

圣诞酒会预约报名进行中

□记者 耿剑

本报讯 圣诞酒会受到喜爱葡萄酒的市民的广泛关注,上周有多位市民预约报名。活动定于12月24日晚举办,届时,大家将体验到与红酒相伴的乐趣。

本次酒会以圣诞节为主题,采取文艺节目+游戏+个性表演的形式,让大家参与其中,在品味美酒的同时度过一个别样的圣诞节。只要你喜爱红酒,乐于表现,就来报名参加活动吧。主办方上周接到多位预约报名市民打来的电话,他们中有葡萄酒的铁粉,也有热衷圣诞节狂欢的市民。

据介绍,此次活动定于12月24日晚举行,现场除了品评来自世界各地的葡萄酒外,还将举办丰富多彩的现场游戏和互动节目,并有专业品酒师讲解品评葡萄酒知识,相信一定会让鹰城葡萄酒爱好者度过一个难忘的节日。活动预约报名热线:15937506769。

□一问一答

为何葡萄酒里会有二氧化硫

市民何先生问:有人说葡萄酒喝多了头疼是因为二氧化硫造成的,葡萄酒里为什么会有二氧化硫呢?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:喜爱喝葡萄酒的市民都会发现,很多葡萄酒成分里都标注有二氧化硫或亚硫酸盐,且都是在十分醒目的位置。二氧化硫是一种常见的食品添加剂,通常以亚硫酸盐的形式添加。目前葡萄酒内这一成分确实是大家争议的焦点,有人说它会导致头痛,有人把它当作宿醉的根源。亚硫酸盐究竟会不会导致这些结果,葡萄酒里为什么要添加这一成分呢?我们通过葡萄酒成分的分析也许能找到答案。

亚硫酸盐是酒精发酵产生的副产品,不论是注明含有亚硫酸盐的,还是宣称不含硫的酒,事实上都会自带一点亚硫酸盐。

酿酒时人工添加亚硫酸盐有两个目的:一是抗氧化,二是抗菌,阻止酒液和酿酒容器内的微生物与氧气接触、繁衍,从而保持葡萄酒风味的新鲜度。如果没有亚硫酸盐,葡萄酒变成醋或受污染的概率就会大大增加。那么,究竟葡萄酒中含多少硫?不同类型葡萄酒的亚硫酸盐含量有所不同,总的来说,大部分葡萄酒的亚硫酸盐浓度为百万分之一。

这一成分之前没有在酒的成分中显现,1987年之后,在美国禁酒主义者的倡议下,亚硫酸盐才出现在酒瓶上,后被广泛采用,目的是警告饮酒者尽量不喝或少喝酒。(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。

国产美乐干红团购本周五结束

原价88元/瓶,会员团购价68元/瓶

□记者 耿剑

本报讯 上周国产干红团购活动的信息刊登后,已有多名市民参与。该活动将于本周五结束,原价88元/瓶的国产美乐干红,此次会员团购价68元/瓶,这样高性价比的美酒可不能错过哦。

市民李先生第一个参与该酒团购,他介绍说,这款酒虽然

是国产酒,但是酒质非常好,价位也不高,算是国产酒中难得的好酒。

据介绍,该酒产自我国贺兰山东麓。在目前国内九大产区中,贺兰山东麓在葡萄酒界赫赫有名,生产的葡萄酒品质非常高。其位于北纬37°,日照时间长,降雨少,昼夜温差大,是世界葡萄种植的“黄金区域”。本次团购的葡萄酒为西夏王天麓系

列的天麓美乐干红,葡萄品种为美乐,酒精度数为12.5度。该酒酒液呈深宝石红色,有草莓、红色浆果、李子的香味,并带有淡淡的植物香味,酒体丰满,单宁柔和,酸度完美平衡,入口柔顺圆滑,回味悠长。

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。本报除了举办不同

类型的葡萄酒品鉴活动外,还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。想成为晚报葡萄酒品鉴中心的会员,需要提供本人真实信息(姓名、联系电话、本人职业或工作单位)。自本月开始,报名成为会员只需交200元费用,即可获赠价值168元/瓶的葡萄酒两瓶。报名热线4940009、15937506769。

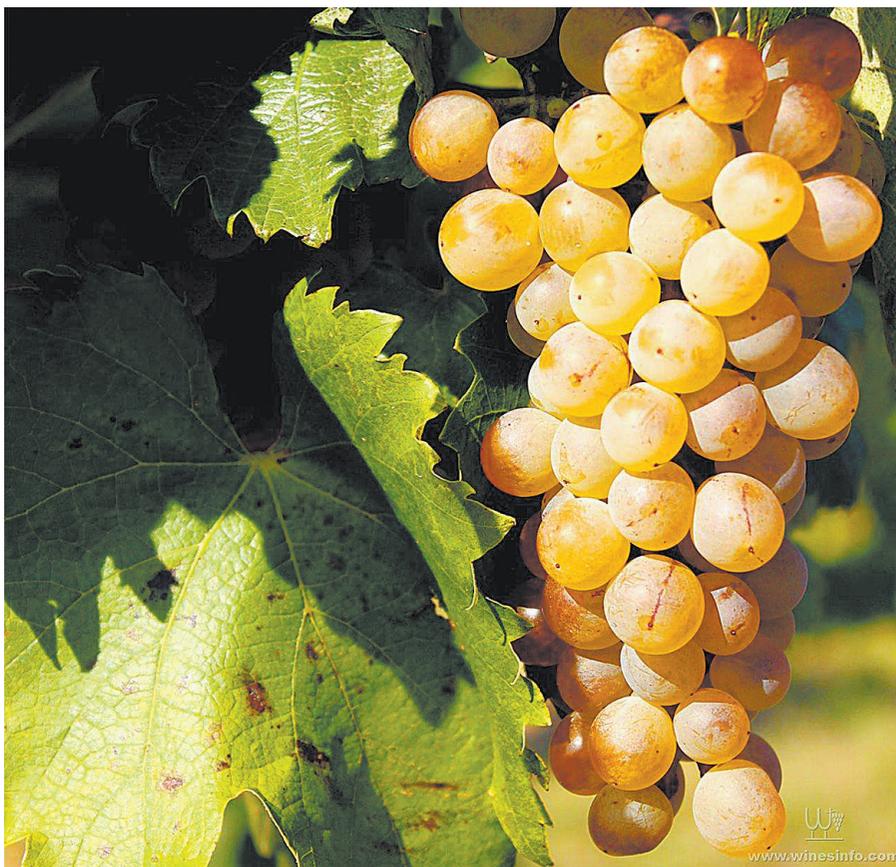
富尔民特:酿出匈牙利顶级葡萄酒

闻香识酒

葡萄酒风味之所以不同,除了不同的地域特点之外,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。

富尔民特的常见英文名为Furmint,是酿酒葡萄品种之一,为白色葡萄品种。其原产地为匈牙利东北部托卡伊产区,是匈牙利占主导地位的葡萄品种,它因酿造一种甜葡萄酒——托卡伊葡萄酒而全球闻名。它在匈牙利的种植面积大约是4000公顷。

富尔民特发芽早,成熟晚,表皮较厚。该品种易受贵腐菌、霜霉病和白粉病侵袭,不耐霜冻,但是抗旱能力强。通常情况下,葡萄农会推迟富尔民特葡萄的采收,让其感染贵腐菌,一般在10月中旬才对其进行采摘。富尔民特酿造出的葡萄酒尤其是干型葡萄酒通常酸度较高,带有复杂的香气,有时还有一丝烟熏味。采用富尔民特酿造的贵腐葡萄酒,通常具有很强的陈年潜力。有些葡



萄酒历经几个世纪却魅力依旧,以至很多酒评家会把一些托卡伊葡萄酒称为“永恒的佳酿”。托卡伊极佳的陈年潜力

主要来源于葡萄酒中高酸度和高甜度的平衡。这种葡萄酒年轻时散发出杏仁或杏子的风味,随着陈年时间的增加能发

展出烟熏、香料、烟草、茶、桂皮和巧克力等风味。用富尔民特酿造的干型葡萄酒近几年的认可度也大大提高。(耿剑)

甜蜜结婚季

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

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



【澳大利亚富乐顿干红】
原价:1068元/箱
婚宴团购
特惠价
516元/箱

预订热线:4940009 地址:鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米