

<<图说葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<图说葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787546330990

10位ISBN编号：7546330998

出版时间：2010-9

出版单位：吉林出版集团

作者：刘云飞

页数：223

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>

## <<图说葡萄酒>>

### 前言

初夏，细雨，地中海小镇。

略咸的空气中，如丝的雨滴在明净的玻璃窗上划过细致的轨迹。

似曾相识的街头，形影婆娑的人群，宛如回忆里清晰却又无从捕捉的片段，剪不断，理还乱，漫无边际。

直到一阵空灵的液体流动声转过天堂的云端，旋入耳畔，时间也仿佛停滞下来，那纯美的色泽、清雅的香气，如一支娇艳欲滴的玫瑰在晶莹光润的高脚杯中悠悠绽放，有着一种动人心魄的美……穿越时空的界限，拭去历史的沉积，葡萄这种古老而又神奇的落叶藤本植物是大自然馈赠给人类最美好的礼物。

从一颗平凡的葡萄果实到一杯风姿卓越的葡萄酒，其背后不知蕴藏着多少百转千回的情感与故事，凝聚着多少潜心执着的倾注与传承。

深谙此道的人们曾经这么生动地评价葡萄酒，“打开一瓶法国葡萄酒，就像打开了一本书”。

如对待艺术般偏执、痴狂的酿酒大师们，世世代代总结秉承着先辈的酿酒传统与理念，用他们的辛勤劳作与卓越才智汇集提取出浩瀚天地之间的精华，酿制出为世人惊叹的稀世佳酿，呈送到世界各地的餐桌之上，呈送到心神相通的知音面前，以宣示他们内心的优雅与高傲，对生命的赞美与追求。

## <<图说葡萄酒>>

### 内容概要

红酒的优雅；冰酒的出众； 香槟酒的甘醇；雪莉酒的轻快； 白兰地的热烈；波特酒的香甜；

..... 五花八门的葡萄酒，究竟有哪些分类？

它又有怎样的魅力，被称为“液体黄金”？

神秘的葡萄酒庄园，还有多少不为人知的故事？

关于品酒、鉴酒的知识你又了解多少？

..... 古人留有“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”的诗句，但由于受传统文化的影响，中国人似乎对茶更独有青睐，几千年来，相比茶的稳固地位，葡萄酒只是一个陪衬的小角色。

然而时下受西方文化的影响，无论是朋友聚会、商业宴请还是时尚派对，葡萄酒已经成为是必不可少的一份子。

昔日并不受追捧的葡萄酒摇身一变成为“优雅”、“高贵”的代名词，让更多的人了解、认识葡萄酒，我们编写了本书。

在书的前半部分，主要介绍葡萄酒入门进阶的知识，包括葡萄酒的历史、基本分类、酿造过程、知名的葡萄酒庄园介绍等，而后半部分的内容则是更为实用的知识，包括教你如何选酒、品酒、鉴酒以及与葡萄酒有关的配餐礼仪等。

希望大家在读完本书后，能够重新认识并爱上葡萄酒。

在细品下一杯葡萄酒之前，先想想关于它的故事，或许，你会有不一样的感觉收获。

## &lt;&lt;图说葡萄酒&gt;&gt;

## 书籍目录

Part1 大自然的馈赠 所谓葡萄酒 追溯葡萄酒的血统 葡萄酒的命名之法 探访葡萄酒的故乡 解读葡萄酒的家族Part2 从一颗葡萄谈起 葡萄之美 葡萄宝典 经典葡萄酒的身世之谜Part3 揭开葡萄酒庄园的面纱 法兰西的荣耀 葡萄酒庄园的进阶天梯 世界顶级葡萄酒庄园巡礼Part4 每支葡萄酒都是一篇美妙的乐章 葡萄酒的孕育之路 橡木桶的秘密 神秘的指挥家——酿酒师Part5 葡萄酒收藏家的算盘 为何把葡萄酒称为液体资产 收藏葡萄酒的进阶之路——年份之实 瓶子背后的常识 葡萄酒的身份证——酒标Part6 抓住属于你的那一瓶 解析葡萄酒购买的四大途径 选购葡萄酒的“四看”法 葡萄酒质量鉴别之法 葡萄酒购买的九大误区 进口葡萄酒的选购秘诀 日常葡萄酒品选购常识 社交选酒的七大锦囊Part7 夜光杯的故事 细数葡萄酒酒杯的家族成员 解析葡萄酒酒杯的三大疑团 葡萄酒酒杯的实战应用 诱惑——顶级葡萄酒酒杯品牌Part8 品酒之道 酒之前的准备 葡萄酒温度的掌握 软木塞与开瓶器的艺术 开瓶的方法与技巧 醒酒的步骤 斟酒的注意事项与窍门Part9 鉴酒之法 如何鉴赏葡萄酒 观色 摇杯 闻香 品味 国际常见的品酒方法Part10 葡萄酒的配餐与礼仪 葡萄酒配餐的原则 葡萄酒配餐的规律 葡萄酒配餐的“七宗罪” 葡萄酒配餐速成攻略 葡萄酒与西餐 葡萄酒与中餐 葡萄酒与中餐搭配实例 餐桌礼仪教程之初级篇 餐桌礼仪教程之进阶篇 不可不知的餐桌礼仪及应急策略Part11 葡萄酒背后的健康知识 葡萄酒的营养价值 葡萄酒的保健价值 葡萄酒家庭酿制攻略 葡萄酒美容面膜制作Part12 传世藏品 葡萄酒典藏至尊 葡萄酒天价传说 中国葡萄酒品牌展示

## &lt;&lt;图说葡萄酒&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：高品质的葡萄酒酒杯就如同一片优雅的绿叶，将葡萄酒这朵瑰丽之花映衬得无比高贵、迷人。有的时候，人们甚至可以通过餐厅中葡萄酒酒杯的品质、洁净度判断出这家餐厅的等级与服务情况。在温馨、典雅的西餐厅，满桌的餐具与酒杯对于初入门的人来说着实是一件让人头疼而又分外尴尬的事情，这时候我们需要静下心来仔细地观察一下。

通常来说，在人们面前由外向里依次摆放着匙、刀、叉，餐刀位于餐盘的右手第一个，餐叉位于餐盘的左手第一个，按照餐厅的上菜顺序人们从外向里依次拾取这些用具即可。

餐刀正前方的是水杯，水杯的右侧是香槟酒杯，水杯的右前是红葡萄酒杯或者白葡萄酒杯；如果人们点了波特酒或者雪莉酒，那么它们将会出现在红白葡萄酒杯的右侧、香槟酒杯的前方位置；如果人们还点了白兰地，那么它将会出现在红白葡萄酒杯的右前、波特酒或者雪莉酒的前方位置。

此外，在西餐厅饮用葡萄酒时，人们还需要注意的是，除了香槟酒以外，其他种类的葡萄酒在酒杯中都不要倒得太满，一般红葡萄酒液面在酒杯的1/3处。

<<图说葡萄酒>>

编辑推荐

《图说葡萄酒:醉爱葡萄酒》：一束吊灯倾斜下来，优雅的剪影浸入慵懒的BossaNova，一杯红酒，一纸心情，一段时光，只属于你，只属于我.....沉迷于葡萄酒的魅力，陶醉于时间的味道，一本送给绅士淑女的最佳读物品一种优雅 / 品一种浪漫静谧的夜色，摇曳的灯光，悠扬的音乐，慵懒的心情.....倚坐窗前，轻轻拾起高脚杯，葡萄酒如最美的晨露般渗入我们的五脏六腑，抚慰心绪，忘却烦恼，带来满心的愉悦。

让我们迷醉在一段随心所欲的时光，此种魅惑，妙不可言。

红酒的优雅；冰酒的出众；香槟酒的甘醇；雪莉酒的轻快；白兰地的热烈；.....几许嫉妒艳美的酸，几许喜悦欢乐的甜，几许失落悲伤的苦，几许癫狂急躁的辣，又或几许低沉忧愁的咸.....品鉴葡萄酒如同品味人生，这些口味完美的协调、混合，将人生百味渲染的无以复加。

阅读本书，将个中滋味向你娓娓道来。

<<图说葡萄酒>>

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>