

# 酿造 芬芳生活

文\海南日报记者 黄晓华  
图\海南日报记者 张杰

“每一杯光泽丰满、香馨浓郁的红酒，就像一个真正的生命，她曾在阳光下无忧无虑地生长，也曾落入命中注定的黑暗渊薮，然后，在岁月的流逝和磨砺中，她慢慢地变得成熟、优雅、令人沉醉……”这是刘京在学会酿制葡萄酒后，写下的诗一般的语言。

刘京是省司法厅一名干部。第一次听她说在家酿葡萄酒时，并没有太在意。当时认为，一名司法干部去摆弄一些瓶瓶罐罐，不过是一时兴起的举动，坚持不了多久。

但没想到，她不但坚持不懈，还越酿越专业。在多次听她津津乐道地讲述酿制葡萄酒的心得和体会后，才慢慢地感到，酿制葡萄酒对她，远不是简单的生产酒的过程，而是融入了她的生活，芬芳了她的生活。

## 自酿葡萄美酒

刘京不是一个喜欢喝酒的人。两年前一次吃饭时，她看见一位女友从包里取出了一瓶自带的葡萄酒，称是自己酿的，喝了放心，还说有软化血管、美容养颜、治疗贫血等葡萄酒的诸多好处。刘京旋即动心，讨问制作方法。根据女友的传授，结合在网上查询到的一些知识，第二天，她便列好清单，开始采购所需物品。一个大口的玻璃瓶，一箱黑紫的葡萄，一袋冰糖，借助这些材料开始了首次酿制。

刘京介绍说，酿制的过程其实简单。将葡萄一串串放入盆中注入清水浸泡，两个小时后取出放在筛子中，用水冲洗，自然晾干，然后将一颗颗晶莹剔透的葡萄捏碎放入洗净的瓶中，一天后加入冰糖。酒精度的高低靠冰糖的多少来定，一般十斤葡萄放一斤冰糖，想要度数高点就可多放些。不用添加其他任何发酵品，因为葡萄皮表面的那层白霜就是天然的果酶。但期间要用木制的勺子将浮上来的葡萄按压几次，让它们充分的发酵并使葡萄皮的色泽更好的渗入酒中。

十几天后发现瓶中的酒已是暗香浮动、色泽嫣红时，就到了将葡萄皮和酒分离的时候。通过吸管利用虹吸原理将瓶中的酒抽到另一个玻璃瓶中，为了不浪费，还可用纱布将葡萄皮渣挤压一次，将分离出的酒静放让其沉淀。十天左右后再分离一次，葡萄酒就可以享用了。

根据刘京的经验，酿一次酒的时间一般在一个月左右，会受温度的影响，温度高时间就短点，温度低会长些。第一次发酵大概在十天左右，二次发酵十五天左右。一般需分离两次，如能分离三次酒会更清澈。存放酿好的葡萄酒最好用橡木桶，放在一般的器皿中容量变质，唯有放在橡木酒桶中才会变得更加醇香。

酿第一桶酒时，刚有酒的成色，刘京每天都好奇地打开盖子看看，还会勺一口尝尝。酒还没完全酿好，就被她喝得差不多了。而随着酒的味道越来越浓郁，内心的满足感也在不断升级。“大功告成之时，看着清澈的玫瑰色美酒，倒上半杯静静地品尝，一种幸福感油然而生。”

“酿制过程中你用了心思，花了时间，便对这酒也产生了感情。”在刘京看来，红酒是自然和时间完美结合后的佳酿，它需要你足够的耐心。去年以来，许多同事、朋友拜刘京为师，但坚持下来的已没有几个。



刘京在家里酿制葡萄酒。

## 暗香浮动妙不可言

“自酿的酒滋味也许不如那些价格成百上千的高级红酒那么醇香，但是纯正、地道，喝着放心，也舒心。”刘京说，最重要的是，靠自己劳动创造的美好滋味，更能让自己乐在其中，为之陶醉。

刘京认为，酿酒的快乐更多的在于过程，在一步步的酿制中，能享受自己动手的过程。”今年以来，刘京开始尝试用不同的葡萄，酿制颜色、味道不同的葡萄酒，“但能不能酿出特别的美酒，是得看缘分的。”

一种深紫色的葡萄曾让刘京一见钟情，买了一箱酿成酒后，那纯正的色和香让她舍不得喝了。还买过一箱白色葡萄酿了一瓶白葡萄酒，最后也没喝掉多少，只因为女儿说酒的颜色太清澈了，宛如一潭秋水。不忍去破坏这份美好，便放在酒柜中观赏。她还曾试着用一种美国提子酿过，但这种长得像葡萄的洋水果虽然价格贵，酿酒的效果却不如普通的葡萄。

“等待的过程也是美妙的。”刘京说，酿一次酒，心中就有一份牵挂，每天下班回家第一件事，就是看看正在酝酿中的“生命”。发酵期间，每天闻着家里徐徐飘然的葡萄酒香、酒香，亲眼看着葡萄在气泡升腾中魔法似的变成葡萄酒，想像每次都不一样的葡萄酒的酒是浓烈还是寡淡，是樱桃红还是宝石红，这种带着好奇的期盼为生活注入了美好的成色。

另一种快乐来自分享。刘京把酒拿来与同事、朋友分享，都由衷说好。同事一起吃饭，还会要求她带葡萄酒。有几次在食堂吃着中午饭，几位要好的女同事突然提出要去她家喝一杯。

喝的人多了，酒便供不应求了，刘京家里酿酒的大玻璃瓶也在增加，如今已达到7个，存酒的橡木桶也由10公斤的换成了20公斤的，已初具家庭作坊的规模。

## 带来生活芬芳

四年前，刘京的丈夫突患重病，至今卧病在床，饮食起居要靠他人照料，刘京不得不每天奔波于家、单位、医院之间。突然遭遇的变故，一度使刘京失去了原有的平和心态，不知该如何面对，常常整晚无法入眠，好长一段时间睡觉前一定要服用安眠药。

“我开始惧怕安静，甚至担心会承受不起，出现心理问题，于是尝试着用各种方式来调整心态。”

刘京说，她尝试过练瑜伽、学画画、写作等各种方式来调整心态，但都没有效果。而在酿制葡萄酒的过程中，有等待、有期盼、有沉静、有回味，让她可以把烦恼暂放在一边，可以专心致志地做一件事，生活从此多了一份寄托、一份情趣。每晚睡觉前适量饮用自酿的红酒，还使她的睡眠得到改善。

每晚从医院回家后，刘京已习惯给自己倒上自酿的葡萄酒，半倚在床头，翻看着书籍，聆听音乐，抑或发呆，一次次端起酒杯，慢慢地摇晃，慢慢地啜饮。“那种松懈与沉静，与其说是喝酒，不如说是养心。”酿葡萄酒，让刘京的生活多了一份宁静。

“红酒如同人生，集酸甜苦辣于一身。但只要用心去酿造，用心去感悟，便可享受它无比的芬芳。”刘京说，酿葡萄酒给了她生活的启迪，也让她的生活如红酒般芬芳。 ■