

教师节葡萄酒品鉴会送您特别礼物

面点师现场讲解利用家庭烤箱制作美味面包方法

□记者 耿剑

本报讯 本周日是一年一度的教师节,晚报葡萄酒品鉴中心将特别举办教师节葡萄酒品鉴会,当天除了品鉴多款美酒外,我市面点师还将亲临

现场,为大家介绍利用家庭烤箱如何制作面包。由于场地有限,还没有报名的教师请尽快打电话预约。

教师节葡萄酒品鉴会将于本周日下午举行。主办方将邀请市面点协会副会长刘岚现场讲解利用烤箱

制作面包的方法。刘岚曾多次在我市烹饪大赛上获得面点类金奖,有着丰富的制作经验。在品尝美酒的同时,还能学习家庭面包的制作方法,这是送给鹰城教师的礼物。

此次品鉴会以品尝三款宁夏贺

兰山东麓生产的葡萄酒为主,葡萄酒品种包括美乐、赤霞珠、蛇龙珠,其中蛇龙珠是宁夏特有的品类。另外还将品尝来自澳大利亚的美酒。不同品类的葡萄酒生产工艺有何不同,不同季节饮用葡萄酒有什么区

别,这些也将是此次品鉴会上大家一起交流分享的内容。通过参加品鉴活动,学习葡萄酒知识,了解葡萄酒,相信会有更多的鹰城教师将成为葡萄酒达人。活动报名热线:7026855。

佳美娜:智利是最大种植区

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,只有熟悉酿酒葡萄,您才能更加熟悉葡萄酒。

佳美娜是一种历史十分悠久的葡萄品种,原产于法国吉伦特省。19世纪中期,由于葡萄根瘤蚜虫病害,佳美娜在法国几乎绝迹。智利的气候恰好适合它的生长,于是佳美娜在智利得到广泛种植,它曾一度被认为是美乐,1991年被确认为佳美娜。智利宣称这是智利的本土品种,目前智利是世界上最大的佳美娜种植区。

佳美娜的生命力极为旺盛,可在贫瘠的土壤,比如沙土中生长。其果粒很小,呈深蓝色。由于容易坐果不良,且其根部易受感染,所以佳美娜的产量很低。用佳美娜酿制的葡



萄酒颜色浓、品质极佳,有酿成美酒的潜力,可以用来酿造混合酒。与其他品种相比,佳美娜葡萄酒口感更柔顺,酒体丰满,充满浓郁的果香,散发着迷人的香气。

佳美娜在智利成熟期放缓,比赤霞珠更晚熟。若是在其未

完全成熟时采摘,酿制出的葡萄酒会带有明显的青椒和草本风味。若是在刚刚成熟时采摘,葡萄酒会带有红色莓果、黑胡椒和番茄的味道。若采摘时葡萄已经完全成熟,那么葡萄酒则会带有黑莓、蓝莓以及巧克力和咖啡的气息。

目前法国、意大利、美国、智利、中国都种植有佳美娜。产于中国的佳美娜风味与品丽珠相似,带有草本气息,质地则与赤霞珠相近。佳美娜主要种植在中国山东和东北地区,种植总面积约1218公顷。

(耿剑)

□一问一答

葡萄酒适饮期一般多久

市民张先生问:葡萄酒的“寿命”到底有多长,适饮期比保质期更重要吗?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:喝过葡萄酒的市民会发现,很多葡萄酒瓶都会标注保质期,且保质期都是10年。这一数字对业内人士来说,没有太大实用性,论实用性的话,葡萄酒的适饮期远远高于保质期。

在国外,葡萄酒一般没有保质期,只有采摘年份和灌装日期,消费者凭借经验来辨别葡萄酒的饮用时间。在中国,根据国家法律规定,无论是进口或是国产葡萄酒,都会标上保质期。其实对于葡萄酒来说,适饮期比保质期更重要。一瓶葡萄酒的适饮期一般多久呢?这要根据酿酒葡萄的采摘日期、品种及灌装日期等一系列信息来判断。

一般来说,葡萄经过一系列酿造工艺酿成酒后,需要熟成一段时间才会达到最佳饮用期,之后慢慢进入衰老期。当葡萄酒进入衰老期,并不意味着它坏了或过了保质期,而是说这瓶葡萄酒的香气、风味、口感等已经慢慢丧失,不值得品尝了。所以,我们最好在在一瓶葡萄酒达到最佳饮用期时将它喝掉,而不是以保质期为标准。世界上90%左右的葡萄酒最佳适饮期都是在1-2年内,只有8%左右的优质葡萄酒才具有5至10年的陈年潜力,仅有1%的顶级葡萄酒才具有10年以上的陈年潜力。所以,绝大多数葡萄酒应在购买后1-2年内喝掉。

影响葡萄酒陈年潜力的最主要因素包括:葡萄品种、葡萄品质、葡萄酒品质、葡萄酒的储藏环境。那么,究竟哪些酒具备陈年潜力呢?一般来说,只有酒精度高、单宁含量高、酸度适宜、果香浓郁、酒体饱满的红葡萄酒才具有较大的陈年潜力,且储存条件达到一定要求才可以存放很长时间。大多数葡萄酒的陈年潜力是有限的,趁早饮用是最好的选择。

(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。

晚报葡萄酒品鉴中心会员继续招募中

□记者 耿剑

本报讯 “会员需要交费吗,不懂葡萄酒能参加吗?”市民李女士上周打来电话,询问加入晚报葡萄酒品鉴中心是否需要交纳费用。工作人员告诉她不需要交费,可以参加品酒会,免费学习葡萄酒知识。

市民李女士家里存放有葡

萄酒,一直没有打开。“不知道放时间久了会不会坏掉?”李女士带着疑问拨通了晚报葡萄酒品鉴中心会员报名热线,想成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员,学习品酒知识。“要知道活动是免费的,我早就报名参加了。”李女士笑着说。

晚报葡萄酒品鉴中心以品鉴葡萄酒、普及葡萄酒知识为

主,对葡萄酒感兴趣的市民均可报名参加。为了满足大家的需求,本报除了通过品鉴会介绍葡萄酒相关知识外,还会通过晚报向广大市民介绍葡萄酒相关内容,传播葡萄酒文化,组织葡萄酒品鉴活动主要是方便葡萄酒爱好者交流经验。

此外,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,只需提供本人真实信息(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,品酒会也可免费参与。报名热线:15937506769。

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

【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