

<<红酒事典>>

图书基本信息

书名：<<红酒事典>>

13位ISBN编号：9787122013019

10位ISBN编号：7122013014

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：董树国 编

页数：240

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>

## <<红酒事典>>

### 内容概要

本书由专业权威人士、葡萄酒行业观察家、评论家、中国红酒网主编董树国先生主编，为红酒爱好者介绍了红酒入门、红酒养生、经典经酒欣赏、酒标识别、红酒历史、红酒品鉴等知识，附有大量珍贵图片及珍贵的酒鉴资料，是集权威性、阅读性及欣赏性于一体的百科型红酒读物，书中特别赠送优美书签，全书彩色印刷，精美实用，红酒爱好者必备。

## <<红酒事典>>

### 作者简介

董树国，早期曾供职在《女友》杂志社任编辑记者；《新女性》杂志社任执行副总编辑；陕西省作家协会会员；迄今17年的记者、编辑、总编辑工作；2003年创办中国红酒网和《红酒生活》杂志任总裁和董事长；葡萄酒行业观察家、评论家、酒评人；“红酒互联网营销”的倡导者、实践者和思考者；广东省酒类行业2006年度大奖：创新成果奖获得者。

## <<红酒事典>>

### 书籍目录

红酒知识 葡萄酒颜色与酒味的关系 葡萄酒的换瓶 果渣酒常识 什么是过酒 干邑香槟与香槟的区别 葡萄酒专用名词及解释 国内葡萄酒等级如何划分 什么是冰酒 解读“酒庄酒” 倾城倾国八大葡萄酒名庄 何为葡萄酒的“挂樽” 葡萄酒的常见缺陷 法国葡萄酒基本常识 对葡萄酒的确切定义 葡萄酒里都有哪些需要醒酒 葡萄酒究竟有几类 葡萄酒的“色”与“腿” 法国葡萄酒的六步真假鉴别法 怎么样的葡萄酒才算“均衡” 如何准备宴客酒 从酒瓶看葡萄酒的产地 教你开瓶小技巧 饮法国酒大有讲究 品酒师教你饮用葡萄酒品酒术语 关于几个品酒词的解释 红酒品尝之参照样本 品尝葡萄酒要望闻问切 酒品的基本口评方示 品酒前之准备 品酒实务练习 34个葡萄酒术语 行家秘笈 葡萄酒品尝关键词 正确的品酒方法 葡萄酒中基本成分的品尝性质 我的评分标准和观念 红酒礼仪实用搭配 经典红酒酒标识别 红酒养生 红酒历史 选购知识 年份与酒鉴 红酒贮存

## <<红酒事典>>

### 编辑推荐

《红酒事典》是继《酒逢知己》之后，中国红酒网总裁董树国先生主编的又一部红酒书籍。书中共分为十一个章节，内容涉及红酒常识、文化、历史、礼仪等内容，并附有精美图解，特别针对“酒鉴”作了较为详尽的介绍，堪称“红酒百科全书”。

红酒已经浸渗到了我们的现代生活中，不自觉的在某种程度上改变着人们的生活。只是于绝大多数人来说，对红酒太缺乏真正的认识，对红酒的历史、文化、礼仪等等仍如一叶障目。

<<红酒事典>>

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>