第一图书网, tushu007.com

<<弘兼宪史法国葡萄酒讲座>>

图书基本信息

书名：<<弘兼宪史法国葡萄酒讲座>>

13位ISBN编号：9787544256315

10位ISBN编号：7544256316

出版时间：2012-1

出版时间：南海出版公司

作者：(日) 弘兼宪史

页数：192

译者：张佳雯

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

<<弘兼宪史法国葡萄酒讲座>>

内容概要

最有传统、最有内涵、最能体现葡萄酒精髓的，当属法国葡萄酒。
作为一位漫画家，作者弘兼宪史以自己独特的方式诠释了法国葡萄酒致命的吸引力。
本书以84个关键词为线索，带你走进法国葡萄酒的世界。
深入浅出地介绍波尔多、勃艮第、罗纳河谷、普罗旺斯、卢瓦河谷、香槟地区等耳熟能详的产区，以及各产区葡萄酒的口感、特色、佳酿和酒庄，让你了解生动、丰富、多元、执著地坚持着传统的法国葡萄酒。
即使没有葡萄酒知识的人，读完本书，也能迅速掌握重点，锁定自己喜爱的酒款。

作者简介

弘兼宪史
1947年生于日本山口县，早稻田大学法律系毕业，曾任职于松下电器销售部。
1976年正式成为漫画家，拥有众多漫画迷，曾获“小学馆漫画奖”劲儿“讲谈社漫画奖”，代表作有“岛耕作系列”等，妻子柴门文同是漫画家。
弘兼宪史对葡萄酒颇有研究，因而创作了一系列与葡萄酒相关的书，除本书外，还有《弘兼宪史法国葡萄酒讲座》《弘兼宪史世界葡萄酒讲座》《弘兼宪史顶级葡萄酒讲座》等。

第一图书网, tushu007.com

<<弘兼宪史法国葡萄酒讲座>>

书籍目录

第1章信息丰富的酒标
1产地 种类丰富、品质优良———从法国葡萄酒开始！

2酒标 葡萄酒的“ 履历 ”
3分级 开怀畅饮与小口浅酌的葡萄酒
4AOC 酒标上的出处越详尽，葡萄酒等级越高
5年份 挑选葡萄酒要讲究年份
第2章让葡萄酒更好喝的秘诀
6 酒单 大大方方点便宜酒！

7 品酒顺序 先白后红，享受不同风格
8 品酒前的准备 温度影响葡萄酒的风味
9 酒杯 酒杯影响酒的风味
10颜色 选择色泽澄澈的酒
11 香气 香气在品酒中很重要
12 味道 决定葡萄酒味道的五大要素
13 口感& 评价 记住描述红葡萄酒口感的关键词
14 品鉴 同时喝几种酒，了解差异
15 买酒 在保存环境良好的酒水店买
16 TPO酒 品酒需要天时、地利、人和
17 酒食搭配 不一定“ 白酒配白肉，红酒配红肉 ”
18 乳酪 葡萄酒的最佳拍档——乳酪
19 红葡萄酒的地方特色
20 白葡萄酒和桃红葡萄酒的地方特色
第3章波尔多葡萄酒
——来自酒庄的“ 王后 ”
21 波尔多 现代酿造技术造就“ 葡萄酒王后 ”
22 波尔多的酒庄 处处体现酒庄个性
23 波尔多的产地 顶级葡萄酒诞生于河流附近
24 波尔多的葡萄 波尔多的葡萄品种广受欢迎
25 梅多克 顶级葡萄酒的故乡，处处出产好酒
26 梅多克的分级制度 参考分级制度选酒
27 梅多克葡萄酒 Ch?teau Lafite-Rothschild——让波尔多葡萄酒进入
法国皇室
28 梅多克葡萄酒 Ch?teau Mouton Rothschild——艺术感十足的酒标
第4章勃艮第葡萄酒——众神祝福的“ 国王 ”
第5章北方的葡萄酒——香槟地区、阿尔萨斯、卢瓦河、汝拉
第6章大地和阳光的葡萄酒—— 罗纳河谷、普罗旺斯、朗格多克－鲁西永、西南地区
后记

章节摘录

版权页：插图：第1章 信息丰富的酒标种类丰富、品质优良——从法国葡萄酒开始如果你想开家庭派对或是跟恋人一起度过浪漫的夜晚，葡萄酒绝对可以烘托气氛。
各国酒款在货架上一字排开，究竟哪种好喝，又该为特定场合选择哪款酒，实在让人困惑。
想学习葡萄酒知识，我建议从法国葡萄酒入门。
虽然近来各国好酒辈出，但这些后起之秀仿效的还是葡萄酒发源地法国的葡萄酒。
法国在公元前600年就开始酿造葡萄酒，葡萄栽种面积略逊于西班牙，但产量位居世界前三甲。
法国葡萄酒以波尔多(Bordeaux)和勃艮第(Bourgogne)最为知名，其他诸如香槟地区(Champagne)、阿尔萨斯(Alsace)、罗纳河谷(Rh6neValley)等也都因风格迥异的优质葡萄酒广受青睐。
有机会一定要好好品尝法国葡萄酒。
葡萄品种不同，味道当然不一样。
但即使是同一品种，风味也会随着不同的产区而改变，最终反映在葡萄酒上。
这是葡萄酒深奥有趣的魅力之一。

后记

我很喜欢葡萄酒，抱着独乐乐不如众乐乐的想法写了《弘兼宪史葡萄酒入门讲座》。
我很幸运，此书大获好评。
有读者表示，因为看了这本书开始觉得品尝葡萄酒不再遥不可及，葡萄酒对于自己渐渐变得不可或缺。
我常常想象，说不定读者中有人已经深谙此道，遍尝了世界各地的佳酿，并从中发现了一种难得的乐趣。
拿我自己来说，随着年龄增长酒量的确不比当年，但我仍然非常享受一边端着酒杯，一边阅读的夜晚。
葡萄酒本是用来佐餐的，但我更喜欢只搭配法国面包和乳酪，专心体会葡萄酒本身的香醇。
独自在家品尝葡萄酒很惬意，邀三五好友带上各自准备的美食和佳酿欢聚一堂也很畅快——这种聚会我每年都会组织几次。
另外，我经常有机会参加各种品酒会，不知不觉已经喝下了许多葡萄酒。
尽管品尝过各式各样的葡萄酒，我还是最爱法国葡萄酒。
美国加州好酒不少，西班牙酒也很不错，日本葡萄酒令我情有独钟。
即便如此，我最想喝的还是法国葡萄酒。
在我通过网络拍卖订购的各种葡萄酒中，大多数都是法国酒。
不过，个人的喜好并不代表只有法国葡萄酒最好，只是单纯表达我最喜欢法国葡萄酒。
品尝葡萄酒是一种嗜好，如何选择是一件很主观的事。
就我而言，法国葡萄酒是不二之选。
法国葡萄酒吸引我的另一个原因是法国才是传统地道的葡萄酒生产国。
举例来说，一出在世界巡演的音乐剧即使在每个国家都表现得很出色，也还是比不上在纽约的表演。
因为纽约是音乐剧的发源地，不论制作还是演出，纽约的音乐剧都是最好的，葡萄酒也一样。
法国葡萄酒包含葡萄酒的精髓，了解法国葡萄酒对于葡萄酒爱好者十分重要。
正是基于这样的想法，我选取法国葡萄酒中的关键内容，完成了这本书。
法国葡萄酒非常丰富，光是品鉴波尔多酒和勃艮第酒就很有趣。
一提到品鉴，很多人都以为要正襟危坐，其实不需要这样。
我钟情于波尔多酒，除了口感之外，也喜欢波尔多酒瓶硬朗的瓶肩，“女人也喜欢肩膀宽厚的男人啊！”我经常一边胡思乱想，一边品尝葡萄酒。
红葡萄酒里的酚类物质有防止动脉硬化的作用，最近有报道指出红葡萄酒还可以预防阿尔兹海默症。
当然了，身为酒痴的我在欣喜之余也跟你一样半信半疑……以健康为目的喝葡萄酒也不错，我觉得无论做什么事，只要感到快乐就对健康有益。
大家可以把这本书当做法国葡萄酒杂谈来轻松阅读，回想以前喝过的酒产自何处、使用哪种葡萄酿造等，只要能从中得到些许知识，就可以更深入、更愉悦地享受葡萄酒。
如果读者能因为这本书爱上法国葡萄酒，或者本书有幸成为读者爱上葡萄酒的契机，我将深感荣幸。
弘兼宪史

媒体关注与评论

葡萄酒的世界庞大繁复，对于一个完全不了解葡萄酒的人，让他了解葡萄酒的最好方式就是带他喝上几瓶。
如果没有这个条件，那就给他模拟这一场景。
弘兼宪史在这套漫画中将繁冗复杂的葡萄酒世界一点一点地展现在葡萄酒爱好者面前。
四本书没有任何进阶关系，平易温和、贴近生活，丝毫没有故弄玄虚之嫌。
随手翻开，一杯下午茶的时间，便是惬意的读物。
——著名葡萄酒专家 赵凡看到弘兼宪史将他对于葡萄酒的热情，从漫画情节里的点缀更进一步延伸成系列葡萄酒入门书，我感到十分开心。
它的内容轻松有趣而且相当实用，让葡萄酒初学者能够更容易地感受到葡萄酒生活的乐趣和无穷魅力。
在此推荐给各位读者，Cheers！
——葡萄酒作家、培训讲师 林殿理

编辑推荐

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