

节日缤纷时刻如何臻选酒饮

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/01/23 14:57

"酒为欢伯,除忧来乐"。新春佳节将至,亲朋好友们又要欢聚一堂,美酒必不可少,你挑选好适合自己的酒饮了吗?本期记者为大家推荐几款适合不同场合的热门酒饮,希望其中能有专属你的节日美酒。

白酒区

尊贵上宴

推荐酒饮:茅台

茅台有中国国酒之称,是独特的酱香型大曲白酒,含有70多种成分,因此构成了酱香、醇甜香和窑底香合成的特殊风味,一直以饮后不上头、口不干、舌不燥、不伤身体,酱香突出、酒体醇厚等特点,而深受消费者的喜爱。茅台酒的价格比市面上很多白酒都贵,喝茅台已经成为身份的一种象征。现在广州各大型商超均可见茅台精美的礼盒包装,价格既有150多元的,也有四五百元的。

健康享乐

推荐酒饮:泰山特曲

随着对酒的认识逐渐加深,越来越多的人开始注重健康喝酒,低度酒正好迎合了人们这种理念。 泰山特曲是典型的低度白酒,相对其它低度白酒,其虽然度数低,但酒香、口感丝毫不逊于优质高度 白酒,因此,许多消费者对泰山特曲的这一独特口感情有独钟。

葡萄酒区

醇和优雅

推荐酒饮:长城

长城葡萄酒被誉为中国葡萄酒第一品牌,连续多年产销量居全国第一。现在,在商超、餐饮店等众多渠道随处可见长城葡萄酒的身影,其中最值得称道的是长城系列的干红葡萄酒。

五星(钻石版)干红葡萄酒是2005年长城星级系列的最新旗舰产品,产自沙城产区怀涿盆地特优小产区,全部采用树龄20年以上的赤霞珠为原料,经法国橡木桶陈酿,严格按照0.1.V.国际葡萄酿酒法规酿制,经华夏亚洲大酒窖窖藏数年而成。在2005年伦敦国际评酒会上,它在全球300多个品类中脱

颖而出,获得特别金奖。对于葡萄酒拥趸来说,春节来一支长城干红葡萄酒是最适合不过的。

佐餐助兴

推荐酒饮:王朝

春节期间聚餐,不妨试试王朝的葡萄酒。王朝葡萄酒被指定为国宴用酒,供应231个我国驻外使领馆。以王朝干红葡萄酒为例,它采用天津葡萄产区的世界名种解百纳红葡萄品种,配以先进的酿造工艺精心酿制而成。酒体呈深宝石红色,澄清透明,具有高雅的品种香及醇厚的酒香;入口醇和,圆润柔顺,酒体丰满。此酒为佐餐酒,饮用时最佳温度为16~18 ,配合食用烧、烤、煎、炸等肉类最为适宜。

追求浪漫

推荐酒饮: 金蝴蝶

葡萄酒新世界的产品注重树龄,酸、涩度低,口味微甜、回味芳香。西班牙进口的金蝴蝶葡萄酒 是新世界葡萄酒的典型代表,它因果香浓郁、涩感不浓而深受欢迎。

除了品质的优势外,不论是在品牌名称还是在包装设计上,都散发出浓厚的浪漫气息。骤眼一看,金蝴蝶葡萄酒的商标图案设计,是一只翩跹起舞的彩色蝴蝶,但仔细近看,原来组成蝴蝶的两片翼却分别是正在亲吻的一男一女半边脸。因此,金蝴蝶在婚宴市场的表现也越来越好。这个春节追求时尚、浪漫、健康的消费者,不妨试试金蝴蝶葡萄酒。

洋酒区

奋发 上讲

推荐酒饮:Johnnie Walker

Johnnie Walker威士忌由40多种不同地区的苏格兰威士忌调配而成,每种威士忌都至少在橡木桶中陈酿超过12年。丝绒般醇厚顺滑的口感,迷人倾心的烟熏味,加上混合了清新的水果味和浓郁的香草味,让Johnnie Walker威士忌拥有了深邃复杂的口味。不论纯饮、加入冰块、可乐、苏打或是干姜水,其都能让您体验到悠远的历史与韵味。Walker家族一直坚持的信念是"通过坚持不懈的努力克服任何困难,实现梦想与成就",因此该酒特别受到为实现梦想而努力的上进人士的青睐。

惬意觅乐

推荐酒饮:百利甜酒

新鲜的爱尔兰奶油、纯正的爱尔兰威士忌,加上各种天然香料、巧克力以及爱尔兰精酿烈酒,造就了百利香甜浓郁的独特口味。通过独特的酿造工艺技术,百利既保持了奶油的天然新鲜和丝绸般的顺滑口感,又达成了与巧克力和酒精的完美融合。品尝百利就仿佛置身在美丽的爱尔兰庄园,放松游走,寻觅快乐的源头。

发烧之旅

推荐酒饮:斯米诺伏特加

如果您希望在节日醉人的夜色中体验血液奔腾体温灼热的畅快感觉,相信顶级斯米诺伏特加绝不会让您失望。由斯米诺与干姜水、新鲜青柠汁搭配的经典混饮"斯米诺劲骡",创造出别具灵感的魔力混饮,能给你带来前所未有的纯劲口感。顶级伏特加通过舌尖触及全身的每一丝神经末梢,仿佛在一刹那间便经历了一次神奇的历险。

生意场上

推荐酒饮:马爹利

1715年,第一瓶马爹利干邑诞生于让·马爹利之手。历经300年世代传承,时至今日,马爹利各级干邑白兰地久已誉满全球。作为独创的具有淡雅花香特质的干邑,马爹利口感极其柔润,因长久的窖藏年份带来细致余韵,散发出浓郁的果香和木香,而优质的边缘区葡萄更赋予其精致香醇的品质。

据说,马爹利源于男人对生活和事业的勇敢面对和不懈开创,对于他们来说,自信而独立地挑战生活和事业上的每一个个目标,已经成为其一种行为风格。因此,经常在生意场上打拼的人更钟情于马爹利的这种品牌内涵。

饮酒要有六"道"

在节日享用美酒的同时,不要忘了科学健康的饮酒方法。在此,小编提醒读者以下6条饮酒之道。

- 1.酒后不驾车:赴宴前请计划好怎样回家,乘坐出租车还是在一同赴宴的几位朋友中,指定一位当晚不饮酒的人担任回程司机。
 - 2. 间隔饮酒:品尝美酒的间隔,搭配饮用一些软饮料,更显张驰有度。
 - 3. 补充清水:品尝美酒的间隙,补充清水保持神气清爽。
 - 4. 浅尝小食: 品尝美酒之前或之中,配一点食品可以减缓酒精的吸收。
 - 5.避免续杯:可以帮助您把握饮酒量。
- 6. 适度款待:为客人提供食物,如非酒精饮料或用标准酒具事先调好的鸡尾酒。(信息时报 文记者 李星慧 黄丽嫦)

饮酒需注意的4个"最佳"

最佳时间:

下午两点以后饮酒较安全。因为上午几个小时,胃中分解的酒精的酶-酒精脱氢酶浓度低,饮用等量的酒,较下午更易吸收,使血液中的酒精浓度升高。对肝、脑等器官造成较大伤害。此外,空腹、睡前、感冒或情绪激动时也不宜饮酒,尤其是白酒,以免心血管受害。

最佳品种:

从健康角度看,红葡萄酒养生效果最佳。法国人少患心脏病即得益于此。据研究人员介绍,红葡萄酒中有一种植物色素成分。此种物质以抗氧化剂与血小板抑制性的双重"身份"保护血管的弹性与血液畅通,使心脏不致缺血,常饮红葡萄酒患心脏病的几率会降低一半。

最佳饮量:

人体肝脏每天能代谢的酒精约为每公斤体重1克。一个60公斤体重的人每天摄入的酒精量应限制在60克以下。低于60公斤体重者应相应减少,最好掌握在45克左右。换算成各种成品酒应为:60度白酒50克、啤酒1公斤、威士忌250毫升。红葡萄酒虽有益健康,但是也不可饮用过量,以每天2至3杯为隹。

最佳佐菜:

空腹饮酒有损健康,选择理想的佐菜既可饱口福,又可减少酒精之害。从酒精的代谢规律看,最佳佐菜当推高蛋白和含维生素多的食物。如新鲜蔬菜、鲜鱼、瘦肉、豆类、蛋类等。注意,切记忌用咸鱼、香肠、腊肉下酒,因为此类熏腊食品含有大量色素与亚硝胺,与洒精发生反应,不仅伤肝,而且损害口腔与食道黏膜,甚至诱发癌症。