佳人佳酿共相随 酒不醉人人自醉

8月23—24日,枣庄日报社将举办2014中国·枣庄中秋酒水万人团购会暨汽车文化节

2014中国·枣庄中秋酒水万人团购会(白酒、红酒、饮料等)暨汽车文化节正在火热招商中……

酒水已经不仅仅是一种特殊的文化形式,也是我们生活中必不缺少的一部分。助兴少不了它,情调少不了它,生意少不了它,消愁少不了它。当佳酿偶遇佳人,两者相辅相成,是否又多了几分妩媚、几分高贵、几分雅致。2014中国·枣庄中秋酒水万人团购会暨汽车文化节将携手模特助阵,展示酒水魅力,邀您一起来品美酒佳酿,赏美酒丽人。

美酒、饮料的珍馐盛宴

随着人们生活水平的提高,饮食健康成为人们津津乐道的话题。吃好、喝好不仅是饭桌上的敬语,也是我们日常生活中对自身健康的一种保障。本次团购会聚集本市众多名店名企,倡导市民绿色消费,健康生活。

本次团购会以“揽尽酒业精英 荟萃名品名企”为主题,倡导绿色消费、放心消费、文明消费等观点,让消费者感受到热销酒水的“亲民风”,同时,也给经销商们提供一次展现品牌魅力的机会。

本次团购会是在酒水酷夏过后的一次重要盛会,恰逢中秋节点。团购会期间可为消费者推选出值得信赖的酒水,让消费者放心买、舒心喝。哪些酒水广受消费者追捧? 在这里,将会给您一个满意的答复。

让我们共同携手、迎接金秋酒水团购会的来临吧!

活动内容丰富 让您惊喜不断

本次团购会以白酒、红酒、饮料为主,以精彩节目助兴。记者为您细点一番,相信您一定喜欢。

1.健康饮品、酒水团购会。团购会的活动现场设立了酒水展区,各种酒水应有尽有,价格实惠,一定不要错过哦!

2.红酒丽人走台展示。专业模特在T台为酒水走秀展示,让您喝的每一款酒水都心中有数,买的安心,喝的放心。

3.酒水竞猜。爱喝酒的朋友可以在台上尽情地畅饮,可以猜酒水度数、年份等,获胜者更有机会获得精美礼品一份。

4.酒模大赛。活动面向社会各界征集酒水丽人,凡是形象好、气质佳,具有一定才艺的女性朋友均可报名参加。报名选手通过才艺展示、舞台走秀等方式进行角逐冠、亚、季军,针对获奖名次将获得不同奖励。有意向的美女赶快报名吧。报名者可将您的身高、三围、年龄、特长等基本内容以及一张近期照片以表格形式发到邮箱:zzrsjs@126.com

5.现场举行万人健康绿色签名等活动。

6.本次团购会将评出系列奖项,如:最受消费者喜爱的酒水、广受消费者热衷的名店、最值得消费者放心的酒水、最受消费者信赖的酒水经销商、枣庄酒业功勋人物等。

7、邀请业内专家、知名人士探讨酒水行业的突围之路、发展方向、创新理念等。

8.活动期间还将举行酒水团购会。由于恰逢中秋节点、又紧接十一黄金时期,喜庆用品是本年的重头戏。大众品牌广受推崇,举办本次万人团购会必将拉动酒水销量,提高酒水知名度。

能让消费者信得过 就来报名参与

本次团购会有美酒、靓车、还有佳人,是一场视觉的绝美盛宴,知名人士、热销品牌纷纷亮相,展示、购销、文化演艺,名家讲座,各种精彩不容错过。

本次博览会亮点多多,更有强势媒体助阵,诸多知名品牌参与其中,将是一场美轮美奂的视觉享受,也是一场品美酒、购健康、观演出的难得盛典。

如果你的产品质量好,安全、健康、有保障,消费者信得过,就赶紧报名参与本次活动吧!

有机酿造:葡萄酒界的自我救赎?

农药残留? 没错,除了每日必食的瓜果蔬菜,葡萄酒中也有类似看起来让人恐慌的成分,这一点即使是在业界名声卓越的法国葡萄酒也未能幸免。还有更加骇人听闻的,在葡萄酒专家研究测试的300款法国葡萄酒中,人们发现90%都有杀虫剂等葡萄园化学用品残留。尽管每种分子含量都在毒性水平以下,但是对累积效应和相互反应的研究少得让人担忧。“我们可不想让自己沦为这场葡萄酒农药残留事件的小白鼠。”于是谨慎的消费者们开始把目光投向他们并不熟悉的一块领域,有机葡萄酒。

早在上世纪40年代,一场“绿色革命”萌生了一个现在看来很时髦的词汇——有机。如今,我们身边已经充斥着诸如有机蔬菜、有机水果、有机谷物类的拥有更好滋味以及更健康肌理的产品。但是有机葡萄酒则不然,当这个名词与葡萄酒扯上关系后,事情就变得错综复杂了。要理清整件事情的头绪,必须首先回到什么是有机葡萄酒这一根本问题上。事实上,在不同的葡萄酒生产国人们对于有机葡萄酒的规定都有差别,而在生产过程中不断修正的有机葡萄酒法案也使得一般消费者难以看清其全貌。但无论怎样,禁止或者只在必要时使用化学合成的制剂,保护生物多样性、土壤生命力和结构,保证了酿酒人和消费者的健康是全世界有机酿造者所必须遵守的基本准则。

在这一方面,包括新西兰、智利、美国在内的新世界葡萄酒生产国远远走在了旧世界酿酒国的前头。智利有着得天独厚的有机环境,当地的酒庄不仅在葡萄园中实行有机管理,通过增加生物的多样性来保证葡萄园生态系统的完整,还通过大自然的力量,巧妙结合酒厂周边的光能、风能、太阳能与地心引力等自然条件,最大程度地降低酒厂的额外能源消耗。新西兰所信奉的是比有机概念更为宽泛的可持续发展理念,同样将种植环境作为一个整体来考量及监督,包括生物多样性、土壤、水分和空气、能源、虫害抗药性等,允许使用人工制剂,但要求不能或产生最少的化学残留。“可持续种植是一个良好的习惯,只有土壤、环境、生物群落一切都变得健康和谐的时候,葡萄才能最大限度地汲取天地的精华。”新西兰新玛利庄园酿酒师赛门·菲尔对于可持续种植的认同感很容易让人联想到有机种植的另一个门类,生物动力法。“将塞满牛粪的牛角与马蹄埋入土壤,取昆虫及植物的尸体混合哺乳动物或鸟类脖颈的皮肤焚化后灰撒大地,观天象以谋,察日月而动……”这些听起来无比玄奥的讲求宇宙能量,自然平衡法则的生物动力法无疑让本来就复杂多样的有机种植变得神秘莫测。譬如,智利的拉博丝特酒庄,葡萄的种植、施肥、浇水、剪枝、换桶等各个环节的时间点都遵循着月球的运行轨迹;为了让葡萄这种水性的植物结出好的果实,德国维特曼酒庄则在葡萄园里种植一些火性和辛辣的植物与之相平衡,比如姜、大蒜或是一些带刺的植物。

然而让有机种植变得错综复杂的也不全是这些难以理清的概念以及各类流派分支。而是像诸多葡萄酒大师所担忧的那样,有机种植究竟能否拥有更加完美的口感,真正能做到忠实表达风土特色。“相较于一味迎合市场的人工矫饰的口感,这些怀揣理想主义的有机酒农们在酿酒过程中走向了‘毫不干预’的另一个极端。殊不知,看似‘天然’的发酵现象实则满布陷阱,譬如在众多天然酵母当中,Brettanomyces Bruxellensis可谓是天然中之天然,但是它会吃掉其它酵母并污染葡萄酒,其类似马圈的异味足以让葡萄自身、土地与年份带来的风味无处可寻,唯一的解决方法便是加入少量的二氧化硫。”法国著名酒评人米歇尔·贝丹与提耶希·德索夫曾在报道中批判了部分有机葡萄酒农在毫无根据的偏见中背离了自己声称所追求的‘纯正风土的表达’。那些被酵母污染的马厩味以及一旦过了短暂保鲜期便会出现的醋酸味,成了不少有机葡萄酒的味觉软肋,虽然自欺欺人的消费者执拗地认为,“尽管它们不好喝,但是至少喝不坏身体”。

这是包括有机葡萄酒农的拥趸在内的葡萄酒从业者极不愿意看到的一幕,亦让消费者从对有机葡萄酒的盲目崇拜中逐渐清醒了过来。尽管酿酒人的初衷是可敬的,然而有机认证绝对不能与品质认证划上等号,而解决问题的方式亦非简单粗暴的一蹴而就。至于当下,爱酒人到底该喝哪种酒,答案只有一个,符合自己味蕾偏好的好酒。毕竟偶或为之的饮酒享乐还是不要那么严肃、较真才好。

酒水知识

何谓起泡酒?

起泡酒其实是指起泡葡萄酒。葡萄酒按照二氧化碳的压力可以分为静止葡萄酒和起泡葡萄酒,在20℃时,酒中二氧化碳压力低于0.5巴(bar)的葡萄酒称为静止葡萄酒,等于或者高于0.5巴(bar)的葡萄酒称为起泡葡萄酒。起泡酒按照原产地和酿酒材料、方法的不同可以分为不同的类型,其中最著名的是法国香槟(Champagne)、西班牙卡瓦(Cava)和意大利阿斯蒂(Asti)等。

何谓香槟?

香槟是一种特殊的起泡酒。根据法国香槟原产地保护制度,只有在法国香槟产区,选用指定的葡萄品种,即霞多丽(Chardonnay)、黑皮诺(Pinot Noir)和莫尼耶皮诺(Pinot Meunier),根据指定的生产方法和流程所酿造出来的起泡酒,才可标注为香槟(Champagne)。

起泡酒与静止葡萄酒的差别

1. 起泡酒所用的酿酒葡萄的采收时间较早,高酸低糖;

2. 起泡酒经过了两次发酵,第一次发酵是为了产生酒精,第二次发酵是为了产生泡泡。

起泡酒的品鉴

1. 摇杯:与品尝静止葡萄酒不一样,品尝起泡酒并不需要摇晃酒杯。因为起泡酒的香气会随着泡泡逐渐地散发出来。

2. 香气:起泡酒的味道包括绿色水果、柑橘类水果和花香等,甚至还会发展出酵母味。酵母味闻起来像面包团或者新鲜的烘烤蛋糕的味道。这种味道就是由酵母贡献出来的,能使葡萄酒的风味更具结构感和复杂性,继而带出奶油般的口感。

3. 甜度:舌尖上的味蕾能充分的感受到起泡酒的甜度。起泡酒根据酒中糖分的残留量,可以分为以下种类:自然干(Brut Nature)、超天然(Extra Brut)、天然(Brut)、极干(Extra Dry)、干型(Dry)、半干(Demi-Sec)和甜型(Doux)。

4. 余味:起泡酒的余味中一般带有奶油味,这种味道是由酵母在酒里自然溶解而来的。此外有些起泡酒在喝下之后口腔中还会留有花果香。