

## 如何凭标识酒

“酒标”,在葡萄酒国度里素来被称为葡萄酒的“名片”或“身份证”,是认识一瓶葡萄酒最好的工具。很多朋友在把酒言欢时,最容易忽略的便是细细品读酒标。事实上,不管是在购买葡萄酒前,或在品尝鉴定葡萄酒前,下点功夫读懂酒标实在十分必要。它可以帮助我们更全面、更正确地了解你手中的美酒,从而做到心中有数,避免对酒产生很多不必要的“猜测”或“误会”。下面就学学如何正确地读懂酒标吧。



酒标一般分为正标与背标,是分别贴于酒瓶正面与背面的纸质标签。如果是进口葡萄酒,则正标多为原产国文字或国际通用语言,背标除了原产国文字,还必须贴上中文背标。那么通过酒标,我们可以得到关于一瓶葡萄酒的哪些信息呢?

一是葡萄酒的名称或牌子。可以是酒企的名称或产区的名称。

二是原产国及产区。如果是进口葡萄酒,则可以通过原产国知道此酒来自新世界还是旧世界葡萄酒国家;通过产区,则可以大致清楚此酒的口感。

三是原料。此项告知我们此酒是何种葡萄品种酿造而成。

四是年份。指的是葡萄原料收获的年份,而不是葡萄酒灌装年份。

五是生产商。即生产该葡萄酒的酒厂或企业。如果是进口葡萄酒,一般还会标注经销商及其地址、电话、网址。

六是产品类型。即此酒为干红、甜红、干白或桃红等。

七是酒精度。一般说来,葡萄酒的酒精度在8%-15%。

八是保质期。大多数葡萄酒的保质期为10年左右。

九是净含量。大多数葡萄酒净含量为750ml。

十是储存条件。很多背标还向消费者提供此瓶葡萄酒应该避光、阴凉环境卧放等储藏建议。

北京商报综合报道

## 葡萄酒“装腔术”

酒宴上听着一桌的葡萄酒爱好者讨论某款酒但插不上话,其痛苦程度不亚于去看牙医。赶快记住下面几个妙招,让我们也装装酒饕客,唬一下酒宴上的人吧!

## 浓淡总相宜

首先要将红葡萄酒划分为两种等级:清淡的(Light-Bodied)和浓郁的(Full-Bodied);颜色深、带紫色的酒,例如西拉子(Shiraz),通常是浓郁的;略带宝石红色的酒,例如黑皮诺(Pinot Noir),通常是清淡的。

要判断你正在喝的红葡萄酒是清淡还是浓郁,只要温柔地将酒杯倾斜一定角度,然后放在你的腕表上。如果你看得清腕表上的数字,啊哈,那这就是一款清淡的酒。记住,描述清淡酒的形容词一定是女性化的,所以,在这种情况下,将酒杯向前伸一点,看一下酒色,然后充满喜爱之情地向你同桌的酒友说:“多么优雅(或者动人)的颜色啊!”

如果你不能透过酒杯看到腕表的数字,那么这杯酒就是浓郁的,所以,你可以用一些男性化的形容词了。所有单身女孩都知道,“浓厚”和“雄性”这两个词通常一起出现,所以就用“浓郁的颜色”这种表述来唬人吧!你可以充满崇拜地说:“噢,多么浓郁的(或者深邃的、英俊的)颜色啊!”

要是眼前的葡萄酒带有一些砖红色,可以先低眉看着倾斜的酒杯,转而抬头望着对方露出会心的微笑:“原来是有些年份的好酒。”不过,某些中国产的低端葡萄酒也会有砖红色,这招使用起来须得小心谨慎。先瞄一眼酒瓶上的年份可以大大提高装腔的准确性。

## 酒标“读心术”

说到读酒标,你需要第一眼就获取最重要的信息:年份、产地。数



字是最容易捕捉的,对于没有年份的酒,只管拿出形容葡萄汁的那一套便是。如果时间允许,判断产区国,那就更有发挥空间了:面对欧洲国家的红酒,你只需沉稳地略一点头“我喜欢旧世界对传统的坚守”;面对澳洲、美洲、非洲的红酒,你可以一挑眉毛:“新世界的创新和勇敢最令我欣赏!”如果有菜鸟表示好奇,只需记住一句话便可:“橡木桶和钢桶,这真是个两难的选择!”

## 闻香巧识酒

当说到香气时,不可避免地要摇摇你的酒杯。永远不要触碰杯体!你的手指始终只接触高脚部分,将底座按在桌面上画圈,葡萄酒将沿着杯壁平稳优雅地旋转起来。当杯中的漩涡即将停下来,再轻抬底座,一嗅酒香。

这时候谨记以下绝招:深色的酒通常闻起来像深色的水果,浅色的酒通常闻起来像浅色的水果。

当你判断出自己在喝清淡的酒时,请惊叹,“动人的红色水果”!然后你可以进一步描述这些红色水果的香气,例如覆盆子、草莓或者樱桃。咽下一小口酒(记住是一小口)后,记得还是用女性化的形容词来描述:性感、诱人、丝一般柔滑!

对于浓郁的酒,你一开始要说:“浓郁的黑色水果香气。”认真地嗅

一下杯中酒,然后自信地运用任何深色水果的香气,例如黑莓、黑醋栗或者李子。这时候熟练的装腔者可以表演有一定难度的进阶技巧:葡萄酒入口后,以喝烫汤的口型吸入一些空气,发出稳定优雅的“吸呼”声,然后若有所思地慢慢咽下这口酒。此招可在家里反复练习,以免操作不慎发生漏酒和喷酒的惨剧。

咽下酒后,如果你的口腔感到一丝口干和一点粗糙,那么你就要说:“紧致的单宁。”到了现在,你的同桌已经为你的专业品酒技巧所折服,你就可以放松下来,慢慢地享用接下来的晚餐了。

在喝白葡萄酒时,如果酒色十分苍白,几乎是水的颜色,那么就请用描述雪碧的方式来形容它:活泼、清新、轻盈的柠檬味。酒色越浅,酒越有可能散发出柑橘类水果的香气,尤其是柠檬。深颜色的白葡萄酒最好用其他黄色的水果来形容,例如苹果、雪梨、芒果和菠萝。

在酒宴上喝到酒的风格,因菜单和组织者的口味而异,但通常的顺序都是先白葡萄酒,再清淡的红葡萄酒,然后才是浓郁的红葡萄酒。如果以上的秘诀还不足以唬人的话,那么请仿照葡萄酒作家克里夫·寇茨(Clive Coates)在书中所教:一本正经地点头然后说,真是非常精致的酒啊! 北京商报综合报道



GREATWALL  
长城干红葡萄酒







### “喜上眉梢”欢喜三重奏

#### 欢喜一

“送金龙迎银龙” 加一元 赚三十元

活动期间凡到长城龙喜红酒指定“品牌示范店”购买长城龙喜(金龙)干红葡萄酒一支,加一元既可换购长城龙喜(银龙)干红葡萄酒一支。

换购时间:2013年1月8日-2013年4月30日

#### 欢喜二

到店“领”福气

2013年1月26日-2013年2月28日,凡到长城龙喜红酒指定“品牌示范店”的消费者均可免费领取“福喜大礼包”,每名消费者限领一份。

热线:400-816-6398

