

品味红酒 品位生活



品酒，
品的不仅仅是
是滋味，还有
情趣。

晚报记者
廖谦
常亮 图

8月18日下午，郑州晚报圆梦系列第二站品酒活动，如期来到红旗路经七路朗萨葡萄酒行，十几位热爱葡萄酒的市民在浓郁的酒香中度过一个轻松愉快的周末，了解到许多红酒的历史文化。 晚报记者 李丽君 实习生 叶俊健

酒缘 30年后同学巧相遇

“你真的会品葡萄酒吗？知道葡萄酒都怎么享用吗？”下午3时，红酒爱好者已早早来到酒行，虽然活动还未开始，大家已经开始切磋起来。

“可以通过视觉、嗅觉及味觉来享用葡萄酒。通过看，可以鉴定酒的颜色，葡萄酒的颜色应是纯净的；通过闻，可以辨别酒的香味；最后是品尝、回味酒的香醇。”王宏涛先生的精彩回

答，展示了他这个红酒爱好者品酒知识的渊博。

家住煤机家属院的王先生笑着告诉大家，其实他爱喝白酒，但白酒伤身体，太太一直劝他喝红酒，看到品酒活动的消息后，太太就为他报了名。“这两天我一直在网上学习品酒的知识，今天可以考考看，我这两天的功课有没有白做”。

“我认识你。”品酒者张先生的一句话让

大家吃了一惊，“你是不是某某小学毕业的？我们是小学同学。”肖经理似乎回忆起了什么：“哦，是的，我们是小学同学。”

“真是缘分啊，没想到30年没见的同学，因为红酒又见面了。”张先生说他平时就对葡萄酒感兴趣，听朋友说来品红酒，晚上还要上夜班的他毫不犹豫地就陪着一起来了，没想到在这里遇到了多年不见的同学。

论酒 葡萄酒是有生命力的

“喝葡萄酒的顺序是干白、干红、开胃酒。”朗萨葡萄酒行的肖经理熟练地向晶莹剔透的高脚杯内斟入产自法国的干白，品酒会正式开始。虽然大家的理论知识都过关，但是实际操作就不行了，每个人都仔细地看着肖经理是如何一步步操作的。这时醒好的

酒香气飘满整个酒行。

“咦，这酒味和平时喝得不一样。”陈先生品尝后发出疑问，“我平时都是打开一瓶放在那里，想喝了倒上一点，这样对吗？”

“葡萄酒是有生命力的。”肖经理告诉他，如同人类一样，葡萄酒经历发酵期、青春

期、成熟期和衰败期，每一个阶段的葡萄酒都各具风味，品质不同。“有些酒，酒龄越长，品质越高；而有些酒却相反。酒的青春是品饮的最佳时期。”同时，葡萄酒还有适饮温度，红葡萄酒的最佳品饮温度是16℃至18℃，而白葡萄酒则在12℃至13℃。

活动预告

“金龙鱼杯” 三人排球赛 进入闭幕赛

第一场

时间：8月25日

地点：丹尼斯丰产路店

第二场

时间：8月26日

地点：清华园小区

活动招集

邀您体验马术运动

□晚报记者 李丽君

看到本报8月16日报道的马术运动是不是很心动？看到别人英姿飒爽很羡慕吧！如果有一个免费骑马、学习马术的机会摆在你的面前，你是否会抓住呢？告诉你个好消息，本周日，郑州晚报邀你一起到富景马场感受这项贵族运动。

先看清报名条件。因为骑马毕竟是具有危险性的活动，本次活动征集体验者10名，要求年龄20岁至45岁，体重在80公斤以下，性别不限。胆小者可不要逞英雄。如果你对骑马情有独钟，又符合报名条件，那就快快报名吧，人数有限报名从速，报名热线67655763。特别提醒，参与活动时请穿长裤，平底鞋（可带一点后跟）。

潮州人家酒店

进驻中原携手国际烹饪大师，广州潮州菜专家朱亿升及其弟子团队合力奉献

常年特价
活鲍鱼5元/只
营养海鲜粥6元/煲

★潮州人家是一家以**营养海鲜粥**为特色，经营**潮州家常菜**为主，汇各地精品菜肴为一体的餐饮企业。本店**特聘国际烹饪大师朱亿升**为常年顾问，开业期间亲临现场制作，特聘阿升大师得意弟子任总厨师长，所有厨师均来自潮州人家精英团队，保证使中原人民享受到正宗潮州菜。**特色海鲜粥，现场透明制作，绝对新鲜，滋补美味，堪称一绝。**
★本店拥有营业面积**1600**平方米，**400**平方米的营业大厅，**22**间豪华包房，**可同时容纳450人就餐**，大型包房能同时容纳**20**人就餐，适合接待**商务宴请、团队聚会、婚宴、家庭聚餐**等。
★酒店本着以人为本的原则，致力于打造**一流服务、一流餐饮、一流企业**为目标，为顾客提供满意最大化的产品与服务，使顾客感受到高档的环境，中档的消费，为员工提供完善的福利和待遇，提供最好的发展与成长空间，使员工快乐工作，快乐生活。**开业在即，现诚聘：**

前厅：

营销经理**2**名 待遇面议
迎宾**5**名 待遇：底薪**1000**元+奖金
服务员**40**名 待遇：底薪**800**元+奖金+提成
保安**5**名 待遇：底薪**800**元+奖金
水电工**3**名 待遇面议

前厅主管**3**名：待遇面议
收银**3**名 待遇：底薪**900**元+奖金
会计**3**名 待遇面议
传菜员**6**名 待遇：底薪**700**元+奖金
保洁**3**名 待遇面议

后厨：

川菜厨师、豫菜厨师、凉菜厨师、面点厨师、水台、打荷、学徒、洗碗各数名：待遇面议

另诚招各类供应商，欢迎咨询！！

以上人员有经验者优先，一旦录用，待遇从优。

潮州家常菜 营养海鲜粥的专家 咨询热线：68972008 68906688 联系人：韩经理 吴经理 地址：航海路与郑密路交叉口向北100米路西

粥行万里

鲍打天下