

葡萄酒是怎样酿成的



葡萄酒因生产者不同,酿造法多少也有差别,不过基本上都是一样的程序酿制成的。

首先将采收的葡萄捣碎,然后加进酵母使其发酵,放在酒槽或酒桶内储藏,待成熟后装瓶。红酒使用红(黑)葡萄,将葡萄捣碎后连同果皮、种子及果汁一起发酵。由果皮的色素形成酒的红色。红酒通常是不甜的,而且果皮含有丹宁酸,形成独特的涩味及浓厚口味。

白酒可以用红或白葡萄酿造。使用白葡萄时,酿法和红酒一样。捣碎葡萄后要取出果皮和种子,只让果汁发酵。口味比红酒清爽,而且含有浓烈的葡萄果味。味道从甜味到不甜都有。

玫瑰红酒使用红葡萄,连同果皮和种子一起发酵,不过在发酵期间要取出果皮和种子。玫瑰红酒的色泽及味道,取决于果皮、种子取出的时间以及葡萄的品种。

气泡酒不是只有香槟一种而已。一说到气泡酒就会让人联想到“香槟”,这是因为一般酒迷对香槟都非常熟悉。但是如果以为所有的气泡性葡萄酒都是香槟,那就大错特错了。在坊间很容易买到气泡酒,不过只有使用在法国香槟地方采收的葡萄,而且以“香槟法”酿造的葡萄酒,才可以称为香槟。就像无气泡酒一样,气泡酒也生产于世界各地。例如德国的“Sekt”、意大利的“Spumante”、西班牙的“Cava”等,都是有名的气泡酒。

出口量大、世界知名的“雪莉”,最早是在西班牙安达鲁西亚地方的黑雷斯德拉弗朗特拉(Jerez de la Frontera)制造的。雪莉是加了白兰地的加烈酒(Fortified Wine;增加酒精浓度的酒),

酒精浓度为十六至二十一度左右。和“香槟”一样,只有使用在特定地区生产的葡萄,酿成的葡萄酒才称为“雪莉”。“雪莉”的酿法 用来酿造雪莉的葡萄,主要是普洛米(Plomino)和佩卓歇米内(Pedro Ximenez)两种。

葡萄发酵后,表面会形成一层白色的微。这个微称为[酵母花](Flor),酵母花使雪莉产生独特的香味。接着,在“Solera系统”木桶中进行成熟作业。这个系统是将四个内部相通的酒桶层层叠在一起,下面的酒桶装最早酿造的老酒,越往上装的酒越年轻。最下层的酒桶的分量减少时,酒会从上面的酒桶依序流入下面的酒桶,年轻的酒和老酒相混合,使品质保持一定。

葡萄酒是世界上最早的酒,葡萄酒起源于何时,并没有详细的历史记载。

人类出现在地球上之前,就已经有野生葡萄了。据说中亚地区是葡萄的原产地。虽然我们现在为了帮助葡萄发酵,会加进酵母,不过即使只将葡萄捣碎放着,葡萄的糖份也会发酵,自然形成葡萄酒。在太古时代,葡萄从树上掉落因本身的重量撞击地面而破碎,自然产生发酵,这大概就是葡萄酒的起源。因此,我们可以明确的说,人类加工酿制葡萄酒之前,就已经有葡萄酒了。人类不经意喝一口自然形成于壶底的汁液,觉得风味绝佳,畅快无比,于是就想办法自己制造。

至于人类到底从何时开始制造葡萄酒?一般推测在西元前八千到六千年左右,中亚地区就有人酿造葡萄酒。西元前二千五百年左右,古埃及壁书描绘酿造葡萄酒的情景是早期有关葡萄酒的历史记录。另外,西元前二千年左

右,东方的最早文学作品中,也有关红酒、白酒的酿造记载。西元前一千七百年左右的汉摩拉比法典中,也有关于葡萄酒的规定,葡萄酒可以说是当时日常生活的必需品之一。旧约圣经中,也有关于葡萄酒的记载。文化兴盛的地方就有葡萄酒气候、地形及土壤皆适合种植葡萄的地方,就是葡萄酒产地。要制造好的葡萄酒,必须有适合酿酒的葡萄。而为了栽种葡萄,必须具备良好的气候条件、地形及土壤。热带及寒冷地方无法种植葡萄,而排水不良及日照不佳的地区,无法收成含有适当甜度的葡萄。从地图来看,北纬三十至五十度,南纬二十至四十度的范围内适合生产葡萄酒。当然,并非范围内所有国家或地方都生产葡萄酒。目前全世界的葡萄酒大约有八成是欧洲生产的。葡萄酒代表了文化。罗马帝国诞生之后,葡萄酒才在欧洲流传开来。至于葡萄酒流传到美洲大陆、澳洲及非洲,是起自欧洲各国的殖民时代。观看葡萄酒的历史,可以说在当时文明最兴盛的地方,都有葡萄酒的酿造。唯一的例外是英国,英国与葡萄酒的生产没有任何关系,但在葡萄酒的消费上却一直有很大的贡献。虽然无法生产葡萄酒,但是英国人却很喜欢喝葡萄酒,他们在殖民地生产葡萄酒,并且积极推广到新大陆。美国葡萄酒的气势现在直逼法国。甚至有人预言再过二三十年,美国葡萄酒将与法国葡萄酒并驾齐驱。简单的说,葡萄酒就是文化。葡萄酒的种类繁多,数不胜数。

葡萄酒是非常细腻的酒。葡萄酒的味道取决于葡萄。但即使是相同品种的葡萄,每年收成的品质和味道也都不同。此外,即使是在同一年,使用相邻的葡萄园采收的葡萄所酿出的酒,风味也会不同。而且,随着收成的时间不同,甜度也不同。决定葡萄酒风味的另一个重要因素是酿造技术。就算基本的酿造方法相同,也会因酒庄不同,而有微妙的差异。例如,要混合哪几种葡萄,要用多少分量、添加的酵母量、发酵时间、装瓶前的成熟时间、装瓶后到出货的瓶内成熟时间等等,都是促使葡萄酒风味迥异的原因。葡萄酒风味的形成因素不可能完全相同。因此,无法酿造出味道完全相同的葡萄酒。葡萄酒的浓郁风味及种类之多,无与伦比。

饮用时要以什么温度来喝、要搭配什么食物、要存放多久之后才喝等等条件的相异,也会导致相同的葡萄酒展现截然不同的风味。这些条件都会影响葡萄酒的味道,因此葡萄酒可说是非常细腻的酒。和其他的酒比起来,葡萄酒的种类之多也是众所周知的。葡萄酒的深度及多样化,真是精彩万分。

专家支招从「五行」选好酒

葡萄酒越来越被中国消费者认可,然而市面上的葡萄酒由于品种愈发繁多而让消费者有点眼花。国家级葡萄酒评委张辉建议,决定一支葡萄酒好坏的因素包括葡萄品种、产地、气候等,消费者在选择时不妨从“金木水火土”五个角度来考察。

金:获奖品牌应当优先选择

大多数中国消费者开始喝葡萄酒也是最近十年间的事情,中国葡萄酒产业开始发展也不过30多年。虽然发展的时间不长,但是中国葡萄酒也不乏见过大场面的品牌,专家建议,那些在国际顶级评酒会上获得过大奖的品牌,应该成为购买时的优先选择。

木:首选30年黄金树龄

树龄的大小和酒的质量有着很直接的关系。一般来说,树龄越大的葡萄树,产出的葡萄质量就越高,也就是说葡萄酒质量越好。因为树龄越大的葡萄树,它的根系越发达,它就可以从地下吸收到更多的物质。张辉介绍,30年左右树龄的葡萄是最适宜酿酒的。

水: 适量雨水浇灌顶级葡萄酒

葡萄产地雨水的多少,直接关系到葡萄酒品质的波动。雨水适当的产地会使葡萄树的根系努力向地下延伸,从而为葡萄输送来自大地深处的丰富养分。雨水过多

时,葡萄树根只能单一吸收雨水,营养成份被稀释,不利于葡萄果实的发育。不仅如此,葡萄树叶片上如果存有过多雨水,会滋生虫害。当葡萄收获期到来时,如果雨水过多,葡萄果实适中的水分就会超标,酿出的葡萄酒清淡无味。

火:葡萄酒里的“阳光味道”

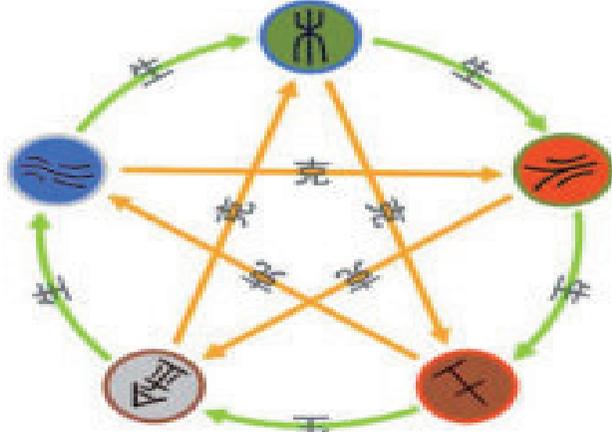
国际酿酒界普遍认为,太阳是酿造葡萄酒的魔术师。光照对葡萄的生长至关重要,尽享日光浴的葡萄树,有利于果实糖份、酸、酚类和芬芳物质的积累,使葡萄的各项酿酒指标处在最佳状态。

土:产区风土成就顶级品质

国际葡萄酒界有一句名言,葡

萄酒是“三分看工艺,七分看原料”;张辉告诉记者,其中风土条件是决定葡萄品质的关键因素之一。在欧洲的葡萄酒评论家眼中,风土专指某一块特殊的土地与这块土地上综合的环境、气候与人文因素。正如中国“一方水土养一方人”的谚语,什么土地上适合种什么样的葡萄品种,自然成为酿酒人代代相传的智慧。

具备“金木水火土”五大优势的葡萄酒,不仅完美展现旗下整体产品矩阵的卓越品质,越来越多的成为中国老百姓馈赠亲友、宴请宾客、家庭聚餐的必备。张辉再一次建议,选购葡萄酒时切莫以价格为唯一判断标准,只有具备了金木水火土五行的葡萄酒,才是一款集天地之精华的天然好酒。



酒水团乐惠 部分团购品牌展示

大都会红葡萄酒

零售价:158元/瓶
团购价:100元/瓶
产区:法国波尔多
葡萄:佛朗、赤霞珠、梅洛
级别:法定产区酒



轻盈酒体,充满了黑樱桃、李子和干枣气味,丹宁柔和,酸度适中。

专卖店地址:光明大道嘉豪时代广场C-104骏德酒业
订购热线:13361126100 18963252319

乐尚赤霞珠红葡萄酒

零售价:158元/瓶
团购价:100元/瓶
产区:法国南部朗古度
葡萄:赤霞珠、深宝石红色



泽,富有香料和浆果的优雅香气,入口后充盈持久的黑醋栗气息,余韵和谐优雅。

专卖店地址:光明大道嘉豪时代广场C-104骏德酒业
订购热线:13361126100 18963252319

宝路红葡萄酒

零售价:78元/瓶
团购价:48元/瓶
产区:智利中部山谷
葡萄:佳美娜、深红宝石色



泽,有着香甜的成熟草莓香气以及柔和的胡椒气息,柔顺的丹宁形成良好的骨架,口感丝滑且有着完美的余韵。

专卖店地址:光明大道嘉豪时代广场C-104骏德酒业
订购热线:13361126100 18963252319

专业人士帮您挑选,主流媒体帮您订购,轻松方便只需一个电话就能买酒,还在犹豫什么,赶快拨打酒水团乐惠电话:0632—3310553。酒水团乐惠以最低的价格、最好的服务,让消费者买好酒,喝好酒,做到真真正正的实惠到家。

