

品酒



[品酒 下载链接1](#)

著者: (英) 简希斯·罗宾逊

出版者:上海三联书店

出版时间:2011-2

装帧:平装

isbn:9787542631220

《品酒:罗宾逊品酒练习册》: 相对于葡萄酒的种类、产地、年代、身份等各样葡萄酒百科知识来说, 其实葡萄酒的味道才是最重要的, 因为这种可爱的液体, 可以给我们的感官带来真实的快乐。作者罗宾逊是当今最著名的葡萄酒作家, 她和休·约翰逊一同撰写了享誉世界的《葡萄酒世界地图》, 她还是《牛津葡萄酒百科全书》的主编。本书是国际葡萄酒专业考试的基础入门教材。

这本葡萄酒品尝指南是写给每一个想要学会享受葡萄酒的人, 无论你是一个专业品酒人士, 还是葡萄酒爱好者, 甚至是一个对葡萄酒一无所知的人, 你都能从本书中受益。作者尤其鼓励那些初学者应该很自信, 因为他们在初学阶段是最敏感的, 他们的直觉不会被以前的经验所迷惑。所以在盲品当中, 新手往往更加出色。

全书内容包括学会品尝、品酒环境、白葡萄和红葡萄、加烈酒和起泡酒, 以及美酒搭配美食。每一章节又分为理论和练习两部分。虽然这些练习大部分都是在酒杯中完成的, 但你也会被要求做一些其他的练习, 比如品尝牙膏的味道, 或者用茶杯来品尝葡萄酒。书中也会告诉你葡萄酒是如何酿成的, 解释诸如天气以及酒瓶大小这些不同的因素是如

何影响到葡萄酒的最终味道，教你如何能够从品尝葡萄酒中得到最大的乐趣。

相比如今众多的葡萄酒书籍，本书最突出的特点就是用占全书四分之一的篇幅，在第一章中详细地、专业地讲解并训练一个人的各种品尝机能，包括视觉、嗅觉、味觉、触觉，以及记忆能力的训练。一个普通的成年人可以察觉到1000种不同的气味，其中有很多都可以在葡萄酒中找到。这些知识能够帮助你从日常吃喝的任何东西中品尝出更丰富的味道。

此外还值得一提的是，本书译者是真正的葡萄酒行业专家。虽然很年轻，只有二十多岁，但已经获得多个专业比赛的全国冠军，甚至在国际比赛中也多次获奖。作者期望通过本书能够为葡萄酒专业词汇提供一种翻译标准。

最后请记住，你在此刻最享受的葡萄酒，对你来说就是这个世界上最好的葡萄酒。

作者介绍：

简希斯·罗宾逊（JANCIS

ROBINSON）是全世界最广为人爱的葡萄酒权威之一，也是仅有的几位享有国际声誉的葡萄酒作家之一。她每天会在个人网站www.jancisrobinson.com上更新文章，每周在《金融时报》（The Financial

Times）有个人专栏，并且每两个月会有一篇专栏文章发表在世界各大洲的报纸杂志上。罗宾逊与英国广播公司（BBC）合作，撰写并主持了一系列获奖电视作品，也是赢得无数奖项的《牛津葡萄酒百科辞典》（Oxford Companion to

Wine）的主编。作为一名广受尊敬的葡萄酒评委和教育者，罗宾逊是葡萄酒贸易业以外第一位通过极具挑战性的“葡萄酒大师”（Master of

Wine）考试的人，并且在第一次尝试时就以优异的成绩通过。同时，罗宾逊女士也是几本具有权威性的葡萄酒书籍的作者，包括与休·约翰逊（Hugh Johnson）合著的《葡萄酒世界地图》（The World Atlas of Wine）。

目录: 前味：一本写给“酒鬼们”的书

如何使用这本指南

你也可以成为一个出色的品酒家

第一章 学会品尝

品尝，我们所知甚少

鼻子的重要性

葡萄酒中的甜味

甜红葡萄酒

酸度：必不可少的生机

其他基本味觉

更多原始的感觉

葡萄酒的“苗条”与“丰满”

捕捉葡萄酒的香气

三个质量指标

眼睛的用处

视觉线索

品尝技巧总结

第二章 实用知识

品酒体验

物质环境

气味、香味和香气

潜在的捣乱分子

适当的温度

醒酒：至关重要还是多此一举？

剩余的葡萄酒

酒杯的选择

葡萄酒与文字

吐酒的高尚艺术

正式品酒会

如何盲品

质量评估

第三章 白葡萄品种

了解葡萄品种

琼瑶浆：最容易辨别出的葡萄

长相思与日照

霞多丽与橡木之吻

赛美蓉：一个伟大的“腐败者”

雷司令：最伟大的白葡萄品种

白诗南与产量的重要性

隆河谷的白葡萄酒：越来越时髦

品诺家族

第四章 红葡萄品种

如何酿制红葡萄酒

红葡萄酒与橡木

走遍世界的赤霞珠

美乐：水果蛋糕般的品种

黑品诺：无比美妙无比挑剔

佳美：用于畅饮的葡萄酒

席拉：像夜一般黑

歌海娜和其他隆河谷的品种

法国南部的其他红葡萄

内比欧露：皮埃蒙特的至尊

皮埃蒙特的两外两种红葡萄品种

各种形态的桑乔维赛

更多的红葡萄品种

进阶品酒：波尔多vs勃艮第

波尔多：一堂生动的地理课

年份与年龄

葡萄藤的年龄

葡萄园的位置

酒瓶大小

第五章 加烈酒和起泡酒

起泡酒是如何酿成的

调配配方

服侍起泡酒

雪莉酒：内行人的葡萄酒

波特酒：最烈性的葡萄酒

马德拉：被遗忘的珍品

第六章 美酒，美食，乐趣

绝配

打破规矩

温度与酒体

附录：一些有用的品酒词汇

译后记

· · · · · (收起)

标签

葡萄酒

品酒

红酒品鉴

葡萄酒文化

酒

生活

杰西丝罗宾逊

文化

评论

非常系统的介绍了葡萄酒品鉴的体系和训练方法，对葡萄品种也有基本的介绍，是一本很好的书。但相对更适合作为葡萄酒学院的参考教材而非葡萄酒品鉴爱好者的个人指南，因为对于读者而言里面的酒单都要靠一己之力解决难度和成本都比较大，如果和朋友一起按照书里的建议自学还是很有可行性的。总之阅读本书然后按图索骥的意义更多。

不错的入门书。

太涨姿势了。。。对小白尤其有用

老外是太会写/教。。看的时候只恨手边酒不够哦

深入浅出，还有英国人独有的幽默

4.1h

理论和系统较为完善的葡萄酒品鉴入门，较为翔实的介绍了关于红酒学习的各个要点，以及不同地区不同类型的葡萄大致的介绍与推选，让初学者能够在轻松自信的环境下有所学习。但品酒这类主观而又重体验的项目必定需要在每一位学员在不断实践的前提下深入体会并且自行作出基于体验的认识，未来的情况下甚至可以作为工具书来参考大师们对于某一类酒的认识，相对而言是一本很实用的入门教材，对于很多葡萄酒和地名、品种的专业术语了掌握更多的话可能阅读起来会更加顺当，期待这星期末的WSET课程。

2012年4月17日购于卓越

毛毛你说要给我留点的！我一定能分清霞多丽长相思味美思黑灰品诺的！

以后有机会有钱品酒在好好看吧，这回就是入门了一下。木有钱呀==

遗憾的是大部分酒在大陆还是很难买到……

看完对Jancis很有好感

品味葡萄酒“观、闻、品、思”四步，实则调动了人类味觉、嗅觉、视觉等多方位认知手段，而酒体之优劣亦是多方面平衡的绝妙搭配，如甜与酸，如酒精与残糖，如丹宁令果香在岁月中沉淀或消散；此书之为品酒练习手册可谓体贴备至，可叹吾辈荷包匮乏实

践无能，略以知识读本视入，至于书中所列各色佳酿具体而微的品尝体验，只能做一份痴念，存心期待了

谈到红酒，任何老师都是一条主线，然后无数的细节与经验。让人着迷的都是后者。

轻松但很实用的一本品葡萄酒著作，至少帮我理清了各葡萄品种的区别。。

在书的38页第八行翻译有误，“氢化硫”应为“硫化氢”

实用。朴实。真诚。

书是看完了，对美食的品尝写得不错。葡萄的种类还行。但对不同酒的介绍就有些单薄了。不过既然是品酒手册，那她教得也就只是方法，其它的，就要靠自己了，而每个人本来喜好也不该相同。剩下得——我的品酒学崖，现在才刚刚开始。

没用，买不起酒看了也没用。

葡萄酒入门书~

据说学习品酒的，应该跟咖啡赏味志差不多的入门读物；读完了，读的时候很冲动快点去喝葡萄酒；因为书中的知识介绍得再详细，也无法完全取代直观的感受；书是一本看得出来充满着经验的书，但可能自己在这方面实在太白了，所以很多东西不懂，反而觉得对各种感官的描述对比不够强烈；书中的葡萄酒、葡萄、葡萄庄园、礼仪方面的介绍不少。

[品酒 下载链接1](#)

书评

非常好的书,语言生动,知识几种,写得和翻译的都很好.缺憾就是篇幅不够长吧,要是再多些内容就好了. p13

我们概念中的tasting其实包括了很多无意识的smelling. 气味会穿过鼻子达到鼻腔上方的嗅觉感受神经. p14

葡萄酒是我们能够品尝到的最微妙的物质之一,而且它有着与生俱来的挥发...

关于品尝的书, 西农和农大都有出过, 各种培训的教材更是多, 翻来覆去无非是一看二闻三尝。翻来覆去这么讲, 有时候真招架不住越来越专业和刁钻的客户与消费者。

吕杨翻译这本书真是雪中送炭。系统而详细的讲解, 正统又不失风趣的英式语言风格, 不仅为自己提高品尝技能提供了很好...

开始读这本书是因为以往一直不解红酒这种涩涩苦苦的液体, 怎么会有这么多人喜欢喝。读了本书之后, 才发现红酒原来有这么多的讲究, 很羡慕品酒师能从酒里品尝出那么多种味道。现在的我只能是有意识的去感受里面的味觉, 并不能感受到里面的各种香味。有次在朋友家和了一瓶南非产...

[品酒 下载链接1](#)