



世界各国 饮酒文化趣观

中国历史上,儒家的学说被奉为治国安 邦的正统观点,酒的习俗同样也受儒家酒文 化观点的影响。儒家讲究"酒德"两字。

儒家并不反对饮酒,用酒祭祀敬神,养老 奉宾,都是德行。古代饮酒的礼仪约有四步: 拜、祭、啐、卒爵。就是先做出拜的动作,表示 敬意,接着把酒倒出一点在地上,祭谢大地生 养之德;然后尝尝酒味,并加以赞扬令主人高 兴;最后仰杯而尽。

在亚洲,喝酒之王国当日本和韩国莫属。 这两个国家的男人几乎没有不会喝酒的,日 本的女酒客也多达50%以上。日本的男人如 果拒绝上司的饮酒之邀,则他的饭碗便恐有 不测,甚至可能永远也得不到提拔和重用。在 韩国,每日白酒的消耗量已居世界第一。人们 喝酒习惯一醉方休。所以,在韩国的大街上常 看到互相搀扶而行的大醉之人。

3. 意大利

意大利是一个嗜酒的国度, 意大利大餐 世界出名,每宴必饮酒,而且一喝起来就不计 较时间,往往痛饮至深夜。他们最盛行的酒是 一种叫"维诺"的葡萄酒。

4. 法国

法国人可称得上是世界饮酒量的冠军。 其人口虽仅占世界人口的 1.3%, 而喝掉的酒 精饮料却占世界的30%。他们视酒为一般饮 料,不分昼夜想喝就喝。你到法国作客,只要 主人把酒取出来就得喝。

英国酒店也很多,数以万计,在高峰时酒 店会爆满,只能买酒随便站着喝,如果连站的 地方也没有了,就干脆到酒店门前的广场上 席地而饮。但英国人从不劝酒,更不灌酒,宾 主喝多喝少全凭自己。

6. 俄罗斯

俄罗斯人则喜欢饮不掺水的烈性酒伏特 加,喝时还要"不醉非好汉",常常醉得狂欢乱 舞。俄罗斯人喝酒时习惯拍喉咙。彼得大帝曾 给一个有功之臣颁布过"终身免费饮酒奖 章"。这枚奖章不是金属制作的,而是在此人 的颚下烙一个印记,这个人无论走到哪里,只 要昂首轻拍喉咙,喝酒就是免费的。不过现在 的人拍喉咙不是要求免费,而是显示自己的 海量豪饮。

希腊人无论午餐和晚餐都饮酒,并且喜 好喝酒寻欢至深夜。节日期间,青年男女开怀 畅饮,如痴如狂。同希腊人谈生意也免不了陪 着喝浓厚的希腊咖啡以及希腊烈性酒, 如果 贸然谢绝,会被认为是对对方的羞辱。他们还 把稍醉微醺作为社交的风范。

德国有啤酒王国之称, 所产的啤酒远销 140 多个国家和地区。他们喝啤酒也是世界 出名的,其规矩是吃饭前先喝啤酒,再喝葡萄 酒,若饮酒次序反了,他们会认为有损健康。 在德国有15%的人是酒吧的常客,德国人喝 啤酒总量居欧洲之首。

9. 葡萄牙

世界上最爱喝葡萄酒的国家首推葡萄牙。 在这个国家,葡萄酒是每一个家庭必不可少的 饮料,男女老幼、饭前饭后都爱饮酒,也喜欢用 酒招待客人。不过,更让人称奇的是他们十分 讲究的饮酒方式:饭前要饮开胃葡萄酒,饭后 要饮助消化的葡萄酒,用餐过程中还要根据不 同菜肴配不同的酒, 如吃肉时喝红葡萄酒,吃 鱼时喝白葡萄酒,吃点心时则配葡萄汽酒。

这里的葡萄酒价钱比水还便宜,酒精度 也很低,又醇又香,值得一尝。

10. 西班牙

漫步西班牙街头,可以发现几乎三五步 就是一家酒馆, 甚至有些街道全是青一色的 酒馆。城市如此,农村也不例外。西班牙的酒 馆,客人来往如梭,人多拥挤,因此,大部分是 站着喝,很少有人坐下来,有些酒馆甚至连椅 子都没有。

11.美国

美国人历史上也以喜欢喝烈酒著称于世, 但是后来他们的饮酒习惯发生了变化,即从烈 性深色酒转向非烈性浅色酒,更多人则喜欢饮 啤酒、葡萄酒和果酒。近几十年来,美国低度酒 的销量却上升了约30%。美国人普遍认为:"浅 色酒比深色酒有益于健康"。美国人饮酒的这 种变化,对世界饮酒习俗有很大影响,它反映 了全世界酒俗的大趋势。 (据凤凰网)

《实用酒度换算全书》

出版发行

秋的成都,一场诗酒交融 的文化盛会拉开序幕。近日, 国际诗酒文化大会•草堂国际诗 会的启幕仪式在成都杜甫草堂 博物馆隆重举行,数十位来自 亚、欧、美等地的世界一流 诗人会聚一堂,以诗

诗意点缀着初

诗酒文化走出"国际范儿" 助推成都泸州文明建设



诗意点缀着初秋的成都, 一场诗酒交融 的文化盛会拉开序幕。

8月28日,国际诗酒文化大会,草堂国际 诗会的启幕仪式在成都杜甫草堂博物馆隆重 举行,数十位来自亚、欧、美等地的世界一流 诗人会聚一堂,以诗会友。

本次大会由泸州市人民政府、中国作协 《诗刊》社主办,中国诗歌网、泸州老窖股份有 限公司、中视华凯、成都杜甫草堂博物馆承 办,大会期间的一系列诗酒文化活动将在成 都和泸州两地举行。

40 余位中外一流诗人 集结诗歌重镇四川

国际诗酒文化大会是一项响应中办、国 办《关于实施中华优秀传统文化传承发展工 程的意见》,推广普及诗歌的公益性活动。草 堂国际诗会是国际诗酒文化大会系列活动中 的重要一站,来自美国、英国、捷克、罗马尼亚 等14个国家的著名诗人亲临启幕仪式现场, 与20余位中国诗人共享迷人的诗酒文化。

杜甫草堂是中国的标志性诗歌"圣地" 美国桂冠诗人杰克·赫希曼,英国诗人、汉学 家李道,捷克诗人、翻译家、捷克国际作家节 主席迈克尔·马奇等外国诗人,以及中国作协 副主席、书记处书记、草堂国际诗会组委会主 席吉狄马加、《诗刊》副主编李少君、《草堂》诗 刊主编梁平,《星星》诗刊主编龚学敏等中国 著名诗人的到来,令草堂博物馆的诗情更浓。

很多领导和嘉宾出席了本届草堂国际诗 会开幕式,其中包括四川省委宣传部副部长 陈华,四川省文联主席郑晓幸,四川省文联党 组书记、常务副主席平志英,四川省作协党组 书记候志明,四川省作协主席阿来,泸州市委 常委、宣传部长鞠丽,一点资讯总裁、凤凰网 联席总裁陈彤,界面总编辑何力,四川日报报 业集团总经理助理杨晓,四川党建期刊集团 总经理王伟,每日经济新闻执行总经理冯明, 四川民族出版社副社长、副总编胡华,《天府 文化》执行总编辑、《看历史》总编辑苑海辰

四川具有悠久的诗歌传统和肥沃的诗歌 土壤,官方和民间的诗歌活动也非常密集、丰 富,成都和泸州是四川的两大诗歌重镇,草堂 国际诗会联结了千年前的"诗圣"与当世的大 诗人, 联结了中外诗坛, 也联结了成都和泸

吉狄马加主席表示,一千多年来,杜甫草 堂既是现实的存在,也是历代诗人的想像。杜 甫的诗篇中带有强烈的忧患意识,这比写作 技巧更能代表他的高度,从而奠定了他的"诗 圣"地位。如今,诗歌像一座桥梁,联结着热爱 和平的人们。在草堂国际诗会上,来自四面八 方的人们共同来守护诗歌的梦想,这也是杜 甫草堂在现实与诗人精神世界存在千余年的 意义所在。

在开幕式的"压轴"阶段, 吉狄马加主席 还与美国桂冠诗人杰克·赫希曼、英国著名诗 人和汉学家李道、中国著名作家阿来,以及四 川省文联主席郑晓幸,泸州市委常委、宣传部 长鞠丽等嘉宾共同写下了卷轴"首届草堂国 际诗会启幕"中每个字的重要一笔,可谓"画 龙点睛",为这一文化活动留下珍贵的礼物。

国际诗酒文化大会 助力成都泸州文明建设

本次草堂国际诗会,是国际诗酒文化大 会系列活动中最有"国际范儿"的一场。组委 会安排了三天的活动时间,在启幕仪式之后, 中外诗人将在成都和泸州两地一同参加系列 文化活动,诗歌朗诵会、"全球化语境下的诗 歌写作与交流"研讨会以及国际诗酒文化座 谈会等,进行近距离的深度文化交流。

诗歌是无国界的语言,最能够和世界对 接和沟通。成都杜甫草堂作为中国诗歌文化 中心,长期致力于弘扬中国传统文化,近年来 更是积极搭建中国诗歌与世界诗歌对话和交 流的平台,努力把千年杜甫草堂打造成世界 诗歌活动的重要基地,让诗歌成为草堂、成为 成都的又一张城市文化名片。草堂国际诗会 的成功举办,将会对杜甫草堂博物馆乃至成 都市的文明建设直到积极作用。

同时,泸州也在着力打造"诗酒文化"城 市名片。泸州是中国酿酒历史最长的城市之 一,而且因长江、沱江、赤水河在其境内交汇 而享尽舟楫之利,因此,自古以来泸州就以酒 闻名,经过泸州的文人墨客很多都会为泸州 留下吟诵美酒的诗篇。泸州也成为中国唯一 官方认可的"酒城"。仅这个8月,国际诗酒文 化大会·川南文艺风和国际诗酒文化大会·草 堂国际诗会就相继来到泸州。

诗酒文化类活动的举行,将推动泸州的 城市文明建设,并提升泸州的文化自信。正如 泸州市委常委、宣传部长鞠丽在草堂国际诗 会开幕式上所说,泸州拥有深厚的白酒文化, 历朝历代的很多一流诗人都与泸州有过交 集。相信泸州的酒香会让嘉宾们陶醉,泸州不 只有酒,还有红色文化、长江文化、民俗文化 等,独特的文化氛围会刷新大家对这座中国 酒城的认识,独特的城市魅力也会让大家深 刻地记住并怀念这里。

如何才能花最少的钱,喝到最好的酒?



Dolcetta

大家都想便宜买到好酒, 但很多朋友买 酒时依然是处于盲买状态,有时只能哪支便 宜买哪支,哪支打折买哪支,结果开瓶后却发 现那酒实在是难以下咽。其实,便宜买好酒有 窍门。做到以下几点,就能花更少的钱,过更 好的生活。

★关注高性价比的葡萄酒产区

高性价产区一般都比较小众, 因为与之 相对的热门产区,往往由于声名显赫,平均价 格都比较高。想要性价比?很难很难的。

在刚接触葡萄酒,还不知道很多酒庄的 时候, 如果你认识这些以性价比高著称的产 区,那就赚大了:

法国卢瓦河的白诗南 (Chenin Blanc)品 质都非常高,尤其是当地晚收的甜型白诗南, 即使很便宜的也非常可口;

法国博若莱 (Beaujolais) 的村庄级 (Beaujolais Villages)红葡萄酒,以及再好一 点的风车磨坊(Moulin-à-Vent)和莫尔贡 (Morgon)这这样村子的都很不错;

法国罗纳河谷南部河 (C.tes du Rh.ne) 的红葡萄酒,100元左右就可以做到饱满甜

法国西南部的卡奥尔(Cahors),另一个

在法国性价比极高的红葡萄酒产区;

德国莫泽尔(Mosel)产区的雷司令,即使 100 出头的白葡萄酒都清爽可口;

找。这些产区整体水平比较高,哪怕是非常便 宜的也不会差到哪去,运气好还能买到惊喜。

★选择发挥稳定的葡萄品种

刚喝葡萄酒的人一般都喜欢果味饱满浓 郁,回味甜美,酸度最好不会太过明显的类 型,红葡萄酒的单宁还要柔软不生涩,而歌海 娜(Grenache), 金粉黛(Zinfandel)、雷司令 (Riesling) 这些葡萄品种天生就容易酿出不

这里特别推荐马尔贝克(Malbec),不论 是法国还是阿根廷, 几乎任何产区和酒庄都 能酿成比较可口、果味饱满、风味浓郁的葡萄 酒,而且大部分价格都很实惠。

★多买白葡萄酒

红葡萄酒一直以来都是备受大众偏爱, 更易卖出高价。同等价格下,白葡萄酒常常更

同时,再便宜的白葡萄酒都没有涩味。尤 其是在佐餐时,白葡萄酒能更好的应对辣味、 鲜味以及鱼类, 比红葡萄酒的配菜的戏路更 广。只要适当冰镇,品尝起来往往也更易被人 接受。

★随时留意好口碑零售商或电商的 折扣信息

上网搜搜你家附近的零售商,看看他们 口碑如何。好口碑的零售商一般品质都不错, 而且酒款也众多。如果他们打折,那就更划算 了。搭配上面3条的挑选标准,肯定能买到便 官又好喝的酒。

最后, 避免被坑的最有效的一个办法就 是,别因为一款酒便宜而去买,因为你想喝才

好酒少不了时光的历练,金喜来酒的诞 生就是一种境界的深层追求, 一项工艺的千 锤百炼,一种文化的时代传承。在"酒都宜宾" 的天然馈赠下,金喜来酒采用建于19世纪清 朝中叶的"水巷子糟坊"老客,匠心传承五粮 酿造、同根同祖的技艺,精选五粮精华,历经 筛选、储存、制曲、入室安曲、拌料、上甑蒸煮、 出骶瘫凉、拌田、友酵、出售等古法上之,集杂

成纯,使其酒体的香和味酝酿的淋漓尽致,酿

造的两大品牌金喜来、仙临水巷子系列酒,得

到曾祖训、胡永松、钟杰、赖登墿等中国著名

白酒专家的盛赞:"无色透明、窖香幽雅、陈香

舒适、醇厚绵甜、香味谐调、余味爽净、多粮浓

遵循纯粮食酒的酿造流程

"酿酒秘诀"

香风格典范。'

金喜来匠心传承的

宜宾金喜来酒业的金喜来、仙临水巷子 系列酒,是如何会酿造出如此好酒的呢?业内 专家认为这得益于金喜来匠心传承、古法工 艺的"酿酒秘诀"。

好酒首先窖池要好, 金喜来酒采用建于 19世纪清朝中叶的百年老窖糟坊——"仙临 水巷子糟坊"。其原名为仙临仙女酿酒糟坊, 后因迁至南溪城郊水巷子,依地名改为"仙临 水巷子糟坊"。"仙临水巷子糟坊"老窖池一直 连续使用至今、功能完好、是从未停止过发酵 的"活文物",其历史上百年之久,在酒的发酵 过程中, 窖池中会产生种类繁多的微生物和 香味物质,并且慢慢向窖泥渗透,变成丰富的 天然香源。使酿制出的白酒窖香幽雅、陈香舒 适、回味绵长。

其次酿造工艺要好,酿酒要坚持传统工 艺,不轻易简化流程、不使用非天然物质、不 违背自然规律,看糟配料、分层起糟、探气上 糟等工艺都是酒糟良性循环、出产高品质酒 的保证。金喜来正是坚持这种传统的纯粮固 态酿造古法工艺,精选天然优质五粮,得天地 之育养,集万物之精华。严格筛选、层层把控, 将传统酿造工艺与现代科技手法结合,加之 精益求精的金喜来匠人精神, 使每一味粮食 的醇香发挥到极致,形成酒味醇和、唇齿留香 的酒质,成就白酒中的金品——金喜来酒。

最后酿酒人的综合素质,对于酒企尤为 重要,这是由酿酒工艺的特殊性决定的。因此 金喜来能有今天的品质, 也取决于对酿酒人 才的着重培养。首先从源头抓品质意识:不管 新老员工均进行定期专业培训,请专业导师 传授技术与心得, 使员工时刻保持品质至上 的意识;其次从过程抓品质控制:定期的窖池 养护、严格的原酒分级、专业的酒体设计均要 求精通技术并有长期工作经验的人员专门负 责,每个环节都严格把控,层层筛选,不断优 化;最后是职业操守的培养,金喜来坚持零添 加,把食品安全放在首位,作为品质的前提和

金喜来始终相信质量成就品牌, 诚信铸 就未来,保持追求卓越品质的信念,酿造出今 天宜宾名副其实的又一瓶好酒——金喜来。

秋季美食与葡萄酒的完美搭配

勃艮第红酒炖牛肉&勃艮第红葡萄酒

提起勃艮第特色美食——红酒炖牛肉, 用以黑皮诺酿制而成的传统勃艮第红葡萄酒 来搭配无疑是最佳选择, 其轻柔酒体和细腻 风味一定会让你口齿留香。另外,在烹制这道 菜肴时, 你也可以选择用新世界的黑皮诺葡 萄酒来代替昂贵的勃艮第红葡萄酒。

意大利肉酱千层面 & 仙粉黛

猪肉是红肉中的一个特例,它既可以搭 配白葡萄酒,也可以搭配红葡萄酒。但是在意 大利千层面中,由于肉酱中加入了番茄酱,因 此更需要酒中的酸度来与之相平衡。拥有微 辣口感、明朗酸度和突出果香的仙粉黛葡萄 酒不但能与番茄风味和谐共处, 还能减轻肉

酱的油腻感,是搭配这道美食的最佳选择。 黄油煎南瓜 & 霞多丽葡萄酒

看着涂了黄油、洒了些许香甜的芝士的 煎南瓜,你会开始欣慰这个秋天的来临。拥有 着绵软口感和清甜滋味的煎南瓜最适合与散 发着橡木气息、果香芬芳的霞多丽相配

(据凤凰网)

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



跃州 金芮 //摄影

醉卧茶山竹海

—酒诗系列之二十二

秀芽 睡在永川 排排弯弯 婀娜身姿 无尽缠绵

翠竹 立在山岗 迎风摇曳 春梦如海 茶山多了妩媚

五十里延伸

千万亩云梯

入了霄汉

竹海奔放激情 相依共生蜜月 挽扶守望年岁