

教师品鉴美酒乐趣多多

□记者 耿剑 文/图

本报讯 7月22日,暑期第二次教师品酒专场如期举行,来自我市多个学校的教师聚在晚报葡萄酒品鉴中心学习葡萄酒知识,品尝不同国家的葡萄酒。

品鉴会当天恰逢大暑节气,经过低温储存的葡萄酒成为解暑的好饮品。品鉴的第一款葡萄酒是霞多丽干白,干白的适饮温度在10摄氏度左右,由于夏季室内温度偏高,冰镇后的干白温度适当偏低一些更好,这样倒出来的酒液温度不会很快升至10摄氏度以上,入口时的舒适度会更高一些。霞多丽特有的果香味十分突出,酸度也较为明显,爽口指数非常高。

干白品鉴结束后,进入红葡萄酒品鉴环节,主办方准备了一款西班牙半甜型葡萄酒和一款国产干红,两款酒同时倒入酒杯,国产干红的装瓶日期是2015年,西班牙半甜酒的装瓶日期是2016年,2016年装瓶的酒呈现出绚丽的紫红色,而2015年装瓶的葡萄酒呈现出深深的宝石红色,大家学会了如何通过观察颜色来了解葡萄酒的酒龄。

最后品鉴的两款酒是澳大利亚起泡酒和国产甜酒。虽然两款



学习倒酒技巧

酒的类型不同,但香味都十分清新宜人。通过短短一个多小时的

品鉴活动,大家都找到了自己最喜爱的葡萄酒。炎热的夏季,能

与好友一起品评冰镇后的葡萄酒,大家觉得十分惬意。

葡萄酒品鉴中心长期招募会员

□记者 耿剑

本报讯 “我很喜欢葡萄酒,可不懂葡萄酒知识,能报名吗?”近日,市民杨女士打来电话说,她很希望能成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员。这里要告诉大家的是,暑假期间,晚报葡萄酒品鉴中心会员招募不停止。

晚报葡萄酒品鉴中心是以普及葡萄酒知识、传播葡萄酒文化为主,给鹰城葡萄酒爱好者提供一个学习交流的平台,目前已陆续举办数十场品鉴会,让大家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

喝葡萄酒牙齿变黑咋回事

市民魏先生问:有时喝葡萄酒后,会发现牙齿、嘴唇、舌头都会发黑,这是怎么回事?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:喝葡萄酒后嘴唇、舌头、牙齿出现发紫、发黑是一种常见现象,尤其是喝一款颜色浓郁的干红,你会发现口腔及嘴唇都会发紫、发黑。出现类似情况,不是酒质出了问题,而是葡萄酒中的天然色素附着在你的口腔、嘴唇上呈现出来的颜色。遇到这种情况,葡萄酒入门人士可能会比较紧张,误以为自己喝到劣质酒中毒了,其实不然,这是喝干红经常会遇到的现象。

要想弄清楚葡萄酒中使人口腔发黑的颜色究竟是什么,你就需要先熟悉一下葡萄酒的成分,葡萄酒中含有天然单宁、花色素等,这些都会使饮用者的舌头、牙齿着色。越是酒质浓郁的红葡萄酒,着色能力就越强。要避免色素沉淀在牙齿、嘴唇、舌头上,建议在品鉴前吃一些高蛋白的食物,给牙齿提供一层保护膜,色素附着能力就会变差。需要注意的是,大量喝葡萄酒后最好不要马上刷牙,因为葡萄酒中物质会软化牙釉质,马上刷牙则会破坏牙釉质,可以先漱口或吃些食物缓解一下,再进行刷牙。

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)

美酒零元拍依旧火爆

□记者 耿剑

本报讯 7月22日的教师品酒专场结束后,美酒零元拍再次举行,5瓶美酒相继被拍走。

第一个拍品是干白,零元起拍后迅速加价到25元,最后被一位男士以30元的价格拍到手。

第二个拍品是干红,拍卖刚开始,就从零元升至40元,最后以45元的价格被拍走。第三个拍品是西班牙半甜酒,现场争抢激烈,多位女士都钟情它的口感,5元、30元、50元,短短几秒时间就被加到封顶价。拍走美酒的是一位年轻的女教师,她的父亲也喜欢

喝红酒,她准备拿回家和父亲一起品尝。

第四个拍品是一款国产甜酒,以45元的价格被拍走。第五个拍品是起泡酒,起拍后接二连三有人加价,价格加到95元后,有两个人喊价100元,包括一位男士和一位女士,关键时刻男士展现出

了风度,把酒让给了同时喊价的女士。

5瓶美酒全都被拍走,拍到美酒的十分兴奋,没拍到的有些遗憾。“拍品太少,下次能不能多准备几款,争取每人都能拍一瓶?”现场一位姓张的男士提议。

仙粉黛:别样风姿惹人爱

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。



美国和意大利是仙粉黛葡萄酒的种植大国。由于口感偏甜、颜色动人,加上价格便宜,仙粉黛受到不少美国人的喜爱,成为纽约餐厅最常见的一款酒。美国人饮用仙粉黛葡萄酒的频率比较高,也有人称仙粉黛为美国葡萄

酒的名片。

目前市场上将近85%的仙粉黛葡萄酒都是桃红酒,其凭借清爽的口感和浓郁的果味抓住了很多人的味蕾。

仙粉黛是一种高产、中晚熟的葡萄品种,适宜种植于贫瘠、排

水性好的土壤里。其果串较大,排列紧凑。同样一串仙粉黛葡萄,可能部分已经成熟,而部分还尚待时日。等到所有的葡萄都成熟的时候,那些提前成熟的颗粒已经部分脱水,变得格外甜美。总的来看,仙粉黛葡萄酒是一种

果香极为馥郁的葡萄酒,往往充满果酱味、蓝莓味、黑胡椒味、樱桃味、李子味、蔓越莓味以及甘草味等。入口后,浓郁的蜜饯味充盈口腔,并伴有香料味,余味中还有烟草气息。

与其他红葡萄酒相比,仙粉黛红葡萄酒的颜色比赤霞珠和梅洛都要浅,其酒体却如黑皮诺一般轻盈,不过由于仙粉黛干红葡萄酒中单宁含量适中且酸度高,酒精度数有时会略高于常规葡萄酒,适饮温度在17℃左右,而仙粉黛桃红酒或半甜型酒的酒精度数略低,适饮温度在12℃左右。

由于仙粉黛红葡萄酒口感偏于甜美,因此非常适合搭配鸡肉、猪肉、火腿和小牛肉等。另外,也能搭配烧烤烤肉以及烤羊腿等。(耿剑)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

【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

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店 婚酒火热预订中

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