

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，而真正懂的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 $12 \times 0.75 = 9$ 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？答案是不要空腹喝酒。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