



倒酒时倒多少比较合适

三分之一还是二分之一？

倒葡萄酒时该倒多少呢?不严格来说,这取决于个人的喜好和习惯。有的葡萄酒爱好者喜欢慢慢品尝一杯红酒,享受在个把小时里,酒慢慢变得暖和的感觉。而有的葡萄酒爱好者则倒得较少,他们更倾向于在最佳温度下享用完一杯葡萄酒。

1. 酒杯中倒多少酒有何影响？

通常来说,让一杯葡萄酒与空气接触,“呼吸”一会儿,其味道品尝起来会更加美妙,因为酒在“呼吸”过程中,可以释放其复杂的芳香物质。这也正是为什么许多侍酒师侍酒时会进行醒酒。但是,如果一款酒与氧气接触的时间太长,就会开始氧化。为了寻求氧气与葡萄酒接触的最佳面积,许多葡萄酒酒杯都会根据各个类型的酒来设计其大小和杯型。白葡萄酒的酒杯通常比红葡萄酒的酒杯窄,这是因为轻盈的白葡萄酒释放芳香物质所需要的氧气比酒体更饱满的红葡萄酒更少一些。

倒酒的时候,倒多少酒决定了与氧气接触的空间有多少。如果你将酒杯倒满,酒液就无法充分接触氧气,内敛的香气无法得以完全释放,而且酒倒得太多品尝得越慢,酒液的温度也会越高,这也不利于葡萄酒展现其完美的口感;但如果你倒得不够,酒液过多地和氧气接触,酒的口感和风味也会受到影响。一般来说,一杯酒的要量少于杯子容量的二分之一。

2. 静止白葡萄酒该倒多少？

通常来说,静止型的白葡萄酒大致倒酒杯容量的一半,这既能保证有足够的空间来旋转杯中的酒液以释放其风味,又能避免轻盈的酒液因接触过多的氧气而变得寡淡无味。简而言之,我们可以根据自身的需求以及葡萄酒的口感来选择接触氧气的面积。如果你不知道你的酒需要多少氧气或者适饮的温度,可以尝试完全冰镇一瓶白葡萄酒,然后倒满杯子,再慢慢地品尝,并做好笔记,注意杯中葡萄酒味道的变化。通常来说,酒的风味会随着温度的上升而发生改变。

3. 红葡萄酒

一杯红葡萄酒的量需要倒多少,很多时候取决于你在什么场合享用它。在大多数专业品酒会上,侍酒师给你倒的酒量一般不会超过广口玻璃杯的三分之一,这是为了留出足够的空间旋转酒液。少于广口玻璃杯的三分之一是比较常见的倒酒量,因为这样可以缩短醒酒的时间,让你不必等待太久就可以品尝到葡萄酒口感极佳的瞬间。但倘若你要在晚餐中以一款葡萄酒作为佐餐的配角,那么倒酒的量占酒杯容量一半也未尝不可。但切记一点是,任何场合,都不要将酒杯倒满,因为这会让你的红酒失去魅力。

4. 起泡酒

对于香槟(Champagne)来说,许多人习惯用笛形杯,但实际研究发现,使用比笛形杯更宽一点的杯子享用香槟,让酒液接触更多的氧气,口感会更佳。但也尽量不要使用碟型杯,因为碟型杯会使香槟的气泡消散得很快。建议使用标准的白葡萄酒酒杯来享用起泡酒,倒酒的量控制在酒杯容积的二分之一以内。对于稍微陈年过的香槟来说,窄口的杯子是比较合适的,倒入酒液的量约为酒杯容量的3/4,这样可以保证气泡的活跃。一款年轻、活泼的起泡酒应付氧气的的能力则强一些,所以与氧气接触的面可以更广一些,因为它的气泡会消散得比较慢。

5. 加强型葡萄酒

加强型葡萄酒是比较难侍酒的一类葡萄酒,因为人们并不会一次性就喝完杯中的酒。加强型葡萄酒一般置于在大杯子中,品尝起来口感会更佳。传统的波特杯只能装下约6.5盎司的葡萄酒,且往往需要倒满。这种酒杯的问题在于没有给葡萄酒呼吸的空间。可以尝试使用标准的葡萄酒杯来装波特酒(Port),所倒酒液的量少于酒杯容量的1/4,这样可以给葡萄酒足够的空间来释放其魅力,尤其是享用一款口感复杂的甜型餐酒,这样的侍酒方式会让你的葡萄酒展现出完美的口感。

总而言之,无论倒什么酒,无论使用什么杯子,倒的量为多少,其最终目的都是为了帮助你更好地享用你的葡萄酒。(据红酒世界网)

《实用酒度换算全书》

出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格 86 元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生

中国人的好客,在酒席上发挥得淋漓尽致。人与人的感情交流往往在敬酒时得到升华。中国人敬酒时,往往都想对方多喝点酒,以表示自己尽到了主人之谊,客人喝得越多,主人就越高兴。



■ 越绍红

中国人的好客,在酒席上发挥得淋漓尽致。人与人的感情交流往往在敬酒时得到升华。中国人敬酒时,往往都想对方多喝点酒,以表示自己尽到了主人之谊,客人喝得越多,主人就越高兴。让我们一起来看看中国古人是如何优雅劝酒的。

“心灵鸡汤”来劝酒

劝酒来段心灵鸡汤,是悠久的传统。
“花有重开日,人无再少年”
“花有重开日,人无再少年”这句诗尽人皆知,是告诉青少年朋友们珍惜时光,好好学习。然而很少有人知道它其实是陈著《续任溥赏酴醾劝酒二首》里的诗句,后两句接着就是“相逢拌酩酊,何必备芳鲜”,意思是说,既然如此,那我们何不推杯换盏,赶紧走起!别忧愁以后,青春只一次,活在当下!

■ 酒典勾沉 | Wine Classic

古人喝酒花样多

唐太宗用“自来酒会”招待回纥使臣

古人饮酒,常出许多新奇的花样。在唐代,宫廷中开始有了“自来酒”,美酒可以通过管道源源不断地畅通到筵宴上,流到酒客的杯子里,就像我们当今使用自来水一样便利。唐太宗李世民就曾两次用这自来美酒招待北方少数民族部族,场面非常壮观。第一次是在贞观三年(629年),为招待“献方物”的回纥使臣。当时唐太宗坐在宝殿中,殿前临时建起一个高站台,台上放着大银瓶,自左埋有地下管道,美酒通过管道直通台下,往上涌入高站的银瓶中。银瓶下有管道引出,将美酒转注饮者杯中。赴酒宴的游牧部落使团有数千之众,他们敞开痛饮,结果还剩下半的酒没饮完。这次自来酒会是一次成功的尝试,效果不错。10多年后,唐太宗兴致勃勃地又举办了第二次自来酒会,那是贞观21年(647年),唐太宗在天成殿宴请归附的北方游牧部落首领,也是设高站于殿前,置银瓶于站上,自左阁内“潜流”酒泉通于站脚而涌至殿前瓶中,与宴者也是数千人,酒也只饮下了一半。这次酒会的规模与上一次相当,只不知是不是在同一场所。唐代不仅御筵上有自来酒,有些皇亲国戚也有用这个法子举办酒会的,这在当时一

■ 本刊特约撰稿 张廷赏

推开大舅哥的家门,不仅有扑鼻的酒香四溢,还有大缸小缸大桶小桶,大酒瓶小酒瓶,各种器具应有尽有,可谓物满为患,酒洒天地,只有立足之地,真是麻雀虽小五脏俱全啊。只要给他一提酒,他立马精神十足,开心的眼睛眯成一条缝。不过唯一有点遗憾的是,由于刚刚开门见山的创业,万事开头难,他的手下只有两员虎将,但他也是从大局着手,高起点、高标准的培训新员工,重点就是培养他们的服务意识、角色意识、质量意识、团队意识、服从意识等。俗话说,意识决定人的行为,行为养成习惯。幸会,两个员工都是对他贴心贴肺,忠诚不一的和得力的干将。其实并非别人,一个乃是我岳父,另一位是我岳母,都是一家人,一家人不说两家话,心往一处使,劲往一处干,正所谓人心齐,泰山移。他们齐心协力要大干快上,把自己的“宝字号”品牌,打造成一流的酒水。因而他们早出晚归,每天早上,先把上学的学生送到学校后,一家三口便直奔他的红高粱酒生产基地。一件自己真正喜欢的事情当成自己的事业,那么无疑是一件十分幸福的事情。因为你会乐在其中,同时也能够为别人,为这个世界创造出更大的价值。记得微信里一句话简单不简约,非常适合大舅哥,我在此特意送给

古来圣贤皆寂寞 唯有饮者留其名

看古人如何优雅劝酒

“乐往难重得,老来岂自由”
中唐诗人鲍溶,有“乐往难重得,老来岂自由”之句。说的是快乐走了就难重来一回,总想着长大就好了,老了就好了,然而实际上长大有长大的烦恼。所以诗人在后面写到,还是“酒能消人忧”。人生就是这样,愁也一天,乐也一天,何不饮酒解忧,快乐一点呢?
忧愁烦闷?不如饮酒!
“古来圣贤皆寂寞,唯有饮者留其名。”
“呼儿将出换美酒,与尔同销万古愁。”
自古以来啊,那些圣贤无不感到孤独寂寞,唯有寄情美酒的人才能留下美名。《将进酒》中,李白更是如此给全篇做了结尾:“五花马,千金裘,呼儿将出换美酒,与尔同销万古愁”——你只管端出酒来让我喝,五花千里马、千金狐皮裘,快叫那侍儿拿去换美酒,我和你们一起消解这万古愁!结尾之妙,不仅在于“呼儿”“与尔”之口气甚大,更在于喊出“来!人呐,去沽些酒来,我要和你一醉方休!”的豪迈与洒脱。
“劝君更尽一杯酒,西出阳关无故人”
即将远行,再陪你喝一次酒,再多牵挂,难舍别离,等到出了阳关,也许今生再也见不到故友了。王维的《渭城曲送元二使安西》是一场深情的离别,但却不是黯然神伤。相反地,倒是透露出一种洒脱且富于希望的情调。

帅的人就要多喝点

“此时无一盏,争过艳阳天?”
唐代大诗人白居易也是极爱饮酒的,他不但自己爱饮酒,更是劝酒界的巨擘,他写了一篇《劝酒十四首·何处难忘酒七首》,其中有一首写到“何处难忘酒,朱门羨少年”。劝少年饮酒应该怎么劝呢?“此时无一盏,争过艳阳天”——你年轻时候不喝点儿,你怎么帅得过艳阳天?
“一曲为公千岁寿”
南宋的史浩在《清平乐·代使相劝酒》中写了自己劝酒的路数。史浩对宾客说:“忠谋



定被认为是渲染气氛的一个好方式。杨贵妃的姐姐虢国夫人,穷极奢侈,她也举办过自来酒会,只是排场不如皇上大,设计也有些区别。她命人在房梁上悬鹿肠于半空,开宴时派专人从屋上注酒于鹿肠中,饮者由鹿肠注酒于杯中。她还为这个自来酒机关取有一个

雅名,叫做“洞天圣酒将军”,又称之为“洞天瓶”。
唐朝国力强盛,国家不设酒禁,酒文化繁荣,唐高祖李渊、唐太宗李世民都十分钟爱酒,除了有自来酒会之外,唐太宗还亲自酿酒,并赐与群臣。(据中国酒志网)

岳母与大舅哥的“持酒战”

他:“经营一份事业,不是为了要赚多少钱,而是为了让自己的人生变得更独立、完整。走过一段路后,才发现当内心强大、修养足够时,赚钱只是顺带的事,成功也是优秀的附产物。人的成长比赚钱更重要,人的成熟比成功更重要,做一个值钱的人比做一个有钱的人更重要。记得马克·吐温也说:‘人的思想是了不起的,只要专注于某一项事业,就一定会做出使自己感到吃惊的成绩来’。”
然而,有一天晚上我散步回来,听岳母在鸣鸣的大哭,一副很悲痛的样子,我老婆还在不停地劝说,我被蒙在鼓里不知何故,吓了一跳,好半天我才理清事情的原委,原来大舅哥他的几个朋友去他们那里玩,结果当场赠送一坛净重5斤的,据说,这坛酒价值300元。为此岳母有点心疼,感觉自己早起晚睡的付出,刚刚生产出的劳动成果,刚刚投产还没有正式销售,白白送给了别人,有点于心不忍难以接受。而大舅哥的论是,好酒也怕巷子深,皇帝的女儿也愁嫁,让朋友尝尝,给自己推广一下未尝不可,不要那么小气。岳母则认为,尝试一下可以的,给太多了就是一种浪费了。他们母子公说公有理婆说婆有理,岳母斗不过儿子,因而委屈的哭起来了。我听罢感觉他们说的都对,都有道理,但是清官难断家务事,因而没有发表什么言论。
俗话说,“人不如故,衣不如新”。“我爱一切旧的东西——老朋友,旧时代,旧习惯,古书,陈酿;而且我相信,陶乐赛,你一定会承认

黼黻明昌,英词锦绣肝肠”,这分明是毫不吝啬地夸赞在座各位集“仁、义、礼、智、信”于一身。那么,帅气的诸位,来吧!“一曲为公千岁寿”,我祝你长命千岁。

美女劝酒,怎能不喝？

“美人微笑转星眸,月华羞,捧金瓯”
苏轼也是个酒客,他在扬州时,参加了一次酒宴,主人就派出了美女劝酒,阵容很强大——美人捧着金瓯劝。苏轼是作何反应呢?他说他当时心情很低落,但看了美女表演的扇子舞以后,仿佛被扇子舞动的风吹散了忧愁。估计劝的酒都喝了。
“吴姬劝酒,唱得廉颇能饭否?”
“吴姬劝酒”在古代劝酒行业,是个非常有名的典故。从唐宋开始,到明清时期,吴地的歌姬都非常有名。上面提到的扬州,也属于吴地。“廉颇老矣,尚能饭否”,加在劝酒词中,大概就是在问客人“廉颇还能喝否”?“热血依然在否”?

饮酒,关键还是感情

饮酒,最关键的还是要有感情,与对的人喝对的酒。
“酒逢知己千杯少”
“酒逢知己千杯少”,这是根据欧阳修的《春日西湖寄谢法曹韵》改编的,颇有“有缘千里来相会,无缘对面不相逢”的感觉。这句话过于经典,因此被大家信奉并广为流传。
“身无彩凤双飞翼,心有灵犀一点通”
“身无彩凤双飞翼,心有灵犀一点通”,是一句咏叹爱情的诗,实际上是李商隐用来劝酒的,是不是大吃一惊?“昨夜夜里凉风习习,我们的酒宴就设在楼西畔佳堂东”,“隔座送钩春酒暖,分曹射覆蜡灯红”,这是饮酒作乐时玩游戏。而“身无彩凤双飞翼,心有灵犀一点通”,则是李商隐形容“就是和你聊得投缘”。

痛快最重要

列举了这么多古人优雅劝酒的攻略,你是不是更多了一些了解?不论是五柳先生还是醉翁,也无论是饮中八仙还是独酌之客,大家所说的劝,只是手段不是目的,说到底还是痛快最重要。

以地名命名的鸡尾酒 你知道几款？

■ Aimee

红粉佳人(Pink Lady)、玛格丽特(Margarita)、血腥玛丽(Bloody Mary)、天使之吻(Angel Kiss)、幻想曲(Fantasia)、天蝎座(Scorpion)、灰姑娘(Cinderella)、咸狗(Salty Dog)……没有任何酒精饮品能像鸡尾酒一般拥有如此多的种类,每一种又都拥有如此特别的名字。本文介绍六款名字中带有地名的鸡尾酒,你听说过其中几款?

1. 长岛冰茶(Long Island Iced Tea)

长岛(Long Island)位于纽约市东部,是美国著名的富人区,斯科特·菲茨杰拉德(F. Scott Fitzgerald)所著的《了不起的盖茨比》(The Great Gatsby)一书中主要角色们就居住于此地。虽然名字听起来像是一款茶饮,从外观上看颜色也与冰茶无异,但长岛冰茶却是使用可乐与伏特加(Vodka)、龙舌兰(Tequila)、朗姆酒(Rum)、金酒(Gin)等多种烈酒混合调制而成的鸡尾酒。

2. 曼哈顿(Manhattan)

纽约市分为五个行政区,曼哈顿(Manhattan)是其金融、文化与行政中心。与该行政区同名的鸡尾酒是最经典的鸡尾酒酒款之一,使用威士忌(Whiskey)、味美思(Vermouth)和苦汁等原料调制,通常还带有一颗马拉斯奇诺樱桃(Maraschino Cherry)作装饰。值得一提的是,布鲁克林(Brooklyn)、皇后区(Queens)和布朗克斯(Bronx)三个行政区也分别有与其同名的鸡尾酒酒款。

3. 爱尔兰咖啡(Irish Coffee)

十余年前,痞子蔡的同名爱情小说曾风靡一时;回到酒款本身,这是另一款名字听起来让人无法和鸡尾酒联想在一起的酒精饮品。先往杯中倒入黑咖啡,再加入爱尔兰威士忌(Irish Whiskey),接着是砂糖,然后将三者搅拌均匀,最后在顶端注上奶油,从外形上看是不是也像咖啡多于像鸡尾酒呢?

4. 巴黎人(Parisian)

法国数个世纪以来都以其出产葡萄酒的量和质而为人所乐道,但若有机会去往巴黎,不妨也一试这款使用味美思、金酒与黑醋栗利口酒(Creme de Cassis)调制而成,据说象征着时髦巴黎人的“巴黎人”鸡尾酒。

5. 伦敦雾(London Fog)

往混合器中装入冰块,再依次加入伦敦干金酒、法国绿茵香酒(Pernod,也译为潘诺酒)和凉水,彻底摇匀,倒入杯中并放入更多冰块,一杯伦敦雾鸡尾酒就完成了。法国绿茵香酒不仅带来了独特的风味,也使得酒液呈现出雾般的朦胧状态,这也正是这款鸡尾酒命名的灵感来源。

6. 新加坡司令(Singapore Sling)

新加坡司令据说是由一位名为严崇文(Ngiam Tong Boon)的酒保发明,由强尼·德普(Johnny Depp)主演的电影《赌城风情画》(Fear and Loathing in Las Vegas)则是让很多人第一次听说了这款诞生于新加坡的鸡尾酒。新加坡司令在全球各地衍生出了不同的版本,但基本原料通常包括金酒、樱桃利口酒(Cherry Heering)或樱桃白兰地(Cherry Brandy)以及菠萝汁、橘子汁、青柠汁等果汁。