

端起酒杯 你真的会喝酒?



酒的出现,为生活增添了很多情趣。饮酒所带来的兴奋和愉悦,那是任何一种食品饮料所无法比拟的。唐人张籍一首诗:“不用积金著青天,不用服药求神仙。但愿园里花长好,一生饮酒花前老。”写得是如此激动人心。或许我们都喜欢喝酒,但怎样才算会喝酒,这里面恐怕还真有学问。

喝酒,一定要根据自身体质

酒量大小,在很大程度上取决于先天因素,当然,后天的饮酒磨练也有一定的影响,但酒量绝不是肌肉组织,不能依靠锻炼来扩充。凡是有意磨练酒量的人,最终都会对身体造成伤害。为此,喝酒的人必须熟知个体耐酒能力,不是所有的人都能适应酒。很多人从喝酒中获得乐趣,但也有很多人在喝酒中损害了健康。有耐酒能力的人可以常喝酒,耐酒体质不佳的人,千万不要多喝酒。

会喝酒的最高境界,是在众人饮酒的时候,不但能够飞觞传筹,让大家畅饮尽兴,还要学会观察每个人的耐酒体质,分辨出谁能喝酒而有保留,谁不能喝酒却在强跟众人,只有这样,你才能够因人而异,把酒深浅。

会喝酒先要把握“质”

酒是有品质的。品质优良的酒,酝酿长久,芳香醇厚,无

论风味如何,总能人体通融,让人饮后生成美妙感觉。品质低差的酒,粗制滥造,寡味淡薄,饮后不但没有任何舒适的感觉,还会损伤身体。一般说来,名酒的品质都很高,如茅台、五粮液、郎酒等等。但真正优质的酒,还是那些早年酿造、存放老熟的酒,目前批量化生产的低度酒,品质都无法保证。

真正会喝酒的人,一口所尝,即能识其品类,辨其优劣,知其酒度,论其高下。所以,喝酒一定要学会品酒,在品酒过程中慢慢享受酒的内涵与醇厚。一口而下,一杯而干,看似痛快,但却失去了饮酒的很多感知。

人家请你去喝酒,有时候你并不能选择最适合你的酒,那最好先慢慢喝,每口都减量,这样既可以琢磨酒的品质,也可以缓慢适应酒的力度,减低酒的负面反应。

会喝酒还要把握“量”

无论什么样的酒,喝多了都会伤人,适量而止就是最好的把握。孔子说过:“唯酒无量,不及乱。”意思是说,喝酒没有太多的限制,只要你清醒就好。

酒场上,酒桌左右,举杯前后,喝酒的人形态各异,劝酒的人轮番轮流,一杯相属成知己,何必平生是故人。在这种时候,最难把握的就是“量”。会喝酒的人,可以采用各种方法来把握酒量,但最好不要推三阻四,自己干干脆脆去喝,反而把难题抛给了对方,控制了饮酒的“量”。

如果酒场上难以避免多喝,就必须在吃菜时有选择了,要尽量挑拣那些能够化解酒精的菜肴。最好多吃凉拌菜,间歌吃点甜食,少吃难以消化的食物。有些菜肴能帮助酒精排出,比如说藕、荸荠、萝卜、黄瓜之类清凉蔬菜,加糖、醋一拌,都有缓解作用。如果饮酒之后多吃点西瓜,多排尿,也有益处。

让喝酒成为乐趣,别让喝酒成为负担

会喝酒者,最重要的是喝出乐趣,而不是喝出痛苦。要做到这一点,就必须喝酒讲科学、重理性,适量饮酒,增进健康。俗话说:少喝酒,喝好酒,碰上劣酒不喝酒;心情好,畅饮酒,身体差,躲开酒,空腹最好别喝酒。我们一定要提倡健康的饮酒模式,让高尚的审美情趣来伴随饮酒全过程,让美酒真正成为人生的美好伴侣。

葡萄酒已斟杯,酒杯里呈现出暖昧的深红,散发出淡淡地果实及胡椒气味。不少品尝者表示丹宁适中,酸性柔和,喝完后,口齿间仍旧保持着余香,回味无穷,雷臣窖藏红葡萄酒紧随其后,入杯时,散发出烟草的气味,入口后有香料、黑醋栗的味道,据了解,这款酒尽显赤霞珠的特性,好似更受男同志的欢迎,不少男嘉宾对此款酒赞不绝口。最后一款是巴加美2011年,清新的橡木香入人沉醉,圆润的丹宁,浓郁的红色水果味令表现不俗。可谓是此次品鉴会的点睛之笔。据了解,近几年,巴加美的质量维持在一个优秀、稳定的水平,适中的层次感和余韵,广受消费者的青睐。

时间在不知不觉中过去,活动也渐入尾声。一位嘉宾不舍地说道:“骏德酒业的每次红酒品鉴,都充满着惊喜,每次红酒品鉴,都充满着视觉与味觉的双重享受,好酒总是回味无穷,好酒总是唇齿留香。”

骏德酒业的王总也表示,我们多次组织了红酒品鉴会,也认识了众多志同道合的朋友,红酒给予了我们探讨与交流的平台,也为我们指明了今后的发展方向,希望越来越多的爱酒人士参与我们的活动,给我们提出宝贵的意见。 安卿超 马帅



法国杜夫集团葡萄酒品鉴会圆满落幕



12月14日,法国杜夫集团葡萄酒品鉴会在骏德酒业浓情开启,众多红酒专业人士前来参加活动,法国杜夫集团少帅贾斯丁亲临现场,并对每一款品鉴酒进行了详细的讲解,让大家品味的时候,了解到葡萄酒的历史文化、葡萄的种植和葡萄酒酿造工艺……活动现场,气氛高雅而贵气十足,让在场的嘉宾深深地感觉到葡萄酒品鉴既是一门科学,也是一门艺术。

在现场,宾客们尽情享受各式精品糕点和饮品,聆听红葡萄酒优雅的文化。宾客们时而拿起玲珑曲线的酒杯细细把玩,时而品味着淡淡清香的名贵红酒,时而与周边志趣相投的友人轻松交谈,空气里萦绕着红酒的芬芳,眼眸中交流着对红酒的认可。

品鉴会上推荐出:杜夫一号波尔多白葡萄酒、杜夫一号波尔多红葡萄酒、贝尔拉图庄园红葡萄酒、雷臣窖藏红葡萄酒、巴加美2011年五款葡萄酒。首先品尝的是杜夫一号波尔多白葡萄酒,充满着清香气息,具有独特的个性,受到在场宾客的一致好评,紧接着,杜夫一号波尔多红葡萄酒倒入杯中,挂杯上留有一丝美丽的宝石红,一股果香气扑鼻而来,小抿一口,如丝般的酒体与丹宁结合在一起,美妙无比,一位美丽的女士,不忘再讨一杯。还未回过神,贝尔拉图庄园

喝葡萄酒为什么要选择不同的酒杯

喝葡萄酒为什么一定要用酒杯呢?为什么不能用茶杯、碗或者其他器皿来替代呢?中国红酒网曾经也有过这样的疑惑,那么酒杯对于葡萄酒而言,到底有什么重要的意义呢?

一、什么时候开始使用酒杯喝葡萄酒的?

关于应该采用何种容器来品尝葡萄酒,从古至今,全世界的人们一直都在讨论这个问题。经过无数次的调查和研究后,20世纪初期,葡萄酒专家们达成了一项共识:使用合适的酒杯品尝葡萄酒,是为了使葡萄酒的品质更好地表现出来。

牛津大学出版的《牛津伴侣》杂志(Oxford Companion)曾发表过以下观点:“在葡萄酒的世界里,那些纯粹主义者认为,酒杯对于葡萄酒而言具有特殊的存在意义,而且为自己心爱的葡萄酒收藏合适的酒杯是一件非常有趣的事情。”

二、为什么要闻酒香?

品尝葡萄酒跟品尝美食一样,一道色香味俱全的佳肴,我们会将其称之为美食。按照色香味的顺序,我们发现色和香排在味的前面。首先,你闻到了菜肴,才会对这道菜产生一

定的好感,进而有想要进食的欲望。

同样地,葡萄酒的香气也必定会影响品鉴者对一款酒的评价。因此,在品尝第一口葡萄酒之前,需要先对着酒杯深深地吸一口气,让葡萄酒的香气充满整个鼻腔,唤醒大脑的感知度,然后再品尝一口葡萄酒,让味蕾跟随嗅觉一起来感受葡萄酒的独特魅力。

三、为什么酒杯能让葡萄酒品尝起来更美味?

众所周知,酒杯其实就是一个玻璃或水晶制品,它本身并不会改变葡萄酒的任何风味。但与其他容器相比,盛在酒杯里的葡萄酒确实让我们有着切切实实不一样的感受。根据品尝葡萄酒的类型来选择合适的酒杯,能让葡萄酒的香气更加完美地表现出来。

比如,当我们在使用一个380毫升的红酒杯时,我们能感觉到葡萄酒会通过酒杯直接落在我们的舌头上,而不是落在舌头的两侧,这样的设计能让我们的舌头直接感觉到葡萄酒的“重量”以及浓郁的风味,而不是先感受到葡萄酒的酸度。因此,这种酒杯适合用于品鉴红葡萄酒。

酒水团乐惠 部分团购品牌展示

大都会红葡萄酒

零售价:158元/瓶

团购价:100元/瓶

产区:法国波尔多

葡萄:佛朗、赤霞珠、梅洛

级别:法定产区酒

轻盈酒体,充满了黑樱桃、李子和干枣

气味,丹宁柔和,酸度适中。

专卖店地址:光明大道嘉豪时代广场C-104骏德酒业

订购热线:13361126100 18963252319



乐尚赤霞珠红葡萄酒

零售价:158元/瓶

团购价:100元/瓶

产区:法国南部朗古度

葡萄:赤霞珠、深宝石红色

泽,富有香料和浆果的优雅香气,入口后充盈持久的黑醋栗气息,余韵和谐优雅。

专卖店地址:光明大道嘉豪时代广场C-104骏德酒业

订购热线:13361126100 18963252319



宝路红葡萄酒

零售价:78元/瓶

团购价:48元/瓶

产区:智利中部山谷

葡萄:佳美娜、深红宝石色

泽,有着香甜的成熟草莓香气以及柔和的胡椒气息,柔顺的丹宁形成良好的骨架,口感丝滑且有着完美的余韵。

专卖店地址:光明大道嘉豪时代广场C-104骏德酒业

订购热线:13361126100 18963252319

专业人士帮您挑选,主流媒体帮您订购,轻松方便只需一个电话就能买酒,还在犹豫什么,赶快拨打酒水团乐惠电话:0632—3310553。酒水团乐惠以最低的价格、最好的服务,让消费者买好酒,喝好酒,做到真真正正的实惠到家。

