



D6 ■ 2010年4月16日  
■ 星期五

北京青年报  
BEIJING YOUTH DAILY

编辑/罗劲松 张严涌 ■ 美食·品质  
美编/田璐 ■ 黄校/罗晶

# 醉倒花海赏美酒

## 樱花

北方水果的花儿要数樱花开放最早，尽管其香气并不出众，但是樱花一开放，春天就热闹起来了，那些大簇大簇地围在一起的樱花似乎也在告诉人们：春寒料峭啊！

### 赏樱花品饮——起泡酒

#### 推荐理由：

起泡酒通常是在品饮多款酒时的首款，其欢腾的泡泡，无论是在视觉效果还是直接进口后的感受，很是能挑起人们的食欲。

#### 推荐酒款：

索利戈普罗塞克(SOLIGO Prosecco VSAQ Brut)

#### 类型：

极干型起泡酒

#### 品种：

普罗塞克

#### 饮用方法：

在避光的环境下存储，存储温度不超过18℃-20℃，适合在6℃-8℃饮用，适合做开胃酒、冷餐酒会。

#### 介绍：

普罗塞克既作为葡萄品种的名称也是该种起泡酒的名称，出产于意大利北部，是一种不需要下狠心就能决定购买的起泡酒。该款酒具有干性水果和芒果的美好气味，口感有趣细腻且回味无穷。



## 梨花

观梨花获得的感觉是严肃——素雅的花色，雪白的花瓣，粉嫩黄绿的花心，散发着淡雅的清香。

### 赏梨花品饮——黑达沃拉干红

#### 推荐理由：

黑达沃拉是意大利传统品种，所酿造的葡萄酒果味突出，结构好，酒体往往不会过于肥硕，恰似赏梨花的意境。

#### 酒品推荐：

康丁·芭芭拉黑达沃拉干红(Cantine Barbera, Nero d'Avola IGT Sicilia)

#### 类型：

干红葡萄酒

#### 品种：

黑达沃拉

#### 饮用方法：

适合在15℃左右饮用，金枪鱼、小牛肉肉饼或者煎牛排。

#### 介绍：

这是出产于意大利西西里岛的一款葡萄酒，此地温暖的春夏两季使黑达沃拉果实饱满，结构紧致，酸度适宜。西西里人热情奔放崇尚自由，这里出产的葡萄酒也能将其性格反映一二。黑达沃拉(Nero d'Avola)是意大利特有的酿酒品种，所酿造的葡萄酒结构感强，有成咸的海洋气息，也表达了该地区的典型地理特征。该款酒呈亮宝石红-紫罗兰色，具有海洋和香料的香气，以及成熟西瓜的气味。口感清新活泼，口味芬芳饱满，单宁如天鹅绒，柔软温和。



## 苹果花

苹果花开放得朴实，与先前介绍的花先开花后发叶不同，苹果是展叶同时开花，一簇簇藏在叶中，含苞待放，又像是刚一抬头发现你在盯着她而涨红了脸，还偷偷送来丝丝香甜。

### 赏苹果花品饮——果味突出的红葡萄酒

#### 推荐理由：

里白外粉的苹果花，伴有淡淡优雅的香味，让人想到的都是甜美的红苹果，当然需要一款果味主导的红葡萄酒来搭配。

#### 酒品推荐：

索利戈美乐干红(SOLIGO Merlot Del Piave)

#### 类型：

干红葡萄酒

#### 品种：

100%美乐 DOC

#### 饮用方法：

在避光的环境下存储，在14℃-15℃饮用，适合搭配烤翅、烧烤等。

#### 介绍：

美乐葡萄所酿造的葡萄酒往往是果味十足，该款酒呈鲜亮的宝石红色，典雅的新鲜水果气息扑鼻，有轻微的樱桃、草莓等浆果香气。口感轻柔、甜美典雅，似果汁一般顺口。

