

弘兼憲史葡萄酒入門講座



[弘兼憲史葡萄酒入門講座 下载链接1](#)

著者:弘兼憲史

出版者:積木文化

出版时间:20080424

装帧:15cm×21cm

isbn:9789867039842

雖然葡萄酒已慢慢融入大眾的日常生活中，但若談論起紅酒的知識，大多數的人可能都是一知半解了，到底該怎樣為自己或為朋友挑瓶紅酒、如何品味葡萄酒中繽紛多變的口感、世界各產地的葡萄酒有何不同？關於葡萄酒的知識又多又深奧，總令人卻步，現在就由負責葡萄酒部門的島耕作部長，教大家認識葡萄酒的81個入門知識，只要跟著部長掌握住81個訣竅，便能輕鬆進入葡萄酒的迷人世界！

作者介绍:

作者在每個key word都會和讀者分享一些他個人品酒的經驗，例如：和朋友合資參加國際拍賣會購買紅酒、去餐廳請侍酒師挑酒的經驗、因為酒力不好所以不管喝酒「由輕到重」的順序，只管先從最想喝的喝起、與侯瑪內-康地（Romanée-Conti）酒莊的老闆一起邊吃懷石料理邊試飲高級葡萄酒的特殊經驗、愛吃過期的Pave乳酪來搭配紅酒……，藉由這些有趣的實際故事增加了閱讀樂趣。

◎本書在日本是出版不到7年就已再版23次的暢銷書，是做為葡萄酒入門的國民書

目录: 從零知識讀起的葡萄酒入門

第一章 你不能不知道的葡萄酒常識！

紅酒稍微冰鎮更好喝

1 酒標 葡萄酒的身份証

2 葡萄酒的命名 突顯特色與賣點的酒名

3 分級 嚴格規範下的各國葡萄酒法令

4 價格 高價酒就是好酒……？那可不一定！

5 選酒的重點 首先從波爾多與布根地開始

6 專賣店「暗、濕、冷」是好店的條件

7 拍賣會 如何以低於市場行情價買到頂級葡萄酒？

8 在家裡的儲存方法「立刻開瓶飲用」最好

9 溫度「紅酒適合常溫飲用」？錯！冰鎮過才好喝

10 酒杯 多用途酒杯，可選擇鬱金香型

11 開瓶器 旋轉式開瓶器比T字型輕鬆

12 軟木塞 飲用前了解葡萄酒的保存狀態

13 醒酒 去除沉澱物……並非只有此目的

14 飲用順序 基本原則是「由輕到重，從不甜到甜」

15 酒單「沒有寫日文！」——標明順序有規則可尋

16 侍酒師 希望對方「配酒」應說明預算、喜好

17 主人試酒 請侍酒師試酒也不丟臉

18 料理 不必堅持「白酒配海鮮、紅酒配紅肉」

19 日本料理 生魚片、壽司、炸蝦——日本料理也適合配葡萄酒

20 乳酪 上等乳酪是最棒的下酒菜

21 餐前酒 與其「先來啤酒」……餐前酒還是葡萄酒好

22 餐後酒「甜的」、「濃的」——最後結尾來杯醇厚的葡萄酒

第二章 決定葡萄酒風味的四大關鍵

23 葡萄酒的個性 了解四大要素，即能知曉其個性差異

24 葡萄的品種 釀酒用與食用葡萄的產地來源不同

25 紅酒/卡本內-蘇維濃 可充分體會到「這就是紅酒！」的波爾多代表品種

26 紅酒/黑皮諾 土壤成分改變葡萄風味——布根地地方的代表品種

27 紅酒/梅洛 濃醇圓滑的口感，成就輕鬆易飲的紅酒

28 紅酒/其他品種 幫助你挑選紅酒的品種清單

29 白酒/夏多內 夏布利的原料來源，白酒的代表品種

30 白酒/麗絲玲 濃厚的果實風味，創造出德國葡萄酒特有的口感

31 白酒/白蘇維濃「剛割過草的草地香氣」，帶有綠色植物香氣的代表品種

32 白酒/其他品種 幫助你挑選白酒的品種清單

33 貴腐葡萄 長黴的葡萄，變身甜美的葡萄酒

34 葡萄酒產地 平均氣溫一〇?二〇度的地方最適合生產葡萄酒

35 葡萄園 越是貧瘠之地奮力求生的葡萄，越能生成好風味

36 年份 好年份、壞年份，由天候來決定

37 釀造者 人的個性，左右葡萄酒風味

38 品酒 不只是使用舌頭「品酒」，也請眼與鼻並用

39 外觀 色香兼備，外觀綺麗的葡萄酒

40 香氣 請珍惜美妙邂逅的第一印象

41 口感 四大要素的均衡，決定風味的特徵

42 品酒用語「土香氣」、「馬汗味」……依你的實際感受來形容

43 酒評家 專家中的專家——一句話就能讓葡萄酒身價暴漲

第三章 種類多樣化的葡萄酒——香檳、雪莉酒都屬於葡萄酒的一種

- 44 葡萄酒的歷史 光是潰爛的葡萄就能變成葡萄酒
- 45 葡萄酒的種類 香檳也好、雪莉酒也好，都是葡萄酒的一種
- 46 葡萄紅酒 廣受歡迎的?密隱藏在澀味中——果皮與葡萄籽所產生的風味
- 47 葡萄白酒 入門者最容易接受的白葡萄酒——從甜到不甜的多樣化口感
- 48 粉紅酒 玫瑰色的優雅顏色擄獲女性芳心
- 49 氣泡酒 「產自香檳區」的才叫香檳
- 50 桶中熟成 陳放於不?鋼桶熟成的葡萄酒也日益增加
- 51 適飲時期 不好的酒陳年再久也無意義!
- 52 酒瓶形狀 從瓶形亦能了解葡萄酒的特質

第四章 品嚐葡萄酒就從波爾多、布根地開始

- 53 法國 越是了解越深陷其中的葡萄酒王國
- 54 法國葡萄酒的代表性產地 入門者也能了解的波爾多與布根地的差異
- 55 波爾多 世界紅酒的中心在波爾多
- 56 波爾多/城堡酒莊 優良葡萄酒誕生於「貴族的行館」
- 57 波爾多/梅多克 最好的葡萄園位於能俯瞰河川的地方
- 58 波爾多/格拉夫 「五大酒莊」之一的所在地
- 59 波爾多/聖愛美濃 以梅洛品種為主，釀造出口感滑順的紅酒
- 60 波爾多/玻美侯 因產量稀少而使名聲扶搖直上
- 61 波爾多/索甸 法國最優質的甜白酒
- 62 布根地 僅相距一〇公尺的葡萄園，釀出的酒風味就截然不同
- 63 布根地/酒莊裝瓶與酒商裝瓶 竟然有一座葡萄園為八〇人所共有的例子
- 64 布根地/夏布利 不甜白酒的代名詞、夏布利是地區名
- 65 布根地/夜丘 擁有侯瑪內-康地葡萄園的高級紅酒產地
- 66 布根地/伯恩丘 蒙哈榭、梅索……世界最高級白酒所在地
- 67 布根地/薄酒來 十一月第三個星期四是薄酒來新酒解禁日
- 68 隆河丘 隆河的葡萄酒是「太陽之酒」，香氣濃郁極具個性
- 69 南法 以「擺脫一般性餐酒印象」為目標而奮鬥……
- 70 羅亞爾河 清爽順口的粉紅酒寶庫
- 71 阿爾?斯 乍看之下為德國葡萄酒的風格，但口感不甜且香味馥郁
- 72 香檳區 有別於其他氣泡酒的犀利風味

第五章 開始品嚐世界各地的葡萄酒吧!

- 73 義大利 全世界最多樣性的葡萄酒生產國
- 74 德國 勤勉的民族性，釀造出甘甜的白酒
- 75 西班牙 以雪莉酒聞名的西班牙，葡萄栽培面積為世界第一
- 76 葡萄牙 令人想要品嚐看看的道地波特酒
- 77 美國 千萬別錯過加州葡萄酒
- 78 智利 「便宜」、「好喝」——優越氣候與土壤條件下栽培出的優質葡萄
- 79 澳洲 今後將發光發熱的葡萄酒新興國家
- 80 日本 「沒個性也是一種個性」釀造技術頂尖的日本葡萄酒
- 81 全世界的葡萄酒種類繁多 意猶未盡的葡萄酒之旅，快速環遊世界一周
- • • • • [\(收起\)](#)

[弘兼憲史葡萄酒入門講座_下载链接1](#)

标签

葡萄酒

漫画

Wine

饮品

葡萄酒鉴赏

美食

红酒

图解

评论

这个系列真是。。。太有日本/台湾特色的娱乐精神了。和法国那本差不多，分地区的时候意大利也只有1页。

读起来非常舒服！很容易就掌握了葡萄酒的知识……作者的整理资料能力很好。

三星半

还不错，打算悉心研究研究

虽然是入门，但内容已经很丰富~就算是懂葡萄酒的人也适合一看~

非常适合入门者

[弘兼憲史葡萄酒入門講座_下载链接1](#)

书评

弘兼宪史是一位喜欢葡萄酒的漫画家，本书内容其实只不过是日本人擅长的资料整理，然而摘取了他漫画中一些有关葡萄酒的画面来点缀，赋予一些娱乐性，显的容易下咽许多。

[弘兼憲史葡萄酒入門講座_下载链接1](#)