

# 我的第一次品酒



[我的第一次品酒 下载链接1](#)

著者: (法) 皮埃尔·卡萨梅耶

出版者: 北京联合出版公司

出版时间: 2015-6

装帧: 平装

isbn: 9787550252493

喝红酒成为现代社交活动中品位的象征、必备的技能，不会品酒怎么办？

在家用葡萄酒招待亲朋好友，却不懂如何醒酒、侍酒？……

本书是法国顶级葡萄酒品鉴大师、作家卡萨梅耶专为年轻读者写的一本品酒入门指南。作者先介绍了葡萄酒的基本成分和品酒必须遵循的几点基本原则，然后分别从视觉、嗅觉和味觉体验入手，提供了不同年份白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒和起泡酒的品鉴指引；从对葡萄酒一无所知，到真正成为品酒达人，为初学者带来零门槛、专业级的品酒知识。

本书是第一本全彩手绘插图风格的葡萄酒入门读物，精美四色印刷，品酒的每一步成长体验都在顶级大师的专业指引和手绘插图的直观展示中完成。从这一本书开始，为热爱生活的你开启充满魅力的葡萄酒人生。

作者介绍:

皮埃尔·卡萨梅耶（Pierre Casamayor），法国著名酿酒师、作家，生于1943年，曾是一名大气物理学专家，后于1975年在图卢兹第三大学获得法国国家酿酒师文凭（Diplôme National d'Oenologue，DNO）。著有二十多部葡萄酒专著及合著，代表作有《葡萄酒品鉴学校》、《葡萄酒80问》等，是久负盛名的葡萄酒品鉴大师。

目录: 发现

品鉴	4
葡萄酒里都有什么	12
组织品鉴	
品鉴规范准则	16
如何在餐桌上配酒	24
控制好侍酒的温度	34
醒酒	38
辨别	
眼睛	44
鼻子	52
香气	58
白葡萄酒中的各种花香	68
红葡萄酒中的各种果香	74
红葡萄酒变化过程中的香气	78
口感	82
香气的停留	90
葡萄酒的缺陷	94
品鉴	
白葡萄酒	98
年份短的白葡萄酒	106
可陈年的白葡萄酒	110
红葡萄酒	114
年份短的红葡萄酒	122
陈年后的红葡萄酒	126
桃红葡萄酒	130
甜白葡萄酒	136
黄葡萄酒	140
自然甜酒和利口酒	144
起泡酒	150
练习	
红葡萄酒：单宁结构	156
干白葡萄酒：酸度与品鉴温度	160
甜白葡萄酒：葡萄果实的凝聚	164
桃红葡萄酒：气候的影响	168
起泡酒：起泡工艺	172
品鉴表达	
形容葡萄酒的词汇	176
了解	
什么时候喝葡萄酒	186

• • • • • ([收起](#))

[我的第一次品酒 下载链接1](#)

## 标签

美食

品酒

酒

葡萄酒

法国

皮埃尔·卡萨梅耶

我想读这本书

人文

## 评论

和味觉相比文字还是略显苍白，而且我严重怀疑图片有色差，甜白葡萄酒和黄葡萄酒颜色的区别根本体现不出……像这种要靠颜色鉴赏的最好还是图片配色卡比较好  
另外文末推荐了各类葡萄酒用作练习，还挺好的

-----  
专业。如果能推荐些酒款就更好了

-----

蛮“法国”的一本书，很有趣

-----  
主观描述居多，本人愚钝较难意会。。。

-----  
可以说是品酒的入门书了 事无巨细地介绍了葡萄酒种类 温度 气味 颜色等

-----  
开始学会“品”

-----  
介绍各种场合配菜的适用酒～不过还是需要逐一尝试才有感官记忆：)

-----  
还不错~ 入门读本

-----  
细化插图和调调，知识也算普及的很直接

-----  
学习了 里面整理的很直白 适合新手

-----  
有趣！

-----  
从品酒师的角度去写的书，所以很多东西对普通喝酒的我们并不非常实用。比如我们需要用哪些词汇去描述一瓶酒。作为工具书又太过点到即止，讲到的东西不够用。只能说作为非常入门的读物，配上可爱的插图，随手翻翻还行。把不同品种的葡萄酒，都蜻蜓点水的过了一遍。要想继续深入，还是滚回去啃砖头一样的《世界葡萄酒地图》吧。（然而我并不会去啃）

-----

书评

我对葡萄酒品鉴最初的印象，来自于幼时观看的法国电影《美食家》。这部首映于1976年的电影的华彩段落就是结尾处，由著名喜剧演员路易·德·菲奈斯出演的美食家，在味觉与嗅觉全失的情况下，仅凭敏锐的视觉观察，就鉴定出了一款波尔多红酒的年份和产地。当然现实生活中的...