



醉美汉红 共同品鉴



红酒还需美人配 丽人风姿等你秀

醉美汉红2014中国洛阳首届红酒丽人选拔赛报名正在进行中

□记者 王振华

想在聚光灯下尽情地展示自己?想在T型台上秀出超凡脱俗的女人味儿?赶紧来参加醉美汉红2014中国洛阳首届红酒丽人选拔赛吧,大赛报名正在进行中。

葡萄酒品种多样、风味各异,或清新淡雅,或浓郁厚重,或明艳亮丽,或古色古香,而生活中的靓丽女子也是风情万种、气质不同,或清新秀气,或高贵艳丽,或超凡脱俗,或活泼可爱。美酒配美人,在选拔赛现场,款款炫目的琼浆玉液与倾国倾城的佳人组合将是吸引公众眼球的亮点。

此次活动,不仅选拔红酒丽人,还会请参与活动者免费品尝葡萄酒。独家冠名此次活动的洛阳汉红酒业有限公司将提供多款葡萄酒,工作人员在现场将为大家介绍每款葡萄酒的来历,引导大家品尝,并且有品酒师的每款酒的颜色、香气和口感等进行讲解,让大家了解更多的葡萄酒知识。

醉美汉红2014中国洛阳首届红酒丽人选拔赛分为初赛、半决赛(两场)和总决赛。报名选手通过才艺表演、舞台走秀等方式进行角逐,最终评出红酒丽人1名,同时选出亚军、季军各1名,优秀选手5名,获奖者将获得不同的奖励。

报名参赛条件:

性别:仅限女性
年龄:18周岁至35周岁
身高:165厘米以上
要求:形象好,气质佳,具备良好的语言表达能力,对红酒有一定的认知
报名者可将近期照片、联系方式等基本资料发送邮箱至296793941@qq.com,或者到洛龙区开元大道218号洛阳日报报业大厦3楼西厅领取并填写报名表,现场报名。
联系人:杨先生 马先生
电话:15978623881
18637935077

一看二闻三品

“察言观色”选葡萄酒 闻香品味辨优劣

□记者 王振华

无论是在家中用餐,还是到大型餐厅赴宴,人们经常会用葡萄酒来增添气氛。如何鉴别葡萄酒的优劣?葡萄酒的保质期是多少?对于葡萄酒的知识,您知道多少呢?

看、闻、品,选出优质葡萄酒

研究证明,葡萄酒不仅有预防心血管疾病、降低胆固醇、防止动脉硬化等功效,还有美容的作用。近几年来,国内喝葡萄酒的人越来越多,国内葡萄酒市场不断扩大和成熟,不但国外葡萄酒商纷纷布局中国市场,国内的葡萄酒企业也借势迅速发展起来。市场上的葡萄酒品牌越来越多,价格不一,品质参差不齐,消费者该如何选择?

洛阳汉红酒业有限公司副总经理李辉说,辨别葡萄酒优劣第一是看色,优质葡萄酒采用蛋白澄清的方法过滤,色泽澄清,透明度适中,随着陈放年数的增加,色泽会慢慢从紫色向棕色变化,劣质葡萄酒有的浑浊无光,有的像水一样透亮却无质感;第二是闻香,将少许葡萄酒倒在高脚杯内,用鼻子嗅一嗅,优质葡萄酒酒香纯净不刺鼻,将酒喝掉,优质葡萄酒会因使用橡木桶陈放而

在空杯子中留下橡木桶经香草熏烤的气息;第三是品味,优质葡萄酒绵软而不辛辣,饮后平和,令人愉悦。

会品酒,也得会存放酒

不少人在酒桌上喝酒习惯“我干了”,似乎端起一杯酒一饮而尽才能显得爽快。洛阳汉红酒业有限公司总经理李巍巍认为,如果在没有欣赏葡萄酒的色泽和芳香之前就把酒喝下去,那就放弃了喝酒最基本的享受。喝葡萄酒是有步骤的:品尝前,向上举起酒杯,用眼观赏美酒清澈、亮丽的色泽,然后轻轻晃动酒杯,让酒香散开,再用鼻子嗅一嗅葡萄酒的香气,最后饮一小口。

葡萄酒好喝,又有不少功效,但再好的葡萄酒也不能多喝,李辉建议每天饮用葡萄酒别超过125毫升。他说,饭前或用餐时享用葡萄酒,口感最佳。

装瓶后的葡萄酒是有生命的。温度的波动对葡萄酒的存放非常有害,经常搬动以及太干或太湿的环境也不利于酒的存放。存放葡萄酒的最佳温度为11℃,凉爽、潮湿、阴暗的地下室是存放葡萄酒最理想的地方。葡萄酒瓶最好水平放置,使木塞能够与酒接触而保持湿润,充分膨胀,以起到隔绝空气的作用。

在饮用前数小时,可将酒直立放置,让沉淀物逐渐沉积到瓶底而不影响饮用。

优质葡萄酒适合长时间存放,一般20年以上才会处于巅峰状态。好的白葡萄酒也可以存放10年以上,包括霞多丽等。而一般的葡萄酒,建议在一两年内喝完。葡萄酒瓶的木塞一旦被开启,空气就会开始和酒发生反应,虽然酒在几天内不会完全被氧化,但酒质会下降得非常明显。如果不能一次喝完,应尽快塞回木塞并将酒冷藏。白葡萄酒可以放两天左右,红葡萄酒可放三四天,但完美的酒质将不复存在。

