

教你正确开启一瓶气泡酒

除了红、白葡萄酒,气泡酒也广受大众喜爱,瓶型优美、种类繁多和口感清爽的特点使其成为节庆聚会的座上客。相比开启用软木塞封瓶的红葡萄酒,气泡酒开瓶不需海马酒刀,借一双纤纤巧手便可完成所有步骤。但若优雅地开启一瓶气泡酒,正确顺序和诀窍不可少!

气泡酒在开启前需要冰镇,这是因为气泡酒瓶内的气压相当大,而低温冰镇可以降低气压值。再者,常温气泡酒的口感也不如冰镇后的口感好,这个道理,各位回想一下在夏日饮用的冰汽水便可知晓了。在冰桶中冰镇约30分钟后,便可以“华丽丽”地开启气泡酒了,也许拿起酒的一瞬间,朋友们便退避三舍,因为气泡酒若是开不好,堪称小型火箭发射现场,大家要注意两点。

一是不要剧烈摇晃酒瓶。在这种情况下,酒虽开好了,“嘭”的标志性开瓶声也听到了,酒液却源源不断洒出一半,对于价格不菲的气泡酒如香槟来说,浪费任何一滴都令人心痛。且气泡酒飞向天空的一刻,即等于它完成欢庆使命的一刻,因为洒出后留在瓶中的酒液,气泡与风味尽失,再入口饮用会发现已变得寡淡无味。



二是开瓶时要转向无人的方向。看到此句,相信各位的脑中已浮现出错误开瓶的画面了。由于蹦出的瓶塞冲击力大,危险系数高,容易误伤他人,若开瓶失败,聚会的兴致全无,下次再开气泡酒的时候,心里也有了一丝“阴影”。要知道法国香槟区每年都有人因开气泡酒操作不当而受伤,因此开瓶时应将

瓶口向无人的方向旋转,以减少意外发生的概率。

具体步骤是:1.左手握住瓶颈,右手将瓶口的金属箔揭开;2.松开金属丝套,同时左手拇指紧按住木塞;3.将酒瓶倾斜30°左右,保持左手拇指按住木塞,右手紧握酒瓶底部;4.右手握住瓶身,慢慢转动,但只转动瓶身,不转动木塞;5.瓶塞呼之欲出时,用

左手缓慢地将其拽出瓶口,以防飞出;6.成功开瓶时发出的声音不是响亮的嘭,而是一丝轻柔的吱声,此时瓶口会飘出细丝一般的烟雾。

开瓶进行到这儿,恭喜你已大功告成,但纸上谈来终究浅,想要彻底掌握开气泡酒的方法,要多练习几次才能技术娴熟。(酒界)

从法国进口葡萄酒数量下跌14.4%

法国葡萄酒与烈性酒出口联盟(FEVS)近日宣布,2018年,中国从法国进口葡萄酒数量下跌14.4%。而在此前,中国消费法国葡萄酒量一直在稳定增长,其中,2017年增长了25%。对于法国来说,这样的跌幅是非常敏感的。要知道,中国位列法国葡萄酒销售世界前五大市场。

在法国葡萄酒进口量下跌背景下,中国从其他国家(如澳大利亚、智利和美国)进口的此类产品数量却增加了。中国人民大学重阳金融研究院高级研究员周茂说:“中国目前是居世界前五的重要葡萄酒消费国。在中国,葡萄酒的消费者不只有中产阶级和高端人士,很多年轻人也开始消费葡萄酒,中老年人出于养生需要也开始加入到饮用葡萄酒的行列。2018年1-11月澳大利亚对中国的出口较2017年同期高出29%,中国占澳大利亚出口份额的比重达到34.1%。”

有金融类媒体称,法国葡萄酒销售下降,原因在于价格昂贵。法国葡萄酒是首批进入中国市场的葡萄酒之一。这和来自澳大利亚、智利和南非的葡萄酒是不一样的。相应地,从这些国家购买的葡萄酒价格也低很多。值得一提的是,在中国零售市场上,却并未感受到价格上的差距。(小胡)

夜晚采收有利保留葡萄香气

采收时机对葡萄品质非常关键,酒庄酿酒师会通过仪器精确测量或者反复品尝来确定日期。除了日期,采收在一天当中的时间点也很重要。有些酒庄倾向于在夜晚进行采收,这是为什么呢?

夜晚温度较低,且没有阳光直射,这样可以保留葡萄的香气与风味,并且减少葡萄被细菌侵袭的可能性,降低氧化速度。在气候温暖甚至炎热的地区,夜晚采摘十分常见,可以保持果实的新鲜度,避免过于成熟。对于气泡酒与白葡萄酒而言,夜晚采收还可以维持葡萄果实中较高的酸度,这对它们非常必要。

白天采摘的葡萄温度普遍偏高,不适宜直接进行压榨,所以往往需要使用热交换器等方式进行降温。此外,白葡萄酒所需的发酵温度一般较低,且一些红葡萄酒在发酵之前也有进行冷浸渍。因此,夜间采收则可以跳过为葡萄降温的工序,减少降温能耗。不少酿酒师也表示,夜晚凉爽的温度能让他们更好地控制发酵的过程。(酒界)

盘点与葡萄酒相关的职业

俗话说,兴趣是最好的老师,相信许多葡萄酒爱好者不仅是喜欢喝酒,也一定在喝酒的过程中学习到了许多知识。那么,“身经百战”且爱酒的你是否考虑过进军葡萄酒行业呢?小编为大家盘点一些与葡萄酒相关的职业,一起来看看你喜欢哪个吧。

1. 葡萄园工作者

葡萄园工作者既是充满热情的农民,也是饱含知识的工匠,他们是真正的无名英雄。该职业所涵盖的工作范围包括葡萄培育、葡萄园管理及葡萄采摘等。如果你喜欢葡萄酒,同时也喜爱大自然,那么葡萄园工作者是一个不错的选择。

2. 酿酒师

酿酒师在大多数人的心中,都是一个十分神圣且高贵的职业。他们好像掌握了魔法,可以将葡萄酒变成我们喜欢的样子。酿酒师在很大程度上决定了一款葡萄酒的品质,从葡萄的收获、压榨,到酿酒过程中的发酵、陈年、调配及装瓶,他们都参与其中。不过,要成为一名优秀的酿酒师可不是一日之功。

3. 酒窖经理

酒窖经理与酿酒师的工作类似,从监督葡萄酒的酿造,到葡萄酒的装瓶、运输和存储都需要一着手,同时,还需要维护酒庄的设备,在整个酒窖中起着重要的指挥协调作用。

4. 酒商

酒商就像是一架桥梁,主要负责连接生产商和零售商,聚集来自于不同生产商的葡萄酒,然后统一进行分销。该工作在波尔

多的地位较为突出。要想成为一名酒商,你必须了解葡萄酒市场,还必须熟知与酒类相关的法律法规。

5. 葡萄酒销售代表

如今的葡萄酒市场竞争激烈,对于酒庄而言,葡萄酒销售代表是不可或缺的一部分。销售代表的职责主要是说服餐厅、酒店、葡萄酒专卖店及经销商等购买葡萄酒,并与买家和潜在客户建立良好的关系。该职业不仅需要你有良好的葡萄酒知识基础,往往也需要你掌握至少一门外语。

6. 侍酒师

一名合格的侍酒师不仅需要掌握众多的葡萄酒知识,还需要精通侍酒礼仪、餐酒搭配等知识。当然,如果你想成为一名专业的侍酒大师,还需通过相关机

构的专业知识、品鉴能力和侍酒服务等方面的综合考核。

7. 葡萄酒编辑/作家

对于许多人而言,葡萄酒编辑、作家似乎是最容易入门的职业。不过,想要从事该工作,你一定要有扎实的葡萄酒知识基础。因为,该工作的职责主要是向葡萄酒爱好者普及葡萄酒的相关知识和文化。值得一提的是,这项工作对于知识积累大有帮助。

8. 葡萄酒讲师

现今,越来越多的人开始对葡萄酒感兴趣,且想去学习更多关于葡萄酒的知识。所以,葡萄酒讲师也是一个不可或缺的职业。如果你拥有扎实的基础知识且喜欢演讲、喜欢和别人分享心得,那么葡萄酒讲师将会是一个相当不错的选择。(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

婚酒火热预订中

【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
210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