

# 葡萄酒全书



[葡萄酒全书 下载链接1](#)

著者:林裕森

出版者:中信出版社

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787508618401

在华人葡萄酒书籍的作者中，论专业、辛勤度和学养厚度，林裕森都是首屈一指的不二人选。这本《葡萄酒全书》，是葡萄酒权威林裕森累积十年苦功、跑遍世界各葡萄酒产区

之后，依据近年来迅速变迁的全球葡萄酒最新趋势，写成的重量级巨著。除了完整详尽、巨细靡遗的葡萄酒必备知识之外，更注入犀利而诚恳的长年观察心得，无论是葡萄酒入门者或是爱好者，都可藉由此书得到您所需要的葡萄酒信息，更能让您的葡萄酒专业指数大幅提升！

本书共分为两大篇，第一篇属于葡萄酒的入门知识，从历史、葡萄品种、酿酒过程、保存、年份、品尝、搭配……等，引领您逐步走进既平易近人又浩瀚无垠的葡萄酒世界。第二篇则进一步介绍全球最重要的葡萄酒产区，从传统葡萄酒王国一直到新兴产区，从历史、地理环境、品种、制度、酿造法一直到葡萄酒特色等各个环节，带您寻访每一个独一无二的葡萄酒国度。

作者介绍：

林裕森是以葡萄酒及美食为专业的自由作家。法国食品协会讲师、巴黎十大葡萄酒经济与管理硕士、法国葡萄酒大学专业侍酒师、东海大学哲学系毕业。  
林裕森的主要著作包括：《酒瓶里的风景：勃艮第葡萄酒》、《城堡里的珍酿：波尔多葡萄酒》、《欧陆传奇食材》、《葡萄酒全书》、《美馔巴黎》、《罗亚尔河城堡传奇》。

目录: 序：知性与感官享乐的饮料第一部分 认识葡萄酒 第1章 葡萄酒的历史 第2章  
酿酒葡萄 酿酒葡萄的地理分布 酿酒葡萄的种植条件 葡萄的种植和生长过程 葡萄的成分  
全球主要酿酒葡萄品种 第3章 葡萄酒的酿造 白葡萄酒的酿造过程 红葡萄酒的酿造过程  
气泡酒的酿造过程 加烈葡萄酒的酿造过程 第4章 橡木桶中的培养 第5章  
如何保存葡萄酒 瓶中的成熟与储存条件 葡萄酒在瓶中的成熟变化 第6章 葡萄酒的年份  
第7章 品尝葡萄酒的方法 视觉的观察 嗅觉的体验 味觉的体验 第8章  
葡萄酒与食物的搭配 搭配原则 各类葡萄酒与食物的搭配 第9章  
葡萄酒的侍酒法第二部分 全球葡萄酒产区 第10章 法国 波尔多 勃艮第 博若莱 香槟  
阿尔萨斯 罗讷河谷地 卢瓦尔河谷地 普罗旺斯 西南区 侏罗与萨瓦 朗格多克与鲁西永  
第11章 意大利 意大利北部 意大利中部 意大利南部及岛屿 第12章 西班牙 里奥哈  
卡斯蒂利亚-莱昂 加泰罗尼亚 赫雷斯 第13章 葡萄牙 波特酒 第14章 德国 摩泽尔 莱茵高  
莱茵黑森与普法尔茨 巴登与弗兰肯 第15章 瑞士 第16章 奥地利 第17章  
东欧、巴尔干半岛、黑海与里海沿岸 第18章 美国 加州 西北部 第19章 加拿大 第20章  
智利 第21章 阿根廷 第22章 南非 第23章 澳洲 南澳大利亚 第24章 新西兰附录一  
梅多克列级酒庄附录二 索甸与巴萨克列级酒庄附录三 赫拉弗列级酒庄附录四  
圣埃米里翁列级酒庄附录五 勃艮第村庄级法定产区与特级葡萄园附录六  
意大利DOCG产区附录七 年份表 主要参考书目照片出处  
· · · · · (收起)

[葡萄酒全书 下载链接1](#)

标签

葡萄酒

葡萄酒学习

葡萄酒全书

葡萄酒文化

林裕森

美酒

文化

艺术

评论

15岁觉得游泳难，放弃游泳，到18岁遇到一个你喜欢的人约你去游泳，你只好说“我不会耶”。18岁觉得英文难，放弃英文，28岁出现一个很棒但要会英文的工作，你只好说“我不会耶”。人生前期越嫌麻烦，越懒得学，后来就越可能错过让你动心的人和事，错过新风景。 ~ ~ ~

---

林裕森老师大作。详细介绍了葡萄酒的产区，适合用作入门普及教材。

---

超级全 超级棒

---

白富美是种酒哦 以形补型哦

---

不适合研究学习 只是了解

扫盲足够了，图片也不错，挺实用。

-----  
声色犬马一类

-----  
感谢ZZ同志哈。。

-----  
第一次对葡萄酒有区域的认识，是读了《三个火枪手》

-----  
地坛书市上铺货最多的书了，基本上每个摊子上都有

-----  
只有对酒产区的描述，但缺乏对酒本身的探讨

-----  
在葡萄酒中蕴含着比所有书籍更多的哲理。因为这句话，我买下了这本书。  
倒不是书的问题，只是有些知识的接纳若是没有实战就毫无意义。  
看sideway的时候忍不住找葡萄酒喝，对酒也一直很有好感 有成为酒鬼的潜质么么哒~

-----  
葡萄酒是耶稣圣血的象征~~

-----  
一个葡萄酒能有那么多种味道情不自禁地怀疑这是不是全世界的意淫

-----  
不错的资料。博大精深，匆匆翻过。

-----  
the history of Wine ,

看着玩儿

书没问题，只不过对于我来说感觉有学了一门屠龙之技。。。

重量级，踏实的学院派。酒是要喝的，这本书是要看的。

酿了三个夏天的葡萄酒，还异想天开地把葡萄冻一下再尝试酿冰酒，玩花了

[葡萄酒全书 下载链接1](#)

## 书评

说到侍酒师、酒评人，你脑海里浮现出的，是否是灯红酒绿的奢华生活？实际上，“亚洲葡萄酒教父”林裕森更像个默默做事的低调匠人。他出过十几本与葡萄酒有关的书，更被《商业周刊》称为有修行者般执着的华人世界最好的葡萄酒作家。他总是穿着棉麻衬衫，四处走访葡萄酒产区，...

1976年，他创办了“世界之窗葡萄酒学校”，三十多年来，他将自己广博的葡萄酒知识和品鉴经验，以充满智慧和引人入胜的方式与每一位葡萄酒爱好者分享。35年前，有感于市面上的葡萄酒教材过于难懂，兹拉利亲自为自己的葡萄酒课程编写了笔记，这为后来的第一版《世界葡萄酒全...

[葡萄酒全书 下载链接1](#)