

# 原瓶进口红酒团购 高地风情 广西进口红酒团购

产品名称	原瓶进口红酒团购 高地风情 广西进口红酒团购
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（Georgia），一个有着悠久的酿酒历史、的葡萄品种和特殊的酿酒容器的国家，再加上它丰富的美食文化，是这个国家让无数葡萄酒爱好者纷至沓来的魅力所在。小编今天要介绍的是格鲁吉亚的代名词--奎弗瑞（Qvevri）。

格鲁吉亚传统的酿酒方式被称为奎弗瑞酿酒法。奎弗瑞指的是一种大型的陶罐，是一种用于发酵和熟成葡萄酒的粘土容器。酿酒方法一般是把要发酵的葡萄汁放置在奎弗瑞中，用木质盖子盖好，然后埋在地下陈酿。这种酿酒技术在格鲁吉亚已经有几千年的历史，直至今日仍然在被使用。2013年，奎弗瑞酿酒法已经被联合国科教文组织（UNESCO）列为非物质文化遗产。

通过延后葡萄的采摘时间来增加葡萄酒的甜度，而古希腊人则比较偏爱将采摘后的葡萄通过日晒的方式使其甜度更佳集中。德国人通过特殊的方式停止发酵来增加葡萄的甜度。近些年由于葡萄酒渐渐进入大众市场并趋于年轻化，对葡萄酒的口感要求更佳丰富和多元化。有商家通过添加糖分的方式来获得更离谱的甜度以满足市场需求。糖分可以影响甜度，然而决定葡萄酒品质的还要看它的葡萄产地、品种以及酿造方法。世界上葡萄产量和品质好的地区位于北纬30~52度，南纬15~42度，基本上受欢迎的葡萄酒都产自这两个范围，其中90%来自为意大利、法国、澳大利亚和智利。

格鲁吉亚也有自己的酿造技术。传统的格鲁吉亚酿酒方法规定葡萄的发酵过程要在一种叫“奎弗瑞（Qvevri）”的黏土罐中进行。这些陶罐容量从50升到2,500升不等，一般会被埋在酒窖地下，只有顶部会露出地面。在发酵完成后，葡萄酒会继续被放回到陶罐中进行熟成。用这种方法酿造的白葡萄酒会呈现出橘子般的橙色光泽。这种的酿酒技术和本土葡萄品种，使得格鲁吉亚的葡萄酒与众不同。

晚红蜜（Saperavi）

晚红蜜是起源于格鲁吉亚西南部的一个经典古老红葡萄品种，如今广泛种植于格鲁吉亚的东部产区。理想情况下，晚红蜜非常适合用来酿造陈年力持久的干红，带有可可、皮革和的香气。不过晚红蜜干红的风味受到多种因素的影响，包括葡萄园管理技术等等