

Overview——Production & Market

加强酒市场

加强酒市场一度火爆，因为早期对于微生物 microbial 控制不力，加强有助于存放和运输。现代技术的发展，使新鲜易饮的酒迅速占据了主流市场，加强酒日渐萎缩。2006-2010 年间，sherry 下降了 17%，Port 下降了 6%，Madeira 下降了 2%。这些加强酒十分依赖出口市场，但是成熟的市场没有增长，于是新市场的拓展尤为重要。

研究加强酒市场，需要研究他们分别对应的主要市场是什么，以及有哪些新的生产手段和市场手段的创新，以对抗日益萎缩的局面。一定要清楚世界市场及本地市场正在发生什么。

重要网址：www.sherry.org
www.ivdp.pt
www.vinhomadeira.pt

当然，除了 WSET 考纲内的加强酒以外，要知道，还有比如 top rate port-style wines from Klein Karoo in 南非以及澳大利亚，Mediterranean plethora Muscat，希腊的 Samos 和 Patras（加强型的 Muscat），Cyprus，Sicily（Marsala DOC，类似雪莉）等。

Production 的基本要点

Viti-Vini 部分，与一般葡萄酒无异，气候、土壤、品种、种植、酿造，当然要注意由于加入酒精和保留糖分存在，所以许多风味都来源于陈年。

Fortification 部分，首先是加强所用的酒精，大部分是 highly rectified grape spirit，由 column still 蒸馏至 95-96%，无色无味。但 Port 所用酒精最高 77%，因此理论上可尝试各种不同风格，但实际却相对一致。

然后是加强的时机，Fortification before/during/after fermentation。发酵前加强：叫做 Mistelles，一种利口酒（葡萄汁+酒精/白兰地在木桶陈年 1 年以上，白红均有），译作蜜甜尔，大纲无要求。发酵中加强：目的是保留一定糖分，越早加强越甜。发酵后加强：Dry wine，但常常在装瓶前 blending 时 sweetened。

单宁与糖分能很好结合，为了获取足够的单宁，Port 酒采用快速暴力的方式萃取皮中的葡萄汁及单宁，然后再加强。但 Grenache based 酒，由于单宁低，所以采用连皮加强（Fortified on the skins/Mutage sur grains），这样终止发酵的同时更好萃取单宁。

Ageing/Maturation 部分，发酵后，有四种策略。首先是 Unaged，厌氧 anaerobic 的环境加上不过橡木桶，趁新鲜时饮用以保留其丰富果香，一般瓶中陈年无益。

然后是 Biological ageing，酵母在酒液表面形成生物膜，大纲中只有 Sherry 涉及这种方式，但也有别的酒会采用（比如 Vin Jaune）。

第三是 Oxidative ageing，长时间氧化陈年而不变成醋的原因是高酒精度能杀死醋酸菌 acetobacter，这段时间颜色变深（brown），失去第一类果香，获得第三类香气（dried fruit, toffee, coffee, kernel 果仁, leather）。

最后是 Maderization（“Heat-ageing”），仅在 Madeira 使用。加热酒，使糖分焦糖化 caramelize，产生焦糖的味道，过热会使酒 burnt and unpleasant。这种香气在氧化中也会出

现，并不好直接区分二者。

OCW 词条

Labour: 要注意各种不同的种植方式和酿造方式对于劳动力的需求。20 世纪后期，随着技术的进步，种植所需要的大量劳动力的情况才有所改善。但是山地等机械化进展不顺利的地区，依然很依赖劳动力。机械化的普及，让每个人能照顾的葡萄园的面积大大增加。与种植过程相比，酿造过程需要的劳动力少很多。但也有少数特殊情况，比如波特酒的踩皮等过程。

Mechanization: 除了品尝和检查每个桶的情况等，机械化在酿造过程中已被大量引入；而葡萄园里的工作则更加依赖人力。在酿造 Port 时，机械化的引入节省了人力劳动，值得关注和提及。

Extraction: 指的就是在发酵的各个过程中，从葡萄的固体物质中提取酚类 phenolics 物质。过量提取或者提取不足都是问题。

Colour: 注意各种加强酒的颜色和深浅及其原因

Tannins: 关注不同酿造和熟成方式对单宁的影响。

Maceration: 浸渍。关注浸渍时间和强度以及与加强之间的关系。

Phenolics: 酚类物质。包括了色素、单宁和一些味道。果肉有酸和糖，果皮有色素和单宁，对这些酚类物质的提取需求决定了是否浸皮，时间长短和强度等等。

Cap: 红酒发酵时表面的漂浮物，对其的管理可以控制氧气与酒的接触，酚类物质的提取等等。

Skin contact: 与 Maceration 相似。

Fortification: 几个点：目标度数，加强时机与甜度，原材料，蒸馏方式（连续蒸馏）。

Grape spirit: 做葡萄加强酒只能用 grape spirit。

Residual sugar: 指的是在最终酒中残留的糖分——不管是未发酵的糖分或者是无法被酵母发酵的糖分。高残留糖的酒要不来自于极为成熟的葡萄，要不来自于一些特殊情况——贵腐、冷冻、挂枝晒干等。

Viscosity: 粘度。酒精和糖分都会增加 Viscosity，也就是酒体，也能体现在酒泪上。

Cask ageing: 往往指的是酒发酵完后存在大型的旧木桶中去熟成，但不增加橡木桶香气。

Evaporation: 种植过程中的蒸发（土壤、树叶、果实）是一部分，另一部分是熟成过程中的蒸发。尤其是在 Barrel Maturation 过程中，水分蒸发，酒精和味道浓缩；高湿度的环境能减缓这个过程。正因为如此，Jerez 地面要洒水以减缓蒸发，防止酒精升高杀死 flor。

Bottle ageing: 具备瓶中陈年能力的酒（Vintage Port 等），往往因为其浓缩度高，有丰富的酸度、单宁和味道等；而有些加强酒以桶中熟成为主，澄清过滤装瓶之后便失去了继续陈年的意义，应该尽快饮用。这些都是制作过程的方式不同，导致了其陈年能力和意义的不同。

Oxidation: 大部分情况下是就坏了的表现，但是某些加强酒故意让酒氧化，比如 Oloroso Sherry, Tawny Port 和 Madeira 等等。

Oxygen: 氧气的作用和味道以及不同条件和环境下氧气所能扮演的角色。

Maderization: 在高酒精度下，配合氧气+热量，产生 rancio 的味道。