

<<葡萄酒一本通>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒一本通>>

13位ISBN编号：9787208107922

10位ISBN编号：7208107920

出版时间：2012-8-1

出版时间：上海人民出版社 世纪文景

作者：吴书仙

页数：181

字数：110000

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>

## <<葡萄酒一本通>>

### 前言

文 吴书仙我非常高兴当今不少国人对葡萄酒已经产生了浓厚的兴趣，越来越多的人想真正了解和理解葡萄酒。

在出版社的推动下，这次出版普及版的《葡萄酒一本通》，希望能提供给广大读者一些简单实用的葡萄酒知识。

本书的第一章主要是从外观识别葡萄酒；第二、三章简明扼要地介绍了葡萄酒的品尝和保存；第四章经验性地讲述了如何鉴别和选择葡萄酒；第五章则是葡萄酒酿造的一些基本知识；第六章详细地介绍了各个葡萄酒的种类；第七章广泛地介绍了红、白葡萄品种；第八章是目前中国人有着浓烈兴趣的葡萄酒与健康的关系。

如果大家想大体上了解葡萄酒，可以说这本书的内容基本上可以满足您。

出版本书的目的依然是我一直坚持的葡萄酒普及教育。

如果人们花很少的代价就能学习和了解葡萄酒，这会在很大程度上扩大葡萄酒的受众面，这对葡萄酒从业者或消费者，应该都是一件很好的事情。

希望因此有更多的人认识和喜爱葡萄酒。

本书的出版要感谢持之以恒为我出书的北京世纪文景文化传播有限责任公司，也感谢编辑刘宇婷的辛苦工作。

同时也感谢提供图片的奥地利葡萄酒局、德国葡萄酒协会、法国食品协会及朋友惠思清。

人生有涯，知识无涯。

人都有自己的局限，本书难免有错误和疏漏处，如有读者发现请及时通知我，我将不胜感激！

## <<葡萄酒一本通>>

### 内容概要

《葡萄酒一本通》是一本从零开始的葡萄酒知识普及书，其内容浅显易懂，适合任何想了解葡萄酒知识的人士，特别是刚接触葡萄酒的人士。

作者吴书仙女士是中国首位独立酒评人，国际葡萄酒资深评委，影响并促成中国葡萄酒法规的修订，受六大葡萄酒产地官方邀请考察葡萄酒业，是法国、智利、西班牙、德国、奥地利、意大利、南非优质葡萄酒的权威引介者。

作者根据其多年间积累起来的知识和经验，用最简单的语言来传授葡萄酒知识，无论是葡萄酒的菜鸟或是达人，本书的内容都将是解码葡萄酒的一把利器。

## <<葡萄酒一本通>>

### 作者简介

吴书仙，中国首位葡萄酒独立酒评人，国际葡萄酒作家与记者协会（F.I.J.E.V.）会员,国际葡萄酒资深评委。

早在1996年，她就开始了葡萄酒事业，常年在世界各葡萄酒区访问，推广葡萄酒文化。2005年以来，她相继出版了《爱上葡萄酒》、《嫁给葡萄酒》、《恋恋葡萄酒》、《葡萄酒佐餐艺术》、《葡萄酒选购指南》等。此外，她还一直为多家媒体撰写葡萄酒专栏。

吴书仙葡萄酒网站：[www.wushuxian.com](http://www.wushuxian.com)

## <<葡萄酒一本通>>

### 书籍目录

#### 前言

#### 第一章:品前攻略

##### 第1节:看标识酒

##### 第2节:酒瓶与葡萄酒

##### 第3节:看木塞识酒

##### 第4节:开瓶器

##### 第5节:好酒好杯

#### 第二章:品酒识酒

##### 第1节:开瓶

##### 第2节:为什么要醒酒

##### 第3节:观色识酒

##### 第4节:闻香识酒

##### 第5节:品味识酒

##### 第6节:葡萄酒的饮用顺序

##### 第7节:葡萄酒的饮用温度

##### 第8节:葡萄酒的适饮期

##### 第9节:喝葡萄酒也是一种社交礼仪

#### 第三章:葡萄酒的保存

##### 第1节:葡萄酒的储存

##### 第2节:剩酒的保存

#### 第四章:如何选择葡萄酒

##### 第1节:葡萄酒的类型

##### 第2节:如何选对您需要的酒

##### 第3节:葡萄酒消费的误区

##### 第4节:如何识别假葡萄酒

#### 第五章:葡萄酒常识

##### 第1节:葡萄酒的由来

##### 第2节:葡萄酒里都有哪些东西

##### 第3节:葡萄酒是有生命的

##### 第4节:怎么判断酒的陈年潜质

##### 第5节:热酒与凉酒

##### 第6节:从酒中看胖瘦

##### 第7节:新世界和旧世界

#### 第六章:葡萄酒的种类

##### 第1节:什么是干酒

##### 第2节:什么是起泡葡萄酒

##### 第3节:什么是冰酒

##### 第4节:什么是贵腐酒

##### 第5节:什么是雪莉酒

##### 第6节:什么是波特酒

##### 第7节:什么是山葡萄酒

#### 第七章:葡萄品种

##### 第1节:红葡萄品种

##### 第2节:白葡萄品种

#### 第八章:葡萄酒与健康

<<葡萄酒一本通>>

第1节：四季如何喝酒

第2节：怎样饮用葡萄酒最健康

第3节：喝葡萄酒的几不宜

第4节：葡萄酒与疾病

第九章:资料篇

第1节：主要酿酒葡萄品种名称中外文对照

第2节：葡萄酒品尝用语

## &lt;&lt;葡萄酒一本通&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：第一节看标识酒一瓶葡萄酒有时真像位内秀的女子，通过外表的瓶形、酒标、木塞，内在酒液的颜色、芬芳和滋味，处处暗示着她的讯息，喜欢探索的人总能获取到因为懂得欣赏而带来的乐趣。

今天我们就从酒标讲起。

不同的国家，不同的法规管制，不同的文化，特别是不同的语言，使得酒标有着很多的不同之处；即使是来自同一个国家的酒，由于产区不同，酒厂不同，酒标也有区别，要完全从酒标就读懂葡萄酒是做不到的，当然酒标会提供给我们一些酒的基本信息。

一般来说，旧世界的葡萄酒酒标相对复杂一些，对于产地和法规方面的管制严格，而新世界相对比较自由。

这里就酒标上需要解读的内容加以解释。

年份酒标上的年份通常是指葡萄收获的年份。

只要标有具体年份，一般都意味着这酒主要是采用这一年份的葡萄酿造的。

虽然各国要求不同，但基本都需要这一年份的葡萄比例达75%以上，才能标年份。

产地酒标上一般都能见到产地，大到国家，小到具体的葡萄园。

通常来说，产地名越小意味着管制越严格，比如说法国波尔多（Bordeaux）地区的玛歌村（Marcaux）出产的葡萄酒，标“AOC 玛歌村”的一定比标“AOC 波尔多”的管制严格。

品种新世界标品种的比较多见。

通常来说，如果酒标上标了品种名，则意味着该酒主要是由该品种酿造的，大部分的法规规定该品种的比例要在75%以上。

珍藏（Reserve）这在不少酒标上都能见到，意味着酒在橡木桶内陈酿过，是有一定品质的葡萄酒。

糖分信息一般起泡酒的酒标上会出现，如绝干（Extra Brut）、干（Brut）、半干（Extra Dry）、微甜（Sec）、半甜（Demi-Sec）、甜（Doux）。

在起泡酒中，Brut是最不甜的，Dry虽然翻译为“干”，但比Brut要甜一点。

Sec原本也是干的意思，但在起泡酒中，Sec比Dry要甜。

第三节看木塞识酒最早葡萄酒也无所谓品质好差，只不过是葡萄酿造的酒而已。

在欧洲的老电影里经常能看见一桶桶交易葡萄酒的场景，人们在那个时候喝葡萄酒就像我们现在喝散装啤酒。

后来发明了玻璃瓶，瓶口用碎羊皮、碎布、干草封上，然后再涂上火漆。

法国盲眼教士Dom Perignon发明了软木塞，直到现在，以他的名字命名的香槟酒依然很名贵。

软木塞采用橡木的树皮为原料，这种树皮很厚，且有弹性，再生性也很好，割了一层，过几年皮长出来又可以再割。

整木塞和碎木塞的区别一般来讲，如果这瓶葡萄酒是采用整木塞的，那么这酒是有点品质的，因为好的葡萄酒在瓶内成熟是需要微量氧气的，软木塞上有很小的气孔，这种微透气的软木有助于葡萄酒成熟。

如果用的是碎木压制出来的软木塞则意味着是普通的葡萄酒，买来后要尽快喝掉。

最近几年出现了用细沫粘合起来的软木塞，这种塞子的好处是不容易漏酒，适合于酒的长途运输，一般用在普通和中档的葡萄酒中。

木塞长短的不同之处经常喝酒的人会发现，酒塞长短并不统一，长塞子往往比最常规的塞子长出四分之一。

塞子长且为整木的软木塞，通常来讲这瓶酒是好酒，最起码具有五年以上的陈年潜力，如果提前喝一定需要醒酒。

长木塞比短木塞贵，长时间瓶陈，酒液会往木塞里渗透，用长木塞封存更加保险，这种长塞子酒以传统产酒国欧洲为主；不需要陈年太长时间就可以喝的酒，则没必要花更多的成本使用长木塞。

当然不排除一些不良酒商廉价酒用长塞，误导消费者认为是耐陈年的好酒。

看酒液在木塞的位置判断酒好坏如果是瓶陈了三到四年的酒，酒液渗透到了木塞的四分之一处，甚至是三分之一处都算正常。

## <<葡萄酒一本通>>

如果瓶陈八年到十年或以上，则酒液渗透到木塞的二分之一处也不能说酒就变坏了。

当然渗透到木塞的比例越小的老酒越是问题不大。

如果酒液都已经渗透到木塞的瓶口部分了，一般意味着木塞渗漏，酒很有可能坏了。

葡萄酒存放时，酒液需要和木塞接触，所以放葡萄酒都采用平放、倒放和倾斜放的方式，而不能竖起来存放。

如果开瓶后发现木塞干燥，接触酒的那面没有酒液，说明这酒是竖着存放的，基本上可以判断酒已经氧化了。

因为软木塞是透气的，如果没有酒液将木塞的一面泡湿了涨开，木塞就会干缩，导致更多的空气进来使酒氧化变坏。

还有一个判断的办法，就是打开后捏捏塞子接触酒的部分，看塞子是不是有泡在酒液里带来的那种弹性感，如果很硬捏不动，也说明这酒液长时间没和木塞接触，90%的可能酒已经坏了。

至于是不是需要闻木塞，我觉得闻木塞不如闻酒来得直接和明显。

别看这软木塞不起眼，可是如果没有软木塞的使用，可能我们到今天还喝不到世界各地如此丰富多彩的葡萄酒，真是应该感谢那位发明软木塞的法国教士。

<<葡萄酒一本通>>

编辑推荐

《葡萄酒一本通》编辑推荐：葡萄酒是一种美的存在，它愉悦着人的感觉，以及心情，同时带来分享的愉悦。

这本图文并茂的美丽书籍，邀请您进入葡萄酒世界，开启一次充满未知的葡萄酒之旅。

<<葡萄酒一本通>>

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>