

洋酒和白酒的区别是什么？

■ 吴铭

我们中国的酿酒工艺在全世界来说算是历史最为久远的制造工艺了，而且产自中国的白酒如今在国外也非常受欢迎，而国外产的洋酒在国内似乎也比較受人待见。那么，白酒与洋酒都有哪些明显区别？

什么是白酒

白酒俗称烧酒，是一种高浓度的酒精饮料，一般为 50~65 度。根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，它可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类，其中麸曲酒又可分为固态发酵酒与液态发酵酒二种。我国传统的白酒酿造工艺为固态发酵法，在发酵时需添加一些辅料，以调整淀粉浓度，保持酒醅的松软度，保持浆水。常用的辅料有稻壳、谷糠、玉米芯、高粱壳、花生皮等。

什么是洋酒

洋酒是指进口酒类的总称。它包括烈酒、啤酒、葡萄酒、利口酒(Liqueur)等。不同酒精含量的酒水品种。世界各地酒的种类有数万种之多，葡萄酒所用原材料和酒的酒精含量也有很大差异。

若以生产原料对酒进行分类，大致可分为：谷物酒、香料草药酒、水果酒、奶蛋酒、植物浆液酒、蜂蜜酒和混合酒七大类。若以饮用时机来进行酒类的划分：又有餐前酒(开胃酒)、佐餐酒、餐后酒和特饮酒的不同；若以酒精含量的不同进行分类，又有低度酒、中度酒、和高度酒之分。

雪莉酒的生产应追本溯源

在前不久于西班牙赫雷斯(Jerez)产区举行的赫雷斯杯美食与雪莉搭配大赛上，来自埃斯蒂文酒庄的技术顾问爱德华多·奥德加告诉笔者，雪莉酒的生产应该追本溯源——回归葡萄园和沃土，这也是当下的趋势。

“到目前为止，大多数酿酒师们都专注于雪莉酒的陈年，然而事实本不该如此，我们不该忽略大地的声音。300 年前，赫雷斯所生产的的葡萄酒并没有用到酒花。我们应该回归，关注葡萄园以及当地独特的沃土。所有的酒庄以及合作社都应把关注点转向葡萄园，这一点很关键，因为赫雷斯 48% 的葡萄园都属于合作社。”奥德加解释道。

在探讨赫雷斯沃土的重要性的会议中，奥德加认为雪莉酒在橡木桶中陈年太久，这遮盖了葡萄酒真正的特性。“一个酒庄不应该在葡萄酒陈年过程中失去自己的特性。酒花会破坏土壤所带来的风味，这一点让我不是很喜欢。尽管时间流逝，我希望仍能感受到葡萄酒的原有风味。”

奥德加继续补充道：“陈年所带来的特征不应该掩盖葡萄酒原本所传递出来的沃土。有时候，橡木桶陈年的过程直接改变了这一款酒，有时候，它能与这款酒相协调且补充风味。我更喜欢后者。我们应该把中心移向葡萄园，且在酒标上贴上葡萄园的名字，大力宣传。”斗牛犬餐厅前首席侍酒师费伦·森特勒斯也参与了这场大会，他表示目前他与主厨弗伦·阿德里亚在巴塞罗纳的斗牛犬餐厅研究中心制作地图，上面记录了雪莉酒的创新过程。这张地图将被收录在《斗牛犬百科》中。

到 2001 年，只有 60 款雪莉酒以一杯装的形式在斗牛犬餐厅售卖，而 2003 到 2011 年，餐厅出售的葡萄酒中有 15% 为雪莉。“如果你对美食有着敏锐的触觉，那么你会喜欢雪莉的。”奥德加这样对观众们说。

赫雷斯 DO 产区的总经理西萨·萨尔达纳也看到了这个产区对沃土的关 注，他认为这是一个进步。“阿尔巴利扎土壤正是赫雷斯有几百 年酿酒历史的原因所在。我们在追溯过去，以展望未来，更关注葡萄园。关于各地土壤的官方地图也是近两年才有的。现在，雪莉酒正在复苏势头不可阻挡。人们逐渐意识到雪莉酒能让美食的味道更上一层楼。”

(据红酒世界网 编译/Sophie)

原酒之形 | Vinification

探讨桑葚酒的生产技术

■ 张金修

随着人民生活水平的不断提高,生活节奏的加快,人们紧张的心情需要放松,对酒的追求也发生了转变,逐步向高端、低度、时尚、营养、舒适、健康、新潮的方向发展。早在 1987 年 3 月 22 日至 26 日,国家经委、轻工业部、商业部、农牧渔业部在贵州省贵阳市联合召开“全国酿酒工业增产节约工作会议”,会议上提出:我国酿酒行业必须坚持“优质、低度、多品种、低消耗”的发展方向,逐步实现“四个转变”,即“高度酒向低度酒转变,蒸馏酒向酿造酒转变,粮食酒向果露酒转变,普通酒向优质酒转变”。随着市场需求的变化,四个转变对推动当前我国的酿酒事业仍具有深远的意义,就饮料酒今后的发展方向,还将继续发挥其指导作用。

“四个转变”是我国酿酒工业的既定方针,为响应国家号召,多年来各企业都在进行技术创新,安徽省涡阳县酿酒研究所科研人员在科技局的领导下,为更好地服务于企业,支持三 农事业,适应现代人饮食需求,先后研发了花果类桑葚酒、青梅酒、桂花酒等低醇 度营养酒。此项目得到县领导的大力支持,下一步涡阳县将大力发展果树事业,更好地增加农民的收入,现就桑葚酒的研制方法和大家共同探讨。

桑葚简介

桑葚又名桑果,早在 2000 多年前,桑葚味甘、酸、性寒,桑葚很早就 是中国皇帝御用的补品,因桑树具有天然生长、无任何污染的特点,所以桑葚果又被称为“民间圣果”它含有丰富的活性蛋白、花青素、维生素、氨基酸、胡萝卜素、矿物质等成分,营养是苹果的 5~6 倍,是葡萄的 4 倍,具有多种功效,被医学界誉为“21 世纪的最佳保健果品”。常 吃能滋补肝肾、补血、养颜、生发、降血脂、生津止渴,可用于肝肾阴亏、腰膝酸软、目暗耳 鸣、关节不利、津亏血少、口渴烦热、肠燥便秘、失眠等症。

桑葚酒的酿造工艺及要点

桑葚的选择
我们选用的是生长在夏津黄河故道生



随着市场需 求的变化，四个转变 对推动当前我国的酿酒 事业仍具有深远的意义， 就饮料酒今后的发展方 向，还将继续发挥其 指导作用。

态旅游区,在独特水土 和气候条件下培育出 的“独一无二”紫桑葚, 形状似草莓,味甘如蜜, 又甜又软的紫色葚果,不 仅个头大(约 3 厘米),而且 口感甜蜜落带酸味。专家检测, 这种葚果含有丰富的 一种叫做 “硒”的微量元素,俗称“抗癌之王”、“颐寿天 果”、“心脏守护神”、“肝病天敌”等,还含有人体所需的 16 种氨基酸和 7 种维生素。“夏 津葚果”已经被注册为国家地理标志产品。

白砂糖的选择

因桑葚自身含糖量经发酵后达不到要求的酒度,为了提高桑葚酒要求的度数,我 公司选用优质白砂糖作为发酵的辅助材料 来补充养分。白砂糖是食糖的一种,其颗粒 为结晶状,均匀,颜色洁白,甜味纯正,甜度 稍低于红糖。白砂糖味甘、性平,归脾、肺经, 有润肺生津、止咳、和中益肺、舒缓肝气、滋 阴、调味、除口臭、疗疮去酒毒、解盐卤毒之 功效。

工艺制作流程

原料→验收→入罐→破碎→配料→主 发酵→分离→后发酵→分离→陈酿→调 配→贮存→过滤→装瓶→成品。
主要制作步骤
(1)入罐破碎:筛选后倒入发酵罐用搅拌 机将果实破碎。

(2)配料:加入优质白砂糖,调节糖度至 220g/L、偏重亚硫酸钾 40—100 克/吨,搅 拌均匀。加入培养旺盛的果酒酵母液 3%—5%。

(3)主发酵:温度控制在 20—26℃,几小 时后便开始发酵,发酵前期(1—2 天)每天翻 搅 1 次,发酵时间控制在 5 天,主发酵结束 立即分离皮渣。

(4)分离后发酵:将皮渣压榨,使用板框 压滤设备将过滤后发酵,根据情况可以稍加 发酵剂,发酵时间控制在 20 天左右,使残糖 含量在 0.4%以下为止。

(5)陈酿:为了稳定酒质,发酵结束后 存储不少于 10 天,为了使酒尽快澄清,采 用加入澄清剂的方法,加入皂土澄清剂每 升 800 毫克,加入后充分搅拌均匀,第 2 天再搅拌一次,使皂土充分和酒液接触。静 止 6 天左右,待酒脚完全沉淀后,分离 酒脚后,再用过滤器进行过滤,已得到澄 清的酒液。

(6)根据市场需求,调整酒度、酸度及甜 度,达到果香舒适,酒体柔和,酸甜适口,贮 存 15 天后过滤,检验合格后装瓶出厂。

感官指标

外观:紫红色,澄清,有光泽,无悬浮物 和沉淀。

香气:具有桑葚特有的素雅果香和陈酿 酒香,协调悦人。

滋味:有桑葚酒独特的新鲜感,醇厚,爽 口,回味绵长。

一定浓度的果酒,劣质香烟口感可提升至中 高档;2、用处理后的果汁调饮料,口感有可 口可乐风味,但味觉比可乐强十倍,是经处 理后的果汁粉作为食品添加,不但补充维生 素、矿物质,还可以开发出针对不同人群的 保健食品。

酿酒 500 吨 急需市场开拓

据张志美介绍,云南省是全国野生滇橄 榄分布最广、产量最高的省,每年可采收 15000 吨纯野生滇橄榄,每公斤滇橄榄收购 价格约为 3 元/公斤,每公斤滇橄榄可酿 1 斤果酒。该产品属全国独创,有专利保护。 多年来,张志美投资八百万,配制滇橄榄果 酒 500 吨,去年下半年小批量投放市场,反 响非常好。

张志美强调,该产品营养及保健价值很 高。经分析测试表明,滇橄榄果酒含有十分 丰富的维生素 C,其 Vc 含量每百毫升为

坚酸苦涩滇橄榄 酿造保健美容醇果酒

■ 长江

滇橄榄又名云南余甘子,是一种重要的 药食两用植物资源。滇橄榄果汁风味独特, 营养丰富,除了含有氨基酸和微量元素外, 更为重要的是它维 C 含量高,且由于黄酮和 单宁类物质的保护,滇橄榄经加工后其维 C 的留存率仍高达 72%,远远高于其他果蔬。 果实入药,具有清热利咽,润肺化痰,生津止 渴之功效。现代研究,滇橄榄具有抗氧化、清 除自由基、抗肿瘤、防衰老等作用。

云南省是全国野生滇橄榄分布最广、产 量最高的省。据调查统计,云南省成片的滇 橄榄林高达 60 万亩—70 万亩,适宜生长面 积达 300 万亩以上,年产鲜果大约万吨左 右。虽然滇橄榄可要食两用,且产量丰富,但 利用率却很低。老中医张志美应当地政府邀 请,将这种坚酸苦涩的滇橄榄果实充分利 用,酿造出甘香醇正的保健美容果酒。

40 年从业老中医， 研发专利滇橄榄果酒

张志美 1976 年从昆明医学院毕业之 后,在当地人民医院从事医务工作 23 年,后 专注从事中草药有效成分研究开发。2007 年开始研发滇橄榄系列产品,期间获得国家 发明专利四项。

该产品是依据国家级专利技术所试制 的滇橄榄果酒,它是一种以云南特有的野生 植物果实“滇橄榄”为主要原料制备的发酵 果酒。滇橄榄具有的美容、降血糖、降血脂、 调节血压等功能均被国家科学界、医学界所 公认,已被联合国列为世界三大保护珍贵树 种之一。

该专利包涵了滇橄榄的系列开发,可生 产七个系列,十多个单品,是循环利用,初步 预算,产业开发一半,即可形成二十亿左右 中型产业。另有两项专利:1.在烟丝中添加

获的葡萄原料果然不尽人意,而且吃了很多 苦头。虽然说吃苦是一种财富,但如果不能 把苦难转变为成果,那么苦难仍然还是苦 难。现实就是这么的残酷,把我从半空中拽 下来狠狠地按在地上。每到夜深人静的时候,我就会失落、焦虑、煎熬,开始怀疑自己, 想放弃,想离开,想逃避,无数次的考虑我 是否适合这份工作,我是否真的就要这样认 输。我有些不甘心,因为世间再难的事只要 用心是没有解决不了的,我想再给自己一次 机会。

经过对前一年的反省,我终于找到突破

口。我融入到村民中去,以身示范,一次不行 两次,两次不行三次,反反复复,直到他们领 悟了正确方法,并在这个过程中摸索和他 们的交流方式。我花了将近两年的时间,村 民们才掌握了正确的管理方式,剪枝的技 巧、叶幕管理,水肥控制,病虫害的防治等 等。每天到葡萄园里去,试着去跟葡萄树交 流,观察和体会葡萄树随季节的变化,和葡 萄树成为朋友,向她倾诉,她也会用她的方 式做出回应。

2015 年,香格里拉高原 A6 干红获得 De- canter 国际葡萄酒大赛银奖;



500mg,同时还含有维生素 A、维生素 B1、维 生素 B2、18 种氨基酸、有机锗,以及锌、硒等 人体所需要的微量元素。滇橄榄不但能有效 的清除人体自由基,更神奇的是对人体血液 中的尼古丁、重金属中毒,有较彻底的清除 功能,堪称人体血液最有效的清除剂。

2015 年,香格里拉高原 A6 获得 IWSC 国 际葡萄酒暨烈酒大赛银奖;

2016 年,香格里拉 AAA 高原干红获得第 七届亚洲葡萄酒质量大赛金奖;

而这三个获奖的产品,他们的原料 70% 以上的来自西当村葡萄园。而且 2016 年,西当村葡萄园被选为酿造 香格里拉顶级酒庄酒的原料产地。总有人问我为什么这么黑,因为我对这 片土地爱的深沉,爱这美丽的风景,迷人的风 土,淳朴的人们和陪伴我成长的葡萄园,她 是一片值得我们酿酒人用一生去坚守的土地, 让每一个有香格里拉梦的人都能喝上一杯美 酒。

十年,二十年,数十年后,当我满脸皱纹 黝黑,我仍然会双膝跪地,手心向着天空,虔 诚地弯下腰轻吻这片土地,感谢她接纳了我, 感谢她拥有这独特的潜力生长出世界顶级的 酿酒葡萄。