

敬请关注

郑州食珍堂酒店为庆祝五一国际劳动节,答谢全市人民和新老客户的支持与厚爱,凭此报纸在7日内可享受进价购买加州月色美地顶级葡萄酒两瓶。

咨询电话:0371-63517777 63527777

地址:郑东新区中州大道与东风东路交叉口向东200米马庄街向南50米路东

提起红酒,你可能会说,顶级的葡萄酒在法国。我不得说法国在1976年以前,是毫无争议的世界最佳葡萄酒产地,但是你可曾知道,1976年5月24日的那次品酒会,让法国这只居高临下高卢雄鸡哑口无言,美国加利福尼亚州的葡萄酒在这次品酒会中轰然崛起,这成为葡萄酒领域的一个里程碑。

21日,20位将军、部长“给力中原经济区”书画红酒联谊会暨郑州食珍堂第一届红酒品鉴会在郑东新区食珍堂举行。来自美国“月色美地”集团的葡萄酒正式进入郑州,同时专业的侍酒师将在食珍堂带您品味葡萄酒,告诉您什么葡萄酒最好最适合您,如何品尝和储藏葡萄酒,如何欣赏葡萄酒,让侍酒师带您爱上葡萄酒,并陶醉在月色美地的酒乡里。

记者 辛晓青

20位将军、部长“给力中原经济区”书画红酒联谊会21日上午9时30分隆重举行

什么葡萄酒才是最好的?

周六郑州食珍堂酒店有场红酒品鉴会
现场体验红酒的诱惑,领略侍酒师的风采
月色美地带给你贵族式奢华体验,唯尊贵者,享稀有

美国葡萄酒带来“新世界葡萄酒时代”

自1976年在巴黎举行的法国与加州葡萄酒品评赛后,一夕之间,加州酒彻底改变了国际酒评家的观感,新世界葡萄酒的时代于是到来。

美国在葡萄种植和葡萄酒产量

均居世界第四,其葡萄园面积36.4万公顷,红酒年产量约23亿升。在美国,95%的葡萄酒来自其中的4个州:加州、纽约州、华盛顿州和俄勒冈州,其中加州又以占美国葡萄酒产量的91%、美国市场葡萄酒销量的72%以及美国葡萄酒出口量的98%等一系列高比例数据而独占鳌头。就葡萄酒而言,加州实际上可以代表美国。不仅因为加州葡萄酒的量,而且其葡萄酒的质量都是上乘的。

加州葡萄酒的酿造史有近200年,最瞩目的产区是位

于加州北部及中部地带的纳帕郡(Napa County)、索诺玛郡(Sonoma County)、梅森郡(Madera County)和洛迪郡(Lodi County)。这4个郡都在旧金山的背面,东西接壤、平行排列,一直延伸到月色美地(Yosemite)国家公园脚下。

继承崇尚自由和富于创新的美国秉性,在加州葡萄酒中,我们可以轻易嗅出浓烈的美国精神。作为新世界地区葡萄酒的美国,由欧洲移民所引进,在美国文化的洗礼下,发展出相当独特清新的风格,创造出与澳洲、南非、智利截然不同的葡萄酒文化。

“月色美地”3款顶级葡萄酒莅临郑州

因为独特的气候条件,美国加州葡萄酒一般不会出现困扰法国和德国葡萄园成熟度不够的问题。因此酸度的口感比较法国等品牌更弱,更适合亚洲人的口感及爱喝新酒的人。另外,加州的葡萄酒大部分都是由单一葡萄品种酿造的,由此更能体现葡萄品种的魅力;美乐、希拉、赤霞珠等葡萄的内在美,在加州的红酒中发挥得淋漓尽致。

加州优质葡萄酒黑品诺干红、儒杜沃干红和

老藤波特都属于月色美地红酒集团的至甄之品,在WA帕克评分中均超过90分。黑品诺干红和儒杜沃干红带着各自不可替代的独特性呈现在郑州人的面前,犹如红楼十二钗中不同的美人,老藤波特作为加烈酒的代表,犹如西方的吉卜赛女郎,这3款顶级葡萄酒在征服味蕾之后悄悄潜入肺腑,成为不同口味人群的心头之爱。

你知道吗?

月色美地公司旗下有1200多个系列品牌

美国月色美地红酒国际贸易集团下属酒庄417家,旗下的1200多个系列品牌先后销往法国、英国、意大利、日本、韩国、香港等国家和地区。

坐落于美国加州的月色美地(Yosemite)是一片举世瞩目的风景区,纳帕(Napa)、索多玛(Sonoma)、马达瑞(Madera)和娄代(Lodi)等闻名遐迩的红酒产区就环绕在它的周围,是新世界酒区的重要代表。

一次盲品会让美国葡萄酒崛起

在1976年那次品酒会上,所有参与品评的葡萄酒标签都被完全遮盖住,而这些葡萄酒的所有资料在品酒会之前没有向外界透露丝毫。评审们仅仅是通过品尝来为每一种葡萄酒打分,最后将这些累计的分数进行核算,从而选出法国和美国的优胜者。在所有的试饮程序完成以后,最后品鉴会宣布的结果令所有人大吃一惊,这也在全球葡萄酒领域引起一片哗然。

一位评审在盲品中曾称赞一瓶风味极佳的葡萄酒为“伟大的法国葡萄酒”,但结果公布时,却发现这瓶竟是美国的葡萄酒。还有一瓶味道较差的葡萄酒在盲品过程中被认定为美国生产的,但结果却是法国蒙哈榭酿造的葡萄酒。这样的结果不光是法国葡萄酒产业的重大挫伤,同时也让一直以来对葡萄酒引以为豪的法国人民的自尊心受到严重打击。对于法国葡萄酒产业乃至整个法国来说,这次品评会简直就是一场难以相信的噩梦。但在兴奋的美国人眼里,这是他们崛起的契机。这次品酒会是法国葡萄酒至高地位的覆灭,也是红酒行业一个历史性转折的标志。

1.月色美地黑品诺干红——林黛玉

一酒相思把帕绣 香魂三更入梦遥

黑品诺是16种酒酿葡萄品种的祖先,它的珍贵和稀少与种植环境相关,而娇贵的黑品诺在生长的过程中亦会因为气候、温度、土壤的不同而产生变化。

黑品诺葡萄酒入口微酸,更贴合黛玉的小性子,像一个青涩的青春美人,但往往这种微酸又会令人胃口大开。黑品诺所特有的青涩味和成熟水果香味是喜欢酸性口感人群的最佳选择。

2.月色美地儒杜沃干红——王熙凤

粉面含春威不露 丹唇未启笑先闻

ROUGE DU VAL 儒杜沃是法语混合的意思。此酒体主要混合了70%的希拉葡萄、15%的歌海娜葡萄、15%的紫北赛葡萄。是一款搭配红白肉类食品及豉汁红烧类海鲜的尚好佐餐酒。

希拉葡萄是儒杜沃干红的主体葡萄,入口带有浓浓的黑胡椒和酒香味,是一款火辣热烈的葡萄酒,犹如王熙凤的强大魅力,未见其人,先闻其声。希拉葡萄的火辣热烈来自酸性土壤和丰富的矿物质滋养,酒水入口之后产生缓和的培根味。再加上歌海娜葡萄和紫北赛葡萄的圆润细腻,创造了这款令人感到层次丰富的葡萄酒,这种层次的转变亦犹如王熙凤前期的强势和最后的示弱,让人联想到充满跌宕起伏的人生。

3.月色美地老藤波特(廷塔)——吉卜赛女郎

波特是加入白兰地后发酵的加烈葡萄酒,浓郁的洋酒口感混合着葡萄酒的甜美,非常适于夜场酒吧及冷餐会时单饮。这款酒里,混合着从1946年开始每年丰收的葡萄直到最新年份的葡萄不断成长而发酵的琼浆。入口时会有一些辣,但之后覆盆子、黑莓、蓝莓、香草、樱桃的水果味道就会慢慢显露出来。

如何品味一瓶葡萄酒?

在品味一瓶葡萄酒之前,首先要控制红酒的酒温。传统上饮用红酒的温度是清凉室温,18至21℃之间(白葡萄酒则是在9到12度之间),在这温度下,各种年份的红酒都处于最佳状态。一瓶经过冰镇的红酒比清凉室温下的红酒单宁特性会更为显著,因而味道比较涩。白葡萄酒情况恰恰相反,它就是要突出清爽和酸涩,因此适合冰镇后饮用。喝酒的时候正确的做法是用手指捏住高脚杯的柱子而不是用手托着杯子,否则造成酒温的不同会影响酒的协调性。

葡萄酒的神奇在于每种酒的香气和口感不同,欣赏葡萄酒如同欣赏艺术一样,不同产地不同品种酒表现出各自的特点,千变万化是最迷人的。

月色美地专业侍酒师 Chris

