

# 节日必备 菜鸟级起泡酒常识

酒塞窜出酒瓶“嘣”的一声,气泡在杯中“吡吡”的上下窜动,起泡酒绝对是最具有节日气氛的葡萄酒之一。圣诞夜、跨年夜,和朋友家人欢聚在一起开一瓶起泡酒,其乐融融。本文给出5个起泡酒的基本常识,让你不需要懂很多的专业知识,也能尽情享受气泡带来的欢乐。



## 最流行的起泡酒

起泡酒产地很多,有西班牙的卡瓦(Cava)、有著名的法国香槟(Champagne),有意大利的普洛赛克(Prosecco),也有美国的普通起泡酒等等。无论是什么类型,起泡酒都受到消费者的欢迎。2014年嘉露葡萄酒消费者趋势调查(2014 Gallo Consumer Wine Trends survey)发现,21-40岁的消费者中有16%经常购买香槟。消费者们最常用于搭配起泡酒的食物是沙拉、早午餐和甜点。在选择起泡酒时,要看懂酒标,需要掌握以下单词。特酿“Cuvée”,指的是用不同葡萄品种或不同年份的葡萄混酿。干型“Brut”,指的是极干性,含糖量实际上比极干性“Extra Dry”还要低,而后者其实是有一定甜度的起泡酒。

## 开瓶指南

千万别学电视上那种制造气氛的开瓶方法,用最基础最实用的方法去开瓶,尽可能的使气泡留在瓶中。也就是说,不要像自己夺得世界冠军一样在开瓶之前摇晃酒瓶,也不要

酒瓶夹在两腿中间,而是把酒瓶酒瓶水平放置,瓶口朝上,如果需要,可以拿一块毛巾垫在瓶口。将铁丝网套锁口处的铁丝缓缓拧动,直到能够通过瓶唇(瓶口凸起的部分)。这个时候软木塞随时都有可能爆出,用手把铁丝网和软木塞握紧。让瓶身倾斜45度,一手握紧铁丝网和软木塞,同时另一只手转动瓶子底部。这样会比转动软木塞更容易也更安全。这时,瓶中的压力在推动软木塞,加力按住瓶塞,让瓶中气体慢慢溢出,随着轻轻的滋滋声瓶塞就会弹出瓶口。

## 侍酒贴士

尽管香槟等起泡酒在侍酒时通常搭配郁金香杯,但现在有越来越多的人选择用瓶口更宽的小型白葡萄酒杯来饮用香槟。白葡萄酒杯能使香槟更好地散发出香气,在饮用时也能更好地体验其细腻风味。

侍酒温度方面,起泡酒的最佳侍酒温度在6℃到9℃之间。由于起泡酒的气泡受到多方面因素的影响,温度也是其中的一个重要因素。如果侍酒温度过低,低温会导致气泡不活跃。所以,冰冻后稍等几分钟,使气泡开始活跃然后开始侍酒。

## 剩酒处理

即使是多人分享,有时候也不可避免会有剩酒。剩酒怎么办?开瓶后的起泡酒会流失一部分气泡,但剩酒并非一无是处。相反,气泡流失之后,起泡酒的果味会更加突出。起泡酒开瓶后在恒定适宜的保存温度下能存放2天。开瓶后,用香槟替换酒塞或者橡胶酒塞塞住酒瓶,也能防止气泡流失。

## 享受派对

开派对有起泡酒和啤酒助兴还不够,想让派对更有新意?那么就试试用起泡酒调制鸡尾酒吧!香槟可以和黑加仑利口酒(creme de cassis)或圣日耳曼利口酒(St. Germain)混合调制鸡尾酒。普洛赛克等其他起泡酒也可以加入利口酒或汽水调制美味的鸡尾酒。这些鸡尾酒非常适合搭配节日的餐食,特别是加入了奶油的菜肴。

# 如何辨别进口葡萄酒的真和假

葡萄酒是酒,但不止是酒。每滴深红色的液体都包含了历史人文、风土地理、品种酿造、风味口感与评分获奖。每一瓶葡萄酒都包含了最基础的葡萄酒常识,有的甚至还有引人入胜、动人心弦的历史故事。

对于消费者来说,市面上的进口葡萄酒可谓是琳琅满目、纷繁复杂,品质参差不齐,那么如何去辨别一瓶葡萄酒的真假呢?

首先,我们可以从外表去判断你所消费的进口葡萄酒是否原装进口,同时避免一些误区,可参照以下一些细节:

一、计量单位:进口葡萄酒的容量一般是以厘升cl(法国的容量单位)或毫升ml(国际容量单位)位计量单位,酒标上如果是75cl,一般为法国国内销售的葡萄酒,750ml则是法国出口销售的葡萄酒,中国国内一般都是750ml,很多人以为只有标注75cl的才是法国原装进口葡萄酒,其实是太片面了;

二、瓶身数字:原装进口葡萄酒的瓶底或瓶身下端有凹凸的英文和数字表明容量和酒瓶直径等,这些凹凸的字体一般都比较清晰;

三、日期标注:原装进口葡萄酒的生产日期标注法很特别,如法国葡萄酒一般的标注为:L7296A06 11:58。L7代表2007年,296代表法国时间从元旦开始的第296天灌装,A06代表生产线编号,11:58是那天精确的灌装时间;

四、条码开头:原装进口葡萄酒的背面都会有国际条形码,国际通用条形码前两位数字一般代表着不同的国家:如美国、加拿大是00-09,法国是30-37,中国是69,智利是780,西班牙是84,澳大利亚是93,意大利是80-83,德国是400-440,英国是50,南非是600-601,新西兰是94,希腊是520,韩国是880,奥地利是90-91,比利时是54,瑞典是73,新加坡是888,印度是890,罗马尼亚是594;

五、正背酒标:中国法律规定,进口葡萄酒除了在酒瓶正面贴有进口国文字的正标外,同时还应在背面贴中文背标,背标上依据法律,必须注明进口商信息,至于是否有英文背标,这个只是不同酒庄个性化的做法。

当然,中国大陆有些地方海关,为了加快通关效率,采取先通关,后检验的政策,在事先审核好中文背标之后,再由进口商负责张贴的办法,这种时候,进口商可依据销售对象不同,采取张贴或不张贴中文背标的方法,如在正式卖场销售,必须有中文标识,如是私人消费,很多时候为了追求美观,采取不张贴中文背标,这时候,就需要下面第六条的证明文件;

六、报关单据:原装进口葡萄酒都有进口报关单,称之为“卫生检验检疫证书”,简称“卫检证书”,证明所进口葡萄酒符

合中国相关法律法规,这些证明材料还应该和酒瓶上的中文背标信息相符合,如卫检证书上的进口商的信息必须和中文背标上的相符;

七、酒封松紧:酒的封套转动与否,只是不同酒庄对封套质量的要求有差别,酒在陈年的时候,也需要一定的透气,例如在酒帽顶部留两个小孔。所以封套最好不是完全密封的;

八、木塞:木塞一般分为橡胶塞、碎木合成塞、整块橡木塞,三者的透气性依次增强,一般来说,越是高品质的红葡萄酒,在陈年期间需要一定的透气,所以会选择整块橡木塞,陈年时间越长,木塞的长度就 longer,木塞上一般也会有相应酒庄的信息,如产地、酒庄图案、灌装方式等。一些不需要陈年的白葡萄酒或欧洲之外的产区生产的普通酒,也会直接选择螺旋盖,几乎密封,这种酒当然也不要陈年了;

九、瓶子底部的凹槽:品质高端的红葡萄酒一般需要在装瓶后陈年很长时间,在这个过程中自然会有一些葡萄皮中的渣滓沉淀在底部(葡萄酒有沉淀不影响酒质),陈年时间越长,沉淀就越多,凹槽的作用就是在倒酒的时候能够方便我们把这些渣滓留在瓶中,所以高品质红葡萄酒的瓶子底部凹槽会深些,当然如果只是把凹槽的深浅作为判断酒质好坏的标准,就本末倒置了,因为制作瓶子的工艺非常简单,而酿高品质葡萄酒确是难事。



## 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。

