

<<葡萄酒世界>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒世界>>

13位ISBN编号：9787503245114

10位ISBN编号：7503245115

出版时间：2012-9

出版时间：中国旅游出版社

作者：奚宴平

页数：340

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>

<<葡萄酒世界>>

内容概要

《葡萄酒世界(第2版)》介绍了美国、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷、南非等欧洲传统葡萄酒产地之外的新兴葡萄酒产地，以及它们出产的230种新世界葡萄酒，选题新颖，内容充实，让人充分感受到新世界葡萄酒的魅力，对喜欢葡萄酒的读者来说，极具参考和收藏价值。

<<葡萄酒世界>>

书籍目录

序言

再版序言

前言

第一章葡萄酒的新旧世界

一、旧世界博监

(一) 法国篇

(二) 意大利篇

(三) 西班牙篇

(四) 德国篇

(五) 奥地利篇

(六) 葡萄牙篇

二、新世界博览

(一) 美国篇

(二) 澳大利亚篇

(三) 阿根廷篇

(四) 智利篇

(五) 南非篇

(六) 新西兰篇

(七) 加拿大篇

(八) 中国篇

第二章葡萄酒王国——法国

一、法国葡萄酒史话

二、法国葡萄酒产区

(一) 波尔多产区——法国葡萄酒王后

(二) 勃艮第产区——葡萄酒王

(三) 香槟产区

三、法国葡萄酒分级

(一) 波尔多产区等级划分

(二) 勃艮第的AOC分级

(三) 香槟产区的等级

四、法国著名酒庄

(一) 法国五大名庄

(二) 法国传奇酒庄

(三) 其他著名酒庄

五、法国香槟酒

(一) 香槟的分类

(二) 香槟酒的著名厂商及名品

六、法国白兰地

(一) 干邑——白兰地之王

(二) 干邑白兰地的著名商标与产品

(三) 雅文邑

(四) 玛克白兰地

(五) 苹果白兰地

(六) 樱桃白兰地

七、法国葡萄酒的商业伦理

<<葡萄酒世界>>

- (一) 严格的政府监管与品牌保护
- (二) “精工细作”的小农作业模式和完善的行业组织
- (三) 默契而严谨的产销模式
- (四) 广泛而多元的销售渠道

第三章葡萄的种植

一、葡萄树与葡萄酒

- (一) 葡萄树的种植条件
- (二) 葡萄树的生命周期与葡萄酒品质的关系

二、法国葡萄种植的风土与风情

- (一) 波尔多境域
- (二) 勃艮第境域

三、葡萄品种与成分

- (一) 红葡萄主要品种介绍
- (二) 白葡萄主要品种介绍
- (三) 世界各国代表性葡萄品种
- (四) 葡萄的成分

四、葡萄园的四季变迁

- (一) 四季
- (二) 成长过程
- (三) 护理

第四章优质葡萄酒酿造

一、欧美葡萄酒酿造理念的差异

二、波尔多式完美调配

三、白葡萄酒的酿造过程

四、红葡萄酒的酿造过程

五、起泡酒的酿造过程

六、酿酒后续程序

七、世界葡萄酒酿造向高科技发展

八、艺术与科学的冲突

- (一) 旧世界与新世界
- (二) “棒棒糖”的辩论
- (三) “世界是平的”

第五章葡萄酒鉴赏

一、品鉴葡萄酒的程序

- (一) 品酒前的准备
- (二) 观色
- (三) 闻香
- (四) 品尝

二、品鉴葡萄酒的方法

- (一) 观察酒的形态
- (二) 观察酒液边缘与澄清度
- (三) 观察酒柱与挂杯现象
- (四) 闻香技巧与方法
- (五) 品饮技巧与方法

三、品鉴葡萄酒的标准

- (一) 色泽
- (二) 起泡状况

<<葡萄酒世界>>

- (三) 香气
- (四) 酒体与结构
- (五) 酒精度与醇浓性
- (六) 甜度和圆润
- (七) 涩味
- (八) 余味
- 四、如何识别酒标
 - (一) 酒标的内容
 - (二) 各类酒标辨识
- 五、如何挑选葡萄酒
 - (一) 外观判断
 - (二) 餐厅选酒
 - (三) 专卖店选酒
 - (四) 适合自己的才是最好的
- 六、如何辨别真假进口葡萄酒
 - (一) 阅读包装和外观
 - (二) 阅读酒瓶
 - (三) 阅读酒瓶背标
 - (四) 阅读酒塞标识
 - (五) 观赏葡萄酒
 - (六) 品味葡萄酒
 - (七) 进口凭据
 - (八) 其他实用方法
- 七、如何辨别真假拉菲葡萄酒
 - (一) 拉菲家族的葡萄酒王国
 - (二) 鉴别真假拉菲的方法

.....

第六章葡萄酒服务

第七章世界葡萄酒的演进

第八章葡萄酒投资与收藏

第九章世界酒类浏览与比较

附录

<<葡萄酒世界>>

章节摘录

版权页： 插图： 勃艮第产区位于法国东北部，是法国古老的葡萄酒产区。

它的名字来源于勃艮第公爵（Dukes of Burgundy）。

勃艮第种植葡萄的历史至少可以追溯到公元前1世纪。

当时居住在地中海及希腊的高卢人开始将葡萄种子从瑞士传到勃艮第。

当时，作为最好的一种“工艺”，橡木桶跟随着希腊人来到了勃艮第。

所以，当法国其他地方的酒农们还在用双耳尖底的陶瓷瓶装葡萄酒时，勃艮第人已经懂得用橡木桶来储存和运输葡萄酒了。

于是，勃艮第便成为全法国最早使用橡木桶的地方。

最早的优质葡萄酒则产生于中世纪时期，源于勃艮第的西多会修士（Cisterciens），他们的信念就是“只有最好的土地才能酿造出最完美的葡萄酒”。

直到今天，勃艮第人仍然保持着这种优良的传统。

同时，世界上最古老的橡木桶还是存放在勃艮第的兰斯卡洛酒庄里。

勃艮第是典型的大陆性气候，冬季干燥寒冷，春季伴有霜害，夏秋虽温和，但常有冰雹。

按理说，这样的气候条件并不是葡萄种植的最佳条件，加上勃艮第地处法国中央山脉，纬度极高，如此纬度是绝对不适宜种植葡萄的。

但勃艮第之所以培育和酿制了如此优良的葡萄品种和酒，原因就是勃艮第的葡萄园大都处在面向南部或东南方向的平缓山坡上，较好地抵抗了霜冻害，避免了西北风侵袭，并有效地利用太阳的光热，使其种植的葡萄品质越来越好。

<<葡萄酒世界>>

编辑推荐

《葡萄酒世界(第2版)》内容详尽，版式精美，图片丰富，根据新世界葡萄酒的产地，依次对新世界葡萄酒产地的地域特点、庄园分布、原料特色、加工方式、葡萄酒的品种、风味及价格等都做了全面详细的讲解，是国际侍酒师的经典教材之一。

<<葡萄酒世界>>

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>