

# 如何判断一款葡萄酒 还能不能喝?

经常有朋友拍个照片来问,这款葡萄酒 还能不能喝了。其实,能不能喝,看照片完全 是看不出来,一定要打开之后品尝才能知道 这款酒到底还可不可以饮用。

葡萄酒装瓶以后, 开始了其成熟与老化 过程。与人的生命一样,葡萄酒的老化也是不 可逆转,经历过适饮期的芳香四溢,饱满厚 重,最终,所有的生命都统统地输给了时间, 在不断地氧化过程中,曾经的雍容富贵、优雅 从容,在岁月中渐渐消失,葡萄酒渐渐变得呆 滞,没有活力,本身的风味物质慢慢丧失,只 留下一些腐木味夹杂着失去果香的液体以及 飘散的酒精味。

对于经过橡木桶的红葡萄酒而言, 葡萄 酒的颜色渐渐渐开始褪色, 由紫红色慢慢变 成宝石红、石榴红、砖红,最后成了普洱茶般 的颜色。单宁,从艰涩强劲,慢慢变得柔软,最 后几近消失。在装瓶初期那些没有经过过滤, 用肉眼几乎难见的细小物质慢慢沉淀, 越来 越多,最后成为酒渣沉在瓶底清晰可见。即使 密封在瓶中,瓶中的液体也会减少,从瓶口至 瓶肩渐渐形成另一个水位。葡萄酒的香气,从 最初的霸道,浓郁,变成芳香迷人,然后有着 熟成的感觉,如皮革、甘草、咖啡、出现干果的 味道,到后面,这些统统消失。

而白葡萄,颜色从活泼的柠檬黄,变成金 黄,最后也成普洱茶的颜色。瓶中的液体同样 也会减少, 而香味从新鲜的果味变成成熟的 烤水果味、焦糖味、香料味、湿羊毛味直至这 些味道也完全消失。

葡萄酒的酸度,由很好的果酸,最后成为 醋酸。这款酒变得难以入口,失去魅力。一瓶 失去了酸度诱惑的葡萄酒,到最后,可能连洗

是的,酒精还在,葡萄酒的酒精依然在里 面,但是失去了风味的葡萄酒,酒精的存在还 有什么意义呢?酒精是杀死生命的,他不能带

葡萄酒的生命力在于她自身的力量,她 所具有的花香、果香、植物香、矿物香、还有一 些香料的香味。这些香味的发展与变化,就是 葡萄酒生命的发展与变化。在葡萄酒的饮用 生命周期,一定是这些香味的发展与变化到 了顶峰的时候,正是葡萄酒最好喝的时候。当 这些香气完全消失的时候,这款葡萄酒也就 彻底老化了。

所以,要好好保管你的葡萄酒,在她生命 中最灿烂的时候打开来喝吧。如果一瓶酒,长 时间放着,保管条件又不好,这样挺可惜的。 还是那句话,葡萄酒放在哪里最安全?那就是 在我们的肚子里。

# 你知道红酒 为什么不能倒满吗?

大家在酒展或是宴会上都会发现, 服务 员在倒红酒时都不会倒满一整杯, 而只倒三 分之一左右甚至更少。很多人就会有这样的 疑问:红酒为什么不能倒满呢?对于倒红酒的 多少有具体的要求吗?

红酒一次倒多少其实并没有固定的要 求,通常情况下,都会倒至红酒酒杯酒窝高度 的三分之一左右。这又是为什么呢?

大家都知道,葡萄酒是有生命的,她就像 一位优雅的"睡美人",在开瓶倒入杯中后她 便开始慢慢苏醒, 而让她苏醒的因素就是空

倒三分之一左右可以使红酒与空气的接 触面积变大(相对于倒更多或是倒满),这样可 以使得"睡美人"能在杯中更快的苏醒。

倘若一次倒得太多,红酒与空气的接触 面积就会很小,也就不利于的苏醒。

## 02

倒三分之一可以使酒杯内留有足够的空 间,这样可以使酒杯内保持充裕的酒气,当你 品酒的时候,鼻子会先闻到酒杯内的香气,绝 对会让你心旷神怡。

而如果倒满整杯的话葡萄酒所散发的香 气就会散落在空气中,这样也就闻不到令人 陶醉的香气了。

## 03

大家都知道喝红酒时要摇晃酒杯来让红 酒与空气更多的接触,而如果倒的太满,则无 法摇杯,更无法观察挂杯现象。

之前说过,红酒是优雅的睡美人,喝红酒 便更是优雅的行为,倘若一次倒一整杯,既不 优雅,视觉上也缺乏美感,而且这样酒也容易 洒出来。

## 05

此外,当给人酌酒时,应该为每个人依次 少量酌酒。其原因在于酒瓶底部和上部存在 着味道浓淡的差异。

因此,不管是趋于哪方面的原因,倒红酒

时三分之一左右便是最恰当的。

# 鸡尾酒:承载着都市夜生活的瑰丽想象



#### 千万不要被鸡

尾酒天花乱坠的名字和 五颜六色的外表唬住,这就像 即便你阅人无数,但总是能把 他们归出类别一样,决定一款 酒口味的大部分是基酒, 它是灵魂所在。

细细回想,迷上鸡尾酒,大概是从看了老 牌美剧《欲望城市》开始。夜晚的纽约,凯莉和 朋友们围坐在吧台的高脚凳上,边喝酒边拨 弄头发, 谈论着白天里遇到的那些有趣的傻 事或角落里某个英俊的男士,此时手边永远 有一支盛满粉红色液体的三角杯, 那是凯莉 和闺蜜们最爱的"大都会"

一杯鸡尾酒盛载了年幼无知时对都市夜 生活的瑰丽想象,至于那杯酒究竟是小草莓 味还是更加解渴的沙瓤西瓜味, 当时无从知 晓,似乎也并不重要。只是遗憾有件事作者实 在应该坦白相告,那就是:当你真的考虑该找 (换)男朋友的时候,他们并不会像剧集里那 样,一个一个排着队按需发下来给你。

先来看看鸡尾酒的百年演变-

千万不要被鸡尾酒天花乱坠的名字和五 颜六色的外表唬住,这就像即便你阅人无数, 但总是能把他们归出类别一样,决定一款酒 口味的大部分是基酒,它是灵魂所在。想入门 鸡尾酒? 先来了解下6大基酒。

#### 1 金酒(Gin)

又被音译成"琴酒",或者直译为"杜松子 酒"。1660年一位荷兰医生用杜松子、药草、 小麦等原料酿造出了这种酒。传到英国之后, 这个经过了工业革命洗礼的国家用连续式蒸 馏机制作出了更加纯正的干金酒。再之后传 到美国,成为鸡尾酒最经典的基酒之一

在以金酒作为基酒的鸡尾酒中,最大名

鼎鼎的就是马提尼 Martini,它有"鸡尾酒之 王"的美誉。这样一款基本只用金酒和味美思 调配而成的鸡尾酒,却因为酒的不同品牌和 比例的差别而变化无穷。有人甚至毕生都在 寻找自己更爱的那一杯马提尼。

#### 2 伏特加(Vodka)

伏特加具有纯净的特性,它无色透明,大 部分没有涩味, 所以在很多人眼里这纯粹是 一种提高酒精度的酒。而正因为"纯",可以毫 无压力地把它兑进果汁里、咖啡里、牛奶里。 开头提到的"大都会"就是一款伏特加作为基 酒的酒款,虽然没有西瓜味,但柳橙与青柠、 蔓越莓搭配后形成的华丽十足的果味口感, 足以让女士倾心。

而伏特加加入番茄汁和欧芹、柠檬等配 料,就有了充满暴力美学的血腥玛丽 Bloody-Mary。口感酸、甜、苦、辣四味俱全,极具刺激

#### 3 朗姆(Rum)

朗姆是由蔗糖酿造的蒸馏酒。诞生后迅速 在大西洋水手和加勒比海盗中风行开来。后经 过改良的朗姆口感更加绵软柔和, 有焦糖香 味。朗姆的种类有口感清爽味道清冽的白朗姆 酒; 味道浓厚酒液呈金褐色的金色朗姆酒;酿 造3年以上洒液呈褐色的黑色朗姆酒。

以朗姆作为基酒的鸡尾酒里,最为人津 津乐道的莫过于被大文豪海明威偏爱的莫吉 托 Mojito。坐落于古巴首都哈瓦那旧城区教 堂广场附近的小巷里有一家两层高的酒吧, 内里空间并不大, 却因为曾是海明威经常光 顾的酒馆终日挤满了慕名来喝莫吉托的顾

#### 4 龙舌兰(Tequila)

又音译为"特奎拉"。龙舌兰是一种墨西 哥原生的植物,长得像仙人掌,但和百合的渊 源更加近一些。龙舌兰酒是使用龙舌兰草的 心为原料所制造出蒸馏酒。三颗硕大的球状 物体就是龙舌兰的心。

传统的墨西哥人喜欢把龙舌兰,盐巴,柠 檬片一起吃。以龙舌兰为基酒的玛格丽特 Margarita 就试图延续这样一个传统(杯口沾 一圈盐巴)。传说这是美国的调酒师献给他去 世的墨西哥恋人的一款鸡尾酒, 微微的甜味 与柠檬的酸味交织在一起寄托对情人的思

#### 5 威士忌(Whiskey)

苏格兰人对于威士忌有绝对的话语权 哪怕此前对酒无爱, 也难免听过几耳朵泥煤 味、单一麦芽这样的名词。苏格兰威士忌与其 他威士忌(尤其是他的邻居爱尔兰)威士忌最 大的不同,是在制造过程中使用了泥炭。用泥 炭为燃料对麦芽加热脱水,味道便留了下来。 而苏格兰单一麦芽威士忌是指完全由同一家 蒸馏厂里只用发芽大麦为原料制造,并且在 苏格兰境内以橡木桶熟成超过3年以上的威 士忌。而波本威士忌是美国威士忌的一种,原 料主要是玉米,没有规定最短陈年时限。口感

以威士忌作为基酒的鸡尾酒里, 用波本 威士忌与香味丰富的材料调制而成的曼哈顿 Manhattan 从 19 世纪开始广泛流传, 口感强 烈而又直接,被称为"鸡尾酒皇后"。

#### 6 白兰地(Brandy)

16世纪,荷兰人把法国的葡萄酒运往世 界各地。当时英法开战造成交通时常中断,葡 萄酒的存储占用了大量空间。于是荷兰商人 想到把葡萄酒蒸馏浓缩,运到目的地再兑水 出售,没想到蒸馏后的葡萄酒大受欢迎,于是 白兰地间世。

目前世界最好的白兰地产地是法国夏朗 德省的干邑周围地区和热尔省的亚文邑(Armagnac,阿马尼亚克)地区,这些地区酒厂年 代久远,酒的价格昂贵。套用一句广告词:不 是所有的白兰地都能被叫做干邑。

白兰地做基酒可以调一杯亚历山大 BrandyAlexander, 这是英国国王爱德华七世 献给王妃亚历山大的一杯酒,代表爱与幸福。 白兰地搭配浓厚的可可风味甜酒, 加入鲜奶 油,口感顺滑,像融化的雪糕。

不同于葡萄酒拥有复杂的等级体系,混 酿标准。掌握了6大基酒就如同洞穿了鸡尾 酒的灵魂,接下来你要做的就是尽情的去尝 试,调配。这种毫无拘束的混搭饮品历经百年 依然附带着它的洋气、它的随性和年轻的活 力俘获了众多粉丝。而每个酒吧除了基础酒 款,还有"密不告人"的招牌特饮:千变万化 中,期待一杯充满创意与灵感的特调,那是带 给夜晚最意外的惊喜。

# 酒精如何"体内行走", 酒量与什么有关?



#### ■ 邹江鹏

对于"理性文明,拒绝酒驾",中国酒 业协会宋书玉秘书长认为主要包含三方面内 容:第一,适度、愉悦地饮酒,不过量饮 酒; 第二, 不在某些情况下饮酒, 比如驾驶 机动车、操作机器、怀孕时、疾病状态下 等;第三,未成年人不饮酒。那么,就理性 饮酒, 我来浅谈问题一二三, 希望大家对于 理性饮酒,健康饮酒有个初步认识。

#### 酒精在人体里面是如何"行走"的?

酒, 在人体内是诵讨口腔、食管、胃、 十二指肠、空肠、回肠、大肠途径进行流通 的。在流通的不同部位,酒精的吸收速度各 不相同,一般说来,十二指肠>胃>大肠>回 肠>口腔。饮入的酒精大约80%由十二指肠 及空肠吸收,其余由胃吸收。在空腹饮酒 时,人体大约1h内可以吸收60%的酒精, 1.5 h 内可以吸收 90%的酒精, 2 h 内可以 吸收 95%的酒精, 2.5 h 内所摄入的酒精则 可全部被吸收。

习惯饮酒的人, 其酒精的吸收速度要比 普通人快。而胃内有无食物及食物的量、食 物的种类及性质、胃壁的情况及饮料含醇量 等,也会对酒精的吸收速度产生影响。酒精 经消化道黏膜吸收后, 5 min 即出现在血液 中,酒后30-60 min 可达到最大的血醇浓 度。血液作为酒精的承载者,可将其迅速传 输到人体各脏器及组织中并进行累积。医学 研究表明,体内酒精只有不足10%可经由尿 液、呼吸、汗液及唾液等直接排出体外, 90%以上的乙醇均需在肝脏进行代谢

大部分酒精是通过肝脏内的两套解酒酶 的作用被氧化代谢的。第一套酶是乙醇脱氢 酶和乙醛脱氢酶,第二套酶是微粒体乙醇氧 化酶。肝脏对乙醇的代谢过程主要是氧化分 解的过程, 乙醇进入肝脏以后, 首先在乙醇 脱氢酶 (ADH) 的作用下氧化成乙醛, 又经 乙醛脱氢酶 (ALDH) 的作用转化成乙酸, 乙酸进入血液后参与乙酸的代谢过程,最后 生成二氧化碳和水排出体外,同时释放大量

乙醇脱氢系统: 乙醇→(乙醇脱氢酶作 →乙醛。

非乙醇脱氢系统: 乙醇→(微粒体乙醇 氧化酶作用) →乙醛。

体内乙醇代谢流程: 乙醇→乙醛→(Z 醛脱氢酶作用)→乙酸→二氧化碳+水+热

## 酒量与什么有关?

刚刚提到了酒精最终被氧化成二氧化碳 和水。二氧化碳从肺被呼出,水从肾脏被排 出。喝酒脸红的人是只有乙醇脱氢酶没有乙 醛脱氢酶, 所以体内迅速累积乙醛而迟迟不 能代谢, 因此会长时间涨红了脸, 只能期待 肝脏里的 P450 (特异性比较低的一群氧化 酶)来慢慢将摄入的酒精代谢掉。如果你身 边有喝酒海量之后面不改色的人, 那也不要 盲目羡慕,因为有两种极端情况:可能他们 的体内两种酶都没有, 所以不会表现出脸红 的症状, 只能靠肝脏慢慢分解, 这样的人最 容易喝醉,肝脏也最容易受损。也可能身体 里两种酶的含量都极高,体内的酒精能够迅 速被代谢成为汗水和热量排出。

第一套酶乙醇脱氢酶和乙醛脱氢酶这两 种酶的活力大小基本是由基因遗传决定的, 也就是说人的酒量大小基本是从父母那继承 得来的是与生俱来的。第二套酶是微粒体乙 醇氧化酶, 这套酶的活力较弱但却是可以诱 导的,也就是说经常喝酒的人这套酶的活力 可以逐渐提高大约5倍左右,所以酒量又是 可以"炼"出来的。

# 一起来选一款称心的葡萄酒

站在琳琅满目的酒架前,思忖来思忖去 不知该选哪一瓶,好不容易下定决心选了一 瓶,拿回家却觉得并不是很好喝。这样的情况 是不是经常发生在你身上呢? 今天不妨跟着 小编的节奏,一起来选一款称心的葡萄酒吧!

## 第一步:了解自身喜好

超市里的酒款千千万万,如果不了解自己 的喜好,真会有点无从下手的感觉。有些人可 能会说我挑一瓶贵的,肯定好喝! 但其实不然, 如果你所挑选的酒不适合自己的喜好,那么酒 再贵你也不会喜欢。所以选酒的第一步是了解 自己的喜好,通过这一步就能排除掉很多选 择,避免误入雷区。可是如何才能知道自己的 喜好呢? 可以坐下来问问自己这么几个问题。

1.喜欢红葡萄酒还是白葡萄酒?或者两

2.是否喜欢酒中的单宁? 如果你不喜欢 单宁的话,采用赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、 内比奥罗(Nebbiolo)、桑娇维塞(Sangiovese)和 西拉(Syrah)所酿制的葡萄酒就可以排除在你 的选择之外了,通常用这些葡萄品种酿制的 葡萄酒有波尔多(Bordeaux)左岸的混酿、巴罗 洛(Barolo)、巴巴莱斯科(Barbaresco)、基安帝 (Chianti)、布鲁奈罗蒙塔希诺 (Brunello di Montalcino)、超级托斯卡纳(Super Tuscany)和 北罗讷河谷(Northern Rhone)红葡萄酒。将这 些选择排除之后, 你可以选择单宁感不那么 强劲的黑皮诺(Pinot Noir)、梅洛(Merlot)、佳美 (Gamay)、巴贝拉(Barbera)和歌海娜(Grenache)

等葡萄酿制的葡萄酒。 3.是否喜欢酸度高的葡萄酒? 如果你对 葡萄酒中的酸度唯恐避之不及,那么选择白 葡萄酒就应尽量避开长相思(Sauvingon

江山专栏

Weekly oenopoetic

每周酒歌

职于四川省南充市普作家协会会员、各类各级媒体出

嘉川

区省

名供家篇,

利用龙,现供水社,中国科小社,中国科、山版有诗

<u>泵</u>

跃州 金芮/摄影

Blanc)、自诗南(Chenin Blanc)、雷司令(Riesling), 而选择红葡萄酒时则应避开内比奥罗 和赤霞珠。酸度稍低的白葡萄酒如维欧尼 (Viognier)、琼瑶浆(Gewurztraminer)和霞多丽 (Chardonnay)可以稍作尝试。

4.高酒精度还是低酒精度?如果你不能 接受高酒精度的葡萄酒,那么产自意大利或 者温暖气候下的葡萄酒则应尽量避免。

5.喜欢陈年风味还是果味更充沛的葡萄 酒? 对陈年风味的欣赏是需要通过一段时间 的培养才能达到的。如果你比较喜欢陈年所 带来的风味和复杂度,那么就选择一款至少 5年的老酒吧。但如果你更青睐于清新的果 味, 那就找一款年龄大概 2-3 年以内的葡萄 酒,果味会更加浓郁。

6.复杂还是简单、易饮?简单、易饮的葡 萄酒可选择性十分多,价格也更加实惠。复杂 的酒则需要多一些花费, 老酒和经过橡木桶 的葡萄酒更容易发展出复杂的风味特征。

7.是否喜欢白葡萄酒中的橡木味? 如果 你追求的是白葡萄酒中纯净的果味而不是橡 木所带来的复杂风味, 那么新世界国家的霞 多丽、新西兰长相思或者南非的白诗南将会 是不错的选择。

## 第二步:确定预算

低价优质酒这种组合是从来都不会出现 的,品质好一些的酒在价格上都相对会昂贵 一些。根据经验, 要想买一瓶不错的白葡萄 酒,那么价格至少在170元以上,而一瓶好的 红葡萄酒往往要花费 220 元或更多。

## 第三步:是否与食物搭配?

如果你买酒只是为了单独喝一喝,那么 就选择白葡萄酒、单宁较少且果味十足的红 葡萄酒或者起泡酒; 但如果你是想要将葡萄 酒与食物搭配,那么需要遵循以下的原则:

1. 风味复杂的酒配风味复杂的食物,简 单的酒搭配简单的食物。

2.甜酒配甜点。 3.酒体饱满厚重的葡萄酒配同等重量的

4.当地酒配当地风格菜肴(如意大利酒配

5.如果不能确定要喝什么酒,那就遵循 红酒配红肉,白酒配白肉的原则。

#### 第四步:确定用酒场合 选酒如穿衣, 正确场合饮用正确的葡萄

酒才能得到最佳的效果。你可以想一想:

1.自己和家人喝还是聚会上喝? 如果是 聚会酒,那么为了顾及每个人的口味,最好选 择一款易饮且品质高的葡萄酒。毫无疑问的 是,起泡酒一定是作为开胃酒最先饮用的。

2.自己喝还是送礼? 如果你想让你的礼 物惊艳到对方,那么记得买一款高品质的葡

## 第五步:在酒类专营店购买

在超市中能够买到优质酒的几率十分 小,而且在无人指导的情况下,你需要掌握更 多的葡萄酒知识才能挑选到满意的葡萄酒。 如今,线下的酒类专营店和线上的网上商城 都可以买酒,告诉店员或专业品酒师你的喜 好、预算以及用酒的场合,她们会给你专业的 推荐。线上买酒的渠道十分多样,但最好选择 一些能够提供酒瓶信息和品鉴笔记的网站, 这样一来也有助于自己做出判断和选择。

## 第六步:勇敢地成为一个"探险家"

如果对葡萄酒非常感兴趣,那么我建议 你走出自己的舒适区,每个月尝试一个新产 区、一个新品种,或将它们搭配食物饮用,或 单独饮用, 你会发现原来葡萄酒的世界是如 此新奇有趣。

## 军港有酒 —酒诗系列之二十一

潜艇静默 驶离军港 岸上渔火 不见光亮

远了远了 怀抱温柔 近了近了 接近目标

鹰眼放光 攻击妥当

一声一声 利剑出鞘 瞬间淹灭 鬼哭狼叫

滔滔大海 鱼虾逞豪 归去来兮

振戈待旦 美酒鲜花 英雄无愧

## 《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