

#### 揭秘敬酒的来历

莎士比亚(Shakespeare)笔下创造了多对 爱侣——罗密欧(Romeo)与朱丽叶(Juliet)、哈 姆雷特(Hamlet)与奥菲莉亚(Ophelia)、麦克白 (Macbeth)夫人与其备受折磨的国王……除了 这些, 莎翁笔下还有形影不离的面包和葡萄 酒。《温莎的风流娘们儿》)(The Merry Wives of Windsor)是最早记载人们通过敬酒来纪念 难过或快乐时刻的作品之一。不过,早在这位 伟大的剧作家和诗人将陈面包浸入自己喜爱 的红葡萄酒之前,就已经有敬酒的历史了。

我们很难确定敬酒的真正起源, 因为在 最古老的文化中就已经有某种形式上的敬酒 了。在古希腊和古罗马,人们最初以酒祭神, 后来他们延续传统,以酒祝贺朋友。当时,为 健康而敬酒的传统也流行起来,《国家地理》 (National Geographic)杂志曾报道称,在公元 前1世纪时,罗马参议院就颁发了一项法令, 规定所有人在进餐时都必须为奥古斯都(Augustus)皇帝的健康而举杯庆祝。

17世纪时, "Toast"一词首次被使用,这 个词的原意是"面包",当时面包可以被放入 葡萄酒中。人们认为放一块面包在酒中可以 让它吸收酒的酸味,同时葡萄酒也可以让面 包吃起来更美味。在19世纪和20世纪时,出 现了越来越多的致敬酒辞者(Toastmaster) 一这是格鲁吉亚自公元前 700-500 年就有 的传统, 致敬酒辞者在主持敬酒的同时也防 止人们过量饮酒。那时,敬酒可不是说完祝酒 辞后小喝一口,而是要一饮而尽。如果没有人 来主持的话,那么敬酒环节可能会非常拖延 时间,而且人们也可能喝得酩酊大醉。

事实上, 让人喝得酩酊大醉常常是敬酒 的目标:中世纪早期,盎格鲁-撒克逊人(Anglo-Saxon)的酒杯底部呈弧形,不便放下,这 迫使宾客喝完杯中的酒液。据说,18世纪时, 国王乔治四世(George IV)在派对上会弄断葡 萄酒杯的杯梗,使宾客一旦开始喝酒,就必须 得喝完杯中的酒液。

当然,并非每个人都喜欢那些庆典活动, 因此随之而来的是反敬酒俱乐部和运动的兴 起,虽然势头并不是很猛,但他们也重新定义 了敬酒这个行为。一些关于致敬酒辞者的书 中更是写道——"饮用红葡萄酒和香槟 (Champagne)需要谨慎与节制"以及"我们永 远都不想让朋友来向我们敬酒或者让我们去 向他们敬酒"。

敬酒的流行也催生了一些与之相关的游 戏,而这些游戏一般是为了吸引女士的注意 而设计的。有的男人会割伤自己的皮肤,让流 出来的血与酒液混合制作成"迷人的"鸡尾 洒 然后拿起这杯洒向心似的女士表达忠心: 也有人为了向一名美丽的女士致敬,而拿她 的鞋子当作杯子来喝酒。不过,这些不理智且 不卫生的做法不值得提倡, 现今也没有人这 么做了。

如今, 敬酒已经演化成我们所熟知的更 文明、节制和理智的形式,不过依然残留一些 以往的痕迹。在现代的格鲁吉亚和阿塞拜疆, 致敬酒辞者仍然扮演着一个重要的角色。

#### 《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 了充分诠释,从而使该书更具有方便、

# 智利葡萄酒的"心脏"——阿空加瓜

ago)的西北方位,坐落在海岸山脉(Coastal Mountains) 与安第斯山脉(Andes Mountains) 之间。从地理位置上 看,确是地处智利狭长国土的 心脏地带,而从葡萄酒品质 上看,这里也不负盛名,出 Ice Field) 到阿塔卡马沙漠(Ata-产着许多智利最优质的 红、白葡萄酒。 cama Desert),智利的气候、土壤与地

南美洲最高的 山——阿空加瓜山 (Mt. Aconcagu)与这 个产区渊源颇深:不 止产区的名字取自阿空 加瓜山,产区内享有的凉 爽山风也正是得益于这座 高山。山风与来自太平洋 (Pacific Ocean) 的海风共同 赋予了该产区地中海型气候条

件下较为凉爽的气候特征。

从产区面积上看,阿空加瓜是智利第二 小的葡萄酒产区,而在这个小产区内还分有 三个子产区:阿空加瓜谷(Aconcagua Valley)、 卡萨布兰卡谷(Casablanca Valley)和圣安东 尼奥谷(San Antonio Valley)。

#### 1. 阿空加瓜谷

阿空加瓜谷坐落在由发源于安第斯山 脉、流入太平洋的阿空加瓜河(Aconcagua River)形成的横向谷地,是智利最早开始生产 葡萄酒的产区之一。虽然该产区如今声名远 播,但其实在最开始的时候,由于阿空加瓜谷 的纬度为32度,人们认为这里的气候太热, 不适合发展葡萄种植业。

19世纪70年代,智利葡萄酒业的先 锋——马克西米诺·伊拉苏(Don Maximiano Errazuriz)先生第一次在这里种下葡萄树时,遭 到了无情的嘲笑。但之后的收获成果证明,人 们过去对阿空加瓜谷的判断太过草率,这个山 谷完全具有生产最优质葡萄酒的风土潜力。

阿空加瓜河的入海

口平缓、开放,凉爽的海风可以沿 河而上,深入山谷腹地,带来显著的降温作 用;阿空加瓜山在阻挡了来自阿根廷内陆热 风的同时还提供了凉爽的山风; 山上的融雪 水汇入阿空加瓜河, 保证了当地丰富的灌溉 水源;降雨集中在冬季,生长季长且气候干 燥、日照充足。这些有利的条件让葡萄得以缓 慢成熟,发展出更丰富而浓郁的果香、成熟的 单宁和清爽的酸度。

从南至北,从巴塔

哥尼亚冰原(Patagonian

貌就如万花筒般纷繁多变。风土的多样性

为智利的葡萄种植提供了无与伦比的理

想条件,而在众多的优质产区当中,有一

个产区占据了智利葡萄酒生产的心脏

地带,坐拥全智利数一数二的优越

风土,这个产区就是阿空加

瓜(Aconcagua)。

作为经典的红葡萄酒产区,阿空加瓜谷 以赤霞珠(Cabernet Sauvignon)为主导品种。 阿空加瓜谷最优质的赤霞珠往往充满力量 感,带有馥郁的黑樱桃和黑莓等黑色水果、香 料以及烟熏风味,单宁柔顺,余味悠长。此外, 最早在这里种植的西拉(Syrah)以及智利的代 表性品种佳美娜(Carmenere)近年来也变得越 发重要。传统上,阿空加瓜谷的红葡萄酒具有 成熟、饱满的水果风味,单宁含量和酒精度 高,不过现如今,酒庄更期望降低酒精度,酿 造出风格更清新、水果风味更复杂的葡萄酒。

2. 卡萨布兰卡谷

相比阿空加瓜谷,卡萨布兰卡谷是一个 较年轻的产区,直到1980年代才开始种植葡 萄。虽然起步晚,但卡萨布兰卡谷的发展速度 很快,如今,这里已拥有许多精品酒庄,掌握 着最先进的酿酒技术。2013年,该产区还被国 际葡萄酒及烈酒展览会(Vinexpo)评为"世界 十大杰出葡萄酒之都"(Great Wine Capitals)。

由于离太平洋更近,这里受海洋的影响 更显著:早晨的雾气和午后沿岸海风的吹拂 使该产区的整体气候十分凉爽。产区内的土 壤类型多样,最主要的是沙土和粘土。这些都 是种植白葡萄品种的理想条件, 因而在卡萨 布兰卡谷,白葡萄品种,尤其是长相思(Sauvignon Blanc)和霞多丽(Chardonnay),自然而然 地占据了优势, 酿成的葡萄酒带有丰富的果 香,风味平衡,风格清新,口感爽脆,品质十分 优异,为该产区赢得了很高的声誉。除了白葡 萄酒以外,卡萨布兰卡谷也出产黑皮诺(Pinot Noir)、梅洛(Merlot)和西拉等红葡萄酒,这些

红葡萄酒同样有着不俗的表现,尤其是西拉, 最出色的葡萄酒往往有着精致的结构,带有 胡椒和草药风味。

#### 3.圣安东尼奥谷

圣安东尼奥谷同样是个非常年轻的新兴产 区。该产区位于卡萨布兰卡谷稍南的区域,比后 者距离太平洋更近一些,但从总体上看,两个产 区的气候特征非常相似,圣安东尼奥谷同样享 有晨间的雾气和午后的海风。不过在土壤构成 上,圣安东尼奥谷以贫瘠且排水性良好的花岗 岩土壤为主,表层覆盖了一层粘土。

使这个小产区脱颖而出、位列智利优质产 区的是这里出品的黑皮诺、长相思和霞多丽葡 萄酒,尤其是其子产区利达谷(Leyda Valley)出 品的长相思,获得了极高的赞誉。产区内凉爽的 日间温度和较低的夜间温度延长了葡萄的生长 期,葡萄果实可以在糖分成熟的同时保留与之 平衡的酸度,发展出更为复杂的果香,最终的成 酒带有令人惊喜的层次感,口感新鲜、活泼,结 构精良、平衡。 (据红酒世界网)

### 决定啤酒风格都有那些要素?

世界上没有完全一样的啤酒,以下的要 素,任意一个的区别都会决定啤酒的差异性。

麦汁浓度(Malty)。几乎所有的啤酒都会 标明麦汁浓度,含量越高,麦芽度越高,也会 带来更加丰富醇厚的风味。经常还会有麦汁 浓度和啤酒花的比例,这会决定啤酒的风格。 顺便说一下,我们常说到的啤酒度数,并不是 酒精度,而是麦汁浓度,一般而言,麦汁浓度 除以3,大概就是酒精度了。

啤酒花(Hoppy)。很多人都会直接把啤酒



花和啤酒的苦味联系起来,其实,啤酒花本身

没有苦味。啤酒花会带来持久的泡沫,口感, 芳香,风味。它们就像是香料,有250多种,每 一种啤酒花都会带来一款啤酒, 如果你爱啤 酒,还可以一辈子不重样地喝下去。

苦度(Bitter)。啤酒的苦涩口感与啤酒花 和麦汁浓度有关,越多的啤酒花会混合产生 更多的苦味。如果你不喜欢苦涩味道,淡艾尔 是你最佳的选择,或者像波特酒这样低苦的 黑啤也很适合。

烈性(Heavy)。啤酒的烈性表现在口感和

对胃的刺激上,简单来说,麦芽风味越多,蛋 白质含量越高,非发酵率高,酒就会越烈;越烈 的酒,口感冲击也会越大,但并不能真实反映

果香(Fruity)。一些啤酒在酿造中加入了水 果,这和我们常说的果酒是不一样的。啤酒果 味也来自于酵母,比如说,在德国或比利时风 格酒中,我们会常发现香蕉味道;酵母也能让啤 酒喝出李子或杏的味道,啤酒花也会给啤酒带 来柑橘、葡萄柚或草莓味道。 (据啤酒荟)

## 品风流:当英雄碰撞美酒,历史从不会将他们辜负

陈酿美酒赠英雄,天上人间情意浓,春风 雨露心滋润,单身匹马闯关东。酒逢知己千杯 少,美酒从不负英雄!

从古至今,人们都说英雄气短,儿女情长! 人世匆匆,万物有灵,皆为过客。任你横刀立 马,气贯长虹,到最后,似乎都逃不过归于尘 十的命运。

唯有美酒,立于历史长河的岸上,看尽世 事沉浮,伴随多少文人武将走过或恣意尽欢, 或黯然神伤的岁月。

任你高堂富贵,亦或市井低微,英雄不问 出处,美酒也从不负英雄。酒如人生,人生如 酒,不同的身份,不同的境遇,美酒从舌尖萦 绕到心头的滋味,甜涩各异。

"对酒当歌,人生几何?譬如朝露,去日苦



达。"夫天地者,万物之逆旅也;光阴者,百代之 过客也。而浮生若梦,为欢几何?"。

封不了官、发不了财无关紧要,而不会饮 酒,不会作诗,那才是人生的遗憾。所有才有 了诗仙李太白流传千古的佳句:"五花马,千 金裘,呼儿将出换美酒,与尔同销万古愁"。

李白既是诗仙,也被称为酒仙,美酒与他 而言,就好比侠客手中的剑,有了它,才能纵 情天涯,快意江湖。

酒在诗人身上表现出来的是风花雪月与 疏云淡雨,是山河乾坤与人间红尘,也是人生

洒脱如白居易,一时酒意涌上心头,也能 做出"红泥小火炉,绿蚁新焙酒,晚来天欲雪, 也少不了通过大碗喝酒,大口吃肉来展现他

在《水浒传》中,鲁提辖鲁达是一个性格 粗豪的人, 在与好友喝酒聊天中听不惯旁人 的啼哭之声,上前听闻金氏父女的诉说后,这 位好酒任性的好汉便一时忍不住打死了恶人 郑屠, 然后又借着一腔正义之火三拳打死了 镇关西。酒入英雄肠,便催生出了一腔路见不 平拔刀相助的荡气豪情。

中华文化上下五千年,多少脍炙人口的 诗句或故事里都少不了美酒的影子。

不管是杜甫的"宽心应是酒, 遣兴莫过 此意陶潜解,吾生后汝期",还是岑参的 "一生大笑能几回,斗酒相逢须醉倒",或是王 翰的"葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催。醉 卧沙场君莫笑,古来征战几人回"。

历史之所以能铭刻下他们的名字,只因 为他们都是那个时代豪英雄杰的代表者、践 行者、殉道者。而不管何时何地,不管他们是 身处囹圄,还是春风得意之时,美酒始终相伴 左右,或解忧,或助兴。

美酒,从不负英雄!



跃州 金芮/摄影

