

鲁酒兴始,历史上的山东名酒

■ 凤凰

1979年,在莒县陵阳河大汶口文化晚期墓葬的发掘中,出土了一组成套的酿酒用具,有沥酒漏缸、接酒盆、盛酒瓮、盛贮发酵物品的大口尊等等。大口尊是用以盛贮谷物发酵的酿酒容器。

沥酒漏缸的底部中间有大圆形镂孔一个,属于酿酒过滤器。酿酒时,先将谷物在大口尊内发酵成熟,再用沥酒漏缸进行过滤,去滓取清。这是我国古代米酒最传统的酿造工序。由此可见,远在五千年以前,山东半岛的居民就已经学会了谷物酿酒。

到春秋时期,鲁国立立足于曲阜一带,其酿酒业也已颇具规模。孔子居住曲阜,就对当地所产的酒品甚加挑剔。《论语·乡党篇》载其言曰:“沽酒市脯不食”,也就是说,买来的酒和肉干不吃。当时市肆所沽,还不符合孔子的口味。

鲁国出产的酒称之为“鲁酒”,虽然鲁酒已经被当作盟会献品,但还是稍显淡薄,以至出现“鲁酒薄而邯郸围”的典故。但无论如何,鲁酒终有一定的名气,后世各朝称鲁中地区的美酒,仍常冠以“鲁酒”之号。

西汉时期,山东的酿酒业继续发展。从考古内容发现,山东的酿酒遗迹的覆盖面越来越广。1967年,在诸城前凉山西村发现一座大型东汉墓葬,其中出土一块《庖厨图》画像石,上面绘有酿酒场面,其酿造工序历历可见,有主灶者,有甑饭者,有搅拌者,有掺料者,有滤滓者,有压榨取酒者,工艺配合相当完美。

在文献记载中,当时的山东酒业也声名远播。新莽之际,琅玕海曲(今日日照)的“吕母酒”就名垂史册。吕母是名海曲妇女,为起兵举义,曾聚资酿造好酒,以此招揽勇士。

《后汉书·刘盆子列传》记载:“母家素丰,资产数百万,乃益酿酒,买刀剑衣服。少年来酤者皆除之……遂相聚得数百人。”吕母此举,实发琅玕赤眉起义之嚆矢。这也说明,吕母所酿造的酒定有相当强烈的吸引力。

到了唐朝,山东酒有了更高规格的知名度。号称“酒中仙”的大诗人李白,周游山东,逗留鲁中,经常品饮当地佳酿,写下了许多歌咏鲁酒的名诗,至使鲁酒名扬天下。《李太白全集》卷一九《酬中都小吏携斗酒双鱼于逆旅见赠》诗云:“鲁酒若琥珀,汶鱼紫锦鳞。

宋朝是山东酿酒业的高涨时期,酒的品种与产量都达到当时的一流水准,而且名酒辈出,比州皆是。张能臣《酒名记》列举北宋名酒二百二十三种,其中山东酒就占二十七品,这些名酒是:青州拣米酒,齐州舜泉酒、近泉酒、清燕堂酒、真珠泉酒,兖州莲花清酒,曹州银光酒、三酿酒、白羊酒、荷花酒,郓州风曲酒、白佛泉酒、桂香酒,濮州(治今鄄城)宣城酒、细波酒,潍州重配酒,登州朝霞酒,莱州玉液酒,济州(治今巨野)宣城酒,单州杏仁酒、宣城酒,德州碧琳酒,棣州(今惠民)延相堂酒,博州(今聊城)宣城酒、莲花酒。

这些山东名酒争相辉映,大放光泽,把山东酒业推向繁荣。

元明时期,山东地区崛起了著名的“秋露白”酒,成为齐鲁名酿中佼佼者。田锡《曲本



草》记载:“山东秋露白,色纯味冽。”记述符合历史事实。但值得注意的是,《曲本草》成书于明朝,《说郛》整理者在引用时署其名为“田锡”,但这部著作的作者并不是北宋名人田锡,因为《曲本草》中所列的名酒,很多都是元朝名酒或明朝名酒。

山东的秋露白酒是采用复式发酵法酿制的一种米酒,酒质纯正而气味芬香,元明两代,在文人阶层格外受宠。元人许有王《秋露白酒熟卧闻槽声喜而得句》诗云:“治曲辛勤夏竟秋,奇功今日遂全收。日华煎露成真液,泉脉穿岩咽细流。

不忍拔醋厨瓮面,且教留响在床头。老怀块磊行浇尽,三径黄花两玉舟。”诗中的赞美之意流于言表。秋露白酒从夏季开始酿制,秋高气爽之时酿熟,在酿制过程中加入花露一类的串香材料,因而独具特色。

秋露白酒以济南为主导产地,自元始酿,沿及明清,在长达六、七百年的历史时期内久领风骚,长葆盛名,成为齐鲁名酿中维持时间最长的一种品牌。顾起元《客座赘语》卷九排列明代名酒,其中就有“济南之秋露白酒”,顾清《傍秋亭杂记》卷下曾将“山东之秋露白”与淮安绿豆酒等七种品牌相提并论,评定为一代华夏名酿。

据明人王世贞《弇州山人四部稿》卷四九记载:“秋露白,出山东藩司,甘而颜色白,性热”,流传时间已久,后来有薛生者,又把秋露白酒加以改进,“收莲花露酿之,清芬特甚”,

一时称为稀世之酒。王世贞还写有《酒品前后绝句》组诗,其中咏秋露白之诗云:“玉露凝云在半空,银槽虚自泣秋红。薛家新样莲花色,好把清樽傍碧筒。”秋露白酒经过几代人的改酿与提高,在酒界中始持着顽强的竞争力,直到清朝,依然跻身于同行业之间,与南方同名品牌鼎立。

曹雪芹之父曹寅路过山东,就挥笔写下了《南辕杂诗》有云:“菱江酒董别酸甜,上第青齐落二三。”自注云:“慕庐宗伯与余评酒,……领群筵,争相斗奇,把齐鲁酒界推到更高的层次。在此期间,青州、章丘、在平和德州都成为举邦瞩目的名酒基地。

明末时,青州出产的露酒名传遐迩。周亮工知潍县,就对青州露酒赞不绝口,他在《赖古堂集》卷二中说:“青州有金玉露、玉胜金”;又云:“青酒皆以露名,刘家露尤青冽,在玉露上”。王培荀《乡园忆旧录》卷也说:“青州实有较多荣誉。

明清时期,山东酿酒业有了突飞猛进的发展,酿酒技术全面提高,酒的品种不断增多,各地均涌现出一批划时代的酒类名牌,一时群葩绽放,争相斗奇,把齐鲁酒界推到更高的层次。在此期间,青州、章丘、在平和德州都成为举邦瞩目的名酒基地。

明末时,青州出产的露酒名传遐迩。周亮工知潍县,就对青州露酒赞不绝口,他在《赖古堂集》卷二中说:“青州有金玉露、玉胜金”;又云:“青酒皆以露名,刘家露尤青冽,在玉露上”。王培荀《乡园忆旧录》卷也说:“青州实有

美酒,曰紫露,国初与德州墨露共传。”看来,青州露酒出现过若多品种。

为此,周亮工数番吟咏,《赖古堂集》卷一《将发青齐》诗云:“满醖青州红露酒,期君早看上林枝。”《过东莞武刘二孝廉载酒》诗云:“且喜酒成真是露,莫言松花便为枵。”《送陆违之还三山》诗云:“林陵穆陵常独去,清露浊露时共斟。”同书卷一二《喜蒋用弢至自闽南》诗云:“青州从事未全贫,金露虽浓可荐唇。”《青酒苦涩,求之士大夫家,咸云干柿嘉然》诗云:“廿年常共酒人游,玉碗光承玉露柔,”青州酒的特点是苦味重,尽管如此,爱喝苦味酒的人还是趋之若鹜,明人冯惟敏《海浮山堂词稿》卷二《清江引》词有云:“沽来青州酒一壶,浸入泉深处。胜似蜜林梅,赛过金盘露,不爱凉甜只爱苦。”

受青州酒业的影响,与青州毗邻的潍县也酿制同类露酒。《书影》卷四记载:“潍县酒与青州同,以金露、玉露名,然皆市中所所有。土绅家自作粗曲酒,色殷红,味微苦,然可多饮。金露太苦,玉露太甘,艳其名耳。”在很长一段时期内,青州酒业一直感染着周围地区。

章丘一带出产好酒,至晚明代已出名。宋伯仁《酒小史》列举“谢侍郎章丘酒”为历代名酝,实际上说的是明代中期的事情。《说郛》整理者在引用《酒小史》时署其名为“宋伯仁”,但这部著作的作者并不是宋朝的名人宋伯仁。

因为书中所列的谢少溪为明朝中期的章丘人,官至兵部侍郎、吏部侍郎,故而人称“谢侍郎”。与谢少溪同时期的临朐人冯惟敏曾填《南吕一枝花》一阙,赠与这位章丘人好友,其序文说:“今之词手,章丘人擅场矣!余于此盖难综乎为词哉。”见《海浮山堂词稿》。

明人王世贞对谢少溪酿制的章丘酒也格外赞赏,《弇州山人四部稿》卷四九记述说:“章丘酒,去济南不百里,清味隽水,自是名胜,而人乃传秋露,何也?谢少溪侍郎者佳。”王世贞同时为之赋诗云:“玉缸春色暖融融,一点清冷便不同。肯向邯郸斗浓艳,自夸林下谢家风。”冯惟敏、王世贞都见证过谢少溪的酿酒成就。

徐榜《济南纪政》记载:“章丘有能酿羊膏酒者,饮者评之,居露酒之上,称佳酿也。”羊膏酒亦名羊羔酒,在酿制过程中,要在酒料中加入一定数量的羊肉羊脂,把肉香透渗于酒体之中,从而形成风格独特的酒种。

当时,山东地区视此酒为饕餮佳品,格外器重。《书影》卷四记载说:“章丘羊膏酒,东省重之,闹中多取以供主试者。味甘无少膻气,偶一饮之,亦尚宜人。”明朝时,章丘羊膏酒与山西羊羔酒亦显,成为此类酒种的上佳饮品。

在平的佳酿主要集中在丁家岗一带,由明人程肖哉(程绍)首创,而后沿往山前后,在平人采汲清泉,精心醇酿,以至于好酒辈出。

朱国祯《涌幢小品》卷一五记载:“东昌府在平县西北有丁家岗,出泉甘冽,酿酒甚美。谚云:在平丁块酒。又称曰酒泉。余同年程肖哉尝就岗下造酒以归,号为天下第一。”



藏酒四大误区——把酒埋土里

在当下饮用陈年老酒和收藏老酒成为健康理念和高品质生活人群一种需求的多种因素下,很多朋友都有藏酒储酒的爱好的,但是不当的储藏方式,会让人得不偿失。笔者整理出白酒储藏的四大误区,以防大家在日常储藏美酒的时候误入歧途。

误解一:土中埋酒
传说古代绍兴一带富家生女,要埋上几缸酒在后院里。当女儿出阁之日破土开酒,宴请亲友宾客,名为“女儿红”。

也许是因为故事太美,很多人争先恐后将家中好酒埋进土里,等着将来收获一坛琼浆玉液。小时候在农村,好几位邻居都失望而终。运气好的还勉强能喝但味道大不如当初,酒中混杂着水味和泥腥味;运气差的开坛后没有勇气闻第二下;最倒霉的至今还在找酒埋在哪里。

参观过茅台酒厂的人都会发现,“国酒”的基酒都保存在一楼甚至二楼的大陶缸里,通风透气而且略有采光,与埋在地下完全两个概念。而且茅台酒瓶标签上存储条件上明确写着“通风、干燥、阴凉保存”,跟地下潮湿阴暗的环境形成鲜明的对比。

“女儿红”的故事讲的是黄酒。真假不知道,但白酒这样埋是肯定不行的。茅五剑泸没有一款酒是埋地下的。老酒之所以有价值,是因为长时间的存放使酒中有害物质譬如甲醇、甲醛等通过挥发和化学变化消耗殆尽。在这期间有一个继续发酵和化学变化过程,酒的度数会略微降低,口感会变淡,但是酱香味则更足。

若是要持续这个过程需要满足几个条件:一是容器需要结构致密的陶罐或瓷罐之类的材质。这些材质致密不漏但是有略带微孔,小分子能渗透。紫砂之类的孔就略大,容易漏酒;若用玻璃,小分子的有害物质又出不来了。

二是需要适当的温度,以维持酒中微生物的活性。冬天最好的冰点以上,夏天千万不能暴晒。3-23度为宜。

三是避光。直射的阳光有杀菌的作用。紫外线会杀死酒中的活性成分,令其不能继续发酵。

四是干燥。湿漉漉的环境不但会遮挡陶坛上的微孔,甚至会让水反渗入坛。时间久了酒就会废掉。

其实如果在家中存酒只需要一个密封到位的好陶坛就足矣,不要太冷或太热就行。柜子里或床底下都是很好的存酒地方。

误解二:胶布缠酒瓶

不少酒友拿出珍藏多年的老酒后发现酒少了不少,心痛之余四处寻觅封酒之妙招。于是有人想出了用胶布将瓶口缠起来的办法,甚至不少出售老酒的酒商也用这种方法来封酒。

然而通过实验会发现,这种方法并不奏效。瓶口挥发出来的物质在胶布上形成白雾,用不了多久时间胶布就脱落了,而胶布上的胶质残留在瓶口生霉变黑,将瓶口弄得很脏。

现代白酒的包装形式多种多样,瓶口结构也不尽相同,但整体来说酒瓶的密封性能够已经非常好了,容易漏酒的铁皮瓶盖也逐渐被淘汰,不必对瓶盖太担心。若实在不放心,老酒师有招可对瓶盖进行加固:万能神器生胶带。安装水管水龙头用的白色生胶带化学性质稳定,不带胶质,质地柔软且密封性能好,而且价格非常便宜,用来封酒瓶最合适不过。在酒瓶脖子上上缠绕几大圈只需花几毛钱,用上几分钟,关键是效果非常出色。然后再用专业的封口塑料膜再在生胶带外面包裹一圈,如果没有专业的封口塑料膜可以用家中的保鲜膜代替。

误解三:溶洞、地洞藏酒
洞藏酒被许多酒友追捧,近年来一些商家也借此这个噱头在市场上搞出了不少的花样。但是,事实的效果比起他们美好的想象有着天壤之别的差距。道理其实很简单,阴冷、潮湿的地下环境并不利于酒的熟老。

这就有朋友出来问了,郎酒的天宝洞藏酒不就是洞藏酒的经典之作吗?这完全不能相提并论,此洞非彼洞。

去过天宝洞的朋友都知道,天宝洞是在峭壁之上,洞内恒温18-22℃,通风干燥,这就相当于在几十层高楼上掏了个房间。更为重要的,天宝洞内有着稳定的发酵菌群,这得天独厚的环境不是其他一个不同的溶洞地窖能相比拟的,没有这样严苛的条件,洞藏只会让白酒变得更糟。

误解四:白酒埋酒
有人将白酒用酒埋起来储存甚至有商家以此作为噱头来鼓吹自己的产品。我只能说这种方法糟透了。当然一般能相信这种方法的人都是新手。

因为但凡会品酒的人都知道,新酒糟味重,老酒几乎没有糟味。用糟把酒埋起来,时间久了味道想想都让人作呕,而且酒糟会受杂菌感染发霉,甚至不乏有黄曲霉等剧毒品种。这样埋酒做无异于拿命在傻玩。(据壶中岁月)

新世界葡萄酒都不适合陈年?

坊间流传着这样一种说法,即新世界葡萄酒不适合陈年。所以,有些人会天然地得出这样的结论:智利的酒啊?不能存太久,赶紧喝了吧!每当听到这种言论,笔者心里都会默念:你还记得迈坡谷(Maipo Valley)中的活灵魂(Almaviva)吗?

一、新世界葡萄酒的定义

“新世界”葡萄酒指欧洲以外的国家或地区酿造的葡萄酒,这些国家的酿酒史一般都不长。“新世界”葡萄酒产区汲取旧世界的成功酿酒理念,并在此基础上利用现代的科学技术如机械化耕种和灌溉等,酿造不同风格的葡萄酒。这些新世界国家包括美国、澳大利亚、新西兰、阿根廷、智利和南非等国家。

二、新世界葡萄酒的风格

由于没有传统的束缚,新世界产区的酿酒师们才能不断探索新的酿造法,酿造出风格各异的葡萄酒。“新世界”国家的酿酒师们注重技术和效率的结合,贯彻快速消费的理念,对新潮流、新思想把握精确,酿造出迎合大众口味的葡萄酒。因为新世界产区紧随时代潮流,所以新技术的应用也传播得更快。



现代(Modern)、果味馥郁的(Fruit-forward)、橡木味的(Oaky)、大的(Big)、甘美的(Lush)、丰腴的(Opulent)、成熟的(Ripe)、酒精含量高(High-alcohol)等都是经常会用来描述新世界风格葡萄酒的词汇。

三、新世界国家的旧世界风格葡萄酒

其实,有些旧世界国家的酒庄也会酿制新世界风格的葡萄酒,而新世界国家的酒庄更会做出能与法国高端葡萄酒媲美的,潜藏能力惊人的旧世界风格的葡萄酒。它们和拉菲、康帝一样,都是人们争相追逐的名贵酒款。

1.澳大利亚:奔富葛兰许(Penfolds Grange)
二战后,许多新移民开始定居澳大利亚。当时奔富的酿酒师马克斯·舒伯特(Max Schubert)原本决定去欧洲学习如何酿制雪利酒。然而,一趟波尔多之旅却改变了他对优质葡萄酒的看法。回国后,舒伯特开始研究酿制南半球美酒以媲美波尔多列级庄名酒。终于,在1951年,奔富葛兰许系列问世。然而不幸的是,1957年,由于葛兰许受到一些酒评家的质疑和否定,酒庄命令舒伯特停止生产此酒。不过,舒伯特并不屈服,他继续秘密酿造葛兰许。终于,在60年代,葛兰许证明了澳大利亚葡萄酒的窖藏潜质,并以其独特风格成为市场上新的标杆。

2.智利:活灵魂(Almaviva Winery)
1997年,法国木桐酒庄(Chateau Mouton Rothschild)与智利产量第一的干露酒庄(Concha y Toro)合作建立了活灵魂酒庄。活灵魂酒诞生之后便掀起了购买的热潮,《葡萄酒观察家》对2001年的活灵魂也打出了95分的高分。活灵魂被誉为“智利酒王”,由波尔多经典的葡萄品种混酿而成,以赤霞珠(Cabernet

Sauvignon)为主。可以说,活灵魂是两种文化巧妙的相遇:智利提供土壤、气候及葡萄园,而法国贡献出酿酒技术和传统,最终酿出异常雅致和复杂的葡萄酒。

3.美国:作品一号(Opus One Winery)
1979年,菲利普·罗斯柴尔德男爵(Baron Philippe de Rothschild)与合伙人罗伯特·蒙大维(Robert Mondavi)共同创立了举世闻名的作品一号酒庄(Opus One Winery)。酒庄葡萄的种植、培育和收获均以具有一致性的方式进行,确保各年份葡萄酒产品的稳定一致。作品一号酒庄会在传统方法最有效时采用传统方法,而在有利于葡萄酒生产的新科技出现时,又会对其进行研究、评估并引入实践。

1981年,第一届纳帕谷(Napa Valley)葡萄酒拍卖会上,作品一号酒庄出产的单箱葡萄酒卖到了24,000美元,创造了加州葡萄酒的最高价。酒品特性方面,以2009年份的此酒为例,该酒醇厚雄壮,浓郁而奔放,紧致而富有集中性,含有葡萄干、黑莓、野生浆果和香料的风味,余味中伴随丝丝融化的黑甘草、泥土的香气。(据红世界网)

反应会比大橡木桶中的要更加显著,这是因为小橡木桶中酒液与氧气的接触面积比例相对会更大一些。也正是因为这个原因,葡萄酒很少会在225升的橡木桶中熟成超过2年,而在大橡木桶中陈年的时间会更长一些。为了加强葡萄酒中的氧化反应程度,有时酿酒师会故意不把酿酒容器装满,这一方法常用于酿造欧罗索雪利(Oloroso Sherry)、茶色波特(Tawny Port)和路斯格兰麝香(Rutherglen Muscat)等加强酒。当然,对于绝大多数葡萄酒来说,过多地与氧气进行接触会损害酒的品质,使葡萄酒失去自己的果香和风味,甚至变得跟醋一样难以入口。(据酒生活)

程中,葡萄会储藏在低温的环境中;在开始酿酒前,酒庄内的酿酒设备也会充进二氧化碳或者氮气以提前隔绝氧气接触。一小部分酿酒师指出酿酒过程中隔绝氧气的做法会使酿造出来的葡萄酒显得平淡而不够有趣。他们认为,与氧气的适量接触可以使葡萄酒发展出更加复杂的风味和个性。事实上,这两种分歧只是酿酒师在酿酒风格上的不同选择而已。

2. 熟成过程中

熟成过程中氧气对葡萄酒是否起正面作用也是因酒而异。如果一款酒在酿造的过程中与氧气进行了隔离,那么在熟成的阶段氧气对其也并无帮助。在这种情况下,这些葡萄

酒会被储藏在充满惰性气体的不锈钢罐或者分布着环氧树脂的水泥罐中。

而对于那些需要跟氧气进行接触的葡萄酒来说,用橡木桶进行熟成大有裨益。这些橡木桶在具有良好防渗性的同时,能允许一部分氧气渗入到葡萄酒中与之进行反应。在这个过程中,氧气的加入能使葡萄酒中的一级果香慢慢地发展为皮革和泥土等三层陈年香气。除了香气发生变化,葡萄酒本身的颜色也可能会变得浅一些,红中带棕,甚至带一点橙色。

特别值得一提的是,氧气的渗透量与橡木桶的大小和葡萄酒的熟成时间有着密切的关系。比如,225升的小橡木桶中发生的氧化