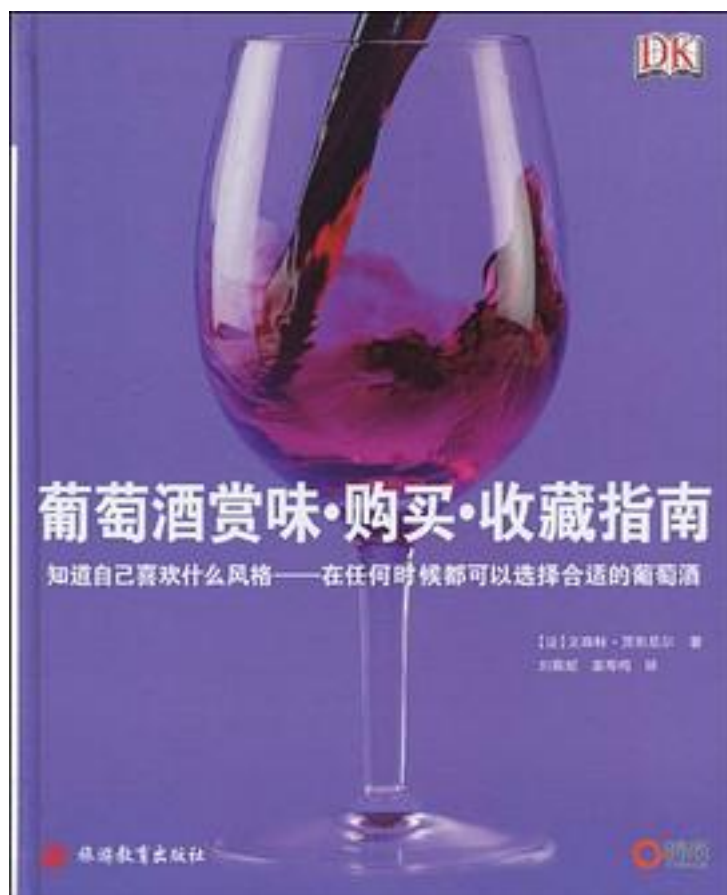


# 葡萄酒赏味·购买·收藏指南



[葡萄酒赏味·购买·收藏指南\\_下载链接1](#)

著者:文森特·贾斯尼尔

出版者:旅游教育出版社

出版时间:2010-2-28

装帧:精装

isbn:9787563719105

《葡萄酒赏味·购买·收藏指南》内容简介：作为一名高级侍酒师，文森特·贾斯尼尔给予你的不是强硬乏味的规则而是诚实、与众不同的建议，可以说是你品尝购买酒的最佳私人顾问。他将带你参与20多款酒的品尝，教你怎样从出售的大量葡萄酒中选购。从口感活泼芬芳的白葡萄酒到醇厚结实的红葡萄酒，文森特将教你怎样选出你真正喜欢和

欣赏的葡萄酒。

作者介绍:

文森特·贾斯尼尔是最年轻的“高级侍酒师”称号获得者，时年22岁。这一尊贵的称号是世界上非常高级的资格认证，只被授予过140次，是对最好的技能、知识和丰富经验的认可。

文森特首先在法国的卢瓦尔河谷地区开始了他的事业，曾供职于巴黎多家米其林星级餐厅。作为年度Ruinart Sommelier以及DOM Perignon Award的获得者。他现在有自己的咨询公司，英国国会和顶级时尚俱乐部Soho House都是他的客户。文森特还是一个著名的葡萄酒比赛评判，频频在电视上露面参与各种节目，包括This mornin9等。文森特还著有《洋酒品鉴宝典》(DRINKS)一书，由DK出版社出版，堪称为最权威的世界范围葡萄酒、烈酒、利口酒、鸡尾酒和啤酒专家。

目录: 序

引言

第一章 葡萄酒风格

什么是葡萄酒风格

葡萄酒风格的形成

葡萄品种

气候与天气

地面因素：土壤

栽培模式

酿造方法

从葡萄树到葡萄酒

酿酒师的一年

寻找你的风格

解读葡萄酒酒标

训练你的味觉

品尝葡萄酒

依照风格特征为葡萄酒分类

第二章 世界葡萄酒

品尝之旅

轻柔清爽的白葡萄酒

充满活力的芳香白葡萄酒

醇厚丰满的白葡萄酒

桃红葡萄酒

果香味明显的、充满活力的红葡萄酒

成熟、柔滑的红葡萄酒

饱满、醇厚的红葡萄酒

起泡葡萄酒

甜型和加强型葡萄酒

第三章 葡萄酒：专

业人士手册

在家和在外头

购买和储存葡萄酒

选购葡萄酒

贮藏以及酒窖陈酿

享用葡萄酒

饮用温度

开酒与饮酒  
诊断缺陷  
葡萄酒搭配食物  
依据葡萄酒的风格搭配食物  
葡萄酒搭配食物的黄金准则  
酿造白葡萄酒的主要葡萄品种  
酿造红葡萄酒的主要葡萄品种  
专业术语  
索引  
致谢  
· · · · · (收起)

[葡萄酒赏味·购买·收藏指南\\_下载链接1](#)

## 标签

葡萄酒

美食美酒

葡萄酒·工具书

美酒

文化产业

文化

一点喜好

资料

## 评论

中文翻译有错误，要扣分

-----  
图册拉

-----  
真是.....只想说这两个翻译能不能学好母语再学外语?!

-----  
介绍的很详细，希望以后有机会可以品尝。

-----  
法国人写的鉴赏指南，从口味不同来推荐不同的葡萄酒，是不同的思路。每种风格都有葡萄酒品牌推荐，有时可以做参考。不过整天上觉得很多推荐比较难找到（可能是国情的原因）。

-----  
[葡萄酒赏味·购买·收藏指南\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[葡萄酒赏味·购买·收藏指南\\_下载链接1](#)