

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

图书基本信息

书名：<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

13位ISBN编号：9787122153852

10位ISBN编号：7122153851

出版时间：2013-3

出版时间：化学工业出版社

作者：贝塔纳 张连爽

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>

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

前言

在我们参与的各类活动中，不论是对话、咨询、座谈、募捐、比赛、交流还是活动开场白，交谈大都从两个话题开始。

一个话题有关我们的工作：“品鉴葡萄酒，这真是一份令人愉快的工作……”从对话者的眼神中您能明显地感受到羡慕、崇拜甚至有些嫉妒的神情，而且这绝不仅仅是简单的客套。

另一个话题回到对话者身上：“我非常喜欢葡萄酒……但是我了解得不多，因为这太复杂了！”

紧接着他们投来的目光中充满着遗憾，但同样流露着羡慕、崇拜甚至有些嫉妒的神情。

的确，葡萄酒是文化不可或缺的要素，和其他文化要素——文学、戏剧，自行车赛事和其他一些娱乐活动等，一起构成了文化的载体，而且这些文化要素是生活中不可或缺的载体。

它们拥有着双重能力——既能让人无须事先理解或思考就能轻松体会；而且，它又有包罗万象的知识体系，如果钻研它，您同样会深深感受到它带来的无穷快乐。

我们年轻的时候有过这种经历，一些人喝下十几杯气球形大号酒杯中的酒，另一些人紧跟着吞下三杯名为车站小说（Romans de gare）的烈酒，除了头昏脑涨的沉重感和莫名其妙的兴奋感之外别无其他感受，但年轻人依然乐此不疲。

而我们之所以几十年如一日地从事葡萄酒行业，显然与贪杯有所不同。

不是因为我们原则上拒绝醉酒，而是因为研究葡萄酒所获得的快乐远比喝醉酒的快乐要多得多、有趣得多。

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

作者简介

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

书籍目录

第一章当您对葡萄酒完全不了解, 应该如何恰到好处地品尝?

打开一瓶酒, 在最佳条件下享用 选择合适的酒杯 如何在品酒之前对葡萄酒有所了解?

发现一款葡萄酒的缺陷 如何像专业人士一样品酒?

合理贮藏葡萄酒 第二章在最佳条件下品酒 如何确定葡萄酒饮用的峰值?

醒酒的原因和方法 美酒美食如何完美搭配?

如何通过盲品准确猜出葡萄酒的原产地?

品鉴不同类型葡萄酒 第三章探秘法国葡萄酒 葡萄品种和风土条件 阿尔萨斯葡萄酒 薄若莱葡萄酒 波尔多葡萄酒 勃艮第葡萄酒 香槟 科西嘉岛葡萄酒 汝拉葡萄酒 朗格多克葡萄酒 普罗旺斯葡萄酒 鲁西荣葡萄酒 萨瓦葡萄酒 法国西南部葡萄酒 卢瓦尔河谷葡萄酒 隆河谷葡萄酒 第四章品尝全世界葡萄酒 西班牙葡萄酒 意大利葡萄酒 葡萄牙葡萄酒 欧洲其他地区葡萄酒 新世界葡萄酒 附录 法国不同产区葡萄品种 葡萄酒专业词汇

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

章节摘录

版权页：插图：葡萄酒颜色改变、明度变深或失去鲜亮颜色、酒液浑浊：这些迹象都让人感到这瓶葡萄酒可能有缺陷。

然而，看酒、闻酒、品酒之后，您才能确认这瓶葡萄酒的优劣。

有些非过滤葡萄酒可能会使出“障眼法”，给人以品质不佳的印象，但随着陈放时间的延长会展露出精彩纷呈的品质。

木塞味 木塞污染是葡萄酒的最大威胁，而且无论顶级佳酿还是日常饮用的葡萄酒，任何一种葡萄酒都无一幸免。

更糟糕的是，污染是在灌瓶后发生的，所以除非开瓶，否则无法检测出来。

被TCA污染（占木塞污染的80%）的葡萄酒具有典型的霉味、腐朽味和潮湿的麻袋气味特征；余下20%木塞污染的酒通常有泥土味、烟熏味、药味或罐头蘑菇味。

如果开瓶后，闻到酒液有潮湿发霉的软木味道，或腐朽的味道，无论轻重，待放置一段时间，葡萄酒接触空气后这种味道依然无法消散，我们就可以判定是TCA污染。

因为存在于葡萄酒中的TCA是非常稳定的化合物，它比葡萄酒本身更长寿，开瓶后的呼吸作用不可能去除它。

软木塞污染的化学成分有6种，最主要的是TCA这三个字母所蕴含的化合物——2, 4, 6—三氯苯甲醚（2, 4, 6—trichloroanisole, 简称TCA）。

TCA的产生经历了复杂的化学机理，最重要的是真菌如曲霉菌与葡萄酒的芳香化合物（或者氯酚）相结合，再将氯酚转化为氯苯甲醚，即TCA。

氯酚多存在于消毒产品、软木皮、杀虫剂中，另外软木塞的包装材料和木质运输用品（如托盘）中也会存在。

总之，在软木树生长过程中，或者用它制成的软木塞生产过程中，吸收或沾染上氯酚的机会无所不在。

即便最微量的氯酚，也会造成破坏力极强的木塞污染。

人类的鼻子对TCA的污染产生的味道感觉是极其敏感的。

一升红葡萄酒中TCA的浓度只要达到5PPT（每升含量一万亿分之五），或者一升干白葡萄酒和起泡酒中探测到2PPT的TCA，专业的品酒人士就能明显地察觉到。

这个数字有些抽象，它好比一千个奥林匹克标准游泳池中有一勺水受到了污染，这足以说明TCA威力巨大，微量的浓度就使得葡萄酒无法品尝。

封闭的葡萄酒 把葡萄酒倒入杯中，您可以感受到酒的香气完全封闭。

即使努力摇晃杯子，鼻子对葡萄酒香气的感知力仍然相当有限，比如您只能闻到木头和石墨的沉闷香气。

品酒也只是有隐隐约约的味道感觉，既体会不到香味，也体会不到均衡，只能用平淡无奇来形容。

往往价格不菲的佳酿越容易封闭香气。

不过，先不要无比失望，可以试试把封闭的葡萄酒换瓶醒酒（decantet），“唤醒”它尘封多年的香气。

用醒酒器醒酒能够让酒液充分地接触空气，使封闭的葡萄酒恢复元气。

有些葡萄品种或酿造过程导致葡萄酒封闭，可以通过醒酒，醒一段时间后，葡萄酒将重新打开。

未氧化的葡萄酒 闻这样的酒，鼻子似乎被堵上了，味道难闻，仿佛在一个通风不良的房间里闻到的沉闷而令人窒息的味道。

这是因为葡萄酒没能接触到足够的氧气。

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

编辑推荐

《跟法国葡萄酒大师学品酒》教您在最佳条件下享用，如何完美搭配美食与美酒；发现一款葡萄酒的缺点；探秘法国葡萄酒和世界葡萄酒。

<<跟法国葡萄酒大师学品酒>>

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>