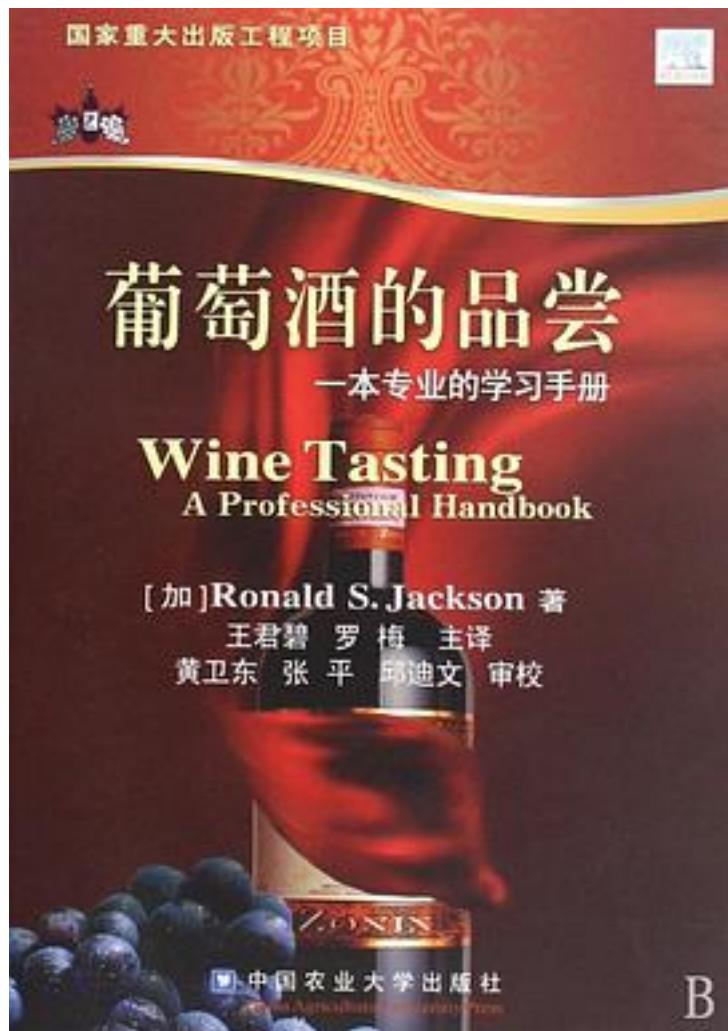


葡萄酒的品尝



[葡萄酒的品尝 下载链接1](#)

著者:(加)杰克逊|译者

出版者:中国农业大学

出版时间:2009-9

装帧:

isbn:9787811177909

《葡萄酒的品尝:一本专业的学习手册》是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从

评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类，并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。

该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点，并提供了大量感官评价试验的数据。

这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书，可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者，并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客观信息。

作者介绍：

目录: 1 引言(Introduction) 品评过程(Tasting process) 外观(Appearance) 澄清度(Clarity)
颜色(Color) 黏性(Viscosity) 起泡(Spritz) 酒泪(Tears) 气味一杯中(Odor-in-grass)
感受一口中(In-mouth sensations) 味道与口感(Taste and mouth-feel)
气味一后鼻腔(Odor-retronasal) 余味(Finish) 综合品质(Overall quality) 阅读建议
参考文献2 视觉感受(Visual perceptions) 颜色(Color) 颜色的感受与检测(Color
perception and measurement 品评中的重要性(Significance in tasting) 来源(Origin)
红葡萄酒(Red wines) 桃红葡萄酒(Rose wines) 白葡萄酒(white wines) 澄清(Clarity)
结晶体(Crystals) 沉淀物(Sediment) 蛋白质引起的混浊(Proteinaceous haze)
酚类引起的混浊(Phenolic haze)……3 嗅觉感受4 味觉和口感5 葡萄酒的定量评价6
葡萄酒的定性品评7 葡萄酒的类型8 葡萄酒品质的来源9 葡萄酒——佐餐饮品术语表索引
· · · · · (收起)

[葡萄酒的品尝](#) [下载链接1](#)

标签

葡萄酒

品尝

专业

美酒

葡萄酒学习

艺术

美国

红酒投资

评论

Wine Tasting: A Professional Handbook 汉语本。实在是太Professional.了。

此书太专业了，没有系统的看，只是粗俗的翻了几遍

虽然晦涩难懂,但确实是一本九阴真经,一般入门级的朋友就不要买了.(因为我买完就有一点儿后悔)

这种书真的有很多废话才可以写出那么厚

一本专业的葡萄酒品尝的书籍，想对葡萄酒有深入研究的可以读此书，读完后虽然涉及到关于化学发面的知识看不懂，但还是对扩大我对葡萄酒知识面帮助很大。

对于我这种科班生来讲，比学校开的品尝课带给我更多。

[葡萄酒的品尝 下载链接1](#)

书评

葡萄酒的品尝 下载链接1