

夏季品鉴专场第二季开始预约报名

□记者 耿剑

本报讯 夏季喝葡萄酒有哪些讲究,如何饮用不同类别的葡萄酒,

夏季葡萄酒品鉴专场第二季开始预约报名。

据介绍,夏季品鉴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,喜欢葡萄酒的市民可提前预约报名。

根据市民的需求,本报相继举办过多场与葡萄酒相关的知识、品鉴等

活动,受到大家的欢迎。为了让更多爱好者了解葡萄酒、熟悉葡萄酒,学习一些葡萄酒相关的知识,本报今后每周都将举办葡萄酒相关的知识介

绍或品鉴互动活动。大家将在现场一起切磋交流,夏季品鉴专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。

免费品酒还能学知识,太赞了!

7月9日下午,市民在平顶山晚报葡萄酒品鉴中心不仅品鉴多款葡萄酒,还学习了葡萄酒礼仪和葡萄酒的一些相关知识。

喝干白原来也这么讲究

夏季葡萄酒品鉴专场当天下午3时拉开序幕,主办方准备了两款干白、两款干红,并提前一个小时将酒冷藏在冰箱内。干白的最佳饮用温度在13-15摄氏度,超过这一饮用温度会降低干白的口感舒适度,夏季饮用干白一定要把握好温度。由于不少市民是首次参加品鉴会,因此品鉴会从基础知识开始,如何开瓶、如何握杯、如何摇杯、如何闻香……在开瓶环节,不少人掌握了开瓶不把瓶塞弄碎的诀窍;摇杯时一些市民旋转酒杯,酒液不旋转,这是错误的摇杯方法,工作人员的现场示范让大家又学到一招。第一款莎当妮干白入口酸度饱满,略带柚子、苹果的香味,一下子就征服了一些人的味觉,“第一次喝干白,感觉还不错。”现场一位市民品尝后介绍说。第二款长相思干白口感更胜一筹,果香味更加浓郁,回甘也略带甜草香味。干白的酸度饱满,很适宜夏季饮用,既爽口又开胃。

夏季不要让葡萄酒受伤害

葡萄酒比白酒要娇贵得多,原因之一就是它是水果酿造而成的,属于果酒类。在品鉴的过程

中,工作人员介绍了夏季如何储存和饮用葡萄酒,并介绍了葡萄酒的一些营养成分。干白品鉴结束后,主办方拿出两款赤霞珠干红,并介绍了如何通过颜色来判断葡萄酒的酒龄,如何通过颜色来区别真假葡萄酒。

整个活动气氛十分轻松活跃,参会的市民不仅学习了葡萄酒品鉴的一些礼仪,还了解了干红、干白的本质区别及夏季饮用葡萄酒的一些常识。学习了品酒知识,又品尝了美味的葡萄酒,参会的市民感觉很赞,收获也很多。
(耿剑/文 张鹏/图)



市民学习开酒塞



市民学习品酒知识

□一问一答

如何判断不同葡萄酒的适饮期

市民王女士问:不同的葡萄酒有不同的适饮期,怎么来判断呢?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答:最简单的判别方法是从价位上,一般低价位的酒适饮期较短,价格高的适饮期会稍微长一些。按自身品质和外界因素的影响区分的话,不同葡萄酒的生命周期长短不一,其大致可以分为4类:需新鲜饮用的葡萄酒、中等储藏期葡萄酒、可长期储藏的葡萄酒、超长储藏期的葡萄酒。其中前3种是消费者较为经常接触的类型。

新鲜饮用的酒适饮期一般在3年以内,超过这一期限香味会变淡,影响口感。这类酒一般用来做餐酒较多,搭配较家常的食物饮用即可。中等储存的酒适饮期一般3-8年,这类酒5年左右饮用最佳。这类酒能保持着一定的新鲜度,且果味更趋向成熟。可长期储存的酒适饮期10-15年,这些酒一般在经过10年以上陈年后,才能展现出更多的特性,并展现出一些迷人的特征,它的新鲜果味降低,取而代之的是复杂的、陈酿的香气,出现了一些新的诱人的芬芳。但这类酒日常接触得较少,饮用的人也不多。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)

喝葡萄酒时,口腔中为什么会有涩的感觉?

喝入一口葡萄酒后,当口腔有涩的感觉时,这就是单宁在发生作用了。这种感觉与喝一杯浓郁的红茶或咖啡的感觉有相似之处。如果葡萄酒中的单宁含量过高,口腔中还会产生一种苦味。

单宁(Tannins)是一种酚类物质,常见于咖啡、茶、坚果和香料中。红葡萄酒中的单宁成分主要来自葡萄皮、葡萄梗和葡萄籽中,还有一部分则来自橡木桶中。

单宁与酒精、残余糖分和酸都是构成葡萄酒结构的重要元素,如果这些元素都能够很好地融合在

一起,那么,单宁就会给感官以享受。单宁可以十分柔顺或柔滑,也可以十分耐嚼或纯朴,还可以十分粗俗或干涩。

值得一提的是,单宁在刚入口时的干涩感可能会很突出。所以,人的口腔似乎需要那么几口品尝才

能适应这种单宁的感觉。减轻这种症状的技巧之一便是将其与蛋白质美食搭配——单宁和蛋白质结合在一起能够互相弥合。葡萄酒能与奶酪和肉类搭配得如此之好就是这个原因,牛奶或奶油能使红茶的口感更加圆润也是这个道理。(红酒)

资料图片



资料图片

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



【M优选赤霞珠干红】
原价:288元/箱
婚宴团购特惠价
230元/箱



【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