种风情！

1996年进入葡萄酒行业是我自己的选择，而迷得我不知归路的却是葡萄酒的丰富内涵。

葡萄酒绝对不是简单的含酒精的液体，一瓶葡萄酒的风味跟葡萄种植的气候、土壤、葡萄的品种、种植管理方式、葡萄酒的酿造技艺、酿酒师的水平、酒厂的设备、酿造过程中所采用的辅料都有关系，而且即便在同一个产区，各年份的气候差异也会影响当年葡萄酒的风味；再加上葡萄酒装瓶后的开启、储藏、品尝、配菜及其产区所蕴涵的文化和风土人情，种种情趣将我的好奇心牢牢吸住了。

我对葡萄酒的痴迷就像葡萄汁在28度的环境里与酵母和糖混在一起，已经在发酵的激情里沸腾到无法自拔了！

2002年3月，一心想成为葡萄酒知识传播者的我移居到了上海，希望大众媒体成为葡萄酒与消费者的沟通载体。

当时，为一个酒种开专栏是媒体同仁听都没听说过的事情，然而经过不断尝试，专栏终于一家家地开起来了。

## <<嫁给葡萄酒>>

### 内容概要

葡萄酒是缤纷而瑰丽的，是优雅生活方式和提升生活品位的享用品。当然，它们也需要人们的爱，否则，即使有钱也无法享受到美酒的万种风情！

## <<嫁给葡萄酒>>

### 作者简介

吴书仙，中国首位葡萄酒独立酒评人，曾在法国学习葡萄酒专业品评，是国际葡萄酒和烈酒作家与记者协会（F.I.J.E.V.）会员，经常去世界各地的葡萄酒产区访问和参加专业葡萄酒评比。

吴书仙起初做葡萄酒销售，2000年弃商从文，开始在媒体上开设葡萄酒专栏。

2002年，她的文章《九问张裕》引起了业内广泛的关注，促使国家取缔了“半汁葡萄酒”。

2004年，《十问华夏长城》又使国家将新的葡萄酒标准加进了她提出的三条管制（产区、年份、品种比例）。

2005年以来，相继出版了《爱上葡萄酒》、《嫁给葡萄酒》、《葡萄酒佐餐艺术》、《葡萄酒选购指南》、《恋恋葡萄酒》等。

## &lt;&lt;嫁给葡萄酒&gt;&gt;

## 书籍目录

自序酒沫风情情爱CAVA想念加州的黑比诺OPUS ONE——淡蓝色的梦你不来酒都要哭了体内流动的情人酩酊的春天五月醉美女人香女儿花酒季节凉凉香槟缤纷我的秋天上海的月亮比台湾亮香槟般的女人——王琦瑶可贵的本色流连在MEI吧里的安安琼瑶浆和幸福列车的情缘故事上海的MBA们德国酒里的沪男风情混迹于老外中的上海美妹们上海小资女的“嗲”酒醉游南外滩葡萄酒优雅你了吗?上海符号葡萄酒酒迷喝生意太极拳和葡萄酒酒域风华令我酒醉神迷的思南路帕戈的甜蜜生活波钵街之夜与同好一起尝酒遭遇玛斯拉普拉纳均衡平价盖世峰普罗旺斯的风情法国西部行有酒就是天堂雪莉地区趣闻西班牙的火炉维罗纳印象怡园酒庄消暑记葡萄园里的下午茶怡园酒庄把酒论雪信号山上把酒论经微醺盛宴鼎红的健康酒会雅致的智利酒大公馆之夜桃乐丝的酒会同行把酒黄浦江畔捷成洋行的酒会乔治杜波夫之夜新天地一号红房子的威拿庄之夜木桐的优雅酒会饕餮畅饮雪莉酒配大闸蟹围炉煮酒驱感冒菲诺雪莉配牛火腿加里西亚酒配铁板虾与洋美食家斗法十月桂花宴曼哈顿扒房腊梅花开迎木桐体验夜上海巴黎的私人盛宴一场奢侈的盛宴佳节醉乡立春梅酒祭樱花鬼面山大吟酿——祭祖过端午节喝雪莉炎炎夏日香槟季节过大年喝什么?喜迎薄酒来累坏了酒神的情人节

## <<嫁给葡萄酒>>

### 章节摘录

插图：时光飞逝，转眼又过年了。

2003年是中国加入WTO的国际年，中国人喝酒是不是也应该国际化一把呢？一年一度的尾牙感谢宴应该喝什么？送礼送什么？过年我们自己喝什么？中国的许多城市燃放鞭炮有很多年了，不放鞭炮似乎就少了节庆的气氛。

那就放香槟和气泡酒吧！打开香槟和气泡酒你会听到“砰”的一声，其热闹气氛不亚于鞭炮之声，还省去了放鞭炮的危险。

试想大年三十的夜晚，好不容易一家人从全国甚至世界各地跑回老家来吃团圆饭，全家人围坐在一张桌子上，开上一瓶香槟或者气泡酒，“砰”的一声就打开了一家人的喜悦。

这类酒酸甜香俱全，没有发涩的苦味，非常适合一家老少的口味。

如果是小孩，酒里兑点矿泉水冲淡些也不错喔。

那香槟和气泡酒将不再是洋人的专利鞭炮，我们黄皮肤的中国人一样可以享用。

公司到年底总是要办桌酒宴犒劳员工的。

这种餐会主要以热闹、干杯为主，建议不要采购太贵的酒，但是也不要买那种葡萄糖度太低而加了糖来发酵的国产葡萄酒，否则干杯多了，员工第二天会头痛。

在这种场合喝的酒最好是清淡的红葡萄酒或者微甜口感的白葡萄酒。

如果是国产酒，个人建议选择山西怡园的葡萄酒，因为这个产区自然气候好，产量少，葡萄的成熟度高，这样的酒喝多了也不会头痛。

<<嫁给葡萄酒>>

编辑推荐

《嫁给葡萄酒》编辑推荐：葡萄酒的芬芳在房间里绽放。  
她从纷乱的印刷文字里解脱，聆听着那些葡萄酒香的呢喃。  
窗外的风景撕开了窗帘的沉默，昏乱的世界就在帘外，似乎是无奈的喧嚣。  
幽香雅色中，她化入淡淡的梦境，那里，玉液琼浆也如童话般性感和美丽。  
嫁给葡萄酒的女人，引领你投入活色生香的境界。

<<嫁给葡萄酒>>

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