



HongJiu YangSheng

红酒养生

品味人生 · 感悟健康

稻香 · 主编

青岛出版社

QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

红酒养生 / 稻香 编著. — 青岛: 青岛出版社, 2006.11

(健康好管家)

ISBN 978-7-5436-3936-2

I . 红... II . 稻... III . 葡萄酒 - 养生 (中医)

IV . R247.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 137542 号

书 名	红酒养生
编 著	稻 香
从 书 名	健康好管家
出版发行	青岛出版社
社 址	青岛市徐州路 77 号 (266071)
本社网址	http://www.qdpub.com
邮购电话	13335059110 (0532)80998664 传真 (0532)85814750
责任编辑	刘晓艳 E-mail: lxy@qdpub.com
装帧设计	青岛出版设计中心 · 申尧 张伟伟
制 版	青岛人印人数码输出有限公司
印 刷	青岛杰明印刷有限责任公司
出版日期	2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷
开 本	1/20 开 (889mm × 1194mm)
印 张	6.8
字 数	100 千
书 号	ISBN 978-7-5436-3936-2
定 价	28.00 元

盗版举报电话 (0532) 85814926

青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回承印厂调换。

厂址: 青岛市合肥路688号 邮编: 266035 电话: 0532-88786688

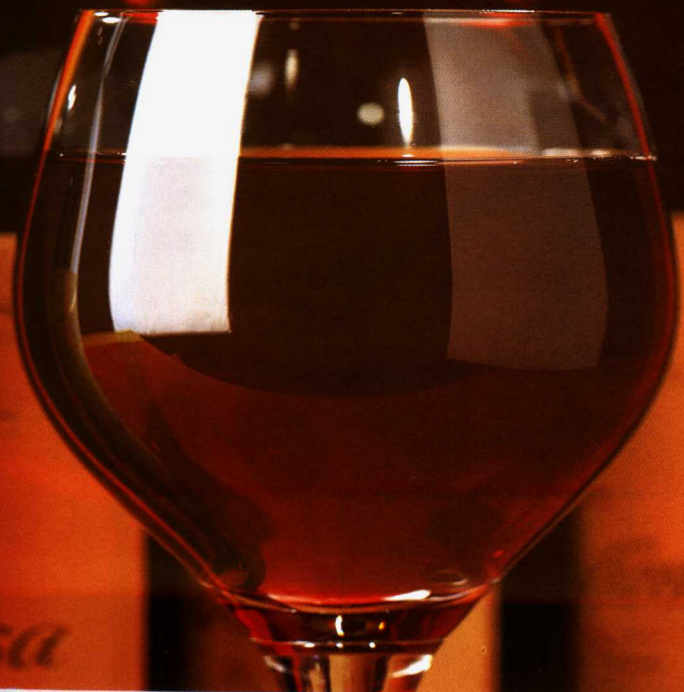
《红酒养生》编委

主 编：稻 香

编 委：周柳军 岳晓英 李招君 丁桂菊 张思雨

吴黎黎 田 巍 严莉燕 陈胜荣 杨 弦

王冰心 陈 菲 刘凌云 阎 军



序

提到红酒，人们自然会想起唐朝诗人王翰的诗句“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”，就会想到烛光晚餐以及与浪漫爱情有关的一切。红酒给您带来的不仅仅是高贵浪漫的情调，而且还有您所渴望的健康。

红酒作为一个有深度的文化符号，是西方文明中不可分割的一部分。它有着悠久的历史，但我们却很难准确追寻它第一次出现的时间。我们的祖先观察到了这样一个自然现象：一串串熟透了的葡萄落地了，皮轧开后饱满的果汁与空气中的细菌接触，而随之发酵……于是原始意义的葡萄酒产生了。历史记载葡萄酒的真正起源大约是在公元前6000年的古波斯，从尼罗河到波斯湾一带河谷的辽阔区域，是葡萄种植和葡萄酒酿造的故乡。后来的希腊人、罗马人广泛地将葡萄种植与酿酒的知识散布到地中海乃至整个欧洲大陆。最初，红酒是一种身份的象征，只有上流社会的贵族才有资格与能力品尝。随着种植的普及与酿造技术的提高，红酒开始渐渐走入平民。

葡萄酒是以新鲜葡萄的果实或果汁，经完全或部分酒精发酵酿制而成的饮料。法国科学家巴斯德认为“葡萄酒是最健康、最卫生的饮料”。葡萄酒中有多种抗氧化剂，是养神健体的最佳饮料。它不仅有效地降低胆固醇、防止动脉粥样硬化、防止正常细胞癌变，而且具有抗老防病的作用。据调查资料表明，生活在盛产葡萄酒区域的人们，由于饮用葡萄酒的机会较多，所以平均寿命较长。在葡萄种植园工作的农民，平均寿命达90岁以上。不仅如此，红酒还因为具有美容养颜的作用而倍受人们的喜爱。有人说法国女子皮肤细腻、润泽而富有弹性，那是与经常饮用红葡萄酒有关。

品味红酒如同品味人生，个中滋味只有品尝了才会明白。深入红酒，您将沉醉于一个浓郁芬芳的世界。本书围绕红酒的历史文化、红酒的种类及酿造方法、红酒的品牌和产地、红酒的营养成分、红酒的养生功效，以及如何品味红酒，引领您进行一次难以忘怀的红酒之旅。希望这次与红酒的邂逅，能为您带来不同寻常的感觉，使您在养生健体的同时，享受红酒为您带来的快乐与温馨。

美丽的红酒，超越凡尘。工作之余把盏相邀，不仅可以消除一天的疲劳，而且可以延年益寿。每当宁静的夜晚，与知己相约，把酒共话，伴随着肖邦梦幻般的旋律、酒香的醇美，让夜色更为迷人。

如果你是男人，请品味红酒吧，它能给你带来意想不到的激情；如果你是女人，请品味红酒吧，它温润婉约的柔情，赋予你典雅和浪漫。看看周围，色彩在换，时尚在变，而不变的是那醇厚的酒香和难以割舍的情怀。

目录

Contents



红酒基础入门

□ 红酒的浪漫里程	2
□ 姹紫嫣红妃子笑	4
□ 红酒的酿制之旅	8
□ 寻访红酒至尊王	16
□ 法兰西的香醇地	18
□ 举杯把酒问价格	27
□ 传说一直都很美	36
□ 有益健康促长寿	38

红酒健康密码

□ 糖	40
□ 白藜芦醇	41
□ 有机酸	42
□ 氨基酸	42
□ 单宁酸	42
□ 原花色素	43
□ 槲皮酮	44
□ 维生素家族	45
□ 矿物质	45

红酒健康报告

□ 调节精神	47
□ 养身强身	48
□ 明眸亮眼	48
□ 健脑养神	49
□ 轻松长寿	49
□ 预防疾病	50
□ 减肥塑身	54
□ 美容护肤	54
□ 葡萄酒与美丽结缘	55



品红酒话养生

- ☐ 多饮伤肝，少饮保心 57
- ☐ 品红是一种精神活动 59
- ☐ 润体细无声 63
- ☐ 品酒小心二三事 64

食物搭配要诀

- ☐ 与中餐搭配 67
- ☐ 与西餐搭配 72
- ☐ 与甜食搭配 74
- ☐ 红酒与奶酪 75
- ☐ 红酒与橄榄油 76
- ☐ 红酒搭配禁区 77

DIY一样健康

- ☐ 红醋红酒 79
- ☐ 洋葱红酒 79
- ☐ 川贝红酒炖梨 80
- ☐ 红酒莲藕 81
- ☐ 鲜果红酒露 81
- ☐ 樱桃红酒冰 81
- ☐ 红酒炖牛肉 82
- ☐ 红酒炖鸡翅 83
- ☐ 红酒甘味鲑鱼 83
- ☐ 煎红酒丁骨牛排 83
- ☐ 红酒牛肉煲 84
- ☐ 红酒焖子鸡 84

- ☐ 红酒沐浴 85
- ☐ 红酒香皂 86
- ☐ 红酒姜汁鲜花足浴 87
- ☐ 红酒加雪茄 87

红酒挑选秘籍

- ☐ 辨色识美酒 90
- ☐ 闻香识美酒 91
- ☐ 品味识美酒 95
- ☐ 产地识美酒 97
- ☐ 年份识美酒 98
- ☐ 美酒夜光杯 99
- ☐ 红酒的守护神 103
- ☐ 藏酒添香要领 109
- ☐ 红酒并非陈的香 112

餐厅点酒技巧

- ☐ 借问酒家何处有 115
- ☐ 巧点红酒 119
- ☐ 品红酒礼仪必知 121
- ☐ 品酒的环境 125
- ☐ 红酒与音乐 127
- ☐ 红酒与诗 128



01

hongjiu jichu rumen

红酒基础入门

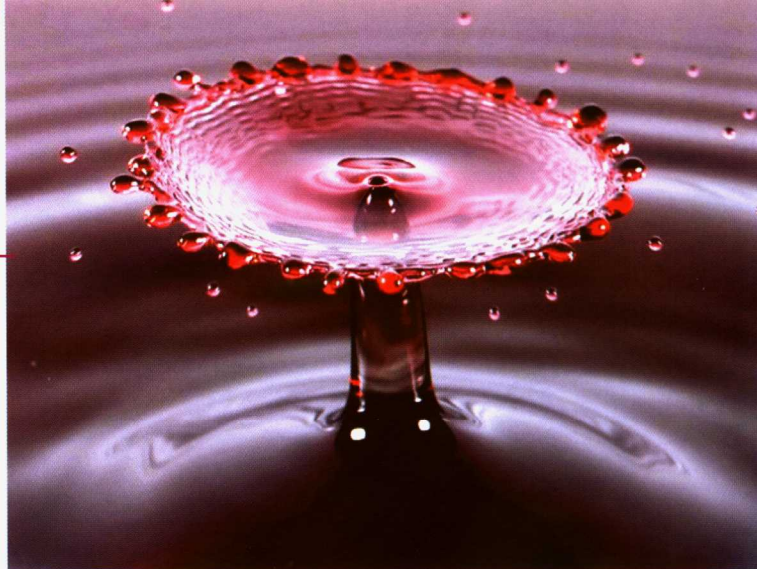
红酒的浪漫里程

酒是最重要的饮料之一。它几乎是同人类文明一起来到人间的。自古以来,还没有任何一种饮料像它那样深受不同民族、不同习俗的人们的普遍喜爱;更没有任何一种饮料,像它那样孕育了无数的传说故事、诗词歌赋,包容深广的文化意义。而葡萄酒更是一种浪漫而神奇的饮料,作为高雅和浪漫的象征,它有着更丰富、更深刻的内涵。

根据国际葡萄与葡萄酒组织的规定,葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄的果实,或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后所获得的饮料,其酒度不能低于8.5度。但是,根据气候、土壤条件、葡萄品种和一些葡萄酒产区特殊的质量因素及工艺传统,在一些特定的地区,葡萄酒的最低酒度可降低到7.0度。而本书中介绍的红酒即红葡萄酒,是由红葡萄连同果皮一起榨碎后,不加任何菌种,让野生酵母自然繁殖发酵而成的饮料。通常至少需要五六年的时间才能成熟。

法国政府对葡萄酒的定义,为新鲜葡萄或新鲜葡萄汁经过全部或部分发酵后所得到的产品。发酵的过程将糖分解为酒精与二氧化碳,即成为含酒精的饮料。于是,葡萄从一串青涩的果实,经过岁月的磨砺,变成一杯香醇的陈酿。经历了时间的沉淀,它被赋予了生命的气息。红酒的神奇,也许正是由于它饱含了鲜活的生命原汁、蕴藏了深厚的历史内涵、绵延了高尚的文化积累。

起初,我们的祖先在生活和劳动中,偶然发现了在大自然中繁衍着的野生葡萄,自己酿造出这最原始的饮料。这种原始的饮料,自人类文明的初期就一直扮演着重要的角色。在宗教仪式中,人们用葡萄酒去定住心神或净



化身心,由于宗教的势力与葡萄酒本身的魅力,使它成为传播最广的国际通商产品,而地域年份和酿造技术又使之身价倍增,有“生命之水”的美誉。如今,红酒正以其高贵的品质、纯净的色泽以及优雅的气息,而受到越来越多的人的喜爱。它不仅占据了酒鉴赏家、拍卖行和收藏家的储藏间,也受到许多时尚人士的青睐。

世界各国的红酒种类繁多,酿造历史也都相当悠久,红酒作为人类文明的产物,已成为一种世界性的语言。品酒的人虽然不同,感情却已息息相通。除信仰伊斯兰教和佛教的国家外,红酒已悄悄地深入世界的每一个角落。

葡萄酒在欧洲最为流行,欧洲人将葡萄酒视为生命中不可缺少的饮料,其葡萄酒的产量占世界葡萄酒总产量的80%以上。法国、意大利、西班牙成为当今世界葡萄酒的“湖泊”。

法国的葡萄酒历史最为悠久,阳光、土壤以及精湛的葡萄酒酿造技术,使之当之无愧地成为世界葡萄酒中最具权威的老大,其葡萄酒产量居世界之首。法国人对红酒有着特殊的喜好,在他们看来,红酒有时甚至比食物更为重要。在大小饭店里,餐桌上摆放的菜单也许只有

二三页，而酒谱却是洋洋洒洒一大本。许多家庭都备有酒窖。在生活比较讲究的家庭里，有大小、颜色和度数不同的众多瓶装酒作为陈设品，令人眼花缭乱。法国人对红酒的喜爱由此可见一斑。

意大利是欧洲最早掌握葡萄酒种植技术的国家之一，早在2000多年前，古罗马人就掌握了葡萄酒的酿造方法。在这个神秘而典雅的国度，除了有着令人叹为观止的艺术文化外，葡萄酒的产量也占世界的1/4。虽然在国际声誉上，意大利酒落后于法国酒，但它酿酒的历史却绝不输于法国。在意大利，葡萄酒与面包、橄榄并称为餐桌上的三要素，如果一顿正餐缺了葡萄酒，纵使满桌美味佳肴，也会被看作一顿“便餐”。他们认为葡萄酒，不仅是日常生活必不可少的饮料，更能激发对生活的灵感和激情。意大利人把高超的技艺和饱满的热情融入葡萄培育、采摘和加工酿造的各个环节，赋予葡萄酒鲜明的个性和旺盛的生命力。在意大利的街头，到处都可以见到豪放地喝着葡萄酒的人。

西班牙也是生产葡萄酒的大国，其葡萄种植面积居世界第一，产酒量仅次于意大利和法国，居世界第三。全

国各地几乎都生产葡萄酒，以里奥哈、安达鲁西亚、加泰隆尼亚三地最为有名。

葡萄酒在中国的兴起大约是魏晋、南北朝时期，当时的葡萄酒成为王公大臣、社会名流宴席上常饮的美酒。而到了唐朝，则出现了许多对葡萄酒的赞美诗篇，足见葡萄酒在当时受欢迎的程度是极高的。葡萄酒也因此从一种饮品上升为一种优雅生活艺术和精神文化的代名词。如今，传统文化和西方文明的交融，为中国的葡萄酒增添了更多神秘的色彩。20世纪80年代后，我国的葡萄酒业进入了较快的发展阶段，现有的葡萄酒厂总数在500家左右，主要企业有长城、王朝、威龙、华夏等，均引进了国际著名品种提高质量。不仅如此，而且许多企业开始打造属于自己的红酒文化，从葡萄来源、酿造工艺等各方面用世界标准进行规范，开始建造属于自己的酒庄。

红酒是一种文化，也是一种时尚，一杯红酒使我们的生活更加成熟、更加美丽、更加精彩。

红酒小语

红酒是男人的尤物，男人喜爱红酒，因为红色代表着健康与热情，是激情和忠诚的颜色，喝红酒的男人是深沉而富有魅力的。

红酒也是女人的宠物，女人喜爱红酒，因为那琥珀色的酒液里散发着法兰西的浪漫，赏心悦目，高雅纯净，幽香醇厚，令人回味无穷，品红酒的女人分外迷人。



姹紫嫣红妃子笑

从广义上讲，葡萄酒是以新鲜葡萄或葡萄汁为原料，经酵母发酵酿制而成的酒精度不低于7% (v/v) 的各类酒的总称。按酒的色泽，葡萄酒分为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒三大类，红葡萄酒与白葡萄酒的主要区别在于，白葡萄酒是用澄清葡萄汁发酵的，而红葡萄酒则是用皮渣（包括果皮、种子和果梗）与葡萄汁混合发酵的。本书介绍的主要是红酒，即红葡萄酒。在红葡萄酒的发酵过程中，酒精发酵作用和固体物质的浸渍作用同时存在。前者将糖转化为酒精，后者将固体物质中的单宁、色素等酚类物质，溶解在葡萄酒中。因此，红葡萄酒的颜色、气味、口感等与酚类物质密切相关。

首先，用于酿酒的葡萄和我们平时食用的葡萄是有区别的，食用葡萄的特点是皮薄、肉多、汁少，而酿酒葡萄的特点是皮厚、汁多、肉少，而且颗粒很小，这种葡萄放在嘴里不一定好吃，但酿出酒来却是美味醇厚。

红葡萄酒是选用皮红肉白或皮肉皆红的酿酒葡萄，经过皮汁短时间混合发酵，然后进行分离陈酿而成的葡萄酒。这类酒的色泽呈天然红宝石色。英国著名品酒家 Jancis Robinson 说过：“葡萄酒 90% 的风味决定于葡萄品种。对于不同的品种，因为它们自身的特性、产量丰寡、果粒大小、果皮厚薄、糖分高低和累积的芳香物质的不同，而使其具有不同的品质特点。”

几种较为流行的葡萄品种



* 卡百内·索维农 (Cabernet Sauvignon)

这是高贵的红酒葡萄品种之王，在全世界广为种植。它皮厚而果实细小，酿成的酒色泽较深，能抵抗一般霉菌和疾病；浅嫩时单宁酸味激烈，其酒体结构丰厚结实而酒力强劲。上佳者犹如脱缰的烈马，在“新世界”酒区，通常加入墨尔乐葡萄来降低其烈性。传统产地在法国波尔多，很多一等庄园都使用比例相当高的该品种混合酿造，有经验的酿酒师会视当年的天气来调整品种的比例。卡百内·索维农本身带有黑加仑子、黑莓子等

香味,经橡木桶培养后,又添加了香草、杉木、烟熏等味道,香气和口感变得更为复杂。法国波尔多盛产卡百内·索维农,很多有名的葡萄酒都是在此酿制而成。现在法国南部兰格多克、胡西雍地区,也有很多酒农以它来替换旧有的常规品种。“新世界”酒区大都引进此品种大力栽培,尤以美国加州那帕山谷酿

出的卡百内·索维农最受推崇。

重要产地:法国波尔多地区、法国南部、美国加利福尼亚州、华盛顿州、澳大利亚、南非、智利、阿根廷、意大利、罗马尼亚、保加利亚。



* 黑比诺 (Pinot Noir)

黑比诺是名贵的葡萄皇后,口味温柔雅致、果味充盈。是法国勃艮第产区红酒的唯一品种,全世界没有其他品种比黑比诺更难侍候,它要不是大丰收就是严重欠收。丰收年的葡萄果汁稀薄,酿成的酒像玫瑰红,毫无价值;欠收年果农更是损失惨重。黑比诺酿出来的酒最能反映土质特色和矿物特点,酒色不深,但细致圆润,变化丰富,适宜久存。黑比诺酿的酒有一种水果的甜香味,但大致说来它的单宁和辛辣的口感,都不及其他著名的葡萄品种,如卡百内·索维农和西拉等。黑比诺适合种植于偏寒的气候、含石灰质的黏土山坡地。由于果农的经验丰富,法国勃艮第能产出最优质的黑比诺葡萄酒。

重要产地:法国勃艮第地区、阿尔萨斯地区,德国南部,意大利东北部,瑞士,美国加利福尼亚州。



* 墨尔乐 (Merlot)

墨尔乐是波尔多最受欢迎的红葡萄品种,它与卡百内·索维农和卡百内·弗兰卡共称为波尔多地区的红葡萄三剑客。其种植面积超过卡百内·索维农和卡百内·弗兰卡的总和。该品种受欢迎是因为它早熟、鲜嫩且多产,可以用来大量酿造美味而柔滑的酒,富有浓郁的黑加仑子、薄荷、黑枣、鲜果蛋糕等标准香味,口感滑顺。它收成期比卡百内·索维农来得早。碰到多雨的夏季,这个特点就显得格外重要。



重要产地: 法国波尔多地区、法国南部和西南部, 美国加利福尼亚州、华盛顿州, 阿根廷, 智利。

* 西拉 (Syrah)

法国罗纳河谷的北部地区是用西拉葡萄酿造葡萄酒的故乡。以赫米塔奇和科特·罗蒂埃最为著名。

由西拉葡萄酿造的红葡萄酒, 色泽幽深, 单宁酸含量高, 酒体丰满, 气味和味道层次丰富, 如水果味、蔬菜味、肉味、调味料等。

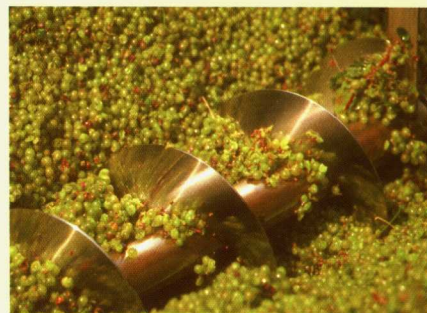
重要产地: 法国罗纳地区、法国南部, 澳大利亚, 瑞士, 南非, 美国加利福尼亚州。



* 津芳德尔 (Zinfandel)

津芳德尔在美国加利福尼亚州是最古老的葡萄品种之一, 在那里它享有较高的声誉, 其光环因它的神秘历史而更加灿烂。津芳德尔是一种酿酒用的葡萄, 却不是美国本地产的葡萄品种, 几十年来权威人士们也搞不清楚它是来自于何方。最后, 他们证实津芳德尔是一种不太有名的克罗地亚葡萄。

用津芳德尔酿造的红葡萄酒色泽深, 酒精含量高, 单宁酸的含量适中或稍稍偏高。这种葡萄酒具有黑莓或悬钩子的味道, 或带有香料甚至果酱的香气。



* 奈比奥罗 (Nebbiolo)

奈比奥罗葡萄主要分布在意大利西北部地区, 巴罗洛酒和巴巴莱斯料酒——这两种酒是奈比奥罗酿造的酒的代表。

奈比奥罗葡萄的单宁酸、核酸的含量都很高, 因而可以酿造较为黏稠的葡萄酒。但它同时也可以产生足够的酒精来稀释这种黏稠的酒。在酿造之初, 酒的颜色会很深, 但是几年之内就会变为淡淡的橙色。它的味道层次丰富, 具有果香味、泥土味和木本味, 以及花香味等。味道较为清淡的奈比奥罗葡萄酒要在酿造之初享用; 而巴罗洛酒和巴巴莱斯料酒在饮用之前, 则最好陈化至少 8 年。



* 桑吉奥维兹 (Sangiovese)

这种葡萄主要分布在意大利的托斯卡纳地区。布鲁内罗迪蒙塔西诺葡萄酒和勤地葡萄酒产区以这种葡萄最为有名。而在美国加利福尼亚州,它也受到越来越多的欢迎。

由桑吉奥维兹葡萄所酿造的葡萄酒酸度适中或偏高,单宁酸的强度亦高,有些酒的酒体清淡,而有些酒的酒体丰满。它们随酿酒的工艺或产地的不同而不同。所酿造的葡萄酒常常带有果香味或紫罗兰的香气,有时还有一种淡淡的坚果味道。

* 坦普罗尼拉 (Tempranillo)

坦普罗尼拉是西班牙最为有名的葡萄品种。用它酿造的红葡萄酒颜色深、酸度低,酒精含量适中,散发出淡淡的果香。

* 巴伯拉 (Barbera)

巴伯拉是一种意大利的葡萄品种,所酿造的红葡萄酒酸度较高,含有少量的单宁酸。如果将它放入橡木桶中陈化,则可以提高单宁酸的含量。用这种葡萄即可以酿造出醇厚而富含果香的葡萄酒,也可以让其香气清新淡雅。

* 卡百内·弗兰卡 (Cabernet Franc)

卡百内·弗兰卡与卡百内·索维农如同亲兄弟,人们常常将两者混合酿造出具有波尔多特色的红葡萄酒。这种葡萄是法国罗纳河谷的特产,所酿造的葡萄酒单宁酸含量低,有很强的浆果味道,以希农和博吉尔为代表。

* 嘉美 (Gamay)

法国博若莱地区盛产这种葡萄。虽然嘉美葡萄本身单宁酸的含量较高,但由它酿造的葡萄酒却含有较低的单宁酸。

* 格伦纳什 (Grenache)

这种葡萄的原产地是西班牙,在那里它被称为加纳卡。用这种葡萄酿造的葡萄酒颜色较淡,酒精含量高,味道清爽。由于酿酒工艺的不同,它也可以酿造出柔滑、色深,带有悬钩子气味的红葡萄酒。

酿酒葡萄品种繁多,相对而言以上这些被称作“高贵品种”,并被广泛种植的葡萄,所酿造的红酒大都味道纯正而富有特色。



中国红酒九大品牌

- “传奇品质，百年张裕”——裕红酒
- “地道好酒，天赋灵犀”——城红酒
- “酒的王朝，王朝的酒”——朝红酒
- “威龙干红”——龙红酒
- “葡萄故乡，四季阳光”——天红酒
- “云南人喝云南红”——南红酒
- “有效沟通，印象干红”——象红酒
- “通化干红”——化红酒
- “龙徽干红”——徽红酒



红酒的酿制之旅

红葡萄酒必须由红葡萄来酿造，品种可以是皮红肉白的葡萄，也可采用皮肉皆红的葡萄。酒的红色均来自葡萄皮中的红色素，绝不可使用人工合成的色素。

红葡萄酒的酿造方法有很多，共同特点都是去梗、压榨，再将果肉、果核、果皮统统装进发酵桶中发酵。发酵过程中酒精发酵和色素、香味物质的提取同时进行。发酵桶或罐都需要先用低剂量的二氧化硫处理，以预防微生物污染。葡萄汁在大桶中发酵生成酒精的同时，果皮和果肉经过在葡萄汁中浸泡，5~7天内便释出葡萄酒的色素和耐久的劲力（劲度）。

- 红葡萄酒的酿造方法一般为传统发酵法
- 还有旋转罐法、二氧化碳浸渍法、热浸提法和连续发酵法

酿制步骤:

1. 将采收的葡萄运回酒窖

葡萄采收后,先在葡萄园经过细心挑选,然后运回酒窖放进附有输送带的大槽中,直接送交新鲜的葡萄。

2. 破皮去梗

红酒的颜色和紧涩口味主要来自葡萄皮中的红色素和单宁酸等,所以必须先破皮让葡萄汁液能和皮接触释出这类物质。去梗的作业对于葡萄酒的品质影响重大。传统以手工去梗,现今已由机械取代,可更精确有效地去梗,满布圆洞的去梗机只让葡萄粒穿过,留下葡萄梗。去梗后的葡萄须略微破皮。传统的做法是以双脚踩踏,现在则以滚筒进行作业,可依葡萄的大小调整破皮的程度。避免压碎葡萄,只让表皮稍微绽开为要。接下来再以专用的吸筒,小心地将葡萄汁、果皮、果粒与葡萄籽全部运送至酿酒槽中。

3. 浸皮与发酵

完成破皮去梗后的葡萄汁和皮会一起放入酒槽中,一边发酵一边浸皮。在这个阶段中,酿酒师每天观察两次葡萄汁的发酵状况,密切监控发酵的过程——24小时严密监控酿酒槽的温度,较高的温度可以加深酒的颜色,但过高又会杀死酵母并丧失葡萄酒的新鲜果香,所以温度的控制必须适度(30℃)。若温度过高,酿酒槽会自动降温,并定时进行淋汁,即将酒抽出淋于浮在上层的葡萄皮上。发酵产生的CO₂会将葡萄皮推到酿酒槽顶端,无法达到浸皮的效果,可用水泵淋洒,机械搅拌或用脚踩碎葡萄皮块以与葡萄酒充分混和。浸皮的时间越长,释入酒中的酚类物质、香味物质、矿物质等越浓。发酵过程平均为时5天,葡萄汁发酵完成后,所有的糖分全部转变成酒精。酿酒师会让葡萄酒继续与果皮和葡萄籽浸泡在一起,约10天。葡萄酒其实可以说是浸泡葡萄皮而成的。浸皮指的是葡萄皮和葡萄籽与葡萄汁浸泡在一起的时间,为时约15天。

4. 分离自流酒

分离自流酒的过程就是将葡萄酒与果皮、果粒及葡萄籽分开,将葡萄酒引流到另一个酿酒槽中,剩余的葡萄皮再予以榨汁。

5. 榨汁

这个过程是将葡萄皮中剩余的酒压榨出来。压榨后的葡萄酒,再由酿酒师酌量混入未经压榨的自流酒中。分离自流酒与榨汁的整个作业程序约需耗时1天。

6. 橡木桶培养

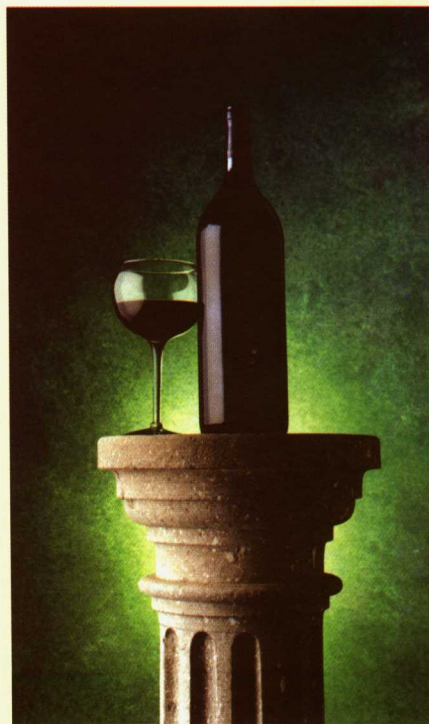
所有高品质的红酒都要经橡木桶的培养,有补充红酒的香味、提供适度的氧气、使酒更圆润和谐等功用。培养时间依据酒质而定,较涩的酒需要较长的时间,通常不会超过两年。

7. 槽培养

新酿就饮用的红葡萄酒通常只在酒槽中培养,培养过程主要为了提高稳定性,使酒成熟,口味更和谐。

8. 调配

调配的过程对于葡萄酒的品质至关重要。酿酒师会在同一年份的酿酒槽中,选出品质最佳、最有潜力的原酒,再予以混合,让酒变得更加和谐、丰富多变。一般而言,葡萄酒经过酒精发酵与乳酸发酵





后，便可进行调配。新酒经过多次调配后，逐渐展现其独特的优良品质。在整个调配的过程中，酿酒师会多次品尝各桶酒，以选择最理想的调配方式，制作出平衡和谐、复杂香醇的葡萄酒。年复一年，佳酿就是在这种悉心的调配之下诞生的。

9. 装瓶

经过调配之后的酒就可以进行装瓶了，一般早期饮用的酒，在采摘2~6个月后装瓶；陈酿的酒在转桶2年后再进行装瓶。

工艺流程：

采摘的葡萄运达酒厂→破碎（使果肉和果汁从葡萄中分离）→除梗（去除果梗的青稞味）→第一次发酵（发酵过程中葡萄皮中的单宁酸和红色素就会渗入发酵中的葡萄汁里，称为浸渍。浸渍时间一般4~5天或2~3周，根据红酒的不同类型而定。酿造单宁酸含量较低、较柔顺易入口的“新酒”，浸渍时间会很短；酿造可长期收藏的红酒，因需要足够的单宁酸，浸渍时间则需延长）→从发酵罐中抽取自然流出的酒液（滴出酒）→压榨葡萄渣（以取得更多单宁酸的压榨酒）→小心混合（调配）自流酒与压榨酒→醇化（即乳酸发酵或称后发酵，把酒中酸涩的苹果酸转变成较柔顺且稳定的乳酸）→澄清（沉淀、分离及精滤）→陈酿（在大酒桶中贮藏6个月至2年）→装瓶。

优良的干红葡萄酒应具有以下特点：

1. 有自然宝石红色、紫红色、石榴红色等。
2. 有该品种干红葡萄酒的典型性。这取决于葡萄的完好性和成熟情况，一般葡萄汁的相对密度至少在1.090~1.096的条件下，才能形成。
3. 葡萄酒含酸量应在5.5~6.5g/L，最高不应超过7.0g/L。
4. 葡萄酒中单宁含酸量少，不应使葡萄酒产生收敛过涩的感觉（在发酵过程中，渣与酒接触时间长，酒中会溶入一部分单宁酸）。
5. 葡萄酒应尽可能发酵完全。残糖量在0.5%以下。
6. 有浓郁回味悠长的酒香，口味柔和，酒体丰满，有完美感。
7. 葡萄酒味浓而不烈，醇和协调，没有涩、燥或刺舌等邪味。



小知识

有关酒窖的小知识

在漫长的窖藏岁月里,一不留神就会遇到麻烦:如软木塞变干,就会使空气进入酒瓶,使葡萄酒提前氧化变质。如果软木塞发霉,则会使葡萄酒产生令人扫兴的木塞味,使葡萄酒的价值大打折扣。所以酒窖的贮存条件,决定着葡萄酒的生命。

一般情况来说,酒窖的温度宜保持在摄氏11℃左右,湿度不易太低,宜保持在70%左右。酒窖内一般保持较低的光线,使其处于阴暗、避光的状态,照明的时候最好用烛光,以确保酒窖内的通风系统良好,确保进风口与出风口的衔接通畅。酒窖内的酒瓶应倾斜或者水平放置。



有关橡木桶的小知识

橡木桶储酒历史源远流长,至今已几千年的历史。世界著名的轩尼诗、马爹利、拿破仑、人头马等都是使用橡木桶陈酿而成。据英格兰酿酒史记载,17世纪,英国的制酒商为抗拒政府征收的麦芽税,制作了大小不一的橡木桶,将所有的酒装入橡木桶中贮放在山洞里。一年过后,他们将酒桶取出,奇迹出现了,酒的颜色变成金黄色,酒的味道异常香醇,并伴随着一种从未有过的芬芳味。人们经过仔细研究才发现原来是橡木桶的奇特功效。因为橡木本身含单宁酸,可快速催酒成熟,短时间内使酒变得更加香醇,更接近琥珀色。于是,橡木桶贮酒法便产生了。

用橡木桶贮存葡萄酒的目的,在于让葡萄酒充分汲取橡木的精华,并发生一定程度的氧化。橡木具有良好的透气性,通过桶壁的“毛孔”适量的空气将缓慢地渗透到桶内,可以使葡萄酒发生适当的氧化,从而使尖酸、生涩的酒液变得柔和、圆润、细腻。同时,舒缓的氧化过程还可以为葡萄酒润色,使其色泽更加鲜明和稳定,看起来更加赏心悦目。由于橡木具有透气性,在氧气进入桶内的同时,一部分葡萄酒也会挥发出桶外或被橡木桶吸收。桶内留下了空隙,会导致氧化速度加快,所以在橡木桶培养过程中,有一道工序叫作“添桶”,即把已经发酵好的葡萄酒添入桶内,保持原来的容量,以稳定氧化速度。一般来说,入桶第一个月要每周添桶两次,