



此次大赛的结果,令所有的人都跌破眼镜,因为美国在白酒和红酒两项双双夺魁。从此,美国产的葡萄酒正式的国际舞台上受到重视。

造访美国金牌酒庄



背鹿跃山的四季风光。由巴尔拔设计的岩窟酒窖,在2000年完成,可以存放6000只酒桶。酒窖大门前的长廊聚会区叫“拱门”,大门里,是容可近百人的宴会厅。在四通八达的岩穴中,有一处挑高的“圆室”,从屋顶吊着一座府科摆,无声的摇晃着,像在守候沉睡中的酒。这是在天文学界有名的摆,是法国物理学家傅科创制的。从它的摆动,可以证明地球自转的现象。这样大的府科摆,全世界只有约50座。

连喝三杯?为什么敬酒和罚酒都需要三杯呢?

“酒过三巡,菜过五味”是很多文学作品常常用来形容宴席进行到一半或者接近尾声的时候,似乎在酒桌上有很多和数字“三”有关的礼节:很多地区酒桌上“头三杯”的研究;敬酒的时候为了表达敬意常常连敬三杯;罚酒的时候也常常被要求连罚三杯,今天我们的话题就是关于连喝三杯的礼仪。

本刊特约撰稿 王小梅

●现象
一日,小酒瓶和几位酒友相约,奈何临时有事未能按时赴约,待得小酒瓶到达,便立即被相熟的酒友要求:来晚了,罚三杯吧。小酒瓶自觉失礼便连饮三小杯。席间,一酒友起身敬酒,爱开玩笑的酒友便起哄道:三杯为敬,不然可不诚心哦。聚会罢,小酒瓶深思为什么酒桌上会有连喝三杯的礼节?而且很多人都没有提出异议,这个风俗起源于哪里呢?查阅资料后发现这是我国传统文化延伸出来的。

大约40年前,法国的葡萄酒因为有多年的经验和技巧,以质量享誉世界,而美国的酿酒业起步不久,并没有定论。在1976年的5月24日,一位法国的酒商史普瑞尔举办了一个空前的盲品大赛,邀请几家法国知名的酒庄,和几家美国的小酒庄参加,一决雌雄。盲品大赛在巴黎的跨洋旅馆举行,9位裁判都是法国酒界的知名之士,没有来自美国的代表。

在接待中心的柜台拿到一份白酒后,我们即开始游览的行程。我们先去朝拜那鼎鼎大名的夏多内。这瓶酒被供在墙上,并且打光照明,旁边列有当时9位裁判的名字,以及各人对参加的酒的评分。

来的酒自然就香浓迷人,但是产量却很少,一亩地只能收成1至2吨的葡萄果,大约是“湿耕”产量的一半。

★金牌酿酒师
鹿跃酒窖的卡柏那在巴黎大放异彩,并非偶然。它的成功,是酿酒师维尼阿斯基一点一滴灌溉出来的,也是对他功夫的最高肯定。维尼阿斯基在1928生于芝加哥。他在大学里的专业是文学和哲学,念研究所时,游学意大利。在接触到当地餐餐必依酒的文化后,他立志要成为一名酿酒师。回国后,在1964年,开始学习相关的业务,准备开葡萄酒园。

●连敬三杯
首先我们讲讲连敬三杯的来源:古人饮酒常以“三爵酒”为礼,喝酒时,主人一定要先于客人饮酒,被称为“献”。这个礼俗很悠久,主人先饮,包含了向客人暗示“酒里无毒”,可以放心饮用之意。主人喝完之后,客人也需要饮酒来回报主人,乘坐“酢”,亦称“报”。最后,主人为了劝客人多饮,自己必先饮以倡之,是为“酬”。客人在主人饮过之后也举起酒杯畅饮,是为“应酬”,即以此回应主人的厚意。现在我们很多地区的“头三杯”大概也是这个礼仪演变而来的吧。

此次大赛的结果,令所有的人都跌破眼镜,因为美国在白酒和红酒两项双双夺魁。从此,美国产的葡萄酒正式的国际舞台上受到重视。

因为石堡距今有100多年的历史,又跟1976年巴黎大赛这件重要历史事件息息相关,在2013年,政府将石堡列入保护的一项古迹。

得到白酒金牌奖的夏多内,所用的白葡萄酒,大部分产自索诺马郡的俄罗斯河河谷,和亚历山大谷区。这些地区靠近太平洋,受到海风的吹拂,气温凉爽,适合种夏多内。所以事实上,蒙堡的金牌白酒应该算作索诺马的酒,不是纳堡的酒。

1970年,在一次偶然的机会,维尼阿斯基在费家葡萄酒品尝了他们红卡柏纳酒,惊为天,刚好这时隔壁的梅园上市求售,他便和人合资买下,开始了以后近40年的酿酒使命。维尼阿斯基经营葡萄酒,态度非常认真。他园内的葡萄藤,每条软枝都给训练得向上伸展,迎接阳光,并且每枝上的叶片都控制在14至16片,不多也不少。

《礼记·玉藻》记载:“君子之饮酒也,受一爵而色酒如也,二爵而言言斯,礼已三爵而油油,以退。”就是古代饮酒礼节的佐证,所以普通的敬酒,即以这三爵为度。演变到了今天在很多地区为了表达敬意,往往就需要连敬三杯了。

白酒项目夺魁的,是加州纳堡郡“蒙特丽娜酒庄”酒庄1973年份的夏多内。在红酒项目夺魁的,是加州纳堡郡“鹿跃酒窖”1973年份的红卡伯纳。这两瓶得奖的酒,后来入选为101件代表美国历史的文物,现在陈列在华府的史密松尼雅博物馆内。

酒庄在特卜士家经营了3代,生意兴隆,在第三代时,正逢美国禁酒期(1920-1934),政府只许商家产销医药和宗教所需要的酒类。因为这方面的需要量很少,酒庄荒废了。

鹿跃酒窖的卡柏那在巴黎大放异彩,并非偶然。它的成功,是酿酒师维尼阿斯基一点一滴灌溉出来的,也是对他功夫的最高肯定。

1973年秋,在葡萄好像成熟时,维尼阿斯基因为自己经验尚浅,不敢决定收成的日子,便邀请好友兼酒庄顾问切力切夫来尝葡萄。切力切夫在1938年从法国受聘来美,带来丰富的栽种葡萄和酿酒的学问,又带动创新,成为纳堡最受尊敬的酿酒师。

●连罚三杯
自古以来,人们对“三”就有一种特殊的理解。我们常说“一再二不再三”就足以说明这个数字的特殊性,一般从“一”到“二”比较容易,到了“三”就会略感困难,“三”也许是古人使用的最高数字,在他们眼中是最圆满的。借鉴上面连敬三杯的事例,也许罚酒三杯,就是由“圆满”之意引申而来的:被罚者没喝一杯酒,对自己的“错误”认识就加深一层,当被罚者喝了三杯酒,说明他已有了完全认错之意了。所以连罚三杯是用来测试被罚者有没有认识自己的错误的礼节。

白葡萄酒项目夺魁的,是加州纳堡郡“蒙特丽娜酒庄”酒庄1973年份的夏多内。在红酒项目夺魁的,是加州纳堡郡“鹿跃酒窖”1973年份的红卡伯纳。这两瓶得奖的酒,后来入选为101件代表美国历史的文物,现在陈列在华府的史密松尼雅博物馆内。

酒庄在特卜士家经营了3代,生意兴隆,在第三代时,正逢美国禁酒期(1920-1934),政府只许商家产销医药和宗教所需要的酒类。因为这方面的需要量很少,酒庄荒废了。1958年,法兰克买下石堡,和连接的一块地,打算跟太太金妮在此退休。

鹿跃酒窖的卡柏那在巴黎大放异彩,并非偶然。它的成功,是酿酒师维尼阿斯基一点一滴灌溉出来的,也是对他功夫的最高肯定。

1973年秋,在葡萄好像成熟时,维尼阿斯基因为自己经验尚浅,不敢决定收成的日子,便邀请好友兼酒庄顾问切力切夫来尝葡萄。切力切夫在1938年从法国受聘来美,带来丰富的栽种葡萄和酿酒的学问,又带动创新,成为纳堡最受尊敬的酿酒师。

现代社会中连喝三杯往往成了酒友们用来调节气氛或者劝酒的说辞了,最后小酒瓶还要告诫各位酒友:适度饮酒,健康饮酒。

酒庄在特卜士家经营了3代,生意兴隆,在第三代时,正逢美国禁酒期(1920-1934),政府只许商家产销医药和宗教所需要的酒类。因为这方面的需要量很少,酒庄荒废了。1958年,法兰克买下石堡,和连接的一块地,打算跟太太金妮在此退休。

酒庄在特卜士家经营了3代,生意兴隆,在第三代时,正逢美国禁酒期(1920-1934),政府只许商家产销医药和宗教所需要的酒类。因为这方面的需要量很少,酒庄荒废了。1958年,法兰克买下石堡,和连接的一块地,打算跟太太金妮在此退休。

鹿跃酒窖的卡柏那在巴黎大放异彩,并非偶然。它的成功,是酿酒师维尼阿斯基一点一滴灌溉出来的,也是对他功夫的最高肯定。

1973年秋,在葡萄好像成熟时,维尼阿斯基因为自己经验尚浅,不敢决定收成的日子,便邀请好友兼酒庄顾问切力切夫来尝葡萄。切力切夫在1938年从法国受聘来美,带来丰富的栽种葡萄和酿酒的学问,又带动创新,成为纳堡最受尊敬的酿酒师。

百酒百科 | Encyclopedia

智利葡萄酒酒标怎么看? 智利葡萄酒酒标介绍

伊谢

葡萄酒世界上很多国家都有生产,而且各有特色,葡萄酒品牌和产品都是非常多元化,国人大多喜爱进口葡萄酒,而智利葡萄酒也是属于比较好的进口葡萄酒只是大家比较不了解,今天来给大家介绍下智利葡萄酒的酒标方便大家购买智利葡萄酒的时候购买,智利葡萄酒酒标怎么看?
(1)以原产地命名的酒(D.O. Wines):在酒标上标明原产地(Denomination of Origin),也就是原产地命名制度。1995年智利将葡萄酒产区分为四大区域,分别是科金博(Coquimbo)、阿空加瓜(Aconcagua)、中央谷地(Central Valley)和南部产区(Southern Region)。智利的这种分级只针对产区,是不针对酒庄,所以产区内的酒庄虽然品质不一样,但是等级却是一样的。如果采用这种方式命名的话,葡萄酒中必须有至少85%的葡萄来自原产地。
(2)酒庄装瓶(Estate Bottled):如果要在酒标上标示酒庄名称,则酒庄和酒庄的葡萄种植园必须在同一个原产地区域。
(3)酒标上标注等级:智利允许酒庄自行在酒标上标注等级,有品种酒(Varietal)、珍藏级(Reserva)、特级珍藏级(Gran Reserva)、家庭珍藏级(Reserva De Familia)、至尊限量级(Premium)等。这种分级实际上只是针对同一酒庄的不同级别酒庄进行的分级,对产区、葡萄品种、葡萄栽培方法、酿酒方法等都没有具体的规定,因此对不同酒庄同一级别的酒没有太多可比性。消费者要注意的是酒标上标明的一些技术性数据、酿酒年数、葡萄品种等等,这样才能评估这是不是一款好酒。
智利葡萄酒酒标介绍就到这里,产地酒庄等级都有明确的分类只要了解在购买的时候就能心中有数地挑选适合自己的智利葡萄酒了希望对爱酒的你有帮助。

黑啤? 白啤? 黄啤? 啤酒的颜色都是怎么来的?

你还在习惯于用黑啤、白啤、黄啤来形容啤酒颜色?那就负责任地告诉你:这样可就大错特错了。
首先,国际上标准的啤酒色度描述指标是SRM(Standard Reference Method),这一个系统包含了从最浅的稻草色到最深的深黑色,是不是发现黑白黄都处在其中?
事实上,说啤酒是世界上复杂的饮料一点都不为过,因为它实在有太多的维度可以变化。单从颜色来说,现今的啤酒基本上包含了世界上所有的颜色,只不过主流的依然是黑白黄三种罢了。
那么,啤酒的颜色都是从哪里来的?
第一:麦芽
啤酒中最重要的原材料就是麦芽,准确的说,绝大部分情况是大麦芽,还可以使用小麦、燕麦、黑麦等谷物。谷物本身带有一定颜色,以黄色为主,比如国内各种大绿棒子,国外的各大品牌(喜力百威嘉士伯)等,都是源于大麦芽发芽烘干后带来的基本颜色。
为了给啤酒增加口感、或者与偏硬水质中和,往往会将大麦芽轻烤或烘烤,形成从浅黄色到黑色的颜色阶梯。酿出的啤酒就会有从琥珀色、铜红色、棕色、到不透明黑色的颜色了。然而深色麦芽用量不需要很多,要想酿造一杯纯黑色的世涛,用5%的深色麦芽配合



95%的浅色麦芽就足够了。
因此,一般啤酒的颜色深度,大都是麦芽来决定的。
第二:各类添加剂
这里的添加剂从来不是色素,而是来自给啤酒增味的物质。
一大特色是比利时糖。比利时啤酒几乎都会使用一部分糖来提供大麦芽外的额外糖分,而这些糖的颜色深浅不一,从浅黄色到深黑色的范围,它们会给啤酒带来明显的颜色影响。比如修道院双料和四料的深色就深受棕糖的影响。
是不是觉得这些糖就如标准啤酒色度一般?其实种类就那么多!
还有一大类啤酒会用水果参与发酵,比如各式兰比克啤酒、柏林小麦啤酒等,为了中

和啤酒甜度,这些啤酒普遍采用较酸的水果,比如各式浆果(樱桃、蓝莓、黑莓)和一些核果(桃子、杏子、李子)等,要么参与酿造(兰比克)要么参与侍酒(柏林小麦)。这些水果都会给啤酒带来一定的颜色。
因此,也主要在各式添加剂的作用下,啤酒有了五彩缤纷的色彩。
第三:发酵容器
如今绝大部分啤酒发酵都在不锈钢罐、铜罐中进行,但一些非常传统的啤酒酿造方式还在使用工业革命前的木桶发酵。比如长期窖藏的拉格/皮尔森、德国北部的博克、法兰德斯地区的红艾/艾、英式的波特传统IPA,甚至是如今大为流行的过桶啤酒,都是如此。在窖藏过程中,木桶的颜色势必会对其中的酒有一定影响,但这种影响只是使颜色加深而已。比如使黄色啤酒变为琥珀色(德式深色窖藏啤酒)、使琥珀色啤酒变为棕红色(大麦烈酒)等。
第四:水、啤酒花、酵母
啤酒中毕竟四种基本原料,那么颜色也不仅仅来自麦芽本身,然而比起麦芽的影响这三者作用实在太有限了。
首先,水肯定是无色透明的,这是中学就知道的水的基本物理性质;
啤酒花和酵母也是基本没有颜色的。虽

然啤酒花是绿色的但用量太少,且即便是鲜花、在煮沸的时候也不会把绿色带进去。但这两者会带来一定的蛋白质浑浊;酒花里的有机物质在煮沸的时候形成蛋白质悬浮,大量干投的时候会造更多有机物溶解,酵母在发酵过程中产生的代谢产物及酵母本身也会带来一定浑浊。
他们造成的效应是白色浑浊,使啤酒多了一些白色。比如现在流行的浑浊IPA、德式浑浊小麦啤,在正常的谷物蛋白外还有酒花和酵母的作用。
第五:酿造工艺
任何一杯啤酒都来自酿造过程,这个过程也会造成颜色的变化,但普遍是使颜色加深。比如一些德国和捷克拉格酿造会经常采用多步出糖和长时间熬煮麦芽汁的方法,这会导致啤酒中有一定的结晶糖或锅中糖化,形成类似比利时糖的效果。
颜色也会加深。但有一个好处是这种糖的存在会使啤酒略微发甜更加易饮,在度数低的情况下几乎可以无限畅饮,被叫做液体面包不虚传。啤酒的特点,也是捷克人能人均将近150升每年的数据牢牢霸占世界最能喝国家头衔的原因。
因此,啤酒的世界实在太广大,只有你想不到的,没有酿酒师们做不到的。(据凤凰网)

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic
表文章多篇,出版有诗集《与梅对视》(《五十年》)会员,四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表四川省南充市嘉陵区供销社,中国科普作家协会,江山,本名蒋川龙,现供职于
春风沉醉的晚上
酒诗系列之五
华灯初上
微风轻摇
心爱姑娘
来到身旁
挽着星星
牵着月亮
说着话儿
谈着梦想
心儿激荡
脚儿跳跃
醉人小巷
春夜长长
跃州 金芮/摄影

《实用酒度换算全书》出版发行
国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性等特点。
价格86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生