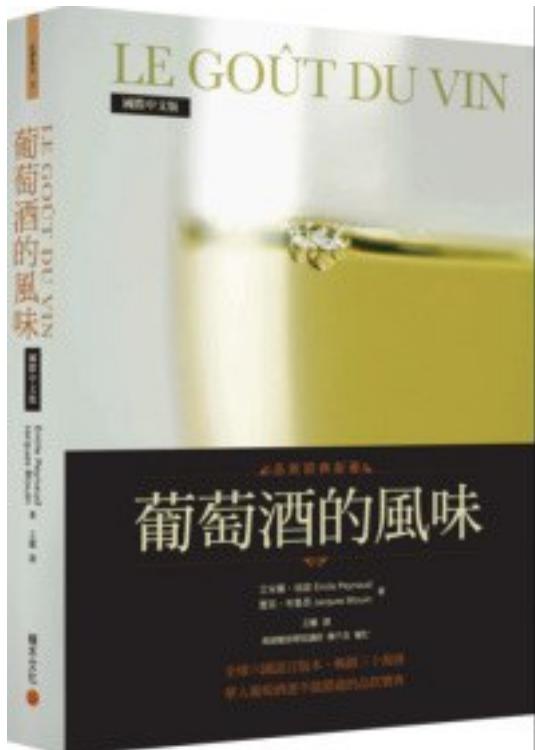


葡萄酒的風味



[葡萄酒的風味 下载链接1](#)

著者:艾米爾. 培諾

出版者:

出版时间:2010

装帧:精装

isbn:9789861202648

這本2006年重新改版的《葡萄酒的風味》第四版延續培諾教授一貫的精神，在前三個版本的基礎上，根據當今實際情況修訂內容，希望幫助各位讀者理解、掌握這個時代環境之下的葡萄酒風貌。見識愈廣，就愈懂得品味之道，也愈能享受品飲之樂。

二十五年來，葡萄酒品飲的操作細節已大幅改變。生理學方面的研究成果、晚近研發的新技術與新器材，都讓品飲呈現嶄新的面貌。1980年專業品酒室還相當罕見，如今卻已是各酒廠與品酒場合的基本設備。書報攤的陳列架上已出現各種與葡萄酒相關的報章雜誌，書店的展售台上也不乏各式品酒與葡萄酒書籍。這些明顯的改變，都表明了：葡

葡萄酒的知識已相當普及，與二十年前不可同日而語。全球葡萄酒生產國最多不超過三、四十個，消費葡萄酒的國家卻相對多得多，不論是在倫敦或北京，都可以品嘗到四、五千種不同產地、名稱的葡萄酒，還有數萬種品牌與酒莊的產品，從一瓶一歐元到要價數千歐元的酒款都有。

本書旨在引導葡萄酒愛好者更認識葡萄酒，更懂得欣賞葡萄酒！

學習品飲在於探究如何駕馭與妥善利用感官。好的葡萄酒讓人自然而然地放慢品嘗速度，有節制地品嘗；輕挑隨便喝酒，必然導致酗酒。您應該要喝得少，喝得巧；謹慎選擇要喝什麼葡萄酒，再挑剔都不為過。每當您買一瓶不值得一喝的劣質酒時，您就成為差勁葡萄酒的幫兇。

為了要維繫、培養葡萄酒的多元品味，本書試圖精確、詳盡地陳述關於葡萄酒的學問，將曇花一現的品味風潮暫擱一旁，也姑且先不理會全球的經濟壓力，本書設想的讀者是所有的人，因此書中避免使用語意含混的表達法，或者讓讀者傷腦筋的行話。

品飲實務操作方面，本書有詳細的品飲流程介紹、品飲表單範例、及品飲分析方法，任何葡萄酒愛好者都能在家舉辦不輸專業的品飲會。

作者介绍:

艾米爾. 培諾 (Emile PEYNAUD)

兩位作者多次獲頒國際葡萄園暨葡萄酒組織大獎

本書為其重要得獎著作

出生於葡萄酒鄉Madiran。十六歲初中畢業，便前往著名的波爾多葡萄酒商Calvet謀職，就此展開他的葡萄酒職業生涯。

培諾一生走訪波爾多、法國，乃至世界各地的酒廠，致力於教學與分享釀酒學的精微所在。除了數百場正式的學術研討會，並於數個產區擔任釀酒技術指導，各地酒廠所進行的諮詢活動更是不計其數。

此外，他畢生從事研究，著作多達三百種。如果沒有培諾教授，或許現今葡萄酒界也不會有分析、生化學、微生物學、釀造、培養與品飲等相關研究，他所帶進的新觀念不僅在當時合乎時宜，甚至在今日依然顯得歷久彌新，正是這些創新元素使這些領域的研究得以蓬勃發展，波爾多乃至全球葡萄酒界皆蒙其惠。

目录:

[葡萄酒的風味 下載链接1](#)

标签

酒文化

葡萄酒

酒文化学习

台版书

直须看尽洛城花

外文館

评论

关于葡萄酒的深奥论文，没有化学功底的都看不懂

[葡萄酒的風味](#) [下载链接1](#)

书评

[葡萄酒的風味](#) [下载链接1](#)