



中国白酒的香型流变

■ 邹强

我国幅员广阔，东西南北地域生态、气温、湿度等的差异造成各地农产品、饮食习惯、民俗文化等各不相同。依托农业的发展，各地都采用当地盛产的淀粉质原料，结合本地的气候、水质、土质、民俗、口味等诸多因素生产白酒，由此形成了我国白酒多种香型并存，百花齐放的盛景。

香型是对白酒风格的高度概述，因此从某种意义上讲，香型是白酒与生俱来的特征，自白酒诞生就有了香型，只是建国后才被发现、总结、命名。新中国成立后的首届全国评酒会于1952年9月召开，会上提出了白酒的感官评定标准是“香、醇、甜、净”；1963年10月在北京召开的第二届全国评酒会上了快速、准确、灵敏的“色、香、味、格”的“四大”“感官评审”标准；中国白酒香型真正的确立则是1979年在大连召开的全国名优白酒协作会议及第三届全国评酒会上。

在全国第三届评酒会上，正式提出和确立了清香、浓香、酱香和米香四大香型白酒，不属于四大香型的白酒被列为其他香型。20世纪80年代初，随着白酒研究的逐步深入及科学的进步，根据白酒生产工艺、香味成分、风味特征等考核指标，从“其他香型”逐渐分离出了8种复合香型白酒，即1983年确定的兼香型(白云边酒)、1986年确定的药香型(董酒)、1988年确定的特香型(四特酒)、1992年确定的凤香型(西凤酒)、1995年确定的芝麻香型(景芝白干酒)、1996年确定的豉香型(玉冰烧酒)、2005年确定的老白干型(衡水老白干酒)和馥郁香型(酒鬼酒)，它们形成了我国白酒目前的12个香型。白酒香型的发展与流变，正是各地技艺交流、科技进步、各种香型间不断相互模仿、融合、借鉴的体现。

同为白酒产品，我国各香型白酒可谓是“你中有我，我中有你”，即使是四大基本香型白酒，也不是绝对孤立存在的。而其他香型白酒则多是以一种或两种甚至两种以上基本香型白酒的工艺，再加以其他修饰手段，相融合而形成具有自身独特技术和风格的产品。

从各香型白酒的确立及工艺来看，兼香型是四大基本香型确立之后第一个被确立的香型，兼香型白酒由浓香型和酱香型白酒衍生而来，如白云边酒“酱中带浓，以酱为主”。药香型白酒兼用大小曲，使用了中草药，带有中草药赋予的香味，它是以固态发酵法制取的小曲白酒串蒸经长期发酵的香醅而成的，兼具“米、浓、酱”三种香型白酒的特点。凤香型曾有“五大香型”之说，也是我国第一届品酒会上评定的4大名酒之一。其制曲原料及温度与清香型白酒接近，但发酵容器又与浓香有关，产品成分以乙酸乙酯为主，己酸乙酯为辅，故成品酒兼具清香型及浓香型白酒的特点。采用酒海作贮存容器，又有其独特的工艺特点。豉香型白酒很明显是由米香型白酒衍生而来的，因其原酒即为米香型白酒。特香型、馥郁香型采用中高温偏高的制曲温度，但其发酵时间比酱香短，发酵容器更接近由“清、浓”衍生的凤香型白酒，因此推论由酱香、浓香、清香衍生而来。老白干香型早先一直将其划归清香型，相同的酿酒原料，相同的制曲温度，相同的发酵容器，老白干的身上有太多清香型的影子。但与典型清香型的“地缸发酵，清蒸二次清”相比，老白干采用“续茬混烧，老五甑工艺”，纯小麦制作的中温大曲区别于清香型的清茬、红心、后火3种曲，使得老白干香型具有自己独特的风格，突出以乳酸乙酯、乙酸乙酯等为主体组成的幽雅清柔的香气。

进入21世纪，不仅白酒的香型在丰富和发展，而且满足市场消费者个性化需求的新产品也在不断涌现。这些新产品以迎合消费者的口味为主，于是近年来按口味分类的说法出现，又相继催生出淡雅型、绵柔型、儒雅型等个性化的香型白酒，传统香型概念显然已经不能够完全涵盖这些产品内在质量和风格特点。从白酒企业为树立自己的风格和特色角度出发，香型确实有利于其在总结传统工艺的基础上加以创新，但香型的保留不应该作为产品定性的唯一标准。所以，我们必须结合时代的发展来看待白酒香型的流变，这样即利于企业规范自己的产品风格，彰显个性，又利于政府部门监督产品质量，给消费者一个自由选择的空间。

战争·国王的情人与香槟Champagne

■ 杨敏

路易十四，路易十五，路易十六到拿破仑，法国宫廷的恩怨情仇伴随着战场上金戈铁马，还交织着香槟的各种香艳传说。

路易十四——香槟诞生

路易十四(1638~1715)是法国历史上最伟大的国王之一。他以雄才大略闻名于世，建造了凡尔赛宫，筹建了法兰西油画雕塑学院、法兰西科学院、法兰西建筑学院，培育了古典主义喜剧奠基人莫里哀等一大批文艺巨匠，使法国取代意大利成为欧洲文艺中心，成为当时欧洲最强大的国家；

路易十四30岁的时候，一个年轻的修士唐·培里依(Dom Pérignon，“Dom”为修士的称号)创造性地完善了酿酒技术，酿造出了第一瓶气泡葡萄酒——香槟。后世把他称为香槟之父，以他的名字唐·培里依 Dom Pérignon命名的香槟俗称香槟王。

但香槟进宫真正的被皇官推崇传播的，却是在后面一个皇帝路易十五时期，一个女人手里。

路易十五——香槟被推崇

路易十五(1710~1774)是太阳王路易十四的曾孙，就是那位“我死后，哪怕洪水滔天(Après nous, le déluge)”的原创者。

蓬帕杜夫人(Madame de Pompadour)，1721~1764)，这个法国历史上最著名的情人以自己的才色，影响路易十五的统治时期的法国艺术。她与伏尔泰，狄德罗和孟德斯鸠过从甚密，她的卧室已然取代凡尔赛宫，成为法国真正的政治中心。香槟酒在社交名媛蓬帕杜夫人的穷奢极侈的生活中赋予了宴会、狂欢，奢侈、诱惑以及浪漫的色彩，如同波尔多的酒在英国的皇室效应，香槟成为了法国皇室的象征。

路易十六——香槟的叹息

路易十六(1754~1793)是一个悲剧人物。是历史上唯一被斩首的国王。

传说路易十六国王的妻子玛丽·安托瓦内特(Marie Antoinette 1755~1793)早年是香槟区埃佩尔纳的一个葡萄酒农的女儿，1770年才14岁的玛丽被路易十六选为王后，埃佩尔纳的酒农为玛丽王后建了一座凯旋门，玛丽王后离家那天，全镇的人出动欢送玛丽王后。带着香槟赴巴黎的玛丽激动的砰的一声打开一瓶香槟酒向欢乐的人群。1789年法国大革命爆发，玛丽王后逃到家乡的凯旋门时，被革命党人抓住了。面对凯旋门，玛丽王后触景生情，再次打开香槟，人们听到的却是玛丽



王后的一声叹息。后来，为了纪念玛丽王后，从1789年至今的两百多年里，香槟区的酒农们除了盛大的庆典活动外，平时在开启香槟时，是不弄出声响的。当酒农们拧开瓶盖酒体串出“啞”的气声时，他们便会说这就是玛丽王后那个女人的叹息声。

当然，这只是个美丽的传说。真实的玛丽·安托瓦内特是奥地利帝国公主，从进入法国宫廷之后，每天只是热衷于舞会、时装、玩乐和庆宴，喝香槟，修饰花园，奢侈无度，有“赤字夫人”之称。

拿破仑一世——香槟走向世界

路易十六去世代表了路易王朝的落幕。十年后，拿破仑一世(Napoléon Bonaparte，1769~1821)继承了皇位，建立了法兰西第一帝国(1804年~1815年)，

拿破仑胜利的秘诀就是每一次出征的时候，随军马车上一边是炮弹，一边是香槟。“庆祝胜利需要香槟，作战失败更需要香槟。”并且为了解相思之苦，拿破仑的御用香槟酒杯就是让人按照他的妻子约瑟芬的胸部设计的一半球状的酒杯，也被称为古典香槟杯(现在搭造香槟塔的时候还是很常见)。在他的引领下，香槟旋风席卷欧洲王公贵族。古典香槟杯后来才演变为笛形香槟杯。

拿破仑在欧洲战场上足以骇人的战绩，从

战场回来经历了九死一生的军官们，让他们回到巴黎后的庆典变得理所当然。在这些上流社会的宴会当中，军人们迫不及待的用“马刀开香槟”这样的举动来重现他们在战场上的英姿，身穿军服，一手扼住香槟瓶底，一手紧握香槟刀，向瓶口木塞偏向顺势劈掉瓶塞，瓶塞飞出，香槟泉涌。除了吓坏了不少上流贵族阶级的老少爷们之外，这样的举动却让很多名门闺秀为之倾倒。在某种意义上拿破仑默认甚至鼓励了这样的行为，用他的话说：“香槟！胜利者赢得的奖赏，战败者寻求的慰藉。”

1848年1月，俄国、普鲁士和奥地利的军队入侵法国东部，整个香槟地区的酒窖被洗劫一空，损失惨重酿造商之一的酩悦老板雷米说：“今天毁了我的香槟的士兵，将为我创造未来的财富。我让他们尽情地喝，他们终其一生都会喜欢我的酒，他们回到家乡，就是我最

好的广告。”

路易时代，香槟只属于法国皇室；拿破仑的时代，香槟只属于欧洲王公贵族；拿破仑战争结束后，香槟则被推向了全世界，从贵族化走向普世化。

香槟小知识

香槟有无年份(N.V)与有年份(Vintage Champagne)之分。无年份香槟不是指不好的香槟，而是指酿酒师掌控下混合不同年份、

不同产区的基酒所调配出的香槟，价格较便宜，风味也比较亲和。有年份香槟指遇到当年气候与收成极佳，葡萄品质极好，酿制时无须添加其它年份的香槟基酒，较一般无年份香槟来得浓厚耐久。

而根据香槟的含糖量，又分成五个级数。天然BRUT：含糖最少，酸。特干EXTRA SEC：含糖次少，偏酸。干SEC：含糖少，有点酸。半干DEMI-SEC：半糖半酸。甜DOUX：甜。糖分越高则价格越低，最高的香槟几乎是完全没有糖分。

香槟开始的名字叫气泡酒(Bubble Wine)。后来，为了给香槟正名，香槟原产地的酒农向农会申请专利，只有在香槟区所出产的气泡酒才可以称之为香槟酒，其他地方生产的都只能叫气泡酒。

气泡酒现在世界各国都有生产，酿造法大致相同，只是标示不同，时间缩短。如亚尔萨斯所制的气泡酒称为Cremant；加州及澳洲则直接叫Sparking Wine；德国叫Sek，意大利叫Spumante；西班牙叫Cava。

把捏着手中的郁金香香槟杯，轻啜浅尝，游离于都市的五光十色中，脸上慢慢泛起的一抹飞霞，眼睛随着曼妙的音乐搜寻着浪漫的迹象。香槟冉冉升起的气泡，好似每个故事的高潮部分，似曾相识，却不拘泥形式。狂欢时，尽情挥洒热力；独处时，享受那份寂。



“隔壁老王”的金沙情

■ 赵君玮

人说聪明者，未必头发少。但绝顶者，必聪明！这不，我隔壁的老王即属后者。

隔壁老王，姓王名济光，上世纪60年代初人士。原居黄河小浪底北岸，那里青山秀水、风光迥迤。可惜美景不解食忧，老王只身创洛阳，商海沉浮几十年，贯看秋月春风数十载。错过服装开过店，修过电视卖过饭，到后来，九九归一入酒界，一干就是二十年。

十年前，隔壁老王凭着丰富的历练和敏锐的嗅觉，洞察到酱香酒将是蓝海处女地，果断下手，稳、准、狠地从踏进酒金沙业代做起，在豫西创造了多个第一：第一个做金沙的人；第一个把金沙酒引到洛阳、成功落地的人；第一个发展多家经销商并实现赢利的人！

爱上一瓶好酱酒，从金沙开始！金沙酒成了老王生活的全部。他的执着、专注、专业，近乎痴迷。从“12987”酱酒酿造工艺到观、闻、品、评鉴赏四步曲；从产区气候、环境、土壤、原料到窖池、三高两长、微生物发酵，老王如数家珍、娓娓道来，无所不知。渐渐地，老王无意中成了金沙酒推广大使。喝金沙找老王，成为酱酒圈里新时尚。老王一时名声大噪，粉丝众多。常常，洛阳城里哪位酱粉得到一瓶酱香酒，拿不准品质优质低，找老王鉴别。而老王来而不拒，总是不急不慢，一脸俨然，先是拿起酒瓶，仔细端详，然后晃动着亮闪闪的智慧脑袋，开盖深吸瓶中酒，如此三番，斟上一小杯，细细品，悠悠酌，稍许，他会说：“酒不错！”

“厚度不够！”……结论一下，听者释怀。

这几年，酱酒升温不减，老王感念金沙的超常规大发展，感念金沙可期的未来，一直与金沙携手合作，推出了自己最为心仪的独立品牌金沙论道系列酒，其酱香突出、幽雅细腻、丰厚饱满、回味悠长持久的大曲酱香酒，深得一批拥趸和粉丝的推崇和喜爱。我的隔壁老王，一个专注于金沙和酱香酒的王者！

过去四十年，大芒森在澳大利亚一直被误认为小芒森



如果我给你一串美乐葡萄和一串马尔贝克葡萄，你能说出它们的区别吗？

事实证明，酿酒师们也会分不清葡萄品种。DNA检测显示，澳大利亚的葡萄酒生产商在过去的40多年里给一种葡萄酒贴上了错误的品种标签。

据澳大利亚广播公司(ABC)新闻报道，这种混淆始于1979年：那一年，澳大利亚国家科学机构联邦科学与工业研究组织(CSIRO)从法国国家农业研究所进口了小芒森葡萄(Petit

Manseng)，至少他们当时认为引进的是小芒森。但即使是科学家也弄错了。最近，一位法国生物学家进行的DNA检测发现，这么多年来，这个品种实际上是大芒森(Gros Manseng)。

CSIRO的伊恩·德里(Ian Dry)在接受采访时表示：“在我们不知道的情况下，我们已经发行了一种称之为小芒森(实际是大芒森)的葡萄酒很多年了。当时还没有真正客观的测量方法来让我们识别它们。”(至于为什么澳大利亚国家科学机构从一开始就没有这方

面的专家来审查这些葡萄，Dry没有发表评论，也许他们只是太相信法国人了?)

尽管有些尴尬，但这对澳大利亚葡萄酒行业的实际影响微乎其微。小芒森甚至没有被列入澳大利亚葡萄酒协会(Wine Australia)发布的2019年葡萄酒年份报告中，这意味着它只占该国白葡萄酒产量的不到1%。事实上，据ABC报道，澳大利亚全国估计只有15到20个葡萄园种植这种葡萄。澳大利亚葡萄酒协会表示，他们已经联系了过去5年里已知出口过这种葡萄的所有生产商。

由于所有这些原因，澳大利亚葡萄酒协会表示，他们不会采取任何行动，也不会召回这些葡萄酒。该协会法律顾问雷切尔·克拉斯(Rachel Triggs)说：“我们将允许生产商出售他们目前拥有的小芒森(Petit Manseng)库存，但在未来，它们将被要求更换标签。”

同时，CSIRO表示，在测试了大约1500种葡萄品种后，总体来说，他们的大多数葡萄都和他们声称的葡萄品种相符。伊恩·德里告诉记者：“还有一些鲜为人知的品种，我们需要仔细检查，主流品种是完全没问题的。敬西拉一杯！”

(据酒农编译)

来世不再相遇

——酒诗系列之一百四十二

激动地数落一阵
终于平静下来
好了这么些年
你说谢谢给予的一切

虽然知道终有今天
虽然你多次折返
可是这次
你说真的痛不忍见

不知当初你要什么
不知这期间你得到什么
不知现在你希望什么
我只知道今后没有了什么

各自安放好灵魂吧
那深处曾经不舍的爱恋
就让时光抹去痕迹
愿来世不再相遇

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

社，各级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省作家协会会员，在各类

跃州 金芮/摄影