

# 你不得不知的波特酒常识



波特酒(Port)是一种产自葡萄牙的加强型甜葡萄酒,口感浓郁甜腻,素有“葡萄牙国酒”的美誉。英国作家 Evelyn Waugh 曾说:“波特酒不适合年轻人喝,他们过于稚嫩和活跃。波特酒是岁月的恩赐,是慰藉学者和智者的灵魂饮料。”波特酒竟如此深沉玄妙?今天,不妨来了解一二,看看此酒究竟为何方圣酒。

## 一、波特酒是怎么酿成的?

波特酒的酿造工艺比较特殊。当葡萄汁开始发酵后到6%~9%时,酿酒师根据自身经验,添加了酒精度高达77%的白兰地,此时酵母菌被杀死,酒精发酵随即停止。由于波特酒通常有较高的残余糖分,其口感通常偏甜。此外,因为在发酵过程中加入了白兰地,其酒精含量一般达15~20度。不过,与香槟一样,波特酒多数也是无年份的,即是由多年份调配而成。

## 二、波特酒是用哪些葡萄品种酿成的?

根据葡萄牙波特酒相关法律规定,共有80多种葡萄可以用来酿制波特,常见的红葡萄有国产弗兰卡(Touriga Franca)、国产多瑞加(Touriga Nacional)、罗丽红(Tinta Roriz,即丹魄)、红巴罗卡(Tinta Barroca)和猎狗(Tinto Cao)。白葡萄主要有舍西娅尔(Sercial)和玛尔维萨(Malvasia)。

## 三、波特酒是怎样分类的?

关于波特酒的分类有很多官方的分法,但依风格而言,大体可分为以下四种:

### 1、白波特(White Ports)

白波特采用白葡萄酿成,酒液为金黄色,酸度较低,带有蜂蜜和坚果香气和明显的氧化味。从半干到甜型都有,酒标上会标明,通常陈年2~3年后就可以上市。

### 2、宝石红波特(Ruby Ports)

(1)普通宝石红波特:酒液颜色深,口感偏甜,果味浓郁,酒体较重,大多数在不锈钢桶内陈年不超过3年,适合年轻时饮用;

(2)珍藏宝石红波特(Reserve Ruby Ports):高品质宝石红波特,一般采用同一年份或者多个年份、在橡木桶熟成5年以上的基酒调成,酒体醇厚,果味浓郁。

(3)迟装年份波特(Late Bottled Ports,简称LBV):用产自同一年份的葡萄酿制而成,一般在装瓶前已陈年4~6年。可分为两种:现代迟装年份波特(Modern LBV)在装瓶前要过滤,相比珍藏宝石红波特,风味更加浓郁复杂,且有明显收敛感。瓶中熟成迟装年份波特(Bottle Mated LBV)未经过滤,装瓶后还需在瓶中熟成3年方可上市发售,

顶级的该种波特与年份波特(Vintage Ports)类似。

### 3、茶色波特(Tawny Ports)

(1)普通茶色波特:与宝石红波特的陈年时间差不多,采用颜色浅、萃取时间短的基酒调配而成,产量大,主要销往法国。

(2)珍藏茶色波特(Reserve Tawny Ports):用不同年份的基酒调配而成,至少在橡木桶中熟成7年,酒液呈黄褐色或者茶色,口感柔顺,香气十分复杂。

(3)茶色10年/20年/30年/40年波特(Tawny10/20/30/40years old Port):这是最好的茶色波特,其中的N年是指基酒的平均年龄。该类波特香气集中,带有巧克力、咖啡、胡桃和焦糖等复杂的香气。

(4)年份茶色波特(Colheita Ports):采用单一年份的基酒酿成,至少在桶中陈年8年,拥有茶色年份波特的特点,但同时能反应出该采收年份的独特性。

### 4、年份波特(Vintage Ports)

这是最贵的波特,基酒产自同一个年份。要成为年份波特,需经过IVDP(波特管理组织)的批准,综合考虑该年份的品质、数量和市场的接受程度,平均每10年才会出现3个年份。同时,年份波特还可分为以下两种:

(1)年份波特:陈年2~3年后装瓶,而30年以后才会上市。酒液颜色常呈深黄棕色,果味微妙,口感粘稠复杂,瓶中沉淀很厚。

(2)单一酒庄年份波特(Single Quinta Vintage Port):与年份波特酿造相似,且产自单一酒庄。

## 四、波特酒的口感和风味怎么样?

波特酒口感较甜,通常带有覆盆子、黑莓、焦糖、肉桂和巧克力的风味。就风味而言,宝石红波特有更多浆果和巧克力味,而茶色波特则带有更多焦糖味。两者相比,后者比前者更甜。

## 五、波特酒该如何饮用和配餐?

### 1、餐前开胃酒

一些较清淡的白波特酒可做餐前开胃酒,饮用前需将酒降温至10摄氏度左右。

### 2、餐后甜酒

甜度较高的波特酒则适合用来做餐后甜酒,与甜点搭配,恰到好处,通常的侍酒温度可以选择在15~18度左右。波特酒非常适合与风味浓郁的食物搭配,如奶酪(蓝纹奶酪和洗浸奶酪等)、巧克力、焦糖甜点、烟熏坚果等。此外,波特酒也可以与雪茄形成完美的搭配。



## 同一年份的葡萄酒,为什么风味相差如此之大?



来一瓶威士忌,年年岁岁花相似,岁岁年年味相同;来一瓶啤酒,还是原来的配方,还是熟悉的味道;来一瓶葡萄酒,尝一口,味道是不是跟上一年份的还一样?额,兴许要让您失望了。就像世界上没有两片完全相同的树叶一样,对于葡萄酒来说,世界上也没有风味完全相同的两个年份。就算这款酒出自同一个酒庄、同一酿酒师,年份不同,味道也有可能大相径庭。

人们常说葡萄酒是上天馈赠人类的珍品,凝聚着大地的精华,承接了上天的雨露和阳光。葡萄酒的酿造就是四季的延续,把土地的精华,雨露和阳光的灵魂装进瓶子里,将其化为美丽的琼枝玉露滋养着人类。而在这葡萄酒的酿造过程中,选用的葡萄不同、采用的酿造技术不同,陈年时间不同,葡萄酒的风味也会千差万别。

葡萄酒是葡萄汁发酵后生成的饮品,葡萄酒的风味特点取决于葡萄本身的味道。葡萄园的“风土”又是决定葡萄质量的先天性条件,没有得天独厚的风土条件,就没有倾国倾城的美酒。而“风土”又受到气候、土壤、地形等多方面因素的影响。由此可见,这些自然条件的变化都会导致葡萄酒的风味产生戏剧性变化。如果在葡萄的生长季,温度适宜,阳光充足;在葡萄的收获季,天气干燥,那么收获的葡萄果实一定会拥有较好的品质。反之,如果在收获葡萄果实之前,遭遇了暴雨、冰雹等恶劣天气,那么葡萄果实就有可能面临腐烂、霉变的状况,品质也会大打折扣。这就是不同年份,不同的天气状况,葡萄酒的品质会大不相同的原因了。

除了原材料外,葡萄酒的酿造工艺也是决定葡萄酒风格一个重要因素。就跟做菜一样,材料相同,厨师不同,最终菜品的味道也会不一样。就拿葡萄酒的发酵和熟成来说,有的酿酒师喜欢用橡木桶,而有的酿酒师却偏好不锈钢桶。葡萄酒经过橡木桶陈酿后,可以发展出额外的香气和风味,如烤面包、巧克力、可可、香草等,葡萄酒储存在橡木桶中,可以慢慢进行氧化,葡萄酒的结构发展得更加完善,更适合陈年。而放入温控不锈钢桶中发酵的葡萄酒,可以低温萃取更多的芳香物质,拥有更为突出的果味。酿酒师还可以通过控制浸皮时间的长短酿造不同风格的葡萄酒,浸皮时间越长,葡萄酒的风味也更为浓郁,酒的颜色也越深。

与此同时,陈酿的时间也会影响葡萄酒的风味。许多葡萄酒都是在橡木桶中陈年的,陈年的时间越长,意味着成本越高,有些酒商出于成本的考虑,可能会通过添加橡木条、橡木片来增添葡萄酒的橡木风味,但这种做法酿造出来的葡萄酒风味与橡木片、橡木条的大小和浸润时间密切相关。

酿酒师的每一个决定都可能让葡萄酒的风味发生很大的改变。霞多丽葡萄酒(Chardonnay)既可以是经过橡木桶陈酿而带有黄油气息,也可以不经过橡木桶陈酿而口感清爽清新。赤霞珠葡萄酒(Cabernet Sauvignon)既可以带有浓重的橡木味,单宁强劲,也可以风味集中,口感圆润而甜美。

每一年的葡萄收成状况不一样,酿酒师也会根据葡萄的特点酿造不同风格的葡萄酒。看了那么多,你是否了解了同一年份的葡萄酒,味道相差如此之大背后的“故事”呢?

# 酿酒葡萄种植技术

酿酒葡萄是一项新型的农业产业,是东川小江河谷热区开发3111工程的主要项目之一,也是我区农业产业结构调整的重要项目。由于所种品种是从法国引进,是当今世界著名的葡萄酿造种之一,为给公司提供上等的原料,酿造出优质的葡萄酒占领广阔的市场,我们采取了法国的酿酒葡萄栽培技术进行种植管理,所以,我们必须从基础工作做起,严格按照技术要求进行规范运作,具体程序如下:

## 一、园地的选择及规划测量

### (一)园地选择

1、一般以海拔1000—1500米区域较佳,并以土层深厚、肥沃的砂质壤土最好,其它土壤及土层较浅的地块必须经深翻熟化后方可种植。

2、应具有一定的灌溉条件及充足的水源,并具备能灌能排,雨天不积水,地下水位于1.2米以下的基本条件。

3、还应具有一定的交通运输条件和无污染的环境。

### (二)规划与测量

园地选择以后,须做好排灌系统和运输道路系统的规划与配置。然后按照南北行向以1.8—2.0米的行距进行测量,测量时首先用测绳拉出种植沟的中心线,然后用石灰撒定,如遇转弯的地块,可距5—8米随机打拐确定中心线,但应做到行间相对应等。

## 二、开沟、回土、施底肥

以测量的线为中心,开挖宽80cm,深70cm的定植沟,开挖时熟土与生土分开堆放;定植沟开挖好后,如果时间充裕,可让挖出的土壤在自然条件下日晒和风化一段时间,定植前8—10

天进行回土。回填土时将熟土连同每亩1—2吨的土杂肥和100—150公斤磷肥混匀后施入沟的下部或底层,上部可回入细碎的熟土,回土时应使沟内土壤高出原地表20cm左右,然后浇透水一次,使沟内土壤充分下沉,以便保持苗的定植深度一致。

## 三、定植

葡萄定植一般在1—2月进行,定植时首先在定植沟的中心以1米的株距测出定植点,然后开挖30x30cm的定植塘,随之进行定植,在定植时最好拉一根工程线,使每一行葡萄均栽在一条直线上,定植后须及时进行浇水。如果是夏季营养袋苗定植,应选择阴雨天进行为好。

## 四、栽后管理

葡萄定植后,除保障供给适量的水分外,还应做好以下工作:

1、追肥:当透雨来临后,可追施2—3次速效氮肥或人粪尿,其用量为每公升尿素追施4—5株,人粪尿应加兑1—2倍的水。

2、栽杆拉线:葡萄定植后可随即进行栽杆拉线,一般每亩栽杆50—56株,水泥杆的高度为2.1米,入土部分50cm,栽杆时应做到栽直栽稳,并与定植沟内的葡萄保持在一条直线上,杆栽好后拉好铁线,第一根铁线距地面60cm,第二、第三根铁线的间距各为40cm,并要求拉紧拉直。

3、上架、整形:按照单干双臂或双干双臂的树形进行上架整形,当葡萄萌芽后选择1—2根健壮枝蔓采用吊拉方法使其向上直立生长,当枝条长到第二排铁线以上时,可将枝条放下与主干成90度的角。用稻草将其上部水平绑缚在第一

排铁线上的左右两边,同时从顶端的幼嫩处进行摘心,利用植物的顶端优势促使冬芽或副梢的萌发生长,以后将所萌发的枝条均匀地绑缚在第二、三排铁线上,当这些枝条长到第三排铁线上时进行摘心,同时对一些长势较旺,发枝较多的植株可进行适量的疏枝处理,特别对内膛发出较弱的枝条应及时疏除,营造一个通风透光的树形。

4、抹除副梢:当最后一串果穗上端长到8—10片叶时进行摘心,同时将叶腋间发出的副梢全部抹除,对摘心后顶端的冬芽会再次发出,仍需进行反复多次的摘心处理。

5、病虫害防治:目前我区葡萄生产中常见的病害主要有:白腐病、白粉病、霜霉病、黑痘病等,几种病害既危害叶片又危害果实。在防治时应以预防为主,一般4月下旬开始喷1:1:150倍的波尔多液,每10—15天喷一次,当第一次雨水下过之后喷1—2次600—800倍的代森锰锌或是科博、多菌灵均可,以后再按10—15天的间隔时间再喷2—3次波尔多液。6月中下旬以后是黑痘病、白粉病和霜霉病相继发生的时期,白粉病、黑痘病可用500—800倍粉锈灵或甲基托布津。霜霉病可用同等的甲霜灵或科博等杀菌剂进行防治,对已挂果投产的一般采收前20天应停止喷药,采收后至落叶前再根据发病情况酌情进行。冬季修剪完毕可喷一次3—5度的石硫合剂。

葡萄虫害的防治,目前生产中普遍发生的虫害主要有蝗虫和蝉类。蝗虫多以若虫和成虫咬食刚萌芽的葡萄嫩芽,而蝉类多以幼虫和成虫群集吸食叶肉,这两种害虫多以成虫在园地周围的杂草丛和石缝隙中越冬,因此,较好的防治方法:一是清除落叶杂草,消灭越冬害虫,二是葡萄萌芽前对园地周围杂草喷布1—2次1000—1200倍敌杀死或是其他杀虫剂,以后可根据发生情况进行喷药或人工捕杀。