

鉴别葡萄酒学几招



记者互动电话:18663878225



▲进口葡萄酒包装
一般都很简单

▶酒类流通随附单

□专刊记者 马文杰

近年来,老百姓生活水平日益提高,世界各地葡萄酒都注意到这片热土,中国成为全球葡萄酒消费增长最快的市场。据调查统计,中国已成为全球第五大葡萄酒消费国、第六大葡萄酒生产国、第八大葡萄酒进口国。中国进口红酒市场前景广阔,但进口红酒市场乱象让人担忧。近日有新闻爆出有不法商家从国外进口葡萄酒浆与色素、水勾兑冒充原瓶进口,更有甚者在酒里添加致癌着色剂,着实让消费者倒抽一口冷气。记者来到专业经营原瓶进口葡萄酒的烟台嘉美葡萄酒行,负责人曹先生根据多年来经营进口葡萄酒的经验,给市民们提供一些鉴别建议。

曹先生说,法国、德国、西班牙等国家的葡萄酒,一般都按箱包装,且包装简单,颜色比较单一,大宗采购时,经销商应有随附单,

曹先生向记者展示了他店里的随附单,这上面要标明产地、数量甚至是运输工具的信息,方便购买者追根溯源。

记者参观了下酒行存储的酒,果然箱体包装都很简单,只标注了产地和名称,且用纸都是再生纸,箱子上也有清楚的物流信息。曹先生从箱子里抽出一款酒给记者看,这是来自西班牙维尼加利西亚酒庄的赛琳娜系列酒,据曹先生介绍,加利西亚是一个非常优质的产区,酒庄酿造技术和工艺都很领先,酒庄以生产高端酒闻名,这款酒果味突出,单宁平衡顺滑,适合中国人的口味。

“以上这些方法,都是我的一些经验所在,免不了也有意外情况。”曹先生说,“其实鉴别葡萄酒的最佳方法是品尝,口感、香气、色泽等,都能非常直观地感受到。为避免上当,消费者需要购买时,一定要到正规商场或者手续齐全的酒行。”

○链接

到底该如何正确消费进口葡萄酒?记者浏览了许多酒类、食品类的相关网站,综合了以下方面的进口葡萄酒消费提示为大家提供参考。

不用开瓶“七看”

一看礼盒包装:原装进口葡萄酒进口一般按箱包装,没有任何礼盒。

二看玻璃瓶:原瓶进口葡萄酒瓶底多呈凹陷锥形,且瓶底深部较厚,以利瓶身平衡和“滤渣”。

三看酒封松紧:原装进口葡萄酒塞密封性绝对可靠,印有品牌标识的酒封可转动,假劣酒则因担心酒塞密封不好会漏气,就将酒封封死。

四看瓶身数字:原装进口葡萄酒瓶底或瓶身下端有凹凸的英文和数字表明容量和酒瓶直径等。

五看正背酒标:海关规定,进口葡萄酒除在酒瓶正面贴进口国正标外,同时须在背面贴中文背标。

六看报关单据:原装进口葡萄酒都有进口报关单。

七看《卫生证书》:证书上有产品名称、品牌、原产国(地区)、净含量(规格)、数/重量、生产日期(批号)、保质期及发证机构等相关信息。

开瓶验酒四步

一看酒液:看葡萄酒颜色是否自然,是否有不明悬浮物,酒质变坏,颜色有浑浊感。

二看酒塞:打开酒瓶,看软木酒塞上文字是否与酒瓶标签文字一样。在法国,酒瓶与酒塞都是专用的。

三闻酒味:好的葡萄酒有颇为复杂的气味,不会掺杂坏气味或怪味。

四试口感:将葡萄酒倒入酒杯,轻轻摇晃观察酒体是否有挂杯。饮第一口酒,酒液经过喉头时,正常葡萄酒是平顺的,问题酒则有刺激感。

红楼梦十二金钗酒包装赏析系列

元春省亲

推荐店:烟台明瀚商贸

红楼梦十二金钗“元春省亲”酒的设计,以排场之阔、声势之大的元春省亲场面为蓝本,以此来暗喻荣华富贵、盛极一时的贾府就像元春省亲一样盛极一时,昙花一现。

红楼梦十二金钗中的贾元春,是贾政与王夫人之长女。正当青春灿烂之际,因“贤孝才德”入选宫中,后又被封为凤藻尚书,加封贤德妃。贾府也因她达到家族鼎盛的巅峰,一片繁华美盛。元春病倒,贾府哀声片片,光景惨淡;元春暴毙,贾府则树倒猢狲散。可以说,贾府的荣辱兴衰都与元春紧密相连。

元春省亲,其排场之阔,声势之大,可以看出她当时正受到皇帝的

宠幸,以及贾府在皇帝眼中的地位,但这只不过是一种表面现象。深宫中那种寂寞无聊的生活,对一个活泼的充满青春气息的女性来讲,却是一种惨无人道的折磨。元春只是皇帝的侍妾,三宫六院七十二妃,她不过是其中一个微不足道的人物。何况后宫争宠邀幸,一片霍霍磨刀之声,稍有不慎,便会陷入死境。书中虽没有对她宫中生活作正面描写,但从她省亲的许多细节中,可透现出来。

贾元春面对自己的祖母和母亲,才敢真正说出那深宫的“不得见人的去处”,以及“好容易今日回家”,曲折说出官禁重重,毫无自由可言的生存形态。元春到了大观园就哭,离开的时候还是哭。



可以看出元春对宫中的生活是厌恶的,无可奈何的,而对于“省亲”所获得的亲昵的情感氛围,是十分珍惜的。她渴望回到这生养她的家庭,过一种正常人的生活。但当太监启奏“时已丑正三刻,请驾回銮”时,按古代宫中的吉时讲究,她又得重新回到那深黑似海的官中。

应该讲,元春虽然在《红楼梦》里边出场不多,但如果她没有她,可能整部红楼梦里演绎的故事就不可能那么生动;没有她,可能我们国家就不会诞生这样一部伟大的著作。她一生的遭逢际遇以及带有浓重悲剧色彩的命运结局,正如判词所写:“二十年来辨是非,榴花开处照官闱;元春争及

聚焦红极参养生会馆二

舌尖上的冰岛美味——红极参

北方有佳人,绝世而独立。一笑倾人城,再笑倾人国。宁不知倾城与倾国?佳人再难得!

几度飞红,摇曳了渤海远帆,倘若找寻菜中佳人,红极参便是。万里之遥的冰岛红极参,千娇百媚,倾国倾城,颠倒众生。佳人再难得,佳肴也如是。但,倘到滨海广场,“得”也不难……

文/温柔刀客

海肠子是烟台特产,但始终是一种做法,韭菜炒海肠。

同样是海肠,南方厨师会把海肠用棉布擦去外表的黏液,用蒜茸炒好后,再放上一丁点油成了金黄色的蒜茸,如此黄白相间,化平常为神奇,名曰金银海肠。相比而言,鲁菜缺乏想像力。

同样的事情还发生在海参上,在烟台,酒店海参的主流似乎永远是葱烧海参,家庭海参的吃法似乎永远是海参鸡蛋,冬季进补之时,许多人对海参是“吃够了”。

自从从冰岛红极参养生会馆落户烟台环境优美的滨海广场,革命了海参的吃法,将海参融入烟

台寻常小菜中。

老虎菜拌海参:海参切丁搭配老虎菜,辣咸甜鲜、清凉爽口,补肾强身,益精补髓。

红极参焖鲑鱼:本地鲑鱼煎至鱼皮金黄后加入红极参焖至汤汁浓稠,鲑鱼的味道嵌入红极参肉内,吃起来别有滋味。

油炸海参:海参切条调味裹面,热油炸熟,如同过年炸肉一样,下酒佐饭两相宜……

海参虽好,“吃够了”真悲剧。冰岛红极参无论是家常做法,还是中餐西做,目的就是让你吃不够。望海参不再兴叹,不无意中进补。

感恩交通的发达,让万里之遥的冰岛红极参游进烟台;感恩



坚守理想的大师孙玉成,将红极参演绎出诸多美味,让烟台人得以领先世界感受舌尖上的美味——冰岛野生红极参。

熬粥、炒菜、水饺……红极参养生会馆研发的菜系大多都是老百姓一日三餐都方便做的菜,想要切磋海参厨艺的市民们不妨前往红极参会馆



进行探讨或一试试身,感兴趣的家庭主妇们,可拨打0535-6218688电话咨询红极参会馆。

所有成品红极参全部单独真空包装,请消费者注意,谨防假冒。红极参在振华量贩各店、滨海广场红极参餐饮养生会馆、开发区昆仑国际大酒店有售。消费者可就近咨询选购!服务电话:400-615-8361红极参养生会馆已对外纳客,体验红极参养生海参宴大餐请拨打订餐电话0535-6218688