

辽宁张裕黄金冰谷冰酒酒庄

——冬天里的冰酒童话

每年9月中旬，是北半球葡萄园进入采收的季节。而中国辽宁张裕黄金冰谷冰酒酒庄葡萄园里的葡萄还要挂在枝头两三个月，等待霜冻的到来。冰天雪地时的葡萄园，寒风吹过，薄雪轻轻抖落，葡萄架上随风而动的一串串冰葡萄如同五线谱上的音符，摇曳中轻轻奏着美妙的旋律，仿佛在诉说冬天的童话故事。

世界最大的冰酒酒庄——张裕黄金冰谷冰酒酒庄就坐落在中国的“枫叶之乡”辽宁省本溪市桓仁县。假如是秋天来这里，道路两旁层林尽染的红枫叶，会使人想起唐朝大诗人杜牧“停车坐爱枫林晚，霜叶红于二月花”的诗意。

酒庄就位于美丽的桓龙湖畔，桓龙湖荡漾于群山之中，湖畔上种植着5000亩酿造冰酒的威代尔葡萄，葡萄园依山傍水，缓坡向阳，一望无际。这里是全球最大的单体冰葡萄种植园，年产冰酒可达1000吨。

来自“冰酒之都”加拿大的亚伯特·米兰先生担任酒庄的首席酿酒师。米兰先生说，“黄金冰谷”处于北纬41度，海拔380米，形成了冬季寒冷但不干燥的独特湖区小气候，使葡萄果实表面产生贵腐菌，从而形成浓郁、独特的香气，而且每个冬季都能达到零下8℃的低温。这里拥有能够满足冰酒生产的苛刻地理气候条件，是冰葡萄生长的理想产区。

在这里，我们可以体验到采摘冰葡萄、压榨冰葡萄、收获冰酒的

难忘经历。在一个零下 8℃ 的凌晨，我们穿上厚衣，**戴上头灯或提上马灯**，裹得严严实实地开始了冰葡萄采摘。此时的“威代尔”冰葡萄早已由夏天的绿色变成了褐色，葡萄颗粒已被风干浓缩，这时冰葡萄的糖度和风味最佳。

随后，我们来到酒庄的酿造厂房。经过缓慢的压榨，金黄色的浓稠液体慢慢流出，靠近时能闻到清香怡人的甘甜果香。酿酒师说，普通葡萄压榨后的出汁率是 70%，但冰葡萄的出汁率只有 20%。因此冰酒凭借其珍稀的身价被誉为葡萄酒中的“女王”。

这里的冰酒有着迷人的金黄色，有蜂蜜、香蕉、菠萝、荔枝和油桃的香气。喝起来酸甜适度，给人纯净透彻之感。余韵持久、口感平衡。

欧洲著名的世袭酿酒师摩塞尔先生曾评价说：“如果要我来评价张裕黄金冰谷冰酒，我认为是‘完美’。它的结构非常紧密，干度和甜度都非常好，比加拿大、德国的冰酒更让人有饮用的欲望。”

“世界最佳侍酒师”拉尔森推荐，张裕冰酒可以与许多食物搭配，比如，甜点、蛋糕、水果、巧克力、奶酪、鹅肝、海鲜等，都是不错的选择。

有人说，冰酒就像一段久经考验的爱情，绽放出最甜蜜、最丰郁的味道。也有人说，冰酒那份甜中带酸的味道、暗香浮动的缠绵，接近初恋的感觉。

酿造冰酒是一场和大自然的**博弈**，由于气候条件限制，全世界能够酿造冰酒的产区屈指可数。全球每 3 万瓶葡萄酒中，才有一瓶冰酒，

这份珍贵应该送给最珍惜的人。

珍惜的酒送给珍惜的人。您不妨在这里亲手制作个性化酒标，**把要表达的情感**，转化为文字和图画，贴在张裕黄金冰谷冰酒的酒瓶上，**这份罗曼蒂克将缔造出属于您的童话故事。**

——冬天里的冰酒童话