

《你不懂葡萄酒》

图书基本信息

书名：《你不懂葡萄酒》

13位ISBN编号：9787539990449

出版时间：2016-5

作者：[日]石田 博

页数：208

译者：张晔

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

《你不懂葡萄酒》

内容概要

《你不懂葡萄酒》

作者简介

石田博（Ishida Hiroshi）

1969年生于日本东京，1994年开始学习法国传统菜肴与法式待客之道，正式走向专业侍酒师之路。于1996年及1998年的日本最佳侍酒师大赛中夺冠，1998年代表日本参加世界最佳侍酒师大赛，并于2000年的世界最佳侍酒师大赛中夺得第3名。2004年加入Beige Alain Ducasse Tokyo，2008年成为该公司的总经理。2011年2月起担任Restaurant-I的主侍酒师、台场日航东京饭店的顾问、日本侍酒师协会常任理事兼技术研究部部长。

主要从事演讲、写作、咨询、培训活动等，活跃于各个领域，著有《严选301支实惠葡萄酒》等。2010年荣获东京都优秀技术者知事奖，2011年获颁日本厚生劳动省“现代名工”勋章。

书籍目录

序

白葡萄品种

第1种 霞多丽

第2种 雷司令

第3种 长相思

第4种 白诗南

第5种 甲州

红葡萄品种

第6种 赤霞珠

第7种 梅洛

第8种 黑皮诺

第9种 西拉

第10种 歌海娜

【来杯葡萄酒休息一下】

1 乳酸发酵

2 氧化与还原

3 白葡萄酒的酿造技术

4 贵腐葡萄酒

5 酚类物质

6 品酒笔记

7 红葡萄酒的酿造技术

8 微气候

9 辛香料的香气

10 涩味

【了解葡萄酒的10个专栏】

1 侍酒师的起源

2 何谓好的葡萄酒？

3 选择酒杯的方法

4 葡萄酒产地的“正确”参观方式

5 隐藏在“年份”背后的陷阱

6 香气的诱惑

7 葡萄酒与价格的关系

8 菜肴与葡萄酒的搭配方式

9 厨师与侍酒师的配合

10 侍酒师应有的姿态

本书出现的主要葡萄酒产地

后记

《你不懂葡萄酒》

精彩短评

- 1、每种葡萄自成一章，包含了风味、享用葡萄酒的方法、相关小故事，以及该品种十支酒的产地与酒庄。
- 2、为了不白白浪费了自己收藏的好酒，决定多了解了解葡萄酒~
- 3、字里行间都看出作者的职业态度 十分钦佩 介绍了很多关于葡萄酒的基础知识 唯一美中不足就是所谓的“插图”基本只冠了“图”的名而没有传递什么有效信息
- 4、原来不是所有的葡萄酒都需要醒酒的
- 5、原来一杯葡萄酒里蕴含着那么多知识与秘密
- 6、读过之后就想按照书中所说去喝葡萄酒
- 7、纯干货，适合放着随手翻，葡萄酒入门可以看看
- 8、读完后觉得享受生活或许可以从品葡萄酒开始
- 9、专业知识+作者亲身经历+红酒推荐，具有相当亲和力的专业小手册，作者极具诚意的书，
- 10、猫尿气味的葡萄酒，也是醉了
- 11、信息量好大，可以慢慢读
- 12、喝葡萄酒是一种优雅的生活
- 13、10种葡萄酒的简要介绍
- 14、值得一看的书
- 15、涨姿势
- 16、看完发现自己确实不太懂葡萄酒，对按照酿酒葡萄品种来分类这件事打开了新世界的大门
- 17、读完后发现，原来葡萄酒还有这样的文化，有所收获
- 18、入门。
- 19、封面好Q，内文居然是配套的紫色，好走心。
- 20、非常精彩，值得一看
- 21、想喝贵腐葡萄酒
- 22、浅显易懂，还有图片，很轻松的看完了
- 23、实践出真知
- 24、看了后分分钟想去买瓶红酒睡前喝
- 25、做侍酒师好棒的赶脚，什么酒都可以先喝
- 26、学会品葡萄酒很重要
- 27、要根据葡萄酒的原料来决定如何处理它，以前不管什么葡萄酒都直接冰镇的自己不知道破坏了多少久的口感！
- 28、喜欢葡萄酒文化
- 29、原来冰酒就是用雷司令酿的啊，好喝
- 30、在日本喝过一次甲州葡萄酒，虽然没有被惊喜到，但的确让我记住了。温和的个性犹如日本让你这个民族的特性。
- 31、侍酒师 珍视时间与自己的精力
- 32、能简单了解葡萄酒几种常见品种。
- 33、当做入门来看很不错。红白两类各自的品种分门别类介绍得很详细，内容有趣。中间还会穿插和菜肴搭配、侍酒师的工作等有意思的小知识，来缓解大量专业知识带来的乏力。
- 34、读完过后会发现，原来这就是葡萄酒的文化
- 35、看了赤霞珠等一些比较有名的葡萄品种，感觉边看边来一杯才能真正读懂啊
- 36、想去参观加州纳帕谷呀呀呀
- 37、让人身心愉悦的睡前读物，在介绍葡萄品种的同时穿插不同趣味性故事，缺乏一定体系，却提高了可读性。
- 38、想喝甜红了！
- 39、多一些怎么挑选葡萄酒的tips就更好了

《你不懂葡萄酒》

- 40、很不错的一本书，读来丰富有趣，哪怕不是很懂葡萄酒的人也看得津津有味呢！不仅有各个葡萄酒品种的专业知识，还有作者的工作经历，让人感慨果然没有什么职业是轻松的啊！
- 41、很喜欢，能够学到知识
- 42、原来现在流行醒酒，无论什么酒，酒换瓶醒酒后，就能缓和原本封闭的印象，使其散发出丰富、复杂的香气~但弊端是换瓶醒酒固然能让酒香更加馥郁，但香气并不会马上散发出来，而是需经过一段时间后，才会逐渐飘散出来。
- 43、很棒的书
- 44、书里竟然有ENJOY的小卡片，高端大气上档次！还有代金券可以用哦！太太太太实惠了！马上用起来
- 45、很轻松愉快地看完了。还找了几款餐酒
- 46、没有封面写的那么有趣，介绍了10种葡萄的特性，穿插介绍了葡萄酒的侍酒方法及怎样搭配食物等知识，但感觉有些抽象。没有葡萄酒酿造过程的相关知识，感觉少了很重要的部分，跟我买的时候预想的不一樣啊.....
- 47、在轻轨上读完了《你不懂葡萄酒》，侧重知识性和科普的读物，作者分十个品种介绍葡萄酒，每个章节插入一些小知识，几点体会：1、葡萄酒基本是法国独领风骚，而且搭配法式菜肴会很好；2、侍酒师的工作就是让葡萄酒完全表达出自己的风味；3、法国勃艮第产区的葡萄酒很受欢迎；4、不是每种葡萄酒都需要醒酒和冰镇，要区别对待。
- 最后，读完这本书非常想要感受不同的葡萄酒，冰桶、酒杯、葡萄酒走起！
- 48、呀！这个作者不是刚获得去年那个什么亚洲暨大洋洲侍酒师大赛冠军的石田君吗？亚军是我们中国人哦！在哪里看过一期报道
- 49、一些课本读多了，不如读你不懂葡萄酒放松下，一定不会失望
- 50、很喜欢书中所说的关于葡萄酒的知识

《你不懂葡萄酒》

精彩书评

《你不懂葡萄酒》

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