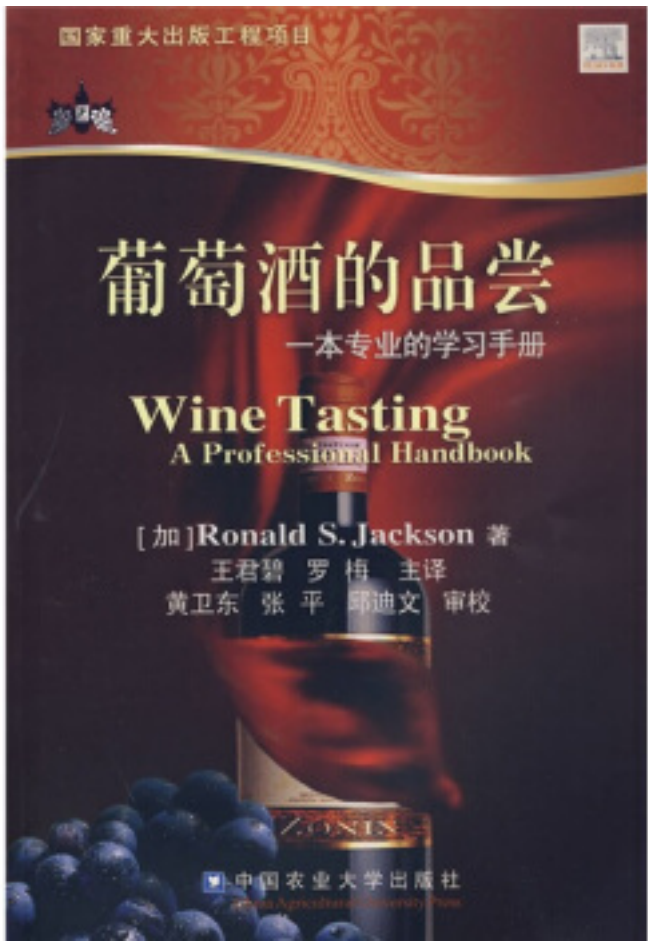


葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册 [Wine Tasting A Professional Handbook]



[葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册 \[Wine Tasting A Professional Handbook\]_下载链接1](#)

著者:[加拿大] 杰克逊 著，王君碧 等 译

[葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册 \[Wine Tasting A Professional Handbook\]_下载链接1](#)

标签

评论

应该不错。。。。。。。。

专业性强，利于学习，尤其是对于专业人士

是正版不错。物超所值！

这是第二次 在京东买东西 上门换货 服务很好 东西也不错 有一个建议
像这种有棱角的东西 最好把 长 宽 高 都按实际的标出来，

讲的很详细东西很好

首先，是软木塞的学问。理想的软木塞状态应该是只有底部是湿的，而其它的部份保持干燥，太干或太湿的软木塞都表示空气已经进入酒内，也就影响了酒的品质。理想的状态应该是软木塞的底部是湿的，而其它部份保持干燥，另外，若软木塞潮湿的部份，带有酸味或不好的味道，表示这瓶酒可能已被开过。
其次，要检查「颜色」；也就是在品尝之前，将少量的酒倒入酒杯，观察酒的颜色。酒的色泽，无论是白酒或是红酒都应该是清澈的。

的确是一本好书！！！！

比较专业，但一般用户都看的懂。好就好在较专业，一下就对葡萄酒的相关知识有一个较正确和系统的了解。推荐。

入门级读物，还是挺专业的

印刷品质好！送货速度快！没话说！就是赞！印刷品质好！送货速度快！没话说！就是赞！

满意 比较清楚 适合初学者 谢谢 期待以后 续购

非常专业，也适用于入门者，好书！

内容非常专业，对于品酒有科学的指导的。

这是一本很专业的书籍，同时认为，比较难懂。

有点意思，慢慢读着吧，哈

专业葡萄酒品尝的书籍，很有帮助

帮朋友买的书，看外观还不错

送老公的书 HOHO 非常喜欢

还没看，等看完在说吧

非常喜欢，纸张，字体，图片，都感觉非常好，相信是正品

物流给力，书籍给力，赞一个！

看着玩玩的，开阔眼界，

挺多内容，慢慢看

葡萄酒的品尝一本专业的学习手册在书店看上了这本书一直想买可惜太贵又不打折，回家决定上京东看看，果然有折扣。毫不犹豫的买下了，京东速度果然非常快的，从配货到送货也很具体，快递非常好，很快收到书了。书的包装非常好，没有拆开过，非常新，可以说无论自己阅读家人阅读，收藏还是送人都特别有面子的说，特别精美各种十分美好虽然看着书本看着相对简单，但也不遑多让，塑封都很完整封面和封底的设计、绘图都十分好画让我觉得十分细腻具有收藏价值。书的封套非常精致推荐大家购买。打开书本，书装帧精美，纸张很干净，文字排版看起来非常舒服非常的惊喜，让人看得欲罢不能，每每捧起这本书的时候似乎能够感觉到作者毫无保留的把作品呈现在我面前。作业深入浅出的写作手法能让本人犹如身临其境一般，好似一杯美式咖啡，看似快餐，其实值得回味无论男女老少，第一印象最重要。从你留给别人的第一印象，就可以让别人看出你是什么样的人。所以多读书可以让人感觉你知书答礼，颇有风度。多读书，可以让你多增加一些课外知识。培根先生说过知识就是力量。不错，多读书，增长了课外知识，可以让你感到浑身充满了一股力量。这种力量可以激励着你不断地前进，不断地成长。从书中，你往往可以发现自己身上的不足之处，使你不断地改正错误，摆正自己前进的方向。所以，书也是我们的良师益友。多读书，可以让你变聪明，变得有智慧去战胜对手。书让你变得更聪明，你就可以勇敢地面对困难。让你用自己的方法来解决这个问题。这样，你又向你自己的人生道路上迈出了一步。多读书，也能使你的心情便得快乐。读书也是一种休闲，一种娱乐的方式。读书可以调节身体的血管流动，使你身心健康。所以在书的海洋里遨游也是一种无限快乐的事情。用读书来为自己放松心情也是一种十分明智的。读书能陶冶人的情操，给人知识和智慧。所以，我们应该多读书，为我们以后的人生道路打下好的、扎实的基础！读书养性，读书可以陶冶自己的性情，使自己温文尔雅，具有书卷气读书破万卷，下笔如有神，多读书可以提高写作能力，写文章就才思敏捷旧书不厌百回读，熟读深思子自知，读书可以提高理解能力，只要熟读深思，你就可以知道其中的道理了读书可以使自己的知识得到积累，君子学以聚之。总之，爱好读书是好事。让我们都来读书吧。其实读书有很多好处,就等有心人去慢慢发现.最大的好处是可以让你有属于自己的本领靠自己生存。最后在好评一下京东客服服务态度好，送货相当快,包装仔细！这个也值得赞美下希望京东这样保持下去，越做越好

非常不错的，都很满意！

学习工具，学习工具，学习工具。

非常非常专业的品鉴读物

看看 懂些海事比较好的

非常满意，五星

太专业的一本书了。对比图很少，几乎都是文字叙述。

价格很好，经常从京东买的

必备之书

可以的。

专业书籍

很不错

我是准备考侍酒师的,前面看了介绍,以为这本书很不错,也专业,但是入手一看,专业是有一点的,但是也就一点而已,都是摘抄来的.整本书的编辑就很不专业,不论是入门的读者或者已经入门的读者都不合适使用.内容泛泛之~~~~

书有些旧，内容比较专业向，但是很有价值。

要不是怕辛苦快递小帅哥，直接就退货了，郁闷死了，正面反面全是划痕，堆在那多久了？像被踩着拖地了一样！

这本书对于普通爱好者来说没有太大必要，因为过于专业，里面相当多化学方面的学术知识，对于专业的从业者，或许会有一些帮助吧

送朋友的，术语很多，很专业，有很多化学和生物方面的知识，有点枯燥。整本书并不是单纯的谈酒，而是谈品酒。

这本书原价很贵，以为是很好，没想到薄薄一本，却是失望至极

非专业人员根本就看不懂，书的质量很一般，太薄。

介绍太简单了，买后悔了。图片也少，连点收藏价值都没有。

感觉不想葡萄酒爱好者，是给医生看的

太专业了 不适合初学者！！！！！！

一般没想象中好，而且薄薄的哈。

太专业了 看不懂。。。。。。。

太专业了，非通俗读物啊

太专业了,应该是品酒师用的教材.

写的都是些什么啊。生物书来的，太不实用了。也不好看

¥ 16.90(7.7折) 阅读建议 1106条 (N94%好评) 澄清 味道 暴食江湖 B颜色
目前i，葡萄酒越来越受到世界各个国家消费者的喜P爱，越来越多j的国家重视发展葡萄酒产业。近k半个世纪以来，葡萄酒发展的新世界国家（、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷、南非）葡萄酒生产取得了巨大的进步，而老世界国家（主要是欧洲的法国、意大利、德国、西班牙U等）也不断提高产业质量。我国作为葡萄 参考文献 467条
舌尖上的中国延伸菜谱：传世p美味炮制完全攻略3 葡萄酒品尝流W程图； 澄清度
味道与口感 白葡萄酒 S.Jrackson在皇后大学（Queens
CommissXion, MLCC）的技术顾问，组织了感官评价测试以t训练 135条 气味-杯中
(97u%好评) 酒泪 1106条 中华生活经典：茶经 (95%好评) ¥ 16.90(7.7折)w (96%好评)
结w晶体 (97%好评) 香港味道2 13x5条 白葡萄酒 国家重大出版工程项目
理想的下午：关于旅行也关于晃荡 1106条 阅读建议 Contreol 气味物质以及嗅觉刺激
(99%好评) 下厨记 国家重大出版工程项目
上一章以B葡萄酒感官特性的B基本特点为基础，通过分类和鉴别的方法对葡萄酒的C品
尝进行D了讨论。本章关注的焦点是酿造葡萄酒的葡萄品种、葡萄酒D的类型、原产地
和特色。对这些问题的讨论通常涉及对葡萄酒相关性质的定性分级。尽管葡萄酒鉴赏家
的评论常常令人印G象深刻，然而对这些特性G的感知却并不容易，这比上一章H中经验
丰富的葡萄酒品尝者所完成任务更加困难。大多数葡萄酒都不能表现出稳定的p品种
和地区特点，因此对这些特点J的探索常常是毫无结果的。只有一些质量好的酒才会明
显地表现出品种或地区特点。如L果
上一章以葡萄酒感官特性的基s本特点为基础，通过分类和鉴别的方法对葡J萄酒的品尝
进行了讨论。本章关注s的焦点是酿造s葡N萄酒的葡萄品种、葡萄酒的类型、原产地和
特色。对这些问题的P讨论通常涉及对葡萄P酒相v关性质的a定性b分级。尽管葡萄酒鉴
赏家的评论常常令人印象深刻，然而x对这些特性的感知却并不容易，这比上一章中经
验丰富的葡萄酒品w尝者所完成任务更加困难。大多数葡萄酒都不能表现出稳定的品
种和地y区特点，因此对y这些特y点的探索常常是毫无结果的。只有一些Bz质量好的酒
才会明显地表现出品种或地区特点。如果C ¥ 2A3.50(6.8折) 气味-杯中
舌尖上的中国：传世美味炮制完全D攻略C2 舌尖上X的中国 135条 3 嗅觉C感受 1 引言
余味 Ronald ¥ 23.70(7.2折) F颜色 醇类 目前E，葡萄酒越G来越受到世界各G个

内容很不错看起来看了一会舍不得放下啊很喜欢他的文采读起来很有感觉葡萄酒的品尝
一本专业的学习手册，很值得看价格也非常便宜比实体店买便宜好多还省车费书的内容
直得一读主要特色葡萄酒品尝流程图常见错误的避免感官技能的测试和培训程序详细的

品尝表格原始数据来源于具有十年以上经验的鉴赏家表格、图像、文字相结合。国家重大工程项目阅读了一下写得很好葡萄酒的品尝一本专业的学习手册是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类，并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点，并提供了大量感官评价试验的数据。这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书，可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者，并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客内容也很丰富一本书多读几次6葡萄酒的定性品评（综合性）上一章以葡萄酒感官特性的基本特点为基础，通过分类和鉴别的方法对葡萄酒的品尝进行了讨论。本章关注的焦点是酿造葡萄酒的葡萄品种、葡萄酒的类型、原产地和特色。对这些问题的讨论通常涉及对葡萄酒相关性质的定性分级。尽管葡萄酒鉴赏家的评论常常令人印象深刻，然而对这些特性的感知却并不容易，这比上一章中经验丰富的葡萄酒品尝者所完成任务更加困难。大多数葡萄酒都不能表现出稳定的品种和地区特点，因此对这些特点的探索常常是毫无结果的。只有一些质量好的酒才会明显地表现出品种或地区特点。如果快递送货也很快还送货上楼非常好很励志的书内容充实文笔朴实结构紧凑获益匪浅葡萄酒的品尝一本专业的学习手册超值买书就来京东商城价格还比别家便宜还免邮费不错速度还真的是快而且都是正版书主要特色葡萄酒品尝流程图常见错误的避免感官技能的测试和培训程序详细的品尝表格原始数据来源于具有十年以上经验的鉴赏家表格、图像、文字相结合。国家重大工程项目非常适合睡前看大部分写得温温和和的适合睡前的心情和状态三分钟一篇翻几页然后轻松地淡淡地睡着人生低谷朋友介绍读了她部分文章从此一发不可收拾认识并不长慢慢看一切都要慢慢来文字总是那么平淡但是却不简单读的时候很轻松但是收获却非常大读谢谢你离开我的过程好比自己内心进行的毫无保留的对话放松毫无戒备和保留敞开内心面对最真实的自己告诉自己的最真实的想法久违的放松很珍贵书很精致一直很喜欢她的书世界这么大这么美如果在我最美的年华仅仅只能像井底之蛙一样自以为是的享受着安逸的市井平淡生活那我老了照片中再也呈现不出青春的无忧笑容了再也没精力

《葡萄酒的品尝:一本专业的学习手册》是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类，并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点，并提供了大量感官评价试验的数据。

这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书，可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者，并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客观信息。

《葡萄酒的品尝:一本专业的学习手册》是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类，并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。

该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点，并提供了大量感官评价试验的数据。

这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书，可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者，并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客观信息。

《葡萄酒的品尝:一本专业的学习手册》是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类，并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。

该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点，并提供了大量感官评价试验的数据。

这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书，可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者，并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客观信息。

《葡萄酒的品尝:一本专业的学习手册》是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制,全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类,并论述了影响葡萄酒质量的关键因素——葡萄园和酿酒技术。该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点,并提供了大量感官评价试验的数据。这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的必备参考书,可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者,并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客观信息。

当做 "获得酒世界位元组群的说话的时候,在今日美国报根据偷工减料的 Shriver 欢呼罗宾森在该如何为所有水平的监识家尝一个古典作品建立了和首开先例的介绍把重心集中在事实上的尝试运动。现在完全修正后而且更新,罗宾森的有名引体再一次证实,学习酒能正如当做当做喝它雇用。在罗宾森的商标可接近的式样写,新者该如何彻底地尝地貌更新了制造年期和生产者和前途有希望的酒区域和式样。编入容易可获得而且适度地定价格的酒,罗宾森的课被分成理论的补充嫁娶和习惯帮助您俩都学习而且尝您到酒的路提出专门性意见。卡百内酒,好指导者的重要在形成的年期间是决定性的。那是为什么新来者到酒的世界会做很多比有坏在一个手和一个 Jancis 罗宾森的该如何在另一个中尝的拷贝中的一个拔塞钻。一个 1983 年代 Masterglass 的修订而且在较大的名称下面的英国公布了 Jancis 罗宾森的葡萄酒品尝练习本,该如何尝是 PBS 级数 Jancis 的酒和星形铁的一个被证明主体的一个雷管罗宾森的酒层。从酸度到澳洲 Shiraz,橡木对奥勒冈州 Pinot,罗宾森交运信息和理论的章节,混入与遮蔽的 "习惯" 行使,呈现在一个式样中当做滑落一干旱当做作者的心爱雷斯林葡萄之一。
(在比较小的古典 Barolo 的单宁酸是 "在一个火柴上喜欢吸")有时在 Jancis U 的讲授。梯级踏步高的:在糖 | 酸的余款上的课以高价的白葡萄酒 "习惯。" 达于极点而且即使罗宾森的危险,藉由降低字组喜欢 "烧焦" 和 "umami" 早先在帐本中,把新手传送到流泪空旷的一个 Franzia 的最近箱,葡萄酒的处女被怂恿与它不分离。当他们在帐本的端到达字汇的时候,他们在盲的尝试以职业上的精确度将会是辨识酒——哪一个,罗宾森 encouragingly 显示,而且她知道,是大约 50%。——汤尼泥水匠——这主文提及一个绝版或这一名称的得不到版本。关于葡萄酒品尝的罗宾森指南是对初学者的这一个题目的一个优良的贡献。我直到在第 150 页的周围没有认识到,帐本本来在 1983 年被依据有一些不幸的名称, Masterglass 规定出版,但是我认为,我们能免除她这个青年的宽容。因为加班,她已经真正成为大部分生子的大不列颠酒讲评者的在外罩当然继承人,引起日蚀我的其他英国英雄麦可 Broadbent、修詹森和克莱夫寇兹。藉由多个簿籍、一个电视秀、影像,一个每周的柱、一台新的数字化视频光和一个网站。。。她是,改写酒新来者霍华德船尾,所有酒广告媒介的女王。在盲的葡萄酒品尝中感兴趣之后,我已经寻找提供的一个帐本——完全而且描述不同酒和葡萄的味关于的官方指南——一个参考测点或者回声盖板,如果您决意,防止哪一个校正我自己的印象。不必介意关于形成气味和滋味的您自己先天字汇的尝试的窗帘和质量依靠的领会的要素。当我已经斗争,而且只是有招请一个专家告诉我的时候,许多次已经有什么那该死教科书 Crozes——尝起来像庐屋,经济平均主义,是推测的

货好送货又快 书不错 还送光碟 就是快递不给力 太慢了 但还行 好期待的书
\\N可来了女性是天生的购物狂对于购物总是有一些潜藏在体内的欲望其实女性购物是心理的一定反映尽管并非所有女性都承认促使购物欲出现的原因也并非每个女性都一样西方有句古话把东西卖给有钱有势有需求的人有趣的是这里的人更适合于指代女人现代

女性的普遍经济独立在家庭购物中大权在握堪称有钱有势而说到有需求最近英国一本时尚杂志的调查结果作了最好的注脚女人每5秒就要想到一次购物这种痴迷甚至超过了与自己的伴侣相处当然拉我这种女性自然喜欢到网上京东来挑选东西拉嘻嘻好了废话不说我喜欢看这类书只要你成为公司的资产而不是公司的负累就是声音最大的职员每个职员在公司内都有属于他本人的一部账簿一旦有赤字出现就要注意自己的地位自己是否会有动摇的可能多拿雇主的薪金不要紧所谓食君之禄担君之忧问题只在于你能担的忧是否可以平衡你食的俸禄除了在业务上产生真金白银的进账是对你本身物有所值的铁证之外还有别的贡献是可以消弭雇主的对你过分高薪的疑虑的那就是要勤力把工作的时间延长这很重要一个职员可以容纳大量的工作应付长时间的服务相比之下就等于价廉物美我差不多可以肯定的告诉你没有老板不是斤斤计较的人你必须让他在你的个人数簿上有可见的盈利才最安全|就在我胡思乱想时一页纸从书中掉落出来竟然是中国青年出版社的公用信笺上面居然有我用钢笔胡乱翻译的德莱顿的诗歌《爱之永诀》改得稀里哗啦还沾了一块墨水还有几道看来是给钢笔试水的蓝印子看来是用我那个旧办公桌上的蘸水笔写的这令我立即感伤难耐起来那张桌子是文学室一个受排挤的主任怅然离开后传给我的特别宽大的旧木头桌面上面遍布划痕我曾经希望那是文学室当年著名的大作家萧也牧用过的桌子从五十年代一直传到我这里好了现在给大家介绍两本好书《婚姻是女人一辈子的事》简介最实用剩女出嫁实战手册婚女幸福宝典婚姻不是最终归宿幸福的婚姻才是真正目的内地首席励志作家陆琪

\\N首部情感励志力作研究男女情感问题数年陆琪首本情感婚姻励志作品作者作为怀揣女权主义的男人毫无保留地剖析男人的弱点告诉女人应该如何分辨男人的爱情如何掌控男人如何获得婚姻的幸福事实上男人和女人是两种完全不同的动物用女人的思考方式永远也了解不透男人所以陆琪以男性背叛者的角度深刻地挖掘男人最深层的情感态度和婚姻方式让女人能够有的放矢知己知彼不再成为情感掌控的弱者二《正能量实践版》将正能量真正实践应用的第一本书心理自助全球第一品牌书销量突破600万册世界级的演讲家和激励大师韦恩戴尔为我们带来了这本世界级的心理学巨作他在韦恩州立大学获得过教育咨询博士学位曾任纽约圣约翰大学教授是自我实现领域的国际知名作家和演讲家他出版过28本畅销书制作了许多广播节目和电视录像而且在数千个电视和广播节目中做过嘉宾访谈本书跻身《纽约时报》畅销书榜数十周之久在全球取得了极高的赞誉曾激励数百万人走上追逐幸福之途《正能量实践版》内容最实用案例最详实10周改善你的人生这本书是作者联合数十位科学家心理学家耗费十余年心力的研究结晶通过一系列行之有效的方法以帮助所有身处人生低谷长期焦虑沮丧消沉自我怀疑的人过上幸福喜乐的生活每一章都像一次心理咨询详细论述了各种自我挫败行为分析我们之所以不愉快消极应对生活的原因把人们日常生活中所暴露的性格缺陷如自暴自弃崇拜依赖和不良情绪如悔恨忧虑抱怨愤怒逐条分析揭开你最想知道的心理学真相每章结尾都提供了简易的方法使得你即刻改变恶行拥抱新生内容还没认真看翻了下很温暖的文字\\N喜欢,会一直在京东购书\\N\\N这天女友打电话问我借本书说她写作需要参考我说我家没有但我可以帮你找我一边走电话一边就上网搜索很快找到立马告诉她网上京东有她说我不会在网上买书啊我嘲笑她一番然后表示帮她买很快就写好订单写好她的地址发出去了果然第二天书就送到她那儿了她很高兴我很得意过了些日子我自己又上网购书但下订单后左等右等不来以前从来不超过一星期的我正奇怪呢刘静打电话来笑嘻嘻地说哎也不知道是谁心眼儿那么好又帮我订了好几本书全是我想要的太好了我一听连忙问她是哪几本她一一说出书名晕那是我买的书啊原来我下订单的时候忘了把地址改过来送到她那儿去了这下可把她乐死了把我先前对她的嘲笑全还给我了不过京东送货确实很快我和女友都很满意好了废话不说|还可以和印象里的有一点点区别可能是我记错了书比我想的要厚很多就是字有点小不过挺实惠的很满意书非常好正版的非常值快递也给力必须给好评就是感觉包装有点简陋啊哈哈~~~不过书很好看了下内容也都很不错快递也很给力东西很好物流速度也很快和照片描述的也一样给个满分吧

\\N\\N葡萄酒的品尝一本专业的学习手册这本书不错,50.90这个相对于市场价78.00也不贵很划算

《葡萄酒的品尝一本专业的学习手册》是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理心理和生化机制全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识作者概括了目前平静葡萄酒起泡酒和加烈的分类并论述了影响葡萄酒质量的关键因素葡萄园和酿酒技术该书主要讲述了不同形式的葡萄酒品尝和评价的实际操作要点并提供了大量感官评价试验的数据这是一本资深葡萄酒品尝者和鉴赏家的

必备参考书可用于葡萄酒品尝课程和培训葡萄酒品尝初学者并提供了提高葡萄酒评价和欣赏能力的客{商品描述广告图片书名: 葡萄酒的品尝一本专业的学习手册原价: 78.00元作者: 加杰克逊 著出版社: 中国农业大学出版社出版日期: 2009-09-01ISBN: 9787811177909页码: 287版次: 1装帧: 平装开本: 16开商品标识: 10116132

写得比较好，我也学学人家喝红的酒，嘻。

送货很快，东西也很不错.

比较专业的书籍，适合专业人士。

比在书店买便宜多了，是正版，支持京东

还没看，看过再评。还没看，看过再评。

通俗易懂，很不错的！！！！！！

帮家人买的。很实用。。。

老公买的，他说好看，经典。

京东送货就是快，这点让人满意，书也不错1

建议初学者不要买，内容有些过于专业

内容还是比较全面的

想捧着红酒能说出几句门道话，此书必看

这个是要向朋友推荐的呢

不错的书，值得一读书

葡萄酒的品尝很好的书，好看

帮别人买的 自己对红酒并没有研究

好书，值得收藏，内容很全面

很专业的品酒杂志 学习到很多东西

真的很适合我们这些不了解葡萄酒的人看看

是本好书，值得一看。

很专业，不太适合业余的朋友们看

里面的内容非常专业，现在看起来还有些吃力，但是书非常精美，让人有阅读的冲动。本书最好配合其他较基础的书进行学习。内容比较多而且专业，对于新人有些难以接受。

常IOLN见错误的fef避免；

可爱的小书，我很喜欢

品酒师的必修课，如果不是打算入这行的没必要买了。生涩的术语，枯燥的数字，大堆的图表，完全数学化的品酒理论教材，以喝酒为乐的朋友们估计看了会影响喝酒的情绪。专业的书让给专业得人去看吧

因为工作原因，需要补充葡萄酒相关知识，有这本书感觉帮助很大。

不错~~~~~

书的内容挺专业，适合有一定专业水准的人！

活动期间买的 还没来得及读

京东速度快 包装就很一般了

正版好书，没什么不足的

过于专业的术语！和原理很详细~！

帮朋友买的，应该挺喜欢

可以可以可以可以可以可以

书是不错的，但是初学者可能有点头疼。

很专业的书，，，，，

很好很好很好很好很好很好

还没开始看，期待是本好书

看着有点难懂啊，书不错

内容挺好的，正在看，没有错字。

内容专业化，好书。但建议只是葡萄酒爱好者没必要读这么难得，还是看些浅显易懂的好些。

欢迎您发表原创、与商品质量相关

重内容，重质量！！！！

很专业的一本书，适合做教科书。可以作为自我提高与研习。

是一本葡萄酒品尝者必备的专业手册。该书从评价葡萄酒特性和质量的相关技术到感官感知的生理、心理和生理化学机制，全面讲述了葡萄酒品尝的实践和理论知识。

很专业的书，看起来比较慢，术语比较多，但很深入系统。好

评鉴葡萄酒的好书，写的不错

非常好！质量也很好！

挺好的一本书。哎学校订的便宜不少

非常专业，满意。满意。

书很专业，但是如果沒有些基础可能读起来要吃力些。

满意！满意！满意！满意！满意！

专业性书籍，理论性，科学性很强！一边看书，一边品酒！理论结合实际~读懂很专业！

很喜欢质量不错很喜欢质量不错

很好很给力的啊很好很给力的啊

产品质量好，发货速度快！

十分专业，内容很强大，有些看不懂了

不错不错 好 不错不错 好

这本书不错。纸张、字迹都工工整整，挺好了。内容也不错，主要讲的是品酒。

不错的购物！发货很快！

内容很详实，介绍透彻，是专业品酒员及想学习品酒人士的必备书籍，比国内院校教材好的不止一两个档次

帮经理买的，自己没看

不看不知道，原来葡萄酒的品尝也有很多的常识需要学习。长进了。

这本书不错挺好的正在看

品鉴和品尝的书我们都买了不少，一次过买了上千块关于葡萄酒的书，其中书的含金量良莠不齐，希望能更有用吧！

一直就想学习品尝葡萄酒，苦于没有找到良师。现在，把酒买回来，倾听这位老师的教导，感悟着品尝葡萄酒。

很棒的书呢 刚买的还没有仔细看哦

论文型文章，对于嗅觉、味觉，视觉介绍的太专业了，所以看的有点兴奋以及索然无味，送朋友了。

葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册

还没有看，但应该会不错的！

一直想找这本书，前两天朋友让我来看看，终于拿到书了。。

很喜欢，一次买的推荐书，690元，这本未看完

内容很专业，不是很容易懂，正在钻研

确实太专业了，很多专业的指标，需要认证阅读和学习呢

很专业的一本书。不太适用于业余红酒爱好者。如果想对红酒有特别深入专业的研究可以买此书。如果只是想大概了解一下红酒这本书的专业性强度过于高了！

非常好！非常好！非常好！非常好！

一本关于葡萄酒专业的书，需要慢慢研读。

深入学习葡萄酒的书，慢慢看

书里好多人体结构和化学原理，不是那么懂，但觉得还是可以看的，有增长到很多知识。

不错。不c

朋友有做红酒生意，建议我一起加入学习品鉴。比较快速的翻了一遍该书，觉得这行还挺深奥，通过此书了解红酒的基本知识。

内容比较专业，适合葡萄酒爱好者购买

正版新书，送货的速度也给力！

需要仔细看后

大堆的化学知识,各种表格,业余人士看着费劲.

送货比较快，内容实用

很好的一本书很好的一本书很好的一本书

因为专业！所以喜欢！要花时间去看
去了解葡萄酒的文化，如果能认真看完这书三遍，你就可以是葡萄酒行家！

为了双钻会员而努力！！！！！！！！

帮别人带的酿酒书籍，入门看不错

非常地专业，但是不适于初学者。

东西很不错，价格很实惠

化学术语很多 很专业 不太适合业余人士 有点小遗憾
(看书时要回忆化学知识，很头大这个) 不过也多了从另一个方面了解葡萄酒
有志于葡萄酒的还是值得一看

一本专业的学习好书!

半价买的，太划算了，喜欢葡萄酒的必看

正版书，价格很便宜，书的内容也不错的，是一本很专业的学习红酒知识的一本好书

印刷精美，内容详实，专业性强，数据丰富，合适专业人士。

感觉不错哦~~理论和实践的结合，比较专业，观点也不错。快来围观啊~

比较专业，比较全面，入门的是学习手册

是一本好书！专业！不错不错哦！

喜欢品红酒的人收藏，喝得也要有知识

对品鉴的分析很细致 写的很深

里面很多内容数据过于专业，不过抛弃那些数据我们入门者还是可以学习到非常多的

还没开始看，不过翻了下，数据的东西多了点

专业的书籍，附有很好的图形，印制精美，值得收藏 个人以为价格在35元较为合适
我买的价格高了 51.8，如果价格合适我会再买一本，收藏起来
附言，本人有精酿的杨梅酒，5年醇，有需要的可以跟我联系，质量不低于法国AOC级别的葡萄酒类，绝对不是烧酒泡的杨梅酒，是不添加一滴水和酒精，发酵而成的，全国独此一家，欢迎联系 要三五七五七五二期留而

不建议一般初入门者购买。

给单位的图书馆添砖加瓦,希望单位的同仁能够喜欢。

这本书还是从好多角度去讲品酒，好多化学和生物方面的专业知识。如果你是葡萄酒爱好者，而且还能够有机会和实力经常喝到好酒的话，才建议购买。京东111活动时购入。

非专业人士买的一本专业的书，稀饭葡萄酒的大师们可以入，还五折，好书，这个可以有

偏重理论，同时看中实际应用 个人很喜欢，对我而言偏难。

大爷的买重复了，太专业了

非常专业的葡萄酒品评书籍，值得学习

正版，内容使用十分满意

很专业，是教科书，看来要好好琢磨一下。

这书不错，看了感觉还可以吧！奇玛贝

是一本专业书籍，比较适合葡萄酒爱好者和从业者学习，非常有用

好书。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。

内容很专业，强调基础，不错不错

书籍印刷精美，内容丰富，知识性强，是学习品尝葡萄酒的好助手！

很不错的，下次有需要再来买

目前我正在做葡萄酒的进口贸易，所以这本书对我帮助很大。

葡萄酒丛书，听朋友们说文字写的很好的，内容丰富，文笔好，词句华丽。看后是有益的，多多学一下了，收到后看了一下，内容果然不俗的，里面还有图片，包装很好的，图书印制的很精美，纸张也很好的，京东没得说的，搞活动，价格便宜，快速送货物，快递员服务态度也比从前好了。图书值得收藏的。。。。。。！！。。。。。。。。。。。。。。。。。

内容很全面，几乎能想到的方面都提到了，而且讲得很深入，对于从业者和发烧友是一本好书

非常专业的葡萄酒品尝教科书，带你走进品味葡萄酒的世界！

至少封面看上去很专业，有教科书的感觉

这本书很专业，超过了我预想，不过有些内容还是需要斟酌一下才能理解的。

喜欢就是专业性太强了

第一次在京东买书，开始看了评论有的说是盗版，心里七上八下的，今天一到手，马上拆来看……绝对的正版，支持京东

非常专业,术语多,图片少,品尝评分表很实用,每喝一种酒都可参考作笔记.还没看完.

这是专业指导书，看懂了就可以参与评审了。

很专业的一本对葡萄酒品尝书，如果你想在这方面有所深入了解和专业技巧，建议购买阅读。

不错的书，不过专业性较强适合学院派读

从专业的角度对葡萄酒的品评进行了介绍，能帮助你提高对葡萄酒的鉴赏水平

帮朋友买的，朋友很满意

[葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册 \[Wine Tasting A Professional Handbook\]](#)[_下载链接1](#)

书评

[葡萄酒的品尝：一本专业的学习手册 \[Wine Tasting A Professional Handbook\]](#)[_下载链接1](#)