

国产美乐干红仅剩6瓶

想参加团购的市民抓紧啦

□记者 耿剑

本报讯 晚报葡萄酒品鉴中心上周特别推出国产美乐干红团购活动,受到大家欢迎。该酒目前仅剩6瓶,喜爱的市民请尽快拨打电话预订。

“我和朋友都想团购一瓶品尝一下。”上周二,市民李先生打

来电话,给自己和朋友各预订了一瓶。据介绍,该款美酒来自我国高端红酒产区贺兰山东麓,官方报价为98元/瓶,此次团购价为68元/瓶,限20瓶。贺兰山东麓位于北纬37度,土壤多为淡灰钙土,日照时间长,降雨少,昼夜温差大,这里具备生产优质酿酒葡萄的条件,可与法国优良葡

萄酒产区相媲美。

本次团购的葡萄酒属宁夏西夏王酒业系列产品之一,这款美乐干红酒精度数为12.5度,酒液呈深宝石红色,不仅有草莓、李子等果香味,还带有玫瑰、蜜饯的香味,酒体丰满,酸度完美平衡,入口回味悠长,醒酒时间在20分钟左右。

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。报名热线 4940009、15937506769。

□一问一答

干型还是半干型葡萄酒好?

市民魏女士问:市场上售卖的有干红、干白葡萄酒,还有半干型葡萄酒,请问哪种类型的葡萄酒好?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:其实并不能笼统地说干型葡萄酒好一点还是半干型葡萄酒好一点,干型只是说葡萄酒当中的糖分含量很低,几乎喝不出来甜味而已,同葡萄酒的品质并没有必然的联系。不过,现在大部分葡萄酒都是干红,它可以更加完美地展现出葡萄酒的香气和风味。干红是葡萄酒的主流,就像干白是白葡萄酒的主流一样,但主流并不代表葡萄酒的品质就好。(席素娟 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。

弗德乔:西班牙卢埃达酿酒业的骄傲

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。

弗德乔属于小众白葡萄品种,主要种植于西班牙、美国和葡萄牙等地。它是西班牙卢埃达产区的代表性品种,是该地区酿酒业的骄傲。

用弗德乔酿造的葡萄酒香气馥郁,酸度中等或较高,具有较高的陈酿潜质,口感丰富顺滑。弗德乔可以酿造出酒体清爽,带有桃子、白瓜和一些草本风味的白葡萄酒,余味中带有一丝杏仁的味道。随着陈年时间的增加,该类型酒还会展现出坚果味。经过橡木桶陈年,该类型酒风味会变得复杂,口感变得圆润。

该品种通常与长相思和维奥娜混酿,也经常用来酿造气泡酒以及加强型葡萄酒。(耿剑)



葡萄酒的味道是从哪里来的

葡萄酒的种类十分多样,口感也较为丰富。虽然每款葡萄酒的口感不尽相同,但人们品鉴一款葡萄酒时不外乎从颜色、酸度、甜度、香气、风味、单宁等方面入手。

葡萄酒的酸取决于酿酒葡萄本身,主要来源于葡萄的果肉和果汁。如果一款葡萄酒的酸度不足,就会给人一种平淡乏味的感觉;如果一款葡萄酒的酸度过高,就会给人一种尖锐锋利的感觉。酿酒师的主要任务就是通过各种方法调节葡萄酒的酸度。

葡萄酒文化中的风土一般是指跟葡萄生长相关的一整套生态系统,包括阳光、空气、湿度、雾气、温度和土壤等因素。

发酵和陈酿过程也会影响葡萄酒的香气和风味。酿酒师可以通过多种方法来影响葡萄酒的香气和风味,浸皮时间、发酵时间、发酵容器等酿酒师可以干涉的因素都会让最后得到的葡萄酒具有特殊的香气和风味。

在葡萄酒的各种成分中,有一个非常重要的物质单宁,它是一种天然的酚类物质,在红葡萄酒中广泛存在,可以说是红葡萄酒的灵魂。葡萄单宁来自酿酒葡萄的果皮、种子和果梗。在红葡萄酒酿造过程中,由于对果皮的浸渍,存在于其中的单宁和色素溶解在葡萄酒中。橡木单宁是通过接触溶解进入葡萄酒中的,经橡木桶陈酿后的葡萄酒具有复杂的香气,如香草味。(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