



潍酒故事

“北派酱香 名不虚传”

在高度酒里,云门陈酿“洞藏酱香”系列是我们酒店里销量最好的。

许多消费者对酱香白酒都有着特别的钟爱,之前茅台、郎酒在其中一直占据着主导地位。而近两年,越来越多的消费者来酒店里指名要云门陈酿,云门酱香白酒在酱酒市场表现出不俗的魅力。

我听到很多消费者对这酒的

评价,说这款酒口感好,味道正,绵长柔和,而且不醉人,不呛喉咙。而价格相对于茅台来说则要低得多,越来越多的人在消费这款酒。在很多酒桌上,我听到主人对客人说,“尝尝我们本地的酱酒”,而客人品尝后基本是一片赞扬之声,“北派酱香,名不虚传”。

我听云门酒业经销商介绍过,云门陈酿采用独特的洞藏贮

存陈化工艺,在仰天山国家4A级风景区狮子峪建立了天人洞和天合洞洞藏基地。山洞负氧离子密度高,洞内泉水不断,常年温度16-23度,湿度在75%以上,恒温恒湿的环境,使四百余种有益菌菌耐然繁衍,二次发酵升华,自然呈香,渐进老熟,臻于完美,使云门陈酿形成了自己的特色。

云门现在也是酱香型白酒国

家标准制定企业,这也意味着它承担酿造酱香型好酒、传承并发扬酱香型白酒的历史使命。仅从消费者的赞扬声中,我相信,云门陈酿定然会赢得更多喜爱和信赖,将“北派酱香”的魅力持续下去。

潍坊帝豪大酒店市场部经理 王淑琴

本报记者 于潇潇 整理

“莫言醉” 天价卖掉 不属实

注册人称正与酒厂商谈

莫言获得诺贝尔文学奖后,不仅自己的财富增长可以期待,还让其他行业跟着沾了光,比如白酒行业就出现了“莫言效应”。

白酒行业跟莫言是怎么挂上钩的?这要从2005年山东的一位侯先生一时兴起说起。那个时候,有次他和朋友聚会,席间突然想起了句打油诗:“酒逢知己千杯少,好友相逢莫言醉”,一时兴起就花了1000元,申请注册了“莫言醉”这个商标。当时他也生产了少量的“莫言醉”白酒,但是并没有推广,而且在以后,已经很长时间没有再生产了。没想到7年之后,莫言得了诺贝尔文学奖,商标里面俩字跟他的名字一模一样,于是这个商标马上成了商家追捧的香饽饽,甚至有商家开出了1千万,要购买他的“莫言醉”。

记者在中国商标网上查询后发现:“莫言醉”商标在2005年11月18日就已经向国家工商总局商标局申请注册了,并且于2008年9月21日正式注册成功,专有权期限长达10年,而且“莫言醉”商标权的注册申请人正是侯先生。

有人在网上说,“莫言醉”商标权已经被国内某知名酒厂买下了,这是否属实?据侯先生自己透露,“莫言醉”商标权被卖掉并不属实,但是他也承认,目前的确有两家酒厂在和他谈这方面的合作,并且商标的价格已经涨到了1000万元。

酒厂纷纷争夺“莫言醉”商标的事情在网上也引起了热议。有网友说:“因为莫言,‘莫言醉’从1000元飙升至1000万,真的是人生无常啊!还有网友说:其实这件事只能说明一个问题,那就是白酒行业利润之大是惊人的。”

那么“莫言醉”到底值不值1000万呢?财经评论员李光昱认为不值,他甚至劝侯先生早卖掉为好。

综合

自制水果酒

新鲜水果除了直接食用之外,还有更多的吃法吗?有人喜欢风干,好让水果味道更为浓缩,变成一种营养的零食;有人喜欢将其煮成果酱,涂抹在面包或者馒头上。其实,水果还可以用来泡酒,很有季节的感觉,很浪漫,也是种潮流的玩法。

五颜六色水果酒

浸泡水果酒并不是什么新鲜的事情,就像是每年六七月份,杨梅当季之时,杨梅产地家家户户都会满满地浸泡上一大罐杨梅烧酒,一直能喝到第二年的这个时候。除了杨梅以外,其实大部分新鲜的水果都能用来制成水果酒,用新鲜时令水果制作的水果酒,味道清爽之余,也能把水果的香味和季节的感觉完全保留下来。

近来各大酒吧和餐厅都风行自制水果酒,漂亮地摆在柜台上招揽客人,除了净饮之外,还可以用其作为鸡尾酒创作的原料,一

留住你爱的季节

杯充满水果自然香味的鸡尾酒是如今酒吧中最In的味道。

其实不单在酒吧,在家中我们也可以自制水果酒,水果酒能够长时间保存,可以一次大量制作,而且能根据每月最时令的水果进行调制。像是夏季的樱桃、荔枝和杨梅,秋天的菠萝、雪梨等,一年四季的当令水果统统都可以放入坛中做成水果酒。

水果酒的好生活

虽说水果酒的制作只是把水果洗净,与酒一起放入容器中密封,可看来如此简单的工序中却有着不少学问与变化。像是酒的选择,大多是35度以上的烈酒为主,高度的酒精能将水果的味道浸出,而且也能保证酒品长时间储存。

用来浸酒的水果,也应该充分洗净,同时又要自然风干,保证没有多余的水分在表面,避免浸泡期间受到霉菌的影响,也浪费了一番心机和时间。如果喜欢酒

的味道有更多的变化,不妨根据水果的味道添加一些香料与香草,这样一来,就有了变化无穷的好口味。

另外,浸泡水果酒最重要的还要有一个密封性强的容器,材质最好是以玻璃为佳。玻璃的材质不像瓷器般具有细孔,会通过蒸发将酒渗漏,其密封性非常高,能让酒中的香气更好地保存其中。另外玻璃容器的透明度也能让你时时观赏瓶中水果酒美丽的色泽和变化。

新鲜水果酒制作

在家制作水果酒其实一点都不难,相反非常简单,只需要准备3样东西就可以了,那就是水果、酒和玻璃密封罐。如果想要有一些变幻的口味,还可以准备一些香料。不需要考虑买什么水果,只要到市场里,看见水果摊上那些新鲜的,你自然就会忍不住要买。就像当季的奇异果,不单香甜多

汁,而且还分绿、黄两个种类。绿色的奇异果味道甜中带微酸,还带着类似青苹果的香味,而黄色奇异果则偏甜带浓淡的花香,两者混合,用来浸泡成水果酒,会是很奇妙的味觉体验。

该是喝水果酒的时候了

好不容易,等待时间过去,终于到了可以喝水果酒的时候。其实水果酒的浸泡时间可长可短,如果喜欢清淡口味的,可以在一两个星期后就开罐饮用;如果喜欢水果的味道释放在酒中,那么至少要耐心等上一个月。

浸泡完成的水果酒除了可以直接饮用外,还可以兑入苏打水或者汤力水作为调饮饮用,更可以当作基酒,搭配其他烈酒,调出各种充满风味的鸡尾酒。

蔡佳倩

万圣节“恐怖”葡萄酒

变装舞会、南瓜派对、恶魔、吸血鬼、女巫是万圣节的不变元素。对于葡萄酒爱好者来说,如果你参加一个万圣节Party,一定要忘记葡萄酒的温柔,谁愿意携带一瓶著名产区的红葡萄酒,穿着骨架去参加万圣节派对呢?您需要一个可怕的红葡萄酒瓶与怪异的气氛相匹配。

吸血鬼葡萄酒

据介绍,这款名为“吸血鬼”的葡萄酒并不是来自罗马尼亚的特兰瓦尼亚(传说中吸血鬼的故乡),而是来自美国洛杉矶的吸血鬼酒庄(Vampire Vineyards)。它拥有丰富的口感,从黑比诺过度到赤霞珠。吸血鬼酒庄同时还出售“德古拉西拉”、“德古拉黑比诺”和“德古拉仙粉黛”,还有“人血黑比诺(Trueblood pinot noir)”和“吸血鬼堡(Chateau de Vampire)”。

事实上,酒名德古拉并非吸

血鬼,而是历史上的真实人物——瓦拉几亚王子、弗拉德三世德古拉伯爵,一名罗马尼亚英雄。他在15世纪土耳其占领罗马尼亚时,英勇为祖国奋战。传说他在被土耳其人处决后,变成了吸血鬼。

红魔鬼

另一款久负盛名的“恐怖”葡萄酒,是智利的甘露酒庄(Concha Y toro)所生产的“红恶魔(Casillero del Diablo, 恶魔酒窖)”葡萄酒。传说酒庄创办人Don Melchor,发现他最好的葡萄酒失踪了,并认为是有恶魔居住在他的酒窖里,因此创造了“恶魔酒窖”品牌。此系列上市后大受欢迎,并不断生产出性价比极高的佳酿。

恶魔

如果参加万圣节Party,你化身成邪恶的恶魔,那你会拥有

大量的葡萄酒选择,据介绍,魔鬼的巢穴在澳大利亚的玛格丽特河地区酿酒厂以其优良的赤霞珠是众所周知的。该酒厂还生产一个西拉普兰尼格根据其与魔鬼标签,并在其隐藏的洞穴范围赤霞珠西拉舞蹈。

女巫

当然喜爱葡萄酒的女士们,化身为巫婆也有搭配的好酒。在美国密歇根州北部Leelanau酒窖生产一款“有趣的酒”命名的巫婆啤酒,他们声称是一个秘密的红葡萄酒,增强融合与丁香,肉桂,肉豆蔻等香料。

骨架

来自奥地利的骨架葡萄酒。该酒生产一款名叫Blauer Zweigelt的红葡萄酒,只需携带1升装的酒进入舞会,它会将万圣节派对变成惊吓之夜!

陈龙

