

特意从高铁工地跑来摘葡萄

从西安来烟的曾女士老早就惦记着要亲自去摘葡萄

本报9月22日讯(记者 齐金钊) 21日,在中秋小长假最后一天,本报采摘团第二季采摘活动再次来到蓬莱君顶酒庄,大家一起现场采摘葡萄并学会了酿酒,为中秋假期画上了一个完美的句号。

“在烟台待了一年了,特别喜欢这座城市,这次摘葡萄活动一定不能错过。”参与本次采摘活动的曾女士是中铁二十局的职工,一年前因青烟威荣铁路的建设需要从西安来到烟台。

由于没有车,21日一大早,

曾女士便提前来到集合地点等候,顺利搭上采摘团成员柳女士的车,而两人也在接下来的旅程中成为了好朋友。

曾女士告诉记者,来烟台一年时间里,她几乎每天都看齐鲁晚报,因为喜欢烟台的葡萄,她中秋假期前就惦记着要报名本报采摘团去现摘现吃了。

在世界七大葡萄海岸之一的蓬莱南王山谷内,君顶酒庄6000多亩葡萄园颇为壮观,在有“亚洲最美葡萄庄园”美誉的葡萄园内,读者们精心挑选着属于自己的一串串葡萄放入篮中。

在采摘之旅的最后,大家按照酒庄专业人士的指导,将

葡萄揉碎装入特质的小罐中带回了家,接下来就等着瓶中的葡萄变成美酒了。

温馨提示

采摘仍然继续

本届君顶葡萄采摘节将一直持续到国庆节后,本报采摘团继续接受报名。参与本报采摘团可享受套票120元/人、单票80元/人的优惠。其中套票包含酒庄参观门票、品鉴(东方千红、千白)、草帽、自酿酒用的广口瓶及1.5公斤葡萄。单票费用包括草帽、自酿酒用的广口瓶及1.5公斤葡萄,不含参观、品鉴。

本报采摘团报名电话:18660095767



亲手摘葡萄,结识好朋友,这让曾女士(右)和柳女士脸上乐开了花。本报记者 韩逸 摄

想酿葡萄酒结果酿出“糖水”,愁坏了不少读者

大学教授为您支招 如何酿葡萄酒

本报9月22日讯(记者 孙淑玉 曲彦霖) 眼下正是葡萄大量上市的季节,不少市民都忙着选葡萄、挑容器,赶在秋天在家酿上一罐葡萄酒,只等春节来喝,可是酿出来的葡萄酒总感觉口感上差了点。本报特意邀请鲁东大学教授为读者朋友们揭秘自酿葡萄酒那些事。

市民王先生去年就曾尝试过自酿葡萄酒,在小区附近买来大粒“巨峰”葡萄,冲洗后小心地把每粒葡萄摘下并撕开一个小口,放进一个果汁瓶,按照4:1的重量比例放糖,扭紧盖子发酵。盼了一冬,等打开瓶子的时候发现酒量很少不说,口感跟糖水没多大区别。

市民程先生早就想着自己酿点葡萄酒,但他在酿酒上也属于“菜鸟”级别。程先生在

网上好一顿查,倒是找到不少酿酒方法,但是每个人的都不太一样,这可难坏了他。

不少读者遭遇过类似情况,由于没有专业人士指点,只能自己焦急地摸索窍门。到底怎么才能自己酿出可口的葡萄酒呢?近日,记者联系到鲁东大学生命科学学院(葡萄酒学院)葡萄与葡萄酒中心主任副教授屈慧鸽。

“不是说葡萄放进瓶子里就没事了,干等着就行,在整个发酵过程中,每天早中晚要各摇动酿酒瓶一次,以保证发酵均匀。”屈老师说,酿葡萄酒其实有不少讲究。

刚通过国家一级品酒师资质的她,将为大家上一堂酿酒课,一步一步教大家如何自酿可口的葡萄酒。



本组图片由 本报记者 曲彦霖 摄

1 原料处理

先将葡萄粒快速摘下放到盆里,然后用压榨机或是手按压榨碎,整盆葡萄中有40%-50%破碎即可。

之后将破碎的葡萄全部倒入容器中。不需要清洗葡萄,也不需要去皮或去核。5升大小的容器装8斤葡萄量刚刚好。

2 酒精发酵

酿酒用的可不是普通的酵母,可从网上搜索“葡萄酒专用酵母”购买。按照10斤葡萄加1克酵母的比例,将酵母倒入刚温乎的温水中搅成糊状即活化酵母。再将其倒入已经提取出来的占总量5%-10%的葡萄汁中,扩大培养。

加入酵母后,容器里的葡萄汁会冒泡,果汁变红,整个发酵过程算正式开始啦!

加入酵母的第二天,见皮渣上浮后便可以加糖了。家庭酿酒而言,10斤葡萄加入半斤至一斤糖足够。

发酵旺盛期会持续两三天,这期间会一直往外冒着气泡,瓶子里原本乌青的葡萄汁也变成了好看的紫红色。

3 挤汁压榨

发酵周期即将持续5-7天,最好的辨别方法是观察瓶里不冒泡了,皮渣沉下来了,葡萄酒液颜色更深了,发酵过程差不多就结束了。

这时,找来干净的纱布将果汁内的皮、籽过滤取出,用滤纸再过滤一次,或待酒液静止12小时后用乳胶管虹吸方法吸出清纯酒液,装入清洁容器密封进行后发酵20-30天。

容器里不要有生水,后发酵期可在液面上加些食用酒精,形成保护层隔绝氧气。同时要避光,防止酒色氧化变浅。

4 陈酿存放

待到瓶底有沉淀物也就是平日里说的“酒泥”、“酒脚”,酒更加澄清,颜色更深时葡萄酒就可以喝了。

启封后可以发现酒液变澄清,上层的清纯酒液同样用虹吸或过滤的方法再提纯一次。用不透光的酒瓶灌装,然后密封,存放温度最好在12度左右的环境内,酒瓶横躺或略微瓶口向下倾斜存放,可保存2年左右。

陈酿过程大致需要2个月左右,春节时和亲朋好友喝上一杯自酿的葡萄酒,那番情景更甚。

5 调配饮用

如果你想喝干红,那直接喝就行;如果想喝甜一点的,喝之前把上清液吸出来,根据口味加入糖或者蜂蜜调和,现配现饮。切忌直接将糖或蜂蜜加入大瓶内,否则会导致二次发酵造成细菌感染。

本报记者 孙淑玉 曲彦霖

小提醒

酿酒用的葡萄并非越大越好

俗话说,七分葡萄,三分酿。酿酒前挑选葡萄很重要,首选酿酒葡萄,如果买不到,平日市场里常见的葡萄品种里,挑选小粒葡萄,不要挑选无籽葡萄。其中玫瑰香还算可用,只是酿出的酒味道要比酿酒葡萄酿出的酒色淡,味道略苦;最好不要用提子,因为提子脆,出汁率低,色浅而且价格比较贵;巨峰也不适合。

想酿出好味道的葡萄酒,最好将葡萄装入消毒后的干燥陶瓷、玻璃容器进行前发酵,铁制容器是万不能考虑的。

屈老师介绍,铁会和酒成分发生反应,产生黑灰色的胶质盖,得一种叫做黑色破败病的葡萄酒病害,造成酒颜色发暗,酒入口有铁的味道不说,还容易对身体造成损害。

如果想长期储存葡萄酒,塑料材质的容器也得慎用了,防止塑料中的有害物质渗入。

在加糖方面,最好不要用冰糖,因为这种结晶糖溶解速度慢,会造成葡萄汁里一段时间内果液各处糖浓度不均匀,不利于均衡发酵。

在整个发酵过程中,千万别以为万事大吉只闲着,每天早中

晚要各摇动酿酒瓶一次。另外,定期“摇一摇”还有助于皮渣下沉,也便于色素丹宁及其他营养成分分溶入酒中。

自酿葡萄酒过程中,很多市民家中酿酒容器内表面会多层白毛,部分人怀疑是酒变质而不敢喝,相反有人觉得这是正常现象喝得不亦乐乎。长毛究竟是咋回事?屈老师告诉大家,长白毛

是酿酒过程中的杂菌感染,需尽快处理。

首先要将杂菌污染产生的杂物过滤掉,将没有污染的酒液装满小瓶封口。将封好的酒液放到冰箱冷藏或零度左右的低温环境中。一旦发现酒中产生了白毛,这些酒不宜搁置太久,需尽快喝掉。

本报记者 曲彦霖 孙淑玉