

<<走进葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<走进葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787122044488

10位ISBN编号：7122044483

出版时间：2009-5

出版时间：化学工业

作者：张建才//高海生

页数：183

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>

<<走进葡萄酒>>

前言

随着国际化脚步的加快，葡萄酒业的国际化已成为大势所趋，现今人们也越来越追逐健康高雅的生活。

葡萄酒在我们的生活中可以说不再陌生，但仍然有许多人向我们询问有关葡萄酒的知识。

在与葡萄酒多年的接触中；感触颇深，同时也向许多专家学者求教过，积累了一些经验，在这里与大家共同分享。

葡萄酒大众化趋势日益明显，广大消费者在琳琅满目的葡萄酒世界中，感觉虚无缥缈，无从下手。

本书为你揭开葡萄酒最后一道神秘面纱，让你与有着“生命之源”美称的葡萄酒零距离接触，直抵灵魂的最深处。

本书共分为三篇：葡萄酒知识、走进葡萄酒、葡萄酒文化。

以葡萄酒历史和简单的酿造工艺为主的葡萄酒知识篇，展现了葡萄酒最朴实的一面。

以葡萄酒品尝、鉴赏、选购为主要内容的走进葡萄酒篇，使你与葡萄酒进行肌肤接触，真正感受葡萄酒的魅力所在。

在本篇中，我们将教你如何与葡萄酒进行心灵的沟通，在这里我们对葡萄酒选购作了详细的阐述，相信会使你的葡萄酒选购本领技高一筹。

同时，本篇中还涉及葡萄酒礼仪方面的知识，使我国的葡萄酒与国际接轨。

葡萄酒有许多动人的故事，奇妙的用法。

在第三篇中，我们将为你开启葡萄酒的趣味之门，从另一个角度认识葡萄酒，品味葡萄酒，妙用葡萄酒。

本书面向所有葡萄酒爱好者，语言通俗易懂，普及葡萄酒知识。

对于葡萄酒爱好者来说，是一本必不可少的读物。

在葡萄酒这片浩瀚的海洋里，我们尽量收集每一滴有关葡萄酒的知识水滴，同时又经过我们编者的细心挑选，呈现在读者面前的是大海中最美的浪花。

但是，由于知识和相关经验不足，在编著中难免会出现不足，希望广大读者批评指正。

本书由河北科技师范学院张建才、高海生主编，侍朋宝(河北科技师范学院)、梁艳英(西北农林科技大学葡萄酒学院)、游玲(四川宜宾学院生命科学与食品工程系)、段雪荣、江涛(中粮华夏长城葡萄酒有限公司)、杨宗玲(华夏五千年北京葡萄酒有限公司)、郝建华[法国奥利维尔酒庄集团(上海)首席品酒师]收集并编写了部分内容，在此一并致谢！

<<走进葡萄酒>>

内容概要

本书介绍了葡萄酒相关的知识，包括常用葡萄品种，酿造基本知识，品尝、鉴赏、选购方法，佐餐常识等，还介绍了相关的典故和趣闻。

本书面向所有的葡萄酒爱好者，轻松的语言、精美的图片，带你走进一个美妙的葡萄酒世界。

<<走进葡萄酒>>

书籍目录

- 第一篇 葡萄酒知识 第一章 葡萄与葡萄酒历史 第一节 葡萄与葡萄酒的起源及发展历史 一、我国葡萄与葡萄酒的起源及发展历史 二、国外葡萄与葡萄酒的起源及发展历史 第二节 国内外葡萄酒发展现状及趋势 一、世界葡萄酒发展现状及趋势 二、我国葡萄酒发展现状及趋势 第二章 葡萄与葡萄酒的基本知识 第一节 葡萄的品种 一、酿酒葡萄的主要品种介绍 二、葡萄酒质量的决定因素 第二节 葡萄酒的种类 一、葡萄酒的概述 二、葡萄酒的命名 三、葡萄酒的分类 第三节 葡萄酒的酿造 一、葡萄酒的基本酿造过程 二、红葡萄酒的酿造 三、白葡萄酒的酿造 四、特种葡萄酒的酿造 第四节 葡萄酒的包装及储存 一、葡萄酒酒瓶 二、葡萄酒的酒标 三、葡萄酒的储存 四、橡木桶与葡萄酒 第二篇 走进葡萄酒 第三章 美酒佳酿——葡萄酒鉴赏篇 第一节 葡萄酒鉴赏的概述 一、葡萄酒鉴赏的基本内容 二、葡萄酒鉴赏的基础知识 第二节 葡萄酒鉴赏的基本步骤 一、葡萄酒外观的鉴赏 二、葡萄酒香气的鉴赏 三、葡萄酒口感的鉴赏 第三节 红葡萄酒鉴赏 一、红葡萄酒价格差别的原因 二、红葡萄酒的鉴赏 第四节 白葡萄酒鉴赏 第五节 香槟的鉴赏 第六节 白兰地鉴赏 第七节 鉴赏葡萄酒常用描述词汇 一、鉴赏葡萄酒常用的基本描述词汇 二、鉴赏葡萄酒常用的专业描述词汇 第四章 别具慧眼——葡萄酒选购篇 第一节 如何选购葡萄酒 一、购买地点的选择 二、依据包装选择 三、依靠酒标选择 四、外观观察 五、香气鉴别 六、口感 第二节 葡萄酒的年份 第三节 葡萄酒的产地 一、法国 (France) 二、意大利 (Italy) 三、西班牙 (Spain) 四、中国葡萄酒产区简介 第四节 国外葡萄酒质量等级的划分 一、法国葡萄酒的质量分级规定 二、意大利葡萄酒的质量分级规定 三、德国葡萄酒的质量分级规定 第五章 对酌共饮——葡萄酒饮用篇 第一节 葡萄酒饮用常识 一、饮酒的环境 二、酒±的选择 三、酒瓶的开启方法 四、饮酒注意点 第二节 餐厅点酒及礼仪 一、在餐厅如何点葡萄酒 二、葡萄酒的餐桌礼仪 第六章 美酒佳肴——葡萄酒佐餐篇 第一节 葡萄酒配菜理论 一、葡萄酒配菜的基本理论 二、最不适合与葡萄酒搭配的佳肴 第二节 中餐菜系与葡萄酒 一、猪肉和鸡肉 二、鸭肉 三、广东的特产品心 四、川菜 五、我国的传统节日食品与葡萄酒 第三节 西餐菜点与葡萄酒 第七章 健康人生——葡萄酒保健篇 第一节 葡萄酒的营养成分 第二节 葡萄酒与健康 一、葡萄酒具有开胃健脾、帮助消化和防止便秘的作用 二、葡萄酒可以预防心血管疾病 三、葡萄酒对防癌抗癌具有重要作用 四、葡萄酒的美容养颜作用 五、红葡萄酒可以降低白内障的发生 六、葡萄酒中的神秘物质——白藜芦醇 第三篇 葡萄酒文化 第八章 葡萄酒文化 第一节 葡萄酒文化的沿革 一、人文和社会氛围 二、艺术、精神与葡萄酒 三、世界各国的酒文化 第二节 葡萄酒俱乐部 一、葡萄酒俱乐部的定义 二、葡萄酒俱乐部的主要类型 第三节 葡萄酒与旅游 一、世界上的顶级葡萄酒园——拉图堡 二、毕雄·拉朗庄园——两位女性的历史成就 三、山西太古怡园酒庄 四、张裕·卡斯特酒庄 五、华夏庄园和朗格斯酒庄 第九章 红酒故事 第一节 波尔多传说 第二节 葡萄酒酒神 一、古希腊的酒神 二、罗马的酒神 三、希伯莱的诺亚醉酒故事 四、拿破仑的葡萄酒有点儿神 第三节 葡萄酒酒标里的民主 第十章 葡萄酒之最 第一节 世界上最好的葡萄酒 一、法国葡萄酒——葡萄酒之冠 二、意大利葡萄酒——独具特色 三、西班牙葡萄酒——雪莉酒 四、德国葡萄酒——浓重的酸味和果香味 五、德国最大的葡萄酒产地——乌腾堡 第二节 世界上最昂贵的葡萄酒 一、最贵的标准瓶装葡萄酒 二、最贵的大瓶装葡萄酒 三、最贵的加烈葡萄酒 四、拍卖会上最贵的批售葡萄酒 五、最贵的白葡萄酒 六、最贵的单支勃艮第红酒 七、最贵的批售勃艮第葡萄酒 八、最贵的被打破的葡萄酒 九、慈善拍卖会上售价最高的葡萄酒 十、三款世界极品葡萄酒 第三节 最早涉及葡萄酒的法规 参考文献

<<走进葡萄酒>>

章节摘录

插图：第一篇 葡萄酒知识第一章 葡萄与葡萄酒历史第一节 葡萄与葡萄酒的起源及发展历史葡萄，为希腊文batrus之译音，亦有人认为是伊斯兰教budawa之译音。

中国史书《史记》、《汉书》中均称“蒲陶”，《后汉书》中称“蒲萄”，后来才逐渐使用“葡萄”这一名称。

葡萄及其加工品美味可口并有丰富的营养价值，葡萄树是寿命较长的一种果树，容易更新复壮，丰产年限很长，对多种土壤和气候条件均有较强的适应性，而且结果早、易丰产、效益高，千百年来不断向世界各地传播。

人类栽培葡萄的历史非常悠久，约有5千~7千年。

最早是在古代尼罗河流域的埃及栽培的，这里地处亚非干旱地带，终年雨量稀少，气候非常干燥，适合人类生活的地区只有尼罗河沿岸和下游三角洲。

尼罗河水每年定期泛滥，使得狭长的河谷区土地肥沃，灌溉便利，为谷物的生长和果木的栽培提供了十分优越的自然条件。

考古发现，在古埃及第一、二王朝的陵墓中，有“王家葡萄园”印章和无数完整或破碎的酒具，部分酒具黏土塞上的印记，还提到王家葡萄园的名称和管理它们的官吏的称号，但是当时的葡萄仅仅在王家和贵族的庭园和领地上栽培。

随后，葡萄栽培技术不断发展，逐渐被人们所掌握并由此传播到希腊。

罗马人从希腊人那里学会葡萄栽培和葡萄酒酿造技术后，很快在意大利半岛全面推广。

古罗马时代，葡萄种植已非常普遍。

随着罗马帝国的辉煌，葡萄的栽培技术传播到世界的每一个角落，其中包括法国、西班牙、北非以及德国莱茵河流域地区，并形成很大的规模。

直至今日，这些地区仍是重要的葡萄和葡萄酒产地。

15~16世纪，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传入南非、澳大利亚，新西兰、日本、朝鲜和美洲等地。

19世纪中叶，是美国葡萄和葡萄酒生产的大发展时期，1861年从欧洲引入葡萄苗木20万株，在加利福尼亚建立了葡萄园，栽培面积达300多万亩，但由于根瘤蚜的危害，几乎全部被摧毁，后来用美洲原生葡萄作为砧木嫁接欧洲种葡萄，防治了根瘤蚜，葡萄栽培和葡萄酒生产才又逐渐发展起来。

<<走进葡萄酒>>

编辑推荐

《走进葡萄酒》讲述了：葡萄酒大众化趋势日益明显，广大消费者在琳琅满目的葡萄酒世界中，感觉虚无缥缈，无从下手。

《走进葡萄酒》为你揭开葡萄酒最后一道神秘面纱，让你与有着“生命之源”美称的葡萄酒零距离接触，直抵灵魂的最深处。

<<走进葡萄酒>>

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>