百酒百科 | Encyclopedia

波尔多增加7个法定品种葡萄带给我们的启示

近日波尔多和超级波尔多葡萄酒生产商联合会通过了增加7个新葡萄品种的投票，以应对全球变暖的威胁。4个红葡萄品种3个白葡萄品种，这7个品种我们不做累述，网上的新闻很多大家可以自己查阅，这些新品种基本都是来自稍暖的低纬度产区，当然也有波尔多本土重新启用的葡萄品种，如今波尔多葡萄酒已经达到了现有规则的极限，这到底带给了我们什么启示呢?

我们知道，旧世界葡萄酒生产国对葡萄品种和酿酒比例都有严格的限制，波尔多AOC目录里面已经有了9个葡萄品种，6红3白，其中有我们熟悉的赤霞珠、美乐、品丽珠，小味多，也有在异国他乡大放异彩的马尔贝克和佳美娜，加上这次新加入的7个品种，就品种数量来说已经超过了教皇新堡的13太保，达到令人咂舌的16个法定的葡萄品种，而且以后大概率还会继续增加。随着全球气候的变化和新品种的加入，我们熟悉的波尔多风格肯定会发生改变，这是确定的无疑的，而其中的利弊可能要在数年后才会慢慢显现出来。

除了波尔多，在法国布根地最南端产区博若莱，传统是用二氧化碳浸渍法来酿造佳美葡萄酒，用时仅仅30–50天，是北半球最早饮的葡萄酒，又被称为博若莱新酒，部分当地的酒庄主也开始向南方罗地丘的邻居学习种植西拉葡萄以适应日益变暖的气候，当然这时候做出来的酒还不属于AOC级别，但是谁知道呢，说不定过两年勃艮第也学波尔多开始修改法规了呢。

而相比旧世界新世界应对起来就从容得多，可以灵活的调整新品种的种植和酿造技术已应对气候的变化。澳洲南部的雅拉谷是澳洲最好的寒凉产区之一，这里出产着全澳洲最优秀的黑皮诺，但是这几年也开始有庄主开始种植来自地中海炎热产区托斯卡纳的桑娇维塞葡萄，最近试的一款还真别有一番风味。

相比于波尔多，勃艮第和雅拉谷，气候的变暖对很多炎热产区来说绝对是坏消息，巴罗莎山谷，意大利和法国南部，特别像西班牙和加州这种又热又缺水的产区面临的挑战更大。

但是气候变暖对葡萄酒来说也不全是坏消息，部分国家还是会从全球变暖中获益，其中最大的赢家恐怕要属高纬度地区的德国了，气候的变暖德国将会有更多的区域适合种植葡萄树，黑皮诺将会拥有更高的成熟度，英国，加拿大，新西兰，阿根廷等国家也将从全球变暖中获益。

几家欢喜几家愁，全球气候变暖大概率会将引起整个产业的大洗牌，传统的产区概念，品种特征，风格也将重塑，波尔多是第一块多米诺骨牌，你准备好迎接这一切了吗?

(据葡言酒语)

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

父爱如酒，经岁月陈年

■ 刘鹏

这个世界上，喜欢喝酒的人大概只有两类：

一类讲究品鉴和独特。国家名酒有国家名酒的风范，地方小酒有地方小酒的特色，小众酒厂更有出其不意的精彩；不同地域的风土，不同酿艺的性格；可以聊贵州茅台的厚重，古蔺郎酒的狂野，国窖1573的华贵，三沟一河(双沟、汤沟、高沟和洋河)的甜腻，李渡高粱的浓特兼爱……

这类人喝得认真和仔细，陶醉微醺中寻找小酌的乐趣。

另一类讲究感情和气氛。喝什么其实并不重要，喝酒的人才重要。昂贵的名酒还不及路边摊的二两土酒来得舒服和惬意；划拳的拳法精湛，劝酒的情绪高涨；啤酒、白酒、红酒倒是全会，海陆空天样样都行；酒桌之上过着开心开朗的阳光人生，在酒精力量的推动下，方显得意气风发和神采飞扬。

前者如少年不识愁滋味的我，后者如一辈子含辛茹苦的父亲。

从大学毕业到参加工作的这些年来，其实父子俩难得坐在一起喝上一口。平时都是忙于工作，忙里偷闲回家一趟，一般也是他喝他的，我喝我的。虽然有说有笑，把刘国梁当作共同的话题，却总觉得尴聊，不知道该谈点什么，如同两个不同维度的生物两两相望。

我无法跟他娓娓道来一杯茅台其实从储藏、盘勾到上市需要数年的时间沉睡；同为酱香，茅台与郎酒的区别不仅仅在于厚重和狂野；同为浓香，单体浓香(国窖1573)与复体浓香(五粮液)的区别和变化……

他也别扭，毕竟我不是他的般辈兄弟。两人心态不在同一频道，不好意思再以多年熟悉的方式跟我干杯，一饮而尽或一醉方休。没有机会找到空隙回顾生活或吹牛打屁，我们都做不到那么洒脱。

我与我爸的对饮，始于1997年。那年香港终于回到祖国母亲的怀抱，那年我高中即将毕业，拿到大学录取通知书的那天，我爸兴致颇高，叫老妈下厨炒了几盘好菜，开了一瓶白云边，人生中第一次给我倒了一小杯，说咱们父子俩喝一盅。

在老爸慈祥的目光鼓励下，我模仿老爸用筷子沾一点腐乳和米饭，嘴里丢了几粒水花生米，拈花指，莲花坠，一口白酒潇洒入喉，酒盏三酌情满满，花枝看叶雨纷纷。酒精仿佛燃烧的火炭碾压过舌头，酸爽辛辣直冲鼻腔，一股奇异的能量瞬间打通任督二脉，额头和后背冒出了汗。

令人上瘾的东西，第一次往往都会带给你非常痛苦的体验，无论烟草还是酒精，莫不如此。

我爸跟我说：“你爷爷奶奶过世那年，你才14岁，我这辈子再也没有机会跟你爷爷坐在一张桌子上喝过酒。现在我要陪你喝一口，练练你的度量和酒量。”

就如同一段网络文字描述与父亲抒怀畅饮的无限感慨：“这一口酒下肚，到今天刚刚二十年。”

“为什么男人喜欢喝酒? 真难喝。”这是我爱人因为好奇尝试喝酒的第一反应。

很难想象，曾经对“酒”这种辛辣呛喉的“魔鬼液体”如此惧怕的我——除了儿时偷偷咂过一口老爸杯中的酒，30岁之前基本滴酒不沾，甚至还有点儿惧怕。

当参加工作迎面社会之后，没有想到会不知不觉地爱上白酒，感觉除了知己兄弟，大概最懂我的就是她了。

其实男人品味美酒，不一定品味浮在表象的所谓“美味”，因为白酒从来就不止一种味道。

白酒如人生，白酒有“酸甜苦辣咸鲜涩”，人生有“喜怒哀乐惊恐悲”，感官则有“眼耳鼻舌身意”。体会不到人生的不容易，就很难感受到白酒的“好”来。

当许多年以后，我终于也成了父亲。在每一年的端午或春节团聚，在繁忙之余享受亲情的温暖和欢愉。

每年春节，我都会给我的父亲敬送两瓶好酒，安抚父亲被岁月磨炼的口感和味蕾。

连续几年他的生日，我每年都会请他品尝一次飞天茅台。

为什么是飞天茅台?

因为父亲当年在乡镇供销社工作期间，对于毛主席、周总理都爱喝的茅台酒总有一种莫名的崇拜。虽然当年他也是供销社主任，却只能看看柜台上的茅台酒不敢有半点非分之想。为啥? 当年一瓶茅台酒售价8元，而我父亲的月工资仅仅13元。

当然，在和父亲品尝茅台酒的每一个春节，我们都在经历了岁月磨砺和时间陈酿之后，学会了小杯喝，慢慢品，慢慢咂味茅台酒的好。

白酒之中，如若不挑品牌的话，我独爱的还是陈年老酒。

我每次回父母家，也会给父亲带上一瓶个人珍藏的陈年老酒，从而让其顽固了几十年的“白酒之舌”在呼唤年轻记忆的路上越走越远。在口感和品味上，四十不惑的儿子试图与六十耳顺的父亲达成某种岁月和解。

独爱老酒，说到底还是一方水土养一方人的本能，就如同我虽然也能够接受西餐，但骨子里面还是偏爱中餐。

不同香型或年份的陈年老酒，装在不同的瓶子中，每一瓶都有自己的性格。你需要慢慢熟悉它，慢慢接受它，自然就可以驯服它，温顺或者浓烈，可以随意搭配你面前的佳肴大块朵颐。

当夜深人静独自撰稿时，我会选择一杯陈年武陵酒孤芳自赏：那透亮的、爆黄的神奇液体，似乎不是酒，而是灵丹妙药，治愈着一个孤独的灵魂注定到天光的凌晨。

当我和好友欢聚时，也会选择陈年武陵酒众乐逍遥：那个简单的瓶子里，装满了欢乐的精灵，它们从杯子边缘溢出，多巴胺给我的反馈，就是长达数小时的快感和满足。

当一瓶上世纪1991年的武陵酒在玻璃瓶中沉睡了28年，在醒酒器中经过一个小时的漫长等待缓缓醒来，不尽然唤醒了我对于儿童时代的记忆。

1991年，我12岁。12岁开始读初中，15岁开始高中寄宿生活，18岁进入大学校园，从此与我的父亲越来越远。

这瓶1991年的陈年老酒可以让我一瞬间回到少年时代，父亲下班回家，永久自行车的铃声响起，雨后天晴，院子里花儿争艳，菜园地里泥土芬芳。系着围裙的妈妈做了一桌子的好菜，搪瓷碗里诱人的苹果片整整齐齐，土狗小白围着双腿磨磨蹭蹭。父亲从黑色公文包中，给我拿出心仪已久的黑色钢笔。

一瓶陈年老酒搭配家常小菜，浓郁、亲切、温情，入口的黏糯，喝一口酒，在口腔里可以开出一朵激情的花。

白酒是经历过时间洗礼之物，品味白酒，品味生活，因为纯粮酿造的白酒除了手工制作的精神，还带着温暖的人间情味。

品尝白酒是品味人生的磨砺，因为这些沧桑岁月刻画的滋味，才得以让我们在酒中瞥见充满生命力的白酒精神。

(作者系高级工程师，国家一级品酒师，自由酒评人，著名陈年老酒收藏家，湖南酒业协会常务理事，曾任中国酒业协会名酒收藏委员会/价格评估委员会/文化委员会委员。)

品茶懂酒，为什么会有酒满茶半之说?

■ 九离丫

在中国传统的饮食习俗中，有很多的禁忌，如“饭要少吃，酒要少饮”“莫吃卯时酒，昏昏醉到酉”“不贪意外财等，这都是提醒人们饮酒时的注意事项。“酒要满，茶要浅”则是有关斟酒倒茶的礼仪要求，那么，为什么会有这样的酒要满，茶要浅的习俗礼仪呢?

倒酒要满是古时候的规矩，因为在古时候很多人通过酒中下毒来取他人性命，如果是满酒大家在碰杯的时候就可以相互之间掺入些对方的酒，以示酒中无毒表示友好，但如果不是满杯在碰杯的时候酒是不会溢出的，这个规矩一直延用至今。

“酒要满”是指在宴席上，主人为客人斟酒时，倒至满溢，以显示待客的诚挚。很多地方还有头三杯全满全干，不醉不归的习俗。在宴席上，酒一定要倒满，否则主人会被认为待客不周。

从酒的作用来说，酒为阳刚之物，酒精本来就会让人情绪激动，正好可以烘托宴席的气氛，所谓无酒不席，主人满酒敬客又有顺水推舟的合理之处。酒要满，合情合理，适量饮用，无可非议。但要辩证地理解，在尽情畅饮之时，主客都要把握分寸，量力而行，不可强行劝酒或逞强贪杯。

人们总结出的酒道中有“敬”“欢”“宜”三大原则，即饮酒过程中表现出足够的敬意，双方都很高兴，同时要适可而止，满酒或劝酒都要以这些酒道为底线。

“茶要浅”是相对于“酒要满”而言的。其实浅与满是相对的，而且这个浅也有一定的分寸，例如在民间有“茶要七分满”或“倒茶只倒七分满，流得三分是人情”的说法，这种“七分满”的浅茶同样是向对方表示尊敬之意，与“酒要满”有异曲同工之妙。因为古人以为茶斟得太满是对客人的不敬，类同让客人牛饮，有骂人之嫌。

从情理上而言，“茶要浅”的礼仪可能是出于以下两种情况考虑：茶倒得少了，显示不出主人足够的诚意；倒得满了就容易溢出来，客人喝茶不便，主人也尴尬，这是最大的失敬。

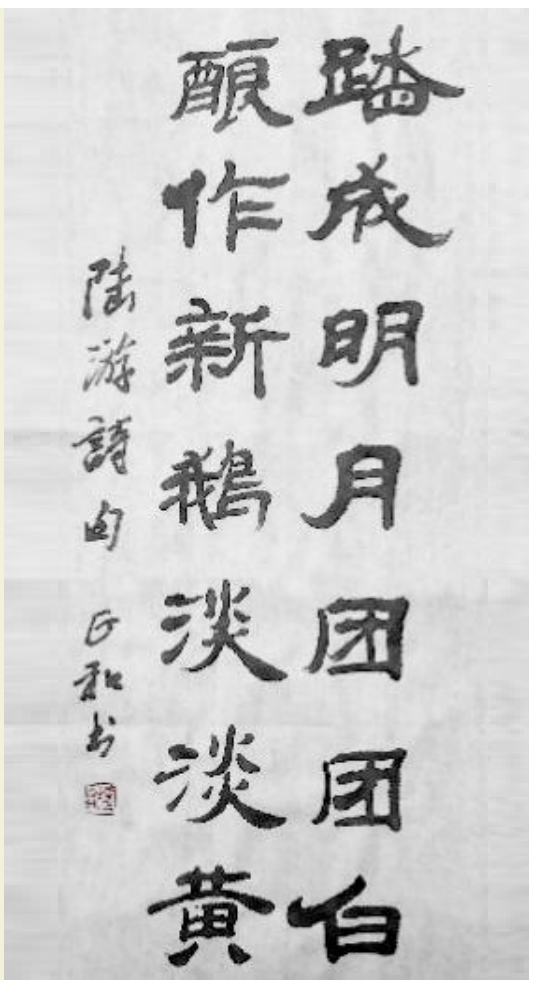
所以，按照中国传统的中庸观念，中中为正，中上为善，人们就以不太偏也不太倚的七分为斟茶标准。当有两位以上的访客时，用茶盘端出的茶色要均匀，并要左手捧着茶盘底部，右手扶着茶盘的边缘，如有茶点心，应放在客人的右前方，茶杯应摆在点心右边。上茶时应以右手端茶，从客人的右方奉上，并面带微笑，眼睛注视对方。 当然，喝茶的客人也要以礼还礼，双手接过，点头致谢。品茶时，讲究小口品饮，一苦二甘三回味，其妙趣在于意会而不可言传。另外，可适当称赞主人茶好。壶中茶叶可反复浸泡3至4次，客人杯中茶饮尽，主人可为其续茶，客人散去后，方可收茶。

再者，喝茶本是闲暇之时的习惯，不需要烘托什么热闹气氛，与酒席相比，它更倾向于清静悠闲。浅茶则正好适应这种慢节奏，似乎有细水长流、来日方长之意，而茶道讲究廉、美、和、敬。与酒道的敬、欢、宜相得益彰。七分满的“浅”茶习俗与此互为表里，显示了我国茶文化崇尚淡雅的鲜明特色。

总之，待客以酒茶，一满一浅，酒要满，茶要浅虽有形式上的差异，但都体现了社会交际中以礼敬人和从实际出发的原则。

酒要满，茶要浅。深深浅浅都是人生的悲欢。

正和专栏 酒中书味 73
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

蒋川龙，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

梵蒂冈的小与大

——酒诗系列之一百一十一

梵蒂冈的小
小到不足我们
一个村的面积和人口
用脚半天都可以丈量
全部都在罗马城池中

梵蒂冈的大
在高大的城墙
恢宏的建筑
完整的欧非艺术文化历史
展现
惊恐的罗马教堂

梵蒂冈的小与大
最小的国家与最大的国家
一样都是一个家
没有谁可以忽略
它在地球上的存在