



醉美汉红 共同品鉴



展红酒雅致 秀丽人风姿

醉美汉红2014中国洛阳首届红酒丽人选拔赛5月进行海选

□记者 王振华 文/图

醉美汉红2014中国洛阳首届红酒丽人选拔赛海选定于5月举行。距开赛的日子越来越近了,如果您想在红酒的映衬下展示曼妙的风姿,就赶紧来报名吧!

醉美汉红2014中国洛阳首届红酒丽人选拔赛分为海选、半决赛(两场)和总决赛,报名选手将通过才艺表演、舞台走秀等进行角逐,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。

洛阳晚报记者从活动主办方那里了解到,选拔赛的总决赛将是一场别开生面的比

赛。总决赛将在凤翔温泉度假区内举行,现场分为3个区:舞台走秀区、区域内走秀区、葡萄酒品鉴专区。据主办方负责人透露,工作人员将在温泉区搭建T型台,供进入总决赛的佳丽们展示自己的才艺;区域内走秀则是让众佳丽进入温泉汤池区,沿汤池走秀,尽显美妙的身姿;在葡萄酒品鉴区有洛阳汉红酒业有限公司提供的各种口味的葡萄酒供大家品鉴,有品鉴师为大家介绍每款葡萄酒的来历,品鉴师还会针对每款酒的颜色、香气和口感等进行讲解,让大家了解更多的葡萄酒知识。

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。在龙门山色的映衬下,在地下温泉的水雾

氤氲中,众佳丽尽情地展示自己,届时将为大家呈现一幅美女、美景、美酒完美融合的生动画面。

还没有来得及报名的美女抓紧时间报名吧,报名参赛条件:

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

果农采摘回来,再经酿酒师精心酿制——

从果实到琼浆 葡萄实现华丽转身

□记者 王振华 文/图

葡萄酒的味道非常丰富,包括甜味、酸味、咸味、苦味……若细细品味,您还会品出其他的味道。一串串成熟的葡萄,是如何成为琼浆玉液的?



现代化生产设备

1、好的葡萄酒 是这样酿造的

我省地处葡萄黄河故道产区,早在1000多年前,古都洛阳就已栽培葡萄。如今,洛阳唐僧寺万亩无公害葡萄基地已经成为中原地区最大的葡萄基地,为葡萄酒的酿造提供了优质的原料。

那么,葡萄酒是如何酿造的呢?近日,洛阳晚报记者专门来到位于偃师市的洛阳汉红酒业有限公司,公司副总经理李辉带我们参观了他们的葡萄庄园。

李辉为我们讲解了葡萄酒的酿造过程。每年葡萄成熟的时候,工人们会将采摘回来的葡萄运达酒厂,除梗后进行破碎处理;然后压榨,同时压榨葡萄皮和葡萄肉,红色素在压榨葡萄皮的时候释放出来,所以,红酒是红的;接着发酵,在发酵过程中,葡萄皮中的单宁和红色素会渗入葡萄汁里,通过缓慢的发酵,糖分越来越少,而酒精度则越来越高;经过过滤、除菌、精过滤,最后灌装。

优质的干红葡萄酒应该有自然宝石红色、紫红色、石榴红色等,味浓而不烈,有浓郁的酒香,口感柔和、酒体饱满。



汉红酒业用橡木桶装酒



灌装



最后装箱

2、橡木桶是存放红酒的好器具

在汉红酒业的地下酒窖内,整齐地摆放着一排排橡木桶。

据李辉介绍,橡木桶是存放红酒的好器具,公司购买的都是法国原装橡木桶,每个桶的价格为8万元,可以使用8年至9年,每桶可装225升葡萄酒。用橡木桶储酒至今已有几千年的历史,世界名酒轩尼诗、马爹利、拿破仑、人头马等都是使用橡木桶储存的。那么,用橡木桶储酒有什么好处呢?

李辉说,第一,橡木具有稳定和增加红酒颜色的作用,使酒色看起来很鲜

明,用橡木桶储存过的红酒,颜色是令人愉悦的;第二,橡木能将酒中的多酚和芳香物质挥发出来,使用橡木桶储存过的红酒结构性增强,酒味更加醇和;第三,橡木具有柔化酒的作用,新做出来的酒很涩,由于橡木桶上有细孔,微量空气会透过细孔进入酒里,这有助于红酒的成熟,同时减少红酒里的涩味,使酒更加醇美。

用橡木桶储存过的葡萄酒得到消费者的认可和喜爱,橡木桶越来越受世界各地的酿酒师的青睐。

3、现代化生产设备使效率大大提高

目前,洛阳唐僧寺万亩无公害葡萄基地的葡萄已经展叶,伸出长长的枝蔓。放眼望去,一望无际的绿色充满了生机。虽未到葡萄成熟的季节,但在汉红酒业有限公司的生产线上,我们还可以看到葡萄酒的灌装过程。

在传送带的一端,工人先把酒瓶一个个放上去,在全自动冲瓶灌装打塞连体机中,瓶子经过冲洗、灌装、打塞后,进入烘干机进行烘干,烘干后便是贴标签,标签贴好后,一瓶瓶包装好的葡萄酒被送到传送带的另一端,由工人装箱。

李辉说,2012年公司花600多万元添了这套设备,节省了很多人工成本,以前需要30多个人共同完成的工作,现在只需要8个人即可完成,生产效率大大提高了。以前的半自动化设备每天只能生产200箱葡萄酒,而现在的设备每天能生产2000多箱葡萄酒。

每年葡萄成熟的季节,一串晶莹剔透的葡萄被果农采摘,经酿酒师精心酿成葡萄汁,被储存于橡木桶中,经过时间的沉淀,一杯杯琼浆玉液就呈现在了您的面前,每一滴都饱含真情。