

# 学会全面感知 葡萄酒的酒香

品鉴葡萄酒,对酒香的感知是不可或缺的。不管科学方法和仪器对香气进行怎样的分析和解释,对于品评和描述一款酒的酒香,发现它的优点和缺点,最高明的能手还是我们的鼻子。描述从一款葡萄酒中感受到的酒香,从某种意义上讲就是找到准确恰当的词汇真实表达构成葡萄酒的各种香气成分的细微差别,要准确到位而不带偏差。这些神奇而含义深厚的专业词汇是葡萄酒品评领域的奠基石。

## 直接感觉:杯中葡萄酒的香气

葡萄酒倒入酒杯后,会在酒杯上方的空间开始慢慢释放出香气。时间快慢取决于香气的挥发性和葡萄酒的温度。最具挥发性的香气最先释放出来,然后一点点地消失;挥发性弱的香气要经过长时间才能慢慢地释放出来。感受到的香气在品酒过程中是不断演化的,一般称之为循序渐进的前期香气、中心香气和底层香气,共有三层。很难发现3至4个层次以上的葡萄酒香气。

## 酒香品鉴的方法和步骤

拿出一个酒杯,倒入1/5容量的葡萄酒,晃动然后嗅闻。当葡萄酒液表面恢复平静状态,这时闻到的香气是最具挥发性的香气分子。这“前期”的香气通常与随后即将感受到的香气有很大差别。晃动葡萄酒液,能给酒杯带来一种旋转的动力。这样会让另一部分香气挥发释放出

来,到达鼻腔,同时让葡萄酒接触空气进行氧化,也快速调整了香气分子的组成。试着描述你的感觉并且辨识葡萄酒的芳香组成。一个品酒专家或者经验老到的侍酒师,能够达到即使在盲品的时候,也能辨别出譬如说荔枝的香气,他还能说出这种香气来源的葡萄品种,如琼瑶浆品种,有的时候甚至能说出是哪个酒庄酿造的。

## 入口的香气:后鼻腔的回溯香气

轻呷一口葡萄酒在口中,不要咽下去。葡萄酒在口腔中加热,最后一批香气分子得以挥发释放。可以用嘴深吸一点空气入口,让空气在口中穿越葡萄酒来感觉这新一层的香气,如同大多数品酒师做的那样。这种后鼻腔的回溯嗅觉能够让我们体验到“香气浓郁持久度”(称之为P.A.I.),即在吞咽或吐出葡萄酒之后,口腔和后鼻腔感觉持续的时间,被称为余韵,余韵长短是品评葡萄酒品质的重要标志,其计算单位为“可达丽”(Caudalies),在拉丁语中为“Cauda”,也就是“余韵”的意思,一个“可达丽”相当于“一秒种”的时间。(丽恭)



## 网购酒水须谨慎

### 武汉: 网购白酒被质疑 有关部门已受理

本报讯 近日,武汉市武昌区的王先生向《楚天都市报》记者反映,5月12日,他在网上一酒品经营店购买了9箱白酒,总共花去近7000元。6月28日摆婚宴宴请亲朋时,众人喝着头疼、不舒服,口感也不对,他为此想作鉴定。

据王先生介绍,5月12日,他在某网上商城一家酒品经营店购买了这批酒,准备作婚宴用酒。6月28日,在婚宴上他将酒开封。哪知众人喝着头疼、不舒服,口感也不对,最终还有3箱酒没敢喝。好好一场婚礼,众宾客最终扫兴而去。

6月30日,王先生联系该商城,对方表示其需提供质检部门或检测机构提供的假酒检测报告,才能介入处理。随即,该网店工作人员也联系上王先生,表示自己的酒肯定不是假酒。

王先生又拨打白酒企业客服电话,工作人员告知他,可以帮其鉴定酒的真假,但不对其出具任何鉴定报告。他又拨打食品药品投诉举报热线,对方表示,酒品类的投诉应找酒类专卖管理局。“我只是想鉴定酒的真伪,没想到如此费周折。”王先生不解。

《楚天都市报》记者联系上该店客服人员,其证实王先生确实在该店购买了这些酒,但他们的产品都有防伪标识,不会是假酒。该品牌白酒企业客服人员则告诉记者,王先生所在地有区域负责人,可以为其提供鉴定酒的真伪服务,但确实无法出具书面报告。

7月1日,武汉市酒类专卖局有关工作人员回复王先生称,已受理投诉,但需要其保留未开封的酒品,以及当时的发票。他们没有鉴定真假酒的资质,鉴定报告他们也无法出具,需联系有鉴定资质的机构来出具。他们将协助王先生处理此事。(简杰)

### 攀枝花: 网购白酒出现凝固物,向商家、厂家投诉均无果

本报讯 两年前,四川攀枝花市的陈先生在京京东商城购买了12瓶泸州老窖·八年窖藏·永盛烧坊。今年6月1日,陈先生将最后一瓶酒拿出来招待朋友,却发现酒里有一块泡沫状的凝固物,他随后向销售商和厂家投诉,但至今都没有结果。

6月25日,郁闷的陈先生告诉《攀枝花晚报》记者:“网上买东西倒是方便,但出了问题,销售商和厂家都在推卸责任,看来今后在网上买吃的、喝的要慎重!”

#### 网购的白酒中发现凝固物

陈先生说,2013年5月中旬,他上网看到京东商城的“泸州老窖·八年窖藏·永盛烧坊”在搞特惠销售,于是花700元买了一件(12瓶)。到货后,陈先生多次饮用发现,这是正宗的泸州老窖酒,质量没问题。

今年6月1日,陈先生邀约朋友到家里小聚,他将最后一瓶“泸州老窖·八年窖藏·永盛烧坊”摆上了桌。但是,当他打开包装盒后发现,酒瓶里竟漂浮着一小块像泡沫状的凝固物,大家都觉得这酒有问题,不敢再喝了。

#### 销售经理答复 酒放久了会有凝固

当天,陈先生通过QQ和“泸州老窖·八年

窖藏·永盛烧坊”的销售经理取得了联系,反映了此情况。

客户经理通过QQ视频观看了陈先生拍摄的这瓶问题酒包装上的批号后,作出如下回答——酒放的时间长了,都会出现凝固物,这酒不会有问题。如果还有疑问,请直接向泸州老窖酒厂总经销服务部投诉。

#### 酒厂推给经销商 至今无明确答复

随后,陈先生拨打了泸州老窖酒厂的热线电话4008881573。

接电话的工作人员要求陈先生将该批次白酒的生产批号网传给他们。陈先生照办后,工作人员确认,此酒系泸州老窖酒厂生产,他们将把陈先生的投诉转给泸州老窖四川总经销商来处理。

几天后,泸州老窖四川总经销商工作人员给陈先生打来电话,称这个批次的酒不是他们销售的,他们无权处理。陈先生又拨打了泸州老窖酒厂的热线电话,工作人员答复:将把此事汇报给相关部门。

6月28日上午,记者多次拨打泸州老窖酒厂热线电话,一直都是电话留言。记者留言并留下联系电话,直到6月29日发稿时,厂家依然没有答复。(婉枝)

### “微店美食” 让人欢喜让人忧

本报讯 “所有菜品选用最优质的原材料,纯天然无添加剂,私人订制。”近来,在微博、微信朋友圈里,销售自制美食的形式日渐走俏,通过微博、微信订购美食成为不少吃货的新选择。然而,在“微店美食”火爆的背后,也存在无证经营、食品安全等风险隐患。

西宁一家专门出售重庆特色小吃的微店店主向记者介绍,他本身就是重庆人,微博上“售卖”的小吃都是一些重庆家常菜,刚开始是通过身边的朋友在微信上宣传,拍几张照片写一些评价,渐渐地越来越“火”,每条微博的评论和转发都达到上千条。“食物的原材料都是自己亲自采购的,食物也是自己做的。”店主表示,质量和卫生可以绝对保证,目前也没有过客人投诉的情况。

《工人日报》记者留意到,一些店家为了让消费者放心,会将自己选材和制作的过程用图片的形式拍摄下来,但是一些消费者还是会怀疑它的真实性。

“有一次吃完微店里订购来的小龙虾就开始拉肚子,但店家回复我说那是因为我太辣了。这些网络美食虽然人气赚得快,但它们大多没有实体店,食品制作都是在自己家里完成的,没有卫生和食品安全许可证,不太令人放心。”网友“一只猫”表示,“微店美食”的卫生问题值得关注,因为大部分是家庭式生产,材料是否新鲜,制作过程是否干净卫生,消费者都不得而知。

工商部门有关负责人表示,传统的实体餐厅除了要进行工商登记,还需要取得餐饮服务许可证和卫生许可证才能开门对外营业。而通过微博、微信在网络销售美食的微店基本属于无证经营。虽然店家都打着“优质原材料、绝对干净卫生”的旗号售卖,但无法监督。“微店美食”的属性界定尚未清晰,执法上存在一定难度。(那生祥 丁建敏)

申报、推荐电话: 13523265878 0375-2260207

鹰城市民最喜爱的

婚(喜)宴酒店  
特色风味名吃店

部分“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”推介:  
 豫达未来大酒店 电话:0375-2619999  
 马记大酒店 电话:0375-3302222  
 金山牛庄酒店 电话:0375-8889288  
 全聚德·信阳甲鱼村 电话:0375-3819777

部分“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推介:  
 御香斋曹氏带皮蒸羊 电话:0375-2906868  
 金牛宴卤肉馆 电话:0375-2377688  
 神农庄园烤全羊 电话:0375-4994369  
 银记羊汤烩面 电话:13569598298

QQ群:3112079071 微信公众平台:“鹰城吃喝玩”