

深度解析葡萄酒的“干”与“甜”

所有酿酒的基础都是发酵的过程。在发酵过程中,酵母菌将葡萄中的糖分转化为酒精。这一过程的时间越长,存留在葡萄酒中的糖分就会变得越少,残余糖分几乎没有或根本没有的葡萄酒被称为“干型葡萄酒”。相比之下,如果酿酒师在发酵初期便停止发酵,葡萄酒中的残余糖分便会越高,这样的葡萄酒被称为“甜型葡萄酒”。根据糖份的高低,还分为“半干型”与“半甜型”葡萄酒。

即使是由同一种葡萄酿制的白葡萄酒也会有不同的甜味,但总有一些共同的趋势。例如,意大利灰皮诺(Pinot Grigio)通常是非常干型的白葡萄酒,与长相思一样。然而,用同样的葡萄品种,也可以酿出不一样类型的葡萄酒:美国灰皮诺(Pinot Gris)虽然同是干型,但是比意大利所酿的灰皮诺要甜,同样新西兰的长相思也同样比它的法国表兄要甜。

白起泡葡萄酒也是有同样的变化。例如,葡萄酒专家细分为多个类别的香槟。极干型香槟含糖量最低,而甜型含糖量最高。尽管如此,大多数的起泡酒仍然属于干型的范围内。

虽然糖分的含量通常是衡量甜味的,有些干型葡萄酒中含有比你所想像中更多的糖分,但在葡萄酒中酸类物质与单宁的加入会出现干型的味觉。

1. 甜白葡萄酒

甜白包括一些雷司令(剩下的其它,都是半甜型或干型的)还有麝香葡萄酒、冰酒、德国晚收甜白葡萄酒、苏玳贵腐葡萄酒和托卡伊。甜点酒如白波特或桑托酒是最好的甜白葡萄酒。不同生产方式的葡萄酒中糖分含量不同。例如,德国晚收是葡萄干所酿造出来的,让葡萄果实中的水分蒸发掉,因水分的流失从而增加糖分的浓度。

冰酒的形成,是当气温下降到-8℃以下时,迟摘葡萄中的水分会结冰成为固体,所采摘的葡萄在进行榨汁时,水分榨不出来,只流出浓稠、含有高浓度糖分的葡萄汁,将这些又酸又甜的葡萄汁进行发酵酿造而得的葡萄酒就是我们所说的那美妙的冰酒了。

贵腐甜酒与托卡伊甜酒:甜美可口的贵腐甜酒得名于用来酿造它的被贵腐菌感染的葡萄。葡萄被贵腐菌感染的状态其实跟“发霉”很像,都是真菌作用的结果。细细的菌丝透过表皮深入到果肉中,在葡萄表皮上留下了上万个小洞,葡萄内部的水分会透过这些小洞蒸发出去,糖分得以变得非常浓缩(酸度也是一样哦)。用这样浓缩的

葡萄来酿酒,就会得到口感甜蜜浓厚、丰盛迷人的贵腐甜白酒。贵腐菌只在一些少见的气候条件下才有可能出现在葡萄园中:需要早晨有丰富的水汽带来适宜贵腐菌生长蔓延的湿度;到了接近中午雾气散去,又需要阳光充足天气干燥,才能让葡萄内部的水分蒸发,同时也抑制贵腐菌进一步发展为能让葡萄真正腐烂发霉的“灰霉菌”(grey rot)。

如此苛刻的气候条件,全世界并不多见,最为著名的有更多机会出现这一特殊气候条件的地区包括:波尔多的苏玳(Sauternes)和巴萨克(Barsac)、法国的阿尔萨斯(Alsace)、匈牙利的托卡伊地区(Tokaji)等。如此苛刻的条件,高昂的风险和挑选采摘耗费的繁重的人工,大大抬升了贵腐甜酒的生产成本,贵腐甜白的价格也因此较为昂贵。

2. 干红葡萄酒



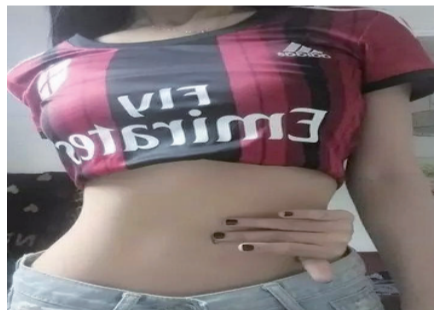
非常干的红葡萄酒包括马尔贝克、波尔多和基安帝;大多数的红葡萄酒,包括博若莱、西拉和梅洛,也被划分到干型类别里。在一般情况下,干型红葡萄酒往往有更多的单宁,而有一点甜味的红葡萄酒,如黑皮诺,是水果芳香型的葡萄酒。

与白葡萄酒一样,红葡萄酒中的单宁和酸度会使葡萄酒显得干,即使它有较高的糖分。

3. 甜红葡萄酒

甜红葡萄酒与他们的同伴干红葡萄酒相比是寡不敌众的。大部份的甜红葡萄酒都是加强酒像波特酒,班努或莫里。这些葡萄酒的酿造例外于一般的酿酒法,正常的甜型葡萄酒的酒精度都会低。波特酒的酿造是在人为中断发酵时,加入白兰地或其他烈酒基酒。这意味着,大部分的糖分仍然在加强葡萄酒里,而不是被转化为酒精,但是,增加的烈酒也赋予波特酒更高的酒精含量。

不喝葡萄酒你拿什么来“炫腹”?



一夜间,反手摸到肚脐身材好在微博上疯传。传说,美国有位“砖家”研究发现:要测试身材好不好,可以用一个简便的方式:反手绕过背部,然后摸到自己的肚脐就绝对是好身材,要是你摸不到,哼哼,那你就是胖。

于是乎,网络上铺天盖地的血(性)腥(感)画面,网友大呼非常不淡定!小编折腾了一夜,尝试了各种销魂的姿势,最终以失败告终。“砖家”你给我过来,我保证不打“屎”你!。这难道是我葡萄酒喝的不够吗?

一、研究发现葡萄酒有助减肥

来自俄勒冈州立大学的研究人员通过研究表明,适量摄入红葡萄汁或红葡萄酒可有效燃烧机体脂肪,从而改善过重个体的健康状况。研究者指出,消耗深色的葡萄,不管是食用还是饮用葡萄汁或葡萄酒都会帮助个体很好地控制肥胖及其相关的代谢综合征,比如脂肪肝。研究者表示,他们从圆叶葡萄中提取了四种天然化合物,并且在实验室利用人类肝脏和脂肪细胞进行研究,其中一种名为鞣花酸的化合物被证明具有潜在的作用,其可以明显减缓机体存在的脂肪细胞的生长并且抑制脂肪细胞的新生,同时也可以增强肝脏细胞的脂肪酸代谢。其实早在2011年英国《每日邮报》就报道了相关的研究报告,西班牙一项研究发现,每天喝一杯葡萄酒有助于防止体内脂肪增加,甚至有助于减轻体重。纳瓦拉大学研究人员通过大量相关研究分析发现,虽然过量饮酒的确会增加肥胖症几率,但是适度饮酒却有助于减肥。少量或适度饮酒不仅不会增加体重,反而有助于保持或降低体重。这项新研究结果表明,在任何健康饮食计划

中,都可以增加“每日一杯酒”。

二、葡萄酒属于低卡路里酒精饮料

据美国农业部公布数据,对于大部分酒精度在11%至14%之间的干红葡萄酒来说,一杯5盎司的葡萄酒大约含有120至130卡路里。一般来说,80ml的葡萄酒约含有60卡路里;一杯啤酒约含195卡路里,单人份(约30ml)威士忌(Whisky)则为75卡路里,50ml的白兰地(Brandy)约为125卡路里,因此葡萄酒所含的卡路里在酒精饮料中是属于比较低的一类。葡萄酒中的卡路里主要来源于酒中的残留糖分。在发酵过程中,葡萄汁中的糖分会在酵母的作用下转化为酒精,发酵进行得越充分,最后得到的葡萄酒的残留糖分就会越少。因此,很明显,葡萄酒残留糖分的多少跟它的颜色没有直接的关系,不能简单地就红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒三者中,到底哪个的残留糖分最高或者哪个的卡路里最高。另外,还需要注意的是,葡萄酒的卡路里并不是全部由残留糖分来决定的,酒中的其他要素也会影响它的卡路里;只是残留糖分是一个最大的影响因素。

三、适量饮酒,合理锻炼

专家称喝葡萄酒也要适量,鞣花酸并非减肥特效药,不能因为摄入了这种物质就忽视健康饮食和积极锻炼。

四、我们每次喝葡萄酒摄入的卡路里是多少?

这里有一个关于干型葡萄酒卡路里的计算公式:饮酒量(毫升)×酒精浓度×7=卡路里摄入量。根据公式的计算结果对照所需卡路里的公式。



葡萄酒里的12种香料,你知道吗?



葡萄酒中的香气多种多样,包括水果香、花香和香料香,以及各种奇葩的香气,如猫尿味、皮革味、马厩味和汽油味等。这些香气的形成主要由葡萄品种、酿酒工艺和橡木桶陈年等因素造成。

首先,有的葡萄品种本身就拥有复杂香料气息,如赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和西拉(Syrah)。其次,有的葡萄酒在橡木桶中发酵或成熟后,就会形成复杂的香料味,如丁香、肉桂、肉豆蔻、香草和甜辣椒,同时尝起来有焦糖、椰子、香草、丁香、肉桂、烟草、茶、摩卡、太妃糖和黄油等的味道。

下面为大家盘点下葡萄酒香气里常出现的12种香料。

1. 青椒

大多数采用未完全成熟的葡萄酿造的葡萄酒都会带上青椒这种植物性风味,或浓或淡,不一而足,而用加本内葡萄家族(Cabernet Family),如赤霞珠和品丽珠(Cabernet Franc)等酿造的葡萄酒,其青椒味最为明显。

2. 薰衣草

薰衣草的香气类似玫瑰花香,出现在许多葡萄酒中,如歌海娜(Grenache)、西拉(Syrah)、慕合怀特(Mourvedre)、马尔贝克(Malbec)、味而多(Petit Verdot)、丹魄(Tempranillo)和桑娇维塞(Sangiovese)等。

3. 薄荷

葡萄酒中的薄荷味往往夹杂在青草味中,不过如果葡萄酒中有过多的青涩味,则可能表明酒已变质。这种清凉的气息可能来自葡萄本身,也可能来自葡萄园周围种植的桉树或薄荷草等植物。通常,长相思(Sauvignon Blanc)、仙粉黛(Zinfandel)、赤霞珠和西拉等葡萄酒带有薄荷味。

4. 桉树叶

在澳大利亚、加利福尼亚和智利的赤霞珠葡萄酒中,会出现薄荷和桉树的香气。



5. 茛苳/洋茴香

这种香料味源自橡木桶,有点类似椰子味,常见于经美国橡木桶陈年的红葡萄酒中。

6. 香草味

这种香料味源自橡木桶,常见于一些经法国橡木桶或匈牙利橡木桶陈年的葡萄酒中。

7. 茵芹/大茴香

一些酒体中等的葡萄酒中会出现此类香气,如巴贝拉(Berbera)和仙粉黛等。

8. 肉豆蔻

这种香料味源自橡木桶,经橡木桶陈年的黑皮诺、霞多丽(Chardonnay)和贵腐酒中会发展出此类香气。此外,这种香气还出现在部分琼瑶浆(Gewurztraminer)和巴贝拉葡萄酒中。

9. 丁香

这种香料味源自橡木桶或酒香酵母。经橡木桶陈年的赤霞珠、黑皮诺和罗讷河谷(Rhone Valley)的西拉会发展出此类香气,部分灰皮诺(Pinot Gris)、马尔贝克(Malbec)、晚收或贵腐酒以及茶色波特(Tawny Port)中也会出现这种香气。

10. 鼠尾草

部分仙粉黛、长相思、歌海娜和维欧尼(Viognier)葡萄酒中会出现这种香气。

11. 黑胡椒

部分赤霞珠、西拉、马尔贝克和博若莱(Beaujolais)葡萄酒中会出现这种香气。

12. 桂皮

部分西拉、仙粉黛和丹魄(Tempranillo)葡萄酒中会出现这种香气。