第一图书网, tushu007.com

<<世界顶级佳酿>>

图书基本信息

书名：<<世界顶级佳酿>>

13位ISBN编号：9787547807811

10位ISBN编号：754780781X

出版时间：2011-6

出版时间：上海科技

作者：克里斯廷·奥斯汀

页数：277

译者：杜寒春

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

内容概要

《世界顶级佳酿500款红葡萄酒》全面介绍了葡萄酒新旧世界顶级红葡萄酒的品尝、选购、保存和饮用方法，读者可轻松掌握各款酒的特色，从而明了如何在众多酒款中选择合适自己的那一款。

《世界顶级佳酿500款红葡萄酒》以简洁、清晰的文字和精美的酒品图片介绍500款顶级葡萄酒，读来轻松有趣，且教你会挑选出与餐品或场合般配的美酒。

从此，你会更有信心发觉物超所值的优质美酒。

来吧，徜徉在世界顶级美酒的斑斓世界吧。

葡萄酒不仅仅是一种饮料。

经过数世纪，它已跨越国界，出现在国家之间的谈判席上和国王的加冕礼上。

一个地区的名声有赖于它所产的葡萄酒的品质。

酿造普通葡萄酒是容易的，而酿造高品质的葡萄酒则是一个永恒的挑战，不仅受到土壤、阳光、雨水和霜冻的影响，而且还受葡萄品种、种植方法和酿酒技术的影响。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：（英国）克里斯廷·奥斯汀（Christinc Austin） 译者：杜寒春

<<世界顶级佳酿>>

书籍目录

简介词汇表新世界北美洲南美洲澳大利亚新西兰南非旧世界法国意大利西班牙和葡萄牙东欧地中海东部德国奥地利

章节摘录

版权页：插图：发酵过程中的温度对葡萄酒的风味产生巨大的影响。
大多数的发酵从开始降温到加热需要好几天的时间。
发酵罐里有冷却旋管控制发酵的速度。
苹果酸一乳酸发酵是二次发酵，可以将苹果酸转化成乳酸。
几乎所有的红葡萄酒都经过这个发酵过程，通常在木桶中进行。
陈酿也在木桶中进行。
橡木与葡萄酒有一种自然的亲和力，允许葡萄酒缓慢地接触空气，有适当的氧气进入，同时又稳定了单宁酸和色泽，增加了风味。
常用的是法国、美国和东欧的橡木，每一种都有不同的效果。
木桶有多种规格，常见的木酒桶为225升（约60加仑），但较大的木桶则对葡萄酒的影响更温和。
橡木片和橡木板是昂贵的橡木桶的一个很好的替代品。
它们没有相同的氧转移效果，但同样可以增加葡萄酒的质地和风味。
在很多酿酒国家，它们已获准使用多年，但只是在最近，欧洲才允许用它来酿造低级别的葡萄酒。

编辑推荐

《世界顶级佳酿:500款红葡萄酒》介绍的500款世界顶级红葡萄酒，囊括了葡萄酒新旧世界最棒的酒品。
对于各个酒款的介绍内容详尽。
重点突出。
A配有食物搭配，年份酒等方面小贴上，读者可一目了然。
介绍如何选择适用于不同场合和不同用途的红葡萄酒.如用于馈赠，珍藏或餐厅饮用等，使读者轻松掌握顶级美酒的选择技巧。

第一图书网, tushu007.com

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