

## 法国酿酒师加盟本土酒厂

### 克里特皇家葡萄酒果品资源来自新西兰

本报12月5日讯(见习记者 朱伟健 张晓燕) 近日,记者来到了位于滨州市无棣县山东克里特皇家金葡萄酒有限公司,该公司主要从事葡萄酒酿造生产、销售、及进口贸易等。其中酒庄3.3万平方米,葡萄种植基地185万平方米。

记者了解到,作为一家新兴的生态环保型农产品深加工现代化高科技企业,克里特皇家金葡萄酒有限公司围绕打造一流品牌的高质量葡萄酒,把生产基地设在优质绿色的法国、新西兰等地,充分利用精选的当地优质葡萄、果品资源。

生产线上,克里特皇家葡萄酒选用当前国际最先进的意大利酿造生产线,在生产工艺上,全部聘用具有丰富酿造经验和同行业高水准的法国、新西兰高级酿酒师进行调配实验和酿造。独特的半地下式的酒窖,上百个大型不锈钢贮酒灌,数百橡木桶装满葡萄酒在恒温装置呵护下窖藏发酵。

山东克里特皇家金葡萄酒有限公司生产的“克里特特级莎当妮干白葡萄酒荣获金奖”、“克里特珍藏赤霞珠干红葡萄酒荣获银奖”等,为企业开拓市场打下了坚实的基础。



整齐的克里特葡萄酒贮存罐。



克里特葡萄酒橡木桶展厅。



克里特葡萄酒生产线一角。

#### 相关链接

#### 品葡萄酒三大步骤

1、看酒(最好在白色背景下)  
从酒杯正上方看,看酒是否清澈。如果浑浊,就不好了。  
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。酒越黏稠,速度流得越慢,酒质越好。

把酒杯侧斜45度角来观察,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。在这个水状体与酒体结合部,能出现不同的颜色,从而显示出酒的酒龄。蓝色和淡紫色=3-5年酒龄。红棕色=5-6年。琥珀色=8-10年。橘红色说明已经过期了。

#### 2、闻酒

闻酒前最好先呼吸一口室外的新鲜空气。

把杯子倾斜45度角,鼻尖探入杯内闻酒的原始气味。偏嫩的酒闻起来尚有果味。藏酿有复合的香味。摇动酒杯后,迅速闻酒中释放出的气味,看它和原始气味比是否稳定。

#### 3、品酒

喝一小口,在口中打转,如果酒中的单宁含量高,口中会有干涩的感觉,因为单宁有收敛作用,这说明葡萄酒还没有完全成熟。最好是口感酸、甜、苦、咸达到平衡。

吐出或咽下酒液后,看口中的留香如何。

山东克里特皇家金葡萄酒有限公司  
GOLDEN CRETE LAFITE WINE  
★★★★★  
真正葡萄酒的酿造者  
您身边的葡萄酒窖

皇家血统  
滴滴醇郁

RESERVE DRY RED

地址:山东省无棣县省级工业园 电话:0543-2258777  
传真:0543-2258885 网址:www.cretewine.com.cn

山东克里特皇家金葡萄酒有限公司成立于2007年8月,地处渤海之滨黄河之畔的滨州市,注册资本1000万元,总投资1.2亿元,员工200人,特聘了高级法国酿酒师、新西兰酿酒师各1人。主要从事葡萄酒酿造生产、销售及进出口贸易,占地面积199万平方米,其中酒庄3.3万平方米,葡萄种植基地185万平方米。作为一家新兴的生态环保型农产品深加工现代化高科技企业,克里特皇家金葡萄酒有限公司围绕打造一流品牌的高质量葡萄酒,把生产基地设在优质绿色的法国、新西兰,充分利用精选的当地种植基地的优质葡萄、果品资源。酿造成成品酒后进口到中国。在生产设备上,选用当前国际最先进的意大利酿造生产线,每年可以加工葡萄、各种果类10000吨,酿造葡萄酒、果酒5000吨;在生产工艺上,特别聘请了具有丰富酿造经验和同行业高水准的法国、新西兰高级酿酒师进行调配试验和酿造。经过一年多试验室内的试制和调配,共酿造出15款干白、干红葡萄酒。2008年1月17日这15款葡萄酒的样品送到法国国际葡萄酒协会进行鉴别,同时参加了2008年2月16日在瑞士举行的第九届国际葡萄酒及烈酒评酒会,经过评酒专家们的严格评比,山东克里特皇家金葡萄酒有限公司生产的葡萄酒系列产品,其中“克里特特级莎当妮干白葡萄酒荣获金奖”、“克里特珍藏赤霞珠干红葡萄酒荣获银奖”、“克里特特级干红葡萄酒荣获银奖”,在这次来自46个国家、110家企业参加的高水平国际评酒会上取得了一金、两银的好成绩。