

百酒百科 | Encyclopedia



葡萄酒中的香气到底该怎么闻?

袁小悦

对于初学者而言,葡萄酒中的香气真是让人又爱又恨。爱的是它的复杂与美妙,恨的是当别人嘴里啦啦说出一大串形容词时,你却卡在那里一句话都说不出……葡萄酒中的香气,到底该怎么闻啊?

一类香气

葡萄酒的一类香气为果香,是指由葡萄自身带来,表现其品种特性的香气。对于葡萄酒来说,果香就是它生命力的象征,我们可以通过酒中的果香来判断葡萄酒是否已经进入衰老阶段。

同时,果香也是葡萄酒典型性的具体体现。不同葡萄品种、气候环境和栽培条件都会影响到酒的果香。经典的一类香气包括赤霞珠的黑醋栗味、黑比诺的樱桃味、长相思的青草味、琼瑶浆的荔枝味等。

二类香气

二类香气指在葡萄酒在酿造过程中产生的味道,又称酒香,主要由参与发酵的微生物带来。常见的二类香气包括奶油、黄油、烤面包、啤酒、酵母、干酪、马厩、谷仓等等,它们有些来自酵母的酒脚接触,有些来源于苹果酸-乳酸发酵,而像马厩这类看似奇怪的味道,则是来源于一种特殊的酵母——酒香酵母。

通常,二类香气在葡萄酒陈酿过程中会渐渐淡化,它是葡萄酒三类香气中最难感知到的一类香气。

三类香气

三类香气指陈酿过程给葡萄酒带来的香气,又称醇香,是葡萄酒在成熟过程中逐渐形成的。这些香气有些来源于橡木桶的风味,有些则是由果香、酒香经过一系列化学变化发展而来。

经过陈酿的葡萄酒,各种香气趋于协调与融合,香气的复杂性也随之上升。常见的三类香气有皮革、咖啡、烟熏、香草、坚果、香料等。

如何正确地闻香?

1.准备工作要做好

在开始正式闻香前,准备工作是不能出错的。杯子是否洁净无异味,葡萄酒是否处于合适的品酒温度,是否已经完全醒酒,葡萄酒有无明显异味……当确认好一切准备工作后,就可以开始进行闻香了。

2.先静止后摇杯

很多人在闻香前都会下意识做一个动作,那就是摇杯。虽然摇杯确实能有帮助香气溢出的作用,但闻香的第一步骤却是在静止状态下感受香气。将酒杯慢慢举起,稍稍倾斜酒杯,将鼻腔探入杯口,深吸一口气感受葡萄酒的静止香气。这时所感受到的香气虽然不浓郁,但它们也是葡萄酒香气的一部分。晃杯后,宝贵的静止香气可能就很难再感受到了。当感受到静止香气后,我们就可以轻轻摇晃酒杯,让酒液与空气进行一定接触。此时,葡萄酒中的香气物质会聚集在杯口处,将鼻子凑到杯子前,轻柔而短促的感受香气即可。

在一些品鉴比赛中,有些人为了更好地感受酒中味道,通常会采用“破坏式闻香”,即使使劲晃动酒杯,酒液经过天旋地转后会流露出更多香气特点,酒中不好的气味也能充分散发出来。看似不雅,但对闻香而言非常有效。

3.准确识别和表述香气

在感受过葡萄酒中的香气后,下一步便是准确地识别和表述香气了,这对于初学者来说是最难的一步。选择风味接近的东西来描述葡萄酒看似简单,却需要长期的积累。

水果摊、菜市场、花店、咖啡馆……这些都是帮助我们认知香气的好地方。当你仔细去发掘它们时,就会发现,其实香气早就存在于我们的记忆里,我们需要做的仅仅是将每种香气单独拎出来,贴上标签,再与葡萄酒中的风味一一对应即可。

中国丰富而独特的“酒文化”

王南

在古籍文献的描述里,在出土文物的展示中,均呈现有中国丰富而独特的“酒文化”,传达着酒的审美意蕴。《诗经·大雅·即醉》中“即醉以酒,即饱以德”之句将“酒”和“德”相提并论。屈原《九歌·东皇太一》中“蕙肴蒸兮兰藉,奠桂酒兮椒浆”之句,赞美了“酒”的视觉、嗅觉之美。从自斟自饮、保健养生、亲朋聚餐、文士雅集、节日庆典、婚丧嫁娶到官场酬酢、军旅出征、敬天祭祖……“酒”的世俗意味和礼仪价值在中国人的日常生活中处处可见,也酿造了中国审美文化的“酒”之美。



从自斟自饮、保健养生、亲朋聚餐、文士雅集、节日庆典、婚丧嫁娶到官场酬酢、军旅出征、敬天祭祖……“酒”的世俗意味和礼仪价值在中国人的日常生活中处处可见,也酿造了中国审美文化的“酒”之美。

葡萄美酒夜光杯:酒品与酒具之美

饮酒始于选定酒品,好酒需用精美器具。中国人饮酒,酒品的认识和酒具的讲究不可或缺。或“樽酒家贫只旧醅”(杜甫),或“新丰美酒斗十千”(王维),酒美的意识从判别酒品发端。不论是自酿浊酒还是品牌名酒,在选择了酒的种类和香型后,近窥其色泽清浊,摇视其挂杯程度,轻嗅其酒气的清淡或馥郁,进入了感官的全面体验——这是一种综合的美感。饮者选品牌,往往是口味嗜好认定,酒价的高低并不重要。既可“会须一饮三百杯”(李白),亦可“三杯两盏淡酒”(李清照),其中包含着不计功利的审美心态。

“葡萄美酒夜光杯”(王翰)，“琉璃钟，琥珀浓”(李贺)，酒具的造型之美是中华酒文化的重要元素。早在商周陶器和甲骨文已见酒具，《诗经·周南·卷耳》记录了“金罍”和“兕觥”两种材质，样式不同的大容量酒具，“酒”字原型“酉”即为酒坛的象形。酒具的美感应对着不同的心理需求，体现着不同的文化层次。先秦两汉的陶制和青铜酒具大多兼有礼器的功用，造型的端庄高雅体现了中国审美观念中的均衡之美。高雅之士的精致美壶，平民百姓的粗朴浅盏，隐居高士的随身葫芦，豪杰义士的巨盅海碗甚至持瓶抱坛，酒具在很大程度上成了个性情感和审美标准的象征。

辛弃疾那首酒趣横生的《沁园春》中诗人

和酒杯这样对话：“杯，汝来前，老子今朝，点检形骸。……勿留亟退，吾力犹能肆汝杯。杯再拜道：麾之即去，招亦须来。”虽言辞凶恶，但人与酒的交情却亲密无间。此时酒杯已不再是单纯的酒具，而是知己好友。李白“花间一壶酒，独酌无相亲。举杯邀明月，对影成三人”中的酒壶、酒杯也表达了同样在酒具中蕴含的“知音”情谊。苏东坡《南乡子》词云：“佳茗若为酬，但把清樽断送秋。”其《念奴娇·赤壁怀古》词云：“人生如梦，一樽还酹江月。”虽叹世无知音，且喜一“樽”在手。

隔篱呼取尽余杯:酒风与酒德之美

酒风和酒德是传统道德礼义之美在饮酒中的体现。“酒以成礼，不继以淫，义也”(《左传·庄公二十二年》)，酒在中国文化中，自古即与礼仪密不可分。除了敬天祭祖的仪式，日常生活中的酒礼也有具体的规矩。例如主、宾对饮时要相互跪拜敬酒，主人向客人敬酒称为“酬”，客人回敬主人称为“酢”；敬酒者和被敬者须举杯起立，称为“避席”。晚辈与长辈共饮时只能居次席而称“侍饮”。“酒酣胸胆尚开张”(苏轼)，此时便可见

古代酒文化:关羽斩华雄为何要温酒?



陶梦清

东汉末年,天下大乱。曹操假托皇帝诏书,召集天下英雄围攻董卓。兵临城下,却被对方手下大将华雄连斩三员大将。正当大家愁眉不展之时,一名马弓手主动请缨。上阵之前,曹操特为他热了一杯“壮胆酒”,此人却说:“酒且斟下,某去便来。”不一会儿,这人就提了华雄的头归来,举杯饮酒时,酒,还是温热的。

这名马弓手,名叫关羽;这个故事,史称“温酒斩华雄”。《三国演义》与酒有关的故事,还有“煮酒论英雄”。但凡三国人物喝酒时,都要“煮酒”或“温酒”,即使在两军对垒的危急时刻,曹操敬关羽的“壮胆酒”,也都是热的。这其中有什么奥妙吗?

原来,在中国古代,人们喜欢喝温酒。温酒不伤脾胃,能够起到保健作用。同时,经过温热的酒,喝起来更加绵甜可口,可以让人体会到“温酒浇愁,敢取生小诗”的意境。此外,温酒还有加热灭菌的功能。

因为常常要温酒,便有了专门用来温酒的温酒器。关于温酒器的记载,早在商周时期就已经出现了。汉代,人们把这种温酒器叫“樽”,直到唐代,李白仍在他的诗中吟咏:“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月”。

由于气候原因,三国时期南北方的饮酒习惯略有不同。南方人用一种极为雅致有趣的酒杯喝酒。据唐人段成式的《酉阳杂俎》记载,三国曹魏时代,郑公恣及其幕僚们发明了一种碧筒饮。所谓碧筒饮,就是采摘刚刚冒出水面的新鲜荷叶盛酒,再将叶心痛破,使茎叶相通,然后从茎管中吸酒。酒香夹裹着莲香,实在是香冷美妙天然饮品。

受碧筒饮的影响,唐宋的能工巧匠,用金、银、玉、瓷、琥珀等材质,模仿荷叶的形状,制作成各种各样的酒杯,世称“荷叶杯”。

魏晋不愧为“最富有艺术精神的一个时代”。除了充满想象力的碧筒饮,更有巧夺天工的鸚鵡螺杯。现藏南京博物馆的鸚鵡螺杯,高10.2厘米,宽13.3厘米,敞口外撇,纯粹依

照鸚鵡螺壳的自然形态制成。看上去,仿佛一只栩栩如生的鸚鵡,转过头来梳理自己的羽毛,又像是把头插入翅中酣然睡去的鸟儿。

这是世界上最早的鸚鵡螺杯。鸚鵡螺产自印度尼西亚的深海和中国的南方海域,它外形美丽,数量稀少,是极其珍贵的物种,迄今已有上亿年的生存历史,有“活化石”之称。

更令人惊异的是,这只鸚鵡螺杯不仅美丽非凡,还有藏酒的妙用。原来,鸚鵡螺壳内有许多隔层,隔层间有小孔相通,倒酒时,酒从小孔流入每个隔层中,使人不能将杯中酒一饮而尽,无形中,为那些不擅饮酒的人提供了藏酒的机妙。

因其自然天成的美丽,鸚鵡螺杯在历史上享有盛誉,骆宾王的“凤凰楼上罢吹箫,鸚鵡杯中休劝酒”;李白的“鸚鵡勺,鸚鵡杯,百年三万六千日,一日须倾三百杯”,都是对鸚鵡螺杯的赞美。

而在北方,人们更喜欢用以温酒的铜酒樽。曹植的《七启》诗:“盛以翠樽,酌以雕觥。浮蚁鼎沸,酷烈馨香”,写的就是铜酒樽温酒,那热气腾腾的景象。但,为什么“浮蚁鼎沸”呢?

原来,三国时期,以蒸馏法造酒的技术尚未发明,人们饮用的,一般是用黍或大米酿成的酒。这样酿出的酒,酒面上会浮起一层淡绿色的糟沫。文人墨客便把这层糟沫,称为“浮蚁”或“绿蚁”。诗中的“浮蚁”,指的就是酒糟。

说到酿酒方法,还有曹操的一份功劳。东汉末期,曹操发现家乡一位已故县令的家酿酒法新颖独特,所酿的酒醇厚无比,便将此方献给了汉献帝。后来,这种家酿酒法成为酿酒史上具有重要意义的补料发酵法。

倡导了家酿法的曹操,在青梅煮酒之后,横槊赋诗,留下了“对酒当歌,人生几何”千古绝唱。当历史的烟云散去,诗人的吟唱远去,铜酒樽、碧筒饮、鸚鵡螺杯,一件件与酒有关的文化符号,又将我们带回那个到处是酒香、到处见英雄的年代。

当传统中国菜“遇上”葡萄酒

老北京炸酱面、叉烧肉和麻婆豆腐等皆是中国老百姓熟悉的传统中国菜,这些传统中国美食光听着就让美食爱好者垂涎三尺,而作为葡萄酒的忠实粉丝,还关心如何让美酒和这些菜肴完美搭配,产生相得益彰的效果。

炸酱面与长相思(Sauvignon Blanc)

炸酱面是一道非常有名的传统中式面食,在中国北方地区非常流行,由菜码和炸酱拌面条而成。这道传统中国菜风味十足,而长相思白葡萄酒酸度活泼,其天然的酸度能与炸酱面浓郁的风味达到较好的平衡。新西兰马尔堡(Marlborough)的长相思便是首选,其有明显的柑橘类水果气息,充满了清爽的柠檬风味,口感爽脆,风味纯净,余味悠长且带有青草的气息。一碗炸酱面在手,怎能少了一款长相思?

烧鸭汤面与波尔多混酿(Bordeaux)

烧鸭汤面是中国大街小巷常见的一道美食,冬日里的一碗烧鸭汤面绝对是温暖人心的佳选。如果要选择一款葡萄酒来与之搭配,相信波尔多混酿红葡萄酒不会让你失望。提到波尔多混酿,人们马上能联想到黑莓、胡椒和各种香料的气息。采用品丽珠(Cabernet-Franc)酿成的单一品种酒虽然也是个不错的选择,但波尔多混酿往往酒体更饱满,更富有结构感,其中的香料味更是能与鸭肉完美搭配,因此选择它绝对错不了。

麻婆豆腐与琼瑶浆(Gewurztraminer)

麻婆豆腐是典型的川府美食,具有麻、辣、烫、嫩、香、鲜等风味,需要一款酸度较高、同时稍带一点甜味的葡萄酒来与之搭配。琼瑶浆白葡萄酒便能驾驭这样一道菜,同时它也不会掩盖川菜中辣椒带来的风味。加拿大出产的琼瑶浆就相当出色,其芳香馥郁,带有荔枝和柑橘类水果的风味,酸度近乎完美,和麻婆豆腐堪称天生一对!

广东叉烧与佳美(Gamay)

叉烧是广东地区一道特色美食,其肉质软嫩多汁,同时带有甜味和咸鲜味,几片叉烧入口,人们往往容易产生腻的感觉,这时来一瓶佳美绝对错不了。佳美红葡萄酒香气活泼,散发着迷人的樱桃、覆盆子、泡泡糖和泥土的气息,酸度较高,保留叉烧风味的同时又能解腻。法国博若莱(Beaujolais)产区出产的佳美葡萄酒在世界范围内享誉盛名,美美地吃下一口叉烧,再美美地饮上一口佳美葡萄酒,无疑是一种享受!

孜然羊肉与内比奥罗(Nebbiolo)

孜然羊肉是中国最具风味的美食之一,香料味十足,适合与内比奥罗葡萄酒搭配。内比奥罗葡萄酒单宁感强,带有果干的风味,陈年过程中会发展出橡木和香草的气息。不少人都知道,意大利的内比奥罗相当出色,但南非的内比奥罗也具有不错的表现。产自南非斯丁堡(Steenberg)的内比奥罗葡萄酒表现出红醋栗、水果蛋糕、森林地被和干药草的特征,余味中带着些许烟熏的气息,萦绕口腔,与孜然羊肉堪称绝配! (据凤凰网)

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

大学城偶遇博士 酒诗系列之十三 书房酒吧 一街之隔 大学城的夜晚 迷离又朦胧 一本外文书 一杯七色酒 散发着浓香 潜进了骨髓 穿越了过往 夜色轻轻的不打扰一分 博士安静的心田 中英文文与世界热烈交流 跃州 金芮/摄影