

中国位居全球网上酒类销售榜首

25至35岁的消费者更喜欢意大利而不是法国葡萄酒

本报讯 根据《IWSR电子商务研究：酒精饮料战略路线图》报告，中国位居全球网上酒类销售榜首，中国网上酒类销售的市场规模达到61亿美元（419亿元人民币）。

IWSR表示：“这是美国网上酒精饮料市场的4倍，也是法国和英国构成的第二大市场的3倍。”

该报告称，中国的电子商务

巨头天猫和京东占据了其中70%的市场。目前，超过50%的中国消费者每月更频繁地进行网上购物。

IWSR补充道：“葡萄酒是网上销售的主要酒精饮料类产品，通常占到网上酒精饮料销售额的60%到70%。”中国酒精电子商务市场的预期增长率为每年15%。

一项针对中国电子商务市

场葡萄酒的独立研究显示，因外部因素购买葡萄酒在大城市尤为突出。这项研究发表在意大利食品科学杂志上，指出外国影响是外国葡萄酒消费量增加的主要因素。对进口葡萄酒的兴趣和消费在中国大城市（上海、北京、深圳、广州和香港）尤为突出。在这些城市中，外籍人士、受过良好教育的中国人和开放人群都对进口商品有兴趣。

最近的这种趋势也影响到中国的社会结构，这种结构受到年轻消费者的影响，年轻消费者倾向于使用新的电子商务平台购买葡萄酒，而且这种结构还在继续增长。

这项研究还提到，淘宝数据显示，25至35岁之间的消费者更喜欢意大利葡萄酒而不是法国葡萄酒。

（酒农）

□一问一答

新旧世界葡萄酒生产国有啥区别

市民李女士问：旧世界葡萄酒和新世界葡萄酒生产国有什么不同？

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答：在葡萄酒行业，人们把拥有悠久酿酒历史的传统葡萄酒生产国称作“旧世界国家”，这些国家主要集中在欧洲。新世界国家以美国、澳大利亚为代表，还包括南非、智利、阿根廷和新西兰等新兴葡萄酒生产国。

旧世界葡萄酒生产国主要包括法国、意大利、德国、西班牙和葡萄牙以及匈牙利等欧洲国家。这些国家大多位于北纬20-52度，具备种植酿酒葡萄的天然优势。其中法国、意大利、西班牙这三个葡萄酒生产大国的葡萄酒年产量约占世界葡萄酒年生产总量的一半。

与旧世界葡萄酒生产国相比，新世界葡萄酒生产国更富有创新精神，从葡萄酒的口感到外包装，新世界葡萄酒都体现出很多创新元素，也引领着世界潮流。如螺旋塞的使用，部分新世界酒庄已经普及螺旋塞。

总的来说，新旧世界的区别主要体现在自然条件、人为因素的差异，新旧世界各大产区的葡萄酒在酿酒观念以及葡萄酒的风格、口味上各有千秋、各具特色。但随着时间的推移，新旧世界葡萄酒生产国酿造葡萄酒也逐步呈现出风格融合的趋势。

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）

干型葡萄酒虽不甜，但也有糖分

许多葡萄酒尝起来都是干型的，通俗点来说就是“不甜的”，不过其实它们仍然含有少量糖分。而一款葡萄酒中又要有多少糖分才算得上是甜酒呢？

葡萄酒的甜度从何而来

在发酵过程中，葡萄本身的糖分会转化为酒精。如果一款葡萄酒的发酵过程提前终止了，酒液中就会留有未转化为酒精的残留糖分，葡萄酒的甜度便来源于此。此外，部分酒庄也会选择加入未发酵的葡萄汁来使葡萄酒变甜。

不同葡萄酒的甜度

不同葡萄酒的含糖量各不相同，一般而言，没有甜感的葡萄酒被称为干型葡萄酒，因为在酿造过程中大部分糖分都被消耗了。大多数情况下，甜度是由酿酒师控制的，些许残留糖分可以增加葡萄酒的酒体和油滑的质感。

一般的葡萄酒可分为：

干型：在市面上最常见，发酵得比较彻底，残糖含量在4克/升以下。

半干型：残糖含量介于干型和半甜型葡萄酒之间，为4-12克/升。

半甜型：残糖含量为12-45克/升，与半干型葡萄酒一样，这类葡萄酒普遍为白葡萄酒。



甜型：残糖含量超过45克/升，多为白葡萄酒，甜型红葡萄酒相对较少。

而起泡酒可分为：
天然极干型：残糖含量为0-3克/升。

特极干型：残糖含量为0-6克/升。

极干型：残糖含量为0-12克/升。

特干型：残糖含量为12-17克/升。
干型：残糖含量为17-32克/升。

半干型：残糖含量为32-50克/升。

甜型：残糖含量超过50克/升。

影响我们准确判断甜度的因素

相信很多人都有这样的经验：从一款酒中品出了甜味却被告知这是一款干型葡萄酒，但在一些半干型葡萄酒中却很难感受到其中的甜度。这其实是因为我们的舌头对于甜度的感知并不如我们想象的那么灵敏，其

他因素也会影响我们对甜度的判断。比如，葡萄酒中成熟香甜的果味很容易让你产生有甜味的错觉；较高的酸度会让你觉得一款半甜型的葡萄酒喝起来没那么甜；如果一款酒具有紧涩的单宁那就更不用说了，单宁带来的苦味也会影响你对甜度的判断。

因此，品酒时想要摆脱其他因素对甜度的干扰，最好将你的注意力集中在舌尖对甜度的第一感受上。

（酒界）

丹麦公司推出葡萄酒醒酒主题手表

近日，一家丹麦公司在Kickstarter平台上推出了一款名为Dé cantheure的手表，该手表为葡萄酒爱好者提供不同葡萄酒品种所需的醒酒时间。Dé cantheure是法语单词醒酒器和时间(dé cantheur和heure)的组合，旨在为消费者提供正确的葡萄酒醒酒时间。

该公司称：“葡萄酒品种不同，醒酒时间也不同，醒酒时间把握不好很容易破坏葡萄酒风味。”

绿维特利纳、灰皮诺和菲亚诺的醒酒时间为5分钟，西拉、艾格尼科和内比奥罗的醒酒时间为3小时55分钟，表盘周围共列出了30种受欢迎的葡萄品种，根据醒酒时间不同组合在一起。

表款正面采用蓝宝石水晶材质，背面采用绿色香槟瓶的玻璃材质。表带有三种不同的尺寸，颜色有棕褐色、黑色和棕色可供选择。每只手表都刻有生产年份和独特的生产编号，并与德国（表带）、日本（机芯）和中国（零件和组装）的制造商合作。（李旋）

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

 【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