

<<葡萄酒入门宝典>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒入门宝典>>

13位ISBN编号：9787510019319

10位ISBN编号：7510019311

出版时间：2010-4

出版时间：世界图书出版公司

作者：(韩)钱相宪|译者:朱燕

页数：338

字数：3000000

译者：朱燕

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>

<<葡萄酒入门宝典>>

前言

普拉顿曾说道：“葡萄酒是神赐予人类的最好礼物。

”葡萄酒是可以让人的观感变得快乐的一种饮料。

因此，我经常在和朋友们一起品尝葡萄酒的时候，半开玩笑地说：“葡萄酒不是普通的酒类，而是一种艺术。

”1988年汉城奥运会前夕，即1987年韩国才放宽对葡萄酒进口的限制。

因此韩国葡萄酒普及化的历史也不过就是短短的20年左右，但在此期间葡萄酒爱好者的数量却大大增加，很多媒体也会经常提到葡萄酒。

可以说在当今社会，葡萄酒俨然已经成为生活潮流的一个风向标。

虽然如此，但我们还未能够随处在生活当中体验葡萄酒的文化。

在我的周围，喝传统烧酒的人还是压倒性地占据大部分，而且即便在对葡萄酒感兴趣的人中，真正懂得葡萄酒礼仪以及葡萄酒的基本知识的人也是少之又少。

不久前，某个日刊当中报道韩国80%的CEO都因为对葡萄酒了解得太少，在生活或者事业当中受到不少的困扰。

这是可以理解的，相信很多人也会有这种困扰。

在有气氛的聚会上品尝葡萄酒时，谈论的内容大多与葡萄酒相关。

这时，那些对葡萄酒了解较多的人就会主导整个聚会气氛。

通常，在葡萄酒爱好者并且经常品尝葡萄酒的人中，大多数人除了简单的饮酒礼仪以及最常见的几种葡萄酒名称外，其他的专业知识还是非常匮乏的。

因此，在高级餐厅当中点葡萄酒时，除了自己知道的那几种葡萄酒名称外，很多人根本不知道用哪些基本的原则去挑选适合的葡萄酒，并因此感到非常尴尬。

因此，我出版这本书的目的就是为了给那些对葡萄酒很关心，但是缺少时间去钻研的人提供一些帮助。

读者平常随手带着这本书，相信可以学习基础性的以及实用性的葡萄酒常识，从而更好地了解 and 品尝葡萄酒。

<<葡萄酒入门宝典>>

内容概要

本书用优美的笔触，着重讲解葡萄酒生产国以及每个产地的葡萄品种，向读者展现了葡萄酒文化的全新世界。

如果您喜爱葡萄酒且想了解葡萄酒文化，不妨打开这本书，相信您会有意想不到的收获。

<<葡萄酒入门宝典>>

作者简介

钱相宪，1965年出生于韩国首尔，就读于庆福高等学校以及韩国外国语大学。

毕业后在保险公司以及财务咨询公司工作18年，日前任一家跨国财务咨询公司的CPO。

2000年，作者在朋友的影响下，开始踏入葡萄酒世界，以此为契机完成了一系列的葡萄酒学会的课程

。作者最初因单纯地喜欢葡萄酒而开始了葡萄酒的学习，并在朋友的帮助下成立了几个葡萄酒协会，把协会使用的学习资料进行整理后，撰写了这本书。

本书是作者根据自己的经验，对在初学葡萄酒的过程当中感到好奇的各种内容进行了详细的介绍，不但给初学者提供了有用的知识，还回答了不少读者的疑问。

<<葡萄酒入门宝典>>

书籍目录

第一讲 认识葡萄酒 01. 葡萄酒的分类 根据颜色分类 根据含糖量分类 根据用餐目的分类 根据口感分类 根据酿造方法分类 根据储藏时间分类 02. 葡萄酒的饮酒礼仪 在品尝葡萄酒的过程中领略快乐 试酒 在西餐厅喝葡萄酒 开瓶费 如何轻松地开启气泡酒 03. 葡萄酒的常识 葡萄以及葡萄酒的成分 葡萄酒与健康 软木塞 如何储存葡萄酒 冰镇葡萄酒 醒酒换瓶 没有喝完的葡萄酒应该怎样处理 年份 葡萄酒的价格 副牌酒 葡萄酒开瓶器 葡萄酒杯 葡萄酒瓶 Reserve的含义 澳大利亚葡萄酒品牌的市场营销 橡木桶与不锈钢桶 橡木桶的种类 一棵葡萄树能酿造多少瓶葡萄酒 有机葡萄酒 根瘤蚜虫 米歇尔·罗朗和罗伯特·帕克.....第二讲 认识各种葡萄品种第三讲 世界葡萄酒之旅附录

<<葡萄酒入门宝典>>

章节摘录

插图：这类葡萄酒口感清爽、顺滑，比较适合搭配清淡的料理来饮用，并且在饮用前适当冰镇会更好。

红葡萄酒当中用加美（Gamay）葡萄酿制的薄酒莱新酒（Beaujolais。

Nouveau）、意大利皮埃蒙特地区用巴贝拉（Barbera）酿制的巴贝拉阿提斯葡萄酒（Barberad’Asti）、以歌海娜（Grenache）以及梅洛（Merlot）酿制的葡萄酒都属于酒体轻的葡萄酒。

评价白葡萄酒时，用“Crispy（清新）”和“Fresh（新鲜）”等词汇来表达要比用“light.bodied”更为恰当。

灰皮诺（PinotGris）酿制的葡萄酒以及法国卢瓦尔河地区搭配海鲜料理饮用的蜜思卡得（Muscadet）葡萄酒是典型的清新白葡萄酒。

此外，卢瓦尔河地区一种用品丽珠（Cabernet Franc）酿制的葡萄酒松塞尔（Sancerre）也属于这种葡萄酒。

（口感介于酒体丰满和酒体轻之间）红葡萄酒中，包括布根地（Bourgogne）地区以黑皮诺（Pinot Noir）酿制的葡萄酒，波尔多地区用梅洛（Merlot）为主要品种酿制的混酿葡萄酒，用桑娇维赛（Sangiovese）酿制而成的意大利基安蒂（Chianti），用田帕尼优（Tempranillo）酿制而成的西班牙产葡萄酒等都属于这类葡萄酒。

白葡萄酒当中，用雷司令（Riesling）酿制而成的葡萄酒、法国波尔多以及新西兰用长相思（Sauvignon Blanc）酿制的葡萄酒、澳大利亚由赛美蓉（Semillon）酿制而成的葡萄酒、在不锈钢桶中进行熟成的莎当妮（Chardonnay）葡萄酒以及南非的白诗南葡萄酒等都属于酒体中度的葡萄酒。

不过，虽然作者对应每种口感都列举了一些相应的葡萄酒，但即便是由同一品种的葡萄酿制而成的葡萄酒，由于酿造方法、栽培区域等因素不同，会有着各种各样的口感，因此上面列举的也不是绝对的标准。

<<葡萄酒入门宝典>>

编辑推荐

《葡萄酒入门宝典(精装)》：打开葡萄酒世界大门的金钥匙，葡萄酒入门必备。

<<葡萄酒入门宝典>>

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>