

# 晚报葡萄酒品鉴中心推出团购活动

原价218元/瓶的意大利气泡酒会员团购价仅108元/瓶

□记者 耿剑

本报讯 近日,一些晚报葡萄酒品鉴中心的会员打来电话,希望团购一些适合国庆节饮用的葡萄酒。为了满足大家的需求,晚报葡萄酒品鉴中心现推出会员团购活动,原价218元/瓶的意大利气泡酒,会员团购价仅108元/瓶,仅限50瓶。

意大利蓝色妖姬气泡酒采用莫斯卡托葡萄酿制而成,充满活力的香气带着桃子和玫瑰的芬芳,气泡细腻持久,入口顺滑优雅,有麝香味,其明亮动人的金黄色酒液为各种生日派对、节日庆典增色不少。

据介绍,此次团购仅限晚报葡萄酒品鉴中心的会员参加,会员拨打电话即可预订,非会员可以先申请成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员,然后再预订。

晚报葡萄酒品鉴中心以品鉴葡萄酒、学习葡萄酒知识为主,对葡萄酒感兴趣的市民均可报名参加。除了举办不同类型的葡萄酒品鉴活动外,晚报葡萄酒品鉴中心还会定期举办葡萄酒团购活动,让大家购买到质优价廉的葡萄酒美酒。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,报名无须任何费用,品酒会也可免费参与。报名热线:15937506769。

□一问一答

## 葡萄酒中有酵母味吗

市民余先生问:葡萄酒是经过发酵而成的,其酵母味有什么特点?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:任何一款由葡萄酿造而成的葡萄酒都会略带一点酵母的味道,这一特点往往会被葡萄酒的其他风味所掩盖,不过仔细品味,还是能感受出来。由于白葡萄酒的成分相对单一,风味复杂度也较低,其酵母味也更为明显,而红葡萄酒复杂度较高,酵母味会非常淡,尤其是一些香味浓郁的葡萄酒,其酵母味不易察觉。

酵母是很微小的单细胞生物,在酿酒过程中,它可以与糖分发生反应产生酒精,其中发挥主要作用的酵母被称作酿酒酵母。实际上,在发酵过程中,有成百上千种酵母在发挥作用,每一种都会影响葡萄酒的风味。酵母不仅自己带来独特的口味,还会影响葡萄原来的风味。此外,某些酵母会增加葡萄酒的黏稠度,有些酵母会增加酒的奇异味道,不同的葡萄酒,酵母所展现出来的特点也不尽相同。

发酵过程中所产生的风味通常被称作二类香气,主要有:干奶酪、酸奶、啤酒、酵母面包、腌菜、泡菜、黄油、鲜奶油、干草、干叶子和酱油味等。这些香气十分微妙,让葡萄酒展现出复杂多变的风格,成为葡萄酒中不可缺少的一部分。(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。



在平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店,市民正了解葡萄酒相关信息,挑选葡萄酒。本报记者 张鹏 摄

## 中秋节临近 葡萄酒预订渐热

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 今年国庆长假恰逢中秋佳节,进入9月中旬以来,除了结婚用酒增多外,走亲访友预订葡萄酒的市民也逐渐增多,我市葡萄酒销量呈现攀升势头,预订量明显高于去年同期。

临近国庆节,又快到结婚旺季,婚酒预订明显增多,由于大多数婚宴都在中

午进行,为了不影响上班族工作,选择葡萄酒的新人增多。“我们上周接了三个婚宴订单。”平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店工作人员昨日介绍,以前用甜酒的多,现在选择干红的明显增多。“以前10个婚宴订单中只有一两个选择干红,现在基本上对半。”这位工作人员还说。

除了婚酒外,走亲访友预订葡萄酒的市民也明显增多。“往年中秋节都是买

月饼和奶制品走亲戚,今年想选红酒礼盒,因为价格不高,看着也时尚,聚餐的时候还能打开喝。”在市区一家名烟酒店,一名预订红酒的市民说。

业内人士称,随着大众认可度的提升,葡萄酒的销量将会呈现逐年递增的局面。随着今年国庆、中秋节的临近,预计葡萄酒销量在9月下旬还会出现攀升。

## 内比奥罗:意大利神秘高贵的雾葡萄

### 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。

内比奥罗的别名为内比奥洛、纳比奥罗、奈比欧露,是意大利西北部皮埃蒙特产区的葡萄品种。与法国勃艮第的黑皮诺有很多相似的地方,它发芽早,成熟晚,果皮非常薄,果实酸度高,酿出来的葡萄酒陈年潜力强。

内比奥罗的名气虽不及赤霞珠等知名葡萄品种,但它是意大利最重要的葡萄品种之一,用来酿制一些酒龄长、口感细腻的葡萄酒。该葡萄的收获季节一般是在10月底,葡萄上面会形成一层乳白色的薄雾,因此被称为雾葡萄。

内比奥罗容易产生变异,在意大利发现超过40种变异品种。由于采摘季节晚,气候寒冷,内比奥罗葡萄酒的酿造期比其他葡萄酒略长,发酵过程需要2-3个月,大量单宁融在酒液中,增加了葡萄酒的醇厚感,因此其陈年潜力相对较长。

内比奥罗葡萄酒有着丰富的果香味,如蓝莓、樱桃、玫瑰等味,还略带烟熏、巧克力和胡椒味等。由于地理及气候因素影响,内比奥罗在意大利之外的地方很难表现出众多优点,因此成为意大利无可替代的葡萄品种,倍受消费者喜爱。(耿剑)

## 平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店 中秋巨惠



中秋传情 宴请宾朋

双支礼盒特惠:136元/盒、  
158元/盒、190元/盒、  
228元/盒、300元/盒  
六支礼盒特惠:888元/箱

# 红酒

品各国葡萄酒美酒  
享中秋套装特惠

预订电话:7026855 15937506769

地址:鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米