

6月下旬国际影后章子怡在参加完戛纳电影节之后,来到法国南部葡萄酒圣地波尔多,参观了好莱坞明星的乐朗酒庄,并在宁静美丽的乐朗酒庄拍摄了个人时尚大片,镜头前的章子怡随意中不失风情,举手投足中那种独特的气质,在百年酒庄的衬托下别具韵味,完美诠释了古典与时尚的涵义。

乐乐



章子怡参观法国乐朗酒庄 与庄主沈东军聊品酒谈文化,共同拍摄时尚大片



章子怡在法国乐朗酒庄

爱品酒好收藏 佳人迷上乐朗滋味

在乐朗酒庄庄主沈东军及酿酒师的陪同下,章子怡参观了整个酒庄,她饶有兴趣听酒庄上沈东军的介绍,还亲自从橡木桶中提取葡萄酒,查看其发酵程度。品尝了酿酒师亲自送上的美酒后,章子怡赞不绝口,向酿酒师询问起乐朗葡萄酒的酿造特色。

身为葡萄酒爱好者的她表示,自己收藏了很多世界各地的葡萄酒,尤其是法国波尔多葡萄酒,看到章子怡对乐朗葡萄酒那

么喜爱,沈东军拿出了只期2008年份的酒庄酒送给她收藏。祝她电影热卖,这款2008年份法国乐朗酒庄酒刚刚在今年荣获有着葡萄酒界“奥斯卡”之称的权威杂志《品醇家》(Decanter)第3期最高荣誉和法国Maison名酒大赛奖。章子怡又喜又开心,她风趣地说:“这款酒庄之行,家中葡萄酒的阵容又更壮大了。”

橡木桶上拍写真 别具风情

法国乐朗酒庄,位于波尔多左岸的海多克地区,此地区河水

充沛,阳光充足,土壤多样,最适合葡萄酒酿造。酒庄极具法国波尔多特色,建筑古朴,葡萄园错落有致。这里的景色十分美好,大片的葡萄园,酒庄的橡木桶,弥漫着法国南部小镇的悠闲气息。

虽然行程仅三天,章子怡依然选择在美丽的酒庄为自己拍摄几组时尚写真,并特地选择了轻松惬意的服饰造型,与古朴的酒庄相得益彰,特别是在酒庄拍摄时,章子怡坐在橡木桶上,手握酒杯,显得特别享受,不时和大家谈笑风生。她还邀请酒庄庄主沈东军一同拍摄,并现场教庄主摆起了姿势,气氛非常轻松。



法国乐朗酒庄

》》相关链接

法国乐朗贵族名庄 荣誉非凡

法国乐朗酒庄,是波尔多梅多克贵族名庄协会(Alliance Des Crus Bourgeois Du Medoc)授予的贵族名庄(Cru Bourgeois),以酿造高品质葡萄酒而著称,获得过30多项国际荣誉,17次荣膺葡萄酒权威杂志推荐品牌,并参与埃菲尔、戛纳电影节、比利时MAS博物馆开馆典礼等世界各地的高端活动,并被比利时国王、埃菲尔、电影节主席、明星等名流收藏。

法国葡萄酒从诞生的那一刻起,就成为优雅与高贵的代名词,而乐朗葡萄酒更是以传统、卓越的品质彰显别样的风情,它将法国葡萄酒的文化和精髓带到了中国,不仅吸引着名流巨笔,更深受追求品质生活的高端人士喜爱。

LAULAN DUCOS
法国乐朗

经销江苏热线:400 880 3909
025 5248 6988
新浪官方微博:法国乐朗葡萄酒

香槟何以被称“鬼酒”?

在今天,香槟(CHAMPAGNE)一词与欢庆、快乐、喜气同义。在很多值得庆祝的历史时刻,都有香槟的一声“砰!”的喝彩。然而,在香槟酒诞生和发展史上,因人们搞不清楚酒中气泡的来源,香槟曾一度被人们称为“鬼酒”。其中的气体膨胀会导致酒瓶爆炸,也曾一度让酿酒人颇为头疼。

传说中的“爆瓶”怪事

实际上,早在5—6世纪,现在法国的香槟酒产地香槟省就因酿造优质的葡萄酒而闻名。但到了16世纪,这里的葡萄酒产区却出现了怪事。当人们开始采用玻璃瓶装酒时,装满葡萄酒的玻璃瓶子总会莫名其妙地爆炸,有时连整个瓶架都在一串啪啦声中炸得粉碎,当时人们把这种酒称为“鬼酒”或“崩盖酒”。

虽然酿酒人不希望自己的葡萄酒爆炸,但他们也不得不承认这些炸瓶的酒有着独特的风味。在那个人类还没有品尝过汽水的时代,这种带有气体的独特酒味无疑给了当时的酿酒人一个天大的惊喜。

另有传闻说,香槟的发明得益于佩里依(Dom Perignon)修士。1668年,这位修士因为喝腻了酒体浓郁的葡萄酒,便突发奇想,要酿造一款甘甜清爽的酒。于是,他像做化学实验一样,将各种葡萄酒随意勾兑后,用软木塞密封。第二年春天,当他取出酒瓶时,发现瓶内酒色清澈透明,他一摇酒瓶,只听到“砰”的一声,瓶塞不翼而飞。而就在酒喷出

来的一刹那,芳香也四处弥漫开来。香槟,这个世界上最浪漫的东西诞生了。

控制二次发酵,倒立酒瓶

是该款酒的特性也罢,是某种神秘的力量在作祟也罢,对香槟制造者来说,酒瓶爆炸确实是个让人头疼的问题。据悉,当时炸瓶的情况极为普遍,装好的酒中有百分之四十都会爆瓶。

后来人们逐渐知道了,炸瓶现象是因为瓶中正进行香槟酒产气所需的第二次发酵,一旦发酵不当,瓶内产生的气体太多,瓶内压力太大就会爆瓶。有时候,瓶中二次发酵产生的气体压力甚至会超过一辆小汽车的轮胎所能承受的压力!而防止炸瓶的唯一办法就是在第二次发酵中对起发酵作用的糖进行准确控制,控制适量气体的产生。

另外,加入糖和发酵剂后,葡萄酒会产生沉淀物。为了排出沉淀物,酒瓶要倒放,以便让沉淀物慢慢地集中在瓶口。这就是人们在香槟酒庄看到的特有奇观,成千上万的香槟酒瓶倒放在架上。在这期间,酿酒师或生产机械每天还要不停地转动酒瓶,帮助沉淀物沉淀。

待到二次发酵完成后,通过对瓶颈的冷冻处理,可高效取出葡萄酒瓶口的沉淀物。为了弥补由此而减少的酒量,人们会往酒中加入极少量的葡萄酒原液,此时香槟酒的工序大体结束。

■小常识

香槟酒产于法国香槟省,故名香槟。世界上只有产于法国香槟省的带气的葡萄酒才可以称为香槟(CHAMPAGNE)。世界其他地区生产的同类型有汽葡萄酒都不能称为香槟,而只能称为汽酒。

■香槟的开发与斟法

- 开香槟时,有下列几个步骤:
1. 左手握住瓶颈下方,瓶口向外倾斜十五度,右手将瓶口之包装纸揭去,并将铁丝网套锁口处之扭缠部分松开;
 2. 在右手除去网套之同时,左手拇指须适时按住即将冲出之瓶塞,然后右手以餐巾布替换左拇指,并用手掌捏住瓶塞;
 3. 当瓶塞冲出之瞬间,右手迅速将瓶塞向右侧揭开;
 4. 如瓶内气压不够,瓶塞无力冲出,可用右手捏紧瓶塞不动,再以握瓶之左手将酒瓶左右旋转,直到瓶塞冲出为止。
- 如果瓶塞实在太紧,可先用大拇指往上推挤,再转动。若瓶塞上部被拧断,可用烤肉叉或粗针先穿个洞,把瓶中气放出,再用开瓶器将瓶塞拧出。
- 倒香槟酒时,用手握住瓶子中部,把食指撑住瓶颈,以求稳妥。初往杯子里斟时,气泡会喷起来,因此要先斟少量,等气泡减少时再继续斟到大半杯为止,然后将瓶向上方扶正,以防酒漏到外面。

快报记者 笱颖

看·识·酒·市

温商赶趟注册葡萄酒商标

数据显示,从2008年到2010年底,温州市葡萄酒商共注册1045枚商标,目前还有500枚商标正在申请中。这说明,浙江温州的葡萄酒商们已不满足于只做简单的葡萄酒进口或经销,而是转身为建立属于自己的葡萄酒品牌,他们的“品牌意识”正在觉醒。

因温商的缘故,浙江进口葡萄酒市场近两年一直是风生水起。葡萄酒成为浙江餐饮消费中不可或缺的一环。市场的快速增长,吸引不少温商投身于葡萄酒品牌的创立与注册中。这其中除了包括一些专门从事葡萄酒进口、经销生意的,也包括不少酒类生产、销售商,甚至还包括一些外行者,如原本做服装、鞋业的。

快报记者 笱颖

辽宁某葡萄酒凭商标获贷 江苏也有此类质押办法

近日,辽宁某葡萄酒有限公司以“池之王”商标做质押,获得了银行3000万的贷款。据悉,江苏省也有此方面的质押贷款办法。2009年8月7日,《江苏省注册商标专用权质押贷款管理暂行办法》正式实施。

《办法》规定,只要是在我省境内经工商行政管理机关依法登记设立的企业法人和其他经济组织,就可以用其注册商标专用权为质押,向金融机构申请贷款。如果商标是国家工商行政管理总局认定的驰名商标和江苏省工商局认定的著名商标,质押时还可享受优先予以办理的特殊政策。

省工商局商标处的工作人员表示,该办法自颁布后一直在实施,但截至目前印象中还没有酒庄凭其商标申请过贷款。快报记者 笱颖

