企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒周刊

G·R 官荣总评榜

伊力特国融 20 年

度数:50%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:83.50 分
原料:水、高粱、豌豆、玉米、糯米、大米
年份指数:2
原浆指数:4
甜爽度:2.5
生产厂家:新疆伊力特实业股份有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒极具地方特色,香气漂浮在酒杯上空。它入口柔顺,刺激感小,酸度较高,香气舒适。

剑南春

度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:96.00 分
原料:水、高粱、小麦、大米、糯米、玉米
年份指数:4
原浆指数:5
甜爽度:5
生产厂家:四川绵竹剑南春酒厂有限公司
G·R 官荣酒评:这是一款非常值得珍藏的白酒。它有绵竹地区白酒的典型风格。它的底窖香和陈酿感舒适,幽雅,它所体现出来的香气宛若一位有气质的职场美女,值得你细细品味。它绵柔、丰富,有着油滑的质感,层次感强,酒体结构优秀,酸度适中,内涵丰富。

十五年红花郎酒

酒度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:95.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:4
原浆指数:5
甜爽度:4
生产厂家:四川古蔺郎酒厂有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒带有郎酒的典型风格,焦香舒适,酱香突出,个性鲜明,入口后就像喝了咖啡后的畅快愉悦,完美的香气,饱满细腻的酒体,干净的后味,能够带给品酒者一个愉快的经历。

茅台汉酱酒

度数:51%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:91.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:3
原浆指数 5
甜爽度:3
生产厂家:贵州茅台酒股份有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒酱香优雅,陈香恰到好处,舒适的香气令人折服,酒体细腻柔和,醇厚丰满,令人回味悠长,风格突出。

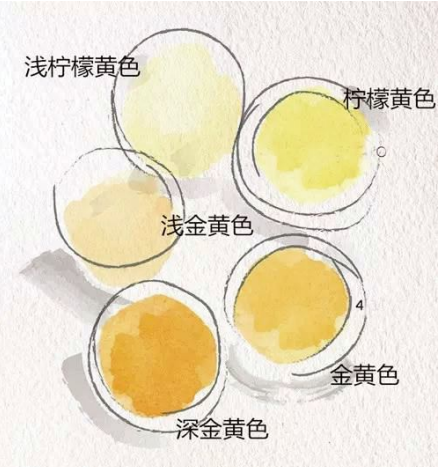
汾酒典藏原浆酒

度数:59%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:89.00 分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花村汾酒集团有限责任公司
G·R 官荣酒评:这款酒能够展示大曲清香的高端风格,经过时间的老熟,拥有怡人的清香,酒香舒适,酒体醇和、甘洌,滋味丰富,余味爽净,风格典型。

行家论酒 | Expert on wine

观酒察色 如何通过颜色判断葡萄酒的品种

品鉴葡萄酒时,通常第一步要做的便是"望"。这一望,望的是酒液的颜色以及酒液的清澈度等。大家可千万不要小瞧这一望,通过它,我们可以获取不少与酒款相关的信息。本文通过简单介绍一些常见的葡萄品种在酒液中呈现的颜色,以帮助各位酒友通过观察颜色,初步判断酒款的酿酒葡萄和风味。



■ 凤凰酒业君

品鉴葡萄酒时,通常第一步要做的便是"望"。这一望,望的是酒液的颜色以及酒液的清澈度等。大家可千万不要小瞧这一望,通过它,我们可以获取不少与酒款相关的信息。例如,通过葡萄酒的颜色我们可以初步了解这款酒的酒龄、酿酒葡萄以及风味等等。

红葡萄酒

1.佳美(Gamay)——浅宝石红色

佳美的果皮颜色浅淡,风味明亮清爽,展现出明亮红色水果香气。

2.黑皮诺(Pinot Noir)——宝石红色

黑皮诺的典型香气是覆盆子、樱桃、紫罗兰,同时富含红色水果风味,单宁柔和。

3.丹魄(Tempranillo)——石榴红色

丹魄的单宁柔和,风味以皮革和烟草为主,易与食物搭配。

4.国产多瑞加(Touriga Nacional)——深紫红色

国产多瑞加起源于葡萄牙(Portugal),其单宁浓郁,散发着奔放的黑色水果香气,伴随着黑可可粉的风味。

5.赤霞珠(Cabernet Sauvignon)——深宝石红色

赤霞珠是一款颜色浓郁的品种,展现如黑莓、醋栗等黑色水果的风味,偶尔伴有烟熏和辛香料的味道。

白葡萄酒

6.灰皮诺(Pinot Grigio)——浅柠檬黄色

灰皮诺果皮颜色浅淡,口感也是淡淡的,散发着轻微柠檬和梨子的香气,余味紧实。

7.长相思(Sauvignon Blanc)——柠檬黄色

长相思酿造的葡萄酒呈淡柠檬黄色,充满了柑橘和青草的风味,非常适合炎热的夏季。

8.白诗南(Chenin Blanc)——浅金黄色

白诗南酒液呈浅金黄色,散发青草、梨子、橘子和甜瓜的风味。

9.霞多丽(Chardonnay)——金黄色

霞多丽的金黄色泽会随着陈年而加深。橡木桶允许少量的氧气与葡萄酒接触,这丰富了酒液的颜色,并带来黄油等美味的口感。

10.赛美蓉(Semillon)——深金黄色

赛美蓉酿造的甜酒知名度比较高。通过感染贵腐菌或使用干葡萄可以提高酒液的含糖量,同时加深颜色。典型例子就是苏玳(Sauternes)一级名庄莱斯古堡贵腐甜白葡萄酒(Chateau Rieussec, Sauternes, France)。

桃红葡萄酒

11.梅洛(Merlot)——浅粉色

梅洛桃红葡萄酒带有覆盆子和果酱的味道,呈浅粉色,口感偏甜。

12.西拉(Syrah)——浅三文鱼粉色

西拉桃红葡萄酒色泽呈浅三文鱼粉色,充满新鲜覆盆子和樱桃味,还伴有烟熏、胡椒等香料风味。

13.西拉、神索(Cinsault)、歌海娜(Grenache)——三文鱼粉红色

用西拉、神索和歌海娜混酿的桃红葡萄酒风味清新,果香浓郁,伴随着灌木丛和咸鲜草本的气息,在朗格多克(Languedoc)产区较为出名。

14.味而多(Petite Verdot)——深三文鱼桃红色

味而多酿造的桃红葡萄酒较其他桃红葡萄酒颜色较为浓厚,呈深三文鱼桃红色。风味以草莓、蔓越莓和樱桃为主。

如何从容参加品酒会?

■ 何欣鸿 汤文燕

随着葡萄酒行业的发展和葡萄酒文化的普及,各式各样的品酒会各处开花。品酒会作为一种经济简便、轻松活泼的招待形式,在人们社交活动中占有重要地位。不过,这项公众活动在葡萄酒业外人士看来,似乎一直披着神秘的面纱,那扑面而来的高端之感容易让人心生退意。如何从容、得体地参加一场品酒会?

注意你的形象

在"颜值当道"的今天,我们对形象的要求似乎与日俱增。品酒会这样重要的场合,当然也不能忽视"颜值"问题。

作为有着丰富经验的品酒会举办者,佛山岭南天地马哥孛罗酒店餐饮及宴会总监周辉明认为,品酒会是一个社交场合,一般为社会团体或个人举行纪念和庆祝生日、或联络和增进感情而用,因此,对个人形象的重视同时也是对主办方的尊重。这种尊重从几方面能够得到体现。

首先,提前到达约定地点可以使参与者更从容。迟到的人一般不大受欢迎,在一个社交场合中,守时与否将会成为影响参与者形象的因素之一。准时到达是对主办者的一种尊重,而且能够让参与者在活动正式开始之前能够相互认识,以便更好地融入氛围。周辉明认为,最好能够提前半小时到达,这样可以在餐前酒时间相互交换名片,增进感情,便于后面的交流。

其次,提前了解菜单和酒单,能够让参与者吃得从容。"我经常遇到一些完全不了解的客人,他们连还有多少道菜、多少款酒都不知道。"周辉明说,如果能够提前了解菜单和酒单,再根据自己的食量和酒量进行选择,会让自己更从容,也显得更专业。

品酒会具有一定专业性,参与者须对葡萄酒有一定认识。

最后,也是形象中最重要的一部分,那便是着装问题。"如果是商务场合,男士可穿西装,女士可穿礼服;如果是非商务场合,则可相对休闲一点。"周辉明建议,在品酒会上,男士不需打领带,而女士则应放弃超短裙或拖地长裙。对于女性来说,还需注重妆容问题,应化妆,但不宜太浓。

收起你的香水

在参加品酒会时,细心的人都会发现,邀请函上会附上"请不要喷香水"这一项。

平日里,香水是体现一个人的品位和修养的重要单品,但为什么在品酒会上不能喷香水?周辉明说,因为香水的气味会影响到自己及旁人品鉴葡萄酒的香气和风味,"在品酒会上喷香水就显得太唐突了。"

品酒会的菜单和酒单一般需要花费主办者很多时间、精力和心思,而香水会干扰上述二者,很大程度上影响整场品酒会的质量。更有甚者认为,在品酒会中,喷香水者将会被列入黑名单。因此,在参加品酒会时,请把心爱的香水收起来吧。

此外,不少女性参与者因化妆需要,会使用口红。周辉明提醒,口红的气味也会影响到参与者的品鉴,他建议女性使用味淡或无味的口红,"若想专业地品鉴葡萄酒,可考虑擦掉它。"

餐桌上的优雅

为了迎合市场的需求,部分酒店推出葡萄酒品鉴培训课程,其中,礼仪是课程的重要内容之一。

佛山保利洲际酒店就有开设这样的课程,该酒店首席侍酒师李春正告诉记者,课程针对外贸公司、外商投资企业、银行、保险公司等员工,以基本品酒礼仪等内容为主,"随着佛山的经济发展,葡萄酒作为社交媒介的作用越显突出,不少企业员工都跟葡萄酒打上交道,因此,很多人需要了解它、认识它。更需要知道如何优雅地品鉴它。"

餐桌上应表现优雅、得体

除了上述的前期准备外,品鉴会上,有哪些需要注意的礼仪细节?李春正告诉记者,在餐桌上,要尽量表现得优雅、得体。

首先,说话不宜大声、喧闹,互相之间的交流要注意轻声细语;其次,要注意餐桌上的礼节,比如,要等主位入座后,其他人均可依次入座,切不可先于主位的贵宾入座;最后,在入座以后,要先等主位的贵宾将折巾拿起,其他人方可跟着拿起。

得体的品鉴

当这一切准备就绪,品鉴会才正式开始。如何得体地参与到品鉴当中?在礼仪培训课程中,有一项重要的内容,就是拿杯姿势。这是品鉴会的开始。

"记得不能拿杯肚,一定要拿杯脚。"李春正介绍,手的温度会影响到葡萄酒的品鉴,因此,手不应碰到杯肚,而应握住杯脚。

"拿起酒杯,看一看颜色;轻轻摇晃,闻一闻香气。"李春正开玩笑说,这是最适合"装腔调"的地方,"还没喝,但起码看起来是专业的,让别人觉得你识酒。"

看色、闻香,而后才到喝酒。一口酒下肚后,互相之间免不了要交流品酒心得。此时,切忌再"装腔调"了。作为舶来品,葡萄酒中有许多味道,比如黑醋栗等,是不为普通人所熟知的。但如果转化为草莓、蛇果这样的水果,则能引起很多人的共鸣。

"葡萄酒就是社交媒介,能够促进你与其他人的交流。如果你说酒里有黑醋栗的味道,可能很多人喝不出来,因为他根本不知道黑醋栗是什么味道,这样就尴尬了。"想要更好地发挥葡萄酒的媒介作用,更好地融入氛围,李春正认为,要多说一些能够引起共鸣的言语。

而不少新手,可能还品不出太多香气,李春正建议,将最直接的感受表达出来即可,"好喝,还是不好喝?遵从自己的内心,将品酒感受与大家分享即可。"

舌尖上的舞者 品酒师告诉你如何挑选葡萄酒

■ 王婧 劳育聪

醒酒,晃杯,闻香,细品……品酒师总是给人一种高雅的感觉。葡萄酒多种多样,包罗万象,在品酒师的一看色泽二闻气味三品口感之间,一款葡萄酒的酒龄、档次、香型和度数便渐次分明。品酒师的舌尖很大程度上决定了一款葡萄酒的价值,他们是一群舌尖上的舞者。

味觉是有记忆的

"品酒师是有专业门槛的,很难在短时间内靠死记硬背速成出炉忽悠人,专不专业行家一看便知。"从事葡萄酒业行业八年的品酒师金海华说,味觉是有记忆的,被细密储存在大脑中,只有用时间不断地去激活这种味觉,才会被深刻记住。

金海华告诉记者,每个职业都有级别区分,品酒师亦是如此,更像个职称,而不是一个纯粹的工作岗位。优秀的品酒师,比如品酒大师罗伯特·帕克,他的团队给出的酒评能主导一款酒的市场价格。

"虽然是品酒师,但常常会涉及销售、推广和组织品鉴会等工作内容。"金海华说,目前品酒师在国内还不是一个很明确的工作岗位,因此待遇并无市场标准。

据了解,品酒师最早源于欧洲皇室。这是替皇室照顾、打理酒的人,自然也少不了精细化替王室挑选推荐酒和试喝酒(以示无毒)的服务。随着皇室没落,品酒师走入高端餐饮店,服务新贵。

再后来,随着葡萄酒贸易的发展,品酒师开始深入葡萄酒产业链的诸多环节,例如采购、销售、推广。这个职业在欧洲,是个历史悠久的职业,但是对于我国,则是个不折不扣的新职业。劳动和社会保障部在 2007 年才正式把品酒师列为新职业。各类品酒师培训机构也开始进入人们的视野。商家们也齐心协力地把葡萄酒塑造成时尚优雅的舶来品。

品酒品到舌头脱皮

"我们常常会看到有些专家,给他一杯红酒,他一晃一喝就能说出哪个国家产区,甚至哪个葡萄品种、哪个年份,丝毫不差,无比精准。"金海华说,这个是需要非常健全的知识体系以及长时间的累积的,当然并非所有的酒都能做到的,一般是非常熟悉的酒款才能做到。

那么,品酒主要品什么?金海华说,一款高品质的葡萄酒应该是具有很好的平衡感、复杂度、浓郁度、代表性并且余味悠长有陈年潜力。

对于金海华来说,品酒有时候也是"苦差事",因为大型的品酒活动,有时候一次要品二三十款酒,"品到最后,舌头越来越刁,如果没有特别惊艳的味道,就不会有太大的感觉。"她说。

另一名品酒师汪宝俊说,他一年 365 天,有差不多 360 天在品酒。最多时,他曾一次性品尝过五六十款葡萄酒,"品着品着嘴巴和舌头都没有感觉了,麻木不说还脱皮。"

"要真的懂葡萄酒,光理论不行,还得不断地实践,就是要多品多记。"金海华说,曾经有位葡萄酒品酒师说过,没有品尝过 5000 款酒都不好意思说自己是品酒师。

品酒师是慢慢熬出来的

"好的品酒师就像一瓶好酒,需要时间慢慢去熬出来。"金海华说,她从事进口葡萄酒行业至今已有 8 年,接触的酒品成千上万种。她说,这一路走来,其中的艰辛是常人难以理解的。

一般品酒师会参加一些培训机构认证课证,通过考试考级获得品酒师资格证,也可以报读葡萄酒学校,获得相关学位和资格。

"考级固然重要,但是靠一些理论知识想成为品酒师是不可能的。拿葡萄酒来说,要从味道品出产区,就不是一件容易的事。"金海华说,全世界那么多产区,那么多葡萄品种,每个国家产区的葡萄酒都有各自的特点,很考验记忆力,也需要很长的时间累积。

"品酒师首先要有灵敏的感官,视觉、嗅觉、味觉这些感官越敏锐越好,这个是前提条件。其次要具备一定的外语能力以及地理、生物、化学等基础知识。"金海华说,比如,要了解各个国家不同产区的分布、气候等条件,了解不同酒庄的管理以及酿酒过程涉及的化学、生物等知识,要看得懂外文标识。

为了给客户提供更专业的意见,她还系统地学习了 WSET 的中级和高级品酒师课程,平时也会参加一些葡萄酒大师班课程学习,参加一些品鉴会。当然,最重要的是,她对葡萄酒文化的如痴如醉的迷恋。品尝各类酒款,勤写品酒记录,金海华就是这样一步步去了解葡萄酒的。

"葡萄酒的学习成本还是挺高的。"金海华说,一方面学费比较贵,每个级别的学费在好几千元至上万元;另一方面,如果要练习,还需要去参加一些酒局或者自费买酒,如果要更深入学习,还要去一些酒庄或者国际葡萄酒学校学习,那费用就没底了。

如何挑选适合自己的葡萄酒?

那么,消费者如何为自己挑选一款适合的葡萄酒呢?

金海华说,合适的温度对于品鉴一瓶葡萄酒非常重要。比如,香槟和气泡酒在 6℃~8℃饮用最佳,干白在 9℃~12℃为宜,而干红则在 16℃喝比较好。

相较而言,干白特别适合配以海鲜。如果食用辣菜,例如湘菜或者川菜,那么可以尝试雷司令(干白)这是特别适合亚洲菜系,它经得起传统中国菜系的挑战。另外,琼瑶浆也是个不错的搭配。在这个基础上各人可以根据自己的口味多做摸索。

不要迷信一些传统的著名的产区和国家,要多尝试一些新的产区和国家的新的葡萄品种,这样或许会有惊喜。

另外,如果有机会去酒庄,那么一定要去,现场感知葡萄酒的制造过程和酿造后的酒,这会是绝妙的体验。

值得一提的是,如果你对葡萄酒一无所知,那么尽量去专业的酒窖选酒,这样会避免买到假酒或者以次充好的酒,还有就是要多品尝。