百酒百科 | Encyclopedia

酒香南法萦 自然奥希耶

坐落南法一隅的奥希耶庄园，曾伴随法国的成长，沉淀了悠久的魅力。在这里，你一定能找到属于你的那一款葡萄酒。

埃里克·罗斯柴尔德男爵说："这片广袤的自然土地中蕴藏着伟大的力量与绝伦的纯美，以及超乎想象的无穷潜质。"这里到底拥有怎么样的魔力？

遇见：最古老最美丽的酒庄之一，奥希耶庄园的历史。

奥希耶，这座朗格多克地区最古老的庄园，酿酒历史自罗马时代延续到如今，其间经历了战乱、充公拍卖、酿酒业的萧条，直到她遇见了拉菲罗斯柴尔德集团。如今奥希耶正沐浴着地中海的朝阳，焕发光彩。葡萄藤隙洒下的光，酒窖上空吹来的香气，橡木桶里发酵的声响，先进的酿造设备运作的韵律……现在的奥希耶成为了自然纯美的酒庄模样。

结识：变幻莫测的南法天气，动摇不了奥希耶庄园葡萄的好品质。

朗格多克地区气候多变，奥希耶庄园的葡萄却始终为人们带来惊喜。在2017年这个非典型的采收季节里，更是展示出了奥希耶庄园无比巨大的潜力。2017年葡萄的采收从9月11日的希哈开始，以晚熟于10月初的慕韦度结束。

回首秋季到翌年三月底，朗格多克频繁的降雨，为葡萄的生长储存了极为珍贵的水资源。但就在4月底，奥希耶庄园25年没遇到过的晚霜不期而至，近三分之一的葡萄园受到了影响。没有遭到晚霜破坏的葡萄树反而迎霜而上，即使生长有所放缓，依旧生机盎然。那些南部品种葡萄：歌海娜、夏多内、卡本妮苏维翁在晚霜的作用下，累积下或轻盈或醇厚的风味。单宁的芬芳强烈，酒体的饱满厚实，即将在酿造完成后的不久迸发。

见证：讲究的酿造工艺，是南法人对美酒的追求和执念。

奥希耶庄园，横跨了两个产区。三分之二的收成用来酿造科比埃法定产区葡萄酒，三分之一用来酿造奥克地区餐酒。因此，我们可以在奥希耶庄园同时品尝到两个产区的美酒佳酿。

红葡萄酒品种在采摘后遵循波尔多的传统技法或朗格多克地区的二氧化碳浸皮法酿造；而白葡萄酒在浸皮阶段结束后，一部分使用橡木桶进行发酵，使其获得复杂酒香。

拉菲罗斯柴尔德奥希耶的每一款酒，都有着独特的酿造体系：

●拉菲罗斯柴尔德奥希耶古堡40%经木桶培养而成，经12至16个月培养后装瓶。

●拉菲罗斯柴尔德奥希耶徽纹20%使用橡木桶熟成，12个月后装瓶。

●拉菲罗斯柴尔德奥希耶红在酿酒罐中陈酿培养，于葡萄收成的次年装瓶。

●拉菲罗斯柴尔德奥希耶白于收成后的第一个春天装瓶，这样可保持其清新爽口之特点。

遇见奥希耶，她的风采掩藏在历史光尘中，拉菲罗斯柴尔德集团则让其大放异彩；结识奥希耶，遇见了南法的细致，遇见了别样认真的当地人；见证奥希耶，才知道每缕酒香，都有着自己独特的故事。

来一杯奥希耶庄园葡萄酒，让南法的热情浪漫顺着喉咙直抵心底，感受奥希耶庄园的独特自然魅力。 （据佳酿网）

《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

冰酒：寒天雪地孕育出的甜美佳酿

■ 红轩

冰酒是冰葡萄酒的简称，顾名思义是采用冰冻葡萄压榨出的汁酿成的葡萄酒，其口感清爽，甜而不腻，以其极佳的平衡度俘获众多人心。今天我们就一起来了解一下冰酒的方方面面。

冬至将至，近日连南方也都顺利入冬，而北方更是早已白雪纷纷。在这寒冬中，路上行人都大衣裹身，生怕被凛冽寒风所伤，可就是在如此寒冷的环境下，在某些葡萄园中，成熟的葡萄却依然挂于枝头，无惧冰雪，等待其第二次生命的绽放。而这些冰天雪地孕育出来的葡萄将用以酿造葡萄酒中的"冰美人"——冰酒(Eiswein/Icewine)

★用何酿

酿造冰酒一般选用具有耐寒特性的芳香型葡萄品种，所以常用的葡萄品种有雷司令(Riesling)、琼瑶浆(Gewurztraminer)、威代尔(Vidal)、西万尼(Sylvaner)以及绿维特利纳(Gruner Veltliner)等等。但是不少的冰酒生产商也为求创新，采用品丽珠 (Cabernet Franc)、茨威格(Zweigelt)和黑皮诺(Pinot Noir)等红葡萄品种来酿造冰酒，让冰酒的风味更为复杂多样。

★何处酿

德国是冰酒的起源地也是现今重要的冰酒产国之一。1794年，德国弗兰克尼(Franconia)经历了一个极为寒冷的冬天，仍挂于枝头的葡萄在低温环境下自然结冰，葡萄农无意发现结冰的葡萄压榨出汁酿成的酒液非常清爽甜美，冰酒由此诞生。如今德国摩泽尔(Mosel)和莱茵高(Rheingau)每年都生产不少优质冰酒，主要以雷司令为主要的酿酒品种。不过，虽然德国才是冰酒的故乡，加拿大却是如今冰酒产量最大以及公认冰酒品质最高的国家。20世纪初，移民到加拿大的德国人将冰酒的生产方式带到加拿大，1978年，加拿大首瓶冰酒面世，如今冰酒可以说是加拿大的一个标志，安大略省(Ontario)是最主要的冰酒产区，主要以威代尔为主。另外，美国纽约州(New York State)和密歇根州(Michigan)以及奥地利也是常见的冰酒产区，只是产量相对较小。德国和奥地利的冰酒酒标上会标有"Eiswein"，而加拿大和美国一般标的是"Icewine"。

★怎么酿

冰酒的酿造从采摘到成酒每一步都要求非常严苛。以加拿大为例，其法律规定，冰酒的酿酒葡萄必须100%是在葡萄树上自然结冰的葡萄，并且采摘时的户外温度要不高于零下8℃。采摘后的葡萄需要迅速进行压榨，确保压榨时葡萄还处于结冰状态。压制出来的果汁非常浓缩且量很少，对于非结冰葡萄，平均一棵葡萄树的葡萄产量可以酿造出1瓶葡萄酒，可是同量的葡萄只能酿制出一杯冰酒。另外，每次压榨得到的葡萄汁的白利糖度(Brix)至少得达到32°才符合标准，并且不允许人为加糖。

压榨完成后，葡萄汁逐渐升温开始发酵。但是由于天然酵母难以在寒冷天气下存活，所以一般采用人工酵母在温控不锈钢罐中进行发酵。因为葡萄汁糖分含量高，所以发酵时间也比一般葡萄酒长。在加拿大，发酵前葡萄汁的白利糖度平均要不低于35°，发酵后得到的酒液还需满足法定要求：残糖含量不低于100克/升，酒精度不低于7%且不高于14.9%，不满足条件的成酒无法被冠以"冰酒"之名出售。

★如何喝

冰酒属于甜酒类别，由于酸度和甜度都非常高，一般都会跟甜品糕点搭配饮用。为了能令冰酒的口感更为平衡，饮用前，一般需要充分将其冰镇至约6℃-8℃。另外，对于搭配的甜品也有所讲究，甜度最好不要高于冰酒，香草蛋糕、无花果布丁以及巧克力酱水果等等都可以很好地搭配冰酒。另外，冰酒还会用以作为鸡尾酒的基酒。

★为何贵

冰酒瓶装规格一般为375毫升，每瓶均价约350元，比普通红白葡萄酒价格要高。这其实主要取决于其产量和生产成本，首先由于葡萄要在葡萄园内自然结冰，在此过程中葡萄既面临冻坏的风险，又会被动物所采食，所以最后能用以酿酒的葡萄数量不定。另外，平均一棵葡萄树结出的葡萄压榨成汁后仅能酿造一杯冰酒，所以最后成酒的产量有限。再者，由于葡萄的采收需要在非常低温的情况下进行，而且只能采用人工采收的方式，所以人工成本非常高。最后，因为果汁含糖量高，所需发酵时间比较长，所以整体的生产时间延长，时间成本高。正是如此复杂艰辛的采收和漫长的酿造使得冰酒注定价格昂贵。

★怎么选

要选择高品质的冰酒，首先要知道价格肯定不会太便宜，认准酒标上表示冰酒的字眼"Eiswein"或"Icewine"。如果是采用人工冰镇葡萄或者是后期加糖酿制出来的甜酒不能被称为冰酒，但是往往某些生产商为了混淆消费者的视线，会标注"Iced Wine"或者"Dessert Wine"在酒标上。

另外，挑选冰酒时可以认准优质产国以及一些知名品牌，如奥地利胡贝尔酒庄(Weingut Markus Huber)和尼玖酒庄(Weingut Nigl)、加拿大云岭酒庄(Inniskillin)、杰克逊瑞格园(Jackson-Triggs)和皮勒酒庄(Peller Estates)、美国猎乡酒庄(Hunt Country Vineyards)和拉尔加酒庄(Casa Larga)以及德国露森酒庄(Dr. Loosen)和萨尔斯坦酒庄(Schloss Saarstein)等都生产非常优质的冰酒。

★未来发展

受到全球变暖的影响，冰酒生产将日益艰辛。温暖的夏天和寒冷的冬天是酿造冰酒必备的气候条件，而全球变暖会导致冰酒产区的冬夏的气温逐渐上升，葡萄无法维持良好的酸度，同时也可能无法自然结冰。面临挑战和威胁，冰酒产区现今似乎也别无它法，德国和奥地利某些酒庄已经由于气候原因在某些温暖年份放弃酿制冰酒。

了解完了冰酒的各个方面，挑选一瓶优质冰酒，轻酌一口这寒天雪地孕育出的甜美佳酿，何尝不是一种冬日惬意！

放翁其实尚童心，惟是诗囊与酒壶不可辜负

■ 王玮

很多人觉得陆游是最无趣的诗人，他爱国，他主战，背负着千里江山。他活了85岁，眉心似乎从未舒展，诗词文章都透着一股子悲凉。喝了一辈子酒，浸润了愁肠，却未曾通透，热血殷红，仍旧执着。

梁启超曾有云："亘古男儿一放翁"，作为南宋最著名的爱国诗人，陆游被送上了后世的神坛，多少诗意被搁浅，多少浪漫被遗忘，在盛名之下，他的鲜活与生动，其实仍旧涌动在酒酣之时。暂且忘了南宋的山河，背起放翁的诗囊与酒壶，共醉一场，不谈大义，只顾情长。

酒酣耳颊热，意气盖九州——也曾是少年

人无癖，不可交。陆游也是一位热血殷红的性情中人，除了爱国，还爱书、爱梅、爱笔墨、爱绮梦、爱山林，更是"嗜酒在膏肓"的酒国常客。也曾是一杯酒，一双人足矣的少年郎。

红酥手，黄藤酒，满城春色宫墙柳。东风恶，欢情薄，一怀愁绪，几年离索。错、错、错！

春如旧，人空瘦，泪痕红浥鲛绡透。桃花落，闲池阁。山盟虽在，锦书难托。莫、莫、莫！

他本与唐婉是一对情深意笃的少年夫妻，后因母命二人被迫分离。经年后，游历江湖数十载的陆游与唐婉于沈园再次相遇，彼时二人早已各自嫁娶，然而情不知所起，一往情深，少年之爱，坚如磐石，从未转移。这阙如泣如诉的《钗头凤》是陆游少年气质的佐证，也是一杯苦涩的酒，相思三千丈，少年鬓微霜。

上马击狂胡，下马草军书——此志终不渝

少有才名的陆游，夜读兵书："孤灯耿霜夕，穷山读兵书。"勤练剑术："十年学剑勇成癖，腾身一上三千尺。"走访结交："少时酒稳东海滨，结交尽是英豪人。"从少时伊始，抗金复国的宏图伟志便深埋于心中，他在诗文里也写道："平生万里心，执戈王前驱。"

他想做身先士卒的收复者，然而起起落落间，北国的河山仍旧可望而不可及，老冉冉而将至，僵卧孤村的放翁尚思为国戍轮台，老骥伏枥壮心不已，一辈子为一件事而殚精竭虑，他的焦虑、他的苦闷都变成了一种执着。无论浊酒还是佳酿都成为了最好的开解者，"一饮五百年，一醉三千秋"，若是无酒相伴，这一辈子的求而不得，实在是太漫长。

"王师北定中原日，家祭无忘告乃翁。"都说念念不忘，必有回响，可是现实往往无可奈何。只好流连于醉乡，怀抱着不渝之志。

一夜听春雨，明朝卖杏花——未老赤子心

"少年岂知酒，借醉以作狂；中年狂已歇，始觉酒味长，湛湛瘿樽绿，酌以红螺觞，醒醉不可名，兀坐万事忘。"

放翁喝了一辈子酒，写了万余首诗，铁马冰河似乎只能入梦，功业不在山河，也未裨益于社稷，然而"百岁光阴半归酒，一生事业略存诗"又何尝不是一种千古功名，文史上赫赫有名的陆放翁，老归于田园，农家腊酒虽浑，但是足以留客醉。

正如钱钟书先生所言："爱国情绪饱和在陆游的整个生命里，洋溢在他的全部作品里。他看到一幅画马，碰见几朵鲜花，听了一声雁唳，喝几杯酒，写几行草书，都会惹起报国仇、雪国耻的心事，血液沸腾起来，而且这股热潮冲出了他的白天清醒生活的边界，还泛滥到他的梦境里去。这也是在旁人的诗集里找不到的。"陆游的一生始终葆有一颗赤子之心，无论阴郁还是悲凉，爱国之情都生生不息，恰似孩童般天真，多亏诗囊与酒壶的相伴，他未曾孤单。

正和专栏 酒中书味 46
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，在各类各级媒体发表文章多篇，省作家协会会员，中国科普作家协会会员，四川出版有诗集《与梅对视》《五十年》。

跃州 金芮/摄影

燕山欢呼
——酒诗系列之八十四

燕来
南方春天
欢欣鼓舞
一片生机

燕山
北雪飘飘
纷纷而下
腊梅怒放

川北
燕京啤酒
渴望饮下
一世哀愁