



品丽珠是“多才多艺”的葡萄品种

■ 咪咪君

有些葡萄一直都生活在一些强势葡萄品种的阴影之下,品丽珠(Cabernet franc)就从来没有受到它应有的关注。实际上,品丽珠可以说是世界上最重要的葡萄品种之一。

炎热的夏季正逐渐远去,寒冷的冬天则还在远方——清爽宜人的秋天想必是许多人最爱的季节。不过,秋季的天气跨度相当的大,那么有没有一种葡萄酒能够完美搭配各种气温下的饮食呢?

★品丽珠,最“多才多艺”的葡萄

跟许多世界流行的葡萄品种一样,品丽珠同样来源于法国。品丽珠是世界上种植最为广泛的葡萄品种之一。不过,许多人都只知道它在波尔多混酿中的“配料”角色:传统的波尔多混酿葡萄酒里面,赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和美乐(Merlot)一直都是主角,而品丽珠所占的比例则显得有些微不足道。在波尔多梅多克(Medoc)及格拉夫(Graves)产区内的一个标准葡萄园里,品丽珠的种植面积仅占10%左右。

其实,在上世纪60年代末时,品丽珠与赤霞珠在波尔多的种植面积差不多。但后来在红葡萄酒取代许多经济效益低下的白葡萄酒品种的过程中,赤霞珠比品丽珠更受青睐。因此,20年之后,赤霞珠的种植面积几乎是品丽珠的两倍。

不过,品丽珠在卢瓦尔河谷地区(Loire)却越来越受欢迎。与其在波尔多的“待遇”相反,品丽珠在卢瓦尔产区一直以单一品种的姿态示人,是该产区最重要的红葡萄酒品种。

相比起赤霞珠,品丽珠葡萄酒酒体更加轻盈,单宁也比较轻,在搭配食物方面要“宽容”,灵活得多。品丽珠葡萄酒通常带有树莓香气以及一丝香茅味,口感清新活泼,对于葡萄酒入门爱好者也显得更加平易近人。

★酿酒师也爱品丽珠

大多数酿酒师对品丽珠的评价,主要集中在其矿物味以及清新的口感等特质。在波尔多,品丽珠因其缺乏结构而受到轻视,不过在世界上许多其他产区,品丽珠却有越来越受欢迎的趋势。

在意大利的托斯卡纳,著名的膜拜酒庄黑天鹅酒庄(Tenuta di Trinoro)的酿酒师安德里亚·弗兰切蒂(Andrea Franchetti)对品丽珠情有独钟,他使用80%的品丽珠酿制的葡萄酒受到包括罗伯特·帕克(Robert Parker)在内的众多酒评家的赞誉。

在美国,长岛酒庄(Long Island winery)、施耐德酒庄(Schneider Vineyards)以及纳帕谷的朗里德酒庄(Lang & Reed)等等酒庄都把品丽珠葡萄酒作为他们的重要出品。一些加州的著名酒庄如La Jota等也都酿制单一品种的品丽珠葡萄酒。

在加拿大,云岭(Inniskillin)酒庄甚至会采用品丽珠来酿造其最自豪的冰酒。无论品丽珠的冰酒受到什么样的评价,至少这充分展示了品丽珠在葡萄酒世界中能够扮演这么多角色的能力,称其为最“多才多艺”的葡萄品种毫不为过。

《齐民要术》：诞生于淄博的中国第一部酿酒工艺学

■ 赵焘 于元辅 周华波

关于中国酿酒方法技术的记载,史书鲜见。商代的甲骨文中关于酒的字虽然有很多,但从中很难找到完整的酿酒过程的记载。对于周朝的酿酒技术,也仅能根据只言片语加以推测。这些零星的酿酒方法连简单的酿酒工序都谈不上,更算不上是系统的酿酒工艺学问、学术、学说。中国漫长的酿酒经验实践,在公元六世纪时,终于被有心之人予以关注,经仔细、全面的加以收集、比较、研究、验证,形成了书面的制曲、酿酒方法大全,详细的总结了酿酒的要领、步骤、流程,即使一个丝毫不懂酿酒的人,通过此书面指导,也能完成完整的酿酒工序过程。这种第一次把酿酒方法集合成成熟的工艺流程,成为丰富的学问、学术、学说的书面记载,实在是开创了一个具有世界意义的里程碑,它就是现位于淄博境内的北魏高阳太守贾思勰所写的世界上第一部农业科学巨著《齐民要术》酿酒篇章。

《齐民要术》第七卷“造神曲并酒、白醪曲、笨曲并酒、法酒”四个章节有1万多字专述酿酒,在国内外历史上第一次详细记载了如何制曲、如何酿酒等整个生产加工处理的过程,记载与总结了9例制曲工艺、44例酿酒工艺,收录了汉代以来各地区的酿酒法,对酿酒的工艺过程、生产要点、注意事项、各类酿酒方法的比较等等,都予以了全面、系统、详细的记载,书中对酿酒过程中的各个阶段和各个环节都有较为仔细的分析与严格的要求。即使一个根本不懂得酿酒的人,通过《齐民要术》的介绍,就能够掌握酿酒知识、完成酿酒过程。堪称学习酿酒的



《齐民要术》全书10卷92篇11万字,内容丰富。从涉及范围看,它是我国第一部囊括广义农业的各个方面、囊括农业生产技术的各个环节、囊括古代所有农业资料的大型综合性农书。其内容,“起自耕农,终于醢醢”。涉及的产业范围,比现代广义意义上的农业外延还要宽泛。

入门教材。

酿酒的第一步是制曲。《齐民要术》对制曲的描述可谓全面细致,其中提到的神曲、春酒曲、白醪曲、笨曲等,都是酿酒必备的酒曲。制曲的原料多以小麦为主,用蒸、炒、生磨三种方式加工,然后混合使用。制曲时要随时注意湿度和温度,以便使各种微生物正常生长。制曲时还可以加入一些特殊配料,即所谓的“药”,如桑叶、苍耳、艾、茱萸等,以增加风味。

酿酒的第二步是投料酿酒。《齐民要术》记载的仍然是前代的分批投料法。在具体操作上,要“唯须消化乃投之”。“用米多少,皆候曲势强弱加减之,亦无定法,或再宿一投,或三宿一投,无定准”。“味足沸定为熟,气味虽正,沸未息者,曲势未尽,宜更投之,不投则酒味薄矣”。这种根据“曲势”投料的方法是很科

学的,能够较为准确的掌握酒曲的发酵和糖化程度。当时神曲一斗可以“杀米三石”,笨曲一斗可以“杀米六斗”,这是今天我们能了解的古代酿酒的最早技术数据。《齐民要术》中神曲和笨曲的糖化发酵能力有很大的差别。连作者本人也感叹道:“此曲(指神曲)一斗杀米三石,笨曲杀米六斗,省费悬绝如此”。

在酿酒品种上,《齐民要术》大部分是米酒(即黄酒),有两种是药酒。作为酒类的主流,还是粮食酒。主要原料为谷物、稻米等粮食为原料酿制的。比如,用秠黍米酿造的秠黍米酒、用糯米酿造的糯米酒、用粳米酿造的粳米醪、用糯米酿制的甜菜酒白醪酒、正月酿造成的黍米酒秦州春酒、六七月间用黍米酿造成的河东颐白酒、用赤粱白粱酿造的粱米酒、用粟米酿造(以青谷米最佳)的粟米酒、用精稻米酿造的冬米明酒、秠米酿造的夏鸡鸣酒、有固定配方调制酿造的酒—法酒等。并且,还记载了一种调制酒,即在成品酒中配加其他物料制成的酒,使其具备特殊风味特定用途。早在一千五百多年前就掌握了如此丰富的酿酒品种,实在令人惊讶。

不想喝“鸡汤”的日子,需要喝点酒

■ 酪悦

酒的本身,就是一个社会,多少前尘往事、快意恩仇、人生哲理在酒杯当中沉浮,在到处都是宣讲成功学的今天,莫若端起酒杯,来找一找自己的位置……

其实鸡汤和酒,还真有不少的共同之处:口感同样醇厚,一者滑入人胃,一者沁入人心;情感拥有寄托,一者回味无穷,一者窥探灵魂;同样包含了许多人生哲理,但一者过目易忘,一者却脑海铭刻。

很多时候,鸡汤之所以不是那么讨喜,就在于它之所言,与其说是教人以人生哲理,倒不如说是一个文笔优美的花瓶,空有大道理在身,却无法进入读者的灵魂。鸡汤喝多了,人总是会腻的,但酒不会。

酒不是药 却能疗神医不能疗的伤

失恋一杯、失业一杯、失学一杯、失意一杯,谁还没有大哭过一场,谁还没有心中难以愈合的伤疤。当整个人情绪很DOWN的时候,或许只有酒能让你彻底揭开自己结痂的伤疤,酒入愁肠化作眼泪,是伤停之前的阵痛,或兄弟作陪,或月光相伴,一夜崩溃之后,再醒时又是那个拥有灿烂笑容的少年。

酒不是书 却能得书中不可得的悟

古有李白酒中谪仙,酒助诗性,诗借酒意,“醉”口一吐就是半个盛唐;今有周总理平生只



醉三次的美谈:一醉逢大喜之日来者不拒;二醉身处苏联为国而醉;三醉抗美援朝凯旋庆!也曾有酒中八仙共谱盛唐乐章,亦有竹林七贤藏国家兴亡于诗酒之中;屈原歌酒以《离骚》,东坡“把酒问青天”,“劝君更尽一杯酒”的王维,“何以解忧,唯有杜康”的曹公……

文人骚客都爱酒,风云人物也必有酒相随,相信在他们传奇的一生中,也必然能够借酒获得许多自己的感悟,却又胜过他人言说百倍。

酒不是鼓 却能振响鼓不能振的气

“恰同学少年,风华正茂,书生意气,挥斥方遒”,却不正是“同学少年”,看到这里的诸君又何尝没有想要挥斥方遒的时候?海阔凭鱼

《齐民要术》中还系统的讲解了用曲的方法、酸浆的使用、发酵方法、温度的控制、酿酒的后道工序处理。从原文中,我们可看到,当时制曲对原料、人员、环境、卫生、操作过程的要求,都是相当严格的。目的是防止杂菌的感染,保证曲饼的顺利制成等。如此精细描述,令后人称奇。我国著名的酒界泰斗周恒刚(其在中国白酒界的地位,相当于袁隆平之于水稻、李四光之于地质)在2001年第5期的《酿酒科技》中曾撰文,高度评价了《齐民要术》酿酒篇章对于中国酿界的重要意义。他写道“贾思勰著《齐民要术》所记载的酿酒技术,是我国古代酿酒技术最完整的记录。这些方法根据现在试验结果证明,都是很有道理的”。

尤其需要明确的是,酒曲酿酒是中国酿酒的精华所在,酒曲中所生长的微生物主要是霉菌。对霉菌的利用是中国人的一大发明创造。国外专家甚至认为这可与中国古代的四大发明相媲美,而迄今为止,《齐民要术》总结的制曲技术、使用方法至今无人突破。这与国外在1897年才发现磨碎的酵母菌滤液能使糖类发酵的利用微生物案例相比,早了1300多年。并且书中介绍的制曲酿酒工艺,更是集中反映了这一时期的中国酿酒工艺水平,形成了指导、传播更广泛地区酿酒实践的技术教材,即便在今天,《齐民要术》中的酿酒工艺原理仍然起着重要的指导意义。茅台酒厂、五粮液酒厂等诸多的酒企官网上,在介绍其酿酒技艺上,都把《齐民要术》的酿酒原理放在首位。

从某种程度上,贾思勰著书《齐民要术》酿酒篇章,成为中国酿酒史的一个重要的分界线。在此之前,民间各地的酿酒方法是一种粗犷、自然的状态,而之后,各地的酿酒方法经贾思勰《齐民要术》的总结、探索、研究、比较、创新、发明、收集,而上升成为一种理论性、实践性极强的酿酒工艺学(学问、学术、学说)。因此,诞生于淄博的《齐民要术》是中国历史上第一部的酿酒工艺学;贾思勰是真正意义上有书面佐证的酿酒技术大师。其对中国酿酒业的贡献,应受千古颂扬!

酒不是人 却能留常人不能留的情

爱人会变心,朋友会变质,父母会变老,时间仿若一个神奇的魔术师,改变所有人们认为不会改变的事物,所以有了欢喜,所以也有了悲愁。

我们身边的一切都会在时间的拨动下改变,包括我们自己,但可能唯一不会改变的是酒,是这个如时光机一样的东西——它能将我们带回到曾经的峥嵘岁月,将我们遗落于过去的情感再一一拾起。

酒,某种意义上只是一种怪味的水,酿酒师赋予它不起眼的躯壳,却让它装着天地、山川、丧乱和爱,让它独自流过一个时代。

酒的奥妙绝不仅仅如此,小生与各位读者一样,依然在酒海中争渡,但或许永远也无法靠岸,酒中学问浩瀚如星海,几千年传承的酒文化又岂是一朝一夕所能窥探,在寻找酒的过程中得以升华便已足够。

鸡汤读腻了,就喝点酒吧!

《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

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic



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



跃州 金芮/摄影

羌城欢歌——酒诗系列之七十二

羌笛声声 跳起欢快的舞蹈 羌王指引 和平鸽飞进城门

雕楼 精巧布满山岗 温馨弥漫 盛装羌城

大禹 把神奇刻在华夏 炎帝 显一方神灵

那古老一族 在天地间 用勤奋和智慧 开拓续写着不朽

正和专栏 酒中书味 84 The taste of book in liquor



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

南归萧子诗

正和书

榴花醉夜饮 竹葉解