

# 夏季葡萄酒品鉴专场预约报名

□记者 耿剑

本报讯 葡萄酒的营养价值已经被很多爱好者所认可,夏季喝葡萄酒应该注意些啥,如何鉴别一瓶葡萄酒的品质?第三次夏季葡萄酒品鉴专场今日开始预约报名。

据了解,葡萄酒夏季品鉴专场自7月份启动以来,已先后举办两次。该活动由晚报葡萄酒品鉴中心和市葡萄酒文化研究会共同举办,报名市民可提前预约并免费参与。

相关医学研究表明,葡萄酒的营养价值很高,而以葡萄为原料的葡萄酒也蕴藏了多种氨基酸、矿物质和维生素,这些物质都是人体必需的营养品。目前,已知葡萄酒中对人体有益的成分有上百种,适量饮用葡萄酒有养生功效,尤其对身体虚弱者、患有睡眠障碍者及老年人的效果更好。也有人把葡萄酒当作良好的滋补品。

自今年4月份开始,本报相继举办了多场葡萄酒养生交流会,受到市民的欢迎。为了让更多葡萄酒爱好者了解葡萄酒、熟悉葡萄酒,学习一些与葡萄酒相关的知识,本报今后每周都将举办与葡萄酒相关的知识介绍或品鉴互动活动。活动报名热线:7026855。

调配还是不调配  
这个问题可以有

## 调配还是不调配 这个问题可以有

很多事物也许越纯越好,但在酿酒这件事儿上,不得不说,调配是大家公认的酿酒师必备技能之一。很多情况下,酿酒师只有根据存放在不同桶里或其他容器中的葡萄酒各自的特点进行合适的调配,才能造就举世瞩目的顶级葡萄酒。以库克陈年香槟为例,这款酒通常要用10年或以上不同年份的120余种葡萄酒调配而成。

当然,也有一些葡萄酒是未经调配却也一样的好的,比如2015年份的亚伯必修克洛斯弗兰提李奇堡干红葡萄酒。我们假设用一定数量的香贝丹红葡萄酒为此款顶级名酒调配,从而获得品质上的无限提高,但有个很大的问题是,这款按照相关法律只能标注勃艮第红的调配葡萄酒最后很难卖上好价钱。

另外一方面,如果将原本调配完美的葡萄酒中任何一种调配成分撤掉,那么,剩下的这部分葡萄酒的品质就会大为失色。比如,如果你真的去掉了库克陈年香槟中的某个成分,之后进行单独包装,再用单一葡萄园的名称进行命名,那么,原本调配完美的葡萄酒的名声就会因后者的存在而受到连累。

欧洲对于葡萄酒调配的法规有时会变动的令人匪夷所思。比如,据说慕斯卡德法定产区的葡萄酒很可能允许在本地的勃艮第香瓜中加入最多为20%的鸽笼白(Colombard)、霞多丽(Chardonnay)和灰苏维翁(Sauvignon Gris)。这说明欧洲葡萄酒法规在试图降低当地主要品种的独特形象。当然,这种做法也许是对酿酒商业现实的妥协。同样的逻辑也适用于美国葡萄酒——酒标上如果只标注一种品种,酒商还是可以加入25%的其他品种、年份或产区的葡萄酒。

那么,调配与非调配,到底哪个更好呢?对于葡萄酒来说,想给出一个直接简单的答案是不可能的。单一的葡萄品种或葡萄园概念是风土精神的本质,而调配的高超手艺则是实现葡萄酒全部潜能的重要手段。也许有的人对极少人工干预的葡萄酒求知若渴,而有的人就是要感受酿酒师的绝顶手艺。

总体上说,调配有时是好的,有时就不一定了,最好的办法是在二者之间求得最佳的平衡。(酒界)

□一问一答

## 葡萄酒坏了 怎么来判断

市民关先生问:听说葡萄酒存放不当容易坏,怎么来判断葡萄酒是不是坏了?坏掉的酒是什么味道?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答:想要知道一瓶葡萄酒是否坏了,最好的方法是开瓶后通过看、闻、喝来判断,这样也更准确。葡萄酒变坏的原因大致有三种,一是酿制过程中的不当操作,二是瓶塞受污染损害到酒液,三是购买后储存不当。

如果葡萄酒在高温环境下长时间储存或瓶塞干燥裂开导致酒液被氧化,就容易变质。被氧化的白葡萄酒缺少新鲜度,色泽比同等年龄的酒显得更暗,呈模糊不清的褐色或稻草色,酒质极为平淡无味,带有轻微的刺鼻感。红葡萄酒即使出现氧化,也不会嗅到如白葡萄酒被氧化后变质般的气味,其呈现的颜色为反常的褐色,饮用后有苦味,且散发出如焦糖的特殊气味,有些外观还会呈现出不正常的红中带橙之色泽。

葡萄酒因为氧化硫导致变质时,气味特别刺鼻,闻后再深深地吸一口气,鼻子可感觉到明显的刺痛,且迅速感染到喉咙。假如对葡萄酒的质量有疑虑,在品酒步骤里的“闻气”环节,可采取以手掌盖住杯口的方式,然后大力地上下摇晃酒杯,当掀开手掌后,马上深吸从酒杯里散溢出来的气味,通常有瑕疵的葡萄酒都可以从这个步骤中获得证实。

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)



夏季葡萄酒品鉴专场现场

## 第二次夏季葡萄酒品鉴专场结束 干白这么好喝!

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 7月17日下午,第二次夏季葡萄酒品鉴专场圆满结束。参与市民在晚报葡萄酒品鉴中心品尝到多款葡萄酒,特别是口感舒适的干白给大家留下了非常好的印象。

### 一起领略干白的美

当天下午,主办方精心准备了两款干白、两款干红、一款甜白。只有熟知葡萄酒的最佳饮用温度,才能品味出它的独特韵味。因此,品鉴专场开始前,主办方首先介绍了如何掌握一瓶葡萄酒的最佳饮用温度。

此次活动仍有不少市民是第一次参加,因此品鉴专场仍

然从学习开瓶开始,现场两位年纪稍大的葡萄酒爱好者常喝葡萄酒,对这一环节并不陌生,不过握杯、摇杯难住了几个新手,但大家很快就进入了角色,让酒液在杯中旋转起来。第一款霞多丽干白入口酸,略带水果发酵后的淡淡余香,回味清爽,第二款长相思干白口感更加清纯,现场市民有的已能区别出两款酒的不同之处。干白葡萄酒也常作为餐前开胃酒出现在餐桌上,尤其是夏季,炎热的天气降低了人们的食欲,饭前喝杯冰爽的干白,一定非常美妙。

### 葡萄酒养生首选干红

干白的品鉴结束后,主办方又打开了一瓶美乐干红。由

于干红的制作工艺是带皮和籽一起酿造的,因此酒液含有单宁成分,富含单宁的葡萄酒湿度较大,这也成为干红与干白的主要区别之一。在品鉴的过程中,工作人员介绍了干红的营养成分及养生效果以及夏季如何储存和饮用干红。工作人员称,干红在软化血管、美容养颜、调节睡眠方面都有出色的效果,且葡萄酒是碱性酒,作为日常养生用品非常好,但饮用葡萄酒切记不要空腹,更不要饮用过量。

活动在轻松愉快的氛围中结束,参与市民通过学习,进一步了解了与葡萄酒相关的一些知识。

# 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