

<<好好喝!我的第一杯葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<好好喝!我的第一杯葡萄酒>>

13位ISBN编号：9789862100233

10位ISBN编号：9862100230

出版时间：博誌文化股份有限公司

作者：李基泰 著  
徐品優 译

页数：256

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>

## <<好好喝!我的第一杯葡萄酒>>

### 内容概要

針對葡萄酒入門者量身打造，完整實用的葡萄酒資訊 &ldquo;你是不是很想一窺葡萄酒的奧秘，卻往往因餐廳葡萄酒的酒單太過繁雜，或看不懂密密麻麻的酒標而感到惶恐卻步？

&rdquo; 從現在起，別再擔心！

透過本書主角朴副理於實際生活中，跌跌撞撞接觸葡萄酒的經驗，帶領大家一步一腳印來學習各種有關葡萄酒的基本常識，包括醒酒、倒酒、品嚐禮儀、葡萄酒分類法、開瓶方法和工具、紅白酒的葡萄品種、解讀酒標的方法、葡萄酒的挑選、葡萄酒與美食的絕佳搭配等。

另外，葡萄酒界知名專家更公開其最喜歡的葡萄酒，以及推薦適合初學者品飲的21種建議酒款。餐廳及酒吧最受歡迎的50種葡萄酒，其酒款名稱、品種、產地、生產者、特徵、背後不為人知的小故事，皆詳細完整的羅列於其中。

只要掌握住幾項重點，就能輕鬆品味葡萄酒！

Manner 想要認識葡萄酒，先從基本禮儀開始 在應酬或聚會時，多少會看見有人因不知道該如何拿酒杯而顯得手忙腳亂，但錯誤的舉杯方式，反而會妨礙到斟酒的人。

其實只要把酒杯放下，享受斟酒的服務就是正確姿勢了，如果覺得沒事可做，感到有點不自在，那就把手輕輕放在杯座上即可。

Tasting 先行知悉葡萄品種，再品飲各產地之佳釀 品飲紅酒與白酒所呈現出來的感受與口感，取決於釀造用的葡萄品種。

因此，重點式的瞭解代表性葡萄品種的特徵，對於試飲會帶來相當的幫助。

但要記住，即便是以相同的葡萄品種所釀製，也會隨熟成過程等處理方法有異，而造就出不同的風味。

Choice 因時制宜，依據各式料理搭配適合之好酒 對初學者而言，要挑選適合和三五好友歡聚場合上飲用的葡萄酒，實在是強人所難。

此時，要是不懂而裝懂，反倒會引起很大的笑話。

因此，得慎重考量聚會的性質為何、要搭配何種料理，以及預算的上限是多少等，建議向店家或專家進行充分的溝通後，尋求他們的建議。

Wine List 不需要看到葡萄酒單，就顯得垂頭喪氣 有些初學者對葡萄酒有一定的基礎認識之後，前往餐廳或酒吧，看到繁雜的葡萄酒單，難免還是會不知所措。

但只要事先好好理解葡萄酒單的形式架構及解讀方法，就能夠和侍酒師達成一定的共識，並逐漸對自己所點選的葡萄酒產生自信心。

## <<好好喝!我的第一杯葡萄酒>>

### 作者简介

李基泰 對鑑別葡萄酒的風味和香氣有著積極的熱情，進而轉化為邁步實踐的原動力，於是便踏入了葡萄酒的魅力世界。

從專門做義大利葡萄酒生意的進口商起家，先後在韓國慶熙大學觀光研究所之「專業侍酒師品酒顧問專業課程」、法國波爾多專業侍酒師學院（CAFA）之「Tasting & Bordeaux Wine, Degusting」課程、以及伯根地伯恩葡萄酒大學（CFPPA）之「Bourgogne Wine」課程修業完畢，並且期滿修完南非開普敦葡萄酒學院（Cape Wine Academy）所開設之「South Africa Wine」課程。

目前在首爾鍾路區付岩洞經營葡萄酒專門店「Chateau Petit」，並擔任韓國國際侍酒師協會理事暨大慶大學飯店餐飲學院「葡萄酒專科」（Wine Master）之兼任教授。

另外，每年也都會到各國葡萄酒產地參觀考察，憑著自己所學習之經驗，傳授全面的葡萄酒教育。透過書中主角朴副理的失敗經驗談及疑慮，以初學者務必瞭解為前提，深入淺出說明過去倍感艱澀的葡萄酒基礎知識。

## <<好好喝!我的第一杯葡萄酒>>

### 書籍目錄

episode 1 大韓民國的上班族，完美男子朴副理！

懷著葡萄酒世界的第一個疑問 have to Know 熟記品嚐葡萄酒的基本禮儀 bonus tips Q1 聚會場合中，品嚐葡萄酒的試飲基本動作是？

bonus tips Q2 非得要照葡萄酒的種類，具備不同的酒杯嗎？

have to Know 從分類方法認識葡萄酒的種類及釀造法 episode 2 努力鑽研葡萄酒的朴副理，但&hellip;為什麼一瓶葡萄酒都開不了？

have to Know 葡萄酒的開瓶方法及品嚐享用的基本工具 bonus tips Q1 WHY & HOW！

過酒之目的 bonus tips Q2 如何辨別葡萄酒有無變質？

have to Know 從波爾多、伯根地到新世界的葡萄酒！

葡萄酒各主要產地的特性 bonus tips Q1 初學者若想正確品嚐出葡萄酒的味道及香氣，必須要從波爾多、伯根地地區的酒開始喝起？

bonus tips Q2 了解葡萄酒的採收年份也能對初學者有所幫助？

episode 3 即使是相同品種，味道也不盡相同朴副理，你真的知道白酒的味道嗎？

have to Know 影響紅、白酒原始味道的各種葡萄特徵 have to Know 能讓自己瞭解自身喜好的葡萄酒試飲 bonus tips Q1 麗詩玲酒一定都是甜的嗎？

所有的夏布利和牡蠣搭配都是天作之合嗎？

+ Info. 徹底認識完全不造成負擔的超市葡萄酒 episode 4 在外頭品嚐葡萄酒雖然很不錯，但&hellip;葡萄酒單還是令人感到害怕？

have to Know 在餐廳、酒吧點葡萄酒時！

bonus tips Q1 Help me！

要是真的對 Host Tasting 沒有自信的話，該怎麼辦？

bonus tips Q2 在餐廳所點的葡萄酒，可以要求過酒嗎？

have to Know 餐廳酒單的觀看方法 bonus tips Q1 聚會中若是想喝兩瓶以上不同種類的葡萄酒，有甚麼選擇的撇步嗎？

bonus tips Q2 自行帶葡萄酒去餐廳時，開瓶費要如何計算呢？

episode 5 跨越葡萄酒專賣店門檻的朴副理不要悶在心裡，大大方方地詢問吧！

have to Know 在專賣店中挑選符合自己喜好、預算的葡萄酒 + Info. 辨別特價商品的項目 134 bonus tips Q1 葡萄酒專賣店也有提供試飲嗎？

bonus tips Q2 即使是相同的葡萄酒，在大型超市跟在專門店購買的價格有差？

have to Know 正確的葡萄酒保存方法 episode 6 朴副理拿著葡萄酒作為秘密武器，在喬遷派對上給大家驚喜 have to Know 一知半解的葡萄酒，至少要依照 TPO 搭配 episode 7 朴副理對日常飲食所搭配的葡萄酒充滿疑惑，類不就是要搭紅酒嗎？

have to Know 尋找跟日常美食最適合的葡萄酒 + Info. 關於 8 種起司的二三事 episode 8 原以為從此就能好好享受葡萄酒&hellip;卻因單杯酒獲得慘痛的教訓 have to Know 在餐廳、酒吧喝單杯酒時！

special page 1 如何讓注入心血結晶的葡萄酒展現品味？

special page 2 葡萄酒專家平時就愛喝的中低價葡萄酒？

special page 3 掌握好這些，才能成為葡萄酒行家！

<<好好喝!我的第一杯葡萄酒>>

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>