

<<葡萄酒品鉴艺术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒品鉴艺术>>

13位ISBN编号：9787208108233

10位ISBN编号：7208108234

出版时间：2013-2

出版时间：世纪文景·上海人民出版社

作者：吴书仙

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>

<<葡萄酒品鉴艺术>>

前言

前言《葡萄酒品鉴艺术》这本书其实在两年前就已经在着手准备了，这是一本系统介绍品尝和鉴别葡萄酒的专业书籍，适用于想学习葡萄酒的朋友，可以帮助他们直接进入葡萄酒的世界，使之懂得如何来品尝和鉴别葡萄酒。

本书有一部分内容重新整合和更新了《爱上葡萄酒》《恋恋葡萄酒》和《慢品位，乐生活：非常葡萄酒经》上的内容，当然也增加了新的内容，相信大家看完这本书不仅对如何品尝葡萄酒有所了解，更重要的是会懂得其中的原理。

我最大的梦想就是建立中国化的葡萄酒体系，而这个系统又有别于西方的现有体系，具有明显的中国文化特色。

这是我始终不渝的追求，我仍在追求的路上，然而我所处的是一个浮躁喧嚣的时代，专心做学问并非易事，本书中如有不足和疏漏之处，欢迎读者能给我来信告知，多谢！

感谢奥地利葡萄酒局、德国葡萄酒协会和法国食品协会为本书提供相关图片，书中其他图片为惠思清摄影作品和作者本人拍摄。

吴书仙

<<葡萄酒品鉴艺术>>

内容概要

观色、闻香、品味、鉴赏

酒之韵于感官间流淌，舌尖上奏响华美乐章

品酒专家吴书仙集十余年的葡萄酒品鉴经验，详细而清晰地为您讲述葡萄酒专业品鉴的理论与操作流程，邀您一起调动视觉、嗅觉、味觉、触觉去发掘葡萄酒的酒色、香气、味道和质感，充分享受葡萄酒带来的感官盛宴。

《葡萄酒品鉴艺术》是独立酒评人吴书仙葡萄酒系列三本书中的最后一本，是一本葡萄酒高阶书籍，适合具备了基本的葡萄酒知识的读者来进一步学习专业的葡萄酒品鉴，理论性和实践性兼有，具有一定的专业性和深度。

《葡萄酒品鉴艺术》全面介绍了葡萄酒的品鉴的知识和技巧。

本书先介绍了葡萄酒的品尝的基本概念及与品尝有关的人体感官。

接下来，又分章节详细地讲解了葡萄酒的颜色、气味、味道、口中触觉等方面的知识，并附有具体操作步骤和注意事项。

同时，本书的内容并未仅限于葡萄酒品鉴的教授，作者还特别以中国式的东方美学来讲解葡萄酒的审美，使得中国读者更加容易理解和接纳葡萄酒这一在西方流传千年的自然佳酿。

最后，本书还附有品酒会策划举办指导和中英文葡萄酒品尝专业术语汇编，非常适合随时翻找查阅。

<<葡萄酒品鉴艺术>>

作者简介

吴书仙，中国首位独立酒评人，国际葡萄酒资深评委。

1996年开始葡萄酒事业，研究葡萄酒文化长达12年，先后在多家大众媒体开设葡萄酒专栏，成为中国首位独立酒评人。

其文章曾影响和促成中国葡萄酒法规的修订。

2005年来，陆续出版了葡萄酒知识普及书《爱上葡萄酒》、《嫁给葡萄酒》、《恋恋葡萄酒》、《葡萄酒佐餐艺术》、《葡萄酒选购指南》、《慢品味，乐生活：非常葡萄酒经》等著作。

受法国、智利、西班牙、德国、奥地利、意大利、南非葡萄酒业官方邀请，出国考察，撰写并出版国别葡萄酒书《天堂里的佳酿：智利葡萄酒》、《酒窖里的珍藏：里奥哈葡萄酒》、《白葡萄酒经典》，极大地促进了葡萄酒文化在中国的普及和传播。

<<葡萄酒品鉴艺术>>

书籍目录

前言第一章：品鉴的定义第一节：何为葡萄酒品鉴第二节：葡萄酒品鉴的作用第三节：葡萄酒质量的定义第二章：了解我们的感官第一节：知觉与葡萄酒第二节：感觉的规律性第三节：感觉阈与感觉阈价值第四节：感官的领袖——视觉第五节：学识渊博的嗅觉第六节：会生活的味觉第七节：亲密的触觉第八节：曼妙的听觉第九节：交融的联觉第三章：葡萄酒品尝前的准备第一节：品尝的顺序划分第二节：品尝的类型第三节：品尝前的注意事项第四节：品酒和饮酒区别第五节：温度与葡萄酒品尝第六节：品酒礼仪第四章：视觉与品尝第一节：观酒第二节：葡萄酒的颜色第三节：葡萄酒的外观第四节：关于挂杯第五节：酒缘与中间色第五章：嗅觉与品尝第一节：嗅酒的方法和步骤第二节：嗅酒带来的基本信息第三节：香气的类别第四节：葡萄酒之香的来源第五节：香气的层次第六节：影响葡萄酒香气的因素第六章：葡萄酒香气之轮第一节：白葡萄酒中的矿石味与果味第二节：酒中的草木味第三节：酒中的蔬菜味第四节：酒中的花香气第五节：酒中的新鲜水果气味第六节：酒中果脯蜜饯、果酱气味第七节：酒中的坚果气味第八节：酒中的巧克力风味第九节：酒中的香料气味第十节：酒中的熏烤气味第十一节：酒中的菌菇味第十二节：酒中的动物气味第十三节：泥土气息第十四节：其他气味第十五节：气味术语与关键词第七章：味觉与品尝第一节：品味第二节：酒中的单宁第三节：酒中的酸味第四节：酒中的甘油第五节：酒中的咸味第六节：酒中的苦味第七节：二氧化碳第八节：甜与甘第九节：酸的不同第十节：甜的不同第十一节：葡萄酒中的PH值第十二节：单宁的形容词第八章：触觉与品尝第一节：口腔内的触觉和温度觉第二节：收敛性第三节：鲜味第九章：品尝总结第一节：平衡概要第二节：气味（香味）的平衡第三节：口感的平衡第四节：干白葡萄酒的平衡第五节：干红葡萄酒平衡第六节：甜葡萄酒口味平衡第七节：酒体第八节：余味第九节：酒体形容词第十节：酒质地的形容词第十一节：酒精与葡萄酒第十章：问题葡萄酒第一节：葡萄酒的浊味第二节：酒中的无害沉淀第三节：二氧化硫第四节：木塞味第十一章：葡萄酒审美第一节：什么是好酒？第二节：葡萄酒与中国古典审美第三节：葡萄酒的骨、肉、筋、气、神第四节：从《淮南子》的三美看葡萄酒第五节：葡萄酒中的化境第六节：葡萄酒中的逸品第七节：醺而不醉第八节：羊大为美第九节：男女和合为美第十节：葡萄酒的真善美第十二章：品酒会第一节：葡萄酒推广品酒会的筹划第二节：对感官的体验训练第十三章：资料篇第一节：葡萄酒品尝用语第二节：主要酿酒葡萄品种名称中英文对照参考书目

<<葡萄酒品鉴艺术>>

章节摘录

插图：第一章：品鉴的定义第一节：何为葡萄酒品鉴“品鉴”从字面来看包括品尝和鉴定两个部分，即利用我们的感官对进入我们身体的食品进行品尝，并利用已知的标准对其进行感官鉴定。

本书中，我要品鉴的对象是葡萄酒。

品尝的定义品尝的英文是degustation或者是tasting，品尝是利用我们的视觉（眼睛）、嗅觉（鼻子）、味觉（嘴巴）等感官对葡萄酒进行颜色、香气和味道的观察和感受。

品尝葡萄酒是一项有意识的行为活动，即集中精力对葡萄酒进行感官感受。

品尝也是任何人都可以进行的行为活动，并不只限于某些专业人士。

鉴定的定义所谓鉴定，指的是对葡萄酒品尝后获得的感受结果。

鉴定分主观和客观两个方面，主观是指品尝者以个人的喜好来鉴定葡萄酒的优劣及对其喜好的程度，而客观则是按照已知的标准来鉴定葡萄酒的品质和风味。

通常来讲，以主观来鉴定葡萄酒的主要是非专业人士，而采取客观鉴定方法的通常是专业人士。

本书所要探讨的是葡萄酒的专业鉴定。

葡萄酒专业鉴定是指通过感官来对葡萄酒进行专业鉴定，而非通过实验室、电子鼻等非人类感官进行的葡萄酒鉴定，且此种特指经过专业感官训练并富有葡萄酒感官品评经验的人，根据已知的品评标准对葡萄酒进行感官鉴定，如对所品尝的葡萄酒进行描述和划分等级、评定分数等等。

品鉴的标准葡萄酒的品鉴分生产标准和消费标准。

生产标准通常有硬性的指标，有的是国家强制性标准，比如说葡萄酒里面不能添加水、人工色素、甘油等等。

消费标准不是全球统一的，不同国家、地区和种族，因环境和生活习惯不同而产生对葡萄酒风味的不同喜好，因此葡萄酒的消费标准也不同。

这种标准可分主观标准和客观标准，像中国这样一个大国，要有一个适用于全国的标准，但对不同地区居民的喜好也要有认知并予以考虑。

第三节：葡萄酒质量的定义对葡萄酒品质定义非常难，这里的定义也不是惟一的，也不一定完整，但至少可以给葡萄酒品质的定义一个框架。

饮食范畴首先，我们要确定葡萄酒的范畴。

葡萄酒属于饮品，应该归为饮食的范畴，但凡是涉及到饮食，我们就要提出四项基本要求：安全、健康、满足和服务。

安全有质量的葡萄酒一定是安全的，对人体无害的，味道再好的酒，如果损害我们的身体健康，也不能算作好酒。

健康既然是饮食，必然与健康有着密切联系。

葡萄酒能提供给我们身体多种营养，包括多种氨基酸、矿物质，多种人体必需维生素等成分，并促进健康，帮助抗氧化、预防疾病、帮助消化吸收等。

满足首先，葡萄酒可以满足人们的感官愉悦需求，饮后能让感官感到舒服；其二，满足人类对健康的需求；其三，满足我们社会交往中的交际需求，能够起到人与人之间关系的催化剂的作用；其四，满足心理需求，比如说时尚感、浪漫的情调等等。

服务酒在人们饮用时是否呈现出最佳的品质状态是跟服务有关的。

首先，葡萄酒对环境有很高要求，比如说存放的温度和湿度，即使是酒质很好的酒，如果温度、湿度过高或过低都会影响酒的品质；其次，有的高品质的酒需要醒酒，如果没有醒酒服务，酒就无法呈现出最佳状态。

所以说，并非葡萄酒自酒厂生产出来后，其品质就可以确定了，而是要等到被消费者饮用后才算真正实现其价值和功用，所以酒商服务和餐厅的侍酒服务也很重要。

质量之因质量与原产地有着密切的关系，比如说气候、土壤、葡萄品种等等都会影响葡萄酒的品质。人的因素这里的人的因素，是指葡萄种植者和酿造者，他们的操作方法和喜好也对品质起着决定性的作用。

质量的标准质量是有标准的，通常是指生产标准和评品标准。

<<葡萄酒品鉴艺术>>

评品标准又分从业者标准和消费者标准。

标准又涉及到客观性和主观性，通常来讲，从业人员以客观为标准，而消费者是以个人的主观为标准的。

评品标准1.百分制：好处是有利于商业运作，缺点是感官无法区别一分的细微差别。

2.二十分制：适中的做法，现实中使用不多。

3.五星制（不及格、及格、优良、优、特优）：能确定葡萄酒的等级，使用面较广。

第二节：葡萄酒品鉴的作用葡萄酒品鉴的作用主要是通过品尝来鉴定葡萄酒的品质和等级。

人类品尝的作用现代科学发展迅速，实验室里能精确地检测出酸、单宁与PH值的数据，电子鼻和电子舌比人类的嗅觉和味觉要灵敏得多，但为什么葡萄酒还需要人类来品尝呢？

因为葡萄酒是供人类饮用的饮品，人类的感官品评比任何最先进的实验和电子设备更贴近于人对葡萄酒的总体感受；化学和物理方法的检测只是取得构成葡萄酒的成分含量，并无法检测其对人类感官的刺激作用。

人的感官能综合地评测葡萄酒，这是任何化学和物理手段都无法达到的。

生产性和消费性品鉴葡萄酒品鉴分生产性品鉴和消费性品鉴。

生产性品鉴主要是葡萄酒的生产者在生产的过程中对葡萄酒品质进行品尝和鉴定，比如说酿酒师在酿酒的过程中要不断地对葡萄酒进行品尝和鉴定，以确定其品质的高低，有无缺陷，并通过品鉴来决定不同葡萄酒调配的比例、桶陈和瓶陈的时间等等。

而消费性品鉴则是非生产者对葡萄酒的品鉴，主要是为葡萄酒的市场和消费者服务的，如评酒师、品酒师等人通过他们专业的品评以鉴定葡萄酒的产区、品质和等级，甚至于确定葡萄酒的市场价，判断性价比等等。

专业品鉴的指导性作用葡萄酒是一个相当复杂的产品，独立而专业的葡萄酒品鉴人如葡萄酒品评家、专业的经纪人、品酒师等对于葡萄酒行业的销售和购买有着相当重要的指导作用。

<<葡萄酒品鉴艺术>>

编辑推荐

《葡萄酒品鉴艺术》编辑推荐：葡萄酒专业品饮完全指南。观色、闻香、品味、鉴赏，酒之韵于感官间流淌，舌尖上奏响华美乐章。品酒专家吴书仙集十余年的葡萄酒品鉴经验，详细而清晰地为您讲述葡萄酒专业品鉴的理论与操作流程，邀您一起调动视觉、嗅觉、味觉、触觉去发掘葡萄酒的酒色、香气、味道和质感，充分享受葡萄酒带来的感官盛宴。

<<葡萄酒品鉴艺术>>

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>