

在中美贸易摩擦阴影下

# 5000箱运往中国葡萄酒被叫停

本报讯 据第一财经日报4月2日消息,在美国的利弗莫尔谷,5000箱“悲伤”的葡萄酒可能没有办法完成它们的“中国之旅”了。

位于旧金山以东加利福尼亚州的利弗莫尔谷是美国葡萄酒生产最集中、最著名的地区。然而,5000箱威迪酒庄的葡萄酒在等待被运往中国时,被突然叫

停。

威迪家族产业国际销售副总裁迈克尔·帕尔说,该公司将中国列为十大市场之一,在中美贸易摩擦爆发时暂停发货。

自2018年4月2日起,中国对原产于美国的7类128项进口商品中止关税减让义务,在现行适用关税税率基础上加征关税。这是中国对美国从3月

23日起,对进口钢铁和铝产品加征关税(即232措施)的回应。通过梳理商品清单,可以发现首当其冲的是产自美国的猪肉、水果、坚果、葡萄酒等商品。

令帕尔担忧的并不仅仅是这5000箱葡萄酒几个月内都去不了中国,因为企业家们最怕的是失去未来。

据悉,在美国葡萄酒的出口额中,约7900万美元的葡萄酒到达中国市场,虽然仅占出口额的5%,但酿酒商表示,即使他们现在有能力负担中国市场的损失,关键是中国对该行业的未来至关重要。“在增长率和增长潜力方面,中国是最重要的市场之一。”帕尔说。

(程思齐)

□一问一答

## 梅洛、西拉和赤霞珠谁更适合女性饮用

市民王女士问:请问梅洛、西拉和赤霞珠葡萄酒,哪一款更适合女性饮用?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:梅洛、西拉和赤霞珠葡萄酒都非常不错。如果从口感上来讲,梅洛可能更加适合女性,因为梅洛葡萄酒的单宁含量没有西拉葡萄酒和赤霞珠葡萄酒高,这样口感就不会显得过于紧致。另外,从酸度上来讲,梅洛葡萄酒的酸度也要比西拉葡萄酒和赤霞珠葡萄酒的酸度低一点。从整体上来看,梅洛要比赤霞珠和西拉柔和很多,比较适合女性饮用。

不过需要注意的是,梅洛葡萄酒的酸度低、湿度低,不适合长时间储存,家里有的话最好在短期内喝掉。(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。

## 葡萄酒酸度高低单靠口感难判断

不同品种和风格的葡萄酒,其酸度往往不一样,给人的感受也常常不一样。单靠口感并不能直接判断出葡萄酒酸度的高低,比如有些红葡萄酒由于果香味非常浓郁,给人一种香香甜甜的感觉,其酸味就有可能变得比较隐蔽,只有根据口腔分泌唾液的多少才能判断出它的酸度高低。

葡萄酒的酸度主要取决于酿酒葡萄本身。在葡萄成熟期,随着糖分的不断积累,其酸度会逐渐下降,所以控制葡萄酒酸度的关键就是控制葡萄的采摘时间,在葡萄成熟到一定程度时适时采收。绝大部分红葡萄酒和少量白葡萄酒在进行苹果酸-乳酸发酵时,随着尖锐的苹果酸被逐渐转化成柔和的乳酸,葡萄酒的酸度也随之发生改变。如果你想买一些酸度偏低的葡萄酒,那就选择气候比较温暖的地区出产的,这些地区包括澳大利亚、美国加州、意大利南部、阿根廷等。

(耿剑)



### 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。

## 特浓情:香味独特的葡萄品种

特浓情是一款白葡萄酒品种,有着迷人的香气,人们品尝后口齿留香,对它更是偏爱有加。因此,虽然它是一款很小众的葡萄品种,但却能给大家留下很深刻的印象。

特浓情的原产地为西班牙,不过现在它已经是阿根廷的宠儿了。它有着浓烈的玫瑰花和麝香香气,就好像是玫瑰香葡萄的气味,还有如同雨后青草地般的香气。用它酿造的

白葡萄酒拥有极为浓郁的芬芳香味,丰满而果味十足,酸度适宜且黏稠度较佳。喝这样的白葡萄酒,不禁让人联想到玫瑰花、茉莉、柑橘和荔枝味。

(耿剑)

甜蜜结婚季

## 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