

<<深度品鉴葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<深度品鉴葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787501986873

10位ISBN编号：7501986878

出版时间：2012-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李德美

页数：240

字数：302000

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>

<<深度品鉴葡萄酒>>

前言

十几年前在葡萄酒之都波尔多与李德美偶然相识，当时他在著名的波尔多国家农业工程师学院学习葡萄栽培与酿酒技术。

作为课程的一部分，李德美在著名的帕尔默酒庄(Chateau Palmer)工作，参与酿制2001年份酒。

如今，李德美已是一名广受欢迎的酿酒顾问。

他对待工作非常认真严谨，因此会回避只要求帮忙参与酿酒，而不重视葡萄种植的客户。

因为，他深谙要酿制真正伟大的葡萄酒，就必须始于葡萄园，而不是后期的过程。

除了是一名合格的酿酒师，李德美还撰写了大量葡萄酒相关的文章与博客，参加葡萄酒的国际论坛，并参与中国、世界级葡萄酒比赛的评判。

因此，在葡萄酒领域，他拥有广阔的国际视野。

在《深度品鉴葡萄酒》中，李德美以易懂、引人入胜及轻松愉悦的方式探讨葡萄酒问题。

他不仅从一名越来越具国际威望优秀酿酒师的角度进行写作，还不断深入思考中国优秀的传统文化与葡萄酒文化的碰撞，并屡有独特心得。

李德美不仅拥有波尔多的酿酒专业文凭，还拥有很多宝贵的特质。

即与生俱来的好奇心、勤思、敏锐的洞察力以及学者的智慧。

同时他深为孕育自己的中华文化而自豪。

因此，无论是初涉的葡萄酒爱好者、葡萄酒经销商、葡萄酒作者、葡萄酒教育者、酒庄庄主，或者如我般只是纯粹爱好葡萄酒之人。

都将从这本出版物中获益匪浅。

<<深度品鉴葡萄酒>>

内容概要

本书作者为中国本土葡萄酒专家、中法葡萄种植与酿酒示范农场首席酿酒师。他以中国人的视角，独立地思辨，凭借近20年转业知识的积累，深入、细致地为我们展示了一个生动有趣、丰富多样、引人入胜的葡萄酒世界，加之1000余幅图片辅助说明，使光大于法国的葡萄酒文化顺畅、无障碍地与中国读者对接，让读者感性地了解大量其他同类读物中没有的葡萄酒知识，知其然更知其所以然，引导读者深入思考和理解葡萄酒。

作者的专业素养、以葡萄酒沟通东西方的能力，及其独立的思考均令人受益匪浅。相信阅读本不仅能带给你阅读的快乐，更另你获得全面、系统的葡萄酒知识，并能够游刃有余地选酒、藏酒、品酒和聊酒。

本书讲述了葡萄酒与健康，葡萄酒的分类、品饮、酿造，酿酒葡萄，酒的选购、储藏与侍奉，中餐配酒，世界葡萄酒产区及其特色葡萄酒，世界和中国葡萄酒历史等等。

<<深度品鉴葡萄酒>>

作者简介

李德美

中国酿酒工业协会葡萄酒分会副秘书长

中国农学会葡萄分会副秘书长

中国葡萄酒技术委员会委员

中国酿酒标准化委员会葡萄酒分委会委员

国家葡萄酒产品质量认证评委

中国酒庄联盟副秘书长

国家高级酿酒师

葡萄酒国家一级评委

担任联合早报-葡萄酒评论杂志葡萄酒挑战赛、中餐配葡萄酒国际大赛等多项葡萄酒国际赛事评委

现供职于北京农学院，讲授《葡萄酒文化与欣赏》《酿酒工艺学》等课程。

法国ESA大学客座教师

曾求学于美国、法国，走访了美国、法国、智利、葡萄牙、意大利、西班牙、澳大利亚、德国、奥地利等世界葡萄酒产区，熟悉东西方葡萄酒与饮食文化，致力于用中国文化元素解读葡萄酒的工作

首任中法政府合作葡萄种植与酿酒示范农场首席酿酒师

目前担任多个葡萄酒酒庄技术顾问

所指导酿造的“加贝兰2009”获得2011年伦敦“品醇客葡萄酒大赛国际金奖”

作为专栏作家，多年来为国内外10多家葡萄酒与美食杂志撰写文章、开设专栏

<<深度品鉴葡萄酒>>

书籍目录

第一章 喝葡萄酒的理由——流行的就一定正确吗？

一、酒的角色

1. “猿酒”的故事
2. 酒的功能——灵感源泉？
忘情之水还是交际之花？

专题 1 酒、酒精度及酒的分类

二、葡萄酒到底是什么？

食品！

1. 净化水并为水增添滋味——罗马版的茉莉花茶
2. 提供部分热量和营养——葡萄酒也是膳食基本构成？

3. 有配餐功能——餐与酒的幸福婚姻

三、我们为什么选择葡萄酒？

1. 当下流行，却不经推敲的三个理由
2. 酒杯里的集体主义与个人主义
3. 选酒时的多元化与趋同化

专题 2 葡萄护肤产品

四、喝葡萄酒真的有益健康吗？

1. 你所不了解的“法兰西悖论”
2. 葡萄酒中有益健康的成分
3. 你所不知的葡萄酒中危害健康的物质

专题 3 葡萄酒小史

第二章 葡萄酒的“肤色”和“外衣”

一、葡萄酒的分类

1. 按含糖量分类——带甜味的葡萄酒 甜葡萄酒
2. 按颜色分类——红酒 葡萄酒
3. 按起泡性分类——“香槟”的官司
4. 按用途分类——不同葡萄酒的合作与分工

二、以貌取人——看酒标识葡萄酒

1. 葡萄酒的酒瓶

2. 葡萄酒的酒标

第三章 葡萄的涅和葡萄酒的诞生

一、葡萄酒酿造的基础

1. 环境对葡萄酒酿造的影响
2. 工欲善其事——葡萄酒酿造设备

专题 4 橡木桶和软木塞

3. 葡萄酒酿造的几个关键点

二、红葡萄酒及其酿造——红葡萄酒肯定由红葡萄酿成

1. 葡萄的成熟度——聪明酿酒师最关注的问题
2. 葡萄采收后——破碎、入罐

<<深度品鉴葡萄酒>>

3. 添加酵母, 发酵
 4. 压榨
 5. 葡萄酒的苹果酸-乳酸发酵
 6. 葡萄酒的“调配”——酒窖中的交响乐
 7. 葡萄酒陈酿——成熟、衰老
 8. 葡萄酒装瓶后的沉淀
- ### 三、白葡萄酒及其酿造——白葡萄酒不一定由白葡萄酿造

1. 用红葡萄酿造出白葡萄酒
 2. 原料采收、压榨
- #### 专题 5 从红到白的葡萄酒魔法
3. 白葡萄酒独特的发酵
 4. 个别白葡萄酒也有陈年能力
 5. 白葡萄酒装瓶后为何会发生浑浊
- #### 专题 6 白葡萄酒为什么粉红色变?

四、其他类型的葡萄酒及其酿造

1. 桃红葡萄酒——葡萄酒不止红、白二色
 2. 起泡葡萄酒——气泡怎样保留在瓶内
- #### 专题 7 魔鬼之酒——起泡酒
3. 甜葡萄酒——甜味的来源
 4. 特种葡萄酒——难以尽窥的精彩

第四章 巧妇难为无米之炊——酒葡萄

一、什么造就了酿酒葡萄的品质

1. 气候条件对葡萄的品质影响
2. 土壤条件对葡萄的品质影响
3. 葡萄园中的四季
4. 葡萄树龄与葡萄酒质量

二、主要酿酒葡萄品种

1. 红色酿酒葡萄
2. 白色酿酒葡萄

第五章 选购、储藏与侍奉葡萄酒

一、购酒有道——葡萄酒购买渠道

1. 酒庄购酒——先尝后买
2. 专卖店购酒——专业服务
3. 超市购酒——价格优势
4. 酒展购酒——足不出户, 通吃各地
5. 网上购酒——便捷与风险同在

二、鉴酒有法——葡萄酒质量鉴别

1. 外观判断

2. 开瓶识别

三、存酒有方——延续葡萄酒的生命

1. 酒窖——地道奢侈的存酒梦想
2. 酒柜——实现都市人存酒之梦

四、葡萄酒侍奉要领

1. 正确的饮用温度
2. 开启葡萄酒的心扉
3. 醒酒与滗酒

<<深度品鉴葡萄酒>>

4. 酒杯

5. 饮用顺序

专题 8 起泡葡萄酒开瓶步骤

第六章 像专家一样品酒

一、组织一个品酒会

1. 葡萄酒品尝有哪些形式

2. 品评的作用——人的感觉器官比仪器灵敏

3. 组织一次完美的葡萄酒品酒会

二、葡萄酒中味感物质——葡萄酒的五味人生

1. 葡萄酒中的甜味物质——不一定是糖

2. 葡萄酒中的酸味物质——葡萄酒的灵魂

3. 葡萄酒中的咸味物质——不重要却真实地存在

4. 葡萄酒中的苦涩味物质——葡萄酒的骨骼

三、做好品评葡萄酒的准备

1. 葡萄酒品尝的生理基础——你未必了解自己的感官

2. 葡萄酒品评的环境基础——孟母三迁的启示

3. 葡萄酒品评的专用酒具

四、葡萄酒品评技巧速成

1. 察言观色——看

2. 闻香识酒——闻

3. 品头论足——品

4. 酒评不只是专家的权利

5. 葡萄酒评分系统

专题 9 当今世界葡萄酒品评常用的评价体系和表格

第七章 葡萄酒与中餐的美丽邂逅——1+1>2 的享受

一、葡萄酒配餐的主要原则

1. 以餐配酒——酒是主角

2. 以酒配餐——酒是伴侣

二、葡萄酒与美食的搭配点评

1. 法国美酒与中国美食搭配的经典体验

2. 128 波尔多顶尖年份葡萄酒晚宴

3. 法国香槟艳遇中国美食

4. 仅一款酒的盛宴

5. 主厨对话酿酒师

第八章 世界葡萄酒产区与名酒

一、葡萄酒世界的“新”“旧”之分

1. 旧世界——传承悠久历史

2. 新世界——没有传统制约

二、葡萄酒的旧世界

1. 法国——人们公认的葡萄酒圣地

专题 10 关于博若莱新酒

2. 意大利——古老的国度，难懂的葡萄酒

专题 11 意大利葡萄酒的分级

3. 西班牙——热情奔放的民族，不拘一格的葡萄酒

专题 12 西班牙葡萄酒分级

4. 德国——严肃的民族，严谨的葡萄酒

专题 13 德国葡萄酒的质量等级和干与甜

<<深度品鉴葡萄酒>>

5. 葡萄牙——貌似与“葡萄”相关的国家

专题 14 看懂葡萄牙葡萄酒标

6. 匈牙利——世界上最古老的葡萄酒AOC

专题 15 关于托卡伊

7. 奥地利——或许真的是冰酒起源地

专题 16 关于奥地利葡萄酒

8. 希腊——奥林匹克以外不能忽视的还是葡萄酒

专题 17 希腊葡萄酒产区级别和希腊的酒标

9. 瑞士——平静的国度，丰富的葡萄酒

三、葡萄酒的新世界

1. 美国——创造葡萄酒奇迹的国度

专题 18 美国当地酒法

专题 19 加州葡萄酒酒标

2. 澳大利亚——充满活力、勇于创新的葡萄酒国度

专题 20 澳大利亚葡萄酒发展历程

3. 智利——低调中悄然扩张的葡萄酒

专题 21 智利葡萄酒小史

4. 阿根廷——世界上海拔最高的葡萄园

5. 新西兰——孤独的岛国，并不孤独的葡萄酒

6. 南非——遥远的国度，连接欧亚的海上通路

7. 加拿大——冰酒是葡萄酒世界中永恒的话题

8. 中国——古老的国度，年轻的葡萄酒产业

<<深度品鉴葡萄酒>>

章节摘录

版权页：插图：《史记》中，《大宛列传》里关于葡萄酒的内容被认为是中国葡萄酒最早的文字记载，仔细算来，中国葡萄酒有2000多年的历史。

但是，研究一下张骞之后的中国文化历史，我们会发现葡萄酒在中国一直未能连续、系统地发展，这是不争的史实（其原因见本章后专题3）。

因此，在今天，当我们谈起葡萄酒时，多以其为“舶来品”。

这种带有明显“舶来品”特征的事物，有什么理由让我等向来以拥有悠久的历史、丰厚的传统文化而自豪的中国人选择和接受呢？

1.当下流行，却不经推敲的三个理由 1理由一：健康 葡萄酒在中国的流行，刚好搭上了“饮用葡萄酒促进健康的科学证据”研究与发现这班车，喝葡萄酒促进健康成了大众共识，很多人把葡萄酒当做保健品看待，曾经一时间，购买葡萄酒送尊长成为时尚。

饮用葡萄酒真的能够促进健康？

这个问题我们将在后文进行专题讨论，现在，我们暂且先根据法国人对待“葡萄酒与健康”这个问题的态度做个简单判断：在本人使用的法语版《葡萄酒工艺学》教材中，一直没有葡萄酒与健康的内容，只是最近这几年修订的版本才有所增加，用两页的篇幅讨论葡萄酒与健康的内容。

如仅从这个侧面来看，法国人研究“饮用葡萄酒与健康”也是“饮用葡萄酒促进健康的科学证据”研究浪潮所催生的产物。

在法国的学校、酒庄及葡萄酒行业的论坛里，本人曾就“饮用葡萄酒有益于消费者健康”的话题与别人进行讨论，大部分人的反应是“不屑一顾”，还有人提醒道：法国人比别的西方国家的人患肝病的风险更高，这也许是“归功”于法国人饮用相对多的葡萄酒。

因此，在法国卫生部设有“饮酒与肝脏健康研究中心”。

如此说来，饮用葡萄酒是否有益于健康，还真不能简单地一言以蔽之。

2理由二：时尚与品位 葡萄酒杯为透明玻璃（或者水晶）高脚杯，透过杯壁看葡萄酒液，那种晶莹剔透的色彩确实诱人，纤纤细指轻轻捏着亭亭玉立的杯脚，再加上参加葡萄酒会（或者晚宴）往往对着装有要求，置身于这种氛围，对于我们这些刚刚解决温饱问题的国人而言，似乎端起高脚杯的那一霎那，突然就时尚了、有品位了，广告里常常做如此渲染。

殊不知，相对于几千年葡萄酒的发展历史，高脚玻璃杯的历史实在微不足道：17世纪末期，人们才开始制作透明的玻璃高脚杯。

而今天对于葡萄酒杯选择使用的技术与理念，也不过是最近几十年的事情。

<<深度品鉴葡萄酒>>

后记

自识字时起，一直惧怕作文，总以为，写字，乃文人之事，神圣而高尚，因此即使记不住晦涩的古文，被老师惩戒一下手心，也觉得心安理得。

后来又进入一所农业大学求学，意想不到的的是讲授《园艺概论》的老师以《诗经》开篇，被其渊博的知识深深打动——原来，农学也可以有文化的。

毕业后投身于葡萄领域谋生，有意无意地走进了葡萄涵田，当面对加州葡萄园美丽秋景，立志要走遍世界各地的葡萄园，回头看来，有生之年应当可以实现此愿。

法国求学葡萄栽培与酿酒回国后，适逢中国葡萄酒消费的第二次浪潮，消费者亟待了解葡萄酒这个神秘的事物，经常被抓住询问，甚至给一些媒体朋友帮点小忙，在朋友们的怂恿、鼓励与诱惑之下，全然忘了对文字的恐惧之心，还自我安慰：我是在介绍葡萄酒，不是写字。

仔细算来，自打写第一篇葡萄酒的文字至今，已有十年。

2011年，又逢自己顾问酿造的“加贝兰”获得伦敦世界葡萄酒大赛国际金奖，自信心又膨胀了一点，在编辑的鼓励与指导下，终于完成了这本《深度品鉴葡萄涵》。

书中记录了自己——作为一个中国人所认识的葡萄酒，由于对文字把握能力较差，又尚未能走遍葡萄酒世界，再加上书稿多是在夜深人静之时完成，如果看到书中哪个部分有梦游的感觉，请不要奇怪。

感谢本书的责任编辑李梅老师，没有她的鼓励与指导，此书几乎半途而废：还要感谢法国香槟协会(CIVC)王蔚，她帮我翻译了丁洛特先生的法文序言并提供了一些图片：感谢侍酒师尼古拉和摄影师金海为本书专门拍摄的侍酒环节图片：感谢成书过程中曾经给予帮助的所有朋友：也感谢所有读到此书的朋友，尤其是愿意为我指出书中有待提高之处的朋友。

我将加倍努力，酿造更好的美酒回报您们。

<<深度品鉴葡萄酒>>

编辑推荐

《深度品鉴葡萄酒》中李德美以易懂、引人入胜及轻松愉悦的方式探讨葡萄酒问题。他不仅从一名越来越具国际威望优秀酿酒师的角度进行写作，还不断深入思考中国优秀的传统文化与葡萄酒文化的碰撞，并屡有独特心得。

<<深度品鉴葡萄酒>>

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>