

# DIY葡萄酒 低门槛的小资情调

专刊记者 曲媛媛

有这么一群人,他们的休闲生活已经离不开葡萄酒了。可他们并不买酒喝,而是自个儿动手“生产”葡萄酒。家住福来花园的一位外企白领卢杰就是已经有了六年“酿龄”的高手。



## 偶遇萌生酿酒想法

今年33岁的卢杰,在芝罘区的一个外企担任部门经理,平时很喜欢喝葡萄酒,在2005年的一个party上,通过朋友介绍,认识了烟台某酿酒公司的酿酒师张工。通过交流,卢杰了解到咱烟台有葡萄酒的自酿圈,心想既然自己这么喜欢葡萄酒,为什么不自己尝试酿一下呢?既可以享受美酒也可以享受自酿的乐趣还可以认识更多圈内的爱酒人士。回到家的第三天,卢杰就大刀阔斧地开工了。



## 酿出斑斓的生活

美国作家杨格说过:“一串葡萄是美丽,静止与纯洁的,但它只是水果而已;一旦压榨后,它就变成了一种动物,因为它变成酒以后,就有了动物的生命。”

自从开始DIY葡萄酒,卢杰觉得自己的空闲时间有了更多的乐趣,只要一有时间他就会捣鼓自己的那些瓶瓶罐罐,那丝丝发酵中的葡萄酒香,那摄人心魄的宝石红,让他陶醉其中。他告诉记者一个小秘密,酿酒还让他收获了爱情,2007年的时候在和酿酒圈子的朋友互相交流心得的时候他认识了同样有自酿爱好的王琳,现在他们已经结婚,一起酿酒,看着那玫瑰红色的酒液一天天慢慢地发酵,开始蒸发出幽幽的香味,趴在瓶子旁边观察,时不时用筷子搅一搅,成了小两口每天必做的功课,在迫切的期待中,两人享受着浪漫的浸泡时光。他们不但自己享受甜蜜,而且还酿酒给家里的老人喝,因为葡萄酒不但可以延缓衰老还可以预防心脑血管疾病和癌症。他非常惬意地说他不但酿出了葡萄酒,更酿出了色彩斑斓的生活。



## 做个快乐的爱酒人

“从最基本的工具发酵容器的选择开始,自酿葡萄酒的整个过程都充满了乐趣。葡萄的品种,发酵的容器,酿造的时间,酒精的度数,一切都由你来操控;如果想把你的自酿产品装瓶,可以根据自己的喜好购买葡萄酒瓶、软木塞,你甚至可以自己设计独特的酒标,印上喜欢的照片,也可签上‘老卢干红’之类的个性大名。酿成后拿出来和家人、朋友一起分享,这样的快乐是到买现成的葡萄酒所体会不到的……”卢杰说,自酿的好处就是一切让自己满意。

“葡萄酒,并不神秘,自酿其实很简单。但是酿的时候一点要注意别酿成‘葡萄醋’了,一定要控制好温度,不要超过32℃(可以将发酵的瓶罐放在水中控温)。再者,发酵瓶中不能有水,如果滋生了醋酸菌,使得发酵产生的乙醇转化成了乙酸,就酿成醋了。”卢杰很热情地向记者介绍起了一种简便的自酿葡萄酒的方法,有兴趣你也尝试一下吧。

### 酿酒小提示

1. 杀菌一定要做好,专业酿酒是用亚硫酸杀菌,自酿就一定要将发酵的容器清洗干净,杀菌不好会产生杂醇油双乙酰,喝了会对大脑不好。
2. 葡萄的梗要去掉,否则酿出来的酒会发“涩”。
3. 酿制的过程要一直处于阴暗,要远离醋。

## 葡萄酒中的金陵十二钗

**1.林黛玉:**有一股灵气,也是多愁善感,体弱多病,当以优雅的Pinot Noir葡萄酒比之。

**2.薛宝钗:**稳重大方,博学多闻,是女中儒者。与之相配的是Chateau Montrose 1997。

**3.贾迎春:**不喜欢与人争执,老实温柔,单纯善良,就选Beaujolais Nouveau 2006这款新酒。

**4.贾惜春:**有点清高,任性,算是个绝人。怡园酒庄庄主珍藏2004,如同惜春,似乎还有点稚嫩,但已能表现出优雅的气质。

**5.王熙凤:**泼辣明快,见机行事,也不乏狠毒和贪婪。澳大利亚的Peter Lehmann Stonewell Shiraz 2000,让人感觉到葡萄酒的力度。

**6.贾探春:**为人爽朗,精明强干又能高瞻远瞩。桃乐斯公司Torres Mas La Plana 2002,正好配出身背景被忽视的探春小姐。

**7.贾元春:**皇家正妃,总要点皇家派头,给她配款Veuve Clicquot皇牌凯歌香槟。

**8.秦可卿:**她是神秘的,风情万种的,又是楚楚可怜的。给她配款Oremus Furmint Mandol 2003,这款充满神秘的酒和可卿的身世不谋而合。

**9.史湘云:**敢言敢为,可爱调皮,给她选Torres Vina Esmeralda 2005,这款酒结构并不复杂,但特点鲜明。

**10.李纨:**总是守着一个寡妇的规则,木桐酒庄Mouton Cadet Reserve Medoc Red 2002,个性不鲜明的特点和她很配。

**11.妙玉:**她的雅致注定了她的超凡脱俗,法国香槟Taittinger Comtes De Champagne Blanc De Blancs Brut 1998,与她的气质不谋而合。

**12.贾巧姐:**年纪小,正配这款来自新西兰的长相思葡萄Te Mata Woodthorpe Sauvignon Blanc 2006。



## 好酒是酿出来的

**第一步:**挑选葡萄(葡萄以酿酒专用葡萄蛇龙珠、赤霞珠、品丽珠最好,如果没有,玫瑰香、巨峰等也可以,只是口味稍稍差一点)

**第二步:**工具的选择(可以买密封的罐子,玻璃、陶器更好,不要用金属和塑料的)

**第三步:**清洗容器(发酵的容器一定要洗干净并晾干,葡萄尽量不要洗,因为葡萄表面的白霜就是天然的野生酵母,洗了就会使发酵的自然过程变得缓慢,如果势必要洗,洗的时候只需在水中加一点盐,然后晾晒干净)

**第四步:**比例调配(按1斤葡萄:2两白砂糖的比例调配,如果喜欢甜的,

可以多加,依据个人口味而定)

**第五步:**破皮并装瓶(将白糖与葡萄搅拌均匀,用手把它们捏碎混合均匀,装瓶时不要装太满,装七成就行)

**第六步:**发酵(发酵要5-7天,瓶口不能封紧,发酵的时候会产生好多气体,封紧了会爆瓶)

**第七步:**第七天过滤(用普通纱布过滤两次,很卫生,也很省钱)

**第八步:**冷藏(过滤后的液体放在冰箱里冷藏2-3天)

**第九步:**将原浆继续发酵一个月到三个月就可以酿出葡萄酒了(二次发酵要密封)

## 盘点世界最顶级葡萄酒

在钟爱葡萄酒的品位人士的视线中,拉菲总是占据着最高端的位置,因为她是“葡萄酒中的皇后”,集万千宠爱于一身,其实,葡萄酒不只有拉菲!下面,我们就为大家盘点几款世界最顶级的葡萄酒,为品位人士提供更多的选择。



### NO.1:拉菲

世界上最昂贵的葡萄酒。

来自法国波尔多波雅克的拉菲,葡萄酒王国中的“皇后”,当之无愧的葡萄酒中的灵魂。

波尔多在1855年对该区的名酒庄进行了评级。他们把遴选出的61个最优秀的名庄叫做列级名庄,继而把这61个列级酒庄又分为5个级别,其中第一级最初有四个,它们分别是拉菲、拉图、玛歌和奥比昂,后来又增加了木桐,拉菲庄排名第一。



### NO.2:柏图斯

世界上品质最好的葡萄酒。

柏图斯的成功首先是品质取胜,而优质的品质来源于其对追求酿酒艺术的完美主义态度。葡萄树树龄长,种植密度低,摘择时统一在干爽和阳光充足的下午,用二百人以上一次性完成;酿造时在一至二年的木桶陈酿,每三个月就换一次木桶,简直不惜成本。柏图斯有厚重的人文历史,向来是英国和美国皇官贵族、绅士名媛的最爱,伊丽莎白女王、肯尼迪总统都是柏图斯的忠实拥趸。



### NO.3:罗曼尼·康帝

世界上最古老的葡萄酒。

罗曼尼·康帝,最早可以追溯到11个世纪之前的圣维旺·德·维吉修道院。极致品质,承载的深远历史和稀少的产量造就了罗曼尼·康帝在葡萄酒世界中的至高地位。



### NO.4:多玛士·嘉萨<纪念版>

世界上最珍稀的葡萄酒。

多玛士·嘉萨酒庄这里的人对酿酒艺术秉持着如对信仰般的虔诚,他们只选气候、土质和葡萄收成俱为最佳的年份,而且每个年份出品均不超过2000瓶。在2001年,为了感谢EmilePeynaud教授的支持,嘉萨酒庄特酿了一款100%赤霞珠红葡萄酒,并以教授之命名名,此款酒面世后立即成为全球各界名流争抢的顶级典藏葡萄酒,而在中国大陆,此款绝世佳酿,仅有两瓶!