



京城“自酿一族”： 酿造一种个性生活

特约撰稿 闻心

每天,老北京王立民都会倒上一杯自酿的葡萄酒,呷一小口,眯着眼睛品味半天。从2003年至今,他“私人酒窖”内的珍藏已经积累到500多斤。王立民对酿酒技术的痴迷,使他在自酿圈逐渐成了“权威人士”,作为葡萄酒资讯网自酿葡萄酒天地的版主,他经常在网上发帖指导别人酿酒,还组织过3次品酒会切磋酒艺,是圈内公认的“自酿红酒第一人”。

在北京清河清缘里小区的一间半地下室里,王立民正忙活着,客厅一角被改造成酒窖,塑料袋、陶缸和酒瓶挤满了酒架。王立民说,他痴迷酿酒是受了成都亲友的影响。几年前,从成都探亲回来,他兴致勃勃跑遍北京的大小书店,买了许多酿造葡萄酒的专业书籍,再利用网络查找资料。这样忙了二三个月,终于酿出了第一杯红酒。“我是4年前开始自酿葡萄酒的,之后就再也不用买酒喝了。”

每到葡萄成熟季节,王立民就兴奋。每年9月,他都顶着烈日,自驾车跑几百里路,到河北省怀来采摘葡萄运回家,然后将葡萄挤烂,配上各种酿酒辅料,放进发酵桶里发酵,一个多月后过滤、沉淀,如此经过多道程序,才能酿出高质量的红酒,整个过程,一般要历时半年。王立民说,他酿酒完全是自娱自乐,“单是采摘葡萄的过程就十分有趣,可以亲近自然,酒酿出来更是让大家都挺惊奇的,有一种成就感。”

从最基本的工具发酵容器的选择开始,自酿葡萄酒的整个过程都充满了乐趣。葡萄的品种,发酵的容器,酿造的时间,酒精的度数,一切都由你来操控;如果想把你的自酿产品装瓶,可以根据自己的喜好购买葡萄酒瓶、软木塞,你甚至可以自己设计独特的酒标,印上喜欢的照片,也可签上“老王干红”之类的个性大名。王立民说,自酿的好处就是一切让自己满意。

网友小函在网上津津乐道着自酿生涯的“第一次”：“今天晚上我终于打开封了30天的超大的玻璃瓶,一阵葡萄酒的酒香扑面而来,小心翼翼地尝了一口,喜悦代替了忐忑不安的心情。我第一次自酿葡萄酒,成功啦!入口有点酸,而后有点涩,最后有点甜,这酒还有点劲儿,比市场上的葡萄酒更纯,更有回味。”在小函看来,自酿葡萄酒无疑是一次个性化的创作。

低门槛的“小资情调”



对于王立民和小函这样的葡萄酒发烧友来说,不满意市场上销售的成品葡萄酒的口感和性价比,是他们玩自酿的一个原因。更多的葡萄酒发烧友,玩自酿玩的是DIY过程中的小资情调。

从法国南部普罗旺斯留学回来的网站编辑陈冰,就迷上了自酿。在当地,原本对酒一点儿都不感冒的她被众人擦着参观了一个酿酒作坊,不看则已,一看就放不下了。“工艺就像订做衣服一样,全看顾客的需要。那感觉还真不一样。”陈冰

说,在欧洲,不少人以能亲手酿造出高品质的葡萄酒为荣。这不仅说明你是一个热爱生活的人,更能显示出一个人的品位和浪漫情调。就连Vens石油公司总裁、“空客”的老板甚至法国前总统希拉克都是这方面的高手呢。闲暇之余,据说一些酿造高手的作品,竟和大名鼎鼎的“波尔多”酒不分上下!

不过,最让陈冰感兴趣的还是葡萄酒神奇的美容功效。“想知道法国女人苗条和美丽的秘诀吗?不是靠高档化妆品,也不用到韩国做美容手术。她

晶莹剔透、醇香甘美,被称作“餐桌上的绅士”的葡萄酒,自己在家就能做出来吗?回答是肯定的。

近来,自酿葡萄酒在京城悄然刮起一股风。有这么一群人,他们的休闲生活已经离不开葡萄酒了。可他们并不买酒喝,而是自个儿动手“生产”红酒。

们平时只喝点葡萄酒!”

每一个法国成年人说起“葡萄酒经”都有各自的一套:酒的产地和特色、加工程序、橡木桶的年份……甚至连酿酒人本身的性格,他们都能从这一杯酒液中找出答案。

回到北京的第三天,陈冰就大刀阔斧地开工了,现在她已经是位有着两年“酿龄”的高手。不光在老公那里赢得了“酒娘”的尊称,身边的朋友也时不时能享享口福,而陈冰自己更得意了:“请家人朋友喝自己酿的酒,感觉就是酷啊。不得不承认,葡萄酒文化已经开始走进中国人的日常生活。酒是有生命力的,这一秒是一种感觉,下一秒又会有微妙的变幻。”

在陈冰看来,品酒很讲究情调,不同的场合,不同的温度,不同的心情,不同的伙伴,不同的饭菜,都要斟酌细节。红酒之所以迷倒那么多的都市白领,其实它品的是一种情调,一种文化。高脚杯、红玫瑰,聆听着古典的小提琴曲比如小夜曲,轻轻呷一口红酒,似乎时间也跟着放慢,而心绪会舒展开来。

今天,小资情调似乎还有点儿奢侈的嫌疑。而自酿葡萄酒,可以称作是“低门槛的小资”吧。

京郊一些葡萄园打出的宣传语是:您只要和亲密爱人动动手指,即可品尝到最纯正的葡萄酒。

每到周末和节假日,人们就会三五成群来到这里,一起自采自酿葡萄酒打发时光。有的是年轻情侣,有的是拖儿带女全家上阵,好不热闹。当亲眼看着新鲜的葡萄变成玫瑰红的透明液体,且散发着醉人的醇香时,这些“都市鸵鸟”疲惫的身心便得到了放松。

更让人心动的是,操作过程中还有人专门摄影,处理好的个人相片成为酒瓶标签,同时,标签上的纪念性文字,也属于DIY的部分,标签上还会注明酿制的日期。最后是包装,可以用普通酒瓶,也可以用中高档酒瓶或橡木桶。如此,两个月或半年之后,就可以美美地享用一瓶完全手工自酿的葡萄酒了。不少打算谈婚论嫁的年轻人还就冲着这自酿葡萄酒去了果园,一边干活,一边憧憬着在婚礼上用自己酿制的“婚宴专用酒”招待亲朋好友。

葡萄园火了,可绝大多数自酿者还只能自娱自乐。“我在小区贴过广告,请邻居来参观我酿酒,也到居委会表示可以义务教居民酿酒,但都没有人来。”说到这里,王立民有些惋惜,尽管网上讨教的人络绎不绝,他在自酿圈里的江湖地位也坚不可摧。他说:“送朋友让他们尝,可是很少有人来买,我的酒比市场上的中档葡萄酒口感好多了。”

到目前为止,王立民收到最大的货单是在北京回龙观小区为业主普及葡萄酒知识那次活动上订出的6瓶红酒。因为没有经营许可证,自诩为京城自酿酒综合实力第一的王立民只是把酿酒当成爱好,尽管在心里,自酿红酒早已经成了他的事业。

看着酒窖里束之高阁的500多斤红酒,王立民有些无奈地说:“太多钱投资不起,酿几百斤玩玩还行。”也许,说到底自酿,玩的还是衣食无忧的浪漫,注定成不了一种可以养家糊口的职业。在王立民的酒瓶商标上,写着他自己的名字,他甚至向笔者推销起了自己的珍藏:“如果有朋友想要,也可以把他祝福的话和名字,做成商标贴到酒瓶上。”



本版插图 戴佳嘉

“酿友”们共享浸泡时光

“用自己的手酿制自己喝的好酒,我们每个人都会把各自的经验无私地传授给其他人,不断地学习、交流、实践,过几年我们都会是酿葡萄酒师傅。”去年6月,王立民发起了北京自酿葡萄酒俱乐部并出任会长,在俱乐部宣言中,他这样写道。他们计划每年8月初组织采摘葡萄,9月初组织第一次酿酒活动,如今铁杆成员已经发展到了四十多人。

他们定期举办红酒知识培训、私人品酒会及相互切磋酿酒技巧等,还组织“发烧友”们到北

京周边参观一些有名的葡萄园。如今只要Google一下“自酿葡萄酒”,网上立刻就会有数不清的“攻略”“秘笈”扑面而来,图文并茂的个性化自酿过程,一招一式清清楚楚写得极有耐心,就差手把手地教你了。可见,自酿葡萄酒确实是一件需要和大家分享的美事。

新婚不久的小彭常和妻子一起酿葡萄酒,看着那玫瑰红色的酒液一天天慢慢地发酵,开始蒸发出幽幽的香味,趴在瓶子旁边观察,时不时用筷子搅一搅,成了小两口每天必做的功课,在迫切

的期待中,两人享受着一段浪漫的浸泡时光。

“心动不如行动,我也酿酒了,和大家分享一下”,“第一次制作葡萄酒,怎么7天了还没有发啊?大家来帮我看看图片”,“葡萄酒刚刚上市我就兴冲冲地购回50斤想酿自己的第一桶红酒,没想到发酵不到两天长了好多白色的杂菌,可怜我50斤上等葡萄酒啊”……

每天,都有一批“酿友”聚集网络,有展示成果的,有紧急求救的,七嘴八舌,热闹非常。

尽管自酿过程中有因发酵容

器过于密封而引发爆炸的,也有由于卫生方面有闪失,品尝了自酿的葡萄酒拉肚子的,可这一“简单快乐”的新鲜事物,还是在民间快速传播开来。

仅在葡萄酒资讯网去年开设的“自酿葡萄酒天地”,至今已聚集着天南地北的数千自酿体验者,其中有科技人员、教师,有退休老人、家庭妇女、在校大学生。他们由好奇、查看、询问,到买葡萄小试、惊讶、兴奋,参与者的方法五花八门,却一样都慢慢体会着与葡萄酒“亲密接触”的快乐。