百酒百科 | Encyclopedia

### 香槟酒标上的 五大术语

本文为大家列出5个常见的香槟酒标术 语,并简单解释这些术语代表什么意思。

#### 1.黑中白香槟(Blanc de Noirs)

黑中白香槟几乎全部采用黑皮诺(Pinot Noir)和莫尼耶皮诺(Pinot Meunier)两种红葡 萄品种酿制而成。黑中白香槟特别适宜于搭 配色子酱和重肉

#### 2.白中百香槟(Blanc de Blancs)

白中白香槟一般情况下由 100%的霞多 丽(Chardonnay)葡萄酿制而成。霞多丽葡萄 酒通常酸脆爽口,十分优雅,适宜搭配精致的 食物。白中白香槟特别适宜于搭配牡蛎和鱼 类。

#### 3.年份香槟(Millésimé/Vintage)

在酿制非年份香槟时,需要将不同年份 的基酒进行调配,这一点不同于其他葡萄酒 将不同葡萄品种酿制的酒进行调配的做法。 通常, 香槟生产商会在酒窖中储存来自不同 年份的基酒,目的是保持香槟风格的稳定性。 但如果某一年份的香槟葡萄的品质极佳,他 们会选用这些葡萄酿制年份香槟。年份香槟 不但个性独特,泡沫细腻,而且需经5年以上 才可成熟,价格自然不菲。

#### 4.自然干(Brut Nature)

酒标上的"Brut Nature"和"Zero Dosage" 意味着酿制香槟的最后一道工序——补液 (Dosage)时,添加的糖分含量非常低。自然干 香槟糖分含量低于3克每升,这类香槟往往 风味浓郁突出,芳香四溢。

#### 5.RM、NM、CM、RC、SR、ND和MA

每种香槟都有其专用的代号。这组代号 通常印在商标下方近边缘处,字体细小,很容 易被忽略。代号本身可以分为两部分:前面是 两个字母,这两个字母组合来来去去都是 NM (Negociant manipulant) RM (Recoltant-Manipulant), CM (Cooperative de Manipulation)或 MA(Marque d'Archeteur);后面是一 组数字。前面两个字母表明制作者的规模。 NM 意为大香槟商,产品被誉为产区的代表 作。RM 代表一些较为富有的酒商采用自己 种植的葡萄酿成,他们虽然有能力独立生产, 但规模要比大香槟商小得多。CM 代表合作 社,由很多小酒商集资经营生产,酒的品质一 般,价格较便宜。MA 是指某些大酒店和餐厅 以自己的名号作为香槟标牌,而委托上述三 者之一代为酿制。后面的一组数字是每种香 槟的编号,从中可获悉制作人是谁,以及另外 一些有关产品的资料。 (据红酒世界网)

#### 酒桌上如何说话?

谈起喝酒, 几乎所有的人都有过切身体 会,酒文化是一个既古老而又新鲜的话题。现 代人在交际的过程中,已越来越多地发现了

的确,酒作为一种交际媒介,迎宾送客, 聚朋会友,彼此沟通,传递友情,发挥了独到 的作用。所以,探索一下酒桌上的奥妙,有助 于你求人交际的成功。

#### 1.众欢同乐,切忌私语

大多数酒宴宾客都较多, 所以尽量多谈 一些大部分能够参与的诂题,得到多数人 的认同,所以话题尽量不要太偏,避免唯我独 尊,天南海北,神无边,出现跑题现象,而忽略 了众人。

特别是尽量不要与人贴耳小声私语,给 别人一种神秘感,往往会产生就你俩好的嫉 妒心理,影响喝酒的效果。

#### 2.瞄准宾主,把握大局

大多数酒宴都有一个主题,也就是喝酒 的目的。赴宴时首先应环视一下各位的神态 表情,分清主次,不要单纯地为了喝酒而喝 酒,而失去交友的好机会,更不要让某些哗众 取宠的酒徒搅乱东道主的意思

#### 3.语言得当,诙谐幽默

酒桌上可以显示出一个人的才华、常识、 修养和交际风度,有时一句诙谐幽默的话语, 会给客人留下很深的印象, 使人无形中对你 产生好感。所以,应该知道什么时候该说什么 话,语言得当,诙谐幽默很关键。

#### 4.劝酒适度,切莫强求

在酒桌上往往会遇到劝酒的现象,有的 人总喜欢把酒场当战场,想方设法劝别人多 几杯,认为不喝到量就是不实在。

以酒论英雄,对酒量大的还可以,酒量小 的就犯难了,有时过分地劝酒,会将原有的朋 友感情完全破坏。

#### 5.敬酒有序,主次分明

敬酒也是一门学问。一般情况下,敬酒应 以年龄大小、职位高低、宾主身份为序,敬酒 前一定要充分考虑好敬酒的顺序,分明主次。 即使与不熟悉的人在一起喝酒, 也要打听一 下身份或是留意别人如何称呼,这一点心中 要有数,避免出现尴尬或伤感情的局面。

敬酒时一定要把握好敬酒的顺序。有求于 某位客人在席上时,对他自然要倍加恭敬,但 是要注意,如果在场有更高身份或年长的人, 则不应只对能帮你忙的人毕恭毕敬,也要先给 尊者、长者敬酒,不然会使大家都很难为情。

#### 6.察言观色,了解人心

想在酒桌上得到大家的赞赏, 必须学会 察言观色。因为与人交际,就要了解人心,左 右逢源,才能演好桌上的角色。

#### 7.锋芒渐射,稳坐泰山

酒席宴上要看清场合,正确估价自己的 实力,不要太冲动,尽量保留一些酒力和说话 的分寸,既不让别人小看自己,又不要过分地 表露自身,选择适当的机会,逐渐放射自己的 锋芒,才能稳坐泰山,不至给别人产生就这点 能力的想法,使大家不敢低估你的实力。

# 绍兴黄酒:女儿红是酒还是一个故事?

黄酒是世界上最古老的酒类之一,源于 中国,且唯中国有之,与啤酒、葡萄酒并称世 界三大古酒。约在二千五百多年前,中国人独 创酒曲复式发酵法,开始大量酿制黄酒。黄酒 产地较广,品种很多,著名的有绍兴加饭酒、 福建老酒、江西九江封缸酒、江苏丹阳封缸 酒、无锡惠泉酒、广东珍珠红酒、山东即墨老 酒等。但是被中国酿酒界公认的、在国际国内 市场最受欢迎的、最具中国特色的,绍兴黄酒 堪称魁首。

黄酒以大米、小麦为原料,一般酒精含量 为 14%—20%,属于低度酿造酒。黄酒含有丰 富的营养,含有21种氨基酸,其中包括有特 中未知氨基酸,而人体自身不能合成必须依 靠食物摄取8种必需氨其酸黄酒都具备,故 被誉为"液体蛋糕"。

黄酒的市场并不像葡萄酒市场一般成 没有完善的法规为合格品以上的品质做 分级, 也没有成熟第三方权威机构来正一正 三 观和味蕾。少数几家酒厂占据了几乎全部 的市场,他们对自己的产品有绝对定价权。所 以,很难通过包装去判断一个贵的酒就一定 品质好。好酒,还是要喝过才行。对于好东西, 很多时候标准是相似的, 好的黄酒也会遵守 BLIC 准则。好的平衡感 (balance)、复杂 (Complexity) 的风味、相称的浓郁度(Intensity)、悠长的余味(Length)。

#### 20 块的黄酒跟 500 块的黄酒 区别在哪儿?

绍兴黄酒依据古法酿造,一冬只酿一季 酒,而随着现在科技的发展,人们利用机器来 酿酒,为了追寻快,四季可酿。在绍兴做黄酒



的有千万家,受国家地域产权保护的有15 家,而在这15家里面,真正做手工酒的不超 过3家,离开了传统手艺,缺失了黄酒原本的

你可以选择淘汰自然,也可以选择自然, 但也意味着你的成本会变高,除了价格的成 本还有时间的成本,这不是一倍两倍的高,可 能是几十倍几百倍的高。

#### 你真的喝过十年的 原坛老酒吗?

黄酒是一种特别需要陈年的酒,特别是 绍兴黄酒以"老酒"闻名,年轻的时候口感往 往会比较生硬,酒精味也会比较冲,而陈年能 很好的解决这些问题,使酒变的更优雅。陈年 时间长的酒也会造成更多成本。所以,一般来 说,的确12年陈的酒就会比3年陈的贵,也

更好喝。国家黄酒 标准 (GB/T17946 -

2008)第 3.3 项关于酒龄的 规定:发酵后的原酒、酒缸、酒池或 酒罐中贮存陈年的酒龄。销售包装注明的酒 龄,以勾兑酒的加权平均酒龄计算。由此可 见,在我们的生活中是很难喝到原坛酒的,你 真的喝过十年的原坛老酒吗?

黄酒是世界上

最古老的酒类之一,源

法,开始大量酿制黄

酒。

#### 黄酒的品味

1.要鉴赏品尝黄酒,首先应观其色泽:须 晶莹透明,有光泽感,无混浊或悬浮物,无沉淀 物泛起荡漾于其中,具有极富感染力的琥珀色。 其实黄酒刚发酵完只有淡淡的黄色, 完全和我 们买到的如琥珀般的色泽不同。而黄酒逐渐变 黄,是陈年过程中逐渐氧化得到的,就像切开后 的苹果切面会变黄, 黄酒也会随着陈年逐渐转

的低价黄酒, 由于没有足够的时间成本长时间 的陈年,都会用年轻的黄酒勾兑"焦糖色"来使 得黄酒看起来更"亮丽"。

2. 其次将鼻子移近酒盅或酒杯,闻其幽 雅、诱人的馥郁芳香。此香不同于白酒的 香型,更区别于化学香精,是一种深沉

特别的脂香和黄酒特有的酒香的 混合。若是十年以上陈年的高档 黄酒,哪怕不喝,放一杯在案 头,便能让人心旷神怡。

3.如此二步前奏,则品尝 的欲望陡升。用嘴轻啜一口, 搅动整个舌头,徐徐咽下后美 味的感受非纸上所能表达。如 此轻啜慢咽,且不豪饮赌胜,敢 保证 3~5 次下来,如果能适量 饮用,不致头晕乃至醉倒,便再也 不肯放弃这杯中之物。

#### 女儿红是酒 也是故事

"女儿红"最初由来最早是由东晋植物学 家嵇含的《南方草木壮》中记载而来:"南人有 女数岁,既大酿酒,侯冬陂池竭时,置酒罂中, 密固其上,瘗陂中。至春潴水满,亦不复发矣女 将嫁,乃发陂取酒,以供宾客,谓之女酒,其味 绝美。"大意为南方人生女儿,满数岁时,就把 酒酿好埋在池塘中,等女儿出嫁时把酒挖出招 待宾客,味道极好。后面到生儿子时也会选数 坛美酒埋在土中,请人刻字彩绘,盼望儿子有 状元之才,,名曰"状元红"。因为酒坛经过刻字 彩绘处理,花雕酒也由此得名。后来埋土陈年 的做法不作为特殊工艺被淘汰,而女儿红被作 为江浙一带的民间习俗,一直延承至今。

### 葡萄酒中有哪些水果? 带来怎样不同的味觉体验?

如果要说葡萄酒中哪一处最让人着迷, 答案一定是它美妙的香气了。随着晶莹剔透 的酒液倾倒在高脚杯中,复杂的香气也随之 触碰着人们的鼻息,赋予人们无限的想象空 间。而在这些味道中,有一类香气在所有葡萄 酒中都能找得到,也是葡萄酒香气组成的最 基本部分,那就是果香。葡萄酒中丰富而美妙 的水果香气,你能认出来多少?

#### 葡萄酒中的水果味道从哪来?

明明是用葡萄酿出的酒,为什么会有那 么多水果的味道?事实上,葡萄酒中绝大多数 水果的味道都来源于葡萄本身, 赋予葡萄酒 特定的果味是很多酿酒葡萄品种的特色。再 加上环境、气候的影响,发酵和陈年过程中的 化学反应,使得这些香气分子变得更加复杂, 也就产生了酒中丰富的水果味道。

#### 葡萄酒中有哪些水果味道?

#### 红色水果:草莓、樱桃、覆盆子、蔓越莓

红色水果香气主要出现在年轻、酒体较 轻,并给人带来甜美感的红葡萄酒中。勃艮第 黑比诺总能给人留下樱桃香气四溢的印象, 美国加州仙粉黛和单一品种酿造的歌海娜则 带有典型的覆盆子香气。草莓、樱桃也是绝大 多数桃红酒的主要香气之一

#### 黑色水果:黑莓、蓝莓、李子、桑葚、黑加仑 具有黑色水果香气的葡萄酒, 大多酒体

中国人饮宴时,很喜欢劝人多饮。这种做

中国科普公

各级五

供家体

视

跃州 金芮/摄影

法,起源也是极早的。《诗经·小雅·楚茨》中

有:"以为酒食,以享以祀,以妥以侑,以介景

福"的诗句。侑,就是劝的意思。诗名本意是唯

饱满、单宁强劲、结构复杂。这种香气多见于 赤霞珠、西拉等葡萄酒中,使酒的香气带有一



厚的果酱香气。

#### 绿色水果:苹果、梨

苹果和梨的香气是白葡萄酒中经常能感 受到的。在年轻的白葡萄酒中,苹果的香气往 往和柠檬混合在一起,是白葡萄酒酒香的构 成基础。梨在酒香中的表现则相对含蓄,往往 出现在优质霞多丽葡萄酒中。

#### 柑橘类水果:柑橘、柠檬、葡萄柚

柑橘类水果风味一般出现在冷凉产区的 白葡萄酒中, 这类香气通常是白葡萄酒新鲜 和活跃的标志, 比如成熟度较低的霞多丽容 易产生柠檬的香气,而桑塞尔(Sancerre)的长 相思也经常会有葡萄柚的典型气息。

#### 核果类水果:桃、杏

核果类香气会经常出现在气候温和、葡

萄成熟度适中的白葡萄酒中。北罗纳河谷的 维欧尼具有最典型的蜜桃气息,麝香、白诗南 在温和的气候下,也会产生核果类的香气。

#### 热带水果:香蕉、芒果、荔枝、甜瓜、菠萝、

香蕉、芒果、荔枝、甜瓜……这些让人感 受到热情澎湃的水果,它们的香气经常出现 在成熟度较高的白葡萄酒中, 充足光照和热 量的葡萄园赋予了葡萄酒热带的气息。其中, 甜瓜的香气经常出现在澳大利亚温和产区的 年轻霞多丽葡萄酒中, 百香果是新西兰长相 思的典型味道, 而荔枝则是琼瑶浆葡萄本身 带来的、别具一格的风味。

#### 为什么葡萄酒里没有葡萄味?

明明是用葡萄酿成的酒,可葡萄酒中有 无数种水果的香气,却从未闻见过葡萄味,这 是为什么呢?

在回答这个问题之前,我们要搞清楚什 么叫"葡萄味"。印象里,大家对葡萄味的认知 都停留在鲜食葡萄酸酸甜甜的味道上, 可酿 酒葡萄与鲜食葡萄的差距非常大,每种品种 都在香气和风格特色上存在不同, 若要确切 形容出它们的统一味道,实在是难以作答。

如果非要定义我们常吃的鲜食葡萄香气 为"葡萄味"的话,这种香气并非不存在于酒 中。只是在大多数葡萄酒中,它并不明显,并 且往往被视为一种负面特征,是不够成熟的 果实发酵的结果。不过也有例外,用麝香葡萄 酿造的白葡萄酒就带有最原始的葡萄香气, 这种香气混在甜蜜的花果香中, 也受到很多

## 成都老酒馆

川人好酒,尤其喜欢聚众而饮,因此回望 成都的过往岁月,无数已经消失的或正在改 头换面的老酒馆,遂成为老成都记忆中最温 柔的部分。是它们,以美酒和川酒的名义,诗 意了老成都的花样年华。 -座安宁的城市, --座在全中国动乱时

可以作为避难所的城市,它的骨子里浸润了 更多的闲淡与平和, 节奏缓慢的老酒馆就是 这种闲淡平和生活的具体象征。在模糊而温 暖的历史河流上,大才子司马相如和他的知 心爱人合伙开办的小店, 那家已经无法考证 出店名的小店,是为老酒馆的祖宗。文君当 垆,相如卖酒,虽然究其本意,才子佳人的意 思不过是要令文君的大款爹蒙羞, 可想一想 在老成都的记忆中,曾经有过一家如此风雅 的老酒馆,必会令人生出满腹悠然的向往和

汉代的成都已成为全国重要的城市之 一,扬一益二的称谓即可明证。那时的成都必 定有无数众多简陋质朴的老酒馆, 供来往的 旅人和附近的居民在美酒的微醺里, 度过一 个又一个散漫而寂寞的长夜。只是,远古的酒 馆早已悄然不闻,于今,只有一个琴台路上那 些方砖古朴的画像里,可以遥见强汉时代的 点点风姿

诗人杜甫和陆游都曾客居过成都,这两位 寺又爱酒的外地人,虽然没有暂住证,可成 都的老酒馆照样殷勤的为他们洗去了满身的 的疲惫和心灵的创伤。莫思身后无穷事,且尽 生前有限杯。客居成都的杜甫筑草堂于浣花溪 畔,最大的赏心悦事就是能到附近的老酒馆里 "纵酒欲谋良夜醉"。身世的飘零,国家的破碎, 宦海的风波,这些令杜甫胸闷气短的烦恼都在 老酒馆精酿的美酒里稀释了,少年的豪气重又 在缓缓的集结,正如一个诗人所云"三杯浊酒 下肚,满座浪子皆成英雄"一样,作为文人,酒 后的微醺一定让杜甫吟出了更多的诗篇。翻翻 杜诗,如此众多的与酒息息相关的诗句会让你 明白,曾经,是酒和酒馆陪伴着杜甫度过了人 生的难关,所以杜甫最伤心的事莫过于无酒可 喝一潦倒新停浊酒杯啊。

与杜甫相比,陆游要洒脱一些,当他细雨 骑驴入剑门,短暂的成都生活里,他爱上了这 座诗酒温柔的城市。十二桥旁,锦江河畔,那 些不知名的酒楼曾留下了他孤独的身影。一 壶老酒,一片风雨中的酒旗,一地经霜的黄 花,一街异乡的方言,想必千载之前,陆游一 定会在那些热闹的老酒坊里选一个最冷清的 角落,慢慢打发一个又一个有阳光的秋日的 下午。司马和文君,杜甫和陆游都已经一去不 复返,他们的时代的老酒馆也已不复存在,但 对酒的热爱却像一种遗传基因一样植入了这 座城市的体内。

恐受享者没有吃饱,故而劝饮劝食。

劝人多饮几杯酒的做法,一方面表达了 敬酒人的真诚,希望对方喝好喝够,同时也可 以活跃酒宴的气氛,为饮酒者助兴。但不知从 什么时候起,劝酒"劝"过了头,竟然带有相当 的"强迫"之意,甚至以灌醉对方为乐。这种做 法,自古以来就遭到不少人的反对。《孔丛 子》、《积善录》、《遯翁随笔》等古籍中,都有反 对劝人强饮的记载。清代人阮葵先生《茶舍客 话》中引陈畿亭的话说:

饮宴者劝人醉,苟非不仁,即是客气,不 然,亦蠢俗也。君子饮酒,率真量情;文人儒

雅,概有斯致。夫唯市并仆役,以逼为恭敬,以 虐为慷慨,以大醉为快乐。士人而效斯习,必 无礼无义不读书者。

他的话,含有轻侮劳动者之意。其实,统 治阶级中逼人饮酒者难道还少吗? 但他说的 不要硬劝人醉,却是可取的,遗憾的是逼人致 醉之事,至今仍时有发生,还编出了什么"感 情深,一口闷;感情浅,舔一舔","饮酒不用 让,感情就是量"之类的顺口溜,硬把"多喝" 与"感情深"扯到一起,根本不顾及酒量之大 小和多喝会损坏健康,实在是一种必须戒绝 的陋习。

#### 四川省南充市嘉陵区供销社, 中国公公员, 四川省作家协会会员, 在各些会员, 四州省作家协会会员, 在各些表文章多篇, 出版有诗集《与梅对视 江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic 姑娘 微熏脸上 桃蕾含苞 梦中可有你的情郎 山,销

春思 酒诗系列之六

姑娘 小河潺潺 鱼儿欢畅 河岸可是你俊俏的模样

姑娘 蓝蓝晴空 飘飘白云 长袖可见酒醉的吴刚

# 《实用酒度换算全书》

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、 实用性强等特点。

> 价格 86 元/本(含邮资) 联系电话:13305585398 联系人:刘先生