

二锅头酒的香味 与杂味

二锅头酒具有乙酸乙酯为主,乳酸乙酯 为辅的复合香气。在二锅头酒中,乙酸乙酯的 含量占总酯的50%以上。总酯大于总酸,一 般酸酯比例为 1:4.5~5, 酯类是白酒香味的重 要组成部分。在白酒中,除乙醇和水之外,酯 的含量占第三位。现在白酒中检出的酯类有 45 种以上。

白酒的酯类虽然其结合酸不同, 但几乎 都是乙酯。对于发酵期短的普通白酒,脂类中 的乙酸乙酯,乳酸乙酯占统治地位。名优酒中 酯的含量极高,但厂际之间差距甚大。发酵期 长的优质酒,常常是乳酸乙酯少于乙酸乙酯。 这两种酯是普通白酒及清香型名优酒的主体 香气,但应含量适宜,且要保持一定的比例关 系。他们之间匹配合理,一般在1:0.6左右。如 果酒中的乙酸乙酯与乳酸乙酯比例失调,那 么酒质放香差,口感欠协调。

在酒的呈香呈味上,通常是相对分子量 小而沸点低的酯放香大,且有各自特殊的芳 香,相对分子量大而沸点高的脂类,香味虽不 强烈,却又极其优雅的香气,所以大分子脂类 深受人们的青睐。

在白酒生产过程中,酵母菌营酒精发酵 作用,同时也有酯化作用,并赋予白酒香味。 白酒发酵过程中,由于发酵不正常或操作不 规范将使酒出现香气淡、带酸、寡淡、特别有 邪杂、焦杂味、糠杂味、辅料味等现象。

醇在二锅头酒中既呈香,又呈味,起到增 强酒的甜感与助香作用,也是形成酯的前驱 物质。在高级醇中检出的醇类有几十种。高级 醇过多可能是饮酒"上头"的原因之一,酒中 含量过多亦会出现浑浊的现象。

在二锅头酒中,碳链的醇含量居多。醇类 化合物随着碳链的增加, 气味逐渐由麻醉样 气味向果实气味和脂肪气味过度。沸点也在 逐渐增高,气味也逐渐持久。多种高级醇混合 的杂醇油呈苦味。其中,异戊醇浓时,则明显 呈液态法白酒味。在高级醇中,异丁醇有极强 的苦味;而正丁醇并不太苦,其味极淡薄。正 丙醇微苦;酪醇有幽雅的香气,但却奇苦,它 是有酪氨酸经酵母菌发酵所生成。戊醇和异 戊醇所占比例最大。其味苦涩。尽管如此,白 酒中含有适量的高级醇是必要的, 因为它是 白酒香味中不可缺少的组成部分。液态法白 酒中高级醇多, 固态法比液态法白酒的高级 醇低得多。这说明工艺不同,产生的白酒风味 亦不相同。多元醇在白酒中呈甜味,因其有稠 性。在白酒中起缓冲作用,使香味成分间能连 成一体,并使酒增加绵甜,回味有醇厚感。

二锅头酒中的醛类以乙醛、乙缩醛为主。 新酒中乙醛含量最高, 随贮存挥发和转化而 减少。成品酒中乙缩醛基本上占总醛含量的 50%,它具有水果香,味未带涩。

二锅头酒中检出酮类有:丙酮、丁二酮、 丁酮、3-羟基丁酮,2-戊酮等。其中3-羟基丁 酮和丁二酮的含量较多。每 100ml 酒中几十 mg存在。他们具有愉快的共香,并带有蜂蜜 的甜味。但有极少数使白酒杂味。酮类香气较 醛类更加细腻,阈值很低。双乙酰是蒸馏酒及 茶中的香味成分,如转为3-羟基丁酮,则成 为酒中的燥辣感。 (酌酒叁悟)

广告 《实用酒度换算全书》

充四文

跃州 金芮 // 摄景

50 年热忱, "意大利葡萄酒之父"贾科莫·塔吉斯

1933年, 贾科莫·塔吉斯在皮埃蒙特 (Piedmont)都灵(Torino)的一个南方小镇出 生。他直言自己儿时确实是个不听话的孩子, 充满叛逆心理, 而这可能也就冥冥之中注定 了他在后来的酿酒生涯中会成为那个敢于突 破传统桎梏的"反叛者"。虽然一开始或许并 不情愿, 但贾科莫的确在就读家人为他报名 的阿尔巴(Alba)酿酒学院时,找到了愿意为之 付出终身热情的事业。1954年从学院毕业后, 贾科莫先后在博洛尼亚(Bologna)的几家本地 酒庄和酿酒厂度过了艰苦的学徒时期。7年后 的 1961 年,28 岁的贾科莫终于迎来了属于他 的机会——被托斯卡纳(Tuscany)地区的酿酒 世家安东尼家族(Antinori Family)聘用为初 级酿酒师。这一年,是他开启酿酒事业的新元 年。凭借着优秀的酿酒才能, 贾科莫·塔吉斯 不久便升任安东尼世家酒庄(Marchesi Antinori)的技术总监,负责提高酒庄的产量与酒 质,打开国际市场的大门。

但这个任务并不简单。20世纪中期,托斯 卡纳依旧沿用传统工艺, 只采用本土品种酿 酒,葡萄酒的品质普遍不高,甚至连基安帝 (Chianti)地区也不例外,这导致托斯卡纳的名 声在逐步下降。也许是幸运女神的眷顾,贾科 莫·塔吉斯在升任至管理层的同年,皮埃尔· 安东尼(Piero Antinori)开始接手管理安东尼 世家酒庄。二人怀着提高酒质的相同目标,一 拍即合。在皮埃尔·安东尼的支持下, 贾科莫 多次前往波尔多(Bordeaux)考察,学习当地的 葡萄种植理念和酿酒工艺,还拜访了"现代酿 酒学之父"埃米耶·佩诺(Emile Peynaud),学 习波尔多的混酿技术。在这过程中, 贾科莫逐 渐意识到, 如果想改变托斯卡纳酒质不佳的 现状,唯有挣脱传统的镣铐。

1968 年西施佳雅红葡萄酒(Tenuta San Guido Sassicaia,Tuscany,Italy) 的诞生打响了 "反叛之战"的第一枪。这款如今的"意大利酒 王"在初面世之时饱受争议,因为这是一款完 全采用国际葡萄品种酿造的葡萄酒,与托斯卡 纳产区的法定要求背道而驰, 但这是贾科莫• 塔吉斯突破陈腐传统桎梏的决心。他在回忆录 中写道: "我挑选了 1965、1966、1967 和 1968 年份最佳的几桶赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 混合酿造了6,000瓶第一个年份的西施佳雅。" 虽然西施佳雅的品质出众,但由于不符合产区 法规,当时只能被归为日常餐酒(VdT)。尽管如 此,西施佳雅的出现还是给予了当地许多同样 渴望创新的酿酒师们莫大的鼓励,改革的浪潮 开始席卷当地,并促成了"超级托斯卡纳(Super



Tuscan)"这一概念的诞生。

贾科莫·塔吉斯"乘胜追击"。在埃米耶· 佩诺的启发下,他决定酿造一款融合托斯卡 纳本土特色与波尔多混酿风格的超级托斯卡 纳葡萄酒,将意大利传统本土品种桑娇维塞 (Sangiovese)与国际品种进行混酿。除了种植 国际品种外, 贾科莫也在酿造工艺上寻求突 破——引入了法国小橡木桶(Barrique)。20世 纪60年代末,安东尼世家是第一家大量购入 法国小橡木桶的酒庄。然而那时候,许多顶级 的意大利生产商对此嗤之以鼻, 认为这会使 葡萄酒过度橡木化。但事实证明, 他们都错 了。1974年,以桑娇维塞为主、赤霞珠及品丽 珠(Cabernet Franc)为辅、运用小橡木桶陈酿 的 1971 年份安东尼世家天娜红葡萄酒 (Marchesi Antinori Tignanello,Tuscany,Italy)面 世,在国际品种的加入和法桶陈酿的加持下, 天娜的复杂度和结构感令人惊喜,大获好评。 天娜的出现也标志了超级托斯卡纳时代的到 来,此后优质的"超托"层出不穷,托斯卡纳逐 渐甩掉了酒质平平的标签, 开始具备能与其 他产酒国的主导产区在国际市场上一决高下 的实力。而这一切的背后, 贾科莫功不可没, 他也因此被视为超级托斯卡纳的引领者。

其实除了大名鼎鼎的西施佳雅和天娜外, 同样备受瞩目的索拉雅红葡萄酒(Marchesi Antinori Solaia,Tuscany,Italy) 也出自贾科莫之 手。这款 1978 年诞生的"超托"采用的主次品 种与天娜相反——由75%的赤霞珠、20%的桑 娇维塞和5%的品丽珠混酿而成,如今与西施 佳雅、欧纳拉雅(Ornellaia)和嘉雅(Gaja)同属

意大利"四大雅"之列,与法国五大一级庄(First Growth)齐名,是意大利顶级酒的代名词。

仅仅是作为西施佳雅、天娜和索拉雅的 "父亲", 贾科莫的酿酒生涯就已足够传奇,但 他对意大利葡萄酒的贡献远不止于此,许多如 今在意大利被视为理所当然的酿酒工序都是 贾科莫所作的创新——除开率先运用小橡木 桶陈年外, 贾科莫还将温控发酵和苹果酸-乳 酸发酵(Malolactic Fermentation)等当时最先进 的酿造技术引入托斯卡纳,促进了产区内葡萄 酒生产技术的改革;此外,他还推动了托斯卡 纳葡萄园管理方式的革新——鼓励葡萄种植 农应用主蔓整枝和短枝修剪、高密度低产量的 培育模式并倡导朝南种植葡萄藤等。

1992年,贾科莫离开与他相互成就的老 东家安东尼世家,并开始将目光投向更广的 意大利中部和南部地区。他表示自己一直对 中部和南部的葡萄酒有着特殊的情感,"托斯 卡纳、西西里岛(Sicily)和撒丁岛(Sardinia)仍 保有十分浓厚的地域精神, 在这些地方我找 到了能与我产生精神共鸣的理想环境……我 与这些产区有着很深的羁绊、真正的友谊。我 了解它们,它们也了解我。"离开安东尼世家 后, 贾科莫成为了一名酿酒顾问, 虽然许多酒 庄都向他抛来合作的"橄榄枝",但他还是更 青睐中部和南部,尤其是西西里岛和撒丁岛 的酒庄。受传统经济、文化和技术等因素的影 响,意大利南部的酒质一直不被看好,但贾科 莫认为南部其实拥有非常出色的气候条件, 充足的光照使其完全有潜力酿造出香气复 杂、浓郁的葡萄酒。

随后, 贾科莫在西西里岛除了指导多娜 佳塔(Donnafugata)等酒庄的酿酒工作外,还担 任地区葡萄与葡萄酒协会(Istituto Regionale della Vite e del Vino)的顾问,在岛内推广使 用希腊种植幼苗的方式、夜间采收等一系列适 合西西里岛的措施,并对当地种植的品种、酿 酒工艺等诸多方面进行了改良,为西西里岛葡 萄酒产业的起飞铺平了跑道。而在撒丁岛,他 则接受了桑塔迪酒厂(Cantina di Santadi)和阿 吉拉斯酒庄(Argiolas)的邀请。在与前者的合作 过程中, 他尝试使用法国橡木桶陈酿佳丽酿 (Carignano), 令其布鲁诺佳丽酿红葡萄酒 (Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore) 的品质有了飞跃性的提升,上市后"艳惊四 座",一改佳丽酿在撒丁岛的地位,进而颠覆了 撒丁岛葡萄酒在市场上的固有形象。与此同 时, 贾科莫也帮助一些北部酒庄酿造出了十分 优质的葡萄酒,尤其是圣里奥纳多酒庄(Tenuta San Leonardo)的圣里奥纳多(San Leonardo), 这款酒在他的点拨下成为了北部最优秀的波 尔多混酿风格的葡萄酒之一。

2010年是贾科莫·塔吉斯在葡萄酒的海 洋里破浪前行的第50年,也是他正式落锚靠 岸的一年。这一年,他决定彻底从行业退休, 将更多的时间和精力放在陪伴家人和除葡萄 酒以外的爱好上。

1961-2010年,整整50载,贾科莫·塔吉 斯凭借着对葡萄酒品质的孜孜以求, 在意大 利中部、南部,甚至北部刮起了改革的风暴, 引领了20世纪意大利葡萄酒的伟大复兴。 "意大利葡萄酒之父"的美名,他当之无愧。

二零一酒,越喝越有

已不用多说

时光匆匆,匆匆又一年。人这一辈子能享 受的时间太少了,所以我们要随心而安,喝自 己想喝的酒,做自己想做的事,让这一辈子都 活得精彩!

美酒,是生活的配角,也是生活乐趣的助 推剂。喝酒,是一种休闲的生活方式,喝了,醉 了,醒了,一切随缘,当然,更要看心情。新的 一年我们应该这样喝酒。

2019,你要少喝酒

新的一年,在外打拼的你,要少喝酒。酒 可消愁, 二两白酒下肚, 生活中的愁绪和压 力,似乎少了一半。但如果大醉一场,虽当时 烦恼全忘,现实却没有产生任何改变。当酒醒



很好的催化剂,拉近了彼此之间的距离。但一 件事情能不能成,90%还是源于你自身的经验 和能力。俗话说"打铁还需自身硬",就是这个 道理。打磨好一身本领,把议价权牢牢掌握在 自己手里。这时候再让美酒助力,才能真正做 到如虎添翼。

新的一年,劝君量力而饮,微醺也欢欣。

满满的祝福

正因为喝对酒,陶渊明才写下"心远地自 偏"的佳句;也是因为喝对酒,李白才生出"千 金散尽还复来"的豪情。跟志趣相投的朋友喝 酒,聊天谈吐之间,满是正能量;跟酒肉朋友 喝酒,过后回想收获,实则寥寥无几。酒友来 来去去,能留下的,都是最真挚的情谊。

2019,你要喝好酒

正和专栏

酒中书味

堰市 1998

视 电视

台

事记 四 者、

台

主任。 理事,

, 曾任攀枝花市、都江

年

任

四

是什么人,喝什么酒。喝的酒,代表你对 生活的态度。热爱生活的人,选酒的品味不会

好酒不仅富含历史底蕴,而且具有极高 的酿造水准,品质多年如一。无论是独自小 酌,还是与好友分享,都是最完美的选择。

新的一年,拥有一种正向的感觉十分重 要。喝好酒,代表着对未来有一种良好的预 期。态度好了,很多看似困难的事情就有了解 决办法;感觉好了,一切美好的事物都会接踵 而至。心之所向,酒到渠成。

2019,和对的人,喝对的酒。一杯敬故乡, 一杯敬远方,这杯酒,我们越喝越有!

