

<<实用葡萄酒宝典>>

图书基本信息

书名：<<实用葡萄酒宝典>>

13位ISBN编号：9787501974733

10位ISBN编号：750197473X

出版时间：2010-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院

页数：223

字数：400000

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>

## <<实用葡萄酒宝典>>

### 内容概要

您能脱口而出莎当妮 (Chardonnay) 和仙粉黛 (Zinfandel) 之间的细微差别吗？

在正式场合您知道如何得体地品酒吗？

您愿意把钱投资在品质上佳的葡萄酒市场，或者专门建造一个酒窖来储存佳酿吗？

当在餐厅看着酒单点酒时，您会感到犹豫不定吗？

那么，为什么不立即提升您的葡萄酒知识水平呢？

无论您对于葡萄酒的任何方面感兴趣，只要凭借《实用葡萄酒宝典》——这部迄今为止最全方位的葡萄酒专业著作，您就会饶有兴味、信心十足地遨游于神秘的葡萄酒世界中。

本书囊括了葡萄酒所有的基础知识，并提炼出与葡萄酒相关的所有精华和技巧。

您可以在书中查询到大量的葡萄酒相关知识，包括购酒、售酒、存酒、品酒和侍酒等，内容权威，实用性强。

世界顶级厨艺学院——法国蓝带厨艺学院的国际美食专家们会提出宝贵的餐酒搭配建议，并选择特色美食搭配经典葡萄酒。

《实用葡萄酒宝典》全书图文并茂，循序渐进地帮助您深谙每款葡萄酒的味道和意韵，会提升您对葡萄酒各方面的认识，令您受益匪浅。

## <<实用葡萄酒宝典>>

### 作者简介

本书为法国蓝带厨艺学院（Le Cordon Bleu）著，法国蓝带厨艺学院始建于1895年，已成为如今世界上最权威的厨艺培训和酒店管理学校。

通过近一个世纪的发展，目前，法国蓝带厨艺学院在全球15个国家设立了30所分校，例如在法国、英国、日本、澳大利亚、加拿大、美国、墨西哥、黎

## <<实用葡萄酒宝典>>

### 书籍目录

序言第一章 购买和销售葡萄酒 选酒必备基础知识 酒瓶能告诉什么？

选购葡萄酒的好去处 开始藏酒 葡萄酒投资 销售葡萄酒 第二章 葡萄酒储存 保管好爱酒  
储存葡萄酒的理想条件 餐酒搭配 酒架和整体式酒窖 酒窖设计 葡萄酒搭配开胃小菜 管理  
您的藏酒 常见问题解答 葡萄酒的适饮期 葡萄酒搭配鱼和贝类 第三章 品酒 品酒的顺序 第  
一步：观酒 第二步：闻酒 第三步：品酒 葡萄酒搭配肉食 识别好酒和劣酒 葡萄酒搭配野味  
辨识葡萄品种 葡萄酒搭配家禽 参加品酒活动 评估酒 葡萄酒搭配素食 盲品 计划一场品  
酒会 训练味觉 葡萄酒搭配重口味食物 餐厅点酒 葡萄酒搭配甜品 第四章 侍酒 达到正确的  
品酒温度 葡萄酒搭配奶酪 葡萄酒开瓶 软木塞故障排除 波尔多红葡萄酒和托斯卡那葡萄酒配  
餐 葡萄酒斟酒 勃艮地红葡萄酒和黑皮诺葡萄酒配餐 醒酒和呼吸 选择正确的酒杯 摆桌 埃  
米塔吉、罗堤丘葡萄酒和设拉子葡萄酒配餐 清洁酒杯和醒酒器 巴罗洛葡萄酒和巴巴莱斯科酒配  
餐 保持葡萄酒新鲜 品酒礼仪 里奥哈葡萄酒和添普兰尼洛葡萄酒配餐 策划特殊场合 莎当妮  
、夏布丽和勃艮地白葡萄酒配餐 红葡萄酒饮料 桑舍白、普伊芙美和白苏维翁葡萄酒配餐 白葡  
萄酒饮料 气泡酒和香槟饮料 雷司令配餐 第五章 加强型葡萄酒和葡萄蒸馏酒 雪利酒 歌舞姿、  
灰皮诺和希尔瓦那配餐 波特酒 马德拉酒和马沙&Agrave;拉酒 苏特恩白葡萄酒和麝香葡萄酒配餐  
白兰地第六章 葡萄酒的故事 在葡萄园 在酿酒厂 在酒窖中 桃红葡萄酒配餐 术语汇编常  
用地址 常用英文一览

## &lt;&lt;实用葡萄酒宝典&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：选购葡萄酒的好去处在过去，葡萄酒俱乐部、互联网、直销公司和批发商店极大地提供了人们购买葡萄酒的机会，但是面对如此多的选择，到底去哪里买才最明智呢？

葡萄酒商店指南如果您在为一个聚会准备葡萄酒，那么批发商店则应该是您的首选，因为他们一般都会对大额订单给予一定的优惠。

如果您只是要挑选几瓶酒而已，那么超级市场是不错的选择。

但如果您是要寻找一些陈年佳酿，或者是非常稀有且品位甚高的美酒，那么拍卖行或者精品酒收藏经销商则是最好的选择了。

独立葡萄酒经销商从商品质量和服务角度来说，经销商那里是买葡萄酒的最好去处，但是其数量在逐年减少。

这些经销商中的大部分也是酒进口商，他们也在寻找物美价廉的酒，其中一些人还是某些国家著名的酒专家。

这类从业人员都受到过良好的训练，具有较好的职业素养，而且能够为顾客提供很好的购买建议。

大多数的经销商会定期发布酒清单，里面包含了大量的信息。

然而就价格而言，会比超级市场里的稍贵一些，或者有很大偏差。

如果您想购买价格不菲的酒，比如“1961年香槟干邑”，那么您就需要花些时间去淘宝了。

一些酒专供商也有自己的网址供人们查询。

超级市场是购买日常饮用酒的好去处。

超级市场间的竞争已使得葡萄酒的价格相对较低。

当然，在享受低价的时候，质量就无法保证了。

许多超级市场为了满足顾客的预期会要求其采购人员只能在某一价位下采购。

可想而知，如果以这么低的价格，是不可能从供应商那里拿到什么珍品佳酿的。

若在超级市场里购买葡萄酒，既得不到专业指导和建议，也鲜有送货上门的优待。

所以购买价格昂贵的酒最好不要到超市里去选，因为那里的价格不仅缺乏竞争力，而且可选范围很窄。

在买酒前还要再三检查酒瓶，因为有些酒储存得并不尽如人意。

街头零售商和批发商不同零售商的酒质量差异很大，有的非常好，有的则像街边卖啤酒和香烟的小贩，质量不好且数量不多。

因为绝大多数的批发商都进行大批量买卖，所以他们多倾向于交易数量巨大、品质中等的葡萄酒。

所幸的是，他们中的不少人也会为那些追求更好品质葡萄酒的顾客准备一些上好的酒以供选择，或者提供一份好酒的名单以供预订，通常酒单上的这些好酒都没有存货。

有些批发商会要求最少购买1箱12瓶装的数量，或者只对这样数量以上的购买才给予价格优惠。

大多数这类零售商和批发商都提供送货服务。

餐酒搭配红葡萄酒配红肉（指牛肉、羊肉）和白葡萄酒配白肉（指禽肉类）历来是餐酒搭配的基本准则。

但它已经不是餐酒搭配的唯一方式了，如今的烹调食材丰富多彩，烹饪方法种类繁多，要得到更多餐与酒搭配的知识，您需要考虑那些复杂完美的平衡搭配。

配伍涉及搭配食物时，酒最基本的用处是解渴，另外在每次咀嚼完食物后，它能帮助清除口中残渣。

这只是餐与酒的基本组合。

要领略美酒、食物味道和口感就要选择恰当的搭配，它将使您在享受到美食的同时提升美酒的质感。

何为首选？

在搭配中先选择酒还是食物？

答案取决于就餐的情况。

如果您在餐馆，最要做的事是看菜单，首先决定吃什么，然后参考酒单挑选一瓶酒作为搭配。

然而，如果您在家中用餐，或者在一家拥有著名酒窖的餐馆用餐时，选择菜品配合美酒才是最佳的选择。

## &lt;&lt;实用葡萄酒宝典&gt;&gt;

味道一餐中的主要口味应该可以从喝的葡萄酒中体现出来，但是也不尽然。

浓郁的肉香与口感丰富、结构复杂的红酒十分和谐，比如波尔多葡萄酒。

当然，肉类也可以非常完美地搭配清淡型酒体的红葡萄酒，例如富含果味的勃艮地葡萄酒，或者想像一下在夏日夜晚，肉类搭配橡木味的莎当妮白葡萄酒，是多么惬意的一件事。

总之，餐配酒的原则是，如果选择葡萄酒搭配食物，您应该考虑食物的烹调方法对已经选择的葡萄酒有什么影响。

用卤汁做的鸡肉比辣汁烤鸡更软，相比之下口感更舒适，富于果香的葡萄酒会更好，这样可以使酒更富个性。

当然，一顿完美的晚餐，您也必须考虑食物里所使用的其他材料。

白肉配白酒烤三文鱼、酥皮卷三文鱼适合搭配如雷司令这样酒体轻、口感爽脆的白葡萄酒，无论在味道、口感、清爽度上都是很好的搭配。

红肉配红酒对于特殊口感的红酒，特别是酒体丰满、高单宁、口味丰富的红葡萄酒适合搭配厚重的红肉大餐，比如烤鸭，或者烤牛排。

红肉肉汁的口感以及丰富的味道会提升红葡萄酒的风味和质地。

酸度口味比较强烈的食物，如鸭肉，或者醋拌沙拉就需要与相似酸度的红酒搭配。

低酸度酒的味道会被这类食物掩盖，尝不出酒的味道。

您可以选择一款酸度偏高的葡萄酒配合口感顺滑的奶油类美食，这样在口味上形成对比，反之亦然，加入番茄汁的意大利通心粉搭配一瓶低酸酒会比配奶油意大利通心粉更合适。

口感精致食物的质地和口感会扩大葡萄酒的搭配范围，或口味相符，或形成对比。

如丝般平滑的白葡萄酒的风格或其他的餐后酒有种奶油的口感，甘美香醇，如果搭配有奶油般口感的餐后甜点，会非常匹配。

这与低酸度、口感芬芳的格乌查曼尼酿制葡萄酒就形成鲜明的对比。

有肉类质地的鱼，如鲨鱼肉或者金枪鱼肉，最适合搭配的是清淡型酒体的红葡萄酒，而非白葡萄酒，因为鱼的肉质将掩盖绝大部分白葡萄酒的风味。

风味年轻、口感精致的白葡萄酒适合搭配口味清淡的食物，那会让葡萄酒的风味和质地更加凸显。

例如年轻的、带有酸味的雷司令就适合搭配用简单方法烹饪的龙虾和烤鸡。

另外，酒体饱满的酒搭配口味较浓郁的菜肴更适宜，例如年轻的隆河红酒就适于搭配浓香的炖鹿肉，而要选择波尔多则会被菜肴的味道掩盖。

并不是所有人都爱好红酒，所以还要因个人喜好选择搭配，并不必固守准则。

以酒烹饪 酒经常用作烹饪菜品的调料。

在烹饪过程中，当红葡萄酒的味道被食材吸入时酒精蒸发，留下的是柔和可口的酒香。

如果您制作葡萄酒酱汁，或是以酒入肴，就可以使用搭配菜品的同一款葡萄酒，一瓶很便宜的葡萄酒也能使和菜品风味独具一格，而且搭配非常和谐。

要想做一道口感更和谐菜品，需要特殊的葡萄酒。

加入一点点酒作为烹调汁。

试一试加一勺桑塞尔白葡萄酒，混合在安康鱼的烹饪作料中，再加一点奶油，制成美味的酱汁，浇在煎安康鱼肉上。

另外像波特酒这样的蒸馏酒在烹饪快结束的时候加一点点，会相当提味。

如果为了增加菜肴精细的口感，您可以以小火煮至葡萄酒变浓稠作为调料。

只要刷上一点点就会使某些菜品，比如蒸梨的口感起到令人惊喜的变化。

盲品如果拿到一杯葡萄酒，在没有任何提示的情况下，从葡萄酒的颜色、香气、味道就可以猜测它是哪种酒，还可以猜测它的葡萄品种、产区和年份，这是一种特殊的技能，它需要一种超强的对香气和味觉的记忆力。

学会这种技能将会对您今后品酒带来更多的享受。

那么，应该如何去学习呢？

其实，可以把它当作一种游戏，和一群有共同爱好的朋友们进行盲品；或者可以真正地训练自己盲品的技能，同时使用专业的盲品测试进行严格的练习。

## <<实用葡萄酒宝典>>

盲品的价值当不知道任何有关这款酒的信息时，盲品就是一种特别好的消除偏见的方式。如果您不喜欢某种特殊的葡萄品种，可是在盲品中喝到这款酒时可能您并不能品出是讨厌的哪种葡萄品种；或者如果您认为某款酒具有极高或者极低的品质，但在盲品中您对这两种酒意见相同吗？特别是当您不知道它们的价格时。

怎样开始？

如果当您面对20杯葡萄酒，而且它们的颜色几乎相同的时候，盲品会给人一些想畏缩不前的感觉。这时您应该记录下每款酒的葡萄品种、酿酒国、产区和年份。

您可能也会被邀请对酒的品质进行评价，然后给它一个分数。

此时，不要不知所措，需要做的就是为每一款酒安排一定的时间品尝，边品尝边问自己一系列问题，一点点缩小对这款酒判断的范围，目标当然是得到确切的结论。

即使是不能肯定这款酒是什么，详细的品酒笔记也能让您加入到与大家的讨论中。

熟能生巧如果您是没有经验的品酒爱好者，对有些葡萄品种和葡萄酒的风格仍然不熟悉，所以在盲品中必然存在着各种陷阱。

因此遇到一些陌生的葡萄酒，应先标记下来，因为您认为它与以前了解的葡萄酒相比有些奇怪。

其实，没有办法可以避免这些问题，即使有经验的品酒师也会有判断错误的时候。

识别葡萄品种识别主要葡萄品种的关键特征，是精确盲品不可或缺的技能。

## <<实用葡萄酒宝典>>

### 编辑推荐

《实用葡萄酒宝典》推荐：这是包罗万象的葡萄酒指南宝典，图文并茂地讲解葡萄酒购买、销售、保存、品尝和侍酒等方面的知识；囊括了葡萄酒所有的实用技术和简单易学的小技巧，使您能够从中体验到最棒的感觉；列举了法国蓝带厨艺学院厨师的贴心建议，告诉您葡萄酒和食物搭配的精妙之处



<<实用葡萄酒宝典>>

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>