

<<葡萄酒鉴赏宝典>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒鉴赏宝典>>

13位ISBN编号：9787535954619

10位ISBN编号：7535954618

出版时间：2011-4

出版时间：广东科技出版社

作者：冯卫东 主编，江肖莹，赵宝霞 副主编

页数：694

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>

## <<葡萄酒鉴赏宝典>>

### 内容概要

苏格拉底曾说：“葡萄酒，能滋润和抚慰灵魂，使人忘记忧愁，得到放松。”一款经典的葡萄酒不仅能给人带来享受和愉悦，更可能改变你的一生。本书主编冯卫东先生便是因为一款顶级的西班牙佳酿——维加·西西利亚而与葡萄酒结缘的。

本书是国内少见的世界经典葡萄酒全书。详细介绍了葡萄酒入门的诸多知识，包括葡萄酒的常识，葡萄酒的选购、品尝、配餐、储存以及礼仪等。此外，本书还全景式地介绍了法国、意大利、西班牙、德国、葡萄牙等旧世界国家以及美国、澳大利亚、加拿大、智利、阿根廷等新世界国家的葡萄酒产区和著名酒庄，赏析了全球500多款经典的佳酿，告诉你让人津津乐道的葡萄酒韵事，多数酒款更有著名酒评家帕克先生或世界权威葡萄酒杂志的评分及评价可供参考。

本书由中国著名葡萄酒达人冯卫东先生凝聚多年品酒经验编撰而成，内容权威翔实，设计典雅、装帧精美。葡萄酒入门者阅读本书，有助于走进葡萄酒的世界，而葡萄酒爱好者则可以借助本书对葡萄酒有更深入的了解。

## <<葡萄酒鉴赏宝典>>

### 作者简介

冯卫东，国内知名的摄影家、红酒鉴赏家和独立的酒评人，业界人称红酒达人。从事摄影30余年至今，摄影作品曾在全国、省、市、港澳获奖。此后，机缘巧合之下，他开始对葡萄酒产生浓厚的感情和兴趣，并开始购买和收藏各国葡萄酒以及收集相关书籍。

冯卫东是获国际认可的品酒师，也是国内知名的葡萄酒专家。曾是2008年法国“随时随地波尔多”的评委，也是2010年第5届国际名酒展、第7届世界名酒节的评审委员。

此外，也曾任英国《醒酒器》杂志柏林盲品会北京站的评委。多年来，他曾远赴法国、智利、意大利、德国和西班牙等著名产酒国考察葡萄种植和酿酒工艺，更受邀到法国波尔多地区，参观著名的木桐堡等酒庄。

此外，冯卫东还积极参与葡萄酒在中国的推广，相继创办广州荔湾区佳期酒艺庄、天河佳期红酒库、顺德佳期红酒窖和JQWINE“酒遍东西”红酒机构，其事迹被广东电视台、广州电视台、《南方都市报》、《南方日报》、《广州日报》、《羊城晚报》等30多家知名媒体报道。

## <<葡萄酒鉴赏宝典>>

### 书籍目录

#### 第一卷 走进葡萄酒的世界

##### 第一章 不可不知的葡萄酒常识

###### 第一节 初步认识葡萄酒

葡萄酒是什么

人类从什么时候开始喝葡萄酒

葡萄酒的分类

###### 第二节 从葡萄来认识葡萄酒

葡萄的果实

葡萄的一生——从发芽到成熟的过程

酿酒葡萄的种类

###### 第三节 从气候和地理因素认识葡萄酒

气候因素对葡萄酒的影响

地理环境对葡萄酒的影响

###### 第四节 葡萄酒的酿制

红葡萄酒的酿制

白葡萄酒的酿制

起泡酒的酿制

加烈葡萄酒的酿制

桃红葡萄酒的酿制

葡萄酒农的一年如何度过

###### 第五节 认识橡木桶、玻璃酒瓶和软木塞

橡木桶

玻璃酒瓶

软木塞

##### 第二章 喝葡萄酒，更健康

###### 第一节 可用作医药的饮料——葡萄酒

###### 第二节 喝出健康

喝葡萄酒可预防心脏病

喝葡萄酒可预防冠心病

喝葡萄酒可预防中风

葡萄酒可防癌

红葡萄酒可以帮助消化

适量喝葡萄酒可以防治多种疾病

葡萄酒让你美丽一生

##### 第三章 葡萄酒的品尝

###### 第一节 做好品酒前的准备

酒具介绍及其使用方法

品酒前置作业

###### 第二节 葡萄酒品尝方法

望

闻

品

问

##### 第四章 葡萄酒的选购与储存

##### 第五章 葡萄酒的礼仪

<<葡萄酒鉴赏宝典>>

第六章 葡萄酒与食物的搭配

第二卷 世界葡萄酒鉴赏

法国

意大利

西班牙

葡萄牙

德国

奥地利

匈牙利

美国

加拿大

澳大利亚

新西兰

智利

阿根廷

南非

保加利亚

希腊

附录一 品酒常用词汇

附录二 认识葡萄酒的关键词

后记

## <<葡萄酒鉴赏宝典>>

### 章节摘录

版权页：插图：葡萄酒与菜肴的口味要相互搭配葡萄酒与菜肴如果搭配得好，那么两者的口感就会和谐统一，彼此的特点也都可以彰显出来。

因此，我们在挑选葡萄酒配菜的时候，固然需要了解一些酒菜搭配的基本原则，但更要相信自己的舌头和直觉。

例如，“白葡萄酒配白肉，红葡萄酒配红肉”这句话确实在很多方面都适用，但是白肉和红肉却不一定分别配白葡萄酒和红葡萄酒。

用红葡萄酒煮出来的鱼就可以配红葡萄酒，而猪肉等红肉如果烹调得当，搭配白葡萄酒也相当出色。

如果你在选择葡萄酒配餐的时候拿不定主意，那么试一下点一瓶你所喜爱的葡萄酒。

这样，即使你所选的这瓶葡萄酒与你所点的菜肴不太相配，你也能把这瓶酒喝完，不会浪费任何食物和葡萄酒。

当然，你也能从中学习到葡萄酒和菜肴的搭配技巧，下次就会搭配得更好了。

葡萄酒与食物搭配的基本原则与禁忌就像前面所说的那样，在能够随心、随意、随缘地选择葡萄酒配菜之前，我们必须学习一定的葡萄酒配菜原则和禁忌。

这可以说是认识葡萄酒配菜的基础，也是我们走进葡萄酒世界不可绕过的“考点”之一。

一般说来，葡萄酒与菜肴搭配的基本原则有以下几点。

<<葡萄酒鉴赏宝典>>

媒体关注与评论

如果你想要更具艺术气息、更健康、更有趣的人生，何妨花点时间来了解葡萄酒？——英国著名酒评家约翰·艾塞克葡萄酒，能滋润和抚慰灵魂，使人忘记忧愁，得到放松。

——古希腊哲学家苏格拉底

<<葡萄酒鉴赏宝典>>

编辑推荐

《葡萄酒鉴赏宝典》：品味优雅人生，从葡萄酒开始全球16个国家酒区全览500多款经典葡萄酒赏析一瓶酒让你品味优雅人生一本《葡萄酒鉴赏宝典》让你走进葡萄酒的迷人世界

<<葡萄酒鉴赏宝典>>

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>