

做自然的信徒 清酒悦人悦己

■ 凤凰

在北京热门地段三里屯,隐藏着一家只有不到十个座位的小小的清酒吧——This is C5sake,也是中国目前唯一能品尝到浅舞酒造酿造的天之户品牌 18 款精选清酒之地;浅舞酒造,也是一家不到 20 个酿酒工人的小酒藏。

“小”和“低调”,似乎也成了日本清酒给人的直观感受。与葡萄酒和白酒相比,清酒似乎无有可过多赘述的复杂;但作为日本酒的象征,清酒近年来却迎来世界范围内的热潮。我们真的了解清酒吗?低调的清酒又寄托着怎样的“日式”文化,以怎样的魅力打动人心?

真诚:酒文化溯源与清酒本身

在日本,酿酒的地方被称为「酒藏」,经营者被称为「藏元」。日本的酒藏有 1500 间,可超过 300 人的企业只有数间,99%的酒藏都是小企业。日本的「酒藏」,多是江户到明治期间创业,因此大多数的「酒藏」,都保留着历史和浓厚的乡土文化色彩。不同于葡萄酒,日本清酒酒藏显然没有相似的酒庄制度与分级制度,因为他们相信,任何一家酒藏只要用心造酒,也可以酿出最好的酒。

以浅舞酒造为例,“天之户”作为秋田县最好的清酒代表之一,始终追求纯米酒对水、米、环境的把握和追随。

“天之户,静静地开启,入眼的神路山,看得见杉树的青叶上,泛起的光芒亮。”

这是一首古老的诗歌,也是酒藏所处之地日本横手盆地的真实写照,被河川养育过的稻米,又与同一水系相逢出纯粹的甘甜。“不是去品评清酒的甘口或辛口,当它跟稻田链接在一起的时候,你才能体会到米是如何变成酒的。”

活动中,浅舞酒造的酿酒师杜氏森谷康氏的发言给人印象尤其深刻。为表诚意,他选用了脱稿的方式,在他的交流中,能够清晰地感知到作为清酒的创造者所共有的谦逊和幽默,更有对清酒的尊重与发自内心的热爱。他谈到,大米就像女演员,每年都要有量身定做的秘方,“每一粒米都是参差不齐的,因此磨炼米的感性也是需要技术的。我们每一款酒都有酿造记录,正因为我们始终观察着米的抽穗状态,才会在酿造的过程中更注重手上的感觉。”

得天独厚的自然,以酿酒为人生理想的杜氏,古朴厚实的民风所体现的“真诚”,是清酒魅力中最为亮眼之处。从制造过程来看,清酒工艺虽然复杂,却并不难理解,也因此能够保留对原材料的精益求精和细节上不断改造的“苛刻”。因为在二次世界大战后,由于米源不足等因素,曾经有很长一段时间,日本酒的酿造是以添加酿造酒精为主的低廉清酒;这对每一位酿酒者而言都曾是痛苦,因此更尊重而至今仍只用米和水酿造纯米酒或者纯米吟酿



7月中旬,笔者参加了一家由 This is C5sake 主办,观复文化、北京日本文化中心协办的日本秋田县小酒藏首进中国纪念活动,完成了一场“关于清酒的对话”。

的时代。的秘方,“每一粒米都是参差不齐的,因此磨炼米的感性也是需要技术的。我们每一款酒都有酿造记录,正因为我们始终观察着米的抽穗状态,才会在酿造的过程中更注重手上的感觉。”

得天独厚的自然,以酿酒为人生理想的杜氏,古朴厚实的民风所体现的“真诚”,是清酒魅力中最为亮眼之处。从制造过程来看,清酒工艺虽然复杂,却并不难理解,也因此能够保留对原材料的精益求精和细节上不断改造的“苛刻”。因为在二次世界大战后,由于米源不足等因素,曾经有很长一段时间,日本酒的酿造是以添加酿造酒精为主的低廉清酒;这对每一位酿酒者而言都曾是痛苦,因此更尊重而至今仍只用米和水酿造纯米酒或者纯米吟酿

放松:尊重当下生活的感受

清酒从公元 7 世纪中叶之后,“曲种”酿酒技术酒随着盛唐文化传入日本,到了公元 14 世纪,日本的酿酒技术已经日臻成熟。然而在整体的清酒文化中,并无过多强调清酒的厚重历史亦或是继承传统的重要性,他们始终看重的仍是当下清酒所给予人们的“愉悦程度”。

This is C5sake 的主理人赤羽光一认为,“真正好的清酒就是每天都想喝的清酒”;《读卖新闻》的记者小坂佳子女士在讲述她与浅舞酒造的故事中,多次提到了“感动”;森谷杜氏则认为,在现代化技术不断提升的今天,人与人之间的喝酒情景也在不断地发生改变,感情、米和空气组成了清酒,谈到喝酒,更应该想到的是北海道积雪所覆盖的深意。

在饮酒似乎逐渐成为一种文化符号的今天,我们似乎忘记了取悦自己的重要性。在工作、生活节奏更加快速的日本,也在不断寻求着一种心灵放松的出口。只有日本这样强烈和矛盾的民族,才会造出这样温和而有力的酒,“清”的对面,来自于“浊”的淬炼,而这一切都与生活串联的恰到好处,“居酒屋”最早的形式,就是给行色匆匆的日本上班族们创造一个可以自斟自酌的放松场合。

在飞速发展的今天,清酒的简单、认真和低调给了我们足够的空间。不论是“清酒”,亦或是“居酒屋”,这样独特的酒文化形式之所以能感染和打动人们,正是由于日式文化所能够营造出强烈的生活意境,创造出因生活仪式感所带来的强烈安全感。我们品味着这片小小的酒杯,什么都不必想,只要专注唇齿间这点风味。

罗纳河谷风格的葡萄酒怎么样

罗纳河 (Rhone) 是法国最重要的河流之一,发源于阿尔卑斯山(Alps),向南流入地中海。法国南部的葡萄酒产区——罗纳河谷 (Rhone Valley) 及其主要的 AOC 子产区罗纳河谷丘(Cote du Rhone)都以这条河流的名字命名。

罗纳河谷的本土品种有西拉(Syrah)、歌海娜(Grenache)、慕合怀特(Mourvedre)、维欧尼(Viognier)和瑚珊(Roussane)等,这些就是我们常说的“罗纳河谷葡萄酒品种”。无论产自何处,用这些葡萄酒品种酿制出来的葡萄酒就叫作罗纳河谷风格葡萄酒。

小亚细亚半岛(Asia Minor)和欧洲已有几千年的葡萄酒种植历史,因此被我们称作旧世界产区;后来才发展起来的一些产区则被称为新世界产区。在旧世界产区,葡萄酒品种随着它们所在产区的发展而发展。这就是为什么许多欧洲葡萄酒都以产区出名,而不是以葡萄酒品种出名,里奥哈(Rioja)、香槟(Champagne)和基安蒂(Chianti)就是最好的例子。

相反,新世界产区的发展得益于移民从家乡带葡萄来种植,主要是那些在欧洲流行的葡萄酒品种。过去 50 年间,美国葡萄酒的名气越来越大,许多新世界种植者都将目光放至法国最有名的产区,以期获得灵感。因此,波尔多(Bordeaux)许多优质葡萄酒所用的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和梅洛(Merlot)葡萄在新世界产区得以普遍种植。

在那些气候和地理位置适合这些旧世界葡萄酒品种生长的产区,这个趋势更为明显。纳帕谷(Napa Valley)赤霞珠就是一个很好的例子。在气候更为凉爽的产区,酿酒师们也开始



试验酿造黑皮诺 (Pinot Noir) 和霞多丽 (Chardonnay) 葡萄酒,这两个品种是勃艮第(Burgundy)优质葡萄酒的主要酿酒品种。

随着酿酒师和葡萄种植农对新产区的气候和土壤越来越了解,罗纳河谷本土葡萄酒品种的发展前景也越来越值得关注。然而,罗纳河谷葡萄酒品种的辨识度不及赤霞珠、霞多丽或黑皮诺那么高,因此“罗纳河谷风格”这个词变成了该产区本土葡萄酒品种一个非常有用的代名词。

罗纳河谷产区

罗纳河谷是法国的经典葡萄酒产区之一。这个产区从法国中部的里昂(Lyon)南部开始,几乎一直延伸到地中海。这个产区由很多有名的子产区构成,这些子产区的名字来源于沿河分布的村庄。

罗纳河谷又分为北罗纳河谷(Northern Rhone Valley)和南罗纳河谷(Southern Rhone Valley)。其中,北罗纳河谷从维埃纳(Vienne)一直延伸到瓦朗斯(Venage)南面,主要的葡萄酒品种是西拉;而南罗纳河谷则从瓦朗斯南面一直延伸到阿维尼翁(Avignon)南面。在那

里,西拉、歌海娜、慕合怀特、神索(Cinsault)、佳丽酿(Carignan)和古诺瓦兹(Counoise)被酿造成混酿红葡萄酒,而玛珊(Marsanne)、瑚珊、维欧尼和克莱雷(Clairette)则被制作成混酿白葡萄酒。

罗纳河谷葡萄酒风味如何?

用西拉酿制而成的北罗纳河谷葡萄酒风格宏大,酒体醇厚,带有香料味,年轻时单宁结构坚实。根据不同的产区,葡萄酒可能风格奔放,甚至带有肉味;也可能极其优雅,常带有花香。最优质的葡萄酒拥有非常强的陈年潜力。

以维欧尼为主酿制的北罗纳河谷白葡萄酒香气美妙,酒体饱满,散发着杏子和夏花的香气。如果葡萄酒经过橡木桶陈酿,尝起来可能会有奶油般的感觉。以玛珊和瑚珊为主酿制的白葡萄酒,不管是单酿还是混酿,都可以酿出非常出色的餐酒,这些酒款散发出草本的气息,酒体饱满,质地良好。

南罗纳河谷的混酿红葡萄酒主要以歌海娜为主,口感圆润、温暖,带有红色水果的风味。这些酒款常常具有高酒精度以及美妙的成熟水果风味。最优质的红葡萄酒会散发出地中海灌木丛所特有的泥土和草本气息。

一些南罗纳河谷的葡萄酒风格奔放,颜色深浓,而另外一些则个性优雅,酒体轻盈。它们可以是简单易饮的夏日葡萄酒,也可以是风味复杂、适合陈年的白葡萄酒,如教皇新堡白葡萄酒,其口感圆润,瓶陈数年后享用更佳。

在新世界,虽然消费者对罗纳河谷葡萄酒品种或许没有对赤霞珠、梅洛或霞多丽那么熟悉,但也有不少酿酒师和酒庄致力于将罗纳河谷葡萄酒品种和其葡萄酒发扬光大。例如,加州(California)中央海岸(Central Coast)的一群酿酒师成立了罗纳河谷葡萄酒保护协会(Rhone Rangers),旨在推广罗纳河谷的葡萄酒种。(据红酒世界网)



葡萄酒的五种基本类型

世界上的葡萄酒种类繁多,风格各异,分类方法也有许多种。但是,最基本的类型要数以下几种。

1、红葡萄酒

红葡萄酒采用红葡萄品种酿制,在酿造过程中与葡萄皮进行接触,这一个过程称为“浸皮”。通常,浸皮的时间越长,颜色也会越深。年轻的红葡萄酒一般呈现深紫红色或者宝石红,而陈年的红葡萄酒则会发展成石榴红或者砖红色。常见的红葡萄酒包括赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、黑皮诺(Pinot Noir)和西拉(Syrah)等。

2、白葡萄酒

白葡萄酒通常由白葡萄品种酿制。在酿造过程中,葡萄在压榨后去除葡萄皮与葡萄籽后再进行发酵,避免萃取果皮中的色素和单宁。白葡萄酒的颜色由浅至深分为青黄色、柠檬黄色、金黄色、琥珀色及棕色。常见的白葡萄酒包括霞多丽(Chardonnay)、长相思(Sauvignon Blanc)和雷司令(Riesling)等。

3、桃红葡萄酒

桃红葡萄酒是由红葡萄酒品种经过短期浸渍发酵酿制而成的,其颜色介于红、白葡萄酒之间。如红葡萄酒一般,桃红葡萄酒浸渍时间越长,颜色也会越深。此外,一些地方也会将红、白葡萄酒混合酿成桃红,但这种做法一般比较少。常见的桃红产自法国普罗旺斯(Provence)、塔维勒(Tavel)和西班牙纳瓦拉(Navarra)等产区。

4、起泡酒

起泡酒一般是通过二次发酵(Secondary Fermentation)酿制而成的葡萄酒。这种方式是指将干型中性的基酒中加入糖和酵母,再将其密封进行第二次发酵,酵母在发酵中释放出来的二氧化碳溶于酒液中,从而形成了气泡。起泡酒的酿造方法有多个,其中以香槟酿造法(Champagne Method)、罐中发酵法(Tank Method)和转移法(Transfer Method)最为出名。常见的起泡酒包括法国的香槟(Champagne)、西班牙的卡瓦(Cava)以及意大利的普罗塞克(Prosecco)和阿斯蒂(Asti)等。

5、加强酒

加强酒与普通的葡萄酒不同,它在酿造过程中通过添加额外的烈酒来提高酒精度。这些烈酒一般为白兰地(Brandy),它可以在发酵过程中或者发酵结束后添加。若是在发酵过程中添加,那么添加的酒精会杀死酵母,从而终止发酵,因此成酒中会含有一定的糖分,口感会比较甜美。葡萄牙的波特酒(Port)就是典型的例子。而西班牙的雪莉(Sherry)和葡萄牙的马德拉(Madeira)则是将葡萄汁完全发酵后才添加酒精,再放入橡木桶中进行熟化。(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

江山专栏 每周酒歌

Weekly oenopoetic



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



跃州 金芮/摄影

我在这里醉倒

——酒诗系列之六十七

优雅记忆
在大脑深处
三十年的相思
被东海波涛淹没

你走时的笑脸
桃花朵朵
少女的红晕
被酒窝深藏

坦然心底
敞开了胸怀
那么亲近
就在眼前

不再犹豫
拥抱着你
闻着熟悉气息
我已醉倒

正和专栏 酒中书味 29
The taste of book in liquor

市书协理事,多次参加全国书法展作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰市电视台从事记者、编导等工作,枝花报社、电视台、四川省电视台、都黄正和 中国电视艺术家协会会员

醉 舊 暫
盡 酒 入
日 卧 香 新
垂 抱 豐
揚 琴 沽 市
一 沾 一 聞

廣·陳·存·月·陽·作·正·和·書