

白酒香型之争

口感壁垒到底是怎么回事

□记者 张五阳

本报讯 最近,这两年经常喝酱香酒的丁先生比较奇怪:他之前喜爱喝浓香型白酒,然而最近两年的“酱酒热”,让他投向了酱香酒。在一次饭局上,丁先生突然发现,他竟然喝不成浓香型白酒了,咋喝咋难受。

据丁先生介绍,近日,他朋友拿了两瓶大品牌浓香型白酒邀请他吃饭,然而刚喝了几口,他就感觉难以下咽,怎么喝怎么难受,这让他很纳闷:自己原来挺喜欢浓香型白酒的,也经常喝,怎么会突然这样?他后来试了一下其他香型的白酒,要么觉得没味,要么觉得难喝。对此,宝丰酒业销售公司平顶山负责人孙式墨认为,丁先生会出现如此反应,是存在于白酒香型中的“口感壁垒”发挥了作用。所谓“口感壁垒”是指当适应一种香型之后,很难再接受另外一种香型的白酒口感。

孙式墨说,很多人刚开



资料图片

始适应一种白酒口感后,身体是会记住这种香型的反应的,也就是出现了口感障碍,本能就对其他香型产生排斥。在白酒香型中,清香型突出是净、甜,浓香型突出香味丰富,酱香型突出焦糊、果香。这三大类香型各自有各

自的人群,就如喝茶一般,习惯了清淡的茶,突然喝浓茶会觉得很不适应,但是习惯了浓茶,反过来喝清淡的茶就没味了。

他介绍,三大香型中的酱香酒口感最为浓郁,这也是为什么从其他香型转酱香

型白酒好转,从酱香型白酒转其他香型就比较困难的主因。目前各香型的白酒生产厂家,都在拉拢各自的消费群体,这也叫作“消费者口感培育”,甚至以免费试品、赠酒等方式,以增强消费者对自家香型白酒的适应度。

夏日福利

金标宝丰酒开盖换购即日起正式启动

本报讯 6月23日至9月30日,金标宝丰酒开盖换购活动在我市各大烟酒店正式启动,综合中奖率高达50%以上,喜爱喝清香型白酒的市民一定不要错过这次大好福利。

据了解,金标宝丰酒系宝丰酒光瓶系列,价位属于大众消费级别。酒体清雅净爽,粮香突出,回味悠长,是一款百姓越级品质口粮酒。在此次活动期限内,凡购买金标宝丰酒,开盖有“加伍元



金标宝丰酒活动

换购壹瓶”或“加拾元换购壹瓶”字样,可凭中奖瓶盖在销售点加人民币5元或10元换购一瓶本品。

宝丰酒业销售公司有关人士介绍,多年来,宝丰酒深受家乡百姓厚爱,作为家乡的中国名酒企业,73年来坚持纯粮自酿,坚持名酒品质传承。此次活动,是为了让更多家乡百姓喝到便宜实惠的产品,希望市民不要错过这次机会。(张五阳 文/图)

文化与品牌融合

仰韶彩陶坊借力传统文化创新

整个端午节假期公众关注的话题,莫过于河南广播电视台打造的中国传统节日系列栏目之《端午奇妙游》。该节目自6月12日晚正式播出后,关于河南文化创新、出彩的话题就没有停止过。该节目视频在微博上累计超过2000万次观看,并被《人民日报》、新华社等多家媒体转载、点赞。

该节目的独家冠名方仰韶彩陶坊,以文化与品牌融合,以传统文化创新火爆出圈。从仰韶酒庄仙门山到街道上的酒旗,再到端午赛龙舟祭祀场景中敬奉天地的小口尖底瓶,彩陶坊被巧妙地植入节目中。该节目在深入挖掘河南厚重历史文化的同时,也引发了观众和传统文

化之间的共鸣,让更多国人在不知不觉中认识仰韶彩陶坊。

整个节目以大唐盛世为背景,围绕四位主角“唐小妹”,讲述《唐宫夜宴》的前传故事,一首《龙舟祭》再现端午前夕的祭祀盛景。在人们祭拜洛水河神、祈福端午安康的场景中,领祭者祭祀天地使用的小口尖底瓶吸引了众多网友的眼球。它是收藏在中国国家博物馆的国宝——7000年前仰韶文化中的经典彩陶远古酒器“小口尖底瓶”;仰韶酒庄仙门山在该节目也发挥了重要作用,成为许多场景的取景地之一,而仙门山,则是仰韶酒庄仰韶彩陶坊酿造、存储之地。

《端午奇妙游》的火爆出

圈,正是基于对传统文化的深度挖掘。同样,仰韶酒业作为仰韶酒文化传承创新的“旗手”,把文化与酒的创新深度融合。酒庄文化,仰韶酒庄打造的“一庄五园”位于仰韶文化的发源地,世界美酒特色产区的澠池境内;酿酒文化,在酿造过程中采用了烦琐、考究的“九粮四陶”工艺——依托河南地域优势和产粮优势,集合九种粮香,取其精华,独创“陶屋制曲、陶泥发酵、陶甑蒸馏、陶坛储存”四陶工艺,酿造出“醜、雅、融”风格的“中华陶融香型”白酒,彰显豫酒文化“大和”“融汇”的兼容气质;酒瓶文化,作为7000年仰韶文化的传承者,仰韶酒业精心打造的具有文化内涵的盛陶陶

瓶,外形以源于有7000年历史的仰韶文化陶器鱼纹葫芦瓶、小口尖底瓶,并按照传统制陶工艺精心烧制而成;酒宴文化,以仰韶酒业高端、次高端产品量身打造的宴会IP,并融合了多元品鉴、技艺表演、文化分享等创新形式,致力于打造极具仪式感和文化感的文化美学盛宴。

白酒文化作为中国传统文化的组成部分,在文化传播上扮演着重要角色。仰韶彩陶坊深耕文化建设,为品牌“活力”再添新意,构建了白酒文化与传统文化融合的格局。接下来,仰韶彩陶坊将继续现身河南广播电视台打造的中国节日系列栏目第五集——《中秋奇妙游》,敬请期待。(张五阳)

葡萄酒为什么有干型、甜型之分?

所谓的干型、甜型葡萄酒,实际上指的是葡萄酒的甜度,其界定标准则在于葡萄酒的残余糖分。简单来说,干型葡萄酒即葡萄中的糖分在发酵过程中充分转化成了酒精的葡萄酒;而甜型葡萄酒里面则仍然残留一部分没有充分转化的糖分。

残留糖分

葡萄酒的残留糖分就是指葡萄酒在发酵完成后,酒中还存留下来的糖分,一般以每升葡萄酒中含有多少克糖(g/L)来表示。葡萄酒在发酵的过程中,酵母会把糖分转化成酒精和二氧化碳;如果发酵不完全(比如,在酿造波特酒的时候),或者人为加入糖分(比如,在酿造雪利酒或者一些起泡酒的时候),最终得到的葡萄酒就会具有比较高的残留糖分。

划分依据

判断一款葡萄酒是干型还是甜型,或者是半干、半甜,其依据就是具体的残留糖分(g/L):

干型:残留糖分含量在4g/L以下。

半干型:残留糖分含量在4至12g/L之间。

半甜型:残留糖分含量在12至45g/L之间。

甜型:残留糖分含量超过45g/L。

干型VS甜型

由于酵母无法将糖分100%转化,因此干型葡萄酒也会残留少量的糖分,这少量的糖分可以让葡萄酒的口感更加顺滑。相比之下,甜型葡萄酒的残留糖分要远远大于干型葡萄酒,口感甜腻,同时酸度也不低,这样酸甜之间会相对平衡,不至于太过腻人。

干型葡萄酒为何也有甜味

干型葡萄酒也会含有少量的残留糖分,除了这部分糖分会带来一丝甜味之外,干型葡萄酒还会受到以下因素的影响而导致尝起来有点“甜”:

1.果香

用于酿造干型葡萄酒的果实,在充分成熟的情况下会给葡萄酒带来浓郁的果味,而如果闻到如樱桃、覆盆子等甜味果香的话,会下意识地判断这款酒带有丰富的甜味。

2.橡木桶

使用橡木桶陈年的葡萄酒,往往会含有丰富的橡木风味。在制作橡木桶的过程中,橡木会经过烘烤工艺,在烘烤的过程中,橡木中的呋喃醛含量会提高,附带产生一种特殊的风味,同时其中的香草酚和丁子香酚含量也会提高,给予葡萄酒烟熏、肉桂、香草、焦糖等香气。在闻香过程中很容易就可以闻出香草、焦糖等香气带来的甜味。

3.酒精

在葡萄酒的发酵过程中会生成酒精、甘油、丁二醇和甘二醇等物质,这些物质都有一定的甜味。因此,如果一款干型葡萄酒中的酒精或甘油含量略高,也有可能尝起来带甜味。(张五阳 整理)

