

是时候,好好地喝一杯白葡萄酒了

虽然白葡萄酒缺乏单宁,但它的口感和柔韧性足以弥补这一点。此外,它们制作成本更低,上市速度更快,更容易与现代生活方式和食物偏好相匹配。

徐菲远 译自Foley Wines

虽然红葡萄酒主宰着全球市场,但人们对白葡萄酒的渴望正在增长。在霞多丽(Chardonnay)和长相思(Sauvignon Blanc)的引领下,白葡萄酒正在蚕食红葡萄酒的市场份额。

白葡萄酒悄然兴起

多年来,白葡萄酒在很多人看来有点“苍白无力”。在那个时代,白葡萄酒基本上只属于那些午餐吃水煮鲑鱼的女士,或者被视为在喝真正的好酒——红葡萄酒之前的一种“热身”。

当然,真正的葡萄酒爱好者总是认真看待白葡萄酒。勃艮第白葡萄酒、精选德国雷司令、优质法国霞多丽和长相思,这些葡萄酒来自珍贵的风土和酒庄,长期以来一直备受追捧、窖藏和珍藏。

世界其他国家似乎终于准备好迎头赶上了。虽然这并不是那种会让人兴奋不已、引发大规模葡萄园重新种植计划的宣言,但如果精明的生产商、进口商和零售商想要在正在形成的市场转变中占据先机,他们就应该注意到这一点。

Nielsen IQ的数据表明,白葡萄酒目前占据约29%的市场份额,自2017年以来,白葡萄酒的市场份额增加了两个百分点。虽然葡萄酒的整体销量下降了5.2%,但白葡萄酒的销量下降了3.4%。

从表面上看,白葡萄酒类别的增长似乎是全面开花,但有迹象表明,高端化即将到来,平均单价从2017年的

13.80美元上升到2022年的15.40美元。有趣的是,在美国酒类电商平台Drizly上增长最快的子品类是一些不太出名的品种,比如尼亚加拉(Niagara)、卡尤加(Cayuga)和马卡贝奥(Macabeo)。

除了购买更多的白葡萄酒,消费者似乎也渴望更多地了解它。在wine-searcher网站上,我们并没有看到在天气凉爽的时候,搜索者从白葡萄酒转向红葡萄酒。而且他们搜索的白葡萄酒价格更高:霞多丽、长相思和雷司令的点击价格分别上涨了4%、14%和30%。

红葡萄酒产区逐渐变“白”

曾经以红葡萄酒为主的产区,现在在葡萄园里为白葡萄品种留出了空间。“我最近去过两次红葡萄酒传统产区——里奥哈(Rioja),那里的白葡萄酒销量在过去10年里翻了一番,还有罗讷河谷南部和普罗旺斯,在尼姆(Nîmes)和吕贝龙(Luberon)等优质产区,都在积极扩大白葡萄酒的产量。”品酒大师兼Full Circle Wine Solutions总裁Evan Goldstein说。

事实上,Valdemar Family、El Coto de Rioja和Baron de Ley等里奥哈的中坚力量都在大幅扩大他们在白葡萄酒市场的足迹。

Jesús Valdemar的第四代酿酒师Martinez Bujanda在20世纪80年代开始专注于白葡萄酒酿造,推出了第一批白马图拉纳(Maturana)和白丹魄(Tempranillo)品种葡萄酒,但

Valdemar的营销总监Marisa Alonso说,直到最近,增长才真正开始加速。

Bujanda的儿子、第五代酿酒师Jesús Martínez Bujanda说,自2014年以来,Valdemar的白葡萄酒产量增长了64%,并补充说,葡萄酒爱好者最喜欢的是“单一葡萄园的橡木桶发酵白葡萄酒”。

Baron de Ley Grupo集团旗下的两家酒庄El Coto de Rioja和Barón de Ley,共有约2000英亩的葡萄种植面积。El Coto的美国出口总监Sergio Soriano说,该酒庄现在大约25%的产品是白葡萄酒,而在Baron de Ley酒庄,白葡萄酒约占产量的10%。他补充说,自2010年以来,他们的白葡萄酒销量增长了两倍。

这两家酒庄将扩大霞多丽、长相思和弗德乔(Verdejo)的种植,里奥哈葡萄酒委员会(Rioja Wine Board)最近批准将这些葡萄酒纳入里奥哈葡萄酒。

“我们有10种不同风格的白葡萄酒。”Soriano说,“我们有非常芳香、新鲜、爽口的Coto Blanco,它是世界上排名第一的里奥哈白葡萄酒,也有更传统、更复杂的Barón de Lay,它是白歌海娜(Garnacha Blanca)和玛尔维萨(Malvasia)的混酿葡萄酒。”

他说,芳香型白葡萄酒是面向年轻消费者的入门级白葡萄酒,他们随后就会对探索其他品种和陈年方式产生兴趣。

帕索罗伯斯(Paso Robles)的酿酒师Ryan Pease说,他从未想过会在自己的酒庄(paaix Sur Terre)如



此专注于白葡萄酒。

“我本来打算让白葡萄酒只占我们项目的一小部分,但每年我都要增加20%的白葡萄酒产量来满足需求。我们现在生产的葡萄酒一半是白葡萄酒,一半是红葡萄酒。我们发现人们真的很喜欢低酒精、低干预、极干的白葡萄酒。”他还指出,白葡萄酒“对现金流非常友好,酿制成本低廉,上市速度快”,这也是越来越多的生产商转向白葡萄酒的另一个原因。

易搭的全球性口味

在西班牙的Rías Baixas地区,95%的葡萄园种植阿尔巴利诺(Albariño),4%种植其他白葡萄品种,只有1%种植红葡萄品种,这些葡萄酒在美国很受欢迎。去年,该产区对美出口额增长13.5%,达到1890万美元。

DO产区市场总监Eva Minguez说:“我们的阿尔巴利诺以其爽脆、新鲜和果香持续吸引美国消费者的主要吸引力。我们很高兴看到越来越

多的人对陈年时间更长、口味更浓郁的酒感兴趣。侍酒师和其他专业人士告诉我们,不同的风格让他们很容易在各种美食中推荐这些酒。”

新旧世界的葡萄酒生产商都发现,对更多样化、更清淡饮食的普遍追求,也推动了市场对白葡萄酒的渴望。

Far Niente Winery的酿酒师Nicole Marchesi表示:“静止白葡萄酒兴起的一个主要因素是人们对将食物与葡萄酒搭配在一起的兴奋。人们在食物搭配上越来越有创意,而白葡萄酒对于任何类型的搭配都更加平易近人和多样化。”

Minguez认为,全球美食和植物性菜肴更容易与白葡萄酒搭配,而不是红葡萄酒。“亚洲美食与白葡萄酒搭配非常好。素食也更容易与白葡萄酒搭配。”

虽然白葡萄酒缺乏单宁,但它的口感和柔韧性足以弥补这一点。此外,它们制作成本更低,上市速度更快,更容易与现代生活方式和食物偏好相匹配。

可以预见,未来的市面上将出现越来越多的白葡萄酒。

《伊力特砥砺前行,行稳致远之“真抓实干·勇立潮头”》系列一

我用青春制佳酿

通讯员 张佳怡

当甑锅里的蒸汽升起来时,酿酒车间内香气缭绕,浓郁醇香的酒味顿时弥漫整个工房。望着澄澈的原酒从甑锅中汩汩流出,我不禁回想起2017年刚去第四师职业技术学校上学时的样子。当时真是青涩,如今,自己的青涩、稚嫩逐渐褪去,青春二字开始在这个温暖的酿酒车间里熠熠生辉。

当初,怀着这份对酿酒隐隐约约的好奇心,我选择了酿酒专业。2019年,结束了在四师职业技术学院的学习后,我来到了伊力特酿酒四厂的酿酒车间,要将所学为我所用,让理论付诸实践。

我所在的岗位名为锅长,包括装甑、蒸馏、接酒和分级入库四个环节。

所谓装甑,就是把晾好的粮醅放入一个巨大的木质圆桶,铺平以便进行下一个环节:蒸馏。发酵好的母糟,含有数量众多但含量甚微的香味成分,需经过蒸馏,才能将其中所含的乙醇及香味成分提取出来;所谓蒸馏,就是利用母糟中各液体组分挥发性的不同,用加热、汽化及冷凝的方法,将母糟中所含的乙醇及香味成分提取出来,并排除有害杂质,获得较为纯净的蒸馏酒的过程;接酒和分级入库相对好理解些,就是将蒸馏好的酒盛放在容器中,统一送往分级入库。

回想刚工作那几天,紧张又激动还有点怕出错。但是随着遇到的问题越

来越棘手,比如装甑后不知道如何观察锅内情况,蒸馏后如何把控接酒时间,如何有序地将接好的酒进行分级入库等一系列问题,让我更加不知所措。好在我所在的集体包容且热心,不断在我需要帮助时伸出援手;在我犯错时不会过多地指责,而是耐心地教导;在我困惑时为我指引迷津、理清思路。正是这样一个集体,让我产生了归属感;也正是这样一个集体,工作三年我更加喜欢上酿酒,真所谓“初见乍惊欢,久处亦怦然”。

这里之所以会有一个如此温暖的集体,是因为他们——老班长万军和袁春荣。他们对我们有条雷打不动的要

求:无论何时何事,团结都是第一位的。今年,我们车间注入了许多“新鲜血液”,来到这里的每个人,都能感受到这个车间里积极向上、团结的氛围。无论在生活上还是工作上,他们既像严慈相济的酿酒导师,又像深爱自己孩子的父亲。他们的严格要求,使我们都快速成长为独当一面的酿酒工。

我从最初还不能独自处理四大环节中出现的小问题,比如装甑,不知道拿锹时如何用巧劲,导致装填时不一会就满头大汗、精疲力尽;又或者在接酒时,把握不好就会接得太满,导致送往分级入库变得困难,也会干扰其他的流程。现在,我不仅知道拿锹时左右手要

放在固定位置,利用惯性让粮食自然落入锅内会更加省力,也能精确目测接酒时与木桶边缘的距离,不会导致因接得太满而溢出木桶。

对工作的技巧和流程烂熟于心后,我还和各个师傅学了很多其他的技能,比如挖窖、踩窖、摊凉、配粮等都成了我能力范围内的事情。我为自己的进步和不断提升的能力感到高兴,我能用自己掌握的技能为伊力特的酿酒车间贡献更多的力量了。

我很庆幸在最好的年纪能有机会来到伊力特,来到酿酒车间,用自己所学、所能,在这个如此重要的岗位上,实现我的人生价值。