



“风土”中的土壤究竟扮演着什么角色？

葡萄园的土壤构成了当地独特的地貌，是葡萄园风土的重要元素，而非只是简单地扮演着支撑植物的角色。

葡萄藤生长状况和它所扎根土壤的成分、透水性、及温度息息相关，也会影响到酿出的葡萄酒的风格。

★土壤的透水性

土壤可以通过重力作用排水，因此植物为了获得水分，根部会向深处生长。

但一些易渗水的土壤(如沙地)排水性好，植物的根会向更深处生长；而相对扎实的土壤持水性较好(如黏土)，植物的根部会在土壤表层生长。

不过，最适合种植葡萄的是能够维持降雨量与排水量均衡的土壤。因此，若该地区降水较多则最好选择易渗水的土壤反之若气候干?，则最好选择持水性好的土壤。

此外，岩石可以改变土壤的温度(通过保持热量或反射太阳)，它们也会影响排水。

在波尔多，粘土中的砾石会增加排水，而德国 Mosel 山谷的蓝色石板岩保留了太阳的热量，这对于凉爽的气候区域来说是很好的。而分解的火山土壤持水性较好，这在干燥地区如西班牙的兰萨罗特岛(Lanzarote)可以表现得很好。

★土壤的矿物质成分

葡萄的生长需要矿物质的供给，主要为氮、磷、钾等，但也并非土壤富含的矿物质越多越好。

如果矿物质摄取不足，葡萄植株的根会容易生病。但过多的矿物质会使葡萄植株生长得过于强壮，从而导致葡萄果实品质下降(成熟度受到影响)。

例如，石灰石土壤经常可以生产出很棒的葡萄酒，因为它能为葡萄植株提供有益的营养，使它们更好地地生长并生产更甜的葡萄。而且它能够在干燥的天气中保持水分，但在凉爽的天气也提供良好的排水。

但石灰石土壤的一个负面影响是它会导致葡萄缺铁，这意味着具有高石灰含量的土壤的酿酒师必须经常施肥。

★土壤的温度

干燥土壤比湿润土壤更易升温，湿润土壤中的水分能让土保持凉爽。

葡萄生根时土的温度会影响葡萄的生长周期和成熟度。(土壤的温度越高，葡萄成熟得越快。)

因此建议温度较高的土壤适合晚熟的品种(如赤霞珠)，温度较低的土壤适合早熟的品种(如梅洛)。

葡萄园土壤中的岩石也会对温度产生影响。例如，在智利库里科(curicó)的米高桃乐丝酒庄(Miguel Torres)，葡萄园里滚圆的卵石来自安第斯山脉，具有良好的储热与排水功能，是冰川融水打磨过的作品。(据葡萄酒评论)

《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

得造花香

■ 王跃文

我的老家溆浦，自古重茶酒二事。乡间的堂屋，不叫客厅或起居室，喊作茶堂屋。吃饭、待客、小憩，冬天烤火、熏腊肉，都在茶堂屋。坐在这间屋子，自然是要喝茶的。有客登门，一面喊坐，一面倒茶。人随贫富，或由丰俭，有茶无茶并不要紧，新鲜井水也要舀来献上。

倘若说茶是居家日常，酒则是关乎大事的。任何宴事，都说是做酒。生日做酒，结婚做酒；红事做酒，白事也做酒。人问：“你明年大寿，做酒吗？”答曰：“做酒做酒，请您吃酒啊！”哪怕乡下打赌，也常会说：“我要是输了，请你吃酒！”

自小记得有种“阿板籽酒”，很受男子汉们喜爱。一种荆藤，开大朵大朵白花，叫作打烂碗花。说的是人若摘了这种花，吃饭易打烂饭碗。小孩子不信，偏要去摘这种花。碗未见得打烂，倒是先把手刺伤了。碰巧那天吃饭就打烂碗了，娘便用筷子敲孩子的脑袋，说：“又到山上疯去了！”孩子惊疑娘的神算，心想：“娘哪里就知道我摘了打烂碗花呢？”这种荆藤结的果子叫“阿板籽”，就是书上说的金樱子。“阿板籽酒”醇香，且有回甘，男人劳作一天，喝上几杯很松筋骨。不过，“阿板籽酒”是很珍贵的，节俭而又重礼的人家，定要藏着招待客人。

男人们平日常喝的是甘蔗酒。溆水两岸开阔的沙地，从夏到冬都长满了甘蔗。小孩子都喜欢在甘蔗地里玩，想象那里是烽烟四起的青纱帐，还可以躲在里面偷甘蔗吃。初冬开始，甘蔗地每隔三五里，便有一处糖坊。十几根杉木搭起三角尖顶的架子，盖上稻草便是糖坊了。甘蔗糖熬完就拆掉糖坊，来年再去搭建。我们队上的糖坊却是瓦屋，很是让人羡慕。那糖坊只有冬天派上用场，平时都是闲着的。男孩子打仗，女孩子踢房子，都喜欢去糖坊。

熬糖的季节，小男孩放了学就往糖坊跑。拿一节甘蔗藏在衣袖里，趁熬糖师傅背过身

溆浦善饮者多，或许同出产有关。那方山水盛产水稻，亦出红薯、包谷、高粱、荞麦等五谷杂粮，还产甘蔗，山里更生长各色杂果，都是可以拿来酿酒的。乡间多有能人，善酿各种各样的酒。自小记得有种“阿板籽酒”，很受男子汉们喜爱。



去，飞快地把甘蔗往糖锅里一伸。听得师傅一声大吼，偷糖的男孩已跑出三丈远。男孩举着甘蔗在寒风里飞奔，糖汁很快就结成脆脆的壳。这是甘蔗糖的一种浪漫吃法，叫吃糖竿杆。

甘蔗糖还没熬完，就开始蒸甘蔗酒。堆放些时日的甘蔗酒开始发酵，成了蒸酒的材料。高大的木蒸桶日夜冒着白汽，酒香和糖香飘去好远，村里的人都闻得见。这时候，学校放了寒假，男孩子们天天守在糖坊。热气腾腾的糖坊比家里暖和。小男孩们时刻都像偷儿，想着偷糖吃，偷甘蔗吃，偷甘蔗酒喝。蒸酒的师傅看出我们的心思，用酒提子舀出酒来，笑道：“来啊，醉得你摸门不着！”小孩子们一哄而散，就像晒谷坪边被赶飞的小鸡，想再回去偷谷子吃，又害怕主人手里的竹竿。过一会儿，孩子们又围到蒸酒师傅跟前去了。

蒸完最后一锅甘蔗酒，雪就下来了，过年也近了。酒是队上的，谁家想要就打几斤。甘蔗酒不贵，家家都吃得起。过年有几斤甘蔗酒，年夜饭就更热闹团圆。男人们的甘蔗酒喝得脸红了，来年的好日子就全拥到眼前来

为什么女性品酒师越来越多

自古以来，酒在人们的观念中，是力量、豪情与气魄的象征。可是，当一群女性闯入了这个男权占统治地位的“世界”，将一丝柔美优雅中和了酒的阳刚的时候，酒，就会变得更加醉人。

女品酒师，在人们眼里似乎是一个颇显神秘而又有趣的职业，因为职业的稀缺性，高薪资的同时，她们似乎还能每天过着“左手美酒，右手钞票”的生活，好不惬意。她们目前，虽然还是很小的一个群体，但是随着社会的发展，女性品酒师已经越来越多，且大部分都比较年轻。究其原因，在以下几个方面：

1. 女性社会地位的提升

中国近年最大的变化体现在经济各个方面，最大的变化就是女性的地位，男女平等已经深入人心，女性潜在的能力都被焕发出来，当前女性已经作为一个利益群体走入了人们的视野，国际上也力争把女性的发展纳入到社会发展的总规划中，这就意味着女性的社会地位，已成为衡量一个国家文明程度的重要指标。

如今，更多的女性在生活工作中扮演重要角色，参与社交活动的会越来越频繁，酒，作为中国社会的主要方式，女性接触酒的机会也会越来越多，这是女性品酒师增加的首要因素。

2. 酒业崛起，品酒师成稀缺职业

中国是酿酒业历史最悠久、最具独特的工艺技术之国。品鉴也是影响酿酒水平的关



键技术之一。驾驭品鉴技术的品酒师对酿酒业工艺技能改进、产品的质量控制以及新产品的研发开发有着非常重要的作用。

我国的酿酒企业已有 15600 多家，其中从事品酒的技术人员也有 30 万人左右。可是，伴随着年就业的发展，这一从事人员数量已经远远满足不了企业的需要。

同时，随着物质生活的改善与提高，城市富裕阶层的兴起，人们不再醉心于一般的社交活动，而品酒作为一项高雅而奢华的社交活动，便悄然兴起于城市的角落。有些社会上层人士，即使并不太懂酒，但是作为身份和品位的象征，也越来越多地参与到这一活动中来，流连于各式各样的品酒聚会之间，因此说品酒活动在中国承担着越来越重要的社交功能。

企业与社会的双重需求，促使品酒师成为时尚、高雅、热门的稀缺职位，吸引了诸多

了。“明年要新添两封屋！明年儿子要把媳妇收了！”平日男人喝了酒吹牛，婆娘会讲他喝了马尿话就大了，吃年夜饭时婆娘会笑咪咪地任他讲去，还会陪说许多吉祥的话。

正月里，亲戚间要相互请吃酒。我家的规矩，除了请亲戚，父母还请他们的朋友。晚上坐在茶堂屋烤火，娘会说明天请哪几位客人来屋里坐坐。亲戚是不用说的，说到每一位朋友，爹或娘便会说，这人如何的好，又是在哪桩事上如何的仗义。第二天，我和姐姐、弟弟，都被打发出去请客人。

有一年正月请吃酒，爹拿出两瓶竹叶青。乡下人没有喝瓶子酒的，从队上打的甘蔗酒喝完了，就去大队代销点打别的散酒。竹叶青是外地酒，客人们看得极稀罕。隔壁屋的礼叔讲：“哦！这么好的酒！哥你本来就不是喝散酒的命！你要是不背时，天天喝瓶子酒！”爹原本是个读书人，因言获罪回乡当了农民。礼叔这话多是不能接腔的，只是笑道：“这两瓶酒我藏了好几年了，喝吧，喝吧。”

“哦，药酒，药酒，肯定很补！”“这么好的酒，舍不得大口大口喝！”客人讲酒好，娘自是欢喜，不停地往火塘里加青炭，茶堂屋热烘烘的。礼叔问：“竹叶青是哪里的酒？”

爹说：“山西杏花村出的，上千年的老牌子。那时我还在工作上，去山西看过杏花村。那是个大酒厂，老远就闻得酒香。”

“山西好远啊！我们王家都是从山西三槐堂出来的。”礼叔也读过几句书，他是看过家谱的。

爹喝酒话多，见礼叔也爱听，就又讲竹叶青：“刚清朝的时候，山西有个读书人不肯在清朝做官，也不愿意识辫子。他就当了道士，又学了郎中。这个读书人把竹叶青古方重新调过，又好喝又养生。这个人叫傅山。我在杏花村见过他为酒厂写的四个字。”爹说着，拿手指蘸了茶水在桌上写道：得造花香。

礼叔歪着脑袋看了半天，问：“怎么解？”爹说：“竹叶青得造像花一样香嘛！”

大半夜，客人们走了，茶堂屋冷清下来。爹酡红着脸，望着两个空酒瓶，跟娘说：“竹叶青，你也该喝一杯的。”

娘没喝酒，脸也是红扑扑的，笑咪咪地说：“我喝一杯，客人就少一杯了。”

作者简介

王跃文，湖南省作协主席、鲁迅文学奖得主、小说家。

因为，女性品酒师相较于男性来说，在生理上天生更有竞争的优势。

翻阅某些调查数据，1/4 的人天生可以成为超级味觉者，1/2 的人是正常味觉者，而另外 1/4 的人是味觉缺失者，其中大多数的女性要么是超级味觉者，要么是味觉缺失者，而男人通常都是正常味觉的者，解剖学数据也支持性别差异，女人确实拥有更多的菌状乳头(舌头表面上的小红点)和更多的味蕾。并且随着年龄增长，味蕾会逐渐萎缩，角化增加且功能慢慢下降，55 岁以后的男性味蕾功能会退化的快一些，而女性则相对较慢，所以在品酒领域，女性具有一定的优势。

一款好酒从研制开发到生产上市，品酒师所起的作用，至关重要，有人将品酒师的作用，形容为舌尖上的艺术家、打造美酒灵魂的工程师。女性品酒师的参与，无疑为这个产业增加了一抹优雅，让中国白酒事业的发展更添活力。(据酒游记)

女性对此职业的关注。

3. 女性品酒师比男性更具优势

众所周知，世界葡萄酒大师中，最伟大的品酒师也是女性——英国的杰西斯·罗宾逊。

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
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会

南朝吴均诗
男人心和书

白酒甜盐甘如乳
绿觞胶镜华如碧

为川西大草原喝彩

——酒诗系列之七十一

第一次 我醉在你怀 尽情享受 你的丰盈和柔软	长江黄河 是你身上的血脉 在这里分开 成长为 生生不息的壮观
牛羊满地 欢快吮吸着 你饱满的乳汁 幸福奔跑在 你宽阔的胸怀	蓝天陪着白云 与花湖欢歌 草原心跳加速 一起和毡房舞蹈

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，在各类各级媒体发表文章多篇，
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

跃州 金岗/摄影