

百酒百科 | Encyclopedia

葡萄酒
为什么要卧放?

专家们都说葡萄酒应该卧放,但是我们在葡萄酒商店或者超市里面,常常可以看到大量直立摆放的葡萄酒。到底葡萄酒直立摆放会不会损害酒质呢?葡萄酒要卧放的理由是什么?

葡萄酒为什么要卧放?

实际上,葡萄酒要卧放的理由与氧气有关。使用橡木塞的葡萄酒,如果长期直立存放,天然酒塞容易因干燥而收缩,甚至出现干裂现象,导致过多的氧气进入酒瓶与葡萄酒发生反应,引起葡萄酒液的氧化。葡萄酒中的酒精与氧气相互反应,会产生醋酸(Acetic acid),破坏葡萄酒的风味。

由此可知,采用天然橡木塞的葡萄酒一定要卧放,这样才能保证酒塞在酒瓶内的那一端维持湿润状态,防止酒塞干燥、裂开而引起的氧气侵入。除此之外,葡萄酒也应该保存在环境湿度达到50%~80%的地方,预防酒塞另一端出现干枯断裂的情况。

使用螺旋塞的葡萄酒也需要卧放吗?

目前市面上采用金属螺旋塞的葡萄酒越来越多,尤其是新世界产区的葡萄酒,这些没有使用天然软木塞的葡萄酒也需要卧放吗?答案自然是否定的。使用螺旋塞的葡萄酒并没有什么特别的理由需要卧放保存,因此可以依据你的酒柜或架子的情况随意摆放。然而卧放可以最大限度地利用空间,因此在这种情况下卧放依然是最好的存酒方式。

还有哪些酒不需要卧放?

实际上,除了采用螺旋塞这个条件之外,还有一些葡萄酒也并不需要严格地卧放保存。例如,对于起泡酒来说,无论卧放还是竖放对于酒质并没有多少影响。这是因为困在起泡酒瓶内的二氧化碳所带来的压力,可以为酒塞提供足够的温度防止氧气进入酒瓶。

法国香槟酒行业委员会(CIVC)的一项研究指出,香槟在卧放的情况下会加速陈年,因为酒塞长时间与酒液接触会导致失去弹性,这种情况下更多的氧气会渗入酒瓶内引起氧化。

除了起泡酒之外,诸如马德拉(Madeira)一样的加强型葡萄酒也不需要特别使用卧放的方式保存,因为加强型葡萄酒在酿造的过程中早已经过氧化,甚至酿造马德拉酒时会将葡萄酒加热到60摄氏度高,并刻意将其暴露在空气中加速氧化,从而产生特别的风味。正因如此,加强型葡萄酒即使在开瓶后也能保存很长时间而不变质,更不用担心竖放导致酒塞收缩而渗入的少量氧气了。

(据中国酒业新闻)

一颗葡萄树,
能酿几瓶葡萄酒?

丢丢

葡萄酒由葡萄酿造而来,一瓶标准的是750ml,而一颗葡萄树的产量看上去则不少,那么是不是就意味着一颗葡萄树的产量能够酿造很多瓶酒呢?然而,事实是,有的可以,有的则可能一棵树只能酿造一瓶酒甚至一杯酒。

让我们以大名鼎鼎的苏玳超一级名庄滴金酒庄(Chateau d'Yquem)为例:在滴金的葡萄园,1棵葡萄树只能酿出1杯(120毫升)贵腐甜白,也就是说需要6.25棵葡萄树才能酿出1瓶滴金。

那么为什么酿造1瓶贵腐甜白要消耗这么多葡萄?首先,1棵葡萄树上几乎不可能所有葡萄都感染贵腐菌,因而能选用的葡萄本身就有限;其次,顶级酒庄在葡萄筛选上非常严格,许多葡萄都会因不符合要求而丢掉;更重要的是,贵腐葡萄受贵腐菌侵染后,水分减少导致出汁率更低,因而酿出1瓶酒需要消耗更多的葡萄……当然,这还不包括天气因素导致葡萄树产量下降或酿造过程中其它损耗等。难怪以滴金为代表的苏玳贵腐甜白有“滴滴如金”的美誉。还有更极端的例子,10棵葡萄树只能酿1瓶戴福尼阿玛罗尼。

也不排除,1棵葡萄树可以酿出24瓶葡萄酒。在工业化和灌溉程度较高的葡萄园,1棵葡萄树酿出24瓶葡萄酒的情况也不是没有。也就是说,1棵这种葡萄树能酿出的葡萄酒的量相当于1棵滴金葡萄树的150倍。

不得不啰嗦的是,在许多产区,人工灌溉是严格禁止的,其葡萄收成好坏全靠老天爷降雨,因而以上这种特例非常有限。这里就不具体举例了,毕竟没有谁会没事声称自家葡萄树酿出的酒超多,也没有谁会因为他家葡萄树酿出的酒多就给他整个吉尼斯记录。

大多数情况下,1棵葡萄树可以酿造1瓶葡萄酒。

事实上,考虑到葡萄品种本身的生命力、健康程度、不同土壤的肥力、灌溉程度、不同酒农在种植方面的具体操作不同以及酒庄刻意控制产量等因素,这个问题可以说是没有绝对的答案!只能说,对于2棵具有同样品质的葡萄树,1棵或许可以酿造2瓶葡萄酒,另1棵或许可以酿造8瓶!但大多数情况下,1棵正常的葡萄树只能酿造1瓶葡萄酒。

少则只有1杯,多达24杯,这也就难怪理解为什么有的葡萄酒价格如此之贵了。总而言之,言而总之,耗费的葡萄越多,成本就越高,当然也就更期待酿出好酒来。

中国古代的文人对酒情有独钟,可以说是无酒不成诗了。诸如李白的“天子呼来不上船自称臣是酒中仙”;酒文化更是画家创作的重要题材,诸如文会、雅集、夜宴、月下把杯、蕉林独酌、醉眠、醉写……无一不与酒有关,无一不在历代中国名作里反反复复出现过。



酒游记

中国古代的文人对酒情有独钟,可以说是无酒不成诗了。李白:“天子呼来不上船自称臣是酒中仙”;陆游:“百岁光阴半归酒,一生事迹略存诗”;还有宋代范仲淹的“把酒临风,其喜洋洋者矣”成了古今多少人在饮酒时所追求的境界……

酒文化更是画家创作的重要题材,诸如文会、雅集、夜宴、月下把杯、蕉林独酌、醉眠、醉写……无一不与酒有关,无一不在历代中国名作里反反复复出现过。杜甫写过一首题为《饮中八仙》的诗,讴歌了贺知章、李琎、李适之、李白、崔宗之、苏晋、张旭、焦遂等八位善饮的才子。此后,《饮中八仙》也就成了画家们百画不厌的题材了。

如果没有酒

就没有荡气回肠的李白诗篇

没有诗的人生是寂寞的,没有酒的诗歌是干涩的。中国五千年文明史,时时洋溢着诗情,处处弥漫着酒香。诗达意,酒传神,写尽人生。

论诗酒之道,当首推李白。他爱诗若痴,爱酒成狂,既具有侠客豪饮之风,也不失文人品茗之气。他经常醉着,却睁着一双世事洞明的眼睛;他就这么喝着,激扬文字中流淌着指点江山的豪情。他有理由爱酒,因为他明白“天若不爱酒,酒星不在天;地若不爱酒,地应无酒泉;天地既爱酒,爱酒不愧天”。他不能没有酒,因为只有在酒中,才有他涌动的生命。

如果没有酒,还有故事吗?



花间独酌,他可以“举杯邀明月,对影成三人”;客中对饮,但见那“兰陵美酒郁金香,玉碗盛来琥珀光”;行路艰难,自有“金樽清酒斗十千”相伴,临行饯别,会有“愁来饮酒二千石”开怀;更有那奔腾不息的“将进酒”,“古来圣贤皆寂寞,惟有饮者留其名”,道出知音难觅的惆怅,“五花马、千金裘,呼儿将出换美酒,与尔同销万古愁!”,挥洒着李白的诗酒大自在。

一杯好酒,诗仙李白,道尽人间千古情。

如果没有酒
就没有婉约派奇女子李清照的词作

“常记溪亭日暮,沉醉不知归路。兴尽晚回舟,误入藕花深处,争渡,争渡,惊起一滩鸥鹭。”李清照真一世奇女,一个女子,喝得晕乎乎的,连回家的路都找不着了,即使在今天,也不多见。但李清照又是绝非滥酒之人,以词中所写,某日黄昏,一个妙人儿,独自驾着小船,一边游湖一边品酒,那该是一种多么浪漫惬意的情景啊。

早期,李清照的词主要是写少女情怀的浪漫,以及与赵明诚的相亲相爱。此时,清照词中的酒,也是一种浪漫、潇洒与祥和的美丽。而她的词被人吟唱最多的就是那首《声声慢》了“寻寻觅觅,冷冷清清,凄凄惨惨戚戚,三杯两盏淡酒,怎敌他晚来风急……”靖康之乱,诗人仓皇南渡,国破家亡,爱人病逝,清照流离失所,老来无依。在饱经了人生的炎凉风霜后,李清照已不再是当年闺中抒情的少女,此时的酒,已满是凄凉之意。

另一首同样有名的是《醉花阴》:“东篱把酒黄昏后,有暗香盈袖,莫道不消魂,帘卷西风,人比黄花瘦。”其人其情其酒其词可知。

李清照爱酒在女子中少有,而其为人亦刚烈,又可令多少须眉男子生出愧色。一首短短五绝,“生当作人杰,死亦为鬼雄,至今思项羽,不肯过江东。”真成了千古绝唱。只是没办法考证,李清照为人的刚烈与她之爱酒,有什么内在联系。

如果没有酒

就没有中国书法第一帖《兰亭序》

书法就酒,越喝越有。

书圣王羲之,于东晋永和元年与好友聚于绍兴兰亭。流觞曲水,吟诗作赋,提笔草《兰亭集序》。笔兴随酒兴而生,笔力、笔韵随酒力、酒韵而成。“遒媚劲健,绝代所无”,全文三百余字中,即有“之”字19个,但笔式各异笔韵不同,“千古极品”就在酒中问世了。而至酒醒时“更书数十本,终不能及之”。究其因由,非物境、人境、酒境合一,于憩然之中挥毫,实乃一气呵成旷世极品,三境难再现,《兰亭集序》也就难再现。

王羲之是中国最著名的书法家,他写的《兰亭集序》被推为“书王第一”,可见影响之大。王羲之在醉态中写下了《兰亭集序》,成为中国书法的瑰宝,后来得知他原在酒醒后再把《兰亭集序》写作了一百多次,无一能与酒醉之作媲美,可见美酒对王羲之的影响巨大。

世间极品本自天成,亦是酒成。

如果没有酒

就没有放荡不羁的风流才子柳永词作

柳永一生仕途不得志,在初试未第的情况下,索性放弃了功名,走进了酒巷花柳之中。在酒巷花柳之中柳永才情大发。他把放荡不羁的个性与失意文人羁旅苦役的愤懑都填成词,让酒妓唱出来。酒既可以消愁也可以聚愁,有着同样悲苦经历的酒妓在思想上与柳永达成了共鸣。善为乐章,长于词曲的柳永写了大量的酒巷花柳名词《蝶恋花》、《八声甘州》、《戚氏》、《雨霖铃》等。

柳永是酒、妓女、诗人的一个典型。尽管李白素有酒名诗才,更有“胡姬招素手,延客醉金樽”的浪漫,但若将酒、酒女、诗人特性综合在一体,恐怕他就得排在柳永的后面。柳永若是一个才情并茂的鼎,那么,酒、酒妓、诗人的特征缺一不可的支撑着鼎的三个足。

对于酒、诗人、酒妓,现代人已经有了新的认识,但大骨子里所遗传的态度并没有改变。现实生活中,男人还是诗人,对酒与女人的征服永远是悲壮的。再大的酒量,得醉。再强悍的男人,得屈。利奥泰说这是“世界上史无前例的最愚笨的过失。”但在这个过失中,诗人、酒、酒妓却装饰了绚丽的文化华章。

如果没有酒

就没有外国名家创作的华丽篇章

海明威把饮酒看作他紧张写作的一种解脱,甚至是因思枯竭而痛苦的缓冲剂,因此,酗酒是他的一大嗜好。他经常带酒客回家,一喝就是几个小时。

梵·高在1886年到达巴黎后,就中了酒神的咒语,从此,酒如影随形地跟着他直到生命的尽头。从事创作的人,多少希望借着喝酒引发内心深处的狂想。梵·高像别的艺术家一样,到酒馆里去寻找灵感,捕捉人生百态。在巴黎时他常进出铃鼓酒馆,喝酒交朋友或是寻找适合的模特儿。

日本导演黑泽明对威士忌的热爱,几乎到了痴迷的程度。为此,日本商人请他自导自演拍了一个威士忌广告。那是我看过的最美的广告,空廓澄明的富士山,画外音是布谷鸟的鸣叫,一声接一声。其实一切都跟平常,但在黑泽明的手里,却总透出旁人无可企及的内涵。有部关于黑泽明生平的电视片的最后,一个女人朝黑泽明的墓碑浇水。她说:“希望先生会觉得凉快些,不过,他也许宁可要些威士忌。”

这些中国菜
配什么酒好?

“您好,您的外卖到了,出来拿一下。”不知不觉,饭点又到了,从外卖小哥手中接过外卖之后,再开一瓶与菜相配又价格实惠的葡萄酒,定会让你的味觉达到巅峰享受。

找一款与中国菜相搭的葡萄酒,首先要思量的是中国菜中的三个主要风味:以酱油为主的咸鲜味、辣椒为主的香料味和甜味。这三个风味都会让你感到口渴,因此选择一款既能解渴、又能减轻香料带来的灼热感的酒就显得尤为重要。

如果你爱吃左宗棠鸡这道菜,那选择白诗南(Chenin Blanc)葡萄酒准没错!白诗南葡萄酒一般是半干型的,酸度高,口感带有油质感,与中国菜简直是天造地设的一对。酒中清新的酸度可以平衡油炸之后再用酱汁调味的菜式中的重口味,如左宗棠鸡和陈皮鸡,酒中的果味也可以缓解香料带来的灼热感。

弗莱帕托葡萄酒是一款来自意大利西里岛(Sicily)的红葡萄酒,其酒体轻盈,果味四溢,酒中的烟熏味会增强四川干辣椒的烟熏味,与左宗棠鸡中的酸甜汁形成鲜明的对比。酒体和单宁适中的弗莱帕托与白肉或猪排也是一组不错的配对。

如果你点的是美味的炒菜,毋容置疑红葡萄酒或者梅洛(Merlot)葡萄酒会是最好的选择。桃红葡萄酒的的颜色和风味非常丰富,带有橙、草莓和矿物质的风味,与鲜美的咖喱鸡或酱油炒面一同享用更突显美味。

对于中国菜而言,梅洛葡萄酒可能会显得口感过于饱满或者单宁过多,但能很好地与可口的西蓝花牛肉、烧卖和烤猪排搭配。就像白葡萄酒中的酸一样,红葡萄酒中的单宁也可以平衡外卖中浸在酱汁里的主菜的肥腻感。梅洛葡萄酒并不会压倒中国菜的味道,反而会使菜式的个性更加显著。

有了这些葡萄酒,再也不用担心你的外卖过于单调啦!但值得注意的是,餐酒搭配再好,也不要贪杯噢!

(据红酒世界网)



行酒令在中国古代的很多文学作品中都有描述。比如在《红楼梦》第63回中,曹雪芹就细致描写了人们用酒筹行酒令时的情景。在这一回中,宝玉过生日,他呼来黛玉、宝钗、晴雯等人一起晚餐并饮酒。酒喝到开心之时,晴雯拿了一个竹雕的签筒,里面装着象牙签子,摇了一摇,放在当中,开始行酒筹酒令。

宝钗先拿起签筒晃了一下,抽出一支签,见签上画着一支牡丹,题着“艳冠群芳”四字,下面又有小字唐诗一句,写道:“任是无情也动人”,众人拿起签互相看了后都笑称宝钗自己就是一朵牡丹花。宝玉拿起签,看到签的酒令上写着“在席共喝一杯”,此为群芳之冠,随意命人,不拘诗词歌赋,道一则以侑酒。签的意思是,抽到这支签的人是群芳之冠,刻有随意

让在座的各位表演才艺,无论是诗词歌赋,被叫之人必须按照宝钗的吩咐表演才艺。于是大家先是共喝了一杯,之后宝钗叫晴雯唱了一个小曲给大家助兴。以上这段描写生动的反映了中国古代上流社会宴饮时用酒筹行酒令时的场景。

行酒令时,人们必须引经据典,当席构思,即席应对。这就要求行酒令的人,既要有文采又要思维敏捷,是对人的聪明才情、知识水平、文学修养和应变能力的严峻考验;没有满腹诗书和机敏睿智,是要临场出丑的。

古代文人们把酒令这一套玩出美妙的极致,硬是把经史百家、诗文词曲、歌谣谚语、典故对联等文化内容,都有出神入化地囊括到酒令中去了。

(据凤凰网)

江山专栏
每周酒诗

视《五十年》
作家协会发表文章多篇,出版有诗集《与梅对》
于四川省南充市嘉陵区供销社,中国科普
江山本名将川龙,现供



酒性
——酒诗系列之三十六

月亮上要大刀
关公也只羡慕
星星上跳支舞
嫦娥也只遥看
龙宫里搅翻天
孙猴才有本事
人间尝苦甜
杜康犹知酒性
万里江山红遍
决战华夏深情
你我他同举杯
陶醉在春天里

《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