

现代快报记者 施向辉 摄



进入9月,南京地产葡萄如巨峰、夏黑、乒乓、美人指等品种都进入下市季,降价销售。熟透了的葡萄易于发酵,适合酿葡萄酒。趁着价格便宜,有市民一下子购买好几十斤葡萄,回家酿酒。

怎样才能酿出好喝的葡萄酒?昨天,现代快报记者请教了酿酒达人、南农大园艺学院教授、葡萄酒品酒师,为大家制作了一份自酿葡萄酒攻略。

现代快报记者 仲茜

地产葡萄降价,正是酿酒好时节 来跟达人学几手 自酿醇香葡萄酒

选葡萄 个头大,颜色紫,果粉越多越好

昨天,有5年酿酒经验的毛阿姨,在苜蓿园东街菜场买了50斤夏黑、巨峰葡萄。她告诉现代快报记者,“现在正是买葡萄酿酒的好时节,要挑熟一点、紫一点的。熟果子汁液多,出酒率高,颜色紫,酿出的酒颜色好看。”

记者在苜蓿园东街菜场和豆菜桥菜场看到,巨峰、夏黑葡萄每斤售价已跌破6元,

更有3.5元一斤的“黑美人”葡萄。一位水果店老板说,他从句容进的巨峰、夏黑葡萄,地头批发价比上月明显降低,销售已经进入尾声。此外,美人指、红提等品质较好的提子品种也降价至8至9元一斤。

毛阿姨透露了挑葡萄的诀窍——葡萄上白色的霜越多越好,“那是天然的酵母。”

提醒:要分清果粉和农药残留

南京农业大学园艺学院葡萄栽培专家陶建敏教授介绍,葡萄上的白霜学名叫果粉,是植物果实生长过程中自然产生的分泌物,其中的确有天然酵母的存在。“应该说,果粉越厚,葡萄生长越自然,品质也越好。”不过,陶教授提醒,一定要将果粉和农药残留、灰尘区分开,“果粉是均匀分布的,农药残留是不均匀、点滴分布,轻轻一抹就没了。”他建议大家尽量购买使用套袋技术的葡萄。

清洗盛装

洗净沥干装坛,加入冰糖

葡萄富含葡萄酵母菌,将其密封起来,原料(葡萄汁)中的糖分便会完全转化为酒精,从而酿出葡萄酒。

第一步是清洗葡萄。毛阿姨说,“洗的时候不要让葡萄破皮,先留着每颗葡萄的梗子。”清洗时,要将烂了的、破口的葡萄挑拣出来。洗过三遍后,用竹筛沥干水分。“酿酒最讨厌的就是有水分”,清洗完之后要晾干。

提醒:果皮分离要注意卫生

葡萄整颗放进去发酵慢一点,捣碎之后再放入也行。“果皮分离在酿酒工艺中叫破碎和压榨,就是将葡萄压碎,使得果肉、果皮和籽分离,这样便于挤出葡萄汁和充分发酵。”南京逸香葡萄酒俱乐部的专业品酒师Neige曹说,这一环节千万注意卫生条件,“家里酿葡萄酒不比酿酒厂,微生物是否超标、是否含杂质,没法测量,杂质在发酵时很可能代谢出不良物质,影响酒的品质。”

大约半天的工夫,一颗颗葡萄颜色变得有些暗淡,表皮上的果粉却依然可见。这时就可以进行果皮分离,装坛密封了。

葡萄中的糖分是天然酵母,不过还需加冰糖以便充分发酵。可将冰糖与果肉的重量比例控制在1:5至3:10左右(注:50斤葡萄,放10斤-15斤糖),混合在一起装进坛子或玻璃罐。注意,容器里不能有水分。

固液分离

密封后
勿开封、勿搅拌

在葡萄发酵阶段,会产生气泡,所以密封酒器时有讲究。“不能把坛子放满,开始时也不能将酒坛封死。”毛阿姨酿酒选用了两个20斤容量的玻璃酒坛,“不要用塑料容器,如果气泡太多,会把塑料瓶撑炸开。”

毛阿姨有个“绝招”,在密封盖子上再裹一层保鲜膜,早中晚都检查一遍,要是保鲜膜鼓起来,就用牙签戳破,松松盖子,“放气”,然后再拧紧。

密封时间以20天至一个月为宜。放在阴凉处。在此期间,不要开盖、不要搅拌,“不然杂质和空气跑进去,酒就不香了。”毛阿姨介绍说,根据她的经验,发酵5至7天,坛中的葡萄汁就固液分离了,冰糖、果肉全部融化,果皮和籽沉淀下来。“当籽都找不到了,就说明已经充分发酵了。”

毛阿姨说,50斤葡萄,应该能酿出25斤的酒。

提醒:可加入白酒加强烈度

品酒师说,在家自酿的葡萄酒只能称为葡萄酒饮料。专业葡萄酒是加入人工酵母、按固定工艺进行发酵后的葡萄酒,葡萄品种也不同。可尝试在自酿葡萄酒中加入一定量白酒,成为“加强型葡萄酒”,口味更浓烈。



毛阿姨介绍,自酿酒可以保存至少一年。但如果没保存好,葡萄酒颜色变得更深、浑浊,最好别喝了。放的时间长,酒质就要走下坡路了。

毛阿姨去年酿的葡萄酒
现代快报记者 仲茜 摄

中国医学科学院 www.pumcdern.net

皮肤病医院

诊疗科目: 整形外科 医疗美容

(苏)医广【2013】第05-20-105号

美丽专线: 85412124 / 85478041 地址: 南京市蒋王庙12号

现代快报 重阳健康生活节 诚征合作商户

- 亮点1 百名专家大型义诊**
南京地区所有三级甲等医院的各科资深专家面对面接受市民的咨询。
- 亮点2 八大专题视频**
诚邀口腔、眼科、妇科、骨科、泌尿外科、皮肤、中医、内分泌专家做客新华社、现代快报直播室参与视频访谈。
- 亮点3 健康名家见面会**
特邀南京三级甲等医院名中医为广大市民提供中医养生指导。
- 亮点4 健康生活节展会**
为老年人提供医疗、保健、养老、吃喝玩乐服务的大型展会。
- 亮点5 多场特色活动**
组织读者眼部筛查、洗牙券赠送、秋季养生讲座、骨密度检测等多场健康活动。

诚征提供医疗服务、健康食品、保健产品、养老服务、生活用品、旅游出行、中医养生的合作商户加盟。

招商热线: 025-84783589

活动主办: 现代快报