世界冰酒之国加拿大

作为加拿大的瑰宝，冰酒源自葡萄树上自然霜冻后的葡萄，香味浓郁、甘甜醇美。安大略省夏季炎热有益于葡萄成熟，冬季寒冷适中，为冰酒生产创造了得天独厚的自然条件，每年都有着稳定的冰酒产量；自1984年首次生产商用冰酒开始，每年持续对外出产。面市以来，安大略冰酒以其独具特色的醇美味道，很快开始受到全球红酒爱好者的关注。

20世纪 90年代初，加拿大已以其品质如一的冰酒享誉全球，在全球葡萄酒舞台上奠定了自己的地位。加拿大冰酒中浓缩了葡萄的糖分、酸度和果酱提取物，形成了自身复杂浓郁的甘美口味，在全球国际酒类评比中，屡次斩获最高殊荣。

今天，安大略省和不列颠哥伦比亚省已被公认为全球某些顶级冰酒佳酿的产地。

安大略冰酒
有着独具特色的
醇香口味。

Canada

Wine Country Ontario™

VQA

VQA WINES OF ONTARIO

欲知详情，请发送电子邮件至： info@winecountryontario.ca
www.winecountryontario.ca

“安大略是全球首屈一指的冰酒产地，同时也是世界上最稳定的冰酒产区。毕竟，这里得天独厚的气候条件，让我们的葡萄酒生产商每年都可以酿造出这份冬日馈赠。无论原料取自威代尔 (Vidal)、雷司令 (Riesling)、品丽珠 (Cabernet Franc) 还是其他葡萄品种，安大略冰酒都有着独具特色的醇香口味，可为红酒新老藏家的窖藏增色添彩。

– Tony Aspler

Chinese – V1 Published 2015 ©Wine Council of Ontario

Canada

加拿大冰酒

简要概况

- 最常见的葡萄类别：威代尔、雷司令和品丽珠。量产相对少一些的包括琼瑶浆(Gewürztraminer)、霞多丽(Chardonnay）和赤霞珠(Cabernet Sauvignon）。
- 冰酒葡萄的出汁率远低于餐用葡萄酒。一般来说，10粒冰酒葡萄方能生产1 毫升冰酒，而每酿制1毫升餐用葡萄酒只需一粒半葡萄。
- 加拿大的各葡萄酒产区均生产冰酒，其中尤以安大略省为最，对于这种醇美精粹的加拿大产品，安省占到了90% 以上，年均产能达到850,000升。
- 加拿大冰酒的主要市场：加拿大、亚洲、美国和英国。

冰酒酿造工艺

冰酒生产始于秋季，其间会在葡萄树上罩上保护网，以防止鸟类吞食葡萄。之后葡萄原封不动留在葡萄树上，直至温度保持在-8° C或更低温度下（通常在12月到2月间）。在生长期结束和采摘期之间的时段，葡萄会脱水，同时内部汁液浓缩，从而形成丰富特色的冰酒葡萄。

葡萄种植者和酒庄会密切观察天气情况，静候-10° C 到-12° C 这一最佳的采摘温度范围。以该温度范围的葡萄为原料，可酿制35度到39白利糖度（糖度测量单位）范围的甘甜葡萄汁 。通常，葡萄采摘连带压榨至少要六小时，而且一般会在夜间进行。许多酒庄都采用手工采摘方式，但也有酒庄采用机械采摘。

采摘后的葡萄将通过小型液压压榨机进行压榨。因为是冰冻后的葡萄，所以大部分物质是水，压榨中会以冰的形式留下，最终提取的只是少量的浓缩葡萄汁。冰酒葡萄的出汁量远低于餐用葡萄酒，采摘葡萄的预计出汁量只有后者的15%。冰酒葡萄汁非常甜，难以发酵。受高糖环境的阻碍，酵母发酵早早完成，使最终酿制的冰酒中，酒精含量相对较低，而糖分相对极高。

监管

加拿大酒商质量联盟 (VQA) 是一种规范产区或葡萄酒原产地名称系统，参照了欧洲大葡萄酒产区60多年历史的生产标准 。

在加拿大，冰酒生产受VQA法案和条例的监管。从葡萄园到最后装瓶，所有环节均在VQA检察员严格的标准监督下。具体规定涵盖葡萄类别、采摘程序、酿制以及出产前检测。在未经VQA认证下，任何葡萄酒都不得在标签上带有 “Icewine” 字样。

特色和风格

- 取决于葡萄品种、预计香气馥郁度、以及所伴有的成熟热带水果、桃子、蜂蜜、 柑橘类水果、甜瓜和草莓的香味
- 甜中饱含酸味，两者恰到好处
- 可用作香槟酒和鸡尾酒的“调酒剂”
- 适合搭配甜点，另外也很适合搭配辛香可口的食物
- 与口味浓郁的鹅肝酱、陈年蓝纹干酪及黑巧克力等食物堪称绝配

饮用提示

- 饮用前将冰酒冷却在冰桶中15分钟；或直接冷藏两小时
- 饮用冰酒要选择传统的白色葡萄酒杯，以充分享受浓郁的酒香
- 每个人最好一次喝1.5盎司
- 开瓶后，如果在冰箱中密封冷藏，可存放几周