百酒百科 | Encyclopedia

酿一瓶葡萄酒需要多少颗葡萄

适量饮用葡萄酒对身体好，适量饮用葡萄酒有助于提升气质，适量饮用葡萄酒...但你有没有想过，酿造一瓶葡萄酒需要多少颗葡萄?一个冷转折,分享葡萄酒酿造知识。

★一瓶葡萄酒需要600–800颗葡萄

著名葡萄酒专业刊物《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)指出:“酿造一瓶葡萄酒大约需要600–800颗葡萄，而根据葡萄品种的不同,每瓶酒大约由3–10串葡萄酿制而成”。不同品种的葡萄出汁率不同，有些葡萄属于果肉饱满多汁型,而有些葡萄则果汁比例较低。多汁型的葡萄出汁率更高，所得的葡萄酒也就更多。并且,对于同一葡萄品种,品质越高的葡萄出汁率越低，这是因为葡萄中水分含量少,风味更加凝练,酿制出的葡萄酒也更加醇厚。

★酿酒需要葡萄酒数量与压榨环节

葡萄酒的酿造环节包括葡萄加工、去梗、破碎、压榨、发酵与熟化。酿酒需要的葡萄数量与压榨这个环节密不可分。压榨葡萄时,压榨过程中施加的压力也影响着提出的葡萄汁液的量。施加的压力越大,葡萄出汁率越高,最终酿成的葡萄酒也越多。通常情况下,葡萄经压榨后,约有20%的葡萄会作为残渣去除。此外,在发酵、熟成和过滤的过程中也会损失5%左右的葡萄。

一般而言，酿酒葡萄的出酒率约为60%–70%。也就是说,1–1.3千克的葡萄压榨出的果汁量能酿出一瓶容量为750毫升的葡萄酒。正如上文所说,葡萄压榨的果汁量与葡萄品种密切联系。例如,如果酿酒时使用的是含糖量与葡萄汁含量较少的葡萄品种，其出酒率也许只有55%。相反,如果含糖量与葡萄汁含量较高的葡萄品种，其出酒率可能达到75%。虽然葡萄酒最终的产量受多重因素制约，但是酿酒葡萄的出酒率通常不低于55%,也不高于85%,若结果不在这个范围以内,很可能是酿造环节出了问题。一些经验丰富的酿酒师,可以通过挤压一颗葡萄,精确地判断酿酒葡萄的产酒量。

★甜酒另当别论

优质甜酒大多通过浓缩葡萄果实中的糖分酿造而成,浓缩葡萄糖分含量的方法包括:利用贵腐菌侵染葡萄,冰冻葡萄,以及使葡萄脱水。贵腐酒、冰酒和稻草酒就是分别用上述方法酿造而成的。这些葡萄的出汁率远远低于未经处理的葡萄。位于法国苏玳(Sauternes)产区的滴金酒庄(Chateau dYquem)出产的贵腐甜白葡萄酒位列世界顶级贵腐甜酒之列。据说，滴金酒庄一整棵葡萄树的果实只能酿制一杯葡萄酒，酿制一瓶葡萄酒大约需要耗费10,000–12,000颗葡萄。其所用的酿酒葡萄数量约是普通葡萄酒的13至20倍。恰如其名,滴滴金贵!

依据不同的品种与酒款，葡萄的数量并没有固定的数字,且酒精度、含糖量的高低,也多少决定着用葡萄的数量。 **(据酒一搜)**

《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书! 尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生

酿酒师,带你走进这个职业 看看酒背后的功臣

随着科学技术的不断进步，我国已具备了现代化的酿酒生产条件，且酿酒生产工艺也达到国际先进水平。这就对酿酒技术人员技能水平提出了更高要求。为了适应发展的需要,亟需规范酿酒师职业。

规范酿酒师职业可以加快我国酿酒行业的技术水平的提高，提升中国饮料酒的整体质量，强化食品安全管理，对满足人们日益增长的消费需求,提升我国酒类产品国际竞争力具有十分重要的现实意义。

酿酒师指酒类酿造过程中，从事指导生产工艺设计、参数控制等工作的人员。酿酒师是随着酒类产品制造工艺不断发展而产生的职业。与酿酒工的工作性质、职责不同,酿酒师的工作体现在酿酒的核心技术层面,其能力对产品个性的形成以及产品的质量起着至关重要的作用。

酿酒是利用微生物发酵生产含一定浓度酒精饮料的过程。

由于酿酒用的原料不同，所用的微生物和酿造过程也不一样。以白酒、啤酒、葡萄酒为例加以说明:

白酒:多以含淀粉物质为原料,如高粱、玉米、大麦、小麦、大米、碗豆等,其酿造过程大体分为两步:首先是用米曲霉、黑曲霉、黄曲霉等将淀粉分解成糖类,称为糖化过程;第2步由酵母菌再将葡萄糖发酵产生酒精。白酒中的香味浓，主要是在发酵过程中还产生较多的酯类、高级酯类、挥发性游离酸、乙醛和糠醛等。白酒的酒精含量一般在60度以上。

啤酒:以大麦为原料,啤酒花为香料,经过麦芽糖化和啤酒酵母酒精发酵制成。含有丰富的CO2和少量酒精。由于发酵工艺与一般酒精生产不同，啤酒中保留了一部分未分解的营养物,从而增加了啤酒的香味。啤酒中酒精含量一般为15度,或更低。

葡萄酒:以葡萄汁为原料,经葡萄酒酵母发酵制成。其酒精含量较低(约9~10%)较多的保留着果品中原有的营养成分，并带有特产名果的独特香味。在工艺上葡萄酒的酿制要经过主发酵和后发酵阶段，后发酵就是在上述主阶段酿成后要贮藏1年以上继续发酵的过程。酿酒葡萄的品种主要有:赤霞珠、品丽珠、梅鹿辄、佳丽酿、黑品乐、蛇龙珠、神索、佳美、歌海娜、西拉、琼瑶浆、白玉霞、玫瑰香等。在葡萄酒的原料,即葡萄的质量同等的前提下,一个好的酿酒师比一个差的酿酒师能酿造出更高质量的葡萄酒。但“巧妇难为无米之炊”,在葡萄质量不好的情况下,再高明的酿酒师也不可能酿制出质量很高的葡萄酒。葡萄酒界有一种说法,葡萄酒的质量来自“七分原料,三分酿造”。换句话说，葡萄酒的质量的高低70%取决于葡萄质量的高低,而30%取决于酿制工艺和技术。酿酒师的作用是让葡萄原料的特性在葡萄酒中得到完美的体现。

绿酒:绿酒是中国酒文化传承中独具特色的珍贵酒种,通常指有色的白酒产品,采用天然原料,如草本、大米等进行发酵、提炼、冲沏、浸泡、蒸煮等一系列非常复杂工序配制而成有色白酒,通常具备各种养生功能,中国绿酒可塑源自1200多年前唐永泰年间。全国仅存的绿曲主要以区域划分为主，云南有杨林肥酒、山西有竹叶青,而浙江西南部地区生产的百岁门景宁畲族绿曲酒最具代表性。

按照国家"十一五"规划和行业发展目标,我国的酿酒业还将会有更大的跨越式发展。随着自动化装备水平的提高，传统的密集型劳动模式将被淘汰，代之以知识型的现代化生产,对酿酒行业技术人员的专业化、职业化技能要求也有更高的要求，酿酒师的地位与作用凸显。我国公办高校中的轻工、农业院校大部分设置了食品加工专业。其中十几所高校单独设置了酿酒专业。国际上对经过专业学习、从事酿酒生产、具有较高酿酒技术的人,由行业协会授予"酿酒师"称号。

酿酒师的工作内容:

(1)酿酒师选用酿酒原料和辅料;

(2)选择和使用酿酒设备;

(3)制备和选择糖化发酵剂;

(4)设计和应用糖化、发酵、蒸馏、贮存、灌装工艺;

(5)监控各工艺参数;

(6)开发酿酒新原料、新工艺及酒类新产品。

我国建立酿酒师职业资格制度，有利于提高从业人员素质,保证职业化进程持续、稳定、健康发展,从而使酿酒行业为国民经济的发展做出更大的贡献。随着国际间的合作日益增加，中国的酿酒行业国际化的进程也要逐步扩大,确立酿酒师职业资格,有利于我国酿酒行业与国际接轨。 **(据品酿时尚公社)**

“以茶代酒”是怎么来的?

中华上下五千年的历史可不是说说而已，古老的物质文化造就了我们现有的伟大祖国。文化之一——白酒,渗透于整个中华五千年的文明史中,在文学艺术创作、文化娱乐到饮食烹饪、养生保健等各个领域都可以看到它的身影。其中很多的文学书籍中都有关于酒典故、历史的记载。

★以茶代酒

“以茶代酒”的典故最早出现在晋朝陈寿写的《三国志·韦曜传》里:“皓每飨宴,无不竟日,坐席无能否,率已七升为限,虽不悉入口,皆浇灌取尽。曜素饮酒不过二升，初见礼异时,常为裁减,或密赐茶荈以当酒。”

文中的“皓”即孙皓,三国时期东吴的最后一个皇帝。文中的“曜”指的是韦曜,吴郡云阳人,以博学多闻而为孙皓所器重。吴王孙皓每次大宴群臣,臣子至少得饮酒七升。韦曜的酒量不过二升,孙皓对他特别优待,经常允许他少喝,或暗中赐茶来代替酒。

可惜，耿直磊落的韦曜碰到的是个嗜酒如命的君主。“皓每于会,因酒酣,辄令侍臣嘲虐公卿,以为笑乐。”韦曜认为这样下去,会“外相毁伤,内长尤恨”。孙皓不仅没听韦曜的劝阻,还把他打入天牢,不久又将其处死。

★高阳酒徒

典出《史记·郦生陆贾列传》。秦末汉初,陈留高阳乡(今河南杞县)有一个叫郦食其的人。他家境贫穷,又没有职业,只好在乡里做了里监门(相当于地保)。

当刘邦率军路过陈留的时候，郦食其碰见了一位老乡——刘邦手下的一个骑兵。他让这个骑兵向刘邦推荐他，说可以帮助刘邦成就大事。这个骑兵真的向刘邦推荐了郦食其,刘邦就让郦食其来见他。

这天,门卫通报说郦食其来了。刘邦问:“是个什么样的人?”门卫回答:“像个儒生。”刘邦历来对读书人有一种偏见，听说郦食其是个儒生,便说:“我正忙着天下大事,没有时间见读书人。”

门卫把刘邦的话传给了郦食其。郦食其生气地说:“你再告诉刘邦,我是高阳酒徒,不是什么儒生。”

刘邦见郦食其非同一般,便召见了他。两人边喝酒边聊天,谈得非常投机。后来,郦食其设计攻克了陈留，为刘邦的军队解决了粮草短缺的问题,被刘邦封为广野君。

根据这个故事,后人将“高阳酒徒”引为成语,指好饮酒而狂放不羁的人。

酒是人们生活中的主要饮料之一，同时中国酒文化源远流长,品种繁多,名酒荟萃,享誉中外，以上分享的历史典故也促使中国的酒文化更加丰富多彩! **(据凤凰网)**

莱茵高:德国雷司令的摇篮

莱茵高(Rheingau)是德国最小也是最重要的葡萄酒产区之一，位于威斯巴登(Wiesbaden)和劳赫豪森(Lorchhausen)之间,沿着莱茵河(Rhine River)分布,延绵约38公里,距离法兰克福市(Frankfurt)约20分钟车程。莱茵高产区内90%的葡萄园位于莱茵河的北岸,朝向南方，余下的10%分别位于霍赫海姆(Hochheim)附近的平地以及阿斯曼豪森(Assmannshausen)和洛尔希(Lorch)之间陡峭的山坡上。

这么一个小小的产区，种植葡萄的历史却可追溯到罗马时期。据说查理曼大帝(Charles the Great)是首个在莱茵高积极推广葡萄种植的人，但是直到十二世纪来自勃艮第(Burgundy)西多会(Citeaux)的修道士定居在此,修建修道院,并且进行葡萄种植和葡萄酒酿造,利用莱茵河来运输葡萄酒,葡萄酒酿造才成为此地重要的经济活动。据说，黑皮诺(Pinot Noir)就是西多会的修道士带去德国的。虽然莱茵高的历史悠久，但是如果要追溯其历史,也非难事,因为莱茵高现存很多古老的酒庄,都承载着整个产区的发展历史,例如埃伯巴赫修道院(Eberbach Abbey)和约翰山酒庄(Schloss Johannisberg)。前者是由西多会修道士于12世纪建造的，而后者则是由本笃会(Benedictine)修道士建立的,它们都是莱茵高最优质的酒庄，是莱茵高葡萄酒酿造和葡萄酒贸易的历史见证。

这样一个具有历史底蕴的产区葡萄园总面积约3,100公顷,主要种植德国知名品种雷

司令(Riesling),其种植面积达80%,约2,500公顷;另外还种植着黑皮诺和少量的米勒–图高(Muller Thurgau)。莱茵高产区的土层深厚,以白垩土为主,还混有黏土、黄土、砾石和砂质沉积物，这样的土壤特征赋予葡萄酒独特的矿物风味。另外,在河流的影响下,产区内气候凉爽,雷司令生长期较长,可以充分发展出精致的酸度和果香。

传统的莱茵高葡萄酒是干型的雷司令葡萄酒,带有鲜明的酸度,散发着柑橘类水果以及烟熏矿物风味,与摩泽尔(Mosel)雷司令相比,酒体更为饱满,风格上更为男性化。另外,该产区因为靠近河流,湿度较高,经常降雾,有助于贵腐菌(Noble Rot)的形成,也可以酿造出高质量雷司令逐粒精选白葡萄酒(Beerenauslese) 和逐粒精选葡萄干葡萄酒(Trockenbeerenauslese)。这两种葡萄酒均属于甜型葡萄酒,带有异域的杏子酱、果干、蜂蜜和焦糖蜜柑的风味。

酿造出如此美妙的葡萄酒，肯定要向世人展示，让更多的人了解莱茵高葡萄酒的魅力。所以在1978年，法兰克福的弗莱斯巷(Frebgass) 举办了首届“莱茵高葡萄酒节”(Rheingau Wine Festival)。弗莱斯巷位于歌剧广场和证券所街之间的街区，因为集中了各种咖啡馆、餐厅及专营各种食品的商店,被称为“饕餮胡同”。莱茵高葡萄酒节上会有产自莱茵高的红葡萄酒、白葡萄酒以及起泡酒等几百款美酒供参与者品鉴。设立此节日旨在将酿酒师和葡萄酒爱好者聚集在一起，共同分享并讨论美酒,结识新朋友,获得新见解。

现今，莱茵高葡萄酒节已经成为讨论和推广莱茵高葡萄酒的重要场合。2018年的莱茵高葡萄酒节将于8月10–19日在威斯巴登市政府、市场教堂和城市宫殿之间举行,预计将有约100个葡萄酒展位提供可口的佳酿,约20个食品展位提供丰富的美食。

另外,在教育方面,产区内于2013年成立了一所葡萄酒院校——盖森海姆葡萄酒大学(Hochschule Geisenheim University)。这是一所公立应用技术大学，主要专业有葡萄栽培与葡萄酒酿造、国际葡萄酒贸易、酿造与饮料生产工艺、园艺学等。这所大学规模不大,旨在培养专业的葡萄酒人才。丰富的历史底蕴、精致的葡萄品质、一流的酿酒技术加上专业的教育机构,莱茵高产区在德国，乃至全球而言都是一个非常优秀的葡萄酒产区。 **(据红酒网)**

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员，四川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》《五十年》。

跃州 金芮/摄影

劳动者酒歌

——酒诗系列之五十三

乘着春风
浴着春雨
在春的深处
欢喜畅游

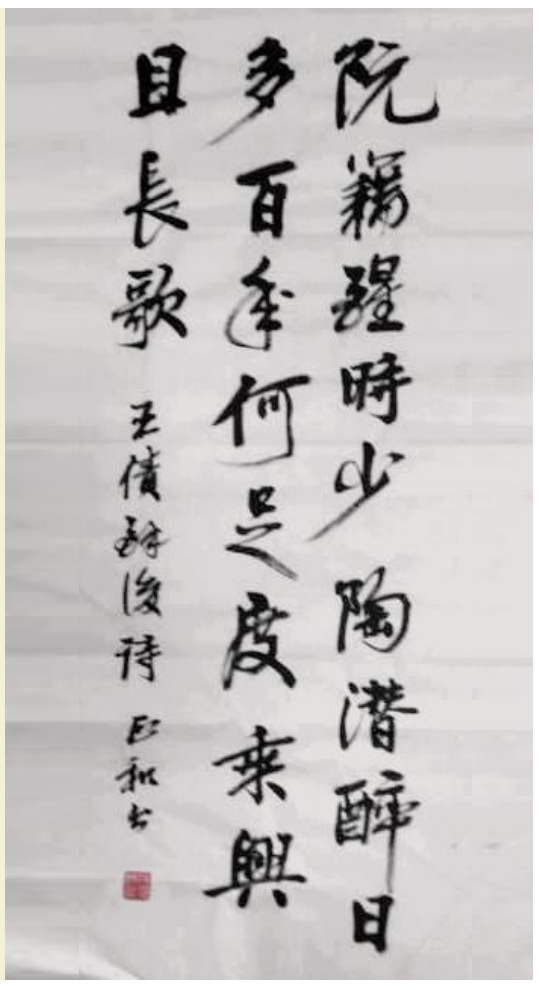
农人编织大地
山川锦绣
劳工匠心创造
宏伟蓝图

师者用灵魂碰撞
智慧传承

白衣努力探索
生死恋歌

这世界多少双手
撬动地球
这地球旋转多少
春夏秋冬

干了这碗酒
今日勿须烦忧
普天下同庆
劳动的光荣

正和专栏 酒中书味 15 The taste of book in liquor

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