

<<白兰地的故事>>

图书基本信息

书名：<<白兰地的故事>>

13位ISBN编号：9787530638583

10位ISBN编号：7530638580

出版时间：2004-05

出版时间：百花文艺出版社

作者：梦白

页数：127

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<白兰地的故事>>

### 内容概要

本书内容：白兰地的历史、白兰地是种什么酒、白兰地的起源、白兰地的种类和产地、白兰地的种类、白兰地的产地、白兰地的酿制与品鉴、生产白兰地的葡萄、白兰地的酿造工艺、白兰地的品级、如何品味白兰地、白兰地的饮用、如何选购白兰地、白兰地的贮存、白兰地文化、白兰地与健康、白兰地文化、白兰地与餐饮、白兰地与西餐、白兰地逸事、白兰地名酒、人头马、马爹利、轩尼诗、拿破仑、百事吉等。

## <<白兰地的故事>>

### 书籍目录

第一章 白兰地的历史 白兰地是种什么酒 白兰地的起源第二章 白兰地的种类和产地 白兰地的种类 白兰地的产地第三章 白兰地的酿制与品鉴 生产白兰地的葡萄 白兰地的酿造工艺 白兰地的品级 如何品味白兰地 白兰地的饮用 如何选购白兰地 白兰地的贮存第四章 白兰地文化 白兰地与健康 白兰地文化 白兰地与餐饮 白兰地与西餐 白兰地逸事第五章 白兰地名酒 人头马 马爹利 轩尼诗 拿破仑 百事吉 金花 金像 御鹿 保罗·吉罗德 醇金马 路易老爷 Alambic 三得利 张裕白兰地

## &lt;&lt;白兰地的故事&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘品味白兰地的步骤 (1) 观色 打开酒瓶, 将酒倒入酒杯, 然后端起酒杯, 将酒杯置于齐眉之处, 并且使酒杯对着光源, 观察白兰地的色泽及清澈度。

品质优良的白兰地应呈现金黄色或琥珀色, 通常颜色越深, 表示陈年越久, 但加入焦糖也可以影响颜色的深浅。

(2) 查形 将杯身倾斜约45度, 慢慢转动一周, 再将杯身直立, 让酒汁沿着杯壁滑落, 观察杯壁上的“酒脚”(酒经晃动后, 在杯壁上慢慢由高往下流的痕迹) 流动的速度。

越好的白兰地, 酒脚滑动的速度越慢, 且酒脚越圆润。

(3) 闻香 将酒杯由远处移近鼻子, 以恰能嗅到白兰地酒香的距离来衡量香气的强度与基本香气, 再轻轻地摇动酒杯, 逐渐靠近鼻子, 最后将鼻子靠近杯口深闻酒气, 以便辨别各种香气的特征与确定酒香的持久力。

再轻轻晃动酒杯使酒的香气充分散发出来, 用鼻子去闻, 然后加盖, 用手握杯腹部二分钟, 摇动后再闻香。

优质白兰地的香气有淡雅的葡萄香味、橡木桶的木质风味、青草与花香的自然芬芳等。

而极品的白兰地则会出现一种复杂的甘醇、香腴感, 这是所有酒客梦寐以求的。

如果白兰地酒中有不协调的浮香和异香, 或木质香过重。

都应视为酒的缺陷。

(4) 品味 观色、查形、闻香之后。

就是品尝了。

品尝时啜入一小口酒(约2毫升左右), 从舌尖开始品尝白兰地, 让醇酒在舌间滑动, 再顺着舌缘让酒流到舌根, 然后在口中滑动一下, 入喉之后趁势吸气伴随酒液咽下, 让醇美厚实的酒味散发出来, 再用鼻子深闻一次, 将所有的精华消化于口鼻舌喉之间。

通常香味停留得越久越醇和越好。

不够匀和的或太早的白兰地, 则会觉得烈而缺乏芳醇的味道, 需要继续陈年。

身份尊贵的白兰地 白兰地不同于其他酒类, 似乎从它诞生之日起, 就体现出一种高贵、优雅的气度, 是地位、身份、荣耀的象征, 是一种贵族化生活的具象。

在欧洲许多古老的国度中, 喝白兰地不仅仅是为了感官上的享受, 也是人与人之间一种重要的交际手段, 喝这种贵族饮料是一种表达尊敬和酬劳的方式。

在亲朋好友的交往中, 如果把一支上好的白兰地作为赠与对方的礼品, 那更多地是显示出一份庄重, 一份深深的情意。

白玉霓(Ugni Blarm) 欧亚种, 原产法国。

果穗中等大。

长20至25cm, 宽11.5至15cm, 圆锥形, 果穗松散。

果粒中等偏小, 圆形, 皮薄汁多。

皮绿黄色, 每百粒约220g。味酸甜, 浆果含糖量150至180g/L, 含酸量8至10g/L, 出汁率70%至75%。

所酿之酒有足够的酸度, 酒质轻盈, 具有一种很幽雅的酒香, 回味性好。

白福尔(Folle Blanche) 欧亚种, 原产法国。

果穗小, 圆锥形, 果粒着生紧。

果粒中等偏小, 圆形, 皮浅绿白色, 每百粒84至200g, 味酸甜, 汁多, 浆果含糖量160至180g/L, 含酸量8至9.5g/L, 出汁率70%至75%。所酿之酒有足够的酯类物质, 细腻、轻快、酸度较高, 有令人愉快的香气。

鸽龙白(Colombard) 欧亚种, 原产法国。

果穗小, 呈圆锥形, 果粒着生紧密度为中。

果粒中等, 椭圆形, 皮浅黄色, 每百粒190至240g, 浆果含糖量150至180g/L, 含酸量7至10g/L。出汁率70%至75%。

## &lt;&lt;白兰地的故事&gt;&gt;

所酿之酒果香浓郁，酸度偏高。

随着我国白兰地生产的逐步发展，近年来大量引种白玉霓等适合酿造白兰地的葡萄品种。此外，在我国现有的葡萄品种中，白羽、白雅、龙眼、佳利酿、密斯凯特也比较适合酿造白兰地。

**白兰地的酿造工艺** 白兰地是指以葡萄或者其他水果为原料，经发酵、蒸馏、贮存、调配等工序制作而成的蒸馏酒，狭义上的白兰地专指以葡萄为原料的蒸馏酒。

**原料葡萄酒** 狭义上的白兰地是以葡萄为原料的，它的工艺中发酵前几步工序基本上和发酵白葡萄酒相同：葡萄破碎后要及时地去掉枝梗，然后立即进行压榨加工；压榨之后，提取分离后的葡萄汁置于发酵罐中发酵，最终酿制成原料葡萄酒。

白兰地制作中最关键的是原料葡萄酒的酿造。

原料葡萄酒的酿造最好使用无色素的葡萄，不宜用红葡萄酿成的白葡萄酒蒸馏白兰地，原因是在发酵时生成较多的杂醇油。

蒸馏出的酒液质地粗糙。

用于酿造白兰地的葡萄必须严格保证其品质，生产高档白兰地应进行榨汁分离发酵，而普通白兰地生产可采用破碎去梗后的葡萄浆直接发酵。

原料葡萄酒酿造时采用自然发酵法，发酵时要防止生成多量高级醇，采用自流汁比压榨汁发酵所含的高级醇低。

**壶式蒸馏** 优质白兰地都采取二次蒸馏，在法国干邑白兰地是采用壶式蒸馏，是典型的二次蒸馏，蒸馏壶采用铜质的。

白兰地蒸馏工艺在白兰地生产环节中可以说是起着承前启后的重要作用，它可以将生产白兰地的葡萄品种固有的香气以及发酵时所产生的香气成分以一种最优的比例保留下来，并给以后的贮存提供前期芳香物质，因而白兰地的蒸馏绝不仅仅是单纯的发酵酒的酒精提纯，它的蒸馏酒度不可太高，否则发酵原料酒中的芳香成分就会遭到破坏。

干邑白兰地的蒸馏设备也是被公认为最先进的。

干邑壶式蒸馏锅主要由蒸馏锅、预热器、蛇形冷凝器三大部分组成，整个锅体由铜制成，铜制目的有多个：其一是铜具有很好的导热性，其二铜是某些酯化反应的催化剂，其三是铜对原料酒的酸度具有良好的抗性，其四是铜在加热蒸馏过程中可以生成含铜的丁酸、乙酸、辛酸、癸酸、月桂酸盐。

这些盐是不溶性的，除去了味道不够好的这些酸，有利于白兰地的质址。

**白兰地贮陈** 原料葡萄酒经过蒸馏后所得的白兰地，香味不圆熟，质地粗糙，需在橡木桶中贮陈。

橡木桶贮陈工艺是完善白兰地品质的重要环节，酿酒桶所选用的橡木种类与酒桶构造，对门兰地的孕育发展起着决定性的作用。

一种优雅浓郁的白兰地，其令人久久回味的幽香就是(一)兰地经橡木桶贮陈而来的。

白兰地贮陈过程中所使用的橡木桶是极其考究的，在法国干邑地区，传统上所使用的橡木桶的木材无论是在树木的品种还是树龄上都有着严格的要求。

通常只有利穆赞和特朗赛地区出产的橡木可以用来制作白兰地贮陈所需的橡木桶。

制作时需用斧头将树干劈成木板，而不能用锯子加工。

一般而言，新做的橡木桶比较起陈旧的橡木桶在贮陈效果上要差一些，所以通常新桶都用来贮陈低档的或者是短年份的酒。

白兰地在贮陈过程中橡木桶和氧气使白兰地发生了一系列的物理和化学方面的变化，这些变化赋予白兰地特有的典型性。

在漫长的贮陈过程中，白兰地原有的苦涩、辛辣、刺喉、收敛等特性得到了改变，取而代之的是甜润、绵柔、醇厚及微苦。

白兰地有一种高雅醇和的口味，具有特殊的芳香，一个重要的来源，那就是橡木桶。

1701年法国卷入了西班牙战争，白兰地销路大减，酒被积存在橡木桶内。

战争结束以后，人们发觉贮陈在橡木桶内的白兰地，酒质更醇，芳香更浓，而且还有晶莹的琥珀色。

因此，用橡木桶贮陈和贮陈的年限便成为酿制白兰地的重要环节。

原白兰地贮存在橡木桶中，要发生一系列变化，在葡萄酒行业这叫“天然老熟”。

在“天然老熟”过程中，发生两方面的变化：一是颜色的变化，二是口味的变化。

## <<白兰地的故事>>

原白兰地都是白色的，它在贮存时不断地提取橡木桶的木质素成分，加上白兰地所含的单宁成分被氧化，经过五年、十年以至更长时间，逐渐变成金黄色、深金黄色到浓茶色。

新蒸馏出来的原白兰地口味暴辣，香气不足，它从橡木桶的木质素中抽取橡木的香气，与自身单宁成分氧化产生的香气结合起来，形成一种白兰地特有的奇妙香气。

白兰地在贮陈过程中，最直观的就是体积的缩减，普遍地认为是酒精挥发所致，因为酒精的挥发性远高于水的挥发性。

小木桶年损耗率在3%以上，大木桶年损耗率约1.5%至2%，这一部分损失是无可避免的。

在法国，人们幽默地称之为白兰地“被天使偷喝了”。

但这种挥发，不仅是挥发掉酒精，也把水分挥发掉了许多。

窖内湿度达到70%至80%时酒度的变化为每十五年降低6%至8%(V / V)；如果贮藏区干燥，则水分挥发比酒精挥发还要快，因此窖内空气不可过分干燥，否则白兰地贮藏多年后酒精度反而升高，导致酒质不良。

白兰地的贮陈期间需要专人负责定期取样观察酒的色泽，品尝口味、香气，注意酒质的变化，一旦发现异常现象，应及时采取补救措施，要及时地将熟化的酒倒入桶径大、容积大的木桶里，防止酒过老化。

.....

## <<白兰地的故事>>

### 媒体关注与评论

书评“白兰地”是英文“Brandy”一词的中文译音。

Brandy一词是从荷兰Brandewijn演化而来，它的意思是“可燃烧的酒”。

据法国的渥卡罗努的地方文献记载，最迟在1411年，法国的雅邑地区已开始有人在蒸馏“生命之水”了，到了十六世纪，法国各地已均能够制造“生命之水”。

<<白兰地的故事>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>