



## 阿根廷惊险出线 来瓶红酒压压惊

见习记者 朱一诺

说起本届世界杯阿根廷队的艰难突围，阿根廷队忠实球迷王磊对此也无奈至极：“这一届的阿根廷队在预选赛就是最后一场才勉强出线，没有梅西的‘帽子戏法’可能就折戟预选赛了。大赛前罗梅罗、兰奇尼受伤，我就感觉大事不妙了。”

阿根廷以0-3惨负克罗地亚，可以说是阿根廷足球60年来最大惨案，阿根廷队上一次输给对手3球以上是在1958年6月15日，以1:6输给了捷克斯洛伐克。

对于今年对战克罗地亚的这一场球，王磊认为，桑保利的排兵布阵确实不佳，这一场排出“343”的三后卫拿下了后防核心罗霍确实差劲。“梅西的每一届世界杯都发挥得没有想象中好，一方面可能是心理素质不强，另一方面确实压力太大。阿根廷队说是强队，其实是纸面实力，后防线一直被人诟病，之前的巴蒂斯塔、艾马尔、贝隆不但能力出众，而且配合也好，可现在的阿根廷队，说是梅西一人扛着也不过分。可怜他不停‘背锅’了。”

阿根廷队的节节退败让不少球迷心惊肉跳，对战尼日利亚这一场背水一战，绝地反击，令无数球迷激动不已。以小组第二的成绩顽强出线后，接下来1/8决赛阿根廷将面对强悍的法国队，可谓命运难测。但潘帕斯雄鹰不止足球，还有优雅的红酒，不如暂时放下暴躁的啤酒，来瓶产自阿根廷的葡萄酒品一品。

阿根廷最大、最重要、最著名的葡萄酒产区是门多萨（Mendoza）产区，其葡萄酒产量约占阿根廷全国葡萄酒总产量的70%。安第斯山脉连绵起伏，门多萨却恰好躲在了它的“雨影区”。那里年均降雨量不到300mm，充足的阳光、炎热少雨的干燥气候、适当高温，弥补阿根廷土地干旱贫瘠的缺陷，为葡萄酒生产带去重要条件，使葡萄品质更高，葡萄酒更为细腻。

门多萨产区的许多葡萄园都种植在海拔900-3000米的地区，高海拔地区产出的葡萄酒往往带有独特的口感和酸爽度。且当地土壤多样，以冲积土为主，由于高纬度形成的微气候以及高海拔特殊地形，使当地葡萄品种也更为丰富，包括马尔贝克、赤霞珠、西拉和丹魄等红葡萄品种，以及霞多丽、赛美蓉、特浓情和维欧尼等白葡萄品种。

在众多葡萄品种中，马尔贝克这一葡萄品种在阿根廷门多萨产区极为有名，用它酿制的葡萄酒，色泽偏黑，果香醇厚，品味柔和独特，品质绝佳，一直位于阿根廷最好的葡萄酒之列。此外，由马尔贝克与梅洛或者丹魄混合酿制的葡萄酒也非常出色，而用特浓情酿制的白葡萄酒酒香浓郁，酒体丰满且果味清爽，酸度适宜而粘稠度更佳。

阿根廷门多萨产区的这一款Kadabra魔法兔系列红酒，除了常见的混酿，赤霞珠，更包含了门多萨著名的马尔贝克葡萄品种。选用质量上乘的黑色浆果，凸显诱人果香，结构丰富饱满。过橡木桶后，葡萄酒单宁和谐融合，酒体层次更加丰富，还拥有巧克力的香气和焙烤后的香气，红酒酸度清爽，口感饱满平衡，适合搭配各种小吃。而魔法兔红酒与一般定位高端的红酒的不同之处在于，它以时尚、新鲜、创新的构思打入年轻市场，吸引年轻葡萄酒爱好者。它这款门多萨的新星，拥有浓郁的水果气息，饱满的酒体和悠长的回味，绝对是世界杯看球的不二之选。

世界杯期间，宁波卡特维拉酒文化体验馆诚邀各位读者到店进行免费品鉴红酒、观看世界杯直播。

