

# 《“亲亲”威尼斯》

## 图书基本信息

书名：《“亲亲”威尼斯》

13位ISBN编号：9787208132747

出版时间：2015-10

作者：吴书仙

页数：300

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《“亲亲”威尼斯》

## 内容概要

中国首位独立酒评人、国际葡萄酒资深评委吴书仙女士实地走访成书  
全方位深度解读意大利首屈一指的葡萄酒产区威尼托  
14个DOCG产区  
28个DOC产区  
35种原产地认证顶级食材  
20道威尼托经典美食搭配葡萄酒实例

# 《“亲亲”威尼斯》

## 作者简介

吴书仙（Susie Wu）

中国首位独立酒评人，国际葡萄酒资深评委。

1996年开始葡萄酒事业，研究葡萄酒文化长达18年，先后在多家大众媒体开设葡萄酒专栏，成为中国首位独立酒评人。其文章曾影响和促成中国葡萄酒法规的修订。

2005年来，陆续出版了葡萄酒书籍《爱上葡萄酒》《嫁给葡萄酒》《恋恋葡萄酒》《葡萄酒佐餐艺术》《慢品味，乐生活：非常葡萄酒经》《葡萄酒一本通》《葡萄酒佐餐艺术》《葡萄酒品鉴艺术》《葡萄酒选购攻略》等著作，并受法国、智利、西班牙、德国、奥地利、意大利、南非葡萄酒业官方邀请，出国考察，撰写并出版国别葡萄酒书《天堂里的佳酿：智利葡萄酒》《酒窖里的珍藏：里奥哈葡萄酒》《白葡萄酒经典》《“亲亲”威尼斯》，极大地促进了葡萄酒文化在中国的普及和传播。

## 书籍目录

### 第一章：印象威尼托

- 第一节：威尼托印象
- 第二节：威尼托的历史
- 第三节：威尼托概况
- 第四节：威尼托的商业传统
- 第五节：水上城市—威尼斯
- 第六节：爱情圣地—维罗纳

### 第二章：威尼托葡萄酒概况

- 第一节：威尼托葡萄酒产区概况
- 第二节：威尼托葡萄酒的历史
- 第三节：威尼托大区的气候与土壤
- 第四节：威尼托大区的主要葡萄品种
- 第五节：威尼托的DOCG产区
- 第六节：意大利葡萄酒法规

### 第三章：威尼托葡萄酒的名片

- 第一节：阿玛罗尼家族
  - A)什么是瓦尔波利切拉 ( Valpolicella )
  - B)瓦尔波利切拉的阿玛罗尼(Amarone della Valpolicella ) DOCG产区
  - C)瓦尔波利切拉的蕊恰朵(Recioto della Valpolicella ) DOCG产区
  - D)瓦尔波利切拉.瑞帕索(Valpolicella Ripasso) DOC产区
  - E)瓦尔波利切拉 ( Valpolicella ) DOC产区

### 第二节：普洛赛克家族

- A)什么是普洛赛克 ( Prosecco )
- B)科内利亚诺-瓦尔多比亚德内的普洛赛克 ( Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore)DOCG产区
- C)阿索洛山丘的普洛赛克 ( Colli Asolani Prosecco ) DOCG产区
- D)普洛赛克 ( Prosecco ) DOC产区

### 第四章：威尼托大区的其他美酒

- 第一节：巴多利诺(Bardolino)DOC和巴多利诺特级(Bardolino Superiore)DOCG产区
- 第二节：索阿韦 ( Soave ) DOC、索阿韦特级 ( Soave Superiore ) DOCG和索阿韦的蕊恰朵 ( Recioto di Soave ) DOCG产区
- 第三节：圣马丁巴塔利亚 ( San Martino della Battaglia)DOC产区
- 第四节：特拉代福地-瓦尔阿迪杰 ( Terradeiforti Valdadige ) DOC产区
- 第五节：瓦尔阿迪杰 ( Valdadige)DOC产区
- 第六节：阿尔科莱 ( Arcole)DOC产区
- 第七节：库斯托扎的白葡萄酒 ( Bianco di Custoza 或 Custoza ) DOC产区
- 第八节：卢加纳 ( Lugana)DOC产区
- 第九节：加尔达(Garda)湖DOC产区
- 第十节：雷西尼山(Monti Lessini ) DOC产区
- 第十一节：甘贝拉拉(Gambellara)DOC和甘贝拉拉的蕊恰朵 ( Recioto di Gambellara ) DOCG产区
- 第十二节：布雷甘泽 ( Breganze ) DOC产区
- 第十三节：贝利奇山丘 ( Colli Berici ) DOC产区
- 第十四节：维琴察 ( Vicenza ) DOC产区
- 第十五节：尤加内山丘 ( Colli Euganei ) DOC和尤加内山丘的橙花香(Colli Euganei Fior d'Arancio

# 《“亲亲”威尼斯》

## ）DOCG产区

第十六节：巴尼奥利（Bagnoli 或Bagnoli di Sopra）DOC和巴尼奥利·弗留拉罗（Bagnoli Friularo）DOCG产区

第十七节：Corti Benedettine del Padovano（帕多瓦的本笃会故园）DOC产区

第十八节：梅拉拉(Merlara)DOC产区

第十九节：布伦塔河岸(Riviera del Brenta) DOC产区

第二十节：蒙特罗和阿索洛山丘(Montello e Colli Asolani)DOC和莫特罗-红（Montello Rosso）DOCG产区

第二十一节：皮亚韦（Piave 或 Vini del Piave）DOC和皮亚韦的玛拉诺特（Piave Malanotte）DOCG产区

第二十二节：利崧-普拉马焦雷（Lison Pramaggiore）DOC和利崧(Lison) DOCG产区

第二十三节：威尼斯（Venezia）DOC产区

第二十四节：科内利亚诺山丘(Colli di Conegliano) DOCG产区

第二十五节：渣酿白兰地（Grappa）

## 第五章：威尼托的食材

第一节：欧盟农产品产地认证

第二节：威尼托农产品概况

第三节：奶酪篇

第四节：菊苣与生菜篇

第五节：芦笋篇

第六节：橄榄油篇

第七节：栗子篇

第八节：大米篇

第九节：马罗斯蒂卡的樱桃IGP

第十节：威尼托贝利奇-尤加内风干火腿DOP

第十一节：维琴察式大腊肠DOP

第十二节：维罗纳的桃子IGP

第十三节：贝卢诺的多洛米蒂山野生蜜IGP

第十四节：贝卢诺山谷的拉蒙芸豆IGP

第十五节：波莱西内的白蒜DOP

第十六节：斯卡尔多瓦利的贻贝DOP

## 第六章：美酒与美食

A) 头道菜

B) 前菜

C) 主菜

D) 甜品

## 第七章：葡萄酒的基础知识

1. 品酒的礼仪

2. 如何开瓶

3. 饮酒的顺序

4. 品尝葡萄酒的步骤

5. 葡萄酒餐桌服务

6. 环境与葡萄酒

## 第八章：资料篇

1. 威尼托白葡萄品种中文译名

2. 威尼托红葡萄品种中文译名

3. 意大利葡萄酒用语翻译

4. 附件

# 《“亲亲”威尼斯》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)