

《红酒：流经岁月的奢华诱惑（全彩）》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年01月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：精装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787121188114

丛书名：奢华传奇

内容简介

“奢华传奇系列”以全球*奢侈品及其品牌为主，精选了红酒、*名车、腕表、高尔夫等4个门类与领域，《红酒：流经岁月的奢华诱惑》从历史、文化、品牌理念等多个角度，用精美的图片、优雅的文字，娓娓而述，既可品鉴又具实用性，为读者打开一扇进入顶级奢侈品的世界之门。

目录

第一章 红酒之初体验

- (1) 红酒的大家族
- (2) 橡木桶与红酒的爱恨情仇
- (3) 红酒的别墅——酒瓶中的玄机
- (4) 红酒的铭牌——软木塞
- (5) 问单宁为何物，直叫红酒生死相许
- (6) 红酒的眼泪——红酒的挂杯
- (7) 红酒的铭牌——软木塞
- (8) 永不背叛的酒杯
- (1) 挑选红酒的秘技
- (2) 一眼看出红酒的真伪
- (3) 一招成为红酒达人
- (4) 应该为年份而疯狂吗？
- (5) 骨子里的精致——从酒标看红酒

第二章 红酒的鉴别 (1) 挑选红酒的秘技 (2) 一眼看出红酒的真伪

- (3) 一招成为红酒达人 (4) 应该为年份而疯狂吗？
- (5) 骨子里的精致——从酒标看红酒
- (6) 爱过多少人，错过多少酒——红酒选购的八大误区 (7) 红酒的颜色秘密
- (8) 闻香识美酒 (9) 沉淀物的灾难 (10) 摇杯的快乐

第四章 红酒中的另类 (1) 绿水棹云月——葡萄牙绿酒

- (2) 初见惊艳，再见依然——甜红酒 (3) 跳动的心意——情迷红起泡
- (4) 冬日里的暖暖醉意——热红酒 (5) 情人节的贵妇——白色金粉黛
- (6) 瓶子里的西班牙阳光——雪利酒 (7) 烧焦的红酒——白兰地
- (8) 最爱的杯中精灵——香槟 (9) 葡萄牙的国粹——波特酒

第六章 美酒美食一相逢 (1) 白红酒与海鲜——酸爽与鲜美的碰撞

- (2) 发挥余热，留住余香——红酒与牛肉 (3) 红与黑的味道——当红酒遇到巧克力
(4) 红酒也疯狂——红酒的鸡尾酒人生 (5) 奶酪与红酒的罗曼史 (6) 餐厅点酒诀窍

[显示全部信息](#)

前言

情人节的贵妇——白色金粉黛

相对于干红的高雅和香槟的富贵，桃红酒更像是一位隐匿深闺的清丽少女，非至情至好的知己不能相识。也只有真正的饕餮酒徒，才会明白它蕴含的真正价值。在欧洲，品酒师们称桃红酒是葡萄酒中的“牛仔裤”，不管年轻人还是资深酒友都喜欢它绚丽多姿的色彩：樱桃粉、三文鱼肉红、浅桃红、杏桃色、浆果红等等，仅仅在视觉上就能让人胃口大开。而在品酒师们的字典中，桃红酒又称玫瑰葡萄酒、粉红酒，与红葡萄酒、白葡萄酒三位一体，同为静态葡萄酒帝国中最另类的存在。作为世界上最难酿造的葡萄酒，桃红酒的颜色和口感都取决于果肉与果汁接触的时间。为了保持柔和的口感，很多庄园都必须在低温采摘葡萄，榨汁后于20摄氏度以下发酵数小时到数天不等。调酒师更是必须守在酒缸旁，等待隔离果肉和果汁的最佳时机，避免因为二者接触时间过短导致香气不足，或接触过久产生过量单宁让酒体酸涩。最终，才酿出口味柔润的桃红酒。

在365天才能相遇一次的情人节里，没有什么比一部温情脉脉的电影和一杯温和慵懒的桃红酒（Rose Wine）更能带给你温暖和对美好生活的企及，1995年上映的经典爱情电影《云中漫步》就是最好的证明。在这部由墨西哥导演阿方索亚罗执导的爱情文艺片中，加州的绮丽风光和男主角基努里维的青涩俊美相得益彰，夕阳中的小路、雾霭沉沉中的葡萄园、月光下的蝴蝶恋人和木盆中飞溅的葡萄汁都让人无限神往。好吧，我们也许终极一生也找不到那个云中小镇，但一瓶地道的金粉黛桃红酒却能让我们的味蕾体验甘甜与芬芳，让我们的灵魂在云端徜徉。

甜蜜贵妇

美国人和甜品的“恩仇情缘”延续了数百年，从五花八门的甜甜圈到情人节的巧克力，从万圣节的糖果到感恩节的南瓜派、圣诞节的苹果派，很多美国人都将甜品视为生命，一时无之，三餐不乐。作为美国葡萄酒的明星代言人、桃红酒的带头大哥，白色金粉黛也有着地道的美式甜蜜，它芳香馥郁，有着如同碾碎的浆果般令人印象深刻的新鲜果味，同时兼具糖分高、口感稍辣、酒精含量高等特点。讨厌它的人，憎恨它的甜腻；喜欢它的人，陶醉于它的甜美，赞美或恶评此酒的酒迷都大有人在。

尽管在美国人的心目中，白色金粉黛的原材料金粉黛（Zinfandel）葡萄几乎是美国加州的专属葡萄品种，但这位“酒中贵妇”却是地道的欧洲来客。按照美国加州大学实验室的DNA分析，金粉黛原产于意大利南部；而历时学家则判断在十九世纪初，这种葡萄就跟随着植物学家漂洋过海来到了新大陆，最后落户在加州北部海岸的葡萄园。随后，这个品种在光照充足、昼夜温差大的加州发挥了全部的潜力，糖度高、香气足，口味浓郁

厚实，好比原产法国的马尔贝克来到了阿根廷，与这个国家的气候和土壤结合形成了自己的独特风格，进而成为移民国家的标志性品种。

然而在最初的几十年中，金粉黛和中国的玫瑰香一样，主要用于鲜食和酿造廉价的红葡萄酒。美国特色的JUG（一种大肚瓶装的廉价葡萄酒）有不少是用金粉黛酿造的，此时的金粉黛毫无贵妇之姿。直到一次偶然的的机会，苏特家族（Sutter Home）的酿酒师鲍勃（Bob Trinchere）先生在用金粉黛酿造红葡萄酒时时，发酵因为酵母菌的死亡而离奇地终止了，原汁没有出现应有的红酒颜色，反而变成了独特的粉红色。由于没有完全发酵，含糖量过高，而酒厂又不舍得让下水道成为其归宿，只好通过当地的酒吧将其零售出去。然而结果大大出乎所有人的意料，这种新酒在市场上大受欢迎，尤其为女士所钟爱。其实之所以出现这样的情况，还是和当时美国人的饮食习惯有关，喝着冰镇可乐、嚼着甜圈圈长大的美国人比欧洲人更喜欢甘甜一些、容易入口的葡萄酒。再加上新酒非常适合加冰引用，那种冰凉爽快的感觉更是抓住了美国人的味蕾，大卖也就是顺理成章的事情了。为了给新酒起个妖艳点的名字，酿酒师绞尽脑汁，最终将其命名为白色金粉黛（White Zinfandel）。很多闻名而未见面的酒徒被“白色”两个字所误导，认为它是一款白葡萄，而见到它后才发现是一种浅红色的甜酒，美国人称它为“粉红甜酒”。此后的几十年中，白色金粉黛成了苏特家族的摇钱树，每年都有几百万箱的白色金粉黛远销世界各地。

不羨春光，不染淒涼，每一滴都沾染着恋人之间的甜蜜，这就是云中的白色金粉黛，这就是不变的情歌流觞。

混血御姐人人爱——琼瑶浆

葡萄酒在夜光杯中折射出来的光泽，可能是和我们的灵魂最接近的一种光泽，它的魅力在于能够调动起人们全部的感觉器官。正如法国人常说的一句话，“上帝赐予葡萄，我们用心智把它变成人间佳酿。”假若一种葡萄酒既有法国人的热情浪漫，又有德国人的理性心肠，它会是什么颜色？什么味道？什么品相？答案很简单，喝下一杯有着黄金般光芒、鲜果的芳香和琼浆玉液般口感的琼瑶浆，就能同时领会法式奔放和德式的自然。

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)