第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒的品尝>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的品尝>>

13位ISBN编号：9787811177909

10位ISBN编号：7811177900

出版时间：2009-9

出版时间：中国农业大学

作者：(加)杰克逊|译者:王君碧//罗梅

页数：287

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

前言

葡萄酒是一种消费者价值认可范围很宽的食品，它不仅美味，而且有利于人类的健康。
它是最古老的饮品，因为自从有人类历史记载，就有葡萄酒的故事了！
但是人们又时时把葡萄酒产业叫作朝阳产业，因为它是有生命的，而且充满了旺盛的活力。
目前，葡萄酒越来越受到世界各个国家消费者的喜爱，越来越多的国家重视发展葡萄酒产业。
近半个世纪以来，葡萄酒发展的新世界国家（美国、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷、南非）葡萄酒生产取得了巨大的进步，而老世界国家（主要是欧洲的法国、意大利、德国、西班牙等）也不断提高产业质量。
我国作为葡萄酒新兴发展中国家，虽然也有悠久的历史，但是，我们的葡萄酒文化产业停滞了太久。
一直以来，都是以喝白酒和黄酒为主，20世纪80年代后啤酒发展很快，现在也已成为我们的大众饮品了。
如今，随着人们生活水平的提高，对葡萄酒的消费需求不断加大，大大推动了我国葡萄酒和葡萄酒文化产业的发展。
已有一些时候了，常常与业内和市场分析评估专家谈起葡萄酒和文化产业的发展，大家虽然各有高见，但是，一个共识就是：中国葡萄酒的时代到来了！
大家都喜爱足球，但是大家也知道，踢球容易，踢好球很难，而懂足球就更难了。
葡萄酒也一样，喝葡萄酒容易，会喝葡萄酒就需要了解一些基本的葡萄酒常识了，而“懂”葡萄酒就很难了，如果我们要收藏葡萄酒并喝出健康，不断享受葡萄酒的多样化美味，陶醉在葡萄酒的文化中，就需要我们用心和用较多的时间来学习和品赏了。
因此，和中国农业大学出版社的编辑商量、选择和策划翻译了这本《葡萄酒的品尝》，我们希望为消费者提供一本了解多彩的葡萄酒和葡萄酒文化的入门教材，让喜爱葡萄酒的人士在酒香馥郁中寻找喜悦，享受有品质的生活；也希望为正待涉足葡萄酒和葡萄酒文化产业的人士铺石引路，让已经在耕耘葡萄酒和葡萄酒文化产业的人士分享成功的快乐。
RonaId S.Jackson教授长期以来一直从事葡萄和葡萄酒的研究、教学和葡萄酒文化传播工作，理论和实践经验丰富，《葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册》着重介绍了葡萄酒品尝和品评的方法和有关基础知识，美食美酒的搭配等相关知识，内容丰富，通俗易懂，是一本很好的葡萄酒品尝入门教材。
由于译者水平有限，书中难免会有不少翻译不够贴切的地方，敬请读者和葡萄酒爱好者、消费者指正。
当与朋友举杯、与家人相聚、与恋人陶醉之时，在漫漫旅途、他乡之地，在您工作成功之时……有这本葡萄酒入门书籍以及其他有关葡萄酒的杂志和葡萄美酒陪伴，您会有一份喜悦、有一些期待！
您还会有更多的健康、更多的亲情、更多的友情、更多的激情！

内容概要

这是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。
该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。
作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类，并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。
　该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点，并提供了大量感官评价试验的数据。
　这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书，可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者，并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客观信息。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：(加拿大)Ronald S.Jackson 译者：王君碧 罗梅 合著者：黄卫东 张平 邱迪文Ronald S.Jackson在皇后大学（Queen's University）获得学士和硕士学位，在多伦多大学获得博士头衔，后在康奈尔大学（Cornell University）休假期间其学术兴趣转向了葡萄栽培和葡萄酒酿造学。
在他担任布兰顿大学（Brandon University）植物学院教授兼院长时，开设了全加拿大第一门葡萄酒工艺课程。
多年来，他一直担任马尼托巴酒精饮料管理委员会（Manitoba Liquor Control Commission，MLCC）的技术顾问，组织了感官评价测试以训练和评选感官评审团成员。
他也是MLCC的外来品尝小组（External Tasting Panel，ETP）的常任成员。
除了这《葡萄酒的品尝-一本专业的学习手册》，他还著有《葡萄酒科学：原理，实践，感知》（Wine Science：Principles，Practice，Perception，2e.2000）、《节水，请喝葡萄酒》（Conserve Water Drink Wine，1997）和一些技术工艺综述文章，包括《生物科技：食品发酵》（Biotechnology：Food Fermentation，1999）的葡萄发酵产物部分，《葡萄酒酿造的现代生物科技：科学评估》（Modern Biotechnology of Winemaking in Wine：A Scientific Evaluation，2002）以及农业科学、食品科学和营养百科全书（Encyclopedia of Agricultural Science and Food Sciences and Nutrition）中的一些文章。
Jackson博士从教学岗位上退休后，便与布洛克大学冷凉气候葡萄栽培与酿造研究所（the Cool Climate Oenology and Viticulture Institute，Brock Uni-versity）合作，投身于葡萄酒相关研究的写作。
读者如有任何问题和建议，可通过jackson@globetrotter.net与他取得联系。

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒的品尝>>

书籍目录

1 引言　品评过程　外观　澄清度　颜色　黏性　起泡　酒泪　气味—杯中　感受—口中　味道与口感　气味—后鼻腔　余味　综合品质　阅读建议　参考文献2　视觉感受　颜色　颜色的感受与检测　品评中的重要性　来源　红葡萄酒　桃红葡萄酒　白葡萄酒　澄清　结晶体　沉淀物　蛋白质引起的混浊　酚类引起的混浊　变质　酒瓶内壁表面的沉积物　微生物引起的腐败　黏性　起泡　酒泪　阅读建议　参考文献3 嗅觉感受　嗅觉系统　鼻的嗅觉通道　与大脑连接的嗅觉系统上皮细胞和感受神经细胞　气味物质以及嗅觉刺激　相关的化学物质　酸类　醇类　醛类和酮类　乙缩醛类　酯类　硫氢化物及金属离子络合物　烃类衍生物　内酯及其他含氧杂环类　萜烯类及其氧化衍生物　酚醛类　吡嗪类及其他含氮杂环类　三叉神经的感觉　犁鼻器　气味的感受　嗅觉变化的来源　葡萄酒品尝中的气味评估　不良气味　氧化味　乙酸乙酯味　乙酸味　硫味　还原性硫化物的气味　……4　味觉和口感5　葡萄酒的定量评价（技术上）6　葡萄酒的定性品评（综合性）7　葡萄酒的类型8　葡萄酒品质的来源9　葡萄酒—佐餐饮品术语表索引

章节摘录

插图：6　葡萄酒的定性品评（综合性）上一章以葡萄酒感官特性的基本特点为基础，通过分类和鉴别的方法对葡萄酒的品尝进行了讨论。
本章关注的焦点是酿造葡萄酒的葡萄品种、葡萄酒的类型、原产地和特色。
对这些问题的讨论通常涉及对葡萄酒相关性质的定性分级。
尽管葡萄酒鉴赏家的评论常常令人印象深刻，然而对这些特性的感知却并不容易，这比上一章中经验丰富的葡萄酒品尝者所完成的任务更加困难。
大多数葡萄酒都不能表现出稳定的品种和地区特点，因此对这些特点的探索常常是毫无结果的。
只有一些质量好的酒才会明显地表现出品种或地区特点。
如果葡萄酒存在着稳定的品种和地区特点，有经验的品尝者可以识别这些差异，并且有能力根据葡萄酒的表现对其进行分级。
相比之下，不同类型葡萄酒之间的差异更容易被识别。
因为发酵的工艺和方式常常使葡萄酒产生一些独特的感官特点，因此有经验的品尝者很容易识别这些感官特性。
难点在于如何使用有意义的词汇来描述这些特性，并对它们如何分级取得共识。
由于葡萄酒的复杂性、发展趋势、平衡感、酒体和余味等特点的参考标准并不存在，以及感官词汇描述的主观性，使得清楚准确地定义这些特性是不可能的。
可能也正是因为这些困难的存在，葡萄酒才给人类提供了如此多的快乐和趣味以及无尽的讨论话题。

编辑推荐

《葡萄酒的品尝:一本专业的学习手册》：主要特色：葡萄酒品尝流程图；常见错误的避免；感官技能的测试和培训程序；详细的品尝表格；原始数据来源于具有十年以上经验的鉴赏家；表格、图像、文字相结合。
国家重大出版工程项目

第一图书网, tushu007.com

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