百酒百科 | Encyclopedia

野性 VS 优雅 揭秘“雾葡萄”内比奥罗

说起美丽，笔者心中首先想到的便是蒙着薄纱的曼妙女郎，似乎所有美丽，经过若隐若现地遮掩，便会令人愈加感到惊艳和神秘。就如同画家笔下的抽象画，随意地泼洒，却给人无限创造出美的空间。

在葡萄界，也有一种披着“面纱”的神秘葡萄——内比奥罗(Nebbiolo)。内比奥罗也被称为“雾葡萄”，在收获的时候，它的果实表面有一层乳白色的薄雾，使整串葡萄看起来似乎有了“仙气”。果皮上为何有一层薄雾?究其原因，解释有二：一说该葡萄的收获季节一般是在10月底，这时候内比奥罗生长的地方会出现厚厚的浓雾，葡萄果实也因此沾染上了些许薄雾；二说这是内比奥罗的特性，其果实接近成熟的时候，上面会形成一层乳白色的薄雾。

内比奥罗堪称意大利皮埃蒙特(Piedmont)产区的红葡萄品种之王，尤其以巴罗洛(Barolo)和巴巴莱斯科(Barbaresco)出产的内比奥罗红葡萄酒品质最为出众。这些红酒在年轻时单宁较高，散发出诱人的柏油和玫瑰香气。随着陈年，葡萄酒逐渐散发出紫罗兰、柏油、野香草、樱桃、树莓、松露、烟草和梅干等复杂而浓郁的香气。时间软化了巴罗洛和巴巴莱斯科葡萄酒中的单宁，使它们发展得愈加可口顺滑。

巴罗洛和巴巴莱斯科都是内比奥罗的黄金产区代表，它们虽然距离很近，种植的葡萄品种也都一样，但酿造出的葡萄酒风格却并不相同——一个野性，一个优雅。

关于巴罗洛葡萄酒的特点，著名酒评家罗伯特·帕克(Robert Parker)的评价是：“此酒刚毅不屈，单宁极其强烈，在酒龄年轻的时候往往难以亲近，且桀骜不驯。”由此可见，内比奥罗在巴罗洛葡萄酒中充分展现出野性的一面。而巴巴莱斯科的内比奥罗葡萄酒则更“女性化”——它单宁更加柔顺，结构细腻，风格优雅而精致，散发出迷人的红樱桃和玫瑰花的香气。

美酒自当与美食搭配，内比奥罗葡萄酒该如何与食物搭配一起引爆味蕾？无论是巴罗洛还是巴巴莱斯科，都具有单宁丰富、酸度极高等特点，适合搭配各种红肉、腌肉、野味以及皮埃蒙特的特色松露美食。此外，烤鸭、烤羊、荤素什锦菜和意式烩牛仔骨也适合搭配佐餐。当然，用一小块帕尔玛干酪(Parmesan Cheese)开开胃也是极好的!

(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

《水浒传》里那些酒与江湖不得不说的故事

■ 凤凰

“酒”与江湖向来密不可分。《水浒》更是酒与英雄的世界：相见要喝接风酒，送别要饮践行酒，出征要吃壮行酒，胜利要来庆功酒。草莽碰撞热血，少不了酒的相辅相成。细细数来，酣畅淋漓如武松醉打蒋门神，细腻仗义如鲁达饮酒解冤情，屏息凝神如吴用智取生辰纲，感恨伤怀如宋江醉后题反诗……梁山好汉离不开酒，正如千百年来多数优秀经典也离不开酒文化的滋养。

酒文化不仅涵盖了《水浒传》中的衣食住行，更是故事发生的背景宋朝年间丰富多样生活的缩影。有酒才有了故事，梁山好汉的生活如何被酒所围绕呢？且让酒业君带你一起体验当时的酒文化吧！

1.酒

《水浒传》写了许多种酒，可以看成是酒的博览会。有淡薄的村酒，有醇香的御酒。彭鲜红先生指出，《水浒传》提到的好酒有“玉壶春”、“透瓶香”、“青花瓮酒”、“茅柴白酒”、“蓝桥风月”、“仙酒”、“头脑酒”、“浑白酒”等。这些风雅的名字，就足以让人浮想联翩；还有乡野山村的酒多是村酒、老酒、黄米酒、素酒、荤酒、社酿等。其中“透瓶香”又称“出门倒”，武松就夸奖这酒“好生有力气”，想必也是入口醇醲好吃，过后方尝苦头哦!

2.下酒菜

在中国人的饮酒文化中，作为下酒菜的美食也是非常重要的一部分。在《水浒传》中，经常会出现下酒、按酒等代指菜肴的用语。

如在第三十九回写到戴宗问酒保：“上下，打两角酒？要甚么下酒？或鹅猪羊牛肉？”这里的下酒就是下酒的菜肴。可见，肉食仍是当时主要的下酒菜，如给笔者留下深刻印象的“切二两熟牛肉”“三分加辣点红白鱼汤”，令人读之生津；除了下酒，《水浒传》还会有“按酒”出现，如第七回的樊家酒楼的“希奇果子案酒”，第三十八回，琵琶亭酒楼的“菜蔬果品海鲜按酒”。在这些描述中，也体现了一种出现在宋朝非常特殊的饮食文化：对酒肴中果品的重视。

3.西门官人命丧之地

随着宋代城市经济的发展与市民生活的繁荣，酒楼、茶馆已经渐渐成为人们所接受的休闲娱乐方式之一，喝茶遛鸟的宋朝吃瓜群众也常常在阁子中喝酒谈天，大约是我们现在“包房”的雏形，并在武松在狮子楼痛杀西门庆时可得：阁子可设在二楼临街处，并且有帘子相隔，保证谈话人的私密性。

且说武松径奔到狮子桥下酒楼前，便问酒保道：“西门庆大郎和甚人吃酒？”酒保道：“和一个一般的财主，在楼上边街阁儿里吃酒。”武松一直撞到楼上，去阁子前张时，窗眼里见西门庆坐着主位，对面一个坐着客席，两个唱的粉头坐在两边。

4. 酒俗

《水浒传》体现了宋朝时期丰富多彩的节日民俗文化，往往体现在对饮酒场景栩栩如生的刻画。

这里既有元旦时，宋江和梁山众兄弟“大排筵席，庆贺宴赏，众兄弟轮次与宋江称觞献寿”的场面；也有在上元节庆祝的描写。值得一提的是，那时的宋人夜景也为酒意浓添一笔：“上元节至，东京年例，大张灯火，庆赏元宵，诸路尽做灯火，于各衙门点放。”重阳之际，马麟品箫唱曲，燕青弹筝，宋江则借诗抒怀：

喜遇重阳，更佳酿今朝新熟。见碧水丹山，黄芦苦竹。头上尽教添白发，鬓边不可无黄菊。愿樽前长叙弟兄情，如金玉。

统豺虎，御边幅，号令明，军威肃。中心原平虏，保民安国。日月常悬忠烈胆，风尘障却奸邪目。望天王降诏早招安，心方足。

这是英雄细腻的一面，晋人风度偶然也一淌无遗。

5.酒联

酒联文化也是水浒酒文化精神内涵中非常有特色的一个层面，在《水浒传》中通过酒联对自己的产品、服务等内容进行了形象化、艺术化的说明，不仅宣传了酒店的品牌，而且也提高了酒店的文化品位，很好地体现了酒的文化价值。

在《水浒传》中着墨最多的有两处，一处是快活林的“醉里乾坤大，壶中日月长”，另一处则是浔阳楼的“世间无比酒，天下有名楼”。

不仅如此除了酒联，更能体现水浒品牌文化意识的就是它们的牌匾和酒旗，这里既有名人书写的，如苏东坡题的“浔阳酒楼”牌匾，也有接介绍其品质的“三碗不过岗”的酒旗，这样的酒旗在《水浒传》中被多次提到，甚至有的在门前“跳出了个草帚儿来”，作为标示来招揽顾客。《水浒传》中写到了30多处与好汉有关的酒家，它们规模大小不同，环境氛围各异，在作者笔下生动地展现出了我国古代丰富多彩的酒家经营文化。

《水浒传》是一部极具阳刚之美的作品。然而江湖之所以称为江湖，正是除去铮铮铁骨一面的他们，亦有自己的凄婉与柔情。酒成全了他们的放肆恣意，也巧妙地温柔化解了他们的抑郁与愁苦。掩卷之时，莫太计较功过得失，一句“爱过”足以印证这痛快人生。

葡萄酒倒酒时要倒多少合适?

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。

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，一杯酒的量要少于杯子容量的二分之一。

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。

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。

起泡酒

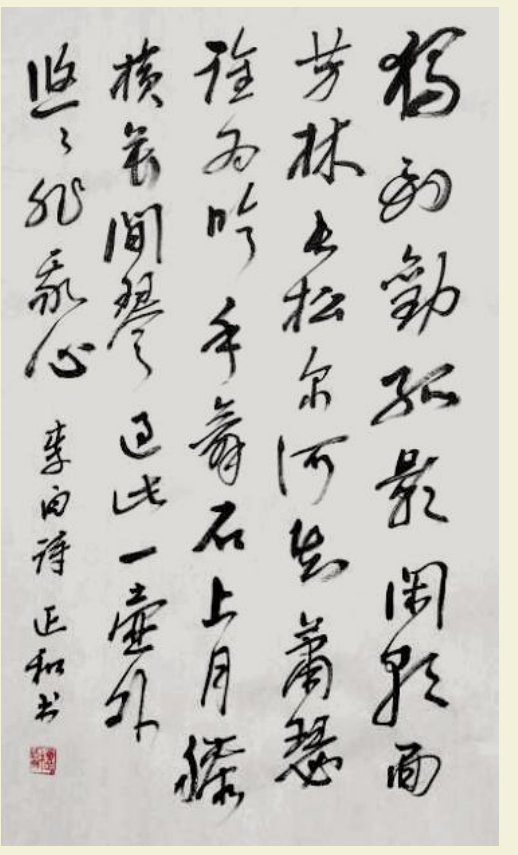
对于香槟(Champagne)来说，许多人习惯用笛形杯，但其实研究发现，使用比笛形杯更宽一点的杯子享用香槟，让酒液接触更多的氧气，口感会更佳。但也尽量不要使用碟型杯，因为碟型杯会使香槟的气泡消散得很快。建议使用标准的白葡萄酒酒杯来享用起泡酒，倒酒的量控制在酒杯容积的二分之一以内。对于稍微陈年过的香槟来说，窄口的杯子是比较合适的，倒入酒液的量约为酒杯容量的3/4，这样可以保证气泡的活跃。一款年轻、活泼的起泡酒应付氧气的能力则强一些，所以与氧气接触的面可以更广一些，因为它的气泡会消散得比较慢。

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。 (据佳酿网)

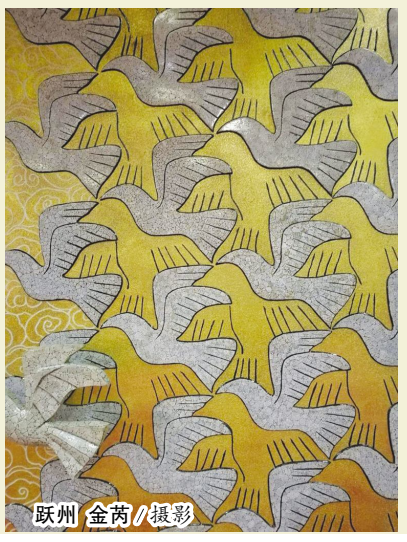
正和专栏 酒中书味 23
The taste of book in liquor



黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工作，1998年担任四川省电视艺术制作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事，多次参加全国书法展。

江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员，四川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。



跃州 金芮/摄影

红高粱与酒

——酒诗系列之六十一

红轿
颠醉了娇娘
汉子
心神荡漾

唢呐
响彻云霄
高粱
笑肢乱颤

那垄垄沟哟
那片片纱帐
那坛坛酒哟
那阵阵炮响

不见了红裳哟
不见了儿郎
见了青天哟
见了荣光