企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒周刊

古诗酒句 | Wine words

觅影古诗词曲
看葡萄酒如何融入古人生活

中国对葡萄的文字记载,始见于《诗经》,后来陆续在《史记》、《汉书》等书中有所记载,当时人们把葡萄写作"蒲陶"、"蒲桃"等。葡萄酒的出现,不但丰富了人们的生活,也为文学作品增添了素材。许多诗词当中,都有葡萄美酒的身影。

下面的葡萄酒诗词,看看你听过几句?

蒲萄四时芳醇,琉璃千钟旧宾。

——西晋·陆机《饮酒乐》

诗中的"蒲萄"即葡萄酒。一年四季皆有葡萄美酒的香醇,宴会之上举着琉璃杯的宾客皆是旧交。这首诗描绘了当时达官贵族一年四季皆有葡萄美酒享用的生活。

竹叶连糟翠,蒲萄带曲红。

——唐·王绩《题酒家五首》

胡家酒肆,竹叶青酒苍翠如竹,葡萄美酒红艳诱人。"五斗先生"王绩经过胡家酒肆,美酒芳香,令他大为赞赏。王绩还有"斗酒学士"、"酒家南董"的雅称,他不仅喜欢喝酒,还精于品酒,写过《酒经》和《酒谱》。

蒲萄酒,金巨罗,吴姬十五细马驮。

——唐·李白《对酒》

"金巨罗"是一种珍贵的盛酒容器,此处讲葡萄美酒和金巨罗一样,被作为少女出嫁时的陪嫁物,可见葡萄酒和金巨罗一样珍贵。李白写此诗之时,正是唐太宗李世民的时代,开放的文化和交流引进了葡萄酒和酿酒技术,使得葡萄酒盛行一时。

遥看汉水鸭头绿,恰似葡萄初酸醅。

——唐·李白《襄阳歌》

酸醅意为不经过滤的重酿酒。诗人尽情饮用美酒之后,遥望远处襄阳城外的汉水,江水碧绿,就像刚酿好而未经过滤的葡萄酒一般。太白爱酒,世人皆知,尤其是这芳醇美味的葡萄美酒。

葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催。

——唐·王翰《凉州词》

在众多葡萄酒相关的诗词中,边塞诗《凉州词》应该是民间流传最广的一首。奔赴沙场之前的酒宴上,精美的月光杯中盛放着甘醇的葡萄美酒,正欲享用之时响起助兴催饮的琵琶声。

在中国的古代诗词中,关于葡萄酒的诗词曲不可胜数,可见葡萄酒无论名贵与否,作为中国酒文化的一部分,早已融入人们的生活和文化当中的。 **(据佳酿网)**

70、80和90后酒文化大不同:
喝酒差距有多大?

不同年龄段的酒友饮酒时的状态是不一样,70、80、90,简单的数字背后不仅仅代表一个年代,但更多的是一种文化的表现,今天就来为大家盘点一下70、80和90后的酒生活有何区别。

★为什么要喝酒?

70后:白酒有浓厚的历史文化底蕴,是我国传统的饮品。

80后:喝白酒比较爷们,红酒、鸡尾酒什么的都是女人喝的。

90后:出去聚会不喝点儿酒多没面儿。

★喝酒时的消费观?

70后:拼了一辈子,老了老了,喝点儿好酒不过分。

80后:我们还有房贷,省着点喝。

90后:在学校时想咋喝咋喝,到社会了悠着点喝。

★都喜欢喝什么酒?

70后:茅台,五粮液或者剑南春,要喝就喝好酒!

80后:中高端品牌酒,好喝不贵就行。

90后:什么流行喝什么,要跟上时代的潮流!

★喝酒时聊什么?

70后:话题除了工作就是股票。

80后:话题有房贷、车贷和情感。

90后:买不起的房、找不到的对象……

★对酒友的选择有要求么?

70后:志同道合的人。

80后:有背景有地位的人。

90后:兴趣相同的人。

★对喝酒地点的选择?

70后:家里小酌两杯。

80后:商务餐厅但不排除烧烤摊、大排档……

90后:酒吧,烧烤摊、大排档、夜店、KTV……太多了。

★如何评论酒?

70后:这酒不错,多买点儿储藏起来。

80后:酒很不错,入口微辣,口有余香……

90后:唉,喝来喝去都是这个味,说好的个性呢?

★喝酒后朋友圈里晒什么?

70后:要么不会玩微信、要么就是心灵鸡汤,人生感想。

80后:晒我家娃,我媳妇。

90后:自恋自拍照、美酒美食,半夜报复社会…… **(据凤凰网)**

关于白酒的度数 你必须清楚的八大常识

武松打虎的故事家喻户晓。其实,那个年代的人们所喝的酒应该属于今天称为"醪糟"之类的甜酒,充其量也就几度,否则,智取生辰纲时,英雄们怎能拿它解渴呢?如果按每碗盛三两10度的酒计算,武松的酒量大概是今天50度的白酒一斤多点。

在网上经常看到"白酒多少度数的最好喝?""低度酒是高度酒跟水勾兑的吗?"类似的问题,显然酒友对白酒度数了解的不够。下面8个白酒度数知识,不仅可以解答以上问题,还会揭示为何"李白斗酒诗百篇""武松一气十八碗"。

第一,酒度走过的历程

中国的酿酒技术和西方一直不同,中国酒绝大多数是以农作物原料酿造的,洋酒多是以葡萄等水果酿造的。大约在公元前5000~3000年时候,中国已经出现了谷物酿酒,当时酿出来的是黄酒,估计才几度。后来到了宋代,人们逐渐掌握了用酒曲酿酒的方法,开始大量酒曲造酒,酒的度数又进一步提高了,可以达到十多度。

北宋时期,辽国、金国等进驻中国以后,才首创出蒸馏酒。元朝建立了莫大的欧亚版图以及完全统治中土后,将蒸馏酒放在了所有酒类之上,其目的是为了突出他们蒙古人自身的文化。虽然明朝时又兴起了发酵酒,使得华夏传统的酿酒工艺得到发扬,但后来满清入关后,对高浓度和极度抗寒的蒸馏酒情有独钟,因此入口辛辣、浑身发热的蒸馏酒渐渐替代了香醇浓郁、后劲很足的发酵酒,成为了主流,直到现在。

第二,酒度怎么检测的

酒度的定义是指酒中纯乙醇(酒精)所含的容量百分比。如某酒100毫升中纯乙醇含量为10毫升,这种酒的酒度就是10度,但容量是随温度高低有所增减的。我国规定是在温度20℃时检测。也就是20℃时,100毫升酒中纯乙醇含量多少毫升,是为该酒的酒度。

第三,白酒分多少度数

现行标准白酒通行度数一般有28度、33度、35度、38度、39度、40度、43度、45度、48度、50度、52度、53度、56度、60度、68度。

第四,度数与质量风味没关系

白酒的酒度多少,并不是、也不能代表着酒的质量风味的优与劣,高酒度作为过酒瘾来说尚可起些效果。

第五,自酿酒可高达75度

我国上市的白酒中,泸州老窖生产过73度的基酒,市面上很罕见。不过最烈的酒恐怕是一些农村和少数民族自酿的粮食酒,度数最高可达75度,"度数高的酒由于没有勾兑东西,醉酒和醒酒都很快,贪杯对内脏有害,建议大家少喝。"

第六,低度酒不是高度酒加水勾兑出来的

粮食经过发酵后酿出的酒一般是十几度,十几度的酒经过蒸馏,前期出来的酒可达80多度(称酒头)。掐头去尾,就是要去掉蒸馏两头,取中间部分,一般可达50度。真正成品酒度数是要经过不同批次、度数酒互相勾兑确定的。由于低度酒不易保存,成品低度酒是高度酒通过降度处理(在酿酒工艺中称"加浆")得来的,不是人们常说的简单加水勾兑。

第七,优质低度酒工艺比高度酒复杂

我国白酒的特是点甘洌芳香,酒度较高。一旦降度,就会出现以下问题:一是和原酒的风味、风格有明显变化;二是降度后出现浑浊(白浊)乃至沉淀;三是口味不调和、易出现水味。因此,低度白酒的生产要求保持原酒风格,又不能出现浑浊现象,要保证低度白酒"低而不淡"、"低而不杂"、"低而不浊"的质量,并具有明显的典型性。

各酒厂生产低度白酒过程基本是一致的。低度白酒生产一般要经过选择酒基、加水降度、处理浑浊、调香调味、静置贮存等一系列工艺才能生产出优质的低度白酒。低度白酒生产中的勾兑工作比高度酒勾兑难度要大一些,一些名优低度白酒要经过数次勾调,要保持低度白酒低而不淡、绵柔、后味净甜。而处理降度后的浑浊,其手段多种多样,但要把出现浑浊的物质适当除去,又不至于使其它香味物质也被同时除去,难度也很大。

第八,李白、武松为什么都能喝?

"李白斗酒诗百篇,长安市上酒家眠",这当然夸张了点。根据古代的容量标准来算,1斗约12斤,12斤白酒足以让人酒精中毒,那李白为什么喝完斗酒,还能诗百篇呢?他喝的是什么酒呢?在唐朝,现代意义上的白酒还没真正出现。那时的酒在酿制方法和口感上类似现在的黄酒,也就不超过10度。以现在52度白酒折算,斗酒也就是不到2斤白酒。而且黄酒对肠胃的刺激程度却与白酒完全不同。

武松打虎的故事家喻户晓。武松上景阳岗前,在山脚的小饭馆里吃饭时,他一气喝了十八碗酒,带着醉意连夜上山,打死了一只老虎。其实,那个年代的人们所喝的酒应该属于今天称为"醪糟"之类的甜酒,充其量也就几度,否则,智取生辰纲时,英雄们怎能拿它解渴呢?如果按每碗盛三两10度的酒计算,武松的酒量大概是今天50度的白酒一斤多点。至于店家打出"三碗不过岗",那只不过是个酒幌子。 **(据凤凰网酒业)**

新手该如何挑选一瓶适合自己的红葡萄酒?

对于很多人来说,刚开始喝红葡萄酒可能会不大习惯,因为红葡萄酒是葡萄连皮带籽一块发酵酿造的,单宁含量比较高,尝起来口感有点涩,容易给新手造成不愉悦的品尝体验。因此,对于新手来说,如何挑选红葡萄酒以及如何饮用红葡萄酒就显得尤为的重要。

对于入门级的葡萄酒爱好者来说,口感柔顺、简单易饮的红葡萄酒可能更适合。因此,我们可以从酒体轻盈的红葡萄酒着手。

1.酒体轻盈的红葡萄酒

在众多酒体轻盈、单宁含量低的红葡萄酒中,黑皮诺(Pinot Noir)是最简单易饮的葡萄酒之一。

黑皮诺的风味多样,既有覆盆子、草莓等新鲜果味,也会发展出湿树叶、蘑菇等风味;既可以单独饮用,也可以搭配南瓜、茄子等多种果蔬,以及烤鸭、鲑鱼等肉食。

歌海娜(Granache)葡萄酒也是不错的选择。歌海娜主要产自于西班牙和法国南部,用其酿造的葡萄酒酒精度高,带有迷人的橙子香气和浓郁的樱桃风味。对于嗜辣的酒友来说,如果觉得食物不够辣,可以选择歌海娜葡萄酒进行配餐。因为酒精会帮助凸显食物的辛辣风味,酒精度越高,辛辣强度也越高。

此外,还有一些清爽易饮的红葡萄酒。比如说果味浓郁的博若莱新酒(Beaujolais Nouveau)。博若莱新酒由100%的佳美娜(Gamay)酿造,酒体轻盈,酸度较低,非常简单易饮。

另一种清爽易饮的葡萄酒是来自意大利的蓝布鲁斯科(Lambrusco)起泡酒。蓝布鲁斯科口感柔顺,清爽可口,酒精度适中,非常适合初入酒门的朋友饮用。此外,此酒类型丰富,分为干型、半干性和甜型以及微起泡和起泡。

一般情况下,干型蓝布鲁斯科适合搭配意大利面等主食;甜型蓝布鲁斯科适合搭配甜点。

值得注意的是,博若莱新酒和蓝布鲁斯科起泡酒的适饮温度分别在13℃和10℃左右,因此冰镇后饮用口感会更好。

2.酒体饱满的红葡萄酒

对于新手,如果想尝试一些酒体偏向饱满的葡萄酒,建议可以从仙粉黛(Zinfande)红葡萄酒入手,尤其是来自加州的仙粉黛。仙粉黛红葡萄酒通常酒体中等到饱满,带有浓郁的覆盆子气息,余味中蕴藏着巧克力的风味。此外,仙粉黛也是百搭的配餐助手,不管是便餐式披萨还是大餐菲力牛排,都能与其搭配。西拉(Syrah)和赤霞珠(Cabernet Sauvignon)也可以一试。西拉也被称作设拉子,原产自澳大利亚。西拉红葡萄酒通常酒体丰满,带有明显的胡椒味和浓郁的黑莓酱风味。

西拉是典型的红葡萄酒,适宜搭配红肉,像牛肉、野味等。除此之外,西拉还可以搭配辛辣的食物,因为西拉中的胡椒味可以和食物中的辛辣味相互融合,达到不错的口感。

赤霞珠也属于酒体丰满、风味浓郁的大酒,通常散发出黑莓和香草的香气,还蕴藏着一丝烟草的气息,口味丰富,层次复杂。单独饮用口感佳,也可以搭配炖菜以及烤肉等这些比较重口味的菜肴。

3.选酒法则

选酒时,需要先考虑的是这款酒要单独饮用,还是用于配餐。如果是配餐的话,葡萄酒的选择取决于食物的风味,如果是重口味的菜肴,那么,我们应选择酒体稍重的葡萄酒。反之,如果是口味清淡的菜肴,我们则应该选择酒体轻盈的葡萄酒。餐酒搭配时,只有两者的风格和谐统一,才能相得益彰,衬托出各自的美味。

此外,一款酒的香味特征也是帮助我们选酒一大关键因素。酒标上的香气描述有助于你建立对酒的整体印象,从而满足你对该酒的期待。如果你喜欢草莓、巧克力,那么选择一款带有草莓和巧克力香气的葡萄酒就是一个不错的选择。 **(据红酒世界网)**

百酒百科 | Encyclopedia

葡萄酒风味从哪来?
需要天、地、人的完美协作

■ 袁小悦

胡椒、香草、烟叶、皮革,荔枝、菠萝、芒果、巧克力……作为一个刚入门的葡萄酒小白,你敢相信这些风味都可以在葡萄酒中感受到吗?葡萄酿成酒,居然可以形成如此复杂的风味,这一切需要天、地、人的完美协作。

无论风土环境和酿酒技术再怎么改变,霞多丽也不可能酿出赤霞珠的味道。

★风土环境

最好的葡萄酒始于葡萄园。"风土"是影响葡萄生长过程的所有自然因素的总和,包括土壤、气候、地形、光照等等。每个产区都有自己独特的风土环境,有些产区的葡萄酒也会有别具一格的风味,这都是风土带来的影响。

在西班牙和希腊的一些产区里,很多白葡萄都种植在海边的悬崖上,随着海浪对岩石的拍打、海水不断蒸发,葡萄也渐渐吸收了海水的味道,可以从酒中感受到独特的海水气息。勃艮第夏布利的土壤中有一种来自海洋的特殊化石,这也赋予了夏布利葡萄酒清新通灵、富有矿物感的风格。最神奇的要数澳大利亚库纳瓦拉产区,这里生产的赤霞珠带有明显的桉树叶味儿,大概是与酒庄中栽种的大量桉树有关吧。

★酿酒技术

当葡萄从果园中被运进了酒厂,酿酒师所做的每一个决定都会对最终风味产生影响。葡萄怎么压榨、如何浸皮;哪种酵母更适合发酵;发酵容器是不锈钢罐还是橡木桶。经过苹乳发酵的白葡萄酒会有奶酪和黄油气息,未经苹乳发酵的白葡萄酒花果香更浓郁;经美国桶陈年的葡萄酒会带有可可、椰子的味道,经法国桶陈年的葡萄酒会带有咖啡、烟草的香气……任何一个细节都对葡萄酒最终的风格有着至关重要的影响,葡萄酒的风味在这一环节有了质的突破。

在以上种种因素的作用下,能从葡萄酒中感受到很多种味道自然也不是件奇怪的事情了。而葡萄酒由此产生的复杂与多变,也正是它的迷人之处。

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

诗集《与梅对视》《五十年》作家协会会员,在各类各级媒体发表文章多篇,南充市嘉陵区供销社,中国科普作家协会会员,四川省江山,本名蒋川龙,现供职于四川省出版有

跃州 金芮/摄影

贵阳好酒兴

酒诗系列之九

贵阳的温度
总是那样适度
舒服如三月阳光
把里外都爽透

花溪的水啊
赤水河的酒
捧起来喝呀
解渴又解忧

大数据撬开了
满目青秀
生机活力的城市
澎湃着醉人的英姿

《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、实用性强等特点。

价格86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生