

# 第二次暑期葡萄酒品鉴专场举行



市民现场学习葡萄酒礼仪

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 只要开酒器的使用方法正确,就能完美打开一瓶葡萄酒。8月11日下午,第二次暑期葡萄酒品鉴专场如期举行,大家在学习中不仅了解了如何开

葡萄酒瓶、如何倒葡萄酒、如何摇杯醒酒,还学习了白葡萄酒与红葡萄酒的区别。

在学习过程中,大家先后品评了三款葡萄酒,包括一瓶干白、一瓶半甜型红葡萄酒、一瓶干红。其中干白给大家留下

了很深刻的印象,不仅因为它是大家参加此次活动品尝的第一瓶酒,也因为干白的酸度高,很适宜在热天饮用,餐前饮用有开胃的功效。最后品尝的干红由于入口湿度较高,大家一时间很不适应,在介绍了湿度

的由来后,大家慢慢接受了这款酒。

通过此次品鉴活动,大家不仅学会了品评葡萄酒的一些基础知识,还了解了不同葡萄酒的特性。既品尝了美酒,又收获了知识。

## 什么是二氧化碳浸渍法?

相信听说过博若莱新酒的人都对二氧化碳浸渍法有所耳闻。这种酿造工艺是如何进行的呢?采用它酿造的葡萄酒有何特点呢?哪些地区常会采用这种工艺呢?

二氧化碳浸渍法是一种独特的红葡萄酒酿造工艺,它与传统的借助酵母来完成发酵的方式不一样。一般情况下,葡萄汁的发酵需要酵母的作用,而二氧化碳浸渍法则不需要酵母的参与,操作方式是将整串葡萄放入

发酵罐中,注入二氧化碳后密封。在这种环境下,葡萄会进行无氧代谢,释放出自身所含的酶,将糖分转化为酒精。这个过程被称为果内发酵(Intracellular Fermentation)。当酒精度到达2%时,果皮会破裂,并释放出汁液。

通常来讲,二氧化碳浸渍的最佳温度为30℃至35℃,浸渍时间则根据温度的不同而有所差别,为1周至3周不等。

在浸渍过程中,葡萄汁与果

皮接触时间较短,萃取的色素和芳香物质较多,而单宁的萃取较少,因此成酒单宁含量较低,口感柔顺,香气馥郁。此外,在果内发酵过程中,各种酶将糖分转化成酒精的同时也会分解尖锐的苹果酸,使得成酒酸度柔和,口感清新。一般来说,通过二氧化碳浸渍法酿制而成的葡萄酒会有草莓、香蕉、泡泡糖和樱桃酒的香气。

在法国,二氧化碳浸渍法最常用于博若莱新酒的酿造。这

种葡萄酒从8、9月份采收葡萄至11月份上市,只用了短短数月的时间,其果香充盈、色泽明亮、口感新鲜,令人陶醉。除了博若莱以外,朗格多克-露喜龙和罗纳河谷产区也将这一工艺应用在佳丽酿的酿造上,尤其是与其他品种混酿的时候。在西班牙里奥哈,二氧化碳浸渍法被用于增添果香以及带来顺滑柔软的质地。而在美国,越来越多酒庄也开始利用这种酿造工艺来生产博若莱新酒风格的葡萄酒。(酒界)

□一问一答

### 红酒泡洋葱注意啥

市民黄女士问:红酒泡洋葱需要什么样的工序?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心解答:红酒泡洋葱一般是指用干红泡洋葱,所谓干红就是脱糖后的红葡萄酒。红酒泡洋葱的比例一般是一瓶红酒泡三个洋葱。

先将准备好的洋葱洗净、晾干,以紫皮洋葱为佳,再把玻璃容器清洗干净晾干。准备工作就绪后,把红酒打开,洋葱切成丝(切成小块也可以)。将洋葱装入准备好的玻璃容器内,然后倒入红酒,最后一道工序是密封玻璃容器,记着一定要将玻璃容器密封严实。

那么,是不是泡得时间越长,效果越好呢?答案是否定的。春季以泡7天为佳,夏季泡3天以后就可以喝了,冬季温度低,可以延长至8天以后开始喝。如果你不介意,也可以每天吃一点洋葱,最好在两周内喝完葡萄酒并吃完洋葱。如果你不喜欢洋葱的口感,也可以不吃,只喝葡萄酒。

读者如有与葡萄酒相关的问题需要解答,请发送邮件到邮箱:36942162@qq.com,或拨打15937506769进行咨询。

(耿剑)

### 你了解染色葡萄品种吗

在葡萄王国中,按颜色可以将葡萄分为三大类:红皮白肉的红葡萄、白皮白肉的黑葡萄以及红皮白肉的染色葡萄。对于红葡萄和白葡萄,相信各位酒友已经很熟悉了,下面就让小编带您了解一下什么是染色葡萄(Teinturier Grape)。

染色葡萄中的“teinturier”一词来源于法语,意为“染色或着色”。这些染色葡萄有着深色的葡萄皮和果肉,可以用于与阿拉蒙进行混酿,从而为酒液带来更深的颜色。而阿拉蒙是一种起源于法国朗格多克-露喜龙的红葡萄品种,19世纪至20世纪60年代,它被认为是法国种植最广泛的葡萄品种之一,主要用于酿造廉价的桃红葡萄酒。

红葡萄酒中酒液的颜色主要来源于葡萄皮中的花青素,所以酿酒师可以使用红皮白肉的红葡萄品种,并控制浸皮的时长来酿造红葡萄酒、桃红葡萄酒或白葡萄酒。而由于染色葡萄具有颜色较深的果肉,所以其仅能用于酿造红葡萄酒。(酒界)

## 平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

# 买酒 送酒柜

### 仅需2199元

**买四箱**

- 天麓凌峰美乐一箱(6瓶)
- 天麓卿云赤霞珠一箱(6瓶)
- 天麓明月蛇龙珠一箱(6瓶)
- 外交使者全家福一箱(6瓶)

**送酒柜一个**

数量有限 送完即止

小野兽专业压缩机酒柜——恒温家用小冰吧

- 高性能低噪音●双层中空茶色玻璃,有效抵御光线侵袭
- 无氟环保节能●24支装大容量

品牌店售价: **1699元**




预订热线: 4940009 · 15937506769

地址: 鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米