第一图书网, tushu007.com

<<葡萄美酒>>

图书基本信息

书名：<<葡萄美酒>>

13位ISBN编号：9787534576850

10位ISBN编号：7534576857

出版时间：2010-11

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：希望工作室

页数：159

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

本书是一部关于葡萄酒的大众读物，内容丰富，从葡萄的品种、酿制、营养，到葡萄酒的酒杯、酒瓶、品饮，再到法国、德国、意大利、美国、加拿大、中国等国葡萄酒的等级与特色，都进行了一番精心讲述，适合葡萄酒爱好者阅读。
好了，让我们一同开始葡萄酒的传奇之旅吧。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

葡萄酒的历史法国葡萄酒德国葡萄酒意大利葡萄酒西班牙葡萄酒葡萄牙葡萄酒匈牙利葡萄酒保加利亚葡萄酒美国葡萄酒澳大利亚葡萄酒中国葡萄酒全球顶级酒庄不能错过的十款酒王名人与葡萄酒葡萄酒是怎样酿成的葡萄酒的等级划分解读葡萄酒酒标酿酒的白葡萄品种酿酒的红葡萄品种葡萄酒的红与白识别葡萄酒的“年龄”葡萄酒瓶的学问葡萄酒与软木塞葡萄酒与橡木桶葡萄酒的奢华“配件”高贵尽在酒杯中酒与杯的完美搭配葡萄酒的年份各国白兰地特点选择好酒的妙招好酒未必是贵的挑选香槟的技巧葡萄酒陈年那些事选购进口葡萄酒节日选用葡萄酒婚礼选用葡萄酒夏季选用葡萄酒商务场合选用葡萄酒……

章节摘录

版权页：插图：葡萄酒外观多数应为澄清透明，有光泽。
在白色背景下从酒杯正上方看红酒，混浊的不宜选用。
看酒从杯壁均匀流下时的速度，流得越慢，酒质越好。
把酒杯侧斜45度角，观察红酒与杯壁结合部的一层水状体，越宽则表明酒精度越高。
在水状体与酒体结合部能出现不同的颜色，显示出酒的酒龄。
蓝色和淡紫色为3－5年酒龄。
红砖色为5－6年。
琥珀色为8－10年。
红葡萄酒颜色丰富，具有多变性和多样性。
不同的葡萄品种酿成的红葡萄酒，颜色有所差异。
通常用没有花纹的玻璃杯，因为它是无味的，所以不会影响到酒的天然果香和香气。
因为玻璃杯是无色的，有助于正确判断酒的颜色。
白葡萄酒越老，颜色会渐渐变深。
红葡萄酒越老，颜色会渐渐变浅。
看饮用场合。
作为开胃酒的葡萄酒，不宜和甜点搭配。
除了在平日饮用外，红酒在喜宴、派对上都很受欢迎，但不同场所和环境所饮用的分量大有分别。
假如在派对上大量饮用红酒的话，价钱可选便宜点，酒的种类可较普及，避免过度消费。
看菜肴搭配。
从搭配的菜肴来讲，奶油鸡适合白葡萄酒，烤羊肉则要搭配醇厚的红葡萄酒。
一般来说，红葡萄酒适合红烧肉、酱汁类、奶酪和熏肉制品，而白葡萄酒则偏好鱼类和蔬菜类。

编辑推荐

《葡萄美酒》：慢生活丛书

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