

夏季葡萄酒品鉴专场6月17日举行

□记者 耿剑

本报讯 夏季天热,喝葡萄酒应该注意哪些问题?家庭如何储存葡萄酒……针对市民关心的问题,本报6月17日将举办夏季葡萄酒品鉴专场,现场为鹰城葡萄酒爱好者答疑

解惑。

“天热,家里的葡萄酒喝不完,咋存放?”“我们家的葡萄酒储存好几年了,不知道还能不能喝了?”近日,本报不断接到市民打来的咨询电话,大家十分关心葡萄酒的保质期,对夏季如何储存葡萄酒也很感兴趣。为了答疑解惑,本

报葡萄酒品鉴中心将举办夏季葡萄酒品鉴专场,详细介绍相关知识。同时,葡萄酒品鉴中心也会选择几款适合夏季饮用的葡萄酒,供大家一起品评。由于场地有限,品鉴活动有名额限制,热衷的市民可提前预约报名。报名热线:7026855。

葡萄酒品鉴中心会员可免费品酒学知识

□记者 耿剑

本报讯“通过参加活动,我了解到,握红酒杯时要捏杯柄处,摇杯的时候要向一个方向旋转。”一位市民近日对记者谈起自己参加晚报葡萄酒品鉴中心举办活动的收获时说。

晚报葡萄酒品鉴中心是一个开放的平台,主要以品鉴葡萄酒、交流葡萄酒知识为主,会员不仅能品鉴葡萄酒,还能学习很多葡萄酒知识。自2016年9月招募会员至今,已有100多名会员参与到不同类型的葡萄酒品鉴会中。

晚报葡萄酒品鉴中心是由平顶山晚报葡萄酒专版和市葡萄酒文化研究会联合推出的,今后除了举办形式多样的美酒品鉴活动外,还会定期推出美酒团购,并联合教育机构定期举办品酒师资格培训等。成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员非常简单,只要提供本人真实信息(姓名、联系电话、本人职业或工作单位)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。

□一问一答

白葡萄酒中也含单宁吗

市民高先生问:单宁是不是只有红葡萄酒里面有,白葡萄酒里没有呢?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:只要是纯正葡萄酒酿造的葡萄酒,都含有单宁,只是不同类型的葡萄酒单宁的含量有所不同。

葡萄酒中的单宁主要来源于葡萄的果皮、果梗和种子。红葡萄酒与白葡萄酒在酿造过程中的最大区别在于浸渍这一步。在酿造白葡萄酒时,葡萄汁仅会与果皮接触很短的时间,也有的白葡萄酒为了去掉皮和籽的涩味,在酿造前去皮去籽。而酿造红葡萄酒时果皮浸渍时间相对来说要长得多,酿酒师在酿造红葡萄酒时会使葡萄汁充分与果皮、果梗以及种子接触,以萃取足够的单宁和酚类物质。因此,白葡萄酒也含单宁,只是单宁含量相比红葡萄酒而言要低得多。

还有一种物质叫作木桶单宁。这种单宁可以从橡木桶中萃取,红葡萄酒和白葡萄酒在进行橡木桶熟化或陈年时都可以萃取出这种单宁。不过,从橡木桶中萃取的单宁比从果皮中萃取到的要少得多,因此,即便是经过橡木桶陈年的白葡萄酒,其单宁含量也不高。

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



黑皮诺:酿制勃艮第红葡萄酒的唯一品种

闻香识酒

葡萄酒风味之所以不同,除了不同的地域特点外,还与葡萄品种密切相关。在葡萄酒界,“七分原料三分工艺”的说法受到大多数业内人士认可。本版推出“闻香识酒”栏目,为读者详细介绍酿酒葡萄,只有熟悉了酿酒葡萄,你才能更加熟悉葡萄酒。

黑皮诺是一种尤为古老的葡萄品种,也是酿制法国勃艮第红葡萄酒的唯一品种,其所在的皮诺家族也因它而得名。与适应能力强、管理成本低而又个性鲜明的赤霞珠相比,黑皮诺是一个需要葡萄种植者和酿酒师精心照顾的葡萄品种。如果说赤霞珠葡萄酒的魅力在于它能使人头脑振奋,那么黑皮诺的吸引力则在于它能带来更加强烈和明显的感官享受。与赤霞珠及西拉相比,黑皮诺的单宁含量更低,颜色更浅,年轻时更富有魅力,在成熟过程中发展得更快,最佳状态的保持时间更长。

黑皮诺通常发芽较早,因而易受春霜的侵害,常常出现开花后停止生长的情况。因此,最好不要将黑皮诺种植在地势较低又潮湿阴凉的地方。理论上来说,黑皮诺的产量较低,但在20世纪70年代末80年代初,勃艮第出现了多产的克隆品种,

打破了这一理论。和大多数品种相比,该品种更易染上霉菌,更易腐烂,这主要是因为该品种的葡萄皮比大多数葡萄品种的皮更薄。通常来说,在石灰岩土壤中种植出来的黑皮诺品质最佳。在较凉爽的气候下,这种早熟的葡萄品种成熟得较慢,香气不足,酸度也不够。黑皮诺和同样早熟的霞多丽种植在一起,在有些年份里,黑皮诺可能比霞多丽晚熟,而在另一些年份,黑皮诺则可能比霞多丽早熟。这导致勃艮第红葡萄酒的酿制比霞多丽困难得多。在酿制过程中,需要不断监视,还需要根据各个年份的不同需求,不断调整技术。20世纪80年代末,勃艮第大多数葡萄酒生产者开始采用旋转发酵法酿酒。为了让这种皮较薄的葡萄品种释放出更多的颜色和风味,这些葡萄酒生产者十分推崇在发酵前采用冷浸的做法。(耿剑)

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



【澳大利亚富乐顿干红】
原价:1068元/箱
婚宴团购特惠价
516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