

理想佐餐饮料——葡萄酒

陈志庆

(北京通州区北苑杨花路 22 号院二楼 422, 北京 101101)

摘 要: 葡萄酒是国际上生产量仅次于啤酒的第二大饮料酒, 其发展已有 2000 多年。我国近代葡萄酒的生产始于 1892 年。发展葡萄酒, 适量饮用葡萄酒既有利于健康, 又能充分利用自然资源, 减少酿酒粮食的消耗。葡萄酒是一种低度酒, 含有氨基酸、维生素、蛋白质、有机酸、矿物质、微量元素及白藜芦醇等多种有益成分, 具有较好的保健和美容功能, 是理想的佐餐饮料。(孙悟)

关键词: 葡萄酒; 发展; 保健; 饮料

中图分类号: TS262.6; TS261.4; TS971 文献标识码: D 文章编号: 1001- 9286(2007) 12- 0118- 02

Ideal Drink for Meal- - Grape Wine

CHEN Zhi-qing

(Yanhua Road No.22 Unit 422, Tongzhou District, Beijing 101101, China)

Abstract: The production output of grape wine is next only to beer in the world and grape wine has more than 2,000 years history. Grape wine production in China began in 1892. The development of grape wine could make full use of natural resources and reduce the consumption of grains and adequate drinking of grape wine is of great advantage to people's health. Grape wine is low-alcohol drink and it contains rich amino acids, vitamins, proteins, organic acids, mineral substances and trace elements etc., which have healthcare functions and face-beautifying functions. Accordingly, grape wine is an ideal drink for meal.(Tran. by YUE Yang)

Key words: grape wine; development; healthcare; beverage

葡萄酒从 2000 年以前发展到今天已形成一个完整的体系, 在国际贸易中占有越来越重要的地位, 全世界的葡萄栽培 1000 多万公顷, 葡萄酒生产平均每年达 3000 多万 kL。葡萄酒是国际上生产量仅次于啤酒的第二大饮料酒。

1 我国葡萄酒的发展

我国从汉武帝时代就有葡萄酒生产。我国葡萄栽培主要由西域引进, 西域即今新疆, 是葡萄的摇篮。但直到唐朝时期, 我国的葡萄酒生产才有较大的发展, 在古代只有皇宫贵族能享用葡萄酒, 于黎民百姓是不相干的。在近代葡萄酒称洋酒, 对于多数中国人来说能饮者不多, 只是一些豪门商贾或与洋人交往中才能品尝的洋酒。

我国近代葡萄酒的生产起始于 1892 年张弼士先生在山东烟台创立张裕葡萄酒公司, 同时引进法国葡萄品种兴建葡萄园, 1915 年为庆祝巴拿马运河开通, 在美国旧金山举办巴拿马太平洋万国博览会, 在会上, 张裕的白兰地、红葡萄酒获得金牌奖章, 产品销往上海、

南洋一带。

1910 年, 法国天主教会在北京阜城外马尾沟建立了上义葡萄酒厂, 该厂为天主教会做弥撒用酒, 销往全国各大教堂。同时引进种植法国福勒多、沙斯拉、法国兰等葡萄品种。种植于京北黑山沪的前山后山, 产品 20 余种销往全国的外国租界的各使馆、饭店, 供外国人饮用, 解放后, 国家投资搬迁改为北京葡萄酒厂, 现位于北京西田村。

1939 年, 杨虎成将军的秘书长耿寿波在北京新街口北创建大喜葡萄酿酒公司, 修建地窖, 购建木桶、水泥池等。天津建分厂时产品 10 余种, 解放后合并华北酿酒试验厂后改为北京酿酒厂。以上 3 个厂是我国历史上规模较大、机械设备较全、产品较多的厂, 都建起了地下贮酒窖, 这 3 个厂基本上代表了我国的葡萄酒工业, 其余一些酒厂均是手工作坊。规模小不成其为民族工业的体系, 还有的厂制造假冒产品, 由于那时的外国人买酒时认为有沉淀物的才是葡萄酒, 否则不买。烟台张裕公司张弼士先生、北京大喜葡萄酿酒公司耿寿波先生则是我

收稿日期: 2007- 06- 04

国发展葡萄酒业的先驱。

新中国成立后,葡萄酒获得新生,受到党和政府的重视。第一个五年计划期间,1953年3月25日在制定全国税法会议上税务总局局长李玉昂就提出“限制高度酒,提倡低度酒,压缩粮食酒,发展葡萄酒”。已规定了葡萄酒享受免税待遇,目的是在政策上给予优惠,以促进葡萄酒的发展。同时根据方针政策,制定了各种酒的税率,白酒60%、啤酒40%、黄酒40%。第二个五年计划即1957年5月26日修改税法时,葡萄酒的税率才改为10%。笔者参加了这两次制定税法的会议,葡萄酒在第一个五年计划期间,历经解放初期的恢复,各地充分发挥各地域的优势,利用自然资源和农业部门积极配合种植酿酒葡萄,在全国各地新建和扩建大批葡萄酒厂,葡萄酒工业得以迅速蓬勃发展。葡萄酒的发展分为3个阶段,第一个阶段,即在建国初1949年,葡萄酒从200t的基础上发展到1965年达1.15万t,全国葡萄酒厂60多家。第二阶段,即1965~1980年达7.8万t。第三阶段,即1980~1990年全国葡萄酒有150多个葡萄酒厂产量由1949年200t发展为30万t,增长了1350倍。1990年后,在后3个五年计划时期,时升时降,始终不稳,为何出现此等状况呢?笔者认为:

一是我国没有饮葡萄酒的习惯,不能形成消费市场,葡萄酒的发展,取决于葡萄酒的消费量,消费量取决于消费者的消费习惯,这是影响葡萄酒发展的主要因素之一。如主要生产葡萄酒的欧共体国家人均消费葡萄酒100余kL,而我国才0.2L,相比之下过于悬殊,此种状况对我国的葡萄酒发展是不利的。人们对饮酒习惯从理论上讲,各种类型的饮料酒味道基本可归属于4类:苦、辣、酸、甜。苦味:啤酒、白兰地为代表;辣味:以白酒为代表;酸味:以葡萄酒为代表。饮酒爱好者基本上都饮用苦、辣、酸味的酒,不喜欢甜味的酒。我们必须考虑到饮酒爱好者的特性。常饮酒者,受苦、辣、酸酒的刺激,即上了酒瘾,饮酒量必然增大,无酒瘾者适合饮甜酒。饮酒量不会多。

二是无可否认,国产葡萄酒价格昂贵,税率大、成本高,这也是影响葡萄酒发展的根源之一。一个国家越发展,人民生活水平越高,酒的消耗量就越大,但我国的葡萄酒不适应目前的生活水平。

发展葡萄酒,提倡适当饮用葡萄酒,既有利于人民的健康,又能充分利用自然资源,减少酿酒粮食的消耗,这是关系到国际民生、具有战略意义的大事。

2 葡萄酒的保健功效

众所周知,葡萄酒是一种低度酒,是益脑健身的饮料酒,含有氨基酸、维生素、苹果酸等有益成分,在所有的酒类中,只有葡萄酒在胃肠中呈碱性反应,有利于调剂食物构成的酸碱比,故有纳胃助消化、促进新陈代谢

和提高心脑血管生理功能的效用。

葡萄酒的成分全部来自于葡萄,现已知约600余种,其中有糖类、蛋白质、果胶、有机酸、各种醇类、矿物质及多种维生素等。乙醇在正常人体血液中平均含量为0.003%,致死限量0.7%左右。但是,饮用多少对人体无害而有益呢?肝脏消解酒精的能力是以1kg体重1h处理0.1245mL来计算的。体重70kg的人1h能处理8.75mL酒精,即相当于能处理60mL葡萄酒、200mL啤酒、20mL威士忌。

现在综合对酒的处理能力,用免疫学调查得出以下结论:健康的、安全的饮纯酒量每日50mL以内,有害量是每日100mL,危险量是每日150mL以上。如按正常人体重和酒度来计算50kg体重的人饮用12%vol葡萄酒每次可饮250~334mL;饮16%vol葡萄酒每次可饮190~250mL。60kg体重者饮12%vol葡萄酒每次可饮300~400mL,饮16%vol葡萄酒每次222~300mL。因此,饮用量应适宜,才有利于身体健康。

近些年来,研究发现在葡萄酒中还存在白藜芦醇(CSVII2C10),它是一种抗氧化物质,对人体健康具有较多的积极作用,不仅可以降血脂、抗血栓、预防动脉硬化和冠心病,还有明显的预防抑制癌症作用。还可以保持脑细胞免受老年痴呆症病的侵害,现已知含有白藜芦醇的70多种植物中葡萄皮中的含量最高,排列在所有植物之首。

葡萄酒中含有与人体密切相关的有机酸,含酒石酸2~7g/L、苹果酸0.5~0.8g/L、琥珀酸0.2~9g/L、柠檬酸0~0.75g/L,葡萄酒中还含有几十种氨基酸,其中脯氨酸与色氨酸约占氨基酸的70%,其次是赖氨酸、谷氨酸和丝氨酸,再次是丙氨酸、天冬氨酸等。

葡萄酒的营养成分及风味与所用的原料葡萄生长的土壤有直接关系,可以直接影响到酒的品味及营养价值。葡萄酒的酸度接近人体胃的酸度pH2.5,这种酸度是葡萄酒本身所具有的天然酸性的物质,不是醋酸,而是葡萄发酵产生的挥发酸,相当于蛋白质得到消化的适宜条件。葡萄酒是配以蛋白质一道进食的最优良佐餐饮料。因此,适量饮用葡萄酒对于体质虚弱的病人具有良好的医疗作用。在合理饮用范围内,葡萄酒能直接提高肌肉的紧缩度,给人以舒适愉快的感觉。

葡萄酒中还有矿物质,矿物质中包括常量元素和微量元素。因此,矿物质在人体中起着良好的作用。人体在发育成长、维持正常生理活动中自然需要蛋白质、淀粉、脂肪以及各种维生素,但若缺少了矿物质就会产生各种疾病和有损身体健康。例如铁是维持机体特殊生理功能的某些功能物质的重要成分,是这些功能物质分子结构中必不可少的物质,体内缺铁可引起大脑供氧不足。人体对铁的摄入量,成年人男子每日需铁10mg,成年女

(下转第121页)

规分析相结合的方法。人的嗅觉是非常敏感的,据测定乙硫醇的浓度在千万分之一以下时人就能觉察到,但现代化的检测设备却无能为力。一个高水平的品酒员轻轻一闻也就在 2、3 s 就能判断出一个酒样 80 % 的香味情况。更何况有好多种香味物质仅有香而不呈味,靠色谱是检测不出来的。尝评在整个勾调过程中是十分重要的,一个优秀的调酒师首先应该是一位合格的品酒员。面对一个有缺陷的基础酒,如果找不准缺点,正像医生诊断不出病情,怎么可能会出现药到病除、立竿见影的奇效呢?这就要求我们勾调人员要苦练品尝功,首先成为一名合格的品酒员。另外就白酒国家标准来说,无论新颁布实施的还是以前使用的,应该说都是以感官标准为主,理化及卫生指标方面的要求对于大企业来说是很容易做到的,要想在质量上赢得消费者占领市场,关键是口感。我们要在保持自己产品特色的同时尽可能地满足不同地域、不同阶层消费者的需求。比方说南方人一般比较喜欢淡爽味,组合时就采用己酯> 乙酯> 乳酯的方式;北方人偏重浓厚一点的,组合时就采用己酯> 乳酯> 乙酯的传统规律。

第三,记录很重要,千万不能忽视。每次小样勾调或正式勾调都要有完整的原始记录,并要求认真,以便查找可供研究分析数据。经过长期实践可积累经验,从中

寻找规律以提高自己的勾调技术水平。俗话说“好记性不如烂笔头”是很有道理的。我就有一次这样的深刻教训,有一批酒经多次调配效果仍不理想,一直搞了几个月未能包装出厂,这中间做了几十次小样勾调,可能是失败的次数太多吧,后来居然就不记录了。认为自己轻车熟路,调味酒的品种、数量及添加顺序都能牢记在心。可经几天的存放后,有一个样品经大家反复品尝认为同刚调配好时口感大不相同,已经完全符合出厂质量标准。后来凭印象大致勾调结果费了好几天功夫才有小样效果。

第四,调味过程中要时刻注意味觉转变现象。四川大学已故教授陈益钊多年前就提出这个观点,如今已为不少白酒勾调人员所重视,全国著名白酒专家曾祖训老先生亦赞同此观点。复合酸对白酒的调味非常有效果,不同的基酒组合应有不同的比例和用量。作为白酒的协调成分,酸类和醛类对调味效果的大小有直接关系,前者协调味、后者协调香。在滴加富含这两类物质的调味酒时要小心谨慎、仔细品尝注意味觉转变现象,找出最佳用量,使白酒的香与味真正协调。

总之,白酒的勾调是一项严而又细的工作,只有精雕细刻才能更加完美,让消费者饮用起来感觉到是一种美的享受。●

(上接第 119 页)

子需铁 15 mg,此外,人体缺铁便会产生缺铁性贫血。最近医学研究发现,人体缺铁会影响听力,能引发耳蜗血管萎缩和听毛血管损伤,最后可导致耳聋。

葡萄酒中还含多种维生素,维生素能保证人的机体正常发育,维持体内的各种生理活动,提高机体抵抗力,人体除了摄取糖类、蛋白质、矿物质等成分外,还需要摄取各类维生素。这也是人体所需营养的重要组成部分,在合理饮用范围内,能直接对周围神经系统产生作用,从而提高肌肉的紧缩度及舒适愉快的感觉。由于葡萄酒含有多种维生素,所以对维持和调节人体的生理机能起到良好的作用。

葡萄酒中的硫氨素 B₁ 含量的 0.008 ~ 0.08 g,可预防脚气病,促进新陈代谢,在机体代谢过程中起着重要作用。这种维生素对治疗脚气病是特效的。人体内缺少这种维生素就会产脚气病,还会影响到有上腺的膨胀和甲状腺的萎病。维生素 C 含量为 12 ~ 15 mg。维生素 C 可增加机体免疫力,促进伤口愈合,防止坏血病。人体缺乏维生素 C 时主要表现的病症为坏血病,这是一种以多处出血为特征的疾病。患者主要表现为:毛囊过度角化,并有毛囊周围出血,齿龈肿胀出血,牙齿松动,皮下瘀点微细出血,以致肌肉疼痛,严重时可能有结膜、视网膜或

大脑出血;鼻子、消化道、生殖道,泌尿道出现出血现象也是常见的。

在葡萄酒中发现的酯类,由于醇及酸的多样组合,因此酯的种类很多,仅脂肪族来说,低级醇与低级酸、高级酸相应就可组成 4 种酯类。由低级酸对应生成的酯中还有多羟基酸的酯类。如丁二酸、二乙酯、乙酸都是葡萄酒中呈味物质的来源。葡萄酒除含上述各成分外,还含有单宁和色素,至于单宁和色素的含量与葡萄酒的品种有关。白葡萄酒中单宁与色素少一些,100 mL 白葡萄酒含有单宁约 0.05 g,所以酒无苦味,而红葡萄酒 100 mL,含单宁 0.2 ~ 0.35 g,酒的苦涩味能促进食欲,1 mL 红葡萄酒含有色素 0.04 ~ 0.11 g。

据资料报道,红葡萄酒不但具有防止癌症和心脏病的效益,还有助于皮肤保养,平滑紧绷不生皱纹。据美容专家研究,聚碳酸有抗皱纹的功能,比含维生素 E 的面霜强 50 倍,比含维生素 C 的化妆品强 25 倍,现在法国和英国都已有红酒美容面霜上市。其中聚碳酸的成分是由葡萄籽提炼而来,由于具有抗氧化功能。可以防止皮肤松弛。伦敦大学国际氧化中心的专家伊斯文教授也确认聚碳酸的抗氧化功能。许多法国人都知道红酒可以用来美容。●