



葡萄酒私房话 *Enjoying WINE*

喝出鲜活人生

红酒已被医学界证实为一种健康饮品。
葡萄所含“白藜芦醇”具有延年益寿、预防自由基对低密度脂蛋白的氧化作用，将之酿成红酒，不但可健身抗老，
还能保护心血管，预防相关疾病的形成。

Red wine and Health

吴盈颖 编著

中国农业大学出版社

Red wine is something
that keeps womens body
in shape as well as
their skin conditions.

BOURGOGNE
CHARDONNAY

RECOLTE DU CHATEAU
DE CRASSACRE-MONTRACHET





葡萄酒私房话

Enjoying
WINE

喝出鲜活人生

红酒已被医学界证实为一种健康饮品。

葡萄所含“白藜芦醇”具有延年益寿、预防自由基对低密度脂蛋白的氧化作用，将之酿成红酒，不但可健身抗老，还能保护心血管，预防相关疾病的形成。

Health

吴盈颖 编著

中国农业大学出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

葡萄酒私房话——喝出鲜活人生/吴盈颖编著.—北京:中国农业大学出版社,2009.2
ISBN 978-7-81117-656-8

I. 葡… II. 吴… III. 葡萄酒-基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第207887号

中文简体字版 © 2008由中国农业大学出版社出版发行。

本书经由天佑智讯有限公司独家授权出版,非经书面同意,不得以任何形式任意重制、转载。

著作权合同登记图字: 01-2008-5161

书 名 葡萄酒私房话——喝出鲜活人生
作 者 吴盈颖 编著

策划编辑 梁爱荣

责任编辑 梁爱荣

责任校对 陈莹 王晓凤

出版发行 中国农业大学出版社

社 址 北京市海淀区圆明园西路2号

邮政编码 100193

电 话 发行部 010-62731190,2620

读者服务部 010-62732336

编辑部 010-62732617,2618

出 版 部 010-62733440

网 址 <http://www.cau.edu.cn/caup>

e-mail cbsszs@cau.edu.cn

经 销 新华书店

印 刷 涿州市星河印刷有限公司

版 次 2009年2月第1版 2009年2月第1次印刷

规 格 889 × 1 194 24 开本 6.75 印张 145 千字

定 价 33.00元

图书如有质量问题本社发行部负责调换

目录 CONTENTS



葡萄酒私房话……

前言	7
PREFACE	

葡萄酒基础入门	11
PART 1	

葡萄酒养生健康指南	45
PART 2	

饮酒禁忌须知	90
PART 3	

红酒美食地图	117
PART 4	

世界顶级酒乡之旅	141
PART 5	



F. COCCI PICCOLOMINI S.p.A. MONTALCINO



Pianrosso

BRUNELLO di MONTALCINO

2001

前言 Preamble

红酒高手/赏味时尚/浅酌养生

根据“亚太地区葡萄酒与烈酒展览会”(Vinexpo Asia-Pacific)发布的资料,1994-2000年间,世界葡萄酒产量增长了约6.5%;其中亚太区葡萄酒销量不断增长,专家估计,2008年上升16%,成为全世界葡萄酒消费量增加最快的地区。

红酒作为一种健康饮品,已被医学界证实。葡萄所含的“白黎芦醇”具有延年益寿、预防自由基对低密度脂蛋白的氧化作用,将之酿制成红酒,不但可健身抗老,还能保护心血管,预防相关疾病的形成。

其实在很久以前,葡萄酒就被欧洲的医生广泛用在医疗与保健上,把它当作一种天然药方,用来医治动脉硬化、贫血、肺炎、肾病、胆病、腹泻等病症,或帮助病人康复滋补、调养病体的饮品。

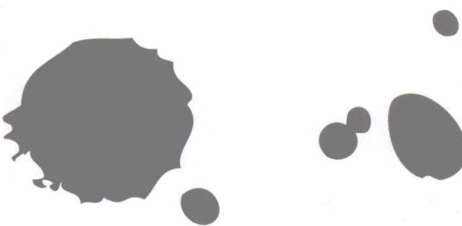
除了健康方面的优点,红酒对于养颜美容也有一定的功效,如红酒SPA具有舒压润肤的妙用、红酒面膜可以美白净颜,而正确的饮用红酒还可以美容瘦身、改善体形。

本书由红酒的起源历史谈起,深入浅出地介绍红酒的由来、红酒品尝方式、酒吧文化、饮酒的好处和坏处以及世界各国红酒的发展和特色,带领读者悠游于红酒丰富多彩的天地之中,了解、认识这一带着神秘瑰丽和浪漫色彩的饮品以及如何正确饮酒才能兼顾乐趣与健康。

认识葡萄酒已经成为现代人的必修课程,想成为讲研究生活品位、健体养生的红酒高手吗?通过本书,一起来品尝葡萄酒最令人沉醉的酒香吧!



It only takes a sip to know the
quality of the wine.



Color-Odor-Taste

品酒感官之旅

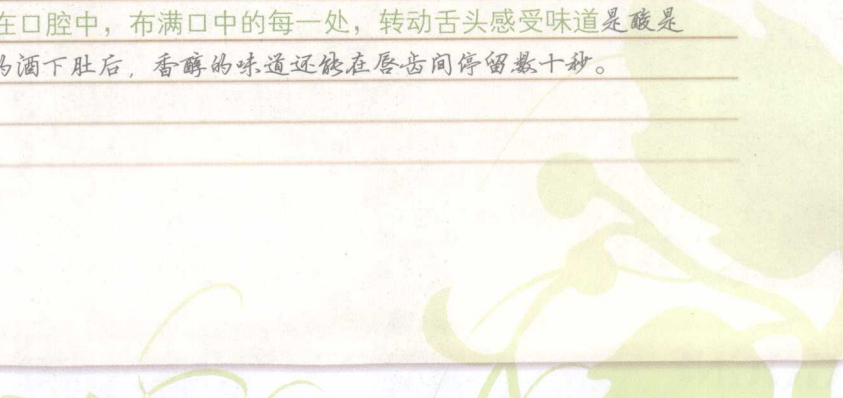
葡萄酒在开瓶后放置10~60分钟，可增进口感

品酒是一种从眼、鼻到口的全面感官享受，葡萄酒在开瓶以后，应依据其不同类型置于空气中10~60分钟，使酒与空气产生某种化学作用，增进其口感的醇美。

把酒倒入酒杯准备入口前，可先握住杯脚，向外倾斜45°，观看酒内是否有影响其品质的木屑杂物，同时欣赏酒的色泽。品质好的红葡萄酒色泽明亮透净。

欣赏酒色之后可轻晃酒杯，让酒的香气释放出来，并凑近鼻子轻闻，同时判断其味道是否合意。

最后啜饮一口酒，让其停留在口腔中，布满口中的每一处，转动舌头感受味道是酸是甜、是苦是涩，再慢慢咽下；好的酒下肚后，香醇的味道还能在唇齿间停留数十秒。





MICHEL PICARD

MICHEL PICARD

COGNAC

葡萄酒该如何品尝，
才能体会视嗅触味四觉的层次丰富多变？
好酒愈陈愈香吗？
香槟和气泡酒有何不同？
酒标要如何解读？
认识葡萄酒已经是现代人的通识，
讲究生活品位的红酒高手，
欢迎光临！

Part 1

葡萄酒基础入门

葡萄酒私房话





Goblet

酒杯选择学问大

红酒杯的开口要比白酒杯稍大，且杯口略向内收

酒杯的选择以大方、透明、无雕饰花纹的球状或郁金香形状的高脚杯为宜，容量在10~12盎司之间，但实际斟酒时不应该斟满，而以酒杯的一半或1/3为宜，因为在品酒时须摇晃杯身，使酒的香气散布在空气中，若把酒倒满，则晃杯时酒便会溢出来。

红酒酒杯的杯口约略向内集缩以免酒的气味太易流散

高脚杯的设计是为了让饮者在品酒时能紧握酒杯而又不碰触到盛酒之处。紧握酒杯方能自如地摇晃杯身，使葡萄酒芬芳弥漫；不碰触到盛酒之处才不会让手的温度影响到酒的口感。



\$6800

\$8800

\$1800

\$1000

\$1800

\$2000

\$4800

\$520

\$1800

CONDRIEU

HERMITAGE

HERMITAGE

HERMITAGE

葡萄酒可分成以下四种

红葡萄酒 Red Wine

以不去皮的红葡萄直接发酵，其颜色来自果皮，所酿出的酒含大量的色素及单宁。

白葡萄酒 White Wine

以去皮的红葡萄或青葡萄先榨汁后再发酵，其酿造过程与红葡萄酒相似。

玫瑰红 Rose Wine

将红、白葡萄汁混合，在酿造过程中由于发酵时间较短，使用榨汁或出血法，颜色略淡于红葡萄酒，而呈现玫瑰色。

气泡酒 Sparking Wine

以葡萄为原料，在葡萄汁尚未完全发酵即装瓶，使其在瓶中继续发酵，瓶内产生二氧化碳以致开瓶时会有如气泡爆裂般的声响，常见的有白气泡酒、玫瑰红气泡酒，其中在香槟区出产的气泡酒又称“香槟”。

1. 葡萄酒史细说

葡萄酒起源于波斯。

人类种植葡萄的历史悠久，且在文明萌芽初期就已懂得将其酿制成酒，用于许多宗教庆典或医疗保健上。

据考证，葡萄酒起源于波斯，当时的埃及人、希腊人和罗马人运用水和香料，混合高浓度的酒精来酿造葡萄酒，狄奥尼索斯（Dionysus）和巴克斯（Bacchus）分别是希腊和罗马的酒神，而圣经中也曾提及葡萄酒高达500多次。

葡萄树的栽种随着罗马帝国版图的扩大而日益广泛，腓尼基人曾将酿酒技术传授给马赛居民，罗马人则是系统性地在高卢全面推广葡萄树的栽种方法。

公元1世纪，葡萄树的栽种已经遍布隆河河谷（Rhône Valley）；2世纪，勃根地（Bourgundy）和波尔多（Bordeaux）已有葡萄树的培植；3世纪扩大到罗亚河谷（Loire Valley）；到了4世纪，香槟区（Champagne）和摩萨尔河谷（Moselle Valley）处处可见葡萄树。

喜爱蜂蜜酒和大麦啤酒的高卢人很快就成为优秀的葡萄果农，并大量生产深受罗马人青睐的葡萄酒，当时罗马皇帝杜密逊为了保护本国果农，曾下令拔除高卢一半的葡萄树，直到后来的皇帝普洛巴斯对高卢葡萄果农全面授权，才逐渐建立了法国栽种葡萄树的传统。

公元12世纪，法国的葡萄酒开始外销至英、德一带的欧洲国家，成为法国一种特殊的文化，并在接下来的200年随着人口剧增和商业的发展，加快了葡萄酒业的发展。



葡萄酒 喝出鲜活人生
私房话

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.artongbook.com