

# 葡萄酒杯你选对了吗?

如果你只是为了买醉,不管你是用咖啡杯、水杯或是吸管杯,小编都觉得无所谓。但如果你是为了享受那一份浪漫和喜悦,你再这样做的话,小编就快要管管了,因为心爱的葡萄酒选配一个好的酒杯绝对是一件不容忽视的事。但葡萄酒酒杯没有你想得那么简单,为你心爱的葡萄酒找到合适的“好人家”更不是一件易事!在此,小编想问一句,你选对葡萄酒酒杯了吗?

## 选对葡萄酒酒杯的重要性

经研究发现,不同类型的酒杯真的会影响到葡萄酒的风味。去年,某团队设计了一款特别的相机,用来拍摄葡萄酒被倒出那个瞬间酒精挥发的情况,酒精烟雾挥发的情况展现了将有多少芳香进入鼻腔。

葡萄酒的风格是多种多样的。而你所能做的就是为你的葡萄酒挑选一款适合它的酒杯,让它的风采得以充分展现出来。

## 白葡萄酒酒杯

白葡萄酒酒杯杯肚较小,常为碗状的玻璃杯,目的是:保留花香、保持低温、靠近鼻子时散发出更多的芳香。

不知你是否注意到,酒体饱满的白葡萄酒,例如经过橡木桶发酵的霞多丽白葡萄酒(oak-aged Chardonnay)、陈年白葡萄酒和一些年份起泡酒等,通常使

用杯口更大的碗状白葡萄酒杯。这种类型的杯子能够更加突出这些葡萄酒的奶油味。

## 红葡萄酒酒杯

红葡萄酒酒杯杯肚大,杯口相对较宽,目的是:释放出更多的芳香、足够大的空间让酒精挥发、宽的杯口使葡萄酒尝起来更加圆润顺滑。

选择红葡萄酒酒杯时,首先要考虑葡萄酒的香气和单宁的丰富性。通过多年的品鉴经验,专业人士发现用宽口杯盛装的红葡萄酒口感更加柔顺圆润。

酒杯1:适合中等到饱满酒体的红葡萄酒,例如赤霞珠、波尔多混酿、品丽珠、桑娇维塞、门西亚和梅洛等红葡萄酒。

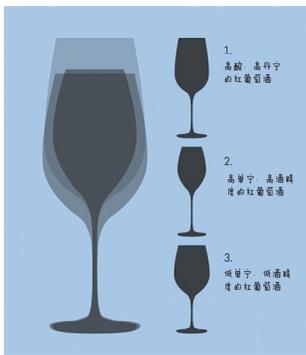
酒杯2:适合单宁丰富、酒体饱满、高酒精度的红葡萄酒,例如仙粉黛、西拉、慕合怀特、马尔贝克、小西拉等红葡萄酒。

酒杯3:适合芳香精细优雅、轻酒体的红葡萄酒,例如黑皮诺、佳美、茨威格、圣劳伦特、司棋亚娃等。

## 特类葡萄酒酒杯

作为葡萄酒爱好者,怎么能少得了特类葡萄酒呢?你可以根据平时喝得比较多的葡萄酒类型,购买相对应的酒杯。例如,波特酒(Port)酒杯杯肚较小,且杯口较窄,这样制作的目的是减少酒精的挥发。

(风尚)



## 夏天喝点白葡萄酒更爽口

炎热的夏季来了,对于爱喝葡萄酒的市民来说,喝白葡萄酒比喝红葡萄酒更加爽口,尤其是口感清谈型白葡萄酒。

据了解,白葡萄酒的最佳饮用温度在7℃—13℃,夏天喝白葡萄酒冰镇后饮用最佳,因此,就温度而言,白葡萄酒非常适宜夏季饮用。此外,从口感和果香味来说,白葡萄酒也是夏季的最佳饮品。

白葡萄酒的酸度一般比红葡萄酒高,在燥热的夏天,清爽的酸味能带来清新愉悦感,还能给人带来好胃口。红葡萄酒含有单宁,单宁的涩味会让人产生燥热感。

白葡萄酒的香气比红酒更加清新,通常拥有苹果、柠檬、西柚这类水果的味道。而红酒中常见的麝香、甘草、皮革的味道,难以和清爽联系起来。

关于白葡萄酒的挑选,应以简单为主,口感不宜太过复杂,这样的葡萄酒价格也会更加经济,搭配食物也可以清淡为主,海鲜是搭配白葡萄酒的绝配,夏季一样适用,较为常见的霞多丽、雷司令、长相思、灰比诺等葡萄酿制的白葡萄酒都比较理想。(耿剑)

## 白云边酒业开展全员质量管理培训

本报讯 包装车间开展维修人员“每周一课”活动、储存车间强化关键工序岗位行为规范管理……5月30日,笔者在白云边酒平顶山总经销处了解到,2016年是白云边酒业确定的质量主题培训年,该公司针对不同车间开展了全员质量管理主题培训活动。

“包装车间内,每名维修人员在设备大修期间,将所维修设备的内部结构及安装、维修要点等方面全部记录下来,并拍成照片,做成PPT讲义,作为维修人员‘每周一课’的培训资料进行讲授,相互交流,共同提高。储存车间的人员通过签订质量责任状、外训方式牢固树立精益求精的工作追求,提升岗位工作技能。”据白云边酒业的工作人员介绍,动力车间着重理论学习和标准完善,力求技术上规范、标准有量化、细节及责任落实。酿造车间开展原酒品尝评级活动。生产班长、原酒品尝评委、酿造工艺主管就如何在生产中提升原酒质量的工艺操作要点及细节,进行面对面地交流,进一步弘扬“工匠精神”,严把各道原酒酿造质量关。★

(武秋红 张五阳)

## 一问一答

### 汽车后备厢能短时间储存葡萄酒吗?

市民王女士问:有朋友为了方便,常会在汽车后备厢储存几瓶葡萄酒,听说长时间存放不好,不知道短时间存放对葡萄酒有没有影响呢?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室解答:现实生活中,不少朋友喜欢将葡萄酒存放在汽车后备厢中,如果是冬季,短暂储存几天基本影响不大,若在夏季,尽量不要将葡萄酒存放在

后备厢内,有时候短暂的几个小时,可能就会破坏葡萄酒的酒质。

因为夏季暴晒后的后备厢内温度常常会超过40℃,当温度达到28℃时,软木塞就会被破坏,氧气会逐渐通过瓶口的缝隙进入酒瓶中。如果温度超过30℃,不到18个小时,葡萄酒的香气就会被氧化,光泽也会丧失,颜色会变成棕色,口感大打折扣,越是价格昂贵的葡萄酒,越要精心呵护,不可

让其在高温环境下停留,即使短暂的几个小时也是不行的。

另外,即使车内温度没有超过30℃,也不要长时间在车内储存,因为频繁震动会导致酒中的酚类物质加速氧化和蒸发,把原本的好酒变成了劣质酒。

每年夏季过后,都会有市民发现自己购买的葡萄酒没有以前的口感好,有些是变得更加酸涩,有些还会出现涨塞现象,很多人

会误解是酒质不好,其实有一部分原因就是储存不当导致的,因此,夏季不要把葡萄酒储存在后备厢内,即使短时间储存也要注意车内温度不能超过30℃。另外,湿度不够会导致瓶塞干裂,使额外氧气与葡萄酒产生氧化现象,加速葡萄酒的老化。相反会破坏酒标,也会造成多余的氧化现象。

读者如有与葡萄酒相关的问题需要解答,请发送邮件到邮箱:36942162@qq.com,或拨打15937506769电话咨询。

(耿剑)

# 平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

**甜蜜结婚季**

平顶山日报传媒集团  
葡萄酒专卖店  
婚酒火热预订中

**甜型葡萄酒**

【优质红】  
原价: 150元/箱  
婚宴团购特惠价  
120元/箱

**干型葡萄酒**

【名媛】  
原价: 408元/箱  
婚宴团购特惠价  
326元/箱

【优酿赤霞珠干红】  
原价: 228元/箱  
婚宴团购特惠价  
182元/箱

【M优选赤霞珠干红】  
原价: 288元/箱  
婚宴团购特惠价  
230元/箱

**预订热线: 7026855**

**地址: 鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米**