

品帕罗美，享幸福爱情

□专刊记者 马文杰

十八世纪90年代，阿尔瓦洛公爵是军功卓著的高级指挥官，在一次外交活动中认识了智利的公主帕罗美，两人很快坠入爱河，但因国家的战争影响无法让世人去接受这段感情，阿尔瓦洛公爵也因此受到了残酷的刑罚，但两人一直不弃不离的守护者对方，1892年6月阿尔瓦洛公爵带帕罗美公主逃离了政府的囚困，来到了西班牙中部卡斯蒂利亚的卡里翁拉曼恰葡萄园里。他们的爱情很快感动了村庄的人民，9月阿尔瓦洛公爵与帕罗美公主，在村民的见证下，在这葡萄园举办了一场虽简简单单，却流传半个世纪的爱情婚礼，阿尔瓦洛公爵和帕罗美公主亲手种下了

一棵爱情葡萄树，从此和村庄的人民一起过着普通但幸福的生活。村庄的人为了纪念这段爱情，用他们种下的葡萄酿造出的酒取名为帕洛美葡萄酒。19世纪这段爱情一直影响着人们，所以帕罗美葡萄酒在西方人们也叫爱情葡萄酒，在西方的婚礼上也会经常出现这款爱情酒——公爵系列帕罗美葡萄酒。

烟台欢乐谷酒店作为该酒在烟台的总代理，负责人李先生告诉记者，帕罗美葡萄酒由西班牙加西亚集团、张裕先锋国际酒业有限公司共同打造，产自于卡里翁拉曼恰酒庄，位于西班牙中部，地处于辽阔的世界葡萄酒产区，延伸于马德里南部，占据古老的卡斯蒂利亚的南部地区。加西亚集团目前是世界第五，欧洲

第一大红酒生产商，集团始终坚持对产品质量的控制，从葡萄的种植、采摘以及葡萄酒的酿造生产都由集团统一管理，而张裕先锋国际酒庄联盟把这款酒原瓶引进国内，总经销中国市场，这种直接从原产地采购进口的方式，没有中间环节，确保产品品质的万无一失。

帕罗美红葡萄酒采用添帕尼优葡萄精致而成。是一种在西班牙国内被大量种植用来酿造重酒体葡萄酒的葡萄品种。被称为西班牙的“贵族葡萄”。帕洛美葡萄酒入口柔顺，带丰富的红色水果果香，适合搭配肉类美食。

李先生说：“我们欢乐谷酒店即将打造高尔夫帕罗美酒庄，青山绿水，打高尔夫享帕罗美葡萄酒，欢迎大家前来品鉴这款爱情酒。”

发现地：烟台欢乐谷酒店

推荐酒：帕罗美葡萄酒



葡萄酒的香气

品酒

互动电话：18663878225



什么是好年份

不同的葡萄品种本就有着特征不一的原生香气，再经过一番发酵、熟成的过程，产生出更多不同的香气，着实让人惊叹其深奥和美妙。何种香气是天然存在于葡萄果实之中？其它的香气是如何形成的？这一类的问题促使科学研究人员对香气进行分析，并对酿造过程不同阶段产生的香气进行区别和分类。

香气的前质

一串葡萄的形成起始于6月的葡萄开花季节，花季结束，果实形成，葡萄种子被包裹起来直到果实成熟。阳光有助于葡萄籽产生各种香气分子前质，并慢慢积累储存起来。这时候的香气前质具有水溶性，但此时的香气前质分子不是自由的形态，不能够自由散发出来。得益于触媒的作用，它的芳香分子片段与小分子的碳水化合物结合在一起，产生化学作用最终使香气分子得以释放。这种

香气由小分子前质聚合形成至释放的过程也会在酒精发酵过程和培养过程中发生，称为初期香气。

中期香气

中期香气来自发酵过程，由微生物将葡萄果实中的糖分和氨基酸转化而来。这个过程产生了许多的醇类物质、酯类物质、内酯和乙醛等等，也就是说一大堆用来形成香气的化学分子，赋予了葡萄酒可观的酒香潜质。这些香气分子比起大量产生的酒精来说，只占一小部分。比如说乙酸异戊酯(香蕉香气成分)、丁酸甲酯(菠萝香气成分)、异戊酸苯乙酯(苹果香气成分)是在发酵过程中产生的。还有，双乙酰(鲜奶油和榛子的香气成分)主要是在霞多丽的二次乳酸发酵过程中产生。我们还可以在发酵过程中找到其他香气的组成分子，如荔枝、甜瓜、苹果、梨、草莓、杏子、桃子、核桃，常见于赛美蓉和灰皮诺的蜂蜜、酒渣、黑醋栗芽苞和桂皮香气，琼瑶浆以及苏玳产区晚收或贵腐葡萄酒中的丁香花

蕾和藏红花等香气。

后期香气

葡萄酒在橡木桶中的培养过程中，香气分子的形成变得相对迟缓一些。在橡木桶的制造过程中，对橡木板的火盆烘烤，引起木板中单宁和纤维素的热降解，产生一系列香气分子。其中最典型的有香草醛、威士忌内酯(椰蓉的香气分子)、双乙酰(鲜奶油的香气分子)、丁子香酚(丁香花蕾的香气分子)、对乙基苯酚(皮革的香气)、糠醛(苦杏仁的香气)等。这些香气分子比酒精更容易溶解在葡萄酒中，能长时间保存。白葡萄酒在熟成过程中能产生水果干的香气，如杏桃干、科林斯葡萄干的香气；而红葡萄酒在熟成过程中会产生李子蜜饯或无花果的香气；而在波尔多波美侯产区的葡萄酒中常常会发现松露的香气。葡萄酒的后期香气可以汇总为：李子蜜饯、蘑菇、松露、雪松、甘草、皮革、麝香、烤面包、烤杏仁、烤榛子、焦糖、咖啡、黑巧克力、烟熏味等等。

据《红酒世界网》

红楼梦十二金钗酒包装赏析系列

探春作诗

推荐店：烟台明瀚商贸

红楼梦十二金钗“探春作诗”酒的包装设计，以探春作诗为原型，通过经典的画面设计，来体现探春性格、才华、抱负能力等闪光点，读之让人留下深刻印象。

画面中，探春梳着特别精美的连环高髻，头戴点翠三尾凤头摇簪，两边有红丝发束收拾于上，环环相扣，精美无比。她手持诗卷，端坐在“秋爽斋”挂梨大理石案旁，案上磊看各种名人法帖，笔墨纸砚一应俱全，黄釉笔筒毛笔林立，案边另设着一个蓝色琉璃花瓶，上面插着一束盛开的红色玫瑰，舒展的芭蕉叶成片探出案前，一派生机盎然、清爽淡雅的怡人意境。虽布局简洁清淡，但也足以看出，探春是一个高朗

好的。

探春是曹雪芹在《红楼梦》中浓墨重书的人物之一。她虽是最自尊的，但也是最自卑的，她性格虽似男人，却终没有挣脱女人的命运。在小说里，曹雪芹笔下对探春有着阶级的偏爱和同情，但是他却没有违背历史和人物命运的客观真实性，仍然十分深刻地描绘了她的人格形象，如实地写出了她“生于末世运偏消”的必然结局。在她身上凝聚着曹雪芹对完美女性品质的塑造，更寄托了他对封建没落家族进行改革的期望。探讨这一人物，有助于我们对十二金钗人物在贾府没落衰败中不同结局的形成原因，也有助于我们对封建伦理的进一步审视和批判。



在法国，每年都要对各个葡萄产地（如波尔多、勃艮第、朗格多克等）的葡萄收成情况划分等级、进行公告，并形成了惯例，并因此形成了葡萄收成年份表和葡萄酒的生产年份表。方法是对一个葡萄年份进行打分，最好的葡萄收获年份为满分20分，行业一般叫做“顶好年份”或“大好年份”。从1961年到2002年期间，波尔多的红葡萄酒没有满分的年份，好的年份由近及远是2001、2000、1990、1989等。其中2001年是16分，2000年是19分，其他好年份都在16分-19分之间，超过16分的年份就是好年份了。2005年是一个多年不遇的好年份，年份离我们越近，该葡萄酒珍藏的事件就越长，随着时间的增长，其价值也逐年增高。而离我们久远的年份葡萄酒，已没有太多的珍藏价值，因为葡萄酒已经过了成熟的高峰期。所以，购买好的葡萄酒要看年份，好的年份葡萄酒的质量自然要好，价格也高。对照年份表，可以查阅哪个年份的葡萄打分高。

在葡萄酒商标上注明葡萄收成的年份，这种葡萄酒称为“年份葡萄酒”，其意一是向消费者提供一个特殊信息，让高层次消费者按年号选购酒，二是葡萄酒标明采收、酿造年份，对于葡萄酒收藏家是必不可少的，因为卖一瓶就会少一瓶，三是饮用标有年份的葡萄酒，有可能引起人们的联想，回忆那一年的欢乐与奋斗，增加饮酒时的情趣，这也是葡萄酒文化的一种享受。

在法国等欧洲国家，政府每年对各种葡萄酒，包括年份葡萄酒的生产总量均进行登记，实行在源头控制。所以，某种年份的葡萄酒的销量在逐年减少，但随之又会产生新的年份葡萄酒。