

# 合肥 恋上 红酒

## Red wine



### 从白酒到红酒的文化过渡

如今,当我们走入酒庄或商超看见干红、干白、气泡酒、香槟等名称出现时,中国无疑已经把一只脚迈入了葡萄酒的时代。白酒作为中国五千年传统文化的一部分,有着深厚的历史文化沉淀。红酒作为近几年盛行的新事物,短短几年时间已经成功地把“白酒伤身、红酒养身”的理念灌输给很多国人脑中,更被一些投资者称之为“液体黄金”。本期星消费周刊将为读者展现合肥“液体黄金”的故事。

记者 王玮伟/文 王婧莹/图

### 当红酒悄悄来袭时

辛辣的白酒带来的豪放作风一直在中国的酒桌上流传至今。随着人们对生活质量和品位的要求逐渐升级,让更多的中国人开始用指尖握着红酒杯柄,碰杯后只是小酌,看、晃、闻、品,每个人都对喝葡萄酒的流程如数家珍。

3月15日下午,一场以“红酒美食”为主题的品鉴会更是吸引了爱酒一族。会上,品酒师深入浅出地讲述了不同国家的红酒等级制度,不同红酒用的温度,不同红酒和食物的搭配等等知识。品鉴会上,客人一边听品酒师讲解,一边享受红酒与食物的美妙搭配,亲身感受红酒文化的魅力。君越酒庄副总经理朱锦锦说:“当红酒和美食完美搭配,相得益彰时,更能让大家对红酒文化有升华的认识。”



### 合肥酒庄遍地开花

葡萄酒庄象征着传统精致的工艺和高质量、高品位的产品。同一般的中低档葡萄酒相比,酒庄红酒的品质纯正优良。“早几年前,合肥市场上的红酒酒庄并不是很常见,市民对于红酒的概念也并不很熟悉,但是近几年发展很迅速。据我了解,目前合肥已经有近20家葡萄酒庄,而且我相信随着人们生活品质的提高,未来各种形式的酒庄将是一种趋势,合肥的市场也有待不断挖掘。”朱锦锦表示。

在一些高档的消费场所,红酒也已成了宴会上的必备之物。合肥万达威斯汀酒店市场传讯经

理叶靖亭表示,由于威斯汀酒店原本就有红酒吧,加上人们对于生活品质 and 品位的逐步提高,前来红酒房品酒的消费者每天都在增加。

记者还了解到,除了酒庄,超市、批发市场,甚至一些寻常小店里也都能看到红酒的影子。在省城合肥各大商场或超市的酒类专区,柜台上各种国产和进口的红酒,其品牌、种类都令人眼花缭乱。安徽葡萄酒商会会长金泽华分析,红酒市场之所以在省城合肥渐热,一个主要原因是中国消费升级的大背景,合肥的酒类消费也日益多元化,由传统的白酒、啤酒逐步向红酒和功能酒过渡。

### 从“拉菲现象”中走出来

拉菲,红酒市场上的魔法文字。如今,1982年的正牌拉菲,市场上要卖到6万多元。由于它是最早进入中国的顶级红酒,现在的“拉菲”在中国风光无限,同时也催生出了红酒市场上的“傍大款”现象。一位多年从事红酒的人士告诉记者,“拉菲”只是在中国比较热,因为国人太过于热捧,其实,在中国,基本上95%的1982年正牌“拉菲”都是假的。”

### 红酒行业有待规范

合肥大量酒庄的崛起,红酒行业的前景正被注入无限种可能。“两三年后才能看清楚合肥红酒市场的发展趋势。”金泽华告诉记者,当前合肥消费者的消费能力也在进一步提升,对红酒认识更加深入之后,以质量而不是以价格为参照标准的市场体系建立起来后,这

“为什么那么多人热衷于拉菲,主要还是它的品牌影响力,其实像国内很多一线品牌的酒丝毫不比拉菲的副牌差”。

朱锦锦还表示,其实这也体现了消费者认知的过程,国内的红酒庄要打造自己的品牌,从品质上和质量上多做宣传,多开展一些免费的“红酒品鉴会”来普及红酒文化知识,让爱红酒的人可以通过品鉴会来交流。

个市场才会更加成熟。

“消费升级对红酒行业是个机会,开酒庄其实也是在宣传红酒文化。不提盲目开酒庄,酒庄的开设在合肥处于刚刚起步的阶段,整个红酒市场还是有待挖掘和培养的。”金泽华表示。



**酒庄名称:中粮君顶酒庄**  
酒庄地址:安徽省合肥市高新区长江西路673号城市风景

**酒庄名称:合肥信品酒庄**  
酒庄地址:安徽省合肥市高新区天波路8号(天怡国际商务中心对面)

**酒庄名称:安吉娅酒庄**  
酒庄地址:安徽省合肥市马鞍山路与望江路交口柏林春天

**酒庄名称:尚城酒庄**  
酒庄地址:安徽省合肥市蜀山区长丰路桥南

**酒庄名称:中粮农庄**  
酒庄地址:安徽省合肥市马鞍山南路万振逍遥苑西大门往右100米

### 真假红酒辨别

#### ●条形码●

看条形码,通常是辨别是否为进口还是国产红酒的工序。比如原产地在中国大陆的红酒,条形码的开头两位数字就是“69”,而原产地在法国,条形码一般以“3”开头(从30到37),原产地是西班牙,条形码以“84”开头等等。

#### ●加醋 加碘●

正常的葡萄酒中含有葡萄的成分花青素。花青素是一种酸碱指示剂,可随环境酸碱度的变化而变色。颜色变化越大,说明葡萄原汁的含量越高;如不变色,则说明葡萄酒中没有葡萄原汁。

#### ●纸巾测试●

鉴别葡萄酒中是否有人工色素,最直接的办法就是滴少许葡萄酒在白纸上,10分钟后观察,如果纸上的葡萄酒颜色均匀,酒点边缘没有明显的色素圈,说明该葡萄酒不含人工色素;如果纸上的葡萄酒颜色不均匀或有红色斑点,边缘有明显的红圈,则说明葡萄酒含人工色素。

#### ●准备喝酒●

红酒平放着储放,软木塞浸泡日久会分解、产生木屑。饮用前一天要直立,让木屑沉淀到瓶底。

喝红酒不可以加冰,最适当的饮用温度是摄氏10-14度。夏天,最好先放到冰箱的冷藏室,用餐前一至半小时取出,先开瓶,摆在一旁慢慢醒酒,同时让温度回升。

#### ●试酒●

先看酒的成色。为了正确观察,把杯子放在白色背景的前方,微微向外倾斜酒杯。注意看是否有木屑或杂质,同时观察酒的颜色。咖啡色,坏了;紫红色,酒的年纪很轻;暗红,外围带褐色,好酒。

再就是闻酒的味道。将杯口整个罩住鼻孔深呼吸。高级的红酒闻起来味道很“厚”,让人感觉它很浓很复杂,由于鼻子的灵敏度远远超

### 品酒五部曲

过舌头,因此有时候一杯酒慢慢品了一个小时,还是感觉香味越来越浓,浓到后来让人有点舍不得喝。

闻完了,觉得味道很厚,接着试饮,浅浅一口,含在口中,用舌尖将酒液推向口腔的四周,尽可能让所有味觉细胞都感受一下。

#### ●倒酒●

高级红酒的酒瓶都有人搜集,因为有的酒标就像是一幅艺术品。为了避免酒液“流花”酒标,正确倒酒方法是让酒标的正面朝上。此外,倒酒时要小心,除了不可晃酒瓶,倒到最后,还要留一点在瓶的肩部。把酒瓶整个翻过来来试倒尽最后一滴酒,是不正确的。

沿瓶口突出环的下方割开封,不能弄脏酒

液,接着用开瓶起子迅速将瓶塞一次开启,动作要干净利落。接着,把葡萄酒倒入长颈大肚玻璃瓶,若是年份新,以丹宁香气为主的葡萄酒,饮用前半小时开启换瓶,若是年份高、有沉淀物的葡萄酒,可当即换瓶。

#### ●醒酒●

要尝红酒的真正味道,一只红酒专用的高脚阔口杯是不可缺少的。专用的红酒杯都有较大的杯口和杯身,可以让红酒有更多机会与空气接触。每次注入酒杯的分量最多只能到酒杯的三四成,否则会影响红酒的挥发效果。喝前别忘了多摇晃杯子,“催促”杯中的美丽红酒快快“醒来”。

#### ●品酒●

昂贵的、好的红酒是艺术品,不要“喝”,而是“品”。每次品之前,先晃酒杯,再用鼻子深吸一下,然后浅尝一口,让酒液在口腔保留一段时间,之后再咽下去。

注意,喝酒前请先将嘴巴擦干净,否则杯上将留有唇印。喝葡萄酒请勿干杯一口喝完。此外,喝红酒不应加雪碧或柠檬,这会破坏红酒原来的味道。摇着酒杯一杯一杯地比酒量不是红酒的喝法。

另外,别握杯身握“高脚”,红酒杯的高脚设计可不是为了美观而已。由于红酒的气味非常容易受到温度的影响,因此喝红酒时握着高脚部分才不会让手指的温度通过杯壁传给红酒,也就不会影响红酒的气味,而且握着高高的杯脚也更方便摇晃杯中美酒,达到醒酒的目的。因此,许多人拿起红酒时握着酒杯的杯身是大大不可的,应该握着高脚。



【任务名称】获取茉莉时尚餐厅现金消费券

【任务属性】品味浪漫女性情怀 尽显幽雅小资情调

【技能要求】3月18日3点完成0元秒杀

【完成条件】登陆易起团tuan.eaeb.cn

在限定时间内发动秒杀技

☆易起团,我的合肥我的团

合肥本土团购网站“易起团”,

隶属合肥时尚生活第一网络平台——易网,

由易网集团全程创意并投资开发,

汇聚合肥最优团购信息,

囊括餐厅、酒吧、KTV、SPA、美发、健身、

瑜伽、演出、影院……

为你打包合肥,一起精彩!



尚都酒店  
THE SANDALWOOD

#### 【今日团购推荐】

色、香、味、器的境界之美  
尚都酒店金尚宫日韩料理精致双人套餐

原价:149元 团购价:69元/2位

劲爆4.63折!金尚宫精致双人套餐【炭火免费】

1份烤五花肉+1份韩式辛辣面+1份石锅拌饭

+4份韩式凉菜+1份生菜+例汤+秘制调料2份

+黄酱1份+鲜榨果汁2份

在这里,你可以同时享受和食带来视觉上的卓然享受,与韩式料理给予的斑斓与味觉冲击——金尚宫日韩料理,糅合二者之长,于精美雅致之间自成一派,令人流连忘返。注重“色、香、味、器”四者的和谐统一,在重视味觉的同时更重视视觉享受。金尚宫,让味蕾从首尔旅行到东京;餐厅,原来也可以如此与众不同、尽享真味。



易起团: tuan.eaeb.cn



官方客服QQ: 31501913

易网: www.eaeb.cn

团购热线: 3441138

tuan.eaeb.cn