

葡萄酒品鉴夏季专场邀你参加

活动延至本周六举行

□记者 耿剑

本报讯 进入暑期,鹰城的气温越来越高,喜欢喝葡萄酒的人很关心夏季喝葡萄酒如何挑选、有何

注意事项。本周六举行的葡萄酒品鉴夏季专场将和鹰城葡萄酒爱好者共同探讨这一问题。

据介绍,葡萄酒品鉴夏季专场由晚报葡萄酒品鉴中心和市葡萄

酒文化研究会共同举办,葡萄酒爱好者可以提前预约报名参与。

“听说现在是喝微泡酒和干白葡萄酒的季节,购买时该如何挑选呢?”近日,不断有市民拨打本报热

线咨询。针对市民关注的热点问题,晚报葡萄酒品鉴中心和市葡萄酒文化研究会决定举办葡萄酒品鉴夏季专场活动,让鹰城葡萄酒爱好者一起现场切磋交流。由于

市葡萄酒文化研究会工作人员外出学习,活动延至本周六举行。现场将为市民推荐多款适合夏季饮用的葡萄酒,活动报名热线:7026855。

我和葡萄酒的故事

从跟风到真心喜欢

□本报记者 耿剑

对葡萄酒,高淑敏有说不完的话。面容白皙红润的她对葡萄酒的钟爱已经有些年头,最开始接触葡萄酒是为了美容养生。

“我和葡萄酒的感情是喝出来的。”性格开朗的高淑敏笑着说,“最早接触葡萄酒要从20年前说起,当时中央电视台广告中介绍喝葡萄酒养生,我也跟风买过几瓶。那时也就20多岁,喝的葡萄酒基本上都是甜型酒,还都是国产酒,来自烟台和民权的最多,喝起来口感略带酸甜味。虽然当年的宣传主题是中老年养生,但因为口感好,一些年轻人也喜欢喝。我也算是爱追风赶潮流的人,自然也关注过一段时间。”

“当时购买纯属跟风,热了一年多,后来葡萄酒广告少了,我也慢慢淡忘了。”高淑敏称,

直到七八年前,朋友送她两瓶干红,上面全是外文,看不懂,至今也不知道是什么国家的酒,不过从那时候开始,又勾起她喝葡萄酒的欲望。通过看报纸、电视,也多少了解一些葡萄酒养生的知识,知道喝干红不仅养生,对女性朋友来说还有美容功效,于是她自己开始喝,还鼓励母亲喝。不过当时进口葡萄酒贵得

离谱,买不起,她一般都是买国产葡萄酒,喝葡萄酒的习惯就这样一直坚持到现在。

两年前,一位朋友经营进口葡萄酒,通过和她接触了解,高淑敏对葡萄酒有了更多认识,也开始参加一些品酒活动。通过别人介绍和在网上学习,逐渐了解一些葡萄酒的文化和礼仪,后来自己也加入到

经营葡萄酒的队伍里。2014年12月,平顶山市葡萄酒文化研究会成立后,高淑敏有幸成为协会的一名成员。从最初的跟风到现在的真心喜欢,这与葡萄酒自身的魅力密不可分。“以后我还会坚持喝葡萄酒,继续研究和学习葡萄酒的相关知识,把这一爱好坚持到底。”高淑敏说。

多种因素影响橡木桶的品质

对于所有的葡萄酒爱好者来说,橡木桶绝非陌生名词。多数红葡萄酒和小部分白葡萄酒在发酵完后都需要经过橡木桶的熟成;品酒时,我们也经常会听到诸如“橡木香气”的评价。那么,究竟哪些因素会影响橡木桶的品质,我们常说的美国桶和法国桶之间又有什么区别呢?

我们都知道,用不同国家和地区的橡木制成的橡木桶熟成葡萄酒时,带来的作用会有所不同:法国橡木桶会赋予葡萄酒更多复杂、有结构的口感,而美国橡木桶酿制的葡萄酒则常偏向于浓郁的香气。混合橡木桶通常桶身使用美国橡木,桶顶和桶底则采用法国橡木。这样一结合,美国橡木和法国橡木在一定程度上可以相互平衡、优势互补。法式优雅与美式浓郁的碰撞,带给葡萄酒美妙而和谐的香气和风味,同时也可在一定程度上降低葡萄酒的酿造成本。除了产地外,以下几项也是影响橡木桶品质的重要因素。富有经验的酿酒师们通常会根据自己的需要,结合这些因素来挑选合适的橡木桶。

年龄:橡木桶使用的时间越长,能给葡萄酒带去的香气和风味便越少。一般来说,橡木桶在酿造过3-5次葡萄酒后,便几乎不能给葡萄酒增加任何香气和风味。

烘烤程度:橡木桶烘烤程度通常分为轻度、中度和重度,不同烘烤程度的橡木桶会赋予葡萄酒不同的香气和风味。轻度或中度烘烤的橡木桶给葡萄酒带去的香气和风味较为轻淡;中等偏重或重度烘烤的橡木桶则会赋予葡萄酒更为浓郁和强劲的香气和风味。

纹理:橡木的纹理也是影响橡木桶质量的重要因素。纹理越密,橡木桶赋予葡萄酒的香气和风味会越美妙。而对于橡树来说,纹理的紧密程度随树龄的增长而增长。因此,一般情况下,使用的橡木越古老,制成的橡木桶品质越高。

□一问一答

干邑白兰地和干邑其实是一种酒

市民魏先生问:听人介绍说干邑白兰地和干邑都属于葡萄酒,请问这两种酒有什么区别?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答:干邑是干邑白兰地的简称,两个看似不同的名称其实就是一种酒,没有区别,只是叫法不同。干

邑是世界上最为知名的烈性葡萄酒,产自法国西南部葡萄酒产区著名的干邑镇,是由酒精度度较低的葡萄酒经过两次蒸馏,得到酒精度较高的烈性葡萄酒,再经过长时间在橡木桶内陈年,最后再用不同年份的酒勾兑而成的。

在法国干邑镇,酿造白兰地

的庄园就有3000多家,目前在中国内地较为知名的包括人头马、轩尼诗等几个品牌,还有很多品牌大家还不熟悉。好的干邑,年份越久口感越好,因为在老橡木桶里长时间储藏后,木桶的精华随着时间推移慢慢融进酒中,酒液也慢慢变得稠密细致。干邑并不适合像中国的白酒一样大

杯干杯,白酒适合在餐桌上活跃气氛,而干邑则适合在饭后细品慢咽,一天饮用的量最好不要超过90毫升。

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

干型葡萄酒



【M优选赤霞珠干红】
原价: 288元/箱
婚宴团购特惠价
230元/箱

干型葡萄酒



【特酿级干红葡萄酒】
原价: 468元/箱
婚宴团购特惠价
398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