

“外交使者全家福”迎新春团购活动启动

会员团购价888元/箱,另送价值120元镶钻皮箱

□记者 耿剑

本报讯 为了迎接农历新年的到来,晚报葡萄酒品鉴中心特别推出“外交使者全家福”团购活动。这是一款来自宁夏贺兰山东麓的臻品,原价1008元/箱,此次团购价为888元/箱,另赠送价值120元的镶钻皮箱一个,此

次团购限20箱。

据介绍,此款美酒曾参与过会员团购活动,虽然此次团购价和之前一样,但特别赠送价值120元的皮箱一个。这款皮箱非常抢眼,箱体镶嵌有亮钻,无论是馈赠好友还是自己使用,都非常合适。参与此次团购活动须

整箱购买,否则无法享受赠送精美皮箱待遇。

该酒一箱6瓶,每一瓶酒采用的葡萄品种都不相同,酒标也各不相同,虽然购买的是一箱酒,却可以感受6种口感不同的葡萄酒,是国产酒的佳作。该酒来自我国宁夏贺兰山东麓,由西夏王酒业生产。该产区是我国

最具优势的葡萄产区,生产的葡萄酒出口多个国家。

晚报葡萄酒品鉴中心自启动美酒团购活动以来,已先后举办多次团购活动,每次活动都受到市民的欢迎。本次迎新春团购活动仅限20箱,需要的会员请尽快下单。预订热线:4940009。

□一问一答

葡萄酒配餐 应遵循业内原则吗

市民王女士问:听说葡萄酒配餐有一定的原则,是否必须以业内原则为准?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:多年来,“红酒配红肉、白酒配白肉”一直是葡萄酒业内认可的配餐原则,红肉包括牛肉、羊肉、猪肉等,白肉包括鸡、鸭、鹅、鱼、虾等。虽然业内人士都遵循这一原则,但这一原则也不是绝对的,近年来一些葡萄酒爱好者总结出更多搭配方法。

由于红葡萄酒单宁含量高,红肉的烹饪方法大多是煎、炸、烤等,“红酒配红肉”,能帮助人们消化红肉中的蛋白质。白葡萄酒口感相对简单一些,白肉的加工制作也偏向清淡,多采用蒸、炖、炒等,“白酒配白肉”,这样的搭配组合也很完美。

“红酒配红肉、白酒配白肉”这一搭配原则是葡萄酒圈内公认的,但是随着近年来关注红酒配餐的人越来越多,人们也尝试总结一些新的配餐方式,虽然超出了这一搭配原则,但也获得了一些收获,比如烹制口味较重的白肉及海鲜来搭配干红食用,也能获得赞誉。由此可见,任何事物都不是绝对的,葡萄酒搭配美食也一样。(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。

澳大利亚葡萄酒 去年对华出口增54%

本报讯 澳大利亚葡萄酒协会近日公布的最新报告显示,由于中国市场需求强劲,去年澳大利亚葡萄酒对华出口量较上年大幅增长54%,至153亿升。

报告显示,去年澳大利亚葡萄酒总出口量达8亿升,比2016年增长8%;出口金额达256亿美元(1美元约合0.79澳元),增长15%,是自2004年以来的最大增幅。

澳大利亚葡萄酒协会首席执行官安德烈亚斯·克拉克表示,海外市场对澳大利亚优质葡萄酒的需求不断增长,尤其是东北亚地区。

报告说,从出口额来看,去年中国内地是澳大利亚葡萄酒的最大出口目的地,美国和英国分别排在第二、三位。(新华)



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。

米勒-图高:酸度低的白葡萄品种

米勒-图高的原产地为瑞士,属白色酿酒葡萄品种。该葡萄品种酸度低,适合酿造简单的白葡萄酒,是由米勒·赫尔曼于1882年在瑞士高尔图省坎顿市培育出来的。

该葡萄品种成熟期较早并且产量很大,对种植地点的

要求不是很高。它能够适应比较广泛的气候类型和土壤条件,在德国很多地方都有种植。米勒-图高葡萄在平坦的地面种植,收获后,能够以较低的价格生产大量半甜型葡萄酒,这种甜葡萄酒在上个世纪八十年代非常受欢迎。该

酒酸度低,口感柔顺平和,适合酿出来不久就饮用,属于不会随着时间推移提升酒质的类型。

米勒-图高目前在德国、意大利、西班牙、卢森堡、奥地利、匈牙利、瑞士、新西兰等国都有种植。(耿剑)

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

【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