

# 意大利气泡酒会员团购推出

原价218元/瓶,团购价仅108元/瓶

□记者 耿剑

本报讯 上周推出民权花香型甜酒团购活动后,不到3天就被抢购一空。本周,晚报葡萄酒品鉴中心推出气泡酒团购活动,原价218元/瓶的意大利气泡酒,会员团购价仅108元/瓶,限20瓶。

据介绍,此款团购酒是一款意大利气泡酒,其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,不仅气泡细腻持久,且入口顺滑优雅,是众多品鉴会中最受欢迎的一款酒。其凭借明亮动人的金黄色酒液成为各种生日派对、节日庆典的首选气泡酒。

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。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。申请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),从上月开始,加入会员只需交200元费用,即可获赠价值118元/瓶的葡萄酒两瓶。报名热线4940009、15937506769。

首先,是温度。喝香槟时温度一定不能高,尤其是冬季,既不能将即将开瓶的香槟长时间储存在暖气房内,也不能放置在温度低于5℃的室外环境中。一般而言,香槟的最佳饮用温度控制在8℃到10℃最好。如果没有恒温设施,夏季饮用时需要将冰霜冷藏室储存30分钟,冬季要根据储存温度来判断饮用前是否需要放冰箱降温或用水

□一问一答

## 冬季喝香槟应该注意啥

市民温女士问:冬季喝香槟有哪些注意事项?

答:虽然香槟的最佳饮用季节是夏季,但对于真正喜爱香槟的人来说,是不分季节的,冬季饮用香槟一样乐趣无限。香槟特有的气泡、诱人的果香总能让人浮想联翩。那么,冬季喝香槟应注意哪些事项呢?

首先是温度。喝香槟时温度一定不能高,尤其是冬季,既不能将即将开瓶的香槟长时间储存在暖气房内,也不能放置在温度低于5℃的室外环境中。一般而言,香槟的最佳饮用温度控制在8℃到10℃最好。如果没有恒温设施,夏季饮用时需要将冰霜冷藏室储存30分钟,冬季要根据储存温度来判断饮用前是否需要放冰箱降温或用水

桶降温。

其次,饮用香槟前的开瓶环节也很重要,开启前不要剧烈摇动,开瓶时尽量做好防护,避免瓶塞猛然爆出,酒液外溢。再次,尽量找细长的高脚杯,既能衬托其优雅,又可保持其气泡和香气。倒香槟时,可先少倒一点,等泡沫少了再倒入三分之二。最后,在喝香槟前,一定要让它与空气进行接触,增加其口感的清爽度。夏季要避免在酒杯中停留时间过长影响口感,冬季气温低,可适当延长在酒杯里的停留时间,进行短暂的醒酒,也就是让酒液有时间与空气接触,丰富其口感。

(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。

## 阿尔巴利诺: 西班牙最受欢迎的白葡萄品种



### 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。

阿尔巴利诺的原产地为葡萄牙,是一种独特的白葡萄品种,它芳

香四溢,品质出众。在温暖的亚热带,即使是冬天,仍有很多人习惯喝上一杯清爽的白葡萄酒。无论是新西兰的长相思、法国的霞多丽、德国的雷司令,还是葡萄牙的阿尔巴利诺葡萄酒,这些白葡萄酒与亚洲美食搭配都能相得益彰,让人回味无穷。

阿尔巴利诺目前在西班牙的种植面积较大,且很受欢迎。其主要种植在西班牙西北部,以下海湾地区最为著名,种植在以沙土和冲击土覆盖的花岗岩上。该品种果皮较厚,能较好地抵抗疾病,酸度较高,酒精度高,酿造出的酒芳香四溢,品质优良。阿尔巴利诺不仅是西班牙

最受欢迎的白葡萄品种,而且在全球也十分流行。阿尔巴利诺葡萄酒往往并不使用橡木桶陈年,重在表现其精致的桃子、菠萝、芒果、番石榴等水果香气,通常还会带有明显的矿物质味道,但有时也会有酒庄尝试使用橡木桶熟化,酿造出风格相对肥美、风味更加复杂的白葡萄酒。

在餐饮搭配方面,一般的阿尔巴利诺白葡萄酒因为其不错的酸度和丰富的味道,可以搭配蒸、煮的海鲜和贝类。如果是一款经过橡木桶熟化、风味更加浓郁的阿尔巴利诺葡萄酒,可以完美契合风味更加强劲的海鲜铁板烧或炖菜。

## 餐厅点酒的3点建议

在外就餐,餐桌上必定少不了了一瓶美酒。但是面对着长长的酒单和五花八门的酒款,该怎样选择才好呢?

### 让侍酒师知道你的预算

如果是你自己请客,建议最好把酒款的价格控制在预算内。预算是最应该放在首位的事情,你完全不需要为了让自己看起来更懂葡萄酒而点一瓶价格昂贵的酒,因为客人们不一定会喜欢那样的风格。

很多情况下,为了避免尴尬,你可以巧妙而不露声色地把你的预算告诉侍酒师。如果酒单是在你的手上,你只需要指着一个在你预算内的价格,然后告诉他:“我们想找一款这个价位的葡萄酒,您能帮我们推荐一下吗?”

### 根据主菜的起源地点酒

本地菜搭配本地酒,这是书本中最简单的一个搭配技巧。如果是吃意大利面,那就选择一瓶意大利葡萄

酒。很多酒单都没有对酒款的详细介绍,但出产该酒的葡萄园或者国家都会标在上面。

一个地方吃什么样的食物,就会生产什么样的葡萄酒与之相配。随着时间的发展,久而久之当地的葡萄酒就会和当地的菜肴形成完美的搭配。因此,在点酒时充分运用这一条搭配原则一定不会错。

### 选择一款名字看起来很难读的酒

这一条建议看起来似乎很离谱,但仔细想想,一款酒的名字这么难读,还能一直屹立酒单上,那么说明它至少一定不会太差。而事实也正是这样,这种酒通常都是来自一些你从未听过的小众产区,能够被列入酒单,其品质与口感都需要很出众。

这类葡萄酒还有一个优点,那就是物美价廉,因为餐厅知道很多人都不愿意点一款没听过的酒,所以在价格上会更优惠一些。(小新)

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

## 平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店



【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