

百酒百科 | Encyclopedia



霞多丽和黑皮诺：酿造起泡酒的“主力军”

■ 红轩

在以起泡酒著称的法国香槟(Champagne)产区，霞多丽(Chardonnay)和黑皮诺(Pinot Noir)都是十分重要的葡萄品种。放眼世界上其他生产起泡酒的国家地区，大多数也都会选择霞多丽和黑皮诺来酿造起泡酒，这是为什么呢？

★气候因素

如果你对比过世界上主要的优质起泡酒产区，一定会发现它们之间的一个共同点——气候相对凉爽。凉爽的气候使葡萄不会过于成熟，而刚好成熟的葡萄恰恰是酿造优质起泡酒的最佳原料。这种葡萄通常酸度较高，可以带给葡萄酒更加清爽的口感，这也是高质量的起泡酒必不可少的；此外，刚好成熟的葡萄积累糖分较慢，使得酿出来的基酒酒精度较低，通常在9-11%，而起泡酒在二次发酵产生气泡的过程中还会增加1-2%的酒精度，因此酒精度较低的基酒可以保证最终成酒的酒精感不至于太过强烈，以免破坏起泡酒的清爽感和平衡。而霞多丽和黑皮诺早发芽、早成熟的特点也使得它们十分适合在相对凉爽的产区栽种。

★品种特点

霞多丽细腻的苹果和柑橘类水果的香气和风味可以和酵母自溶中产生的饼干和面包等香气很好地融合。此外，它还可以在保持高酸和较低的潜在酒精度的同时，避免出现不够成熟的风味。在较好的年份，霞多丽还可以在在保证质量的前提下出更多的果实，这也让它成为了很多酒农的心头好。不过，霞多丽发芽早的特点也让它容易遭受春季霜冻的袭击。2017年4月，一场突如其来的霜冻就让香槟区的葡萄园损失惨重。

在起泡酒的调配中，霞多丽通常带来的是酸度以及花香和柑橘类水果的香气，黑皮诺则负责为起泡酒提供骨架、酒体以及红色水果的香气。相比起霞多丽，果皮更薄的黑皮诺更容易遭受葡萄病害的侵袭。当产量过高时，黑皮诺葡萄果实的质量也会有所下降。

★什么品种适合酿造起泡酒？

除了霞多丽和黑皮诺之外，世界上很多优质的起泡酒产区还会用当地特色品种来酿造起泡酒——比如卢瓦尔河谷(Loire Valley)和南非的白诗南(Chenin Blanc)、阿尔萨斯(Alsace)和德国的雷司令(Riesling)以及西班牙用于酿造卡瓦(Cava)起泡酒的马家婆(Macabeo)、沙雷洛(Xarel-lo)和帕雷亚达(Parellada)等。一般来说，选择酿造起泡酒的葡萄品种时要从以下3个方面来考虑：

一是香气浓郁度：不论是香气淡雅，抑或是香气浓郁的葡萄品种都可以用来酿造起泡酒。香气淡雅的品种(如霞多丽)更适合使用传统法酿造干型起泡酒，从而表现酵母自溶带来的更为复杂的香气；香气浓郁的品种(如雷司令)一般则用来酿造口味更甜、且经过酒泥陈酿的起泡酒，让品种本身的香气得以展现。

二是在成熟后保持高酸度的能力：上文已经提到，高酸度是优质起泡酒不可或缺的一个要素。因此，有些在成熟后酸度会明显下降的葡萄品种就不适合用来酿造起泡酒了。

三是如果要在酿造过程中进行酒泥陈酿的话，还要考虑酵母自溶给不同葡萄品种的风味带来的影响。比如，经过酒泥陈酿的霞多丽葡萄酒会表现出奶油的风味，而沙雷洛则会展现出烘烤和烟熏的特点。

见证着父亲的“酒道人生”

■ 沈重武

数月前，我看到母亲整理出了父亲的一些文稿，其中有的纸张已经呈现出焦黄色，见证着时间的久远。

这些手稿，不仅包含着对中国酒业发展的思考，也饱含着父亲对子孙成长的期望。他希望他的后人能学有所成，能成为对国家建设有用的人才。从这个意义上说，父亲留下的这些文稿，对我们来说也是最宝贵的精神财富。

在行业内父亲可谓德高望重，声名卓著。但在我们家，从父亲算起三代人中没有一个能继承他的事业，不能不说是一大憾事。就个人而言，我缺乏对酒的敏感。自幼父母把我寄放在上海祖父家，与父母亲远隔千里之外，缺少浓厚的文化氛围。再加上我天生不爱喝酒，学的是中文，干的是政工，也就没有与酒圈交道过密。

父亲认为，做酒是一门技术，更是一门科学。20世纪70年代初，父亲担任内蒙古生产建设兵团副团长，他带着一批十五六岁的兵团小战士搞白酒分析研究。记得一个风雨交加的夜，我和妹妹去厂里找父亲。昏暗的灯光下，父亲一手给自制的小锅炉加热，一手捂着肚子，是父亲的老胃病又犯了，我和妹妹连忙给父亲披上了外衣。妹妹说：“啥时候还在干，明天再不行吗？”“这实验夜里不能熄火，不然数据就要重做。”父亲耐心地告诉我们。一直到天亮，父亲才拖着疲惫的身子回家。

试验数据出来了，终于成功了，父亲那坚毅的眼神中充满喜悦。那一幕幕情形，像过电影一样浮现在眼前，记忆犹新。记得20世纪70年代末的一天，父亲到上海出差。他到一个人住的7平方米的小屋子里，那一夜我们父子俩在沙发床上同榻而栖，聊了许多。他问了我进工厂工作的情况，知道我还担任了一些社会工作，嘱咐说：“一个人要过好工作关、生活关。虽然从小父母不在你的身边，但是现在长大了，无论做什么工作，都要静下心来，



要注重学习，还要刻苦钻研……”那夜，父亲第一次向我讲述了他的人生历程。

20世纪初，父亲调到南京工作，我在上海机电局下属的企业当了领导。那时企业的工会搞活动要采购一些酒作为礼品，我们就从上海开面包车到南京洋河酒厂办事处去买洋河大曲。父亲知道后很严肃地对我说：“你不能利用任何关系去占酒厂的便宜，做人要谨慎，不要出风头。”

儿子工作以后，看到我父亲在家伏案品酒写作，好奇地也想学品酒，父亲却严肃地说：“别小看这一杯酒，那可是个技术活儿，其中的门道深着呢，还是干好自己的电脑软件工作吧。”

2016年初，一个偶然的的机会，我到中国酒业协会《中外酒业》杂志社工作。由于担心父母不同意，所以事后才告诉他们。父母对我先

斩后奏的做法意见很大。父亲找我谈话说：“你一辈子没跟酒圈人打过交道，现在退休了，又不了解酒圈的情况，挤进去干嘛？”

尽管父母不理解，但我还是想把自己融入酒圈的媒体。那时候，新媒体刚刚活跃起来，我边熟悉资料，边实践努力。我在半年多时间，给自己下任务，每天写一篇短文。到当年年底，共写了百余篇的稿件和诗词，其中诸多短文都发表在《中外酒业》公众号上。

2016年成都糖酒会期间，我与父亲还有杂志社总编辑杨志琴一起座谈，父亲语重心长地对我说：“既然你喜欢写作，喜欢文学，也慢慢在了解和适应这个圈子，

那就好好干，发挥你的长处，把酒业的新面貌，通过你的观察反映出来。”父亲是一个明智而讲原则的人，他对我

的要求，不是单看表面，而是要看行动和结果。有父亲的明确表态和鼓励，我干劲更足了。2016年11月，杂志社根据中国酒业协会

的要求，要对行业小曲酒的情况做调研，这也一直是父亲期盼“小曲酒春天到来”的夙愿。我和另一位记者负责云贵川三省。我们白天采访，晚上组稿，共递交了近20篇稿件，为2017年年初中酒协顺利召开行业小曲酒论坛做出了努力，受到了领导的好评。本想把这个好消息告诉父亲，可是在小曲酒论坛预备会议召开的当天，我接到了父亲生病的消息，并连夜乘火车赶赴南京。谁知父亲就此一病不起……

纵观我的一生，有顺境也有挫折，这些都成了我人生经历的一部分。也许是骨子里继承了父亲“爱酒”的基因，也许是受父亲“酒道

人生”的熏陶，我虽然从事过不少行业管理工作，可谓是个“杂家”，但我还是义无反顾地进入了酒圈子。为了尽快地了解和适应环境，我翻阅和自学了前辈和专家的白酒论著，从一个“酒业新兵”慢慢成长起来，通过参加专业培训，我还考取了国家一级品酒师职称。

时光荏苒，岁月如梭。转眼间，父亲离开我们快三年了，而我常常会想起他那微驼的背影。连日来，翻看生前讲话的视频，聆听他述说白酒的守正和创新。他对中国酒业发展充满信心，强调不能忘记行业创业的艰辛，白酒是千百年人类劳动与智慧的结晶，年轻一代肩负未竟事业的使命。

他曾比喻白酒的秘密是待挖的深井，要全力开发并讲述给消费者听，对于老祖宗留下的财富和作品，除了凭干劲还要学习与与时俱进。带着眷恋、新奇等种种复杂的感情，双手迎接山花烂漫春天的来临，望着相片上的他笑得那么安详淡定，耳边萦绕着他“一生只为一杯酒”的余音。

前年，我在给自己生日作的《双十一随笔》中写道：

人过了六十九，一切开始倒叙，常常设问自己，这辈子怎过的？

人要认准一个理，不要与他人去比，竭尽自己的全力，去干自己想干的。

探掘酿造的奥秘，探访酒史的情趣，替潜心传播助臂，为酒道文化摇旗。

父辈未下完的那盘棋，如同精雕细琢的工艺，擦紧了笔力多角思维，余生没有更多的也许。

时间过得真快，父亲离开我们已经快三年了。他的一生都在积极倡导并不断实践着白酒的科技创新发展，正如中国食品工业协会白酒专委会常务副会长兼秘书长马勇先生写的“一生只为一杯酒”。父亲晚年更是把酿酒和写作作为人生乐趣。

中韩酒文化比较

酒不仅是一种特殊的食品，也是社会文明的特殊标志，与人们的生活密切相关，甚至成为人们生活的重要组成部分。可以说，人们在平常的生活中的饮酒，已成为一种生活习惯，成为一种沟通交流的生活方式。虽然，中国和韩国在地理位置上同处于东亚，但由于历史文化的差异，其酒文化也各具特色。当然，酒文化的内涵非常丰富，是酿酒文化、饮酒文化、论酒文化的综合体。

一、中韩酒文化差异

★酿酒文化

中国的白酒是一种特殊的蒸馏酒，是世界著名的蒸馏酒之一。中国的白酒主要以高粱、玉米、大麦、小麦、大米、豌豆等物质为原料，通过米曲霉、黑曲霉、黄曲霉等将淀粉分解成糖类，再由酵母菌再将葡萄糖发酵产生酒精，白酒的酒精度数多数超过了40度。韩国传统米酒是在蒸熟的糯米、粳米、面粉等中掺进酒曲和水发酵酿制而成的。通过历史与现实的对比，中国传统酿造的典型白酒度数相对较高，而韩国的米酒酒精度数相对较低。一般来说，中国白酒的酒液清澈透明、芳香浓郁、刺激性较强。韩国米酒的酒液白色透明、味道较淡。可见，酿酒文化的区别、酿酒工艺的差异，各国酒的味道也会有所差异。

★饮酒文化

现在，中国的饮酒主要发生在家人和亲朋好友之间的聚会上，“无酒不成席”、“无酒不成欢”，这是中国比较传统的待客之道。中国人敬酒是想让对方多喝酒，以示主人家的热情款待。所以，在中国人的酒礼当中，敬酒和劝酒的方式也比较多，不同地区差异也比较大。例如，我们经常提到“酒过三巡”后，主人家开始敬酒，客人回敬。朋友之间聚会，由于说话错误或迟到等行为出现“罚酒三杯”的



现象。同样，多数中国人比较克制，以不醉为君子风范，认为酒桌上“大醉”是失礼的表现，强调适度饮酒。韩国的饮酒礼仪虽然在饮酒过程中也有“敬酒”和“回敬”，但是敬酒的方式还是与中国有所不同。在韩国，酒礼规矩较多，敬酒时长辈要先饮，侧过脸去饮酒，以示尊敬。韩国人喜欢喝酒，主要为了解除工作、生活当中的压力，喜欢追求刺激的“醉酒”文化，这是韩国饮酒文化的一大特点。

★论酒文化

在中国的历史长河当中，叙述“酒”的历史事件不在少数，如秦汉时期的项羽的“鸿门宴”、北宋赵匡胤的“杯酒释兵权”。同样，酒与文学的关系也非比寻常，自古文人墨客就离不开酒，可以说“酒文一家亲”。例如，唐代诗人以酒为主题或论酒的诗比较多，李白有200多首、杜甫有300首、白居易有500多首。又如，文学作品《三国演义》中的桃园结义、《水浒传》中武松打虎，无不谈到“饮酒”。可以说，中国的论酒文化无处不在，与中国人的思想、行为、情感、生活水乳交融紧密相连。韩国人比较喜欢喝酒，其论酒以及对饮酒的态度更为奇特。韩国学者这样评价，韩国是把喝酒当饭吃的社会，是以酒量来评判人格和能力的社会。

二、中韩酒文化的影响因素

★儒家“礼教”影响

不管是中国，还是韩国，都深受儒家思想的影响，比较注重“酒礼”，特别是在长辈面前饮酒更要小心应对敬酒、回敬，以示对长辈的尊敬。可以说，饮酒已经形成一种特殊的社会文化。中国和韩国同属于东亚圈，都受到儒家“礼教”思想的影响，但在一些酒礼的细节上还是存在不少不同的地方。在中国，酒礼相对韩国来说比较随意，不太讲究，有时可以干杯，有时可以喝一口，有时自己斟酒，有时他人倒酒，只要合乎礼节就行。在韩国，比较注重斟酒的礼仪，斟酒的方式主要是“你来我往”相互倒酒，一般而言要等对方喝完酒才倒酒。韩国人在聚会时一般不自己给自己倒酒，很容易被视为“失礼”的表现。

★“国民性”影响

中韩两国不同的饮酒文化，自然而然与它的“国民性”是分不开的。在中国，饮酒文化深受讲究人情世故的“关系文化”的影响，人们比较在乎对方饮酒的态度，俗话说“感情深一口闷”，劝酒都希望对方能豪爽地喝下去，希望感情能够得到更好的延续和发展。韩国喝酒则属

于“余兴文化”，韩国人讲究喝酒要尽兴，下班后喝一杯是常事，同时在一个地方喝是不够的，经常更换地点喝酒，讲究“你来我往”喝高兴、消解工作和生活中的高强度压力。

★“大众心理”影响

众所周知，中国的酒文化源远流长、博大精深，几千年绵延至今，异常繁荣。在中国有句俗语：酒品看人品、酒风看作风。可见，酒已经成为中国人联络感情、增进友谊的重要媒介之一。但是，在中国还有一句话“酒后吐真言”，即一种“常以酒后揣测他人之心”的大众心理表现之一。在中国古代就有因为饮酒说错话丢掉性命的例子。而在韩国则不同，强调酒席上的事只是酒席上的事，酒后有什么不对或不敬的话，不会影响日常的，故韩国人下班后饮酒已经成为排解忧愁和消除高强度压力的习惯行为。由于国土小、人口众多，国民背负过重的生存和发展压力，特别是中青年的压力陡增，喝酒无疑成为一种很好的释放压力。很多男性员工喜欢下班后公司同事之间到酒馆喝酒，除了缓解压力之外，还可以融入到集体这个大家庭当中，促进同事之间沟通与交流，增进同事之间的情谊。

(据中国酒业协会 CADA)

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic 版有诗集《与梅对视》、《五十年》。省作家协会会员，在各级各类媒体发表文章多篇，南充市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员，四川江山，本名蒋川龙，现供职于四川省

日子 ——酒诗系列之一百三十二 春雨淅沥 车轮碾过痕迹 方向盘前专注的双眼 掠过窗边闪过的生灵 没有谁可以说 我与城市同在 生命追寻热烈 留下的却是眼前 平心静气生活 用情去感念 充实也好空虚也罢 日子靠自我感知 存一点激情与奋进 我们这个年代缺乏的 就怕单调的灰色 带到身体的每一个细胞 跃州 金茵/摄影

正和专栏 95 酒中书味 The taste of book in liquor 自古逢秋悲寂寥 言 秋 日 倚 窗 晴 空 一 鹤 排 云上便引诗情到碧霄 刘禹锡秋词 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1008年担任四川省电视艺术制 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