

寻找葡萄酒中的巧克力气息

在品鉴葡萄酒尤其是红葡萄酒时,你是否感受过酒中那丝若隐若现的巧克力风味,抑或是仿佛置身于巧克力作坊,口中、鼻翼都有巧克力的气息?这些巧克力的香气或者风味为何会出现在葡萄酒中呢?

巧克力风味从何而来?

葡萄酒在发酵陈酿过程中会产生“硫醇呋喃-2-基甲硫醇”化合物,这种物质能为酒款带来类似于烘烤咖啡、焦糖、爆米花和巧克力的风味。硫醇是醇的硫类似物,咖啡、巧克力和奶制品等食物中便含有大量这类物质。在白葡萄酒和红葡萄酒中,硫醇类化合物之间不同的组合能让葡萄酒产生丰富的香气,最为典型的是葡萄柚和黑醋栗等,而当硫醇类化合物的浓度足够高时,则会产生巧克力和烟熏等风味。除此之外,一些研究者认为单宁充沛的葡萄酒更容易令人感受到巧克力风味。当这些单宁感强的葡萄酒在烘烤的橡木桶中熟成或者经过酒泥陈酿之后,会获得更为成熟、柔和的单宁,同时呈现出可可和巧克力的风味。

值得注意的是,对于任何一款葡萄酒,不同的人品鉴所感受到的香气或者风味并不会完全相同,因为人们对于风味物质的感知能力和范围有很大的差异,对于巧克力风味敏感的人更加容易感受到酒中的巧克力风味。

哪些葡萄酒更容易感受到巧克力风味?

那么,哪些葡萄酒更容易令人感受到巧克力风味呢?从某种程度上来说,巧克力风味是工艺



和风土的体现。常见的蕴含巧克力风味的葡萄酒通常为经过烘烤橡木桶发酵或陈酿的红葡萄酒,当然有一些白葡萄酒也能拥有一些巧克力风味;此外,一些成熟度高、单宁充沛、酒体饱满且口感浓稠的红葡萄酒也会展现出巧克力风味的特征,尤其是气候相对炎热地区出产的葡萄酒。

一般而言,葡萄酒在橡木桶中进行陈年时,由于橡木桶可以给酒液提供微量氧气,葡萄酒就会进行缓慢的氧化过程。正是在这样的氧化过程中,一些氧化性醇香就慢慢产生了,而巧克力的风味就是其中一种。对于波尔多左岸以赤霞珠为主导的葡萄酒、

右岸新派的混酿葡萄酒以及意大利的巴罗洛等葡萄酒来说,橡木桶扮演着不可或缺的角色,尤其是烘烤橡木桶,所以这些葡萄酒往往更可能伴随有巧克力的风味,至于其浓郁程度,则要看橡木桶的烘烤程度、新旧比例以及陈酿的时间长短。除了红葡萄酒,经过橡木桶发酵或陈酿的部分白葡萄酒也可能出现巧克力的芳香,但白葡萄酒的巧克力风味要比红葡萄酒的更为甜美,比如法国勃艮第金丘出产的优质霞多丽、德国莱茵高产区出产的逐粒精选和逐粒精选雷司令,都可能呈现出甜美的巧克力风味。

除此之外,一些相对炎热的产区,部分葡萄品种成熟度高,酿造而成的葡萄酒拥有极佳的成熟度,酒体饱满,酒精度高,口感浓稠,在风味和香气上也会呈现出类似于巧克力的特征。

当然,许多红葡萄酒在酿酒工艺或气候的影响下都有可能呈现出巧克力的风味特征,这就需要品鉴者细细去体会。

蕴含巧克力风味的葡萄酒其实与巧克力搭配享用非常合适。从某种程度上来说,巧克力也含有一些单宁,尤其是黑巧克力,与同样含有巧克力风味的葡萄酒搭配,不会相互掩盖风味,相反还能提升口感的复杂度。(酒界)

智利葡萄酒对外出口均价上升 中国仍是最大买家

本报讯 智利葡萄酒协会发布的年度报告显示,智利去年葡萄酒对外出口量略有下降,但均价有所升高,整体情况良好。无论是出口量还是出口额,中国均为智利葡萄酒首要出口目的地。

智利网站“Publmetro”2月20日报道,数据显示,智利去年共对外出口葡萄酒5530万箱,同比下降3.3%,对美国和日本的出口量下滑是主要原因。不过,葡萄酒的对外出口额与2017年基本持平,达15976亿美元,是因为出口均价从每箱28美元升至28.9美元,同比增长3%。同时,气泡酒的均价升至每箱37.6美元,同比增长38%。

中国仍是智利葡萄酒出口第一大目的地,出口量为810万箱,占瓶装葡萄酒出口总量的15%,出口额达2.54亿美元,占16%。其次是美国、日本、英国和巴西,出口量和出口额占比均为10%和9%。此外,与2017年相比,韩国(+166%)、墨西哥(+16%)、英国(+7.8%)和爱尔兰(+6.7%)的出口额增幅最大。

在智利去年十大葡萄酒出口目的地中,韩国市场的出口均价最高,达每箱37美元,其次是加拿大(每箱33美元)和中国(每箱31美元)。与2017年相比,英国、爱尔兰和荷兰的出口均价增幅最大。

年度报告还显示,每箱均价超过40美元的智利葡萄酒去年表现最好,出口量同比增长5%,出口额增6%。具体而言,每箱价格在40至50美元之间的葡萄酒,出口量增8.5%,出口额增5%;价格在50至60美元的葡萄酒,其出口量和出口额分别增6%和7%;而价格超过60美元的葡萄酒,虽然出口量同比下降1.2%,但出口额增加了4.4%。

此外,针对上述葡萄酒,中国仍是第一大买家,去年共从智利进口葡萄酒120万箱,与2017年持平,但进口额达8830万美元,同比增2.2%。

(言心)

2019年新晋6位葡萄酒大师

本报讯 近日,英国葡萄酒大师协会宣布了2019年初新晋的6位葡萄酒大师名字。

法国的Edouard Baijot出生在法国香槟产区,目前在欧洲拥有自己的精品酒业公司,2012年开始学习葡萄酒知识。

美国的Nicholas Jackson在纽约拥有自己的葡萄酒顾问公

司,为私人客户和零售商做葡萄酒的采购顾问,同时还是一位宗教学博士。

澳大利亚的Brendan Jansen从事葡萄酒教育工作,为葡萄酒爱好者和专业人士提供葡萄酒培训,最大的梦想是在他的老家Perth成立一家葡萄酒培训学校。

瑞典的Jonas Rojerman和妻子及孩子住在斯德哥尔摩。他是瑞典葡萄酒、啤酒和烈酒公司Systembolaget的质量控制主管。

爱尔兰的Harriet Tindal是爱尔兰Tindal酒商公司创始人之一,她现在负责坦克斯利葡萄酒经纪公司在全球范围内购买和销

售优质葡萄酒。

西班牙的Jonas Tofterup于2015年进入葡萄酒世界的商业领域,成为智利Vina Valdivieso的欧洲出口经理。除了为Vina Valdivieso工作外,他还与人共同经营伊比利亚葡萄酒学院。

(真探)

平顶山日报传媒集团葡萄酒专卖店

甜蜜结婚季

平顶山日报传媒集团
葡萄酒专卖店
婚酒火热预订中

<p style="color: red; font-weight: bold;">【张裕樱甜红】</p> <p>原价:150元/箱 婚宴团购 特惠价 130元/箱</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">【优酿干红】</p> <p>原价:228元/箱 婚宴团购 特惠价 210元/箱</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">【名媛】</p> <p>原价:588元/箱 婚宴团购特惠价 360元/箱</p>	<p style="color: red; font-weight: bold;">【西班牙殿堂红】</p> <p>原价:828元/箱 婚宴团购 特惠价 450元/箱</p>
<p style="color: red; font-weight: bold;">【澳大利亚富乐顿干红】</p> <p>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