

# 红酒泡洋葱经验交流会本周六举行

感兴趣的市民尽快预约报名

□记者 耿剑

本报讯 红酒泡洋葱经验交流会本周六将再次举行,感兴趣的市民可尽快预约报名。活动主办方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将免费提供活动现场所需物品。

据介绍,红酒泡洋葱经验交流会已成功举办3次,市民参与热情非常高。葡萄酒爱好者在交流会上互相交流学习,受益匪浅。本次交流会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,将邀请热衷葡萄酒养生的高手现场分享养生心得。

葡萄酒的养生功效已经被很多人认可,红酒泡洋葱的功效也被一些养生爱好者所推崇,但泡制洋葱的流程各有不同,本报将邀请红酒泡洋葱高手现场给大家讲解泡制方法,工作人员还将给大家介绍关于红酒的相关知识。为保证活动的顺利进行,主办方将免费提供活动所需的洋葱、红酒、玻璃瓶等。活动报名热线:7026855。



## 寻找鹰城葡萄酒品酒师活动受关注 多位市民报名参与

□记者 耿剑

本报讯 寻找鹰城葡萄酒品酒师活动启动以来,受到众多葡萄酒爱好者的关注,目前已有多位市民打电话报名。本报将在近期召集报名的品酒师及资深葡萄酒爱好者举办品酒互动活动。

6月8日上午,市民王女士打

来电话称,她非常喜欢葡萄酒,希望能参加专业的品酒活动。由于工作原因,一直没有机会参加葡萄酒品酒师培训,还没有拿到品酒师资格证。“不过这并不影响我对葡萄酒的爱好。”活泼开朗的王女士笑着说。

市民高先生多年前在外地考取了初级品酒师资格证,他看

到报纸上的信息,当天就拨打了联系电话。“有品酒活动一定通知我。”高先生在电话中报了名。市民徐先生也是一位葡萄酒爱好者,他在报纸上看到消息后也很感兴趣,拨打电话预约参加品酒会。

寻找鹰城葡萄酒品酒师活动是本报葡萄酒品鉴中心和市葡萄

酒文化研究会联合发起的,将给鹰城葡萄酒爱好者和葡萄酒品酒师提供一个品酒、聊酒、鉴酒的交流平台。无论你是初级品酒师、中级品酒师还是资深葡萄酒爱好者,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,以丰富大家的业余生活。活动报名热线:15937506769。

□一问一答

## 葡萄酒为什么酸味不一样?

市民李女士问:很多葡萄酒都带有酸味,但有些酸味比较大,有些酸味比较小,请问葡萄酒的酸味是从哪里来的,酸度不同,是不是意味着酒质也不同?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答:葡萄酒有4种基本味觉,那就是:酸、甜、咸、苦,其中最主要的是甜味和酸味。葡萄属于带甜味的水果,

葡萄酒的酸味主要来源于葡萄酒中的酒石酸、苹果酸、柠檬酸和酒精发酵形成的琥珀酸、乳酸和醋酸。这些酸味的产生不仅与葡萄品种有关,还与葡萄产地密切相关,用气候寒冷地方的葡萄酿制的酒酸度相对更高,酸性物质含量过高便会降低甜味,增强葡萄酒的苦涩味道,影响葡萄酒的口感。用气候温暖湿润地方的葡萄酿制的美酒相对湿润,酸

度也会略低,如日照充裕的澳大利亚,果实成熟度高,因而酿制的美酒酸度降低,这也是为什么近年来澳大利亚葡萄酒在中国热销的原因之一。

酸在葡萄酒中是一个不可缺少的成分,缺乏酸度的葡萄酒喝起来平淡无味,酸性物质可以给予葡萄酒新鲜感。葡萄酒中每一种酸的特质都不相同:酒石酸的酸度非常硬,是一种尖酸;

苹果酸是一种具有生青味的酸,带涩味;柠檬酸则清爽;琥珀酸的味感较浓,既苦又咸,并能引起唾液分泌;乳酸相当温和,略带酸味;醋酸具有醋味,刺激性较强。

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

(耿剑)

## 考古学家证实:葡萄酒的历史可追溯至8000年前

关于葡萄酒最早出现的时间一直众说纷纭。近日,考古学家在格鲁吉亚的发现证实,葡萄酒的历史最早可以追溯至8000年前。

一直以来,格鲁吉亚人认为他们国家就是葡萄酒的发源地。近日,格鲁吉亚的克维莫·卡特利州出土了最新的证据印证了他们的观点。格鲁吉亚国家博物馆宣布,此次在克维莫·卡特利州的格达崔利·果拉遗址中发现的葡萄种子和葡萄藤化石能追溯到公元前6000年。

格达崔利·果拉遗址位于艾米丽村,距离格鲁吉亚首都第比利斯仅35公里。此处十多年前就被认为是葡萄酒的发源地,格鲁吉亚国家博物馆和多伦多大学在此组织过多次勘探活动。2006年和2007年,考古队就曾发现过葡萄种子和葡萄藤的化石踪影。此次发现的化石保存更完整、更具说服力。

格鲁吉亚国家博物馆考古学家称,他们在对一个陶瓷罐做化学成分分析时,发现了葡萄酒中的特有物质,确认该容器是在新石器时代用来存放葡萄酒的。这项研究证明了格鲁吉亚地区是人类第一个将野生葡萄转化成葡萄酒的地区。

此外,在该遗址还发现了众多当时的居民房、家用工具、格式器皿、地窖和一些其他物品。本次发现的重点集中在地窖中的器皿上,这些器皿里面发现了许多葡萄皮和葡萄核,这也是证明当时当地人开始酿造葡萄酒最有力的证据。

根据考古学家的研究,葡萄酒最早出现的时期为新石器时代,出现地点位于艾米丽村周围。这项发现同时还证明了在新石器时代,格鲁吉亚地区就已经萌发了葡萄酒文化,且在人们的生活中占据着十分重要的地位。

除了葡萄酒,本次研究还发现了大麦、黄豆等植物和一些农业用具,证明了当时农业已经得到了系统性发展。这也侧面佐证了当时的人已经可以种植葡萄藤、酿造葡萄酒。

参与本次研究的团队由来自美国、法国、意大利、丹麦、加拿大和以色列等地著名大学的专家组成。

(酒界)

## 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

