

<<品味葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<品味葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787538445459

10位ISBN编号：7538445455

出版时间：2010-2

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：李庭仑

页数：143

字数：108000

译者：常洛闻

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>

## <<品味葡萄酒>>

### 内容概要

你从不喝葡萄酒吗？

是不是每次到西餐厅和酒吧都会望而生畏呢？

其实葡萄酒并不是那样遥不可及。

现在，越来越多人开始尝试饮用葡萄酒，这不但是对高品质生活的一种追求，也能由此了解更多的葡萄酒文化。

在喧嚣的都市生活中，用一杯葡萄酒偶尔舒缓一下生活的压力，是不是很好呢？

在某个特殊的日子，伴随着优美的音乐，邀请好友共进晚餐，或是出席客户的答谢晚宴，葡萄酒都是最佳选择。

可是，对于葡萄酒悠久的历史你了解多少呢，周围会有人告诉你有关葡萄酒的饮用礼仪和菜肴如何搭配吗？

其实这很简单，《品味葡萄酒》一书可以让你从不懂葡萄酒的初学者，快速变成品味葡萄酒的行家。

<<品味葡萄酒>>

作者简介

作者：(韩国)李庭仑 译者：常洛闻

## &lt;&lt;品味葡萄酒&gt;&gt;

## 书籍目录

初学者的困扰期 试一试,你也会喜欢葡萄酒 深深地着迷于葡萄酒的那一天 招牌酒(HouseWine),你了解 马 葡萄酒的酒单 从读懂酒单到点酒的过程 喝红葡萄酒的一天 红葡萄酒配肉类,白葡萄酒配海鲜,真是这样吗 葡萄酒都来自哪些国家 从葡萄品种猜葡萄酒的味道 如果你对葡萄酒一无所知,那就请去百货商场选购葡萄酒吧 开启葡萄酒软木塞的小窍门 软木塞的分类 螺旋盖还是软木塞的问题 开瓶器大搜集 葡萄酒也会变质 葡萄酒的保质期 喝剩下的葡萄酒,要扔掉吗 有年份的葡萄酒 购买葡萄酒去超市,还是去专卖店 可以去打折卖场 销量Best10常识积累期 葡萄酒,我也想了解它,品味它 不同的葡萄酒如何搭配不同的酒杯 享受用一个品种酿制的葡萄酒 葡萄的品种不同葡萄酒的味道也不一样 由不同品种混合酿制成的葡萄酒 混合型葡萄酒Best5 怎样品味葡萄酒 商标中隐藏的故事 讲述品牌的故事 各式各样的葡萄酒名都是哪来的 葡萄酒名字的来历葡萄酒进阶期 涉足葡萄酒国家的旅行 从新世界的葡萄酒开始 新世界葡萄酒Best 12 为法国葡萄酒着迷 酒庄VS. 酒侯 波尔多VS. 勃艮第 法国葡萄庄园里的阶级之分 学读法国葡萄酒商标 看地图认识法国有代表性的葡萄酒产地 法国高档葡萄酒Best 10 如果法国是Chateau,那么意大利就是Vino 读懂意大利葡萄酒商标 看地图认识意大利葡萄酒的著名产地 适合人口味的意大利葡萄酒Best 10葡萄酒提升期 升级到高手行列葡萄酒我已经很了解 我也想要水晶酒杯 酒杯与葡萄酒的味道 能抓住女人心的甜味葡萄酒 香甜葡萄酒Best 6 白葡萄酒是白天的最佳选择 白葡萄酒是用什么品种的葡萄酿制成的呢 按品种分类的白葡萄酒Best9 葡萄酒是餐前喝还是餐后饮 香槟其实也是葡萄酒 经典香槟Best 7 发泡葡萄酒跟香槟不一样么 气泡葡萄酒Best8 书和电影里面的葡萄酒 喝葡萄酒也有顺序 美味料理搭配葡萄酒的顺序 葡萄酒口味会随温而变化 葡萄酒也讲究“身材” 葡萄酒和料理的搭配 父亲的配餐菜单 乳酪和葡萄酒的搭配 这种乳酪配这种葡萄酒 让葡萄酒与空气接触,味道更佳 掌握酒具的使用法 葡萄酒也会变成鸡尾酒 提高我素养的葡萄酒礼节葡萄酒的饮食搭配 人气葡萄酒的饮食搭配 适合搭配荤菜料理的葡萄酒 适合搭配海鲜料理的葡萄酒

## <<品味葡萄酒>>

### 章节摘录

插图：难道葡萄酒也可以零卖？

结论是，是的。

招牌酒（HouseWine）意思即是酒店、酒家、餐厅日常供应的指定餐酒。

从形式上看招牌酒就是一杯一杯卖的葡萄酒。

但是如果你只知道招牌酒的形式，那你还算不上了解招牌酒。

相比招牌酒的形式，它的内容其实更有趣。

想一下这个问题，为什么餐厅会卖招牌酒？

“和这家餐厅的食物融为一体”即是招牌酒的关键。

被赋予这样一个重要使命的酒，当然每个餐厅也会非常慎重地选择自家的招牌酒。

一般都是餐厅的老板亲自品尝挑选，或者请专业的品酒师一一品尝后决定的。

让每个人都轻松享用是招牌酒的原则，所以选择顶级好酒作为招牌酒的情况也比较罕见。

但是一般情况下，招牌酒的性价比是比较高的。

有的时候招牌酒也会成为判断一家餐厅的标准。

对食物和葡萄酒略知一二的人，都会认为招牌酒性价比高的餐厅食物也会好吃。

有的时候招牌酒也可以作为餐厅老板品味的一种象征。

说起来招牌酒的最大好处就是方便不懂葡萄酒的客人点酒。

即便你对葡萄酒没有任何概念，也不用担心点酒时要读出发音如此绕嘴的法文或者意大利文，不用担心点错酒而遇到的尴尬，也不会出现点酒时丢人的情况。

你只需要记住一句“招牌酒”，一切就可以完成了。

## <<品味葡萄酒>>

### 编辑推荐

《品味葡萄酒》编辑推荐：品味葡萄酒，从了解开始，细细体会葡萄酒文化带来的无穷乐趣，提升你的生活品质。

了解葡萄酒的历史文化同，学会品鉴葡萄酒的技能。

认识葡萄酒的种类和等级 br 掌握葡萄酒饮用的礼仪和酒肴搭配 br Champagne 香槟杯 br 为了让气泡更长时间留在杯子里，所以杯身的设计的像郁金香一样修长。

br Red br 红葡萄酒杯 br 宽敞的杯身设计让葡萄酒呼吸畅快。

向上收紧的杯口设计可以把香气聚集在杯子里，让香味保持更长的时间。

br White br 白葡萄酒杯 br 因为白葡萄酒要冰镇饮用，所以比红葡萄酒杯子要略小一号，可以少量的倒入饮用。

这种酒杯的设计能帮助葡萄酒流入舌尖，让你更好地品味水果的味道。

<<品味葡萄酒>>

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>