

# 暑期品酒专场美酒飘香



品鉴红酒 本报记者 张鹏摄

□记者 耿剑

本报讯 8月20日,暑期品酒专场举行,5款品鉴酒都很适合热天饮用,让大家充分感受到葡萄酒的魅力。

品酒专场于当天下午3点开始,第一款品鉴酒是国产霞多丽干白,虽然当天室外温度在30℃以上,但是经过低温储存的霞多丽干白还是表现出了应有的特点,经过简单的醒酒后,果香夹杂着淡淡的酒香味,酸度也较为柔顺,饮用舒适度表现得

较为完美。

第二款品鉴酒是国产赤霞珠干红,第三款是澳大利亚美乐干红,两款干红采用的葡萄品种不同,参与者进行了对比品鉴,赤霞珠的酸涩度略高于美乐,美乐表现出了特有的优势,入口舒适,涩度适中,加上该款酒经过3年以上的储存,口感从整体上略高于赤霞珠。由于赤霞珠是新酒,因此果香味表现得较为突出,酸涩度也更为明显,整体感觉十分明快。

第四款品鉴酒是国产花香型甜酒,这款酒很受女士的喜爱,甜度也很让人愉悦。第五款品鉴酒是意大利起泡酒,大家首先被它迷人的麝香味吸引,这款酒含泡沫丰富,在自然甜度中略带香味,适合生日或庆典饮用。

5款美酒风格各异,大家在品鉴过程中充分感受到其魅力。在品鉴过程中,大家还学习了饮用葡萄酒的一些礼仪,并学习了如何通过酒的颜色辨别酒龄,如何通过简单的方法识别真假葡萄酒等。

## 葡萄酒品鉴中心有活动 会员可要求打电话通知

□记者 耿剑

本报讯“我想参加品酒会,能接到你们的电话通知吗?”市区一名幼儿园老师近日打来咨询电话,希望成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员,参加品酒会。由于平时工作较忙,她看报纸的机会少,希望在品酒会前夕能接到电话通知。

记者了解到,有这样要求的会员不在少数。本报举办品酒会一般都会在报纸上刊发消息,会员看到信息后可在举办当天参加。如果会员需要电话通知,请给晚报葡萄酒品鉴中心打电话时说明情况,工作人员会根据需要特别备注,举办品酒会前夕逐一打电话通知,以方便大家参与。

虽然有些会员工作较忙,参加酒会的时间少,但从大家打电话咨询的热情不难看出,大家学习葡萄酒知识的欲望很强烈。晚报葡萄酒品鉴中心以品鉴葡萄酒、普及葡萄酒知识为主,为了满足大家的需求,本报今后会利用晚报葡萄酒专版的宣传优势,向市民传播葡萄酒文化,并经常组织葡萄酒品鉴活动,给爱好葡萄酒的市民提供更多学习交流的机会。

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,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,参加品酒会免费。报名热线:15937506769。

□一问一答

## 采用橡木桶不一样 陈酿葡萄酒区别大

市民郭先生问:陈酿葡萄酒时,采用新旧橡木桶的区别在哪里?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:葡萄酒是否使用橡木桶陈酿,使用的是新桶还是旧桶,这些看似简单的区别,却造成成本差异巨大。不是所有AOC的酒都用橡木桶,在法国,购买一只225公升的全新橡木桶大约需要700欧元,橡木桶的使用寿命一般为2~3年,采用橡木桶陈酿,摊在每瓶葡萄酒上的成本大约为2.3欧元,约合人民币20多元。美国橡木桶的平均价格为200美元到400美元,比法国低很多,但仍然增加了葡萄酒的成本。

新旧橡木桶的差别究竟在哪儿?优质橡木桶能释放出单宁等多种物质,虽然单宁在葡萄酒中也有,但橡木桶中的单宁更能稳固葡萄酒的骨架。有些葡萄酒中含单宁较多,有些较少,橡木桶也是这样,新桶单宁含量更为丰富,旧桶含量较少,相比较而言,旧桶对提升葡萄酒某些方面的成分作用较小。另外,陈酿时间也起到关键作用,一周、一个月、半年……不同的陈酿时间,葡萄酒所呈现出来的风味也是不一样的。

法国橡木桶含单宁等成分偏高,美国橡木桶含量偏低。这也是橡木桶的一大区别。有些酿酒师热衷于酿造香气复杂、强劲有力的葡萄酒,可以选择法国橡木桶;有些酿酒师喜欢酿造风味柔和的葡萄酒,可以考虑选用美国橡木桶,这样也能展现出葡萄酒的不同风味。(耿剑)

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。

## 味而多:晚熟的混酿宠儿

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。

味而多诞生于1736年,是来自于法国西南部波尔多地区的红葡萄品种。它的葡萄颗粒较小,果皮也较厚,能有效抵抗疾病,一般也不易腐烂,属于适应性较强的品种。不过由于花期早,味而多容易受春霜影响,且一般成熟较晚(比赤霞珠晚熟),在寒冷地区很难完全成熟。我国于1892年从西欧引入味而多,目前它除了在

山东烟台有栽培外,在其他一些地方也有少量栽培。

在波尔多,味而多喜欢生长在沙砾土壤厚实、气候相对温暖的左岸地区。它成熟得非常晚,属于那种比较张扬个性的品种,酿制的酒单宁含量高,酒精度高,酸度高,香气馥郁。采用完全成熟的味而多酿制的葡萄酒一般带有黑色水果如黑莓、黑樱桃和蓝莓的香气,诱人草本和辛香味也很十足,有时候味而多葡萄酒还会带一些烟熏或熏肉的香气。

味而多极少用来酿制单一品种的葡萄酒,它在大多数混酿葡萄酒中的比例一般不超过10%,由于味而多葡萄含花青素多且单宁充沛,是一种非常耐陈年的葡萄酒。在配餐上,味而多更适合与各种肉类搭配,比如羊排、烤猪肉、烤牛小排和牛肉堡等,与香气浓郁的蔬菜和水果搭配起来也不错。

(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

 <p>【优质红】 原价:150元/箱 婚宴团购特惠价 120元/箱</p>	 <p>【优酿干红】 原价:228元/箱 婚宴团购特惠价 180元/箱</p>	 <p>【名媛】 原价:588元/箱 婚宴团购特惠价 360元/箱</p>	 <p>【西班牙 殿堂红】 原价:828元/箱 婚宴团购特惠价 390元/箱</p>	 <p>【澳大利亚 富尔顿干红】 原价:1068元/箱 婚宴团购特惠价 516元/箱</p>
---	--	---	---	---

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