

那些关于香槟品鉴的事

STEP 1

温度:8-10°C最佳

一般来说,品鉴香槟的最佳温度是在8-10°C之间,如果温度太低会影响香槟气息的表现。如果条件允许,最好将香槟储存在恒定低温的酒窖,在品鉴之前将香槟放入冰桶20-30分钟为佳,而且冰桶里要一半冰一半水最合适。当然,高品质的年份香槟的品鉴温度可以稍微高一点,在10-12°C之间,这样更有利于陈年后复杂香气的散发。

STEP 2

酒杯:高脚杯or郁金香杯

品鉴香槟最传统也是最有利杯型是高脚杯或者郁金香杯,略微紧缩的杯口不仅可以减慢气泡挥发和香槟的氧化速度,还可以集中香槟的香气,细长的杯型可以让人们更好地欣赏气泡在香槟酒中的芭蕾舞,细长的杯脚也更好地避免了我们的手影响香槟的温度。

STEP 3

声音:评价气泡精细度

声音是认识香槟的第一线索。通过声音可以评价气泡的精细度。开瓶时,会有一个轻微的爆裂声,然后才是一阵连续而清脆的声音,而当葡萄酒倒入杯中的刹那,酒杯中的酒液向上跃起涌起无数气泡,这时候会伴随着一阵嘶嘶的声响,就好像是一片微风掠过叶子的声音。



香槟不仅浪漫而且神秘,也是高调奢华的象征。想要真正了解她,自然离不开品鉴。而品鉴香槟除了有特定的温度要求以外,在酒杯的选择、香气的识别上都有很多学问。如果你想要开启一场曼妙的奇幻香槟之旅,学会品鉴刻不容缓。

小贴士

开瓶技巧

香槟是纤细、精致且美丽的葡萄酒,开启香槟时,切记不能急躁,大致可分为如下几步:

- 1、在香槟开瓶前一天就静置,开前一小时冰镇。
- 2、左手握住瓶颈下方,瓶口向外倾斜15度,右手将瓶口的铅封揭去,并将铁丝网套锁口处的扭缠部分松开。

3、酒瓶可以稍微拿低一点,一只手压住软木塞,另一只手撑住瓶底,慢慢地转动软木塞。

4、若感觉到软木塞已经快要推挤至瓶口时,只要稍微斜推一下软木塞头,使酒瓶中的碳酸气体一点一点释放到瓶外,然后静静地等软木塞拔起。这个时候你就会听到香槟开启的美妙声音。

STEP 4

气泡:消失时间and细腻度

酒倒入酒杯的那一瞬间是香槟生命中最闪耀的时刻。静置片刻后,透过酒杯,我们可以看到透明、光亮、流动的液体。大

多数香槟看上去都像水晶一般清澈透亮。如果一款香槟酒看上去不够透明,那么这瓶香槟一定是有些问题的。

除此以外,还要观察香槟的泡沫。看泡沫是立即消失还是慢慢地匀速下降。然后再拿起酒杯来观察此款香槟的气泡是

否细腻,是优美地缓缓上升还是没有章法。这时候,大可以耐心欣赏气泡的姿态,让沉睡多年的香槟慢慢苏醒。

STEP 5

香气:杯口之上仔细闻

释放香气需要轻轻地摇动酒杯。在闻香气的时候,不能像品鉴葡萄酒一样让鼻子贴近或者深入酒杯去闻香气,而要高于杯口一定的距离去闻。且时间不要太长,以免嗅觉被气泡散发的气体所影响。

在辨别香气的过程中,你可以感受到榛子、杏仁等干果的香气,也可以感受到花香或者水果香。当然,一款高品质的香槟会将口感和气息融合的很好,香气自然不会抢了口感的风头。当然,陈年的香槟有更复杂迷人的香气来等待发觉,所以可以适当延长感受香气的过程。

STEP 6

品尝:鉴别浓郁度and完整性

品鉴香槟最重要的当然是对诸如酒体结构、酸甜度、回味等方面的评价。香槟入口的瞬间是品尝的高潮,要特别注意舌头和上颚的感觉。在葡萄酒入口的那一刻,气泡就像是一颗颗透明的珍珠在口中炸开,并混合着丰富顺滑的成熟水果和异国情调的木材香气,还透露出一丝白色花朵的香气。品尝中还要细心探究这款香槟的浓郁度、完整性以及丰富性。口感是圆润还是悠长,是微妙还是优雅,这都是品鉴中要给出的答案。

北京商报记者 孙竹清

戴玉强
Dai Yiqiang
12.28 2013
人民大会堂

北京演唱会
Beijing Concert

订票电话: 010-83287168 010-84476036 010-65528835
票价Price 1280 (荣誉席) 1080 (VIP) 880 680 580 380 180 80
网络售票: 中演票务通 24小时售票热线: 400-818-3333 中演票务通网址: www.t3.com.cn
赞助商: 北京京剧院 北京京剧院有限公司 北京京剧院有限公司 北京京剧院有限公司