

五种方法 让放久了的葡萄酒变得好喝



物尽其用总是比浪费强,对于美味的葡萄酒来说更是如此。可是,葡萄酒不像其他的固体食品那样能放很久,一瓶打开的葡萄酒最好在几天之内喝完,否则就会变成醋或者口味变差了。想让放久了的葡萄酒重新变得美味也不是没有办法,来看看下面这五种方法吧!

1.桑格利亚水果酒

桑格利亚水果酒的经典自不必多言,你可以随意把任何软质水果加入葡萄酒中做成桑格利亚水果酒。如果你选用白葡萄酒,那最好是干型的,然后加入白兰地和利口酒就可以了。据说,网上有83,498,329,483,290种桑格利亚水果酒配方,这里就不一一列举

了,但是记得不要选加金酒的配方。

2.热葡萄酒

冬天这么冷,谁想出门买酒啊,上次没喝完的葡萄酒拿来加热葡萄酒最合适了。加点水、糖、肉桂、丁香、橙子或者桔子一起煮,肯定比之前好喝多了。热葡萄酒的配方也很多,据说还有加胡椒和蜂蜜的,如果你想寻求刺激,不妨试试胡椒配方的热葡萄酒。

3.可乐葡萄酒

最便宜、最快速的解决方法就是在喝不完的葡萄酒里面加入可口可乐。这招肯定会惹毛那些传统的葡萄酒爱好者,但是却能让口感变差的葡萄酒瞬间变得美味起来。而且在西班牙,人们确实经常喝这种酒,当地人称其为“Calimo-

cho”,是不是感觉还挺高大的呢?

4.做菜用

这一条想必大家都知道,喝不完的葡萄酒拿来做菜可以明显为菜肴提味。一般来说,喝剩下的葡萄酒做肉类菜肴的时候使用,白葡萄酒做虾类海鲜时使用效果更好。

5.做葡萄酒醋

虽说开瓶后的葡萄酒放久了会变醋,但真要自己做葡萄酒醋还是挺麻烦的,因此本方法仅适合喜欢DIY的人。做葡萄酒醋,你需要醋生霉菌(Mycoderma aceti)。没有也不要紧,去买一瓶未经高温消毒的醋,然后把葡萄酒和醋按照3:1的比例混合,装在广口瓶内,瓶口罩上干净的布,放置数周到一个月后,你就得到了葡萄酒醋。

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,木塞的长度就更长,木塞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,而酿高品质葡萄酒却是难事;

以上这些是针对从外部情况做些粗略判断,酒的真假,当然需要你亲自品鉴为最准,就品酒而言,在这里也粗略提些建议作为参考:

一、看酒液颜色,选白色背景,观察倒入杯中的葡萄酒颜色是否自然,是否有不明悬浮物(有时候开瓶不到位,会有一些木屑从塞子掉落酒中),酒中如果水分越少,酒液相对越浓郁,颜色自然也越深,如果颜色有明显的浑浊感,酒质应该已坏。也可以将杯中的酒少许倒在一片白色纸巾上,根据简单的色素虹吸物理原理,如果是天然从葡萄皮中吸取的色素,纸巾上的红色分布是均匀的,如果是人工添加的话,分布则是没有规律;

二、闻酒香,酒的香气是品酒时非常好的指标,好的葡萄酒有颇为复杂的气味,随着醒酒时间的变化香味也会跟着变化,精于此道者通

过摇晃酒杯,甚至能由闻酒香的过程中区别出包括酒精、橡木、黑樱桃、紫罗兰、热带水果、烟熏、咖啡、泥土、坚果等等不同的香气,这些香气都是葡萄酒在发酵的时候产生的,而非人工添加。而若是假酒则香味都是一样的,只是会随着醒酒时间而变淡。

这两年普遍的酒庄都会酿造高酒精度数的葡萄酒,但好的葡萄酒,无论你是否摇晃酒杯,都不会感觉有明显的酒精味,是因为这些酒的果香本身能很好的平衡酒精味,如果你只是闻到一股刺鼻的酒精味,酒的品质一般也不会好到哪里去。

原装的葡萄酒,刚打开发现有明显的腐木味,请不要着急,就是因为它在陈酿的过程中沉睡地太久。耐心等待一会或轻轻摇晃酒杯,这些味就会很快散掉,真正美妙的酒香需要时间让它从沉睡中苏醒。但如果闻到的是一股指甲油般呛人的气味或明显让你感觉难受的香气的气味,那一定就是变了质或勾兑的假酒。

三、摇晃酒杯之后静止一会,也会看到杯壁上有明显的酒液下滑的痕迹,称之为挂杯或酒泪,这是酒中的酒精和糖分对杯壁的附着形成的现象,好的葡萄酒的挂杯一般都比较整齐有规律,当然这需要你使用一些不错的进口水晶杯并且一定要在绝对干净的情况下使用;

最后谈一点个人感受,作为造假者,普遍是为了追求短时间内的暴利行为,这时候他们更倾向于选择市面上知名的几个品牌造假,如拉菲、卡斯特等知名品牌,这对他们来说是理想中的,你想他们造假了一个市面上完全不知名的品牌葡萄酒,但下一步的销售如何快速,会是一个很大的问题,这完全达不到快速暴利的需求。

因此,普通消费者如果选择购买了一瓶在国内不知名品牌的葡萄酒,假货的概率是很低的,无非是品质高低而已。如果卖酒商还能提供相关原瓶进口的证明文件,就可以确定是真品。

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。

