

冰酒——冬日琼浆

Автор(и): Растителна защита
Дата: 17.01.2022 Брой: 1/2022



冰酒并非指加冰块或冰箱冷藏的白葡萄酒饮用方式。“冰”或雪酒一词，指的是主要在德国和奥地利冬季生产的一种特殊葡萄酒的酿造方法。

第一支冰酒于1830年2月在宾根-德罗默斯海姆市镇因 necessity 而被“发明”。1829年，大部分收成未被采摘而留在葡萄园中。直到次年二月，种植者才设法收集了这些冰冻的葡萄。然而他们发现，这些浆果含有糖分极高、非常甜美的汁液，于是决定将其酿造成酒。一种由冰冻葡萄生产出的高品质饮品由此诞生。

零下七度——完美的温度

冰酒（英文：Ice wine，德文：Eiswein）是一种甜型的贵族甜酒，由秋季采收后留在藤上冰冻的葡萄酿造，并在仍处于冰冻状态时进行压榨。冰酒的生产方法与传统方法大不相同。葡萄被留在藤上不采摘，有时长达数月。随

随着冬季来临，气温下降，浆果内部形成冰晶，这实际上使其脱水，只留下浓缩的糖分和酸度。

葡萄必须在冰冻状态下才能采收，这意味着要获得这种冬季佳酿需要特定的气候条件。如果寒冷天气延迟到来，葡萄就会变质，收成完全损失。风味会丧失，尤其是当葡萄多次冻结又在阳光下解冻时。

如果冬季过于寒冷，则无法压榨出足够的汁液。葡萄只能手工采收，通常在深夜气温介于零下7度到零下15度之间进行。在零下七到八度时，葡萄中的水分结冰，只有最甜美的精华部分保持液态。正因如此，葡萄必须在仍处于冰冻状态时尽快压榨。其成果是一种在国际上备受追捧的珍品，可以轻松窖藏数十年。

酿成的酒液呈现明亮的琥珀色（白葡萄品种）或橙红色（红葡萄品种），糖分高，酒体饱满，酒精度介于6%到13%之间，并带有桃子、杏、蜂蜜、柑橘类水果和焦糖的非凡果香。

正宗的"冰酒"必须符合VQA（酒商质量联盟）的标准，该标准禁止对葡萄进行人工冷冻或对原始配方进行任何替代性修改。

冰酒不仅在德国和奥地利生产，在美国和加拿大也有酿造，这些地方同样具备适宜的条件。

在德国，冰酒通常由雷司令品种酿造，而在北美，酿酒师偏爱的品种是威代尔。除了白葡萄品种，冰酒也由红葡萄品种如品丽珠、赤霞珠、梅洛和西拉酿造。

此类酒中最知名且最昂贵的产自德国和加拿大。价格在60到100欧元之间，而在2006年，迄今为止最昂贵的一瓶由加拿大皇家德玛丽亚酒庄生产的冰酒，以30,000加元（约合20,000欧元）的价格售出。

冰酒传统上搭配甜品享用，但也可以与辛辣的奶酪搭配。