

品鉴红葡萄酒的正确姿势

葡萄酒的世界博大精深，而红葡萄酒一直是其中的主角，其葡萄品种、混酿方式和风格类型数不胜数。自觉喝过不少葡萄酒的你真的知道面对一瓶红葡萄酒，要如何得其精髓吗？

1. 解读酒标

在我们开瓶之前，首先要做的是看看葡萄酒的正背标，从中找到有用的信息。了解一杯葡萄酒，产地是一个重要切入点。比如，一款酒是来自凉爽产区还是相对温暖的产区？一般来说，凉爽气候下产出的葡萄酒酒体更轻，如来自法国北部、德国、意大利北部和美国太平洋西北沿岸地带的葡萄酒；而产自温暖地区的葡萄酒通常拥有饱满的酒体、成熟的果味和浓郁的风味，例如阿根廷、加利福尼亚州(California)和法国南部这些地方的酒款。当然，这只是最基础的判断，如果对产区足够熟悉，我们还能从酒标上获得更多关于微气候、品种甚至酿造方式等方面的详细信息。

2. 选择酒杯

所谓工欲善其事，必先利其器，倒酒之前，还需要做的另一件事就是选择正确的酒杯。虽然说所有的红葡萄酒都最好使用杯肚较大、杯身圆润的红酒杯进行品鉴，不过我们还可以进一步细分：精致淡雅的红酒可以选择杯身较短的酒杯，让鼻子更接近酒液，感受其细腻、奔放型的红酒则可以选择杯身较长的杯子，给酒液更多的空间释放其浓郁的香气。

3. 善用嗅觉

在适当醒酒之后，我们就可以给自己斟上一杯了。但依然不要急于入口，先来感受一下杯中香气。将鼻子凑近杯口，深吸一口，看看能不能抓住以下三类香气：首先，我们能感受到的是酒中的果味，它是成熟的，还是偏活泼？是深沉、清新还是甜美？接下来，试着找出酒中酿酒过程中产生的香气，常见的有玫瑰、香草、胡椒和薄荷等。最后，如果一款酒经过橡木桶熟化，并有一定的陈年时间，还可以试着从酒中找找有没有类似烟熏、咖啡等烘烤的香气，或者是皮革、蘑菇等陈年演化出来的香气。

4. 品上一口

现在，我们终于可以得偿所愿，喝上一口了。不过千万别急着咽下去，用舌头搅动酒液使它充分接触口腔，从而感受其中的甜度、酸度、单宁以及风味，这样才能在闻香的基础上对葡萄酒有更全面的了解。然后我们终于可以咽下这口心心念念的美酒了，仔细体会它残留在口腔中的余味，这也是一款酒重要的组成部分。当然，如果是在品鉴会等需要品尝多款酒的场合，为了避免摄入过多酒精影响判断，我们也可以选择把酒吐掉，这对品鉴的影响其实微乎其微。

5. 尝试配餐

跟着上面的步骤一步步来，相信我们都能掌握品鉴红葡萄酒的正确方法，从而找到真正适合自己的那支酒。再然后，为了让我们的饮酒体验更美好，还可以尝试为美酒配上一款美食。我们可以试着用酒体轻盈的红酒搭配家禽肉，用酒体较重、风味浓郁的红酒搭配牛排和腌肉等食物，总之葡萄酒和食物的风味要能“和谐相处”。在食物搭配中，也有一些“刺头”属于比较难搭配的，如猪肝酱、球芽甘蓝和青豆等，这些食物在我们还没有充分掌握搭配技巧的时候，需要谨慎尝试。(Emma/文)



葡萄酒瓶的外形密码一眼看出是啥酒

对于葡萄酒初学者来说，如果不能马上掌握足够的葡萄酒知识，就可以通过葡萄酒瓶的外形来识别葡萄酒类型。

1. 高肩瓶(High Shoulder)

这是最普通的一种葡萄酒瓶，在法国波尔多(Bordeaux)尤其受欢迎。不论是用梅洛(Merlot)或赤霞珠(Cabernet Sauvignon)酿制的红葡萄酒，还是用长相粗思(Sauvignon Blanc)酿制的白葡萄酒，几乎都是用这种瓶子灌装的。

2. 斜肩瓶(Sloping Shoulder)

此种斜肩瓶通常用来盛装黑皮诺(Pinot Noir)、霞多丽(Chardonnay)、西拉(Syrah)和歌海娜(Grenache)葡萄酒。多数经橡木的白葡萄酒也采用此种酒瓶灌装。

3. 香槟或其他起泡葡萄酒

由于起泡葡萄酒的酒瓶内承受着7个标准大气压，所以，用来盛装起泡葡萄酒的酒瓶就会特别重。有些酒瓶的底部会有悬空槽，而有些则没有。

4. 各类型甜酒瓶

用来盛装甜酒的酒瓶一般都比较传统，而这类酒瓶比常规的干型葡萄酒瓶看起来要更华丽些。此外，酒商们通常还会通过其他方式来区分不同类型的甜酒。

5. 个性酒瓶

葡萄酒瓶的形状不像烈酒瓶那样多种多样或极具个性，所以，这类外形独特的酒瓶其实很少见到。实际上，从1906年开始到现在，葡萄酒瓶的外形设计在这一百多年的时间里并没有太大变化。(据搜狐)

根据不同场合选酒 葡萄酒送礼简易指南

现在越来越多的人在送礼时选择送葡萄酒。其实，送葡萄酒也是有一定讲究的。一起看看这份“葡萄酒送礼指南”，让你在应付不同场合时也能够游刃有余。

无论是赠予他人还是犒劳自己，葡萄酒都是送礼的绝佳选择。但需要注意的是，并没有哪一种葡萄酒能够适宜所有场合。因此，在你决定要以葡萄酒作为礼物赠予某人时，不妨先来查阅一下这份“送酒指南”，以便做出在那个场合中最佳的选择。

赠好友

若是赠予好友的话，3升的盒装葡萄酒会是个不错的选择。首先，同等量的4瓶葡萄酒相比，盒装葡萄酒不仅有便于携带的优点，而且占用空间更小；其次，盒装葡萄酒也没有被摔坏的风险，同时在开启饮用时也更加方便。尽管目前在大多数葡萄酒商店内，盒装葡萄酒仍不是主流的产品，但它最近的品质已然变得越来越高，种类也越来越丰富了。

参加晚宴

参加晚宴时带上一瓶红葡萄酒似乎已经成为了一项约定俗成的礼仪，但其实有时候白葡萄酒也能在晚宴上艳压群芳。诀窍在于，尝试一些只有行家才懂的美食。比如，你可以选择霞多丽(Chardonnay)或雷司令(Riesling)葡萄酒，但是最好是来自一些小众产区比如

无论是赠予他人还是犒劳自己，葡萄酒都是送礼的绝佳选择。但需要注意的是，并没有哪一种葡萄酒能够适宜所有场合。因此，在你决定要以葡萄酒作为礼物赠予某人时，不妨先来查阅一下这份“送酒指南”，以便做出在那个场合中最佳的选择。



圣克鲁斯山(Santa Cruz Mountains)的霞多丽或是澳大利亚克莱尔谷(Clare Valley)的雷司令。

给伴侣父母送礼

如果你平时有认真听另一半讲话，并了解他/她父母的情况，相信这个问题已经迎刃而解了。比如，她/他父母最喜欢的度假地点是托斯卡纳(Tuscany)，或者他们曾在波尔多(Bordeaux)待过一段时间，那么选择来自这两个产区的葡萄酒便是十分稳妥的选择。当你需要赠酒于另一半的父母时，黄金法则便是选择一款可以勾起他们往昔回忆的葡萄酒，如此，相信你不久便能得到他们的认可了。

晚来天欲雪，能饮一杯无？

■ 樱桃姐



“清洁工”。冬季食物一般比夏季更多肉食，油更重或辛辣，用餐时喝杯红酒，能促进胃肠蠕动，使积存在体内的有害物质大量排出。

冬季天气易诱发心脑血管疾病，葡萄酒能有效预防

人体在低温情况下会发生血管收缩，血流不畅的现象，进而导致心肌供血不足，造成心脏病突发。

红葡萄酒中含有大量酚类物质，这种强大的抗氧化剂不仅可以阻碍劣质胆固醇的氧化，而且可以减缓人体中血液凝结的速度，能有效地防止动脉硬化，且有效地降低心脏病

发作的机会，进而能更有效地预防心脏病。

冬季需要补“暖”，葡萄酒有助于人体“驱寒”

冬天喝葡萄酒可以刺激血液循环，能使人身体发热。冬天每天喝一小杯红酒，不仅能够让身体暖起来，还可以美容养颜。

而且红酒味甘酸而有，有润肺清燥、止咳化痰、养血生肌的作用，因此对冬天易发的喉干燥、痒痛、音哑、痰稠等均有良效。

冬季阴冷天气影响心情，葡萄酒是精神食补的良方

冬季阴气日盛而至极，阳气微弱而复萌。在冬季要顺应自然的变化，精神情志要安静自如，恬淡自若，使神气内收。由于冬季木枯草衰、万物凋零、阴雪纷纷，常会使人触景生情，抑郁不欢。

葡萄酒是让人们告别拘束，释放自我的良方，不管是朋友聚会、家人团圆、享受二人世界或独自小酌，都是热爱生活之人的必备之物。

流淌在酒中的悠悠情怀

■ 本刊特约撰稿 闫涛

每当嗅到酒的浓香时，我的脚步就再也迈不动了，于是我会停下奔走脚步，让自己的心进行短暂的休息。驻足停留的一刹那，我心中的潮水便开始泛滥，顺着那酒的醇香，我的那些关于酒的故事便汹涌澎湃地奔涌而来。一直以来，我都喜欢这种具有水的外形和火的性格的精灵，它总能在岁月的流淌中让我体味到人生的真情。

与习酒相逢是一次偶然，那次我参加一个朋友的聚会。席间喝的就是习酒，当初我并没有太感兴趣，因为一直以来我都以为白酒特别苦辣，苦辣得失去了品位，因此很长的一段时间里，我并不喜欢喝白酒。然而，我真正改变这种看法却已经是若干年之后了。这个若干年也就是那次的聚会。只见席间放着一瓶白酒，我简单地扫了一眼，酒瓶上写着“习酒”，我又看了一眼，那个酒的瓶子竟是如此的离奇，就像是一个坛子，这不仅让我想到古人使用坛子喝酒的情景，而浅黄色的外表却可以彰显它厚重的历史与文化，还没有品尝到它的滋味，我竟已经对它产生了浓厚的兴趣。我喝酒喜欢情调，而这个习酒的包装就已经在宴会上弥漫了一种高雅的氛围。顿时，我的心里就开始痒了，真的希望能立刻品尝一下，看看是不是徒有外表？

朋友终于开始倒酒了，我一直盯着他看，只见他将酒瓶的盖子轻轻一拧，顿时一缕幽香从瓶子的口喷洒出来，于是在我的面前弥漫成了一种淡雅的幽香，还没有品尝，可是我却已经开始为之陶醉，这究竟是怎样的一种酒呢？为什么会如此地让我痴迷？朋友给我倒了一杯，我早已经迫不及待。于是，轻轻地举起杯，慢慢地抿了一口，顿时我身体的每一个部位都被它所牵系，它就像是一位阔别多年的老友，见面的一刹那顿时将我拥抱。我沉浸在其中，忘记了时间的流淌，忘记了尘世的烦恼，忘记了一切一切，那种境界恐怕只有仙人才能够享用吧，可是我却实实在在的体味了一番。那次，我喝得很多，可是并没有不良反应，晕晕乎乎的感觉竟是如此的畅快，难怪古人对它那么钟情。从那一刻起，我知道自己的心已经被习酒所征服。

以后的日子里，每当喝酒的时候，我自然就会想起那次刻骨铭心的经历。每次参加宴会，我都会特意留心看看是不是习酒，如果是习酒，那么我的心情立刻就会兴奋，一种快乐与满足就会暗暗地在心中涌动。如果喝的不是习酒，我的心情立刻就会打了折扣。所以，在那些由我决定喝什么酒的时候，我都会脱口而出，喝习酒。渐渐地，我发现自己竟然如此地开始痴迷习酒。我不再喝啤酒，此刻，我觉得它的味道很淡，淡得让我感到厌烦。而习酒却是另

外一种滋味，它甘醇而又绵柔，醇香而不失高雅，所以我能够在品味中体察到深刻的人生哲理。在那些离家的日子里，思乡的钟声总会时常敲打我的夜晚，每当那个时候，我都会情不自禁地打开一瓶习酒，借着夜色，我让思绪尽情地纷飞，沉浸在习酒的醇香中，那些家乡的草木也就日渐清晰。于是，我有了一个惊人的发现，那就是习酒可以丈量我离家的距离和岁月，在我看来，它就是我想乡的一个情结。每当喝了习酒之后，我都会觉得自己简直就像是变了一个人似的。以往不敢做的事儿，如今竟然都有了勇气去做，以前办不成的事儿，在喝了习酒之后，也都能够办成。突然，我发现这习酒就是一种喜酒，喝它总能让我喜事不断。在与习酒相交往的几年时间里，我不仅收获了爱情，而且还收获了事业，可谓是爱情事业双丰收。如今，我已经走上领导岗位，每次出去应酬，我都喜欢用习酒来助兴。在我看来，它是天地间的圣灵，有它的陪伴，我的人生必定会变得异彩纷呈。

花开花落，云卷云舒，几十年的时间匆匆而过，如今我已经跨过而立的门槛正在向不惑大门进军。沧海桑田，物是人非，然而唯一不变的就是我对习酒的依恋之情。虽然如今的白酒有成百上千种，可是我依然眷恋着习酒，只因为在习酒中流淌着我悠悠不尽的绵长情怀……

牛寺沟之夜

——诗诗系列之三十五

冬月挂在树梢
冷辉撒满山尖
篝火渐旺
串起热腾腾的味道

围炉而坐的人们
带着新舍落成的欢喜
一壶老酒
在杯中醉倒

男人的话题
在牛寺沟的变化中憧憬
女人們的窃窃私语
映着火光跃上月亮

Champagne)，它既美观又好喝，定能虏获他/她的芳心。而若是与同事们庆祝工作纪念日，那就选择大瓶装(Magnum)的香槟吧。

庆祝里程碑式的事件

当你花费了大力气终于达成一项里程碑式的成就时，比如跑完一场马拉松或者出版了自己的第一部著作，最好的庆祝方式之一便是来上一瓶陈年潜力巨大的波尔多或纳帕谷(Napa Valley)经典风格红葡萄酒。

感谢老师、教练或者司机

送佳酿给老师、教练或者司机，起泡酒(Sparkling Wine)便是个不错的选择。全球范围内物美价廉的起泡酒选择颇多，比如加州(California)的起泡酒、西班牙的卡瓦(Cava)或是意大利的普罗赛克(Prosecco)。如果恰巧他们喜欢你赠予的起泡酒而想要自己购买，也不需要花费太多的金钱。

送葡萄酒极客

赠酒给这些葡萄酒极客当然得另辟蹊径，种植于火山土的葡萄酒酿出的酒款便是个不错的选择，比如来自西西里岛(Sicily)的马斯卡斯奈洛(Nerello Mascalese)定能让这些极客们眼前一亮。

犒劳自己

送酒给自己当然不能吝啬。如今，许多顶级葡萄酒都推出了375ml的半瓶装版本。因此，当下次你准备买酒犒劳自己时，不妨购买标准瓶的预算投入到一瓶更高品质的375ml瓶装葡萄酒上去。然后叫一份美味的披萨，斜靠在沙发上，配着美食美酒看一部你最喜欢的电影吧。(据红酒世界网)



高端白酒和低端白酒的四点区别

今年以来，高端白酒出现了一波涨价潮，而对于高端白酒与低端白酒，从经济学上讲，价值决定他们的价格。高端白酒为什么比低端白酒价格贵几十倍甚至几百倍呢？逢年过节，离不开喝酒；走亲访友，离不开送酒。……针对白酒的价格，上到几千元，下到几块钱，同样是酒，它们的区别究竟在哪里？甚至有人说，无论是多贵的酒，成本都在几十块钱？今天就来简单了解一下白酒高端和低端的区别是什么……

★酿造工艺的区别

从工艺上讲，高端白酒都是用纯粮酿造的，根据不同的香型特征，通过独特的工艺酿制而成，简单而言就是需经过长期的发酵，再经过高温蒸馏，这种酒酿造的时间久，成本价相对高。而很多低端白酒都是没有经过酿造，直接用食用性酒精经过精湛的勾兑技术进行调兑，这种勾兑方法成本比较低、效率高。

★储藏时间的不同

储藏工艺，高端白酒在贮存上陈酿的时间之久，大家都知道白酒越陈越香，好酒的关键都在于陈酿。像茅台储藏需5-10年甚至更高，而且白酒在储藏的时候酒精也有一定的散发，使酒基变少，甚至，在陈酿过程中会出现坛碎的现象。而那些低端白酒都是用食用性酒精进行勾兑的没有陈酿的价值，反而可能会出现越贮存酒越不好喝。

★包装成本的差异

人靠衣装马靠鞍。一些高端白酒的外包装十分华丽，都是通过专业人士精心开发设计，能勾引起人的购买欲望。更有一些名酒为了防止买家买到假酒，不惜代价地布置上防伪标识和一些隐蔽的防伪。为了控制成本，低端白酒大多数都是裸瓶装或者简易包装。

★品饮的身体反应

喝的时候感觉醇厚协调，舒适度高；而饮后反应上，自己的身体是不会骗人的，高端白酒饮用后一般都不会上头、不头痛、不口感等之类的现象，而低端白酒特别是很多低品质的酒喝后容易让人头疼、呕吐等现象。

所谓一分钱一分货，高端白酒与低端白酒价格相差的太多太多，而原因以上几点可以作为平时购买白酒的基本依据！(据中国酒业新闻)

《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！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释，从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

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

江山专栏
每周酒歌
Weekly oenopoetic

江
山
本
名
蒋
川
龙
，
现
供
职
于
四
川
省
南
充
市
嘉
陵
区
供
销
社
，
中
国
科
普
作
家
协
会
会
员
，
四
川
省
作
家
协
会
会
员
，
在
各
类
视
频
媒
体
发
表
文
章
多
篇
，
出
版
有
诗
集
《
与
梅
对
酌
》
。

甄州 金芮/摄影

观《五十年》
各级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对酌》。