

百酒百科 | Encyclopedia

# 意想不到的俄罗斯美酒

■ 王莹

这个夏天,朋友圈刷屏的不是空调西瓜,不是海滩比基尼,而是世界杯球迷的一片哀嚎,各地的天台可能装不下人了。

先是冰岛导演守门员扑出了梅西的点球,和阿根廷 1:1 战平,而后卫冕冠军德国男队队爆冷出局……作为资深酒鬼,比起对梅西心慌的心疼,我反而更加关心俄罗斯这块让世界杯连爆冷门的神奇土地是否酿造得出好喝的葡萄酒供伤心的球迷买醉。

## 你所不知的俄罗斯葡萄园

如果有机会去看看俄罗斯的葡萄园,相信它会像摩尔曼斯克的极光一样会让你觉得十分惊讶。这个大国国土已经进入北极圈里的国家,居然还能够让葡萄生存下来,并曾一度成为欧洲葡萄酒产量最大的国家之一。大众口中的“战斗民族”,就连葡萄也表现得同样的彪悍顽强。前苏联曾经是欧洲的葡萄酒生产大国,葡萄园主要分布于摩尔多瓦、格鲁吉亚、乌克兰、亚美尼亚、阿塞拜疆等地,可以说,欧洲最古老的葡萄酒发源地都在前苏联的葡萄酒版图之上。然而苏联解体之后,这些葡萄酒产区都分别独立了出去,使得俄罗斯的葡萄酒产量大幅度下降,葡萄酒产业整体大幅度萎缩。千禧年后的前十年,俄罗斯葡萄酒的产量也仅有 80 年代的 1/4 左右,大部分依靠进口来满足国内的需求。

目前俄罗斯的葡萄酒主要产自南部库班河畔的克拉斯诺达尔边区(Krasnodar),产量占全国的 85%。而 2014 年加入俄罗斯联邦的克里米亚地区,也同样成为了俄罗斯目前重要的产区之一。甚至在这片延伸入黑海的半岛地区,还有着目前俄罗斯最古老的酒庄马桑德拉酒庄(Massandra)。俄罗斯栽培的酿酒葡萄超过 100 种,但占据主要地位还是俄罗斯的当地特色品种 Rkatsiteli(白羽),产量可以占到 45%以上。而其他的葡萄品种,也以适应性



众所周知俄罗斯的伏特加十分有名,连它的名字都是来源于俄文“生命之水”一词当中“水”的发音,俄罗斯人民对伏特加的重视可见一斑。在俄罗斯广袤的高纬度地区,冰天雪地、长夜漫漫之中,醇香的烈酒温暖了人的身体,振作了人的精神。尽管伏特加占据了俄罗斯人们消费的主流,是当之无愧的国民饮料,但这里也不乏优质的葡萄酒。

性强,耐寒的品种如阿里高特(Aligote)、赤霞珠、灰皮诺、雷司令、西万尼、塔明娜(Traminer)等为主。

近年来,俄罗斯人开始意识到大量饮用伏特加这样的烈酒所带来的社会问题,而且年轻一代也在逐步转型消费更健康的葡萄酒,使得葡萄酒消费增长迅猛。虽然目前俄罗斯的葡萄酒市场依然大量依靠进口,但国产的葡萄酒也越来越获得重视,除了产能获得扩大,品质也开始受到一些国际评选活动关注。部分俄罗斯酒庄甚至已经开始了对华出口业务,作为主要从事干型葡萄酒和加强型陈酿葡萄酒酿造和销售的马桑德拉酒庄是极具俄式代表的企业,酒庄的工业酿造基础是其当年的所有者沃龙佐夫伯爵于 1830 年打下的。除主厂外,企业还有 8 家分厂,每家都有自己的历史传统。马桑德拉酒庄只以自己种植的葡萄酿酒(其葡萄园绵延

180 公里),因此它也是俄罗斯首家获得生产保护地理标志葡萄酒许可的企业。

## 另类酒精产物

### 蜂蜜酒:蜜月的由来

蜂蜜在俄罗斯人民的饮食生活中占有重要地位,俄语词 мёд(食物),хлеб(面包,粮食)都是源于蜂蜜一词。其实在伏特加出现之前,蜂蜜酒才是古时人们饮用的主流。而俄罗斯编年史中第一次提到这个词是在 880 年,这是家酿酒的一种,蜂蜜酒可以说是俄罗斯除伏特加之外广为流传的酒类之一了。蜂蜜酒制作工艺比较复杂,制造蜂蜜酒的关键是发酵。将三分之二或者更多的蜂蜜和三分之一含量的浆果果汁(通常采用小草莓,覆盆子)混合,经过自然的发酵,然后反复的换桶,并且需要埋在地下几年,最低的准备时间约为 5-8 年,因此,这并不是一般老百姓能够消费得起的酒款,蜂蜜酒在俄罗斯都用于招待贵宾。

在古俄罗斯存在这样一个习俗:会为婚礼特别制作浓度较低的蜂蜜酒,新人不仅会在婚宴上喝蜜酒,而且在婚礼举行后的一个月中每天都喝蜜酒和蜂蜜水。在此期间新人

是不允许饮用其他烈性酒的,这也是俄罗斯“蜜月”一词的由来。

### 格瓦斯:面包的发酵产物

格瓦斯是传统的斯拉夫饮料。在夏天的莫斯科街头,如果你见到有两个大轮子架着的大酒罐,侧面印着 квас 字样,不妨上前买一杯冰镇爽口的格瓦斯。这种带着气泡的微弱发酵饮料某种意义上有些类似我们熟知的酸梅汤,可是夏天消暑的佳品。据说俄罗斯人饮用格瓦斯已经有近千年的历史。传说中有个特别吝啬的酒馆老板喜欢将客人吃完留在桌子上的面包屑收集起来,烘烤一下放到大的酒罐里面藏起来。巧合之下,这些面包屑被发酵成一种带着气泡的发酵液体。酒馆老板一尝之下发现口感不错,便将其推广给酒馆的食客。一传十传百,这种用面包屑发酵的饮料逐渐流行起来。当然,现在俄罗斯人已经不屑于用吃剩下的面包屑来制作格瓦斯了。今天人们喝的格瓦斯大多采用大列巴(俄罗斯一种黑麦面包)发酵而成,讲究些的还会加入水果、浆果、葡萄干,或者是在春天采集的桦树叶。格瓦斯发源自斯拉夫地区,并随着前苏联的扩张传播到不少国家。甚至在中国的新疆、哈尔滨地区都十分流行饮用格瓦斯。

# 酒满茶半 人事如茶

■ 壶中岁月

常常听说一句话叫“酒满茶半”,但为了什么,却并不确知。直到有一天,同一位精于茶道的朋友一同饮茶,听他边斟边说:“从来茶道七分满,留下三分是人情。”不由地,心里便是一惊,仿佛有一扇门在无意中撞开了,许多感触一齐涌上心头。

是呀,从小到大,我们所受的教育一直都是努力刻苦,精益求精,力争上游,万事都要做到最好,却忽略了那做事过程中的快乐与从容,忘记给自己留三分余情,去欣赏回味,更忘记给别人留三分余地,去发展友情。

篮球巨星乔丹的故事是为大家所熟知的。他之所以成为 NBA 史上一个无法逾越的巅峰,不仅仅是因为他有出众的球技,更是因为他肯为队友创造进球的机会,而并不把比赛当成个人专场演出。

所以尽管前期的乔丹曾经创造过单场进球的最高纪录,却仍然只能算个球星,而后期,才是真正的 NBA 领袖。

其实,我们生活中的许多不快乐都并非由于自己不够努力,或者生活待我们不公,而是因为我们不懂得为自己,为别人留有余地。

如果,如果我们肯多给身边的同事一次出位的机会,却不与他们争论长短,那么,我们必不致抱怨办公室生活的枯燥倾轧与四面



楚歌;

如果,如果我们能多给老同学老朋友一点时间,懂得以平和心与他们友爱相处,那么我们的朋友定会像滚雪球那样越来越多;

如果,如果我们肯给自己多一份宽松,在追名求利的空档儿抬头看一看蓝天白云,也回头望一望父老乡亲,那么,我们的心便不会那么早变得衰老坚硬,抱怨牢骚也不会纵横地写在脸上,而让我们失去了真诚的笑容。

从来茶道七分满,留下三分是人情。留一点吧,留一点点情意,留一点点余闲,不要让自己过早地老去……

感悟:作为礼仪之邦的中国,如何敬酒奉茶,更是有所讲究!俗话说:酒满茶半。奉茶时应注意:茶不要太满,以八分满为宜。水温不

宜太烫,以免客人不小心被烫伤。同时有两位以上的访客时,端出的茶色要均匀,并要配合

茶盘端出,左手捧着茶盘底部右手扶着茶盘的边缘,如是点心放在客人的右前方,茶杯应摆在点心右边。上茶时应向在座的人说声“对不起”,再以右手端茶,从客人的右方奉上,面带微笑,眼睛注视对方并说:“这是您的茶,请慢用!”奉茶时应依职位的高低顺序先端给职位高的客人,再依职位高低端给自己公司的同仁。所谓“酒满敬人,茶满欺人”恐怕也就是这样得来的吧!

浅茶满酒:半茶,茶倒满了烫,客人不好拿,不好饮,就是不懂礼貌,讲究的客人会起身告辞的。有赶客人走的意思。满酒:喝酒大多在酒桌上的,倒满酒表示客气尊敬的意思,多喝酒就多吃菜,酒满也有留人的意思。

## 《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《与梅对视》、《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

## 缘去缘来

——酒诗系列之七十四

三十四年前  
我想把命运交给你  
可你深情地拒绝了  
来自蜀中的期盼

我知道齐鲁历史  
为中华带来的影响  
儒道学说  
弘扬国学的力量

(34 年前,笔者报考山东大学历史系未中,34 年后,坐在山大威海校区海洋学院学习,真是感慨万千)

传承发展  
山大不负百年梦想  
多想在你怀中  
贪婪享受知识的芳香

如今置身校园  
我仍依稀寻找  
缘去缘来  
杯酒洒向海洋

正和专栏  
酒中书味 35  
The taste of book in liquor

兰陵美酒郁  
琥珀光  
李白诗中  
正和书

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  
作,1998 年担任四川省电视台、都江  
江堰市电视台从事记者、编导等工  
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