

# 红酒 品的就是一个入口之道

“入口柔!”人参? 鹿茸? 不,是红酒,真正懂酒的人,喝酒,都是用来品的,何谓品? 没有确切定义,按个人喜好。

在酒入口之前,先深深在酒杯里嗅一下是一般人喝红酒的做法,而真正懂酒的人在品酒后一定会闻酒塞。

**酒温**  
**冰镇后红酒味道较涩**  
传统上,饮用红酒的温度是清凉室温,18至21摄氏度之间,在这温度下,各种年份的红酒都在最佳状态下。一瓶经过冰镇的红酒,比清凉室温下的红酒丹宁特性会更为显著,因而味道较涩。

**醒酒**  
**红酒充分氧化后才够香**  
一瓶佳酿通常是尘封多年的,刚刚打开时会有异味出现,这时就需要“唤醒”酒,在将酒倒入精美的醒酒器后稍待10分钟,酒的异味散去,醒酒器一般要求让酒和空气的接触面最大,红酒充分氧化之后,浓郁的香味就流露出来了。

**观酒**  
**陈年佳酿的酒边呈棕色**  
红酒的那种红色足以撩人心扉,红酒斟酒时以酒杯横置,酒不溢出为基本要求。在光线充足的情况下将红酒杯横置在白纸上,观看红酒的边缘就能判断出酒的年龄。层次分明者多是新酒,颜色均匀的是有点儿岁数了,如果微微呈棕色,那有可能碰到了一瓶陈年佳酿。

**饮酒**  
**让它在口腔内多留片刻**  
在酒入口之前,先深深在酒杯里嗅一下,此时已能领会到红酒的幽香,再吞入一口红酒,让红酒在口腔内多停留片刻,在舌头上打两个滚,使感官充分体验红酒,最后全部咽下,一股幽香立即萦绕其中。

**酒序**  
**先尝新酒再尝陈酒**  
一次品酒聚会通常会品尝两三种以上的红酒,以期达到对比的效果。喝酒时应按照新在先陈在后、淡在先浓在后的原则。

(周酒坊)



## 什么时间饮用红酒最合适

网络上有很多文章指出常喝红酒有很多好处,但是要怎样喝?什么时候喝最好呢?喝多少量才算最佳呢?这就不是很多人都知道了。下面就来和大家一起探讨一下吧!

首先,关于喝多少量才算合适的问题。有一个公式可以帮助大家计算一下不同酒精含量酒的适饮量:瓶上标示的酒精浓度(只取数字)×所喝的分量(以公升计)=酒精单位(约数)。所以,除非对酒精过敏的人,滴酒不沾并不是保守健康的方式,因为我们的身体自身有一定的解酒能力,只要是不超过这个量,酒精并不会给身体造成影响。适量的葡萄酒是多少呢?医生与酿酒师建议葡萄酒的饮用量为男性每人每天:300~400ml,女性每人每天:200~300ml最为适合。一瓶12%酒精浓度的750毫升红酒,大概有12×0.75=9个酒精单位。男士一天摄取的酒精单位不超过4个,女士一天摄取的酒精单位不超过3个,基本就是合适的酒量了。因此,一般来讲。一天内喝半瓶葡萄酒应该算是健康的量。

那什么时候喝最好呢?关于这个问题,医生所给出的答案——喝酒的最佳时间是在晚上7点至9点半。因为这段时间人体肝脏中乙醇脱氢酶的活性升高,酒精更容易被代谢掉,但9点半之后,越往深夜,肝脏的解酒能力越低,因此,美酒虽好,却不宜用来它陪伴良宵,不如早一点品尝,在微醺之中渐入夜色佳境。

关于怎样喝才算最好呢?答案是不空腹喝酒。如果尚未掌握葡萄酒的配餐技艺,可以用一点儿芝士来配酒,无论哪一种葡萄酒,和芝士搭配在一起一般都会扬长避短,变得更加迷人,芝士可搭配一小片苏打饼干来吃,这也是品酒会上经常用的小点心。喝酒前,可以补充维生素C、维生素B,吃些甜食和蛋白质食物或喝些牛奶保护胃黏膜,如此能够缓解酒精对人体的伤害。

葡萄酒应该慢慢品尝才能体会到佳酿的美妙,如此品酒的方式与葡萄酒的健康主张不谋而合,就是“慢饮细品”。这样喝法可以让其中一部分酒精从呼吸系统散发出去,从而减少直接进入身体的酒精量。最后让我们一起来为健康漂亮干一杯!

(周酒坊)



广告