



又到吃大闸蟹的 季节了 应该配什么酒喝?

秋季是享用大闸蟹的好季节,这时候的 大闸蟹肉质鲜美、细嫩,蟹膏似凝脂般浓厚, 让人欲罢不能。自古以来,人们都习惯用绍兴 黄酒来搭配大闸蟹。但是,近年来葡萄酒与中 餐的搭配也逐渐成为一种潮流, 若大闸蟹配 上适宜的葡萄酒,相信也别有一番滋味。那么 如何挑选适宜的葡萄酒呢?

一、白葡萄酒

"红酒配红肉,白酒配白肉"是葡萄酒与 美食搭配界的金科玉律。对于大闸蟹这种鲜 美的白肉, 选择白葡萄酒来搭配是最安全的 选择。一方面,白葡萄酒的酸度能突出大闸蟹 的甜美以及解腻。另一方面,白葡萄酒中的风 味则可以起到爽口的作用。在挑选白葡萄酒 时,大家不妨考虑以下几款。

1.夏布利(Chablis)白葡萄酒

夏布利产区是霞多丽(Chardonnay)最经 典的产区之一,该地的霞多丽葡萄酒一直被 视为是搭配螃蟹和贝类海鲜的不二之选。它 拥有较高的酸度,正好可以突出蟹肉的甜美, 同时能化解蟹膏的腻感。此外,夏布利所产的 霞多丽葡萄酒香气丰富, 柑橘类水果和绿色 水果的香气交织在一起,还混合一些独特的 矿物气息,与大闸蟹的鲜味相互映衬。

2.德国雷司令(Riesling)

德国出产着风格不一、各具特色的雷司 令葡萄酒,既有干型,也有甜型。这两种类型 都适宜搭配蟹类。干型雷司令最适合搭配清 蒸类大闸蟹, 酒中极高的酸度以及轻盈的酒 体可以让大闸蟹尝起来更为甜美,其柠檬、白 桃和橙花的风味还能为蟹肉锦上添花。而迟 摘(Spatlese)雷司令酒体和风味比较适中,既 不会太浓郁,也不会太寡淡,是搭配蟹类的保 险选择。此外,其酒中的果味、甜味可以与蟹 肉的鲜美结合,使得口感更上一层楼。

3. 意大利灰皮诺(Pinot Gris)

典型的意大利灰皮诺白葡萄酒为干型, 散发着柑橘类水果和核果的香气, 夹杂着矿 物气息,风格清新且品性中立,非常适合搭配 清淡的大闸蟹,这样一来不会掩盖蟹肉原本 精致的味道,同时又能在蟹肉原来的基础上 增加一些微妙的风味。

4. 阿尔萨斯 (Alsace) 琼瑶浆

产自阿尔萨斯的琼瑶浆葡萄酒被誉为是 配餐的能手,它也适合搭配大闸蟹。其迷人的 热带水果香气和天然的甜美感可以使大闸蟹 吃起来更加丰富、新鲜。此外,如果你所吃的大 闸蟹是采用姜蒜和洋葱作为调料,那么琼瑶浆 就更适合佐餐了。它所蕴含的香料风味能与大 闸蟹中的香料味互相映衬,因此风味更佳。

二、起泡酒

除了常规的静止白葡萄酒外, 起泡酒也 是大闸蟹的理想搭配。试想一下,当鲜嫩可口 的蟹肉与起泡酒中细腻的气泡在口中相遇, 会是一种多么美妙的感受。

1.香槟(Champagne)

香槟被视为是喜庆和欢乐的象征。如果 在节日里享用大闸蟹,那么香槟就是最佳配 餐选择。特级干型(Extra Brut)和极干型(Brut) 的香槟向来适合搭配鲜美简单的虾蟹菜肴,大 闸蟹也不例外。两者都具有较高的酸度,酒中 精致的柑橘类水果和矿石风味与蟹黄浓郁鲜 美的味道相互交融,让人垂涎三尺。而香槟中 美妙而细腻的气泡不断地刺激味蕾,让口腔中 的油腻感迅速消失,瞬间恢复清新。

2. 弗朗齐亚柯达(Franciacorta)

来自意大利伦巴第(Lombardy)的弗朗齐 亚柯达是起泡酒界的后起之秀, 其采用与香 槟相同的传统酿造法(Traditional Method)酿 制,风格与香槟相似,口感脆爽,充满纯净的 果味和细腻的气泡,适合搭配口味相对清淡 的大闸蟹等海鲜。

三、加强型葡萄酒

绍兴黄酒一直都是搭配大闸蟹的标配。 如果你想要找一款与它的风味和特点相似的 葡萄酒,那菲诺雪莉(Fino Sherry)也许符合 你的心意。这是一种干型的雪莉酒。其酒体较 轻盈,酸度较高,具有浓郁的坚果风味,符合 为大闸蟹佐餐的要求。最为难得的是,菲诺雪 莉还有一丝似海水般的咸味,这与大闸蟹的 鲜味尤为般配。

这个秋天, 如果你在吃大闸蟹时想在绍 兴黄酒外寻找其他新鲜的搭配, 不妨试试以 (据红酒世界网) 上的推荐酒款。

《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

秋天,是用酒酿成的

午后喋喋不休的知了终于噤 声,枯黄的落叶飘落而下,早晚 都已是凉意十足的风, 天好 的时候傍晚的夕阳伴着霞 光满天,一切没有了生机, 这些都似乎昭告着,秋天 终于来了。

秋天是影响情绪多 变的季节,时而快乐,时 而悲凉,一切情绪都在悄 然酝酿,凝结成一壶老酒。 古人常喜欢在秋天喝点小 酒,或借酒抒发离情别绪、怀 才不遇,或思亲念故,秋天总 是文人们的最爱。所以,秋天是 需要用酒来慰藉的,或者干脆说, 秋天是用酒酿成的。

要说喝酒后爱写诗,人们往往习惯性地 会联想到"诗仙"李白,传说李白在醉酒后更 能写出好诗。但说起饮酒诗,李白的老前辈陶 渊明才是真正高产。陶渊明是以饮酒为题材 并大量创作酒诗的第一人,他的诗可谓篇篇 有酒,而他本人也是个不折不扣的酒徒,酒瘾

有天,他去友人家中喝酒,正赶上酒刚酿 熟,因为是刚酿成的酒,没有过滤,酒面上漂 浮着一些酒糟。陶渊明去找漉酒巾,找了半天 也没找到,一挠头,想起头上缠的葛巾,蒙在 一只空碗上,把另一碗浑酒倒在葛巾上。他掸 了掸葛巾上的酒糟,重新把葛巾围到头上,举 起那碗滤清的酒一饮而尽。这就是陶渊明"葛

秋天是影响情绪 多变的季节,时而快乐,时

而悲凉,一切情绪都在悄然酝 酿,凝结成一壶老酒。古人常喜欢在 秋天喝点小酒,或借酒抒发离情别 绪、怀才不遇,或思亲念故,秋天总 是文人们的最爱。所以,秋天是需

要用酒来慰藉的,或者干脆 说,秋天是用酒酿成

巾漉酒"的故事。 416年的秋天, 当时陶渊明辞官隐 退在偏僻山村, 生性好 酒但自己兜里没钱,怎么办

呢? 众人都知道陶渊明好酒,便时常 邀他赴宴,陶先生一听,有酒喝,也就不推辞。 有时候喝高兴了,诗兴大发,他就胡乱扯出一 张纸书写感慨,等到第二天清醒后,再修改润 色。酒喝多了,写好的诗稿越积越厚,陶渊明 便让老朋友帮忙整理抄录,一共得到20首 诗,这就是著名的《饮酒二十首》。

陶渊明写饮酒诗,没有李白的"青天有月 来几时,我今停杯一问之"放纵不羁,也不似 杜甫"艰难苦恨繁霜鬓,潦倒新停浊酒杯"般 真实琐碎, 他的诗是上升到哲学层面对天人 关系的思考,这在他任一首诗中都可考证:

> 天道无亲,积善有报 《饮酒》其二



积善云有报,夷叔在西山。 善恶苟不应,何事立空言。 九十行带索,饥寒况当年。

不赖固穷节,百世当谁传。

诗歌开篇就引用司马迁《伯夷列传》发 问:人们都说善有善报,恶有恶报,可至善之 人伯夷、叔齐不也饿死在首阳山了吗? 菜启期 九十岁还是以鹿皮为衣裳,以绳索为衣带,过 着饥寒生活。既然不是善有善报,恶有恶报, 为什么古圣先贤要讲那样的空话呢?

所以,这首诗蕴含着陶渊明对人世报应 问题的思考,同时也可以说是对自己前半生 的总结

前段时间一篇《北京有 2000 万人假装在 生活》刷爆朋友圈,文章写:"事实上,这座城 市根本就没有生活,这里只有少数人的梦想 和多数人的工作",作者张五毛从房价、社交、 雾霾这些"小事儿"描述北京人、外地人的生 活日常,琐碎的细节浸透着生活的真实,将

"北漂"一族的辛酸和无奈诉诸笔端。

印象中,时不时会有人打出"逃离北上 "的口号,但当大部分人在准备逃离时,才 发现自己远没有那么豁达。

日本杂物管理咨询师山下英子的《断舍离》 一书,虽然讲的是衣物整理归纳术,但后来被许 多人演绎为一种生活态度,"断"的是欲望,"舍" 的是多余的杂念,"离"的是对事物的执念。当物 质的极大丰富刺激着我们的感官需求,很多时 候我们忘记了自己真正需要的是什么,一个劲 的"加"却狠不下心"减"。而生活的禅意在于,有 时候减法就是加法,在这件事上,现代人远没有 陶渊明那般豁达,说放下就放下。

陶氏为东晋元勋之后,浔阳的大族。陶渊 明属于根正苗红的"官四代",他的曾祖陶侃 是东晋初名将,握强兵镇守长江中游,都督八 州军事,封长沙郡公,声威煊赫一时,死后被 追赠为大司马。祖父陶茂官至太守,外祖父孟 嘉为东晋名士。只是陶渊明这一支,因他年幼 时父亲就去世了,家境便日渐败落。他从二十 九岁时开始出仕,官至江州祭酒。可别小瞧了 这江州祭酒,相当于现在的州府教育厅厅长, 也算手握重权。

被光环笼罩的陶先生,若是照剧情发展 应该在官场混得风生水起。但他偏偏不走寻 常路,在壮年之季出世归隐,一念执着,一念 放下间皆是陶氏"舍得"智慧。

世人为权力、地位所累,生命才充满了一 得一失喜忧无常的焦虑与矛盾。陶渊明在无 数次宿醉中,终于释怀并给自己的生命存在 找到新的解释。舍下了一时人事纷扰,换得后 半生心绪安宁。于是才有了白日纵酒,采菊篱 下,悠然南山的恬适和旷达。

酒典钩沉 | Wine Classic

人们常说"灯红酒绿"

翻阅古人诗词,你会惊奇地发现,很多与

酒有关的诗句,常提到"绿酒"或"酒绿",比如

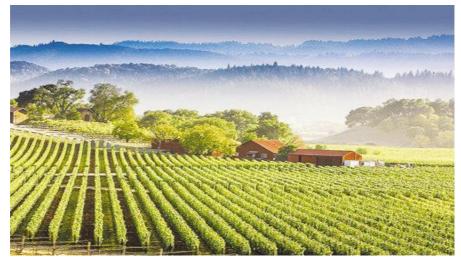
晋陶渊明的"清歌散新声,绿酒开芳颜";唐杜

甫有诗云:"灯花何太喜,酒绿正相亲。醉里从

为客, 诗成觉有神"; 五代南唐冯延有词曰:

真的有绿酒吗?

全球的葡萄酒主要有哪几个产区?



在葡萄酒的世界里,有新世界与旧世界 之分,以法国、意大利等国家为代表的新世 界,以中国、,美国以及澳洲为主的旧世界都 是葡萄酒大国,本文今天来介绍全球葡萄酒 主要产区有哪些?以便大家更加了解葡萄酒。 全球葡萄酒主要产区有哪些?

1.法国勃艮第产区(Burgundy, France)

勃艮第葡萄酒产区位于法国中部 (略偏 东),产区内放眼望去是令人叹绝的绝美自然 风光,那里有如诗如画的葡萄园、连绵起伏的 群山、高低不平的河谷,更有一些充满中世纪 烙印与风情的古堡和宫殿。勃艮第是名扬全 球的法国葡萄酒产区之一,它出产一些品质 无与伦比的红葡萄酒和白葡萄酒, 其酒具有 高贵优雅、性感迷人的风格特点。 2.法国波尔多产区(Bordeaux, France)

波尔多市位于加龙河 (Garonne) 的河口

处,是法国第四大城市,也是法国重要的商业 和海事中心。在它10英里长的码头上有超过 50条通往世界各地的航线,那里还有宽阔舒 适的林荫大道、优雅庄重的屋舍、五彩缤纷的 公园等。名扬全球的精品葡萄酒产区波尔多, 即位于波尔多市的周围。波尔多的次级产区 梅多克(Medoc)堪称"红葡萄酒的宝库",被誉 为法兰西的葡萄酒圣地。在葡萄酒的世界里, 梅多克是一片充满奇迹的地区,它是世界顶 级葡萄酒的汇聚之地,犹如存放在酒窖中越 陈越香的古酿, 持续地向世人展示它无穷的 魅力。

3. 澳大利亚巴罗萨谷产区

(Barossa Valley, Australia) 巴罗萨谷是世界上最著名的葡萄酒产区

之一,拥有80多座酒窖。走进巴罗萨谷,就相 当于走进一个集美酒、美食、美景于一体的天

堂。你除了可以参观一座座令人赞叹不已的 酒庄和品尝一款款获奖无数的好酒外,还可 以探索一下产区丰富的历史文化,譬如19世 纪60年代的淘金热。当然,美酒必须与美食 搭配才会完美,在这一方面,巴罗萨谷绝对不 会让你失望的。它可以给你提供很多具有当 地特色的传统佳肴,只要你有足够的时间去 品尝, 你就能充分体会到这片地区的人们有

4.西班牙里奥哈产区(Rioja, Spain)

西班牙是世界上葡萄种植面积最大的国 家,其葡萄酒产量位居世界第三位,紧跟在法 国和意大利之后。里奥哈是西班牙最著名的 葡萄酒产区之一,距离大西洋海岸超过96公 里,距离马德里市约290公里。这片靠近海洋 的产区,有比利牛斯山(Pyrenees)和塞拉坎布 丽亚(Sierra Cantabria)作为其挡风遮雨的天 然屏障,是葡萄种植的理想圣地。里奥哈还有 一个引以为傲的资本--橡木桶,它出产的橡 木桶可以给红葡萄酒和白葡萄酒带来浓郁的 香草芬芳。里奥哈生产的葡萄酒最富有西班 牙特色,它个性鲜明,口感丰富而热烈,完美 地表达了西班牙的激情和豪气。

5.美国加州纳帕谷产区

(Napa Valley, California, USA)

纳帕谷是世界顶级的旅游胜地之一,它 有着不同凡响的自然风光、连绵起伏的山峦, 如诗如画的葡萄园……在这里,你可以尽情 地品尝美酒, 可以随便到一家舒适温馨的酒 庄参观或就餐,也可以放松地享受一场"泥 浴",或者只是在宾馆里度过休闲的一天。纳 帕谷是一个精妙绝伦、引人入胜的好去处,这 里的葡萄酒有着多姿多彩的风味和优雅迷人 的风格,它主要得益于纳帕谷最佳的风土条 件和神妙卓绝的传统酿酒技术。(据搜狐)

"春日宴,绿酒一杯歌一遍";宋代王安石的 "令节想君携绿酒,故情怜我踏黄尘"。还有晏 殊的"绿酒初尝人易醉。一枕小窗浓睡";史浩 的"寿酒千钟绿,官花万叠红";王稚登的"红 颜薄命空流水,绿酒多情似故人"……

从诗人的酒诗中,无不透露着"绿",再到 我们经常接触的一个成语叫"灯红酒绿",是 否理解为古代的酒是绿色的呢?

古代的酒是不是绿色的,这个还不能确 定,但古代还真有绿酒存在。2003年西安考古 队发现一座两千多年前的西汉早期大型积炭 古墓,其中就发现了色泽青绿的汉酒,至于此 酒是呈自然绿色还是被铜绿所染,尚待考证。

而在古代,有记载的绿酒,比较著名的要 数"醽醁"了。"醽醁"据说它是古代的一种美 酒。明代李时珍《本草纲目》有解释:"酒,红曰 堤,绿曰醽(ling零),白曰磋。"由此可见,醽, 即是绿酒。而早在晋代,道学家葛洪对"醽醁" 就有引用,《抱扑子·嘉遁》中提到:"藜藿嘉于 八珍,寒泉旨于醽醁"。又有文献记载唐代名 臣魏征善治酒:一种酒是醽醁、一种是翠涛, 唐太宗对此赞不绝口。称之"千日醉不醒,十 年味不败"。

而历代诗人,也常有将醽醁入诗入词,比 如晋代曹摅的《赠石崇诗》曰:"饮必醽渌,肴 则时鲜。"唐代黄庭坚《念奴娇·断虹霁雨》写 到:"寒光凌乱,为谁偏照醽渌?"唐代皮日休 在《春夕酒醒》留下"醽渌余香在翠炉"的诗 句。(这里的渌同瞬)

由此可猜测出,晋唐时期,醽醁是比较流 行的酒。

那么"绿酒"是不是绿色的?有一说法认 为绿酒是新酒, 因刚酿出来时酒呈绿色而得 名。但从一些古诗词的现代注释中,比较普遍 说法是,绿酒并非酒液为绿色,而是漂浮在酒 液上面酒渣显绿色。盖因古代没有蒸馏技术, 简单的过滤无法将酒液滤清,古代也常把酒 称为浊酒。新酿的酒还未滤清时,酒面浮起酒 渣,即酒的泡沫,色微绿,细如蚁,故也称之为 "绿蚁"。后世用以代指新出的酒。

古代诗人也常用"绿蚁"的典故入诗。比 较著名的有唐代白居易的《问刘十九》诗:"绿 蚁新醅酒, 红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一

宋代的才女李清照也在其词中多次引用 "绿蚁",如《行香子》中的"薄衣初试,绿蚁新 尝,渐一番风,一番雨,一番凉。"《渔家傲》中 的"共赏金尊沉绿蚁,莫辞醉,此花不与群花

随着酿酒技术的发展,蒸馏技术的应用, 曾在中国古诗词频繁出现的"绿酒",已渐渐 淡出人们的视线。

如今提起绿酒,在葡萄酒界,更多人的反 应则是"舶来品"——葡萄牙绿酒(Vinhos Verdes)。而葡萄牙绿酒的这个"绿",也并非真 正的绿色,而是指"年轻"的意思。之所以叫绿 酒,是因为这种酒在年轻时常会带有一点绿 色的反光,它实际上是一种清淡而酸度高,还 常略带一点起泡的白葡萄酒。

因为"年轻"而"绿",这与中国古人把新 酒称为"绿酒",意思大体一致。

(据中国酒业新闻)

回溯历史 盘点那些与酒有关故事

★越王勾践与投缪河

东周春秋时代,越王勾践与吴王夫差大 战。越王战败后,为了实现"十年生聚,十年教 训"的复国大略,下令鼓励越国人民生育,并 用酒作为生育的奖品——"生丈夫,二壶酒, 一犬;生女子,二壶酒,一豚。

后越王勾践率兵伐吴, 出师前, 越中父 老献上美酒给勾践。因为献上的酒数量太少, 而士兵人数太多。于是,勾践将酒倒在河的上 流,与将士一起迎流共饮,士卒士气大振(现 今绍兴"投醪河"),一举取得胜利,成为春秋 时期霸主之一

★秦穆公送酒

秦穆公的骏马被歧山下的百姓盗食,秦 穆公非但没有责罚他们,还说吃马肉不喝酒 会伤身,并派人送去了酒。后来秦晋交兵时, 感恩戴德的山民拼死解救了秦穆公。

陈留高阳乡(今河南杞县)人郦食其,少 年时即嗜酒,自称"高阳酒徒"。郦食其投奔刘 邦时已年过六旬,他献策攻下陈留,立下大 功。

★东方朔盗饮仙酒

东方朔,西汉著名文学家,机智巧辩,多 于幽默诙谐中讽谏,曾以先饮"不死酒"谏汉 武帝长生不老之举。他在畅饮时唱道:宫殿里 可以隐居,保全自身,何必隐居在深山之中, 茅舍之中。

★当垆卖酒

卓文君与司法相如一见倾心, 司马相如 以一曲《凤求凰》表达了对卓文君的爱慕之 情。因卓家不允,两人遂携手私奔,后迫于生 计,在临邛开了一间酒铺,文君卖酒,相如打 杂,两情相悦,传为佳话。

★青梅煮酒论英雄

东汉末年,刘备为防曹操谋害,在后园种 菜以韬晦之计。一日,曹操以青梅新熟,煮酒 邀刘共饮,议论天下英雄。当曹操说到"天下 英雄,唯使君与操耳"时,刘备大惊,手中的筷 子也掉到了地上。刘备经过巧妙的掩饰,最终 打消了曹操对自己的怀疑。

★竹林七贤

魏正始年间(公元240-249), 嵇康,阮 籍,山涛,向秀,刘伶,王戎,阮咸七人常聚在 山阳县(今河南辉县修武一带)竹林之下,肆 意酣畅,被称为"竹林七贤"。

★杯酒释兵权

北宋时期,为加强中央集权统治,防止出 现分裂割据的局面, 宋太祖赵匡胤以高官厚 禄为条件,在酒宴上解除了将领们的兵权,史 (据凤凰网) 称"杯酒释兵权"。



紫薇力量

酒诗系列之二十四

紫薇力量 紫薇紫薇 田野山岗 尔康尔康 蓝天盛开 千年故事 艳阳高照 嘉陵流淌

静静依偎 醉倒身旁 人节) 含情四射

(于四川省南充 市首届紫薇情 爱无止疆