

3月闺蜜品酒会周六登场

□记者 耿剑

本报讯 3月是女人绽放魅力的季节,晚报首届闺蜜品酒会也将于本周六甜蜜登场,约上闺蜜一起来吧,美酒静候佳人共赏。

“我和闺蜜认识十多年了,我们一起报名。”3月10日,市民李女士打来电话说。据介绍,此次闺蜜品酒会的创意来自一位

刘姓市民的建议。刘女士是一位葡萄酒爱好者,曾经参加过本报举办的葡萄酒品鉴会。三八妇女节前夕,她提议3月份为鹰城女性朋友举办一场特殊的品鉴会,在她的倡议下,本报决定尝试举办闺蜜品酒会,让女性朋友带着闺蜜一起来品鉴美酒、畅谈人生。

“以往3月我都会和闺蜜一起外出旅游,这个3月我们准备一起参加品酒

会,觉得更有意义。”市民吕女士拨打电话报名时兴奋不已。闺蜜小聚,美酒相伴,包括清爽惬意的干白、果香浓郁的干红、让人难以忘怀的起泡酒。此次闺蜜品酒会主办方精心准备了莎当妮干白、赤霞珠干红、麝香味浓郁的起泡酒,闺蜜参加小聚不仅能收获友谊,还能感受到美酒带来的乐趣。预约报名热线:7026855。

晚报葡萄酒品鉴中心邀你学习品酒知识

□记者 耿剑

本报讯 “报名都需要什么条件?”昨天上午,一名市民拨打报名热线询问如何成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员。

据介绍,只要你喜欢葡萄酒并希望了解葡萄酒的相关知识就可以报名。晚报葡萄酒品鉴中心是由晚报葡萄酒专版与市葡萄酒文化研究会联合推出的普及学习葡萄酒知识的平台,每个月都会举办不同类型的葡萄酒品鉴会,主要目的是普及葡萄酒知识,交流葡萄酒品鉴经验。晚报葡萄酒品鉴中心自成立以来,先后举办了20多场葡萄酒品鉴会,特别是法国葡萄酒品鉴专场、西班牙葡萄酒品鉴专场、澳大利亚葡萄酒品鉴专场等活动的举办,让市民学到不少葡萄酒知识。

晚报葡萄酒品鉴中心今后除了继续举办形式多样的美酒品鉴活动外,还会联合教育机构定期举办品酒师资格培训等,给市民提供更多学习机会。

成为晚报葡萄酒品鉴中心的一员非常简单,只要提供本人真实信息(姓名、联系电话、工作单位)即可,本报工作人员会根据会员提供的信息建立会员档案,报名无须任何费用。报名热线:15937506769。



品鉴葡萄酒不可不知的余味

大家在品鉴葡萄酒的时候,必定会经过评论余味这一环节。那么,余味到底是指什么呢?余味的长短划分标准又是怎样的呢?影响余味的因素有哪些?

什么是余味

酒界泰斗罗伯特·帕克解释道,“After-taste”是指当饮下葡萄酒后口中剩余的味道,与“Finish”同义。因此,我们把“Finish”和“Aftertaste”翻译为“余味”。我们在判断余味时,可从两个方面来着手。首先是余味的长短,其次是余味的风味和质地。

当我们在描述一款葡萄酒的余味的时候,通常可以用“胡椒味”“矿物质味”“丰富

的”“辛辣的”“苦涩的”或者“浓郁的”等词来形容。

余味的长短划分标准

弄清楚余味的定义后,你也许会好奇,余味长与短的标准又是什么呢?

一般情况下,余味时间能持续20至30秒就算得上是一款品质不错的葡萄酒。如果一款葡萄酒的余味能持续45秒以上,那么这款酒可以说是经过精工酿造的,风味较为浓郁。而对于一款品质卓越的葡萄酒,其余味通常能持续1分钟以上。这就是为什么余味的长度成为评价葡萄酒品质的一大要素。

影响余味的因素

从理论上讲,基本所有的葡萄酒都有余味,只是有些浓郁丰富,令人印象深刻,有些却清淡短促,让人失望。

这是因为葡萄酒的余味是由诸多复杂的因素共同造就的,包括葡萄品种与酿酒工艺等方面。例如,葡萄生长的地点、年份气候条件、发酵方式、橡木桶的类型、调配方式等因素都是影响余味的重要因素。

此外,葡萄酒的储存方式、侍酒温度以及使用的酒杯也会影响你对余味的感知。葡萄酒只有在对的状态下才能展现出最完整的自我。(酒界)

□一问一答

如何安排葡萄酒品尝顺序

市民刘女士问:几个朋友小聚,每人都带了一瓶葡萄酒,该按照怎样的顺序来品尝会更好呢?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:在同时品尝多款不同类型的葡萄酒时,如何安排品尝的顺序很重要,一般来说,我们要遵循葡萄酒品鉴的规律,如果红葡萄酒、白葡萄酒都有,应先品鉴白葡萄酒,后品鉴红葡萄酒,因为白葡萄酒与红葡萄酒相比单宁含量低、酒体较轻,如果先喝了单宁含量高、口感相对较重的红葡萄酒,再喝白葡萄酒时往往会觉得过于清淡、寡然无味。

如果干型和甜型葡萄酒都有,应该先喝干型,后喝甜型。这是因为喝干型葡萄酒时需要你仔细品尝、耐心回味,先喝甜型葡萄酒容易影响喝干型葡萄酒时的味觉。

品鉴干型酒的一个原则是,先轻酒体,后重酒体,也可以按照先年轻型、后成熟型的顺序品鉴。具体来说,就是先喝简单的葡萄酒,后喝复杂的葡萄酒。一般来说,成熟的葡萄酒结构和风味都要更加复杂些。品鉴顺序把握好了,不同风格的葡萄酒味道都能感受得到。

读者如有与葡萄酒相关的问题需要解答,请发邮件至36942162@qq.com或拨打电话15937506769咨询。(耿剑)

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

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

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