

好葡萄酒都是用橡木塞封瓶的,甜酒只适合入门者……

你还在相信这些“金科玉律”吗?



喝香槟,用哪种酒杯最好?

欢聚喜庆时刻,总是离不开香槟(Champagne)助兴。无论是“砰”的一声,还是梦幻一般的气泡,都令人心醉神迷。然而,享用香槟并没有那么简单,除了侍酒温度以外,你还需要为它挑选合适的杯具。虽说用普通的酒杯也能品尝香槟,但是遇到对的酒杯,能够提升你的品鉴体验。

笛形杯

精致的笛形杯向来都是享用香槟的御用酒杯。这种酒杯杯肚小而纤瘦,不仅看起来赏心悦目,还能让我们观赏香槟中的气泡冉冉升起的过程。其纤长的杯梗能够避免手掌加热酒液,而窄小的杯口可以减少酒液与空气之间的接触面积,使气泡不会消失得太快。然而,杯口过小,在某种程度上不利于香气的释放,且不利于闻香。尽管笛形杯存在一些缺陷,但它依然是许多人饮用香槟的首选酒杯。

郁金香杯

郁金香杯顾名思义形状宛如郁金香,同样具有优雅的魅力。与上述的笛形杯相比,它杯口稍大,但也不至于过大,既可以聚集香气,又方便闻香。其杯身虽然没有笛形杯那么纤长,但也足以让翻腾的气泡上升提供足够的空间,同时其杯梗也方便品鉴者持杯与摇杯。如今,越来越多人倾向于选择郁金香杯来品尝香槟,尤其是风味更为微妙复杂的年份香槟。

白葡萄酒杯

白葡萄酒杯也能用来品鉴香槟,而且得到不少专业人士的认可和推崇。这种做法看起来似乎不太讲究,但实际上有理可寻。白葡萄酒杯的杯肚和杯口都比较大,这有利于酒液与氧气接触,从而完全释放香气,同时也方便将鼻子深入酒杯中闻香。一些顶级的香槟拥有复杂的酵母自溶香气,对于它们而言,白葡萄酒杯能展现出风味特点,或许是更好的选择。

以上三种酒杯是目前人们品鉴香槟的主流选择,大家可以根据自己的侧重点,选择其中一种。

(酒界) (酒界)

“葡萄酒当然是放得越久越香”“好的葡萄酒都是用橡木塞封瓶的”……刚入门的你是否经常听到这些“金科玉律”?你是否相信呢?今日,我们一起来鉴别真假。

葡萄酒价格越贵,品质越好?

实际上,顶级的葡萄酒确实符合这个定律。但是,品质并不是决定葡萄酒价格的唯一因素。产地、获奖评分、包装和品牌形象这几个因素对价格也会有所影响。另一方面,一些小众品种、产区或者名气稍逊一筹的生产商酿造的葡萄酒虽然价格不高,却拥有极佳的性价比,同样值得我们探索。

葡萄酒陈年越久,品质越好?

优质的葡萄酒具有不俗的陈年潜力,它们能从长时间存储中受益,发展出复杂美妙的香气,譬如波尔多列级庄佳酿、意大利的巴罗洛与勃艮第顶级的黑皮诺葡萄酒。但是,这部分葡萄酒仅占少数,市面上许多普通的葡萄酒都比较适合早饮,长时间陈年很有可能会让它们失去新鲜的果香,变得索然无味。

好酒都是采用软木塞封瓶的?

软木塞拥有悠久的历史,被许多人视为优质葡萄酒的象征。它柔软而具有弹性,能够封住瓶口,同时又允许适量的空气进入瓶中,有利于葡萄酒陈年。但是,这种瓶塞容易受到湿度与温度变化的影响,导致萎缩,让过量的氧气进入瓶中。此外,它还容易产生污染。近年来,美国、澳大利亚与新西兰等国家开始广泛使用螺旋盖来封瓶,这种瓶塞密封性也很好,开瓶也比较方便,但其透氧性不如软木塞。这两者各有优点,但可以确定的是,采用何种瓶塞并不能说明葡萄酒的品质。

只有红葡萄酒才具有陈年潜力?

红葡萄酒中普遍存在的单宁是决定陈年潜力的一大要素,因此许多人都会理所当然地认为只有红酒才能够陈年。实际上,除了单宁以外,酸度也能影响陈年潜力。譬如德国雷司令、年份香槟和苏玳贵腐甜白等酒款都拥有能与顶级红葡萄酒相媲美的陈年潜力,这要归功于它们的高酸度。

甜酒只适合入门者?

相较于干型葡萄酒,口感和风味甜美的甜酒更容易令人接受,是入门者的良选,然而这并不代表甜酒只适合入门者。像苏玳甜白、托卡伊甜白、加拿大的冰酒与德国的逐粒精选葡萄干葡萄酒均是甜酒中的佼佼者,它们都具有相当复杂微妙的风味,酸度与甜度极为平衡,同时颇具陈年潜力,深受专业人士的喜爱。

条件欠佳的年份不会诞生好酒?

在某种程度上,年份条件确实是酿酒师们的晴雨表。好的年份能为酿造美酒奠定坚实的基础,但条件欠佳的年份不一定就没有好酒。除了先天条件外,后天的葡萄园管理与酿酒技术也可以影响葡萄酒的品质。酒庄可以通过一些手段来减轻恶劣天气的影响,技艺高超的酿酒师也能凭借出色的技术来弥补先天的不足,打造令人惊喜的葡萄酒。

葡萄酒有沉淀,说明不能喝了?

葡萄酒中的沉淀并不意味着

着这款酒变质了,不能饮用。实际上,这是一种正常的现象。首先,一些酒庄为了保持葡萄酒最真实的状态,选择在装瓶前不经过澄清与过滤,这时候酒中的果渣就会与酵母等微小颗粒聚集在一起,形成沉淀。此外,有时候沉淀物也可能是酒石酸,这种有机物质在较低的温度下会慢慢析出,但不会随着温度的回升而溶解。这些物质对葡萄酒的品质均没有直接影响,只需要在饮用前通过醒酒去除即可。

白葡萄酒和气泡酒需冰镇,红葡萄酒在室温下饮用?

白葡萄酒与气泡酒的适饮温度要比红葡萄酒低,这样才能维持其微妙的香气与酸度。它们在饮用前都需要经过不同程度的冰镇。一直以来,大家都认为红葡萄酒在室温下饮用就可以了,事实上,随着空调与暖气的普及,室内温度要么过低,要么过高,达不到红葡萄酒的适饮要求,所以这种说法是过时的。一些酒体轻盈、风味微妙的红葡萄酒的适饮温度也比较低,在13℃左右,因此也需要轻微冰镇。

(酒界)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

<p style="color: red; font-weight: bold;">【张裕樱甜红】</p> <p>原价:150元/箱 婚宴团购 特惠价 130元/箱</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">【优酿干红】</p> <p>原价:228元/箱 婚宴团购 特惠价 210元/箱</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">【名媛】</p> <p>原价:588元/箱 婚宴团购特惠价 360元/箱</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">【西班牙殿堂红】</p> <p>原价:828元/箱 婚宴团购 特惠价 450元/箱</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">【澳大利亚富乐顿干红】</p> <p>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