

《“尝”识杯中酒》

图书基本信息

书名：《“尝”识杯中酒》

13位ISBN编号：978754911076X

出版时间：2014-7-28

作者：[英] 舒斯特

页数：304

译者：鲁创创

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

《“尝”识杯中酒》

内容概要

《“尝”识杯中酒》

作者简介

《“尝”识杯中酒》

书籍目录

《“尝”识杯中酒》

精彩短评

- 1、这本书挺适合入门的
- 2、教科书型的入门型 ~ 内容较全面 ~

1、现在，越来越多人爱上葡萄酒，除了喜欢它的口味之外，葡萄酒所具有的预防心脑血管疾病、延缓衰老等益处也为人们所看重。我自己喝葡萄酒的时候，看到酒标上“干红”、“赤霞珠”等字眼，会想弄清楚它们指的是什么？当知道答案后，又想进一步了解：葡萄酒都有哪些种类？它们的口感如何？我们在喝的时候怎样去品？这本《“尝”识杯中酒：葡萄酒顶级导师舒斯特品酒教程》倒是给我指明了方向。这本教程信息量丰富，从葡萄园中的生产情况一直写到葡萄酒在口中的品鉴之道。对主要葡萄品种都有详细的剖析，对其他稍次要品种也有介绍，还讲述了与葡萄品种相应的酒的特性。另外，对于瓶型、酒标等的解读也有述及。虽然信息量大，但配备词汇表、小资料，术语、名字带有中外文对照，前后文间交叉引用以及附有关键葡萄酒生产国和产区的详细地图等处理方式令全书成为一个脉络清晰的有机整体，可以在阅读过程中较方便地查找到与之相关的内容。而理论结合实践则是这本书给我留下的另一个深刻印象。关于品酒，除了上述的相关知识储备讲述外，书中还讲解了品酒的原理，设置了一套九节的实战品酒课程。这九节课各自关注品酒中不同的重要主题，整体上涵盖了所有主流葡萄酒的风格，在讲解品酒技巧要点时十分注重循序渐进和实用性，指引也很具体，相信跟着做练习的话定会获益匪浅。通过读这本书，我对葡萄酒增加了不少了解，比如知道了“顶级波尔多红葡萄酒非常昂贵，但酒庄所出产的副牌酒（“second” wine）是一个不错的选择。质量够不上用以酿造顶级红葡萄酒的葡萄便会被用于酿制副牌酒。酒价为顶级酒的三分之一，但并不意味着其品质也是后者的三分之一。同样，三牌酒（“third” wine），比如说拉图的“波亚克”（Pauillac）葡萄酒，是波尔多红酒中颇具高品价比的产品”。又比如马德拉酒在酿造过程中要刻意加热，这是因为“在18世纪，马德拉酒开始通过船运输送到印度次大陆。装着酒的木桶常被用作压舱物，往返于两地，受到缓慢但极端的温度变化的影响。人们后来发现经过这样运输的酒能优雅地陈年并具有复杂度，于是便发展出了更精细可控、更实用的葡萄酒加温方法：温室法（estufa）。”作者迈克尔·舒斯特在葡萄酒品鉴、写作与教学方面拥有超过25年经验，葡萄酒大师简希斯·罗宾逊称他为“一流的葡萄酒导师”。用舒斯特的话来说，他写这本书的目的就是要“授人以渔”，帮读者“建立起属于他们自己的自信的品酒观点”，我觉得他确实达到了这一目的。

2、内容太过于枯燥，市场上这类书籍太多太多，没有新颖的观点，没有见解。都在教科书一样的叙述，虽然很浅显，但是几乎看不下去。对产区和葡萄的介绍里，真的很简略，最起码的应该配一些故事，来提起读者兴趣。最后的餐酒搭配，简直糟糕到不想吐槽，都在凑字数……

《“尝”识杯中酒》

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