

烟台进口葡萄酒的酒龄鉴别

产品名称	烟台进口葡萄酒的酒龄鉴别
公司名称	烟台梅卡庄园葡萄酒有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	烟台栖霞经济开发区C区（松山）梅卡庄园
联系电话	400-811-1819

产品详情

烟台进口葡萄酒的酒龄鉴别：

一种葡萄酒，到什么火候就是完全成熟，可以结束陈酿装瓶出售了呢？葡萄酒工艺学家说，对白葡萄酒现在已略知一二，红葡萄酒却还是个谜。一瓶已经成熟并且可以久存的白葡萄酒，散发出清爽的水果香味。慢慢地，水果香转化成一种“令人向往的酒的芳香”，这种香味，可以是很典型的矿物质的“泥土香”（白垩，火石味道），也可以是烟熏过“烘烤味”，极品还会出现块菰（一种珍贵的食用菌）的味道。而一瓶不久存的白葡萄酒，水果味很快就会散失，转化成很怪的味道：或是类似于陈年变味的甜烧酒，或是陈蜂蜡混合卫生球或陈年蜂蜜的味道。葡萄酒工艺学家德尼·迪乌尔迪厄承认，我们对红葡萄酒保存长短的秘密“几乎一无所知”。酿酒时，师傅完全凭经验。颜色也许是一个重要提示：葡萄汁纯净无色；红葡萄酒鲜艳的色彩，来自果皮所含的花色素。德尼·迪乌尔迪厄说：“我们通过观察，发现酒龄长的红葡萄酒里，花色素含量往往很高，它像谷胱甘肽一样，起到重要的抗氧化作用。”但是也有例外，勃艮第出产的黑品乐，果皮里花色素含量很低，但是当地某些产区酿出的葡萄酒却能保存很长时间。一般认为，色彩浓厚、口味青涩、散发新鲜水果香味的红葡萄酒，是可以长期保存的红葡萄酒的标志性特征。与之相反的是，一款无法陈年保存的红葡萄酒，酒龄即使很短，也缺少新鲜水果的香味。有意思的是，可以陈年保存的白、红葡萄酒，尽管年青时味道大相径庭，可是成熟度越高，彼此味道会越接近。波尔多地区2003年的一批酒很被行家看好，它们从一开始就具备了陈酿的全部条件：果实饱满，大熟之后才被采摘，成酒散发出强烈的新鲜水果味……即便如此，也没有一个人敢为这批酒的保存时间打包票。

公司网址<http://www.phoenixtree.cn>