

洞藏冰饮 夏日饮酒新风尚



夏天天气炎热,很多人说——大夏天不喝白酒了,改喝冰啤吧!是,冰啤够爽,但因喝啤酒而造成的尿酸高、痛风等烦恼却又令人望而却步。那么夏天怎样才能痛快地喝酒呢?带着这个疑问,笔者拜访了迎驾的酿酒大师们,得到了一个夏天喝白酒的新技能,那就是——迎驾生态洞藏冰着喝!

白酒是中国特有的一种蒸馏酒,也是世界六大蒸馏酒之一,由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵后经蒸馏而得。白酒酒质无色(或微黄)透明,气味芳香纯正,入口绵甜爽净,酒精含量较高,经贮存老熟后,具有以酯类为主体的复合香味。

众所周知,白酒中有甜味、酸味、辛辣味、苦涩味等味道,而白酒中呈香呈味物质是跟随温度的变化影响着口感。

人类正常体温 37℃ 左右,口腔温度平均值是 36.8℃。人舌的灵敏温度为 15℃~30℃,而味觉最为灵敏的温度为 21℃~31℃。低温能使舌麻痹,高温给舌以痛感。甜酸苦咸鲜五种味道的强弱程度与温度变化的关系不尽相同。一般甜味在 37℃ 左右时最能品味出来;酸味与温度关系较小,10℃~40℃ 范围内味觉差异不大;苦味则随温度升高而味觉减弱;咸味的强弱与温度的分界线为 26℃,高于或低于这一温度,咸味便会随温度的升降而逐渐减退。白酒中浓香型酒已知成分有 900 多种,而白酒中每一种物质的沸点、阈值都有不同,特别是混合后又有新的复杂变化,因而在不同温度下,对白酒的香味贡献是不一样的,从而影响白酒的口感和风味的整体性。

我国浓香型白酒中的香味成分相当多,不同的温度会影响白酒香味成分的挥发以及酒液在口腔中的扩散速度,且影响嗅觉和味觉器官对这些成分的敏感性。已有报道显示,当酒体温度超过 30℃ 时,酒体内富含香味物质的大分子其原本稳定的分子结构会出现变化,从而影响酒品的优雅口感。GB/T 10345-2007《白酒分析方法》指出白酒品评室温为 20℃~25℃,样品

要在 20℃ ± 2℃ 环境下平衡 24 小时或水浴中保温 1 小时。这说明在国家标准中,白酒进行感官评定时酒液温度介于 18℃~25℃。同时白酒酒精度的测定折合温度为 20℃,因此天热饮用白酒时,酒体温度需要冰浴降低在 18℃~25℃,从而更好品尝出酒体的细腻、丰满、温润与醇厚。

降低白酒酒体温度,其口味的表现为高沸点呈香呈味物质影响力减弱,一些低沸点呈香呈味物质对口感的影响力减弱得更大,白酒的口感多表现为爽净、涩、苦等杂味相应“消失”,因为白酒中一些影响口感的呈香呈味物质,在低温下不再影响口味,也不再起“平衡作用”,从而使得白酒入口的香味、杂味都变淡,酒体变得柔绵易入口,而白酒入喉后随着酒体温度的升高,实现呈香呈味物质的伸展释放,实现回味更悠长。

国外有饮用威士忌加冰块的习惯,威士忌通常酒精度在 50% 甚至 60% 以上,因为过高的酒精度一上舌尖,其强烈的刺激收敛,任是再复杂的风味和香气,其整体发挥也会受阻,通过冰块的加入,使得酒体慢慢伸展打开,酒精的灼烧感也会大大降低,不至于麻痹了敏感的味蕾。我国浓香型白酒在低度化发展下,目前大多为 38~52 度,白酒普遍偏柔和度数低,所以一般没有加冰饮用的习惯。

白酒洞藏历来就有“洞中七日,洞外一年”之誉,原酒的储存老熟过程的最佳选择就是洞藏。迎驾贡酒洞藏地——黄岩洞内全年温度恒定在 20℃,正是在这个恒低温下迎驾生态洞藏酒体窖香幽雅、绵甜爽口的特征愈加显著。冰镇后的迎驾生态洞藏,其酒体回归到原始洞藏温度。低温状态的酒体进入口腔,其香气、醇和口感能在舌尖缓缓绽放,最好地呈现出酒的品质,让饮者品味到更为纯正的天然成熟酒体。

迎驾贡酒,醉得慢,醒得快,有点甜;生态洞藏冰着喝,又甜又爽。没有酒的夏天是不完整的,能冰着喝的酒才是好酒。炎炎夏日,迎驾生态洞藏冰着喝,无疑是一个潮流时尚健康的饮用新方式。



周末旅行网 边玩边学 寓教于乐
ZHOU MOYOU.CC ——安徽亲子游学旅行的领跑者



周末旅行网, 80后亲子游学旅行开创者, 由安徽知名旅行营销专家李阳创意策划, 专注于周末旅游产品的研发及运营, 致力于为市民解决周末去哪玩的难题, 通过整合城市周边旅游及教育资源相融合, 将旅游, 教育, 亲子, 互动, 成长, 体验等元素进行组合, 研发出寓教于乐、边玩边学的亲子游特色产品, 通过边玩边学, 游学结合的方式, 加强活动的体验性和参与性, 让孩子边玩边学长本领。

在第三届合肥青年创业创新大赛中荣获“网友最喜爱的创业项目”及“最具投资发展潜力项目”两项大奖, 被市场星报社评为2015年度安徽旅游行业贡献奖荣誉称号, 被江淮晨报社授予年度最受欢迎的旅游电商平台, 致力于打造成为集产品研发, 目的地打造, 渠道分销, 在线互动为一体的新型互联网+旅游平台, 成为周末旅行第一品牌。

