

阿连特茹:葡萄酒世界里的桃花源

■ 赵宝霞

多年来,对葡萄牙的印象还停留在中学历史课本中。直到后来喜欢上葡萄酒之后,开始通过书本和品酒来了解葡萄牙。说起葡萄牙的葡萄酒,倒是给我印象最深的一个是世界上最甜葡萄酒之一的波特酒(另外两种是法国苏玳区的甜白和西班牙的雪利酒),一个是喝起来新鲜、青涩的产自葡萄牙北部的绿酒(Vinho Verde)。波特酒适合浅斟慢饮,而绿酒则适合与海鲜搭配在一起畅饮了。

10月下旬的欧洲南部还略显凉爽和温暖,当飞机在大西洋边上的里斯本的上空飞行时,透过舷窗看到的是如同银河星系般密集的闪烁的灯光,把里斯本(Lisbon)装饰得犹如梦境般让人扑朔迷离。在熟睡中醒来的里斯本,远远望去色调深浅不一的红瓦顶的房屋和绿色的树丛交相辉映,显得舒适宜人。

桃花源中的葡萄园

葡萄牙朋友马丁·波尔(Martijn Boer)是个有点腼腆但不乏幽默的中年男人,他的妻子是中学英文教师,因此作为葡萄牙人,他也能讲一口流利的英文。跟他沟通的时候,我首先表示想去波特酒之乡——著名的杜罗(Douro)产区,他却执意要前往阿连特茹(Alentejo),他说阿连特茹是个比较有代表性的葡萄酒产区,一定要去看看。

汽车往里斯本东南面的阿连特茹疾驰,一路上平缓的山坡上一晃而过的是一片片银色的橄榄树或是一片片高大的用来做葡萄酒瓶塞的水松木。山坡上浅浅的青草在这个秋季却泛着新绿,白色的羊群在草地上或低头吃草或追逐嬉戏。偶尔可见一棵挂满橙子的橙树,橙子黄亮而硕大,格外诱人,分外抢眼,让人在山间穿行也不觉寂寞。据说,15世纪,葡萄牙人把中国的甜橙带到地中海沿岸,当地人称之为“中国苹果”。后来,西班牙和葡萄牙的船队又将橙子带到新大陆,橙子在那里极受欢迎,最后终于导致西班牙政府用法律规定,每一艘开往美洲的船必须带上100粒甜橙种子。

从里斯本出发一个多小时后,就到达了阿连特茹的小产区之一博尔巴(Borba),放眼望去,微微起伏的山坡上满是葡萄园。秋季的葡萄园全变作深红,葡萄园边不是波尔多那火红的月季而是繁星般的黄色小花,阳光强烈,配上远处蓝蓝的天空,像走入了梵高的印象画中一般。几只蜜蜂无暇顾及身旁成片的花



当去了一趟葡萄牙,再离开时,我把中国人独有的“桃花源”情结与这个处于欧洲西南边陲、曾有过辉煌殖民历史的国度——葡萄牙的阿连特茹(Alentejo)联系在一起。葡萄牙的阿连特茹,不只是葡萄酒乡、美食王国,更成为了灵魂深处的一种情结。

朵,在几串已成葡萄干的葡萄串上拼命地吮吸着甜甜的葡萄汁液。

阿连特茹气候炎热而干燥,葡萄容易成熟,现在就只能品尝这里的葡萄酒了。有着现代化的酿酒设备的Herdade da Farizoa酒庄坐落于此,酒庄是葡萄牙Quifel Holdings集团旗下专注于农业的Companhia das Quintas公司的酒庄之一。Herdade da Farizoa酒庄共占地60公顷,葡萄树种植于2001年。这里主要种植的葡萄品种都是葡萄牙本地的葡萄品种,如特林加岱拉(Trincadeira)、阿弗莱格(Alfrocheiro)、阿拉哥斯(Aragonez)和国家多瑞加(Touriga Nacional)。其中阿拉哥斯富含单宁,酿造的葡萄酒颜色深,带有樱桃和黑莓的果香味,这个葡萄品种在西班牙被称为添帕尼罗(Tempranillo)。

特林加岱拉则是阿连特茹最古老并广泛使用的葡萄品种之一,在干旱的气候条件下酿造出强劲而又丰富的红葡萄酒,带有红色水果、花朵和青草的香气。拜阿连特茹独特的气候所赐,Herdade da Farizoa酒庄生产的红葡萄酒,总体来说颜色深红,多红色水果的香味,口感浓厚圆润。既有深沉复杂的精品红葡

萄酒,也有活泼易饮的一般餐酒。Herdade da Farizoa Grande Escolha 2011还获得了《葡萄酒倡导者》(Wine Advocate)91分的成绩。

阿连特茹首府埃武拉:人间遗落的福地

为了吃上地道的当地菜,马丁·波尔表示最好前往埃武拉(Évora)。埃武拉在阿连特茹的西北部,距里斯本100多公里。埃武拉是阿连特茹的首府,处于三条河流交汇处,据说这里曾经是繁华之地,但也是不同族群争夺的目标。埃武拉自史前开始就有不同族群前后落户。公元前59年,埃武拉更成为古罗马的军事重地。之后埃武拉的发展起起落落,直到摩尔人的到来把商机带到这个城市。埃武拉人在14世纪到16世纪见证了鼎盛时期之后,就走入了衰败之中,从此被历史遗忘在阿连特茹地区。也正是因为被遗忘,埃武拉的历史遗迹才能完好保存至今。1986年,埃武拉被列入联合国教科文组织的世界遗产名录。

走在埃武拉的小石块铺成的街道上,满眼是粉刷为白色或镶嵌着黄色的建筑,在阳光的照耀和蓝天的陪衬下,显得温暖和安宁。Fialho餐厅是位于街道靠里的一家小店,这家餐厅出人意料,墙上挂满了曾经获得的荣誉。餐厅墙上镶满各色的盘子,还有鹿角。这样的装饰让我想起了中西方的瓷器贸易。

17世纪以来,大批中国瓷器进入西方市场。西方人通过外销瓷领略神秘的东方风情,心中充满了对这个遥远国度的好奇和向往。原来这座小城,不仅有来自古罗马、摩尔人和其他种族的印记,也打上了东方的烙印。文化传播的力量,在此可见一斑。

这里的菜品丰富多样,有煮熟的各种豆类、橄榄油浸菜椒、葡萄牙火腿做前菜,主食有野兔肉焖饭、烤羊排、煎牛肉、油炸鳕鱼等,餐后还会端上来一盘金黄的葡挞。橄榄油被称为“葡萄牙黄金”,年产量占世界总产量的18%,葡萄牙主要产区与希腊克里特岛、意大利中部地区并称为世界优质橄榄油产区。鳕鱼是葡萄牙国菜,据说有365种做法,可以在一年中每天吃一种。这里的菜式口味与阿连特茹的葡萄酒真是绝配,葡萄酒的厚重和果香味,与或烤或香煎或油炸的菜式碰撞在一起,可谓相得益彰,让人回味。这里的食材,都鲜嫩而透着淡淡原野的香气,与如今大都市味同嚼蜡的食材口感大相径庭。不由得想起了遥远的故乡,有了乡愁!

葡萄牙之行,特别是阿连特茹之行,让我收获满满。让我看到了历史书之外,波特酒之外,更加丰满鲜活的葡萄牙。这一路也让我感悟到:葡萄酒不仅是一种饮品,更是一种文化的纽带,它让我们有兴趣去探寻那不同的文明,走入那些山川河流,走入田野山丘,去寻找心中的桃花源!

沉醉不知归路,易安在词国徜徉

■ 王玮

有人说东坡词是关西大汉执铁板唱“大江东去”;柳永词是十七八女孩儿执红牙拍板唱“杨柳岸晓风残月”,论及易安词,笔者只觉得应归风韵佳人唱“沉醉不知归路”。

途经泉城,大明湖的夏荷亭亭玉立,趵突泉潺潺涌动,在水波荡漾中,偶遇易安居士的故居,树影丛丛的院落中海棠过了花期,不过芭蕉绿意依旧,易安的词多镌刻于此,时光似乎在此处停留不去,清照也没有走远。

被誉为“词国皇后”的宋代女词人李清照,有着“词压江南,文盖塞北”的才名。她从不是躲在深闺不识的闺阁女流,她有着鲜明的爱恨,饮酒无量,却长醉于酒国。如果说李白的诗是“唐诗一绝”,那么李清照的词定是“宋词一绝”。她以细腻的笔触把饮酒、醉酒及酒醒写出了前无古人,后无来者的千姿百态,读易安词,如亲饮美酒,如珠似玉。

少年不识愁滋味,酒中都带着欢喜

少女时期的李清照随父亲生活在汴京,诗书传家,京都繁华,悠游在人间,易安聪慧,诗词佳作崭露头角,已有才名。“常记溪亭日暮,沉醉不知归路。兴尽晚回舟,误入藕花深处。争渡,争渡,惊起一滩鸥鹭。”



少女易安像精灵一般,与友聚,与词游,快乐地沉醉在酒中,酒中的自由在她的笔下飞扬,词中更有着罕见的天真,犹如一场游戏,词酒风流。

方知离别苦,酒中淡淡的清愁

李清照在18岁时嫁与21岁的太学生赵明诚。此后近30年中,夫妻二人伉俪情深,共研金石,读诗品酒,琴瑟和鸣,在动荡中仍算有所归依,虽然偶有离别,但是仍有生趣。“萧条庭院,重门须闭。宠柳娇花寒食近,种种恼人天气。临韵诗成,扶头酒醒,别是闲滋味。征鸿过尽,万千心事难寄。”

夫妻二人常常分别于两处,鸿雁虽可传书,但是仍有苦楚。生活之清贫,仕途之难测,

让易安词中渐渐有了沉重的晦暗之笔。此时的酒是慰藉,是陪伴,虽不比年轻时的锦上添花,也如美人眉心的花钿,为易安词凭添了许多余味。

颠沛流离望故乡,酒中浓愁化不开

年龄渐长,俗事愈多,随着宋朝南迁,丈夫仙逝,李清照的世界里开始涌进越来越多的愁绪,国破家亡,孤苦无依的她就连留作念想的金石书画都无法守护,回望曾经的岁月,故乡何处是,忘了除非醉。

“寻寻觅觅,冷冷清清,凄凄惨惨戚戚。乍暖还寒时候,最难将息。三杯两盏淡酒,怎敌他晚来风急?雁过也,正伤心,却是旧时相识。”

满地黄花堆积。憔悴损,如今有谁堪摘?守着窗儿独自,怎生得黑?梧桐更兼细雨,到黄昏,点点滴滴。这次第,怎一个愁字了得!”

词人天涯沦落,目之所及,已全无生机。再观这一时期的词几乎一字一泪,深沉凝重,哀婉凄苦。酒入愁肠化为相思之泪,借酒消愁也敌不过世事艰辛。直到词人73岁悄然辞世,她的词都浸泡在酒中,从欢乐到忧愁,物是人非,只有酒未离左右。

不管是少女时“却把青梅嗅”的狡黠敏感,抑或是婚后的惘惘思念,还是年老后的悲感凝重,李清照的“词中”始终有其高明之处——以酒入词,酒中却全无醉态,满纸锥心之语,从古至今,情真动人。



关于侍酒温度的那些事儿

恰当的侍酒温度对于品鉴葡萄酒来说至关重要。以下是各类葡萄酒的正确侍酒温度以及冷却葡萄酒的方法,一起来看看吧。

白葡萄酒的骨架是酸度,红葡萄酒的结构来源于其单宁,而起泡酒的口感则与酒液中的二氧化碳紧密相连……由于不同葡萄酒的特性与成分不同,它们的适饮温度也不尽相同。

★红葡萄酒:如果红葡萄酒的侍酒温度过低,尝起来会平淡无味,但若温度过高,口感又会变得松散,13-18℃是红葡萄酒最适宜的侍酒温度。如卢瓦尔河谷(Loire Valley)的品丽珠(Cabernet Franc)等酒体较轻、酸度较高的红葡萄酒应进行轻微冰镇——放入冰箱约90分钟,使其温度达到13℃时饮用为宜;而像波尔多(Bordeaux)或者是纳帕谷(Napa Valley)的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)等酒体饱满、单宁充沛的葡萄酒则仅需放入冰箱45分钟左右,使温度达到15-18℃即可。

★白葡萄酒:白葡萄酒需要较低的侍酒温度以保护精致的香气和酸度,但如果温度过低,风味也会被“冻住”,使酒变得索然无味。来自勃艮第(Burgundy)和加利福尼亚州(California)等地的霞多丽(Chardonnay)以及其他酒体较为饱满的白葡萄酒只需经微冰镇至10-13℃即可,而产自意大利的灰皮诺(Pinot Grigio),还有长相思(Sauvignon Blanc)等酒体较轻、果香型的白葡萄酒则应放入冰箱2小时左右,使温度降至7-10℃为宜。

★起泡酒:一般来说,葡萄酒的侍酒温度不应低于7℃,但起泡酒是个例外。由于二氧化碳在较冷的液体中能更好地保留,起泡酒的最佳侍酒温度为5-10℃。年份(Vintage)和顶级特酿(Prestige Cuvee)香槟(Champagne)具有更饱满的酒体和更复杂的风味,侍酒的温度可达到10℃,而普洛赛克(Prosecco)等酒体较轻、果味清新的起泡酒的侍酒温度则可低至5℃。

如何冷却葡萄酒

- 1. 冰箱(Refrigerator)**
正如前文提到的,如果提前计划好时间,可以在用餐前先将葡萄酒放入冰箱内冷藏45分钟至2小时。冰箱的理想制冷温度为2-5℃。
- 2. 冷冻柜(Freezer)**
用冷冻柜冷却葡萄酒有些冒险,一不小心很有可能会使葡萄酒结冰。最好设置闹钟提醒自己,将冷却的时间控制在30分钟内。
- 3. 水桶(Ice Bucket)**
这是餐厅最常见的冰镇方式,也是快速冷却葡萄酒的最佳方式之一。先往桶里加入一定量的冰块,然后再加入相同比例的水,如果想要达到更低的温度,可以在水中再加入一些盐,冰和水的体积约占水桶容量的3/4,最后再将葡萄酒放入水桶中。随着冰块融化吸热,葡萄酒的温度可以快速降低。
(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

江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。四川省作家协会会员,在各级各类媒体发表文章多篇,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

红军酒歌
——酒诗系列之七十

红军哥呢 请喝一口酒哟 酒有味呢 解乏又有劲嘞	红军哥呢 请喝一口酒哟 打胜仗呢 莫道征程险嘞
红军妹呢 请喝一口酒哟 酒儿香呢 娃娃心里甜嘞	红军妹呢 请喝一杯酒哟 跟哥走呢 曙光在前头嘞

(2018年8月24日晨于阿坝长征干部学院)

跃州 金芮 / 摄影

正和专栏 酒中书味
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,枝花报社、电视台、四川省电视台、都员、四川视协常务理事。先后在攀黄正和 中国电视艺术家协会

近来逢酒便高歌起舞
诗狂渐成魔 五斗解送终
恨少十分飞生未嫌多

唐·元稹放言诗 蜀人巨和