

一杯梦酒上红楼

——品味红楼梦“十二金钗酒”包装设计艺术



互动电话:18663878225

红楼梦十二金钗酒是根据《红楼梦》十二金钗人物包装设计而成,用艺术形象展示了小说中十二金钗人物高雅雍华、风情万种的意境。



景德镇彩瓷瓶版



泥人张版



刘旦宅彩绘版

采访对象:

烟台明瀚商贸有限公司

十二金钗酒自创立以来,包装设计共有三种版本。第一种版本为天津民间大师“泥人张”为十二金钗酒设计的包装,其运用陶艺、雕塑、绘画、书法等艺术融为一体的巧夺天工的技艺,赋予了十二金钗酒极高的艺术价值和收藏价值。在新版《红楼梦》电视剧开播纪念拍卖酒会上,一套“泥人张”版十二金钗红楼梦酒拍出了22.8万元的高价。

第二种版本是我国著名画家刘旦宅为十二金钗酒彩绘的十二金钗红楼人物,在大师笔下,十二位佳丽袅娜纤巧,风流婉转,其绘画功笔之细腻,令人赏心悦目。更值得一提的是,厂家又根据十二金钗的不同性格和特点,精心酿造出十二种不同风味、度数的红楼梦酒,使得酒如金钗,风情各异。如可卿性格风流,行事和平,酒的度数为36°,凤姐因风格犀利,笑里藏刀,酒的度数设为54°。这种将红楼文化与酒文化的完美契合,酒香与佳人相伴的高雅品位,引得当时

文人名家赞誉一片。著名红学家吴世昌教授盛赞“莫道醉魂飞不起,一杯梦酒上红楼”;书法家、诗人廖沫沙为其题诗:“丹山碧水万家乐,玉液琼浆四海香”;当代国学大师、红学家,原书协主席启功更是即兴挥毫为红楼梦酒题写系列商品名和厂名,成为一代绝佳佳话。其可谓:取丹山之仙泉,成传世之佳酿;觅红楼之神韵,得梦酒之梦香。

第三种套十二金钗酒为景德镇精品彩瓷瓶包装,画面主要根据十二金钗人物在小说中的典型故事采用青花、粉彩相结合

手绘手法设计而成。十二金钗人物分别为:元春省亲、惜春作画、醉卧湘云、烟愁可卿、红楼巧姐、熙凤弄权、探春作诗、迎春掩卷、妙玉独行、李纨教子、金钗扑蝶、黛玉葬花。这套包装,不仅使红楼梦十二金钗酒的文化价值进一步提升,而且大大增加了十二金钗酒极其广阔的收藏升值空间。很多酒瓶爱好者为能得到一套完整的十二金钗酒而不惜反复随机购买此酒以力求配齐求全,可见收藏到一套完整的十二金钗景德镇彩瓷包装酒弥足珍贵。

酒知识

葡萄酒的餐桌礼仪 你懂多少?

开瓶

开瓶前,应先阅读酒标,确认酒在种类、年份等方面,再看瓶盖封口处有无漏酒痕迹,酒标是否干净,软木塞是否潮湿后再开瓶。

倒酒

将酒倒入杯中的三分之一处,即约在杯身直径最大处就足矣,留有足够的杯内空间,可挽留从酒中逸出的香气。

斟酒

斟酒等服务一般为来宾、主人、陪客,其他人员。在家宴中则先为长辈,后为小辈;先为客人,后为主人。而国际上较流行的服务顺序是先女宾后主人,先女士后先生,先长辈后幼者,妇女处于绝对的领先地位。

举杯

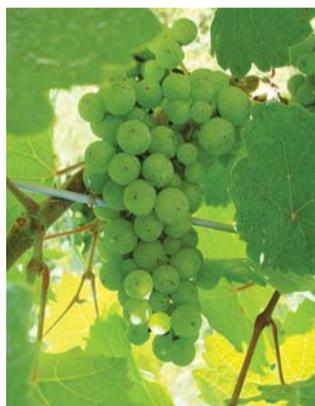
正确的姿势是手指捏着杯身下的杯杆,或用拇指和食指捏着杯底,这样可避免将人体温度传导给葡萄酒。

晃杯

晃杯的目的是释放酒的香气,给酒留有更充足的氧化时间,使酒更柔和,所以酒不能倒太多。

晃杯使酒液自下而上,并顺着杯转动的方向打转,加速香气的释放和氧化;同时又有优美的螺旋状运动轨迹——又称“天使的泪痕”。

半甜主义,恰到好处



雷司令葡萄

□专刊记者 马文杰

对于初次尝试品酒的人来说,可能还在犹豫是选择经典名庄的干红还是昂贵稀少的甜酒,其实恰到好处半甜才是您的不二选择。半甜葡萄酒是指含糖量12g-45g/L的葡萄酒,由于颜色不同,又分为半甜红葡萄酒和半甜白葡萄酒和半甜桃红葡萄酒。相比较于单宁厚重,口感苦涩的干型葡萄酒或是甜腻悠长的贵腐酒和冰酒,半甜型葡萄酒显得如此恰到好处,多一分则厚重,少一分则寡淡。太苦涩的干红会让人沮丧失望,心生敬畏,过甜的甜型酒,容易让人不识甜是什么滋味,沉醉其中不能自拔,半甜白能提供一种平衡

感,过似的美味气息与单宁完美调和,让人难以忘怀。

记者来到烟台嘉美葡萄酒行,负责人曹先生给记者推荐了一款半甜白葡萄酒——艾德伯格酒窖半甜白葡萄酒(见右图)。曹先生告诉记者,这款葡萄酒是由优雅典型的雷司令、西万尼等精酿而成,而德国的雷司令葡萄是世界上最优秀的雷司令品种。

雷司令酿造的酒具有青苹果、桃子、白色花朵和蜂蜜的风味,因此非常受欢迎。为了保留葡萄的新鲜味道,雷司令葡萄酒几乎不经过橡木处理。雷司令可以被酿出各种甜度,可以酿造酸性口感、味道刺激的白葡萄酒也可以是丰满酒体、油质的甜白葡萄酒。“雷司令有一种不可思议的能力,”曹先生说,“它可以把它所生长的土壤的特性吸收进葡萄酒中,所以你可以品尝出葡萄园的味道,这一点相当神奇。”

雷司令酿造出的酒通常在酒色上呈浅黄,带抹淡淡的绿色,有着桃子和苹果的芳香,入口时,有美味宜人的酸性和鲜明的矿物质特征。雷司令葡萄酒最早可在采摘一年后饮用,也有很多雷司令葡萄酒经过陈年后,更能体现出醇厚的口感。顶级雷司令葡萄酒的陈年能力几乎是没有限期的。艾德伯格酒窖半甜白葡萄酒属于半甜型白葡萄酒,酒色呈禾秆黄色,酒体平衡,酸度适中。清爽中透出香甜浓郁的青苹果、桃

子、白色花朵和蜂蜜的芬芳。这款半甜白,有着普通干白和干红不具备的优势,无论是海鲜还是肉类,与其搭配,往往都有出色表现。与带涩味的陈年型干红比较起来,更易入口。曹先生笑着说:“所以很多客户尝过这款酒后都赞不绝口,如果想从茫茫酒海中寻觅一款“万能酒”的话,这酒是个不错的选择!”

艾德伯格酒窖半甜白葡萄酒

年份:2010
葡萄酒种类:白葡萄酒
产地:德国
葡萄品种:雷司令、西万尼等
净含量:750ml
酒精度:10%Vol
香味:带有淡淡的水果芬芳
色泽:浅金色
食物搭配:西餐、甜点、水果、海鲜等
建议醒酒时间:15分钟左右
最佳品尝温度:8-15℃
酒品介绍:这款葡萄酒是由优雅典型的葡萄品种制成的如巴克斯、西万尼、穆勒图尔高还有雷司令。酒体平衡,酸度低,稍微的水果芬芳,易入口,适合用于party、聚会等。
卖点:瓶型优雅,色泽诱人,入口略带甜味,清爽易饮。



相关链接

葡萄酒的甜度标准

葡萄酒的甜度主要指的是葡萄酒酒液在发酵之后的酒体中所含的残糖的百分比等级。

干型葡萄酒

品味的时候几乎感觉不到甜味,在酒体中的残糖含量不超过4g/L。

半干型葡萄酒

酒体中的残糖含量在4g/L以上,并且不超过12g/L。

半甜型葡萄酒

酒体残糖的含量超过12g/L,不超过45g/L,因此半甜型酒能够人甜爽的口感。

甜型葡萄酒

酒中的残糖含量要超过45g/L,而且没有上限。

而葡萄酒的甜度并非是一成不变的,通过人为手段可以改变。古代的罗马人通过延后葡萄的采摘时间来增加葡萄酒的甜度,而古希腊人则比较偏爱将采摘后的葡萄通过日晒的方式使其甜度更加集中,德国人通过停止发酵来增加葡萄酒的甜度。另外还有通过添加糖分的方式来获得更离谱的甜度,古代罗马人甚至还在发酵后的葡萄酒中添加蜂蜜或其他香料。

近年来,为了让一些没有红酒饮用习惯的年轻人更容易领略葡萄酒的魅力,红酒生产商在大众化红酒的甜度策略上也进行了相应的调整,在口味上表现出更甜的味道。