

饮酒讲品位 顺序很重要

品鉴会和酒展对于广大葡萄酒爱好者而言简直就是一场盛大的狂欢。不过,不知道你是否遇到过这样的情况:当你置身于展会中,面对着琳琅满目、风格各异的葡萄酒,你却不知道该从哪开始喝起了。对于不同类型的酒款,品鉴顺序的不同对口感的影响就会不同,那么应该如何品鉴才能最大程度地感受到每一款酒的魅力呢?

气泡酒 VS 静止酒

一般情况下,在这两种酒同时出现时,最好是先喝气泡酒。因为相比于静止酒,气泡酒酒体更加轻盈,喝起来也更加清新爽口,在搭配食物时常常被用作开胃酒。除此以外,气泡酒还拥有精致、细腻的气泡,能够带来一种愉悦的感受,因此十分适合作为开场酒来唤起你的活力。

特殊情况:气泡酒有时也能被当作餐后酒。莫斯卡托阿斯蒂可与甜点搭配,甜型气泡酒也可以与浓郁的点心搭配。

白葡萄酒 VS 红葡萄酒

通常来说,两者相比,白葡萄酒的酒体更为轻盈,且单宁含量微乎其微;而红葡萄酒的风格则相对强劲一些,其香气和风味也更为浓郁和复杂。如果你先喝了红葡萄酒,那么白葡萄酒就显得有些寡淡了。



特殊情况:酒体轻盈的红葡萄酒如博若莱新酒和瓦坡里切拉在遇到一款过桶的霞多丽时,孰先孰后还要看酒款的具体风格。

干型 VS 甜型

当干型葡萄酒遇到甜型葡萄酒时,一般要先品尝干型葡萄酒。因为干型葡萄酒的糖分含量较低,按照先干型后甜型的顺

序,你就能感觉到甜度逐渐加强的变化。如果先喝甜型,那么后面干型葡萄酒的酸度就会被衬托得格外突出,进而影响品鉴感受。

特殊情况:在法国,主菜呈上来之前,通常会先上鹅肝酱,而鹅肝酱与苏玳甜白和托卡伊贵腐葡萄酒是最佳搭配,此时,你便不再需要遵从“先干型再甜型”的原则啦。

轻盈 VS 饱满

这里所说的“轻盈”和“饱满”指的是葡萄酒酒体的程度。一般来说,酒体轻盈的葡萄酒应优先于饱满的葡萄酒。因为,先轻盈后饱满的品鉴顺序既能够让你充分感受第一款葡萄酒的精细,又能细细品味第二款葡萄酒的复杂。(酒界)

一问一答

黄河故道产区有哪些特点

市民孙先生问:中国葡萄酒黄河故道产区有什么特点?

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答:我国十大葡萄酒产区之一的黄河故道产区包括河南兰考、民权及安徽萧县等区域,这里为沙土地,气候炎热少雨,适宜种植葡萄。

上世纪50年代初,为了改变这里沙土地的面貌,人们种植了梨、苹果、葡萄等,葡萄结果后,又建了葡萄酒厂,第一批葡萄酒厂有萧县葡萄酒厂、民权葡萄酒厂等。经过短短20年时间,这里先后建立十多个葡萄酒厂,当时年产量达10142吨。

民权是黄河故道最为知名的葡萄酒产区,也是全国四大葡萄酒生产基地之一,这里葡萄酒最大年产量曾达到1750万公斤。自1994年以后,由于企业转轨等原因,产量开始出现下滑。目前民权葡萄酒种植面积在1.2万亩左右。这一黄河故道主产区目前有十多个葡萄品种,其中以赤霞珠、霞多丽、贵人香、雷司令等最为知名。

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)

有机葡萄酒销量 2022年将达10亿瓶

在上周五发布的一份报告中,权威组织国际葡萄酒及烈酒研究所(IWSR)预测,到2022年,有机葡萄酒的全球销量将从去年的6.76亿瓶增加到10亿瓶,几乎是2012年3.49亿瓶销售量的3倍。2017年至2022年期间的增长将由美国推动,增幅超过14%,其次是南非和挪威,增幅为13.5%。

IWSR表示,2018年全球葡萄酒市场上的有机葡萄酒(不使用化学农药或化肥的葡萄园生产的葡萄酒)的比例仍然相对较低,为36%,而2017年则仅为24%。IWSR的研究主管何塞·路易斯·赫莫索说,“有机葡萄酒销量有很大的上升空间。在全球葡萄酒消费停滞不前的情况下,甚至法国和西班牙等主要市场的葡萄酒消费量在下降,这对有机葡萄酒来说是一个好消息”。

IWSR指出,去年销售的每5瓶有机葡萄酒中有近4瓶来自欧洲,其中有机葡萄酒市场的三位领导者德国、法国和英国总共占了50%的市场份额。(前瞻)

葡萄酒里的“黄油味”是从哪里来的

或许葡萄酒中的“黄油味”会让你觉得很意外,但不可否认的是,“黄油味”是一种颇为常见的葡萄酒风味,因为它源自于一道应用十分广泛的酿造工艺——苹果酸-乳酸发酵(Malolactic Fermentation,简称“MLF”)。

苹果酸-乳酸发酵是指在乳酸菌的作用下,苹果酸转化成乳酸和二氧化碳的过程,这个过程通常在酒精发酵结束后进行,因而也被称为“二次发酵”。

经过苹果酸-乳酸发酵后,葡萄酒中原本尖锐刺激的苹果酸会转化为柔和的乳酸,酸度也随之

下降,所以其口感会变得更为圆润柔顺。来自冷凉气候产区的葡萄酒一般酸度偏高,经过MLF后可以达到更好的平衡。此外,苹果酸-乳酸发酵还会赋予葡萄酒诸如黄油和奶油等别样风味,有助于提升葡萄酒的复杂度,不过与此同时,葡萄酒本身的果味也会被削弱。再者,苹果酸-乳酸发酵对维持葡萄酒的稳定性也大有帮助。如果没有经过这道工序,葡萄酒装瓶后可能会自发启动不受控制的苹果酸-乳酸发酵,导致酒液浑浊,甚至还会形成沉淀,并产生类似泡菜的气味。而装瓶前

在人为控制下完成MLF,则可以避免这种情况。

几乎所有红葡萄酒尤其是酒体中等至饱满的红葡萄酒,都会借助苹果酸-乳酸发酵来增加复杂度和提升口感,白葡萄酒则相对较少采用这项工艺。通常来说,强调品种香气的芳香型白葡萄酒,例如酒体轻盈、口感清爽的雷司令以及以果味为主导的轻酒体红葡萄酒就需要避免苹果酸-乳酸发酵,因为经过MLF后,这类葡萄酒就会丧失其清爽的高酸度及新鲜充沛的果香,变得乏味无

趣、毫无特色。

在白葡萄酒中,最常与苹果酸-乳酸发酵联系在一起的或许要数霞多丽了。美国加州出产的霞多丽葡萄酒就曾因其浓重的黄油味而备受排斥。不过今时今日,很多生产商在酿造霞多丽白葡萄酒时,只选用其中一部分酒液进行苹果酸-乳酸发酵,这部分酒液完成MLF后再与未经MLF的酒液调配在一起,这样酿制出来的霞多丽既保留了纯粹的果味和清爽的酸度,又兼具复杂度与较为柔和的口感。(酒界)

(酒界)

甜蜜结婚季

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店
婚酒火热预订中

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

- | | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>【张裕樱甜红】
原价:150元/箱
婚宴团购
特惠价
130元/箱</p> | <p>【优酿干红】
原价:228元/箱
婚宴团购
特惠价
180元/箱</p> | <p>【名媛】
原价:588元/箱
婚宴团购特惠价
360元/箱</p> | <p>【西班牙殿堂红】
原价:828元/箱
婚宴团购
特惠价
450元/箱</p> | <p>【澳大利亚富乐顿干红】
原价:1068元/箱
婚宴团购
特惠价
516元/箱</p> |
|--|---|--|---|---|

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