



## 多姿多彩的罗讷河谷葡萄酒

■ 凤凰

这里是大仲马、雨果、老普林尼的灵感之地，是法国国王菲力普四世的偏爱之地，这里出产的葡萄酒还令众多酒评家及酒评机构赞不绝口……

这便是法国第二大法定葡萄酒产区——罗讷河谷葡萄园。沿着罗讷河由北向南呈带状分布的罗讷河谷葡萄园面积辽阔，达6万多公顷，因为地理位置的差异又分为了北罗讷河谷、南罗讷河谷两个部分，这里有着多姿多彩的葡萄酒。

以罗讷河谷葡萄园里最具多样性的罗讷河谷产区(Côtes du Rhône)为例，多样的风土、种类繁多的葡萄品种造就了罗讷河谷葡萄酒的精彩。想要体会罗讷河谷有趣的地方，那就跟我们一起来看吧！

### 葡萄酒等级的多样性

作为老牌生产国，法国葡萄酒有着森严的等级制度，并且每个产区的等级制度并不相同。那么在罗讷河谷产区，葡萄酒是如何分级的？

罗讷河谷产区葡萄酒分为4个级别：罗讷河谷大区级法定产区、罗讷河谷村级(法定产区)、罗讷河谷带名村级法定产区、罗讷河谷特级法定产区。

罗讷河谷大区级葡萄酒属于入门级，酒体中等、简单易饮，产量占罗讷河谷葡萄酒总产量一半左右。南罗讷河谷的面积比北罗讷河谷大很多，这一级别的葡萄酒多数产自南罗讷河谷。

罗讷河谷村庄级与罗讷河谷大区级葡萄酒相比，酒体更饱满、结构更强壮，风味特征更加突出。整个罗讷河谷共有95个村庄是罗讷河谷村庄级。

在村庄级的基础上，目前有22个村庄可以在酒标上标注村名，即“Côtes du Rhône Villages + 村名”的形式(但若所用的葡萄原料来自多个村庄，则不能标注)，这个等级被称为罗讷河谷村级带村庄名法定产区，法规比普通村级更加严格。

这22个村庄分布在沃克吕兹省、德龙省、加尔省、阿尔岱雪省四个省。其中，沃克吕兹省包括了加达涅、乌巢山丘、普朗迪迪约(又名：上帝之意)、皮梅拉、罗阿克斯、萨布莱、圣塞西勒、塞居雷、韦松拉罗迈讷、瓦尔雷阿斯和维桑。

分布于德龙省的村庄有：罗什古德、尼永、鲁塞莱维尼、圣莫里斯、圣庞塔莱翁-莱韦尼和叙兹拉鲁斯。

分布于加尔省及阿尔岱雪省的村庄有：许斯克朗、洛丹、圣热尔韦和思酿酒阁、圣安德。罗讷河谷特级法定产区是罗讷河谷等级最高的葡萄酒。这一级别的包含17个特级产区，是罗讷河谷卓越佳酿的代表。

北罗讷河谷共有8个特级产区，由北至南分别为罗第丘、孔得里约、格里叶堡、圣约瑟夫、埃米塔日、克罗兹-埃米塔日、科尔纳斯和圣佩雷。

南罗讷河谷一共有9个特级产区，包括利哈克、塔维勒、吉恭达斯、瓦给拉斯、博姆-德沃尼斯、万索布尔、拉斯多和凯拉纳等。

在博姆-德沃尼斯和拉斯多这两个特级产区中，各有一个独立的自然甜葡萄酒法定产区，即博姆-德沃尼斯麝香葡萄酒和拉斯多自然甜葡萄酒产区。

### 葡萄酒的多样性

罗讷河谷的葡萄酒不仅有着不同的级别，而且由于其气候、品种的差异，葡萄酒的特点也各不相同。

北罗讷河谷属于温暖的大陆性气候，夏季炎热，阳光充足，秋季凉爽，冬季很寒冷，许多葡萄园坐落在靠近罗讷河的陡峭山坡上。沿着罗讷河往南，河谷变得越来越开阔，沐浴在地中海的阳光和海风之中的南罗讷河谷夏季漫长温暖，冬季温和，降雨量较北罗讷河谷少。

同时，在罗讷河谷产区共有23个法定葡萄品种。受不同地理气候的影响，南北两个子产区的主要葡萄品种也不相同，北罗讷河谷是西拉的重要产区，而南罗讷河谷的明星品种是歌海娜。

罗讷河谷出产着各种类型的葡萄酒，其中74%的AOC罗讷河谷葡萄酒是红的，16%是桃红，10%是白葡萄酒。8%的罗讷河谷葡萄酒被认定为有机葡萄酒。不同的产区的葡萄酒也拥有不同的特色。

罗讷河谷的红葡萄酒最为中国消费者所熟悉，经典的GSM混酿(歌海娜、西拉以及慕合怀特)口感丰富，酒体饱满，带有黑色水果、皮革和香料等典型风味。罗讷河谷的白葡萄酒和桃红葡萄酒产量相对小一些，但品种多，品质好，十分值得中国消费者留意。

作为法国最受关注的葡萄酒产区之一，罗讷河谷产区的多样性吸引着众多的葡萄酒爱好者探索这里的魅力。

# 老北京菊花白：“方传旧禁廷”的酒文化寻迹

■ 王玮

早在两千多年前的西汉时期，已有饮菊花酒的习俗，代代沿袭。古人在九月九日这一天，采下初开的菊花和茎叶，掺入用来酿酒的粮食中，放至来年重九方可饮用。

待到明清之际，商品经济与科学文化发展进入鼎盛期。其时，皇都街道上熙来攘往，市集兴隆，随处可见招幌牌匾，茶楼酒肆林立，各家商户忙着招呼一天的营生。

清代时，蒸馏技术已发展到较高水平，宫廷内务府设御酒房，专制各种高档滋补酒，以配合皇帝的日常养生，其中包括菊花白、莲花白、玫瑰露……

### 一杯御酒，深藏乾坤

菊花白区别于其他酒类的独特之处在于，它的第一感官呈现并非酒香，而是菊花香。

千百年来，“菊”的意象被文人墨客反复借入词句中吟怀，其在中国传统文化中的地位不必赘述，而菊花白酒之所以托衬菊香的原因，还在于菊花的药食功能。中医观点认为，酒是最好的药引子之一。

在中国最早的药物分类目录《神农百草经》中，菊花被列为上品养命应天之药物，具有散风清热、平肝明目的功效。民间最普遍的食用菊花，便是菊花茶。

御医研制的菊花白方子，蒐集东南西北中各地药材，包含对五脏的照顾，配伍都是有讲究的。浙江桐乡的杭白菊，因地处杭嘉湖平原腹地的水网地带，特殊的自然地理条件使杭白菊在色、香、味、形等方面均优于其他品类的菊花；

枸杞则为宁夏中宁。中宁县位于黄河沿岸，土壤中含有大量矿物质，且日照时间长，最利于枸杞营养成分的积累；人参来自吉林抚松。长白山带来的肥沃土质及阴凉湿润的气候，帮助人参中有效成分的增长，以独特的药用价值超越凡间草木。

此外，辅以和胃润肺的多晶冰糖等十余味药材。接着，便是长达半年的制酒工序，菊花白的价值也随之发酵，递增着皇家御酒的尊荣与诗意。

菊花白的原酒选用清香大曲固态发酵，其味辛甘醇烈，质清如水，这种上好的白酒后来被称作“南路烧”。所谓“南路”，是指清康熙二十七年(1688年)，北京近郊属南路同知管辖的地带，即今大兴、良乡的锅烧产区。永定河流域丰富的地下水，经过细沙层过滤后，水

早在两千多年前的西汉时期，已有饮菊花酒的习俗，代代沿袭。古人在九月九日这一天，采下初开的菊花和茎叶，掺入用来酿酒的粮食中，放至来年重九方可饮用。菊花白区别于其他酒类的独特之处在于，它的第一感官呈现并非酒香，而是菊花香。



质清澈甘甜，可与河畔水洼地的矮高粱一起酿就丰满醇厚的酒香。为衬托菊香，原酒需得反复蒸馏，从60度提纯到78度，一斤原酒，一般只能留存7两，损耗达百分之30以上。

三个月后，开始酒药合蒸——即“闲人免进”阶段，秘诀就藏在高3.6米的蒸馏釜里。在机器中，以特定顺序、特殊方法装入浸泡完成的药材，混合提纯后的原酒，可以直接蒸出37度、45度两个度数的菊花白酒，无需进行二次加浆降度，同时保留住药材的功效、香气和味道。蒸馏釜的使用秘不示人，在清代也未有任何史料记载。

既是皇家工艺，便要在方方面面都达到极致，除品质功效外，还追求外观的赏心悦目，故酒液提炼为无色透明，“菊花白”因而得名。再陈贮三个月后，酒体获得新的生命，酒风变得怡雅飘逸，功效平和。作为历史文化中的一个微小节点，菊花白也融会了古代哲学、美学、养生学等诸多人文因素，集中体现先人智慧，具有珍贵的文化价值。

从菊花白酒如此孜孜以求、不计工本的酿造过程，便可管窥清帝国奢靡繁盛的光景，而菊花白的饮用方式同样带有浓厚贵族气质：夏日用冰块冰镇，锁住菊香气息，入口后，

香气在体温的作用下逐渐释放；室温下小盏浅酌，轻嗅慢品，如此，菊香、酒香、药香渐次而至，“菊香绵延不断、酒香恰到好处、药香若隐若现”，气味里蕴藏着发酵、蒸馏与陈化过程的秘密，使人醺然而入佳境。

### 失而复得的京华露酒

清治同年间，皇朝经济低迷，内务府为了缩减开销，只好遣散一大批宫婢太监，并将部分供奉项目分包给他们，解决其谋生。其中，有三位老太监得到菊花白和莲花白的酿制技艺，在北京西什库开办了“仁和号”，承办内廷的酒醋等生活用品。至此，御酒菊花白正式走出官门，以“仁和菊花白”盛行京师。

当年仁和号制酒时，宫廷只优先垫付材料费用，并不会派人来监督，只有取酒时派太监前来，或仁和号凭“送帖”去人送酒，宫内收酒后给“回帖”。此帖为红色，长宽30/15公分，据仁和酒店传人所述，上世纪七十年代前，尚有进出清宫送酒的帖子及腰牌留存，可惜后来因故被毁。

1888年，慈禧修葺清漪园(今颐和园)完成，仁和号随之迁至海淀东大街。20多年后，仁和号见证了末代皇朝的彻底覆灭，与此同时，店铺的生意愈加兴盛，扩展了三间门脸，但酿酒的传统技艺不变，产量依然低微，只是供应对象变为北京的富贾大户和社会名流，如铁狮子胡同、呼家楼等处的大宅门，都会在

仁和号订酒。较知名的酒客还有安福系人物贾德耀等，当时民国的文人雅士均以喝菊花白、莲花白为风尚。

1926年，“仁和号”更名为“仁和酒店”。许多近代居京的文人，如鲁迅、老舍、周作人、林海音、斯诺等，都有对仁和酒店的回忆，梁实秋在其散文《清华八年》中写：“海淀是一个小镇，过仁和酒店微闻酒香……”

遗憾的是，上世纪50年代公私合营，菊花白酒的品质参差不齐，便慢慢销声匿迹了。持续失落的20年后，1979年，原仁和酒店的传承人受到鼓励，将菊花白配方献给国家；1981年，北京市政府批准恢复仁和老字号，将长阳酒厂易名为“仁和酒厂”，老北京名酒菊花白终于重拾身姿，回归人们的视线；2008年，菊花白酒因其独特的酿制技艺和深厚的历史文化，被国务院批准列入“国家级非物质文化遗产名录”。

“东篱寿世 绿蚁陶情”，这是溥仪的胞弟爱新觉罗·溥杰先生予仁和菊花白的题字。他还以诗句评价菊花白：“酿造新风味，方传旧禁廷”。

如今北京市房山区，距离永定河约1.5公里的郊外，仁和菊花白酒厂被属于北京最地道的酒香气息包裹着。虽几经辗转，但在历代传承人的坚守与革新下，我们如今仍能端起一杯菊花白，体味着百余年前宫廷御酒的幽香稠叠。

## 成都老酒馆

■ 陈蓉

川人好酒，尤其喜欢聚众而饮，因此回望成都的过往岁月，无数已经消失的或正在改头换面的老酒馆，遂成为老成都记忆中最温柔的部分。是它们，以美酒和川酒的名义，诗意了老成都的花样年华。

一座安宁的城市，一座在全国中国动荡时可以作为避难所的城市，它的骨子里浸润了更多的闲谈与平和，节奏缓慢的老酒馆就是这种闲谈平和生活的具体象征。在模糊而温暖的历史河流上，大才子司马相如和他的知心爱人合伙开的小店，哪家已经无法考证出店名的小店，是为老酒馆的祖宗。文君当垆，相如卖酒，虽然究其本意，才子佳人的意思不过是耍弄文君的大款爹爹蒙，可想一想在老成都的记忆中，曾经有过一家如此风雅的老酒馆，必会令人生出满腹悠然的向往和无端的感慨。

汉代的成都已成为全国重要的城市之一，扬一益二的称谓即可明证。那时的成都必定有无数众多简陋质朴的老酒馆，供来往



的旅人和附近的居民在美酒的微醺里，度过一个又一个散漫而寂寞的长夜。只是，远古的酒馆早已悄然不闻，于今，只有一个琴台路上那些方砖古朴的画像里，可以遥见强汉时代的点点风姿。

诗人杜甫和陆游都曾客居过成都，这两位爱诗又爱酒的外地人，虽然没有暂住证，可成都的老酒馆照样殷勤的为他们洗去了满身的疲惫和心灵的创伤。莫思身后无穷事，且尽生前有限怀。客居成都的杜甫筑草堂于浣花溪畔，最大的赏心悦事就是能到附近的老酒馆里

“纵酒欲谋良夜醉”。身世的飘零，国家的破碎，宦海的风波，这些令杜甫胸闷气短的烦恼都在老酒馆精醇的美酒里稀释了，少年的豪气重又在缓缓的集结，正如一个诗人所云“三杯浊酒下肚，满座浪子皆成英雄”一样，作为文人，酒后的微醺一定让杜甫吟出了更多的诗篇——翻翻杜诗，如此众多的与酒息息相关诗句会让你明白，曾经，是酒和酒馆陪伴着杜甫度过了人生的难关，所以杜甫最伤心的事莫过于无酒可喝——潦倒新停浊酒杯啊。

与杜甫相比，陆游要洒脱一些，当他细雨骑驴入剑门，短暂的成都生活里，他爱上了这座诗酒温柔的城市。十二桥旁，锦江河畔，那些不知名的酒楼曾留下了他孤独的身影。一壶老酒，一片风雨中的酒旗，一地经霜的黄花，一街异乡的方言，想必千载之前，陆游一定会在那些热闹的老酒坊里选一个最冷清的角落，慢慢打发一个又一个有阳光的秋日的下午。司马和文君，杜甫和陆游都已经一去不复返，他们的时代的老酒馆也已不复存在，但对酒的热爱却像一种遗传基因一样植入了这座城市的体内。

记者从房山区“两会”了解到，房山区将在城关街道八十亩地村建设国际葡萄酒小镇博览馆。博览馆总建筑面积28124.17平方米，其中地上建筑面积19705.26平方米，地下建筑面积8418.91平方米，由来自法国的建筑工作室设计，依托葡萄园和绿色山丘的自然景观，融合中法建筑风格传统，建设成为一座依葡萄园而建的特色博览馆。

房山区相关负责人介绍，房山区发展酒庄葡萄酒产业具有得天独厚的地理资源优势——与法国波尔多具有相同纬度，拥有北京最大的山前暖区，全年日照时数达2600小时，具有昼夜温差大，升温快，日照充足，土壤有机质、矿物质含量丰富等特点，是适宜种植酿酒葡萄的理想区域。全区有12个乡镇的10万余亩土地处于酿酒葡萄种植黄金带，已建成19家酒庄，3家酒庄获得“北京市乡村旅游特色业态—葡萄酒庄”授牌。截至目前，房山区已连续举办4届北京房山国际葡萄酒大赛。

早在2018年，房山区人民政府就与法国波尔多葡萄酒文化与文明基金会签署合作备忘录，拟将法国波尔多葡萄酒博物馆引入房山。国际葡萄酒小镇博览馆是落实房山区“三区一节点”功能定位，带动全区红酒产业发展的重要项目。设计图显示，博览馆内部包括多个展厅，外部有两个独具“法国味道”的建筑，是游客休憩、交流和分享的场所。由连廊环绕的中心广场，让人联想到法国波尔多的葡萄酒广场；钟楼的设计，则对法国传统教堂风格的重新演绎。

国际葡萄酒小镇博览馆所在的八十亩地村，紧邻北京市优美湖大石河。房山区水务局相关负责人表示，博览馆临近的河道沿线将打造“环翠抱珠”景观节点，实现对景观水面、湿地小岛、生态溪流的重塑。

### 江山专栏

Jiangshan column

★

与梅对视，《五十年》，牵头编写《印象嘉陵》一书，市网络作家协会在各级各类媒体发表各类文章多篇，出版有诗集《江山本名蒋川龙》，中国科普作家协会会员，四川省网络作家协会副主席，南充市嘉陵区作家协会主席。

国家公祭日  
12.13

时光穿越在历史  
想替你逐风拂面



## 南京祭

12月13日，阴火明媚

在南京府正北方向

一条红河围绕着汨河

仰望着护城河

在欲望的发源地

战争将一个个稚嫩的名字

推向钟声

教堂中没有祷告的人

此刻，我没有退路

(张旸)