

葡萄酒冬季品鉴专场本周六举行

□记者 耿剑

本报讯 12月17日,本报将举办葡萄酒冬季品鉴专场,喜欢葡萄酒的市民不要错过这次好机会。

对于爱喝葡萄酒的市民来说,

一年四季都是喝葡萄酒的好季节。在寒冷的冬季,购买葡萄酒的注意事项,如何饮用、如何储存葡萄酒都会与其他季节有所不同,且葡萄酒随着季节的变化,也会展现出不同的风格。在本周的葡萄酒

冬季品鉴专场上,主办方工作人员将介绍冬季喝葡萄酒的相关知识,葡萄酒爱好者也可分享自己的品酒经历。

“我经常请客,感觉最近要求喝葡萄酒的越来越多。”近日,一位

打来电话咨询日常选购葡萄酒方法的市民称。作为餐桌上的重要饮品,葡萄酒的使用率越来越高,本报根据市民的需要,相继举办了多场葡萄酒品鉴会,让不少市民了解了葡萄酒,学习了与葡萄酒相关

的礼仪。本周的品鉴会将由冬季饮用葡萄酒的常识入手,给大家介绍日常生活中一些关于葡萄酒的知识及葡萄酒的养生方法。参与市民须提前预约报名,报名热线:7026855。

快过年了,给心爱的酒找个“家”

常言道,鸟要有巢,人要有窝,可见家对我们每个人来说是多么重要。说到这里,有些爱酒到痴迷的葡萄酒爱好者坐不住了,人有家以后可以安居,心爱的葡萄酒怎么样才能“安居”呢?今天来给大家支几招,助你为爱酒选个安居的“家”。

不要让价格蒙蔽双眼

酒柜的价格少则几百元,多则过万元,不同品牌的酒柜价格有着天壤之别。不可否认的是,高价在很大程度上代表着优质,但是这并不意味着价格相对低廉的酒柜不能用来储存红酒。因此,选酒柜的时候不要唯价格是从,不妨先考虑一下自己对理想的酒柜都有哪些期待,比如尺寸、样式以及温度和湿度控制等方面。

量“酒”选柜

如果你的爱酒犹如三千后宫佳丽般数目庞大,那么“瘦小”的酒柜就可以直接忽略了,反之亦然。



不过还想再提醒一点,世界这么大,美酒这么多,可能某一次的品尝就会让你下定非收藏几瓶不可的决心。就像爱美

的人永远不会嫌弃衣服多一样,爱酒的人也不会感觉自己的酒太多了,因此建议您选酒柜时预留出20%-30%的额外空

间,以免再遇到喜爱的酒款时无处安放。

温度和湿度要兼顾

很多葡萄酒爱好者兴趣广泛,不仅喜欢红葡萄酒和白葡萄酒,还喜欢甜葡萄酒以及起泡酒。这些酒的储存温度不尽相同,适宜选择双温区酒柜。如果你钟情于某一种类型的葡萄酒,单温区酒柜则是一个不错的选择。此外,酒柜的湿度应保持在50%-70%之间,因为过于湿润的环境容易使酒塞或者酒标发霉,过于干燥则会使酒塞变干,加速氧化。因此,酒柜的温度和湿度控制系统是购买时的重要参考因素。

了解噪声大小

酒柜的运行会或多或少地产生一些噪声,有些噪声甚至会影响人们的生活。因此,在选购酒柜时要与商家多沟通,了解清楚噪声的大小,以免给自己的生活带来不必要的麻烦。(酒界)

□一问一答

如何通过颜色判断葡萄酒酒龄

市民郭先生问:有人说,通过葡萄酒呈现的颜色能看出葡萄酒的酒龄,是这样的吗?

平顶山日报传媒集团广告中心葡萄酒工作室答:葡萄酒的颜色除了跟酒龄有关外,还与酿造葡萄的品种有关。可以从酒的颜色来判断酒龄,这只是从一个方面。以一款普通的赤霞珠干红为例,新酒颜色呈现绚丽的紫红色,3年以上的酒会呈现宝石红色,5年以上的酒会变成石榴红,8年以上的可能会呈现砖红色。通常情况下,红葡萄酒的颜色是随着时间的推移逐渐变浅的,而白葡萄酒恰恰相反,时间越长,酒体颜色越深,如果白葡萄酒呈现深琥珀色,证明已经有些年头了。

虽然从颜色上可以推断葡萄酒的酒龄,但采用不同葡萄品种酿造的在颜色上也会有所区别,如西拉天生颜色就很浓重,普通的西拉酒会呈现玫红色,西拉新酒可能表现得更深邃一些。也就是说,颜色能透露葡萄酒的年份信息,但并不可靠,因为不同葡萄品种的酒颜色也会略有区别。

观色虽然可以辨别酒龄,但不能仅仅依据这一特点来推断酒的好坏。一些适合短期饮用的餐酒3年后可能就会呈现出石榴红的颜色,颜色是老龄酒的颜色,但品质不一定有提升,也就是说,某些适合短期饮用的餐酒并不适宜陈年来饮用。而一些品质比较好的酒,比如法国波尔多高级AOC级别干红,存放十年的时候,酒液边缘依旧能看到紫红色。也就是说,对于寿命很长的葡萄酒来说,其年轻的周期也很长。

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或拨打电话15937506769咨询。

(耿剑)

喜欢葡萄酒就来报名吧

晚报葡萄酒品鉴中心招募会员

□记者 耿剑

本报讯 “我和朋友想一起报名,都需要提供什么个人信息?”市民王先生昨天拨打会员热线询问。最近,不断有市民拨打会员热线,咨询成为晚报葡萄酒品鉴中心会员的相关条件。

这里再次提示,只要你喜欢葡萄酒,愿意提供本人真实信息,即可成为会员。

晚报葡萄酒品鉴中心以学习交流葡萄酒知识为宗旨,为我市广大葡萄酒爱好者提供互动平台,成为会员可以优先参加葡萄酒品鉴会。自今年9月开始招募

会员以来,品鉴中心已吸纳100多位鹰城葡萄酒爱好者,并举办了一系列美酒品鉴活动,法国、澳大利亚、西班牙葡萄酒品鉴专场更是吸引不少爱好者。通过品鉴美酒,会员学到了品酒知识,还结交了有相同爱好的朋友。

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。会员热线:15937506769。

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

酒庄直供 更实惠

- 法国梦珑珍藏干红 市场价168元现价 **108元/瓶**
- 法国嘉文庄园朗格多克干红 市场价298元现价 **198元/瓶**
- 法国梦珑干红 市场价158元现价 **78元/瓶**
- 西班牙古力城堡干红 市场价198元现价 **128元/瓶**
- 西班牙殿堂红葡萄酒 市场价138元现价 **68元/瓶**

库存有限 欲购从速

电话:7026855 地址:鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米