第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒的一切&自酿葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的一切&自酿葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787122126665

10位ISBN编号：7122126668

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：赵晧哲

页数：280

译者：千太阳

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

学会比做水果沙拉还简单的酿造葡萄酒的方法小时候，在妈妈酿造的葡萄酒差不多被喝完的时候，我和妹妹一起吃掉了酒瓶里剩下的葡萄粒，结果大醉了一场。
因为葡萄粒中含有酒精，所以我们变得特别兴奋，一起唱歌跳舞，结果被妈妈训了一顿。
如今，因为流行健康的饮酒文化，所以葡萄酒受到了大家的追捧。
被大家认为是健康酒的葡萄酒消费，也在不断地增长。
葡萄酒和其他酒不一样，葡萄酒的种类和味道是各式各样的，所以第一次饮用时往往很难接受。
但有时正是因为这个原因，才会更加迷恋葡萄酒的魅力。
最近很多人不再满足于单纯地喝葡萄酒，而是开始关注葡萄酒的酿造方法，并且感兴趣的人变得越来越多。
我所介绍的酿造方法，并不是在烧酒里面泡制葡萄酒，而是把葡萄捣碎后，经过发酵过程酿造正宗的葡萄酒。
大家可能对正宗葡萄酒的酿造方法比较陌生。
但是，只要学会酿造葡萄酒的方法，我们就可以通过非常简单的制作过程，酿造出味道绝佳的葡萄酒。
根据使用的水果品种，可以确定水果酒的颜色和味道。
葡萄酒也是一样，葡萄酒的颜色、味道和香气，都是由酿酒师的酿造能力决定的。
并且由于葡萄酒在橡木桶里熟化时，酵母与发酵方法等酿造技法的不同，葡萄酒的味道也会有所差别。
直接利用当季的新鲜水果来酿造葡萄酒，不仅酿酒过程会别有趣味，品尝过程更会让人感到愉悦。
这样的葡萄酒，具有适合自己喜好的特别口感和香味，而且是独一无二的。
我们可以和家人一起酿造这些特别的葡萄酒，并且酿酒过程可以给家人提供一个沟通与协作的机会，还能创造出一种很好的饮酒文化。
葡萄酒并不是一种简单的饮用品，而是将农业、产业、科学、文化合为一体的综合产物。
酿造一瓶葡萄酒，需要1kg以上的葡萄，而一瓶白兰地则需要8kg以上的葡萄。
利用剩余的水果或特殊水果，酿出国产品牌的葡萄酒，不仅可以提高农业的附加价值，还可以增加农民收入。
因此，能够利用几串葡萄创造出数百万元价值的高附加价值产业，就是葡萄酒产业。
本书主要介绍葡萄酒的历史和文化、享用葡萄酒的方法、葡萄酒的选择及保管方法等，都是一些简单易懂的葡萄酒知识。
并且，书中会详细介绍酿造葡萄酒的方法，只要读者用心学习，就能品尝到自己亲手酿造的葡萄酒。
葡萄酒的常识与自酿葡萄酒的内容，各占本书的一半。
总的来说，本书讲述的重点还是葡萄酒的自酿方法。
为了让大家都能与亲人一起享用自己亲手酿造的葡萄酒，作者把自己学到的精髓内容，都记录在本书中。
书中介绍了最基本的葡萄酒酿造方法，冰葡萄酒、香槟、波特酒、雪莉酒等强化酒的酿造方法，以及利用苹果、梨、树莓、野葡萄、梅果、柑橘、草莓等多种水果，酿造独特葡萄酒的秘方。
此外，还介绍了通过蒸馏葡萄酒来酿造白兰地的方法。
书中的制作方法叙述得非常详细，初学者也能轻松看懂。
赵晧哲

内容概要

献给深爱葡萄酒的人
这是一本介绍葡萄酒一切知识的指南。
不仅讲述了即使是初学者也能轻松理解的葡萄酒历史和文化、品尝的方法、葡萄酒的挑选和保存等内容，还详细介绍了从基本的葡萄酒酿法到加度葡萄酒、利用各种水果酿制果酒、白兰地等30多种酒的酿造法。

作者简介

赵皓哲
拥有与众不同爱好的人白天在韩国国税厅力公，下班后呢，酿酒，再就是观察酿好的酒，不求闻达于书卷。
传统酒、葡萄酒、啤酒、威士忌、白兰地等，只要是能找到的酒，作者都会潜心研究并加以评价，其乐融融。
随着对葡萄酒了解的加深，作者已经不再停留于“喝一醉”的阶段，开始注意酒里的文化和传统。

通过书中葡萄酒文化系统的、准确的介绍和作者独创的酿造法，希望能为深爱葡萄酒的人尽自己的一点微薄之力。

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒的一切&自酿葡萄酒>>

书籍目录

Part 01
带有魅惑香气的葡萄酒的故事
Chapter 01 陪伴人类走过喜怒哀乐的同行者——葡萄酒 2
01葡萄酒的定义 3
02国际葡萄酒市场的发展趋势4
Chapter 02 从故事中感知葡萄酒的历史 6
01人类最初的葡萄酒痕迹 7
02古代，传到欧洲的葡萄酒 7
03中世纪，葡萄酒的黑暗时期8
04近代，葡萄酒产业的复兴期9
05欧洲葡萄酒的灾难，葡萄根瘤蚜10
06现代社会，葡萄酒产业的成长期11
Chapter 03 葡萄酒，我们要亲手酿造 12
自己酿造受欢迎的葡萄酒 13
Chapter 04 葡萄酒的分类方法 15
01按照颜色区分 16
02 按照含糖度区分 17
03按照酒体区分 18
04按照特殊酿造方法区分 19
05按照酿造材料区分22
06就餐时选择合适的葡萄酒 23
Chapter 05 怎样酿造葡萄酒24
01葡萄酒的酿造过程 25
02葡萄酒的熟化过程 28
Chapter 06 葡萄品种和葡萄酒的种类 30
01酿造用葡萄的特征 31
02红葡萄酒的葡萄品种 32
03白葡萄酒的葡萄品种 34
Chapter 07 白兰地的故事 36
01白兰地是什么 37
02白兰地的历史 37
Chapter 08 顶级白兰地，干邑和阿尔马涅克 39
01白兰地的生产地区40
02干邑 40
03有名的干邑产品 42
04阿尔马涅克 45
05有名的阿尔马涅克产品 46
Part 02
尽情享受让我心动的葡萄酒
Chapter 09 真正享用葡萄酒的方法 48
01葡萄酒的适宜温度 49
02根据用途选择葡萄酒杯 50
03透气 51
04换瓶 52
05保存剩余葡萄酒的方法 53

Chapter 10 打开葡萄酒 54
01打开葡萄酒瓶盖的方法 55
02 打开起泡葡萄酒（香槟）瓶盖的方法 56
Chapter 11 正确地品味葡萄酒的色、香、味 58
01抛弃对品尝葡萄酒的偏见 59
02观察葡萄酒的颜色和黏性 59
03享受葡萄酒的香气60
04品尝葡萄酒的味道61
05鉴别葡萄酒 62
Chapter 12 解读葡萄酒商标64
01葡萄酒的商标 65
02解读传统葡萄酒的商标 66
03解读新兴葡萄酒生产国葡萄酒的商标 67
Chapter 13 葡萄酒正确的购买方法 70
01如何购买葡萄酒 71
02在哪里购买葡萄酒71
03察看生产年份 72
Chapter 14 保留葡萄酒原有味道和香气的储藏方法 74
Chapter 15 选择适合饮食的葡萄酒 76
01葡萄酒和饮食的搭配方法 77
02适合各种料理的葡萄酒 78
03 葡萄酒和芝士 79
Chapter 16 在餐厅品尝葡萄酒 80
01点葡萄酒 81
02主人品尝 82
03享受葡萄酒 82
Chapter 17 在家中用葡萄酒招待客人 84
01葡萄酒的选择和购买方法 85
02 葡萄酒的服务 85
Chapter 18 葡萄酒和健康的关系 86
01代替医药品作用的葡萄酒 87
02葡萄酒的副作用 87
03正确饮用葡萄酒的方法 88
Chapter 19 可以获得葡萄酒信息的地方 89
Part 03
寻找葡萄酒之旅——世界各国知名的葡萄酒
Chapter 20 法国的葡萄酒 92
01 法国主要的葡萄酒产地 93
02 法国葡萄酒的品质等级 93
03 波尔多 94
04 勃艮第 98
05 罗纳河谷 101
06 卢瓦尔河 101
07 香槟 102
08 其他知名葡萄酒产地 103
Chapter 21 意大利葡萄酒 104
01 意大利的主要葡萄酒产地 105

02 意大利葡萄酒的品质等级 106
03 皮埃蒙特和西北部地方 107
04 托斯卡纳和中西部地方 107
05 威尼托和东北部地区 108
Chapter22 德国葡萄酒 110
01 德国葡萄酒的特征 111
02 德国的主要葡萄酒产地 111
03 德国葡萄酒的品质等级 112
04 冰酒和干果颗粒精选 113
Chapter23 美国加利福尼亚的葡萄酒 114
01 美国主要的葡萄酒产地 115
02美国葡萄酒的品质等级 116
Chapter24 其他主要葡萄酒生产国 118
01 西班牙 119
02 葡萄牙 120
03 智利 122
04 澳大利亚 124
Part 04
利用小包装酿酒原料，轻松酿造葡萄酒
Chapter 25 酿造葡萄酒的基本工具与材料 128
01“ 小包装酿酒原料 ” 129
02 家酿葡萄酒工具 130
03 先对工具进行杀菌消毒 134
Chapter 26 用“ 小包装酿酒原料 ” 酿造“ 嘉本纳沙威浓 ”
红葡萄酒 136
Chapter 27 酿造甜润醇美的冰葡萄酒 148
Chapter 28 掌握葡萄酒酿造学，你也可以变身为葡萄酒
酿造高手 156
01 葡萄酒的酒精发酵原理 157
02 各种小包装酿酒原料的酿造方法 157
03 测量葡萄酒酒精度的方法 160
04 通过稀释浓缩汁制成葡萄汁 161
05 给葡萄汁供应氧气 162
Part 05
用葡萄酿造出新鲜的美酒
Chapter 29 正确选择葡萄与酵母的方法 166
01酿造原料 167
02红酒的发酵与储存，红酒酵母 169
Chapter 30 用传统的方法酿造葡萄酒 171
Chapter 31 用科学的方法酿造葡萄酒 183
Chapter32 酿造白葡萄酒 197
Chapter 33 要成为高手，就要研习酿酒学理论知识 207
01总酸度的测定、补酸以及pH值的调节208
02葡萄酒与氧气之间的关系209
03 橡木桶与葡萄酒培养之间的关系 210
04葡萄酒的杀菌 212
05 酿造甜葡萄酒 212

06 发酵的管理213
07使用安定剂 214
08添加单宁 215
09 测定亚磺酸含量的方法 216
Part 06
特殊方法教你酿造个性葡萄酒
Chapter 34 香槟与起泡葡萄酒的酿造方法 218
Chapter 35 米葡萄酒的酿造方法 224
Chapter 36 强化葡萄酒酿造方法 228
Chapter 37 覆盆子红酒酿造方法 234
Chapter 38 苹果红酒与七喜 241
Chapter 39 野葡萄酒的酿造方法 245
Chapter 40 草莓红酒的酿造方法 249
Chapter 41 酿造柑橘酒 253
Chapter 42 酿造梨酒 257
Chapter 43 酿造梅酒 261
Chapter 44 酿造干邑风格的白兰地酒 265
Chapter 45 酿造苹果白兰地酒 271
Chapter 46 酿造其他葡萄酒的方法 275
01酿造桃红葡萄酒 276
02酿造博诺莱新酒风格的葡萄酒 276
03酿造晚收葡萄酒风格的葡萄酒277
04酿造冰葡萄酒 278
05酿造贵腐酒279
06 酿造葡萄醋280

章节摘录

版权页：插图：发酵结束的葡萄酒的颜色是灰蒙蒙的，放置一段时间，酵母和残渣会慢慢沉淀。
这时，把上面的清澈部分倒进其他容器内，就能制作出纯净的葡萄酒。
这样酿造的葡萄酒，起初味道稍微有些粗糙，香气也不协调，所以要在凉快的地方进行熟化。
在这个过程中，葡萄酒里的多种成分会相互作用，颜色也渐渐变得纯正，味道和香气逐渐稳定，成为香味（bouquet）丰富的葡萄酒。
如果在橡木桶里进行熟化，橡木成分和葡萄酒成分会互相反应，生成新的香气。
并且根据橡木桶的成分，可以制作添加香草香、吐司香、树木香等多种香气的葡萄酒。
并不是只有在橡木桶里进行熟化，才能制作出高级葡萄酒。
嘉本纳沙威浓、西拉、雪当妮等浓郁型葡萄酒，比较适合在橡木桶中进行熟化。
但是有新鲜感的雷司令、白沙威浓、佳美等品种，则会被橡木香味所覆盖，所以不适合在橡木桶里熟化。
虽然不锈钢熟化桶比橡木桶的价格更高，但是为了保存丰富的水果香，一般都会选择使用不锈钢熟化桶。
葡萄酒生产者为了创造新颖的味道，尝试混合多种葡萄酒，创造出全新口味的混合酒。
混合法不是单纯地混合两个以上品种的葡萄酒，而是在混合过程中互相补充味道中的不足，使味道更加协调。
当然，没有混合的单一品种的葡萄酒，也很受大家的欢迎。
熟化和混合过程结束后，将酒浆过滤并灌入瓶中，用软木塞密封住瓶口。
封口并不表示酿造结束，瓶子里面的葡萄酒仍在熟化。

媒体关注与评论

一瓶葡萄酒包含着比世界上所有书本更多的哲学。
——巴斯德（Pasteur）葡萄酒让我们的日常生活变得舒服、沉着、冷静，还可以培养我们的耐心。
——本杰明·富兰克林（BenjaminFranklin）葡萄酒是世界上最高贵的饮品。
——海明威（Hemingway）上帝创造了水，人却创造了葡萄酒。
——维克多·雨果（VictorHugo）葡萄酒就像相处很久的朋友，它是自己诞生的，而不是被人发明的。
它总是用新奇和预料不及，来让我们惊喜。
——萨尔瓦多·露契亚（SalvatoreLucia）葡萄酒可以把悲伤转化为快乐，把陈腐转化为新奇，也会给人带来灵感，让人忘却工作的劳累。
——拜伦（Byron）我喜欢所有悠久的事物。
相处很久的朋友，久远的岁月，多年的习惯，古老的图书，还有越久越香醇的葡萄酒。
——奥立佛·高尔斯密（OliverGoldsmith）好的葡萄酒总是从微笑开始，而又从微笑结束。
——威廉·索科林（WilliamSokolin）

编辑推荐

《葡萄酒的一切&自酿葡萄酒》编辑推荐：1、葡萄酒的历史、世界名酒、品酒的方法……这里有关于葡萄酒的一切。
2、手指间流出的魅惑和香气。
用低廉的成本就可以酿造出的幸福享受——My Wine3、这是一本只属于你的“葡萄酒地图”。

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