

百酒百科 | Encyclopedia



从山西到贵州 白酒四大主流香型 是这样诞生和命名的

中国的白酒有12种香型,其中最受广大消费者爱好的有几种,属于比较主流的香型。白酒香型的不同,往往与产地不同密不可分。所以,白酒是一种有很强地域特征的“土特产”。因而,白酒发酵容器就是不同产地因地制宜的产物。

在发酵时,清香型白酒用的是地缸,浓香型用的是泥窖,而酱香型用的是石窖,都是发酵,为什么差别这么大?

首先来说说山西的酒,山西那个地方,冬季干冷、春秋温差又大。这样的环境,发酵的容器直接放在地上,根本没法控制温度,酿不成酒。

那怎么办?山西人想了个招,在地上挖个大坑,然后把缸放进去,缸与缸之间可以灌水,天太热就灌凉水降温,天太冷就灌热水升温。

这样保持温度,白酒才能酿成,而出来的口味,就是清香型的。因为用缸发酵,受微生物影响少,味道“清冽净爽”。山西的汾酒就是代表作。

再往南走,到陕西。据说,清香型白酒的酿造技术传到陕西后,当地人清贫!酿酒的买不起缸。

想想,要不直接地上挖个坑,在坑里发酵试试?

于是陕西人挖了坑,把内壁上黏土防止渗水,然后直接在里面发酵。结果他们还真把酒酿成了。

但是,问题来了。用泥窖发酵,微生物要比用缸发酵多很多,而泥窖中的乙酸菌和丁酸菌,正是产出浓香主体风味的两种微生物。所以以“西风”为代表的陕西酒,难免会有浓香风味。但人家想追求的,还是清香的口感,这些微生物“破坏”了清香的口感,太烦人。

于是陕西人每年都“毁窖”一次,把土窖泥挖掉一层,避免微生物繁衍壮大。

就此,复合清香和浓香风味的“凤香”就诞生了。

再往南去,是湿润多雨四川。白酒发酵技术传到这里后,人们也有样学样的“毁窖”,但是那里湿润温和的气候,简直太适合微生物疯狂繁衍。

不管怎么换土,就是阻止不了微生物的壮大。而多样的微生物,也造就了丰富的香味。时间长了,四川人也不换窖池的土了,更是习惯并爱上了这种复杂的香味。

四川隔壁,就是高山闷热的贵州了。贵州山多水多,就是土地少。这里到处都是石头,想挖个泥窖都不容易。

于是当地人就地取材,在河边河滩有土的地方,用石头垒起窖池四壁,然后保留一个泥地,就是常说的“石壁泥底”。这样的窖池还能防止河水侵蚀崩塌。

而当地的微生物,比四川的还复杂。虽然每年会用碳在石窖里烧一遍,来控制微生物的过度发酵,但依然造就了酱香酒,香味丰富到连科学家都鉴别不出来。当然,酱香酒的工艺也不同于其他香型,这更造就了酱酒的独一无二性。

从窖池的例子,我们就能从一个角度看,不同地域,自然环境、人文环境的不同,最终形成了略有不同的酿酒工艺。

此外除了窖池,当地的水质的区别、用曲的差异、当地酿酒农作物的区别等一系列因素,都决定着酿出来酒的口感会有不同。“南橘北枳”,同样的树在不同的环境还会结出不同的果子,何况是如此复杂的酿酒。(据凤凰网酒业)

古罗马帝国与葡萄酒的不解之缘

Gerard

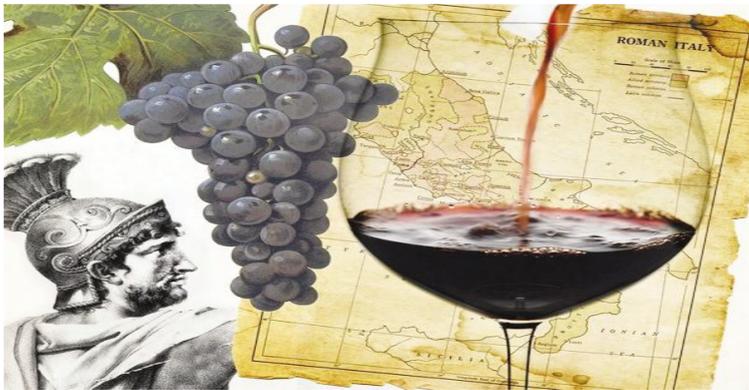
现如今人们在谈及葡萄酒时,最先想到的总是法国。不假,法国诚然是世界上葡萄酒生产历史最悠久的国家之一,但你可否知道,当今使用的许多酿造技术其实并不由法国发明,而是可以追溯至几千年前的古罗马时代。

据史料记载,葡萄酒最早出现在古埃及时期,但我们今天能喝上醇美佳酿,古罗马才是头号功臣。在那个时代,大量的酿酒技术被发明及完善,且归功于古罗马帝国的强大,这些酿造技术连同葡萄酒文化开始在欧洲范围内传播开来,从而开启了欧洲与葡萄酒的这段佳缘。

罗马帝国的酿酒技术

事实上,罗马人所使用的许多酿酒技术至今仍在使用之中,比如采收下来的葡萄会通过压榨的方法来获取葡萄汁,这个步骤要么通过脚踏完成,要么使用复杂的机械完成,这取决于酿酒者财富的多寡或是葡萄酒酿造量的大小。此外,为了获取最多的葡萄汁,这些葡萄往往会被反复压榨多次,第一次是自然压榨,利用的是葡萄本身的总重量和地心引力的作用,而第二次和第三次则是手工或机械压榨,这样做的原因是罗马人很在意不同次压榨下葡萄汁质量的不同,因而每次压榨出来的葡萄汁他们都会分别进行处理,从而酿造出不同价位的葡萄酒。

压榨过后,葡萄汁便被转移至大陶罐中发酵2星期到1个月的时间,在酿出葡萄酒后,再放置于两耳细颈酒罐(Amphorae)中陈年,这样,一款罗马时代的葡萄酒就酿成了。不过,有些葡萄酒在陈年后还会继续进行发



酵,并在过程中释放出二氧化碳,因此,罗马人酿酒所用的两耳细颈酒罐往往在罐顶会钻上一些小孔,以便让在第二次发酵中产生的气体挥发出去,不然的话,长时间积攒的气压很可能导致罐体爆炸,造成不必要的危险。罗马葡萄酒的风格

罗马人在长期酿造葡萄酒中发展出了许多不同风格的葡萄酒,比如:

费纳斯(Falernian):罗马时代最为昂贵的葡萄酒,仅供达官贵人享用,它酒体饱满,酒精度高,一般在饮用前都会进行陈年,且大众认为即使是陈年20年,它依然是一款适饮的葡萄酒。

穆尔森(Mulsum):酿造技术近似现代,不过会通过加入蜂蜜来提高甜度,而且,为了使这款酒香味更浓,罗马人还会在其中添入百里香(Thyme)和肉桂(Cinnamon)等香料。

图里瓜(Turricuar):通过与海水和一些香料进行混合来提高其风味的复杂度,这种干

型葡萄酒同鱼或牡蛎实属绝配。

劳拉(Lora):使用最后一次压榨后剩下的葡萄汁酿造,是罗马品质最低的葡萄酒,供与奴隶或最低级别的士兵饮用。由于在酿造过程中长时间与葡萄皮与葡萄籽接触,这种酒口感苦涩,且单宁含量高。

就如同今天一样,在古罗马时代,要酿造更高质量的葡萄酒,就需要更长的陈年时间。值得一提的是,某些品质位置也让罗马帝国向海外行省输送葡萄酒变得更加便利。不过天有不测风云,在公元79年,这座城市被维苏威火山(Mount Vesuvius)大喷发所淹没,城中

罗马时代的葡萄酒产区

罗马帝国内最优秀的葡萄酒产区当属那不勒斯(Naples)南部的古城——庞培(Pompeii)。其附近的葡萄酒园是罗马大部分葡萄酒的源地,此外,临海的地理位置也让罗马帝国向海外行省输送葡萄酒变得更加便利。

不过天有不测风云,在公元79年,这座城市被维苏威火山(Mount Vesuvius)大喷发所淹没,城中

的葡萄酒园和酿酒坊俱毁,直到200年后才完全恢复过来。

随着罗马帝国版图的扩张,罗马人发现了越来越适合种植葡萄的地区。比如在高卢(Gaul,旧时的法国),罗马人便发现,早在他们2,000年以前,希腊人就已经在此建立葡萄酒园了。不过,他们利用自己更为先进的酿酒技术和对葡萄酒更深层次的理解,进一步发展了当地的葡萄酒产业。现在著名的波尔多(Bordeaux)、勃艮第(Burgundy)和罗纳河谷(Rhone Valley),便是从那时候开始踏上成为优秀葡萄酒产区之路的。当然,除了法国,罗马人还在许多其它国家都发展了葡萄酒产业,比如西班牙、德国和英国。

现代的罗马葡萄酒

说了这么多,相信大家都很想亲自品尝罗马葡萄酒,虽然这已经是不可能的了,但如今仍有一些葡萄酒生产者会在其酿酒过程中完全或部分效仿罗马时代的酿酒技术或酿酒风格。其中,最具代表性的当属法国东南部的塔农酒庄(Mas des Tourelles)酒庄,它至今仍保留着罗马葡萄酒最原始的酿造风格,其葡萄酒的选址也在曾经坐落着一个古罗马葡萄酒园的地方。此外,想要体验古罗马风味,橙酒(Orange Wine)也是个不错的选择,这种酒因通体呈橙黄色泽而得名,它由白葡萄为原料,加以红葡萄酒的酿酒风格酿造,其偏深的颜色便是来自于葡萄汁与葡萄皮长时间的接触。这种酿造白葡萄酒的方法曾在罗马时代十分盛行。

因此,当你在品尝一款橙酒时,不要忘了举杯向古罗马人致敬,毕竟今天我们有幸能尝到一些顶级葡萄酒,都要归功于他们对葡萄酒不懈的探索与发现。

聊聊当年北京的小酒铺儿和酒腻子

我说的老北京不是大清,也不是民国,说的是上个世纪六、七十年代我小的时候儿。

那时的酒腻子不在饭馆儿里喝酒,因为饭馆儿都是国营的,到时开门关门都有钟点儿。再者,那会儿吃正餐的还得站着等座儿啊,还容酒腻子坐那儿没完没了的穷吗?所以那时的酒腻子都在小酒铺儿里喝酒。

所谓小酒铺儿,其实就是卖食品的杂货铺儿,北京人又叫小铺儿,大街上、胡同里哪儿都有。门脸儿不大,外面窗框、门板有的挂着斑驳、浅蓝色的漆,有的是擦得黑亮黑亮的露着木纹儿,已看不出原有的漆了。好的门脸儿是两扇可以里外推的窄门儿,门儿的合叶两头儿用像尿盆儿样的螺帽儿拧着,常常有些淘气的孩子把螺帽儿偷走,往眼儿里灌上一层铅或锡,再用皮筋儿固定上一根儿大钉子做成砸碗儿,揭伤下几个火柴头儿放进去,往天一扔,掉在地上倍儿响。次点儿的门脸儿就跟普通百姓住户的房子一样。

里边儿地方不大,十几米、二十来米,小玻璃柜台外面放着两三张小桌儿,几个木头凳子,烟酒糖茶、糕点、熟肉、酱、醋、盐都卖,就是不卖油和麻酱,那时买油和麻酱都要票儿,得到大点儿的副食店、菜市场或粮店去买。柜台上放着几个白酒坛子,坛子里装着一毛一两的、一毛三一两的也叫“毛儿三”,一毛七一两的散白酒,喝白酒用的八钱玻璃酒杯也码在柜台上。柜台里放着散装啤酒桶,散装啤酒分两种,一种是灌儿装的,那罐儿有点儿像现在的煤气罐,但比煤气罐儿矮,外边儿箍着一层铁皮,铁皮上有镂空的提手,是打了气儿的,这种啤酒供应得少,想喝就得早去;还有一种就是纯散装啤酒,用啤酒罐车运来的,车一到,大皮管子往酒桶里一插“咚咚咚”灌满完事儿,这种酒色深、味儿苦、没气儿,但两种啤酒都是四毛钱一升,喝的时候就直接用白塑料升。那会儿也有不规矩的小酒铺儿,往白酒里兑水,往啤酒里兑白酒和水的,嘴刁点儿的一口就能喝出来白酒里有股水味儿,啤酒里有股白酒味。下酒菜有蒜肠儿、粉肠儿、小肚儿、肉皮冻儿、开花豆儿、鱼皮豆儿、炸排叉儿之类的,但很少有花生,花生是油料作物,过节一个本儿才供应半斤。

所谓酒腻子就是一天到晚没事儿坐那儿



穷喝的主儿,跟腻子似的贴在那不走,这些人大多是住在小酒铺儿边儿上的中老年人,进门后互相打着招呼问候着,有的还会客气地来上一句:怎么着?给您添点儿?这话就是这么一说,像老北京人见面常说的:吃了没?家吃去?这是老北京人好面子、客气,您要是真不客气舔着脸跟着吃去,那叫四六不懂。一般人碰到这种情况都会道着谢谢说:满着呐,满着呐,不客气,您来您的。

也有倍儿鸡贼干蹭的主儿,今儿没钱了,一大早起来,最早一个儿来到小酒铺儿,先弄

半杯或小半杯凉水,坐那儿假门儿假事儿的小口儿抿着,只要有人进来就搭话,要是碰到有脸儿薄的顺口儿来一句:怎么着,给您添点儿?喝着凉水的主儿听到这话茬儿就会赶紧接着、就坡下驴:得嘞,我撤了这口儿。说着,把剩下的半杯或小半杯凉水仰脖一饮而尽,举着杯子就直奔柜台等着去的。

有点儿钱的就要盘儿下酒的小菜儿,没钱的从家里带根儿生黄瓜、西红柿,还有啃生茄子的,只要是能吃的,什么都能当成下酒菜。

老几位天南地北、家长里短儿的聊着,没主题,得什么聊什么。您也别小瞧了散落在各个小酒铺儿的这拨儿人,说不定哪个就是王爷的后代,贝勒的子孙,那聊起天儿来透着祖上的荣耀。

这种酒腻子一般都是从小酒铺儿开板儿一直喝到上板儿,一般都是主攻白酒,很少有啤酒的,太贵;离开时恋恋不舍,满嘴酒气、醉眼惺忪、面红耳赤、骂骂咧咧、吵吵嚷嚷、晃晃荡荡。要是吐了,还得久久地望着地上的污秽之物大骂自己糟践东西,恨不得把吐出来的东西再用豆包儿布裹上,拧出水来再喝了。来小酒铺儿里喝酒的还有一种人,这种人可能是因为时间紧任务重,也许是不喜欢小酒铺儿里气氛,再有就是过路的或跟来喝酒

的哪位平时不对付,来后往往是耍上一二两白酒,一扬脖、灌进去,要觉得口淡再花一分钱要一块儿水果糖放嘴里,转身就走。

小酒铺儿的对面儿有个“起重社”,门口停着好多辆板儿车,我原来不知道“起重社”是做什么的,后来细打听才知道,雇不起汽车的,或小物件儿不用雇汽车的,就雇“起重社”的板儿车,敢情还有这么一帮人整天蹬着板儿车在马路路上忙活。“起重社”里就有好多这样的主儿,无论春夏秋冬,活儿拉完了先不回单位,急不慌慌的跑进小酒铺儿,对着掌柜子:今儿跑了趟东郊火车站,给哥们儿累滋了。掌柜子也很默契,说笑着倒上一杯酒,来人把早已准备好的零钱,不用找,放在柜台上,端起酒一饮而尽,打着哈哈转身就走。

现在大餐厅小饭馆儿遍地都是,只要有钱,想在哪儿躺着都没人管你。这种小酒铺儿北京现在已经没有了,后来我看看,觉得那时的小酒铺儿有点儿解放前“大酒缸”的遗风,只是地下没埋着酒缸。后来又细想了想,那时的小酒铺儿真有点儿美国西部电影里酒吧的“范儿”,别管穷人富人,有钱没钱,穿的干净还是脏,钱往柜台上一拍,想怎么喝就怎么喝,花五分钱要半杯都行,掌柜子客客气气,绝不拿白眼翻你。(据壶中岁月)

《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

正和专栏 酒中书味 The taste of book in liquor 人生何處不離羣 世路干戈惜 暫分雪嶠未歸天 知使松筠 駐殿前軍 塵中醉客 迨醒暮 江上晴雲 染雨雲 美酒成都堪 送老當爐 仍是卓文君 市书协理事,多次参加全国书法展。 艺术制作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰 记者、编导等工作,1998年担任四川省电视 视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事 川视协常务理事。先后在攀枝花报社、电 黄正和 中国电视艺术家协会会员、四

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic 章多篇,出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。 四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表文 员,四川省南充市嘉陵区供销社,中国科普作家协会 江山,本名蒋川龙,现供职于 跃州 金芮/摄影