

鹰城教师葡萄酒品鉴专场7月9日举行

现场有专业人士介绍养生知识

□记者 耿剑

本报讯 暑期即将到来,忙碌的鹰城园丁终于可以有一段时间放松一下,为了让大家感受葡萄酒带来的乐趣,本报7月9日将举办鹰城教师葡萄酒品鉴专场。只要您

是一名教师,愿意了解关于葡萄酒的知识,就可以报名参加。

此次教师品鉴专场将分别品鉴来自澳大利亚和国内的多款葡萄酒,包括霞多丽干白、莫斯托卡气泡酒、美乐干红、赤霞珠干红、甜型酒等,在品鉴美酒的同时,大家

还可以互相交流经验,学习知识。

此次品鉴会还将邀请我市医疗机构专业人士给大家介绍葡萄酒养生的相关知识,让忙碌了一学期的教师有机会了解养生常识。想参加此次葡萄酒品鉴的教师朋友可拨打15937506769预约报名。

晚报葡萄酒品鉴中心会员招募中

□记者 耿剑

本报讯 “我和朋友都很喜欢喝葡萄酒,电话报名可以吗?”近日,市民刘女士打来电话,希望和朋友一起报名成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员。

晚报葡萄酒品鉴中心是一个开放的学习葡萄酒知识的平台,给鹰城葡萄酒爱好者提供交流学习的机会,定期举办形式多样的葡萄酒品鉴活动,让市民有机会品尝到来自不同国家、不同品种的葡萄酒。

晚报葡萄酒品鉴中心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

白葡萄酒不能陈年?

市民李先生问:是不是只有红葡萄酒才适合陈年饮用,白葡萄酒不能陈年呢?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:虽然陈年葡萄酒大多是红葡萄酒,但不能以此判断白葡萄酒不能陈年。在某些白葡萄酒中,陈年的酒更有魅力,如年份香槟、德国雷司令等,这些都属于白葡萄酒,陈年后魅力依然很大,可与红葡萄酒相媲美。

陈年葡萄酒好比一台老爷车,尽管风格已过时,但却有着自己的时代特征,别有一番风味。陈年是展现葡萄酒魅力的一种方式,干红如此,干白也是这样。这并不是说老酒就更加可口更好喝,只是说老酒的确与众不同。

不过,并不是所有的干白都适合陈年。干白一般单宁含量较低,陈年潜力差,且新鲜的干白果香更加浓郁,口感也较为清爽,喝起来舒适度较高。具有陈年潜力的干白虽然较少,但陈年后的干白口感圆润,复杂度也得以提升,能感受到更多干白的特色。

最后需要提醒的是,储存葡萄酒需要较为特殊的环境,无论是干红还是干白,在没有恒温设施的环境下,尽量不要放置时间太长,以3年内饮用完为最好。

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)



品丽珠:早熟的红葡萄品种

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,您才能更加熟悉葡萄酒。

品丽珠目前在全世界20多个国家都有种植,其生命力十分旺盛。品丽珠的发芽期和成熟期都比赤霞珠早一些,比赤霞珠也更耐寒。品丽珠的果实小,相比赤霞珠,其果皮较薄,且酸度较低。

品丽珠酿造的葡萄酒一般颜色较浅,酒体较轻,且口感更为柔和。由于品丽珠比赤霞珠更容易成熟,它也被用来酿造甜桃红酒。它特有的个性是浓烈青草味混合可口的黑加仑子和桑椹的果味,因酒体较轻,也有产区用品丽珠调和赤霞珠和梅洛。品丽珠钟情大陆型气候,且不怕在采收期碰上恶劣的天气。

品丽珠是法国波尔多地区最重要、最古老的红葡萄品种之一。关于品丽珠的起源有很多猜测,近期的研究表明,12世纪时,在西班牙和法国交界处,当地牧师种植的本地葡萄品种即为品丽珠。法国卢瓦河谷地区有16世纪种植品丽珠的记录,不过直到19世纪,品丽珠的现代拼写才正式出现。波尔多右岸地区的土质尤其适合品丽珠的生长,因为较早熟,品丽珠在卢瓦河谷地区广泛种植,在波尔多左岸的梅多克、格拉夫产区也种有一些,以防赤霞珠万一没有成熟时可以有葡萄酒供应。

(耿剑)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

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

【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