在酵母面纱下陈酿的葡萄酒揭示了汝拉和安达卢西亚之外的全球多样性

独特的酿酒传统通过生物陈酿技术塑造了从法国到西班牙、意大利、匈牙利和南非的葡萄酒风味

2025年7月21日星期一



在酵母面纱下陈酿的葡萄酒被称为 "酵母葡萄酒"，长期以来一直与法国汝拉地区和西班牙南部的安达卢西亚有关。然而，这种独特的酿酒技术在欧洲和其他一些地区也有发现。这一工艺是让酵母在发酵后在葡萄酒表面形成一层薄薄的纱，称为 "voile"。这层薄纱对葡萄酒的质地、香气和风味的形成起着至关重要的作用。

酒膜的形成取决于特定的条件。一旦酒精含量升高，糖分耗尽，大多数用于发酵的酵母就会死亡。但是，某些酵母菌株，如 beticus、cheresiensis、montuliensis、rouxii 和 bayanus，如果能获得氧气，就能在这些恶劣的环境中存活。当这些酵母在发酵后保持活性时，它们会在葡萄酒表面形成一层生物膜。这个过程被称为 "生物老化"。生物膜的厚度和完整性决定了有多少氧气可以进入葡萄酒，从而影响葡萄酒的发展。

气候和湿度是支持菌膜生长的关键因素。在安达卢西亚的赫雷斯德拉弗龙特拉（Jerez de la Frontera），来自大西洋的凉爽湿润的风有助于维持理想的生物陈酿条件。当地酒庄通常将酒窖建在地面上，并开窗通风，以便从这些微风中获益。在生产曼萨尼亚雪利酒的桑卢卡-德巴拉梅达（Sanlúcar de Barrameda），由于靠近海洋，湿度更大，温度更低。该地区出产的葡萄酒以色泽淡雅、酸度清新、带有杏仁味、青苹果香气和明显的咸味而闻名。

汝拉地区还得益于凉爽湿润的气候，有利于葡萄纱的形成。这里的葡萄酒（如白葡萄酒）是用萨瓦宁葡萄酿造的，并在纱幔下陈酿六年以上。这些葡萄酒风味复杂，带有咖喱香料、坚果和独特的碘味。

其他地区也有自己的传统。在法国西南部的盖亚克（Gaillac），受海洋的影响，这里的葡萄酒带有坚果的香气和琥珀色。有时，面纱的出现是偶然的，如鲁西荣的 Roc des Anges 或意大利皮埃蒙特的 Gianluigi Bera 的庄园。在这些案例中，意想不到的环境因素导致酿造出了带有花香或氧化味的独特葡萄酒。

酵母菌的存在对葡萄酒的成分有重大影响。酵母消耗有机酸（尤其是苹果酸）、甘油、残糖和一些酒精。随着时间的推移，葡萄酒的口感会变得更干、更轻，但由于长时间陈酿会蒸发，酒精含量通常会更高。酵母的化学活性还能产生独特的芳香化合物：苏托隆（产生咖喱或葫芦巴的香味）、乙炔素（黄油或杏仁的香味）、1,1-二乙氧基乙烷（苹果的香味）以及增加柑橘元素的各种萜烯。

要保持健康的面纱需要酿酒师的精心管理。在赫雷斯，雪利酒酿造商使用 Solera 系统--一种分段混合的方法--用富含酵母所需的营养成分的新酒来调配老酒。这有助于保持酒的新鲜度，并确保长期保持一致的风格。菲诺和曼萨尼亚雪莉酒在整个陈酿过程中都受到厚厚的保护，不会被氧化；它们的颜色依然苍白，充满活力，带有浓浓的咸味。

相比之下，汝拉的白葡萄酒是用单一年份的葡萄酒酿造的，不会将较年轻的葡萄酒混入较老的橡木桶中。与安达卢西亚的葡萄酒相比，汝拉葡萄酒的酒纱密度较低，但仍能带来独特的风味，同时允许一定程度的氧化作用。这些葡萄酒在装瓶前至少要陈酿六年。

有些葡萄酒会经历生物陈酿和氧化陈酿两个阶段。例如，阿蒙提拉多雪利酒在酿造初期会被蒙上一层面纱，但随后就会失去这层面纱，继续暴露在空气中陈酿。这种双重过程产生了复杂的口感，既有盐味的清新，又有坚果或烟草的深沉。

除了汝拉和安达卢西亚地区，其他地区也在继续小规模生产葡萄酒。盖亚克（Gaillac）保留了其传统，有几家生产商仍在利用历史悠久的葡萄园酿造这种葡萄酒。露喜龙（Roussillon）地区出产干型朗西奥（rancio）葡萄酒--通常氧化程度较高，但有时也会在面纱下陈酿。在匈牙利的托卡伊地区，塞缪尔-蒂农（Samuel Tinon）用在薄纱下陈酿多年的植物化葡萄酿制干型 szamorodni 葡萄酒。

意大利有两个法定产区--奥里斯塔诺的 Vernaccia di Oristano 和撒丁岛的 Malvasia di Bosa--保留了这种风格，尽管如今产量有限。南非曾经出产过类似雪利酒的加烈酒，如今阿迪-巴登霍斯特（Adi Badenhorst）的 "时髦白葡萄酒"（Funky White）在斯瓦特兰（Swartland）保留了这一传统，

但没有进行加烈处理。

在法国萨瓦（Savoie）、瑞士瓦莱州（Valais）、西班牙鲁埃达（Rueda）和比耶索（Bierzo）、意大利马萨拉（Marsala）和意大利皮埃蒙特（Piedmont），也有其他个别例子。从赫雷斯的石灰岩土壤到托卡伊的火山流纹岩，每个地区都有自己的葡萄品种和地质影响，因此酿造出的葡萄酒也各具特色。

尽管风土条件或酿酒方法各不相同，但由于采收时甘油和酸度较高，再加上酵母的缓慢转化，这些葡萄酒都能在丰富与活力之间取得平衡。并非所有地区都能满足形成酵母纱的所有必要条件，有时偶然性与传统或气候一样重要。

薄纱葡萄酒仍然是葡萄酒中最引人入胜的奥秘之一--它既证明了大自然的变幻莫测，也证明了人类在数百年酿酒历史中的聪明才智。