

开瓶香槟敬决赛！

见习记者 朱一诺



有朋友笑言：“真正的球迷是不猜输赢的，我们只研究战术，欣赏球赛。”本届世界杯，于单纯看球的球迷而言，当是刺激又惊喜。随着比利时队3：2逆转比分淘汰日本队，本届世界杯四强：法国、比利时、克罗地亚、英格兰，终于集结完毕。

7月11日半决赛首日，法国对战比利时。第51分钟，法国队凭借乌姆蒂蒂的一粒头球1：0胜出，进入决赛。7月12日凌晨2点，克罗地亚对战英格兰，上半场开场5分钟，特里皮尔任意球破门，下半场比分扳平，展开拉锯战。最终，佩里希奇助攻朱基奇在加时赛反超比分，拿下本届世界杯最后一张决赛门票，本届世界杯决赛的真正候选队也就此产生。

半决赛后，法国队员跪地激情怒吼，球迷们在法国凯旋门疯狂庆贺，街道水泄不通。克罗地亚队的洛夫伦、布罗佐维奇、曼朱基奇、乔尔卢卡、皮亚察、雷比奇、拉基蒂奇等球员同样喜不自禁，都在社交网络上发布了他们欢庆的照片。庆祝，是每一段成功后不可或缺的仪式。

A

2018年俄罗斯世界杯决赛将于本周日23：00进行，这是法国队时隔十二年再度进入决赛，也是克罗地亚有史以来第一次进入决赛。任性畅饮完啤酒，优雅品味过红酒，在世界杯接近尾声的这周，我们就来说说欢悦而浪漫的香槟起泡酒。

每当遇上乐事喜事，“开瓶香槟庆祝一下”成了无数人脱口而出的台词，而香槟也确实有“酒中之王”、“吉祥之酒”、“说服之酒”和“胜利之酒”这样代表庆祝和狂欢的美称。

相传当年拿破仑出征前总会与好友痛饮香槟，且次凯旋而归，而1815年那次战役出战前却没有喝香槟，后来惨遭滑铁卢，自此，香槟在法国人心中成了胜利的代名词。

就像现在的流行语“开心到冒泡”一样，香槟细腻的泡沫总能让人感到愉悦。开瓶时泡沫四溅、热闹恣意，酒味相对清淡、适合大多数人饮用，这大概是大多数消费者对香槟的印象。因而不乏人误以为香槟就是带气泡的葡萄酒，其实不然。香槟是法语“CHAMPAGNE”的音译，事实上，只有在法国香槟地区出产的起泡葡萄酒才能被称为香槟。

宁波卡特维拉酒庄文化体验馆店长张琦与各类酒相伴了四五年，他说：“做各类酒生意的这几年来，经常会碰到客人说要买价格在100元以内的香槟。但其实香槟的价格并不便宜，国内市场几乎没有300元以内的香槟酒。”

香槟酒神秘、奢侈、诱惑、浪漫，其酿造工艺看似简单，实则繁复，无论是调配环节还是发酵环节都极为重要，因而真正的香槟酒香丰富细腻，酒体清澈，被全世界认定为起泡酒中的经典，价格自然低不下来。

B

香槟的高价格让不少好奇者、爱好者望而却步。在张琦看来，香槟就像一种情怀，甚至对于香槟瓶内二次发酵法这种独特酿造法的致敬。

遇到庆典，若想来一瓶令人喜悦的起泡酒庆祝，又不想要过于高昂的价格，可以选择其他产区生产的起泡葡萄酒。张琦推荐道，西班牙的卡瓦（CAVA）、意大利的阿斯蒂（Asti）、普罗塞克（Prosecco）都是不错的选择。此外，还可以选择法国除了香槟产区以外，采用传统法生产的葡萄起泡酒。

卡特维拉酒庄产自法国的迷丝高泡系列起泡酒价格相对亲民，却同样拥有起泡酒所属的独特魅力，也是不错的选择。这款酒有红、白、桃红三种颜色，不同的颜色代表不同的含糖量，分别是绝干、干型、半干型，为不同口味的葡萄酒爱好者带去更多的选择。炎炎夏热，激情足球夜，将迷丝起泡酒冰镇至10度左右，小心开启，倒入杯中，看杯中欢腾跳跃的气泡竞相涌出，喝一口，任泡沫在口中弥漫，满满的桃子、苹果、杏子各种热带水果的芬芳在四周荡漾，让人浑身舒畅。冠军之夜，怎能错过此番滋味。

法国VS克罗地亚，世界杯决赛你更看好谁夺冠？宁波卡特维拉酒庄文化体验馆，诚邀各位读者到店免费品酒观赛，共同见证冠军的诞生。

