

# 法国巴黎庄园葡萄酒入驻信阳

## 香港著名艺人林俊贤现场助威



信阳消息(记者 张勇)6月16日,法国巴黎庄园葡萄酒正式入驻信阳。信阳总经销形象店举办了隆重的庆典,来自省内各

行业的300多位嘉宾见证了巴黎庄园葡萄酒的魅力。品鉴会上,除有沙画名家举行沙画表演、由法国专业品酒师现场解

说巴黎庄园葡萄酒知识、进行巴黎庄园葡萄酒义拍捐款活动外,香港著名艺人林俊贤也应邀到场为巴黎庄园葡萄酒助威。

如果说法国是优质葡萄酒的王国,波尔多是葡萄酒的皇后,那么波尔多的梅多克波亚克地区则可称得上是拥有拉菲、拉图、木桐等众多璀璨宝石般的顶级酒庄的皇冠。法国CMP巴黎庄园葡萄酒正是在这座耀眼的皇冠上,书写了她的不朽传奇。

CMP巴黎庄园葡萄酒都是百分之百的葡萄汁,不添加任何香料、酒精,葡萄酒所含的酒精是由葡萄果皮上的酵母跟葡萄汁的果糖发酵而产生,因此每瓶葡萄酒都是百分之百葡萄在跳舞。

目前CMP巴黎庄园葡萄酒新推出的CMP巴黎庄园格拉夫干红、CMP巴黎庄园皇家至尊干红、CMP巴黎庄园皇家珍藏波尔多干红在市场上受到了极大地欢迎,CMP巴黎庄园葡萄酒在推出新品的过程中,不仅注重酒的口感与品质,也更加注重葡萄酒的品牌文化与内涵,将“内”与“外”有机的结合在一起。这样,消费者购买就不是产品本身,而是产品的品味与品质。

### 每周一菜



## 豆角土豆炖鸡块

**食材明细:** 鸡肉 500g, 豆角 370g, 土豆两个, 大葱适量, 姜适量, 玉米油适量, 酱油适量, 花椒适量, 大料适量, 料酒适量, 陈醋适量, 白糖适量, 盐适量, 味精适量。

**制作步骤:**

1. 鸡肉切块备用。
2. 鸡肉放入锅中焯去血水。
3. 撇去浮沫, 捞出控净水备用。
4. 豆角择好、洗净、长的豆角要折断。
5. 土豆去皮、洗净、切块。
6. 准备好葱、姜、花椒、大料。
7. 锅里放入适量油, 油冒烟后, 放入葱、姜、花椒、大料煸香。
8. 出香味后, 放入鸡肉翻炒。
9. 鸡肉表皮稍变焦后, 放入酱油。
10. 放入适量水, 不用太多, 因为要用高压锅来压制。
11. 放入料酒、陈醋、白糖。
12. 放入精盐, 翻拌均匀后, 关火。
13. 将土豆和豆角放入高压锅。
14. 将炒锅里的鸡肉连同汤水放入高压锅中, 按鸡肉键, 压至鸡肉熟烂。
15. 压好后, 排气开锅盖, 放入味精翻拌均匀即可装盘食用。

## 早餐后 还应吃什么水果

吃过早餐后,最好在包里塞个水果,在上班时来个水果加餐,这样对健康好处多多。

中国农业大学食品学院副教授范志红告诉记者,早餐后吃一点水果是对早餐很好的补充。一般人早餐都吃得非常简单,很多人会选择一些简易的面食或者面包、牛奶来解决,摄取食物的营养非常单一,这个时候吃一点水果可以让营养变得更加丰富。

范教授表示,早餐后最佳的水果是猕猴桃和草莓,因为这两种水果维生素的含量非常丰富,早晨的维生素摄入可以保证人一天的精神饱满。

而饱腹感也是早餐后吃水果带来的好处,人们吃早餐一般都不会吃得太饱,饭后吃个水果不但补充营养,还可以让能量维持到中午,保证午饭之前不会饥饿。如果觉得早餐没吃好的话可以带个香蕉,香蕉更能把饥饿时间向后推移。

此外,早餐后吃水果还可以促进消化,有利于营养的吸收。(忆忆)



6月16日上午,来自光山县的各级经销商到鸡公山酒业参观,参观过程中,经销商们观看了鸡公山酒业宣传片,了解了鸡公山酒业发展史以及鸡公山酒业未来规划,同时亲身到生产一线中,体验每一个生产过程。 易续震 摄

# 古井贡引领中国原浆级年份酒风潮

中国是世界著名的白酒之乡,数千年来,酒与国人的生活结下了不解之缘。会好友要美酒助兴,作诗要美酒激发灵感,即使愁苦时也要借酒来消愁。历来人们饮酒都是一种豪爽的姿态,然而尽兴的同时也可能会伤了身体。

改革开放以来,国人生活水平的提高直接导致人们消费观念的重大变化,尤其是进入21世纪以来,人们的饮酒观念发生了很大的变化,对酒类产品的消费需求也发生了相当大的转变——重视健康、重视饮用过程的美好体验已经成为现代人判断白酒档次的重要标准。为此,古井集团早在二十世纪末就开

始组织有关方面的专家和生产一线的科研生产人员成立了专门的团队,研究在传统工艺的基础上如何酿造出更加符合现代人消费习惯的白酒。在白酒创新方面,古井始终走在前列。

功夫不负有心人,2008年古井贡酒·年份原浆的横空出世震撼了整个中国白酒行业,为混乱的年份酒市场树立了新的标杆。2009年1月9日,“古井贡酒·年份原浆创新产品鉴定会”在合肥隆重召开。与会的沈怡方、高景炎等白酒界权威专家给予古井贡酒·年份原浆高度评价:古井贡酒·年份原浆在继承传统工艺的基础上,依靠科研突破和工艺

技术创新,打造出优异的内在品质和独特风格,具有“色清透明,窖香幽雅,醇香宜人,协调丰满,余味悠长,浓香风格突出”的个性特征。极大地满足了现代人追求健康时尚,以及政、商务用酒崇尚高品位、高价值的需求。经过消费者品味、专家品鉴、大师评定等一系列严格专业的调研和测评,古井贡酒·年份原浆各项指标均领先国内名优白酒,被公认为中国原浆级年份酒的典范。上市以来,古井贡酒·年份原浆的销售业绩一路飙升,市场异常火爆,消费者反响十分强烈,纷纷表示古井贡酒·年份原浆好喝不上头,喝多头不疼,是新时代美酒的典

范。

原来古井贡酒·年份原浆继承并发扬了一千八百年前的酿酒古方《九酿酒法》,采无极之水,配桃花春曲,在明窖池中发酵,然后通过择层取醅,择时摘酒,得到最精华的原酒,经5~20年的陶坛窖藏,再加上原生态酿造环境、现代科研突破和工艺技术创新成果……一系列不可复制的美酒密码,造就了独一无二的古井贡酒·年份原浆。

不是所有的白酒企业都能够生产年份酒,不是所有的年份酒都是原浆级别,但古井做到了。古井贡酒·年份原浆创造了中国原浆级年份酒的生产标杆。

(张芳)