

来杯冰镇葡萄酒降降温

暑期首次教师品酒专场举行

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 7月9日,暑期首次教师品酒专场在晚报葡萄酒品鉴中心举行,爱好葡萄酒的教师和品鉴中心的会员一起参加了此次活动。大家不仅品鉴了美酒,还学习了葡萄酒养生知识。

当天的品鉴会从干白开始,主办方准备了两款干白,一款是霞多丽干白,一款是贵人香干白。两款干白的酒龄都不长,酒液透明度非常好,经过低温储存后口感也恰到好处,酸度也较为适中。一位女士品尝后称赞干白的口感十分清爽,在炎热的夏季,用餐时来一杯冰镇过的干白,一定十分惬意。由于两款干白的葡萄品种不同,因此口感也有差别,霞多丽的果香和酸度都恰到好处,但醇厚度不及贵人香。

第三款和第四款品鉴酒分别是美乐和赤霞珠,2011年的美乐与2016年的赤霞珠从口感和颜色上都有较为明显的区别,2016年的赤霞珠呈现出绚丽的玫红色,2011年的美乐呈现出浅浅的宝石红色。口感也有较大差别,赤霞珠的酸涩度极高,保持着新酒的特点。陈年后的美乐喝起来温顺柔和,



市民学习红酒碰杯礼仪

恰如一位成熟的美女。这两款酒的对比品鉴结束后,盛放美乐的空酒杯中散发出淡淡的焦香味和淡淡的木香味,十分迷人,展现出这款酒经过橡木桶储存的特点。

第五款和第六款品鉴酒都是甜型酒,其甜度都十分浓郁,唯一不同的是一款是气泡酒,一款是花香型甜酒,两款酒都受到在场人士的欢迎,大家争相碰杯来庆祝美酒的到来。

品鉴会最后,平煤神马医疗集团总医院内科主任医师黄国斌给大家讲解了葡萄酒的养生之道,他结合生动的事例介绍了饮用葡萄酒的多种好处,让在场的市民感觉受益多多。

晚报葡萄酒品鉴中心暑期活动丰富多彩 快报名成为会员吧

□记者 耿剑

本报讯 暑期,约三五好友一起品尝葡萄酒是一件非常惬意的事儿。晚报葡萄酒品鉴中心暑期活动丰富多彩,喜欢葡萄酒的你赶快来报名学习葡萄酒知识吧!

晚报葡萄酒品鉴中心位于市区建设路西段鹰城广场对面,自2016年9月份成立以来,已陆续举办数十场品鉴会,给众多鹰城葡萄酒爱好者提供了一个学习葡萄酒知识的平台,让市民有机会品尝到来自不同国家、不同品种的葡萄酒。

除了举办形式多样的美酒品鉴活动外,晚报葡萄酒品鉴中心今后还将定期推出美酒团购,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

夏季饮用葡萄酒合适温度是多少

市民张先生问:夏季喝葡萄酒的时候,温度控制在多少比较合适?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:夏季温度较高,在室温下储存的葡萄酒温度也会随着升高,通常情况下葡萄酒的侍酒温度应稍低于室温。夏季室温偏高的话,葡萄酒温度应不超过20℃为宜。葡萄酒温度过高会让其中的酚类物质加速氧化,香气物质迅速挥发,失去其应有的强劲口感及独特的芳香。

夏季饮用葡萄酒,红葡萄酒的温度最好控制在18℃以下,白葡萄酒的温度在13℃以下。因为室内外温度偏高,葡萄酒倒入酒杯后升温速度也非常快,因此饮用葡萄酒时,宁可使侍酒温度偏低一些,这样才能充分感受其独特风味。如果你饮用的是香槟或气泡酒,温度可以再低一点,在10℃以下口感会更好。

如果夏季你更偏爱喝红葡萄酒,也可以根据葡萄酒的酒体把控温度。酒体轻盈、果味浓郁的红葡萄酒侍酒温度较低,为13℃左右;中等酒体的红葡萄酒的侍酒温度略高,为16℃左右;酒体醇厚的红葡萄酒如赤霞珠、梅洛、西拉等的侍酒温度更高一些,为17℃至18℃。

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)

暑期教师品酒专场22日再次举行

□记者 耿剑

本报讯 本报上周日举行了暑期首次教师品酒专场,由于场地有限,不少喜爱葡萄酒的教师未能如愿参加。错过了第一次暑期活动的鹰城教师,

可不要错过将于7月22日举行的第二次教师品酒专场!

举办暑期教师品酒专场的信息发布后,名额很快就报满了。喜爱葡萄酒的教师们希望在暑期能感受下品酒会的氛围,学习一些葡萄酒知识。暑期是教师

们难得的休息时间,教师品酒专场也是应晚报读者的提议举办的,活动也受到大家的欢迎。在暑假期间,我们将举办多场教师品鉴会,以满足更多教师学习葡萄酒知识的需求。

晚报葡萄酒品鉴中心将为

第二次教师品酒专场准备多款美酒,包括西班牙美酒、意大利美酒、澳大利亚美酒及国产美酒。在品鉴的同时,大家还可以互相交流经验,学习更多与葡萄酒相关的知识。预约报名电话:7026855。

雷司令:德国葡萄酒的一面旗帜

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。

雷司令也译为威士莲,是上好的白葡萄,也是德国最古老的葡萄品种之一。全球65%的雷司令葡萄是在德国种植的,说德国是雷司令的故乡,自然当之无愧。

雷司令比较偏爱阴凉的气候,在部分受到大陆性气候影响的德国种植区,雷司令成熟十分缓慢,一般到10月中旬至11月底之间才开始摘收。正是由于漫长的成熟期造就了雷司令葡萄酒在香味方面的独特性。由雷司令葡萄酒酿造的酒风格多样,从干型酒到甜型酒,从优质酒、贵腐型酒到顶级冰酒,各种级别的都有。此外,酒精含量较低的特点也使得雷司令酒在酒杯中呈现出悦人的光泽和丰富的香味。雷司



令是一种富于变化的葡萄,含有的香味多样,从桃子、柑果的香味到蜂蜜的甜香尽皆涵盖,更特别的是它具有果酸和浸膏的结合特色,时而浓厚,时而清新。

雷司令对于德国葡萄酒的世界形象起着举足轻重的作用,非其他葡萄品种可比。它也因

此成为德国葡萄种植业的一面旗帜,不同性质的土壤确保了德国雷司令葡萄口味丰富、魅力诱人。年轻的、清香的雷司令葡萄酒从干型酒到甜型酒,都相当适宜在夏天饮用。干型酒特别适宜作为亚洲菜肴的佐餐酒,甜型酒适宜搭配甜点。(耿剑)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

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



【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



【澳大利亚富尔顿干红】
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