

<<葡萄酒品尝学>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒品尝学>>

13位ISBN编号：9787030169594

10位ISBN编号：703016959X

出版时间：2010-12

出版时间：科学

作者：李华

页数：212

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>

<<葡萄酒品尝学>>

内容概要

《葡萄酒品尝学》作者李华，葡萄酒品尝是了解葡萄酒，以及更好地酿造、储藏、检验和最后鉴赏葡萄酒的手段。

葡萄酒品尝学是葡萄酒工程专业的学科基础课，主要论述品尝的生理学原理、葡萄酒的外观特性及分析、葡萄酒的香气特征及分析、葡萄酒的口感特征及分析、葡萄酒的平衡、葡萄酒的质量与风格、品尝的组织、记录与结果分析等。

<<葡萄酒品尝学>>

书籍目录

前言第1章 绪论1.1相关定义1.2品尝的作用与用途1.3品尝与品尝员1.4品尝与葡萄酒学主要参考文献第2章 感觉信息和原理2.1品尝的神经生理学原理2.2感官特性的测定与感觉2.3感觉训练与感觉敏锐度2.4注意力与记忆的作用2.5感觉分析与总体辨别主要参考文献第3章 视觉与葡萄酒的外观分析3.1视觉器官——眼3.2外观分析的重要性3.3葡萄酒的外观3.4葡萄酒的颜色主要参考文献第4章 嗅觉与葡萄酒的气味分析4.1嗅觉与嗅觉信息4.2气味分类4.3气味物质4.4香气成分的化学结构与其气味之间关系4.5嗅感的测定4.6一类香气或品种香气4.7二类香气或发酵香气4.8三类香气或陈酿香气主要参考文献第5章 味觉与口感分析5.1口腔、舌与喝5.2味蕾与唾腺5.3味觉5.4葡萄酒中的呈味物质5.5收敛性和其他感觉5.6余味——口感和香气的持续性主要参考文献第6章 口感和香气的平衡6.1葡萄酒成分与感官特征的关系6.2味觉之间的相互作用与平衡6.3白葡萄酒的味感平衡6.4红葡萄酒的味感平衡6.5芳香与醇香：气味的平衡主要参考文献第7章 质量和风格7.1葡萄酒的多样性与层次性7.2葡萄酒的质量7.3葡萄酒的感官质量与风格7.4葡萄酒的年份7.5葡萄酒是人类文明的反映主要参考文献第8章 品尝的组织8.1品尝室8.2品尝间8.3葡萄酒标准品尝杯8.4品酒员的培训8.5、酒样的收集、归类、编号及提供主要参考文献第9章 品尝方法、记录与结果分析9.1品尝方法9.2品尝记录表9.3品尝结果的统计分析主要参考文献第10章 品尝技术10.1外观分析10.2香气分析10.3口感分析10.4品尝的指标体系主要参考文献第11章 品尝训练11.1四种基本味觉的阈值测定11.2嗅觉阈值的测定11.3理论品尝训练11.4分析品尝训练主要参考文献第12章 葡萄酒的感官特性与品尝词汇12.1香气质量12.2气味的描述12.3氧化和还原气味及其他异常气味12.4葡萄酒的结构12.5酒度与醇浓性12.6甜和圆润12.7酸及与酸有关的感官特征12.8苦味与涩味12.9二氧化碳对感官质量的影响主要参考文献第13章 品尝评语13.1不同类型的评语13.2我国优质葡萄酒的评语13.3其他部分葡萄酒的评语13.4法国部分名优葡萄酒的评语13.5部分单品种葡萄酒的评语主要参考文献词汇表(英汉)词汇表(汉英)

<<葡萄酒品尝学>>

章节摘录

《周礼》是儒家经典之一，搜集了周王室官制和战国时代各国制度，并添附了儒家政治理想。文繁事富，体大思精，学术治术无所不包，历来为学者所重。

《周礼·地官司徒》记载：“场人，掌国之场圃，而树之果蓏、珍异之物，以时敛而藏之。

”郑玄注：“果，枣李之属。

蓏，瓜瓠之属。

珍异，蒲桃、枇杷之属。

”这句话译成今文就是：“场人，掌管廓门内的场圃，种植瓜果、葡萄、枇杷等物，按时收获储藏。

”这样，在约3000年前的周朝，我国已有了家葡萄和葡萄园，人们已知道怎样储藏葡萄。

在当时，葡萄是皇室果园的珍异果品。

我国的欧亚种葡萄（即在全世界广为种植的葡萄种）是在汉武帝建元年间，历史上著名的大探险家张骞出使西域时（公元前138～公元前119年）从大宛带来的。

大宛，古西域国名，在今中亚的塔什干地区，盛产葡萄、苜蓿，以汗血马著名。

《史记·大宛列传》：“宛左右以蒲桃为酒，富人藏酒至万余石、久者数十年不败”。

“汉使（指张骞）取其实来，于是天子始种苜蓿、蒲桃。

”在引进葡萄的同时，还招来了酿酒艺人。

据《太平御览》，汉武帝时期，“离宫别观傍尽种蒲萄”，可见汉武帝对此事的重视，并且葡萄的种植和葡萄酒的酿造都达到了一定的规模。

我国的栽培葡萄从西域引入后，先至新疆，经甘肃河西走廊至陕西西安，其后传至华北、东北及其他地区。

到了东汉末年，由于战乱和国力衰微，葡萄种植业和葡萄酒业也极度困难，葡萄酒异常珍贵。

《三国志·魏志·明帝纪》中，裴松子注引汉赵岐《三辅决录》：“（孟）佗又以蒲桃酒一斛遗让，即拜凉州刺史。

”孟佗是三国时期新城太守孟达的父亲，张让是汉灵帝时权重一时、善刮民财的大宦官。

孟佗仕途不通，就倾其家财结交张让的家奴和身边的人，并直接送给张让一斛葡萄酒，以酒贿官，得凉州刺史之职。

汉朝的一斛为十斗，一斗为十升，一升约合现在的200mL，故一斛葡萄酒就是现在的20L。

也就是说，孟佗拿26瓶葡萄酒换得凉州刺史之职！

可见当时葡萄酒身价之高。

到了魏晋及稍后的南北朝时期，葡萄酒的消费和生产又有了恢复和发展。

从当时的文献以及文人名士的诗词文赋中可以看出当时葡萄酒消费的情况。

魏文帝曹丕喜欢喝酒，尤其喜欢喝葡萄酒。

他不仅自己喜欢葡萄酒，还把自己对葡萄和葡萄酒的喜爱和见解写进诏书，告之于群臣。

魏文帝在《诏群医》中写道：“三世长者知被服，五世长者知饮食。

此言被服饮食，非长者不别也。

……中国珍果甚多，且复为说蒲萄。

当其朱夏涉秋，尚有余暑，醉酒宿醒，掩露而食。

甘而不饴，酸而不脆，冷而不寒，味长汁多，除烦解渴。

又酿以为酒，甘于鞠蘗，善醉而易醒。

道之固已流涎咽唾，况亲食之邪。

他方之果，宁有匹之者”。

……

<<葡萄酒品尝学>>

编辑推荐

《葡萄酒品尝学》可供葡萄与葡萄酒工程及相关专业的教师、学生和葡萄酒酿造、营销相关的研究人员参考。

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>