

<<红酒事典>>

图书基本信息

书名：<<红酒事典>>

13位ISBN编号：9787122148018

10位ISBN编号：7122148017

出版时间：2013-1

出版时间：化学工业出版社

作者：董树国

页数：326

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>

## &lt;&lt;红酒事典&gt;&gt;

## 前言

红酒是一种高尚的饮品，但同时，它也是一种媒介，一种工具，一种身份，一种追求。

其实，红酒已经浸渗到了我们的现代生活中，不自觉地在某种程度上改变着人们的生活。

只是于绝大多数人来说，对红酒太缺乏真正的认识，对红酒的历史、文化、礼仪等仍一知半解。

1992年，美国流行病学专家艾得林提出：法国人保健的秘方就在于经常饮用葡萄酒，可见葡萄酒是健康的饮品。

瑜伽有练功，减肥有运动……红酒其保健、养颜美容、延年益寿的功效已慢慢被人们所接受。

香味醇和，色彩艳丽，所含的有益成分是白酒和啤酒所无法比拟的。

只是人们还没有来得及去了解她，就轻易地享用了她。

普通老百姓喝红酒压根就没想过文化及健康这些概念，关于这方面的传播载体更是极度缺失，这是“红酒人”的悲哀。

一杯红酒，浅斟慢饮，萦回如血液一样浇渗身心的每处细节，是追求健康的人们的至爱。

圣经里多次提到了葡萄酒，耶稣说：“喝葡萄酒可以平静你的心灵，让你安详”。

红酒因其色泽、健康、高雅以及情调氛围，自然地更多地融入人类情感的东西，无论是欢笑、忧愁、迷茫、倦怠、希望、落寞，都可以与红酒有关。

在容易发生故事的酒吧，在暖色的灯影里，在恬静的环境中……一家人、一群朋友，抑或一个男人和一个女人一起喝点白酒或啤酒，总不如一起品味红酒更能亲和宁静，激情涟漪。

红酒人生，红酒故事，红酒的生活方式。

红酒无疑是时尚的、永恒的。

红酒的酒精度一般在12度左右，它不像白酒那么烈，给人们带来伤害，也不像啤酒那么使人胀肚。

富裕起来的人们，“汽车、旅游、红酒”一个都不能少，已然成为一种高品位的时尚追求。

当然，生活本缤纷，各自追求不同。

一个人可以不喝红酒，但不妨尝试一下这种健康高雅的生活方式。

于红酒生活，我们说：没有一种时尚能比它永恒。

“葡萄美酒夜光杯”，美好的东西总是令人向往。

由此，我们心存绿洲。

## <<红酒事典>>

### 内容概要

本书由专业权威人士、葡萄酒行业观察家、评论家、中国红酒网主编董树国先生主编，为红酒爱好者介绍了红酒入门、红酒养生、经典红酒欣赏，酒标识别、红酒历史、红酒品鉴等知识，附有大量珍贵图片及珍贵的酒鉴资料，是集权威性、阅读性及欣赏性于一体的百科型红酒读物。

书中特别赠送优美书签。

全书彩色印刷，精美实用，红酒爱好者必备。

<<红酒事典>>

作者简介

董树国

早期曾供职在《女友》杂志社任编辑记者；《新女性》杂志社任执行副总编辑；陕西省作家协会会员；迄今17年的记者、编辑、总编辑工作；2003年创办中国红酒网（www.winechina.cn）和《红酒生活》杂志、任总裁和董事长；葡萄酒行业观察家、评论家、酒评人：“红酒互联网营销”的倡导者、实践者和思考者；广东省酒类行业2006年度大奖——创新成果奖获得者。

## &lt;&lt;红酒事典&gt;&gt;

## 书籍目录

红酒知识  
葡萄酒颜色与酒味的关系  
葡萄酒的换瓶  
果渣酒常识  
什么是过酒  
干邑香槟与香槟的区别  
葡萄酒专用名词及解释  
国内葡萄酒等级如何划分  
什么足冰酒  
解读“酒庄酒”  
倾城倾国八大葡萄酒名庄  
何为葡萄酒的“挂樽”  
葡萄酒的常见缺陷  
法国葡萄酒基本常识  
对葡萄酒的确切定义  
葡萄酒里都有哪些东西  
哪些葡萄酒需要醒酒  
葡萄酒究竟有几类  
葡萄酒的“色”与“腿”  
法国葡萄酒的六步真假鉴别法  
怎么样的葡萄酒才算“均衡”  
如何准备宴客酒  
葡萄酒瓶底的凹洞  
从酒瓶看葡萄酒的产地  
教你开瓶小技巧  
饮法国酒大有讲究  
品酒师教你饮用葡萄酒  
品酒术语  
关于几个品酒词语的解释  
红酒品尝之参照样本  
品尝葡萄酒要望闻问叨  
酒品的基本门评方法  
品酒前之准备  
品酒实务练习  
34个葡萄酒术语  
行家秘笈  
葡萄酒品尝关键词  
正确的品酒方法  
葡萄酒中基本成分的品尝性质  
我的评分标准和观念  
红酒礼仪  
宴会上葡萄酒程序  
酒水服务中正规的开葡萄酒瓶的方法  
葡萄酒的餐桌礼仪  
祝酒的技巧

## &lt;&lt;红酒事典&gt;&gt;

葡萄酒持杯之道  
宴会卜把酒打翻如何处理  
滢酒——正式的葡萄酒服务  
餐厅点酒你该怎么办呢?  
酒杯与葡萄酒如何搭配  
上酒常识  
倒完葡萄酒,防止酒滴流下来的方法  
实用搭配  
葡萄酒与味的搭配  
八大名菜的红酒配  
葡萄酒如何搭配巧克力  
葡萄酒如何配乳酪  
餐酒搭配原则  
葡萄酒与一此菜肴的经典搭配  
德国葡萄酒与中国美食  
新葡萄酒配菜三忌  
美酒佳肴的搭配讲究  
经典红酒  
Port(波特)酒大观  
阿尔卑斯山的“雾”葡萄酒  
阿尔萨斯13款经典白葡萄酒——览  
奥比昂堡的“气质”美酒  
西班牙的汽泡香槟——卡瓦酒  
沃尔本酒庄伯琳蔻贵腐甜酒  
澳州葡萄酒品牌——杰卡斯  
波尔多的Petrus美酒  
博若莱,燃烧世界各地的新酒  
查理曼大帝的最爱  
法国火红激情的柑曼怡甜酒  
工艺新奇的波尔多葡萄酒——GIROLATE  
贵人的“迷梦”——路易十三  
红遍法国之CHINON(希依)  
拉图城堡(ChateauLatour)的极品红酒  
冷艳干白葡萄酒——莎碧(ChabHs)  
名酒“人头马”  
名声远扬的德国葡萄酒——雷司令  
木桐酒庄的酒  
生命之水——干邑  
品味法同凯歌年份香槟  
瓶中金——汝拉黄葡萄酒  
葡萄牙“神圣的酒”  
让所有香槟相形失色的KRUG  
三款如钻石的尊贵佳酿  
神圣的香槟VintageChampagne  
托斯卡纳的“奇扬第”  
残渣中的灵魂——  
POMACEBRANDY渣酿白兰地

## &lt;&lt;红酒事典&gt;&gt;

古老的白兰地“阿尔玛涅克(armagnac)”  
四款最迷人的芳香白葡萄酒  
寻找丢失的味道  
物以稀为贵的LePin  
匈牙利皇家Tokaji葡萄酒  
雄狮城堡——意大利葡萄酒中的贵族  
轩尼诗天恒干邑(HennessyEllipse)  
意大利Campania的葡萄酒  
意大利卡斯特林庭园的红葡萄酒  
意大利葡萄酒之王——Barolo  
意大利人的香槟阿斯蒂  
最昂贵的葡萄酒之康帝  
尊贵典雅的白雪黑钻香槟  
红酒养生  
门葡萄酒有益肺部健康  
专家提醒：两种红酒不宜喝  
日饮两杯红酒强化心脑血管功能  
红酒能防肥胖症和糖尿病  
红葡萄酒可抗痛  
心血管病的克星——葡萄酒  
美国研究人员发现红酒防结肠癌  
红葡萄酒可抗禽流感  
葡萄酒美容  
葡萄酒可防治肾结石  
适量饮白葡萄酒同样对心脏有益  
葡萄酒能抗垃圾食品  
适度饮葡萄酒可预防胃溃疡  
葡萄酒治疗感冒  
葡萄酒可调节痛经  
适度饮红酒白内障危险小  
适量饮用红葡萄酒可以预防阿尔茨海默病  
红葡萄酒可以有效预防牙龈疾病  
红葡萄酒可预防卵巢癌  
喝葡萄酒有助于女性心脏健康  
干邑同样对健康有益  
红葡萄酒可抵御前列腺癌威胁  
选购知识  
白兰地选购小常识  
谨防假冒洋酒的注意事项  
买葡萄酒的细节  
你会认准进口葡萄酒购买吗  
葡萄酒的外观分析  
巧识色素葡萄酒  
如何判断酒是否变质  
挑选好葡萄酒的“六道密码”  
选购红酒考虑的四个要点  
学会看葡萄酒包装

## &lt;&lt;红酒事典&gt;&gt;

学葡萄酒地理做选酒行家  
真假冰酒的区别和检验  
红酒贮存  
谨防葡萄酒氧化  
葡萄酒保存四要素  
葡萄酒贮存与成熟的最佳条件  
葡萄酒的贮存期管理  
葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏  
专家教你如何延长葡萄酒“寿命”  
红酒历史  
玛歌酒庄现代史  
拉图简史  
木桐庄的沧桑历史  
奥地利葡萄酒历史  
南非葡萄酒历史  
希腊葡萄酒历史  
塞浦路斯的葡萄酒史  
德国葡萄酒历史  
阿根廷葡萄酒历史  
法国的“干邑”历史  
名酒Chian“简史  
马爹利(J. P. Manen)简史  
勃艮第地区葡萄酒简史  
中国葡萄酒历史  
澳洲的葡萄酒历史  
意大利葡萄酒历史与制度  
年份与酒鉴  
如何挑选能够陈年的葡萄酒  
“陈年酒”小心喝  
陈年的愉悦  
葡萄酒年份与年份的好坏之分  
葡萄酒年份与级数  
葡萄酒的适饮期和陈年空间  
朗格斯——中国的新型欧式酒庄  
朗格斯酒庄2001-2004各款红酒介绍  
德国1971—2002红酒年鉴  
法国勃艮第白葡萄酒(WhiteBurgundy)  
法国勃艮第红葡萄酒(RedBurgundy)  
法国葡萄酒主要产区年份表(一)  
法国葡萄酒主要产区年份表(二)  
法国香槟(VintageChampagne)  
加拿大安大略省红葡萄酒年鉴  
南非红葡萄酒年鉴  
美国加利福尼亚辛芬黛年鉴  
西班牙里奥哈年鉴  
意大利皮埃蒙特年鉴  
我的葡萄酒





## 章节摘录

版权页：插图：目前，国内的葡萄酒一般按照不同产区划分，消费者按个人不同品味选择，没有严格的级别之分。

生产编号按照国外相关法律规定，评上一定级别的葡萄酒为了保证品质，原料要精挑细选，出产数量不能太多，为了掌控数量，出产的酒必须在标签上列明生产编号。

有的庄园，尤其是年产量不多的小庄园的酒标上也标有编号。

这不仅是限量生产的顺序号，也是收藏的重要依据。

更有甚者，一些庄园主为了防伪会亲笔在酒标上签名。

采用原料酒标下方中央或酒瓶背后的标签会标明酿酒所采用的葡萄品种名称。

按一些国家的生产标准规定，在酒标上明示的葡萄品种至少达到85名以上。

必加提语是在酒标左下角或右下角标出酒精度数和容量，这两点一看便知。

各庄园酒标的主要内容大致相同。

有的在瓶肩处或瓶背上贴有另外的小标签，有的在木塞上还印有庄园名字。

有些庄园为了突出文化传统，酒标设计一成不变，只是年份不同：有的为了突出每年的特点而采用不同年份不同设计风格的酒标。

端看瓶中物（1）分清沉淀。

葡萄酒中可能存在一些沉淀物。

沉淀物如果是软木渣，则不影响饮用；沉淀物如果呈颗粒状，瓶倒立沉淀迅速下降，且酒液仍透明，则多为酒石沉淀，亦不影响其饮用；但如果酒体浑浊或者有絮状物，则可能已发生霉变，不宜选购。

（2）察颜观色。

干白葡萄酒多为微黄带绿，干红葡萄酒也有深红、宝石红、砖红等多种颜色。

红酒的色度随红酒的藏酿而变化，新酒通常为深红色，藏酿酒瓶边处的颜色变浅，并带有淡棕色，就如秋天的枫叶。

红酒的质地通常是用其黏度来描述的，最为人知的是“脚”，即附在杯边的油状的液体滴珠。

“脚”反映了葡萄酒的酒精度数和甘油含量及颜色提取的程度。

对于壮实的葡萄酿制的红酒，如温热气候中生长的卡本妮苏维浓，有“脚”是好现象，但对于敏妙的红勃艮第，“脚”说明酿酒手法过重，且过于依赖加糖。

此外，发暗失去光泽的干红葡萄酒不宜选购。

我们首先要给葡萄酒作出一个定义。

众所周知，葡萄酒是“七分品种，三分酿造”，这就是说酒的原料尤其重要。

而葡萄适应环境的能力是特别强的，要酿造葡萄酒也容易。

早在史前时代就已经有葡萄酒存在了，但是有关葡萄种植和酿造的技术却非常多元繁复。

根据国际葡萄与葡萄酒组织的规定（OIV，1996），葡萄酒的定义应该是：破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后获得的饮品。

生产葡萄酒，就是将葡萄这一生物产品转化为另一生物产品——葡萄酒。

引起这一转化的主要媒介是一种叫酵母菌的微生物。

酵母菌存在于成熟葡萄浆果的果皮上，它可以将葡萄浆果中的糖转化为酒精和其他构成葡萄酒的气味和味道的物质。

所以，葡萄酒的关键词就是葡萄和酵母菌。

因而葡萄酒是一种生物产品，它是从葡萄的成熟，到酵母菌及细菌的转化和葡萄酒在瓶内成熟的一系列有序而复杂的生物化学转化的结果。

<<红酒事典>>

编辑推荐

《红酒事典(第2版)》彩色印刷，精美实用，红酒爱好者必备。

<<红酒事典>>

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>