

# 寻找鹰城葡萄酒品酒师活动启动

□记者 耿剑

本报讯 你是生活在鹰城的葡萄酒品酒师吗？你希望融入鹰城葡萄酒品酒师的队伍里吗？如果你是品酒师，有时间并愿意参加我们的品酒活动，就来报名吧。今日起，本报葡萄酒品鉴中心和市葡萄酒文化研究会联合发起寻找鹰城葡萄酒品酒师活动，将给鹰城专业品酒师提供更加专业的品酒、鉴酒、交流的平台。

市民刘先生是一位红酒爱好者，3年前通过考试获得了中级品酒师资格证，但由于工作繁忙，很少有机会参加或举办品酒会。“我希望有一个平台，能经常召集有共同爱好的人一起来品酒、聊酒。”刘先生笑着说。据介绍，近年来，随着生活水平的提高，鹰城已经有一部分葡萄酒爱好者先后考取品酒师资格证，但由于大家工作在不同的岗位上，平时难得一聚，在本地参加专业品酒会的机会更是寥寥无几。



本报葡萄酒品鉴中心将搭建一个鹰城品酒师交流品鉴的平台，无论你是初级品酒师、中级品酒师或是高级品酒师，均可参

加到我们的活动中。我们将定期为大家举办品酒活动，以丰富鹰城葡萄酒品酒师的业余生活。夏天，夜晚的小聚或在山水

秀色中的联欢，都将给鹰城葡萄酒品酒师带来意想不到的惊喜。活动报名热线：15937506769。

## 冷冻葡萄酒 怎样才正确

侍酒温度对葡萄酒的风味、结构和香气有很大影响。对于一款葡萄酒来说，它的酒体和口感风格决定了它的理想侍酒温度。很多葡萄酒尤其是酒体轻盈的白葡萄酒，如果在喝之前冷冻一下，会达到非常好的效果。

葡萄酒的酒体可以大致上决定它的侍酒温度，酒体轻盈的葡萄酒应该冷冻后再喝；酒体丰满的葡萄酒在正常室温下饮用即可。不同类型的葡萄酒要求的冷冻温度也不同，一般来说，酒体轻盈的白葡萄酒应该冷冻至45华氏温度(7摄氏度)；酒体中等至丰满的白葡萄酒应该冷冻至50-55华氏温度(10-13摄氏度)；酒体轻盈的红葡萄酒应该冷冻至55-60华氏温度(13-15摄氏度)；酒体丰满的红葡萄酒应该冷冻至60华氏温度(15摄氏度)。

对葡萄酒进行冷冻有多种方法，主要有3种：放冰箱里、放冷冻箱里以及放冰桶里。不同冷冻方法由于所使用的工具不一样，需要冷冻的时间也就不一样，因此要提前决定到底选用哪种方法。

把葡萄酒放在冰桶里是最快的冷冻方法，用这种方法的话，酒体轻盈的葡萄酒只需10分钟就能达到理想的温度，而红葡萄酒只需两分钟。

如果使用冰箱来进行冷冻，酒体轻盈的白葡萄酒需要2.5小时才能达到理想温度，酒体丰满的红葡萄酒需要40分钟左右。

如果用冷冻箱来进行冷冻，酒体轻盈的白葡萄酒需要约20分钟才能达到理想温度，而酒体丰满的红葡萄酒需要5分钟。

在冷冻至预定的时间后，检查一下葡萄酒的温度。如果你想要得到最准确的温度数据，可以使用一个红外线温度计(也可以使用接触式温度计)来进行测量。需要注意的是，这样测量只能测得酒瓶本身的温度，而酒瓶温度比瓶中液体的真正温度低一些。不过，如果葡萄酒长期放在酒窖或者酒柜里，其酒瓶和酒液的温度差异就会变得极小。

把葡萄酒从冷冻器皿中取出后，要尽快饮用。(小新)

## 红酒泡洋葱经验交流会将再次举行

### 养生高手将现场分享心得

□记者 耿剑

本报讯 由本报牵线组织的红酒泡洋葱经验交流会已经成功举办三次，参与的市民通过现场交流学习，不仅了解了关于养生的知识，还结识不少养生爱好者。应红酒爱好者的要求，今年第四次红酒

泡洋葱经验交流会将于近期举行，想参与的市民须提前预约报名。

红酒泡洋葱经验交流会由平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室、市葡萄酒文化研究会联合举办，活动举办地点在市区建设路西段鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东侧。本次交流会将邀请多

位葡萄酒养生高手参与其中，现场分享自己的养生心得和经验。

本报工作人员将在现场给市民讲解关于红酒的一些知识，包括开木塞的技巧、葡萄酒酒杯的挑选、日常储存葡萄酒的方法、简单易学的辨别葡萄酒真假的方法等。参与市民可现场切磋交流并

观摩制作全过程。红酒养生的功效已被大众认可，洋葱具有保健功效，红酒泡洋葱能辅助治疗中老年朋友的多种慢性病，因此受到市民的欢迎。主办方将免费提供活动所需的物品及制作红酒泡洋葱的原料。活动报名热线：7026855。

□一问一答

## 葡萄酒的气泡是怎样产生的？

市民刘先生问：平时喜欢喝点葡萄酒，请问起泡葡萄酒的气泡是怎样产生的？

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答：根据酿制工艺，起泡酒主要分为两类：第一类是

葡萄酒二次发酵产生的天然气体，二次发酵分两种，一种是在瓶中进行二次发酵，另一种是葡萄酒酒基二次发酵，这两种二次发酵均可产生天然气体；第二类是用工业方式加入压缩

气体。

运用二次发酵工艺酿制的起泡酒，倒入杯中后产生的气泡细腻、连接紧密，上升速度也较缓慢。而工业方式制造的起泡酒气泡较大，上升速度也较快，显得粗

犷。用二次发酵工艺酿制，也是一瓶好的起泡酒的品质保障。

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

