

<<葡萄酒课堂>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒课堂>>

13位ISBN编号：9787218063775

10位ISBN编号：7218063772

出版时间：1970-1

出版时间：广东人民出版社

作者：范恒杏

页数：207

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>

<<葡萄酒课堂>>

前言

本书对葡萄酒爱好者很有用，可以帮助他们奠定扎实的知识基础，让他们有信心在迷人的葡萄酒世界中探索得更远。

葡萄酒是人类最远古、精奥和多样的酒类饮料，对它的学习和品鉴是永无止境的，本书能引导人们走出最初的几步。

人们——特别是初入门者——普遍认为，葡萄酒大都产自西方。但追溯它的历史时，会发现中国等国家的古文明中都有酿制葡萄酒的记录，这说明葡萄酒也是他们的历史和文明的一部分。

如今，很多中国人都对这种予人愉悦和健康的酒感兴趣，并希望学习相关知识。这在中国至少是文化的“重新发现”，而非引进全新的外来文化潮流。

中国的葡萄酒酿制业已长达几世纪，且显示出了可喜的潜质。

比如，最近世界著名的拉菲酒庄宣布在山东蓬莱大辛店镇丘山山谷的葡萄园投资项目，这一决定就是对中国葡萄酒酿制业潜质的一个巨大肯定。

<<葡萄酒课堂>>

内容概要

哪类书籍是葡萄酒入门者正确的选择？

葡萄酒大师西蒙·纳什认为，《葡萄酒课堂》可以帮助入门者奠定扎实的知识基础，让他们有信一心在迷人的葡萄酒世界中探索得更远。

因为《葡萄酒课堂》区别于市场上其他或过于专业、枯燥或过于浅显、繁杂的葡萄酒书籍，而以体验性的文字风格，引导你亲临葡萄酒世界。

《葡萄酒课堂》定位于葡萄酒知识普及层面，平衡于专业知识与趣味阅读之间，以故事与知识点互相嵌入，每堂课层层递进的方式，深入浅出地将葡萄酒世界完整地展现，并且在每课之后都有课后问题加强知识点学习的巩固，特别适合葡萄酒入门，并有强烈愿望了解葡萄酒以及各国葡萄酒背后的历史文化，期待精神享受的葡萄酒爱好者。

<<葡萄酒课堂>>

书籍目录

第一课 通向葡萄酒世界的后楼梯1.1 遇见葡萄酒1.2 美酒是怎样炼成的第二课 酒标：葡萄酒的身份证2.1 旧世界葡萄酒酒标2.2 新世界葡萄酒酒标第三课 葡萄品种：葡萄酒的风味坐标3.1 红葡萄主要品种3.2 白葡萄主要品种第四课 品味旧世界4.1 法国：离天堂更近波尔多；不只是传奇勃艮第；遍地小葡萄园香槟：为狂欢而生法国五大名庄巡礼4.2 意大利：挑战去国红葡萄酒贝波山谷：产量最大的酿酒公司之4.3 德国：很白很“甜蜜”4.4 西班牙：苏醒的勇士Luzon酒庄：传统又现代4.5 葡萄牙：脱掉古老的外衣4.6 瑞士：好酒不出门4.7 希腊：裹着葡萄酒香的民族4.8 奥地利：葡萄酒像音乐一样让人兴奋第五课 感受新世界5.1 新西兰：新世界的贵族巴比：新西兰的“拉菲”酒庄5.2 澳大利亚：最具远见的酿酒国澳洲十大著名产区5.3 智利：以天赐的优势进军高档市场5.4 阿根廷：南美未来的主角5.5 南非：明日红酒之星5.6 美国：世界葡萄酒市场5%在加州第六课 葡萄酒礼仪：只为更完美6.1 葡萄酒的品鉴6.2 葡萄酒的保存6.3 葡萄酒的侍酒第七课 最佳搭档-葡萄酒与食物7.1 葡萄酒的佐餐秘诀7.2 葡萄酒与健康第八课 与众不同的体验?葡萄酒电影8.1 以葡萄酒为主题的电影8.2 其他与葡萄酒相关的电影第九课 红酒客搜吧9.1 找爱·葡萄酒专卖店 / 酒窖奇异庄园：新西兰葡萄酒连锁富隆：身边的葡萄酒专家骏德：引领葡萄酒饮用潮流ASC：葡萄酒普及的推手9.2 分享·角落里的红酒吧广州：专业品酒寻知己北京：私密的典雅上海：玩的就是品位附件一：各国葡萄酒的等级附件二：各国葡萄酒酒标小说明附件三：葡萄酒酿造的异同

<<葡萄酒课堂>>

章节摘录

一方面，低纬度意味着早春和晚秋，这就给葡萄的生长和成熟提供了较长的时间，葡萄可以缓慢成熟，拥有足够时间孕育风味和芳香。

另一方面，低纬度意味着高温，而高温能促使葡萄很快达到成熟所需的糖分，削弱其应有的酸度。而高纬度则夏季短，温度低。

夏日每天较长的日照时间，有利于风味和芳香的培育，不过葡萄成熟的天数会减少。

如果秋季温度转冷得太快，葡萄在秋末就会有成熟不了的风险。

所以，早熟的葡萄宜种植在高纬度或相对较冷的地方，以延缓葡萄的成熟；晚熟的葡萄品种宜在低纬度或气候相对较暖和的地方种植，以保证有充足的时间让葡萄能顺利成熟。

影响因素二：气候 相对于纬度的影响，气候对葡萄酒的影响更为明显，而且纬度可以挑选，但气候无法控制。

例如：法国勃艮第属大陆性气候，夏天温暖舒适，但时有冰雹侵袭，冬天则天气寒冷，如果年头雨水过多或天气太冷，就会影响葡萄的生长，所以不是每年葡萄都可以丰收；而香槟地区，处于北半球适合葡萄生长纬度的最北部以内，每年的平均气温是50 °F (10 °C)，仅比能够让葡萄生长的年平均气温高1.5 °C，有充足的阳光，但在夏天雨水很多，如果在晚春时节有霜冻，葡萄将受到损坏而减少产量。

影响因素三：土壤著名的法律丛书《巴比伦塔木德经》中，曾讲述了奇怪的辨别土壤的方法。这种方法只在法国南部的勃艮第碰到过，那里的“胡利人品闻土地的味道，而贺魏泰人却像蛇一样在地上舔”。

据说，喜多会的修士们在确定葡萄园的边界时都要品尝土壤。

可见，土壤非常重要。

<<葡萄酒课堂>>

媒体关注与评论

本书对葡萄酒爱好者很有用，可以帮助他们奠定扎实的知识基础，让他们有信心在迷人的葡萄酒世界中探索得更远。

葡萄酒是人类最远古、精奥和多样的酒精饮料，对它的学习和品鉴是永无止境的，本书能引导人们走好最初的几步。

——Simon Nash（新西兰） 该书开启了葡萄酒世界的一个个小窗口，展现的是一个神奇而优雅的葡萄酒世界，从古老浪漫的，年代到繁华多姿的现代，从旧世界葡萄酒到新世界葡萄酒，从传统的葡萄酒文化礼仪到葡萄酒的精神分享……欢迎你们走进这个世界！

——Jean pierre（法国）

<<葡萄酒课堂>>

编辑推荐

《葡萄酒课堂》定位于葡萄酒知识普及层面，平衡于专业知识与趣味阅读之间，以故事与知识点互相嵌入，以课堂形式展开，从了解葡萄酒开始，与读者一起走进世界各地的葡萄酒产区，领略各地不同的葡萄酒风俗文化，体验各地不同的葡萄酒风味，完成从物质到精神享受之旅。

奇异庄园葡萄酒连锁推荐阅读。

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>