

<<葡萄酒百科全书>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒百科全书>>

13位ISBN编号：9787547800911

10位ISBN编号：7547800912

出版时间：2010年5月1日

出版时间：上海科学技术出版社

作者：（荷）克里斯蒂亚·克莱克

页数：519

译者：崔彦志

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>

<<葡萄酒百科全书>>

前言

我将带领大家进行一次引人入胜的环球旅行，拜访所有的知名和不知名的葡萄酒生产国。葡萄酒世界不断地发生变化：新的行业趋势定期出现，新的国家和葡萄酒品牌不断加入，在本书中您将体会到这些变化。

我希望能让读者充分了解葡萄酒最新的发展情况。

除了往昔的知名葡萄酒生产国，如法国、意大利、葡萄牙、西班牙、希腊、瑞士和奥地利外，在葡萄酒世界中前东盟国家和巴尔干半岛也正致力于重塑品质形象，特别是斯洛文尼亚、克罗地亚、匈牙利，还有进展程度较小的保加利亚和罗马尼亚。

一些古老的、被遗忘的葡萄酒生产国，如摩洛哥、阿尔及利亚、突尼斯、土耳其、黎巴嫩和以色列也加入进来，虽然它们的贡献总体上还很有限。

这些国家中只有黎巴嫩在高品质葡萄酒市场中占有一席之地。

最近10~15年中重要的新加入者包括美洲的加拿大、美国、墨西哥、玻利维亚、巴西、乌拉圭、阿根廷和智利以及南非、澳大利亚和新西兰。

然而，亚洲也是当今发展势头迅猛的地区，日本、中国、泰国和印度是新兴葡萄酒生产国中最受瞩目的国家。

伊朗、叙利亚、爱尔兰、津巴布韦和斯堪的纳维亚国家，这些国家就葡萄酒生产而言不是很重要，本文忽略未加考虑。

斯堪的纳维亚国家正在尝试葡萄的栽培，可能在日德兰半岛和瑞典的葡萄园成功的机会最大。

我们可能在不久的将来能听到更多的消息。

这部百科全书提供的旅行邀您更多地关注不同葡萄酒背后的故事。

葡萄酒不仅仅是一种饮品，它还有很多说道：关于它的背景、地理起源和酿酒师。

消费者选择葡萄酒只是关注品牌名字，这种情况非常普遍。

例如想要购买波尔多或香槟葡萄酒，可能买的只是酒标，而没有聆听酒的故事。

本书中您会发现一些酒标背后的故事，这将帮助您在饮酒中获得更多的愉悦体验。

我把更多的注意力放在红葡萄酒、白葡萄酒和桃红酒，从干型葡萄酒到甜酒，还有各种起泡酒，包括香槟酒、克里麦斯（cremats）、卡瓦酒、斯普蔓蒂（spumanti）和所谓的加强或变异、葡萄酒，例如曼赞尼拉酒、波特酒、班努斯和莫瑞酒。

本书中没有涵盖各种药草开胃酒，例如味美思酒。

另外，还有一些关于上酒的小窍门，对于每一款葡萄酒来说您都会找到与之搭配的菜肴。

忠心望您阅读、旅行和饮酒愉快。

<<葡萄酒百科全书>>

内容概要

本书从葡萄酒的起源、历史、酿造、存储、饮用以及世界不同国家葡萄酒的特点等方面入手对葡萄酒进行了百科全书式的展示，可谓是一本真正的关于葡萄酒的百科全书。

每个条目都配有精美的插图来展示葡萄酒酿造的各个阶段、最终成品、最高荣誉、外观和颜色等，给予读者最直观的感受和印象，加深人们对葡萄酒的理解和认识。

书中除了常见的红葡萄酒、白葡萄酒和桃红酒，还介绍了起泡葡萄酒（如香槟）和加强葡萄酒（如雪利酒、波特酒和曼赞尼拉酒）的知识，以满足葡萄酒爱好者的需求。

<<葡萄酒百科全书>>

作者简介

作者：（荷兰）克里斯蒂亚·克莱克 译者：崔彦志 郭月 梁百吉 等 合著者：郭松泉

<<葡萄酒百科全书>>

书籍目录

1.葡萄酒和葡萄栽培的历史 葡萄的起源 远古时期 中世纪 17世纪和18世纪 现代发展2.酿造葡萄酒的秘诀 必要因素 葡萄的品种 人的因素3.葡萄酒的酿造 葡萄原料 专业术语 不同类型葡萄酒的酿造4.葡萄酒品尝 专业品尝 感官感受 非正式品尝5.葡萄酒的储存和购买 葡萄酒的储存 葡萄酒的购买 葡萄酒的选择 酒标上的语言6.葡萄酒的饮用 酒杯 开启葡萄酒的时间与方式 葡萄酒与食物7.欧洲 法国 西班牙 葡萄牙 意大利 希腊 巴尔干半岛国家 原苏联及东欧国家 匈牙利 捷克和斯洛伐克共和国 奥地利 瑞士 德国 比、荷、卢三国 英国8.中东 土耳其 塞浦路斯 黎巴嫩 以色列 马耳他9.非洲 埃及 突尼斯 阿尔及利亚 摩洛哥 南非10.美洲 加拿大 美国 墨西哥 南美洲11.澳大利亚与新西兰 澳大利亚 新西兰12.亚洲 印度 泰国 中国 日本致谢参考文献

章节摘录

插图：而有机葡萄种植者也不能让人信服，很多这样的种植者似乎仍享受着一种不切实际的生活方式，以他们的颓废观点，他们也不能准确地解释实践中什么是最好的解决方案。

20世纪90年代，许多著名科学家意识到了葡萄栽培过程中更为环保的需求。

多年来在农业学院也反复听到了类似的呼声，有机农业不再是个愚蠢的梦想，它已经成为必然。

这就催生了新一代葡萄种植者，他们具有质量意识、受过良好的教育而且技术熟练，他们不是白日梦者，也不是不切实际的狂想家，而是具有超凡魅力并且努力工作的实践者。

在法国，尼古拉斯·卓利（Nicolas Joly）生产出了一款最好的白葡萄酒：The Savennires Coule de Serrant，完全是有机化酿造。

在罗讷河谷，米歇尔·查朴蒂尔（Michel Chapoutier）多年前就改为了有机葡萄栽培。

到目前为止，人们不仅在整个法国，而且在德国、奥地利、匈牙利、西班牙、意大利和美国都能了解到在这方面作出贡献的名人。

他们关心的不是民间的观点，而是怎样将有机栽培进行下去的方法。

产量上的良好收获。

葡萄树能利用根系从地下几米甚至在15米的深层吸取营养，比较合适的土壤可以是上层附有沉积物、沙子或泥土的石灰岩或花岗岩土壤，或是含有砾石和板岩的土壤。

另外一点非常重要，不要给予植物太多的人工肥料，因为这会使植物自身产生惰性。

经验告诉人们，过度施肥会产生不良后果。

土壤中的许多营养被破坏了，人们为了在短期内获得更好的收成，向土壤中施入了大量的化学除草剂、杀菌剂、杀虫剂。

由于没有意识到这种行为的严重后果，直到20世纪80年代，许多酒农和大公司一直使用这种简单廉价的技术。

20世纪90年代，全世界的科学家发出警告：土壤正到处显现出板结矿化的形态，换句话说，土壤正在变成石头！

<<葡萄酒百科全书>>

编辑推荐

《葡萄酒百科全书》荣获第九届世界美食图书大奖。

《葡萄酒百科全书》将带领您进行·次拜访葡萄酒生产国的环球旅行。
近千幅精美图片无论是视觉享受还是鉴赏感受，都将是一场饕餮的盛宴。

<<葡萄酒百科全书>>

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>