啤酒与葡萄酒 谁能一统“撸串”市场?

在很多人印象中,啤酒在夏季餐饮市场的地位是难以撼动的,尤其是在“撸串”市场,冰镇啤酒与烧烤的搭配堪称完美。随着葡萄酒消费意识的提升以及葡萄酒多元化的兴起,葡萄酒在“撸串”市场的地位也在快速提升。今天,小编换一个角度,为各位酒粉分析一下葡萄酒与啤酒这两大派别的竞争。

搭配pk

说到“撸串”与酒的搭配,很多人的第一选择都会是啤酒,这种毫无违和感的搭配已经被奉为经典。然而也许你不知道,很多葡萄酒其实与烧烤的搭配也非常和谐,尤其是在葡萄酒品类不断丰富的今天,我们在市场上可以有更多的选择。比如,烤鸡既可以与多种葡萄酒搭配,如长相思和霞多丽白葡萄酒,或者经过冰镇的黑皮诺红葡萄酒。

结论:烧烤与啤酒的搭配当然不错,不过,如果你想尝试下更丰富和新鲜的体验,那就选择一些葡萄酒吧。

逼格pk

什么?“逼格pk”葡萄酒将完胜?不不,你说到的仅仅是我们经常喝的淡色拉格啤酒(light lager),例如雪花勇闯天涯,青岛八度等,然而啤酒的世界也是非常丰富多彩的。啤酒最基础的分类是按照酿造工艺区分的,分为上发酵(ale爱尔)和下发酵啤酒(lager拉格),如果再继续细分的话,就可以衍生出来100多个品类,是的,你没有看错,的确是100多个品类。怎么样,是不是感觉啤酒的逼格也顿时高了许多呢?此外,如果你想体验更加个性化的优质啤酒,那么小编建议你试一试精酿啤酒,他们更加遵循传统的方法进行制作,配方都是那些像艺术家一样的酿酒大师精心设计过的,展现的是酿酒师的个性、酒厂的品位。

结论:葡萄酒是一种优雅的享受,而啤酒则更多了几分豪爽与个性,逼格不分高低,就看爱酒的你喜欢什么风格啦!

醉酒pk

喝酒喝到微醺的状态是每一个爱酒人士都很享受的一件事,一般来说,醉酒的元凶是血管中的酒精含量,而酒精进入血液的速度则决定了醉酒的速度,而这主要取决于酒品的种类。一瓶啤酒与一中杯葡萄酒的酒精含量相当,均为16–24克。德克萨斯大学西南医学中心曾安排了15名男性在不同日子里饮用不同的酒品。他确定酒精含量与测试者的体重准确匹配,并确保他们在20分钟内以同样的速度摄入酒品。烈酒毫无悬念地最快进入到了血液当中,导致其中的酒精含量出现最高峰值,接着便是葡萄酒(饮酒54分钟后才在血液中达到峰值),然后才是啤酒(饮酒62分钟后,才于血液中达到峰值)。换句话说,一杯葡萄酒要比一瓶啤酒更容易上头。

结论:如果你酒量够好,喜欢喝酒,葡萄酒也是不错的选择哦,但如果你酒量稍显逊色,但是又想保持微醺的感觉,那就选择啤酒吧。

感受pk

既然说到了醉酒,当然要说一下醉酒之后的感受了。我们甚至都无法彻底弄清不良反应的原因。脱水可能是其中的一项重要因素(酒精会致使我们排出的液体比喝进去的还多),但这种不良反应也可能是由一些发酵的副产品导致的,它们会让每一种酒产生独特的味道与芬芳,但它们也可能毒害身体,往往一夜畅饮之后,就会出现头痛和恶心的症状。目前为止,不同啤酒与葡萄酒的宿醉反应差不多。

结论:二者的醉后感受基本相同,也算打成平手。

健康pk

最后,我们有必要说说健康了。表面上来看,啤酒肚的神话应该是真的。酒精本身就含有卡路里,更不用说那些让佳酿变得美味非常的糖分了。一瓶啤酒与一小杯葡萄酒的热量均为约180卡路里,但啤酒却比葡萄酒多50%的能量成分,这便足以让你长胖了。但对饮酒适量的人们来说,这种差异是微乎其微的。最近的研究评估显示,无论饮用葡萄酒还是啤酒,饮酒者在短期内是不会长胖的。此外,值得注意的是,吃烧烤和海鲜时喝啤酒,也容易引发痛风。

葡萄酒结冰后还能饮用吗?

葡萄酒作为一种特殊商品,在运输过程中,对温度湿度的要求非常严格。近几年来,葡萄酒电商的兴起,考验着物流的专业度。在中国北方,冬季室外温度有时达到零下二三十摄氏度甚至更低,一些消费者拿到网上购买的葡萄酒时,会发现液态的葡萄酒被冻成了固态!那么冰冻后的葡萄酒,在解冻之后还能否继续饮用呢?

台湾知名酒评人、WSET三级授课讲师齐绍仁认为,冻成冰的葡萄酒,在解冻以后其实还是可以喝的,不过塞子应该会跑出来。当然,酒质肯定会或多或少的受到影响,这是在所难免的。许多白葡萄酒与甜白葡萄酒在装瓶前通常会经过冷处理,这是为了除去酒中的酒石酸盐(Wine Diamond)。这样做没有人提出异议,总之是个处理的方式,不过基于风味变化较大的理由,这种方式极少用在红葡萄酒上。

对于解冻后的葡萄酒,在喝之前最好还是让它至少休息两三个月。毕竟,这对葡萄酒而言是大手术。

国家级评酒师、高级工程师张春娅也认为,解冻后的葡萄酒对酒体肯定有影响,会导致酒体不紧致。

如果是红葡萄酒,蛋白单宁(冷冻后的复合体沉淀物)会减轻酒体厚度;如果是白葡萄酒,酸度会降低。而且结冰后的葡萄酒更容易氧化衰老,不宜长时间放置。另外,结冰后的酒瓶木塞会膨出,需要再次压回去。

专业人士李铮表示,相对而言,白葡萄酒遇到这种情况时会好一点,解冻后的口感损耗在20%左右,而红葡萄酒的口感损耗则达到半数以上,十分严重。这种酒,还是尽快喝掉为好。

究其原因,在于以下三个方面。第一,涨塞,因为葡萄酒虽然并非水做,但大部分成分依然是水,而水的固态体积大于液态,因此会涨塞;其次,酸盐即结晶体,在低温下变成沉淀后析出,影响口感;再则,单宁也会随酒石酸一起析出。因此,此类酒会因此而失去酒体、结构和储存价值。为何红葡萄酒会“受伤更重”?因为红葡萄酒是以单宁为骨骼。

事实上,在东北、内蒙、新疆、青海、西藏等冬季较寒冷区域,在冬季这一特定时间内是不能发送葡萄酒的,即使保温发送也不能隔夜。酒商在这一时间内,往往会选择提前囤货的策略,以避免葡萄酒结冰而影响产品品质。

9个问题弄懂雷司令

雷司令是世界上最著名且最复杂的葡萄品种之一。其酿造的葡萄酒芳香浓郁,充满活力,得到许多酒评家和葡萄酒爱好者的青睐。对于这一高贵且复杂的品种,初学者想必是充满好奇。下面我们通过9个问题来了解它的“底细”。

1. 什么是雷司令?

雷司令是一种能够反映风土特征的芳香型白葡萄品种。其葡萄藤木质坚硬,因而十分耐寒,这让它成为寒冷产区的首选葡萄品种,但它也需要充足的光照才能完全成熟。目前,雷司令在全球范围内的种植面积达到12万英亩,在所有葡萄品种中排名第20位。

2. 雷司令长什么样?

雷司令为绿皮,形态圆润,大小适中,皮薄,较易感染白粉病和贵腐菌。

3. 雷司令起源于哪里?

这一品种起源于德国西南部的莱茵(Rhine)。

4. 雷司令种植在哪些地方?

德国是雷司令最大的产区,其种植面积已经达到了22,424公顷,其中法尔兹(Pfalz)和摩泽尔(Mosel)分列第一、第二位。此外,雷司令在阿尔萨斯(Alsace)、澳大利亚(Australia)、奥地利(Austria)均有种植。目前,美国华盛顿州(Washington State)、意大利弗留利(Friuli)和加拿大也开始大量种植这一品种。

5. 所有雷司令都是甜型的吗?

事实并非如此。除了甜酒外,雷司令还可以酿出干型、半甜型以及起泡型葡萄酒。

6. 雷司令葡萄酒有什么风味特征?

雷司令葡萄酒既有干型,也有甜型。而生长环境和采收时间的不同,雷司令葡萄酒也展现出不一样的风味特征。但一般而言,雷司令所酿制的葡萄酒含有柑橘、柠檬皮、桃子和苹果的香气,还有些许蜂蜜和石油的味道。

7. 为什么雷司令葡萄酒会有石油的气息?

别担心,这种气息来自一种芳香化合物,它是降异戊二烯的衍生物。它的存在使得葡萄酒产生石油的味道,而这种味道正是雷司令的特色之一。

8. 雷司令能陈年多久?

雷司令酸度极高,结构佳,因此具备颇强的陈年潜力。总体而言,干型的雷司令葡萄酒一般能陈年15年左右,而一些优质的甜型葡萄酒能够达到30年。

9. 雷司令的价格如何?

与其他葡萄酒一样,雷司令葡萄酒的价格有高有低。但是,由于雷司令的生长要求和成本都比较高,所以它略贵于一般的白葡萄酒。另外,雷司令酿制的甜白葡萄酒价格也比较高,尤其是德国最珍贵的逐粒枯萄精选葡萄酒,也被简称为TBA,其酿酒葡萄是通过贵腐菌侵染的方式获得的,成本极高,因此要价不菲。

梅洛简易指南

谈到红葡萄品种,许多人都会首先想到了赤霞珠与梅洛这两大主力品种。但在知名度上,赤霞珠仍稍胜一筹。

梅洛简易指南

梅洛原产自法国波尔多,现在在美国、意大利和智利等国家都有它的踪影。其一贯成熟的果香与柔顺优雅的口感使得它圈粉无数。梅洛常用于与赤霞珠等品种混酿,但也可以酿造单一品种葡萄酒。典型的梅洛葡萄酒常常有樱桃、李子的香气,还会有香草、丁香和泥土的气息。

波尔多是梅洛的经典产区之一。在波尔多右岸,梅洛占据主导地位,常与品丽珠一起酿制。酿成的红葡萄酒香气浓郁,酒体饱满,散发着成熟的红色水果的气息,口感柔顺优美,同时具备较强的陈年潜力。

美国加州是梅洛另一个经典产区,尤其是纳帕谷和哥伦比亚谷。一直以来,这里的酒庄会采用梅洛来酿制单一品种葡萄酒。总体而言,纳帕谷的梅洛葡萄酒果味浓郁,质地丰满,口感丰富。而哥伦比亚谷所酿造的梅洛葡萄酒也有不错的表现。