百酒百科 | Encyclopedia

白酒品鉴入门只需三步

和品鉴红酒一样，打开一瓶红酒需要醒酒，醒酒的意思是，将酒倒在酒杯里放一段时间，这是为了酒里面的单宁和空气接触氧化，可以使酒的口感更好和减少苦涩，越老的酒需要醒酒的时间越长。但是值得注意的是，大多数白酒无需醒酒太久，因为白酒的香气是非常关键的，甚至有些白酒不醒酒也没关系。

品酒用的最佳酒杯就是窄口的透明香槟杯，这种杯收口窄能起到收拢香气的作用，而且比传统的白酒杯大且杯壁薄，方便看白酒的色泽和挂杯情况，专业的品酒师都是用这种杯子来品酒的。但是我们在饭桌上很少会用到这种杯子，通常都是用传统的一口杯。

首先我们要看的就是色泽是否清澈透明，浑浊和有沉淀物这都不是优质白酒的表现。

其次看色泽，年份较短的白酒通常都不会出现黄色，只有酱香酒才会有微黄色，如果不是酱香酒，又出现了其他的色泽，可要注意这个酒。而年份较长的纯粮食酒，通常都会出现琥珀色，是好酒的表现。

你们有没有发觉白酒在刚打开瓶盖的刹那间是最香的，倒在杯子里闻第一口是酒香冲鼻的，当我们连续闻超过20秒以上的时候，香味就不怎么强烈了，甚至将杯子放远一些你就闻不到香味了，其实这是嗅觉的疲劳性，此时需要隔几分钟再用杯子去靠近鼻子闻。

闻香时，关键动作就是只吸不呼，缓慢的吸气，然后拿开杯子，细嗅其香，重复4-5次就可以结束了。品酒香是难度相对较高的技术，我们需要经常闻不同的酒，才能累积经验，知道这个酒香的优缺点。但是要注意的是，每次都细心的地去闻，不能草率的地闻几口就完事了，不然就算闻多少次，你的嗅香水平还是和原来相差不大。

如果一种白酒的气味令人舒服、和谐，那么我们可以称之为幽雅。而优秀的白酒，都是由多种香气组合而成的，当你逐渐闻到有花香，泥香，草香，果香的时候，你会发现品酒是真的很有趣的一件事。

第三是品味。在我们喝酒的时候，最先接触到酒的就是舌尖，舌尖是味觉最敏感的地方，舌头的中部的味觉是不敏感的。

在品酒过程中，我们需要用心、凝神地进行三个步骤，分别是“抿”、“咂”、“呵”：

“抿”，即是将酒放到嘴边后轻缓地呷一小口，在我们的嘴里细细的抿品。

“咂”，品酒的时候轻轻的咂嘴巴，然后慢慢的品酒，将其咽下，嘴巴自然地出现咂咂的声音。

“呵”，在巴咂完之后，接着就是闭上嘴巴，让酒香从鼻腔里呼出。

品的时候，注意酒的各种味道是否分明，是否有某种味道特别突出掩盖了其他的味道。例如酒都是有苦味的，你在喝的时候感觉不到苦味，只是因为利用了勾调酒，掩盖了苦味。好酒有酸甜苦辣各种味道，层层相扣且协调。

学会品酒，那也是人生的一大乐趣，我们不推崇喝酒，但是一瓶酒带给我们的不只是酒精的麻醉，更是品味粮食精华酿造出来的琼浆玉液带来的美妙感觉。

酒，确实是世界上最复杂且美妙的饮料！让人又爱又恨。伤心喝酒，难过也喝酒，伤身是喝酒，保健也是喝酒。 **（据好厨网）**

广告

《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

香槟：一种可以尽情搭配美食的葡萄酒

■ Becky Sue Epstein

香槟在正餐中可以与很多食物搭配得很好。或许正餐中倒的香槟与你刚才在餐前喝的香槟不一样，又或许你可以在正餐时继续饮用与餐前一模一样的香槟。

令人遗憾地的是，很多人认为香槟仅仅是正餐前饮用的开胃酒品，或者仅仅在庆祝场合时饮用。我最近去香槟区访问时，再一次地被提醒到，香槟与许多食物可以搭配得多么完美融洽，因为我们在许多香槟酒厂和餐厅里用午餐和晚餐时，享用了许多香槟与食物的搭配。

对香槟区而言，这种带气泡的葡萄酒只是当地的一种葡萄酒而已。在香槟区的许多城市和城镇比如兰斯(Reims)、埃佩尔奈(Epernay)，香槟在餐厅中被非常广泛地用于和多道菜的正餐作搭配。香槟区在法国东北部，与卢森堡和比利时交界，这里的食物也和邻国的食物有些相似。传统上，食用牛肉都不多。相反地，我们在香槟区用餐时，餐厅的菜单上有许多不同的家禽肉如鸡肉、鹌鹑以及其他猎禽肉供食客点用，也有多种鱼和海鲜，一些香肠和兔肉，偶尔也会有羊肉和猪肉。这些食物的烹饪法比纯粹的乡村式烹饪更精致复杂，但也会使用一些实用的食材。

> 当你稍微昂起头朝香槟杯看，那优雅的芳香便先向你袭来，然后酒中的气泡在杯中静静地闪烁，如此悦耳动听，香气如此令人愉悦。这美味的、带有气泡的液体在你的舌头里走动，带来活跃的酸度与无限的欢乐，轻轻地抿几口是享受香槟的唯一方式。

首先，我们可以看一下香槟中使用的葡萄品种，这些是在世界上其它地区能找到的非常熟悉的品种。最知名的其中两个是霞多丽和黑品乐。霞多丽也是勃艮第白葡萄酒中使用的品种，而黑品乐则是勃艮第红葡萄酒使用的品种，这两个品种都源自勃艮第。实际上，香槟区刚好在勃艮第的北部，驱车从勃艮第中心区至香槟区中心地区也不过是几小时的事情。

香槟酿自熟悉的葡萄品种，终究是一种葡萄酒。虽然是气泡葡萄酒，但也是葡萄酒家族的一员，这个信息非常重要，当你想用香槟和食物作搭配时一定要记住。静态(无气泡)的黑品乐红葡萄酒和霞多丽白葡萄酒可以与许多不同种类的食物作搭配。所以，在用餐时用这些葡萄品种酿成的气泡酒与食物作搭配，也只是一小步之遥的事。

虽然原则上，有多个葡萄品种可以用来酿造香槟，但在此时，你需要知道的是第三个普遍使用的品种——品乐莫尼耶(Pinot Meunier)，它在调配中给香槟酒带来果味和酸度。酸度在香槟中是一个好东西，事实上，香槟在口腔中的鲜活度不仅仅因为它的气泡，还因为它的酸度。

在香槟的酿造过程中，葡萄的采收比其它绝大部分非气泡酒的葡萄采收略早，这是因为要保持葡萄的芳香和新鲜度的同时，还要保持它的灵活酸度。所有的香槟葡萄都是用人工采收，且小心翼翼。采收之后就开始了将葡萄变成气泡酒的神奇过程。压榨、发酵、装瓶、陈酿，这些过程在葡萄酒变成自然的气泡酒的过程中，都为保持葡萄的新鲜度作出了贡献。

简单地说，香槟是由精致的、一定酸度的白葡萄霞多丽(通常与家禽肉、鱼及海鲜搭配)以及柔雅的黑品乐和果味细致的品乐莫尼耶两种黑葡萄酿造而成(这两种黑葡萄通常与家禽肉、鱼、烹制清淡的猪肉、羊肉、酱饼，以及香肠等搭配得很好)。

更具体地说，在正餐开始时，新鲜的干型香槟通常与生蚝搭配，两者搭配味道精美可口，相得益彰。绝大部分香槟生产商都有干型香槟。作为开胃酒，干型香槟很棒。我最近到香槟区访问时发现了两款由Champagne Serge Mathieu酿造的干型香槟：传统干型和绝干型。

许多桃红香槟也是干型的，如帝富香槟(Champagne Devaux)的桃红香槟，大瓶装的，在我最近访问香槟区时发现，它与许多种前菜搭配得非常好。如果是简单的晚餐，如典型的法国煎蛋卷，我发现它与桃红香槟，比如弗兰肯(Vranken)香槟厂的桃红香槟搭配很好，或者是瑞纳特(Ruinart)香槟厂、汉诺(Henriot)香槟厂，或其它香槟厂的桃红香槟。由于酸度的关系，桃红香槟甚至可以与清淡些的沙拉搭配。而且，桃红香槟的颜色也使得一顿简单的晚餐看起来更有节日气氛。

如果要更浓郁些风味的香槟，找一下酒标上标有“白中白”(Blanc de Blancs)这三个字的香槟。“白中白”指的是，仅仅由白葡萄品种(霞多丽)酿造的香槟，许多香槟厂都有酿造白中白香槟。卡扎尔香槟(Champagne Cazal)是我在这次访问中品尝到的新的白中白香槟。同时，也可以找一下德乐梦(Delamotte)香槟厂酿造的以霞多丽为主的香槟。如果要真正奢侈的香槟，那么沙龙香槟(Champagne Salon)是其中一个很好的选择。

桃红年份香槟的酒体更重，香气也更浓郁，它们与一些口味稍浓烈的食物搭配很好。我最近尝试到的这类型的搭配是，凯歌香槟的2004年份桃红香槟 (Veuve Clicquot Vintage Rosé 2004) 搭配黑醋栗汁烹林鸽以及蘑菇和根茎类蔬菜。另一尝试到的泰亭哲的2005年份伯爵桃红香槟(Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2005) 与鹌鹑及茄子千层糕也很好。这些主菜边上的蔬菜也可以用一些土豆、青蒜、蘑菇等。

至于搭配餐后甜点，有许多有意思的甜型香槟(demi-sec)可供选择。demi-sec的字面意思是半干或半甜，但实际上在香槟中它指的是甜型香槟。很遗憾的是，香槟区以外的地方很难发现有甜型香槟可供选择。但如果你发现了，记得用它来搭配一些甜度没有香槟甜的点心。

这些只是一些具体的、希望是可以令人流口水的搭配推荐。如果你想寻找一些特别调配的香槟，或者是一些与特定食物作搭配的香槟，可以尝试上一些香槟生产商的网站，这些网站会列出调配香槟的种类，而且有时他们也提供搭配的食物建议。考虑之后，就品尝与尽情享受吧！

一两酒，二两肉，江湖见

■ 刘玉婷

何为江湖？

金庸在《笑傲江湖》中给出了答案，“只要有人的地方就有恩怨，有恩怨就会有江湖，人就是江湖。”

在江湖这个成人的童话世界，酒、武侠与爱情发生着，凭空造出了一个诗意的人间。

一两酒，二两肉，是所有江湖故事的开始。侠之潇洒，有酒有肉，一壶一剑，仗走天涯。

《射雕英雄传》的开头，郭啸天和杨铁心在曲灵风酒馆里开怀畅饮，把酒言欢，随后结交了丘处机。风雪夜的酒馆里，饮酒对歌，故事的开始便热血沸腾，自此拉开了整个江湖的序幕。

江湖是简单直接的江湖，有酒有肉有朋友。江湖出英雄，英雄爱酒壶。两肋插刀，喝酒吃肉，这是江湖义气。

说到吃酒义气，不得不提乔峰。嗜酒，量洪，如塞外烈酒一般的人物。

酒逢知己千杯少，对乔峰这样的烈酒来说，无酒不朋友，无酒不江湖。松鹤楼上，初识段誉，未交几言，上来便是仰天长饮，好不痛快。

一斟一饮，禀气相投，酒过三巡，渐入主题，段誉以凌波微步与萧峰比拼脚力，不相上下，惺惺相惜。遂结八拜之交，生死相知。如此江湖，一气呵成，水到渠成。

江湖又是多情缠绵的江湖，有酒有情有美人。江湖出美人，美人喜风月。英雄救美，花下对饮，这是江湖情事。

“问世间情为何物，直教生死相许。”一首元好问的《摸鱼儿》，不单是李莫愁的心声，更是这偌大江湖之中男男女女的写实。

情之一物，求之不得，躲之不及。《倚天屠龙记》里，张无忌赵敏私会，“拿一只火锅，切三斤生羊肉，打两斤白酒”，就在这个小酒馆里，情愫初开，自此一生纠缠。

张无忌知道赵敏诡计多端，心有提防，机灵如赵敏，主动试酒消除疑虑，张无忌拿起赵敏喝过的酒杯，朦胧光下，杯边留着淡淡的胭脂唇印，香气清幽，不禁心中一软，一饮而尽，连喝三杯。一个醉意浅浅，一个浅笑盈盈，谁迷了谁的心神，倒也说不清了。

喝酒从来不是纯粹的喝酒。以酒写人，这才是江湖人间的终极立意。

烈酒如乔峰，酒气呛鼻，入喉辛辣，不阿不媚，酣畅淋漓。

战前必饮，才是乔峰。聚贤庄一战，乔峰出场，锤震谭青，掌劈云中鹤，一气呵成，随即上酒。断交酒后，兄弟情绝，痛快淋漓。一饮五十碗，爱恨与豪气，皆在酒里。

武侠的魄力与吃酒的霸气，相得益彰。好一个乔大爷！

酒肉穿肠过，正义心中坐。这是江湖的侠之大义。

嗜酒如令狐冲，来者不拒。一生洒脱放浪，酒之入魔，尽是江湖快哉。

“大盈若冲，其用无穷”，“冲”字早已为令狐冲的一生做了注脚。“妙在每餐都有好酒”，令狐冲和任盈盈的爱情便萌芽于绿竹巷的酒水中。冲是缺月，盈乃满月，遇到任盈盈，令狐冲才算圆满。

酒之令狐冲，绝不是花前月下的调剂，而是入骨的依恋与归宿。连山中野猴用鲜果酿的粗酒，他都要斗智斗勇，不惜使出华山派功夫夺来喝光，可见痴酒。

连酒也不能喝，“还做什么人？不如及早死了，来得爽快。”好一个俏皮令狐冲！“人生在世，会当畅情适意。”这是江湖的侠之洒脱。

侠骨柔情，快意恩仇。与天同饮，与地同醉，这风起云涌的江湖，更像是一面读心镜。我们醉心江湖，向而往之。因为江湖中有我们想要的那个自己，有那个我们想成为的自己。

人在江湖各有角色，不悔情真不悔痴，偏多热血偏多骨。

14字写尽一生江湖。“飞雪连天射白鹿，笑书神侠倚碧鸳。”

14部说尽人生得失。《飞狐外传》、《雪山飞狐》、《连城诀》、《天龙八部》、《射雕英雄传》、《白马啸西风》、《鹿鼎记》、《笑傲江湖》、《书剑恩仇录》、《神雕侠侣》、《侠客行》、《倚天屠龙记》、《碧血剑》、《鸳鸯刀》。

我们追了又追，盼了又盼，追问结局，又害怕结局。

似乎没有结局，就没有谢幕。江湖不谢幕，我们才能见己，见他。

拈花把酒偏折煞世人情狂，凭这两眼与百臂或千手不能防，天阔阔雪漫漫共谁同航，这沙滚滚水皱皱笑着浪荡，贪欢一晌偏教那女儿情长埋葬。

无数的小江湖教会我们这大江湖的道理。千帆过尽，不见归舟。

这才是江湖。这便也是人生。

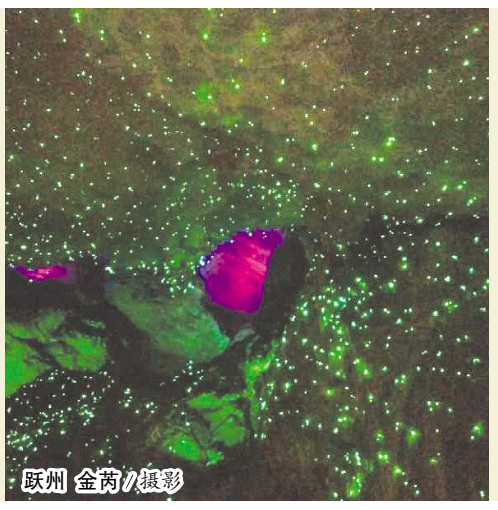
正如有人曾问金庸，“人生应如何度过？”金庸答，“大闹一场，悄然离去。”

相濡以沫，不如相忘于江湖。

若他日江湖相逢，再当杯酒言欢。

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

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

爱了醉了

——酒诗系列之一百零四

520特别的日子
爱在深深思索
无论东西南北
唯有情意绵绵

把爱播撒在
阳光充溢时
世界不仅仅是
你我的盛宴

走过的路
如海上波澜
波峰让情凸显
波谷让爱深渊

天空彩虹
在雨后出现
人间大爱
才会亘古流传

正和专栏 酒中书味 66
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。