



达人
必知

时下洋酒流行这么喝

豪饮虽然看上去痛快,但是总缺少几分优雅和内涵,品酒不仅需要品尝,还需要品味。推荐时下流行的品酒方式,给你不一样的美酒体验;揭秘品酒圈的“土豪”套路,让你避免贻笑大方的尴尬。

手温加热

如果拿到一杯酒,在看了看酒体颜色之后便入口尝味道的行为,一定会成为圈内人暗自嘲笑的目标。嗅觉在品酒的环节中起到了至关重要的作用,怎么闻也是非常有门道的。

将双手洗净,不要涂抹任何手霜,将适量威士忌倒手掌上,在手温的作用下初闻酒体的味道,然后搓动双手,在手温迅速提高的过

程中再闻酒体的味道。由于手温不同,酒体的味道也会不同。花香、果香、胡椒味、苦味等这些不同的味道,就要看每个人对于味道的不同感受了。

绝对纯饮

在国外,喝洋酒甚至烈性酒都是纯饮的,而在国内,纯饮基本也都需要加冰块和苏打水或者生姜水。这种做法虽然可以减弱酒精直接刺激味蕾的感觉,但是直接破坏了酒体本身的味道。

如果你不仅有酒量还很有酒胆,不妨来一次真正的纯饮。在没有添加任何其他物质的条件下,感受酒体给口腔带来的或强劲、或辛辣、或丝滑的最纯粹的味觉感受。

饮酒搭配的“致命伤”

■ 威士忌兑绿茶

这种喝法在国内的夜场非常常见,殊不知,这种方法在洋酒圈被视为最低级的喝酒方式。绿茶属于茶类饮料,而且口感偏甜,会直接破坏酒体的味道,完全不能体会到烈性酒的强劲,而颜色相近的搭配理由更是让人啼笑皆非。

■ 伏特加兑脉动

如果说威士忌兑绿茶仅仅是个笑话,那么伏特加兑脉动就存

在一定的危险了。运动型饮料所含的成分与烈性酒相遇,会直接影响人体的机能,比如心脏等。除了脉动,烈性酒兑红牛也是非常危险的。

■ 葡萄酒兑雪碧

葡萄酒兑雪碧虽然近几年已经不再流行,但依然是很多人解决酸涩口感的“良药”。雪碧口感很甜,含有大量的糖分和热量,当与葡萄酒兑在一起时,热量会大量提高,不仅容易发胖,而且会给肾脏造成负担。



享誉全球的苏玳甜白和托卡伊让不少人为之着迷,在葡萄酒界,甜酒可谓是占据了举足轻重的地位。可说起甜酒,绝不仅是一个“甜”字能概括的。除了有不同种类以外,不同产区生产的甜酒也各不相同。

甜酒——开启一场甜蜜的味觉之旅

常见甜酒分类

真正的甜葡萄酒指的是,发酵后酒中的剩余糖分大于 45 克/升的葡萄酒,而且这些糖分必须来自葡萄果实。市面上最常见的甜酒大概有以下几类:

酒体偏轻型

酒体偏轻的甜酒往往口感新鲜清爽且甜美,适合夏季饮用。虽然酒体偏轻的葡萄酒也不乏陈年能力,但还是在年轻时饮用最佳。另外,酒体偏轻的甜酒大多果味馥郁,非常适合搭配水果和香草味甜点。这类甜酒包括琼瑶浆、雷司令、米勒图高、白诗南和维欧尼等。

酒体偏重型甜酒

酒体偏重型甜酒包括迟摘酒、贵腐甜酒、稻草酒以及冰酒,酒体偏重型甜酒多数采用高品质的葡萄酿造。这些酒由于甜酸适宜,其陈年潜力很多都可达 50 年以上,如匈牙利托卡伊甜白、南非康斯坦提亚甜酒以及早在 19 世纪初就令美国人着迷的苏玳甜白等。

加强型甜酒

加强型甜酒多采用白兰地进行加烈,最终的葡萄酒既可以是干型,也可以是甜型。大多数加强酒的酒精含量都在 17%~20%ABV。典型的加强型甜酒包括所有类型的波特酒,部分马德拉酒如布尔马德拉和马姆齐马德拉,部分雪利酒如奶油雪利酒、麝香雪利酒和 PX 雪利酒以及天然甜酒等。

甜酒品鉴地图

加拿大冰酒

冰酒的酿造对地理气候要求极为严格,纬度高、温度低,冬季要天寒地冻,但其他季节却又要足够温暖,因此全球只有几个国家生产冰酒。加拿大冰酒由 100% 的浓缩葡萄汁酿制而成,营养价值非常丰富。其价格昂贵,一般都在 50~100 加币,是葡萄酒中的奢侈品。今天的加拿大冰酒,已经被认为是世界上最好的甜酒之一。

匈牙利的托卡伊

匈牙利著名的甜酒托卡伊,被称为“葡萄酒国王”,主要是由富尔民特

葡萄酿制。托卡伊葡萄酒因为其高糖度而著名,除此以外,托卡伊葡萄酒还有良好的酸度,浓郁的蜂蜜、橙子、杏仁以及其他干果的气息,这使它成为世界上最好的甜酒。

葡萄牙波特酒

波特酒产自葡萄牙杜罗河谷,是著名的加强型葡萄酒。它是在发酵过程中加入酒精从而迫使酵母停止发酵,这样酒中的糖分就得以保留,而且最终的酒精度也较高。经由橡木桶陈酿的波特酒会慢慢氧化,从而其味道更加集中;而直接装瓶的波特酒,在味道上则没有那么浓郁。

选择搭配美食

甜葡萄酒可以和各式餐后甜点搭配。当然,不同风格的甜葡萄酒应该搭配不同的甜点,且甜酒的甜度应该比搭配的甜点高,这样才能起到相互补充的效果。

例如,贵腐酒可以搭配焦糖布丁。甜红或加强型甜酒可以搭配以巧克力为主原料的甜点,如巧克力蛋糕等。不过,需要注意的是,大多数甜白都不太适合与巧克力风味的甜点搭配。

(北商)