

今日烟台

搜城·主打

别让红酒斯文扫地

专刊记者 张文婷

烟台人,为人豪爽、实在。甚至于几百块、上千块的红酒很多人也照样牛饮,很少会细细品味。说到烟台人的豪爽,喝酒的架势是很有讲究的。东家请客,昂贵的红酒开始也许会品一品,慢慢喝。但是两杯下肚,这酒就不能这样抿着喝了。如果你端着一杯红酒,晃悠一晚上,很多人就会觉得你不仗义、不实在、没感情。喝酒前,大家讲好行酒令,白酒、红酒、啤酒怎么喝,怎么个比例喝法。到最后“一口闷!”“干!”的时候,才觉得这是真兄弟。红酒的文化、红酒的斯文就这样也被“一口闷”掉了。尤其还有人喜欢红酒加雪碧加柠檬,是更加错误的喝法。真正懂酒的人士认为“饮少些,但要好”是饮用红酒的一句不朽谚语。因为红酒是自然和时间完美结合后的佳酿,它需要品饮者的足够耐心。

我们来到了芝罘区环山路华致酒行,华致酒行是中国最大的连锁酒行,全国有一千多家店,卖好酒卖真酒是酒行的宗旨。记者一进酒行就被里面奢华美酒吸引了。茅台、五粮液以及花雕酒的十年至五十年陈酿列在柜台上,包装精美。尤其是五粮液精品珍藏版装在老虎形状的玻璃器皿中,从外观到酒的品质都是非常完美的。红酒架子上,国内、国外的高品质红酒倒放在酒架,或者在恒温红酒柜中。

向行家学习怎么样才是真正的喝红酒?酒行的吴总经理介绍到:红酒,是有生命的艺术品,它的神奇是因为它饱含了鲜活的生命原汁,蕴藏了深厚的历史内涵,绵延了高尚的文化积累。当酒打开,还是处于睡眠的状态,没有散发出魅力。所以,我们首先要将酒倒入醒酒器。醒酒器是下身比较圆润,瓶颈长且细的一个玻璃酒容器。红酒倒入其中,把刚开启的红酒中酸、涩、薄

等缺点去掉,在与氧气充分结合后,酒才苏醒了更醇厚,同时也可以把红酒的香味最大限度地挥洒出来,香气四溢。一般来说,静置半小时便是最佳饮用时间,而年份越久远的红酒则需要越长的时间。但注意掌握分寸,不能过久,否则会氧化过度,再喝则无味。

一些专业的品酒师,可以仅仅从闻,就可以辨别出酒的产地,酿酒的葡萄品种,灌溉这片葡萄庄园的水是什么质地的,以及是用什么工艺制作出来的。咱到不了这样的境界,但是也可以慢慢品味,西餐和红酒虽是舶来品,但它们世代相传,已有了值得称赞的传统。品味红酒其实是一个很好的放慢生活节奏的方法,从开胃酒到正餐用酒及餐后甜点都有一个程序,就像花开花落,是有序而生的。

一直知道红酒需要倒着放,但是为什么要倒着放呢?好处是什么?

酒行吴总很耐心地扫盲了一下:

1.软木塞一般采用树龄50年以上的栓皮栎(Oak)树皮制成,用这种树皮加工的木塞柔软而富有弹性,接触酒液后会处于膨胀状态,可以良好地密封酒瓶,阻隔空气的入侵;同时,软木塞有很多细微的孔隙,虽然经过挤压会消失,但在漫长的贮存岁月里,这些“消失的孔隙”却可以使葡萄酒能够维持适度的呼吸。

2.木塞的香味与红酒的香味相融合,发生微妙的变化,使得红酒开启后更加香味扑鼻,晃动酒杯时,味道更加浓郁。

正确喝红酒的方法

1.拿酒:

红酒的味道很容易受温度影响,因此要尽量减少手部与酒瓶的接触。拿酒时要用拇指顶着瓶底,四指指尖轻压瓶身使之平衡,这样可以让温度最高的手心远离酒瓶。

2.品评:

红酒先从眼睛开始,因为红酒的外观是其健康程度、品质特性及藏酿程度的一个重要指标。对于资深的顾客来说,这些资料十分重要,比如通过葡萄的生长年份,可知道其生长过程是否完美,还可决定其是即时饮用还是需要再多储存几年饮用更好。

3.倒酒:

把酒杯侧斜45度来观察,此时,酒与杯壁结合部有一层水状体,它越宽则表明酒的酒精度越高。在大多数正常的情况下,干红葡萄酒的颜色呈现鲜红色,代表着酒龄较浅,通常在1至4岁之间;干红葡萄酒的颜色呈现紫色,代表酒已到中年,约4至8岁;当干红葡萄酒的颜色呈现咖啡色,代表酒已到达壮年或老年,通常在9或10岁以上。不同的造酒程序,不同的造酒风格,对酒的颜色变化起着不同程度的影响。

4.摇晃:

手握酒杯底托,不停地摇晃杯中红酒,使酒体挂于杯壁上。摇晃会使酒中的酯、醚和乙醛释放出来,使氧气与红葡萄酒充分融合,最大程度地释放出红葡萄酒的独特香气,从而使品者根据酒的香气来判断酒的优劣和特色。从酒杯正侧方的水平方向看,摇动酒杯,看酒从杯壁均匀流下时的速度。酒越粘稠,速度流得越慢,酒质越好。

5.闻香:

将酒杯旋转摇动后,迅速闻酒中释放出的气味,此为酒的“第二气味”,也叫“后香”。记住,红葡萄酒的气味如同颜色一样,能反映红葡萄酒品种及红葡萄酒本身的成熟程度,部分源于酿制方法。

6.品尝:

品尝红葡萄酒前不要吃过甜的食物,否则会有酸、苦、涩之感。对大部分人来说,品酒指的是啜一口酒并快速吞下去,但这不叫品酒。品酒是一件用味蕾去从事的事情。记住,让酒布满你口腔四周、舌头两侧、舌背、舌尖,并延伸到喉头底部。舌头上的味蕾能分辨四种基本味道:甜、咸、酸、苦。舌尖尝甜味,舌两旁边沿尝咸味,舌上部两旁尝酸味,舌根尝苦味。

将酒液啜入一小口放于口腔前部,让舌头及相关部分把酒液温热,使各种香味缓缓逸出,渐入佳境。通常会感到下列味道相互揉合:甜味不甜的称为“干”,提前终止发酵的酒会留下一些天然糖分,舌头若明显感知到糖分,便属于微甜至十分甜的酒;酸味,可于舌头两侧和颤部感觉到;涩味,红葡萄酒丹宁酸含量最高,干涩的感觉也较强;酒精味,酒液流进喉咙里时,会弥漫一股暖气。酒精越多,温暖度越强。

