

气温骤升，是时候适合喝一些酒体轻盈的酒了。其实选择不少——普罗旺斯的桃红、气泡清酒、冰镇Fino雪莉酒……有几个关键词：低糖、酸度、酒体轻盈。一句话，喝起来爽。今天分享“香槟品鉴不完全指南”，仅供参考。准确答案只有你自己试了以后才会知道。



香槟品鉴不完全指南

文 / 陈冬妮

1 香槟的基本品鉴方法是？

香槟的品鉴方法和所有酒类基本相同：观其色，闻其香，品其味。刚开始，可以只看气泡是否丰富，酒体是否清澈。慢慢地接触更多香槟之后，可以品出各种味道，甚至可以看出酿造的葡萄品种。每一个正常人通过后天训练，可以记忆3000种以上的味道。

品鉴香槟时可以多一个步骤：听其声。把耳朵凑近杯口，听气泡的声音。

2 香槟要不要“疯狂”摇晃？

说到干型香槟，其实就是酒精中的含糖量低于12克/升。它不需要像喝陈年红酒那样，长时间剧烈摇晃，尽快喝进嘴里，别让这股清新溜走才是正确的做法。

3 喝香槟要不要把头抬很高？

有些人喝红酒、喝香槟非常drama，大力晃杯不够，头还会抬得老高老高。其实头微微抬起就行，喝上一口后，轻轻一漱，让整个舌头都和酒体充分接触。这是因为舌头上每个地方的味蕾敏感度不同，舌尖是感受甜度的，两侧是酸度，舌根对辣味和苦味更敏感。

4 年份香槟在酒窖里存多少年？

根据香槟区法规规定，从装瓶日起，年份香槟至少在酒窖存放3年才能出厂销售。比如美丽时光香槟的每一瓶年份香槟会在酒窖里陈年至少6年以上。

5 香槟的饮用温度到底是多少？

很多专业书籍上会写：香槟的品鉴温度是8-14℃之间，这种说法不太负责任。其实，干型香槟杯中温度的7-8℃，年份香槟再高一点9-10℃，桃红香槟再高一点11℃。如果你觉得很难记，那可以遵循这个规律：无年份香槟饮用温度最低，然后是年轻年份，再是老年份，温度逐渐上升。

正确的做法是将香槟先放入冷藏室冰镇两个小时左右，倒入同样冰镇过的香槟杯后，酒液的温度在5-6℃，再让它慢慢升温，香槟的香气会逐渐散发。

6 开香槟到底应该“嘭”还是“吡”？

在香槟礼仪里，开香槟应该是很小的一声——“吡”，用食指和中指扣住橡木塞，大拇指顶住瓶身，然后稍稍向前推，就会听到“吡”的一声。这，被称作是贵妇的叹息。如果是庆祝的话，也可以开大声。

7 选香槟杯有讲究吗？

许多资深香槟饮用者对于不同杯型影响香槟品鉴的感受常常有话要说，比如卡戴珊放在翘臀上的碟型香槟杯会使气泡和香味散得太快，笛型杯的气泡消失速度比碟型杯慢三倍，却让香气没有办法很好地展开，特别是陈年的香槟……这些细微的、专业的品鉴感受，香槟初级饮用者肯定没有办法察觉，但是不同的酒杯确实会带来不同的心情，就像穿着不同的衣服那样，每个人都有自己的感受。



8 香槟配餐有什么“定式”？

香槟搭配中餐，每个人好像都有自己私密收藏，比如侍酒大师吕杨曾经说，皮蛋和香槟很配！也有人建议香槟搭配冰镇小龙虾，如果是十三香或者辣味的小龙虾，可能可以试下桃红香槟。



酒界新闻

督威过桶陈酿6号
又现创新之举



精酿品牌督威啤酒 (Duvel) 近日正式发布督威过桶陈酿6号-牙买加朗姆特别版。这款酒选取经典督威啤酒为基酒，将其倒入甄选自牙买加的朗姆酒桶中熟化陈酿。在督威啤酒经典风味的基础上，橡木朗姆酒桶为原本金色的督威酒体增添了更为浓郁、复杂而迷人的朗姆风情，酒体颜色呈现出更深的琥珀色，酒精含量跃升到了11%。开瓶瞬间，饱满而强烈的气息扑面而来，在太妃糖的香甜中，融合了浓郁的香草、干果以及橡木的气息，并伴有一丝微妙的水果气息。入口时，可以感受到酒体温和柔软，如天鹅绒一般丝滑，释放浓烈的朗姆口感。收口干爽，口感平衡，一丝令人愉悦的苦味化为悠长余韵，耐人回味。3月4日起，天猫督威旗舰店正式发售。