企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒周刊

百酒百科 | Encyclopedia

葡萄酒饮用的三大误区

■ 孙竹青

现如今越来越多的人开始注重饮食健康，因此具有保健功能的葡萄酒就成为了很多人争相追捧的对象。葡萄酒从高档酒店进入了家中餐桌，但是你真的懂葡萄酒吗？今天就来说说我们身边的葡萄酒误区。

误区1：红酒就是葡萄酒

实际上，红酒只是葡萄酒的一种。葡萄酒种类繁多。一般分为不起泡葡萄酒及气泡葡萄酒两大类。不起泡葡萄酒又分白酒、红酒及玫瑰红酒三种；气泡葡萄酒则以香槟为代表。

不起泡酒中的红葡萄酒是将葡萄的果皮、果肉、种子与果汁一直发酵，且培养一年以上。口味较白酒浓郁，多含单宁而带涩味，因发酵程度较高通常不甜，但酒性比白酒稳定，保存期可达数十年。

相比红葡萄酒的口味浓烈，白葡萄酒口味较清爽，单宁含量低，带水果香味及果酸味。白葡萄酒是将葡萄的汁液发酵，且培养期通常在一年内。另外还有一种同属于不起泡酒的就是玫瑰红酒，是在白酒中加入红酒而得，可以缩短红酒浸皮的时间来酿制，口味介于白酒与红酒之间。

葡萄酒中的气泡葡萄酒因装瓶后经两次发酵会产生二氧化碳而得名，酒精含量约9%–14%。这类酒以法国香槟区所产的香槟最负盛名。

误区2：酒与饮料最搭配

不管是在酒吧还是在高档酒店里，喝葡萄酒兑饮料是一种时尚的象征。葡萄酒兑雪碧、啤酒加果汁，各种搭配组合数不胜数。兑了饮料的酒浓度较低，口感相比纯葡萄酒更像饮料，所以很多人对它情有独钟，但这其实也是一种误区。

医学专家认为，这种葡萄酒兑碳酸饮料的做法不仅会导致人在不知不觉中摄入过多酒精，饮料中的二氧化碳还会增强酒精对胃的伤害。兑了饮料的酒口感较好，因此不自主地就会增加摄入量，从而导致酒精摄入过量。而通常用来兑酒的碳酸饮料在胃里释放出的二氧化碳会迫使酒精很快进入小肠，而小肠吸收酒精的速度比胃要快得多，因而对胃的伤害程度就会加大。

最好的做法是如果觉得葡萄酒苦涩，可以换一瓶甜白葡萄酒；如果觉得味道浓烈，可以换一瓶酒精含量低一些的葡萄酒。

误区3：葡萄酒配菜是百搭

我们在吃饭的时候会发现有的人会在一顿饭上连续饮几瓶同样的酒，搭配不同的菜。其实葡萄酒的搭配是有讲究的。“白肉配白葡萄酒、红肉配红葡萄酒”，桃红葡萄酒可在二者之间灵活掌握。

当然，“白肉配白葡萄酒、红肉配红葡萄酒”是建立在西餐基础上的，而中餐与西餐的烹调理念有很大出入，我们也不一定完全按照这个原则。

但是我们要注意在用餐时选择的酒品一定要能够补足菜品，让二者实现平衡。甜葡萄酒最好与甜味食物搭配。酒的甜味与食物的甜味可以相互抵消。酸葡萄酒要搭配酸味或者咸味食物，因为酒的酸度会使咸味降低。清淡型葡萄酒要搭配清淡些的食物，浓郁型的则相反，最好搭配口味重些的食物。要了解每一款葡萄酒的口味，阅读酒标和酒瓶背面的酒品说明是非常重要的，但是如果你想获得新的味觉体验，搭配与葡萄酒口味完全相反的食物也不乏是个好做法。

为什么葡萄酒和高脚杯更配？

不同的酒，人们在饮用的时候会用不同的杯具，那么你知道为什么喝葡萄酒的时候要用高脚杯吗？

1.高脚杯颜值高。相比起矮矮胖胖的普通杯子，高脚杯有着高挑的杯型、细长的杯柄、晶莹剔透的杯壁，颜值简直高出天际。

2.握杯更优雅。高脚杯有细长的杯柄，用两三根手指就能轻轻地握住整个杯子，轻轻一晃，酒液就能在杯中旋转，溢出美妙的香气，留下晶莹的酒泪。相比于普通水杯，使用高脚杯确实更显优雅一些。

3.碰杯声音清脆悦耳。在碰杯时，高脚杯也能给我们带来更多愉悦的享受。大多数高脚杯都是水晶杯，质感轻薄，碰杯时会发出清脆悦耳的声音。这也是普通水杯做不到的。

4.高脚杯更利于品酒。首先，葡萄酒的饮用温度非常重要，最好不要用手去握住杯肚，以免改变酒液温度，高脚杯细长的杯柄可以很好地避免这一点。其次，晶莹通透的杯壁能让你更好地观察酒液颜色、挂杯等情况，从而判断葡萄酒质量，这是纸杯、茶杯等做不到的。郁金香型的杯身是为了品酒而设计，倒酒时将酒液倒至杯肚处，有利于晃杯，让酒液与空气进行一定接触，让葡萄酒的香气释放出来。最后，杯口微收，能确保葡萄酒的香气集中在杯口处，将鼻子稍微探入酒杯，就可闻到酒香，而将酒倒入直立的水杯中，闻香效果则会差很多，影响品鉴。 （据三门峡日报）

这些喝酒常识 你知道多少？

中国从古至今就是酒文化大国。李白斗酒诗百篇，武松景阳冈醉酒打虎，有人喝酒脸红、有人脸白，有的人千杯不醉、有人一杯不省人事，北方人比南方人更能喝酒，俗言酒后吐真言，借酒浇愁愁更愁……

酒后有灵感吗？

中国许多诗人、书法家、画家喜欢在酒后创作，今天留下来的许多千古绝句都是诗人的酒后之作，李白、陶渊明都喜欢醉酒后作诗。

人在喝酒后真的会产生灵感吗？答案是肯定的。酒进入人体以后，酒精能增加脑部以多巴胺为代表的化学物质的含量，激活体内的“奖赏回路”，发出信号令人感受到愉悦和兴奋，而这种兴奋的刺激也激发了人的创作灵感。

酒后吐真言吗？

人们都会有一定的防御机制，如果我们的情绪表达后会让我们受到伤害，那么我们就会把情绪与感情抑制起来。而当喝醉了以后神经出现兴奋，尤其是我们的语言中枢(比如说很多人喝醉了以后话会非常多)，我们的这种自我防御与情感抑制也会消失，从而很多平时不敢说的都可以说出来，或者说更加容易说出来。从精神分析的理论来说，就是意识薄弱，潜意识会进入我们的脑海中，从而本能冲动会比清醒时更多地表现出来。

喝酒时抽烟更容易醉吗？

一项新的研究发现，在饮酒的同时吸烟会让人酩酊大醉。原因在于，如果喝酒与抽烟相联系，会影响大脑中同时处理烟草和酒精的部位，从而加重因饮酒过度而嗜睡的效应。

冬季喝白酒能御寒吗？

不少人认为冬季喝白酒可以疏筋活血，暖身防寒，其实，这是酒精引发的短暂地兴奋，令全身有一种温暖、舒适的错觉，而与御寒无关。当喝得过多时，反而会引起体温中枢功能失调，使热量丧失过多，同时胃受酒精的麻醉，功能明显下降。另外，体表血管扩张会使部分应该流向内脏的血液转而流向体表，影响到内脏的血液供应，有可能对内脏造成伤害。

古人酒量有多大？

古人喝酒，动不动就是几升一斗，甚至以石计量，难道现代人的酒量退化了吗？其实并非如此。

第一，古代的酒稀。早先的酒是酿造酒，西方用酵母使葡萄发酵，我国用曲药使粮食发酵，这样的酒，最多十几度，因为到了十四度，酒精就会把酵母、曲药杀死。

第二、古代的度量衡小。西汉的一升，只不过是现在的0.3升；东汉的一升，不足现在的0.2升；唐朝的大了些，也不到0.6升。至于喝酒用的斗、石，其容量就更小了。

（据中国酒业新闻）

我愿意做那个被罚酒的人，你呢？

■ 李清

国人的酒局上，喝酒的名目很多，罚酒就是常见的一种。“敬酒不吃吃罚酒”，是一句国人耳熟能详的俗语。也有人把罚酒视为中国人敬酒的一种独特方式。

所谓罚，是处分犯错误或违犯某项规则的人。酒局上的罚酒，通常也是对违犯某项规则的人，用让其喝酒的方式进行处罚。

最为常见的罚酒理由，是对酒席迟到者的“罚酒三杯”。大家都已经喝了一会了，你姗姗来迟，一点还没喝，让你先喝三杯酒，也算是帮你迅速赶上大家的进度吧。否则，满座皆醉你独醒，是不是不太像话？对迟到者“罚酒三杯”，可以说是爱酒者对情谊一种热忱的表达。

在河南一些地方，宴席上会把鱼头对准客人，一旦鱼头对准客人，餐桌的转盘就不能动，动者会被罚酒。罚酒名目太多，以多让别人喝酒、自己不喝为乐，在我看来不是爱酒、尊重酒。

当然，罚酒的理由也有文雅的，比如红楼梦里的娘儿们行酒令取乐，称“酒令如军令，令出必行，违令罚酒”。李白《春夜宴从北桃李园序》中，有“如诗不成，罚依金谷酒数”。《中国诗词大会》中的“飞花令”，原本就是古代一种喝酒时用来罚酒助兴的酒令。

《新周刊》曾有一篇文章说，曾闻某圈饭局有一特殊规定，席间诸位，说话如果涉及“皿煮”二字，罚酒三杯，涉及“腺症”二字，罚酒一杯。据说某著名政治评论家不小心被连罚七次，最终醉卧酒场。这算是当代最有特色的罚酒酒令了吧？

文雅的罚酒，大家大多记得吟诗作文者，而忘记了喝酒、罚酒者。东晋时，王羲之邀请谢安等41位文人雅士聚于会稽山阴(今浙江绍兴)兰亭，曲水流觞，饮酒作诗，并当日所做的37首诗汇编成集，这便是《兰亭集》，王羲之还写了著名的《兰亭集序》。不过，他们中有16人，“诗不成，各罚酒三杯”。未写诗显摆，却多享受了美酒，究竟是亏了还是赚了呢？

其实，酒桌上，自觉罚酒，常常是能获得好处的。有个“罚酒赏器”的典故。唐朝的裴弘泰，是个管理驿站的小官。有天地方官下来视察工作，举行工作酒宴，他去迟了，大家罚他酒，他说，“我认罚，不过有一个条件，凡是我喝过的酒，那酒具就归我”，结果大家的注意力全在让他喝，提什么要求都答应，他得到了一大批酒器的意外收获。

如果有好酒，尤其是一起喝酒的人是好人，我愿意做被罚酒的人，那比被敬酒更轻松自在。

古时哪些场景必饮酒？

■ 李磊

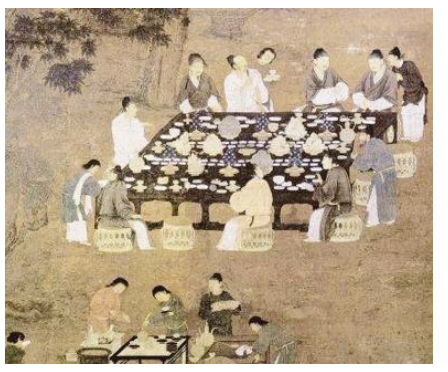
中国古代饮酒多讲究场合，多选择风度高雅的时间场合饮酒，如春游、雪天之时，饮酒嬉乐，趣味昂然。

★春游必饮酒

唐宋以来，官民有春游饮酒的习俗。唐代留下的《开元天宝遗事》记载：“长安侠少，没至春时，结朋连党……并髻于苑树下往来，使仆从执酒器随时之，遇好囿，则骑马而饮。”《梦粱录》记南宋杭州清明郊游饮酒，贫者亦不例外：“至如贫者，亦解质借兑，带妻子挟子，竟日嬉游，不醉不归。”春游饮酒既然普及到这种程度，郊游无酒就简直不可忍耐了，宋代诗人王禹偁《清明》诗中有代表这种情绪的诗句，其诗曰：“无花无酒过清明，兴味索然似野僧。

★雪天饮酒

大雪纷飞，屋中拥炉啜酒，是一种境界：



幽幽雅雅，“大适融融然”(陶潜语)，体味了自己的福分。

清人《帝京岁时纪胜》所载冰床饮酒又是一种境界：“将拖床连一处，治酌，陈肴于上，欢饮高歌，两三人牵引，便捷入飞。”这真是斗风戏雪，显示出大家的豪爽。

★射兔饮酒

金代习俗，每年三月初三，以木雕为兔，分两朋走马射之。先射中者为胜家，负家下马跪地，高高捧酒奉胜者，胜者下马接杯饮酒。

游戏之作，处罚似严重了一些，但它在当时确也促进了骑射的技艺，这与某些人朋比营私，只知花天酒地有天壤之别。

★花酒之宴

元代宫中常有因花而设的饮宴：碧桃盛开，举杯相赏，名曰“爱娇之宴”；红梅初发，携樽对酌，名曰“浇红之宴”；赏海棠花，名为“暖妆之宴”；看瑞香花，名为“泼寒之宴”；牡丹花开，有“惜香之宴”；落花时节，有“恋春之宴”；催促花开，又有“夺秀之宴”。

除此之外，还有清秋、新绿雨、雨霁、积雪、新月、晚凉等具诗情画意之时也多煮酒以贺。

葡萄酒度数越高 质量越好？

■ 袁小悦

“葡萄酒酒精度越高，质量越好，12%以下的都不能喝。”虽然这句话听起来颇有些网络谣言的意味，可若是真到超市里看一看，却发现那些卖的贵的葡萄酒确实都有13%以上的酒精度。

在这个以量取胜的年代里，葡萄酒的好坏真与酒精度高低有关？

★葡萄酒酒精度和什么有关？

首先，葡萄酒属于发酵酒，它的酒精度永远不可能像白酒那样，动辄四五十度。事实上，大多数葡萄酒的酒精度都在8%–15%之间，有些加强酒也可达到20%左右。

在葡萄酒发酵过程中，酒精由糖分转化而来。因此，葡萄中的含糖量越高，葡萄酒的酒精度也就越高。葡萄含糖量不仅与葡萄品种相关，更取决于当地的气候和年份。一般来

说，越是炎热的产区，葡萄成熟度越高，含糖量也就越高。因此，我们经常能在美国、澳大利亚的葡萄酒上看到14%的酒精度，而在德国、奥地利之类高纬度产区，酒精度也相应偏低。

此外，酵母菌对酒精的耐受力也会影响酒精度的高低，在自然发酵中，酵母菌很难耐受17%以上的酒精，所以，即便我们向葡萄醪中另加糖，葡萄酒也很难发酵至17°以上。

最后，人工干预也会影响酒精度。比如在发酵尚未进行完全时，强行终止发酵，便可得到甜型、低度的葡萄酒，意大利著名小甜水阿斯蒂便是最好的例子。

★酒精度越高，葡萄酒越好？

随着全球变暖，各个产区的葡萄成熟度都在相应增高，酿出的葡萄酒酒精度也越来越高。而人们也在同一时刻开始喜欢上浓郁饱满、高酒精度的葡萄酒。但单独依据酒精度来判断葡萄酒质量，是非常不客观的。

一款好酒最重要的永远是平衡感，是单宁、酒体、酸度、甜度、酒精、香气和余味融合在一起，创造出的和谐美妙的口感。抛开平衡，将葡萄酒质量完全与酒精度挂钩，就好比说一道菜只要是咸的就好吃，并且越咸越好吃一样。葡萄酒中任何风味都不能单独称霸，它们的共同协作才能创造出最美好的味觉体验。

日本鸡尾酒为何如此受到人们喜欢？

■ 杨依依

根据日本观光厅发布的统计数据，烟酒是外国游客第二喜欢购买的土产，比例为60.1%，仅次于第一位糖果的64.6%。

2017年7月，一支1分多长的介绍三得利鸡尾酒“STRONGZERO”的视频在Facebook上走红，它的播放次数超过940万次。视频中提到一罐酒精度数为9%的“STRONGZERO”售价只需2美元，更重要的是由于日本没有相关法律限制，随时随地都能拉开拉环喝上一罐鸡尾酒。不少网友留言回复“下次去日本旅行一定要喝一下这个酒”。

日本啤酒市场不景气已经持续了十多年，鸡尾酒却获得了消费者的欢迎，今年1–8月三得利罐装鸡尾酒销量较去年同期增长29%。日本市售罐装鸡尾酒酒精度数一般在3–9%之间，因为酒精含量少价格也比其他酒类品种更便宜，丰富的口味也成为了获得消费者喜爱的重要原因。

生产鸡尾酒的日本酒企业越来越多，外国游客便也注意到了便利店货架上越摆越多的鸡尾酒。前面提到的“STRONGZERO”已经算日本市面上酒精度数较高的鸡尾酒，三得利旗下另一款低酒精度数鸡尾酒“HOROYOI微醉”(下文简称为“微醉”)才是三得利今后在亚洲市场的主推产品。

“微醉”的酒精度数只有3%，对于不胜酒力却想喝点小酒的人来说非常合适。一罐350ml的“微醉”售价仅为140日元(约8.4元)，定价十分亲民。相比口味相对单一的啤酒，“微醉”有葡萄、桃子、冰红茶、梅酒苏打等十多种口味，还时不时会推出激发人购物欲的季节限定新口味。

而“微醉”粉嫩可爱的包装尤其受到女性消费者的欢迎，在一些外国游客列出的赴日游记必买清单上，还有人建议“微醉”各种口味都有必要花式体验一下。

“微醉”已经在香港地区、台湾地区与韩国销售，2016年共售出了约几十万箱。从9月下旬开始，“微醉” 就要进入新加坡与菲律宾的便利店正式销售。

朝日在2016年3月推出了使用24小时内新鲜榨取果汁的鸡尾酒品牌“MOGITATE”，推出一年内共在日本国内卖出约900万箱，这是迄今为止朝日旗下最畅销的鸡尾酒。朝日原本在台湾地区只有一款鸡尾酒在售，现在“MOGITATE”成为了朝日在台的主推商品。2017年朝日鸡尾酒出货量较2016年增长了20%。

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

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

跃州 金芮/摄影

秋 敬 酒

——酒诗系列之二十七

小路弯弯，绿树排排；
阳光俺映，灰白点点。

农人劳作，土里田间；
人熟地熟，不用寒喧；
房屋新建，碗筷刚换；
屋前房后，瓜果蔬菜；
牛拦猪圈，牲畜相欢；
卧房整洁，床上锦锻；
稻谷锁仓，丰收已现；
中堂铮亮，灵位神龛；
灶台生火，香香饭菜；
端来餐桌，把酒畅谈；

广播响起，鼓乐相间；
电视打开，多姿多彩；
网络覆盖，联通世界；
农民夜校，活动满满；
奔康园里，股份多占；
上学就业，配套保证；
病了老了，政策凸显；
如此这般，百姓开颜；
天上神仙，偷窥琼瑶；
成时雨露，温暖人间。

小路弯弯，小河绵绵；
年年岁岁，此情永远！

《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