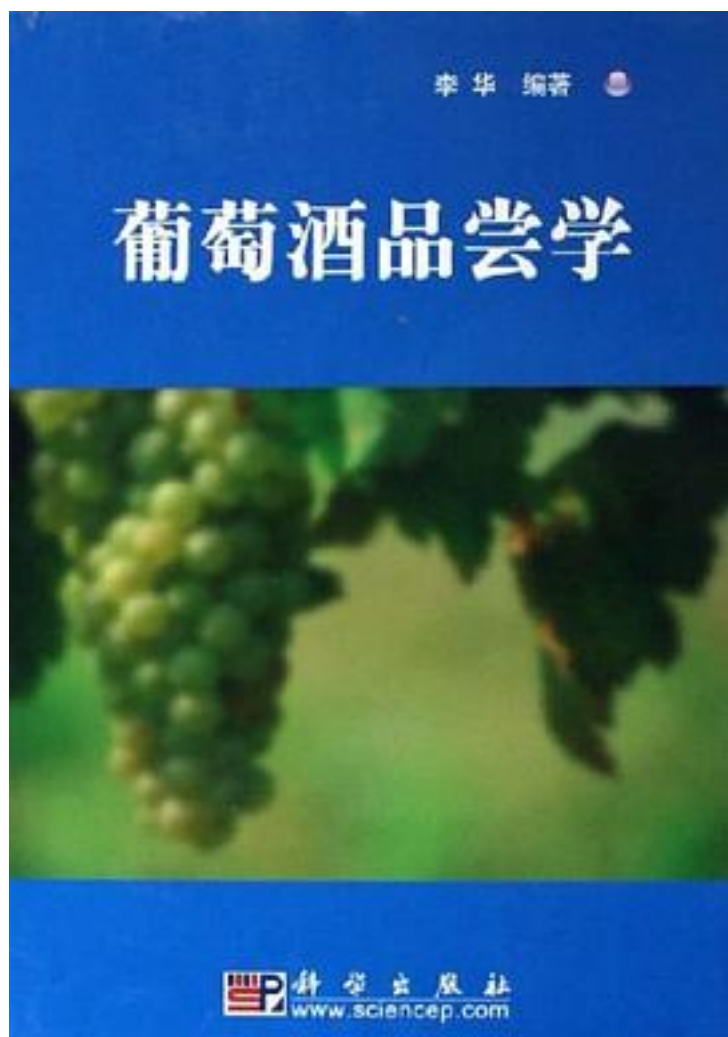


# 葡萄酒品尝学



[葡萄酒品尝学\\_下载链接1](#)

著者:李华

出版者:科学出版社

出版时间:2013-2

装帧:简装本

isbn:9787030169594

《葡萄酒品尝学》内容简介：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》是作者于1986年在西北农林科技大学葡萄酒学院开设“葡萄酒品尝学”课程以来长期的教学和科研成果的总结，科学、系统地介绍了葡萄酒品尝学近年来国内外的研究成果。

作者介绍:

目录:

[葡萄酒品尝学\\_下载链接1](#)

## 标签

葡萄酒

品尝学

教材

葡萄酒学习

酒

葡萄酒品尝

爱好

感官评价

## 评论

挺好的参考书，学术角度的品尝著作。

-----  
这作为教材……真是不怎么实用……

-----  
讲葡萄酒的一本很好的书!!!

-----  
需要再版更新了。有些资料已经三十年了。

-----  
这本书非常不错，需要仔细读。李华老师是个葡萄酒界的牛人

-----  
[葡萄酒品尝学\\_下载链接1](#)

## 书评

p5 sensitivity,accuracy,precision p10

专业品尝员与业余爱好者最大的区别，就是较为客观的分析，而非情感性的判断。蒙眼品尝对提高品尝能力很有作用。 nasal olfaction,nasopharyngeal olfaction p23  
色调与酒龄关系非常大。新红葡萄酒由于源于果皮的花色素苷(anthocyan)的...

-----  
西北农林科技大学葡萄酒李华院长和刘延林老师的力作 书本内容全面 深度适中  
是国内品尝学不可多得的好书

-----  
[葡萄酒品尝学\\_下载链接1](#)