

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

奋发上进

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绢般的顺滑口感，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 and 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，更显张弛有度。
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杯为佳。

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，与酒精发生反应，不仅伤肝，而且损害口腔与食道黏膜，甚至诱发癌症。