

自酿葡萄酒请认真了解这些利弊

时尚

潮流风向标

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

10

2021年7月9日

星期五

18281852900

□主编:陈小玲
□责编:向也

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统



转眼间,又到了葡萄大量上市的季节。相信有许多热爱生活并喜欢DIY的朋友们,早已跃跃欲试,准备在家里酿制葡萄酒美酒,等待与友人欢聚小酌。葡萄酒的好处不用多言,开胃、助消化,含有诸多矿物质及氨基酸等,有助于改善心脑血管健康。但自酿葡萄酒的利与弊你真的知道吗?为此,记者近日走进自酿葡萄酒的市民家中,让他们谈谈自己的心得。

□达州日报社全媒体记者 向也

自酿葡萄酒美酒点亮生活

“喝自己做的红葡萄酒真是不错,价廉又物美。”市民王女士听完记者的来意,立即滔滔不绝地讲起了她做葡萄酒的方法:把葡萄皮弄破,以便汁水流出,放入一个大小合适能密封的玻璃瓶中,再加入白糖,比例是一斤葡萄加一两五白糖,将葡萄和白糖和匀,再将玻璃瓶盖密封,就把它静置一边了。十五天以后(冬天要二十天左右)再打开,一瓶醇香的红葡萄酒就做好了。王女士强调,葡萄要买好的,葡萄的颜色越紫越好,而且颗粒要大。洗干净葡萄后,可用纱布或干净的毛巾擦干葡萄,在晾干的玻璃瓶底放一层白糖,然后一层白糖一层葡萄铺匀,装满后密封。

“看着那些圆鼓鼓、水灵灵的葡萄经过我们的双手,渐渐变成了葡萄酒,热爱生活的你一定会为这个过程欣喜不已,迫不及待邀请亲朋好友小聚同酌,实在是点亮了平淡无奇的生活。”很多市民表示,自酿葡萄酒不仅经济实惠而且货真价实,不必担心造假。而外面买的葡萄酒价格参差不齐,有些号称“进口”的酒,便宜的不到百元,贵的则上千元甚至更多,如此悬殊的价差让他们心里不免犯嘀咕,这些酒到底靠不靠谱?是不是酒精+色素勾兑出来的呢?

自酿葡萄酒隐藏许多隐患

“很多人觉得,自酿葡萄酒是一门很简单的手艺,只要掌握了大概流程,就能酿造出天然健康的葡萄酒。”曾参加过专业酿酒培训的市民赵先生说,但实际上自酿葡萄酒的过程中,隐藏着许多隐患。首先,许多人在选择葡萄时,都不是选用的酿酒葡萄品种,而是平常吃的葡萄。我们平常吃的葡萄能酿酒吗?如果你非要拿它来酿酒,那也勉强可以,但肯定酿造不出高品质的葡萄酒;其次,很多人都是将葡萄洗净后沥干水分、捣碎、加入糖后,放在一个玻璃瓶里自行发酵,一般一个月左右就可以喝了,而这和正规葡萄酒的酿造方法也不同。酿酒葡萄酿酒时,一般是不经过水洗的。一是因为葡萄汁发酵需要葡萄皮上的酵母菌,我们喝酒时闻到的像什么黑醋栗、坚果、蓝色莓果的香气,就是酵母菌带来的。

二是酿酒葡萄的农药使用是很严格,通常酿酒葡萄的农药大部分在春天喷洒,临近采摘时是绝对禁止喷药的。而且在一些酿酒理念严格的酒庄,甚至完全禁止使用农药。且一般酒厂或酒庄酿造葡萄酒时,会全封闭式消毒。相比之下,食用葡萄对农药喷洒没有那么严格,果皮上经常会有农药残留。酿酒时要带皮浸泡,这样会把残留的农药混入自酿酒中。

赵先生说,除了口感的极大差异外,自酿葡萄酒可能对我们的身体健康也有影响。通常来说,葡萄在常温下不易保存,很容易发生霉变。如果新鲜度不高,更容易使酒中滋生霉菌。且我们知道,一般自酿葡萄酒用来酿酒的器皿,如果像普通酒商或者酒厂那样,不加盖子或者留有通风口,显然是不可能的。因为家里的环境卫生不可能跟正规酿酒工厂环境比,必然会导致微生物进入瓶中。为了防止微生物进入瓶内,一般自酿朋友会选择密封酿造。这时葡萄酒在发酵过程中,会产生大量的二氧化碳。如果长期积聚在密封的玻璃瓶内,当瓶内的气压超过了临界值时,就会像充气充得太满的气球发生爆炸。所以说,自酿葡萄酒其实并没有看起来那么“美好”,毕竟酒厂里面的生产环境、工业设备、对发酵过程的控制、产品检验制度等等,都是在家里难以具备的。

自酿葡萄酒的几点建议

赵先生表示,但是有一些市民确实喜欢自酿葡萄酒,做到到下面几点也是可以的:

在自酿葡萄酒过程中第一步就是选材,选择合适的酿酒葡萄是成功开始的第一步也是最关键的一步。建议在条件允许的情况下尽量选择专业的酿酒葡萄(可以通过网上邮购),常见专业酿酒葡萄主要有:红葡萄品种如赤霞珠、黑品乐、蛇龙珠、品丽珠、西拉等,白葡萄品种有贵人香、霞多丽、雷司令等。葡萄买回来以后在常温下不宜长时间保存,这样容易发生霉变,如果新鲜度不高,会使酒中更容易滋生霉菌。

很多酿友在清洗葡萄的时候会用洗涤剂进行清洗,以为这样更容易去除葡萄表皮的农药成分。其实这是不正确的,葡萄

在使用洗涤剂清洗过程中会损失葡萄皮上的天然酵母,使得发酵自然启动变得困难。如果不是对化学农药十分忌讳的酿友,建议尽量避免使用洗涤剂对葡萄进行冲洗,改用清水浸泡20分钟左右即可。

建议酿酒工具使用小口透明的玻璃瓶(所有的酿酒工具都要严格消毒),一则是更美观,便于观察,二则小口有利于防止与空气过度接触而使得酒液氧化。切忌不可使用铁、铜、锡等金属容器。葡萄在装罐前要除梗破碎,这样有利于使葡萄汁液与葡萄皮更充分的接触,使葡萄皮上天然的酵母繁育快速启动发酵;在装罐时,倒入的葡萄果浆不宜超过发酵容器容积的4/5,同时应该安装发酵管。自酿葡萄酒在发酵的过程中会产生大量二氧化碳,安装发酵管有利于排除气体,如倒入过多果浆又没有安装发酵管,容易导致容器爆裂而带来不必要的损失;加糖主要根据酿友最后想酿成葡萄酒的酒精度以及所选用的酿酒葡萄所含糖度来推算出添加量。通常是按照17克糖/升能产生1度的酒度。而在不加糖的情况下一般自酿红酒最高能达到的酒度是15度。酿友可根据自己的需求再决定加多少糖。

另外还需要注意的是对发酵的温度要进行严格控制,以摄氏20-30度为宜,最好在空调房里。

