

如何理解葡萄酒的性价比



一款葡萄酒。

2、葡萄酒的营养价值:不同款的葡萄酒,或大同小异,或大相径庭。不管怎样,每一款的葡萄酒之间的营养价值都存在或多或少的差异。例如:相对于红葡萄酒而言,白葡萄酒对防癌并没有多大的作用。因为癌症的抵抗性主要取决于葡萄酒中的白藜芦醇含量,所以白藜芦醇丰富的一方对癌症起到有效的抵抗作用。由于葡萄皮中含有白藜芦醇,且白葡萄在使用红葡萄进行酿造时,往往采用去皮酿造,促使白藜芦醇流失而含量过少,白葡萄在抗癌性能上并没有多大的作用。另外,红葡萄酒中还含有丰富的单宁酸和较多的抗氧化剂,分别具有蛀牙和老年痴呆的预防作用。尽管如此,这也不能代表着红葡萄酒的商品性能就比白葡萄酒的要高,这还要取决于消费者对营养成分的需求。所以,消费者需要对葡萄酒要有较为深入的了解,在选购高性价比的葡萄酒是方能游刃有余。

3、葡萄酒的附加值:葡萄酒的附加值主要有附加服务、附加赠品(如启瓶器等)以及精美的包装等。如果有两款价格相同,性能值相差不大的葡萄酒,那么就有额外附加值的一款葡萄酒,在消费者选购时会体现出更大的优势。当然,其性价比也会比另外一款葡萄酒稍高。当然,葡萄酒的附加值还表现在各个酒庄的历史、文化、品味以及格调等方面。不同的葡萄酒爱好者对不同酒庄的历史文化也会有着不同的兴趣面,所以可能会对某一酒庄的葡萄酒具有滴定的忠诚度。消费者在对两款葡萄酒进行抉择时,往往会倾向于忠诚度较高的一款葡萄酒。当然如果这两款葡萄酒的忠诚度相当,那么就会从附加服务、附加赠品以及包装的精美程度进行考虑了。

对于葡萄酒的性价比的理解,大部分的消费者对葡萄酒的知识文化的理解有限,导致在某种程度上具有很大的误导。也许,消费者普遍认为,葡萄酒的性价比等于价格。对于这种误导,主要由于葡萄酒的包装和等级所引起的。葡萄酒的包装越精美,越炫目,价格就越高,并不代表着这款葡萄酒的质量就会很高。同样,葡萄酒的AOC等级之间的差距很大,30到3000元之间的都在这个等级内。便宜价格加上AOC等级的葡萄酒,或许会让人觉得很值得购买。然而,就算是高价值的AOC等级的葡萄酒,也不等于它的性价比高。葡萄酒的性价比总是飘忽不定,或许只有你真正地了解更多的葡萄酒文化和知识后,才能在众多葡萄酒中选购出属于你的一款物美价廉的高性价比葡萄酒吧。

酒水资讯

中葡酒业扎根品质 打造产区风格



9月22日,由中共玛纳斯县委员会、玛纳斯县人民政府主办,中信国安葡萄酒业股份有限公司(以下简称:中葡酒业,股票代码:600084)承办的“2015年丝绸之路新疆葡萄酒暨玛纳斯酿酒葡萄产区研讨会”在新疆玛纳斯举办,中国酒业协会、中国食品工业协会葡萄酒专家委员会、中国食品发酵工业研究院、新疆天山北麓葡萄酒产业协会、中国农业大学的专家、葡萄酒企业、酿酒葡萄种植户汇聚一堂,共同探讨葡萄酒产业的发展之路。

丝绸之路上的新疆自古就是优质葡萄酒的产区,而玛纳斯作为新疆的“葡萄酒城”,素有“中国优质酿酒葡萄之乡”的美誉——新疆作为丝绸之路经济带上的重要区域,如何在新形势下顺应市场及政策发展趋势,更好地发挥新疆葡萄酒的资源优势,打造玛纳斯小产区葡萄酒的特色风格,开创当地葡萄酒产业的全新发展模式,成为此次会议研讨的核心话题。

亮点一:碧玉琼浆玛纳斯打造小产区名片

“产区决定风格”向来是葡萄酒行业的金科玉律,越是风格强烈的葡萄酒产品,其产区特点越明显,这就是国际通行的“小产区”概念。将新疆天山北麓玛纳斯打造成为代表中国乃至亚洲的“小产区名片”是本次研讨会的第一大亮点。

在研讨会上,新疆玛纳斯县县长丁彦明首先做了玛纳斯酿酒葡萄小产区的信息介绍,玛纳斯拥有得天独厚的酿酒葡萄种植基地,现有酿酒葡萄种植面积达6万亩,是中国酿酒葡萄种植的一个重要基地,经过长期对玛纳斯酿酒葡萄种植与葡萄酒酿造技术的研究,玛纳斯小产区所产葡萄酒被业内广泛认可。中国农业大学教授段长青表示,玛纳斯产区葡萄酒酒体厚重,果香适中,口感细腻——气候风土上的独一无二造就了葡萄酒特殊的风格,这是玛纳斯葡萄酒在未来占有一席之地之根本。

亮点二:与消费者沟通 中国葡萄酒要“三去”

随着“大力发展新疆葡萄酒产业”被列入2015年自治区经济工作报告中,全面推动新疆葡萄酒产业发展也已开始步入新阶段,带来了市场与政策支持的双重契机,但同时中国葡萄酒产业也面临着严峻的挑战,宏观经济下行,进口葡萄酒的增长迅速,为国产葡萄酒带来不小的冲击。

中国酒业协会葡萄酒分会秘书长王祖明表示,“中国葡萄酒企业要多与消费者沟通,不仅要有好品质,更要实惠的价格,沟通去中间化、产品去神秘化、价格去杠杆化。”他表示,葡萄酒作为舶来品,中国消费者没有天然接受葡萄酒的基因,这需要我们从产品、文化、饮用常识上系统地进行市场教育。在产品推广上,要将产区和产品作为不可分割的两大块进行推广。

亮点三:酒庄与品牌结合发展 新疆葡萄酒发展可期

玛纳斯县委书记苏建国表示:“以中葡酒业为龙头,走小产区品牌酒庄相结合的发展路径,形成以工业化生产为主,酒庄为辅的发展路径,把现代农业和现代文化,牢牢地结合到一块,产业的布局到产业人才的聚集,到配套的政策,以及文化的这种宣传和推介,要形成一个完整的体系,来加以整体推进,才能最终把新疆做成真正的世界级的葡萄酒产区。”

“消费者对食品质量的要求在不断提升,葡萄酒特色与安全课题怎么做、真实性怎么做,都需要我们在产区中认真扎实地做功课。”中葡酒业副董事长、总经理苏斌告诉记者,“品牌的背后是品质,品质的背后是品德,扎扎实实将葡萄种好,酒酿好是葡萄酒真实性、安全性的展现,根基于品质,小产区风土特性才有意义。我们将在政府的带领下,做推进葡萄酒小产区发展的倡导者和践行者,为新疆葡萄酒产业发展贡献自己的力量。”

新手如何挑选一瓶合适自己的红酒?

对于一般人来说,刚开始喝红葡萄酒可能不大习惯,因为红葡萄酒是葡萄连皮带籽一块发酵酿造的,单宁含量比较高,所以尝起来口感会比较涩,会造成不愉悦的品尝体验。因此,作为新手来说,如何挑选红葡萄酒以及如何饮用红葡萄酒就显得尤为重要。

作为入门级的葡萄酒爱好者来说,口感柔顺、简单易饮的红葡萄酒可能更适合。因此,我们可以选择从酒体轻盈的红葡萄酒着手。

1. 酒体轻盈的红葡萄酒

在众多酒体轻、单宁低的红葡萄酒中,黑皮诺(Pinot Noir)是最简单易饮的葡萄酒之一。它的风味变化多端,既有覆盆子的香甜果味,又有可乐的清爽微甜。你既可以单独饮用,又可以搭配蘑菇、南瓜、茄子等多种果蔬,还可以搭配鲑鱼。此外,搭配巧克力、牛奶等都是非常不错的选择,非常的美味。

给新手建议的另一款简单易饮的红葡萄酒是歌海娜(Granache)葡萄酒。歌海娜主要产自于西班牙和法国南部,用该葡萄品种酿造的酒散发着橙子的迷人香气,浓郁的樱桃风味,适宜搭配墨西哥菜,比如说墨西哥芝士烤饼、乳酪玉米烤饼、鸡肉饼等

另外一些清爽的、冒泡的红葡萄酒也是不错的选择。比如说果味浓郁的博若莱新酒(Beaujolais Nouveau),它是由100%的佳美娜(Gamay)酿造,在每年的11月份的第三个星期四进行发售。它的特点是酒体轻盈,酸度较低,是一款简单易饮型葡萄酒,建议立即饮用,因为该酒不适宜陈年。另一种果味明显的是蓝布鲁斯科(Lambrusco),它产自于意大利,是一款带泡的红葡萄酒。它有干型和甜型两种不同的葡萄酒类型。一般情况下,干型蓝布鲁斯科适合搭配意大利面、帕尔马乳酪,甜型蓝布鲁斯科适合搭配甜点。这两款果味突出的红葡萄酒最佳试饮温度均在10摄氏度左右。

2. 酒体饱满的红葡萄酒

喝多了轻酒体的红葡萄酒,是不是也想尝试一下风格不一样的葡萄酒类型呢?那么,我们就可以入手加州的仙粉黛(Zinfande)了。仙粉黛是一款中度酒体的红葡萄酒,它带有浓郁的覆盆子风味,余味中蕴藏着巧克力的风味,非常适合搭配披萨和非力牛排。

西拉(Syrah),也被称作设拉子,原产自澳大利亚。该款红葡萄酒酒体丰满,它带有明显的胡椒味。除此之外,还带有浓郁的黑莓酱风味,余味中蕴藏着咖啡的香味。它适宜搭配火鸡,是感恩节晚餐的最佳选择。

此外,赤霞珠(Cabernet Sauvignon)也是一款酒体丰满、风味浓郁的大酒。它散发着黑莓、香草的香气,还蕴藏着一丝烟草的气息,口味丰富,层次复杂。单独饮用口感最佳,同时也可以搭配炖菜以及烤肉等这些比较重口味的菜肴。

3. 选酒法则

我们在选酒时,需要考虑的是该酒是单独饮用呢,还是用餐配酒。如果是用餐配酒的话,葡萄酒的选择取决于食物的风味,如果是重口味的菜肴,那么,我们应该选择酒体稍重的葡萄酒。反之,如果是口味清淡的菜肴,我们则应该选择酒体轻盈的葡萄酒。在餐酒搭配时,只有两者的风格和谐统一,才能相得益彰,衬托出各自的美味。

此外,一款酒的香味特征也是帮助我们选酒一大关键因素。酒标上的香气描述有助于你建立对酒的整体印象,从而满足你对该酒的期待。如果你喜欢草莓、巧克力,那么选择一款带有草莓和巧克力香气的葡萄酒就是一个不错的选择。

