葡萄渣不是酒精饮料

格拉巴、马克、奥鲁霍、白兰地、干邑：区分不同的葡萄烈酒

2025年1月3日星期五



葡萄渣是葡萄酒酿造过程中剩余的固体物质，经常与酒精饮料混淆。许多人误以为葡萄渣本身含有酒

精，但实际上，它只是葡萄酒生产过程中的副产品。之所以会产生混淆，是因为酒渣可以用来生产格拉巴酒或马尔克酒等蒸馏酒，但酒渣本身并不是一种饮料，也不含酒精。

要了解两者的区别，就必须知道什么是葡萄渣，它与用葡萄渣酿造的烈酒有何不同。压榨葡萄榨汁酿酒时，剩下的物质包括葡萄皮、葡萄籽和果肉。这种固体残渣被称为葡萄渣。它是一种干燥的天然物质，不含酒精，因为酒精只在发酵过程中形成，而发酵过程发生在果汁中，而不是固体中。在酿酒业中，葡萄渣经常以各种方式被重新利用，包括用于化妆品、动物饲料，甚至用作肥料。不过，它最著名的用途之一是作为酿造蒸馏酒的原料。

在许多欧洲国家，尤其是意大利、西班牙和法国，果渣经过发酵和蒸馏，可以酿造出高度酒。在意大利，这种酒被称为 "grappa"；在法国，它被称为 "marc"；在西班牙，它被称为 "orujo"。它们都是清澈浓烈的烈酒，在各自的国家都有着丰富的传统。酿酒工艺包括发酵酒渣以产生酒精，然后蒸馏以分离酒精和固体。蒸馏出的酒透明、烈性，通常作为消化酒饮用。

混乱就从这里开始。在这些烈酒流行的地区，人们通常用同一个词来指果渣和蒸馏酒。例如，在西班牙，*orujo*既可以指葡萄渣，也可以指用葡萄渣酿造的酒。在意大利，*grappa*严格指的是蒸馏酒，但过程是一样的。这种语言上的捷径常常让人误以为未加工的葡萄渣本身就是一种酒精产品。

在美国，人们最熟悉的果渣蒸馏酒就是格拉巴酒。随着美国消费者对手工酿造的烈酒越来越感兴趣，人们对这些传统的欧洲烈酒也越来越欣赏。不过，重要的是要认识到，葡萄渣这种原材料只有在发酵和蒸馏后才能成为烈酒。

另一个常见的混淆点是麝香葡萄烈酒（如格拉巴酒）和白兰地之间的区别。两者都来自葡萄酒酿造，但它们是用葡萄的不同部分酿造的。格拉巴酒是通过蒸馏葡萄固体残渣制成的，而白兰地则是通过蒸馏葡萄酒制成的。从本质上讲，格拉巴酒的原料是葡萄皮、葡萄籽和果肉，而白兰地的原料是发酵后的葡萄汁。

白兰地通常在橡木桶中陈酿，因此呈现深琥珀色，风味复杂。相比之下，格拉巴酒传统上在蒸馏后立即装瓶，酒液清澈如火。不过，一些陈年格拉巴酒正变得越来越受欢迎，它们的口感更加柔和，并带有木桶中的香草或香料的味道。

还值得澄清几个相关术语。干邑是一种白兰地，必须在法国干邑地区按照特定的生产方法酿制。

简而言之，葡萄渣不是一种饮料，其原形不含酒精。只有经过发酵和蒸馏才能成为烈酒。了解这一区别有助于消除 "葡萄渣本身就是酒精产品 "的误解，并彰显欧洲最受喜爱的蒸馏酒背后的丰富传统。