

《葡萄酒的故事》

图书基本信息

《葡萄酒的故事》

内容概要

《葡萄酒的故事》

作者简介

《葡萄酒的故事》

精彩短评

- 1、详细介绍了从人类开始种植葡萄到现在的历史
- 2、那种微酸的滋味，有种微醺的感觉。
- 3、随手一翻
- 4、一部旧世界和新世界编年史，以葡萄酒串起来的

《葡萄酒的故事》

精彩书评

1、如果我们想要描述一款葡萄酒，掌握一些品酒的专业术语就十分必要。以下这些术语能让我们在品酒时准确地描述某款葡萄酒的特征。

一、香味或酒香 (aroma or bouquet) :指葡萄酒的味道。酒香特指老葡萄酒的香味。葡萄酒可能有的香味包括：水果、草本植物、花、土地、草、烟草、奶油糖果、烤肉、香草、摩卡咖啡和巧克力。

二、酒体 (body) :即你口中感觉到的葡萄酒的重量。这通常取决于葡萄酒中的酒精含量。你能根据酒体把葡萄酒分为轻盈酒体 (light-bodied)、中等酒体 (medium-bodied) 或饱满酒体 (full-bodied)。

三、脆爽 (crisp) :这意味着葡萄酒带有清新的酸味。酸度在白葡萄酒中的表现比红葡萄酒明显。酸度高的白葡萄酒给人脆爽的感觉。

四、干 (dry) :在葡萄酒界，干和甜是相对的。你能根据葡萄酒的含糖量将其分为干型、半干型和甜型。

五、余味 (finish or aftertaste) :指喝下葡萄酒后，口中残余的味道。一款好的葡萄酒能让你在喝下去之后仍能感觉到它的香味——水果味或香料味。

六、风味强度 (flavor intensity) :即一款葡萄酒的风味浓烈或微弱。风味强度是进行餐酒搭配时的主要考虑因素。

七、果味 (fruity) :指葡萄酒散发出水果的香味，这跟甜度无关。你可以用鼻子闻到水果味，也可以用嘴尝出水果味。

八、橡木风味 (oaky) :一款在发酵期间或之后于橡木桶中储存过的葡萄酒通常散发出橡木风味 (烟熏味、烟草味)。

九、柔软 (soft) :指葡萄酒口感顺滑。柔软的葡萄酒酸度低。

十、单宁 (tannic) :单宁是会给口腔带来涩感的一种物质，存在于红葡萄酒中。单宁本身是苦的，它在红葡萄酒中苦的程度由它的量和性质决定。你能描述一款葡萄酒有收敛感、单宁强劲或单宁柔和。

《葡萄酒的故事》

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