

化腐朽为神奇 借用细菌 酿成美酒

见习记者 朱一诺

贵腐酒，因利用附着于葡萄皮上的“贵族霉”酿制而成，故名。

有心栽花花不开，无心插柳柳成荫，世间有不少美好的事物来自于上天降临的惊喜，贵腐酒作为珍贵的甜白葡萄酒的一种，它的诞生恰也来源于一场美好的意外。



托卡伊贵腐甜白葡萄酒

贵腐酒源自匈牙利，相传起源于1650年左右，恰逢土耳其军队入侵匈牙利时。当时，为防止土耳其军队的掠夺，人们决定推迟收获葡萄，直至11月初。到了收获时却发现，由于受到“贵族霉”的侵害，葡萄都变得干瘪，表皮变得皱巴巴的，并泛着一层薄薄的白色霉菌。压力激发了奇迹，这些本该被遗弃的变质葡萄，在当地果农的酿制下，化腐朽为神奇，成了口味特别的甜葡萄酒，并凭借其上乘的质量，被称之为“帝王葡萄酒”，被法国上层社会称为酒中之王。

贵腐酒清甜诱人，法国苏岱的贵腐酒更是“滴滴如黄金”，价格高昂。那么，贵腐贵腐，究竟“贵”在哪里呢？

首先，贵腐葡萄的种植条件要求极高。

贵腐酒的诞生源于意外，但其酿造却不能简单归于偶然。尚未成熟的葡萄皮若被“贵族霉”盯上便会导致葡萄腐烂，而“贵族霉”若是附着到已成熟的葡萄皮上，则会使葡萄失去水分，变得干瘪，进而提高糖分浓度和更为丰富的香味，因而贵腐酒的酿造对原料、环境的要求很高，也只有合格的葡萄才能被选出来进一步酿造。

除却种植条件，其酿造过程也极为考究，且并不是每一年都能够进行酿造。即便是匈牙利托卡伊、法国苏岱这样的优势产区，也不是随时可以酿造贵腐。唯有等到秋季葡萄正好成熟，又正好遇上潮湿多雾的天气足以孕育出“贵族霉”，再历经晴朗的午后，等待水分蒸发，精华浓缩，才能产出酿造贵腐酒的葡萄。

其次，酿造贵腐酒的人力成本比较高。由于倚赖的天然不确定因素较多，贵腐酒和其他葡萄酒不同，不是每串葡萄都被“贵族霉”感染到，也不是每一颗都会被感染到。因此需要人工一粒一粒采摘和挑选被“贵族霉”感染的葡萄，从一大团葡萄中揪出隐匿的珍宝，期间过程可能持续一两个月以上，大大增加了人力成本。

另一方面，贵腐酒产量稀少。托卡伊产自于匈牙利托卡伊地区，被认为是世界上最好的贵腐酒。按规定，每100公斤葡萄干才能生产5升左右的托卡伊精华，但实际上，大部分托卡伊精华都比这个要求浓缩了至少5倍以上。也就是说，一瓶250毫升的精华酒需要用25公斤的葡萄干才能酿出来。物以稀为贵，优质的贵腐酒价格可想而知。

再者，贵腐酒具有独特的口味和风味。浓缩便是精华，历经蒸发和浓缩的贵腐酒，甜度更高，同时还具备更浓郁独特的风味。淡金色的酒液犹如黏稠细腻的蜂蜜，并散发桃子、杏子等果味，以及“贵族霉”的香味，甜而不腻，冰镇后风味更佳。

此外，贵腐酒具备巨大的陈年潜力。贵腐酒色泽金黄，越陈年颜色越浓郁厚重，贵腐葡萄酒拥有巨大的陈年潜力，一般可以放二十年以上，顶级的贵腐甚至可以收藏数百年之久。

诚然，贵腐酒家族中不缺价格高到离谱的成员，但也不是没有低价亲民的品类。倘若对贵腐酒存有好奇，不妨尝试选购一款价格一百到四百元不等贵腐酒，稍稍冰镇一会儿，感受一下其独特的魅力。