

<<葡萄酒入門>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒入門>>

13位ISBN编号：9789861773209

10位ISBN编号：9861773207

出版时间：2009-11-6

出版公司：晨星出版有限公司

作者：弘兼憲史

页数：160

译者：葉亞璇

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>

<<葡萄酒入門>>

前言

前言 你是否也有在餐廳閱讀酒單時，感到徬徨無助、不知如何是好的經驗呢？
這麼多種酒，到底要怎麼點？
該點多少錢的好？
自己是否因為不瞭解葡萄酒而做了什麼不得體的事？
……這些都是沒接觸過葡萄酒的人會遇到的問題。
此時不必慌張，請店員提供建議就好了。
店員的工作就是從旁協助，為客戶提供輕鬆美好的品酒經驗。

喝葡萄酒其實也沒有什麼制式的規矩，能喝得愉快、喝得滿意是最重要的。
要是擔心職場或私人約會等場合有失禮數，那麼把幾個簡單的大原則記起來，也就萬無一失了。
本書Part1將從葡萄酒界的通用常識介紹起，在Part3我將為讀者解答常見的葡萄酒相關疑問。
相信懂了這些以後，不管出席怎樣的場合都能夠從容應對。

另外，我為本書添上「居家飲酒」、「下酒菜食譜」、「主要葡萄品種暨葡萄酒解說」、「世界各地的葡萄酒」等章節，將日常品飲葡萄酒時可能用上的知識全數匯整成冊，希望大家在讀了本書之後能夠自由自在品飲美酒、輕鬆愉快地進入迷人的葡萄酒世界。

最後我要感謝幻冬舍的福島廣司先生、鈴木惠美小姐在編書過程中給予我的協助。

二 八年秋 弘兼憲史

<<葡萄酒入門>>

內容概要

專屬於你的 葡萄酒入門 第一次喝紅酒就對味 由知名漫畫家弘兼憲史執筆，以最簡單的方式引領讀者進入複雜的葡萄酒世界，詳細瞭解各種葡萄酒基礎知識，並認識世界各地知名葡萄酒。書中並介紹各種美味下酒小菜，在家中也能輕鬆享受品酒樂趣。

島耕作 就是從這本書開始認識葡萄酒！

．只要瞭解葡萄酒的世界裡，代表性的7種葡萄味道，就能從世界各地的不同的品牌中，挑出最適合自己口味的葡萄酒。

．10道美味下酒小菜輕鬆做，同時掌握營造氣氛的祕訣，在家中也能辦一場賓主盡歡的葡萄酒派對！

．27則 Q & A，從酒標閱讀、酒類保存到酒杯挑選等……各種羞於發問的葡萄酒基礎知識，徹底解答。

．從法國到歐洲，從美國到美洲，完整認識世界各地知名葡萄酒品牌。

<<葡萄酒入門>>

作者簡介

弘兼憲史（Hirokane Kenshi）（1947年9月9日）日本山口縣岩國市出生。小學時是手塚治虫的漫畫迷，一心想成為漫畫家。

妻子是漫畫家柴門文。

早稻田大學法律學系畢業後，1970年進入松下電器產業的廣告宣傳部任職，於1973年離職。從1974年起發表作品。

1980年代起將矢島正雄的原著改編為《人間交叉點》（人間交差点（ヒューマン?スクランブル））短篇漫畫集，得到高評價。

1983年開始連載《島耕作》系列漫畫。

深刻刻畫出日本經濟與企業的發展與走向，更是各企業體不可不看的經典範本。

弘兼憲史曾獲得「小學館漫畫獎」及「講談社漫畫獎」兩大獎。

著有《政治最前線》、《真相夜線》、《黃昏流星群》及《島耕作系列》等多部代表性漫畫作品。由於本身對葡萄酒頗有研究，因此其它著作還有《弘兼憲史香檳講座》、《弘兼憲史雞尾酒及酒吧講座》、《弘兼憲史法國葡萄酒講座》、《弘兼憲史世界葡萄酒講座》（系列酒書由積木文化陸續出版）。

<<葡萄酒入門>>

書籍目錄

「葡萄酒入門」……目錄Part1 聰明選酒，品味生活 享受葡萄美酒的要訣與簡易食譜介紹葡萄酒與餐廳8做個選酒恰當、舉止合宜的好客人10預約流程11服裝、禮儀12點菜方式14正確的飲酒方式葡萄酒與生活16多一道手續、多一個步驟，就可以讓香氣和味道大大不同在家舉辦派對18從容地準備一場賓主盡歡的派對下酒菜食譜20卡門貝爾起司蘋果沙拉 22法式烤蠔螺24醃漬鮭魚佐起司水菜 26甜椒煎沙丁魚28希臘風西洋芹番茄湯 30炸茄子佐羅勒醬32咖哩黑芝麻烤瑤柱 34義式米飯沙拉36蘑菇腓力牛排 38馬斯卡邦乳酪果醬甜點酒和餐點的關係40靈活搭配想喝的葡萄酒和想吃的餐點起司篇42無論是餐後的甜點時間或是假日午後的休閒時光，起司都是最佳的佐酒良伴麵包篇46剛烤好的麵包幫葡萄酒的美味畫龍點睛下酒菜48下酒菜的選擇概念葡萄雞尾酒50【紅、白酒為基酒的調酒】 從餐前酒到睡前的小酌 變化多端、樂趣無窮52【香檳為基酒的調酒】 用纖細燦爛的香檳氣泡 調出最適合乾杯對飲的雞尾酒54 香檳酒× 自由多變的組合方式Part2 七種基本葡萄的味道 分門別類細說葡萄酒的身世葡萄的品種56瞭解七種葡萄品系就能找出對葡萄酒的喜好釀紅酒用的葡萄品種58卡本內蘇維翁 酒色深、澀味重 代表性的紅酒風味60黑皮諾種 濃郁的果味中 豐盈的香氣氤氳而升62梅洛種 柔順圓滑的風味 簡單、平易近人的紅酒64席哈種 散發辛辣氣息的濃郁紅酒釀白酒用的葡萄品種66夏多內種 時而圓潤，時而尖銳的多變風貌68白蘇維 濃種 帶著春天青草香的清爽白酒70麗絲玲種 洋溢果香的活潑白酒紅葡萄種72選擇紅酒的重要依據 其他世界主要紅葡萄品種白葡萄種76選擇紅酒的種要依據 其他世界主要紅葡萄品種80入口即化的香甜 葡萄美酒的祕密Part3 羞於啟齒的葡萄酒Q&A 基礎知識選酒法82Q愈貴的葡萄酒愈好喝嗎！
?
83Q葡萄酒愈貴愈好喝？
84Q葡萄酒一定愈陳愈香嗎？
85Q年分不好的酒一定難以入口？
86Q外文名詞令人眼花撩亂中，究竟哪個才是酒名？
88Q送禮用的葡萄酒該怎麼挑選？
90Q一間好的葡萄酒酒店該有怎樣的特質？
禮節93Q不懂葡萄酒很丟人嗎！
?
94Q面對店裡的葡萄酒專家是件令人緊張的事95Q酒單上印的全是外文名，看都看不懂 96Q品酒的步驟不能省略嗎？
97Q要是不喜歡酒的味道，可以換嗎？
98Q餐廳裡沒喝完的酒可以帶回家嗎？
98Q可以帶自己的酒到餐廳喝嗎？
居家飲酒99Q隔夜的酒不好喝？
100Q買來的酒要怎麼保存？
101Q夏日常溫之下的紅酒溫度太高，口感不好……102Q家裡沒有葡萄酒杯，可以用一般杯子代替嗎？
104Q葡萄酒開瓶後就得當天喝完嗎？
基礎知識105Q評語太長會令人反感！
?
106Q酒標上到底寫了些什麼？
108Q高級酒和日常餐酒差在哪裡？
109Q紅酒和玫瑰紅酒的顏色是怎麼來的？
110Q「會冒泡的葡萄酒就是香檳酒嗎？」
112Q酒標上寫的「Chateau」是酒名嗎？
112Q紅酒是否對身體好？

<<葡萄酒入門>>

113Q如何多增進一點葡萄酒知識114自然派葡萄酒 安全又美味！

？

Part4 品飲世界葡萄酒 世界各地的美味葡萄酒知名葡萄酒產地116瞭解產地以便找到喜歡的葡萄酒
法國118世界公認的葡萄酒王國 先從波爾多、勃根地開始120【波爾多】 在品種調和中誕生的「葡萄酒中的女王」122【勃根地】 「葡萄酒之王」與平價葡萄酒來自同種葡萄124【香檳】 特別的日子裡開一瓶氣泡滿溢的香檳126【阿爾薩斯】 香氣濃郁的乾白酒最為迷人126【隆河】 帶有絲絲暖意的「太陽之酒」127【羅亞爾河】 色彩繽紛的新鮮葡萄義大利128無數種葡萄釀成明快爽朗的拉丁葡萄酒西班牙132充分熟成的柔軟紅酒及自然美味的CAVA深受眾人喜愛德國136甜白酒聞名遐邇，乾白酒、優良紅酒也毫不遜色葡萄牙140從餐前酒到餐後酒種類繁多歐洲142在日本鮮為人知的美酒仍所在多有日本144以卓越的釀造技術為進化武器風味漸入佳境美國146加州一帶出產的葡萄酒風味濃郁令人印象深刻加拿大147冰凍葡萄釀製的甜點酒備受矚目！

智利148優沃的環境下甜美多汁的葡萄釀出奢華的葡萄酒阿根廷149比智利葡萄酒更接近歐洲的風味澳洲150高品質、低價格、安全健康的當紅葡萄酒紐西蘭152優質白酒與氣泡酒廣獲世界好評 白蘇維濃白葡萄酒世界各地的葡萄酒154葡萄酒的生產地在世界上逐漸增加，每種都品嚐看看吧！

墨西哥／秘魯／巴西／印度／土耳其／黎巴嫩／伊朗／摩洛哥／突尼西亞／南非

<<葡萄酒入門>>

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>