酒典钩沉 | Wine Classic

《礼记》《论语》儒家文化影响了中国的酒文化

■ 凤凰

还是平头百姓，对酒有独特的理解与爱好。长久以来，自然形成了独具特色的酒文化。儒家经典、传世安邦，历史上儒家学说被奉为治国安邦的圣经，而国人的酒文化同样也受儒家文化的影响。

饮中君子

儒家创始人孔子也爱好饮酒，《论衡》有记“文王饮酒千钟，孔子百觚”(觚是古代盛酒器具，百觚约两百升)；然他不单是身体力行，还形成了系统的理论，可堪称为“饮中君子”。

《论衡》文王饮酒千钟，孔子百觚

《礼记》说到“礼之初，始于饮食”，古代人讲究礼节就是从喝酒吃饭开始，因为以前的祭祀、迎宾和婚丧都有专门的饮酒礼仪，繁复十分。古代饮酒的礼仪约有四步：拜、祭、啐、卒爵。先作出拜的动作；将酒倒一点在地上祭谢大地；尝酒赞酒；最后仰头一饮而尽。

《尚书·酒诰》中“饮惟祀、无彝酒、执群饮、禁沉湎”集中体现了酒德。儒家认为以酒祭祀、奉宾都是德行，孔子编纂的《诗经》三百篇中涉及饮酒的有三十多篇，反复强调“君子有酒”。君子要有酒，还要有好多的美酒。把酒收藏起来，在宴会时和客人开怀畅饮。在孔子看来，饮酒作乐有利于民生休憩。一张一弛，文武之道也。人不能像弓上之弦一直绷着，闲时也需要饮酒放松、愉悦身心。

百觚不醉

什么是君子？君子是酒有度，不妄言、不妄行。喝了点酒，就不知东南西北了，不是君子该做的事儿。“虽然说我不知道自己酒量有多大，但是我从来没喝醉过，也就谈不上酒后失态了”，这大概也就是孔子说的“惟酒无量，不及乱”。

《论语》惟酒无量，不及乱

孔子提出的儒家思想，不只是治国安邦，更有对人“礼”的要求。“礼”之一字，贯彻古今。传统的酒礼在不断进化，十里不同俗，然大家还想追溯那个时代的酒香。先贤圣人，如何喝下“百觚”不醉？

因为那时候还没有如此多的科技手段，将酒精提纯到一个让现代小伙子们都“一杯倒”的程度。也是那时人工古朴的酿制手法，使得时人开怀畅饮、宾主尽欢。

《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

酿酒师、调酒师、品酒师、侍酒师有啥区别？

■ 酒评君

不少酒友对酿酒师、调酒师、品酒师、侍酒师等概念区分不是很清楚，以为酿酒师一定会调酒，而会调酒就一定会品酒；既然会品酒，那么做一个侍酒师一定没有问题了。事实上没那么简单，这种想当然的想法还是有点"图样图森破"了。今天笔者就跟大家分享一下这4种身份。

酿酒师，顾名思义是从事酿酒工作的人员

酿酒师，顾名思义就是从事酿酒工作的人员，这首先是一个工种。无论是白酒、葡萄酒抑或是其他酒种，酿酒都是一个系统工程。从原料选择到原料处理，从酿酒设备到酿酒环境，再到酿酒工艺的各个流程和工艺参数的控制，需要的不仅仅是酿酒工人的个人经验，更需要经过长期学习形成的技术素养。因此，酿酒不仅仅是一个工种，更是一种像会计、法律一样的学科学历。

在国内公办高校中的轻工、农业院校大部分设置了食品加工专业，其中十几所高校单独设置了酿酒专业。江南大学(前身是无锡轻工业学院)、天津科技大学（前身是天津轻工业学院)、齐鲁工业大学(前身是山东轻工业学院)的相关院校，几乎成为整个中国酿酒行业培养高工、总工的摇篮。国际上对经过专业学习、从事酿酒生产、具有较高酿酒技术的人，行业协会会授予"酿酒师"的称号。

由于酿酒师处于酒类生产链条的最顶端，而酒类产品严格来说是农产品深加工的产物，因此酿酒师对酿酒原料的品质甚至是种植过程都要有所了解，葡萄酒的酿酒师尤其如此。

调酒师的工作，是酿酒师工作的延续

而调酒师的工作，是酿酒师工作的延续。酒友们都知道，无论白酒、葡萄酒还是其他酒种，在经过酿造、蒸馏（或者压榨)、存储之后，还有一个非常重要的环节，那就是勾兑，或者叫做勾调。从事这种工作的人被成为"调酒师"。

调酒师是一个技术性很强的职业。作为一名调酒师，要掌握各种酒的产地、制作工艺、物理特点和口感特性等，并能够鉴定出酒的质量、年份，然后根据这些特性进行勾调，使酒体趋于完美。

事实上，作为一名优秀的调酒师，需要的不仅仅是技术天赋，更加需要艺术天赋。他们不仅仅需要针对某些酒体进行缺陷弥补、优势增强，还要创造性的设计出更加具有风格特点、被广大消费者所喜爱的产品。就像一名音乐家，不仅需要熟练地演奏各种乐器，还要创造性的谱写出独具魅力的音乐作品。

国内泰斗级调酒大师的名单足可以拉出长长的一串儿：周恒刚、秦含章、季克良、赖高淮、沈怡芳、曾祖训、沈才洪、张宿义、赖登燡、吴晓萍……他们为我们创造了太多耳熟能详的经典作品，比如茅台、五粮液、国窖1573、水井坊、酒鬼酒……

在国外，调酒师更多的被理解为在酒吧、星级酒店、私人会所、或餐厅配制酒水，并让客人领略酒的文化和风情的从业人员。 尽管角色、定位有所不同，但其核心的作用是一致的，都是通过对不同酒体调配，创造出更好的酒类产品。

品酒师是酒体质量的把关者和评判者

如果说调酒师是酒体风格的设计者，那么品酒师则是酒体质量的把关者。在酒厂，品酒师一般是指应用感官品评技术，对酒体质量进行评价，并指导酿酒工艺、贮存和勾调的人员。严格来说，品酒师同样是酒类生产环节中非常重要的一环。据了解，茅台酒厂就有两组由11个成员组成的品酒师团队，主要负责产品出厂前最后一道酒体稳定性检测和质量把关。据说，市面上的茅台酒，如果通过外包装不能确定真假的话，这些品酒师还负责从感官上对酒体进行检测并作出最终的评判。

品酒师除了是酒类生产的重要一环之外，还是品鉴、评价、鉴定酒类产品的标尺。在国外，知名酒评家对葡萄酒做出的评价和给出的分数，往往左右了这款产品甚至这个品牌在市场上的价格表现。从这个角度讲，如果调酒师或者酿酒师是弹出"高山流水"的俞伯牙，那么品酒师则是"知音"钟子期。

侍酒师的作用主要体现在酒类消费层面

不同于酿酒师、调酒师和品酒师对于酒类生产的重要意义，侍酒师的作用主要体现在酒类消费层面。在国外，一位好的侍酒师不仅要具备专业酒水基础知识和技能，还要懂得设计葡萄酒配菜、具有葡萄酒的鉴赏能力、有深厚的葡萄酒品评基础、熟悉酒品采购要求以及善于对酒窖进行管理。侍酒师要有基本的美学修养，有敏感的时尚感知，有高尚的品位，才能有好的鉴赏力，才能真的懂酒。通俗点讲，侍酒师就是帮助消费者如何更好的享受美酒。

在国内，白酒侍酒师这个职业的从业人员还比较少，但随着人们对美好生活品质的追求，可以预见白酒侍酒师会越来越多的出现在我们身边。

需要强调的是，酿酒师、调酒师、品酒师和侍酒师所需要的技能和知识结构并非泾渭分明，而是互有交集、相辅相成的。如果调酒师对酿酒流程不了解，那么是没办法深刻理解不同酒体的风格特征的，也没办法发现酒体的问题并给出解决方案；而侍酒师如果不懂品酒，那么就无法给顾客合理的选酒建议，自然也没办法进行餐酒搭配了。所以，“功夫在诗外”，作为大师，完善的知识结构、扎实的理论基础和丰富的操作实践缺一不可。

特伦托：意大利的下一个起泡酒之星

凭借果香馥郁的普洛赛克(Prosecco)和传统法酿制的弗朗齐亚柯达(Franciacorta)，意大利起泡酒在世界起泡酒市场上独树一帜。但除此之外，在阿尔卑斯山(Alps)连绵起伏的大山里，意大利还有一个极具潜力的起泡酒产区——特伦托(Trento)。

种植概况

特伦托产区坐落在特伦蒂诺-上阿迪杰区(Trentino-Alto Adige)的群山和峡谷之间，从特伦托市向南北延伸。特伦托DOC(Trentino DOC)和特伦托起泡酒(Trentodoc)涵盖的产区范围相同，但后者被当地生产商用来专指该产区的起泡酒。特伦托产区葡萄园总面积达10,000公顷（占意大利葡萄园总面积的2%)，其中8%的葡萄园用于出产起泡酒。在不超过50家酒庄的经营之下，该产区每年仅出产800万瓶起泡酒，仅占该产区葡萄酒总产量的10%。这里的起泡酒产量虽小，但葡萄园却遍布整个产区。

发展历史

特伦托产区的起泡酒酿造可追溯至20世纪初期。当时，年轻的酿酒师朱利奥·法拉利(Giulio Ferrari)在法国学习，认识到法国香槟(Champagne)产区与特伦托产区拥有很多相似之处。于是，1902年他将霞多丽(Chardonnay) 引入特伦托，并开始使用传统法(Traditional Method，意大利语为“Metodo Classico”)酿制起泡酒。数年之后，法拉利的传统法起泡酒便获得了认可，特伦托传统法起泡酒的地位由此建立。

尽管历史悠久，特伦托依然算得上是一个新兴的起泡酒产区。这个产区直到1993年才正式获得意大利DOC级别认证，到2007年

才创造出“Trentodoc”的地区商业标识。此外，特伦托产区仅有法拉利酒庄(Ferrari)和罗塔里酒庄(Rotari)等部分大型生产商出产的起泡酒用于出口，其国际市场仍有待发掘。

自然条件

特伦托产区多样的气候和地形条件为这个产区的起泡酒生产创造了绝佳的自然条件。该产区位于山区，山川峡谷交错，从山脚到海拔800米的山坡上都能寻到葡萄园的身影。在海拔较低的山谷地区，夏季温度有时甚至能达到38℃，因而主要用于出产静止红葡萄酒。起泡酒则产自海拔更高一些的山坡上，较高的海拔为葡萄园提供了更为凉爽的气候，这有助在葡萄风味成熟的同时，保证葡萄的酸度。

特伦托地区的每个山谷都有着各自的微气候，造就了特伦托起泡酒的多样性。产区内很多生产起泡酒的酒庄都位于瓦尔·阿迪杰(Val d'Adige)地区，这里地势相对宽广一些，特伦托市便坐落在这里；瓦尔西博拉 (Val di Cembra)地区则更为狭窄，受海拔影响更大，地表主要为火山岩土壤；位于产区西南部的瓦莱拉吉 (Valle dei Laghi) 因临近加尔达湖(Lake Garda)，气候要更为温暖一些，属地中海性气候。当然，也有很多酒庄会选择混酿不同葡萄园和地区的酒液，以增添酒款的平衡度和复杂性。

葡萄种植和酿造

用来酿制特伦托起泡酒的葡萄品种仅有四种：霞多丽、黑皮诺(Pinot Noir)、莫尼耶皮诺(Pinot Meunier)和白皮诺(Pinot Blanc，意大利语为“Pinot Bianco”)，其中以霞多丽和黑皮诺占主导地位。在葡萄种植上，产区内广泛采用传统的棚架式(Pergola)剪枝方式，这一模式由当地种植者发明，用以保证葡萄藤获得足够的光照。同时这种剪枝方式还有利于固定葡萄藤的枝蔓并进行修剪。

所有的特伦托起泡酒都需使用传统法酿制，基酒需要在瓶中进行二次发酵和陈年，之后再进行转瓶和吐泥。同时，特伦托有着和香槟及弗朗齐亚柯达类似的酒泥陈年法规：非年份(Non-Vintage)起泡酒需陈年15个月，年份 (Vintage) 起泡酒需陈年24个月，珍藏级(Riserva)则需陈酿36个月，当然，大部分的生产商会选择将酒款陈酿更久。

酒款个性和侍酒

总体来说，特伦托起泡酒拥有精细持久的气泡、带有刺激性的矿物质风味和酸度，香气复杂，带有明显的果香和花香，伴有香草、烤坚果、烤面包、巧克力等气息，口感新鲜柔顺，酒体饱满，十分均衡。特伦托起泡酒一般需要冰镇之后再饮用，最佳适饮温度在8-12℃。在饮用方面，从夏日畅饮到各种聚会，从各类意大利美食到面食、熟食和禽肉，特伦托起泡酒都能和它们完美配合，为人们带来无限乐趣。

虽然到目前为至，距离特伦托起泡酒建立起自己的声誉还有很长一段路要走。但无可否认，这个产区有潜力成为与香槟或是弗朗齐亚柯达一样闪耀的明星。让我们拭目以待，一起见证意大利下一个起泡酒之星的成长吧！ （据红酒世界网）

正和专栏 酒中书味 43
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。

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

梦笔山上中国梦

——酒诗系列之八十一

朝霞
洒遍雪山
青松
挺立山间

近处
雄鹰展翅
望眼
美丽山川

红军
越过山巅
挥手
三军开颜

东方
红日喷薄
世界
赤色一片