

## <<轻松品饮葡萄酒>>

### 图书基本信息

书名 : <<轻松品饮葡萄酒>>

13位ISBN编号 : 9787501973262

10位ISBN编号 : 7501973261

出版时间 : 2010-1

出版时间 : 华文图景 中国轻工业出版社 (2010-01出版)

作者 : 华文图景 编

页数 : 148

版权说明 : 本站所提供之下载的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>

## <<轻松品饮葡萄酒>>

### 内容概要

葡萄是美丽的，静止时它晶莹、纯洁，诱惑着人去浅尝，而经过压榨之后，葡萄汁像被赋予了灵魂，变成了令人销魂的玉液琼浆。

葡萄是一种能够产生丰富味道的水果，苹果、香蕉、玫瑰甚至牛奶，香气撩人，所以，在一杯葡萄酒中我们可以品尝到很多种味道，这就是层次。

葡萄酒是一种有气质的酒，它的气质来源于层次、复杂度和不确定性，那种令人愉悦的口舌感受，充满了魔力。

当你倾斜酒杯，仔细观看葡萄酒颜色的光影变幻，深深浅浅、朦朦胧胧，琢磨不定得让人心醉神迷…

...

## &lt;&lt;轻松品饮葡萄酒&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 常识篇  
葡萄酒的产区 地理位置 土壤 气候  
1. 日世界葡萄酒产区 法国 意大利 西班牙 德国 葡萄牙  
2. 新世界葡萄酒产区 美国 澳大利亚 南非 阿根廷 智利 新西兰  
中国葡萄酒的分类方法  
1. 颜色分类法 红葡萄酒 白葡萄酒 桃红葡萄酒  
2. 二氧化碳含量分类法 平静葡萄酒 起泡葡萄酒 加气起泡葡萄酒  
3. 含糖量分类法 干型葡萄酒 半干型葡萄酒 半甜型葡萄酒 甜型葡萄酒  
4. 酿造方法分类法 天然葡萄酒 特种葡萄酒  
5. 饮用方式分类法 开胃葡萄酒 佐餐葡萄酒 待散葡萄酒  
葡萄酒的品鉴方法  
1. 开瓶 2. 醒酒 醒酒的原因 醒酒器的秘密 醒酒器出手法则  
3. 斟酒 4. 观色 5. 闻香 6. 品饮 甜成酸 7. 回味 8. 鉴别外观 气味 口感  
9. 点酒 不考虑特选酒 在有专业服务的餐馆求助侍者  
侍者价格 至上 中餐 配酒 试酒 再好的酒也只是一种饮料  
葡萄酒热点名词  
1. 年份 2. 年份表 3. 陈年 4. 西良酒  
葡萄酿酒 葡萄之红 葡萄酿酒 葡萄之白 葡萄 5. 单宁 6. 挂杯  
第二章 品鉴篇  
红帽微醺红葡萄酒的品鉴  
1. 红葡萄酒的品鉴 红葡萄酒之色 红葡萄酒之香 红葡萄酒之味 红葡萄酒之配餐  
2. 红葡萄酒的典藏 典藏环境 典藏年份 清冽销魂白葡萄酒的品鉴  
1. 白葡萄酒的品鉴 白葡萄酒之色 白葡萄酒之香 白葡萄酒之味 白葡萄酒之配餐  
2. 白葡萄酒的典藏 典藏环境 典藏年份 醉卧桃花桃红葡萄酒的品鉴  
1. 桃红葡萄酒的品鉴 桃红葡萄酒之色 桃红葡萄酒之香 桃红葡萄酒之味 桃红葡萄酒之配餐  
2. 桃红葡萄酒的典藏 典藏环境 典藏年份 齿间精灵起泡葡萄酒的品鉴  
1. 起泡葡萄酒的品鉴 起泡葡萄酒之色 起泡葡萄酒之香 起泡葡萄酒之味 起泡葡萄酒之配餐  
2. 起泡葡萄酒的典藏 典藏环境 典藏年份 梦里冰瑰冰葡萄酒的品鉴  
1. 冰葡萄酒的品鉴 冰葡萄酒之色 冰葡萄酒之香 冰葡萄酒之味 冰葡萄酒之配餐  
2. 冰葡萄酒的典藏 典藏环境 典藏年份 美酒美器之酒杯  
第三章 葡萄酒酒具及其用法  
1. 选杯 红葡萄酒酒杯 白葡萄酒酒杯 桃红葡萄酒酒杯 起泡葡萄酒酒杯 冰葡萄酒酒杯  
2. 用杯 3. 养杯 美酒美器之开瓶器  
1. 专业的葡萄酒开瓶器 单杆手旋式开瓶器 杠杆式开瓶器 气压式开瓶器  
电动式开瓶器 2. 常用的葡萄酒开瓶器 古典型开瓶器 侍者型开瓶器 插片式开瓶器 免耳型开瓶器 套筒式开瓶器 翼型开瓶器 座台式快速型开瓶器 美酒美器之酒标  
1. 酒标的常识 葡萄品种 酒的产地 收成年份 酒的分级 装瓶地点 酒厂名字 产酒国名 酒精度 酒的净含量 特殊保存限制  
2. 酒标收藏方法 美酒美器之其他  
1. 箔片刀 2. 酒塞 3. 导酒器 4. 冷酒器 5. 酒架 6. 吐酒桶  
第四章 葡萄酒与健康  
葡萄酒的营养与保健  
1. 传统医学对葡萄酒的认识 2. 现代科学对葡萄酒的肯定  
3. 葡萄酒的有益成分 酒精 水糖和甘油酸 单宁和色素 白藜芦醇  
4. 葡萄酒的保健作用  
开胃健脾 延缓衰老 镇静安神 防治心血管疾病 预防老年病 防止癌细胞形成  
葡萄酒与美容  
1. 葡萄酒美容原理 2. 葡萄酒美容方法及功效  
清洁面部 去皱嫩肤 收敛 消炎 醒肤 亮肤 去皱紧肤 减压 润肤  
葡萄酒与健康佳肴  
1. 鸡肉蘑菇奶油意大利面 2. 葡萄酒蒸鲑鱼 3. 琵琶豆腐 4. 贵妃醉鸡 5. 红酒醉雪梨 6. 红酒蜜汁牛排  
饮用葡萄酒的注意事项  
1. 过量酒精对人体有害 饮酒过度 易得酒精性肝硬化 女性更易醉酒  
2. 如何正确饮用葡萄酒  
喝酒不忘喝水 饮酒要适量 饮酒应佐餐

## <<轻松品饮葡萄酒>>

### 章节摘录

插图：托斯卡纳产区托斯卡纳产区位于意大利心脏地带的托斯卡纳，在这里特殊气候占优势，这种气候有利于红葡萄的充分发育成熟，并且不会损耗葡萄的含酸量。

最著名的意大利葡萄酒——奇扬第（Chianti）就是出自托斯卡纳，它是由几个葡萄品种共同酿造出来，具有特殊芳香的桑娇维塞是其中最主要的品种。

托斯卡纳另一种著名的葡萄酒是——布鲁尼洛·蒙塔奇诺（Brunello di Montalcino）它完全是由桑娇维塞品种生产。

它需要陈年四年时间，其中三年在橡木桶中，这种葡萄酒只能倒在波尔多式瓶子里（指瓶子的形状），酒的标签上显示有D.O.C.G. 上等级标记。

西班牙西班牙是目前世界上葡萄种植面积最大的一个国家，有120万公顷的葡萄园。

葡萄品种多元，有600多个品种，但真正经常使用酿制葡萄酒的有18-20种，白葡萄品种占了多数。

## <<轻松品饮葡萄酒>>

### 编辑推荐

《轻松品饮葡萄酒》：能识会品知礼仪葡萄酒品饮高手一本通世界重要葡萄酒产区的代表名品及特色  
红酒白酒冰酒起泡酒尽在掌握酒具酒标年份表存放点酒配佳肴样样精通生活可以很隆重，也可以很简单  
可以很粗放，也可以很细微但无论如何要轻松，不能太累简单阅读 轻松生活动静之间 畅享快乐第一章 常识篇P01-P68世界范围内葡萄酒的十几个产区葡萄酒的分类方法葡萄酒的品鉴方法、热点名词  
第二章 品鉴篇P69-P108五大类葡萄酒的品鉴颜色、香气、滋味、配餐葡萄酒的典藏第三章 葡萄酒酒具及用法P109-P130葡萄酒酒杯、开瓶器其他酒具和用法葡萄酒酒标第四章 葡萄酒与健康P131-P148葡萄酒的营养与保健葡萄酒与美容葡萄酒与健康佳肴饮用葡萄酒的注意事项

## <<轻松品饮葡萄酒>>

### 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>