企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒周刊

饮者话酒 | Speak wine

“酒要满,茶要浅” 中国餐桌上的酒礼仪

很多人平时都爱喝两杯，却很少注意到倒酒的礼仪。在我们国家,讲究的是“酒要满,茶要浅”,但现在流行西方国家的礼仪,按惯例为酒杯只倒二分之一满。倒酒、敬酒都是一门学问。

酒席上的座位是不能随便坐的:主与次,贵与贱有严格的等级。首先，你不能单独入席,而要同其他客人一齐步入。进门的对方是上席。有三个座位最重要;上席中间座位是东道主坐的——酒席的邀请人或埋单者。右手是贵宾座,一桌之尊贵者。左方则其次。两边与对方均是陪客与次等客人。其实,酒店里酒桌上早已做标记：玻璃杯中用布绢叠的一只鸟,鸟头朝向则是上席。东道主是酒桌上的灵魂,送迎客人、添菜、埋单、发号施令。

敬酒可以随时在饮酒的过程中进行。要是致正式祝酒词,就应在特定的时间进行,并不能因此影响来宾的用餐。祝酒词适合在宾主入座后、用餐前开始。也可以在吃过主菜后、甜品上桌前进行。

在饮酒特别是祝酒、敬酒时进行干杯,需要有人率先提议,可以是主人、主宾,也可以是在场的人。提议干杯时,应起身站立,右手端起酒杯,或者用右手拿起酒杯后,再以左手托扶杯底,面带微笑,目视其他特别是自己的祝酒对象,嘴里同时说着祝福的话。

有人提议干杯后,要手拿酒杯起身站立。即使是滴酒不沾,也要拿起杯子做做样子。将酒杯举到眼睛高度,说完“干杯”后,将酒一饮而尽或喝适量。然后,还要手拿酒杯与提议者对视一下,这个过程就算结束。

在中餐里,干杯前,可以象征性地和对方碰一下酒杯;碰杯的时候,应该让自己的酒杯低于对方的酒杯,表示你对对方的尊敬。用酒杯杯底轻碰桌面,也可以表示和对方碰杯。当你离对方比较远时，完全可以用这种方式代劳。如果主人亲自敬酒干杯后，要求回敬主人,和他再干一杯。

一般情况下,敬酒应以年龄大小、职位高低、宾主身份为先后顺序,一定要充分考虑好敬酒的顺序,分明主次。即使和不熟悉的人在一起喝酒，也要先打听一下身份或是留意别人对他的称号,避免出现尴尬或伤感情。既使你有求于席上的某位客人，对他自然要倍加恭敬。但如果在场有更高身份或年长的人,也要先给尊长者敬酒,不然会使大家很难为情。第一杯酒要斟满,由东道主起身敬各位。这是一口干的，不喝酒的，第一杯也逃脱不了干系,显示尊重。以后,则相互攻击,防身,看各人本领。

人家敬你酒,最好是起立。再给你添酒,用食指和中指在桌上轻叩两下,以示谢意。起立走动,不要在人家椅前过,应从后背绕。

酒桌上高潮迭起,是几个酒鬼相逢时,什么“感情浅,舔一舔;感情深,一口闷。”粗话、晕段子脱口而出。有身份的人不这样。

不要在酒桌上咳嗽、吐痰;用牙签剔牙,应用手捂住嘴；不要将自己酒杯里的酒倒往他人酒杯。 (据茶酒情报)

《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

温酒闲话是姑苏

说酒，不得不说黄酒。从立冬到来年立春，冬酿黄酒是江浙一带的市井日常,是顶顶重要的保留戏。

事实上,中国所有跟酒相关的文化,都是由黄酒引发的。从“牧童遥指杏花村”到“何以解忧,唯有杜康”,从“李白斗酒诗百篇”到“武松景阳冈打虎”,概莫能外。

■ 刘玉婷

这是苏州的味道,更是家的味道

顺着唐伯虎的桃花坞，一路寻到了吴江桃源。

桃源紧靠南浔古镇,紧邻太湖,背靠古运河，万亩香樟树林见证着两千五百年的悠悠酒香。杨玉良就是这里的一名老酿酒人。

“酿酒的过程蛮有意思的,你会听到非常有趣的声音,有点像蟹在吐沫,它就像有生命的小精灵,你怎么去控制它,决定了这缸酒未来的命运。”杨玉良一生痴迷于这种声音。

古法酿酒、人工开耙,是桃源人保留至今的习惯。用木桶蒸饭,透而糯,饱满香甜。“米饭加了药酒之后搭个窝，鸟巢一样，便于散热,30 个小时发酵,酿水出来,跟我们小时候喝的酒酿一样。”对杨玉良来说,这是桃源人童年最美好的回忆。

桂花开的时候，空气里都是甜滋滋的味道。桃源人将香味飘逸的桂花揉进麦曲,酒酿便有了香甜。“这个地方的水特别活,硬度低,乌镇人跨过一座桥就来我们这里买酒。”

桃源人是离不开黄酒的。卯时喝卯酒,午时吃午酒。离不开黄酒的还有杨玉良。

1995 年的时候,计划经济取消,杨玉良从国营老酒厂下岗。“像瞎子摸在稻田里,前面没路了,很迷茫。两个人商量来商量去,他说还是做我的老行业。”杨玉良的妻子回忆道。

一粒大米要经过二十四道工序，才能酿成美酒。酿了几十年酒的杨玉良从零开始,又酿起了酒。“每年开工之前,敬一下酒神,这不是迷信,这是一种对大自然的敬畏。”这种敬畏,在每个桃源人心里。

桃源镇现在有各种品牌的酒，一年的产量有十五万吨,占全国总产量的 20%,被誉为全国第二大黄酒生产基地。“我们这里每个人的生活都和酒分不开了,一年三百六十五天,你闻到的,都是酒香。你的心里就是甜的。”杨玉良坚守着桃源的老黄酒。

“我老头子今年已经 91 岁了,天天喝这个黄酒。”这是苏州的味道,更是家的味道。

好水酿好酒,真是酒乡,真是酒醉桃源。

温两碗黄酒,要一碟茴香豆……

绍兴城内,咸亨酒店。

“温两碗黄酒,要一碟茴香豆……”,关于古城的记忆瞬间就被释放出来。

如果说绍兴是座酒城,如山的酒瓮、万众的口碑,堆积起绍兴黄酒的金字招牌,那么咸亨酒店、孔乙己便是那酒城、那黄酒的点睛之笔。有了这一笔,乌篷船、乌毡帽、霉干菜、社戏……便都鲜活生动起来。

坐着窄窄乌篷船，品着黄酒，磕着茴香豆,听段社戏。临了时,再往车厢内塞上一两坛花雕、三四斤霉干菜,便是绍兴。

绍兴的黄酒讲究不少。春耕、夏生、秋收、冬酿,四时劳作。冬天酿造黄酒,发酵最慢,时间最长,黄酒品质自然也最醇美。一般立冬开酿,冬至后的第一天是“九九”开始,九九八十一天后便是惊蛰。

惊蛰之时，一坛坛用河泥和荷叶封好的黄酒在空地上经历着露天后发酵的最后阶段。装酒的陶坛一看就是长期酒液浸润的陈坛，有了年头,产自历史悠久的陶坛名镇诸暨。

苏州有桂香,绍兴有荷叶封坛。为酒带上一些高雅的清香，是酿造绍兴黄酒沿袭已久的传统。

更甚于姑苏一带对黄酒的喜爱，绍兴人对黄酒更是有着最朴实的寄托。早年间绍兴人家生了孩子，父母会酿几坛子酒埋后院大树底下,盼儿长成。生儿子读书金榜高中时喝的叫状元红，生女儿长大出嫁时喝的叫女儿红,如果儿子不幸夭折的叫秘雕,女儿夭折的叫花雕。各有各的讲究。

红酥手,黄藤酒,满城春色宫墙柳。杏花烟雨的江南,黄酒在烫壶中打了个滚,这才是绍兴,别有风味。

坚守,一直坚守下去

到了上海,黄酒倒是海派现代起来。

45 岁的于剑燊是金山黄酒第八代传承人,对他来说,坚守的同时,更要创新。“用现代的手段达到传统工艺的风味特征，把原来黄酒的一些优良特质表现出来，这个我觉得是对黄酒非遗最好的传承。”

踏曲,是古法酿酒中十分重要的一步,工人赤着脚在麦子上面踩，这对于现代酿酒技术来说,是很不规范的一步。

于剑燊带头改革,通过技术方面的研究,把相应的微生物找到，通过微生物接种的方式,进行麦曲的培养。

“用技术创新,通过现代的一些手段,把传统产品中核心的好东西挖掘出来，传承下去,我做的工作主要是这些,也就这样做了传承人。”于剑燊努力把每一个步骤研究透,形成一套标准化的操作程序，不再单独取决于某一个人的技艺,真正保证黄酒的经典口味。

“做古法手工酒,第一是把这种工艺传承下来,第二是制酒工匠精神的传承。在工业化生产中也要注重工匠精神。”这是于剑燊的坚守。

坚守,同样是 90 后黄酒酿造师赵寅亮在做的事情。

“最忙的时候,睡四五个小时就要用闹钟把自己闹醒,下车间开耙。” 1991 年出生的赵寅亮,是真正科班出身的酿酒师。

酿酒里最苦的活要数开耙。赵寅亮说,糯米在发酵时，酒缸内原料的温度会发生微妙变化,当温度上升过快时,就需要及时搅拌冷却。开耙是酿酒过程中最讲技术、讲经验的环节,需要体力,也要有巧劲儿。开耙那几天,不光要以车间为家，甚至夜里都得起来查看酒缸的发酵温度,及时开耙。

“身为一名新黄酒人,我接受一切突如其来的挑战,并努力做到最好。”这是赵寅亮的坚守。

葡萄酒品鉴之闻香识美酒

香气是葡萄酒告诉我们的第一印象,打开酒瓶时首先闻到的就是葡萄酒美妙无穷的香气。这是葡萄酒品鉴的第一步也是带我们进入葡萄酒世界的一个敲门砖。

闻香一共有两部分,一部分是在我们闻酒时从鼻子闻到的香气,另一部分则是在我们品酒时从口腔后部传上来的香味。闻香前请不要吸烟也不要使用香水等味道强烈的东西,这会影响到我们的嗅觉。然后轻轻摇晃酒杯使杯中的葡萄酒的香气散发出来,然后将酒杯边缘靠近你的鼻子,集中精神深深的吸一口气。闻香的时候注意观察杯中香气的发展状态及细节特点。有些香气非常微妙,需要具备足够敏锐的洞察力才能够发掘出来。一般两杯酒的闻香时间,至少需要间隔 2 分钟以上。

识别异味

闻香的时候，你要做的第一件事就是检查葡萄酒是否“干净”,它的味道中有没有错误气味也就是异味。如果葡萄酒向你发出“我有问题”这样的资讯,那么我们就可以体会它的香气。这里有三个品质指标可以让你评估葡萄酒的气味。

1、TCA(Trichloroanisole):这种物质会使葡萄酒产生类似湿纸板的味道。TCA 在浓度较低时不易辨认，但它会使葡萄酒损失一些水果香味及新鲜感。当一瓶葡萄酒被打开后,和坏木木塞相关的发霉气味就会在酒中扩散。这种味道是由于污染的木塞或者受污染的酒厂设备造成的,如发酵罐(这种情况可能会导致一批酒都出现问题)。

2、还原味:使葡萄酒产生臭味,如臭鸡蛋、橡胶或者污水管的味道。非常少量的还原味具有相当奇妙的愉悦感，它可以为葡萄酒增加一些风味特征和复杂度，甚至有可能会被误解为“矿”物质味”,解决方法是将葡萄酒在杯中激烈的旋转,让它和空气充分接触,这样气味就会消失。

3、氧化味:在葡萄酒识别氧化需要一定的熟悉过程。氧化后的葡萄酒颜色会变深,有时你只用眼睛就可以发现被氧化的酒变成棕褐色。它还可以发展出太妃糖、蜂蜜、焦糖或者咖啡的味道，同时也会损失一些新鲜感和水果味。就像一片在空气中暴露很久的苹果一样失去原有的风味。

4、挥发酸:过多的挥发酸会使葡萄酒中出现类似醋或指甲油的气味。所有的葡萄酒中均含有挥发酸，低浓度的挥发酸会使葡萄酒变得更香、更复杂。

5、异性酵母:这是一种有着鼠臭味或者马圈味的气味，在口腔中这种气味非常明显。它是由一些在陈旧的木质酒窖或者不是很干净的酒窖中徘徊的酵母引起的。有些美国酒庄很喜欢在葡萄酒中有一点异性酵母的气味。

香气描述

葡萄酒的香气可以分成 10 种基本类型:动物性(也就是肉味),香脂(比如松脂),木香,化学品,辣,焦味(比如烟熏和烘烤),酯香(酒精发酵的副产品),花香,水果香和植物香。

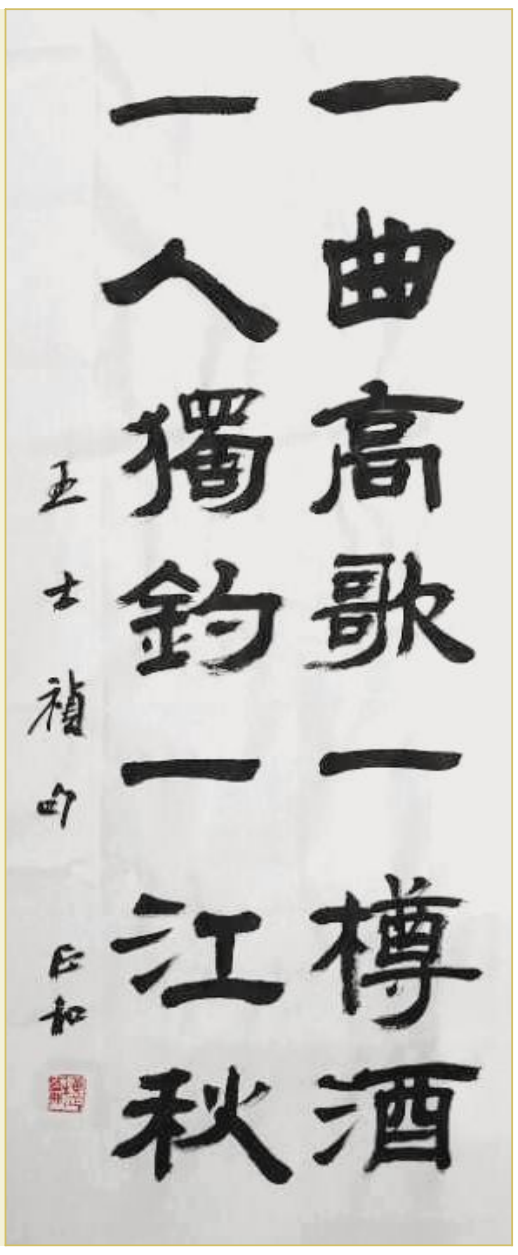
一款葡萄酒的香气可以让你分辨出它的葡萄品种。喝过充满辛辣和荔枝干果味的琼瑶浆(Gewurztraminer)的人都知道,这种葡萄的香气是独一无二的。有着令人愉悦的草药味的新西兰长相思也是一样，还有带肉味的西拉(Syrah)。嗅一嗅,就能知道这些是什么酒。芳香性能让你从中了解这瓶、葡萄酒的年份、酸度、酒精度和橡木味。

葡萄酒中香气的浓郁程度。有些葡萄酒香气特别浓郁,但有些葡萄酒却不明显,这可能是因为它们本来就属于中性风格，又或者是由于它们的香气比较封闭。一般来说,如果你靠近酒杯边缘就能从闻出它的香气类型,那么这种葡萄酒的香气应该就是浓郁的。如果你将鼻子伸进酒杯中，也很难评测出它的香气,那么这杯酒有着清淡的香气。否则,其香气浓郁度就应该为中等。

在品酒最后，我们从几个方面做一下记录;葡萄酒的香气浓郁度、香气类型、持久度和复杂度。然后是平衡性和最后留下的余味。它将为你购买葡萄酒提供一个宝贵的参考来源。 (据佳酿网)

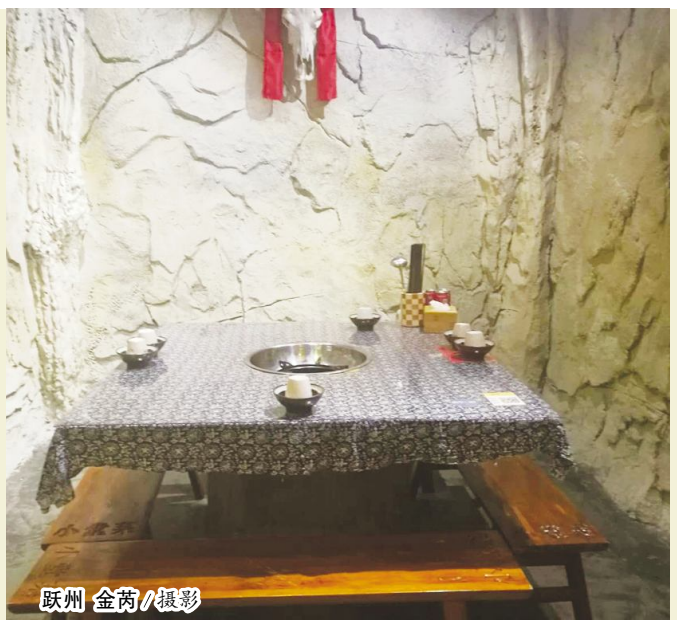
正和专栏 酒中书味 The taste of book in liquor

黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工作,1998年担任四川省电视艺术制作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事,多次参加全国书法展。



江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

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



跃州 金芮/摄影

温酒与谁酌

——酒诗系列之四十二

窗外寒气
关不住腊梅对冬的渴望
凝香浸入小院
鸟儿拍打着翅膀

一壶老酒
早已熬过浓郁
路人驻足
能饮一杯无

日子穿梭
记忆密码呈现
解开死角
那样清醒自然

年年腊梅
折根枝条插上
失去的芳华
温酒与谁酌