



**最新消息:** 17:12 [女子举重69公斤级 刘春红摘金破世界纪录](#) 17:12 [男均以2比5败给韩国 中国遭遇二连败](#) 17:12 [中国男排](#)  
 - 饮食 -

**Champagne 剖析香槟身世!** 2008/08/09 14:15:22  
 本报特约: [刘光耀](#)和[刘金龙](#)



在James Bond (占邦) 主演的《Goldeneye》电影里头, 占士邦 (007) 和他的敌人在风景优美的一道山路上奔驰, 占士邦身边坐着一位由M派去监视他的美人, 由于这位美人不喜欢以身犯险, 要求占士邦马上将他那部Aston Martin停下来。

而占士邦为讨美人欢心, 打开了车内冷冻机关, 一支1988年的Bollinger Grand Annee Champagne立即出现。

这也意味着香槟其实不只代表浪漫, 也代表了探险和刺激。

每逢新年除夕, 全世界无数人喜欢以香槟或者气泡酒来庆祝。

真正的香槟 (Champagne) 是来之法国一个名叫Champagne的区域, 就好像布根地 (Burgundy) 葡萄酒一定要来自法国布根地 (Burgundy) 的道理一样。至于其他气泡酒, 就算是来自法国但不是产于Champagne区的, 都不可以称之为香槟 (Champagne), 只能称是气泡酒。这主要是, 把“酒”严关的法国, 酒的名字是根据地方名而不是根据葡萄品种来起名。

Champagne, 、Burgundy、Chablis等等都是地方名。这是一项非常重要的环节, 因为各种化学因素, 让这些土壤只适合种植某品种的葡萄, 酿制出独一无二的葡萄酒。因此虽然香槟经常成为被模仿的对象, 但是它的味道仍然是独一无二的。

这种对品质近似苛严的把关, 与Argentinean牛肉, Prince Wdward Island mussels, Florida的香橙, 或者Italian San Marzano番茄道理一样, 味道都是世上独一无二的。

所以, 香槟不只是一种代表法国的产品, 它也是一种令我们的舌尖头留下印象深刻的美酒。再深入一点了解, 香槟也是一种酿酒方法, 称为“Methode Champenoise”, 至目前为止, 这种特殊方法只能用在酿制香槟的身上。

年份代表意义

葡萄酒是根据某个年份的葡萄来酿制。如果一瓶香槟标明年份, 那么它就是一瓶有年份的香槟, 也代表这瓶香槟只是采用那年的葡萄或至少80%以上采用那年的葡萄所酿制而成。

平均来说, 香槟酒庄通常都会采用不同年份的葡萄来酿制。高素质的香槟的最佳时刻是在它的第8年至第15年之间。没有年份的香槟品质也会在它的第4至第5年内逐渐进步。

香槟的品质可以根据价钱辨别, 因为只有小部份的葡萄园会生产高品质的葡萄, 相对地它所生产出来的香槟也较昂贵。好的生产商往往都很依赖这一片葡萄园, 从好的香槟酒庄生产出来的香槟价钱约在180令吉300令吉, 然而年份香槟将会比没有年份的香槟的价钱高出两至三倍。

香槟的味道有从清淡至浓郁，我们认为比较清淡的有Taitinger、Perrier-Jouet、味道位于清淡和浓郁之间的有Mumm、Moet & Chandon，还有味道浓郁的有Veuve Clicquot、Krug、Louis Roederer和占士邦的Bollinger。

虽然，人们经常将香槟与庆典联想一起，香槟其实也是一种容易与美食配搭的酒，最经典的配搭是香槟配鱼子酱和生蚝。香槟与贝壳类海产、寿师、点心、鹅肝、芝士和鸡肉都可以成为完美的配搭，它甚至可以配搭许多东方美食。

### 酿制技术源自英国

Champagne距离法国巴黎（Paris）南部90英里的市镇，这里主要培植的葡萄品种包括红葡萄Pinot Meunier和Pinot Noir，以孩子著名的白葡萄Chardonnay。

此处偏寒的气候可以拖延葡萄熟透，让葡萄产生更高的酸性，这对香槟而言是最佳的组合。酿制香槟可以只采用红葡萄Blanc De Noirs或白葡萄Blanc De Blancs，又或者两者相加。

与玫瑰酒（Rose）比起来，就算是用红葡萄酿制成，香槟的颜色还是属于白酒颜色。葡萄酒的色泽来自果皮，香槟的颜色为何依然清晰？因为整个发酵过程里果皮只是短暂浸泡。而玫瑰香槟（Rose Champagne）的颜色来自酿制最后的酿造过程里加入红葡萄或者让果皮浸泡的时间较长。

17世纪，地窖管理专家Dom Perignon在阴差阳错之下创造了香槟，虽然最原始的混合技术是将来自不同地区的酒混合起达到更佳口感，据知这种技术起源自16世纪的英国。

### 酿制过程特别步骤

以下是有关于The Methode Champenoise的讲解：先把葡萄压碎，放在钢桶里发酵，再透过一个过滤器过滤液体，然后来到制造香槟最特别的步骤，那就是混合。

虽然一些香槟是用来自同一个葡萄园的葡萄酿制，但是大部分香槟皆混合了来自几个不同葡萄园的葡萄。

糖和酵母的发酵在第二阶段，如果要酿制更好的香槟可在装瓶后存放两年或以上。瓶子会被收藏在特制的架子里，再从瓶颈中抽走残余的酵母和渣滓，过一段日子以后，沉淀物将会被冻结。

这时候，解开瓶塞就可以把瓶里的压力解放出来并取走里头的沉淀物，然后再加入糖份和封上瓶塞，大功告成的香槟酒就能推出市场了。糖的份量能决定香槟的甜度或干度，从最干至甜的顺序排列，市场名称是Brut、Extra Dry、Sec、Demi-sec和Doux。

新闻搜寻:  输入关键字  [新闻存库](#)

[繁体](#) [列印文章](#) [送给朋友](#)

[首页](#) [向上](#)

南洋商报 | 中国报 | 生活出版社 | 少年月刊 | 大家健康 | 吃风 | 南洋线上 | 南洋金卡  
中国报醒目卡 | 南洋基金 | 翡翠轩 | 策略伙伴

hosted by  


南洋报业控股集团版权所有©2007. All rights reserved by Nanyang Press Holdings Berhad | 法律声明  
如有任何意见和建议，请惠赐eMail: [info@nanyang.com](mailto:info@nanyang.com) 或客户服务咨询热线:603 - 78726888 传真:603 - 78726800/900 Nanyang Siang Pau 南洋商报  
地址: 1st Floor, No.1, Jalan SS 7/2, 47301 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia. | [位置图](#)  
\*\*\*\*\* 建议使用 IE 4.0 以上版本浏览本站，最佳荧幕显示 800x600 \*\*\*\*\*