

中秋葡萄酒特惠活动即将结束

需要预订的市民尽快下单

□记者 耿剑

本报讯 为迎接中秋节的到来,晚报葡萄酒品鉴中心推出多款特惠葡萄酒,市民预订非常火爆。这一活动将在9月24日结束,需要的市民请尽快联系下单。

据介绍,此次优惠力度非常大,不少市民拿葡萄酒作为节日礼物进行预订,市民张女士一次就购买了三箱葡萄酒。“爸爸妈妈一箱、公公婆婆一箱,还有一箱带着中秋去孩子舅爷家。”市民张女士笑着介绍说。

此次活动中,原价138元/瓶的法国葡萄酒仅售78元/瓶,原价138元/瓶的西班牙美酒仅售68元/瓶,部分澳洲酒庄酒买二送一。此次特惠活动还特别推出了宁夏美酒优惠订购,购该酒满1000元送300元,赠送的可以是等值葡萄酒,也可以是

高档包装盒。

随着市民节日选购礼品的多样化,采购葡萄酒送礼越来越受到市民的喜爱。送葡萄酒不仅时尚,还符合人们的健康理念。在预订葡萄酒的市民中,记者发现,节日送礼的占多数。

据了解,此次中秋葡萄酒特惠活动不仅优惠力度大,而且参与优惠品类多,国产酒、进口酒都有。需要提醒的是,此次预订活动将于9月24日结束,需要的市民请提前打电话联系。中秋美酒预订热线4940009、15937506769。

□一问一答

气泡酒的气泡是怎么形成的

市民杨女士问:气泡酒里的气泡是怎么形成的?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:气泡是气泡酒的灵魂,没有了气泡,气泡酒就失去了这一特殊称呼。气泡酒中气泡的主要成分是二氧化碳。

一瓶好的气泡酒如同一位娇艳的美女,其形成的二氧化碳看起来细腻无比,且绵延不断地从杯中缓缓升起。不少葡萄酒发烧友之所以喜欢气泡酒,这与欣赏酒中的气泡密不可分。

在葡萄酒酿造过程中,采用不同酿造法酿造的气泡酒其气泡特征也不同,陈年气泡酒的气泡微小细腻,且能源源不断地冒出,主要是因为数年的存放已经让二氧化碳融入酒液之中。

刚刚介绍了气泡酒的主要成分是二氧化碳,那么这些二氧化碳是怎么产生的呢?一般有两种情况,一种是葡萄酒瓶内二次发酵产生的二氧化碳,这样的气泡会溶于酒液,且气泡细腻,倒入杯中消失缓慢。第二种是人为添加进瓶内的,这类二氧化碳气泡大,消失得快。辨别一瓶气泡酒的好坏也可以看气泡。气泡酒的气泡越大,消失得越快,证明这款酒的品质越差,反之就会越好。

另外,倒气泡酒的方式不同,也会影响到气泡挥发的时间。在倒气泡酒的过程中,尽量让酒杯倾斜,这样不会损失太多气泡,能延长你欣赏气泡的时间。

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进行电话咨询。

(耿剑)

酒具从来不只是配饰,更是品尝好酒不可或缺的工具。美酒配酒具,就如同美人身着华衣,不仅相得益彰,更是天作之合。正所谓:工欲善其事,必先利其器。想做葡萄酒达人的你,岂能缺装备?

酒杯

酒杯可不只是单纯的盛酒容器。事实上,它的能耐也不小,毕竟酒杯的形状大小会影响葡萄酒所展现的香气与风味。一方面,杯肚大利于释放香气,杯口小有助于聚集香气;另一方面,合适的杯形设计可引导酒液流向舌头上最适宜的味觉区,激发最愉悦的味蕾感受。

品尝美酒时,倘若没有合适的酒杯,就如同盲人没了拐杖,酒的魅力将会大打折扣。

开瓶器

一瓶好酒在手,若是没有开启醇香美酒的工具那就很无奈了。而一个好的开瓶器,可以让我们优雅从容地开瓶,在社交场合这无疑是一件很有面子的事。

开瓶器种类繁多,有T形开瓶器、蝶形开瓶器、海马刀开瓶器和兔耳开瓶器等,其中最受欢迎的要数海马刀开瓶器。它的造型活像一只海马,还配有可切割瓶封的刀片,既有趣又实用,备受侍酒师青睐,因而也有“侍者之友”的美誉。

倒酒片

如果掌握不好倒酒的角度、力度和速度,就很可能倒酒葡萄酒,造成浪费,倘若还弄脏了洁白的桌布和衣物,则更是尴尬。有了倒酒片这一神器,这个难题

想做葡萄酒达人吗 这些装备可不能少



就迎刃而解啦。倒酒片通常为圆形,颇像迷你版的碟片。它的使用十分简单,只需将其卷成圆柱形,再插入瓶口即可。这样倒酒时酒液就能顺着倒酒片呈弧度流出,而且可以很好地控制倒酒量。

醒酒器

年份较老的葡萄酒在陈年过程中会出现沉淀物,这些沉淀物倒在杯中既有碍观瞻,还会令葡萄酒的口感变得苦涩。因此,老酒在开瓶后需进行醒酒,以分离酒液与沉淀。此外,部分葡萄酒在刚开瓶时香气和风味比较闭塞,使用醒酒器可扩大酒液与氧气的接触面积,让其充分“呼吸”,

从而呈现出更复杂浓郁的香气和风味。再者,对于单宁充沛的浅龄葡萄酒,醒酒可以加速单宁柔化,使口感更为圆润柔顺。

冰桶

多数红葡萄酒在15℃-18℃时饮用最佳,白葡萄酒和桃红葡萄酒的适饮温度为10℃-15℃,而气泡酒的理想侍酒温度则更低,为5℃-10℃。夏季室温偏高,这时就非常有必要给葡萄酒降温,其中冰桶便是常用工具之一。

酒瓶套

如果想在外出时随身携带心爱的葡萄酒,可以用酒瓶套来保护

葡萄酒。酒瓶套的潜水布料厚实且具有弹性,能够紧紧包裹住酒瓶,避免其在路途中因受外力冲击而破损。

电子酒柜

储存不当会导致酒的品质下降,甚至会令好酒变得一文不值。怎样才能创造合适的储存环境呢?打造专业酒窖需要耗费大量资金,相比之下,经济适用的电子酒柜才是更明智的选择。电子酒柜是模仿酒窖储藏条件设计而成的,能提供恒温恒湿的存放环境,亦可避免强光和震动的影响,可谓一个安全无忧的葡萄酒居所。(酒界)

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

【张裕樱甜红】
原价:150元/箱
婚宴团购
特惠价
130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
450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