



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，将适量威士忌倒在手掌上，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，被称做“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)