



霞多丽拱男爵白葡萄酒

中秋节， 喝点什么酒？

见习记者 朱一诺

下周一，便是八月十五中秋节，相信读者朋友们也盼望已久了。“把酒长歌邀月饮，明月正堪为友。”每逢中秋，各型各色、各种口味的月饼自是不可少。传统的五仁月饼、莲蓉月饼，酥脆的苏氏海苔月饼，独特的鲜花月饼、水果月饼，备受年轻人欢迎的蛋黄酥、冰皮月饼，甚至“黑暗料理”辣椒月饼、韭菜月饼等等，都将是庆贺家人团圆的配餐。

然而，光有月饼略显单调，“一年明月今宵多，人生由命非由他，有酒不饮奈明何？”中秋赏月，饮酒相祝更是锦上添花。那么，中秋节适合喝些什么酒呢？

A 桂花酿

“丹桂迎风蓓蕾开，摘来斜插竞相偎。清香不与群芳并，仙种原从月里来。”秋天，正是丹桂飘香之季。清代《帝京岁时记胜》记载：八月中秋，“时品”饮“桂花东酒”，可见中秋饮桂花酒的习俗由来已久。重视“时令”的中国人，自然愿意在月上枝头的秋季，嗅着桂花香，饮一杯桂花酿。

B 贵腐酒

贵腐酒是甜型葡萄酒的一种。上周，我们已详细介绍过贵腐酒的来历与其“贵”的缘由，提及中秋饮酒，又忍不住提及这一清甜可口的佳酿。

贵腐酒色泽金黄透明，蜂蜜、杏脯、桃子、花香各类香气丰富诱人，口感丰腴饱满，酸度平衡，甜而不腻。

贵腐酒的侍酒温度为10℃左右，宁波此时的气温还未完全下坡，稍加冰镇后饮用更佳。在喝贵腐酒时，最好慢慢饮用，倒入酒杯的量不要超过半杯。贵腐酒的糖分含量较高，所以建议搭配甜度较低的月饼，互相平衡。

C 起泡酒

起泡酒也曾往在往期版面中出现过。起泡酒的最佳饮用温度是4-8℃，建议在冰桶中装入三分之一的冰块和三分之一的水后，将瓶颈朝下放入冰桶内，冰镇约半小时后饮用。甜度越高的起泡酒，适合饮用的温度越低。

饮用时，举杯对月，欣赏一会儿其独特细腻的气泡，轻嗅其扑鼻的芳香，再等到其香气成熟后饮用。一口清爽的起泡酒，除去月饼的甜腻，相信会有不一样的口感。

D 干白葡萄酒

干白葡萄酒中的“干”是从香槟酒酿造中借用的一个词，即不添加任何水、香料、酒精等添加剂，直接用纯葡萄汁酿造的酒。葡萄在榨汁后，立即过滤核皮，将葡萄汁酿酒淡黄色的干白酒。

由于酿酒葡萄品种不同，干白葡萄酒的风格也多姿多样。通常，干白葡萄酒采用霞多丽、长相思、雷司令等白葡萄品种进行酿造，颜色从浅绿色到金黄色不等，有些甚至透明无色。

干白葡萄酒口感清爽，但不同的干白，也不尽相同。例如霞多丽拱男爵白葡萄酒，它拥有丰富充沛的桃子与杏仁香气，以及橡木桶陈酿后所带来的黄油，曲奇饼干的气味。完整的结构感以及悠长的回味，与月饼同食，可以达到更为完美的解腻效果。

以上多款佳酿，任君选择。中秋佳节来临之际，愿各位读者无“中秋谁与共孤光，把盏凄然北望”的苦闷，而有“花在杯中，月在杯中”之怡然，愿人如月长久。

