

从干到甜 你能想到的起泡酒都在这里了

很多人误以为起泡酒就是香槟,但香槟其实只是起泡酒诸多种类中的一种。香槟就已经有很多种类型了,更何况是起泡酒!所以,为了帮助大家快速找到自己最喜欢的起泡酒类型,现在就让小编根据葡萄酒的口感带你分解起泡酒的类型,三分钟搞定起泡酒的不同风格。



不同类型的起泡酒

起泡酒——运用世界最先进的酿酒技术酿造而成的葡萄酒

起泡酒是由世界上最先进的酿酒技术酿造而成。它的特别之处在于,它不仅经过初次发酵形成酒精,还利用二次发酵制作出起泡酒特有的“泡泡”。在整个酿酒过程中,酿酒师能够根据自己的喜好和习惯做出不同的选择,从而决定起泡酒最终的口感和风味。这也是起泡酒具有如此多种类型的主要原因。

一、还原法起泡酒

运用这种方法酿造出的起泡酒带有浓郁的花香、新鲜苹果、热带水果、酸橙和柠檬的香气,口感清新脆爽。这种酿酒技术叫做“还原酿酒法(Reductive Winemaking)”,其酿造原理是在相对无氧的条件下进行酿酒,尽可能保持葡萄酒中的花

香和水果特征。利用这种方法酿造出来的起泡酒的风格有:
干型、清瘦&激爽
轻酒体、干型&带有果香与花香
甜&芳香

1. 干型、清瘦&激爽的起泡酒

这种类型的葡萄酒是采用非芳香型葡萄酿造而成的,例如霞多丽和黑皮诺,一般来说这些葡萄都来自气候凉爽的产区。干型葡萄酒意味着其含糖量非常少,而且经常会标有“天然(Brut)”的字样。

属于这种类型的起泡酒有:
大多数无年份香槟
大多数卡瓦起泡酒(Cava)
大多数天然和超天然(Extra Brut)起泡酒
大多数自然干(Brut Nature)起泡酒

2. 轻酒体、干型&带有果香与花香的起泡酒

这种起泡酒的风格与上一种比较相似,口感都比较轻,但是这种类型的起泡酒带有浓郁的来自葡萄混酿所产生的花香和果香,在温暖产区更加常见,如索诺玛和加利福尼亚州。

属于这种类型的起泡酒有:
大多数天然和极干(Extra-Dry)普洛赛克起泡酒(Prosecco)
大多数弗朗齐亚柯达(Franciacorta)起泡酒
桃红起泡酒
雷司令塞克特(Sekt)
美国、阿根廷和南非的大多数起泡酒
极干型起泡酒

3. 甜&芳香的起泡酒

甜型起泡酒不是在酿酒过程中加入糖分,就是用芳香型葡萄酿造而成。如果是由添加糖分酿造而成的甜起泡酒,就会有以下标识:
干普洛赛克(又名:瓦尔多比亚德尼)
半甜(Demi-Sec)和甜型(Doux)起泡酒

半甜(Amabile)或甜型(Dolce)意大利起泡酒
布拉凯多起泡酒(Brachetto d'Acqui)
阿斯蒂起泡酒(Asti Spumante)

二、自溶法&氧化法起泡酒

这种类型的起泡酒运用“氧化酿酒”的技术酿造而成,口感丰富,散发出烘烤、蛋糕、黄苹果、蜂蜜和榛子的奶油香味。运用这种酿酒风格,主要是为了使葡萄酒在陈年过程中保持一定的平衡,保证质量。

利用这种方法酿造出来的起泡酒类型为:

1. 口感丰富&带有奶油味和坚果味的起泡酒

正如你所猜想的那样,自溶性起泡酒需要花费更多的时间、精力和资源,这也是其价格高昂的原因。“添液(extended tirage)”的字样意味着这款酒与酒泥接触的时间比较长,有助于增加葡萄酒的奶油味。很多带有坚果味的起泡酒都经过了橡木桶发酵或陈酿。

属于这种类型的起泡酒有:

珍藏卡瓦和特级珍藏卡瓦
利用酒泥发酵三年以上的年份香槟、美国起泡酒(American Bubbles)、意大利经典起泡酒(Metodo Classico)、弗朗齐亚柯达和南非Cap Classique

2. 氧气和自溶作用是如何酿造出口感更丰富、奶油味浓郁的起泡酒?

氧气:在酿酒过程中,葡萄酒经常在橡木桶中发酵,这不仅赋予了葡萄酒橡木风味,更重要的是橡木能够允许氧气进入,这正是氧化的由来,而其能够增加葡萄酒中的坚果味。
自溶作用:酿酒过程中的自溶现象主要出现在葡萄酒在瓶中二次发酵完成之后,这时酵母会死去并在瓶中自溶。葡萄酒与酵母接触的时间越长,其奶油味就越浓。有一些起泡酒,例如库克香槟(Champagne Krug)会在酒泥中陈酿6-7年,发展出更加浓郁丰富的奶油味和坚果味。

祝酒的技巧



在不同场合,都有可能被提议祝酒。祝酒的历史可以一直追溯到开始有历史记录的年代。古代的勇士向他们的神祝酒。希腊人、罗马人如此,古代的北欧人则相互祝酒。几乎每一种文化都有祝酒的习俗,最终演变成今天关于爱情、友谊、健康、富有和幸福的祝酒。

在十七世纪的英格兰,有一个关于祝酒的传说,那时的人们在喝酒时,有斟满祝酒的习俗。在著名的温泉胜地(在今天的英国巴斯,那里的水以有益健康而知名),住着一位出名的美女,一天她的情人在斟满酒后又舀了些温泉水,加在酒杯中,祝愿她健康并一饮而尽,而后所有的朋友依次向她祝酒,其实朋友们并非真的想喝那水,但祝酒的形式被流传了下来。

祝酒的技巧

在毫无准备的情况下,被推举出来提议祝酒可能是非常令人紧张的。此时最好的解决办法就是说出你的感受。祝酒辞从来用不着太长。如果当你在毫无准备的情况下被叫起来致祝酒辞,你可以说一些简单的话摆脱困境,如“向肯致意,上帝保佑你。”或“向出色的朋友和伟大的老板,格里塔致意。”

但是如果你想表现得更有风度,更有口才,你就会想增加一些回忆、赞美、以及相关的故事或笑话。然而,祝酒辞应当和与场合相吻合。幽默感极少会显得不合时宜,但是在婚礼上的

祝酒辞应该侧重于情感方面,向退休员工表达敬意的祝酒辞则应当侧重于怀旧,诸如此类。

在餐会上,致祝酒辞通常是男主人或女主人的优先权。如果无人祝酒,客人则可以提议向主人祝酒。如果其中一位主人第一个祝酒,一位客人可以在第二个祝酒。

在仪式场合,通常会有一位酒司仪,如果没有,组委会主席,会在就餐结束,开始发言前,致必要的祝酒辞。在不太正式场合,可以在葡萄酒和香槟酒上来之后,就提议祝酒。祝酒者并不必要把酒杯里的酒喝干,每次喝一小口足矣。

你可能根本不碰包括葡萄酒在内的各种酒精饮料,甚至敬酒时也是如此。当酒传递过来时,你当然可以谢绝,在祝酒时举起装着苏达水的高脚杯。过去,除非是酒精饮料,否则不祝酒,但是今天各种饮料都可以用来祝酒。无论如何,你应该站起来,加入到这项活动之中,至少不应该极端失礼地坐在座位上。

如何回应祝酒

面对祝酒,被祝酒的人不用将酒喝光。而只是站起来喝一些,并道“谢谢”。“同时向对方祝酒。如果愿意的话,女性可以非常自由地敬酒,而且回答敬酒只要笑一笑,或向祝酒者的方向点头示意就足够了。在祝酒结束后,还可以朝他举起杯子,作出姿势表示“谢谢你,也祝你!”



正确的品酒方法



为了客观分析葡萄酒的口味,需要掌握正确的品尝方法。

首先将酒杯举起,杯口放在嘴唇之间,喝入的酒量应在9-12毫升之间较为合理,酒量过多不仅口腔所需加热时间长,而且很难在口内保持住。如果喝入量过少,又不能湿润口腔和舌的表面,不能代表葡萄酒本身的口味。

当葡萄酒进入口腔后,最初的1-3秒舌尖能感觉到微甜,这种甜味是酒精在低浓度下的表现,4-6秒时感觉到舌头两侧的酸味,是由葡萄酒里面本来的酒石酸、苹果酸、琥珀酸以及发酵产生的乳酸呈现的,7-9秒时舌根感觉到苦味,这是多酚类物质;10-12秒时舌头上能分辨出由于丹宁呈现的收缩感好的葡萄酒在口中口味的变化非常缓慢,口感较厚,犹如天鹅绒般滑润,而质量较差的酒则变化速度较快。