

# 相约今明天 今年七夕结束单身吧

## 本报“情定七夕”相亲会为期两天,周末来阳光100寻缘



1日,本报“情定七夕”相亲会现场刚刚布置完毕,就有市民前来观看。这个周末,我们相约阳光100。  
本报记者 王伟平 摄



**情定七夕 相亲会**  
联系电话:15666052089 6879060

本报8月1日讯(记者 王伟平 实习生 朱秀艳 张洁) 情定七夕,浪漫相约。本报“情定七夕”相亲会于8月2日在海港路阳光100室内(啤酒广场)举行。8月1日,在阳光100城市广场B座和C座之间的啤酒广场里,报名参加相亲会人员的展板已经布置完毕。2日,赶上周六,又恰逢七夕,和亲朋好友一起来逛逛相亲会吧。

进入啤酒广场之前,会有一个大型的印有本报“情定七夕”相亲会字样的拱门。从拱门走进啤酒广场,左手边展示的是代表女性的红色展板,右手边展示的是代表男性的蓝色展板。男嘉宾和女嘉宾的相亲展板根据年龄段分开,如“80后”“90后”,展板区内还有“70后”、“60后”和“50后”嘉宾的资料,方便大家更快地找到合适的她(他)。

本次相亲会,除了市民报名之外,还吸引了富士康、万华化学集团、山东港通咨询公司、东方电子、东岳汽车的企业员工组团报名。部分报名较多的企业,本报特地设立了企业专区。

本报举办的“情定七夕”相亲会为期两天,时间为8月2日到8月3日,每天上午9点至下午5点。值得注意的是,为了尽快找到有缘人,大部分报名者会在展板上张贴个人照片,请与会人员不要擅自取走他们的个人照片。如果想取走自己的照片,须凭借报名编号和凭据,由工作人员取回。因为相亲会报名者众多,如果你发现自己的展板上录入的信息有误,请及时联系本报工作人员更改。

### 100多位市民咨询,搭上报名末班车

“请问,你们举办的相亲会现在还能报名吗?”8月1日上午,市民刘先生打来电话焦急地问道。刘先生说他刚从外地出差回到烟台,得知本报举办“情定七夕”相亲会的消息后,便拨通了本报相亲会咨询电话。

“情定七夕”相亲会报名活动自7月21日开始,截至7月31日,共有900余人报名参加活动。此外还有不少市民因种种原因未能及时报名。据

工作人员统计,8月1日当天,有100余位市民打电话咨询和提前预约现场报名。

为方便还没报名的单身男女参加本报相亲会,本报在阳光100城市广场门口附近设立临时报名点,单身的朋友只需要携带身份证、5寸靓照和30元的工本费即可报名。

本报记者 王伟平 实习生 张洁 于民星

### 现场活动多多,奖品五花八门

本报“情定七夕”相亲会现场,除了展示展板外,还有做游戏、抽奖品等环节,凡报名者均可参加,活动礼品丰厚,游戏也是趣味多多。

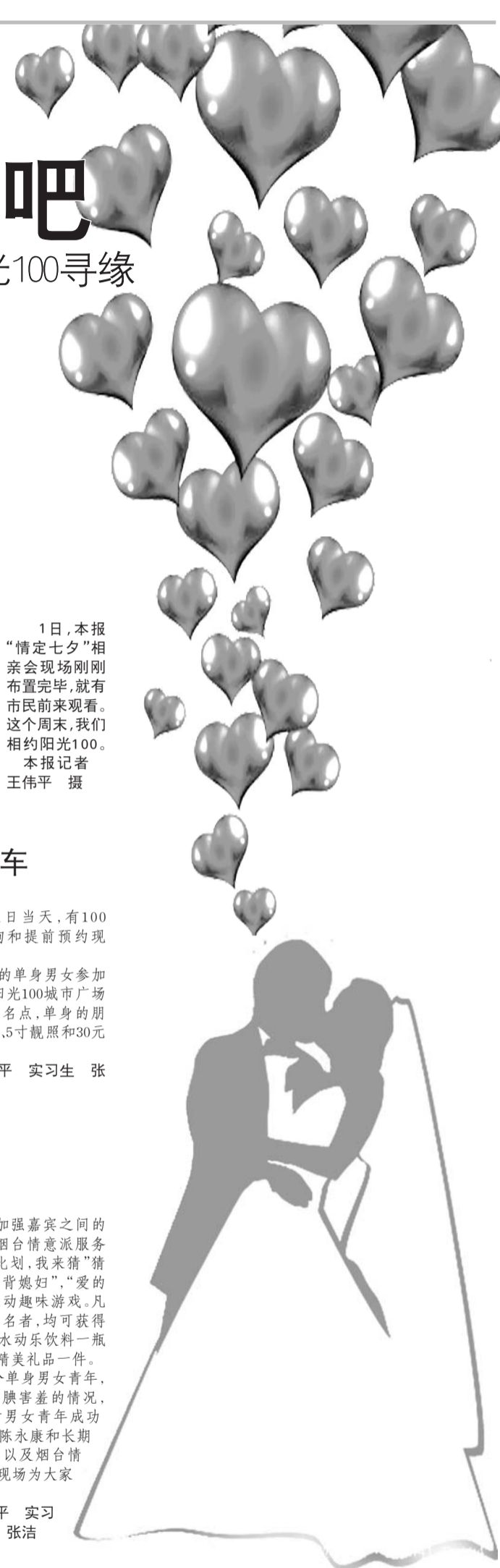
为了活跃现场气氛,凡是参与本报相亲会的所有嘉宾,在8月2日和3日活动期间,只要首次下载拉手团购网手机客户端并使用的用户,只需要花费0.77元就可以畅意看电影。

相亲会现场,每天上午10点半和下午3点半将举办抽奖活动。拉手团购网烟台站为40名在场嘉宾,每人提供了199元的情侣套餐,抽到奖券的嘉宾可以邀请现场心仪的另一半共享美好用餐时光。此外,拉手团购网烟台站将为现场牵手成功的前5对情侣,提供价值1999元的写真集,留住美好时光。

为了增进了解,加强嘉宾之间的互动,相亲会现场有烟台情意派服务中心友情参与的“你比划,我来猜”猜字谜游戏,“七夕牛郎背媳妇”、“爱的抱抱”、“抢椅子”等互动趣味游戏。凡是参与游戏环节的报名者,均可获得可口可乐公司提供的水动乐饮料一瓶和恒源祥服饰提供的精美礼品一件。

另外,为防止部分单身男女青年,在相亲会现场出现腼腆害羞的情况,本报将邀请为几十对男女青年成功牵线搭桥的公益老人陈永康和长期做社区红娘的刘冬华以及烟台情意派服务中心的红娘现场为大家牵线搭桥。

本报记者 王伟平 实习生 朱秀艳 于民星 张洁



齐鲁晚报·今日烟台

## 广告中心 服务电话

客户部:6905575

房产部:6791398

汽车部:6791393

消费部:6791391

金融部:6791390

家居部:6791392

旅游部:6791399

教育部:6791397

地址:芝罘区环山路3号

润利大厦1509室

邮编:264000

## 苹果白兰地物以珍稀方为贵

与友人小酌,他颇为神秘地说有私家珍藏的“白兰地”与我们分享。见实物,“苹果白兰地”,众人笑:“白兰地应为葡萄酒酿造,岂会是苹果?”友人不急于辩解,而后,一场“苹果白兰地”认知之旅由此开始。

### 神秘的来客

“在国人的认知中,白兰地是一款以葡萄为原料的酒类,确实,葡萄制成的白兰地约占白兰地市场九成。”“但事实上,在白兰地品类中享誉世界的品类还有苹果白兰地。”

1553年,一个诺曼人第一次蒸馏出苹果白兰地。16世纪以后,苹果白兰地在当地深受欢迎,但直至19世纪才获得了政府的正式承认。“与葡萄酒不同,苹果白兰地相对稀缺、珍贵,因此国人鲜见。”友人说。

斟上一小杯苹果白兰地,琥珀剔透,独特爽冽的口感四溢,原来苹果香如此美妙。没想到,这瓶标有“祥府庄园”字样苹果白兰地竟然产自山东烟台,隶属于吉斯集团旗下祥府酒庄。在

座好友无不啧啧称奇。

### 与香醇近距离邂逅

翌日,与友人驱车直赴烟台牟平“祥府庄园”——苹果白兰地的真正发源地。很高兴,两位朋友能第一时间品尝到今年6月刚面市的“祥府庄园”苹果白兰地。

“其实,苹果白兰地自诞生至今已有几百年的历史,但因技术原因,苹果白兰地一直与国人无缘。烟台祥府酒庄有限公司出于为国人争光的责任感,利用优越的地域条件,经过长达三年时间反复试验,终于成功。”

原来,“祥府庄园”苹果白兰地的制作严格采用烟台生长的十几种晚熟苹果,把不同甜度、酸度的苹果碾压成均匀的苹果泥后“休息”几个小时,再榨出果汁并在自然状态下发酵数月后变成苹果酒,然后按法国干邑白兰地的制作工艺和检验标准掐酒头截酒尾,取中馏成分,生产出苹果白兰地。

### 酒业巧创新,中华傲

“祥府庄园苹果白兰地不仅拥有独特美妙的口感,更具苹果的香型和

普通白兰地的保健作用,可帮助胃肠消化、驱寒暖身、化痰解毒、解热利尿,并能提高心血管的强度。”工作人员介绍,“其采用法国利穆森区域的橡木做桶贮酒,一是因为橡木质地坚硬,抗浸泡、耐腐蚀;二是橡木坚中有韧,透气性好,有利于酒液呼吸;三是含有鞣酸,鞣酸是白兰地呈琥珀色的来源;四是橡木属于草香型木质,其中含有纤维素、木质素和木糖素,能克服白兰地的爆辣口味,并产生一种奇香,使酒体陈香、醇厚、和谐。”

如今,“祥府庄园”苹果白兰地的诞生,改写了只有法、美、意等发达国家才拥有的第二大品类白兰地、中国只有单一葡萄酒的历史。尤为重要的是,它作为发酵蒸馏酒,改变了消费者对白兰地“易上头、见风倒”的饮用误区,是一款真正碱性健康的佳酿。

吉斯集团烟台祥府酒庄有限公司出品

地址:烟台市牟平区师范路426号  
业务电话:0535-4237199