

<<葡萄美酒尽话你知>>

图书基本信息

书名：<<葡萄美酒尽话你知>>

13位ISBN编号：9787510041372

10位ISBN编号：7510041376

出版时间：2012-4

出版公司：上海世界图书出版公司

作者：【英】奥兹·克拉克

页数：189

译者：程奕,龚史伟

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>

<<葡萄美酒尽话你知>>

内容概要

《葡萄美酒尽话你知：入门者必备指南》将上千种不同口味的葡萄酒分成18大类，一一讲解各自的独特风味和主要产区，随后介绍各种葡萄种类、葡萄酒的酿造过程、购买与储存的注意事项等，最后在您面前展现一幅世界美酒地图，可作为您今后去旅行时的美酒旅游指南，每个产区都有10种美酒推荐，让您不再无所适从。

<<葡萄美酒尽话你知>>

作者简介

作者:(英)克拉克

<<葡萄美酒尽话你知>>

书籍目录

前言

第一篇 美酒芬芳

选择您喜欢的口味

探秘葡萄种类

发现每款酒的个性

第二篇 美酒尽享

购买与储存

读懂酒标

轻启酒樽

侍酒

细品美酒

慧眼识劣酒

在餐厅品酒

美酒配佳肴

葡萄酒与健康

第三篇 美酒地图

法国

意大利

西班牙

葡萄牙

德国

奥地利

其他欧洲国家

美国

加拿大

南美洲

澳大利亚

新西兰

南非

其他葡萄酒生产国

名称对照表

葡萄酒相关词汇表

<<葡萄酒美酒尽话你知>>

章节摘录

辨认好品质德国葡萄酒最好、最简单明了的方法就是找到酒标上的“雷司令 (Riesling)”这个词。

雷司令是德国的经典白葡萄品种，用它酿造那些劣质酒就太昂贵了。

雷司令从来不被用于如圣母酒 (Liebfraumilch) 这种加糖的廉价葡萄酒。

雷司令在德国的代表性口味是强烈的，虽然不是特别青翠。

它带有浆果味和浓郁花香，有时是蜜桃味，有时带有苹果味，年轻的酒有时带有烟熏味，通常还带有一丝甜味来平衡葡萄很浓的酸味。

这一点非常重要，因为这些都是低酒精的清淡酒，酸味一定要由什么东西来平衡。

请从另一个方向来审视，千万不要被一点点甜味让你对一瓶上佳的雷司令望而却步，酸味让甜味变得美味而不腻。

这是基本口味。

德国的评级系统根据葡萄的成熟度和自然的甜度进行葡萄酒分级，使人觉得有些复杂。

最高等级的葡萄酒始终是最甜的，而低一点的等级可能是干型或半干型的。

大多数德国人自己消费的葡萄酒都是干型的，但也偶尔会有一些好酒确实是果香芬芳的。

主要在南部的一些特定产区正在越来越多地出产红葡萄酒，由于全球气候变暖的影响，这里的葡萄出乎意料的成熟而适宜。

但是对于我来说，德国从根本上仍旧是一个产白葡萄酒的国家。

产区有讲究吗？

非常有讲究。不过最主要还是好的葡萄品种。

上好的葡萄酒往往出产于以下产区：莫赛尔 (Mosel) (低度、浓郁、有烟熏味的葡萄酒)；莱茵高 (Rheingau) (醇厚，更成熟)；莱茵黑森 (RheinHessen) (较柔和，只有一小部分葡萄园品质佳)；还有法尔兹 (Pfalz) (丰润而醇熟的葡萄酒，通常除了雷司令外还用白皮诺、黑皮诺等葡萄品种)。

红的和白的巴登 (Baden) 葡萄酒都很好，这里皮诺家族的葡萄品种比雷司令占据更主要的地位。

另外，弗兰肯 (Franken) 还有令人印象深刻的干型西万尼 (Silvaner) 和很棒的米勒-特劳多 (Muller-Thurgau)。

年份有讲究吗？

有些有，有些没有。

这里的酒确实年份变化很大，但是根据葡萄成熟度的分级系统意味着高等级的酒只有在葡萄充分成熟的年份才出产，所以差的年份只出产简单品种的酒，但是这一来我们也值得高兴，因为这样最好葡萄园的产品也可能用便宜的价格买到。

⋮

<<葡萄美酒尽话你知>>

编辑推荐

奥兹·克拉克编著的《葡萄美酒尽话你知——入门者必备指南(精)》将上千种不同口味的葡萄酒分成18大类，一一讲解各自的独特风味和主要产区，随后介绍各种葡萄种类、葡萄酒的酿造过程、购买与储存的注意事项等，最后在您面前展现一幅世界美酒地图，可作为您今后去旅行时的美酒旅游指南，每个产区都有10种美酒推荐，让您不再无所适从。

<<葡萄美酒尽话你知>>

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>