第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒的品格>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的品格>>

13位ISBN编号：9787508485850

10位ISBN编号：7508485858

出版时间：2011-7

出版时间：水利水电出版社

作者：马红

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

有人统计过《圣经》里先后有520余次提到葡萄酒，不仅如此，耶稣曾对12门徒说：“喝葡萄酒可以平静你的心灵，让你安详。”可见葡萄酒对西方历史、文化，甚至宗教的影响多么深远。

葡萄酒如人一样，要经历出生、幼年、青年、中年、老年和死亡的必然过程。所以，品酒如“品人”，它不仅仅是一种健康时尚的饮品，更是一种身份、一种追求和一种人生态度。
如果你今天打开了一瓶葡萄酒，它的味道一定和其他任何一天打开的时候有所不同。
葡萄酒的这种生命特质，总是勾起人们的好奇心去了解它的今生前世。

与人一样，好酒也需要遇到懂得欣赏它的人，才能擦出激情的火花。
大多数国人喝葡萄酒没想过文化、品味，甚至健康，对葡萄酒缺乏真正的认识，对其历史、文化、礼仪等更是一知半解。
葡萄酒的品尝不仅只是喝，更像是透过嗅觉与味觉所进行的审美体验，一种用感官阅览世界的奇妙途径。
品酒蕴涵着如此多的意义，有着如此多样的变化，所以你需要一本入门、品饮与选购的葡萄酒书籍，为你讲述有关葡萄酒的一切，这也正是本书的宗旨。

本书共分为7大章节从葡萄的采摘、发酵、酿制、营养，到葡萄酒的酒杯、酒瓶、价位、窖藏再到养生、佐餐、品饮，360度涵盖葡萄酒知识，具备全面而实用的指导性。
除了这些基础知识外，还分类讲述了法国、意大利、德国、奥地利、葡萄牙、美国、澳大利亚、新西兰、阿根廷、南非、中国等国的葡萄酒等级、品味与特色。

更值得一提的是，为了便于读者阅读和记忆，本书加入了风趣幽默的三个人物角色和一只可爱的猫咪，为大家图文并茂地、轻松地、情景化地图解葡萄酒知识，使本书成为最亲民、最实用、最趣味的葡萄酒完全说明书。

不是每个人都有机会成为品酒师，但是本书能让热爱葡萄酒、喜欢葡萄酒的读者具备和品酒师一样的知识，让你不再只是“喝”葡萄酒，更能幸福的“品”出葡萄酒的价值。

第一图书网, tushu007.com

<<葡萄酒的品格>>

书籍目录

Chapter 1 葡萄美酒，千滋百味知多少
葡萄酒的那些曾经
那一年，葡萄进入酒的世界
葡萄酒的青涩童年
葡萄酒与橡木桶的故事
Tips：最好的葡萄品种
趣闻：酿酒师的生活
葡萄酒的“个性”资料
姓名：破解酒标的秘密
生日：你最爱喝哪一年的
出生地：葡萄酒会不会想家呢
成长历程：葡萄酒的酿造
性格：天然全汁干红，还是人工半汁半干白
个性装扮：葡萄酒瓶也有名字
冒泡泡的快乐——葡萄汽酒
汽酒是怎么酿造的
汽酒≠香槟酒
香槟的优雅风范
开香槟的技巧
闻香识酒，品酒时的最大考验——盲品
观酒色，视线后的真实
闻酒香，空气中的微妙
品酒味，舌尖上的跃动
葡萄酒的秘密
越贵越好吗
葡萄酒越陈越香吗
年份决定一切，对吗
葡萄酒的灵魂：单宁
葡萄酒≠红酒
“高级”和“日常”的区别
软木塞秀场
优雅搭配，葡萄酒的“伴侣”们
每种葡萄酒都能配餐
红酒配红肉
白酒配白肉
葡萄酒搭配中国菜
Chapter 2 红紫诱惑，娇媚从健康开始
葡萄酒中的健康精灵
葡萄酒的魔力
抗氧化延缓衰老
促进循环，滋润肌肤
美白去斑，光洁亮丽
代谢顺畅，瘦身减肥
产后恢复
减压舒缓，帮助睡眠

保证消化通畅
有效抑制心血管疾病
防治感冒，提高免疫力
促进微量元素吸收
明目清瘀，让视界更清晰
以酒养生之道
严格的“适量”
原汁饮用暖胃
睡前饮用安眠
餐前饮用开胃
餐后饮用消食
美容要选干葡萄酒
每天一小杯
红酒面膜的神秘面纱
教你自制白葡萄酒爽肤水
奢华美人：葡萄酒浴
葡萄酒的健康美丽配方
葡萄酒与蔬菜——红酒炖鲜蘑、
红酒烩紫甘蓝
葡萄酒与肉类——红酒牛排、红酒鸡翅
葡萄酒与海鲜——红酒螺片、
红酒柠檬煎鳕鱼
葡萄酒与乳酪——红酒蛋糕、干白提拉米苏
葡萄酒与水果——红酒炖雪梨、
法式红酒炖蜜桃
葡萄酒与主食——红酒养生粽、
红酒意大利面
葡萄酒与甜品——红酒果冻、
巧克力红酒冰淇淋
Chapter 3 千挑万选，众里寻它千百度
极致品位，考验的是你的眼光
与众不同的“极品”卖场
行家的品牌之选
那些特殊年份的酒之骄子
“贵族”们的国籍
Tips：百元葡萄酒与千元葡萄酒的区别
平民巧匠，经验够不够是关键
深藏不露“淘”酒铺
最亲民的“偶像”品牌
被生日所决定的大众化命运
Tips：用最少的钱买最体面的酒
最能撑场面的“平民”酒
臻选的心意，让瞬间成为永久
礼品——这厢有“礼”了 77
聚会——相聚只为它的醇美
特殊——特殊的夜，特殊的你
自饮——我独享的浓香

佐料——配角也优雅
无声的节奏，选购的步骤
step 1：细阅酒标
step 2：轻点试饮
step 3：如何快速诊断葡萄酒的缺陷
step 4：静观瓶身
step 5：开瓶细评
Chapter 4 优雅致尚，落瓶起杯的高贵
餐厅选酒的技巧
价格是品质的最好标识
餐厅推荐的酒可以相信吗
一瓶够不够
让侍酒师和服务员帮忙
如何向侍酒师表达自己的喜好
葡萄酒的饮用礼仪
不要被推销员误导
品酒会
品酒是一种思考
携酒赴会——带不同的酒有不同的意义
美味是“换”来的——可不要独享哦
餐会
让侍酒师点酒
侍酒师为什么递给你软木塞
餐前、主菜、甜点、餐后配酒各有讲究
斟酒的顺序
斟酒量多少为宜
百搭酒——香槟
餐桌上的困惑
一定要先品后饮
为什么品酒前要摇杯
每种酒都需要醒酒吗
请问，我可以换一瓶吗
这半瓶，可以打包吗
Chapter 5 美酒醇香，亦梦亦幻也是真
优雅细致的品味——葡萄酒的酒具
学会选最适合的酒杯
杯子的形状决定味道
“高脚美女”的冷傲
“内敛含蓄”的白酒杯
会“呼吸”的红酒杯
透亮的洁净，水晶的高雅
Tips：如何清洗葡萄酒杯
教你开瓶小技巧
葡萄酒的饰品
滗酒瓶——透视的艺术
存酒瓶——娇小的优雅
时间静止的那一刻——葡萄酒的品尝

第一图书网, tushu007.com

恰好在此时——最佳饮用时间
白葡萄酒的最佳饮用时间
红葡萄酒的最佳饮用时间
体验脉脉温情——最佳饮用温度
白葡萄酒的最佳饮用温度
红葡萄酒的最佳饮用温度
香槟酒的最佳饮用温度
饮前一小时的冷藏
纯正原味——葡萄酒的天然醇香
葡萄酒可以配雪碧、话梅吗
极妙混合——葡萄酒鸡尾酒的调配
葡萄酒鸡尾酒
香槟鸡尾酒
沉醉之后——葡萄酒的优雅劲力
第一次品尝又酸又涩
葡萄酒也能让你天旋地转
Tips：喝完葡萄酒不宜立即刷牙
葡萄酒与性格
Tips：你的气质最适合喝哪种葡萄酒
通过葡萄酒可以看穿一个人的性格
酒性各异，葡萄酒也有个性
Tips：与十二星座最配的葡萄酒
Chapter 6 永恒留恋，金屋藏娇也温柔
葡萄酒在瓶中的成长
成长中颜色的改变
成长中香味的变化
如何把葡萄酒带回家
葡萄酒的保存条件
红酒的年份≠生产日期
喝了一半的葡萄酒如何保存
葡萄酒最“害怕”的东西
葡萄酒的投资收藏
礼品葡萄酒的包装和运送
Chapter 7 绮丽风情，一方水土一方美味
古老的传统，悠久的历史
葡萄酒之尊——法国
Tips：世界上最贵的葡萄酒
趣闻：拿破仑最爱的红酒军队
也要行礼的酒庄
葡萄酒之源——意大利
Tips：意大利葡萄酒常用词汇
西施佳雅让官僚主义低头
葡萄酒之乐——德国
Tips：白葡萄酒冰镇口味更佳
趣闻：贝克汉姆用什么招待客人
葡萄酒之珍——奥地利
Tips：奥地利葡萄酒的质量级别

第一图书网, tushu007.com

秘技：奥地利白酒是品位的象征
葡萄酒之国——葡萄牙
Tips：在葡萄牙酒比水还便宜
趣闻：葡萄牙得名于葡萄酒吗
葡萄酒之贵——匈牙利
Tips：吃匈牙利菜一定要配匈牙利葡萄酒
趣闻：匈牙利的国歌中也有葡萄酒的身影
创新的工艺，快速的崛起
逆流中的顽强——美国
核心产区——加利福尼亚州
Tips：美国葡萄酒内容详尽的酒标
秘技：用美国葡萄酒打造美式浪漫情人节
南半球的“法国”——澳大利亚
Tips：初品酒者的最佳选择
秘技：最适合恋人共饮的澳大利亚葡萄酒
活泼亮丽的少女——新西兰
Tips：新西兰两大强项酒
秘技：新西兰葡萄酒最适合夏天喝
异域猎艳的娇美——阿根廷
Tips：阿根廷的易拉罐装葡萄酒
趣闻：南非世界杯赛前球员喝酒开胃
天生丽质的绝色——智利
Tips：性价比最高的四款智利葡萄酒
趣闻：红魔鬼品牌的由来
果香四溢的温柔——南非
Tips：南非葡萄酒销量赶超法国
趣闻：你知道Black Wine吗
新秀中的“巨人”——中国
Tips：中国葡萄酒与国外葡萄酒的区别

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