

味蕾时间

吃货的快乐
一年四季!

本栏目由菜信商圈特约刊登



助力线下门店业绩倍增

挑花眼? 小晚带你探索葡萄酒的世界

葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催。在中国,葡萄酒从来不是一个陌生的词汇。随着90后酒水消费群体的崛起,除了预调酒、低度酒,不少年轻人也渐渐开始关注葡萄酒。

小晚就特别喜欢和三两好友聚在一起,小酌一杯,轻松又自在。但是葡萄酒小晚接触的并不多,要如何辨别一款葡萄酒是否物有所值?不同的葡萄酒搭配什么样的食物更合适?葡萄酒分为哪些品种?自己又适合喝哪一款?想到这些,小晚就很头大,为此小晚特意找来了一位葡萄酒行家——澳大利亚葡萄酒管理局授权的业内专家赵子鸥,特地向他讨教了一番。



扫描
二维码
看更多详情

2000多年前,葡萄酒经过丝绸之路传到中国。唐朝、元朝时,葡萄酒最为兴盛,也就有了“葡萄美酒夜光杯”这样的名句。到了清朝,情况急转直下,葡萄酒最终没落。而近现代,葡萄酒又在国内快速崛起。赵子鸥告诉小晚,中国目前是世界第五大葡萄酒消费国,越来越多的年轻人加入了葡萄酒消费大军。但我国目前的葡萄酒行业仍处在培育期,城镇人均消费葡萄酒0.7升/年,与世界人均6升多/年的消费量差距很大。

“目前老百姓选择的葡萄酒价位在80-100元、180-200元这两个区间的比较多。部分经济条件比较好的会购买200元以上的,但是家庭饮用时,很少有人选择300元以上价位的葡萄酒。”赵子鸥介绍,大部分消费者对于葡萄酒的品牌都不是很了解,以至于很多人仅能通过包装复杂度、酒标工艺、酒瓶重量这些非专业角度来选择葡萄酒。



如何挑选一款葡萄酒?

因为葡萄酒的酒体要购买后才能品尝到,而且品牌众多,就算是专业人士都不一定能快速分辨,所以对于消费者来说,最直接的判别方法就是看酒标所呈现出来的标识信息。

以澳大利亚葡萄酒为例,首先最主要的是看品牌,通过品牌可以了解酒庄的历史传承、评级、品质的定位。关注品牌不是一味地去追求大牌,有很多小品牌也有悠久的历史。

其次是看酒标的标识,其中有三点值得重点关注——三个85%原则。一是年份,酒标上标注的年份指的是葡萄采收年份,此款葡萄酒中至少85%的葡萄是在该年份采收才能做标注。二是葡萄产区,如果标示单一葡萄产区,则表示此款酒至少85%的葡萄原料是该产区所产;如果标示为混合,则至多标示3个葡萄产区。三是葡萄品种,法规并没有强制要求标示葡萄品种,但若标示则必须遵循以下规定:如果标示单一葡萄品种,则

代表此款酒至少85%的葡萄原料是该品种葡萄;如为混合,则至多标示5个品种,标示的品种葡萄总用量要超过此酒所用葡萄总量的95%,单一品种至少占5%;如标示3个品种,标示的品种葡萄总用量要超过此酒所用葡萄总量的85%,单一品种至少占20%。总结来说,酒标标注的信息越细致,越精确,葡萄酒的品质可能越好。



葡萄酒挑选 常见误区

酒瓶底部凹槽深度越深越好?

错。酒瓶底部的凹槽深浅是为了让试酒师在给客户倒酒时抓得更稳,与酒的品质没有直接关系。

用橡木塞的红酒比用螺旋盖的红酒品质好?

错。橡木塞分为纯天然、天然加合成、纯合成等十几种,使用橡木塞本身并不符合环保理念。所以,国外市面上有70%以上的葡萄酒都在使用螺旋盖。实验证明螺旋盖不仅更加环保,长期密封作用也比橡木塞好很多。用什么盖子和酒的品质没有直接关系。

以酒帽是否紧实作为依据来判断酒的品质。

错。这只是不同品牌生产过程中的一个小环节,也不能作为评判一款酒品质的标准。

以酒瓶重量厚度、酒标的工艺复杂度、包装是否精美判断酒的品质。

错。葡萄酒是具有一定历史文化底蕴的酒精性饮品,不同国家、不同产区、不同酒庄都会有自己的历史和特色,决不能简单地根据外包装来判断和评价,还是要多了解文化和历史,以及酒庄的发展演变。

葡萄酒的分类 有哪些?

葡萄酒可以按照酿制的葡萄品种分类为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、起泡酒、加强型酒。

红葡萄酒

由葡萄带皮发酵酿制而成的。一般浸皮的时间越长,颜色越深。年轻的红葡萄酒通常呈现深沉的紫红色或宝石红色。随着时间的增长,颜色会变浅。

白葡萄酒

采用白葡萄品种和红葡萄品种酿制。色泽可以划分为深浅程度不等的青黄色、柠檬黄色、金黄色、琥珀色和棕色。不同酿造工艺也会影响成酒的颜色。

桃红葡萄酒

桃红葡萄酒的颜色介于红葡萄酒与白葡萄酒之间,是由红葡萄品种经过短期浸渍发酵酿成的葡萄酒。与红葡萄酒相似,桃红葡萄酒浸渍时间越长,颜色也会越深。色泽从浅至深依次为樱花粉、桃红粉、芍药红、珊瑚红和樱桃红。

你适合什么样的葡萄酒?

当被问及什么样品牌的葡萄酒比较好时,赵子鸥解释,葡萄酒不能仅仅推荐品牌,应该根据口味偏好推荐对应的葡萄酒品种,具体选择哪一品牌则由消费者根据自己的预算再去细分选择。

比如,无锡人爱甜,可以试试莫斯卡托这个品种酿制的葡萄酒。如果喜欢稍淡一点的甜,可以选择白葡萄酒里面的长相思和雷司令。如果喜欢白葡萄酒但又不喜欢喝甜的,可以选择霞多丽这种以酸味为基础的白葡萄酒。对于喜欢吃火锅,重口味的人则推荐西拉、赤霞珠。如果喜欢饮食清淡,可以喝黑比诺。

经典的美食 与美酒搭配组合



最基本的原则就是:红酒配红肉,白酒配白肉。红肉可以指红烧鸭、红烧鹅、羊扒、乳鸽、椒盐虾蟹类、风干和烟熏肉类、香肠、红烧鱼、扣肉、东坡肉、肥叉烧等;白肉指鲍鱼、炒鱼球、蒸虾球、酿豆腐、卤水鹅肝、白斩鸡等,没有经过过于复杂烹任的菜品种。

其实,品酒本身就是一件开心的事情,希望大家不要被理论的东西太束缚。

(禾一)
本文图片由受访者提供