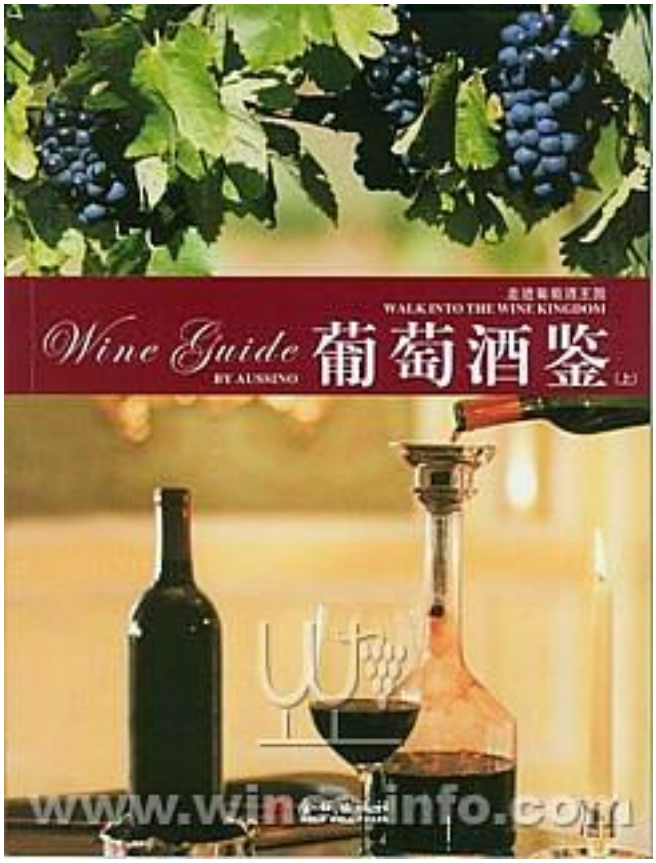
# 葡萄酒鉴（上.下册）




葡萄酒鉴（上.下册）_下载链接1_

著者:沈宇辉 等编著

出版者:金城

出版时间:2008-1

装帧:平装

isbn:9787800849930

《葡萄酒鉴》共分为上、下两册，由众多热爱葡萄酒的专业人士花五年时间编写而成。上册以介绍葡萄酒的基础知识为主，由浅入深地从一颗葡萄开始到世界各国的葡萄酒概况，让读者对葡萄酒的世界有基本的了解。下册则是世界各国的葡萄酒名庄故事。

书中包含了全世界无数葡萄酒饮家的经验和知识，亲临酒庄的访问和探索。更重要的是

，当你被某个葡萄酒庄园所迷住，不必望洋兴叹，立刻可以动身去买到它的酒!因为你在这套书里看到的任何酒，都会知道在哪里买得到!

作者介绍:

目录: 上册序言
PREFACE・沈宇辉：《葡萄酒鉴》的美丽新生・蔡颖姬：感受葡萄酒文化的真正魅力・苏岚岚：大家一起进入快乐的葡萄酒世界
第-章：从一颗葡萄到一瓶翻萄洒的历程基础篇・酿酒的葡萄不同于我们平时吃的葡萄・种植酿酒葡萄需要得天独厚的地理条件・酿酒是一种艺术，一种爱好和才能・葡萄酒的酒精是由新鲜的葡萄发醇而成・白葡萄酒的酿造过程・红葡萄酒的酿造过程・酒精强化葡萄酒的酿造过程・汽泡酒的酿造过程升级篇・橡木桶的复杂工艺・橡木桶和葡萄酒的亲密关系・新世界和旧世界的酿酒方式有何不同
第二章：种类繁多的葡萄酒王国初级篇・红葡萄酒・白葡萄酒・红葡萄酒与白葡萄酒的区别・玫瑰红葡萄酒(粉红葡萄酒)・干型・半干型・半甜型・甜型・静态酒・汽泡酒・加度酒升级篇・各种葡萄洒的类型及特点
第三章：葡萄酒赞歌初级篇・葡萄酒可抗氧化、延缓衰老・葡萄酒可防治肾结石・葡萄酒可防治感冒・葡萄酒可提高免疫力・葡萄酒可平衡饮食结构，令身体趋于健康的弱碱性体质・葡萄酒可促进消化・什么样的葡萄才有功效・健康的饮酒三个关键词升级篇・德国人的葡萄酒治感冒秘方・葡萄酒治感冒实例
第四章：不同个性的葡萄们初级篇・酿制红葡萄酒的葡萄品种・酿制白葡萄酒的葡萄品种・混合葡萄酒好还是单一葡萄品种酒好升级篇・酿制红葡萄酒的葡萄品种・酿制白葡萄酒的葡萄品种
第五章：当一个葡萄酒买家初级篇・应该在什么地方购买葡萄酒・可以在超市里买葡萄酒吗・为何超市里的葡萄酒都是提羞放
・选一瓶什么酒呢・选酒快捷方式升级篇・直奔酒庄
第六章：如何看懂葡萄酒初级篇・标签包含的内容・新世界酒标一认出葡萄品种、庄园・旧世界酒标一认出庄园、等级・不同国家的分级制・看懂香槟酒标上的甜度・年份的意义・为何有些酒标上没有年份・为何有些酒标上没有葡萄品种标识・新旧世界葡萄酒的不同之处・波尔多与布根地红酒的最大区别・低级别的酒一定比高级别的差吗・一百元的葡萄酒与一千元的葡萄酒差别之处・什么酒才能标以庄园酒・选撵好酒的捷径副牌酒・酒标的漂亮程度和酒有什么关系吗升级篇・不同国家的不同酒标特点・法国各地区的酒瓶特征・酒瓶规格术语
第七章：把葡萄酒藏在哪初级篇・如何把葡萄酒带回家・葡萄酒放在家里的什么位置・葡萄酒放得越久越好吗・你更需要一只抽真空酒塞・夏天应该把喝剩的葡萄酒放在哪儿升级篇・什么情况下要用恒温酒柜
第八章：你需要一个什么样的杯子初级篇・如何选择合适的酒杯・水晶酒杯与普通酒杯・各种酒杯的细微差别升级篇・一只ISO品酒杯的标准
第九章：打开你的葡萄酒初级篇・品酒的室温・要不要醒酒・汽泡酒怎么开・要往杯子里倒进多少酒才合适升级篇・你需要一个醒酒瓶吗・软木塞PK旋盖・如何持杯・如何观色・如何摇杯・何为挂杯・如何入口・体会酒香・什么是单宁・品酒的次序・如何简单地判断是否好酒・葡萄酒的味道会随着成长的年份、喝酒的环境、喝酒人的心情而变化升级篇・寻找酒里的气味
第十一章：表达你的葡萄洒感受初级篇・葡萄酒的感观评价常用术语・为什么喝不出别人讲的味道・你自己就是酒评家升级篇・一次要喝多少瓶酒・建立自己的葡萄酒笔记・不同葡萄品种酿酒的味道特点
第十二章：葡萄酒配餐初级篇・酒配餐的基本要领・在餐厅如何正确地选择葡萄酒升级篇・各种中国经典菜与葡萄酒的搭配
第十三章：葡萄洒地图・法国・意大利・德国・西班牙・葡萄牙・奥地利・匈牙利・澳洲・新西兰・智利・阿恨廷・加拿大・南非
附录：・葡萄酒品尝用语・葡萄品种英汉对译・世界著名葡萄酒出产国年份表・法国葡萄酒评级・布根地33个特等园 下册序言・品鉴名酒背后的动人故事

法国的传奇-法国波尔多・波尔多酒王之王一柏图斯・卓龙・里鹏・威登庄园和迪美庄园・白马庄・欧颂庄・拉梦多・大炮嘉芙丽・金钟庄・柏菲庄・飞卓庄・爱士图尔・凯隆世家・飞龙世家・拉菲庄・拉图庄・武当王・碧尚女爵堡与碧尚男爵堡・林卓贝斯・雄狮庄・宝嘉龙・龙船庄・大宝庄・玛歌庄・宝马庄・力士金・迪仙庄和康帝庄・宝爵庄・红颜容庄・黑教皇城堡・骑士庄・拉图嘉利・佳得美・滴金庄・拉菲丽丝
法国的传奇-法国布根地与南法国・罗曼丽・康帝酒业集团・丽花庄・拉图布根地・法莱丽・枫丹甘露・塞纳伯爵・亨利酒园・丽朗碧奥・力高宝德・菲利普・哥德利安・稀雅丝・威菲 法国的传奇一法国香槟区・路易王妃・菲丽宝娜・丽歌菲雅
欧洲的经典-意大利彼尔蒙・赛拉图・玛佳连妮・内华城堡・胜利侯爵堡
欧洲的经典-意大利托斯卡纳・西施佳雅・美橡树庄园・雄狮城堡・德拉仙度酒庄・华姿山庄・奇雅酒园・乐姬丝 欧洲的经典-西班牙・橡树河庄园
欧洲的经典一德国法尔兹・邓肯博士・威特驰 欧洲的经典——葡萄牙・德国威比特
新世界的激情-澳大利亚・奔富酒庄・神恩山・福林湖酒庄・泰来斯・威拿庄・宝云庄・克拉斯庄园・德宝庄・蓝宝丽丝・爵士山庄・百发庄园・宾迪酒园・山度富・豪园酒庄 新世界的激情-美国・作品一号・威廉山庄・海狸庄园・威迪酒园・佐顿酒园
新世界的激情-智利・活灵魂・嘉斯山・圣卡罗 新世界的激情-南非・乐梦迪与猎豹庄
新世界的激情-新西兰・胜嘉力
・・・・・・・(收起)

葡萄酒鉴（上.下册）_下载链接1_

## 标签

葡萄酒

生活

葡萄酒学习

基本知识

红酒

美酒

饮食

美食

# 评论

全面而详实，图片丰富，英法拼写都比较准确，内容安排上兼重新手实用和进阶提高，对入门级和少有基础的读者都很适用。

---
很全面

---
不能算读完。非常全面，对于初学者快速全面了解葡萄酒很有帮助，类似于百科书的存在。

---
其实就读了澳洲部分，都是些大庄，酒太贵……

---
葡萄酒入门必读

---
很详尽

---
图文并茂，网上有电子版

---
很好的入门书

---
各种拼写错误，能不能做好校对？

---
对于世界名庄的介绍比较详细，可以和《世界葡萄酒地图》结合起来看。

---
不错

---
看了上册，知识详细全面适合入门；没看下册，全是酒庄介绍，那么多真心不想看，挑了几个感兴趣的看了下

---
说句实话，这套书价值不大。浏览即可

---
很好的一本书，以前看过很多葡萄酒书，可都理不清。这一本终于让我理清葡萄酒了～～

---
译名不通用略麻烦。一学分到手～

---
还没看完。怎么说呢，葡萄酒这东西吧，上手快，比学编程容易多了。但是呢，看了这书你可以侃侃而谈，可是他妈的没钱买酒，纸上谈兵而已。不过那些品遍各种美酒的人，谈的东西不过书上这些而已。

---
只读过上册，还行。

---
葡萄酒的书都差不多，这别书会更加通俗易懂

---
还是学到不少小知识 只是不太喜欢关于地理介绍部分 感觉就是给你一份无趣的报表 这里那里什么的 就没了。

---
(这豆瓣上的内容简介太他妈的扯了)书还不错，很系统，属于普及类的，让我觉得以前看零散的资料都是浪费时间。不过写得过于装逼啦。虽然看这种书就是很装逼的一件事

，但是装逼还是不等于趣味性的。可以更知识性一些，比如说其中运用的图片和表格对比就是比较好的办法。可以当使用手册临时抱佛脚用。

---
葡萄酒鉴（上.下册）_下载链接1_

## 书评

挺好的书，比较有综合性p12
橡木桶用斧劈以保护年轮。美国白橡木桶则可以用电锯。p61
香槟杯中心用来集聚气泡的点。p73
老酒酒香的波动性。过了巅峰期的红酒尽管单宁含量下降，缺变得更加干涩，这是因为能够柔化单宁的酚类物质纷纷沉淀的缘故。对各品种的香气列表比较有价值。p...

---
葡萄酒鉴（上.下册）_下载链接1_