



花香为伴话酒香

春季，浅酌花酒正当时。三五朋友沐浴着和煦春风，把酒言欢，好一个闲适了得！有诗云：七宝杯酌葡萄酒，金花纸写清平词。春风院静无人见，闲把君王玉笛吹。

葡萄酒爱好者都知道，葡萄酒的香味大体分为三种：葡萄原有的酒香、葡萄经发酵产生的气味以及陈年后散发出来的酒香。有人说，一瓶好的葡萄酒可能会有超过600种以上的香味，还有人甚至认为会达到千种以上。爱好者们将这些难以琢磨的香味分为花果香、干果香、动物香、香料香、植物香、熏烤香等，并保持着古人发现新大陆一样的热情去寻找这些暗藏在酒中的香气。毋庸置疑，花香是葡萄酒香里最特别、最不易琢磨的香味，花香葡萄酒也只有在阳光明媚、万物欣欣向荣的春季才能更好地将其魅力发挥出来。

由简入“奢”的晋阶法

品酒是一门学问，品葡萄酒更不是一朝一夕就可达到

的，这是一场持久战，在这场战斗中要始终保持对葡萄酒高度的热情。不是每一瓶葡萄酒都带有花香，也不是每一种花香葡萄酒所带的花香都一样。换句话说，红酒的花香气浓郁，白葡萄酒的花香气清新，还有一些酒带有花的气息，却没有香味。品花香葡萄酒，对气味要有高度的敏锐性。初学者从相对简单的葡萄酒开始品尝，因为这些基础酒口感简单，能使得入门者迅速找到信心。这就好比在运动前都要热身的道理一样，在进入深层次的品鉴之前，打好底子。随后，当葡萄酒逐渐渗透到生活中之后，你对葡萄酒的理解越来越深入，品酒的乐趣和信心也与之呼应，慢慢高涨起来。这时期，可以品鉴一些香味相对复杂的花酒，尝试着去鉴别花香的不同口感等。然后进入品酒的更深层次，试着辨别隐藏在香气背后的那些复杂气息。玫瑰花香、紫罗兰香、椴树的气息、桃花、梨花、洋甘菊花甚至山楂花等等成百上千的香气会充斥你的嗅觉，记住这些气息，并且努力比较。这个时候，你才该好好考虑什么样的场合喝什么样的花酒了。

搭配“无间道”

当你打开一瓶上好的葡萄酒，倒入杯中轻轻摇晃几下，

贴近鼻子，一丝淡淡的香味即沁入心脾，然后闭上眼，仔细辨别出其中不同种类的香气，体会它们融入每一个嗅觉细胞时所激起的丝丝愉悦，再将这种奇妙感觉付诸言语，和同道交流。相信在此过程中，你已充分享受了葡萄酒赐予人类的无尽欢愉。

有的人配酒会反其道来搭配，通常的道理是新的红葡萄酒不能配辣菜，红葡萄酒不配甜食，而有的人就喜欢用带有青椒味的赤霞珠新的红葡萄酒来配青椒，用带巧克力香气的红葡萄酒来配巧克力，竟然也别有一番滋味。

从年轻到年老

从葡萄酿造造成葡萄酒，再由新酿的葡萄酒陈年后进入人的胃里，葡萄酒的香气都是不同的。跟菜也有类似之处，菜从生到熟，再从热到冷，香气都是不同的，甚至从厨房到餐桌的距离不同也会导致菜的风味不同。

年轻的白葡萄酒通常有着花香和清新的果香，如柠檬、青苹果、橙等。我们不妨用有这些香气的葡萄酒来配，或者说用这类的葡萄酒来泡这些水果吃，既补充维生素又能防止水果氧化。一些有品质的白葡萄酒和酒体相对重的红葡萄酒，经过一段时间陈年会出现熟透的水果、果酱、果脯、糖渍水果

的香气。我们也可以拿来这些水果就着吃，会更加相得益彰。最后白葡萄酒随着时间的推移会有干果的香气，有潜质的葡萄酒则会出现肉桂、香料以及干果类香气。我们也可以用这种完全成熟的葡萄酒搭配用这些材料烹调的菜来吃。

红葡萄酒的香气在年轻时一般是发青的气味，如青草、青椒、橄榄等，之后会有浆果气息，大家可以用清淡一点的葡萄酒来配一些蔬菜，比如说青椒、豆角、扁豆。如果是木桶陈酿的话，到了青壮年的红葡萄酒会有橡木气味，之后为烟熏、香料、咖啡、巧克力气味，可以配带烟熏味的烤肉，也可以配又甜又苦的巧克力。

而壮年到老年的红葡萄酒会出现干果、菇类、干树叶、红茶香气，我们不但可以配菇类的菜，也可以就着坚果来吃，比如说腰果、花生、开心果等。说不定哪天你自己发明出一种配法呢！当然要多饮不同的葡萄酒来配菜才能摸索出经验来。

过去，只有经过严格训练且经验丰富的品酒师，才能鉴别和准确描述葡萄酒的香气，而一般的爱好者只能凭借主观臆断，描述时也会感到言词匮乏。但是现在，一套叫做“葡萄酒香气鉴赏”的工具，则可以帮助所有迷恋葡萄酒的人弥补缺憾。

（陈雪梅）



进口葡萄酒降价冲击国产酒

在一些大型商超，百元左右甚至百元以下的进口葡萄酒出现在大众视野中，与国产葡萄酒一起在节假日大打促销牌。激烈的竞争使得国产葡萄酒的销量较往年已大幅下降，受到进口葡萄酒的冲击，国产葡萄酒巨头出现业绩集体下滑的现象。



以王朝酒业等为代表的国产葡萄酒巨头们先后发出盈利预警的同时，进口洋酒巨头保乐力加却发布旗下红酒品牌在华强劲增长的消息。

“红酒市场培育终于见到成效，开始日趋成熟。”保乐力加方面近日透露，在整体消费疲软的情况下，红酒消费依然走俏。此外，曾经一度与暴利扯上关系的进口葡萄酒已走下神坛，走上了亲民的价格路线。

广东某进口葡萄酒大型经销商在不久前举办的商品促销上，推出一款法国进口红酒买一送一活动，价格低至44元，“回头客很多，大家普遍反映这一价位能够买到如此口感产品，实属惊艳”。该酒行负责人表示，一方面由于从国外酒庄直接买下进口代理权；另一方面，国内红酒的消费日趋成熟，价格虚高的情况得到抑制，

进口红酒的价格出现普遍下降趋势，一些100—200元价格的进口葡萄酒受到了消费者的普遍欢迎。

在一些大型商超，百元左右甚至百元以下的进口葡萄酒也出现在大众视野中。与国产葡萄酒一起在节假日大打促销牌。激烈的竞争使得国产葡萄酒的销量较往年已大幅下降。

受到进口葡萄酒的冲击，国产葡萄酒巨头出现业绩集体下滑的现象。2月4日王朝酒业发出盈利预警，预期集团截至2012年12月31日的年度业绩将转盈为亏。这将是王朝酒业登陆港交所8年以来首次遭遇年度亏损。王朝酒业将亏损原因归为销量的下跌及分销成本的上升，提出表现欠佳的中国经济环境及进口葡萄酒的竞

争导致国产红酒产品销量下跌。

随后，中粮集团旗下的中国食品、通天酒业在港交所发布了几乎同样的盈利预警，称其葡萄酒业务下滑。通天酒业称由于竞争激烈、成本上升导致年度净利润同比下跌。

“在广东市场上，进口葡萄酒一直处在一个投机时代，如今随着消费者越来越理性，开始走入理性时代。”不久前，广东省酒类专卖管理局副局长朱思旭表示，目前中国已经成为葡萄酒生产大国和消费大国，但不是生产强国，而进口葡萄酒与国产葡萄酒已经进入博弈时期，双方通过激烈对抗后达到动态平衡应该是在2020年左右。

北京商报综合报道

· 资讯 ·

意大利美酒音乐之夜登陆柏悦酒店

北京商报讯（记者 丛晓燕）3月19日，北京柏悦酒店将携手 La Spinetta 酒庄举行意大利葡萄酒盛宴。

据了解，来宾将能与酒庄的酿酒师现场互动，深入了解亚平宁半岛的葡萄酒文化，著名侍酒师李美玉也将与来宾分享对意大利美酒的体会。另外，现代歌剧艺术家 Elia Astorino 将在现场演绎经典意大利歌曲。天籁之音环绕、地道的意大利特色餐点、玛瑙色的美酒香气笼罩，都将带来宾领略意大利的迷人风情。

· 酒光书影 ·

吴书仙：《天堂里的佳酿》

作为世界七大葡萄海岸之一的智利，被誉为“葡萄种植的天堂”，自16世纪酿酒葡萄传入以来，就因其天时、地利、人和，造就了声名远扬的“天堂里的佳酿”——智利葡萄酒。

在本书里，作者将带你踏进这片“海边葡萄园”，造访智利各大著名酒厂，品尽数百种“山谷之酿”，感受如诗般醇郁的葡萄酒文化，在海岸与山谷的穿梭之间，享受一次独具风情的智利之旅。

吴书仙，中国首位葡萄酒独立酒评人，国际葡萄酒作家与记者协会(F.I.J.E.V.)会员，国际葡萄酒资深评委。栏目主持：丛晓燕

