

好酒是种出来的

还记得《云中漫步》中人们在庄园庆祝丰收的场景吗?收割下的葡萄被投入到巨大的木盆里,青年男女跳进去随着欢快而跳跃的音乐跳动起来,用脚踏踏以酿出香醇的果酒,阳光下飞溅而起的汁液载满着生命的光明和美好。

手工酿制,缔造酒中之魂

即使这种传统古老的酿造方式怕是在各酒庄见到了,但天然、无污染、纯手工的理念一直被酿酒师所遵循着,其中,“纯手工”所要传达的更多表现为一种态度:果酒在酒农的眼中如同是自己的孩子,从果实生长到采摘,从酿造到出售的整个过程,无时无刻不被酒农所精心呵护着,这点点滴滴间的差异,正体现了酒农对于酒的热衷和迷恋,也成就了那独一无二

的口感与品质。

纯手工酿制不仅仅是传承了千百年的酿造工艺,更是象征着文化的延续,在酿造过程中灌注了酿酒师们浓浓的善意与心意,给每一滴滴酒都赋予了灵魂,让酒拥有自己的生命。这样的酒不再只是单纯的美酒,其独特的风味更像是一个精灵,轻舞跳跃在每个品尝者的舌尖,任清香流转。

何谓“手工酒”?

许多人认为果酒在酿造和陈酿的过程中每道工序都必须由手工完成才可以称为手工酒,其实不然,手工酒的定义并不是不使用机械,运输车,传送带,装瓶机等,而是强调从种植到酿造的过程中被工业化设备所取代的某些重要细节。

手工流程突出的是手工化种植、维护及人工采摘。手工种植蓝莓,手工采摘蓝莓,手工分拣,与工业蓝莓酒机械化相比,大大排除了不好的葡萄、梗、残叶;传统工艺还突出表现在

发酵,避免了出现如工业蓝莓酒在这些机械化环节中造成的过度氧化,使酒质发酸等问题。

总而言之,工业化生产的葡萄酒是工艺流程的产物,是被大量复制的标准化产品。而手工酿出来的酒,是一个手工艺人劳动的结晶,凝结了酿酒者的心血,也凸现了葡萄酒的档次和品质,保证了每一颗葡萄的品质和新鲜度,使酒质更出色。相对于现代工业酿造蓝莓酒每年多达十几万吨的产量,真正酒庄酒相对单位较小,甚至某些品种某些年份只有几百箱的产量,因此弥足珍贵。

绿之韵紫斐蓝莓酒

986颗蓝莓 100%纯蓝莓果浆



精心甄选986颗蓝莓,26秒内带来的极致享受

——绿之韵紫斐蓝莓酒

酿酒者的意义,在于为每一颗葡萄注入灵魂。葡萄酒的酿制过程非常繁复,每一个步骤的细微欠缺,都会使其逊色。紫斐蓝莓酒一直追求极致,坚持手工酿造。采摘、去皮去梗、发酵、榨汁、橡木桶贮藏……这些精益求精的酿酒者更像是在表演一种“蜕变”的艺术。贵乎稀有并不是一种非比寻常的饮品,更是一种难以言表的心灵体验。

今天,紫斐用精心甄选的986颗葡萄,以100%的纯蓝莓果浆,结合法国、加拿大果酒酿造技术,经过原料精选、浆果处理、低温发酵、控温贮存、过滤除菌、灌装等十几个工艺流程酿成了这诱人的芬香,每一滴都如此纯粹,值得你用心品味。在酒流过你的舌尖,酒香充斥着口腔的那26秒内,我们相信,绿之韵紫斐蓝莓酒将带给你不可遗忘的极致

享受。

像母亲保护自己的儿女一样,紫斐蓝莓庄园精心呵护自己的灵园不受一丝伤害,因为果酒是她心血的结晶,所以才会产生如此甘甜的蓝莓美酒。



好酒源于:

健康的原材料、优质的种植环境、科学的酿造工艺、丰富的营养价值。用种植的态度,精心呵护每一滴优雅。

——绿之韵紫斐蓝莓酒

秘密之三:“三分工艺”下的精雕细琢

“七分原料三分工艺”,好酒除了强调原料的好坏,还在于酿造的工艺。

手工合适采摘

在葡萄鲜果采摘时,机器采摘的速度比人工采摘快,但机器无法辨别蓝莓果实的好坏和生熟,常常还夹带着叶子和枝藤。另外机器采摘无法掌握轻重,蓝莓容易受挤压破裂并破坏葡萄鲜果上的果霜,加快葡萄腐烂速度。为了防止蓝莓在采摘途中果霜遭到损坏,紫斐选择了就地手工采摘,并在压榨前经过人工第二次筛选,在低温室内去除残粒、烂粒,不成熟蓝莓粒以及残余葡萄叶,确保每一颗葡萄鲜果的品质和新鲜度,使紫斐蓝莓酒酒质非凡脱俗。

等待破蕾前的绽放——蓝莓酒的储藏

经过发酵后的绿之韵紫斐蓝莓酒会放在橡木桶中进行储藏,时间约为12个月。橡木桶的空隙实现了桶内外空气的交流,适当的氧气的进入促进了桶内酒的成熟,让葡萄酒的口感变得更加柔和醇厚,颜色变得更加稳定诱人。与此同时,橡木桶独特的芬香也增添了葡萄酒香气的复杂度。