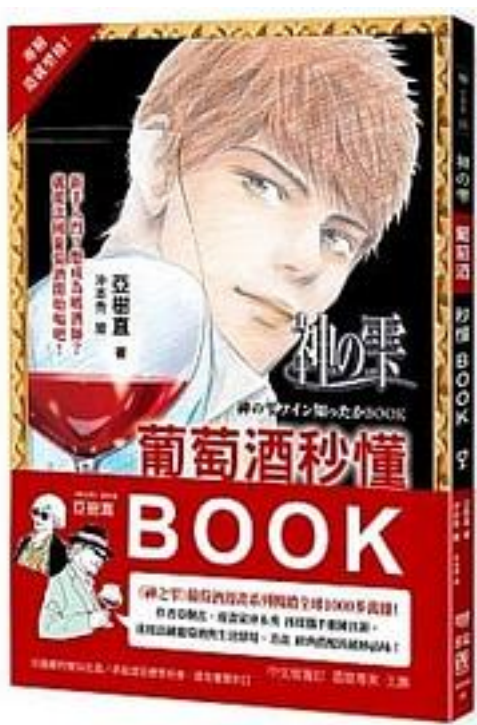


神之雫，葡萄酒秒懂BOOK



[神之雫，葡萄酒秒懂BOOK 下载链接1](#)

著者:亞樹直

出版者:聯經出版公司

出版时间:2020-5-13

装帧:平装

isbn:9789570855128

《神之雫》葡萄酒漫畫系列暢銷全球一千多萬冊！
作者亞樹直、漫畫家沖本秀 再度攜手推陳出新，
重現法國葡萄酒與生活情境、美食 經典搭配的絕妙品味！
新手入門？想成為嗜酒師？
就從法國葡萄酒開始喝吧！

從享受到了了解六個常見葡萄品種、三種基本款酒杯、四十支特選美酒，
你就是葡萄酒達人！

不管功力多深厚的品酒家，一開始都是因為喜愛葡萄酒，而踏出了他的第一步。

要好好享受葡萄酒，請先直接喝，再具備「秒懂」的知識就夠了，根本不需要死記教科書上的知識。

當你真的親自喝了，也許會成功，也許會失敗，也許會驚豔，或者開懷大笑……在不斷重複品嚐後，慢慢地，你就會跟亞樹直一樣，成為深得其中樂趣的「嗜酒師」！

超級嗜酒師亞樹直並沒有受過品酒師的專業訓練，創作《神之雫，葡萄酒秒懂BOOK》的目的是希望大家喝酒的時候不要較勁葡萄酒的知識，而是去感受、去發揮想像力，抱著好奇心去享受葡萄酒。

為了讓你更容易遇到一瓶好酒，好好感受、好好享受，他提供了許多訣竅！

先認識享受葡萄酒的真諦，再進一步了解葡萄酒。請先秒懂這些：

認識 六個常見葡萄品種——

紅酒：

梅洛 Merlot

黑皮諾 Pinot Noir

卡本內蘇維濃 Cabernet Sauvignon

白酒：

麗絲玲 Riesling

白蘇維濃 Sauvignon Blanc

夏多內 Chardonnay

了解 三種基本款酒杯——

氣泡酒型

紅酒波爾多型

紅酒布根地型

品嚐 四十支特選美酒——

LADY LANGOA 2011～JEAN MARC LAFAGE 2016（見第4章）

中文版審訂

王鵬 | 酒類專家

嗜酒名師推薦

（依姓氏筆畫排序）

林才右 | 萊特・享樂生活・微醺葡萄酒FB經營者

英倫酒哥 | 英倫酒哥說說酒FB經營者

陳怡樺 | 台灣酒研學院創辦人

楊士範 | 《馬力歐陪你喝一杯》podcast節目主持人

楊凱琅 | 台北西華飯店餐飲部西餐團隊經理

楊馥如 | 飲食作家

隨書附贈加佳酒／卓越酒莊優惠好康

- 憑截角可至1855 Premier Cru卓越酒莊門市兌換一杯單杯葡萄酒，市值200元
- 憑書中折扣碼可至加佳酒網站詢價，葡萄酒全品項滿1500元折價200元

(詳細優惠資訊請參閱書中說明)

作者介绍:

亞樹直

漫畫原作者，是姐弟兩人的共同筆名。

作品有《心靈X檔案》、《心理醫恭介》、《神之雫》、《神之雫番外篇 怪盜盧凡》等在《早安雜誌》（MORNING）連載，2015年開始連載《神之雫 最終章～Mariage～》。2008年獲「世界食譜書大獎」（The Gourmand World Cookbook Awards），是首次獲頒最高榮譽「Hall of Fame 名人堂」的日本人。2010年也獲頒法國農業功勞獎，其他獲獎更是多不勝數。

繪者簡介

沖本秀

漫畫家。在《早安雜誌》（MORNING）和亞樹直聯手《心靈X檔案》、《心理醫恭介》、《神之雫》、《神之雫番外篇 怪盜盧凡》等作品連載。之後，於2015年開始連載《神之雫 最終章～Mariage～》。

譯者簡介

李俊德

曾任職出版社編輯，現為專職譯者。

目录: 前言（獻給讀者）
葡萄酒到底是什麼樣的酒？

為什麼入門要先從「法國葡萄酒」開始？

第1章 葡萄酒一點都不難懂！請感受它！

事到如今，更不好意思問紅酒、白酒、粉紅酒到底哪裡不一樣？

為什麼葡萄酒迷總愛說些冷知識？

說清楚，「侍酒師」的工作到底是什麼？

店裡單杯葡萄酒的種類不多時該怎麼選擇？

葡萄酒有賞味期限嗎？

品嚐葡萄酒時，有什麼特定的詞句可形容各種滋味嗎？

「薄酒來新酒」（Beaujolais Nouveau）到底是什麼？

添加抗氧化物的葡萄酒，品質就不好嗎？

第2章 只要懂這些就OK！一晚就記得住法國葡萄酒基本關鍵！

葡萄酒在哪裡生產非常重要！

葡萄品種非常多，至少要知道六種知名的

知道葡萄的採收年份（Vintage），就能推算出葡萄酒最適合飲用的時間點

試著以區別紅酒「酒體」的概念表達風味

其實法國葡萄酒的等級分別非常容易理解

挑選葡萄酒時先看清楚「酒標」

葡萄酒迷的憧憬！至少要喝一次看看的「五大酒莊」

葡萄酒也需要和料理搭配？沒錯！而且有規則可循

一說到紅酒，最先會想到的是「波爾多」

支撐法國紅酒的另外一個主角是「布根地」

氣泡酒不等於香檳！

要喝白葡萄酒就從「夏布利」開始！

第3章 再貪心一點，為了能品嚐到更好喝葡萄酒的HOW TO集

想要記住各種葡萄酒的人，可以多活用網路商城！

記住！葡萄酒是開開關關的生物

想想在常溫下品嚐紅酒這件事

其實，酒杯就是讓葡萄酒變好喝的最簡單魔法

如果沒有酒櫃，可以用報紙包起來、放在蔬果保存室也沒問題

如果想當「嗜酒師」，就要常開「品酒會」

第4章 葡萄酒和場景的絕妙組合

場景1 戀愛

重要的求婚日／和單戀的對象首次進餐／與昔日戀人再相遇／被戀人甩了時／向戀人提出分手

場景2 天候

夏天豔陽高照時／一早雨就滴滴答答地下／大雪紛飛時／月光皎潔朗朗秋夜／颱風即將登陸的夜晚

場景3 特別的日子

重要親友的忌日／祝福成人／結婚典禮的前一晚／生日時招待親朋好友／聽著除夕鐘聲

場景4 增進人際關係

和想要和好的人／重要的商業會議／向年邁雙親表示感謝之意／親近不熟悉的人時／幫沮喪的人打氣時

結語

特別感謝

小提點

葡萄酒最適合戀人們

珍寶逸品都藏在副牌酒裡！

接下來的焦點是波爾多葡萄酒？

葡萄酒秒懂BOOK，在購買葡萄酒的方法

葡萄酒贈禮，怎麼挑選才對？

《神之雫 最終章～Mariage～》花絮

品酒時請持正向態度，NG行為叮嚀

．．．．．(收起)

[神之雫，葡萄酒秒懂BOOK 下载链接1](#)

标签

飲食

沖本秀

日本

亞樹直

评论

[神之雫，葡萄酒秒懂BOOK 下载链接1](#)

书评

[神之雫，葡萄酒秒懂BOOK 下载链接1](#)