百酒百科 | Encyclopedia

从陶罐到玻璃瓶 葡萄酒瓶 到底经历了什么?

在品尝一瓶酒之前,首先映入眼帘的便是各式各样的酒瓶。酒瓶与酒相伴而生,然而我们大部分人对酒的了解要远远多于盛酒的容器——酒瓶。关于葡萄酒瓶,你又知道多少呢?

★奎弗瑞陶罐

格鲁吉亚的奎弗瑞陶罐(Qvevri)是目前已知最早用于盛装葡萄酒的容器,距今已有5000多年的历史。

奎弗瑞是一种蛋形的大型陶罐,没有握柄,不易运输。

陶罐具有透气性,这意味着酒液在发酵和熟成的过程中都会接触氧气,氧化程度高,酿出的葡萄酒颜色也会更深。在发酵和熟成葡萄酒的过程中,奎弗瑞会被埋在地下。这一做法在格鲁吉亚延续至今。

★双耳瓶

罗马人对陶罐进行了改造,发明了双耳瓶(Amphora)作为储存、运输葡萄酒的器皿,并将双耳瓶推广开来。

当年凯撒大帝率军出征高卢,一路用葡萄酒搞赏军士,提振士气。20世纪,有人在法国南部的Narbonne市一个古罗马军营遗址处进行发掘,揭开一座小山的表土层后赫然发现,所谓的"山"其实是用数万个双耳瓶堆出来的。由此可以看出当年的罗马大军消耗了多少葡萄酒。

双耳细颈瓶虽然外形不错,但是出奇得沉重,运输不便,而且粘土材料影响酒的味道。

★橡木桶

公元2世纪,橡木桶逐渐取代陶罐,成为主流。

古罗马探险家普利尼(Pliny)探古高卢时发现这里的人使用木桶来运输啤酒和水。后来他把这一"新鲜"工具介绍到罗马,由于其材料易得、方便运输的特性,很快在罗马传播开来。罗马商人开始用这种木桶代替双耳瓶,进行贸易运输。到了公元前3世纪,双耳瓶终于彻底退出历史舞台,实现了一"桶"江山。

橡木所具有的透气性可以使酒液发生适当的氧化效应,从而使葡萄酒口感更加圆熟饱满,烘烤过的橡木还会为葡萄酒带来独特的香气。同时,橡木桶营造的微氧环境有利于色素和单宁的聚合反应,使酒液的色泽更加鲜明和稳定。

自此之后,橡木桶用于陈酿葡萄酒的传统也就开始了。

★玻璃瓶

一直到17世纪,随着玻璃制作工艺的成熟,玻璃瓶才成为储存葡萄酒的首选方式。

璃瓶与软木塞的结合意义重大,自此以后,葡萄酒可以长期储存而不变质。有人甚至认为,玻璃瓶与软木塞的结合对于储存葡萄酒的重要性,其意义不亚于保存人类文化的印刷术的发明。

而时至今日,玻璃瓶仍为我们最常见的葡萄酒容器,除了历史传统的因素外,玻璃瓶自身的优越性也是不可忽视的。玻璃瓶稳定性极佳,不会影响葡萄酒的品质,并且玻璃瓶与橡木塞能完美融合为葡萄酒提供瓶中陈年的魅力。 **(据葡萄酒研究)**

《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

赤霞珠:一款伟大葡萄品种的自我修养

■ 酒哥

赤霞珠(Cabernet Sauvignon)在酒圈中的地位,相当于华语喜剧中的周星驰先生,是王者一般的存在。

它也因此被称为"红葡萄品种之王"。

目前,赤霞珠在全世界的总种植面积超过了65万英亩,主要分布在法国、智利、美国、澳大利亚等国家,坐拥粉丝无数。

赤霞珠如此成功的要素是什么?下面这篇《一款伟大葡萄酒品种的自我修养》也许能给你答案。

自我修养一:极度悲惨的身世

天将降大任于斯人也,必先苦其心志劳其筋骨,想要被人一眼记住,身世越凄苦越好。

比如被容嬷嬷针扎的紫薇、出身卑微沦为舞女的依萍。

赤霞珠刚好与生俱来这一要素,据《酿酒葡萄:1368个品种的权威指南》的DNA分析结论,赤霞珠是由红葡萄品丽珠(Cabernet Franc)与白葡萄长相思(Sauvignon Blanc)杂交而来的。

换而言之,赤霞珠就是一个私生子。

一个曾经遭到抛弃的私生子,逆袭成为了世界上种植量最大的葡萄品种,是不是听着就很励志?

所以作为一个成功葡萄品种的要素之一:悲惨身世。身世越悲惨,你日后的成功就会显得越传奇。

自我修养二:身体素质抗揍

当竞争者很多的时候,除了出众的才艺之外,具备哪些条件才能脱颖而出?

当然是适应性强,身体素质好,抗揍。

比如司马懿,虽然他业务能力一般,但是身体倍儿棒,特能熬。

作为三国里的超长待机王,他在打不过别人的情况下,凭着过硬的身体素质,先后熬死了刘备、孙权、曹操、袁绍,成功上位。

赤霞珠生命力也是杠杠的,它能适应温和或者炎热的气候,对土壤要求低,在各种的土壤条件下都能存活,甚至在沙漠中也表现不错。

正是凭着一副抗揍的身体,赤霞珠才得以足迹遍布世界各地。

在竞争激烈的葡萄酒圈,不抗揍不耐操,你真不好意思出来混。

自我修养三:肉眼可见的潜力

为什么说要有潜力,而且是肉眼可见的潜力?

因为葡萄酒起步比较早,历史悠久,那时候没有自媒体,也没有10w+爆贴,你再好的潜力,只要藏得太深别人就无法挖掘了。

好在赤霞珠不用担心这些,它个性张扬,潜力肉眼可见:果香丰富,单宁和酸度都很高,具有很好的陈年潜力。

而且优质的赤霞珠葡萄酒,可以让人体会到层次复杂的香气,余香袅袅不绝。

大家都知道《天龙八部》中的扫地僧,是个绝世高手,却因为藏得太深,一直被人当清洁工看待,就差没给他扔个空瓶。

显然,在竞争激烈的葡萄酒界,不需要这种低调。

自我修养四:超强的异性缘

众所周知,赤霞珠和梅洛是一对经典CP,经常一起种植,混酿。

因为梅洛可以提供柔和性和饱满感,而赤霞珠可以产生单宁,酸度和果香,两者相辅相成,天造地设。

但是你觉得赤霞珠只钟爱梅洛一个就够了,那么你就输了,赤霞珠的异性缘可好着呢。

在澳大利亚,它可以和茜拉混酿,赋予酒柔和丰富感,一起策马奔腾共享人世繁华;在智力,它又可以和佳美娜混酿,开展一段旷世奇缘……

总之,在葡萄酒圈子里混,你异性缘越好,越百搭,酒越吃得开。

自我修养五:高分代表作品

李小璐,在17岁时和陈冲合作《天浴》一炮而红之后,天天拍烂片,豆瓣评分平均3.2,毫无争议的烂片之王。

如今,别人提起她的第一反应不是女演员,而是网红。

由此可见,一个演员没有几部让人记住的作品,说明他的演艺生涯是不成功的,葡萄品种亦然。

赤霞珠不仅有代表作,而且很多:

在波尔多,它有:拉菲古堡、玛歌酒庄、拉图酒庄、木桐酒庄……

在加利福尼亚,它有:哈兰酒庄,蒙大维酒庄、啸鹰酒庄……

在南澳洲,它有:奔富酒庄、禾富酒庄、杰卡斯酒庄……

名庄好酒如云,而且个个都是能打的代表作,赤霞珠被称为「红葡萄酒品种之王」,实至名归。

最后

上述葡萄品种的自我修养,是造就赤霞珠伟大的几个重要因素,但不是全部。

因为赤霞珠的成名之路,闪亮点远不止这些,它是加州葡萄酒跃上世界舞台的第一功臣,也是"超级托斯卡纳"(super Tuscan)之所以成为"超级"的原因——要多猛有多猛。

所以对于赤霞珠的评价,多说无益,最好是来上一杯,细饮慢酌,慢慢体会。

当然,这么归纳总结赤霞珠的成功之道,并不是说所有葡萄品种都应该具备这些要素。

毕竟人各有异,酒各不同,保持自己的特质就好。

正是因为每一款葡萄品种不同的特点和发展历程,才构成了葡萄酒世界的纷繁多样,千姿百态。

而这些千姿百态,最终造福的,还是爱酒的我们。

东坡一醉千年 仍要把酒问青天

■ 凤凰

纵观上下五千年,旷达难有超过苏轼的人,虽然他的遭遇比我们常人倒霉许多,就像他以可怜极致的酒量,写出了诗酒乾坤里的半个中国,捎带着还留下了许多美酒佳肴的趣闻,以及零零星星的酿酒知识。苏轼让我们念念不忘的,大抵就是不管生活怎么对他,他一定不会亏待自己。

在东坡的笔下,有山川大河,有疏星流云,许许多多的意象都是他热衷的,不过他最偏爱的仍是"酒",在他三百余首词中,单"酒"字就有九十余处,诗酒趁年华,把酒问青天,东坡也是酒中仙。

酒酣胸胆尚开张,不善饮来又何妨?

苏轼曾经说过,自己平生有三样事情不如别人:"著棋、吃酒、唱曲"。为此,他曾苦练了很长时间的酒量,"吾少年望见酒盏而醉,今亦能三蕉叶矣",最终可谓实现了从望杯而醉到小酌几杯的飞跃。对于其自称的能饮"三蕉叶",黄庭坚后来也有打假,坚称苏轼不过一杯之量,多饮则醉,总之东坡的酒量极浅就是了。

与酒逍遥度平生,功名利禄何足贵?

近人林语堂评价,苏轼是"一个无可救药的乐天派……造酒试验家……酒仙……"他

的豁达与恣意绝非常人所能比拟。"身后名轻,但觉一杯重"在苏轼看来,功名利禄远远不如一杯酒的分量,所以何必锱铢必较,相互逢迎,为了流芳百世而辜负今生呢?

对于苏轼而言,"几时归去,作个闲人,对一张琴,一壶酒,一溪云。"就是最好的当下,最快活的人生。

因知入骨爱诗酒,何须再做醉中人?

苏东坡爱酒,但他深知自己的酒量,因而特别注意掌握饮酒的分寸," 余饮酒终日,不过五合"——每日只饮五小杯,浅饮小酌,绝不沉溺于其中。与此同时,苏东坡还有着与其他文人迥然不同的饮酒观,饮酒不图量,但图乐趣,反对烂醉,主张半酣,即"我饮不尽器,半酣尤味长"。

值得一提的是,苏轼的酒品也十分出众,即使微醺之际,也往往处于一种似醉实醒的状态,或者叫作酒醉心明白。正如他在《饮酒诗》中所云:"吾饮酒至少,尝以把盏为乐,往往颓然坐睡,人见其醉,而吾中了然,盖莫能名其为醉其为醒也。"

此心安处是吾乡,醉翁之意不在酒?

除了热爱饮酒,苏轼对酒文化也颇有研究,他也充分发挥了文豪的功力,为酒文化频添诗意。他会为美酒量身定制雅称,在被贬至惠州时,他为当地的酒取过很多好听的名字,家酿酒叫"万户春",糯米酒叫"罗浮春",龙眼酒叫"桂酒",荔枝酒叫"紫罗衣酒"等。

他也会自酿美酒,曾以蜜酿酒,有《蜜酒歌》一诗留世;亲手酿制桂酒,便著了《桂酒颂》,甚至还把自己的酿酒所得写成了一部《东坡酒经》。因为热爱,所以赤诚,大概东坡真的是把醉乡认作了故乡。

诗酒东坡一相逢,这是酒的幸运,是苏东坡的幸运,何尝不是中国文学的幸运。千百年后,我们透过墨香袅袅的诗词,看到了微醉的苏东坡,他穿著竹杖芒鞋,听着穿林打叶的雨声,吟啸着向我们走来,带着酒香,带着神韵。

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

悸动

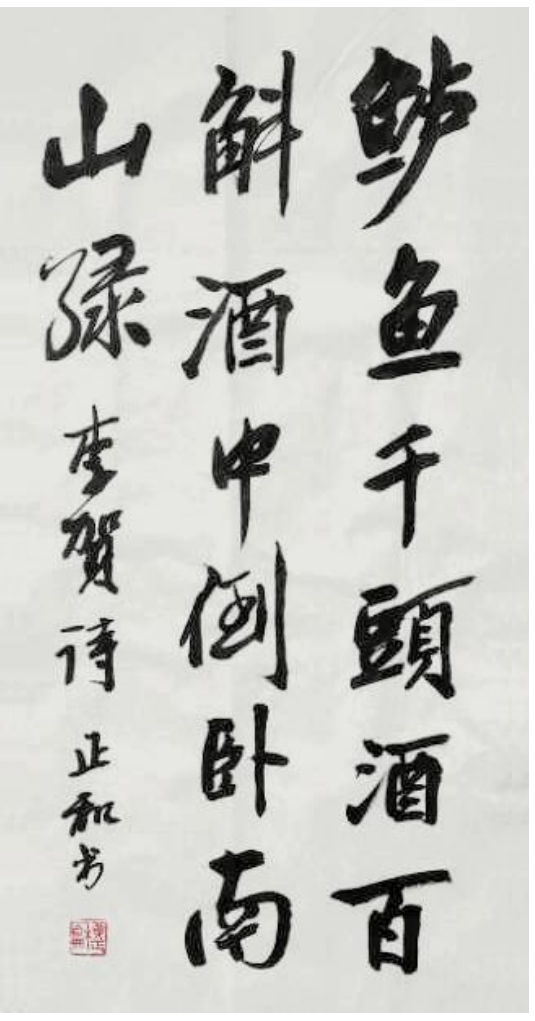
——酒诗系列之六十六

心的速度
越过了高压低压的限制
惶惶然
原地跳舞

少年的脚步
并未停留
狂野思乡的路
延续到山口

她的背影
似雨后的彩虹
划过天边
梦幻追逐

收拾行囊
带上烈酒
骏马飞驰而去
时空里任你遨游

正和专栏 酒中书味 28
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。