

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

图书基本信息

书名：<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

13位ISBN编号：9787501984022

10位ISBN编号：7501984026

出版时间：2011-9

出版时间：轻工

作者：熊建明

页数：200

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>

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

内容概要

本书是作者继《世界百大珍稀葡萄酒鉴赏》之后，关于中国化的葡萄酒文化的又一部重要作品。作者以自己多年的尝试和经验积累，在书中全面讲述了世界顶级葡萄酒和中国菜品的巧妙搭配之道，结合顶级葡萄酒的评分、最佳饮用年份推荐、参考价格等实用信息，是将东西方饮食文化融为一体的最新尝试，也是一部是引导中国葡萄酒爱好者品饮风向的必读之书。可供消费者及高档会所、餐厅作为红酒选购和配餐的指导工具书。

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

作者简介

熊建明先生，管理哲学博士，高级工程师，方大集团股份有限公司董事长。葡萄酒鉴赏者和评论者，美国光频谱葡萄酒拍卖行（Spectrum Wine Auctions）客座顾问，中国嘉德（广州）拍卖有限公司葡萄酒拍卖顾问。著有《世界百大珍稀葡萄酒鉴赏》（荣获“2010年世界美食图书大奖”-The Best Wine History Book in China）、《世界百大葡萄酒·百年誌（1900-2008）》等葡萄酒专著。

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

书籍目录

序

第一章 吉伦特河左岸地区

Gironde Left Bank

第一节 拉菲

Château Lafite Rothschild

1. 2008年拉菲
2. 2007年拉菲
3. 2006年拉菲
4. 2005年拉菲
5. 2004年拉菲
6. 2003年拉菲
7. 2002年拉菲
8. 2001年拉菲
9. 2000年拉菲
10. 1999年拉菲
11. 1998年拉菲
12. 1997年拉菲
13. 1996年拉菲
14. 1995年拉菲
15. 1994年拉菲
16. 1993年拉菲
17. 1992年拉菲
18. 1991年拉菲
19. 1990年拉菲
20. 1989年拉菲
21. 1988年拉菲
22. 1987年拉菲
23. 1986年拉菲
24. 1985年拉菲
25. 1984年拉菲
26. 1983年拉菲
27. 1982年拉菲
28. 1981年拉菲
29. 1980年拉菲

第二节 拉图

Château Latour

1. 2008年拉图
2. 2007年拉图
3. 2006年拉图
4. 2005年拉图
5. 2004年拉图
6. 2003年拉图
7. 2002年拉图
8. 2001年拉图
9. 2000年拉图

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

10. 1999年拉图
11. 1998年拉图
12. 1997年拉图
13. 1996年拉图
14. 1995年拉图
15. 1994年拉图
16. 1993年拉图
17. 1992年拉图
18. 1991年拉图
19. 1990年拉图
20. 1989年拉图
21. 1988年拉图
22. 1987年拉图
23. 1986年拉图
24. 1985年拉图
25. 1983年拉图
26. 1982年拉图
27. 1981年拉图

第三节 木桐

Chateau Mouton Rothschild

1. 2008年木桐
2. 2007年木桐
3. 2006年木桐
4. 2005年木桐
5. 2004年木桐
6. 2003年木桐
7. 2002年木桐
8. 2001年木桐
9. 2000年木桐
10. 1999年木桐
11. 1998年木桐
12. 1997年木桐
13. 1996年木桐
14. 1995年木桐
15. 1993年木桐
16. 1992年木桐
17. 1991年木桐
18. 1990年木桐
19. 1989年木桐
20. 1988年木桐
21. 1986年木桐
22. 1985年木桐
23. 1983年木桐
24. 1982年木桐
25. 1981年木桐

第四节 玛歌

Chateau Margaux

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

1. 2010年玛歌
2. 2009年玛歌
3. 2008年玛歌
4. 2007年玛歌
5. 2006年玛歌
6. 2005年玛歌
7. 2004年玛歌
8. 2003年玛歌
9. 2002年玛歌
10. 2001年玛歌
11. 2000年玛歌
12. 1999年玛歌
13. 1998年玛歌
14. 1997年玛歌
15. 1996年玛歌
16. 1995年玛歌
17. 1994年玛歌
18. 1993年玛歌
19. 1992年玛歌
20. 1990年玛歌
21. 1989年玛歌
22. 1988年玛歌
23. 1986年玛歌
24. 1985年玛歌
25. 1983年玛歌
26. 1982年玛歌
27. 1981年玛歌

第五节 奥比昂

Chateau Haut Brion

1. 2008年奥比昂
2. 2007年奥比昂
3. 2006年奥比昂
4. 2005年奥比昂
5. 2004年奥比昂
6. 2003年奥比昂
7. 2002年奥比昂
8. 2001年奥比昂
9. 2000年奥比昂
10. 1999年奥比昂
11. 1998年奥比昂
12. 1997年奥比昂
13. 1996年奥比昂
14. 1995年奥比昂
15. 1994年奥比昂
16. 1993年奥比昂
17. 1992年奥比昂
18. 1990年奥比昂

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

19. 1989年奥比昂
20. 1988年奥比昂
21. 1986年奥比昂
22. 1985年奥比昂
23. 1983年奥比昂
24. 1982年奥比昂
25. 1980年奥比昂

第六节 拉密逊?奥比昂

Ch?teau La Mission Haut Brion

1. 2008年拉密逊?奥比昂
2. 2007年拉密逊?奥比昂
3. 2006年拉密逊?奥比昂
4. 2005年拉密逊?奥比昂
5. 2004年拉密逊?奥比昂
6. 2003年拉密逊?奥比昂
7. 2002年拉密逊?奥比昂
8. 2001年拉密逊?奥比昂
9. 2000年拉密逊?奥比昂
10. 1999年拉密逊?奥比昂
11. 1998年拉密逊?奥比昂
12. 1997年拉密逊?奥比昂
13. 1996年拉密逊?奥比昂
14. 1995年拉密逊?奥比昂
15. 1994年拉密逊?奥比昂
16. 1993年拉密逊?奥比昂
17. 1992年拉密逊?奥比昂
18. 1991年拉密逊?奥比昂
19. 1990年拉密逊?奥比昂
20. 1989年拉密逊?奥比昂
21. 1988年拉密逊?奥比昂
22. 1987年拉密逊?奥比昂
23. 1986年拉密逊?奥比昂
24. 1985年拉密逊?奥比昂
25. 1984年拉密逊?奥比昂
26. 1983年拉密逊?奥比昂
27. 1982年拉密逊?奥比昂
28. 1981年拉密逊?奥比昂
29. 1980年拉密逊?奥比昂

第二章 吉伦特河右岸地区

Gironde Right Bank

第一节 帕丘斯

Ch?teau P é trus

1. 2006年帕丘斯
2. 2005年帕丘斯
3. 2004年帕丘斯
4. 2003年帕丘斯
5. 2002年帕丘斯

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

6. 2001年帕丘斯
7. 2000年帕丘斯
8. 1999年帕丘斯
9. 1998年帕丘斯
10. 1997年帕丘斯
11. 1996年帕丘斯
12. 1995年帕丘斯
13. 1994年帕丘斯
14. 1993年帕丘斯
15. 1992年帕丘斯
16. 1990年帕丘斯
17. 1989年帕丘斯
18. 1988年帕丘斯
19. 1986年帕丘斯
20. 1985年帕丘斯
21. 1983年帕丘斯
22. 1982年帕丘斯
23. 1980年帕丘斯

第二节 里鹏

Le Pin

1. 2008年里鹏
2. 2007年里鹏
3. 2006年里鹏
4. 2005年里鹏
5. 2004年里鹏
6. 2001年里鹏
7. 2000年里鹏
8. 1999年里鹏
9. 1998年里鹏
10. 1997年里鹏
11. 1996年里鹏
12. 1995年里鹏
13. 1994年里鹏
14. 1991年里鹏
15. 1990年里鹏
16. 1989年里鹏
17. 1988年里鹏
18. 1986年里鹏
19. 1985年里鹏
20. 1983年里鹏
21. 1982年里鹏

第三节 白马

Ch?teau Cheval Blanc

1. 2010年白马
2. 2009年白马
3. 2008年白马
4. 2007年白马

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

5. 2006年白马
6. 2005年白马
7. 2004年白马
8. 2003年白马
9. 2002年白马
10. 2001年白马
11. 2000年白马
12. 1999年白马
13. 1998年白马
14. 1997年白马
15. 1996年白马
16. 1995年白马
17. 1994年白马
18. 1993年白马
19. 1992年白马
20. 1990年白马
21. 1989年白马
22. 1988年白马
23. 1986年白马
24. 1985年白马
25. 1983年白马

.....

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

章节摘录

版权页：插图：评分：95~96分 最佳品尝时间：2018年~2050年 市场参考价：RMB 8500~10000元
配菜建议：黑椒牛肉、澳洲和牛配羊肚菌、酱牛肉、黑椒羊柳粒、红烧肉、红烧猪蹄、椒盐排骨、板栗煲鸡、北京片皮鸭、龙井菊花熏乳鸽、客家酿豆腐等 2011年4月13日，在酒庄总经理保尔·蓬达里尔（Paul Pontallier）先生的热情陪同，笔者在玛歌酒庄酒窖试品了2010年玛歌酒（木桶酒）、2010年玛歌副牌酒（Pavilion Rouge du Chateau Margaux）、2010年白玛歌酒（Chateau Margaux du PaviUon Blanc），以及2009年玛歌酒。

2010年，仅有38%的收成用来酿造玛歌酒，产量约16667箱（200000瓶）。

融合了90%赤霞珠葡萄、7%梅洛葡萄，1.5%品丽珠葡萄、1.5%小维铎葡萄，酒精含量13.5%。

透亮的红宝石色泽，散发出黑加仑子、蓝莓、樱桃、李子的复合芬芳。

单宁饱满密实，酸度均衡，甘醇圆润。

细腻的纯度、复杂的层次、幼滑的口感、沁人心脾的余韵，让人感到它的瑰丽和神奇魅力。

随着时光的濯涤，此酒将变得愈久弥香。

（2011年4月）2 2009年玛歌 评分：95~96分 最佳品尝时间：2016年—2040年 市场参考价：RMB 7500

~9000元 配菜建议：黑椒牛肉、澳洲和牛配羊肚菌、酱牛肉、黑椒羊柳粒、红烧肉、红烧猪蹄、椒盐排骨、卤肉、京酱肉丝、板栗煲鸡、法国鹅肝、龙井菊花熏乳鸽、黑松露茵带子等与2008年一样，只有31%的收成用于酿造玛歌酒。

由87%赤霞珠葡萄、9%梅洛葡萄，2%品丽珠葡萄、2%小维铎葡萄混合酿成，酒精含量13.3%。

深紫红色，散发出黑加仑子、黑莓、甘草、奶酪、橡木的复杂香气。

结构密实饱满，酸度低而平衡，层次丰富，醇和浓郁，质地细腻幼滑。

浑厚强大的单宁与2005年玛歌酒极为相似，柔润悠长的余韵P7—与1990年玛歌酒媲美。

（2011年4月）3 2008年玛歌 评分：95~96分 最佳品尝时间：2015年~2040年 市场参考价：RMB 8000

~9500元 配菜建议：黑椒牛肉、澳洲和牛配羊肚菌、酱牛肉、黑椒羊柳粒、红烧肉、红烧猪蹄、椒盐排骨、卤肉、京酱肉丝、板栗煲鸡、法国鹅肝、龙井菊花熏乳鸽、黑松露茵带子等只有31%的收成用于酿造玛歌酒。

由87%赤霞珠葡萄、10%梅洛葡萄，1.5%品丽珠葡萄、1.5%小维铎葡萄混合酿成。

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

编辑推荐

《波尔多顶级葡萄酒品鉴》是作者熊建明继《世界百大珍稀葡萄酒鉴赏》之后，关于中国化的葡萄酒文化的又一部重要作品。

<<波尔多顶级葡萄酒品鉴>>

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>