第一图书网, tushu007.com

<<开瓶>>

图书基本信息

书名：<<开瓶>>

13位ISBN编号：9787229004088

10位ISBN编号：722900408X

出版时间：2009-3

出版时间：重庆出版社

作者：林裕森

页数：190

字数：120000

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

第一图书网, tushu007.com

前言

葡萄酒确实很复杂，种类多到像是贴满符咒与密码、让人完全摸不着边际的迷雾丛林。
即使在葡萄酒才盛行十多年的台湾，走入诚品的酒窖，面对两千多款葡萄酒，要全弄懂，不仅要花上许多时光，猛K葡萄酒书，而且还需永无止尽地买酒试喝，最后肯定要跟我一样倾家荡产。
对初尝葡萄酒滋味的人，是否学富五车绝对不是关键，我们的初恋不都是发生在对爱情懵懂无知的时候吗？
没有人可以在先识得全天下男女之后，才决定要和谁谈恋爱。
更何况，所谓的情场老手，可不见得是最能享受爱情滋味的人。
如果你觉得对葡萄酒充满兴趣，但又对葡萄酒所知不多，那真该恭喜你，请好好地享受与葡萄酒的初恋吧！

我是个十足的葡萄酒迷，自然要把葡萄酒比喻成爱情，但是，最让我准忘的品酒经验却都是在找还没有成为所谓的葡萄酒专家之前。
与其在心中拿着一把尺去衡量一瓶酒，不如专注地倾听每一款葡萄酒透过它的香气与味道所传递的情感与讯息。
用鼻子和味蕾去解读葡萄园的风情以及酿酒师在酒中所投注的情感。
太多的知识，有时反而会伤害了这种人与酒之间最自然、直接的舆实感应。

自有风格的迷人葡萄酒，不见得必须是一支十全十美的佳酿，即使有憧憬，但没有人会真的要和那压根儿不存在的完美恋人谈恋爱。
越来越多的人捧着为葡萄酒打上分数的采购指南到酒店里选酒，为买了一支没有登上指南或分数不佳的葡萄酒而心生忧虑。
一心奉葡萄酒采购指南为灵媒，他们肯定都要失去和葡萄酒直接对谈的珍贵机会。

第一图书网, tushu007.com

<<开瓶>>

内容概要

很多书教你如何辨识酒标、认识葡萄品种，如何评鉴葡萄酒，如何成为葡萄酒专家，却很少有书会告诉你，要如何自在享受葡萄酒世界里的无限美好。
这或许是因为“享受葡萄酒”这件事说起来实在太抽象，看似容易却又很难用客观的尺规来度量。
本书却能唤醒我们对葡萄酒最原始的热情，以单纯的初心，用感官逐一探索、细细感觉，眼前的每一支独一无二的葡萄酒。

无论你是刚开始修学分的葡萄酒入门者，或是已具备葡萄酒专家的候选资格，只要你仍真心期待与葡萄酒谈一场美丽恋情，都欢迎翻开此书，展开属于你的酒杯里的感官之旅。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

林裕森，以葡萄酒及美食为专业的自由作家。

法国食品协会讲师、巴黎十大葡萄酒经济与管理硕士、法国葡萄酒大学专业侍酒师、东海大学哲学系毕业。

原本念的是哲学，却一头栽进葡萄酒的世界里，林裕森自况为“逐美酒佳肴而居”的“游牧型”的文字工作者，在地球上迁

第一图书网, tushu007.com

<<开瓶>>

书籍目录

Part Ⅰ 开瓶之前　前言：与葡萄酒的初恋　葡萄酒的纯度　葡萄酒的偏食症　葡萄酒的爱情考验　青春不再　白酒的温度　美味的顺序　带瓶酒去吧　关于嗜好与收藏　新酒预售　边喝边赚　关于尺寸　无国界葡萄酒　遍地葡萄酒泉的国度　[品尝]　五彩葡萄酒　有很多条腿的葡萄酒　喝与吐之间　换不换？
有关系！
蒙瓶试饮　带着杯子去旅行　[香气]　水果与矿石　我的葡萄酒里不禁烟　香草冰淇淋葡萄酒　葡萄花与黑醋栗叶芽　葡萄酒中的野性香气　繁花盛开Part Ⅱ 开瓶之后　葡萄酒里的木塞味　葡萄酒的长度　[滋味]　天鹅绒沙发的滋味　葡萄酒的肥与瘦　好热的葡萄酒　男人·酸味·葡萄酒　空气的滋味　当涩味变成美味　酒精为万恶之首？
人酒配　葡萄酒杀手　日常的美味，日常的葡萄酒　红酒的美味关系　我的白酒没有“湿”　以一挡百的香槟　粉红与玫瑰　不只是配甜点的甜点酒 附录：十种关于葡萄酒的品味态度

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

Part Ⅰ 开瓶之前　　葡萄酒的纯度　　就像现在的女孩已经不再向往纯纯的爱，我们这个讲究拼贴混合的时代，纯粹还具有什么样的价值呢？

应该还有吧！

妈妈最爱的还是纯金的项链啊！

老爸也总是非纯绵的Polo衫不穿。

可是，我们都知道纯金项链不比妹妹的Chand菱格纹K金戒指值钱，弟弟加了30%Coolmax的混纺篮球背心是纯绵Polo价钱的两倍。

也许，是该觉醒的时候了，纯纯的年代早就逝去，越纯的东西，似乎已经越来越没有价值了！

不过，对于老葡萄酒迷们来说，最值得慰藉的是，纯粹风格的葡萄酒，到现在都还没有过时。

葡萄酒都是用葡萄酿成，除了少数的加了烈酒外，其他都很纯，只是葡萄酒的纯与不纯有着更细致的划分。

哪一种葡萄酒最纯，不是内行人是不太容易分辨的。

在法国，因为有AOC葡萄酒法定产区的保护制度，一个产区，用什么葡萄，是否只能用同一个葡萄品种来酿酒，都已经依据地方传统被规定成不变的法规了，纯与不纯的问题，其实，是由上天和历史决定的，而不是葡萄农的自由意志。

总之，在法国，混合多种或是单一葡萄，完全看自然环境。

依据法国的酿酒理念，认为产自凉爽气候的葡萄在风味上的均衡感比较好，而且酿成酒之后有比较多的细节变化。

相反的，在炎热气候下，单独一种葡萄比较难维持均衡感，如果要酿成较协调精致的葡萄酒，就必须混合不同的葡萄品种，透过调配，以取长补短的方式酿出最精彩的酒来。

也因此，在凉爽的北部，除了香槟之外，全部都是采用单一葡萄品种，温暖的南部产区则是习惯混合多种葡萄。

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