

葡萄酒陈酿不止橡木桶一种

■ Teresa / 文

在人人倡导“创新、创意改变生活”的时代,不少传统行业都穿上了新装,古老的葡萄酒行业也在科技与创新的感召下焕发了新的生机。就拿葡萄酒陈酿来说,除了最经典的橡木桶,混凝土和不锈钢等材质的容器也纷纷走到了盛装葡萄酒的最前线。在不同的陈酿容器面前,葡萄酒的美妙分毫未减,这些陌生又熟悉的风味造梦者在传统与时兴交替之间发挥着不同作用,为葡萄酒陈酿创造了更多可能。

橡木桶

许多人对用橡木桶陈酿的葡萄酒怀着执念,因为那里有岁月、格调还有风味沉淀的奥秘,承载着爱酒人对于美酒的企盼。而橡木桶的类型多种多样,按照生产区域的不同,可大致分为法国橡木桶、美国橡木桶和欧洲其他地区橡木桶,它们对于葡萄酒陈酿的影响不尽相同。

法国橡木桶又可细分为波尔多桶和勃艮第桶,是葡萄酒最常见的搭档,容量分别为225升和228升。比起美国橡木桶,制作法国橡木桶的原料整体木质纹理更细密。其中,无梗花栎(Sessile Oak)具有细致的纹理,木质相对柔软,用其制成的橡木桶熟化葡萄酒时能将丰富而精致的橡木风味缓慢溶于酒中,在顶级黑皮诺(Pinot Noir)产区颇受欢迎。夏栎(Quercus Robur)是另一种用于制桶的橡木,它普遍种植于法国南部森林地区,比起无梗花栎,用它制成的橡木桶芳香物质含量较少,陈酿后的葡萄酒往往更为紧致,同时蕴含微弱的苦涩味道,这类橡木桶最常用于陈酿干邑(Cognac)白兰地、霞多丽(Chardonnay)白葡萄酒以及其他需要增添单宁的红葡萄酒。

美国橡木桶则不大适用于陈酿黑皮诺,因为这类桶会赋予酒液香料、椰子和香草等更为奔放的二层香气,而黑皮诺葡萄酒通常并不需要额外增添此类较为浓郁的香气。美国桶更适用于陈酿那些酒体更为饱满的红葡萄酒,如西班牙里奥奥(Rioja)产区的红葡萄酒。最后,欧洲其他地区橡木桶又可细分为斯拉沃尼亚(Slavonia)、匈牙利、斯洛文尼亚(Slovenia)和罗马尼亚(Romania)橡木桶,这些橡木桶的共同特点是个头大,容量从1,000升至2,000升不等,很好辨认。意大利传统的巴罗洛(Barolo)红葡萄酒以及布鲁奈罗·蒙塔希诺(Brunello di Montalcino)红葡萄酒就常采用斯

年份酒、窖龄酒、老酒有什么区别？

在白酒众多的种类里,我们常常会看到年份酒、窖龄酒、新酒与老酒、陈年老酒的说法,喝了这么多年酒,你知道它们都是什么意思,区别在哪儿?

★年份酒

白酒里的年份酒是指存储的时间,存初达到一定年份的白酒即年份酒,顾名思义,存储达到一定年份的白酒。

一般来说,年份时间越长价格越高。一般的酒企都有不同年份的酒。年份酒的种类也比窖龄酒、陈年老酒的数量更多,从几十元到上万元,各个价位段的年份酒都有。

★窖龄酒

“窖龄”是指白酒生产窖池的使用年份。窖龄酒是指连续不断酿酒的窖池所酿出的白酒。如20年窖龄酒指生产基础酒的窖池已经连续使用20年,并非此酒存放了20年。

所谓“老窖酿好酒”,故窖龄长短与酒质质量有较大的关系。比如20年窖龄酒是指生产基酒的窖池已经连续使用20年,而并非此基酒存放了20年。

★新酒与老酒

新酒是指经过发酵刚蒸馏出来的酒。而老酒是相对于新酒来说的。新酒经过一定时间贮存,刺激性减轻、口味醇和、柔顺后得到的酒称之为老酒。

★陈年老酒

相对于新酒而言,陈酒是整瓶酒从罐装出厂日期起,经过一段时间的贮存,到达刺激性减轻,口味醇和,柔顺后的酒(普遍认为至少五年以上)称之为陈酒。

白酒的贮存过程实际上是一个酒体去杂增香的过程,即降低酒体的辛辣、刺激感,同时增加其香味微量成份,使整个酒体口味趋于和谐,趋于醇和,这个过程叫做白酒的老熟。

老熟过程中既有物理变化,又有化学变化。其中化学变化是酒体品质改善的主要因素,它使酒体中醇、酸、酯、醛类等物质成分重新组合达到新的平衡,既有部分成分的消失或增减,也有微量新物质的产生。

1979年到1989年这个阶段的酒,酒质特别好。当时酿酒所用的粮食、水质都非常优质,因此酿出的白酒质量也很高。

这些保存下来的酒,经过几十年的存放,成为如今在白酒收藏市场上的陈年老酒,保存较好的,具有很高的收藏价值。 (新华)



拉沃尼亚大橡木桶来进行陈酿。

陶罐

陶罐是一种非常古老的酿造容器,用陶罐陈酿的葡萄酒充满了复古气息,如今鲜少有酒庄使用陶罐,但这也不妨碍人们了解它的步伐。如今最常用于酿造葡萄酒的陶罐有三种,分别是罗马双耳瓶(Roman Amphora)、格鲁吉亚的奎弗瑞罐(Qvevri)以及西班牙的迪那哈罐(Tinaja)。其中,罗马双耳瓶是三种陶罐中使用率最高的一种,它最显著的特征是细窄的瓶身、尖底和瓶子上端的一对握把,奎弗瑞罐的体积十分巨大,直立时高度可以超过正常成年男性的身高,如今,格鲁吉亚的葡萄酒产区仍在使用这类陶罐酿造葡萄酒;迪那哈罐是一种较为罕见的椭圆形陶罐,它的罐口与罐底都十分狭窄,在历史上多用于储存葡萄酒。

由于三种陶罐的底座相比瓶身都比较窄小,在使用过程中,人们常常将陶罐埋在地下,只留一截开口在外,以保持罐体的稳定性。埋入地下并封闭开口后,陶罐中的葡萄汁可在罐内发酵并陈酿数年。由于陶罐的透气性佳,能使酒液与氧气充分接触,因此能够赋予葡萄酒非常复杂的陈酿香气,如坚果、巧克力和烘烤水果香气等。因为产量极低,如今陶罐葡萄酒一瓶难求,但有些酒庄开始了“复古”的尝试,只要细心寻找,还是能邂逅一些返璞归真的陈年美酒。

不锈钢罐

不锈钢罐是一种惰性容器,由不锈钢材

质铸造而成,密封性好,有较强的耐腐蚀性,除了用作发酵容器外也常用作陈酿容器。相比橡木桶,它的使用寿命更长、容量更大且易于清洁。近年来,越来越多的消费者开始青睐不经橡木桶陈酿的葡萄酒,于是许多酿酒师开始减少橡木桶的使用量,转而使用能够保留葡萄酒一级香气的不锈钢罐。

在不锈钢罐中陈酿,葡萄酒如同获取了“驻颜法术”一般,保持着清新的风格与脆爽的口感。需要注意的是,不论是使用不锈钢罐还是橡木桶陈酿的葡萄酒,皆没有优劣之分,个人喜好与葡萄酒的风味相投才是题中之义。

混凝土罐

同为惰性容器的混凝土罐,历史比不锈钢罐悠久得多,这类陈酿容器的雏形便是前文所提到的陶罐。如今,混凝土罐的形状和大小多种多样,从标准的椭圆形到方形、金字塔形,甚至是蛋形。与不锈钢罐相比,混凝土罐的内壁具有一定的透气性,可以帮助葡萄酒进行“呼吸”,从而柔化葡萄酒的质地,与此同时又不为酒液增添其他风味。

以使用蛋形混凝土罐发酵为例,靠近内壁的酒液由于温度较低不断冷却下沉,与此同时发酵中产生的气体推动中间部分的酒液向四周扩散,形成流动循环。这样的循环促进了酒液与酒泥的接触,使得成酒的口感更加圆润饱满,质地更加顺滑,风味也更为浓郁复杂。波尔多著名的1855列级庄庞特卡奈古堡(Chateau Pontet-Canet)便拥有百余个混凝土罐,酒庄用它们陈酿约三分之一的葡萄酒,成

酒不仅拥有纯净的果味,亦完整表达了原产地的风土特性。

大肚玻璃容器

根据柯林斯词典(Collins Dictionary)的释义,大肚玻璃容器——“Demijohn”是一种窄颈玻璃瓶,瓶颈处带有一到两个抓手,瓶身体积较大,常常缠绕着柳条。据称,该容器起源于波斯(Persia,今伊朗),而后逐渐传播至欧洲和美国。18世纪至19世纪初,欧洲陆续进口了若干大肚玻璃瓶,这些瓶子的容量从15升到75升不等,大多都是自由吹制、瓶颈窄而扁的球形玻璃瓶。从1824年起,美国也开始从欧洲进口各种规格的大肚玻璃容器。

因为体积容量较大,且加盖后能有效防止细菌和氧气进入瓶中,大肚玻璃容器常用于盛装啤酒和葡萄酒等液体。时至今日,世界上最稀有、最精华的葡萄酒之一——托卡伊精华葡萄酒(Tokaji Essencia)仍会使用此种容器进行陈年。以2007年皇家托卡伊精华贵腐酒(The Royal Tokaji Wine Company Essencia, Tokaj-Hegyalja, Hungary)为例,自然发酵后的酒液被放置于黑暗、潮湿且凉爽的酒窖,在大肚玻璃容器中陈酿7年,岁月赋予其温润的琥珀色,酒液在瓶中一直保持着低于3%的酒精度,完美演绎了一则“玻璃瓶与葡萄酒”的缠绵故事。

酿造葡萄酒的容器会改变,但葡萄酒的美妙不曾改变。接受葡萄酒的新变化,尝试不同酿造容器下诞生的佳酿,会比你想象的更有趣。

爱酒之人一生必来的地方:曾品堂老酒博物馆

■佳酿

中国,酒文化源远流长。酒,作为一种特殊的食品,既是物质,又具精神,即可阳春白雪,又能融于日常。对于每一个中国人而言,酒的意义远不止口腹之乐,更是情趣心境之显,亦是礼仪传统之道。

酒之魅力,可见于筵席家宴,可见于诗词歌赋,可见于酿造工艺,更可见于历史传统。然而,数千年来无断代传承的酒文化您是否真的了解?中华酒的色彩纷呈,您有真切感受?中国酒的文化之美,您是否亲身体会?喝了一辈子酒的您,是否真的懂酒?

如果有这样一个地方
诗意盎然,高情远韵
酒香缭绕,静谧悠远
如果有这样一个地方
铜铃运转,回首一刹
便与百年历史擦肩而过
如果有这样一个地方
在过往回忆中绽放
在岁月中畅想诗酒年华
如果有这样一个地方
可观中国酒大千世界
可览美酒芳华
如果有这样一个地方
可了解酒的历史、酒的真相、酒的特色
我相信,爱酒的您,一定想来。

曾品堂老酒博物馆坐落于江西南昌,创始人曾宇自2000年开始执着于老酒收藏,所猎藏品不仅有老酒,更有上万件酒标、酒器、酒文书,令人叹为观止。不仅如此,这个对“复兴中国传统酒文化”近乎偏执的“酒疯子”,坐拥巨大的酒文化宝库,站在历史的宏大视角,为中国的酒文化爱好者带来了一次次酒文化的深度解读。他的五本酒文化书籍,成为中国酒文化爱好者的必备读物。

复兴传统酒文化绝非空谈。2019年,曾宇和团队,历经一百八十个日日夜夜,大到空间布局、文化布展;小到博物馆的每一个细节,每一段文字;终于设计完成这个令行业称奇的老酒博物馆。

如今,面对这已落成的4500平方的展馆,他如释重负:十八大主题展厅、四大功能区、10000多种老酒在这里安家落定,从此载酒论道,无需别处,仅此一隅便可一窥中国酒文化大千世界。对于曾宇而言,收藏老酒是一种责任,传播酒文化更是使命,老酒博物馆则成为最好的载体。

在这里,中国酒历史重现。
百年前,建国初期、文革时期、八十年代,每一段历史,都以实物带领您细细品味。巴拿马奖的真相为何?百年前老百姓和达官显贵喝的酒有何不同?屈辱的日占时期留下多少与酒有关的故事?建国初期中国酒历经了怎样的磨砺与坎坷?中国酒业又如何能在发展中

求变革,在传承中不断创新?这一段以实物来讲故事的百年酒文化之旅,弥足珍贵。

在这里,中国酒特色尽显。
华夏种类繁多的酿酒原料及酿酒工艺历经传承,不少酒如今已遗憾失落。在这里这些无迹可寻的传统找到最完美的归宿——能入酒之植物,可见于五加皮、竹叶、陈皮、桂花、芦荟;能入酒之动物,可见于鹿茸、蛇、鸡、田鼠、虎骨、豹骨。中国酒文化之博大精深,在于其丰富多彩、特色各异,这家老酒博物馆,为您铺陈斑斓。

在这里,地方酒文化兴现。
十八个主题展厅的酒文化之旅,带您沿着中国老酒地图,来一场深度的地方酒文化体验;从赣鄱到两湖、从两广到中原,从京津到东北,从西北到川贵——每一个厅,都是一段地方文化的纪录,每一瓶酒背后,都有一个生动的故事,甚至详载了一家酒厂的兴衰过往。
在这里,不乏珍稀之物;载入巴拿马史册的佛手露酒、民国时期的同仁堂虎骨酒、百年前远渡重洋的玫瑰露酒.....不仅如此,国内多数酒厂存世最早的一瓶酒皆存于此。

在这里,历史停住脚步,万千实物静待,只为给您呈现真实过往。

若您懂酒,欢迎您来,一览美酒芳华;
若您想懂酒,诚邀您来,一享文化盛宴。
爱酒之人一生必来的地方,曾品堂老酒博物馆。

老酒 形散而神聚



贮存过程中,酸、酯、醇、醛、酮等微量的呈香呈味物质发生着氧化、还原和缔合三大作用。氧化和还原属于化学反应,酯逐步水解成醇和酸,醇和酸酯化成酯,酸还原为醛进而还原成醇,醇氧化为醛进一步生成酸,这一系列变化最终会趋于相对平衡。缔合则借助于水、乙醇及微量成分之间的氢键和范德华力的作用,使小分子相互组合变成大分子团,酒中各种成分的自由度降低。这已为原子力显微镜对贮存过程中酒在微观形态变化观测的结果

所证实,随着贮存时间的延长,原子力显微镜扫描到的颗粒直径会逐渐从小和高度不一的状态向大小较均一的状态发展,并且这些颗粒的形成主要是酒中微量成分的作用。

从对老酒在贮存中形态转变的描述,可以看到老酒之形经历了从杂乱到均衡,从分解到缔合,整体上是一种从无序到有序的转变。这个过程的前期伴随着一些易挥发的刺激性物质,如硫化氢等物质的挥发,以及在与贮酒容器、微量溶解氧的作用下新的微量风味成分的生成。从物质的形态来讲,其散体现在物质多样性来源更趋于广泛,以及微量风味物质的耗散。所以,我们在理解老酒物质的变化时,可以用“散”加以概括,从“散”的角度理解酒体结构的变化。

神是老酒所带来的感官体验,是真实的主观感受。我们很容易在老酒中找到愉悦、柔和、醇厚的香和味,以及给予口腔舒适的刺激。我们常常会以“润”或“化”之类的词来描述老酒



软木塞上的外文竟然藏着很多“秘密”

很多人都知道,从软木塞的类型(如天然塞、合成塞等)可以大致判断一瓶葡萄酒的品质,一般采用天然软木塞封瓶的葡萄酒可能具有较强的陈年潜力。

除此之外,有时候软木塞上的字也能透露一款葡萄酒的一些信息。软木塞上一般会出现的信息主要有:葡萄酒原产地、产区、酒庄名、葡萄采摘年份、装瓶信息、酒庄成立年份等,这些能帮助你大致判断一款酒的品质和价格。

葡萄酒产地

很多进口葡萄酒的软木塞都标有原产地名称,如Chile(智利)、France(法国)等。值得一提的是,很多新世界国家的葡萄酒,其具体的产区没什么知名度,所以经常在软木塞上标上产酒国家,而不是具体产区。

葡萄酒产区出现在软木塞上的情况很常见,特别是一些知名产区,比如波尔多、梅多克、格拉夫、圣埃美隆和纳帕谷等。

软木塞上的产区文字主要是作为葡萄酒的地理标示,与其品质和价格没太大关系,但也有特例,比如法国波尔多的葡萄酒。

葡萄酒的采摘年份

和酒标上经常会出现的年份一样,软木塞上的年份也一般是葡萄的采摘年份,它可能在软木塞长身侧面,也可能在圆形底面上。

葡萄酒三分看工艺,七分看原料,葡萄本身的品质会直接影响酒质,而好葡萄离不开理想的天气状况,年份好坏变得特别重要。

另外,软木塞上的年份还可能表达以下意义:一是酒庄成立时间,特别是对那些历史悠久、的名庄而言。二是换塞当年的年份。

比如,澳洲名庄奔富从1991年起就开启了换塞之旅,目的是为了让酒庄部分酒龄在15年以上的葡萄酒得到更好保存。新木塞上标的新年份指的是换塞当年的年份,而并非是葡萄采摘年份或装瓶年份。

酒庄名称

不少葡萄酒还会直接把酒庄名称或其简写标在软木塞上,不仅与酒标上保持一致,也体现出酒庄作为酿酒主体的重要性,尤其是一些相当知名的酒庄。

关于“酒庄”这个词,不同国家的表达不尽相同,法国波尔多常用Chateau,勃艮第则多用Domaine,西班牙则是Bodega,如今一些智利、阿根廷的酒庄也会用Bodega命名酒庄。意大利语中则有很多可表示酒庄,如Tenuta、Castello等。

酒庄 Logo

这在软木塞上也很常见,通常跟酒标上的Logo或酒庄标志性建筑相同,加深了消费者对酒庄和品牌的认知,如金钟酒庄正牌干红(Chateau Angelus)木塞上就有代表酒庄的“金钟”图案,而一些新世界葡萄酒多出现品牌Logo。

大多数情况下,以上提到的这些文字或图案会各自组合出现在软木塞上,不同酒庄或不同产酒国的葡萄酒,软木塞上文字信息不同。

这主要取决于生产商本身的选择或产区包装传统。通常一瓶合格规范的葡萄酒,其软木塞上的信息与酒标上是一致的。

(据葡萄酒研究)

带给我们的感受,表明时间的力量让老酒的香和味变得不那么张扬,而是一种综合的内敛的自然散发。所以,老酒形的散不是带来风味的衰减,相反地让酒液带给我们的感官刺激变得更为平和而舒缓,让我们体会到老酒更具有层次和丰富的韵味。或者,我们也可以更直接地将老酒之神理解为老酒的韵味。

韵味是越欣赏越觉得值得欣赏,有绕梁三日、令人回味无穷的感觉。老酒的韵味与老酒中物质的构成和存在形态极其相关,比如酱香的酒随着微量成分在贮存中的变化,在香上,清香、粮香、焦香和焙烤香逐渐减弱,而酱香、曲香、陈香和芳香逐步增强;在味上,醇厚度、细腻度、圆润度、协调性、余味长度增强,而刺激感减弱。从香和味的变化可以看到,随着贮存,香和味的呈现上由低分子量物质的作用趋向于大分子量物质或分子团的作用,这与酒体之形在微观结构上的变化是一致的,这是形与神的相互融合。(据源坤鉴酒)