

百酒百科 | Encyclopedia 葡萄酒中这些常见的“花香”你知道多少?

对于大多数喜欢饮用红酒的亲们而言,在葡萄酒里挖掘一些玫瑰花、紫罗兰以及茉莉花等花香是一件让人无比兴奋的事情。

★葡萄酒中的花香从何而来? 绝大多数人都会以为葡萄酒中的花香是来自葡萄园里面那些美丽的花儿,而周围的葡萄树能够从这共同的风土中捕捉一些元素并且将其传递到结出的果实里面。

★葡萄酒中常见的花香有哪些? 葡萄酒中花香的分类其实与果香分类很像相似,一般的情况下,我们可以在白葡萄酒中找到白花的香气,但是红葡萄酒中带来的香气大多都是由多种不同颜色的花朵混合而成的香气。

★葡萄酒中的花香要到哪里找? 一般情况下,相对于内陆的地区而言,沿海地区生产的葡萄酒会拥有更多的花香。

★如何感知葡萄酒中的花香? 在日常生活中,大部分的花香是通过嗅觉与味觉的共同作用下感受到。

★波尔多多左岸与右岸:两者有何不同? 波尔多多无疑是世界上最有名的葡萄酒产区,拉菲(Lafite)、木桐(Mouton)等顶级名庄更是葡萄酒界天皇巨星一般的存在。

波尔多多左岸与右岸:两者有何不同?

酒生活

波尔多多无疑是世界上最有名的葡萄酒产区,拉菲(Lafite)、木桐(Mouton)等顶级名庄更是葡萄酒界天皇巨星一般的存在。

★左、右岸的划分 首先,我们需要了解一下波尔多的左岸与右岸到底是怎么划分开来的。

★土壤特点 历史上波尔多多左岸地区比较发达,因为交通比较方便,酒商大多集中在左岸活动。

★葡萄酒品种 波尔多多有6个法定红葡萄酒品种,分别是赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、美乐(Merlot)、品丽珠(Cabernet Franc)等。

★葡萄酒风格 由于葡萄品种的不同,左岸和右岸的葡萄酒在风格趋向上也有所不同。

★酒庄 由于1855列级(仅收录左岸名庄)广为人知,我们熟悉的许多波尔多多酒庄大多位于左岸。

白酒也有“五度”品格

酒游记

古今中外,人们对“品格”的解读基本一致:品性与格调。品,指品性,是一种等级的分类;格,指格调,也与层次相关。



在中国,酿酒的最高境界是什么?如何酿造出一瓶高品格的好酒呢?基于此,在中国白酒界,我们首次提出了“五度品格说”——即“天度,地度,首度,高度,爽度”。

在中国,酿酒的最高境界是什么?如何酿造出一瓶高品格的好酒呢?基于此,在中国白酒界,我们首次提出了“五度品格说”——即“天度,地度,首度,高度,爽度”。

1、天度,指“天度节气” 做“好酒”的第一条原则就是,顺天应时,天

度酒性,酒应时令,既有“天道坚守”之意,也有“抓住机遇”之意。

2、地度,指“地度生态” 酿酒实践表明,对酿酒地理的选择,很大

程度上是对酿酒微生物群落和一种酿酒方式的选择。

3、首度,指“首度香型” 中国白酒的“香型概念”是汾酒发现并首创的,并在1979年“第三届全国评酒会”上,首次应用到“色、香、味、格”的评酒标准体系

餐厅的好酒单是什么样子的?

Table comparing wine prices at retail vs restaurant. Retail: 酒庄收取 \$5, 你支付 \$13. Restaurant: 酒庄收取 \$5, 你支付 \$30.

程亚利

在餐厅看酒单选酒是件让人头疼的事。怎么才能展现自己的葡萄酒知识,而又不显得过于张扬?

1、合理的加价 餐厅里的酒卖得比零售的贵,多数人都可以理解的,毕竟盈利是餐厅售酒的一大目的。

从客人的角度来说,如果你认识酒单上的酒,并且知道它大概值多少钱,便能通过比价来判断出这家餐厅究竟有没有诚意让你愉快地喝酒。

都会乐意选择一款稍贵的好酒,或是尝试一下从未用过的餐厅特色酒款。

2、提供按杯售卖的葡萄酒 喝葡萄酒的人里有和客户谈生意的、和家人朋友聚会的、和对象约会的……还有吗?当然是有的,许多人,例如今年11月还将继续过节的单身贵族们可能有话想说——“我就是想静静地喝一杯酒。”

在安静而整洁的环境里享用精致的菜肴,小酌一杯好酒,美美地离去,也许这才是一个爱酒之人的日常追求吧。

3、餐酒相配是硬道理

罗列着各种名酒的酒单可以使餐厅显得高大上,但不一定会得到客人的赞赏。

几坛泡酒等客来

本刊特约撰稿 汤云明

我国的酒文化源远流长,几千年来,高兴了要喝酒,愁苦了也要喝酒;喜事要喝酒,丧事也要喝酒。

对于对酒的崇尚和钟爱,除了直接喝酿造出来的高度白酒以外,也衍生出了繁多的药酒、果酒、啤酒、米酒、泡酒等家族成员。

人们爱酒,又想变着花样的,各种各样的泡酒也就应运而生。常见的有药用及滋补类的人参、枸杞、鹿茸、红枣等。



区,只要是没有毒性,或者虽有小毒,但不会对人体造成明显伤害的东西,都会有人拿来泡酒喝。

有一次,到一位同事家做客,他请我们喝的居然是板栗酒,是用没有剥去外层棕色硬皮的板栗直接泡酒,泡出来的酒有些棕色,也有些板栗的味道。

人们喜欢泡酒,还很在意是谁泡的酒,小餐馆里的泡酒就很少有人喝,主要是餐馆里客流量大,泡酒要么换得很快,经常往酒缸里加白酒,这种泡酒不好喝,还有人戏称为“洗澡酒”。

布利(Chablis)的霞多丽(Chardonnay)。反之,在主打新鲜与自然的高级日料餐厅里,酒单若是清一色的年份波特(Vintage Port),即便这些酒的价格非常贴合餐厅的档次,相信大部分客人也都会选择喝茶而非喝酒。

除此之外,当地菜配当地酒也不失为稳妥之策。各地的人在生活中摸索出来的搭配方式虽然不一定符合每个人的口味,但总归不会产生不和谐的感觉。

4、丰富的选择

单一产区的单一酒款喝多了总是无趣的,菜品风格多样的餐厅可以尽量丰富酒款选择,而即便是食物种类单一的餐厅,也能够通过提供可替代的酒款来增加酒款种类的多样性。

熟悉的口感中带着些许新鲜感,常常会乐意去追求新花样的人们感觉到一丝欣喜。

5、提供配餐建议

即便是对葡萄酒行家来说,酒单上的配餐建议也是非常实用的,在菜品和酒款种类丰富的餐厅尤为如此。

总的来说,餐厅的酒单不一定要有名酒加持,不一定要紧跟潮流,让葡萄酒与餐厅的美食相配,让葡萄酒升华餐厅的气氛,让客人体验到饮酒的快乐,这或许才是大家理想中酒单应有的样子。

中,在清香出现之前,中国白酒是没有“香型”这个说法的。酱、浓、兼、米等及后来自定的芝麻、凤香等11种,都是从清香演化分流而来。

4、高度,指“质量高度” 没有“质量标准”就没有评判原则,也没有发言权。

5、爽度,指“口感爽度” 中国白酒的口感,尤其“国际口感”,一直是一个见仁见智的话题,甚至一度成为敏感话题。

研究6000年中国酿酒史,不难发现,中国人一直秉承“五敬”之心态而酿酒——即对“天度”的敬畏,对“地度”的敬守,对“首度(首创)”的敬重,对“高度”的敬仰,对“爽度”的敬随。

只有长期行走在白酒行业,才能触摸到“五度”的博大精深和极致魅力;只有不断洞察到“世界上唯一采用生态发酵工艺酒种”的特殊奥秘,才能妙悟出“五度”的真谛。



新加坡研制出一款玻璃杯让人喝水感觉像喝酒

陈大志

近日,新加坡国立大学的 Nimesha Ranasinghe 教授及其团队制作一款名为 Vocktail(虚拟鸡尾酒 Virtualcocktail 的简称)的玻璃杯。

具体来说,我们可以通过三种操作方法来“麻痹”自己:玻璃杯的杯身中装有LED(发光二极管),你可以通过调整颜色来改变投影在饮料上的RGB光。

简单概括一下的话就是骗骗眼、骗骗嘴、再骗鼻子,眼前的水就是酒了!

此外,研究人员表示,用于控制口味的手机应用程序还能让饮酒者与其他人分享自己最喜爱的虚拟鸡尾酒食谱。

事实上,这不是 Ranasinghe 团队第一次制作虚拟饮料。他们之前还发明过一种通过改变颜色和嵌入电极材料来欺骗人们味蕾的数字柠檬水。

团队采用 RGB 颜色传感器和酸碱度传感器获取了新鲜柠檬水的颜色和酸度,之后把这些数据输入了一个装满水的特制玻璃杯中。

研究人员随后招募了13名志愿者来品尝真实的和虚拟的柠檬水,结果显示,虚拟柠檬水没有真实柠檬水酸。

类似 Vocktail 这样的设备未来可能成为终极 VR 体验的一个补充部分,因为在终极 VR 体验中,人类所有的感觉都是数字化的、虚拟的。比利时鲁汶大学(KUL)的教授 Adalberto Simeone 在看到这个杯子时给出了这样的评价:“Vocktail 未来可能会在人们体验虚拟酒吧社交时大受欢迎。”

《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!

价格 86 元/本(含邮资) 联系电话:13305585398 联系人:刘先生

Advertisement for 'Jiangshan Special Column' (江山专栏) featuring weekly poetry and a map of Zheng Rongfu's residence (郑荣福山居图). Includes a photo of the author and a list of poems.