

# 桂林红酒 高地风情 格鲁吉亚红酒

产品名称	桂林红酒 高地风情 格鲁吉亚红酒
公司名称	广州高地风情贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南宁市青秀区仙葫大道环湖三街3号
联系电话	18578925309 18578925309

## 产品详情

格鲁吉亚葡萄酒出口现状据格鲁吉亚媒体报道，今年上半年中国已成为格葡萄酒第五大进口国，仅次于俄罗斯、哈萨克、乌克兰和波兰，俄、乌进口量同比分别减少了63%和60%，但中国增长了23%，达到759969瓶。

格鲁吉亚葡萄酒是前苏联时期的。有一段斯大林和与格鲁吉亚葡萄酒的故事。在一次莫斯科郊外的会晤上，有人看到斯大林将红白葡萄酒混合起来喝，而别人却不这么做，很好奇，便悄悄问旁边的人为什么，桂林红酒，被斯大林听到。斯大林胡子下面带着几分笑意解释:"这是长期来的习惯了，红酒价格表，每种葡萄酒都有自己的味道和醇香，特别是格鲁吉亚酒。我觉得红酒中渗一点白的味道更浓郁，就像一束鲜花散发着多种花的香味。"

格鲁吉亚于2017年被证实是世界上古老的酿酒国，格鲁吉亚红酒，这将人类酿酒史向前推移了近500年——一直至约公元前6000年，而在格鲁吉亚漫长的酿酒史里，占据核心地位的则是奎弗瑞葡萄酒（Qvevri Wine）。接下来，就跟着小编一起来认识这一传统的格鲁吉亚葡萄酒吧。

奎弗瑞是一种蛋形的大型陶罐，用于发酵和熟成传统的格鲁吉亚葡萄酒。虽然和古希腊-罗马时期的双耳细颈陶罐（Amphorae）在功能和材质上存在相似性，但奎弗瑞没有前者方便运输的握柄，且在发酵和熟成葡萄酒的过程中，奎弗瑞会被埋在地下。

### 格鲁吉亚红酒酿造基本过程

- 除梗:所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。
- 破碎:将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。
- 发酵:在破碎的葡萄放入格鲁吉亚特有的奎孚瑞中经过发酵。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。
- 榨汁:以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。

E. 发酵:将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，红酒批发，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口味味的葡萄酒。

F. 除渣:发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地除去，此一过程称之为除渣。

G. 熟成:接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未两年者)。

H. 装瓶:熟成后即可装瓶。

桂林红酒-高地风情-格鲁吉亚红酒由广州高地风情贸易有限公司提供。广州高地风情贸易有限公司位于南宁市青秀区仙葫大道环湖三街3号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前高地风情在葡萄酒、香槟中享有良好的声誉。高地风情取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。高地风情全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。