

百酒百科 | Encyclopedia

酸、甜、苦、辣、涩、咸 白酒六味 每一味都有大来头

■ 黔讯

世人常常把白酒比作人生,五味杂陈,不同的味道,最后融到嘴里是一种饱满和丰盈。但科学来讲,白酒有六味,酸、甜、苦、辣、涩、咸,白酒中的这些不同的味道,有各自对应的物质。

“甜味”的甜在哪? 白酒的甜味主要来源于醇类,特别是多元醇类等。多元醇的甜味随着羟基树木的增加而加强。如丁四醇的甜味比蔗糖大2倍,己六醇的甜味更强。此外,多元醇都是粘稠体,都能给酒带来丰满、浓厚感,使酒口味绵长。

“酸味”的酸在哪? 酸味是白酒的重要口味物质。白酒中的酸类物质一乙醇含量最多,其酸味有愉快感,是白酒酸味的主要成分。白酒中的各种有机酸还起调味解暴的作用,其中乳酸还能给酒以浓厚的感觉。

“苦味”的苦在哪? 白酒的苦味主要是由于过量的高级醇、较多的酚类和糠醛引起的。这类物质均由发酵产生,其中正丙醇极苦,异丁醇、戊醇均有苦味。另外,原料中的单宁、甘露醇等苦味物质,由于蒸馏时被拖入酒中,也会使酒呈强烈苦味。苦味露头的白酒不是好酒。

“辣味”的辣在哪? 辣味是白酒的主要口味,不会饮酒的人初尝白酒,头一个感觉就是辣。白酒的辣味主要来源于乙醇,其次是醛类。极微量的乙醇即形成辣味,甘油醚、乙缩醛和过量的糠醛、高级醇也会产生辣味,醛类物质是发酵的中间产物,发酵完全可降低醛含量。此外,缓汽蒸馏,掐头去尾,贮存老熟均能减少酒的辣味。

“涩味”的涩在哪? 白酒的涩味主要是由高级醇、单宁、过量的乳酸乙酯等物质引起。另外,起疏松作用的配料糠壳,如使用过多,也会给酒带来涩味。白酒的涩味不应显露。

“咸味”的咸在哪? 白酒的咸味均属盐类(盐类并不等于食盐),多由加浆降度时,水质不好导致,现采用离子交换树脂处理水,可避免。

酒桌上如何说话

■ 黄强

谈起喝酒,几乎所有的人都有过切身体会,酒文化是一个既古老而又新鲜的话题。现代人在交际的过程中,已越来越多地发现了酒的作用。

的确,酒作为一种交际媒介,迎宾送客,聚朋会友,彼此沟通,传递友情,发挥了独到的作用。所以,探索一下酒桌上的奥妙,有助于你求人交际的成功。

1. 众欢同乐,切忌私语 大多数酒宴宾客都较多,所以应尽量多谈论一些大部分能够参与的话题,得到多数人的认同,所以话题尽量不要太偏,避免唯我独尊,天南海北,神无边,出现跑题现象,而忽略了众人。

2. 瞄准宾主,把握大局 大多数酒宴都有一个主题,也就是喝酒的目的。赴宴时首先应环视一下各位的神态表情,分清主次,不要单纯地为了喝酒而喝酒,而失去交友的好机会,更不要让某些哗众取宠的酒徒搅乱东道主的意思。

3. 语言得当,诙谐幽默 酒桌上可以显示出一个人的才华、常识、修养和交际风度,有时一句诙谐幽默的话语,会给客人留下很深的印象,使人无形中对你产生好感。所以,应该知道什么时候该说什么话,语言得当,诙谐幽默很关键。

4. 劝酒适度,切莫强求 在酒桌上往往会遇到劝酒的现象,有的人总喜欢把酒当战场,想方设法劝别人多喝几杯,认为不喝到量就是不在场。以酒论英雄,对酒量大的还可以,酒量小的就犯难了,有时过分地劝酒,会将原有的朋友感情完全破坏。

5. 敬酒有序,主次分明 敬酒也是一门学问。一般情况下,敬酒应以年龄大小、职位高低、宾主身份为序,敬酒前一定要充分考虑好敬酒的顺序,分清主次。即使与不熟的人在一起喝酒,也要打躬一下身份或是留意别人如何称呼,这一点心中要有数,避免出现尴尬或伤感情局。

6. 察言观色,了解人心 想在酒桌上得到大家的赞赏,必须学会察言观色。因为与人交际,就要了解人心,左右逢源,才能演好桌上的角色。

7. 锋芒渐射,稳坐泰山 酒席宴上要会看场合,正确估价自己的实力,不要冲动,尽量保留一些实力和说话的分寸,既不让别人小看你,又不要过分地表露自身,选择适当的机会,逐渐放射自己的锋芒,才能稳坐泰山,不致给别人产生就这点能力的想法,使大家不敢低估你的实力。

谁说女子不爱酒 盘点历史上有名的女“酒鬼”

■ 醉悦

醉酒中的女人,以举若飞升之体态,醉眼迷离之秋波,让整个跟随着自己一起飞舞……你看女人醉酒之美古而有之,杨贵妃醉酒后天娇百媚的神情和体态,让多少男儿叹为观止;史湘云醉卧芍药树下的那份率真憨直与甜美,也曾广为传颂,有道是“湘云醉卧芍药圃,蝶伴争舞花斗艳”,可见美人一醉是美中之美。

在现实生活中,环绕在女人身边的是太多的不确定,太多变幻的色彩,匆匆的背影,无尽的欲望……而缺少的就是真实之美。醉酒能尽展一份女人独有的真美,这道风景可以使男人沉醉,着迷,也可以使自己因真实而可爱,这种真美便是女人天生的品性。任他山穷水尽,任他柳暗花明,只要有一杯美酒,大事小事顿时化为乌有,天地万物即刻化作无物。

人间大幸事,定当有微醉坐占其一!有心有情,有酒有醉。情深处,心沉重,酒深处,醉意浓……自古以来,著名的“女酒鬼”中就不乏美女、才女,可以说,越是感情饱满,才情充沛的女人,喝起酒来,会更有意思和风情。上至西汉,下至民国,许多女酒神的酒泉风采令我们至今仍回味无穷……

★林徽因 1928年12月13日徐志摩给小曼的信中提到林徽因“林小姐风度无改,谈锋犹健,兴致亦豪,且亦能吸烟卷喝啤酒矣”……想象下林徽因左手夹着哈德门,右手抡着扎啤杯:“志摩,感情浅,那就舔一舔吧……”。

★董小宛 秦淮名妓董小宛最初也算得上是名副其实的酒鬼,第一次与冒辟疆相见时“薄醉未醒”,因为前晚喝多了。第二次见面没唠上几句话就开始上酒:“旋命其家具酒食,饮榻前。姬辄进酒”,董小姐的酒量好,曾经用盆跟人



对灌。董小宛如此酒量,应更名为董“小碗”。

★杨贵妃 《贵妃醉酒》:“杨贵妃约明皇百花亭赴筵,久候明皇不至,贵妃羞怒交加,由娇生嗔,万端愁绪无以排遣,遂命高力士添杯奉盏,饮致大醉。”

其实,唐明皇是移驾到西宫与梅妃共度良宵。良辰美景奈何天,虽然景色撩人欲醉,杨贵妃也只好在花前月下闷闷独饮,喝了一会儿不觉沉醉,边饮边舞,万般春情,此时竟难以排遣,加以酒入愁肠,竟至忘乎所以,面对高力士等一干太监宫女,杨贵妃频频做出

种种求欢猥亵状,倦极才快快回宫。《贵妃醉酒》是一出著名的京戏。《贵妃醉酒》最早的版本是昆曲。原曲自中杨贵妃大醉后自赏怀春,轻解罗衣,春光乍泄。后来梅兰芳同志亲自出手,以露雳手段对这部作品做了“去污化处理”,所有少儿不宜内容统统被切掉了。

★徐昭佩 说起徐昭佩,可能大家并不熟悉,但说起半老徐娘,恐怕知名度就很高了。徐昭佩是梁元帝萧绎的妃子,徐娘半老,风韵犹存,这话指的就是徐娘徐昭佩。虽然半老的徐娘很有风韵,但历史上徐昭佩其实并

不漂亮。徐昭佩嫁给萧绎时,那时萧绎还只是一个王爷,虽然是王妃,还给萧绎生了一子一女,但萧绎却并不喜欢她。萧绎虽然是皇帝,但从小瞎了一只眼,徐昭佩看萧绎来就在半边脸上化妆,以此讽刺他,结果自然不欢而散。可能是受到冷落,心里不痛快吧,徐昭佩还嗜酒,大醉后常常吐在萧绎的衣服上,几千年来后的官妃子,如此疏狂的,也独她一人了。每次萧绎换回屋里,常要被她吐一身。有这样的老婆,即使身为皇帝也是要醉了。

★李清照 没想到吧,这位史上最著名的女词人其实是个不折不扣的大酒鬼,而且一点儿都没冤枉她——李清照留存下来的作品里通篇都在喝酒喝……“煮酒赏花”、“香酒未消”、“酒意诗情谁与共”、“酒阑更喜团茶苦”、“东篱把酒黄昏后”、“愁浓酒恼”、“酒美梅酸”……只《漱玉词》里“醉”字就出现11次,“酒”19次。你说李清照能不喝酒?疏不疏狂!

女人爱喝酒,其实是喜欢看自己酒意中面色微红的娇媚,喜欢看自己微醉时流溢的眼波柔柔,她知道那时自己很美。她还喜欢微醉时那种轻松、浅浅的眩晕,手脚轻盈如舞步袅娜,自有一种典雅,一种傲慢,一种矜持。女人本身就是酒的化身,绝佳的性情和最美的颜色,离不开造化之神奇的妙手勾兑。一杯在手中的女人,或小心翼翼,或驾轻就熟地勾兑着自己的香醇与美丽……微醉的女人都很美,很女人。

酒令拾零

■ 冬儿

酒令是饮酒时助兴劝欢的一种游戏,一般是推一个人为令官,或赋诗、或猜谜、或进行其他游艺活动,负责违令者惩罚(或劝饮)。酒令产生的时间可上溯至东周朝代。据《诗经·郑风·溱洧》记载,在郑国,每逢三月上巳,人们都会于水边举行招魂的活动,执兰草以拔除不祥,以图消灾免祸,健康长寿。

据笔者所知,酒令大致有以下几种: 曲水流觞,在我国最有名的流觞活动,当数晋穆帝永和九年三月三日在绍兴兰亭举行的那次聚会了。被誉为“书圣”的大书法家王羲之与四方群贤会于会稽山阴的兰亭。在崇山峻岭,茂林修竹的环抱之中,人们在清流急湍的岸边席地而坐。在清流曲水的上游放置一杯酒,任其漂流曲折而下,酒杯停在谁面前,谁就要取饮赋诗。王羲之将这次活动的诗作汇编成册,还亲自为之作序,这就是书情并茂、脍炙人口的《兰亭序》。

划拳,又称猜拳。这是一种手势酒令,两人相对同时出手,互猜所伸出手指数目之数,猜对者为胜。由于这种酒令简单易行,故流传极广,历久不衰。

猜枚,这种酒令是饮酒时助兴的一种游戏。《红楼梦》中多处提及。所谓猜枚,就是行酒令的人取一些小东西,如棋子、钱币等物握于手中,让人猜测,一猜单双,二猜数目,三猜颜色,负者则罚酒。古时有藏钩之戏,乃猜枚之先河。相传汉武帝御戈夫人年少时手如拳状,汉武帝常将其掰开,得一玉钩,那手就能伸展了。后人遂仿而作藏钩之戏。藏钩在唐代很盛行,这在唐诗中多有反映,如李商隐《无题》诗中就有“隔座送钩春温暖,分曹射覆蜡灯红”之句,其中的“送钩”,即为藏钩之戏。

骨牌,也有以象牙做牌面的,故又称牙牌。用骨牌行酒令,主要是根据牌面的色点象形进行附会,行令者或说诗词赋,或说成语俗谚,只要应上色点就行。

游艺,这是一种以动作或技巧为主来进行的酒令,行令者做一动作或表演一技法,如手技、口技、戏法等,然后要求他人仿做,不能者罚酒。 谜语,饮酒以猜谜为戏,猜不出则罚酒。应用谜语做酒令,由来已久。魏杨炫之《洛阳伽蓝记》:“王肃与高祖戏,高祖大笑,因举酒杯曰:‘三三横,两两纵,谁能解之赐金钟。’”酒宴席上猜谜,猜中者有赏。

文戏,将文字游戏引用到饮宴席上作为酒令,约起于唐而兴于宋。所谓文戏,或为嵌字联句,或为字体变化,或为辞格牵引。

Advertisement for 'Jiangshan Special' (江山专栏) featuring a weekly wine column (每周酒歌) and a collection of poems about wine (关于春天关于酒). Includes a photo of a man and a photo of cherry blossoms.

只有新鲜葡萄才能酿造葡萄酒吗 腐烂的也可以 还价值不菲



平时我们自己在家里酿葡萄酒时,都使用市场上的新鲜葡萄。姑且不论食用葡萄适不适合用来酿造葡萄酒,那么,只有新鲜葡萄才可以用来酿造葡萄酒吗?

如果你的答案是Yes,那么恭喜你,华丽丽地答错了!事实上,葡萄干、冰葡萄,甚至是腐烂的葡萄,都可以用来酿造葡萄酒!而且用它们酿出来的酒可能比用新鲜葡萄的质量更优越,风格更突出!

◆ 腐烂的葡萄酿酒

相信很多人在看到用腐烂的葡萄酒酿酒时,心里都会十分气愤,觉得是酒庄黑心,太不人性。但在这里我要告诉大家,腐烂的葡萄确实可以酿酒,而且酿出的葡萄酒还品质优异,备受推崇。而这里所说的腐烂葡萄,是指因感染贵腐菌(Noble Rot)而腐烂的葡萄。

贵腐菌是真菌的一种。如果葡萄感染了贵腐菌,葡萄会枯萎乃至腐烂。不过,这种腐烂的葡萄酿造出来的葡萄酒却别有一番风味。

一般来说,葡萄感染贵腐菌的过程是这样的:在早晨湿度比较大的时候,贵腐菌感染葡萄,用它的微细触管把葡萄皮刺破;到中午

阳光比较灿烂的时候,葡萄中的水分通过贵腐菌造成的空隙蒸发出去。这样一来,葡萄中的糖分、酸度和风味物质都得到浓缩,酿出来的葡萄酒便极为香甜,带有丰富的橙子酱、水果干和蜂蜜的香气,并且还具贵腐菌所特有的代表性气息。

法国波尔多的苏玳(Sauternes)、巴萨克(Barsac)产区,匈牙利的托卡伊(Tokaj)产区,德国的莱茵高(Rheingau)产区等都具有适合贵腐菌生长的气候条件。这些产区出产的贵腐葡萄酒举世闻名,而且产量有限,价格高昂。

◆ 葡萄干酿酒

葡萄干酿酒其实并不少见,我们常说的意大利ABBBC葡萄酒中的A,即阿玛罗尼(Amarone)便是用风干的葡萄酿造而成。

除阿玛罗尼外,意大利人很喜欢酿造的一种甜葡萄酒——帕赛托(Passito),也是用葡萄干酿造而成。酿造这种葡萄酒时,先把葡萄采摘下来,然后把它们挂起来进行自然风干,等葡萄都变成葡萄干之后,再进行发酵。帕赛托葡萄酒甜度很高,带有水果干和坚果的浓郁风味,口感黏稠而丰富。

关于春天关于酒

酒诗系列之一 春天容易醉 在桃花掩映的脸上 寻找爱的痕迹 无法忘却 诗人把酒畅谈 那迷离的时刻 来吧 饮下这杯甘醇 留住满满的情意

◆ 冰葡萄酒

有一种葡萄酒,它产自冰天雪地,是冰雪的珍贵馈赠——冰酒(Ice Wine)。冰酒采用冰冻的葡萄酿造而成。和大多数酿酒葡萄在秋季成熟时采收不同,冰葡萄在成熟后仍然会挂枝数月,直到入冬后气温达到零下10摄氏度左右,葡萄果实在树上完全结冰后才会采收。

冰葡萄采收完成之后,需要马上运到酒厂里,在低温条件下进行破皮压榨。压榨后,葡萄中的冰都被保留在压榨机中,这就相当于把葡萄中的水分除去,因而可以得到极为浓郁甜蜜的葡萄汁,接下来再进行酒精发酵。冰酒带有百分百纯净的新鲜水果风味,喝起来如蜂蜜般甜美,口感甘甜纯净,而且产量稀少,价格昂贵。

现在,你知道新鲜葡萄并不是酿造葡萄酒的唯一原料了吧!相比新鲜葡萄,贵腐葡萄、葡萄干和冰葡萄都需要特定的天气条件才能得到,所谓物以稀为贵,所以用它们酿造出来的美酒都成为人们争相追捧的“宠儿”。 (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、实用性等特点。

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