

百酒百科 | Encyclopedia



小心这五种情况会毁了你的瓶中美酒

当你兴致勃勃打开一瓶葡萄酒，准备细细品尝，却发现酒已变质。就好像你刚买的甜筒掉到地上，或是丢了几个闪闪发光的气球……简直是太糟糕了！那么你的葡萄酒为什么一开瓶就变质了呢？下面，本文将为大家介绍五种葡萄酒封在瓶中却已变质的情况。

★氧化

氧化既是葡萄酒的朋友，也是葡萄酒的敌人。微量氧化会让葡萄酒产生我们喜欢的复杂风味，比如香草、烟熏和干果的味道，但氧化过量则会导致葡萄酒颜色变暗，酒味变酸。就好像苹果切片后变为棕色，酿酒葡萄自被压榨时起就与氧气产生反应，而氧气能够影响其风味、芳香和颜色。

从酒的颜色可以判断葡萄酒是否过度氧化。明亮的红色边缘或近乎清澈的白葡萄酒说明酒是正常的，但是如果酒色呈棕色就说明葡萄酒很可能被过度氧化了。味觉上，氧化过量的酒味道怪异且发酸，带着不新鲜或不成熟的水果或干果味。

★微生物

葡萄酒中微生物滋生也是悄无声息的。糖分和酵母会吸引难以数计以糖分为食的细菌，它们不仅不能产生酒精和佳酿，反倒会带来异味。酒香酵母、乳酸杆菌和醋酸菌是酿酒时常见的三种细菌，它们会从根本上改变酒味、酒香和酒的陈年潜力。

少量酒香酵母可以为葡萄酒增添泥土的芳香和鲜明的特色。乳酸杆菌是让酸奶和酸面包产生独特而扑鼻风味的一种细菌，少量的这种细菌可以让葡萄酒产生奶油味，但一旦过量，葡萄酒就会乏味，所以酿酒师在酿酒时不得不密切关注。

酒窖最常见的问题是坏细菌的滋生，但此类问题很快就能找到对策。因为坏细菌以糖为生，酿酒师可以用强酵母物清除它们，在它们对葡萄酒造成重大破坏之前就将其扼杀。此外，利用反渗入机器，让葡萄酒在离心机中快速旋转也可以将细菌清除，但是这种做法会改变葡萄酒的味道，因此大部分酿酒师只有在不得已时才使用反渗入机清除细菌。

★中断发酵

“中断”发酵意味着葡萄糖分没有完全转化为酒精。对想要生产出甜葡萄酒的酿酒师而言，这是好事，不过葡萄酒中剩余的糖分往往也会让葡萄酒受到污染，因为糖分是细菌的养料。如果不仔细检查，这些细菌就会破坏葡萄酒或者将葡萄酒变成另外一种完全不同的酒。

试想你买的带着鼠尾草芳香的长相思(Sauvignon Blanc)干白葡萄酒突然闻起来像马厩或酸菜的味道，会不会大失所望？如果是这样，大部分客户都不会再买这种酒了，所以发酵慢或者发酵不完全会为大品牌带来重大风险。

强酵母菌株可以解决发酵慢和发酵不完全的问题，但是酿酒师需要根据情况使用，并密切监管葡萄酒，在细菌与其他美味纯净的葡萄酒发生作用前及时添加。

★烟雾污染

美国西部每年都有野火肆虐，不仅烧毁大片森林和家园，还会摧毁葡萄。森林之火产生的烟火通常都会在许多产酒区的山谷中逗留数周，最终会渗入葡萄皮，破坏葡萄风味。因为葡萄皮有气孔，会逐渐吸收烟雾中的味道，让葡萄酒产生发霉的气味。

由于大部分的污染都发生在葡萄皮，因此有时候可以用这类葡萄酿造桃红葡萄酒而非红葡萄酒来挽救损失。

★杂质

杂质包括虫子、叶子、树枝甚至是鸟类，有时候这些杂质会和葡萄酒一起发酵。尽管酿酒厂在发酵时通常会极力避免杂质，但是难免会有一只蜘蛛掉进酒桶。由于现代先进的过滤系统，我们不会在酒瓶里看到虫子，但是在未过滤之前，它的碎片就已经开始改变葡萄酒了。

为了避免酿酒过程中出现这些“意外”，优质的酒庄会投入更多精力对葡萄果实进行筛选，建立设备更为齐全的酒窖和酿酒厂，更密地关注和控制整个酿酒过程，从而酿制出品质更加卓越、稳定的葡萄酒。为什么一些名酒佳酿那么贵？这些更多的投入或许就是原因之一。

(据红酒世界网)

《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、实用性等特点。

价格 86 元/本(含邮资)

联系电话:13305585398

联系人:刘先生

侠客与酒：萧峰的高粱，郭襄的白干

壶中岁月

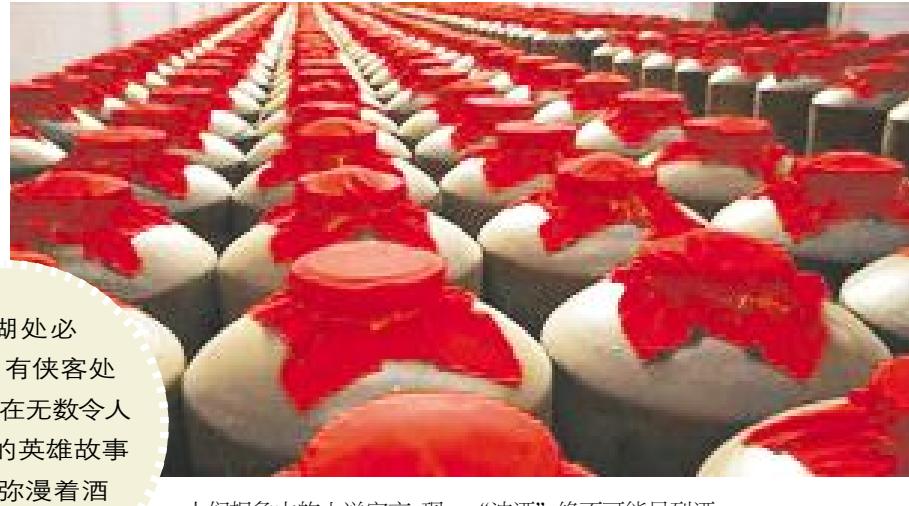
金庸先生的武侠小说贯穿古今，从春秋写到了清朝。其中，大家最熟悉的还是发生在宋朝的几个故事。“射雕三部曲”中的前两部《射雕英雄传》和《神雕侠侣》，以及颇具禅意的《天龙八部》，都发生在宋朝。

有江湖处必有侠客，有侠客处必有美酒。在无数令人心驰神迷的英雄故事里，无不弥漫着酒的醇香。

就以最具侠客风范的萧峰为例。萧峰在初识段誉时，两人素昧平生，以酒会友，一气喝掉了三四十斤酒，惺惺相惜之下，义结金兰；聚贤庄大战群雄之前，他先喝四五十碗绝情酒，与昔日兄弟了断恩义；在少林寺大战爆发前，他也是先饮一皮袋烈酒壮声势。甚至他自己都说，“不爱结交为人谨慎、事事把细的朋友，也不喜欢不爱喝酒、不肯多说多话、大笑大吵之人。”对酒的痴迷，可见一斑。

那么萧峰爱喝的是什么酒呢？他自己说过，喜欢“喝烈酒、吃狗肉”。他跟段誉第一次在无锡松鹤楼相遇，一言不合就拼酒，一开口就要“十斤高粱”。可惜的是，这只能是停留在

有江湖处必有侠客，有侠客处必有美酒。在无数令人心驰神迷的英雄故事里，无不弥漫着酒的醇香。



人们想象中的小说家言，现实中的店家无论如何也是拿不出的。

高粱在我国已经有五千年的种植历史，可是用高粱来酿酒，却是从明朝才开始的事。虽然有些人认为南宋就应该有了高粱酒，还举出了陆游的诗句“鹅黄名酿酒何由得？且醉杯中琥珀红”来证明，那时候就已经有了高粱红酒。但那也不过是当地生产的土酒，是在喝不到“名酿”时用来聊解烦忧的

“浊酒”，绝不可能是烈酒。

学界一般认为，我国从元代开始才有了蒸馏酒技术。虽然根据近年来的考古发现，金代也有类似的烧锅雏形，可是大规模生产是不可能的。而且这种蒸馏酒也仅仅出现在北方苦寒之地。江南水乡的无锡城里，还是以低度的米酒和果酒最为流行。所以，萧大侠豪饮四十斤高粱酒的故事，也就仅仅是故事了。

与之相类，《神雕侠侣》的著名章节“风陵夜话”里，郭襄姑娘初出江湖就豪气干云地拿

一枝金钗换十斤白干，十斤羔羊肉，请众人喝酒。这样的桥段，也只能是一种写意化的想象。老白干得名在明朝，自明清以来才逐渐流行。南宋末年的郭二姑娘想要喝一碗白干，真比登天还难。

相对来说，《射雕英雄传》里的大侠们生活得就更写实一些。故事的第一回，郭靖天、杨铁心两人初见丘处机，是在一个大雪天。他们俩招呼丘处机进来喝杯酒暖暖身子，喝的是黄酒。后来牛家村剧变，丘处机一路追赶郭靖两家的遗孀，追到嘉兴城里，与江南七怪结路相逢，喝的是十年陈的女儿红。这才是宋人生活的真实写照。

黄酒在我国有古老的酿造历史，从两千年前的汉代便已出现，到宋代时，工艺已经非常成熟。其中绍兴的女儿红(又名花雕)是黄酒中的名品，东晋时已有记载，在民间也有很多美丽的传说。唐诗宋词里面吟咏女儿红的名句数不胜数，到了宋代，已经成为大江南北非常流行的名酒佳酿。

这几个发生在宋朝的故事，《射雕英雄传》写作最早，《神雕侠侣》次之。到写《天龙八部》的时候，已经过去了近十年。十年的时光里，作家的笔法从写实日趋写意。而生活在故事里的大侠们也愈发自由，在想象的时空里，尽情地痛饮狂歌，带我们进入一段又一段精彩纷呈的江湖岁月。

茶与葡萄酒：先喝酒，还是先喝茶？



在世界饮品的传统文化发展中，以茶与酒两类蔚为大宗，在历史上同样源远流长。

中国早在两千多年前的《神农本草经》上有记载，之后随着饮茶者风气日盛，到了唐代陆羽《茶经》问世，成为史上最早的茶学专书。

考古研究，酒从殷商时期就作为祭祀与礼仪的必备物品之一，使用青铜器或是陶罐相盛，说明饮酒文化的发展与轨迹，因此，茶与酒两者地位中华文明里均占据一席之地。

东方人的生活里离不开茶，与西方人所创造的葡萄酒各自酝酿出截然不同的文化，两者看似遥远疏离却又有丰富的关联性。

不可不知的茶酒搭配原则

近几年来，玩茶的酒友、爱酒的茶人越来越多，葡萄酒爱好者开始学习品茶、念起茶

经，对于茶叶有着深厚感情的玩家，竟触类旁通研究起葡萄酒。茶叶与葡萄酒就像是东西文化的精华，由产区风土、品饮器皿、品鉴原则之中，找寻彼此的共鸣。

茶与葡萄酒都似在阐述人与大自然之间的互动关系，喝的都是一方山水的味道、一种闲逸的生活方式；世界幅员辽阔，出产好茶好酒的地方必然有美食相随，而茶与酒往往是里搭配最得力的选择。

先喝酒还是先喝茶？

在餐桌上，品尝美味佳肴的同时，一般都会佐搭茶与酒，葡萄酒与茶一前一后的品饮入口，让相似的嗅觉与味觉产生和谐共鸣，无论是先喝茶后饮酒，还是先饮酒后喝茶，都可视情况而有所调整变化。

基本上，茶与酒的搭配并不可能的任务，

只要找到两者的共通点或互补性，就能让佐餐的饮品风味和谐，更不必担心茶汤会被破坏葡萄酒原有的结构与风味。

首先，葡萄酒与茶搭配可以有多种方式，诸如浓淡相宜，浓茶配陈酒，淡茶配新酒，繁简相合香气复杂，余味如兰似桂的铁观音，适合与高雅纤细、风格变化万千的勃艮第红酒相搭，清新自然，蕴含花香果味的碧螺春，就与口感平易近人的新世界葡萄酒十分速配。

葡萄酒与茶中类似的香气元素

气味相投，找出茶与葡萄酒中类似的香气元素，花香配花香、果香配果香；新旧相亲，不同年份的葡萄酒搭配不同年份的茶，新茶配新酒、老茶配上高年份葡萄酒。

温度相近，冰茶适合配上沁凉的香槟、起泡酒或白葡萄酒，温热的茶适合搭配在常温下饮用的红葡萄酒。一般而言，餐前不外乎是以香槟、起泡酒做为开胃酒；开始用餐后，可以选择细腻清香的文山包种茶搭配白葡萄酒。

黑皮诺红酒
衬托牛排料理的熟成风味

举例来产，若是主餐为牛排料理，以黑皮诺红酒佐配可说是相当对味，茶饮部分像是冻顶乌龙茶或是东方美人茶，与黑皮诺红酒一样单宁柔和、滋味回甘。

甜点通常会搭配橡木桶气味较重的陈年葡萄酒与贵腐甜酒，此时，陈年普洱茶将是不二之选，有助于提升葡萄酒陈香的韵味。

最后，茶有消除多余气味的功能，可以在前后两款酒之间喝口茶，或是在餐后喝茶，让上一款葡萄酒的余味更显悠长，并且为下一款葡萄酒作清爽的铺陈。(据中国酒业新闻)

豆制品也能做酒了

新加坡一科学家用豆腐副产品乳清生产出酒精饮料

近日，新加坡一科学家使用豆腐副产品乳清生产出一种酒精饮料，称之为“sachi”。

乳清是豆腐生产中的一种副产品。如果未经处理而作为废物丢弃，会增加环境污染，因为其中的蛋白质和可溶性糖会消耗水中的氧气，污染下水道。最近，新加坡国立大学(National University of Singapore)Liu Shao Quan副教授及其博士生Chua Jian Yong找到了将这种废弃物变成新型酒精饮料的方法。

主要步骤包括浸泡大豆、研磨成豆浆、凝固成豆腐、将豆腐从乳清中分离，整个过程需要三个星期的时间。然后将糖和酸加入到乳清中，发酵形成酒精饮料。Sachi的酒精含量在7%到8%之间，口味略带甜味和果味，当中富含一种叫做异黄酮的抗氧化剂，保质期大约有4个月。

Chua向Business Insider表示：“将豆腐乳清转化成可食用食品和饮料产品的研究很少。我在新加坡国立大学进行本科学习期间，曾经从事酒精发酵工作，因此我决定接受这项挑战。最终酿出的饮料非常好喝，令我们非常惊喜。”

目前，两人正在寻找可以为他们提供豆腐乳清的合作伙伴。(据中外葡萄与葡萄酒)

葡萄酒与快餐食品应如何搭配？

在所有饮品中，葡萄酒大概是最神奇的一种了。不管是高大上如正式宴会，或者是生活化如街头小吃、快餐甚至外卖，在美食的世界里总能找到与之碰撞出美妙滋味的葡萄酒。葡萄酒搭配美食有千万种可能，关键在于你能不能发现它。一起来看看葡萄酒与快餐食品应如何搭配吧。

1、方便面+博若莱(Beaujolais)新酒

方便面对普罗大众来说真的是省时省事、及时充饥的一大利器啊。香肠、卤蛋、紫菜、老干妈……各种佐菜想加就加，各种味道随心调配。当方便面遇上博若莱新酒，新酒浓郁纯净的果香和泡泡糖、香蕉等工艺香气清新甜美，能中和方便面中的盐和味精，带给人清爽的味蕾享受。

2、热狗+黑中白起泡酒(Blanc de Noirs)Sparkling Wine

热狗简直是快餐文化的代表性食物。烤好的香肠夹在微焦的长面包中，放入新鲜的蔬菜，淋上色拉酱、番茄酱与黄芥末等即可开吃。黑中白起泡酒口感活泼，高酸，有些许圆润质感，升腾的气泡伴着柑橘类水果和面包的香气，搭配微甜微辣的热狗，堪称绝配。

3、麦香鱼+格里洛(Griollo)白葡萄酒

蒸制的面包夹着煎烤的鱼肉，微融的芝士片与掺入酸黄瓜的沙拉酱裹挟其中，大口一嚼，细嫩的鱼肉和松软的麦香面包相辅相成。与麦香鱼搭配，来自意大利西西里岛(Sicily)的格里洛白葡萄酒会是不错的选择。稍显饱满的酒体可以平衡麦香鱼的扎实口感，较高的酸度足以化解油腻感。

4、肉夹馍+西拉(Syrah)红葡萄酒

从西安扬名，走红于城市大街小巷的肉夹馍，实际上是腊汁肉和白吉馍的绝妙组合。腊汁肉经多种调料精心配制，肉质软而不烂，夹在白吉馍中间，肉香馍酥，肥而不腻，回味无穷。产自美国、澳大利亚或智利等地的西拉红葡萄酒风味浓郁，酒体饱满，与肉夹馍的扎实浓香互为平衡。(据搜狐)

冬天喝白酒有哪些好处？



好处三：促进血液循环

饮少量白酒可刺激胃液分泌与唾液分泌，因而起到健胃和止疼痛、利小便及驱虫的作用。中医用白酒治疗疾病或做为强肾补剂已有很久的历史。

好处四：预防心血管疾病

适量饮用酒能够增加人体血液内的高密度脂蛋白，而高密度脂蛋白又能将可导致心

血管病的低密度脂蛋白等，从血管和冠状动脉中转移，从而有效的减少冠状动脉内胆固醇沉积，预防心血管病。

好处五：促新陈代谢

酒能够促进人体的血液循环，从而还可以达到促进人体新陈代谢的作用。对于全身血液都能有一定的贯通作用。

好处六：促进消化

适量喝白酒不但可以刺激胰岛素分泌不说，还能刺激人体消化系统的其他分泌，所以说，适量喝白酒是有助于人体消化和吸收能力，体内各种消化液的数量增多，很好地帮助人体消化。

好处七：祛除寒冷

每100克白酒中含有1246千焦能量，因此白酒中含有较高的热量，当天气严寒的时候，适量喝点白酒，可以祛寒寒冷，让我们身体迅速暖和起来，血液循环加快。(据今日头条)

江山专栏 每周酒歌

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



酒趣
——酒诗系列之三十四
大山深处
酒旗招招
柴火正旺
腊味飘香
烛光倩影
对镜梳妆
品酒论酒
诉说衷肠
酒趣风趣
意味深长
山青水秀
共度琼瑶

**《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、实用性等特点。

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