

本周日,邀您品鉴澳大利亚葡萄酒

□记者 耿剑

本报讯 作为新世界葡萄酒的代表之一,澳大利亚葡萄酒近年来在中国市场的销量呈上升势头。为什么越来越多的葡萄酒爱好者关注澳大利亚葡萄酒?澳大

利亚葡萄酒又有哪些特点呢?在本周日举行的葡萄酒品鉴会上,主办方将邀请大家品鉴带有澳洲风情的葡萄酒,并一起探讨其独特之处。

葡萄酒的酒质不仅与地质条件、地理气候密切相关,还与葡萄品种密不可分,

由于葡萄品种不同,葡萄酒呈现的风味也各不相同,本周日,本报葡萄酒品鉴中心和市葡萄酒文化研究会将继续和鹰城葡萄酒爱好者一起品鉴葡萄酒,并重点探讨澳大利亚葡萄酒的风格和特点。活动报名热线:7026855。

晚报葡萄酒品鉴中心会员火热招募中

□记者 耿剑

本报讯 喜欢喝葡萄酒,但不懂葡萄酒怎么办?快快申请加入晚报葡萄酒品鉴中心,成为正式会员吧!在这里,你不仅能学习葡萄酒知识,还能品味不同风味的葡萄酒。

为了普及葡萄酒知识,晚报葡萄酒品鉴中心与市葡萄酒文化研究会联合开展了一系列美酒品鉴活动,为鹰城葡萄酒爱好者提供了一个交流学习的互动平台。为了增进会员间的了解,在众多会员的倡议下,晚报葡萄酒品鉴中心将召集大家举办一次见面会。感兴趣的会员请关注近期本报葡萄酒版。

晚报葡萄酒品鉴中心是一个交流学习葡萄酒知识的平台,本报会不定期举办交流品鉴活动,向会员介绍一些与葡萄酒相关的知识和文化。加入晚报葡萄酒品鉴中心,不仅可以优先参加品鉴会和互动活动,还能品尝葡萄酒。成为晚报葡萄酒品鉴中心会员的条件很简单,只要提供本人真实信息即可,包括姓名、联系电话及工作单位,本报工作人员会根据会员提供的信息建立会员档案,报名无需任何费用,参加品鉴会和知识交流会也是免费的。会员报名热线:15937506769。

□一问一答

葡萄酒为什么添加二氧化硫

市民魏先生问:二氧化硫是一种什么物质,它对人体有害吗?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答:葡萄酒中的二氧化硫是作为抗氧化剂的身份出现的,在不同种类的葡萄酒中,我们经常能见到二氧化硫。葡萄酒是果酒的一种,很容易受环境的影响出现酒质变坏,而氧气便是它最大的敌人之一。若处理不当,酿造过程中或是装瓶后的葡萄酒都可能被氧化,甚至变成葡萄酒醋。而二氧化硫是一种非常好的抗氧化剂,很多酿酒师会依据葡萄酒的状态向其中添加适量的二氧化硫。

在酿酒科学尚不发达的年代,酒农和酿酒师对氧化的危害毫无概念,葡萄酒的品质自然难以把控。随着技术的发展,为了对抗氧化反应,酒农和酿酒师开始添加二氧化硫。二氧化硫会在氧气对葡萄、葡萄汁和葡萄酒进行氧化前便与之结合,还能和一些氧化作用的副产物相结合,从而防止这些副产物使葡萄酒变得乏味。

当然,添加二氧化硫也必须适量,否则同样会产生副作用。如今一些酒厂尝试运用厌氧酿酒法,从各个环节严格把控,力争将氧化反应的损害降到最小。虽然一些经过高规格控制的酒庄可以生产不添加二氧化硫的葡萄酒,但这样做的成本相当高,目前无法大规模应用于葡萄酒的工业生产中。需要强调的是,凡是正规厂家出品的葡萄酒,按照规定的量添加二氧化硫,对于一般人是不不会产生健康危害的,可以放心饮用。

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)



葡萄酒品鉴会参与者一起碰杯

混酿的法国美酒受好评

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 11月20日,晚报葡萄酒品鉴中心首次举办了法国葡萄酒品鉴会。

当天的活动于下午3点在平顶山日报传媒集团大门东30米处葡萄酒专卖店举行,晚报葡萄酒品鉴中心会员和爱好葡萄酒的市民一起参加了此次活动。干白、干红、甜型酒让大家感受了不同类型葡萄酒的魅力。

此次品鉴会品鉴的干红分别来自法国梦珑酒庄和嘉斯顿酒庄。梦珑酒庄的

梦珑珍藏干红是一款西拉和歌海娜混酿的葡萄酒,香气芬芳、果香浓郁、平衡感极强,是初学者学习入门知识的一款好酒。嘉斯顿酒庄的朗多克干红由于酿造过程中添加了佳丽酿,经过半个小时的醒酒后,口感瞬间征服了在座的葡萄酒爱好者。

主办方工作人员介绍说,法国葡萄酒近年来之所以受到诸多葡萄酒爱好者的追捧,主要源于法国对本土葡萄酒市场监管较为严格,将葡萄酒划分为三个等级,从低到高依次为VDT(日常餐酒)、VDP(地

区餐酒)、AOC(法定产区)。目前市场上销售的法国酒主要有两大类,一类是酒庄酒,一类是酒商酒。法国葡萄酒主要产区有十多个,每个产区的葡萄园和酒庄都非常多。以法国波尔多产区为例,该产区的葡萄园和酒庄有9000余个,生产出来的葡萄酒品类更是不计其数。因此,对普通葡萄酒爱好者来说,在选购葡萄酒时,尽量选择自己有所了解并接触过的品牌,不要选择自己根本没有听说过又查不到出处的葡萄酒品类,以避免买到价格虚高的劣质葡萄酒。

美酒零元拍再举行 三瓶花香型甜酒全拍走

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 “上次拍的美酒喝完了,这次争取再拍一瓶。”11月20日下午,市民张先生匆匆赶到美酒零元拍现场,希望能再拍到一瓶美酒。

在当天下午的品鉴会结束后,第四次美酒零元拍在大家期待的目光中举行。此次主办方准备的拍品是三瓶花香型甜酒,拍卖规则依然是零元起拍、采购价(50元)封顶。花香型甜酒备受年轻人的青睐,因为甜味适中、花香味浓郁,已成为美酒零



一男士拍到一瓶花香型甜酒

元拍的一个亮点。第一瓶美酒起拍后,价格从5元升至20元,最后被市民王先生以40元的价格拍到手;第二瓶以同样的价格被市民张先生拍到手;第三瓶起拍后,有人直接喊到30元,最后刘先生以50元的价格拍走,三瓶酒很快都有了新的主人。

市民张先生如愿拍到了一瓶美酒,兴奋不已。“你们组织的活动挺有意思,以后可以多选一些品类,把不同国家的美酒都拿出来拍卖,以满足不同人群的需要。”活动结束后,张先生给工作人员提建议,希望下次多增加一些拍品。

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

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

【优质红】

原价:150元/箱

婚宴团购特惠价

120元/箱

【优酿干红】

原价:228元/箱

婚宴团购特惠价

180元/箱

【名媛】

原价:588元/箱

婚宴团购特惠价

360元/箱

【西班牙殿堂红】

原价:828元/箱

婚宴团购特惠价

390元/箱

【西班牙古力城堡】

原价:1188元/箱

婚宴团购特惠价

576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