第一图书网, tushu007.com

<<与葡萄酒的相遇>>

图书基本信息

书名：<<与葡萄酒的相遇>>

13位ISBN编号：9787209049634

10位ISBN编号：7209049630

出版时间：2009-8

出版时间：山东人民出版社

作者：崔燻

页数：203

译者：李海英,吴少惠

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

<<与葡萄酒的相遇>>

前言

众所周知，韩国人深受中国儒家文化的影响，礼尚往来，待人亲切热情，亲朋好友相聚更是无酒不欢。
随着西方文化对韩国的影响，葡萄酒作为一种新兴的酒饮文化已经渐渐渗入到社会各个角落中.所以近年来葡萄酒在韩国市场上得到了飞速发展，与之相关的葡萄酒教育培训也是渐渐形成体系。
本人自上世纪70年代开始接触法国葡萄酒。
之后更是倾注了毕生的精力在韩国推广葡萄酒文化。
为了让更多的人对葡萄酒有一个完整系统的了解，本人于2005年出版了《与葡萄酒的相遇》一书，该书汇集了本人在1997年著作的《葡萄酒的一切》的一些精华内容，同时又根据2000年9月份开始的韩国“波尔多葡萄酒学院”第1期培训教材整理制作而成。
可以说此书是紧跟韩国葡萄酒的发展历程及市场跳动的脉搏，出版后也得到了消费者非常好的评价。
随着中韩两国建交，两国在各领域的交流日益频繁，我本人也应邀多次访问中国，对中国有很深的感情。
近年来，我也切身感受到中国葡萄酒市场的快速发展与变化。
在这种背景下，中韩共同努力在山东济南成立首家葡萄酒培训中心。
本书作为培训教材之一，将翻译成中文在中国出版发行。
该书从葡萄酒最基础的酿造方法、范畴、分类以及不同类别葡萄酒的基本特征等内容出发，涉及了葡萄酒饮用品尝方法，葡萄酒酒杯、酒瓶、新旧世界两大阵营葡萄酒的区别以及葡萄酒与餐饮等的西餐服务常识等信息。
涵盖内容广泛，是本实用性及操作性很强的书，非常适合初学者、葡萄酒爱好者、葡萄酒经营者以及饭店服务行业人士等使用。
特别是本书对葡萄酒相关术语都进行了中、外文的对照.更加方便读者对葡萄酒的理解与认识。
最后，此书能与喜欢、关心及学习葡萄酒的中国读者见面我本人感到莫大的荣幸，在此真诚希望这本书能得到广大消费者的喜爱，也由衷地希望此书能对您的学习和工作带来一些帮助，同时为您的生活增添色彩。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

葡萄酒是所有酒类产品中最有益于健康的饮品（Le vi nest le plus sain et le plus hygi e nique des boissons）这是法国著名的微生物学家、化学家路易斯·巴斯德（Louis Pasteur）的至理名言。
正像这句话所呈现的，葡萄酒作为一种健康饮品已被越来越多的人所接受并喜爱。
除了它的健康寓意，葡萄酒更是高雅，快乐与享受的代名词。
所有与葡萄酒相关的赞美之词都是它几千年历史长河的沉淀，它的成长，它的历史，它的文化，它的每个角落都是一部动听的乐曲与旋律。
带着这些美妙的感受，让我们“ 与葡萄酒相遇 ”，进入一个葡萄酒的大干世界吧……

作者简介

崔燻，1936年9月20日，出生于韩国大邱市，延世大学经营学硕士，京畿大学经营学博士。

1961年开始在韩国交通部任职，国家一级公务员。
先后担任过港口管理局、海运管理局、观光局、陆运局及运输政策局局长、韩国铁道厅厅长等职务。

1967年10月在法国巴黎的Le Grand饭

<<与葡萄酒的相遇>>

书籍目录

前言Lesson 1.葡萄酒的理解Lesson 2.葡萄酒的酿造Lesson 3.葡萄酒的历史Lesson 4.葡萄酒的范畴Lesson 5.葡萄酒的类型Lesson 6.葡萄酒的构成成分Lesson 7.葡萄酒的一般特质Lesson 8.葡萄酒味道以及决定它的要素Lesson 9.葡萄的种类及特质Lesson 10.葡萄酒酒标的世界Lesson 11.葡萄酒的品阶与等级制度Lesson 12.葡萄酒的储存Lesson 13.葡萄酒与橡木桶Lesson 14.葡萄酒酒杯Lesson 15.葡萄酒酒瓶Lesson 16.葡萄酒与软木塞Lesson 17.葡萄酒的冰镇Lesson 18.夏季如何饮用红葡萄酒Lesson 19.葡萄酒的年份Lesson 20.法国葡萄酒酒商Lesson 21.店酒Lesson 22.葡萄酒的饮用方法及品酒Lesson 23.葡萄酒的倒酒服务Lesson 24.葡萄酒与食物的搭配Lesson 25.葡萄酒的选择Lesson 26.葡萄酒的摇篮——酒店Lesson 27.葡萄酒的品评Lesson 28.葡萄酒与健康Lesson 29.葡萄酒的旧世界与新世界参考文献后记

章节摘录

插图：酿酒厂的风景提起葡萄酒酿造厂，最常看到的景象，也是印象最深的场面就是在地下酒窖里摆放的井然有序的橡木桶及体积巨大的发酵桶。
葡萄酒的酿造与橡木桶结下的不解之缘由来已久。
在酿造厂里，葡萄酒与橡木桶的亲密接触有两次，一是发酵过程中把葡萄破碎压榨后得到葡萄汁.接下来的过程便是把它们放入发酵桶，这里提到的发酵桶，要么是不锈钢发酵桶，要么便是橡木桶。
第二次是在发酵后得到的葡萄酒的陈酿过程中，为了提高葡萄酒品质需要进行一段时间的陈年，这时使用的小桶就是橡木桶（barrel，2551）。
因此可以这样说，在葡萄酒的酿造过程中橡木桶是必不可缺的搭档。
橡木桶的开始及葡萄酒与橡木桶的结合橡木桶的历史最早可以追溯到2000年前。
据说是法国人的祖先高卢（Gaul）人为运送葡萄酒发明了橡木桶，后来罗马人觉得这种桶比陶罐要轻，所以开始使用这种轻便且结实的桶来运输和酿造葡萄酒。
从而开始了葡萄酒与橡木桶结合的历史。
橡木桶之所以在葡萄酒的酿造中发挥着巨大作用.有以下几个理由。
首先，制作橡木桶的树木属于多孔木质，通过这些细小的孔状组织.桶内的葡萄酒可以与外面的空气进行接触，外面的氧气流入桶内并与葡萄酒里的二氧化碳相遇.这样便产生了葡萄酒香与味道的变化，使香气更加浓郁，味道更加柔和。
另外，橡木桶内含有大量的单宁，橡木桶在与葡萄酒接触的同时带给了葡萄酒有益的单宁及香子兰香气。
世界上最有代表性的两种橡木桶在葡萄酒的酿造厂里我们最常看到的橡木桶（陈年用橡木桶）主要来自于两个国家，即美国与法国。
有时偶尔也可以看到西班牙与葡萄牙制造的橡木桶。

后记

《与葡萄酒的相遇》一书是为“山东葡萄酒培训中心”成立而翻译制作的培训教材，山东葡萄酒培训中心的成立标志着葡萄酒知识的普及和专业人才培训在山东乃至全国揭开了新的一页。
本书著者崔壎先生曾到法国留学专门研究葡萄酒，创办了韩国第一所葡萄酒学院，是韩国葡萄酒大赛（Korea wine challenge）的发起者和组织者，是韩国葡萄酒培训教育的先行者。
他在韩国葡萄酒界享有很高的声望，是韩国葡萄酒市场起步与发展的见证人之一，在葡萄酒教育方面有多年的培训经验，此书是他的经典教材之一。
我国现代意义的葡萄酒酿造虽仅有100多年的历史，但就是在这100多年的时间里葡萄酒充分展现出了它的活力与魅力，特别是在近几年，随着国内葡萄酒酿造业的快速发展以及国外葡萄酒的大量涌入，我国葡萄酒消费已不再是少数富者的独享物，它开始向更多层面的消费群体扩散，这意味着葡萄酒市场正逐步走向一个更为广阔的空间。
但相对我国葡萄酒业的快速发展，普通消费者以及葡萄酒行业从事者对葡萄酒的认识尚未达到一定深度，我国正规葡萄酒教育培训也还不够普及；而且，受总体经济实力及消费水平的影响.我国葡萄酒业在最适宜葡萄品种的栽培、酿造工艺、相关葡萄酒规定制度以及与之相关的人才培养造就方面与世界其他主要葡萄酒产国相比还有一定的差距。
基于此，翻译本书.与大家共享。
希望通过它能启迪更多的人参与此行业，为我国葡萄酒文化形成一个健康、健全的教育传播体系尽一点微薄之力。
此书翻译过程中得到了山东旅游职业学院院领导及旅游外语系、饭店系等同事的大力支持，他们提供了很多宝贵的意见与建议，在此特别感谢金真伊（韩国）、周彦等的大力协助。
由于译者水平有限，书中不免有不足之处，敬请批评指正。

<<与葡萄酒的相遇>>

编辑推荐

《与葡萄酒的相遇》是由山东人民出版社出版的。

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