「百酒百科 | Encyclopedia

葡萄酒酒瓶颜色 隐藏什么学问

透明的,有棕色的,还有一些是蓝色的,这么多 的颜色难道代表着不同的葡萄酒风格吗?葡萄 酒瓶的颜色里头到底隐藏了什么学问呢?

★为什么绿色是葡萄酒酒瓶最常见的颜

在17世纪到18世纪,葡萄酒酒瓶刚刚 开始出现的时候,绿色便是葡萄酒酒瓶最真 实的"本色"。当时由于玻璃制造技术的限制, 玻璃制品呈现的都是天然的绿色, 想要制造 无色透明的玻璃酒瓶都制造不出来。用于玻 璃制作的原料(砂子、石灰石等)当中,多多少 少都含有含铁化合物的杂质, 当时的工艺根 本无法去除这些杂质, 这正是当时的玻璃制 品呈现绿色的根本原因。

★为什么白葡萄酒和桃红葡萄酒经常装 在透明玻璃瓶里?

透明玻璃瓶给人一种清新透亮的感觉, 可以最直接地将葡萄酒诱人的色彩展现在消 费者面前, 所以那些需要给人清爽感觉的葡 萄酒,如白葡萄酒和桃红葡萄酒,经常会采用 透明玻璃瓶来灌装。透明玻璃瓶是现代生产 技术进步的标志,不过这种玻璃瓶一般来说, 只会用于装瓶后一到两年内饮用的葡萄酒, 不然葡萄酒很容易就会被氧化。那些需要长 时间陈年的葡萄酒,多会装在有色玻璃瓶里。 不过,装在有色玻璃瓶里的葡萄酒并不一定

★有色葡萄酒酒瓶有什么作用?

在强光的照射下,葡萄酒很容易变质,那 是因为光线中的紫外线能穿透玻璃, 加速葡 萄酒的氧化。因此,为了更好地降低紫外线对 葡萄酒的影响,酒庄往往会选取深色的酒瓶, 例如摩泽尔产区的葡萄酒常采用绿色霍克 瓶,而莱茵河产区的葡萄酒则常用棕色霍克 瓶。这可能也是为什么绿色葡萄酒酒瓶一直 沿用到现在的原因之-

★有色葡萄酒酒瓶怕光吗?

有色葡萄酒酒瓶虽然能够在一定程度上 起到保护葡萄酒的作用,但是在储藏葡萄酒 的过程当中还是需要注意避光保存, 否则葡 萄酒很容易出现氧化现象

★在实体店铺购买葡萄酒的"小心机"

1.避免购买摆放在阳光直射位置或橱窗 位置的葡萄酒;

2.选择琥珀色(最好)或绿色酒瓶盛装的

3.如果酒瓶是无色透明的,尽量选择那

种有深色外包装(如酒瓶外面增加的一层深 色包装纸)的酒款。 当然, 这并不是说所有用无色透明洒瓶

包装的葡萄酒都不值得买。如果商家储存得 当,有些好酒还是不可错过哦。不过,作为消 费者,还是希望未来有更多的酒商能为葡萄 酒加上一层避光保护措施。(据微醺葡萄酒)

香槟什么时候 开瓶饮用才最好喝

人们常常纠结于红葡萄酒放多久才开, 白葡萄酒到手后是否立马喝掉, 但是好像很 少有人关注香槟(Champagne)啥时候喝最合 适。这大部分是因为市面上的香槟,大都是无 年份香槟(Non-Vintage Champagne),所以没 有人会主动去关注一瓶香槟的年龄或是适饮 时间。一般而言,在发布之前,无年份香槟需 在酒窖中陈年至少18个月,也有些酒庄选择 陈年更久。例如,路易王妃香槟(Champagne Louis Roederer)的无年份香槟的陈年时间就 达3年之久。故而市面上的大部分的无年份 香槟,在其发布时就已经适饮,不需要再进行 陈年。但实际上,无年份香槟的适饮时间有一 个决定因素——吐泥(Disgorgement)时间。

吐泥就是传统香槟酿造过程中除去瓶中 二次发酵产生的酒泥的步骤。一般认为,无年 份香槟在其吐泥后的三年内,都处于较为适 饮的阶段, 此时香槟还有着清新的果香和酒 泥陈年带来的酵母自溶风味,同时又具有瓶 中陈年发展出的复杂风味。一些富有经验的 饮酒者则认为,在香槟吐泥一年后,其综合表 现会达到顶峰。当然,如果你偏爱清爽的口感 和新鲜的风味,当然是越早饮用越好。

虽然知道了理论,但还有一个实际问 -大部分无年份香槟的酒标上都没有标 注香槟吐泥时间。尽管近年来许多知名香槟 酒庄已经意识到这个问题, 开始逐步在酒标 上标注香槟的吐泥时间,但这依旧只占少数。 布鲁诺酒庄(Bruno Paillard)自 1985 年起开 始公布其无年份香槟的吐泥时间, 库克香槟 (Champagne Krug)则会给它们家的每一瓶无 年份香槟都附上一串序列码,客户可以用序 列码在网上查询到该瓶香槟的吐泥时间。如 果你买了一瓶没有标注吐泥时间的无年份香 槟,笔者的建议是越早饮用越好,毕竟你并不 知道它在到达你手中之前,已经经历了多少

说完了较为常见的无年份香槟,我们还得 看看较为稀有的年份香槟(Vintage Champagne)。年份香槟只在非常好的年份里才会酿 造,品质高的年份香槟可以陈年10年以上,而 且会在经历时间的沉淀后发展得更为美妙。不 过,也有不少酿酒师认为,年份香槟在其发布 的时候就已经适饮,因为它们已经在酒窖里陈 年过一段时间了。 (据红酒世界网)

梁实秋的饮酒观:花看半开 酒饮微醺

飘然、醺醺然。平素道貌岸然的人,也会绽出 笑脸;一向沉默寡言的人,也会议论风 生。再灌下几杯之后,所有的苦闷 烦恼全都忘了,酒酣耳热,只觉 酒能削弱人的自 得意气飞扬,不可一世,若不 及时制止,可就难免玉山颓 制力, 所以有人酒后狂笑 欹,剔叶纵横,甚至撒疯骂 不止,也有人痛哭不已,更有人 座,以及种种的酒失酒过 全部的呈现出来。莎士 滔滔不绝, 也许会把平夙不敢告人 比亚的《暴风雨》里的 之事吐露一二,甚至把别人的隐私也 卡力班,那个象征原 当众抖露出来。在别处得不到满足, 始人的怪物,初尝酒 味,觉得妙不可言,以为 就让他们在聚饮的时候如愿以偿 把酒给他喝的那个人是 吧! 正所谓"花看半开,酒饮微 自天而降,以为酒是甘露 琼浆,不是人间所有物。美 醺"的趣味,才是最令人 洲印第安人初与白人接触, 低徊的境界。 就是被酒所倾倒,往往不惜举

我们中国人饮酒,历史久远。发明酒者, -说是仪逖,又说是杜康。仪逖夏朝人,杜康 周朝人,相距很远,总之是无可稽考。也许制 酿的原料不同、方法不同,所以仪逖的酒未必 就是杜康的酒。尚书有"酒诰"之篇、谆谆以酒 为戒,一再的说"祝兹酒"(停止这样的喝酒), "无彝酒"(勿常饮酒), 想见古人饮酒早已相 习成风,而且到了"大乱丧德"的地步。三代以 上的事多不可考,不过从汉起就有酒榷之说, 以后各代因之,都是课税以裕国帑,并没有寓 禁於徵的意思。

土地界人以交换一些酒浆。印第

们的荒腆于酒。

安人的衰灭,至少有一部分是由於他

酒很难禁绝,美国一九二零年起实施酒 禁,雷厉风行,依然到处都有酒喝。当时笔者 道出纽约,有一天友人邀我食于某中国餐馆, 入门直趋后室,索五加皮,开怀畅饮。忽警察 闯入,友人止予勿惊。这位警察徐徐就座,解 手枪,锵然置于桌上,索五加皮独酌,不久即 伏案酣睡。一九三三年酒禁废,犹如一场儿 戏。民之所好,非政令所能强制。在我们中国, 汉萧何造律:"三人以上无故群饮,罚金四

两。"此律不曾彻底实行。 事实上, 酒楼妓馆处处笙歌, 无时不飞觞醉月。文人雅士水边修禊,山

上登高,一向离不开酒。名士风流,以为持螫 把酒,便足了一生,甚至于酣饮无度,扬言"死 便埋我",好像大量饮酒不是什么不很体面的 事,真所谓"酗于酒德"。

对于酒,我有过多年的体验。第一次醉是在 六岁的时候, 侍先君饭於致美斋(北平煤市街路 西)楼上雅座,窗外有一棵不知名的大叶树,随 时簌簌作响。连喝几盅之后,微有醉意,先君禁 我再喝,我一声不响站立在椅子上舀了一匙高 汤,泼在他的一件两截衫上。随后我就倒在旁边 的小木园上呼呼大睡,回家之后才醒。我的父母 都喜欢酒,所以我一直都有喝酒的机会。"酒有 别肠,不必长大",语见《十国春秋》,意思是说酒 量的大小与身体的大小不必成正比例, 壮健者 未必能饮,瘦小者也许能鲸吸。

我小时候就是瘦弱如一根绿豆芽。酒量 是可以慢慢磨练出来的,不过有其极限。我的 酒量不大,我也没有亲见过一般人所艳称的 那种所谓海量。古代传说"文王饮酒千钟,孔 子百觚",王充《论衡·语增篇》就大加驳斥,他

说:"文王之身如防风之君,孔子之体如长狄 之人,乃能堪之。"且"文王孔子率礼之人也", 何至於醉酗乱身? 就我孤陋的见闻所及,无论 是"青州从事"或"平原都邮",大抵白酒一斤 或黄酒三五斤即足以令任何人头昏目眩粘牙 倒齿。惟酒无量,以不及於乱为度,看各人自 制力如何耳。

酒不能解忧,只是令人在由兴奋到麻醉的 过程中暂时忘怀一切。即刘伶所谓"无息无虑, 其乐陶陶"。可是酒醒之后,所谓"忧心如醒", 那份病酒的滋味很不好受, 所付代价也不算 小。我在青岛居住的时候,那地方背山面海,风 景如绘,在很多人心目中是最理想的卜居之 所,惟一缺憾是很少文化背景,没有古迹耐人 寻味,也没有适当的娱乐。看山观海,久了也会 腻烦,於是呼朋聚饮,三日一小饮,五日一大 宴,豁拳行令,三十斤花雕一坛,一夕而罄。七 名酒徒加上一位女史,正好八仙之数,乃自命 为酒中八仙。有时且结伙远征,近则济南,远则 南京、北京,不自谦抑,狂言"酒压胶济一带,拳 打南北二京",高自期许,俨然豪气干云的样 子。当时作践了身体,这笔帐日后要算。一日, 胡适之先生过青岛小憩,在宴席上看到八仙过

海的盛况大吃一惊,急忙取出他太太给他的一 个金戒指,上面镌有"戒"字,戴在手上,表示免 战。过后不久,胡先生就写信给我说:"看你们 喝酒的样子,就知道育岛不宜久居,还是到北 京来吧!"我就到北京去了。现在回想当年酗 酒,哪里算得是勇,直是狂。

酒能削弱人的自制力,所以有人酒后狂笑 不止,也有人痛哭不已,更有人口吐洋语滔滔 不绝,也许会把平夙不敢告人之事吐露一二 甚至把别人的隐私也当众抖露出来。最令人难 堪的是强人饮酒,或单挑,或围剿,或投下井之 石,千方万计要把别人灌醉,有人诉诸武力,捏 着人家的鼻子灌酒! 这也许是人类长久压抑下 的一部分兽性之发泄,企图获取胜利的满足, 比拿起石棒给人迎头一击要文明一些而已。那 咄咄逼人的声嘶力竭的豁拳,在赢拳的时候, 那一声拖长了的绝叫,也是表示内心的一种满 足。在别处得不到满足,就让他们在聚饮的时 候如愿以偿吧!只是这种闹饮,以在有隔音设 备的房间里举行为宜,免得侵扰他人。

《菜根谭》所谓"花看半开,酒饮微醺"的 趣味,才是最令人低徊的境界。

(本文作者为梁实秋,标题系编者另拟)

白酒的三大误区 你了解吗

■ 壶中岁月

误区一:高度酒比低度酒好

偶尔听身边的爱酒人士说起,"喝酒我只 喝 50 度以上的,低度太淡,没劲!""收藏酒就 要高度的,越高越好!"其实,低度酒也有他的 优势。只是长期喝酒的人们已有了对白酒的 自我判断,形成了不同的喝酒习惯和口感认 知。另外,全国各个地域人们历代文化传承, 形成了各自特有的酒文化。每个地域对酒的 口感、度数要求也不同。不论高度酒还是低度 酒在当今老酒市场都占有一席之地。

按度数分的话,白酒均属于高度酒,高度 酒又分为:高度白酒(50°以上)、降度白酒(又称 中度白酒,40~50°)、低度白酒(40°以下)。"40 度的白酒也归类于高度酒,那神马是低度酒 呢?"比如啤酒就属于低度酒。一般的啤酒其 酒精含量在3.5~5%之间,故国外把含酒精 2.5~3.5%的称稍为淡啤酒,1~2.5%含量的称 为低醇啤酒,1%以下的酒精含量则称为无醇 啤酒。啤酒度数低,保质期短,无法做长期保 存收藏

误区二:香型来判定酒的好坏

酱香型白酒,以茅台为代表,这类香型的 白酒香气香而不艳,低而不淡,醇香幽雅,不浓 不猛,回味悠长,倒入杯中过夜香气久留不散, 且空杯比实杯还香,令人回味无穷。酱香型白 酒是由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾兑而 成的。所谓酱香是指酒品具有类似酱食品的 香气,酱香型酒香气的组成成分极为复杂,至 今未有定论,但普遍认为酱香是由高沸点的 酸性物质与低沸点的醇类组成的复合香气。

大家都知道中国白酒有几种经典香型, 包括:酱香型、浓香型、清香型、兼香型等。这 些香型只是中国白酒中比较明显的香型,还 有董香型(董酒)、凤香型(西凤酒)、芝麻香型 (山东景芝酒等),但是,有时即使是同一香型 白酒香气也不一定完全一样, 就拿同属于浓 香型的五粮液、泸州老窖特曲、古井贡酒等来 说,它们的香气和风味也有显著的区别,其香 韵也不相同,因为各种名酒的独特风味除取 决于其主体香含量的多寡外, 还受各种香味 成分的相互烘托、缀冲和平衡作用的影响。

误区三:概念年份酒

媒体曾曝光年份酒市场混乱现象, 拒绝 酒企玩概念。市场存在一些包装精美的高端 年份酒,打上"五十年陈酿"类字样,价格不 菲,实质是用少量原酒来做引子,然后用大部 分的一两年的新酒勾兑调和而成。

马天尼、莫吉托、玛格丽特……

揭秘那些耳熟能详的鸡尾酒背后的故事

马天尼、莫吉托、玛格丽特这些词,人们都 是耳熟能详了。这些经典的鸡尾酒大多都有一 段不为人知的故事。当然,这些鸡尾酒的故事 与它们的口感一样美丽。现在,记者就带您-起看看这些鸡尾酒背后究竟有哪些故事吧!

★马天尼(Martini)

关于马天尼这款经典的美国鸡尾酒的来 源,人们有多种说法。但其中最有趣的传说便 是,马天尼最初于19世纪60年代出现在美 国西海岸。当时,一名矿工在加利福尼亚成功 淘到黄金后, 便要求调酒师为他准备了这款 特别的酒进行庆祝。调酒师将甜苦艾酒、金 酒、苦味剂、黑樱桃利口酒混合在一起,这样 马天尼鸡尾酒就形成了。在过去的150年内, 马天尼已获得人们的广泛认可。

★莫吉托(Mojito)

莫吉托是海明威最爱的酒水之一。但是, 莫吉托的"出身"却十分卑微。调配莫吉托的 初衷是为了掩盖劣质朗姆酒的味道。据传,古 巴农民将青柠、甘蔗汁、薄荷加入廉价的朗姆 酒中,从而创造出我们现在所知道的莫吉托 鸡尾酒。在禁酒令时期,这种古巴鸡尾酒在美 国声名鹊起。

★长岛冰茶(Long Island Iced Tea) 长岛不仅有全国第一个私人高尔夫球

场,还有全国索拿体育馆,当然还有著名的长



岛冰茶。相传,1976年,纽约长岛橡树滩客栈 (Oak Beach Inn)的一位调酒师罗伯特·罗斯 布德·巴茨(Robert "Rosebud" Butts)发明了 这种强劲的鸡尾酒。他将龙舌兰、伏特加、朗 姆酒、橙味利口酒、金酒、果汁、柠檬汁和可乐 混合在一起。虽然长岛冰茶看起来和冰茶很 像,但却非常强劲。

★薄荷朱利酒 (Mint Julep)

薄荷朱利酒与肯塔基赛马会的渊源始于 1938年。每年,在这场传奇的赛马会中,人们 大约会喝掉120,000杯薄荷朱利酒。然而,这 种丘吉尔唐斯的官方饮品与美国的联系可以 追溯到更久以前。有人认为,薄荷朱利酒在19 世纪早期起源于弗吉尼亚、马里兰和肯塔基。 当时,这种鸡尾酒被作为一种有药用价值的商 品出售。现在,大多薄荷朱利酒由波本威士忌

麦威士忌(rye whiskey)或白兰地(brandy)。 ★玛格丽特(Margarita) 人们认为,20世纪30年代末,蒂华纳餐

调配而成,与现在不同的是,当时的原料是黑

厅的老板卡洛斯·赫雷拉(Carlos Herrera)为 女演员马乔里·金(Marjorie King)发明了玛 格丽特鸡尾酒。卡洛斯的这位老主顾对除了 龙舌兰以外所有的烈酒过敏。但是,马乔里又 不喜欢龙舌兰的涩味。于是,卡洛斯在龙舌兰 中混入了柠檬汁、君度,然后装入杯沿上点缀 着盐粒的冰镇酒杯。就这样,一杯鲜爽的鸡尾 酒诞生了,很快,这种酒成为各种派对上最受

★莫斯科佬(Moscow Mule)

看到酒名,人们可能认为这种鸡尾酒是 莫斯科人发明的,但莫斯科佬实际上来自美 国。这种酒于20世纪40年代左右面市,并一 举获得成功。伏特加品牌皇冠的老板约翰·马 丁曾一度经历了销售困难时期。于是,他和自 己的朋友杰克·摩根一起推广这款鸡尾酒,从 而将皇冠伏特加推向市场。当时,摩根正好在 销售姜味啤酒。于是,他们俩向铜质的杯子的 杯子里倒入皇冠伏特加、姜味啤酒、糖汁、柠 檬汁和薄荷,便调配成了一种新的鸡尾酒,这 种鸡尾酒的诞生使得皇冠伏特迅速成为美国 最受欢迎的葡萄酒之一。

如何判断餐厅的葡萄酒服务水平

我们在餐厅就餐,该怎么判断一个餐厅 的葡萄酒服务是不是"上道"。其实国内的大 多数餐厅,即便是很高档的餐厅,也很有可能 也不具备非常专业的侍酒服务。假如能餐厅 以下三个点关键点,就坚定的给一个好评吧。

1.专业的器具

和酒相关的一切器具当然都要有!包括: 冻酒用的冰桶、拉风的醒酒器、还有质量足够 好的杯子。杯子要好到什么样的呢?如果想要 通关的话杯子起码要是水晶的, 起码能 duang 得好听。最好是不同的葡萄酒类型有 不同的酒杯,比如杯身小一点的白葡萄酒杯, 杯身大一点的红葡萄酒杯, 甚至是红葡萄酒 杯里杯身极大的波尔多杯……杯型越多,逼 格越高。最好还都能是名牌杯子,这样你在杯 子上看到品牌标识的时候, 还能不留痕迹地 会心一笑。这么多款杯子,都得有才是专业的 葡萄酒餐厅!

2.专业的酒单

一个牛 X 的酒单一定是广度和深度兼 具的。这里的广度说的是各种风格都得有,什 么样价位的葡萄酒都得有。当然,如果酒单能 厚成一本书,那绝对是本事。深度呢? 是指的 这家店有属于自己的特别之处:"我们家的西 班牙酒特别好",或者"我们家的勃艮第选择 特别多"都可以算。一些最牛 X 的葡萄酒餐 厅会有各种老年分的稀有葡萄酒,还会有一 般经销商渠道零售渠道没有的稀有葡萄酒。

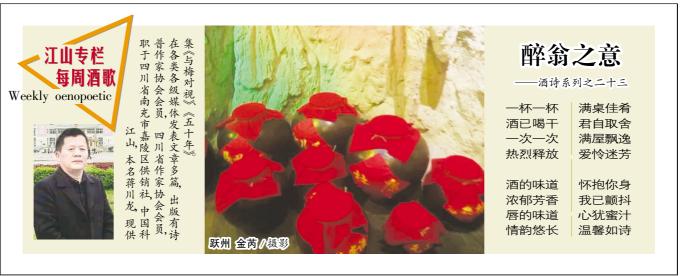
3.专业的侍酒师

就算一个餐厅有好的硬件和酒单, 如果 侍酒师水平不行,那就如同再完美的衣装,却 没有好看的人儿一般令人无比遗憾。怎么来 看一个侍酒师的水平也有三个关键词,知识、 姿势、和情商。

知识: 侍酒师的餐酒搭配能力。一个合格 的侍酒师在你点了一道菜以后能够给出最合 适的酒的推荐,并说出原因。你随便选酒单上 任何一个酒, 侍酒师也能熟练提供生产商的 背景以及点评出这款酒的风格。

姿势:在整个喝酒体验中,侍酒师的姿势 简直就是 fine dining 溢价能力最直接的体 现。在保持姿势优雅的时候, 侍酒师给多个人 倒酒,都得量差不多,"手上有杆秤"

情商:是否能和比较难搞的客人打太极, 是否知道怎样的倒酒顺序合适,是否能察言 观色,知道你是想点两百块钱酒的人,还是两 千块钱酒的人。这些都不是靠死记硬背能学 (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、 实用性强等特点。

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