



## 橙酒： 一场酿酒界的文艺复兴 正在悄然进行……

■ 红轩

近日,世界上唯一一家橙酒专卖店在纽约曼哈顿(Manhattan)开业,吸引了许多业界人士的目光。尽管许多葡萄酒爱好者对橙酒不甚熟悉,但不可否认的是橙酒正在逐渐变得流行,它们开始不断地出现在欧洲、美国等精品餐厅的葡萄酒酒单上,成为侍酒师的心头所好。

### 橙酒是由橙子酿制而成的吗?

橙酒既不由橙子酿制而成,也不是一种鸡尾酒的称谓,而是一种白葡萄酒。这种酒通常呈橙黄色,菠萝蜜、苹果等果香与花香常常萦绕鼻尖,伴随着榛子、巴西坚果、酵母、蜂蜜等香气。酒液入口,风格强劲,风味浓郁,结构宏大,带有明显的单宁感,拥有与水果啤酒类似的清新口感。

从橙酒的风味和口感来看,我们不难发现它既具有白葡萄酒的香气,又拥有类似于红葡萄酒的单宁与质地,并且还略带自然葡萄酒(Natural Wine)的特性。橙酒拥有如此复杂的个性的原因是什么呢?这还需要从它的酿造工艺说起。

### 酿造橙酒的独特工艺是什么?

橙酒属于白葡萄酒,也是由白葡萄品种酿造而成,但却和一般白葡萄酒的酿造方式大有不同。众所周知,白葡萄酒通常采用葡萄汁进行酒精发酵,即在酒精发酵之前需要通过压榨将葡萄汁与果皮、果梗等固体物质分离出来,而橙酒在酒精发酵过程中需要让葡萄汁和葡萄皮甚至是果梗进行一段时间接触,即进行一段时间的浸皮。根据不同的成酒风格,酿酒师选择的浸皮时间也有所不同,少则几天,多则数月甚至超过一年。浸皮不仅有利于萃取果皮中的单宁、颜色与风味物质,还能赋予酒液更多的复杂性与质感。因此,经过浸皮后,酒液颜色会变得更深邃,结构更加宏大,风味层次更加丰富并且带有单宁感。

此外,在酿造橙酒时,大多数酿酒师都崇尚“自然”的酿制方式,比如使用野生酵母、限制使用添加剂等。这种较少经过人工干预的酿造方法不仅可以保留葡萄最纯粹的本真特色,而且能够赋予酒液清新的口感以及坚果等氧化风味。

### 为什么橙酒是现代酿酒界的文艺复兴?

事实上,橙酒并非什么新颖的酿酒发明。早在数千年前,格鲁吉亚(Georgia)地区的酿酒师们便已使用一种叫做“奎弗瑞(Qvevri)”的蛋型陶罐来发酵和陈酿葡萄酒。他们将葡萄汁和葡萄果皮、葡萄籽以及果梗一起放入这些黏土罐,以蜂蜡进行密封,然后将陶罐埋入地下。由于地下气温常年保持稳定,将发酵容器埋在地下有利于葡萄酒在较为凉爽的环境下进行缓慢发酵。

虽然橙酒在格鲁吉亚及斯洛文尼亚(Slovenia)的边境地区酿造历史悠久,但这种古老的酿造工艺一直没有在其他的地区引起风潮。直到20世纪90年代,意大利酿酒师约思科·格拉夫内(Josko Gravner)开始尝试用大橡木桶酿制橙酒,在他的号召下,意大利东北部弗留利-威尼斯-朱利亚(Friuli-Venezia Giulia)产区的部分酿酒师也加入了酿制橙酒的行列。与此同时,他对格鲁吉亚采用陶罐酿酒的传统工艺产生了浓厚兴趣,并于2000年亲自前往格鲁吉亚学习相关技艺。之后在2001年,约思科·格拉夫内开始采用从格鲁吉亚进口的奎弗瑞陶罐酿制白葡萄酒。正是在他的带领下,橙酒在意大利甚至世界范围内开始了一场复兴运动。值得一提的是,采用这种方式酿出的葡萄酒始终没有统一的称谓,直至2004年,一位名叫大卫·哈维(David Harvey)的英国葡萄酒商人以葡萄酒的颜色来命名这种葡萄酒,橙酒由此得名。

### 哪些地方出产橙酒?

目前,全世界橙酒的产量很少,最主要的产地包括意大利东北部的弗留利-威尼斯-朱利亚产区、格鲁吉亚、斯洛文尼亚的边境地区,这些地方的橙酒酿造工艺颇为成熟,酒款的品质也十分优异。此外,法国勃艮第、新世界的美国纽约州(New York State)以及南非的黑地(Swartland)等产区也有少量橙酒出产。

### 橙酒适合搭配什么样的美食?

由于橙酒通常兼具白葡萄酒的清新酸度和与红葡萄酒类似的浓郁度与质地,因此在食物搭配方面有着非常广泛的选择。它奔放的风格可以与一些风味浓郁的菜肴进行搭配,比如韩式拌饭、日式纳豆、埃塞俄比亚煎饼以及咖喱菜肴等。当然,中式辛辣珍馐也是搭配橙酒的不二选择。此外,橙酒展现出的单宁感以及坚果风味非常适合搭配肉类佳肴,比如牛肉、猪肉甚至鱼肉等。

# 以酒为体——读人类与酒的那些事儿有感

■ 古井

人作为文明的存在,在酒中更为鲜明地彰显出来。

在某种意义上,酒是人自身生存的历史性、未来性与当下性的融合及其实现,而饮酒就是人最为本质的生存样式。如此饱含醉意的生命理解,渗透在《人类与酒的那些事儿》(以下简称《人类与酒》)这本酒意盎然的小书里。在我的阅读体悟里,与其说这是一本介绍“酒”故事的书,不如说它是酒作为人类生存本体的时间性与空间性证成。

作者“古今”是一个从事白酒行业三十多年的“老酒者”,酒构成着他生命的过去、现在与未来,酒就是他的生存本身。如此“老酒者”,生命深处流淌着情怀——经由自身的职业生存而有的情怀,

即切身领悟了酒与文明的一体相融:“酒就是文化,酒就是文明。”

文明之为文明,就是四维时空的境域里,理解个体生命与整体生命的浑然一体——每一个体的生命,都是人类整体生命的缩影;整体人类生命,就是每一个体生命的放大。“古今”以酒而涵融历史与现在,

并身处在大地之“毫”——华夏大地的酒都之一。而“毫”作为“毫”之少一笔,昭示出一个更为哲意的命题:“酒使猿去毛成人。”就此而言,

并非人创造了酒,而是酒生成了人。以酒为体,即去领悟作为人类生命根据的酒与酒意。《人类与酒》的书写开始于一个深刻的洞见,即酒与生命同其源始:“酒一直存在于自然界之中……当生命开始出现的时候”,酒就已然一体而在。酒不单在时间意义上先于人类生命,而且在人类因酒而生之后,在人类生命的展开过程中,因生存环境的恶化,酒以其特殊

气味牵引着人类生命前行,酒以其治疗作用护佑着人类生命展开。在此过程中,酒使得人类整体与个体,都从物质性身体与精神性心灵(文化)两方面改变和更新着自身。从酒与人类历史的关系来看,可以说是酒使得人最终与动物区别开来。以酒为体,即是理解酒生

成了人类。人活着需要越来越多且越来越好的食物。人类基于对美食的追求而驯养植物,尤其谷物,发展并扩大了酒的酿造。酒促进了农业生产,

并渗透在宗教、祭祀、社会交往等文化领域,使人类生存绽放出多姿多彩的花朵。人类古典时期的不同文明,都殊途同归于对于酒的书写与记忆;犹太人的神话故事中,洪水过后诺亚第一件事种植葡萄园,因为他想喝酒;苏美尔人的古典故事中出现最多的就是神灵与酒,喝酒是当时苏美尔人最重要的生活情趣;古埃及人的嘴里,是不能没有酒的;善于沉思的希腊人崇拜酒神狄奥尼索斯;而古代中国厌恶美酒的大禹,他的女儿仪狄则是酒的发明者之一……人类文明的历史表明,文明在酒中绽放,在酒中壮大。以酒为体,即是明白酒生成了人类文明,渗透于人类文明。

酒不仅仅是历史性地表明自身为生存之体,而且当下而现实地实现自身为生命之体,



成了人类。人活着需要越来越多且越来越好的食物。人类基于对美食的追求而驯养植物,尤其谷物,发展并扩大了酒的酿造。酒促进了农业生产,

并渗透在宗教、祭祀、社会交往等文化领域,使人类生存绽放出多姿多彩的花朵。人类古典时期的不同文明,都殊途同归于对于酒的书写与记忆;犹太人的神话故事中,洪水过后诺亚第一件事种植葡萄园,因为他想喝酒;苏美尔人的古典故事中出现最多的就是神灵与酒,喝酒是当时苏美尔人最重要的生活情趣;古埃及人的嘴里,是不能没有酒的;善于沉思的希腊人崇拜酒神狄奥尼索斯;而古代中国厌恶美酒的大禹,他的女儿仪狄则是酒的发明者之一……人类文明的历史表明,文明在酒中绽放,在酒中壮大。以酒为体,即是明白酒生成了人类文明,渗透于人类文明。

酒不仅仅是历史性地表明自身为生存之体,而且当下而现实地实现自身为生命之体,

此即领悟于“酒是思想者”。通常,人们以为人作为思想者,是理性的存在者。《人类与酒》引用尼采的哲学,瓦解了如此偏颇之见。理性只是人自身生命存在的一个面向,只有酒意迷醉的人生才更为真实与更为深邃。理性以抽象的理智将人和世界对立起来,将人自身的理性生命与人的感性生命对立起来,只有酒神生命才打破人和世界的隔离、打破理性与生命的界分,奔向深邃、整全、痛苦与深刻。酒意迷醉的生命,是充满痛苦领悟并用于承担挺酷的生存:“没有痛苦,人只能有卑微的幸福。伟大的幸福正是战胜巨大痛苦所产生的生命的崇高感”;“生命力取决于所承受的痛苦的分量,生命强盛的人正是在大痛苦袭来之时格外振作和欢乐。”酒意与迷醉使得每个人成为当下真实的人。这在庄子的哲学中得到另外一种表达。庄子首先认为,只有醉酒者才能保持精神的整全——“醉者神全”,醉酒敞开人的有限性,使得囿限于世俗生活的人,通过酒而真正实现对自由逍遥的追求——在繁文缛节与虚假探究中,可能蕴含着对酒意与醉意的扭曲,庄子强调“饮酒以乐,饮酒贵真”,以合于酒之本的方式生存于醉酒之中。以酒为体,就是克服片面的理性主义而跃

入了酒意深邃与醉意整全的生命整体之中。

人作为文明的存在,在酒中更为鲜明地彰显出来。无论在一个民族社会内部的不同个体之间,还是在不同民族与国家之间,美酒都是消除障碍的最有效通行证。举起酒杯,文明袭来,教养与友爱融合所有共饮者,使得大家成为相与共在的人类。由此,文明以酒,“我们因酒而成为人类,我们以酒创造文明。”

酒作为人类生存的本质所在,在人类历史中有着“归谬性反证”,即历史上的禁酒令本身的失败,反过来证成了酒与人类生存的不可分离性:“历代禁酒令的失败,证明了一点,作为人类社会生活与精神享受的必需品,酒是永远禁止不了的。”实际上,对于酒之危害的种种理性主义阐述,只是不同程度的理性专制主义与禁欲主义,它们以对于生命片鳞只爪的了解,僭越为生命的全部。《人类与酒》告诫我们:“不能相信禁酒主义者。”酒作为生存的本质,揭示的是一个更为深邃的道理,即人自身的生命远远比它现有的呈现更为源深与广袤。正因为此,我们才能经由酒而进入一个“没有时间维度的想象共同体”,才能畅游于酒意酒味弥漫的海洋,而让“美酒精神万古长青”。

## 在北京的秋色中寻觅酒香

■ 酒香君

老舍说过:“秋天一定要住北平。天堂是什么样子,我不晓得,但是从我的生活经验去判断,北平之秋便是天堂。论天气,不冷不热。论吃食,苹果,梨,柿,枣,葡萄,都每样有若干种。”

秋天,的确是北京一年之中最美的季节。万千种颜色,亿万种风情,摇曳在北京的白昼与夜晚。除了美景,还有美食。金秋时节,瓜果飘香,水果大批量上市,让人轻易就能拥有享不尽的口福。

在水果充沛的秋日里,北京的家庭时常会自酿一些水果酒来饮用。在北京秋季可以酿石榴酒、梨子酒、柚子酒、柿子酒、苹果酒等等。酿果酒主要选取那些全熟透、果汁糖分含量高且无霉烂变质、无病虫害的水果,不仅选果有讲究,泡果酒的时候最好也不要选用用太高度的酒,高度酒容易将果香覆盖,最好用32度左右的米酒,若要使口感更纯,可以加冰糖。因为水果表皮会有一些野生的酵母,再加上一些冰糖,因此不需要额外添加酵母也能有一些发酵作用。但民间传统做酒的方法往往旷日费时,也容易被污染。大家在自酿果酒的时候,一定要小心谨慎。

果酒有利于调节情绪、保持身材,酒精含



量低,有益健康,又应时应景,往往最衬北京的秋色。当香山红遍,银杏染金的时候,果酒的甜香更会给北京的秋天平添一抹暖色。

笔者在此还是要提醒大家一句,饮用果酒时不宜空腹,更不要搭配其他酒同饮。最好的做法是搭配一些苏打饼干或者蔬菜沙拉,一方面符合果酒的口感,另一方面,还可以提前保护胃黏膜免受刺激,减缓酒精的吸收速度。

在果酒的微醺中,让我们继续在北京的秋色中流连忘返。很多人都说有时候更喜欢把北京唤做北平,念起来不乏一层旧日的泛黄的迷离色彩。北京是一座历史悠久的文化之城,在这座城市里,有一缕缕酒香在市井间,在庙堂间,久久萦绕,让人为之心醉。

在老舍笔下,光阴流转。我们仿佛可以看到“大酒缸”门外,雪白的葱白正拌炒着肥嫩的羊肉;一碗酒,四两肉,有两三毛钱就可以混个

醉饱的景象。那是旧时的北平,在秋色的掩映中,酒馆和酒铺摆着几个储存酒的大缸,酒客就坐在酒缸周围的方凳子上,以缸盖子为酒桌,摆上小菜,边吃边聊,天南海北、掌故轶闻、无所不谈,那样的景象总是让人为之神往。

人们总是怀念“老北京”的酒文化,觉得那时候的文化更厚重,甚至那时候的酒更香醇,更醉人。殊不知,北京酒文化已经被国际化带到了一个新的时代,酒种异常丰富,口味更是能调众口。

除了“大酒缸”和菊花白、莲花白、二锅头,现打啤酒也是很多老北京人的珍贵记忆,而被老百姓称为“京城人民大食堂”的老字号北京稻香村,今秋特别在部分门店开设了原浆精酿啤酒专柜,酒香君觉得此举不仅满足了老北京人怀旧的念想,茉莉、西瓜等口味更是迎合了当下年轻人的消费需求。当散发出淡淡西瓜清香和茉莉花香的啤酒倾倒入杯中,细腻的酒沫让人心旷神怡,作为季节限定,泛着果香和花香的鲜啤,也是独属于北京的秋日风味。

老舍先生还说过:“北平之秋就是人间的天堂,也许比天堂更繁荣一点呢!”北京的秋天向来不会让人失望,来北京逛一逛,喝上一杯,感受一下,秋天的北京也是醉美的北京。



## 闻“香”识黄酒

■ 凤凰

黄酒的香气有原料香、工艺香、醇香、曲香、陈酿酯香、添加药食两用物质香等,每类香气又可区别为不同的小类别。

原料香,不同的原料有不同的香气,比如大米与黍米香气就不同。

**工艺香。**稻米黄酒工艺分为淋饭、喂饭、摊饭,淋饭酒香气较冲鼻,喂饭酒香气次之,摊饭酒香气最为柔和。非稻米黄酒工艺,黍米黄酒中,即墨老酒是煮糜法加炒焦的工艺,有焦糜香,大连黄酒与兰陵美酒用煮糜法但不炒焦的工艺,无焦糜香。

**醇香。**是以酒精(乙醇)香为主,高级醇(异戊醇、异丁醇、β-苯乙醇等)为次的复合香。它是一种由发酵而成的香气,也可以称为“酒香”。如果符合该酒的原料与发酵工艺产生的正常香气,我们称之“酒香纯正”,若有别的异香,我们称之“酒香不纯正”或“酒香欠纯正”。有一点要特别说明,新酿制的甜黄酒带有白酒气与食用酒精气,这不能算为异香。

**曲香。**不同曲种有不同香气,生麦曲、熟麦曲、爆麦曲香气各不相同,爆麦曲具有生麦曲的香气外还有焦香,熟麦曲香气较少。红曲、白曲、陈伏曲、纯种根霉白药、纯种根霉曲、酶制剂等等,它们都具有自己应有的香气。只有认真品尝过该种酒种的人员才能分辨出它们的香气。这对合格的品酒师而言都是基本功。

**陈酿酯香。**黄酒在陈酿过程中,醇与酸发生反应,生成乙酸乙酯、乳酸乙酯等酯类物质。不同的酯类有不同的香气,同一种酯也会因含量不同,香气会发生变化。各种酯在酒中的不同组分会出现不同香气。

对于特型黄酒,允许添加卫生部规定的既可食用又可药用的物质,如话梅香、枣子香、枸杞香、桂圆香等等,对于这些香气也要注意分辨,这就对品酒师提出了更高的要求,要对这些物质的色、香、味加以认知并掌握,才能及时抓住特点准确鉴别。

江山专栏

Jiangshan column

《与梅对视》《五十年》,牵头编写《印象嘉陵》一书。席,在各级各类媒体发表各类文章多篇,出版有诗集市网络作家协会名誉主席,南充市嘉陵区作家协会主席,省作家协会会员,四川网络作家协会副秘书长,南充市作家协会会员,四川网络作家协会会员,四川江山,本名蒋川龙,中国科普作家协会会员,四川

天府新区 可以触摸的美

遥远的银河繁星点点 每一个星座都有美丽传说

旋转的地球 一颗珍珠闪烁 那就是天府 耀眼夺目

丰盈的土地 富饶的物产 灵秀的山川 睿智的人群

天府大道串起金线脉络 兴隆湖跃起科技之光 西博城联通五湖四海 国际机场张开腾飞翅膀

天府新区 可以触摸的美 行走其中 早已醉眼朦胧