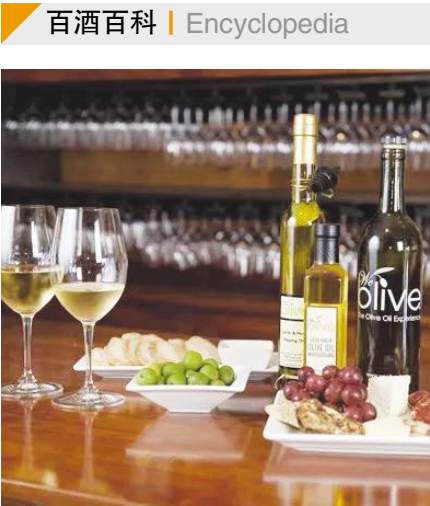




葡萄酒饮用的8个小常识

★所有的葡萄汁都是透明的

有些人误以为红葡萄的汁也是红色的，酿造后就成了红葡萄酒。而白葡萄酒酿成白葡萄酒。事实上所有的葡萄汁都是透明的。

红葡萄酒中的色泽萃取于葡萄汁于葡萄皮在发酵中的接触。葡萄皮和葡萄汁接触得时间越长，所酿造出的酒颜色也越深。因此，即便是红葡萄品种，比如黑皮诺，去掉带色素、单宁的皮后，也可以酿造白葡萄酒。如果想要酿桃红酒，把葡萄皮和汁进行较短时间的接触就行。

★世界上有上千个葡萄品种可以酿葡萄酒

去一家餐厅点酒，你可能看到酒单上翻来覆去就是赤霞珠、美乐、霞多丽等常见的国际品种，所以有种酿酒葡萄就那么几十种的错觉。

然而，其实有超过 1000 个不同的葡萄品种可以在商业上用来酿造葡萄酒。光在意大利这一处地方，就有几百个也许你闻所未闻的葡萄品种，例如 Grechetto、Pignolo、Rondinella 等。这就意味着还有很多葡萄酒值得你去尝试！

★雷司令未必是甜的

说到雷司令，很多人会觉得它是餐后甜酒，比起酒，尝起来更像甜甜的糖水。实际上，雷司令千变万化，从干型、半干型，到半甜、甜型都有。比如，若你偏向口感新鲜爽脆的德国干型雷司令，可以在酒标上找“trocken”这个词哦！

★影响葡萄酒的因素从土壤开始

虽然说到一款葡萄酒时，时常把它的土壤挂在嘴边，但很难想象不同质量、类型的土地会对于所酿造出的葡萄酒有巨大的影响。举例来说，在砂土中生长的葡萄，所酿造的葡萄酒优雅柔和，色泽也比较浅；而在粘土里生长的葡萄，生产出的酒风格强壮有力，色泽也更深。

★霞多丽未必带黄油、奶油风味

冰激凌中奶油味十足通常深受大众喜爱，但如果这个味道存在于葡萄酒中，不一定被所有人接受。很多人对于霞多丽的印象停留在口感圆润丰腴、有着浓郁的黄油风味。

实际上霞多丽有不同的风格，产自像法国夏布利(Chablis)产区的葡萄酒，就会有柠檬的清爽味。有些霞多丽之所以会尝起来有黄油味，主要由于它在新橡木桶中陈酿过，受桶风味的影响比较大，或者经过苹果酸-乳酸发酵，把尖酸转换成柔和的乳酸。一般产自美国纳帕谷等温暖产区的霞多丽含有明显的奶油味。

★酿酒一半是科学一半是艺术

在葡萄园里的工作有科学的一面，比如选择种植的葡萄品种、土壤、决定收获时间。但是葡萄采收以后，就需要酿酒师发挥创造性了。酿酒师需要决定葡萄汁和皮接触多久时间、发酵葡萄酒的温度、在橡木桶还是在不锈钢桶陈年等。这些决定都会影响到葡萄酒的口感。

★每个国家在葡萄酒产业都有自己的规定

也许你之前会以为世界上的葡萄酒法规是统一的，实际上大到国家，小到地区不同，都会有自己一套葡萄酒生产、销售的规定，包括能使用的葡萄品种类型、地理范围、陈酿要求、所允许的酿酒方法。

举例来说，在法国波尔多，混酿中只能使用 5 个葡萄品种；在意大利，一款标注“Brunello di Montalcino”的酒，得产自托斯卡纳 Montalcino 小镇，并且用桑娇维塞(Sangiovese)来酿制；在西班牙，如果一瓶葡萄酒标注“Rioja Reserva”，你就会知道这瓶酒至少被陈酿了三年。

★好酒都很“平衡”

谈到葡萄酒时，通常专业人士会蹦出很多天花乱坠的形容词，也不得不提酒的酸度、单宁、甜度、果味、酒体。但重要的是，这些元素要结合在一起，才能让一款酒口感平衡又不失复杂。

不然如果你喝到一款甜酒，没有酸度，那就像喝糖浆一样；如果单宁过于厚重、或酸度过高，但缺乏果味，就会感到唇齿干涩，这款酒难以入口。相反，假如一款酒在各方面都十分平衡，喝起来就非常让人愉悦啦！

(据凤凰网)

爱酒之人一生中必做的十件事

■一哥

喜欢旅游的小伙伴有一个旅游清单，喜欢看电影的小伙伴有自己的电影清单，爱酒的你，可有一个属于自己的葡萄酒清单？这个清单里，将罗列了你想要拥有的与葡萄酒度过的美好时光，让自己对葡萄酒的爱通过实实在在的行动展现出来并加深。下面，笔者给大家介绍了一些爱酒人士的清单，如果这些清单上的事情没有做过，那可就有有点可惜啦！

1.参观酒庄

想要了解它，便要去它生长的地方走走。葡萄酒是大自然赐予的珍贵佳酿，只有到酒庄亲身感受过，才知道葡萄酒来之不易，与酒庄人员聊聊天，也大有进益。

有机会还可以加入到酒庄游的行列中，通过酒庄游，你能够参观酿酒室、酒窖等地方，了解酒庄历史、更清晰感性地认识葡萄酒的酿造过程。对往后的葡萄酒品鉴非常有帮助。

2.组一局盲品

盲品是葡萄酒圈里最有乐趣的事情之一。品酒人在完全没看过酒标的情况下，调动感官进行观察和感觉，从而猜测葡萄的品种、产区、年份等，十分考验对平日里知识储备的应用能力。

一哥就很喜欢和朋友们一起约局，每人带上一瓶葡萄酒，找个恰当的环境，这局就开始了。在盲品的交流中，能够不断碰撞出思想的火花，颇有一种古时候品酒赋诗的乐趣。

3.买一瓶自己出生年份的葡萄酒

我们这一生有很多的纪念日，尤其是生日。

喜欢旅游的小伙伴有一个旅游清单，喜欢看电影的小伙伴有自己的电影清单，爱酒的你，可有一个属于自己的葡萄酒清单？这个清单里，可以罗列你想要拥有的与葡萄酒度过的美好时光，让自己对葡萄酒的爱通过实实在在的行动展现出来并加深。



有时候，两个人的生日很近的话，那么他们之间多少都会用一种亲近感。葡萄酒也是一样，尝着自己同年出生的葡萄酒，心就像是被握着，温暖不已，感叹岁月赋予我们的美好。

葡萄酒的年份是影响葡萄酒风味的重要因素之一。这一年葡萄经历的日晒雨淋都会融入到葡萄酒中，所以要挑选一瓶该年气候等条件不错的葡萄酒，并且，这瓶葡萄酒要具备良好的陈年能力。

4.记录不同心情

用不同的心情，做同样的事情，做出的效果和获得的感受都不一样。以不同心情去品尝同

一款酒的风味，其中的区别也是妙不可言，写下来，将是一次有意义的对自身的探索。

5.带一个朋友进入葡萄酒这个坑

爱酒的你，三天两头喝酒吧？一有机会就腾出时间参加酒展和活动吧？葡萄酒这种好东西当然要分享啦！爱得热烈时，你的好朋友也会很容易受到你的影响，入了葡萄酒这个甜蜜的“坑”。

6.尝试不同的餐酒搭配

学会餐酒搭配，吃吃喝喝更有味！比如，以辣味为主的菜肴，需要避免选择酒精度高

苏东坡被贬岭南后的酒事酒诗

■吴思强

苏轼(1037-1101)，字子瞻，又字和仲，号“东坡居士”，北宋眉州眉山(今四川眉山)人，北宋著名文学家、书画家，“唐宋八大家”之一。

苏东坡一生坎坷，晚年时被贬岭南。1094年，苏东坡被贬到广东惠州。

苏东坡一生爱茶爱酒，在被贬期间，他照样热爱这两种生活中的东西。只是，被贬之人生活艰苦，困难之时，常常与酒发生矛盾。没钱买酒喝，是常有的事。爱喝酒的人，断了酒，是一种说不出的痛苦。在困境中，如遇有人送酒，请酒，那是乐事。苏东坡是一个性情十分开朗的人，尽管被贬后的生活艰辛，但他坦然对待。他的这种生活之态，可从他在岭南写的两首与酒有关的诗中得知一隅。

宋哲宗绍圣二年(1095)，也就是苏东坡被贬到岭南的第二年，在岭南任广州知州的章质夫(苏东坡的友好)知道苏东坡生活过的十分拮据，便决定给苏东坡送酒。送酒人在坎坷的路上，虽然小心翼翼，但没想到酒在路上还是摔了，酒坛破碎，酒都洒在地上。当送酒人来到苏东坡处报信时，没得到酒的苏东坡，幽默地写了一首诗答谢章质夫。《章质夫送六壶书至而酒不达戏作小诗问之》：“白衣送酒舞淋漓，急扫风轩洗破觥。岂意青州六从事，化为乌有一先生。空烦左手持新蟹，漫绕东篱嗅落英。南海使君今北海，定分百榼饷春耕。”苏东坡得知章质夫送酒后，高兴得急忙



清扫走廊，洗涤酒器。可是，事儿总爱捉弄苏东坡，偏偏送酒官吏把酒摔没了。“空烦左手持新蟹”，道出了苏东坡失酒的婉痛。古人把“左手持蟹，右手持酒”，“对酒当歌”视为人生中的一大乐事，没酒的苏东坡，只能“漫绕东篱嗅落英。”此种无可奈何之言，活生生地道出了爱酒的苏东坡心之痛楚。

苏东坡在惠州生活了几年，其间，因写了首宽心之诗，被反对派视为他还过得快乐自在，于是再被贬海南儋州。

海南在古时被称为“南荒之地”，四面环海，与内地相隔较远，被视为是一座没有围墙的巨大监狱，被流放到“南荒之地”海南的犯罪，在宋代，是仅低于死罪的一种处罚。因为古时交通不便，海南地处偏远，生产落后，信息闭塞，生活很为艰辛。在海南生活几年的苏东坡，此时的生活更是苦不堪言。

在酒庄工作，是一种怎样的体验？

喝过许多美酒的你，有没有想过有一天去为酒庄工作，近距离地去观察、了解一款酒的诞生记？进军葡萄酒行业，为酒庄工作，你想从事什么岗位呢？想知道不同岗位有什么不同的工作体验吗？

1.酒庄庄主

在世界上许多地方，酒庄庄主一职往往都是“世袭的”，许多酒庄都是代代相传的家族酒庄。而酒庄的工作，也覆盖了方方面面，为了不断提升自家葡萄酒的品质，庄主需要不停寻求酿酒技术上的精进，更新酿酒技术与设备，使得酿酒过程更为细致。

2.酿酒师

如果评选世间最幸福的工作，酿酒师也许可以上榜。他们是大自然的倾听者，穿梭于葡萄园中，与每一株葡萄树亲近；他们也是美酒的第一品尝者，活跃于酒窖中，酿造出最佳的葡萄酒。一年四季，他们有着独特的工作曲线。

在精品小微酒庄中，酿酒师的工作一般是从葡萄种植开始的，而在规模较大的酒庄，酿酒师一般则只需要监督葡萄种植者的工作。待葡萄成熟后，根据葡萄的水分、甜度及酸度水平来决定最佳的采摘时间。紧接着是葡萄的筛选、破碎、发酵、陈酿以及混合装瓶。这中间的每一个环节，酿酒师都需要紧密监控着，不停地取样，做出调整，以获得最终美味的成酒。

3.品牌大使

品牌大使同样是一个充满幸福感的的工作，可以出席各种高端宴会，品尝大量优质美酒；可以到访世界各地，见识不同的人 and 事。

为了更好地传递分享他们所代表酒庄的酒庄文化，更好地推广酒庄的葡萄酒，他们不停地往返于世界各地，在不同的地方举办品鉴会、讲座以及晚宴等。除了这种小规模的分享会，他们也会进入专业的直播间，与更多的观众分享互动，提高品牌的曝光度。

4.总经理

总经理，顾名思义就是负责酒庄的综合管理工作，这其中就包括酒庄的商务合作、市场销售以及财务等方方面面。为了确保酒庄的日常工作能顺利开展，总经理需要统筹好葡萄园和酒窖等的一切事务。总经理同时也肩负着酒庄形象代言的职责，需要经常飞往世界各地，参加一些久负盛名的葡萄酒活动，分享自己对于所在酒庄葡萄酒的热情。

5.市场总监

市场总监的首要职责是通过一系列的市场营销活动，提高酒庄在市场上的品牌曝光率，增加葡萄酒的销量。这包括制定市场营销计划、广告投放计划、实施市场调研以及媒介投入等。对于酒庄来说，市场总监一职极为重要，影响着酒庄在终端市场的表现，因而一个好的市场总监必须具备极强的沟通能力、组织能力以及较高的客户服务意识。(据凤凰网)

的葡萄酒，这样会加重酒在口腔中的灼烧感，这时候比较适合搭配得是雷司令，其甜味能够舒缓菜肴的热辣程度。对于不能吃辣的小伙伴，来杯葡萄酒，会更享受美食哟！

7.收集喜欢的酒标

作为艺术展现的小小舞台，很多酒标是出自著名艺术家之手，极具收藏价值和意义。比如我们熟知的富有艺术气息的木桐酒庄，每年都会邀请有名的艺术家来创作酒标，这样的酒标，不用说收集了，甚至有的人就是为了酒标而买葡萄酒的呢！多年以后回头看这些收集的酒标，它们所承载的不仅是艺术价值，更有无价的回忆。

8.参加酒展

酒展上的酒款众多，风格也各不相同，是大开眼界的好地方！在展会上，你能够以低成本去发现自己心仪的酒款。而且，展会上，通常都会有酒界大咖出席，这时，不妨坐下来，一边享用大咖推荐的葡萄酒，一边汲取有关的葡萄酒知识吧！

9.尝试不同国家的葡萄酒

葡萄酒生产国可分为新世界和旧世界。旧世界的葡萄酒优雅稳重，经典怀旧；新世界的葡萄酒则拥有馥郁果香和高性价比。不同国家的风土不同，等级制度也有所差异，尝试不同国家的葡萄酒，更多乐趣是在于体验这些受到不同文化浸染的葡萄酒的特色。

10.去参加当地人的葡萄酒节日

能酿出好的葡萄酒，自然是当地人值得自豪和高兴的事情。我们喝的进口葡萄酒都是漂洋过海而来的，喝的时候，你无法感受到产酒当地人的感受，如果缺了这点，喝出来的酒的滋味怕是会缺少了什么？所以不妨融入到当地人的丰收喜悦中，感受葡萄酒节日的气氛。比如：西班牙泼酒节、法国博若莱新酒节，都是不错的选择！

我有一壶酒足以慰风尘

每个人都有自己的生活，这才是与众不同的地方。有的人浪迹天涯，把世界当成家；有的人钟情家庭温暖，生活莫过于一盏为你等待的灯；有的人，向往把生活过成诗，以春风风雪煮酒解千愁。

一百种生活，便有一百种美好。

但如果我要说，在我的想象里，一个人最好的生活状态是什么？

我的答案是——袋中有点钱，手中有书，酒柜里有酒。

钱，不是有最多，而是有足够。

读书，不仅仅等于上学，也不只是青葱的学生时代该做的事，而应该是一辈子的坚持。一个不读书的人，就相当于主动关上了让自己变得更好的大门，成为拒绝思索、被动接受的人。

“年年岁岁酒相似，岁岁年年人不同。”生命轮回的古老旅程中，时光如流沙逝水，轻轻在指间流淌。左手朝阳，右手晚霞，朝夕间看行云流水，动静里悟世间万事。

家里存酒，且最好是陈年白酒，是一个人品味和对生活认知的浓缩。收藏酒是一种感情寄托和历史岁月的回顾，有历历在目的往日回忆，就有生活的别样情怀。在不经意间，储存了情愫、储存了精神享受和欣慰之外，还有因自然增值而产生的价值乐趣。

如果有一天，你厌倦了城市的喧嚣和繁华，你可以寻觅一处幽静之地，邀一位知己好友，记得带上一瓶老酒，小杯慢饮，畅谈人生。

总之喝也文化，藏也文化。每一瓶酒都有一段故事，每一个故事都是一段传奇。

我有一壶老酒，足以慰风尘……

会赚钱，能独立，是一个人自立的过程。

会读书，能学习，是一个人的自我提升的过程。

会品酒，能开悟，是一个人的沉淀自我的过程。

这三者，相融才是最好的生活。

内心空虚，不懂得自我充实的人，想必事事寻求依赖，又谈何自立？有了知识与财富，却不懂得去享受自己的生活，又有何意义？

只有知道不断滋养自己的人，才能让内在变得温润，让灵魂变得丰盈，然后真正地独立，以一个挺拔的姿态应对一切，自给自足，不卑不亢。

靠山山会倒，靠人人会跑。只有你自己独立且丰满的灵魂，是永远靠得住，永远不枯竭的。

滚滚红尘里，心安处便是最美的桃花源；微笑向暖，岁月就能静静地盛放成一朵莲花。

(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

王明俊的笑容

——酒诗系列之三十

王明俊再三请我吃饭
我却徘徊在他屋前
他双腿残疾
老婆老年生病
可我无法拒绝他的笑脸

病痛没有让他放下扫把
负责地清扫每一寸山路
步履蹒跚地去山上割草
去街上买饲料
去煮好猪食

王明俊的笑容
在三头母猪下仔的那一刻
在送了肥猪数钞票那一刻
在帮扶干部去看他帮他那一刻
那一刻在王明俊心中永远定格

今天我在王明俊家吃了饭
有酒又有菜
王明俊喝高了
脸上绽开的笑容
就像对面山边的云彩



江山专栏
每周酒歌
Weekly oenopoetic

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



甄州 金芮/摄影