



香槟转瓶的秘密

在使用传统法酿造香槟 (Champagne)等起泡酒时,转瓶(Riddling)是必不可少而又极富特色的一个步骤。那么,为什么要转瓶?如何转瓶?转瓶之后又要做些什么呢?

为什么要转瓶?

在香槟的酿造过程中,转瓶之前需要先后经过压榨、一次发酵得到基酒、调配、瓶中二次发酵以及至少则几个月、多则数年的酒泥(lees)陈酿。在进行酒泥陈酿时,之前为了进行二次发酵而加入瓶中的酵母逐渐死亡,随后在酶的作用下被分解,释放出特殊的风味物质,为香槟酒增加饼干、面包等香气,也提高了成酒的复杂度。而在酒泥陈酿结束之后,人们需要除去留在瓶中的酒泥,以获得澄清的酒业。

相传,凯歌夫人(Madame Clicquot)最先发明了“转瓶桌”,从而引领了香槟酿造的一次技术革新;而曾经为她所拥有的凯歌香槟(Champagne Veuve Clicquot)如今也仍然是顶级的香槟品牌。

转瓶如何进行?

在进行酒泥陈酿时,香槟酒瓶通常是被水平堆叠放置的;而在酒泥陈酿结束之后,人们会将香槟酒瓶放在名为“Pupitre”的倒“V”字型木架上。这种架子上有一排排的圆孔,酒瓶就被一个个水平地插在圆孔中。

之后,转瓶工人会定期地将酒瓶顺时针或逆时针旋转 1/4 或 1/8 周,同时将酒瓶从水平的位置逐渐倾斜,直至瓶口移动到垂直向下的位置,每个酒瓶大概要经历 25 次这样的转动和移动。转瓶工人会用香槟区随处可见的白垩土在酒瓶底部画上一道标记,作为每次转瓶时的位置参照。在每次转动时酒瓶的突然震动和瓶口逐渐朝下的共同作用下,瓶内的酒泥逐渐沉淀并聚集到瓶口,转瓶就完成了。

在传统的生产工艺中,转瓶是通过人工完成的,一名熟练的转瓶工人一天可以转约 40,000 个酒瓶。不过即便这样,要手工完成酒窖中所有香槟酒的转瓶工序,也要花上 4-6 周的时间。20 世纪 60 年代,人们发明出了转瓶机器(Gyropalette)并且在 70 年代中期最先将其广泛应用于在西班牙的卡瓦(Cava)起泡酒的生产中。这种机器一次可以容纳 500 瓶酒,并且可以 24 小时不间断工作,因此将转瓶的时间大幅缩减至 1 周左右。

与人工转瓶相比,转瓶机器可以节省大量的时间和劳动力成本,因此如今包括很多香槟在内的大部分传统法起泡酒都会使用机器进行转瓶,只有无法装进机器的特殊容量的酒瓶以及一些品牌的顶级酒款还会使用人工转瓶。

转瓶之后的除渣

在通过转瓶将酒泥集中到瓶口之后,就要将它从瓶中去除了,这一过程叫做除渣(Disgorgement)。同转瓶一样,除渣也可以借助机械或者纯手工进行。在借助机械除渣时,要先将酒瓶降温至 7℃左右,以增加二氧化碳在酒中的溶解度,减少开瓶时二氧化碳的损失;随后,将瓶颈浸入约-27℃的盐溶液中,使瓶口的一小部分酒液和酒泥一起结冰;之后用特殊的机器打开瓶盖,让瓶内二氧化碳的压力将冻结的酒泥冲出来。

而对于特殊容量的酒瓶,就需要经验丰富的工人进行手工除渣了。手工除渣时,要先将瓶口斜向下,避免瓶口的酒泥回流至瓶内,随后用工具打开瓶盖,并在开瓶的瞬间迅速将瓶口抬起,避免在气压将酒泥冲出时损失过多的酒业。

(据红酒世界网)

寻找新西兰的宝藏——白葡萄酒

■ 凤凰

如果你钟情于冷凉气候下的新世界葡萄酒,比如霞多丽(Chardonnay)、长相思(Sauvignon Blanc)和雷司令(Riesling)等,那么毋庸置疑,新西兰恰是你要找寻葡萄酒宝藏的地方。

新西兰出产的葡萄酒虽然占世界葡萄酒总量不到 1%的比例,然而酒款的平均品质非常高,尤其是白葡萄酒,风格纯净且果香诱人。

★长相思

新西兰的长相思最早种植于马尔堡(Marlborough),其酿造而成的白葡萄酒自 1979 年进入商业化的发展时期。前后不过短短几十载,长相思便跃升成新西兰的超级明星,成为新西兰种植最广泛的品种。据统计,截止至 2016 年,长相思在新西兰的种植面积达 21,400 公顷,由其酿造而成的葡萄酒年产量为 304,000 吨,占新西兰所有葡萄酒产量的 72%。

对于长相思来说,南岛(South Island)的马尔堡是绝对的大本营,此地的长相思种植面积达 19,047 公顷。此外,尼尔森(Nelson)、坎特伯雷(Canterbury)和北岛(North Island)的霍克斯湾(Hawke's Bay)等地也种植着不少优秀的长相思。

长相思风味极为丰富,典型的新西兰长相思会伴有柿子椒和醋栗的气息,并带有浓烈的热带水果、新制的芳草、番茄茎、葡萄柚和酸橙的风味。然而,由于南岛和北岛的风土差异大,所以各地出产的长相思葡萄酒风格不一。南岛的产区气候相对凉爽,长相思拥有漫长的生长季,由此培育出来的葡萄酒结构分明,活力十足,并带有突出的清新型水果芳香,酸度也更高。相对而言,北岛的产区比较温暖,长相思风格更加成熟,口感十分丰富,拥有典型的瓜类水果和核果的风味。

清新和活力十足的特点让长相思与海鲜、贝类和鱼等菜肴一拍即合,它既能赋予菜肴清新的口感,还能让菜肴当中的柠檬芳香或蒜香味更上一层楼。除此之外,长相思葡萄酒还能与沙拉、柿子椒以及以西红柿或醋味为配料的菜品搭配享用,且无论是酒还是菜,都能在彼此的搭配中提升口感。

★霞多丽

霞多丽是继长相思之后新西兰种植的第二大白葡萄品种,截至 2016 年,这个品种的种植面积为 3,116 公顷,葡萄酒年产量为

长相思(Sauvignon Blanc)、雷司令(Riesling)和霞多丽(Chardonnay)是全球最主流的三大白葡萄品种。它们一个是野性十足的迷人精灵,一个是多才多艺的全能选手,一个是浓淡皆宜的百变角色,各有特色,各有所长。要想知道这些葡萄酒的特点,去新西兰定能找到你需要的答案……



29,000 吨(2016 年),占新西兰所有葡萄酒产量的 7%。

相对于长相思而言,霞多丽的风格更加百变。不一样风土或不同的酒庄出产的霞多丽葡萄酒各有特色,有的不经过橡木桶陈酿,风格清新,以果味为主导;有的经过橡木桶陈酿,拥有复杂的风味和诱人风格;而有的则优雅,平易近人……大多数新西兰的霞多丽都带有浓郁的水果风味,并伴随着矿物质气息,口感精致,果味芬芳,入口充盈感强,蕴含十分集中的柑橘类水果或活泼的热带水果风味。

新西兰的霞多丽主要集中在北岛的吉斯本(Gisborne)、霍克斯湾和南岛的马尔堡,尼尔森和坎特伯雷等地也略有分布。气候温暖的北岛培育的霞多丽一般酒体中等至饱满,口感圆润,风味复杂,酸度中等而柔和;而马尔堡等凉爽产区的霞多丽则一般酒体轻盈至中等,拥有高酸度、矿物质气息和清新的口感,而且柑橘类水果和咸鲜风味会更加突出。

年轻且不经橡木桶陈酿的霞多丽清新易饮,适合搭配海鲜饮用。更为成熟的霞多丽拥有丰富的风味和复杂的气息,尤其是经过橡木桶陈酿的霞多丽,还会伴随有浓郁的烤面包和坚果风味。成熟类型的霞多丽在搭配食物时就如同芳香配料一样,能让菜肴更加可口,并增添风味的复杂度,这类霞多丽适合与以奶油、蒜、或柠檬为配料的鸡肉、小牛肉和兔肉等搭配。

★灰皮诺

尼尔·马丁(Neal Martin)曾经赞叹:“新西兰较凉爽的海洋性气候生产了许多酚类物质更高、类似阿尔萨斯(Alsace)风格且质地柔滑

的灰皮诺(Pinot Gris)葡萄酒,这些酒款拥有美妙的复杂度和微妙的多样性。”

灰皮诺在新西兰大受欢迎始于上世纪 90 年代初,而今是新西兰第三大白葡萄品种,其种植面积达 2,440 公顷(2016 年),酿造而成的白葡萄酒年产量为 25,000 吨,占所有葡萄酒产量的 6%。灰皮诺主要分布在南岛的马尔堡、中部奥塔哥(Central Otago)和坎特伯雷以及北岛的霍克斯湾和吉斯本等地。

灰皮诺葡萄酒口感丰富,风格清爽,无论是轻盈风格,还是饱满风格,都给人带来强烈的愉悦感。新西兰的灰皮诺一般口感圆润,蕴含苹果、梨、金银花、香料和面包的香气和风味。采用野生酵母发酵,带酒泥搅桶和橡木桶陈酿都是新西兰酿酒师酿造灰皮诺时常用的工艺。

温暖的北岛往往会出产成熟、肥美和油质感强的灰皮诺,而凉爽的南岛出产的灰皮诺则口感紧实,结构感强,并拥有很高的酸度以及更明显的芳香。新西兰的灰皮诺与烤猪肉、炖梨酱、奶油意面、家禽以及海鲜搭配都能相得益彰。

★雷司令

雷司令是在 19 世纪初被引进新西兰,20 世纪 80 年代得以大量种植,而今已经成为新西兰第四大白葡萄品种,种植面积达 753 公顷(2016 年),主要种植于南岛,由其酿造而成的葡萄酒占新西兰所有葡萄酒总量的 1.4%(2016 年)。年轻时的雷司令拥有苹果、柑橘、柠檬和热带水果的香气,随着年龄的增长,会呈现出烘烤蜂蜜的气息。多石的土壤或以砾石为主的土壤可以培育出矿物质风味突出的

雷司令。

新西兰南岛白天光照充足,夜晚凉爽,秋季漫长而干燥,是芬芳而多汁的雷司令十分喜爱的气候。这里的雷司令风格有架构分明的干型,也有丰满圆润的甜美类型。其中,尼尔森拥有充足的阳光,出产带有核果和香料风味的雷司令;马尔堡的雷司令充满柠檬、酸橙和香料的风味;凉爽的坎特伯雷、怀帕拉谷(Waipara Valley)和中部奥塔哥则出产拥有爽脆的苹果和柑橘类水果风味的葡萄酒。

雷司令活力十足、芬芳而多样,是亚洲食物的理想伴侣。新西兰的雷司令集浓郁的柑橘类水果以及清新的酸味于一体,与日本的天罗妇等菜肴十分相配;此外,干型风格的雷司令可以搭配沙拉,与风味清淡的海鲜和鸡肉等粤菜也很合适共同享用;甜型的雷司令可以搭配辣的中国菜和以香料为配料的泰国菜等亚洲菜肴。

★琼瑶浆

除了上述品种,新西兰也出产少量的琼瑶浆(Gewurztraminer)。琼瑶浆拥有饱满的酒体、顺滑的质地和微妙的酸度。新西兰的酿酒师们很擅长去充分表达出琼瑶浆品种的风味复杂度和口感丰富性。

琼瑶浆是一个芳香型品种,最典型的香气便是荔枝、玫瑰花瓣、肉桂和生姜等风味,这些都能在新西兰的琼瑶浆葡萄酒中发现。北岛如吉斯本的琼瑶浆拥有圆润的口感,质地存在感很强,酒体饱满;而相比之下,南岛比如马尔堡的琼瑶浆则更为直接,拥有独特而优雅香气。琼瑶浆适合与各式泰国菜或者以香料烹饪的中国菜搭配享用。

家乡的酒风

■ 丁正国

我的家乡宿迁市苏北新建的地级市,南来北往的客人,提及印象,自然要谈到酒。这儿盛产名酒,洋河、双沟久负盛名,驰名远扬。在家乡不管是门市开张、红白喜事、迎来送往、乔迁之喜等,都要用酒庆祝。家乡的习俗是来人不喝酒,就是慢待了客人,对不住朋友。家乡人喝酒很讲究礼数。酒筵席上分宾、主,设上、下,即使是“圆桌”也是如此。如果您不知底细,自动坐到上席位置,是会贻笑大方的。坐上席的,一为首次登门的至亲贵客(新女婿、娘家人、远方来客等);二为领导干部;三为年尊长辈者等等。凡坐上席者,皆为本宴席的饮酒中心,少不了全桌每人敬你几杯,这是后话。

酒席上,负责斟酒的称“酒司令”。酒席气氛能否火爆热烈,很大程度上也就决定于“酒司令”。一般一桌酒席有两个“酒司令”,两边

陪席上一边一个。“酒司令”通常由年纪轻、辈分低、酒量大、能说会道的人担任。其任务主要是斟酒,带头饮酒,执行酒规等。

饮酒正式开始时,全桌人一般先要同饮几盅门杯酒,门杯酒一般三盅,没有十分特殊的情况,门杯酒是非喝不可的,大家共饮,显示出相聚的团结和谐。如门杯酒不饮会受到冷落的,大家不再向您敬酒,您敬别人酒,人家也不会愉快接受的。

门杯酒饮完后,就开始敬酒。敬酒一般依据陪席先敬上席、晚辈先敬长辈、下级先敬上级,主人先敬客人的顺序进行,并且彼此间也会互相敬酒。敬酒的理由很多,随时随地可以找个敬酒的名目来:同姓、同龄、同学、甚至第一次见面同桌饮酒等,都可以作为敬酒的理由。家乡的酒礼,也多体现在敬酒上,敬酒不喝,敬酒者似乎丢掉面子,脸上无光;无人敬酒,也会感到地位低微,无地自容。敬酒的态度也都极其诚恳热情,多以“敬”字开头,恭恭

想知道

——酒诗系列之一百三十

想知道
寒冷是否亲近你的灵魂
暗暗储藏一冬的冰点
腐蚀你麻木的人生

想知道
一个人的你徘徊街头
任雨水淋湿沧桑
思维飞跃这闪烁的霓虹

想知道
你的心有没有一丝颤动
为了那个永不改变的守望
放弃了你自己

我知道
遥远的山那边
燕子归来时
热泪会溢满你的脸庞

敬敬。

家乡人会喝酒,又多表现在劝酒上,如果无这一活动,那简直不能算是喝酒。往往是劝酒次数越勤,醉倒客人越多,主人也就越高兴。这劝酒,是您的一份尊重,又要“酒才”,能讲出道理来,使您心服口服,如“一杯一见如故,两杯好事成双,三杯酒过三巡,四杯四四如意,五杯五谷丰登,六杯六六大顺……”与此同时,有的使出浑身解数,与您斗智斗勇,或开展“政策”攻心,频频出击,以理服人;

或迂回包抄,以情感人,逼您就范。如主人举杯自谦:“水酒薄菜,不要见外,若不嫌弃,请饮三杯。您若不饮,是嫌菜歪酒差吗?”还有“酒逢知己千杯少”,敬您几杯都不喝,难道不是“知己”么?再有“感情深,一口闷;感情浅,舔一舔;没感情,端端行”。从而使您感到却之不恭,即然这样,您能不一饮而尽么?

家乡的酒风是淳朴的,家乡的人民是好客的。有机会到这儿来做客,您一定会领略到我可爱的家乡那酒礼热烈而真挚的情谊。

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

各级媒体发表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》《五十年》

区供销社、中国科普作家协会会员、四川省作家协会会员,在各类

江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市嘉陵

想知道

——酒诗系列之一百三十

想知道
寒冷是否亲近你的灵魂
暗暗储藏一冬的冰点
腐蚀你麻木的人生

想知道
一个人的你徘徊街头
任雨水淋湿沧桑
思维飞跃这闪烁的霓虹

想知道
你的心有没有一丝颤动
为了那个永不改变的守望
放弃了你自己

我知道
遥远的山那边
燕子归来时
热泪会溢满你的脸庞

正和专栏

酒中书味

93

The taste of book in liquor

市书协理事,多次参加全国书法展
作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰
作,1998年担任四川省电视台、都江
江堰市电视台从事记者、编导等工
枝花报社、电视台、四川省电视台、都
员,四川视协常务理事。先后在攀
黄正和 中国电视艺术家协会会

收拾小山藏社笈

招呼明月到金樽

苏杭新酿桂花酒

正和