

# 冰酒

冰酒（英語：Icewine，德語：Eiswein）是一種甜點酒，源自德國，主要產地是加拿大、德國、奧地利等地。它以經冬在藤上被霜冰凍的葡萄作為釀酒原料，因此得名。其製造原理與麥稈酒相同，但冰酒的製造，適合較為寒冷的地帶。

冰酒的生產工藝非常複雜，大致可以按照如下步驟進行：是選用冰凍葡萄進行採摘、分選後，壓榨成濃縮葡萄汁，進行澄清過濾，控溫發酵後成為葡萄酒原酒，接下來再通過陳釀、冷凍、過濾除菌等工藝，灌裝成成品冰酒。

**採摘分選：**延緩葡萄採收期至嚴冬，讓葡萄經過幾次冰凍和解凍的過程。採摘分選葡萄必須在夜間進行，次日上午10點之前完成。選擇無生青、病腐果立即壓榨。

**壓榨取汁：**在壓榨過程中，外界溫度必須保持在-8℃以下。同時，按80mg/L計算添加亞硫酸。壓榨出冰葡萄中的粘稠汁液需要施加較大壓力，榨出來的葡萄汁只相當於正常收穫葡萄的五分之一，卻濃縮了很高的糖、酸和各種風味成分。濃縮葡萄汁含糖量為320g/L—360g/L（以葡萄糖計），總酸80g/L—120g/L（以酒石酸計）。

**發酵控制：**將濃縮汁升溫至10℃左右，按20mg/L添加果膠澄清。澄清後，按1.5%—2.0%接入酵母培養液進行控溫發酵。控制發酵溫度10℃—12℃，緩慢發酵數周。

**後加工處理：**發酵原酒經數月桶藏陳釀後，用皂土下膠清。澄清溫度不超過8℃，同時調整游離SO<sub>2</sub>至40mg/L—50mg/L。然後經冷

凍、過濾除菌、無菌灌裝，製得成品冰酒。

冰酒雖然起源於德國，但自1975年德國移民引入加拿大生產了第一瓶冰酒，目前加拿大冰酒的質量和產量已躍居世界第一，且是唯一每年都可以生產冰酒的國家。加拿大安大略省尼加拉瓜半島冬天寒地凍，其他季節又足夠溫暖潮濕，而成為冰酒的主要產地。

真正的加拿大冰酒都必須符合VQA的規定，以保證產品的質量。其中最重要的一條規定是：冰酒必須採用天然方法生產，絕不允許人工冷凍。這就使得冰酒的釀造變得極其困難——葡萄必須得到妥善保護以防劇烈的溫度變化；而且，由於釀造冰酒的葡萄是留在葡萄樹上的最後一批葡萄，人們還要想辦法防止鳥獸來偷食葡萄。

### VQA對冰酒的主要規定：

- 採摘和壓榨溫度不能超過-8℃
- 採摘時間必須在上午10點之前
- 葡萄汁白利糖度必須在35度以上
- 殘留糖必須達到125克/升
- 發酵罐測得的壓榨汁白利糖度不得低於32度
- 所有標註冰酒的葡萄酒必須是在VQA註冊的種植園或釀酒廠生產
- 冰酒葡萄的採收日期必須在11月15日之後。採收前，生產商必須以書面形式（用指定表格）證明以下內容：
  - 每批採收葡萄的溫度
  - 每批葡萄的種植面積和產量
  - 葡萄汁的白利糖度
  - 採收日期和具體時間，以及冰酒壓榨能力
- 所有參與VQA冰酒的生產者必須參加每年一次的VQA冰酒標準研討會

VQA會對葡萄汁、壓榨汁和釀造的葡萄酒進行隨機抽樣檢驗，以落實VQA標準的貫徹執行。

由於葡萄產量較低，加工工藝困難，冰酒顯而易見的成為昂貴的葡萄酒。因此，通常冰酒按普通葡萄酒半瓶的數量出售（375ml），也有200ml為單位出售的。

安大略省濱湖尼亞加拉的雲嶺酒廠是加拿大冰酒業的先鋒，1984年在其奧地利共同所有人卡爾·凱撒（Karl Kaiser）的指導下，生產了他們的第一支冰酒。雲嶺也被認為是加拿大冰酒第一品牌。

美國密歇根州北部的一些酒廠也使用雷司令葡萄釀製部分冰酒。冰酒是於1983年由馬克·約翰遜（Mark Johnson）引入密歇根的。約翰遜當時在德國蓋森海姆葡萄種植研究所和聯邦研究院任職。如今約翰遜已經是Chateau

Chantal酒廠的老闆。密歇根州北部酒廠按照德國的法規來界定什麼樣的酒才能算作冰酒。2002年，6家密歇根酒廠創下了當時13,000半瓶（冰酒出售的單位量為普通葡萄酒的一半，所以叫「半瓶」）冰酒的銷售記錄。

美國的法律規定釀造冰酒的葡萄必須是天然結凍的。稅收和貿易局（TTB）規定「採摘後才結凍的葡萄釀製的酒不可以被貼上冰酒或任何相關的標識，如果貼上了冰酒的標識，則表示使用了凍結的葡萄釀製，而標識必須對此證實。」

密蘇里州聖查爾斯郡Augusta地區酒莊也有生產冰酒，價格比加拿大冰酒親民很多，口味也不差，375cc瓶裝不到\$20，大家也可以找機會品飲。



加拿大冰酒



密蘇里州冰酒

## 辨別真偽冰酒

**認準VQA標準：**VQA，即加拿大酒商質量聯盟，被譽為全世界最嚴格的葡萄酒標準體系。它為加拿大的葡萄酒制定了生產和質量標準，提供了從葡萄園採摘到裝瓶的生產全程質量保證。因此VQA圓形獎章是加拿大紅酒質量保證的標誌。VQA對於葡萄的種植面積和產量、採收溫度、葡萄採收日期和具體時間以及冰酒壓榨能力都有嚴格的規定，葡萄汁、壓榨汁和釀造的葡萄酒會接受隨機抽樣檢驗，以落實VQA標準的貫徹執行。選購冰酒時，應當認準VQA標識，並確保VQA標誌標識在瓶身顯眼處。

**主體酒標的Icewine字樣：**「冰酒（ICEWINE）」在加拿大是一個註冊了的商標，僅被VQA認可的冰酒生產商使用。選購加拿大原廠原裝冰酒時，注意主體酒標上要認準「Icewine」字樣，注意是單獨拼寫而不是分開的「Ice wine」。「Ice wine」一般採用人工冰凍葡萄的方式來生產的，這會和自然冰凍的葡萄在糖份和風味上相差甚遠。

**冰酒產區：**冰酒產區：冰酒雖然起源於德國，但加拿大尼亞加拉半島的氣候特別適合生產冰酒。其獨特的氣候特徵也使安大略冰酒成為世界上公認的最好的冰酒。除卻佔有全國80%冰酒產量的安大略省之外，加拿大另有三種共有四個冰酒產區：安大略省、英屬哥倫比亞省（BC省）、魁北克省和新斯科舍省。只是安大略的冰酒產量要佔到全國冰酒產量的80%以上。不過，符合VQA冰酒標準的產區可只有安大略省和BC省。

**冰酒品種：**加拿大冰酒分為白冰酒和紅冰酒。其中，典型的白冰酒主要由維代爾（Vidal）和雷司令（Riesling）兩種葡萄釀製而成，而紅冰酒分為品麗珠（Cabernet Franc）和赤霞珠（Cabernet Sauvignon）。其中，紅冰酒的產量較白冰酒更為稀少，因此價格更貴。

**防偽標識：**假冰酒市場在不斷壯大，因為生產真品需要承擔一定的財務風險和僱傭大量勞動力。用人工的方法冷凍葡萄價格更便宜，採用濃縮劑來增加酒的甜味和酒精濃度也更容易。但其產品大為失色。為了保證產品質量，一些廠商重金開發了自身的防偽認證系統，以保證消費者的合法權益。例如加拿大冰酒聯合集團為其流向市場的每一瓶冰酒量身定做了防偽查詢編碼，以便消費者查詢、認證。



[註] 本版部分資訊取自網路

## 釀酒葡萄品種與品酒

**雷司令（Riesling）**冰酒呈淡金黃色，強烈香濃的芒果、百香果芬芳撲鼻，品嘗到微妙的杏梅和蘋果的甜味，接著一陣清新的柑橘酸味，沁香的酸與溫柔的甜完美融合在口中留有悠久綿長的回味。Riesling葡萄是最常見的用來生產冰酒的葡萄品種，被德國釀酒師認為是最為高貴的葡萄。

**維代爾（Vidal）**為金黃色冰酒，擁有濃郁的杏子、蜂蜜、桃子和微妙的荔枝芳香。口感醇厚，有甜蜜、成熟的熱帶水果和微妙柑橘的綜合口味。在加拿大的安大略省和卑詩省Vidal品種葡萄更受歡迎。

**品麗珠冰酒（Cabernet Franc）**呈淡雅玫瑰紅色，擁有濃郁的草莓、蔓越莓和櫻桃豐富的芳香。冰酒中柿子的多元味道中和了她的甜度，使其味道更加醇厚，口感更加豐富，回味無窮。

**赤霞珠冰酒（Cabernet Sauvignon）**呈寶石紅色，色澤均勻通透，擁有濃郁的黑莓、黑草莓、和山莓豐富的芳香。入口香氣強烈複雜，多種果酸與其甜度達到完美平衡，使口感飽滿而濃郁，回味悠久而纏綿。冰鎮後喝，通常做為開胃酒、餐後甜點，與各類佳釀搭配均可增其美味。

一般認為，晚間是飲用冰酒的最佳時間。冰酒甜性高，酸性妙，美味均衡，可獨飲或與新鮮水果、乳酪、蛋糕等美味地搭配。冰酒上桌前要在4℃~10℃的溫度下冷藏，飲

用前放入冰塊桶冰凍15分鐘，用的杯子往往也是小杯。品酒前不吃辛辣、帶薄荷味或巧克力味的菜餚，開瓶後要等十幾分鐘，讓長時間密封的冰酒與空氣充分融合，再倒入杯中。飲用時分三個步驟：

**一看：**首先看冰酒的純度和顏色。白冰酒多為美麗的金黃色，初釀的冰酒色澤較淡，陳釀則色澤較深。

**二聞：**在晃動酒杯之前聞一下，然後緩慢穩定地旋轉，更易於釋放出酒的芳香。香味必須純淨，但同時又要有複雜性，可以嗅到多種水果的香味，甚至能感受到花朵的芬芳和清新。

**三嘗：**入口要活動面頰、舌頭並深呼吸，其中易揮發的成分在口中散發，使各種感覺器官都能夠盡情感受酒的美妙。回味豐富而獨特的口感和香味，新鮮、醇厚、爽口、純正是它的品酒內容。



品麗珠冰酒（Cabernet Franc）葡萄



雷司令（Riesling）冰酒葡萄



維代爾（Vidal）冰酒葡萄

## 聖路易服務中心

### 翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

### 國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

### 短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

### 其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
- www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
- www.tyhusa.com