

饮者话酒 | Speak wine



## 春节回家 无关其他， 喝酒还是需要仪式感

时光总是匆匆而至,2018“旺财年”马上就要到来。对于中国人来说,春节,就是万家团圆、阖家欢乐的日子。而在这个充满了团圆、团聚、欢乐、幸福的新年里,少不了家庭聚会、亲友相聚、团学欢聚等等,而在中国人 的聚会中,少不了的就是酒。

而酒,也许就是“旺财年”辞旧迎新最好的打开方式。

中国白酒源远流长,从古至今,从未中断过。中国白酒伴随改革开放,尽管因为洋酒、洋餐、洋时尚生活的引入,对中国传统生活方式,尤其是对80后、90后、00后一族以及Y一代等等的饮酒观念和饮酒方式带来了不少的冲击,但是白酒依旧是中国饮酒生活的选择之一。原因就在于我们不仅仅喝的是一种美酒,更多的是摄取一段美好心情。这就是白酒与文化的逻辑。

肖进春先生,作为贵州首届十大黔酒大师和酱香酒酿酒大师认为白酒的仪式感在于中国餐饮文化。中国餐配中国白酒,是天生绝配。真正意义上的白酒仪式感,离不开中国餐的衬托,说通俗一些就是吃中国菜、喝中国酒。

中国酒,就要用中国的方式来喝。

仪式感是人们表达内心情感最直接的方式,仪式感无处不在。法国童话《小王子》里说,仪式感就是使某一天与其它日子不同,使某一时刻与其他时刻不同。中国人向来是注重“仪式感”的。

中国古人是非常重视“仪式”的,抚琴需要先焚香,喝酒更是过程繁复,好像不做足全套功夫,琴就弹不好,酒就喝不香。

回家团圆的酒,喝的是天伦之乐与承欢膝下。还记得与父母喝的团圆酒吗?回家陪父母吃一顿饭,喝一场酒,是最幸福的定格,我们或许经常敬领导,敬亲朋,却唯独忘了敬父母一杯,正是他们的支持与奉献,才能让你安心在外打拼。如果可以,多陪伴父母,让父母享受子女承欢膝下的快乐。

当下的人们,生活节奏越来越快。很多多谢已经遗忘,即使是在春节——这个中华民族最隆重的古老传统节日里,喝酒,其实还是需要一些仪式感的,无所谓矫情,只是为了能够在忙碌的生活中感受到一丝幸福感。

或许我们做不到古人“沐浴焚香,抚琴赏菊”那般的精致,但是,尽可能的能够在喝酒中多一点仪式感,哪怕,只是喝酒时,挑选一套精美的白酒具。

(据红高粱名酒论坛)

## 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

江山专栏  
每周酒歌  
Weekly oenopoetic

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



# 一粒酿酒 红高粱的东方品格

寒来暑往,秋收冬藏。

在日出东方的中国,没有任何一种粮食能与高粱相提并论,抗旱耐涝,生命力强大;味甘性温,食疗价值高。千百年来,高粱被幻化成一种天人合一的精神载体,被赋予一种荡气回肠的文学情怀,被描绘成一种红火喜庆、坚韧顽强的“中国性格”,形成了一种独具“中国特色”的红高粱文化。

如果说,葡萄是西方酒的品格,那么高粱就是东方酒的品格。

1987年,著名作家莫言靠《红高粱》一举成名。很多人说,电影中那种雄浑的格调、浓烈的情义、率性的表达,很有些西北黄土地的风格。这个解读,得到了许多人的支持,多数人同意红高粱象征西北高原的性格。很多人还说,森林般的红高粱本身就是中国人“精神内核”的象征,是华夏民族的血脉传承。

其实,只有高粱与酒的结合,才有这般高大上的功能和意义。每一类酒种的出现或变化,都是因为原粮的不同,黄酒、啤酒、葡萄酒、果露酒等,无不是“原粮决定酒种,工艺决定风格”。

古代的酒度数都很低,古人才有大碗喝酒的场景。武松景阳冈打虎之前,喝了18碗,当时的酒度只有十几度,接近啤酒、黄酒的度数。魏晋南北朝时,山西杏花村的酒提高了度数,一种高度“烧酒”出现了,这在酿酒界是一个大胆的尝试。可以说,杏花村是中国最早的高度酒产地之一,被称为“清香之祖”。

在漫长的历史发展过程中,人们发现,高粱才是酿造中国白酒的最佳原料。于是“高粱酒”开始独领风骚。不同地区的著名优质名酒,开始不约而同地选择高粱为酿造白酒的主粮。为什么都不约而同选择高粱呢?

先人们对用不同粮食酿酒,有一个精炼的总结:小麦糙、糯米绵、大米净、玉米甜、高粱香。而经过现代科学的研究,已经发现不同



在漫长的历史

发展过程中,中国白酒的酿造原粮用过大米、糯米、豌豆、玉米、小麦、大麦、荞麦,甚至红薯、马铃薯等。最终,人们发现,高粱才是酿造中国白酒的最佳原料。于是“高粱酒”开始独领风骚。

粮食酿酒品质不同的具体奥秘——高粱味甘、性温、食疗价值相当高。另外,高粱淀粉含量较高,易于发酵。脂肪和蛋白质含量配比恰到好处,微生物发酵产香顺利,不会导致杂味物质的生成。同时,高粱还含有较多的维生素B3和维生素B5。高粱酿酒醇厚浓郁、香醋甘冽,远胜于其他粮食酿酒。

现代研究还发现,高粱粒中除含有酿酒所需的大量淀粉、适量蛋白质及矿物质外,更主要的是含有一定量的单宁。适量的单宁对发酵过程中的有害微生物有一定抑制作用,能提高出酒率。单宁产生的丁香酸和丁香醛等香味物质,又能增加白酒的芳香风味。因此,含有适量单宁的高粱品种是酿制优质酒的佳料。

从中医角度讲,药酒同源,酒为“百药之长”,酒以养老,酒以养病。在酿酒配料上,高粱最有优势,生命力强、耐干旱、产量高、成本低、种植广泛、食用价值高,但食疗价值高。各种人体所需营养素比较后发现,高粱才成为酿

酒的最佳原料。

哪里的高粱最好呢?

众所周知,因气候地理特性的原因,从古到今,北方一直是高粱的主产区,高粱酒也一直是“北酒”的别称。而尤以山西的高粱汾酒著名,大江南北,家喻户晓,一直有“汾老大”的称谓。新中国成立前后,由于交通条件的限制,山西杏花村汾酒的原粮,主要是山西本地的高粱。汾阳一带特产“一把抓”高粱,此种高粱颗粒饱满、大小均匀、壳少、淀粉含量高,并富含1.5%左右的单宁,出酒率高。通过工艺发酵使其在发酵过程中形成儿茶酸、香草酸、阿魏酸等香味的前体物质,最后形成特殊的芳香化合物和多酚类物质等,为汾酒基础口味的形成起到至关重要的作用。而且其产地在晋中平原的平遥、介休、汾阳、文水、交城、清徐一带种植较广,产量丰富,交通顺畅,运输方便。

同样道理,汾阳制酒所用大麦、豌豆在晋中平原和交城山区一带也有优良品种种植。2011年,汾酒集团新的领导班子提出建设全国原粮基地的规划,东北高粱、内蒙古高粱和山西本地高粱成为汾酒优中选优的主要用

粮。汾酒集团聘请全国最有权威的几位高粱专家,经过6年精心培育的“三个高粱基地”,其高粱包含多种有益人体的元素,脂肪和蛋白质含量配比合理,单宁含量合理,淀粉含量高,维生素B3、B5含量高,高粱的子粒和茎叶中含有一定数量的胡萝卜素,成熟前的高粱绿叶中粗蛋白的含量约14.5%,尤其是作青饲或青贮时含量较高。“三大基地”的高粱还有一个共同特点,颜值高,品牌响。高粱秆挺拔玉立,高粱穗丰硕沉甸,高粱籽结实饱满。远看玉树临风,形象挺拔;近看质地沉稳,色泽圆润。

事实上,汾酒集团对原粮(高粱)高端化、精细化、科学化的探索和追求,几乎成为一种与时俱进的产业信仰。早在1933年,中国现代工业微生物学开拓者和奠基者之一方心芳先生,在我国最早的酿酒报告《汾酒酿造情形报告》中,对汾酒的质量进行了精辟总结,提出了被酿酒人称为“经典中的经典”的“七必秘诀”,其中,对粮食的总结是“高粱必得其实”。

一个“实”字,不仅道出了汾酒粮品的饱满坚实,也道出了“汾酒人”一直传承的实在认真的高尚品格。

(据壶中岁月)

## 初入酒圈 你是否遇到过这些问题



初入酒圈,心中充满了疑问?为了让大家都能开开心心喝酒,系统地了解葡萄酒,笔者整理了几个刚入酒圈的人经常碰到的问题。

★ 我需要专门的酒柜吗?

如果买来的葡萄酒并没有打算长时间储存,那就没有必要专门买个酒柜了,毕竟那也是一笔不小的开销,不如拿来多买些酒喝。但如果家里酒不少,而且也准备放着慢慢喝,那就需要给你的宝贝们专门开辟一个栖身之所了。我们常说,葡萄酒是有生命的饮品,会随着时间慢慢发展。不过跟人一样,葡萄酒想要健康成长,也需要理想的发展环境。一般来说,葡萄酒储存最理想的温度在10-15℃之间,同时要避免光照和震动。所以如果家中有好酒需要长期储存,又没有空间和预算像酒庄一样专门开辟一个酒窖,那就买一个酒柜吧。

★ 混酿葡萄酒和单一品种葡萄酒到底哪个好?

近年来混酿型的葡萄酒大热,因为它能带给人不一样的新鲜口感。就像画画一样,画师可选择的颜色越多,创作空间也就越大,也能带来更多丰富、新奇的作品。酿酒师可运用的葡萄品种越多,也能酿出更多口感别致的葡萄酒。比如用赤霞珠(Cabernet Sauvignon)来增添结构和单宁,用梅洛(Merlot)来柔和口感,增加优雅风韵,或者用西拉(Syrah)来增添烟熏、胡椒风味。但我们不能就此认为单一品种葡萄酒就不好,正如绘画中的素描和水墨,那也是一种艺术,能给人带来美的享受。

★ 醒酒到底是怎么回事?

总体来说,当遇到两种情况时,我们需要醒酒:第一种是葡萄酒太年轻,香气还没打开,口感过于紧涩,这时候就需要醒酒,让它敞开呼吸,加速发展过程;另一种情况是当一款葡萄酒上了年纪,在酒瓶中析出不少沉淀,这时我们需要通过醒酒来去掉酒中的

沉淀。醒酒器的具体操作可以参照前一阵子侍酒大师狄米特·梅森那(Dimitri Mesnard)做客红酒世界直播间时的详细讲解。

★ 白葡萄酒不是太酸就是太甜,怎么挑选甜度适中的酒款?

苏玳(Sauternes)和托卡伊(Tokaj)的贵腐(Noble Rot)甜白葡萄酒对于不爱甜食的酒迷们来说可能太过甜腻,而意大利的灰皮诺(Pinot Grigio)和夏布利(Chablis)的霞多丽(Chardonnay)对于不太吃酸的人来说可能又太刺激。那么有没有口感适中的白葡萄酒呢?当然有。除了酒标明确提供的甜度信息,想挑选口感适中的白葡萄酒可以从葡萄酒的产区、品种和工艺方面入手。一般来说,气候越温暖的产区产出的白葡萄酒酸度越柔和,赛美蓉(Semillon)、维欧尼(Viognier)和琼瑶浆(Gewurztraminer)等白葡萄品种的天然酸度较低,而经过去苹果酸-乳酸发酵(Malolactic Fermentation)的白葡萄酒酸度会更柔和。

红葡萄酒品种和风格那么多,该怎么挑?如果是刚开始接触葡萄酒,又觉得自己口味比较大众,那还是从经典产区的经典酒款开始吧,毕竟群众的眼睛是雪亮的。波尔多(Bordeaux)的赤霞珠混酿、勃艮第(Burgundy)的黑皮诺(Pinot Noir)、罗纳河谷(Rhone Valley)和南澳州(South Australia)的西拉、里奥哈(Rioja)的丹魄(Tempranillo)混酿等等。这些产区的葡萄酒久经市场考验,无论是风格还是价格都已经相对稳定,是初学者的保险选择。

(据红酒世界网)

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

江山 金芮/摄影



山去  
陶潜酒瓮  
白衣半破  
菊篱  
白云哪肯  
唐·秦系诗  
正和  
下山来  
纵酒逐须上

### 九龙潭之冬

——酒诗系列之四十三

捧起冬日暖阳  
把九龙潭照亮  
湖水清冷  
不见伊人模样  
岸上行走  
山峦青翠  
又见波光  
心儿飘向远方  
温一壶酒  
对着太阳  
和着水中倩影  
醉老西窗

理事,多次参加全国书法展  
制作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰市书画  
者,编导等工作,1992年担任四川省电视台  
台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记  
视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视  
黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川

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

江山专栏  
每周酒歌  
Weekly oenopoetic

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



江山 金芮/摄影