

天寒地冻的日子日渐走近,对于贪杯之人来讲,冬季绝对是大快朵颐的最佳时间。但是冰冷的酒进入身体,一股寒气随之充满全身,如果想要在冬季温暖而健康地喝上几杯,不如试试在凛冽的寒风中给自己来杯温酒来温暖身心。

冬日里的暖心酒单

适合温喝的红酒



圣卡罗·嘉本纳沙威浓
产地:智利,帕丽谷

口感:丰郁的浆果香,层次柔顺,甜甜的香料味道,如此单纯又愉快的味道,加入肉桂和柠檬等也不会有画蛇添足的问题,余味很长,是一款很值得回味的酒。更重要的是,因为价格实惠,所以即使是新手制作搞砸了也不会觉得太心疼。

金巴伦古堡珍藏波尔多
产地:法国,波尔多

口感:这款酒使用的葡萄是庄园内生长了55年的葡萄树上结的果实。酒中有香草的芬芳,气味中充满了饱满的巧克力和橡木桶味,酒的余味甜美,适合搭配甜品食用。口味浓烈的波尔多红酒很适合做热红酒的基酒,即使经过加热和挥发之后依旧有丰富的味道。



1.热红酒

配料:红酒、肉桂、丁香、柠檬、橙皮、白糖

做法:先把红酒加热,然后加入肉桂、丁香、柠檬、橙皮、少量白糖,开锅即成。

特点:加热葡萄酒是多种芳香口感的组合,所以不要选择纤细风格的黑皮诺或佳美葡萄酒。相反,应该选择酒体厚重、骨架宏大且酒体丰满的赤霞珠、西拉或马尔贝克等红葡萄酒。此外还要牢记一点,因混酿品种的葡萄酒比单一品种的葡萄酒价格更为便宜,所以建议采用混酿葡萄酒来制作加热葡萄酒。

2.热香草朗姆酒

配料:黑朗姆、方糖、黄油、热水

做法:将方糖倒入杯中,再倒入热朗姆酒。需要注意的是,红酒不要加热至沸腾,因为那样会导致酒精挥发,也就没有了酒味。

特点:这款酒源自英国,是当地人为抵御严寒而发明,一直是深受喜爱的代表性热饮之一,该酒将黑朗姆与黄油二者的醇厚口味极好地融合在一起,如果不喜欢偏甜的口感,可以适量加入方糖。

3.热威士忌托地

配料:威士忌、热开水、柠檬片、方糖

做法:把方糖放入温热的平底杯中,倒入少量热开水将其溶化,随后倒入威士忌,加热点开水轻轻搅匀,最后用柠檬做装饰即可。

特点:方糖和甜味材料让烈性酒可以缓解浓重的酒精味道,而温开水可以让酒品变得更加柔和,顺滑。这类鸡尾酒统一被称为“托地”,以兰姆为基酒的叫兰姆托地,以琴酒为基酒的叫琴酒托地,名称前加上“HOT”让人看着就有暖洋洋的感觉。

4.梅子黄酒

配料:梅子、黄酒、白糖

做法:新鲜梅子清洗干净,装在密闭容器中,倒入白酒,根据个人喜好加入适量白糖,密封保存,喝之前加温即可,或将黄酒加入器皿中加热时放入一到两颗梅子即可。

特点:这款酒在中国南方非常盛行,味道酸甜,饮用后能刺激唾液腺分泌较多的腮腺素,腮腺素可促进新陈代谢,延缓衰老,让女性面色红润,肌肤光泽,使其皮肤组织和血管趋于年轻化,其明显的“回春”作用常被称为“返老还童素”。

北京商报记者 刘一博 孙竹青



动态

帝亚吉欧设立“赋权女性新闻奖”

日前,全球领先的洋酒集团帝亚吉欧宣布设立“赋权女性新闻奖”,以表彰新闻工作者在报道女性问题方面取得的杰出成就。作为帝亚吉欧2012年发起的亚太区“赋权女性计划”的一部分,“赋权女性新闻奖”旨在激发、培育和推进高质量的有关女性赋权方面的报道,从而提升相关认知并改善亚太地区社会问题。

帝亚吉欧大中华区公共事务及传播总监凌霄表示:“自2012年‘赋权女性计划’启动后,帝亚吉欧以回馈社会为己任,通过不同的项目形式长期致力于亚太区的赋权女性工作。‘赋权女性新闻奖’是其中一项创新性项目,旨在通过新闻的力量呼吁中国公众关注女性赋权问题。”

北京尊邸主厨携手蔡康永创意式私房菜

日前,被誉为“多面才子”的台湾著名主持人及作家蔡康永光临北京尊邸,用一场甄选威士忌搭配经典意式美饕晚宴款待圈中好友,与友人一同品尝意式经典美食与调配型威士忌的完美搭配,感受全新威士忌佐餐新风潮。

据悉,“多面才子”蔡康永的尊邸之旅,不仅是对于意式美食和苏格兰威士忌的奢华尊享,更是透过多元美味,对意大利风情及苏格兰威士忌文化的独特探索,正如蔡康永介绍的“对于此次的北京尊邸之行,不仅让我感受到了尊尼获加穿越百年的‘永远向前’,更经历了一场味蕾的意大利之旅,品味到了调配型威士忌的丰富口感搭配珍贵食材所迸发的魔力”。

酩悦香槟魅力打造岁末鎏金梦工厂

近日,酩悦香槟在岁末盛情呈现一系列流光溢彩的庆祝方式,以欢腾馥郁的香槟气泡点亮迷人岁末时光。今年鎏金风尚成为酩悦的魅力诠释,全新演绎闪耀岁末。热力四射的金色派对席卷全城,别具一格的酩悦香槟2013岁末鎏金梦工厂则以璀璨光影致庆佳节,为岁末欢庆注入非凡酩悦风采。

活动现场,前来指导拍摄的媒体嘉宾化身为光彩照人的闪耀主角,在顶级造型团队的助力与知名摄影师的掌镜下变身迷人明星,镜头转换间聚焦众人视线。风格迥异的照片让现场惊声不断,随着“星味十足”、“创意非凡”、“欢庆无限”这三个奖项的出炉,更将现场气氛渲染至最高。