

百酒百科 | Encyclopedia



一瓶葡萄酒的诞生：从葡萄到葡萄酒

一颗颗葡萄，如何从藤上的果实变成大家杯中的美酒？这中间到底经历了哪些过程？其实，对于大多数葡萄酒来说，虽然葡萄品种、产地以及风格有所差异，但其从葡萄转变成葡萄酒大致都需要经历 5 个过程：葡萄采摘（Grape Harvesting）、破皮压榨（Crushing）、发酵（Fermentation）、陈酿（Aging）以及装瓶（Bottling）。下面，便一起来看看葡萄酒的诞生过程吧。

★葡萄采摘

葡萄采摘是葡萄酒酿造的第一步。酿酒师们会在葡萄达到理想的成熟状态时安排工人进行采摘。

大多数情况下，白葡萄酒总是先于红葡萄酒达到成熟状态，因此白葡萄的采摘期一般都要早于红葡萄。

此外，不同的酒庄有着不同的酿酒理念和需求，因此采摘的方式和时间也会有所区别，主要在于手工采摘 VS 机械采摘以及夜晚采摘 VS 白天采摘。

1. 手工采摘 VS 机械采摘

手工采摘即采用全人工的方式去采摘葡萄。手工采摘是劳动密集型工种，劳动强度大，适用于那些不便于机械作业的产区，如陡峭的坡地等。机械采摘则适用于大型酒庄，是商业性葡萄酒的常用采摘方式。

2. 夜晚采摘 VS 白天采摘

选择合适的采摘时间也是非常重要的，目的就是為了尽可能地获得理想成熟度的葡萄，并避免高温天气对葡萄采摘的影响。在气候温暖或炎热的地区，夜晚采摘的方式很常见。

★破皮压榨

鲜摘的葡萄会被及时地送往酿造车间进行筛选、除梗、破皮及压榨，这时就是除梗机发挥作用的时候了。经过除梗机的葡萄会被剔除葡萄梗，同时葡萄也会经过轻度的挤压而得到破皮。

对于白葡萄酒来说，破皮完成后，葡萄就会被送入压榨机榨成葡萄汁，然后会被泵入大池中，并在这里进行澄清与分离。在大池中，葡萄皮和葡萄籽等会自然沉入池底，在进行发酵前须将这些沉淀与葡萄汁分离。

对于红葡萄酒而言，在经过去梗破皮之后，葡萄连同葡萄皮一起被送入发酵罐中进行冷浸和发酵，这也是红葡萄酒获取色素的过程。

★发酵

发酵的过程就是将葡萄中的糖转化为酒精的过程。葡萄品种不同，酿酒师们采取的发酵法也可能不同。

一般来讲，发酵过程包括以下几种状况：不管是红葡萄酒的酿造还是白葡萄酒的酿造，加入酵母启动发酵都是常见的做法。

在红葡萄酒的酿造中，由于发酵过程会释放出大量的二氧化碳，因此葡萄皮等会被推到葡萄液的上层。此时，为了萃取出葡萄皮中的色素和单宁，酿酒师们需要采用淋皮或压帽的手段将浮上来的葡萄皮浸入葡萄液中，而且这个工序需要一天进行数次。

在红葡萄酒酿造中，当发酵结束后，葡萄醪（即发酵完成的葡萄汁）需要进行压榨、过滤和澄清，然后再进行数月不等的陈酿。

★陈酿

发酵结束后，葡萄酒便可以进入陈酿阶段。通过陈酿，酿酒师们能获得风味更加浓郁的葡萄酒。

不过，陈酿方式不尽相同，包括：陈酿数年 VS 陈年数月
不锈钢桶陈年 VS 橡木桶陈年
新橡木桶陈年 VS 旧橡木桶陈年
美国橡木桶陈年 VS 法国橡木桶陈年
轻度烘烤的橡木桶 VS 中度烘烤的橡木桶 VS 重度烘烤的橡木桶

★装瓶

当酿酒师判断葡萄酒陈酿到了适合饮用时，葡萄酒就可以装瓶发售了。

但要注意：白葡萄酒的生产周期往往更短，从葡萄采摘到新品上市只需数月时间。

红葡萄酒的生产周期一般较长。大多数干红葡萄酒都需要陈年 18—24 个月才装瓶发售。

（据红酒世界网）

酒与古代文人、书画家有怎样的关系

从古至今，文人墨客总是离不开酒，诗坛书苑如此，那些在艺术界占尽风流的书画家们，更是“雅好山泽嗜杯酒”。如果说中国是一个历史悠久的文明古国，那么它又何尝不是一个酒文化浓厚的国度呢？

酒在我国源远流长，饮酒在国人的生活中早就演变成一种文化现象。俗话说：“酒为欢伯，除忧来乐”。人们乐时饮酒意在欢庆，愁时饮酒旨在除忧。酒可品可饮，可歌可颂，亦可入画图中。纵观历代中国画杰出作品，就有不少关于酒的题材。可以说，绘画与酒有着千丝万缕的联系。

不只是绘画，书法更是与酒结下了不解之缘。书法家们或以名山大川陶冶性情，或花前酌酒对月高歌，往往就在醉时吐出胸中墨，酒酣后“解衣盘薄须肩披”，一任天机，淋漓挥洒，神行纸上，从而作出一幅幅精品，这就为我们留下了许多富有浪漫色彩的佳话和艺术珍品。在这里，酒已成了他们创作时必不可少的重要条件。

一、酒与文人的因缘

纵观历史上的文人，大都与酒形影不离。文人饮酒已是传统上的潇洒。魏朝末年，被誉为文坛“竹林七贤”的阮籍、嵇康等人，个个堪称酒中豪杰，常在竹林中饮酒长啸。阮籍一醉就是一个多月；嵇康醉酒有风姿，不时醉出美感来；刘伶更是对酒一往情深，可谓古今一流的“醉仙”。

陶潜醉酒，悠悠见南山。东晋陶渊明也是出了名的爱酒文人。他在《饮酒》诗前的小序中写道：“余闲居寡欢，兼比夜已长，偶有名酒，无夕不欢。顾影独尽，忽焉复醉，既醉之后，辄题数句自娱。纸墨遂多，辞无诠次。聊命故人书之，以为欢笑尔。”酒和他的生活紧密地联系在一起。因为酒，他心底流露出无比高尚的人格魅力；也正因为酒，他才会 在 骈体文玄言诗盛极的魏晋时期独辟一代文风，为中国文学增添了一种新的题材。

当历史车轮转至唐代，这时期的文人纵酒风尚更是异常兴盛。在繁华的盛唐时代，酒气熏天的长安城中有着一条庞大的饮酒队伍。唐初诗人王绩，因好酒获“斗酒学士”的雅号。他曾撰《酒经》：“追述（焦）革酒法为经，又采杜康、仪狄以来善酒者为谱。”还有杜甫、史载他“于成都洗花里种竹植树，结庐枕江，纵酒啸咏，与田波（音）野老相押荡，无拘检”。大诗人李白更是感叹道：“且乐生前一杯酒，何须身后千载名。”在诗化的酒中不畏人生的挫折，对未来的生活充满了希望。

古井酒之魅

■ 本刊特约撰稿 吴铜俭

也许，正如哲人所说，人一生下来，就要在未知的旅途上奔波。茫茫人海，故乡的云树被抛在身后，昔日的岁月被尘封在记忆深处。对于背井离乡，在江苏工作的我来说，乡愁，是江南的烟雨层楼、黄山的松涛云海、以及浓醇芬芳享誉华夏的古井酒……

独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲。何以排遣这浓浓的乡愁？答案只有一个：产自故园的古井酒！

我的故乡安徽，山清水秀，人杰地灵，为古井酒的诞生提供了得天独厚的自然条件。古井酒源远流长，至少可以上溯到三国时期。当时，天下动荡，风云人物可谓云集。其中，最具个性色彩与人格魅力的，无过曹操。这位被毛泽东誉为“真男儿、大手笔”的千古英雄，不光武功赫赫、文采风流，在酿酒史上也留下了动人的篇章。

相传东汉建安年间，曹操将家乡亳州产的“九酝春酒”进献给汉献帝刘协，并上表说明九酝春酒的制法。在流传至今的《上九酝酒法奏》中，曹操不无得意地写到，“臣昆故令南阳郭芝，有九酝春酒。法用曲三十斤，流水五石，腊月二日清曲，正月冻解，用好稻米，施去曲滓，醖……”。曹操提出的“九酝春酒”不仅点缀了他多姿多彩的人生，也成为了古井酒最早的文字依据。可见，早在两千年前，“九酝春酒”就已成为了贡酒。

往事越千年。今天，古井酒再次以其高贵的品质，焕发出动人的光彩。在亳州古井酒厂现代技工的手中，古老的“九酝春酒”的酿



在古代，但凡大型宴饮，没有酒相伴是极为少见的。饮酒唱歌，言志抒情，是人们最惬意的事情之一。唐代诗人王维在《送元二使安西》中对酒表达了别离的情绪：“渭城朝雨浥轻尘，客舍青青柳色新。劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人。”此诗一出便广为传唱。

然而在元代，不仅是酒，就连酒旗在元人眼中也是很有魅力的，尤其在文人骚客那里。正所谓“淡抹浓妆山如画，酒旗儿三两人家。”一定程度上反映出酒文化的兴盛。诗人谢宗可有首《酒旗》诗写得妙：“水村山郭酒初香，红影青青字一行。垆畔低悬云雾湿，檐阴斜揭柳风凉。指挥意马冲愁阵，摇曳巾旌入醉乡。惆怅步兵招不起，半竿空自舞斜阳。”酒旗通常用青布制成，元曲中又称之为“青旗”。

现代人呼朋唤友地聚餐喝酒时，虽仍有吟诗作画，但那也只是个别现象了。没了古人那种雅致文化的酒桌氛围，现代人剩下的只是热闹，着实令人为酒文化的失落感到些许遗憾。

二、酒与绘画创作的激发

历来酒与诗画是不分家的。大多画家都会借助酒来激发灵感。有了酒，绘画才会显得大气洒脱。饮酒与书画创作的密切关系不言而喻。画家和许多文人诗人一样，酒同样给了他们许多突发的灵感和激情，饮酒挥毫，落笔生辉。

酒跟绘画创作之间的缘分十分悠久。早在汉代时，汉画中就有许多有关酒文化方面的图像。到了唐朝时期，有着“吴带当风”的画圣吴道子，常常“嗜酒且利赏，欣然而许”，乘酒后昂扬之际，振振其灵笔，他的大部分作品

是在此种情况下完成的。《历代名画记》中说他“每欲挥毫，必须酣饮”。作画前必酣饮大醉方可动笔，醉后为画，挥毫立就。唐明皇命吴道子画嘉陵江三百里山水的风景，能一日而就。只因酒兴大发，落笔恰到好处。这表明酒与吴道子的画之间，一定有些关联。

酒与绘画的关系，书画家与酒的精彩故事在明清时期仍是层出不穷。至明代，浙派画家吴伟可谓酒中豪杰，尤其喜欢饮起酒来，再作恣纵粗犷的山水。而水墨大家徐渭亦喜酒，同样愿意在痛饮后挥笔，晚年他在所作《又图并应史甥之索》一诗中说：“史生亲携八升来，如椽大卷令我画。小白连浮三十杯，指尖浩气响春雷。”他把草书的宕荡奇肆线条和淋漓酣畅的水墨融为一体，画面富于音乐美感的视觉形象。

陈洪绶也特以好酒，尤好为女子作画。朱彝尊在《静志居诗话》中指出其在中年以后纵酒狎妓自放。有钱人拿了大把的银子恭敬地来求画，他都不予理睬。但只要有酒和女人，他自己都会找来笔墨作画，即使贩夫走卒乃至垂髫小儿，他也都有求必应，并自称“半生懒癖性好酒”。

酒不仅能帮助和激发画家的创作，而且还是画家们创作的重要题材，诸如文会、雅集、夜宴、月下把杯、蕉林独酌、醉眠、醉写……无一不与酒有关，无一不在历代的绘画中反复出现。他们酒后兴奋地引发绝妙的柔毫，于不经意处倾泻胸中真臆，令后学击节赞叹，甚至顶礼膜拜。

中国古代绘画中，以酒入画的内容很多，如以酒喻寿。醉酒之嗜，激活了二千余年不少书画家的灵感，为后人留下数以千万的艺术精品。这样的名画比比皆是：东汉壁画《夫妇宴饮图》；晚唐孙位的《高逸图》；五代顾闳中的《韩熙载夜宴图》；南宋刘松年的《醉僧图》；元代钱选的《扶醉图轴》；明代仇英的《春夜宴

桃李图》；明代陈洪绶的《饮酒祝寿图》等等。

我国古代借酒作画者远非上述。可以说大部分画家许多艺术精品的产生，都与酒密切相关。当然，他们之所以能创造出精湛的艺术品，最主要的原因，还是他们的勤学苦练。但是，也绝不能忽视酒对书画作品的诞生所起的巨大推动作用。

三、酒与书法的关系

书法与绘画一样，要达到得心应手的程度，须有娴熟而深厚的技巧和功底，并心有所感而寄于笔墨。要做到这些，许多书法家常借助于酒力。翻开我国书法史，可看到历代草书家大抵嗜酒。如书圣王羲之，其著名代表作《兰亭集序》便是他于绍兴兰亭喝酒时写就。在东晋永和元年，王羲之与好友孙统、孙绰、王蕴等四十一人聚于绍兴兰亭。流觞曲水，吟诗作赋，提笔草《兰亭集序》。笔兴随酒意而生，笔力随酒韵而成。赫然出现了一幅“道媚劲健，绝代所无”的作品。全文三百余字中，即有“之”字十九个，但笔式各异笔韵不同，“千古极品”就在酒中问世了。就连王羲之在酒醒之后也大吃一惊，以致“更书数十本，终不能及之”。再也没有达到醉酒时那种神往的艺术境界了。酒作用于王羲之，使他成为千古书圣可见一斑。

唐朝以后，书法艺术得以继承发展，和酒也是一直相随相伴。唐代最今人叹为观止的书法家要数张旭和怀素了。他们两人都是其时的草书大家，均喜醉后大呼作书，其书气势豪迈，盘曲放荡，有如电激星流，又若骤雨旋风，观之令人惊心动魄，不可思议。据史书记载，草圣张旭“每大醉，呼叫狂走，乃下笔”，于是有其“挥毫落纸如云烟”的《古诗四帖》。时人称他的狂草为“醉墨”。而怀素则是“每酒酣兴发，遇寺壁、里墙、衣裳、器皿，靡不书之”。有人问怀素写字秘诀，竟以“醉”字作答，正所谓“醉来信手两三行，醒后却书书不得”。

书法的发展到了宋代后崇尚意态，注重情感的抒发，书法与酒的关系也就更亲近了。宋代书法家苏轼称，官运不佳被滴放到苏州时，常练草书，有时酒酣落笔，较之平时更洋洋洒洒，别具一格，人争传之。据《清朝艺苑》记载：明朝遗臣朱耷，往往于醉后挥毫。人们知他嗜酒，闻字画“皆得其醉后”，所以为了得到他的作品，便“置酒招之”，将纸墨置于席边，待酒兴大发，他便开始泼墨，或“攘笔搦管，狂叫大呼”，结果是“洋洋洒洒，数十幅立就”，而“醒时，欲觅其片纸只字不可得，虽陈黄金万镒于前夕顾也！”

可见，草书与酒结缘，同为不少书家所钟情，绝非偶然。毕竟酒能亢奋精神，诱发无意识的，从而形成书艺创作的内在驱力，这是不容置疑的。酒与书法共在，酒使不少书法家狂放不羁，不拘成法，激昂腾奋，然后笔走龙蛇，异趣横生，创造出了许多艺术价值极高的传世佳作。

（据凤凰网）



夏日炎炎 桃红葡萄酒销量大增

近日，桃红葡萄酒成了葡萄酒品类中的新宠。根据尼尔森的数据，在过去半年内，桃红酒在美国的销售额增长了 53%。与之相比的是葡萄酒整个品类类才增长 4%。桃红酒的销售额约为 2.07 亿美金。

如果看更加细分的品类，气泡桃红酒过去一年的销售额达到了 1.39 亿美金，增速高达 19%，是气泡葡萄酒整个行业增速的两倍。

Aldi 的桃红酒在芝加哥发售一天之内就被抢光了。爱喝桃红酒的不止是美国人，Lidl 在英国市场卖的桃红葡萄酒销售额增长了 50%，光是过去一个月就增长了 15%。

桃红酒是夏季很受欢迎的饮料，但是尼尔森的观测数据发现它的受欢迎程度可能会超过夏季，延展到一整年中。“虽然桃红酒只占了整个葡萄酒市场的 1.5%，但是它增长速度是其他品类达不到的。”尼尔森在报道里写到。

桃红酒是作为葡萄酒从颜色划分的三大品类之一，它没有红葡萄酒那么涩，又不像白葡萄酒那样淡。可以说它综合了红酒的部分香气和口感，但又像白葡萄酒那样清爽。它的酒精度也比另外两大葡萄酒稍低，在 12 度左右。

因为制作成本较低，桃红酒的价格相对于红酒和白酒来说也更亲民。另外加上桃红酒带有甜味，被专家视为葡萄酒的入门产品。很多人的确喝桃红酒是因为它清爽可口（不是用来品鉴），也适合做成简单的鸡尾酒。

桃红酒往往和夏日度假和野餐联系在一起。因为粉红的颜色十分“夏日”，它在 Instagram 上也常出现，pink wine 和 rosé wine 两个标签有 20 万以上的提及，可以说是相当“Instagramable”了（适于发 Instagram）。

零售商们也在推动桃红酒的销售。“他们常常会在卖场里布置单架的桃红酒区域。”尼尔森酒精饮料品类的 SVP Danny Brager 说。比如说 Whole Foods 就在线上线下宣传“全国桃红酒日”（National Rosé Day）。（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！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

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

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



专家品鉴酒

——酒诗系列之十四

看
站上高高的餐桌
多么帅气
昂首傲视全场

特别的味蕾
品尝出香甜
美的畅想
在全身流淌

快快打开
共享酒杯
饮下释然
人生如酒如歌

跃州 金芮/摄影