



百酒百科 | Encyclopedia

一夜好觉配冬酿酒，“如大年”的苏州冬至夜

冬至，对大部分中国人来说就是一个简单的节气，但对苏州人来讲，冬至夜的重要性丝毫不亚于中秋节和大年夜。

相传泰伯、仲雍奔吴后，建立了勾吴国，他们沿用周代历法，把冬至作为新的一年的开始，于是就形成了苏州“冬至大如年”的独特遗俗。

苏州人的冬至夜，是个必须合家团圆的日子。而冬至夜的菜单更是讲究，延续了深远的吴地风情，餐桌上是少不了特有的桂花冬酿酒的。

清代文人顾禄在《清嘉录》里记述了苏州人喝冬酿酒的习俗：立冬过后，乡村田园人家会用草药酿酒，称为“冬酿酒”，有秋露白、杜茅柴、靠壁清、竹叶青等名字。农历十月酿的酒则称为“十月白”。以白面造糊，用泉水浸白米酿成者，名为“三白酒”。酿造而未勾兑，直接用来饮用的，称为“生甘酒”。他还引用清代诗人蔡云的《吴歎百绝》中的一首诗：“冬酿酒高十月白，请看柴帚挂当檐。一时佐酒论风味，不爱团脐只爱尖。”

冬酿酒又叫冬阳酒，因为古人认为冬至过后阳气上升而得名。自古以来，冬至都是一年中最重要的节气，因为这一天过后，阳气上升，万物开始慢慢复苏。冬至过节源于汉代，盛于唐宋，相沿至今。而饮酒一直都是冬至节最重要的民俗活动之一。

冬酿酒其实是一种加入了桂花和养生中药材发酵而成的低度米酒。它看上去色泽金黄，酒中掺有细小的桂花花瓣，开瓶后清香扑鼻，饮之入口甘甜。冬酿酒不像白酒那么浓烈，它度数不高，一般只有2-4度，无论是小孩，还是老人，都能品上几口，就像是饮料，又香又甜，是难以忘怀的“老苏州”味道。它不仅不易喝醉伤身，而且适量饮用还有一定的养生功效。在寒冷的冬夜，一家人欢聚一堂，一边品着丰盛的冬至宴，一边喝着冬酿酒，是最爽不过的事情了。

冬至节，苏州人还会吃羊肉、酱方、冬至团和馄饨。羊肉营养丰富，无论是烧、焖、炖、煮，都能既享口福又补身体。酱方，即肉方，用腌、煮、焖、蒸等方法烹饪五花肉而成。酱方肥肉爽滑不腻，瘦肉香而滋润，肉皮入口即化，吞下去满口余香。冬至团又称“稻窠团”，用糯米粉加馅料做成，馅料有肉糜、豆沙、萝卜丝等，做后用于祭祀、食用或赠送亲友。而吃“馄饨”，寓意吃掉“混沌世界”，让世界变得神清气爽、更加美好。相传，吃腻了山珍海味的吴王夫差没胃口，美女西施就进御厨房端出一种点心献给夫差。夫差一口气吃了一大碗，连声问：“此为何种点心，如此鲜美？”西施想：这昏君浑浑噩噩混沌不开，便随口应道：“混沌。”后来，为了纪念西施创造的这种美食，苏州人便把馄饨定为冬至节的食物。

此外，苏州在宋朝时就形成了拜冬的习俗。那时候，家家都要祭拜祖先，小辈还要穿上新衣到长辈处拜谒，称“贺节”“贺冬”或“拜冬”，一切礼仪都和过大年一样。如今，冬至祭祀、拜冬的习俗已经淡出了苏州人的生活。

(据中国酒业杂志)

《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

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



跃州 金芮 / 摄影

我们是品酒师

■ 刘鹏

在很多朋友眼中，品酒师可能是这个世界上最神秘的职业之一。

总有人对品酒师充满好奇和误解，总有人认为品酒师一定酒量如斗或者千杯不醉，总有人把品酒师看得既神秘莫测又不屑一顾，总有人看待品酒师在世俗的善意和恶意中间打转……甚至还有一些关于品酒师的卑鄙段子。

没错，我们就是一群酒量不如“陪酒师”，酒瘾不如“老酒鬼”的白酒香型和酒体质量的探索者，因为我们是“品酒师”。

品酒世界里的“小学生”

如果一定要称呼我们为“品酒大师”，要么是确实不了解，要么就是恶作剧般的讽刺，其实我们还都是一群品酒世界里的“小学生”。因为品酒世界的宏大和深远，我们还远远不够达到“大师”级别的修为和成绩，但是我们一直在努力。

笔者一直都非常感恩大师兄焦健（亦是酒圈非常知名的老酒藏家和酒版达人），正是他七八年前的引导，笔者误打误撞的进入泸州老窖商学院的短期学习，结缘了茅台集团原董事长季克良、四川省酿酒研究所副所长杨官荣、著名白酒专家赖登燡这般真正的酿酒大师。

如同刹那突破“楚门世界”，便对酒体微观世界一发不可收拾，偶尔有幸接触到各个酒厂的样品酒，即“标样”。一定会学习摒除一切杂念，在夜深人静的夜晚，认真和激动的再次学习“闻香识酒”。

品酒之旅如攀登险途，越是学习和探索，越是感觉自己不足和无知。

诸如笔者对前不久国内老酒大咖“老酒刘”寄来的“怀酒”样品，通过“观其色、嗅其香、咂其味、定其品”，用鼻腔、味蕾和舌尖感官评测酒香、酒体不同的质量评价，每一次认真的品酒，其实都是一次难以忘怀的美酒之旅。

当然，非常遗憾的是，身边的很多朋友对于真正的白酒，还是多少认识不足，因为专业知识和国家标准的认知缺乏，不足以分辨哪些是真正的粮食酒，哪些是所谓的“化学酒”，哪些是实至名归的中国名酒和“名优酒”……普及品酒知识任重道远。

还记得笔者小时候曾偷偷尝了一口老爸的白酒，那个辛辣酸爽，就如同猛然吞了一大口芥末一般，眼泪鼻涕一瞬间都出来了，大多数小白第一次喝白酒的感受大多数都是难受大于愉悦，辣口大于快感的，因此，笔者专门用以下这段文字来分享一下如何品鉴中国白酒，以飨读者。

白酒品鉴的三部曲

品鉴中国白酒，简单来说就是三部曲——先醒酒和观色，其次闻香，最后品尝滋味。即综合色、香、味的特点来判断酒体风格和质量高低。

第一部曲：首先是醒酒和观色。



我们都习惯了高端酒局之中葡萄酒要醒酒的饮酒习惯，但为何中国白酒也要醒酒？主要是因为中国白酒，尤其是陈年白酒，陈放在陶坛或酒瓶中保存时，一直都处于一种半休眠的状态，当启封开盖之后，酒分子在外部空气中的氧分子刺激下慢慢苏醒。

其次是观色，欣赏酒体是否通透，一般浓香型白酒的正常色泽应是无色透明，无悬浮物和沉淀物的液体。而酱香型白酒应该是微黄通透，陈年的酱香白酒则会出现酱香黄汤的诱人状态。

将白酒注入杯中，杯壁上不得出现环状不溶物。将酒瓶倒置，在光线中观察酒体，不得有悬浮物、浑浊和沉淀。另外在冬季，如白酒中有沉淀可用水浴加热到30~40℃，如沉淀消失为正常。

第二部曲：闻香。

酒的香气鉴别主要是将酒杯举起，置酒杯于鼻下二寸处，头略低，轻嗅其气味。刚开始不要摇杯，只闻酒的香气挥发情况，然后摇杯闻强的香气。凡是香气协调，有愉快感，主体香突出，无其它邪杂气味，溢香性又好，一倒出就香气四溢，芳香扑鼻的，说明酒中的香气物质较多。

另外，酒的香气分三种香气：溢香、喷香和留香。所谓溢香是指酒的芳香或芳香成分溢散在杯口附近的空气中，所以用嗅觉即可直接辨别香气的浓度及特点。而喷香则是指酒液饮入口中，在口腔里残留的香气。另外留香就是把酒下咽后，口中持续留有酒香气。一般的白酒都应具有一定的溢香，而很少有喷香或留香。名酒中的五粮液，就是以喷香著称的；而茅台酒则是以空杯留香而闻名。白酒不应该有异味，诸如焦糊味、腐臭味、泥土味、糖味、酒糟味等不良气味均不应存在。

第三部曲：品评。

将酒杯送到嘴边，将酒含在口中，大约为4至10ml，每次含入口中的酒数量，必须保持一致性。先从香味淡的开始品尝，由淡而浓，再由浓而淡，反复多次。舌头抵住前领，将酒

如中医的“望、闻、问、切”，从简单观察酒体、品味“芝兰”之香，到问酿制溯源、切岁月陈香——品酒，其实是对万千酒体微观世界的宏观探索。



气随呼吸从鼻孔排出，以检查酒性是否刺鼻。

在用舌头品尝酒的滋味时，要分析嘴里酒的各种味道变化情况。舌面要在口腔中移动，以领略涩味程度。

酒液进口应柔和爽口，带甜、酸、无异味，饮后要有余香味，要注意余味时间有多长。酒留在口腔中的时间约10秒钟，再用茶水漱口。

在初尝以后则可适当加大入口量，以鉴定酒的回味长短、尾味是否干净，是回甜还是后苦，并鉴定有无刺激喉咙等不愉快的感觉。应根据两次尝味后形成的综合印象来判断优劣。

这样，一杯美味白酒的感官评测就算是基本完成。

粮食酿就的精华，值得我们敬畏

如果你问我品酒是不是主观性很强，我覺得，当然有一定的主观性。曾经有位老前辈说得好，因为品酒不是数学，有一个明确的正确答案。品酒其实就像是在挥毫写作，在轮次酒的世界里盘勾纵横，既需要有一个专业性系统性的指导，但也有一定自由发挥的空间，正是因为这剩余的自由空间，才有了美妙的白酒多样性。

其实，和很多人心目中的品酒师不同，真正的品酒师是不能肆无忌惮地喝酒的，因为过度酗酒会严重影响和破坏人体感官的灵敏感觉。真正的品酒师还有非常多的专业限制，比如不能化妆，不能吃刺激性或辛辣食品，不能嚼槟榔等。

再者，真正了解“品酒体系”的人不是在忽悠人，而是在真正严肃的面对很多品质的疑问。从笔者的理解来看，品酒师们的主要工作任务就是，通过学习和掌握基础的品酒专业知识，严格甄别酒体、酒香、酒度、质量等参数，为标准白酒的生产上市和比对测试提供客观和感官的评价。

如果能够认真作为专业的白酒品评人员，我们一定要克服主观的影响因素，准确无误地判断出样品具有的真实水平。“好与坏”是最简单最容易的评价，但是“优、良、否”确

是人世间最难以决定的答案。对于每一枚难得的酒样，我们都是严肃和认真的，只要是粮食酿就的精华，就值得我们敬畏。

当然，我们摒弃一切“假冒伪劣”和化学香精、食用酒精等化学添加剂构成的化学白酒，不仅仅是因为对身体的伤害，更是因为对“纯粮酿造”的亵渎。

一直在美食的世界寻找快乐的美食大师杨惠卿曾经感叹：“曾经以为一片唇齿留香的糕点，就是每次餐后伴随如梦的美好情人。没想到进入品酒的世界，才反省还缺少一场黯然销魂的初恋。”

所幸，我们的生活是丰富多彩的。于是，在时尚生活的沙龙中，在鸡尾酒的挑逗下，开启了香槟的顽皮、清酒的冰心、干邑的深情，当然，对于我们中国人来说，不可或缺的更有白酒的雅韵和诗情。终于懂得了，在美食的完美演出中，品酒其实是生活密不可分的一部分。

每个人一生中，都会有一种属于自己的酒，就看你是否能够耐心等待，与它相遇。如果你不喜欢品酒，是因为你还没有找到喜欢的味道，如果你已经开始品酒，你一定可以找到你喜欢的味道并继续寻找令你心动的契合；如果你一直在品酒，那你一定能找到与你契合又心动的味道，并且继续尝试这味道与你融为一体的感觉。

有人说：“整日游走于大小餐会的食品酒家，只是为人品鉴和试饮，也许他们都还没有找到真正属于自己的好酒，所以，找到发自内心终于舌尖的美味白酒，那才是真正的品酒师。”但在笔者看来，随着时代的进步和社会的发展，在不远的将来，“品酒”将不再局限于行业局限，而会日益普及于大众生活：“品酒师”亦不再只是白酒行业象牙塔的专利，而应该成为热爱白酒的人民群众的生活常识和社交素养。

饶是人生清欢如梦，小杯慢品喜乐欢颜。在不远的将来，期待人人都能成为自己的品酒师。(作者系国家一级品酒师、著名陈年老酒收藏家，曾任中酒协名酒收藏委员会/文化委员会/价格评估委员会委员)

迟摘雷司令 一个美丽的意外



在历史的长河中，从来都不缺乏美丽的意外。而在葡萄酒界众多美丽的意外当中，当然少不了迟摘雷司令(Late Harvest Riesling)的身影。下面，就让我们一起看看在德国葡萄酒行业闻名数百年的迟摘雷司令葡萄酒是如何诞生的吧。

尽管莱茵河(Rhine)沿岸从查理曼大帝(Charlemagne)时起就开始种植葡萄，但雷司令的种植历史只有300年左右。18世纪初，富尔达(Fulda)的亲王主教在河流沿岸的一处山坡上建立了一座俯瞰着周围葡萄园和河流的城堡，这就是如今的约翰山酒庄(Schloss Johannisberg)。同时，在亲王主教的支持下，数万棵雷司令葡萄树被种植，使得德国在18世纪20年代掀起了雷司令葡萄酒的热潮。

由于葡萄酒是亲王主教非常重视的一部分，因此主教坚持酒庄每年都要在采摘前运送一部分葡萄给他，由他决定具体采摘时间。如果他认为葡萄是时候采摘了，他就会正式授权酒庄开始采收工作，而这个授权书必须

当时，城堡里的僧侣不知所措，但他们还是

决定将葡萄采收，并酿造成葡萄酒，迟摘雷司令就这样出现了。

迟摘雷司令带有标志性的甜度以及有丰富复杂的果香，且甜度与酸度达到完美的平衡。而这一切都仅仅源于所有人都在等着他们的老大签署的一份授权书。



市书协理事，多次参加全国书法展，作中心副主任，曾任攀枝花市、都江堰市电视台从事记者、编辑等工作，1986年担任四川省电视艺术制作中心副主任，1990年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，1992年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，1994年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，1996年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，1998年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2000年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2002年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2004年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2006年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2008年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2010年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2012年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2014年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2016年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2018年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2020年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2022年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2024年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2026年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2028年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2030年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2032年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2034年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2036年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2038年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2040年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2042年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2044年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2046年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2048年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2050年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2052年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2054年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2056年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2058年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2060年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2062年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2064年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2066年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2068年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2070年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2072年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2074年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2076年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2078年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2080年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2082年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2084年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2086年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2088年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2090年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2092年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2094年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2096年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2098年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2100年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2102年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2104年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2106年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2108年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2110年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2112年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2114年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2116年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2118年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2120年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2122年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2124年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2126年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2128年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2130年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2132年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2134年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2136年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2138年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2140年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2142年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2144年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2146年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2148年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2150年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2152年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2154年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2156年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2158年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2160年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2162年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2164年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2166年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2168年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2170年担任四川省电视台都江堰市电视台副台长，2172年担任四川省电视台都江堰市电视台副