

冰酒： 冰天雪地孕育出的甜美佳酿

在这寒冬中，路上行人都大衣裹身，生怕被凛冽寒风所伤，可就是在如此寒冷的环境下，在某些葡萄园中，娇嫩的葡萄却依然挂于枝头，不惧冰雪，等待其第二次生命的绽放。而这些在冰天雪地孕育出来的葡萄将用以酿造葡萄酒中的“冰美人”——冰酒。

冰酒是冰葡萄酒的简称，顾名思义是采用冰冻葡萄压榨出汁酿成的葡萄酒，其口感清爽、甜而不腻，以极佳的平衡度俘获众多人。

用何酿

酿造冰酒一般选用具有耐寒特性的芳香型葡萄品种，所以常用的葡萄品种有雷司令、琼瑶浆、威代尔、西万尼以及绿维特利纳等。但是不少冰酒生产商为求创新，采用品丽珠、茨威格和黑皮诺等红葡萄品种来酿造冰酒，让冰酒的风味更为复杂多样。

何处酿

德国是冰酒的起源地，也是现今重要的冰酒产国之一。1794年，德国弗兰克尼经历了一个极为寒冷的冬天，仍挂于枝头的葡萄在低温环境下自然结冰，葡萄农无意间发现采用结冰的葡萄压榨出汁酿成的酒液非常清爽甜美，冰酒由此诞生。如今德国摩泽尔和莱茵高每年都生产不少优质冰酒，主要以雷司令为主。不过，虽然德国是冰酒的故乡，加拿大却是如今冰酒产量最大以及公认冰酒品质最高的国家。20世纪初，移民到加拿大的德国人将冰酒的生产方式带到加拿大，1978年，加拿大首瓶冰酒面世，如今冰酒可以说是加拿大的一个标志，安大略省是最主要的冰酒产区，主要以威代尔为主。另外，美国纽约州和密歇根州以及奥地利也是常见的冰酒产区，只是产量相对较小。德国和奥地利的冰酒酒标上会标有“Eiswein”，而加拿大和美国一般标的是“Icewine”。

怎么酿

冰酒的酿造从采摘到成酒每一步都要求非常严苛。以加拿大为例，其法律规定，冰酒的酿酒葡萄必须100%是在葡萄树上自然结冰的葡萄，并且采摘时的户外温度要不高于零下8℃。采摘后的葡萄需要迅速进行压榨，确保



压榨时葡萄还处于结冰状态。压制出来的果汁非常浓缩且量很少，对于非结冰葡萄，平均一棵葡萄树的葡萄产量可以酿造出一瓶葡萄酒，可是同量的葡萄只能酿制出一杯冰酒。另外，每次压榨得到的葡萄汁的白利糖度至少得达到32才符合标准，并且不允许人为加糖。

压榨完成后，葡萄汁逐渐升温开始发酵。但是由于天然酵母难以在寒冷天气下存活，所以一般采用人工酵母在温控不锈钢罐中进行发酵。因为葡萄汁糖分含量高，所以发酵时间也比一般葡萄酒长。在加拿大，发酵前葡萄汁的白利糖度平均要不低于35，发酵后得到的酒液还需满足法定要求：残糖含量不低于100克/升，酒精度不低于7%且不高于14.9%，不满足条件的成酒无法被冠以“冰酒”之名出售。

如何喝

冰酒属于甜酒类别，由于酸度和甜度都非常高，一般都会跟甜品糕点搭配饮用。为了能令冰酒的口感更为平衡，饮用前，一般需要充分将其冰镇至6℃至8℃。另外，对于搭配的甜品也有所讲究，甜度最好不要高于冰

酒，香草蛋糕、无花果布丁以及巧克力酱水果等都可以很好地搭配冰酒。另外，冰酒还会用以作为鸡尾酒的基酒。

为何贵

冰酒瓶规格一般为375毫升，每瓶均价约350元，比普通红葡萄酒价格要高。这其实主要取决于其产量和生产成本，首先由于葡萄要在葡萄园内自然结冰，在此过程中葡萄既面临冻坏的风险，又会被动物所采食，所以最后能用以酿酒的葡萄数量不定。其次，平均一棵葡萄树结出的葡萄压榨成汁后仅能酿造一杯冰酒，所以最后成酒的产量有限。再次，由于葡萄的采收需要在非常低温的情况下进行，而且只能采用人工采收的方式，所以人工成本非常高。最后，因为果汁含糖量高，所需发酵时间比较长，所以整体的生产时间延长，时间成本高。正是如此复杂艰辛的采收和漫长的酿造注定了冰酒的价格昂贵。

怎么选

要选择高品质的冰酒，首先要知道价格肯定不会太便宜，认准酒标上标示冰酒的字眼“Eis-

wein”或“Icewine”。如果是采用人工冰镇葡萄或者是后期加糖酿制出来的甜酒不能被称为冰酒，但是往往某些生产商为了混淆消费者的视线，会在酒标上标注“Iced Wine”或者“Dessert Wine”。

另外，挑选冰酒时可以认准优质产国以及一些知名品牌，如奥地利胡贝尔酒庄、尼坎酒庄，加拿大云岭酒庄、杰克逊瑞格园、皮勒酒庄，美国猎乡酒庄、拉尔加酒庄以及德国露森酒庄、萨尔斯坦酒庄等都生产非常优质的冰酒。

受全球变暖影响，冰酒生产将日益艰辛。温暖的夏天和寒冷的冬天是酿造冰酒必备的气候条件，而全球变暖会导致冰酒产区冬夏的气温逐渐上升，葡萄无法维持良好的酸度，同时也可能无法自然结冰。面临挑战和威胁，冰酒产区现今似乎也别无他法，德国和奥地利某些酒庄已经由于气候原因在某些温暖年份放弃酿制冰酒。

了解完冰酒的各个方面，挑选一瓶优质冰酒，轻酌一口冰天雪地孕育出的甜美佳酿，何尝不是一种冬日惬意！

(酒界)

□一问一答

云南酿酒葡萄都有哪些

市民秦女士问：云南酿酒葡萄有哪些品种？

平顶山晚报葡萄酒品鉴中心答：云南地势较高，高原和山脉广泛分布，环境好，气候宜人。这里除了盛产各种果蔬外，还盛产酿酒葡萄，且品类十分丰富。

提及云南葡萄酒，就不得不介绍弥勒和香格里拉，这两个地方是云南最具代表性的酿酒葡萄产区。弥勒县位于昆明东南方向，这里的“云南红”是最老牌的葡萄酒公司，也是云南最知名的葡萄酒品牌。云南红葡萄酒选用葡萄包括赤霞珠、梅洛、水晶、玫瑰蜜和法国野。这一酿酒特色酷似法国葡萄酒产区，以混酿居多。其中以玫瑰蜜和法国野这两个葡萄品种最为古老，这两种古老的葡萄品种在欧洲几乎绝迹，百年前法国遭遇根瘤蚜虫病，有人将这一葡萄品种带入中国云南，从而得以保全。

香格里拉位于昆明西北方向，这里地势较高，土壤和气候类型差异较大，因此能酿造出不同类型的葡萄酒。海拔2000米以上的地方出产的葡萄可以制作冰酒，而纬度稍低的地方可酿造以霞多丽、黑皮诺为主的葡萄酒。香格里拉的温度、降雨、土壤类型和光照时间与波尔多混酿产区的气候条件相似，酿造的葡萄酒也别具特色，有些可以与法国知名酒庄葡萄酒相媲美。

读者如有与葡萄酒相关的问题需要解答，请发送邮件到邮箱：36942162@qq.com，或拨打15937506769进行电话咨询。(耿剑)

国际葡萄酒与烈酒研究所：明年中国葡萄酒进口将增长8%

国际葡萄酒与烈酒研究所预测，虽然中国2018年的葡萄酒进口数据尚未公布，但明年中国葡萄酒的进口额将会增长8%。这个增长的预测，来源于正在发生变化的消费者基础。该预测称：在越来越多年轻消费者开始转型喝葡萄酒的同时，许多较年长的消费者也由于察觉到健康利益，开始转向喝葡萄酒。

中国正在增长的电商产业，是推动高价值葡萄酒销售的另一个动因，它会进一步推动葡萄酒市场的增长。尽管中国市场还是以白酒为主导，但国际葡萄酒与烈酒研究所相信，从长远来看，葡萄酒是挑战白酒地位的最强竞争者。(每日)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

<p>【张裕樱甜红】 原价：150元/箱 婚宴团购 特惠价 130元/箱</p>	<p>【优酿干红】 原价：228元/箱 婚宴团购 特惠价 210元/箱</p>	<p>【名媛】 原价：588元/箱 婚宴团购特惠价 360元/箱</p>	<p>【西班牙殿堂红】 原价：828元/箱 婚宴团购 特惠价 450元/箱</p>
<p>【澳大利亚富乐顿干红】 原价：1068元/箱 婚宴团购 特惠价 516元/箱</p>			

预订热线：4940009 地址：鹰城广场对面平顶山日报传媒集团大门东30米