

加拿大冰酒 为冬天再加一份刺激

见习记者 朱一诺



宁波的冬天来得有些猝不及防，连着下了几天冬雨，气温也直逼零度。出门装备从秋季薄外套、chic风小西装瞬间晋升为各款各色的羽绒服。而在打开家门如开冰箱的寒冷冬季，人们还有一项奇怪的爱好——吃雪糕。北方人爱吃雪糕，南方人光顾冰淇淋店。这期，我们向读者介绍另一款同样的“冰冻刺激”——冰酒。



A

冰酒（Icewine）是一种甜型葡萄酒，采用气温-8℃以下时葡萄树上冰冻的葡萄酿造而成的葡萄酒。葡萄在结冰时被采摘下进行压榨，压榨过程中的温度也保持在-8℃以下，除去葡萄上的冰晶便等于将多于的水分去除，由此获得的葡萄汁便是浓缩的精华。浓缩葡萄汁发酵7个月后，冰酒也就诞生了。

冰酒酿造技艺的历史十分悠久，早在200多年前就被欧洲人熟知，后由德国移民者带入加拿大并进一步发扬光大。自1974年，加拿大的第一批雷司令冰酒在英属哥伦比亚省的沃特·海恩勒葡萄酒厂出世后，加拿大很快成为了全球最大的冰酒生产国。实际上，现在人们常提的“Icewine”是加拿大冰酒的专属名词，只有在法定产区按规定酿造出的冰酒才能被叫做“Icewine”。可见加拿大在冰酒界的地位。

相较于一般葡萄酒，能生产冰酒的产区少得可怜。冰酒的酿造对环境要求极高，不但需要高纬低温，冬季严寒，还要求春、夏、秋三季气候温暖。全球能够达到生产要求的地区一只手都数得过来，而位于高纬度地区的加拿大安大略省和英属哥伦比亚省恰好符合它的精贵要求。

其实，加拿大还是全球唯一能够每年都能酿造冰酒的国家。加拿大葡萄园的规模都不大，加之冰酒生产条件严苛，生产过程非常耗费人力。秋季葡萄成熟后，需要在枝头再挂上3个月左右的时间，等到环境温度保证12小时以上都保持-8℃以下时，再进行进一步采摘和压榨。正宗的、好的冰酒必然是自然冰冻而非人工冰冻的。为保持葡萄周围的自然环境温度符合要求，采摘、榨汁通常都在室外进行，环境苛刻，人工成本高。

由于冰冻的葡萄出汁量少，通常10公斤左右的葡萄只能酿出一瓶375毫升的冰酒，是正常酿酒葡萄出汁率的5%。虽然产量少，但去除水分、冰晶后的葡萄汁中的糖分、酸度、香气都得到了浓缩，拥有了独特的香味和风味。

B

作为葡萄酒的一种，冰酒自然也有红白之分。

红葡萄冰酒可由品丽珠、梅洛、赤霞珠、黑比诺或马尔贝克等常见的葡萄品种酿制，通常呈现粉红色或浅红色，甜味更为凸显，含有无花果、浆果和糖果的味道。白葡萄冰酒通常呈现淡黄色或金色，看起来更为爽口，入口却更为浓郁，常含有蜜桃和柑橘等果味。

在加拿大，用于酿造冰酒的主要葡萄品种是法国引进的杂交品种维达尔。维达尔葡萄皮非常厚，即便成熟后没有及时采摘，也不会太快腐烂，特别适合生产冰酒。维达尔香气非常浓郁，常含有凤梨、芒果、蜂蜜等甜熟的香气，是加拿大最受欢迎的冰酒款。此外，雷司令冰酒也很常见，它拥有更优雅的风味和更细致的变化，常含有青柠檬、百花香和比较特有的矿石汽油味道，且陈年能力相对强。

冰酒生产难度大、产量少，价格之昂贵也可以想象。《世界葡萄酒地图》的作者休·约翰逊定义冰酒为“颜色和价格都如同黄金的奢侈品。”

作为葡萄酒中的奢侈品，冰酒由于符合亚洲人的口味，因而被大量出口至亚洲。在中国，一瓶冰酒的售价大多在500元以上，上千元也是易如反掌。葡萄酒爱好者们笑称：冰酒的诞生源于巧合，能喝到好的冰酒也需缘分。

冰酒在上桌前需要在4℃-10℃的气温下冷藏，饮用前放入冰块桶中冰冻一刻钟，开瓶后静置一会儿，待酒体与空气充分交融，再倒入杯中品尝。

冰酒可以单独品鉴，却最适合佐以甜品。色泽诱人可爱的冰酒，入口甜美浓香，口感清爽，甜、酸平衡，伴有蜜桃、芒果、鲜花、蜂蜜、干果等香味，馥郁细腻，且酒精含量低。

在寒冷的冬天，躲在暖和的室内，这份甜而不腻的冰爽刺激必然能带来一番不一般的享受。