

百酒百科 | Encyclopedia

# 索诺玛县:山海之间的葡萄酒摇篮

■ 红轩

索诺玛县与葡萄酒的故事要从19世纪初说起。1812年,来自俄罗斯的殖民者在索诺玛县的海岸地区开始种植葡萄树,由此开始了索诺玛与葡萄酒的缘分。之后,在当地传教的传教士们也在这里开垦了葡萄园。1850年,加利福尼亚州成为美国第31个州,索诺玛县也成为了第一批成立的郡县之一。当时,酿酒葡萄已经成为了索诺玛的重要农产品。

索诺玛县(Sonoma County)位于美国加利福尼亚州(California)产区的西北部,据传其名字“Sonoma”在印第安语中代表着“Valley of Moon”,即“月亮之谷”的意思。名字浪漫的月亮谷——索诺玛县地处山海之间,除了拥有秀丽的景致外,优渥的自然条件也让它与葡萄酒结下了不解之缘,使其成为了加州葡萄酒的摇篮。

110亿美元(约合780亿人民币)的经济收入。

甚至是葡萄酒的微气候都会有所不同。

## 品种繁多,成酒独特

多变的地形与复杂的微气候为索诺玛产区葡萄酒品种的多样性提供了可能。如今产区内共种植了60余个酿酒葡萄品种,除霞多丽(Chardonnay)、黑皮诺(Pinot Noir)和赤霞珠(Cabernet Sauvignon)外,仙粉黛(Zinfandel)、长相思(Sauvignon Blanc)、梅洛(Merlot)、西拉(Syrah)、灰皮诺(Pinot Gris)、品丽珠(Cabernet Franc)和维欧尼(Viognier)等品种也都占有一席之地。

一方水土育一方葡萄,生长于索诺玛的酿酒葡萄独具特色,成酒后也有其独特的风格。以黑皮诺和霞多丽两个该产区红白葡萄酒的出色代表品种为例,索诺玛县的优质黑皮诺葡萄酒大多具有丰富的层次感,蕴含红樱桃和草莓等成熟红色水果的浓郁风味,以及橡木桶赋予的甜香料气息,质地细腻,酒体饱满。

而霞多丽受凉爽的海风和晨雾的影响,在当地则表现出凉爽气候下典型的优雅风格,成酒常带有多汁的苹果、梨、柑橘类水果以及矿物质的风味,酸度较高,酸味脆爽,总体平衡而又细腻精巧。

## 星罗棋布的子产区

索诺玛县作为美国重要的法定种植区(American Viticultural Areas,简称AVA),截至目前,其范围内的法定AVA子产区已多达18个,其中不乏亚历山大谷(Alexander Valley)、索诺玛谷(Sonoma Valley)、俄罗斯河谷(Russian River Valley)和干溪谷(Dry Creek Valley)等在葡萄酒界知名的优秀产区。

## 缘起1812,腾飞1970

1857年,“加州葡萄酒产业之父”阿戈斯东·哈拉西伯爵(Count Agoston Haraszthy)在索诺玛建立了维斯塔酒庄(Buena Vista Winery),这是索诺玛县的第一座商业酒庄,也是加州第一批成立的酒庄之一。之后,新酒庄陆续成立。但1873年爆发的根瘤蚜虫病(Phylloxera)摧毁了大量葡萄园,索诺玛县内的葡萄园也未能幸免,直到使用葡萄砧木防治根瘤蚜的办法出现,当地的葡萄酒行业才恢复发展。到了20世纪20年代,索诺玛县已有256座酒庄,葡萄园总面积超过8,900公顷,其葡萄酒产量也超越了洛杉矶。

然而,1920年推行的禁酒令(Prohibition)对葡萄酒行业造成了严重的打击,等到1933年禁酒令废除时,索诺玛县幸存的酒庄已不到50座。之后,二战爆发,美国禁止了对法国葡萄酒的进口,为索诺玛地区酒庄的复兴与建立提供了机遇。20世纪60年代,美国民众对葡萄酒的兴趣增加,其整体鉴赏能力也有所提升,葡萄酒市场的需求开始增长,促进了索诺玛县葡萄酒产业的发展,而70年代兴起的葡萄酒热潮更是促使索诺玛县内涌现了一大批新酒庄。1975年,索诺玛产区的葡萄园种植面积基本恢复到了20世纪20年代的水平,产区内葡萄酒的酒标等也得到了规范。

如今的索诺玛县产区成绩已十分可观——拥有18个法定子产区和400余座酒庄,种植了60余个葡萄品种,平均每年葡萄酒产业及其带动的旅游业都能为当地带来约

## 地处山海之间,地理条件卓绝

索诺玛县的葡萄酒产业能有今日的蓬勃发展,与当地优渥的地理条件是分不开的。这里西临太平洋,向东一直延伸到海岸山脉(Coast Ranges),地形复杂,包含山谷、平原、山峰、森林、河床和悬崖等各种类型。索诺玛县总面积达458,000公顷,其中陆地占408,000公顷,而葡萄园种植总面积又占陆地总面积的6%。产区内流经的俄罗斯河(Russian River)孕育了多个著名子产区,而在土壤类型方面,索诺玛县更是拥有令人惊叹的多样性,除了独特的火山灰和火山岩土壤外,砂土、黏土、冲积土和页岩等多种土壤的身影都可在此处寻得。

由于距离太平洋海岸线仅60英里,索诺玛县在气候上受海洋影响颇大。产区内气候总体温和且稳定,很少出现降雪和冰雹天气,加之来自海洋的凉爽海雾对产区内温度起到调节作用,因而十分有利于葡萄的顺利生长和酸度积累。这里白天的平均温度为舒适的71°F(约21.6°C),即使是最为炎热的夏季也不会超过84°F(约28.9°C),而夜晚的温度则大部分时候在40°F(约4.4°C)左右,这意味着,在葡萄生长关键的开花期不会受到霜冻灾害的影响。到了秋季采收前,天气通常温和且少雨,为顺利采收创造了良好的条件。

总而言之,稳定的气候、凉爽的海雾及多样的土壤等优越的地理条件使得索诺玛县成为了葡萄酒生长的天堂。但由于索诺玛县面积辽阔,地形复杂,根据与海洋距离、是否有山体遮挡、海拔高度的不同,这里的每个子产区

# 酒史学家王赛时:美酒精神浓缩成三个字就是“喝酒去”

■ 云酒头条

酒从诞生之日起就包含着物质与精神的双重因素,尤其是中国的酒,自古以来就在追求物质与精神的完美境界,“这种追求至今没有终止”。

9月19日,以“美酒精神 世界大同”为主题的中国白酒杏花村论坛上,中国酒史学家王赛时在会上发表了《从中国酒史中发现美酒精神》的主题演讲。

而想要真正了解中国的美酒精神,就不能不回顾中国的酒历史,从历史的进程中来把握美酒精神的核心价值。为此,王赛时分享他的“研究成果”指出,“中国酒有一个从原始向成熟、从初级向高级、从低度向高度的迈进过程,这个过程一走就是几千年。而且随着酒的物质进程,酒的精神元素也在不断培育,经历了从繁琐到简约、从礼仪到随便、从矜持到快乐的升华。”

随着社会生产力的提高和酿酒能力的提升,酒变成了嗜好品和生活享受,酒的精神元素才最早凝结为快乐。

王赛时认为,“知道汾酒你才能知道什么是中国酒”,为此,他以汾酒为例,讲述了中国美酒精神的历史沿革。汾酒就是从历史中走来,顺时而生,因时而变。在不同的历史时期,走出来是不同的汾酒。

在中国白酒生成之前,汾酒,走过了六个历史时期,产生过五大名酒。也因此生成了五种不同的饮酒文化,产生了不同的美酒风貌。汾酒率先走出的是北朝“汾清”酒,汾酒



以产品的形式见称于史册,首见于北朝时期,称之为“汾清”。《北齐书》卷11《文襄六王传》记载当时的北齐武帝高湛给康舒王孝瑜写信:吾饮汾清二杯,劝汝于郢酒两杯。

唐朝的汾酒诞生了“乾和酒”,开始影响后代。“乾和”是减水或少加水的意思,减水的作用是加大酒液的浓度,唐朝的汾酒首先解决了这个酿造难题,故而得名之曰“乾和”,成为中国酿酒复式发酵的重大飞跃。至今绍兴酿造黄酒,仍然采用“减水”法,求其始源,则来自唐朝的汾酒“乾和”。

乾和酒又称乾酿酒、乾榨酒、乾醉酒。汾州出产的乾和酒曾经风靡唐宋两代,引领着当时中国酿酒业的新潮流。《唐国史补》卷下列出唐朝名酒17品,提到“河东之乾和”。

宋伯仁《酒小史》在列举前朝名酒之时,注明“汾州乾和酒”,按唐时汾州辖5县,即西河、孝义、介休、灵石、平遥。西河县又称隰城县,即今汾阳县,为汾州治所。

宋朝的乾和酒依然保持很高的名望。饕餮《酒谱·酒之名》就说:“并汾间以为贵品,名之曰乾醉酒。”汾州乾和酒的酿造方法还被酿

酒家们捧为样板,载之专书,走向全国。宋人朱翼中《北山酒经》卷上给以简明介绍。

“如果我们寻找早期汾酒的美酒精神,可以这样说:喝北朝汾清,要的就是一个‘爽’字。喝唐朝乾和酒,找到了‘酷’的感觉。喝唐宋葡萄酒,上升到‘美’的境界。喝宋明羊羔酒,带来了‘暖’的情趣。喝竹叶青酒,才真正拉开了中国烈性酒的帷幕”,王赛时表示。

几千年来,中国人一直在寻找高度酒,直到大元王朝,蒸馏法从域外来到中国,来到汾州,中国的白酒才开始登上历史舞台。这个时候,汾酒依然走在了中国美酒精神的最前端,开启并带动了中国人引用白酒的新风尚。

据王赛时考证,汾酒是中国白酒行业率先有了自己名称的酒,早期中国白酒称“火酒”、“汗酒”、“烧酒”。而“汾”字出现最早。

中国白酒取代黄酒而成为第一酒种,汾酒起着决定性作用。走向全国的白酒,汾酒是第一个。乾隆七年,护理山西巡抚严瑞龙在奏折中说:“晋省烧酒,惟汾州府属为最,四远驰名,所谓汾酒是也。”

汾酒的历史优势与美酒精神在于劲烈。中国白酒诞生之日起就在追求一种精神,那就是高度和劲烈。那是一个崇尚高度酒的时代。袁枚《随园食单·茶酒单》这样说:“既吃烧酒,以狼为佳,汾州乃烧酒之至狠者。”

李汝珍《镜花缘》第96回借酒肆牌匾而列出清朝名酒55种,第一位便是“山西汾酒”。

“我觉得,中国的美酒精神浓缩成三个字,无非就这三个字,喝酒去”。王赛时还强调,“喝酒就要喝汾酒,不知汾酒不懂酒,喝了汾酒才懂酒”。



## 为什么每个啤酒瓶盖上都有21个锯齿?

啤酒瓶盖上的锯齿有多少个?这一定很难倒不少人。确切地告诉你,所有日常所见的啤酒,不管是大瓶还是小瓶,盖上的锯齿都是21个。那为什么瓶盖上的锯齿是21个呢?

### ★ 曾经,是24个锯齿

啤酒瓶盖最初的锯齿个数并不是21个,曾经还有过23、24个锯齿的瓶盖,并申请过专利。

早在19世纪末,威廉·佩特就发明了24齿瓶盖,并申请了专利。内部还垫有纸片以阻止饮料与金属接触,其主要依据是佩特发现该齿数最适合酒瓶密封。作为行业标准,24齿瓶盖一直沿用到20世纪30年代左右。

随着工业化的进程,原来手工加盖的方式变成了工业加盖,24齿盖最早是用一台脚踏的压机,一个一个套到瓶子上的。自动机器出现后,瓶盖被装进一个软管自动地安装,但在使用过程中发现,24齿瓶盖很容易堵住自动装瓶机的软管,改成23齿这种情况就不会出现,最后又逐步规范到今天的21齿。

### ★ 一起来看看制造过程

关于酒瓶盖的制造,全球排名第一的是一家意大利的企业,排名第二的是中国的定中机械公司,生产线一小时可生产30万个啤酒盖,一条生产线只需4个工人操作。

### ★ 回归主题,21齿为什么最合适?

当然,这并不是说你想减少一个,就能减少一个这么简单,确定维持21齿,是人们实践和智慧的结果。

啤酒中含有大量的二氧化碳,对于瓶盖有两个最基本的要求,其一一是密封性要好,其二是要具有一定的咬合度,也就是通常所说的瓶盖要牢固。这就意味着每个瓶盖盖的数量和瓶口的接触面积要成一定的比例,以确保每个盖的接触面积可以更大,瓶盖外部的波浪形封口既可以增加摩擦,又可以方便开启,21个齿是满足这两个要求的最佳选择。

而瓶盖上锯齿的数量为什么是21个,另一个原因就与起子有关。啤酒中含有大量的气体,如果开启不当,造成里面气压不均匀的话极易伤人。在发明了适用于开启瓶盖的起子后,又通过对锯齿不停地修改,最后确定瓶盖为21个齿时,打开时是最容易也是最安全的,所以,今天你所看到的所有啤酒瓶盖都有21个锯齿。(据瞭望智库)

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、实用性等特点。

价格86元/本(含邮资)  
联系电话:13305585398  
联系人:刘先生

## 我是这样爱你

——酒诗系列之一百一十九

我在这里等你  
亲爱的  
就如我这样爱你  
如初次见面

等你在秋爽的九月  
等你在雏菊浪漫的时节  
等在我无处可藏的日子  
等你在温馨的黎明

等你在西南山的路口  
等你在西河水波不兴的七宝寺  
等你在龙泉弯弯的山坳  
等你在阳光普照的黄帝树下

等你  
等你  
我以为可以等你  
你却是眼前飘浮的云

赣州 金芮/摄影

正和专栏 酒中书味 82

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  
作,1998年担任四川省电视台文艺制  
江堰市电视台从事记者、编导等工  
枝花报社、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

晚酌  
容今  
复在  
日乃  
相宜  
春窗  
风下  
流  
醉  
莺

李白诗 己亥孟夏 正和

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  
市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员、四  
江,本名蒋川龙,现供职于四川省南充

