

美酒达人不可不知的白兰地

说起白兰地，很多人未必能准确描述，但如果说起人头马、马爹利、轩尼诗、杰丽天鹅这些白兰地家族中的明星，大家就不会陌生了，这些品牌产的酒都是白兰地。

洋气的白兰地也算一种烧酒

白兰地是英文“Brandy”的音译，最初来自荷兰文“Brandewijn”，意为“烧制过的酒”，相当于中国的“烧酒”。

说白兰地是烧酒，主要是因为它的酿造工艺。烧酒是指各种透明无色的蒸馏酒，而白兰地的定义是以水果为原料，经发酵后再经蒸馏而得到的高度酒精，再经橡木桶贮存而成的酒，酒精度数为40%左右。

狭义上讲，通常所称的白兰地专指以葡萄为原料，通过发酵再蒸馏制成的酒。不过，世界上还有一些以其他水果为原料酿制的白兰地，如葡萄渣白兰地、苹

果白兰地、樱桃白兰地、李子白兰地、苹果渣白兰地等。

白兰地酿造特别讲究陈酿时间与勾兑的技艺，其中陈酿时间的长短更是衡量白兰地酒质优劣的重要标准。酿造白兰地很讲究贮存酒所使用的橡木桶，其酒质的好坏以及酒品的等级与其在橡木桶中的陈酿时间有着紧密的关系。最好的橡木是来自于干邑地区利穆赞和托塞斯两个地方的特产橡木。

酒精度高达40度的白兰地色泽金黄晶亮，呈美丽的琥珀色，虽属烈性酒，但由于经过长时间的陈酿，其口感柔和，香味纯正，拥有独特的幽郁香气。

众多产区法国第一

世界上生产白兰地的国家很多，但以法国出品的白兰地最为驰名。而在法国产的白兰地中，尤以干邑地区生产的

最为优质，历史也最为悠久。

法国干邑地区（COGNAC）所产的白兰地，被称为干邑白兰地，或直接简称干邑。英语中有一句话说：“所有的干邑都是白兰地，但并非所有的白兰地都是干邑。”事实上，只有符合一系列规定生产出的白兰地才能被冠以“干邑”的名字。1909年，法国政府颁布酒法明文规定，只有在夏朗德省境内，干邑镇周围的36个县市所生产的白兰地方可命名为干邑。

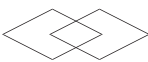
真正意义上的干邑，必须选用干邑地区六大产区种植的白葡萄进行酿造（90%白玉霓），必须以传统工艺进行压榨、蒸馏、贮陈、调配。像杰丽天鹅、轩尼诗这样品牌旗下的所有产品就拥有血统纯正的“干邑”酒液，具有干邑所特有的优良基因和品质。

在法国，行业内以原产地命名的葡

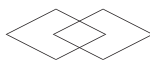


萄酒生命之水的管理规则非常严格，而对于其他的葡萄酒生命之水和白兰地的规则要宽松得多。按顺序可分为三星，酒龄在四年半以下（低档）；V.O（中档），V.S.O.P（较高档）；F.O.V（高档）酒龄不低于四年半；EXTRA、NAPOLEAN（拿破仑）酒龄不低于五年半；X.O Club、特醇X.O等酒龄六年以上。

《海峡都市报》2013.12.23 文 / 王帆宇



冬日看雪之三大名山



长白山 冬日的童话世界

一到冬天，长白山就变成了童话中的世界。瑞雪将天地间装点成圣洁的白色，叮咚的飞瀑变成了晶莹的冰瀑，树木也变成玉树琼枝，唯美而浪漫。此时前往，不仅可以在浑然天成的滑雪公园中踏板飞驰，尽享雪域长白山的乐趣，还可赏识长白山气势恢宏的冬日天池和银装素裹的长白山大峡谷。每年的十一月至次年三月，是长白山赏雪、玩雪的最佳时期。

注意事项：

长白山北坡道路惊险，除非你对自己的驾驶水平极度自信，否则还是乘长白山旅游局的景区车为妙。

北坡要看到天池需爬一个很陡的沙坡，注意防滑，四面全是悬崖，目前下去摸天池水是不现实的，根本没有路下去；明年从瀑布处到天池边的楼梯可修好。但对体力可是一个大考验。

黄山 唯有腊冬景更佳

古语有云，黄山四季皆胜景，唯有腊冬景更佳。黄山的冬雪可称得上是

大自然的上乘之作，是当之无愧的黄山“第五绝”。冬季到黄山，山上可赏雪看云海，而下山就能泡仙泉。加上绝美的雾凇、云海和日出，简直就是人间仙境。

奇松、怪石、云海、雾凇，是黄山最为吸引人的四大奇景，其中后两者更容易在冬季出现。此时登黄山，云海、雾凇和日出是最值得观赏的美景，另外再加上冬季的温泉，让冬日的黄山别具诗意。每年的11月至第二年的5月是观黄山云海的理想季节。

注意事项：

雪后台阶上有冰雪，建议带钉鞋上山；气温和衣着方面，黄山冬季气温最低到零下10℃以下，需要毛裤、抓绒裤、抓绒衣、厚毛衣，最好有羽绒衣，不行的话，山上的标准间都免费提供羽绒服、棉大衣；防风帽、手套也是必需的。

玉龙雪山 纳西族的保护神

玉龙雪山是云南亚热带的极高山地，也是北半球最南的大雪山。雪山面

积960平方公里，高山雪域风景位于海拔4000米以上。主峰扇子陡海拔5596米，至今仍是一座未被征服的处女峰。

玉龙雪山是纳西族及丽江各民族心目中的一座神圣的山，纳西族的保护神“三朵”就是玉龙雪山的化身，至今丽江还举行每年一度盛大的“三朵节”。

注意事项：

雪山上海拔高，如遇风大的时候一定要租羽绒服，古城有些客栈免费租借羽绒服，也可代订雪山索道票，以免上山买票时排队。

不同季节的雪山有不同风景，但也需天气晴朗云雾较少才能去，因为雪山经常被雾挡住，能见度比较低，冬天的雪山最壮观。

白水河一带租马的都是当地的人，骑马之前一定要先谈好价钱，包括往返的，以免在结账的时候发生不愉快。徒步的话，最重要的是要注意高原反应，注意调整身体。

《北京娱乐信报》2013.12.27

过境签证中转地观光

有时候，为了抢到性价比较高的机票出国，旅行者往往会选择在某个国家进行一次中转。选择下面几个最有特色的中转地，可以为自己的旅行增值：

最熟悉的中转地：香港

对于内地游客来说，最早接触、最熟悉的中转地就是香港了。目前，内地旅客过境香港，可获得长达7天的停留时间，足够来一次香港深度游。

政策：

经香港过境往来另一国家或地区的中国护照持有人，可于每次入境时获准在港逗留七天而无需事先取得进入许可，但他们必须符合一般的入境规定，包括持有前往目的地的有效入境证件及经确认事先已预订前往海外的续程车 / 船 / 机票。

最便捷的中转地：新加坡

除了香港，新加坡的樟宜国际机场也是热门的中转地，这里是不少人进入东南亚海岛度假的第一站。

政策：

凡在樟宜机场过境的中国公民，如果持有前往澳大利亚、加拿大、日本、新西兰、英国、美国、德国或瑞士这八个国家中任何一国的有效签证或长期逗留签证以及96小时内离境的机票，便可享受新加坡落地过境96小时特许免签证待遇，该项服务免费。

美食购物兼容的中转地：韩国首尔

一般情况下，中国游客会把首尔当成中转地前往欧美一些国家。而考虑到一些突发情况，也会准备比较长的转机时间，甚至需要在首尔过夜才行。在这种情况下，首尔的过境游市场就发展起来了。

政策：

中国公民只要持有美国、加拿大、澳大利亚、新西兰、日本以及欧洲三十国的有效签证，经韩国前往，且出具前往第三国的出境机票，就可以向仁川机场的海关申请过境签证，条件符合者允许过境时间长达30天。

欧洲大陆的中转地：荷兰阿姆斯特丹

很多持有申根签证的自由行游客都喜欢借转机的空余时间，在中转城市进行短暂的城市观光旅游，比如巴黎、柏林等欧洲城市，其中最让人熟悉的莫过于荷兰阿姆斯特丹。

法航－荷航目前每周有92个班次从枢纽巴黎戴高乐机场和阿姆斯特丹史基浦机场飞往中国的9个城市，很多人把它作为欧洲游的第一站，既是“大型中转站”，又是旅行胜地，几个小时的“过境游”，既能丰富旅途，还不会浪费时间，一举两得。

政策：

根据申根协议，申请人一旦获得某个国家的签证，即可在签证有效期内在所有申根国家自由旅行。如果前往几个成员国，应申办主要访问成员国或停留时间最长的成员国的签证。

凤凰网 2013.12.27 文 / 曹晓娟

宠物到底该不该穿衣？

“无论买什么样的宠物服装，消毒都很重要，一定要注意定期更换、消毒，要不然对宠物皮肤不好。”一家宠物用品店销售人员介绍说，宠物的服装穿久了比较容易滋生细菌，需要主人定期更换清洗，并在阳光下暴晒消毒。

据从事宠物健康护理的工作人员介绍，实际上宠物狗并不是特别怕冷，尤其是一些长毛的和来自寒冷地带的宠物狗，它们身体的毛发就足以抵御寒冷了。比如，哈士奇本身就极耐寒，身体的毛发细密保暖，并不需要额外添置冬衣，而且哈士奇性格活泼好动，穿衣一旦不当，反而使得狗狗行动不便。

但是，一些狗主人出于对爱宠的情感关怀，喜欢为心爱的宠物穿上各式各样的衣服，让它们显得更加可爱。因此在购买宠物服时要注意尺寸，建议颈围、胸围和背长在测量时都放宽1—3厘米，这样才能保证不影响宠物的自由活动。另外，主人应尽量为宠物选择棉质的御寒衣服，这样不容易产生静电，不会对宠物的皮肤造成损伤。在家里是不需要给宠物穿御寒衣服的，外出时穿着即可。每隔一段时间还应给爱宠换洗衣物、梳理一下毛发，间隔时间不要超过一个月。还需注意的是，不能把主人的衣物与宠物的衣物混在一起洗涤，这样很容易引起传染病的传播。

《南方日报》2013.12.27 文 / 许蕾

味蕾带你品岩茶

啜吸导饮法适度“咂吧嘴”

啜吸饮用法，是品鉴岩茶常见的方法。简单说，就是茶汤入口后顺着两腮直达喉咙。但其中有很多细节需要长期品鉴才能体会。

茶汤的入口方式如果不恰当，体会到的味道就会相差很远。啜吸饮用法具体方式如下：茶汤入口时，很自然地吸入，速度不能快，舌头的姿势要正确；品滋味时，把茶汤吸入嘴后，舌尖顶住上齿根，嘴唇微开，舌稍上抬，将茶汤含在舌的中间部分，再以腹式呼吸用口慢慢吸入空气，让茶汤在口腔两侧充分激荡交流，使茶汤在舌上微微滚动并雾化。连吸二次气之后，辨别出岩茶层次丰富、质感各异的滋味，即闭唇出气，然后分三口徐徐咽下，以喉咙来感觉甘滑、回韵（即喉韵）。

所谓品茶，就是要小口小口地喝。另外可以自然地发出声响，并适度地“咂吧嘴”，目的是唤醒和调动口腔中的味蕾神经进行辨别，并达到口齿生津的效果。最早记录武夷岩茶泡饮法的当属袁枚的《随园食单·茶酒单》，其中“武夷茶”写得很清楚：“上口不忍遽咽，先嗅其香，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之。果然清芬扑鼻，舌有余甘。”

《海峡都市报》2013.12.23

文 / 王帆宇

品茶是一门学问，品岩茶更是一

门极深的学问。公泰名茶掌门人孙康荣（老山）认为，“要对岩茶滋味有深刻体会，就要先了解我们品茶最重要的工具——舌头。深入了解舌头不同部位的味觉感受，有助于体会武夷岩茶特有的啜饮品鉴法，才能真正体会岩茶真韵。”

欲品茶汤先弄懂味蕾

我们辨别味道靠的是覆盖舌头表面的味蕾，而舌头上不同位置的味蕾能够感受不同的味道。

一般来说，味蕾所感受的味觉可分为甜、酸、苦、咸四种，其他味觉如涩、辣等都是由这四种融合而成。感受甜味的味蕾在舌尖比较多；感受酸味的味蕾在舌的两侧后半部分比较多；感受苦味的味蕾集中在舌头根部；感受咸味的味蕾在舌尖和舌头两侧的前半部分。除了味蕾以外，舌和口腔还有大量的触觉和温度感觉细胞，把感觉综合起来，就能产生多种多样的复合感觉。

对舌头有了初步了解，我们就能更好地品味岩茶茶汤。比如品岩茶要注意避开舌后，因为舌根主要是感受苦味。岩茶茶汤那种微妙的、变化多端的、让人舒服的“苦涩”，如果用舌头根部直接体会，就会觉得特别苦涩。