



干红葡萄酒的喝法与搭配原则

还可以让肉质更鲜美有嚼头。干红色泽明丽，一看就使人食指大动。倒入杯中，果香酒香扑鼻，单宁微带涩味，促进食欲。所有这些使人体处于舒适、愉快的进餐状态中。同时还能刺激胃酸分泌胃液，可增加肠道肌肉系统中平滑肌肉纤维的收缩，有助消化，防止便秘。

品酒会喝酒讲究“看、闻、尝”。红酒塞开启后，需要等待半小时左右饮用最好，因为这个过程可以让酒体从沉睡中“舒醒”，散发其独特的魅力。醒酒之后，先倒出一小杯倾斜45度查看酒的颜色，酒色越深，陈酿时间越长，宝石红和深红色的干红是处于成年期的酒。轻轻摇动酒杯，鼻子凑近杯口闻香，葡萄酒越好香气越复杂，而且会随着醒酒时间的不同而散发不同的香气，干红的香气多为红色水果的清香。轻轻吸入一口酒，细细品尝，你会感觉出酒中的甜味，继而是舌面的酸、舌根的苦，好的葡萄酒丹宁平衡，酒液在你口腔中是如珍珠般圆滑紧密，如丝绸般滑润缠绵。

鸡尾酒会上，红酒并不是主角，喝得也很随意，随意端上一杯，一边闲聊一边小口啜饮，随便配几样小吃下酒，品的是随意。只需注意端杯时端杯脚，而不要直接握住背身，以免失了礼仪。

同时，干红还可以搭配坚果、饼干等零食在闲聊时啜饮；也可以在睡前来

干红葡萄酒是指葡萄酒酿造后，酿酒原料（葡萄汁）中的糖分完全转化成酒精，残糖量小于或等于4.0g/L的红葡萄酒。

干红葡萄酒是人们餐桌上的常客，它味道甘美，酒香醇厚，适合搭配宴会及日常配餐，既能烘托饮食气氛，还对人体健康有不少帮助，是最受人类宠爱的一种酒。喝干红，因为场合不同，喝的方法也不同。聚餐喝酒讲究的是搭配菜肴，品酒会喝酒讲究的是品评酒质，鸡尾酒会喝酒讲究的是轻松悠闲。

配餐喝红酒，是因为红酒可以让菜肴更有味道。红酒配餐讲究“红酒配红肉，白酒配白肉”，红酒可以中和肉菜的油腻，

一小杯以利于睡眠。因为适量喝红酒可以防止癌症的发生率、可以减肥瘦身、可以美容养颜、可以促进新陈代谢、可以延缓衰老……所以，坚持适量饮用干红葡萄酒，好处多多。

(华夏)



葡萄酒带你揭开法国的浪漫面纱

说到浪漫，大多数人第一想到的就是法国。线条刚柔并济的埃菲尔铁塔，蜿蜒辗转、风情万种的塞纳河，享誉全球的勃艮第葡萄园以及色彩浓郁的葡萄酒液等等。这些代表着法国名片的元素，让浪漫这个词仿佛是为了法国而生。除此之外，法国人在生活态度上更是把浪漫情怀表现得淋漓尽致。

要是你去过法国，随时可以见到激情拥吻的年轻情侣，也常常看到发色苍苍的老夫妇携手挽臂，蹒跚而行。在朋友小聚时，他们通常会点上几支蜡烛，弹上几首曲子，烛光曳曳，人影婆娑，再呷上一口红酒，酒不醉人人自醉。这样的情形，让每一个人热爱生活的人都想去法国走一圈。

而对于还没有机会前去法国的人来说，法国人的浪漫可能是从一份地道的法国西餐、一款精致的香水及一杯口味绵长的葡萄酒中去品味的。而能把法国人在生活态度上的浪漫情怀表达极致的非属法国葡萄酒莫属。法国葡萄酒文化是伴随着法国的历史与文明成长和发展起来的，法国人对于葡萄酒的热爱非常疯狂且专注。从葡萄的种植，酒的生产及贮藏、品酒、饮酒到酒器和配餐等等都有着深入的细致研究。法国同样拥有着世界上最知名的葡萄酒产区，波尔多、勃艮第及博若莱等世界级产区等等。法国人的餐桌上几乎餐餐配红酒，任何美食如面包、糕点、冷食、熟食、肉制品、奶酪等等，这些法国饮食里不可缺少的内容都可以与葡萄酒进行搭配。就算不是在餐桌上，法国葡萄酒对于法国人来说还是日常和朋友聊天的最佳饮品，是情侣之间示爱的调情物，同时还是睡前的催眠剂。葡萄酒对于法国人来说已经成为了一部分。

对于喜欢喝葡萄酒的人来说，如果说波尔多、勃艮第及博若莱等世界级产区让你对法国葡萄酒望尘莫及，那么来自法国最大葡萄酒产区——朗格多克鲁西荣地区的葡萄酒会是你的最佳选择，那里超过八个世纪的葡萄种植和酿酒历史，法国人餐桌上的葡萄酒将近有一半来自于此，选一款朗格多克鲁西荣地区的葡萄酒，体验最真实和浪漫的法国。

(纳新)

广告