

《世界顶级佳酿》

图书基本信息

书名：《世界顶级佳酿》

13位ISBN编号：9787547807811

10位ISBN编号：754780781X

出版时间：2011-6

出版社：上海科技

作者：克里斯廷·奥斯汀

页数：277

译者：杜寒春

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

《世界顶级佳酿》

内容概要

《世界顶级佳酿:500款红葡萄酒》全面介绍了葡萄酒新旧世界顶级红葡萄酒的品尝、选购、保存和饮用方法，读者可轻松掌握各款酒的特色，从而明了如何在众多酒款中选择合适自己的那一款。

《世界顶级佳酿:500款红葡萄酒》以简洁、清晰的文字和精美的酒品图片介绍500款顶级葡萄酒，读来轻松有趣，且教你挑选出与餐品或场合般配的美酒。从此，你会更有信心发觉物超所值的优质美酒。来吧，徜徉在世界顶级美酒的斑斓世界吧。

《世界顶级佳酿》

作者简介

作者：（英国）克里斯廷·奥斯汀（Christine Austin）译者：杜寒春

《世界顶级佳酿》

书籍目录

简介 词汇表新世界 北美洲 南美洲 澳大利亚 新西兰 南非旧世界 法国 意大利 西班牙和葡萄牙 东欧
地中海东部 德国 奥地利

章节摘录

版权页：插图：发酵过程中的温度对葡萄酒的风味产生巨大的影响。大多数的发酵从开始降温到加热需要好几天的时间。发酵罐里有冷却旋管控制发酵的速度。苹果酸-乳酸发酵是二次发酵，可以将苹果酸转化成乳酸。几乎所有的红葡萄酒都经过这个发酵过程，通常在木桶中进行。陈酿也在木桶中进行。橡木与葡萄酒有一种自然的亲和力，允许葡萄酒缓慢地接触空气，有适当的氧气进入，同时又稳定了单宁酸和色泽，增加了风味。常用的是法国、美国和东欧的橡木，每一种都有不同的效果。木桶有多种规格，常见的木酒桶为225升（约60加仑），但较大的木桶则对葡萄酒的影响更温和。橡木片和橡木桶是昂贵的橡木桶的一个很好的替代品。它们没有相同的氧转移效果，但同样可以增加葡萄酒的质地和风味。在很多酿酒国家，它们已获准使用多年，但只是在最近，欧洲才允许用它来酿造低级别的葡萄酒。

《世界顶级佳酿》

编辑推荐

《世界顶级佳酿:500款红葡萄酒》介绍的500款世界顶级红葡萄酒，囊括了葡萄酒新旧世界最棒的酒品。对于各个酒款的介绍内容详尽。重点突出。A配有食物搭配，年份酒等方面小贴上，读者可一目了然。介绍如何选择适用于不同场合和不同用途的红葡萄酒.如用于馈赠，珍藏或餐厅饮用等，使读者轻松掌握顶级美酒的选择技巧。

《世界顶级佳酿》

精彩短评

- 1、不是每一款酒都有图片介绍书中介绍的葡萄酒绝大部分在商店见不到
- 2、书还不错，只是遗憾的是不是每款酒的介绍都有图片的，每页介绍5款酒却只有一款有照片，如果每款都有酒的照片那就更完美了
- 3、书是不错，内容挺好的。但是书皮有点脏了
- 4、本书内容丰富，深入浅出，易学易懂，非常实用
- 5、春节前买了一本，原以为是一本“世界顶级佳酿500红葡萄酒”，谁知书中仅仅是列出了500款而已。原书标题为“500 red wine”，不知为何，译者加了“世界顶级佳酿”汉字，不知“顶级”从何而来。书中也未见所谓“顶级佳酿”的排序或品鉴规则。最无法接受的是，书中每页非常简单的以很小的篇幅介绍了5款酒之多，却仅给了每页第一支酒的小图片，以致酒标太小无法鉴赏。而每款酒的酒标文字介绍也简单的不能再简单，且中英文混搭，使买者无从辨认和选择，还不如不翻译的好。书中也无索引。翻译水平也差，一看就知道不在行。本书对初学者无参考价值。
- 6、全面了解红酒的教材。
- 7、葡萄酒的倾向带领着我走向了一个更加成熟的阶段

《世界顶级佳酿》

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