

《葡萄酒一本通》

图书基本信息

书名：《葡萄酒一本通》

13位ISBN编号：9787208107922

10位ISBN编号：7208107920

出版时间：2012-8-1

出版社：上海人民出版社 世纪文景

作者：吴书仙

页数：192

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

《葡萄酒一本通》

前言

文 吴书仙我非常高兴当今不少国人对葡萄酒已经产生了浓厚的兴趣，越来越多的人想真正了解和理解葡萄酒。在出版社的推动下，这次出版普及版的《葡萄酒一本通》，希望能提供给广大读者一些简单实用的葡萄酒知识。本书的第一章主要是从外观识别葡萄酒；第二、三章简明扼要地介绍了葡萄酒的品尝和保存；第四章经验性地讲述了如何鉴别和选择葡萄酒；第五章则是葡萄酒酿造的一些基本知识；第六章详细地介绍了各个葡萄酒的种类；第七章广泛地介绍了红、白葡萄品种；第八章是目前中国人有着浓烈兴趣的葡萄酒与健康的关系。如果大家想大体上了解葡萄酒，可以说这本书的内容基本上可以满足您。出版本书的目的依然是我一直坚持的葡萄酒普及教育。如果人们花很少的代价就能学习和了解葡萄酒，这会在很大程度上扩大葡萄酒的受众面，这对葡萄酒从业者或消费者，应该都是一件很好的事情。希望因此有更多的人认识和喜爱葡萄酒。本书的出版要感谢持之以恒为我出书的北京世纪文景文化传播有限责任公司，也感谢编辑刘宇婷的辛苦工作。同时也感谢提供图片的奥地利葡萄酒局、德国葡萄酒协会、法国食品协会及朋友惠思清。人生有涯，知识无涯。人都有自己的局限，本书难免有错误和疏漏处，如有读者发现请及时通知我，我将不胜感激！

《葡萄酒一本通》

内容概要

葡萄酒是一种美的存在/它愉悦着人的感觉，以及心情/同时带来分享的愉悦

《葡萄酒一本通》是一本从零开始的葡萄酒知识普及书，其内容浅显易懂，适合任何想了解葡萄酒知识的人士，特别是刚接触葡萄酒的人士。作者吴书仙女士是中国首位独立酒评人，国际葡萄酒资深评委，影响并促成中国葡萄酒法规的修订，受六大葡萄酒产地官方邀请考察葡萄酒业，是法国、智利、西班牙、德国、奥地利、意大利、南非优质葡萄酒的权威引介者。作者根据其多年间积累起来的知识和经验，用最简单的语言来传授葡萄酒知识，无论是葡萄酒的菜鸟或是达人，本书的内容都将是解码葡萄酒的一把利器。这本图文并茂的美丽书籍，邀请您进入葡萄酒世界，开启一次充满未知的葡萄酒之旅。

《葡萄酒一本通》

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12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，陆续出版了葡萄酒知识普及书《爱上葡萄酒》《嫁给葡萄酒》《恋恋葡萄酒》《葡萄酒佐餐艺术》《葡萄酒选购指南》《慢品味，乐生活：非常葡萄酒经》等著作。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》，极大地促进了葡萄酒文化在中国的普及和传播。

书籍目录

前言

第一章:品前攻略

第1节:看标识酒

第2节:酒瓶与葡萄酒

第3节:看木塞识酒

第4节:开瓶器

第5节:好酒好杯

第二章:品酒识酒

第1节:开瓶

第2节:为什么要醒酒

第3节:观色识酒

第4节:闻香识酒

第5节:品味识酒

第6节:葡萄酒的饮用顺序

第7节:葡萄酒的饮用温度

第8节:葡萄酒的适饮期

第9节:喝葡萄酒也是一种社交礼仪

第三章:葡萄酒的保存

第1节:葡萄酒的储存

第2节:剩酒的保存

第四章:如何选择葡萄酒

第1节:葡萄酒的类型

第2节:如何选对您需要的酒

第3节:葡萄酒消费的误区

第4节:如何识别假葡萄酒

第五章:葡萄酒常识

第1节:葡萄酒的由来

第2节:葡萄酒里都有哪些东西

第3节:葡萄酒是有生命的

第4节:怎么判断酒的陈年潜质

第5节:热酒与凉酒

第6节:从酒中看胖瘦

第7节:新世界和旧世界

第六章:葡萄酒的种类

第1节:什么是干酒

第2节:什么是起泡葡萄酒

第3节:什么是冰酒

第4节:什么是贵腐酒

第5节:什么是雪莉酒

第6节:什么是波特酒

第7节:什么是山葡萄酒

第七章:葡萄品种

第1节:红葡萄品种

第2节:白葡萄品种

第八章:葡萄酒与健康

第1节:四季如何喝酒

第2节:怎样饮用葡萄酒最健康

第3节：喝葡萄酒的几不宜

第4节：葡萄酒与疾病

第九章:资料篇

第1节：主要酿酒葡萄品种名称中外文对照

第2节：葡萄酒品尝用语

章节摘录

插图：第一节看标识酒一瓶葡萄酒有时真像位内秀的女子，通过外表的瓶形、酒标、木塞，内在酒液的颜色、芬芳和滋味，处处暗示着她的讯息，喜欢探索的人总能获取到因为懂得欣赏而带来的乐趣。今天我们就从酒标讲起。不同的国家，不同的法规管制，不同的文化，特别是不同的语言，使得酒标有着很多的不同之处；即使是来自同一个国家的酒，由于产区不同，酒厂不同，酒标也有区别，要完全从酒标就读懂葡萄酒是做不到的，当然酒标会提供给我们一些酒的基本信息。一般来说，旧世界的葡萄酒酒标相对复杂一些，对于产地和法规方面的管制严格，而新世界相对比较自由。这里就酒标上需要解读的内容加以解释。年份酒标上的年份通常是指葡萄收获的年份。只要标有具体年份，一般都意味着这酒主要是采用这一年份的葡萄酿造的。虽然各国要求不同，但基本都需要这一年份的葡萄比例达75%以上，才能标年份。产地酒标上一般都能见到产地，大到国家，小到具体的葡萄园。通常来说，产地名越小意味着管制越严格，比如说法国波尔多（Bordeaux）地区的玛歌村（Marcaux）出产的葡萄酒，标“AOC 玛歌村”的一定比标“AOC 波尔多”的管制严格。品种新世界标品种的比较常见。通常来说，如果酒标上标了品种名，则意味着该酒主要是由该品种酿造的，大部分的法规规定该品种的比例要在75%以上。珍藏（Reserve）这在不少酒标上都能见到，意味着酒在橡木桶内陈酿过，是有一定品质的葡萄酒。糖分信息一般起泡酒的酒标上会出现，如绝干（Extra Brut）、干（Brut）、半干（Extra Dry）、微甜（Sec）、半甜（Demi-Sec）、甜（Doux）。在起泡酒中，Brut是最不甜的，Dry虽然翻译为“干”，但比Brut要甜一点。Sec原本也是干的意思，但在起泡酒中，Sec比Dry要甜。

第三节看木塞识酒最早葡萄酒也无所谓品质好差，只不过是葡萄酿造的酒而已。在欧洲的老电影里经常能看见一桶桶交易葡萄酒的场景，人们在那个时候喝葡萄酒就像我们现在喝散装啤酒。后来发明了玻璃瓶，瓶口用碎羊皮、碎布、干草封上，然后再涂上火漆。法国盲眼教士Dom Perignon发明了软木塞，直到现在，以他的名字命名的香槟酒依然很名贵。软木塞采用橡木的树皮为原料，这种树皮很厚，且有弹性，再生性也很好，割了一层，过几年皮长出来又可以再割。整木塞和碎木塞的区别一般来讲，如果这瓶葡萄酒是采用整木塞的，那么这酒是有点品质的，因为好的葡萄酒在瓶内成熟是需要微量氧气的，软木塞上有很小的气孔，这种微透气的软木有助于葡萄酒成熟。如果用的是碎木压制出来的软木塞则意味着是普通的葡萄酒，买来后要尽快喝掉。最近几年出现了用细沫粘合起来的软木塞，这种塞子的好处是不容易漏酒，适合于酒的长途运输，一般用在普通和中档的葡萄酒中。木塞长短的不同之处经常喝酒的人会发现，酒塞长短并不统一，长塞子往往比最常规的塞子长出四分之一。塞子长且为整木的软木塞，通常来讲这瓶酒是好酒，最起码具有五年以上的陈年潜力，如果提前喝一定需要醒酒。长木塞比短木塞贵，长时间瓶陈，酒液会往木塞里渗透，用长木塞封存更加保险，这种长塞子酒以传统产酒国欧洲为主；不需要陈年太长时间就可以喝的酒，则没必要花更多的成本使用长木塞。当然不排除一些不良酒商廉价酒用长塞，误导消费者认为是耐陈年的好酒。看酒液在木塞的位置判断酒好坏如果是瓶陈了三到四年的酒，酒液渗透到了木塞的四分之一处，甚至是三分之一处都算正常。如果瓶陈八年到十年或以上，则酒液渗透到木塞的二分之一处也不能说酒就变坏了。当然渗透到木塞的比例越小的老酒越是问题不大。如果酒液都已经渗透到木塞的瓶口部分了，一般意味着木塞渗漏，酒很有可能坏了。葡萄酒存放时，酒液需要和木塞接触，所以放葡萄酒都采用平放、倒放和倾斜放的方式，而不能竖起来存放。如果开瓶后发现木塞干燥，接触酒的那面没有酒液，说明这酒是竖着存放的，基本上可以判断酒已经氧化了。因为软木塞是透气的，如果没有酒液将木塞的一面泡湿了涨开，木塞就会干缩，导致更多的空气进来使酒氧化变坏。还有一个判断的办法，就是打开后捏捏塞子接触酒的部分，看塞子是不是有泡在酒液里带来的那种弹性感，如果很硬捏不动，也说明这酒液长时间没和木塞接触，90%的可能酒已经坏了。至于是不是需要闻木塞，我觉得闻木塞不如闻酒来得直接和明显。别看这软木塞不起眼，可是如果没有软木塞的使用，可能我们到今天还喝不到世界各地如此丰富多彩的葡萄酒，真是应该感谢那位发明软木塞的法国教士。

《葡萄酒一本通》

编辑推荐

《葡萄酒一本通》编辑推荐：葡萄酒是一种美的存在，它愉悦着人的感觉，以及心情，同时带来分享的愉悦。这本图文并茂的美丽书籍，邀请您进入葡萄酒世界，开启一次充满未知的葡萄酒之旅。

《葡萄酒一本通》

精彩短评

- 1、非常好，价格便宜，送货速度
- 2、前半部分从各方面介绍得比较详细，后面讲葡萄酒的作用，有点给葡萄酒打广告的感觉了...
- 3、一本扫盲类书籍吧
- 4、关于葡萄酒的书很多，对于一般性的了解和入门的人来说，这本书非常好，图文并茂，讲解通俗易懂。当然，对于葡萄酒的一些知识，不同的书籍有不同的解读，特别是平时接触到的葡萄酒经营上的解读更是五花八门，甚至非常离谱。看了这本书以后，都葡萄酒知识，葡萄酒文化就有了一个全面的大致了解。
- 5、比较全面的入门教材
- 6、入门级别的书，从零开始不假，但离“通”太遥远了。就是一些最基础的知识，没什么深入内容。
- 7、一直都想买吴书仙的书 最近经过我们领导的推荐买了这本，书本内容很描写的很简单很朴实，能够吸引人读下去。很满意
- 8、文化与生活需要细致
- 9、对于我这种一窍不通的人还是有点帮助，帮助蛮小，总结作者的话，品酒主要还是得多喝酒。还有看完之后觉得家里那瓶上星期开的酒还没喝完，这星期回去应该会坏了吧.....好着急回去喝光啊！！
- 10、作为浅显的了解葡萄酒文化还算可以，但是要是完全深入的了解葡萄酒文化这本书就不行了，而且定价有点太高了，性价比不够高
- 11、葡萄酒的扫盲级书籍
- 12、偏专业的葡萄酒基础知识，解决了生活中很多葡萄酒想关的问题！
- 13、4月5号读完。
- 14、入门书
- 15、可入门，可装逼，不过后半本关于酿造有点抽象，草草一读，当是入门书入门了
- 16、入门级
- 17、对于初学者基础入门还是很不错的。
- 18、很详细，细致，推荐~
- 19、看完就忘了，以后需要的时候再来翻阅吧。
- 20、这本书很不错，很适合入门用！
- 21、不错的一本葡萄酒入门书，虽然内容不多，但对于我这个菜鸟来说还是获益匪浅。
- 22、内容很全，是想要的。
- 23、小百科
- 24、作者字字如画，将葡萄酒知识描绘得像一幅色彩绚丽的油画，字字含情。
- 25、1版1次已经卖完
- 26、看着挺舒服的一本书。
- 27、学到点儿东西
- 28、讲了很多基础知识，还不错
- 29、有脂肪肝的人要禁酒。。。T.T
- 30、受益匪浅，好好好，非常好。
- 31、适合初学者看，很实惠很简单，还有一些小知识，很好！！
- 32、很基础，入门比较好
- 33、入门看不错，但是记不住。
- 34、关于葡萄酒挺全的一本书，应该是15年寒假没事做，大概浏览了一遍，毕竟对这东西也不了解，通过看书，对一些常识有了了解。喜欢葡萄酒的可以看一下，挺好的。
- 35、通俗易懂，适合刚刚入门
- 36、知识太多，记不住~不过总体来说还是好读的~
- 37、介绍得蛮详细的，没有很深的讲进去，但是很全面。是在实体书店看过在来亚马逊买的，划算。

《葡萄酒一本通》

- 38、简略入门，走出了一些误区
- 39、实用。有图。
- 40、总喝红酒，所以想长点知识，图文并茂，我觉得好
- 41、3.5。入门基本知识，没有推荐酒款
- 42、讲葡萄酒的书都大同小异，不过是酒杯、酒瓶、酒塞、开酒方法、葡萄品种、酒的品种、分类方法、开启方法、保存方法等，真正地要了解葡萄酒，还是要多尝、多用心来体会。
- 43、基础科普
- 44、资料用，后面讲养生就呵呵了
- 45、大致了解葡萄酒的基本知识
- 46、类似于百科的入门书，值得一读。后面讲养生就呵呵了。
- 47、大致了解而已
- 48、对我这种小白来说入门足够了
- 49、很喜欢，当初只看评论觉得还可以，但到了手上真的惊讶了。纸张也很好，内容更加贴切初学者，可以一步一步学到葡萄酒的知识，建议对葡萄酒有兴趣的朋友，这本书是你的明智之选
- 50、比较浅显
- 51、科普读物

1、葡萄酒一本通(吴书仙)起泡酒的酒标上会出现，如绝干(Extra Brut)、干(Brut)、半干(Extra Dry)、微甜(Sec)、半甜(Demi-Sec)、甜(Doux)。在起泡酒中，Brut是最不甜的；Dry虽然翻译为“干”，但比Brut要甜一点；Sec原本也是干的意思，但在起泡酒中，Sec比Dry要甜。=====塞子长且为整木的软木塞，一般意味着这瓶酒是好酒，最起码具有五年以上的陈年潜力，如果提前喝一定要醒酒。=====葡萄酒存放时，木塞需要和酒液接触，所以放葡萄酒都采用平放、倒放和倾斜放的方式，不能竖起来存放。=====如果酒液已经渗透到木塞的瓶口部分了，一般意味着木塞渗漏，酒很有可能坏了。=====从声音上检验杯子的品质，方法是用一只手抓住杯子的杯柱，另一只手的大拇指和食指紧扣住杯口壁，稍微用力往上一拨，质量差的杯子会发出沉闷的“bo”声，声音很短；而好的杯子会发出金石之声，声音悠扬动听，回声很长。饮用葡萄酒的杯子，杯壁越薄，声音越清脆则品质越好。=====杯子最好不要有雕花，不要有颜色，因为这会影响品酒人观看葡萄酒的颜色与酒的清浊度。也不要厚杯壁的杯子，杯壁厚度的杯子张力小，酒液很快就流下来；而杯壁薄的杯子张力大，这样闻香会更好。红葡萄酒的杯子通常比白葡萄酒的杯子大，是因为红葡萄酒相对于白葡萄酒而言要丰富复杂一些，杯子大有利于酒的呼吸。=====白葡萄酒——年轻的白葡萄酒，特别是较寒冷产区的，色泽带青；成熟的白葡萄酒，色泽鲜黄；甜葡萄酒年轻时是金黄色，随着瓶中陈年，色泽最后变成琥珀般的深色。=====红葡萄酒——有鲜亮的紫色边缘，显示未成熟；李子般的深红色，显示正处于过渡期；成熟的红葡萄酒带有铁锈的色调。老酒的边缘有深浓的桃花心木色调；太老，已呈疲态的酒出现茶棕色。色泽是最容易暴露酒的年龄的。=====手持杯颈，举杯向灯光，检查酒的健康状况。好的酒，会泛一层光，犹如油桃的光泽；暗哑的酒，酒质必定乏善可陈；轻微的色泽不均衡，可能只是入瓶时不小心造成的，不损酒的品质；但絮状混浊、有晕团、带蓝色，都是酒已变坏的标志。=====一般来讲普通的白葡萄酒在所标年份的第二年最好；普通的红葡萄酒一般在酿造的第二年或者第三年为佳。=====舌尖尝甜味，舌面尝酸味，舌根尝苦味，舌头的两边尝咸味。=====陈年十年以上的老酒，建议年份最老的酒最先喝，因为老酒比不得年轻、中年的酒强劲，所以一般都是先喝老酒。=====夏天喝冰得凉凉的清爽的干白、起泡酒、粉红酒是最舒服的，而冬天喝浓郁的干红能帮助人们增加热量和御寒。=====

《葡萄酒一本通》

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