

澳洲梅洛干红团购推出

原价128元/瓶,会员团购价仅68元/瓶

□记者 耿剑

本报讯 农历新年刚过去,晚报葡萄酒品鉴中心向会员推荐一款性价比非常高的葡萄酒,作为年后第一次团购活动的对象。这款澳洲梅洛干红非常适合初学者饮用。

据介绍,该酒来自澳洲东南产区。澳洲气候温和湿润,葡萄成熟度高,酿造的葡萄酒更适合亚洲人的口感,因此很受欢迎。

在进口葡萄酒中,澳洲葡萄酒在我市销量仅次于法国葡萄酒。

此次团购的美酒是凯富乐旨东南澳梅洛干红,灌装时间是2015年,其酒精度为14度。该酒酒液呈深宝石红色,独特的李子香味十分诱人,略带草本香味,口感柔顺,平衡度适中,经过3年的存放,口感上显得更加柔顺,更适合初学者饮用。该酒的市场价为128元/瓶,此次团购价仅68元/瓶(限20瓶)。由于数量有限,喜欢的

会员请尽早拨打电话预约购买,不要错过机会。

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成为会员。本报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美酒。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)。报名热线4940009、15937506769。



华帝露:较为小众的白葡萄品种

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。

华帝露的中文别名有韦尔德罗、维特内等,是一款较为小众的白葡萄品种。华帝露原产于葡萄牙,是马德拉岛经典白葡萄品种之一。

华帝露的果串紧凑密集,果实颗粒小且数量少,果皮为黄绿色,早熟但产量较低。该品种容易落果,对灰霉病的抵抗力较弱,有时候也容易感染霜霉病和白粉病。华帝露适合种植在土层深厚且稍微潮湿的环境里,春季易受霜冻的侵害。澳大利亚种植的华帝露一般果串较小且松散,

果皮较厚,能适应干旱和潮湿的环境。

华帝露常用于酿造活力十足、果香浓郁且酒体丰满的餐酒。不同区域的华帝露葡萄酒会有不同的香味,有的会表现出苹果、柑橘、杏子、金银花等香味和蜂蜜的香甜气息,也有的区域会表现出白胡椒的辛辣风味。这种类型的葡萄酒通常适宜早饮,不适合陈年,但在某些区域也会有酒庄酿造陈年华帝露葡萄酒。目前,华帝露种植主要集中在西班牙、法国、美国、澳大利亚、葡萄牙、新西兰、阿根廷等国家。(耿剑)

□一问一答

无醇葡萄酒如何配菜

市民魏先生问:无醇葡萄酒配菜有什么禁忌吗?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:随着人们越来越重视身体健康,无醇葡萄酒开始受到关注。从某种程度上来说,葡萄酒配餐会直接影响葡萄酒的口感,因此,不管是哪类葡萄酒,配餐都是一个不容忽视的问题。

这里先了解一下什么是无醇葡萄酒。无醇葡萄酒并不是绝对无醇,只是其酒精含量低于0.5%,由于含量很低,业内称之为无醇葡萄酒。无醇葡萄酒的概念其实早在上世纪80年代就已经出现,它的前期生产过程和普通葡萄酒并无两样,只是在葡萄酒过滤之前加入了“去酒精”的工艺,这样一来,尽管酒精基本消失了,但是葡萄的香气、单宁等物质却被保留下来。

无醇葡萄酒配菜同样要依据葡萄酒的口感。无醇葡萄酒的口感可与甜型葡萄酒相媲美,由于甜度高,因此配菜要遵循宜浓不宜淡的原则。浓口味的牛排、比萨等都可以搭配,红肉类的烧烤也不错,海鲜类也可适量搭配,但尽量不要搭配清蒸海鲜,因为这样会品尝不到海鲜的味道。(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。

葡萄酒pH值重要吗

人们通常用“酸度”一词来表述葡萄酒中的酸含量有多少,而事实上,衡量葡萄酒的酸还有另一个词——pH值。一般来说,pH值在0-7之间的溶液呈酸性,7-14之间的溶液呈碱性,而pH值等于7时溶液为中性。葡萄酒的pH值则大概在3-4之间,受产地、品种和酿酒技术等因素的影响有所变动。

通常,人们所感知到的葡萄酒的酸是酸度和pH值共同作用的结果。但酸度在人体口腔中有比较直接明显的感受,人们可以借助舌头两侧唾液分泌量的多少来判断酸的数量,而pH值则需要依靠pH试纸来测验。那么,对葡萄酒来说,不易直接获得的pH值还重要吗?

答案是肯定的。葡萄酒的pH值是一个相当重要的参数,它关乎到酿酒过程中的许多因素,其中之一便是葡萄酒的稳定性。pH值较低的葡萄酒,其酒液中微生物的生长能得到有效的抑制,酒体和风味等能保持相对稳定的状态,简单地讲就是不易“变质”。在这种情况下,酿酒师可以根据得到的pH参数,适当减少往葡萄酒中添加具有维持稳定品质、灭菌抗氧化功能的二氧化硫。

在葡萄酒的颜色和风味上,pH值较低的葡萄酒其酒液边缘通常比较明亮,酸度更加清新,这在品酒时能带给人愉悦感。此外,葡萄酒pH值较低与其较快的发酵速度有关,而低pH值的葡萄酒陈年潜力也比较佳。(小新)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

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

【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