



不同的香气 暴露不同美酒的秘密

■ 彦弘

不同的美酒的有不同的香味，这里教你闻香识美酒。

有人认为，葡萄酒中 85% 的味儿都是以嗅觉获得的。很多人闻到香时都是通过摇杯，这一姿势就可以使氧气大量地进到葡萄酒中，使葡萄酒的潜在性香气释放。

在波尔多的红葡萄酒中，经常出现泥土、黑松露、香烟、香辛料、雪茄烟盒和枯枝落叶层等香气。而白葡萄酒则会出现纯蜂蜜、鲜花、香辛料、鲜奶油、爆米花、焦糖和矿物等香气。你了解这些香气常有哪些含意吗？怎样根据这些不一样的香气来识别葡萄酒的潜在性特点呢？

在转动高脚杯过后，每个人有自个的一整套闻香方式。有些品酒师会深深呼吸，而有些品酒师则是慢慢地嗅闻。闻香的姿态并没有恰当或不正确之分，合适自个的便是最好是的。只不过，这儿倒是有个非常有效的小窍门，便是在吸进和呼出酒香时，略微伸开我们的嘴巴。这一秘密就可以协助我们辨别葡萄酒中繁杂的香气。

通常情况下，假如这款葡萄酒的气味怡人，就代表其中没有异味，包括湿狗、废旧报纸、霉味、醋或者不清洁的气味，也说明这个酒是健康的。过后，我们就可以专注于葡萄酒的气味多元性，并分辨其中具体有什么样的气味。一位出色的品酒师就可以非常好的了解不一样香气的实际意义。我们所有人的嗅觉工作能力都不一样，有的人比別人更敏感。只不过在葡萄酒中发现的大部分气味全是较为普遍的气味。因此感觉记忆，或者说记忆气味是闻香的关键。

葡萄酒的香气就可以告诉我们许多葡萄酒的潜在性特点。以波尔多葡萄酒为例，深色水果气味如黑莓和李子说明这个葡萄酒是由成熟情况不错的果实酿造而成的。颜色越深的水果香气，说明这个葡萄酒所选用的葡萄成熟情况和糖分越高，这个酒的酒精含量也较高。蓝莓香气是某种在更成熟的葡萄酒中常会出现的香气。假如这款葡萄酒出现很多果酱香气，说明这个酒的原材料有些过熟，酒精含量可能过高。李子干和葡萄干香气则说明这个酒是选用成熟但并不大新鲜的葡萄酿造的。而樱桃、覆盆子等鲜红色果实，则可能说明这个酒所选用的葡萄没有彻底成熟。这类葡萄酒的酒质相对性会较为轻柔，酸值可能较高。

轻度但平衡的橡木风味，如香草、咖啡或烤面包等香气代表这个酒较为年轻。可是，假如这些气味成为葡萄酒的关键特点，那么说明这个酒早已彻底成熟，不用再陈酿了。不论是波尔多白葡萄酒还是红葡萄酒，其中的水果香气都必须耍清爽怡人，不能有异味。

酒龄越大、越成熟的葡萄酒越发需要保留住带来新鲜感的芳香物质。只不过，随之葡萄酒龄的提升，年轻的葡萄酒会变得越来越成熟，水果香气会转换为陈酿香气。

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

江山专栏
每周酒歌

Weekly oenopoetic

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



跃州 金芮/摄影

柔情威尼斯

——酒诗系列之一百一十六

上帝的眼泪
滴落在威尼斯
晶莹柔情
似浪漫的梦在碧波上飘浮

一根根木桩
承载多彩建筑
桥的舞姿
陶醉亚德里亚海女王

贡多拉拉开金色水道
马可波罗走向世界
萨土比亚绝妙的笔触
唤醒威尼斯商人的脚步

深耕天津酒文化，感受非凡匠心

■ 钟国辉

天津津酒文化园是津酒集团以秉承传统、尊重史实、记录历史、发扬白酒文化为目的投资兴建的。走进体验馆，就会被这里浓郁的酒文化气息深深感染——津酒集团在售的全部七十多款产品；津酒集团有史以来所获得的全部奖项和荣誉；以及来自不同年代的酒缸、酒篓、精美独特的酒瓶、酒壶等酒器，这些足以让人目不暇接。消费者来到这里，品鉴白酒的同时，感受到的是津门 700 年酿酒历史和文化以及津酒 60 年精湛的酿造技艺和传承。

天津酒的起源

天津酿酒业的产生与发展与天津历史密不可分。历史上，天津一直是军事重镇，北京的门户。近代的天津曾是 9 个国家的殖民地，外国人数也相当可观，也有很多外国人在天津长期居住，东西方文化在这里得到交汇，也为酒文化的交流搭建起了平台。漕粮的运输使天津粮食云集，运工、商人、士兵的到来和原居民的繁衍使天津人口密集，再加上丰沛的水资源，这一切都为酿酒业的兴旺发达创造了条件。

海河、子牙河、南运河、北运河等河流纵横天津，河水流淌的地区往往也是酿酒业兴旺的地方。我们现在所在的丁字沽地区就是历史上烧锅的聚集地。本世纪初，在大直沽天妃宫遗址考古发掘中，出土有明代的酒具，应该是饮用白酒的器具。这是目前天津市区出土最早的酒具。创作了古典名著《西游记》的明代著名小说家吴承恩曾用诗歌描写了天津水乡景色与盛产的佳酿，“村旗夸酒莲花白，津鼓齐帆杨柳青。”

到清代，天津美酒开始嘉名远播，文人墨客常为之挥毫讴歌。这是清代诗人崔旭盛赞天津佳酿的诗歌。“名酒同称大直沽，香如琥珀白如酥。南中也爱烧刀好，一斗葡萄博得无。五云北望是皇都，且买垆头酒一壶。回首津城三里外，行人小住在西沽。”

在这里不得不提起天津最早的烧锅——广茂居。清代乾隆年间，家住天津西关的王国庆在外地客商的启发下，于东门外海河畔石头门坎一带购房十余间，设场酿酒，并定名为“广茂居”。由于这一地区为河运码头，既便于运输，又利于消费，广茂居所酿“白干”很快有口皆碑，生意日隆，规模愈大。广茂居后又酿制各色露酒、药酒。广茂居是目前所知天津最早的烧锅。

天津酒的发展

随着天津烧锅业的发展，天津成为了中国最大的烧酒输出口岸。1860 年，根据《北京条约》天津开埠为通商口岸，西方人开始大量涌入天津，标志着天津近代历史的开端。先后

有 9 个国家在天津设立了租界。随着西方人的到来与增加，天津酒的名望开始传播海外，输出量日益增加。

天津酒的出口以中国香港为总枢纽，转销往美国檀香山、旧金山和加拿大的渥太华，以及泰国、马来西亚、新加坡、印度尼西亚等地。天津不仅烧酒的出口量名列前茅，而且在国际上获得了很高的声誉。1915 年，美国旧金山举办了世界博览会，俗称巴拿马赛会，由天津出发的中国代表团所携带参赛的直隶高粱酒获得最高奖——大奖章。

据统计，天津酒货年输出量最多可达 1400 万斤。天津酒货不仅远销世界各地，也销往国内市场，除本地外，输往广州、汕头、厦门、福州、宁波、上海、汉口、南京、青岛、烟台、大连、丹东等地较多。在天津生产的烧酒中，外销占十分之九，内销只占十分之一。

天津酒的变迁

从 20 世纪初年到 20 世纪 40 年代末，天津烧锅业历尽沧桑，曾先后出现过四次大规模的倒闭风潮。

天津白酒是中国白酒中的奇葩，在继承中华酒文化精髓的同时，将其远播海内外。以天津酿酒厂为主创建的津酒集团，已经发展成为天津酿酒行业的排头兵，其主打品牌“津酒”也获得“中华文化名酒”的美誉。

1910 年，袁世凯在直隶地区推行酒捐后不久，天津烧锅业一次性倒闭 20 多家。这是第一次倒闭风潮。1937 年，抗日战争爆发前后，天津烧锅业倒闭了 30 多家，半数烧锅停止营业。这是第二次倒闭风潮。1943 年，日伪政权推行新税法的第一年，天津烧锅业一次性停烧 20 多家。这是第三次倒闭风潮。1948 年，天津烧锅业面临着 80% 的酒捐，全行业仅剩 10 家烧锅，濒临灭绝边缘。这是第四次倒闭风潮。

天津酒业在面临倒闭风潮的同时，也遇到了假酒的冲击。1917 年~1919 年，汕头、厦门等地奸商用酒精假冒天津烧酒销售、出口，使天津酒业受到沉重打击。1918 年冬，年已五旬的天津酒业公所主席李稚香为维护津酒的商业利益，南下汕头调查假酒事情。转年春天再度前往汕头，协助当地有关部门查禁假酒，使得天津酒业转危为安。

超越梦想的津酒崛起路

1953 年 9 月，天津酿酒厂竣工投产。它合并了 20 世纪 40 年代末天津剩余的大多数烧

锅，在新的征途上开始跋涉前进。进入改革开放的历史时期，天津酿酒厂焕发青春，在全国率先采用“淀粉吸附低温冷冻除浊法”，研制出低度白酒，并获得国家银质奖。1999 年，在天津酿酒厂的基础上改制组建津酒集团有限公司。

在此后十年，津酒集团秉承“酿高质酒，做高尚人，永远追求新目标”的企业精神，奉行“传承、创新、发展”的经营理念，通过思想观念、市场营销模式、企业经营机制和发展方式的转变，不断创造新的经营业绩。

1949 年前，天津仅剩十家私人烧锅，它们是：义聚永、义丰永、同聚永、广聚永、同丰永、春泰永、裕庆永、永丰玉、裕丰永、广兴居。后来十家烧锅由天津专卖公司合并成四家小酿酒厂。

1949 年新中国成立后，国家成立专卖总局，出台“专烧专卖，统购统销”政策，由华北酒类专卖公司天津分公司对白酒的制造和经营行使管理职能。酒业开始从自产自销过渡为接受国营公司的委托加工订货。1951 年 10 月 5 日，华北城乡物资交流展览会在天津举办，展品有 13000 种，天津生产的直沽高粱酒参加了展览，直沽高粱酒和山西汾酒成为清香型白酒的代表，获得观众的青睐。

1951 年国家规划兴建“国营天津酿酒厂”，由天津专卖公司吸收合并四个小酿酒厂并由国家专卖总公司投资 287 万元兴建。经过全国酿酒专家认真调研、勘探，选址在北运河与大清河交汇处的丁字沽地区，这里拥有丰富的地下优质水资源，适宜酿酒的微生物群生长的环境条件。1952 年开始施工，1953 年 9 月 3 日竣工投产。

建厂初期，企业主要生产 65 度白酒和直沽高粱酒，由于当时在计划经济条件下，企业没有自营出口权，为天津外贸进出口食品公司提供基酒，配制五加皮、玫瑰露酒等满足出口需要。改革开放后，企业有了自营出口权，“玉羊”牌滋补保健酒和直沽高粱出口东南亚、欧洲等地区。为了满足出口需要，1963 年天津酿酒厂兴建药酒车间，开始扩大药酒的生产。

建厂初期，天津酿酒厂延续和传承着笨重的手工酿酒工艺。为减轻劳动强度，提高劳动效率，不断对酿酒工艺进行技术改造。1958 年酿酒工艺实现了半机械化，极大地提高了劳动生产率，全国 12 个省 25 个酒厂派人来学习。

随着白酒消费人群对白酒香型需求的变化，为适应市场的需要，企业不断调整产品结构，开展技术创新。天津市酿酒厂在生产清香型直沽高粱酒的同时，开始进行生产技术试验，在全国率先采用“淀粉吸附低温冷冻除浊法”，解决低度白酒的混浊问题，成功研制出浓香型低度白酒——38 度津牌津酒，成为全国最早研制低度白酒的企业之一。津酒品牌的开发成为如今津酒集团发展史上的里程碑。

角色品种 为伊百变的霞多丽

道……

像雷司令 (Riesling) 和长相思 (Sauvignon Blanc) 这样的葡萄品种，酿酒师通常会采取突显果香的工艺，所以，这类葡萄酒中很难闻到新鲜果香或陈年果脯以外的香气。但对于霞多丽葡萄酒，它不仅带有果香，人们还常可从成酒中闻到奶油或黄油的味道。这是因为酿酒师为这类葡萄酒上了一道苹果酸-乳酸发酵 (Malolactic Fermentation，简称为 MLF) 的工序，甚至很有可能使葡萄酒进行了酒泥陈酿

(Sur Lie) 进而增加风味。

如果霞多丽葡萄酒中有橡木桶的味道……

有人说，将葡萄酒装入橡木桶是为了给年轻的酒液再化上美妙的妆容，这可以是淡妆，也可以是浓妆。妆是淡是浓，取决于霞多丽葡萄酒本身的风格。这个风格也许是气候的馈赠，也许是风土的反映，总之，经橡木桶陈酿的霞多丽葡萄酒更显浓郁，酒体丰满，还带有橡木桶赋予的香草、椰子、焦糖等风味。

(据红酒世界网)

正和专栏
酒中书味

78

The taste of book in liquor



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、都黄正和 中国电视艺术家协会会员。

少时犹不忧生计
老后能忘酒钱
白居易诗
马正和书