

葡萄酒新类型——

桃红葡萄酒工艺试验的探讨

姚应泰 施 敏 谢达忠

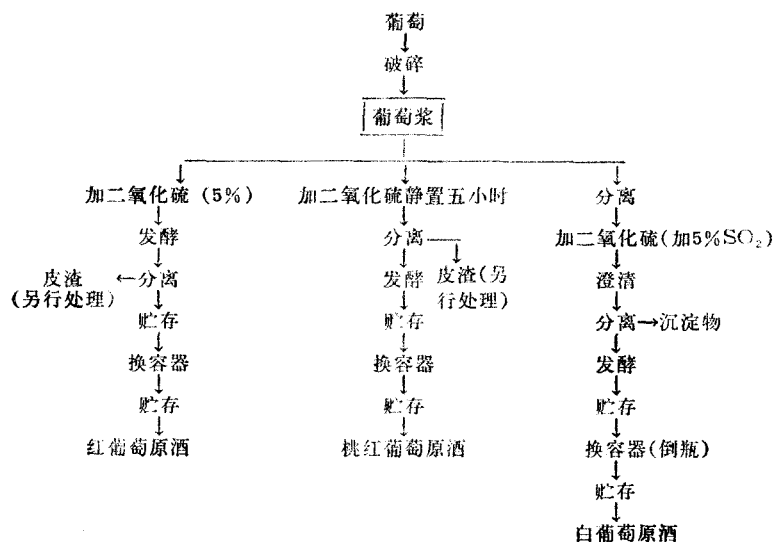
桃红葡萄酒是近年来国际上新发展起来的新型葡萄酒。约占世界葡萄酒产量五分之一的法国，红葡萄酒和桃红葡萄酒占总产量的69.5%，白葡萄酒仅占30.5%。尤其在法国国家名酒（A、O、C葡萄酒）中，红和桃红葡萄酒年产量为70万吨，占A、O、C葡萄酒总产量75.3万吨的92.9%。据1980年赴法葡萄酒考察小组报导，法国桃红葡萄酒的产量还将逐年增长。在美国，桃红葡萄酒约占葡萄酒总产量的10%，而且也有迅速发展的趋势。1982年10月美国加利福尼亚大学名誉教授阿曼林（M. A. AMerine）来华进行技术交流时指出：美国原来没有桃红葡萄酒，现在有了，而且正在发展，因为人们非常喜欢新的东西。桃红葡萄酒亦有良好的外销前景，据报导，美中友好协会负责人（此人也是美国酒业的权威人士）提出希望我国提供用某些单一品种葡萄酿制的葡萄酒，其中包括用粉红佳美（Gammy Rose）葡萄酿制的粉红葡萄酒，是其中之一。

桃红葡萄酒，作为一个葡萄酒的新类型，近年来受到酿酒界的重视，是因为它逐渐受到

消费者的赏识。桃红葡萄酒从色泽到风味，介于红、白葡萄酒之间，而又具有红、白葡萄酒所不及的特点，所以它有一定发展的前景。在我国桃红葡萄酒尚属一种新生事物，建国以来的历届评酒会和1982年全国葡萄酒质量检评会上，也没有一个桃红葡萄酒产品。桃红葡萄酒酿造工艺很少有人探索。桃红葡萄酒并不局限于红葡萄酒和白葡萄酒以适当比例的混合勾兑的制造方法。郑州葡萄酒厂在1981和1982年二个酿季，作了桃红葡萄酒的酿制试验，初步探讨了一些桃红葡萄酒的生产工艺，并取得一定成果。限于条件，不足之处在所难免。

一、试验部分

1981年8月葡萄季节，做了二组发酵试验，分别用佳利酿葡萄和玫瑰香葡萄进行酿制。为了便于与红、白葡萄酒作对比，每组都按三种发酵方法同时进行：1.白葡萄原酒发酵法。2.桃红葡萄原酒发酵法（汁与皮渣浸泡五小时分离发酵）。3.红葡萄原酒发酵法。其工艺流程如下：



这两组原酒都在第二年三月份换容器，并按如下成分：酒精度12%（V），总酸0.6~0.7%总糖10%，分别配制成成品小样甜酒（玫

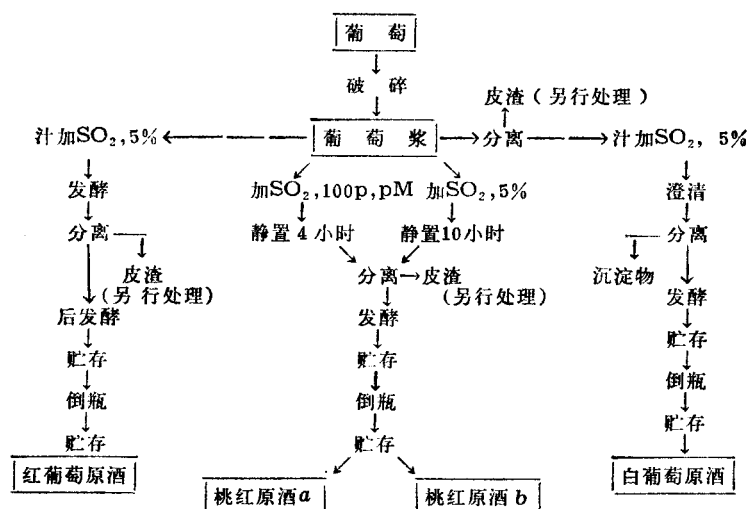
瑰香葡萄酒按全汁配，佳利酿因总酸太高按半汁酒配）经品尝，结果见表1。

表 1

葡 萄	酒 名	色 泽	评 语
玫瑰香	白 甜	近似无色	果香尚好，具酒香，醇和爽口、稍淡。
	桃 红 甜	金 黄 色	果香、酒香良好，醇和，后味长，微涩
	红 甜	桔 红 色	失光，果香酒香良好，醇正、涩味稍重
佳利酿	白 甜	淡 黄 色	有果香和酒香，味酸，较爽口
	桃 红 甜	金 黄 色	有果香和酒香，醇和爽口，微涩
	红 甜	浅紫红色	有果香和良好的酒香味厚重，有硬口感

这两组试验，由于葡萄成熟度不够，酸高色浅，工艺上又缺乏经验，故桃红酒的色泽和风味都不够理想。但就风味上而言，桃红酒确有它独到之处。在此基础上，我们在1982年葡萄季节又进行了稍加改良的重复试验。

由于二氧化硫含量不同，不但影响到变哑后葡萄浆汁的杀菌效果和发酵起终时间，同时对葡萄色素的浸出影响，为此选用了二种不同用量，即桃a和桃b两种桃红葡萄酒的对照。试验的工艺流程如下：



玫瑰香和佳利酿葡萄各为一组，每组分白葡萄原酒、桃红原酒a、桃红原酒b和红葡萄原酒四个试样。葡萄经破碎后，取出1/4果浆立即进行皮渣分离，按一般白葡萄原酒工艺发酵，制取白原酒。另取1/4果浆按红葡萄酒带皮渣发酵法，制取红原酒。剩余2/4果浆，分别按上述流程制取桃红葡萄酒a和b。

每组试样都放在一样大小的容器内酿制，在同一室温下发酵，二氧化硫（SO₂）用量除桃a外其他三者均相同。发酵情况和发酵结束

后的化验数据见表2和表3

从以上两表，可看出两组试验发酵期的共同点：桃红原酒的始发时间比白葡萄原酒短，而与红葡萄原酒的起始时间接近相同。发酵总天数居红、白葡萄原酒之间。发酵终了后，桃红原酒的总酸含量也在红、白葡萄酒之间。发酵后的残总糖含量，用佳利酿葡萄发酵的四种原酒，比用玫瑰香葡萄酿制的相对应的四种原酒皆低，这可能因玫瑰香葡萄含糖较高，而自然发酵中的葡萄酒酵母，发酵力和耐酒精浓度

发 酵 情 况 表 2

酒 名	发酵起始时间 (破碎后计算)		最高 品温 (°C)	旺 盛 期		发酵总天数	
	佳利酿	玫瑰香		佳利酿	玫瑰香	佳利酿	玫瑰香
干 白	20hr.	24hr.	30.5	2.5天	3天	13	13
桃红 a	8hr.	9hr.	31	5天	3天	9	9
桃红 b	12hr.	20hr.	31	3.5天	2.5天	9	6
干 红	17hr.	9hr.	31.5	3天	3天	4.5	5

葡萄酒化验分析数据 表 3

酒 名	残 糖 (%)		酒精度 % (V)		总 酸 (%)	
	佳利酿	玫瑰香	佳利酿	玫瑰香	佳利酿	玫瑰香
干 白	0.29	0.47	12.8	13.8	1.052	0.7046
桃 a	0.18	0.3	13.2	13.3	0.9677	0.7516
桃 b	0.06	0.28	12.7	12.9	0.7610	0.7516
干 红	0.06	0.18	11.71	11.91	0.9733	0.8117

不够而致。这两组试验原酒样品,于11月进行倒瓶和鉴定,感官检查结果见表4:

1982年葡萄酒感官检查结果 表 4

酒名	色 泽		风 味	
	佳利酿	玫瑰香	佳 利 酿	玫 瑰 香
干 白	淡 黄	近似无色	具果香、爽口、稍淡	具果香、爽口、稍淡薄
桃红 a	浅紫红	淡 红	果香较好,爽口、味长	果香明显,清爽,柔细
桃红 B	浅紫红	粉 红	果香浓郁,较涩,味浓	果香较浓,爽口,味长,微有苦涩味。
干 红	深紫红	深玫瑰红	果香浓,有梗香,涩重硬口	果香较浓,苦涩,有生青味

总的看来,桃a、桃b两种原酒的风味均具有特色,果香突出,余味长,避免了白葡萄酒原酒后味淡薄的不足之处,又克服了红葡萄酒原酒苦涩和果梗味给酒带来的不快之感。

至于色泽情况,佳利酿组在桃b原酒处理上不很成功,色泽过于深了,基本上与红葡萄酒原酒相似,缺乏典型性和对比性。因此,在后面考虑桃红葡萄酒甜酒配方时被淘汰了。桃a原酒在色泽上呈浅紫红色,色暗了些,我们认为与葡萄品种有关。玫瑰香组的桃a原酒,尽管

风味不差,但由于它呈淡红色,与桃红酒的色泽要求相距太远,因此也未被后面甜酒调配试验所采用。

通过对1982年原酒的初步鉴定,我们又把佳利酿和玫瑰香两个品种的原酒,分别配制四种酒度12%(V),总糖12%,总酸0.60~0.70%的全汁甜酒,作进一步鉴定。配制情况见表5

不同葡萄品种甜酒配制情况 表 5

葡萄品种	编号	甜 酒 名	配 制 方 法
佳利酿	1	白葡萄酒	用干白原酒配制
	2	桃红葡萄酒	按干白:干红=1:1混制
	3	桃红葡萄酒	用桃红原酒a配制
	4	红葡萄酒	用干红原酒配制
玫瑰香	5	白葡萄酒	用干白原酒配制
	6	桃红葡萄酒	按干白:干红=1:1.3混制
	7	桃红葡萄酒	用桃红原酒b配制
	8	红葡萄酒	用干红原酒配制

表5中的№2和№6,是按桃红葡萄酒的另一种生产方法,即用红、白葡萄原酒勾兑而成,以便于与红葡萄品种酿制的、未经兑勾的№3和№7酒样相比较,从而选择合适的桃红葡萄酒酿制工艺条件。配制后,采用一般的澄清方法,使酒液清亮透明,然后进行评尝鉴定,结果见表6:

不同甜葡萄酒鉴定结果 表 6

品种	编号	色 泽	风 味	单宁含量 (%)
佳利酿	1	近似无色	清柔果香,爽口稍淡	0.0092
	2	浅紫红	良好果香,微涩,有硬口感	0.0593
	3	淡紫红	果香较好,爽口、柔润,味长	0.0307
	4	紫 红	果香浓,酒质肥硕,涩大硬口	0.1104
玫瑰香	5	近似无色	具果香,爽口,稍淡	0.0092
	6	浅玫瑰红	良好果香,后味淡,稍有生涩感	0.0450
	7	微 红	果香明显,酒质柔和,爽口	0.0215
	8	玫瑰红	浓郁果香,有生涩味	0.0879

从表6可看出,配成甜酒的桃红酒,比相对应的白葡萄酒突出了果香,酒质醇和,而且余味长。与相对应的红葡萄酒相比较,则显得柔润,协调,不具涩味,无硬口感。

二、讨论与结果

两种不同工艺所酿制的桃红葡萄酒相比较：用红、白葡萄原酒勾兑法，色泽易于掌握，生产上也比较方便。而就酒质而言，此法典型性不强，缺乏特殊风格并兼有红、白原酒的缺欠，如白葡萄原酒后味清淡，红葡萄原酒味涩有硬口感等，显然没有采用桃红葡萄酒工艺酿制的理想。

桃红葡萄酒可有三种生产方法，我们试验了前面已介绍的两种。第三种生产方法则是采用桃红葡萄品种，如粉红佳美、粉红西万尼等葡萄，采用白葡萄原酒酿制工艺，但皮渣与葡萄汁分离得稍慢一些，以便有一个足够的色素浸出时间。由于当地还没有这些葡萄，所以未能试验。据资料介绍，法国不少葡萄酒厂，如香比尼葡萄酒厂、里斯泰尔公司，蒙达亚克葡萄酒厂等，大都采用此法生产桃红葡萄酒。而美国一般采用红、白葡萄原酒勾兑的方法。

玫瑰香品种的色泽较浅，采取多浸出一段时间（如10小时法），固然色素溶解得多一些，但酿出的酒却酷似红葡萄酒的风格，除非适当勾兑白葡萄酒，以弥补固有缺点。反之，风味虽佳，色泽却又太浅，总觉得不够理想。

加里酿品种的色泽较深，如浸泡10小时色泽已类似红葡萄酒，故不宜采用。采用浸渍4

小时的方法就比较适宜，风格比较突出。但因佳利酿品种紫色较重，不管酿制的是桃红酒，还是勾兑的桃红酒，都带兰紫色，以致色泽上还不够鲜艳。

通过两年的小型试验，从风味上言，桃红葡萄酒的试制效果是明显的，可作为大生产的重要借鉴。至于色泽问题，应考虑在葡萄品种的选择上下功夫。我们认为桃红葡萄酒的色泽应在浅红色——浅玫瑰红之间为宜。过度的氧化对桃红葡萄酒是极其有害的。在葡萄皮和汁液接触时间上，还应根据不同品种葡萄作进一步探讨。

桃红葡萄酒，作为一个新的类型，应有它独特的风格，以使它和其他类型葡萄酒有明显的鉴别特征，我国目前还没有一个具体标准，我们通过试验认为，桃红葡萄酒的生产工艺，除果浆分离时间确定这个生产环节外，采用类似白葡萄酒生产方法较合宜，在酒质要求上，力求具有红、白葡萄酒的优点，扬弃红、白葡萄酒各自的固有不足（当然，并不能说是红、白葡萄酒的缺点，这是受产品固有特征和所采用的工艺条件所决定的）使之别具一格，才能使我国葡萄酒坛开放出绚丽的新花奇苞。

本试验仅作了桃红葡萄酒干型和甜型的两种酒，酿制半干酒、半甜酒、起泡酒的试验，将在条件许可的情况下继续探讨。

朝鲜渍菜—基姆柒

今井忠平

近几年来，朝鲜民族风味饭食，如烤牛肉，排骨，炒饭，排骨汤饭，饼汤，梅云汤等在日本各地甚为流行。

在朝鲜饭菜中不可缺少的是基姆柒（김치 gim ci）。基姆柒实质上是一种盐渍菜，比日本著名的盐渍白菜，糠腌萝卜风味还好的副食品。

在朝鲜，由11月末至12月中旬为冬基姆柒（김장 gim zang gim ci积睦藏 基姆柒）的腌制季

节。腌制冬基姆柒是每个家庭的年中大事。为了购买全家数月用基姆柒原料需要的很大一笔开支，许多大小企业事业都为此支付腌菜补贴金（相当于半个月工资）。由于冬腌菜是在低温下制造，所以，其成熟期较长，是冬春季节朝鲜人民的主要菜源。

基姆柒的一般做法

代表性的基姆柒有积睦藏基姆柒，杂个度贵（각두기 kak tu gi）二种。