



百酒百科 | Encyclopedia

看不透的黑珍珠魅力

Lydia

说起西西里,你会想到什么?在这里,每一款酒,都会出现黑珍珠的身影;最重要的葡萄酒品种,却少有单一酿造出现,为什么?

西西里的美丽传说,教父黑手党……这些挥之不去的世人印象,造就了谜一般的西西里,在这里,葡萄酒似乎也有千百种不为外人说的谜团。

作为世人固有印象中的西西里黑手党教父,带给世人的,除了世事艰险之外,还有处事处人的引人深思的智慧——

Only don't tell me you're innocent. It insults my intelligence, makes me very angry.

这个世界本身就没有所谓的清白而言,你能坦言,你从来就没说过慌,这是自欺欺人。

Great people are not born with the great, but in the process of growing up show its great.

伟大的人不是生下来就伟大的,而是在成长过程中显示其伟大的。

A matter of seconds to see the nature of people and spend half my life is also unclear one thing to see the nature of man, nature is not the same fate.

在一秒钟内看到本质的人和花半辈子也看不清一件事本质的人,自然是不一样的命运。

If a person is very generous, then he must behave himself an emotional generosity. 如果一个人很慷慨,那他就必须把自己的慷慨表现得充满感情。

说起教父,每个人心中都有说不尽的滋味,他是张弛有度的,也是深不可测的。而西西里的葡萄酒品种,兴许也是透着浓浓的看不透的意味。

在西西里,有种在古罗马时期就已经存在的本土葡萄酒品种,是产区内最重要也是种植最广泛的品种,却几乎不会有单一品种酿造,只会混酿,而这也导致了几乎每瓶产区酒中,都能见到它的身影的现象。

这就是黑珍珠葡萄(Nero d'Avola),也被称为“Calabrese”,源于该品种起源于卡拉布里亚(Calabria),目前为止,在西西里岛上种植面积达到了14,000公顷,同时是西西里岛上最优质的葡萄酒品种之一。

根据不同的酿造方式,可以酿造出不同风格的葡萄酒——既可以是酒色深红、酒体结实,有着强大的陈年潜力的葡萄酒;也可以酿造出清新可口,适合年轻饮用的葡萄酒。所以,经常能喝到的黑珍珠品种葡萄酒,都是混酿的,例如赤霞珠-黑珍珠(Cabernet - Nero d'Avola),弗莱帕托-黑珍珠(Frappato - Nero d'Avola),梅洛-黑珍珠(Merlot - Nero d'Avola)和黑珍珠-西拉(Nero d'Avola - Syrah)等。

在过去相当长的一段时间内,黑珍珠都只作为混酿葡萄的一种。

更奇妙的是,黑珍珠似乎只能属于西西里——澳大利亚和美国有尝试种植,但出品的黑珍珠不及西西里的芳香和醇厚。

《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

风土:没你想象的那么神秘复杂

陈知人

风土,可能是葡萄酒世界里最神秘复杂的事物。

葡萄酒爱好者以盲品产地和年份为乐,其实就是盲“风土”。想想这十分不可思议——如果你吃着一盘酸辣土豆丝,旁边人突然蹦出一句这土豆尝起来是湖南的,你八成会觉得这个人神经病。如此强调出产地和出产地之间联系的,世界上找不出第二个。正是因为平时不常见,人们对葡萄酒的风土充满了误解。今天我们就来谈谈风土。

什么是风土?

风土翻译于法语 Terroir(读作“特瓦”),是一个舶来品概念。

《牛津葡萄酒指南》定义风土为“葡萄种植地所有自然条件的总和”。但其实中国古语对此也有诠释,即“天、地、人”对葡萄酒的影响。

天:温度,阴晴,降雨,风…… 地:土壤类型,朝向,微生物,生态圈…… 人:耕种技术,人文特点,口味喜好……

这一切的综合作用,最终都会反映到葡萄酒里。然后最终,反映到葡萄酒的味道里。

气温高的地方,产出的葡萄酒就更成熟甜美;石头多的土地,疏水性好,会更浓缩葡萄酒的味道;一片湖泊,将光反射到葡萄藤上,葡萄就会获得更多光照如果当地偏好清淡的味道,浓烈风土也会被当地人酿出淡雅的酒……

尽管这些因素怎么影响葡萄酒的味道是很复杂的,但风土本身的理念其实就是这么简单。

为什么葡萄酒如此讲究风土?

因为人类必须靠风土才能酿出这么好的葡萄酒。



你可能没有意识到,如果你随便找一块地种葡萄酿酒,哪怕和市面上很普通的酒比,品质也是云泥之别。更别说和高档的 Fine Wine 比了。

葡萄酒作为世界上传播最广泛,被研究的最透的酒精饮料,对品质下限的要求已经到了一个十分苛刻的程度。

普通农产品,换算到葡萄酒的质量体系里,大部分都是不!合!格!产!品!只有精挑细选的位置和土地(即优秀的风土),再佐以人类细心的耕种,才有可能酿出符合水平的葡萄酒。

我们常常关注不同风土带来的风格上的区别。

其实风格只是副产区。追求质量才是葡萄酒需要好风土最主要的原因。其他的高品质农产品同样强调风土。蟹是阳澄湖的佳,羊是呼伦贝尔的妙,云南的菌菇品质冠绝全国。葡萄酒对质量的普遍苛求,造成了葡萄酒比

其他农产品都强调风土。

没有风土就不是好酒吗?

既然风土对葡萄酒的质量如此重要,没有风土是不是就不是好酒呢?你可能听人说过“风土是葡萄酒的灵魂”。但当你问他什么是“灵魂”,他可能会支支吾吾给你一堆乱七八糟的回答,然后在心里一边嘲笑你连灵魂都不知道,一边恨你当面问这么难的问题。

我们讨论问题还是尽量避免“灵魂”这么虚无缥缈的描述。风土给予葡萄酒的很简单,一共就两点:一是质量;二是风格。

先说质量。在近几十年人类酿酒技术突飞猛进之前,基本都是靠天吃饭。选一块好地,再根据这块地的风土持续摸索出好的耕种策略。这酒就已经基本成功了。

剩下的酿酒,需要做的仅仅是“不出错就好”。但现代酿酒技术给予了人类挑战仅仅靠

天吃饭的可能性。加糖加酸加单宁,橡木桶,微氧化,反渗透……

就算风土差一些,后期也可以通过调整逆天改命。所以,在愿意使用现在技术的酿酒师眼里,风土的作用就被削弱了。

风土,可能是葡萄酒世界里最神秘复杂的事物。有人对它奉若至宝,认为无风土不好酒;有人认为这是葡萄酒行业的营销概念,风土根本没那么重要。甚至,连风土本身是什么,不同人也

再说风格。质量可以适当调整,但风土还有一个作用,就是给予葡萄酒特有的风格。波尔多喝起来像波尔多,勃艮第喝起来像勃艮第。这说的就是风土。

相似的风土给了同一个地方产出的酒相似的味道。尽管也可以通过后期适当调整,但总体来说,模拟一个地方的风土给予葡萄酒的特殊风格,人类目前还做不到。

所以,没有风土就没有好酒吗?质量上,风土的作用正在被削弱,但依然重要;风格上,风土仍然有着不可替代的作用。所以,在2018年的当下,这个问题的答案还是倾向于YES。

但别忘了,仅仅在几十年前,这个问题还几乎是100%的YES。几十年后的今天,已经变成了“倾向于”。

10年,50年,100年后再来问这个问题,答案会变成什么样?

风土派和调整派会有一方最终胜出吗?又或者像机械表和石英表那样,形成一种共生的状态?

如果共生,两者以一种什么姿态共生呢?这个问题每个人都有不同的看法。可也正是因为没有固定答案,葡萄酒世界才会如此有趣,让人不可自拔呀!

宋元明三朝:葡萄酒盛极一时

王赛时

宋代:古诗词中的葡萄酒

宋代的葡萄酒是呈绿色的,这有典籍记载。虞涛《汉老弟寄和花发多风雨人生足别离韵绝句因和之》记载,“照坐雕盘花一簇,满瓮葡萄酒新绿”;程俱《哦诗夜坐,研墨久空无以自劳,寄吴兴赵司录江兵曹》:相逢倘有葡萄酒,肯向西凉博一州;姚勉《满江红·寿邓法》:笑把九霄鸾凤舞,满斟七宝葡萄酒。

宋代的葡萄酒酿制,创造出葡萄酒+谷物的特殊方法。朱翼中《北山酒经》记载:“酸米入甑,蒸起,上用杏仁五两,蒲萄二斤半,与杏仁同於砂盆内一处,用熟浆三斗,逐旋研尽为度,以生绢滤过。其三斗熟浆泼饭收盖,良久,出饭摊於案上,依常法候温入曲搜拌。”这是一种米酒与葡萄酒合酿的做法,应是宋人的发明。

过去中原人品评葡萄酒,会按传统惯例,垂意凉州所酿。到了北宋之初,西夏崛起,隔断关陇通道,凉州与中原失之交臂,于是,内地人士开始崇尚自己酿成的葡萄酒。

刘敞在《蒲萄》一诗这样表述:“蒲萄本自凉州域,汉使移根植中国。凉州路绝无遗民,蒲萄更为中国珍。九月肃霜初熟时,宝璫碌碌珠累累。冻如玉醴甘如飴,江南萍实聊等夷。汉时曾用酒一斛,便能西得凉州牧。汉薄凉州绝可怪,今看凉州若天外。”

方岳《记客语》也有类似的诉说:“蒲萄斗酒自堪醉,何用苦博西凉州?使我堆钱一百屋,醉倒春风不点头。”尽管凉州远隔,酒香难觅,但内地葡萄酒产量的增加,有效地弥补了这一缺憾。

宋人也常高歌葡萄酒,李新《分蒲萄遗苏必强》:珠酿旧琼液,烟匀秋露薄。初分马乳碧,聊别水晶寒。黄庭坚《景珍太博见示旧唱和蒲萄诗因而次韵》:宫女荔枝模锦绣,论师持味比醍醐。欲收百斛供春酿,放出声名压酪奴。洪适《蒲萄》:虺蔓奋长须,累累明月珠。休传酿酒法,万一误分符。郭祥正《醉歌行》:不如且买葡萄酒,携壶挈榼闲往来。日月大醉春风台,何用感慨生悲哀。

元朝:葡萄酒最辉煌的时代,举国来畅饮 元朝应是葡萄酒最辉煌的时代。自汉代以来,西域葡萄酒传入中国,幸运的人已能品



尝外来酒种的美妙滋味。唐朝人学会了自酿葡萄酒,又让更多的人能够享用这种美酒。

然而,在漫长的时光里,中国葡萄酒的饮用量并不多,只是到了领域广袤的元王朝,方才在全国范围内刮起葡萄酒之风,最终让这个酒种矗立于华夏酒界,并在历史长河中闪耀出最辉煌的光泽。

蒙古人最早喝的葡萄酒大都来自西域和中亚地区,这是他们向西扩展的一项意外收获。当蒙古铁骑踏上西域及欧洲之路,那里出产的葡萄酒顿时让勇猛的骑手萌生醉意,蒙古人也开始重新审视自己的饮酒文化。

元朝的贡路畅通,所以全世界的葡萄酒可以不远万里来到中国。揭傒斯《温日观葡萄》记载:西域常年酝上供,浓香厚味革囊封。五云阁里玻璃碗,曾拜君王恩侍九重。许有壬《谢贺右丞寄葡萄酒》也提到:几年西域蓄清醇,万里鸢夷贡紫宸。仙露甘分红玉液,天风香透白衣尘。

从工艺方面看,元朝西域葡萄酒的酿制采用的仍然是自然发酵的方法,然而内地人酿制葡萄酒,则往往按照传统习惯,使用酒曲发酵的工艺,人们在葡萄酒中加入酒曲,催促其发酵成熟。

元朝有八大名优葡萄酒产地出产葡萄酒佳酿: 燕京葡萄酒——宫城中建葡萄酒室; 太原葡萄酒——贡送朝廷; 平阳路临汾葡萄酒——平阳路,属于中书省,治临汾县; 安邑葡萄酒——属山西解州; 宣宁府葡萄酒——治所在宣德县(今张家口宣化区); 凉陇葡萄酒——一派玛瑙浆,倾注百千瓮;

是原酿葡萄酒,用发酵法酿成,一种为葡萄蒸馏酒。李时珍《本草纲目》卷25记载:“葡萄酒有二种,酿成者味佳,有如烧酒法者有大毒。酿者,取汁同曲,如常酿糯米饭法。无汁,用干葡萄末亦可。”李时珍所言“酿成者”是原酿葡萄酒,需要使用酒曲;“如烧酒法者”是指葡萄酒蒸馏酒,采取的是蒸馏工艺。“毒”是酿酒界的术语,通常形容高酒度对人体的刺激性。

明朝人很会品尝葡萄酒,他们能够观其色,鉴其味,识其香,并且还能体验其中蕴藏的文化内涵。诗人曾用出色的语言韵律来表述饮用葡萄酒的感受,从而把葡萄酒引入到更为美妙的风情境界。

高启《尝葡萄酒歌》中有“西域几年归使隔,汉官遗种秋萧瑟。谁将马乳压瑶浆,遥响江南渴吟客。赤霞流髓浓无声,初疑豹血淋银罍。吴都不数黄柑酿,隋殿虚传玉雉名。绝味今朝喜得尝,犹含雨露万珠香。床头如能有五斗,不将轻博凉州守。”

柯潜《题葡萄酒四景为陈詹事作》中则记:新凉一夜卷寒暑,佳实累累悬水晶。山人收取三万斛,酿作香醪秋正熟。钱子《九日有怀澄江诸诗》:陈家瓶瓶三尺高,重阳宴客贮葡萄酒。

总体上,中国国产葡萄酒从汉唐起步,至大元王朝达到鼎盛,在经历了明朝的优雅之后,到清朝初年逐渐低落而消失。而当清朝晚期,外来葡萄酒再度进入中国的时候,已经物是人非。回顾历史,我们感慨万千;展望未来,我们前景无限。

正和专栏 酒中书味 45

The taste of book in liquor

醉用征雅令 醉听倩吹 醉管弦

戊戌孟冬 正和

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,1998年担任四川省电视台、都江堰报社、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

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

出版有诗集《与梅对视》《五十年》, 省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章多篇, 充市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员、四川 江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南

心热酒不冷 ——酒诗系列之八十三

你走 片刻不留 背影 冷了寒冬

心冷了 酒也冷 心热了 酒也不冷

不见了你的温馨 不见了你的笑容

不见了你的欢喜 不见了你的泪流

一年后可否牵手 十年后可否亲吻 百年后可否拥抱 千年后可否双飞

前路 莫愁知己 生活 灿烂依旧

跃州 金芮/摄影