

<<葡萄酒的感官世界>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的感官世界>>

13位ISBN编号：9787538176353

10位ISBN编号：7538176357

出版时间：2013-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：远藤诚,远藤诚 编

页数：159

字数：200000

译者：赵怡凡

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>

## <<葡萄酒的感官世界>>

### 内容概要

人类酿造和饮用葡萄酒已有悠久的历史，越来越多的国人也开始喜欢品味葡萄酒。如何从色、香、味、形上来判断一款葡萄酒的优劣，如何开瓶、倒酒，怎样妥善保存，选用什么样的酒杯、奶酪、菜肴来搭配一款葡萄酒……葡萄酒的世界大有学问。本书网罗上述所有内容，详细介绍了5位葡萄酒达人的私藏品酒流程，是一本适合葡萄酒爱好者的入门级葡萄酒知识图书，同时也是葡萄酒品鉴收藏经典。懂得越多味道就越美。

## <<葡萄酒的感官世界>>

### 作者简介

远藤诚

日本葡萄酒进口协会事务局长。

早稻田大学公开课讲师。

法国爱琪美私立葡萄酒学校东京分校讲师。

日本产葡萄酒大奖赛评委。

拥有勃艮第及波尔多地区的葡萄酒骑士称号。

著有《香槟数据手册2010（葡萄酒王国）》等书。

## <<葡萄酒的感官世界>>

### 书籍目录

#### 第1章 5位葡萄酒达人的品酒流程

品酒——表现葡萄酒个性的过程  
可以在家中进行的葡萄酒品鉴课程  
产地专栏 1 法国

#### 第2章 14种主要葡萄品种

莎当妮  
白苏维翁  
雷司令  
塞米雍  
白诗南  
麝香葡萄  
赤霞珠  
梅洛  
黑皮诺  
圣祖维斯  
纳比奥罗  
歌海娜  
西拉  
添普兰尼洛  
产地专栏 2 意大利

#### 第3章 葡萄酒达人教你如何正确解读葡萄酒

解读标签，了解葡萄酒  
表示葡萄酒品质的等级制度  
正确而优雅的葡萄酒开瓶方法  
打开香气，唤醒光泽的完美醒酒方式  
正确的持杯方法与旋转方法  
专业的酒杯清洗方法与擦拭技巧  
防止葡萄酒美味流失的保存方法  
日趋流行的餐厅品酒  
产地专栏 3 西班牙

#### 第4章 奶酪界权威人士“村山重信”带你解读葡萄酒与乳酪的全新搭配

葡萄酒为心灵传送营养，奶酪为身体提供能量  
别有一番风味的葡萄酒乳酪组合  
乳酪的成熟度与含盐量是搭配葡萄酒的要点  
最具代表性的葡萄酒乳酪搭配组合  
产地专栏 4 德国

#### 第5章 品味不同品种滋味的专用酒杯

白葡萄酒酒杯  
红葡萄酒酒杯  
产地专栏 5 美国

#### 第6章 值得你关注的日本葡萄酒

日本葡萄酒品质急剧上升在世界舞台上多次获奖  
产地专栏 6 新世界

#### 第7章 起泡葡萄酒的甄选与享受方法

起泡葡萄酒的基础知识

<<葡萄酒的感官世界>>

世界上的起泡葡萄酒

起泡酒的开瓶方式与倒酒方式

40款以起泡酒与葡萄酒为基酒的鸡尾酒

葡萄酒用语集

## <<葡萄酒的感官世界>>

### 章节摘录

版权页：插图：二氧化硫在葡萄酒中加入二氧化硫，可以抑制微生物的生长及酵母的作用，同时有助于葡萄酒氧化，防止风味减弱。

通常在发酵过程中以亚硫酸钠与亚硫酸钾的形式添加。

此外，在葡萄田中使用亚硫酸盐可以防止葡萄沾染霉菌病害。

在考虑了人体健康与环境影响等方面之后，法律对二氧化硫的使用量进行了规定，因此，优秀的生产者们在保证葡萄酒美味的同时，将二氧化硫的使用量降到了最低限度。

发酵 酵母通过分解糖分释放二氧化碳与酒精的过程就是葡萄酒的酒精发酵。

对于酵母的选择有两种方法：一是直接选用附着在葡萄表皮上的野生酵母；二是通过对特定种类的酵母进行筛选，挑出适合葡萄酒的培养酵母。

白葡萄酒仅对压榨出的葡萄汁进行发酵，而红葡萄酒为提取出色素、涩味等成分，需连同果皮、种子等固体成分一同发酵。

当糖分完全分解，发酵过程自动停止，但有通过加入酒精、降低温度等种植发酵的方法。

风土 (Terroir) “Terroir” 一词原为“土地”之意，特指葡萄酒的“地域性”，即风土。

从狭义上来讲，是指葡萄的生长环境，包括葡萄田的土壤、地形、风向等局部地区的气候条件，以及与河流、海洋的位置关系等。

从广义来看，风土是指包括葡萄种植技术、田地排水灌溉等人工劳作部分在内的葡萄酒生长环境等方面中非当地莫属的要素构成。

优秀的葡萄酒生产者就是以酿造富有个性、能够完美展现出当地风土的美味葡萄酒为目标的。

贵腐 在成熟的葡萄表皮上，生长有一种独特的霉菌，在这种霉菌的作用下，葡萄内部水分蒸发，从而为葡萄酒带来了浓郁的味道。

我们把这种现象称作贵腐现象。

这种霉菌（即贵腐菌）是导致水果患上灰霉病（可伤害包括葡萄在内的所有水果果实）的原因，所以未成熟的葡萄是无法成为贵腐葡萄的。

因此，贵腐现象要求葡萄完全成熟，同时需要具备适合霉菌生长的高温高湿环境。

使用贵腐葡萄压榨出的果汁含糖量极高，酿出的葡萄酒甘甜浓郁。

<<葡萄酒的感官世界>>

编辑推荐

<<葡萄酒的感官世界>>

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>