

#### 「百酒百科 I Encyclopedia



## 温度、醒酒和摇杯, 真的可以 让葡萄酒更美味吗?

你在品尝葡萄酒的时候会观察酒的颜 色,会转杯,会闻香并描述酒的香气吗? 你会 像有些人那样滋溜溜地吸入空气吗? 还是说 你拧开螺旋盖直接就喝了?

如果你是后一种情况,那你一定觉得前 面描述的品酒的过程很装。但是,到底哪一种 方法能够得到科学的支持呢?

葡萄酒的基本礼仪告诉我们, 白葡萄酒 最好冰一下再喝,红葡萄酒要在室温下饮用。 确实是这样的。人的嗅觉和味觉在起作用的 时候牵扯到一系列的化学反应。而对于化学 反应来说,温度越低,反应越慢。对葡萄酒来 说就是较少的香气。不过,温度对味觉的影响 背后的生理机能目前还不是很清楚

所以,白葡萄酒的侍酒温度也不能太低, 一般11摄氏度左右即可。通常冰箱和冰桶的 温度都会太低。如果酒的温度过低,你可以用 手掌为酒加热,或者先放一会儿再喝。

其实换个角度,对于品质不佳的葡萄酒, 你也可以在温度低的时候喝,这样就不会觉

醒酒首先是一个去除酒中沉淀物的过 程。以前,不管是红葡萄酒还是白葡萄酒都需 要醒酒,不过现在只有红葡萄酒才需要醒酒。

醒酒的另一个意义在于使酒与空气接 触。我们都知道一瓶打开的葡萄酒放置几天 再喝的时候味道就变了。这是因为葡萄酒被 氧化了。葡萄酒中的天然细菌与氧气接触,将 酒中的糖分转化为醋酸。

那么醒酒对于提升葡萄酒的口感到底有 没有帮助呢? 这要从三个方面来看:

1.什么样的酒(比如产区和葡萄品种) 2.醒酒时间的长短

3.你对葡萄酒的喜好(没有统一标准) 澳大利亚葡萄酒研究所曾经做过一项实 验,他们发现将葡萄酒倒入醒酒器后,酒中的 香气物质相对于在瓶中的时候变化不大。但 是通过与空气接触,一些品质不佳的葡萄酒 中的硫化氢会散发掉,从而减少一些缺陷。

法国葡萄酒专家埃米尔·佩诺(Emile Peynaud)在 1983 年出版的《葡萄酒的味道》 (The Taste of Wine)一书中指出,葡萄酒的 年龄越老,醒酒时酒的醇香物质散失越多。

那么,到底要不要醒酒呢?如果是为了去 除沉淀,那就要醒酒。而使酒与空气接触与否 则取决于个人的口感了。市面上有很多造型 新潮的醒酒器,拿来显摆一下也未尝不可。

关于转杯有很多有趣的研究, 甚至包括 流体动力学的研究。转杯的目的应该是让酒 更多地与氧气接触,以释放酒中的香气。

你可以自己做个试验,蒙上自己的眼睛 然后让朋友倒三杯一样的酒,转动其中一杯, 由你来闻酒并判断哪一杯闻起来不一样

侍酒温度非常重要,而转杯和使酒与空气 接触的作用还有争论。相信它们起作用的人们 很可能内心本来就期望它们起作用,这里面就 牵扯一些心理学的因素。不管你是什么样的观 点,只要你觉得这些品酒的方法对你有用,那 只管这么做就好了。 (据葡萄酒研究)



## 同宗同源:日本清酒 源自中国黄酒

#### ■ 吟酒人生

清酒是日本的国酒, 黄酒则是中国的国 酒。不过,你是否知道,如果我们追根溯源的 话,日本清酒与中国黄酒可是同宗同源。

首先,清酒和黄酒都以米为酿酒原料,都 需要用曲作糖化发酵剂;其次,日本清酒和中 国黄酒的酒精度也较为接近,清酒酒精度一 般在 15 %vol 左右,中国黄酒的酒精度大多 也在15 %vol 左右。

有关清酒的起源,虽然目前尚未有确切 的定论。但早在公元前3世纪,日本九州就出 现了一种口嚼酒,制作方法是将蒸煮过的稻 米用嘴咬嚼数分钟再吐到小的容器里发酵, 虽然方法非常简单,然而,却只有神社的巫女 才有资格酿这种酒,所以产量非常小。

到了隋唐时期,大批遣隋史、遣唐使来到 中国学习先进的政治、经济、文化制度,同时 也将中国黄酒的酿造技术带到了日本,从而 大大促进了清酒产业的发展。

笔者曾看过日本酿酒专家花井四郎在 20世纪90年代杭州举行的一次国际酒文化 学术研讨会上发表的一篇名为《日本清酒源 于中国江南之我见》的论文,文中多处将日本 清酒和绍兴黄酒作了充分、详尽的比较,并以 许多图表和色谱数据分析,工艺比较,原料、 酒药、酒曲比较分析,科学而雄辩地论证了日 本清酒源于中国江南,并主要源自绍兴的观 点。如此看来,清酒源自中国黄酒就有了更为 充足的佐证。

## 中国人的酒杯中 承载着浓浓的家国情怀

回故乡与家人共度团圆佳节, 不由想起 千古名句"明月几时有,把酒问青天"。

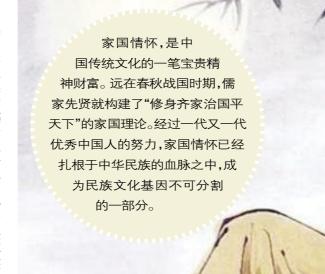
众所周知,这是北宋著名文学家苏轼《水 调歌头》中的句子。这首词是中秋望月怀人之 作,但它之所以感人,能够千古流传,不只是 因为体现了对明月的赞美与向往,显示了作 者丰富的想象力, 更重要的是将对人生的感 悟和对国势命运的忧患纳入浓厚诗情,或者 说,苏轼写的不是个人私情,把酒问月也不只 是饮酒,而是借中秋望月怀人,用曲折人生抒 写了一曲赤子般的家国之歌。或者说,在他小 小的酒杯中,承载着浓浓的家国情怀。

家国情怀,是中国传统文化的一笔宝贵 精神财富。远在春秋战国时期,儒家先贤就构 建了"修身齐家治国平天下"的家国理论。经 过一代又一代优秀中国人的努力,家国情怀 已经扎根于中华民族的血脉之中,成为民族 文化基因不可分割的一部分。

强烈的忧患意识, 匡扶天下的济世情怀, 是家国情怀的精髓所在。以民族大义为念,以 家国天下为重, 把个人命运与国家命运维系 在一起,这种强有力的诉求,成为中华民族的 重要精神支柱,并延续至今。中华民族能历经 磨难而浴火重生,中华文明能绵延数千载而 生生不息,根植于民族文化血脉深处的家国 情怀,起到了至关重要的作用。如果不是有这 样的家国情怀支撑,哪会有今天让国人自豪

不久前,香港导演许鞍华的作品《明月几 时有》上映,引起了关注与热议。这部影片与 苏东坡没有关系, 也不是一部关于月亮的爱 情电影。电影讲的是抗日故事,以香港抗日史 上著名的"东江纵队"事迹为蓝本,讲述了小 学教师方兰和她青梅竹马的男友李锦荣、游 击队长刘黑仔等人在被日军占领的香港顽强 抗争的热血故事。这些年,以抗战为题材的影 视作品很多,但这部作品表现得更有诗意,也 更加感人。在这部电影中,家国情怀被潜藏在 平凡英雄之中, 大时代背景中的真挚情感直 击人心。这部有一定史诗感的作品,可以说既 是战争片,又是文艺片。而从苏东坡词作中截 取的"明月几时有"片名,抒发的是沦陷区人 们对家国团圆之梦的共同期待。

影片中有喝酒的镜头让人印象深刻。那 是李锦荣的最后场景, 当时他被日本大佐确 定是特工,腿上被刺了两刀,依然不屈地挺 立。被折服的对方对他说"明月几时有,把酒



问青天",邀请他喝一杯。李锦荣没有选择和 对方把酒言欢,决然走了出去,然后,一声枪 响,一位书生选择了舍生取义,为家国理想的 风骨展现得淋漓尽致。

我没有经历过枪林弹雨的战争年代,但 这些年来,通过阅读与古人对话,可以感受到 许多文人志士的家国情怀, 许多中国君子的 热血担当。比如诗圣杜甫,一般人只知道他诗 作的特点是沉郁顿挫。而只有知道他经历安 史之乱、国破家亡,才能明白他漂泊旅途中的 故国之思、忧民之心。"国破山河在,城春草木 深","丛菊两开他日泪,孤舟一系故园新",表 现的都是对国家的认同和归属。读懂他的家 国情怀,才能解开他作品的文化密码。

当然了,现在已经不是战争年代。但即便 是最普通、最平凡的中国人,也都有着对生活 安稳的向往,对民族复兴的期待。在社会剧烈 变革的年代,传统文化受到种种冲击,但家国 情怀一直彰显着强大生命力。"家是最小国, 国是最大家","国家好,民族好,大家才会

好。"历史经验昭示我们,家是国的基础,国是 家的延伸。在中国人的精神谱系里,国家与家 庭是密不可分的整体,只有国家富强,民族振 兴,美好的梦想、美丽的家园才能实现。普通 人或许不需懂得那么多的大道理,但让家国 情怀植根于精神生活中, 却应当是一种自觉

体现家国情怀,未必需要去抛头颅、洒热 血。媒体曾经报道过,80多岁高龄的哲学家汤 一介,将做学问与时代赋予的使命融于一体, 为传承推广传统文化笔耕不辍,主编出一百 多册的《儒藏》典籍。其实,只要精神有了归 属,生命就有意义,有家国情怀作为精神力 量,每一个平凡的普通劳动者,也能描绘大写 的人生、成就不凡的意义。把远大理想与个人 抱负、家国情怀与人生追求熔融合一,是古人 的宏愿,也是今人传承家风和家教的本分。在 平凡岗位上恪尽职守、传播中国优秀文化、积 极参与公益事业、见义勇为……都能体现出 家国情怀。

尤其值得一说的是,中国人对酒有一种 特殊的感情,饮酒往往寄托了情怀在里头。中 国的酒不只是简单的饮品,而一直是文化的 载体。在中国酒承载的中国文化中,家国情怀 就是重要的方面。古代文人多爱酒,苏东坡的 "明月几时有,把酒问青天",与屈原的《天 问》,李白的《把酒问月》,杜甫的"白日放歌须 纵酒,青春作伴好还乡"等,在精神内核上是 一脉相传的。饮酒不是为了纵情作乐,一杯薄 酒中常常承载着浓浓的家国情怀。

在不懂酒的人看来,不同的酒只是原料 和工艺不一样。而事实上,那些历久弥香的名 酒,都把家国情怀当作珍贵财富去传承。好 酒,不只是工艺和岁月制造出来的味道,更诠 释着情怀在心灵深处的发酵,也只有用情怀 去精心酿制的酒,才能成为中国酒文化的符 号。"中国美酒河"贵州赤水河畔秉承传统工 艺精华的习酒, 就融入了一方水土的文化沉 淀与行为坚守, 传递着厚德载物的家国情怀 与时代精神,体现着崇高又切实的生活理想。

#### 酒标赏析 | Appreciation

## 如何快速看懂葡萄酒的酒标?



■ 周暖

葡萄酒酒标包含许多的信息,其中一部 分是对该葡萄酒的事实描述, 而另一些则有 可能言过其实。我们将为你介绍酒标的5个 基本组成要素,还列举了一些其他重要信息, 帮助您快速准确地看懂一款酒标

通常,酒标的5个基本组成要素包括生 产商或酒庄名 (Producer/Name)、产区(Region)、葡萄品种或原产地(Variety/Appellation)、年份(Vintage/NV)和酒精含量(ABV)。

#### 酒标的 5 个基本组成要素

#### 1.生产商或酒庄名

该信息告诉你该款葡萄酒的出处,通常 会标注在酒标的显眼位置,或在酒标的顶部 或底部用一小段文字介绍一番(如法国葡萄

酒)。在美国,某些大酒厂生产的葡萄酒还会 仅在酒标上标注该葡萄酒的系列名而已,如 来自嘉露酒厂(Gallo)的 ApothicRed。

#### **2.**产区

产区信息标明酿造葡萄的产区。不管是 "旧世界"还是"新世界",酒标上的产区信息 越具体表明该款葡萄酒的品质越高, 当然其 售价也越高。某些葡萄酒甚至会标注出其所 选葡萄的葡萄园。

#### 3.葡萄品种或原产地

该信息标明酿造该酒所选用的葡萄品 种。然而,许多混酿葡萄酒也不会标明所有的 混酿品种及其百分比含量。如果没有标注任 何品种,那就看该酒的原产地信息,因为按原 产地命名法,该地的酿酒葡萄品种是确定不 变的。目前全球有15个国家拥有法定的原产 地命名法,但法令执行程度和具体措施不一。

4.年份

年份即酿造该款葡萄酒的葡萄采收年 份。熟悉各个不同的年份将有助于你了解更 多的葡萄酒信息。整体上讲,多年份混酿葡萄 酒(或称无年份葡萄酒)的品质并不高,因为 这些葡萄酒多是几个年份的葡萄酒混合调配 而成,以期提升葡萄酒的风味。

#### 5.酒精含量

酒精含量事实上包含了很多信息,如葡 萄酒等级、产区、酒体风格等。如在"旧世界" 产区中,酒精含量达到13.5%或更高的葡萄 酒一般都是品质等级最高的;而"新世界"葡 萄酒如美国的酒精含量都很高,它们一般由 成熟度更高的葡萄酿造,通常其果味更加浓 郁,但风味相对不那么突出。

#### 葡萄酒酒标上的其他信息

#### 1.酒庄装瓶(EstateBottledWine)

这一信息表明该葡萄酒的葡萄种植、酿 造和装瓶都在该酒庄进行,是高品质葡萄酒 的保证之一。酒庄装瓶的葡萄酒要求其葡萄 必须来自该酒庄葡萄园而且在该酒庄酿造。

#### 2.珍藏(Reserve)

"珍藏"表明该款葡萄酒品质较高,但它 并不一定是官方认可的等级。因为没有任何 的法律来规范其品质, 所以该词基本上毫无 意义。许多小酒庄就用"珍藏"字样来标明他 们出产的最顶级的葡萄酒。

#### 3.老藤(OldVin/ViellesVins)

酿酒师使用"老藤"字样来标明其葡萄酒 凝练独特的风格,但"老藤"的定义广泛,没有 明文法律支撑,最低树龄可低至15年。还有 些标有"老藤"字样的葡萄酒是使用年轻和年 老葡萄藤上的葡萄混酿而成的。

#### 4.含亚硫酸盐(ContainsSulfites)

在美国销售的所有葡萄酒都必须标注 "含亚硫酸盐"字样。虽然葡萄酒中含有亚硫 酸盐是不可避免的,但适量饮用绝不至于威 胁身体健康的。



### 优雅的诀窍: 葡萄酒原来该这样倒

红酒这东西,理论上你想倒多少、该怎么 倒,只要你喜欢都可以。但有时候 follow 一些 小 tips,在正式场合或约会时,确实能让你看 起来更专业。现在就让笔者告诉你简单优雅

### 1.将锡箔纸从瓶颈上撕干净

这个步骤常被忽略,也非必要,但锡箔纸 如果没撕干净,在倒酒时会因为和酒液接触 而混入微量的铅进去。不管是侍者之酒开瓶 器或专业的割锡器都能轻松把锡箔纸撕干 净,别忘了。

#### 2.取出瓶塞后,倒酒

你偶尔会看见一些专业人士, 用单手抓 着瓶底倒酒, 但安全起见上我们不建议这样 做,还是先拿瓶身吧!和酒杯的杯底保持大约 15-25公分最佳,酒液能和空气接触反应,让 单宁软化少许。

#### 3.该倒多少?

根据种类不同,不同的葡萄酒该倒的量 也不同: 白葡萄酒。倒大约 90ml, 白葡萄酒杯约

1/3 满。 红葡萄酒。倒大约 120ml,红葡萄酒杯约

半满。 香槟起泡酒。倒约120ml,香槟杯约3/4满。 4.转一下酒瓶

倒好酒后顺势转一下酒瓶再将瓶子拿 起,比较不容易让瓶口的少许酒液溅出。

5.擦一下酒瓶口 将瓶口用纸巾等物品擦干净, 防止酒液

顺着瓶身留下,保持瓶身的干净、美观。 (据凤凰网)

# 江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

文章多篇, 四 嘉陵区供销社,中四川省作家协会会员上多篇,出版有诗集《上 嘉陵区 龙、现供中国科普中国科普



父亲用七十六年时光 丈量战争、饥饿、和平、崛起 日月更替 如今的喜悦幸福 在葡萄酒的浸润中升华

母亲用七十四年瘦小身躯 顽强温情地侍弄子孙 对人生对命运的理解 简单明白 不管在山沟或都市

父母执着地自酿果酒 阳台床角 摆满了红红的液体 每饮一杯 细胞里甜蜜香气充溢

常常不自觉寻觅 大街小巷繁华憧憬 生活的疲惫 莫若停下脚步 听父母唠叨几回

## 《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