百酒百科 | Encyclopedia

让我们一起“蟹”逅美味

秋天是个吃蟹的季节，肥美鲜甜的螃蟹不仅让人垂涎三尺，更常让许多文人墨客诗兴为之勃发。

李白便曾经在《月下独酌·其四》写道：

蟹螯即金液，糟丘是蓬莱；

且须饮美酒，乘月醉高台。

凉风送爽，秋意正浓。在品尝美味秋蟹的同时，又怎少得美酒相伴？

螃蟹是大寒食物，胃肠虚寒的人会腹痛腹泻，如果能配着喝点酒，则可以减轻或消除吃螃蟹后的不适感。

在中国，自古以来便认为黄酒和螃蟹是最佳搭配。黄酒活血暖胃，被认为是吃蟹时去除寒气的最佳选择。而且蟹肉的鲜甜和黄酒的甘醇在口感上也极其和谐。

可是作为葡萄酒爱好者，又怎会甘于传统中国酒蟹配？

今天我们一起来看看，作为葡萄酒爱好者，该如何尽情地享用大闸蟹与美酒呢？

★清蒸大闸蟹

蟹钳甜润，蟹身鲜美，蟹黄香糯，即使不加任何调料，一只蟹本身就是一道富于变化的大菜，呈现出了蟹味儿的“本真”。

适合搭配葡萄酒，酒体丰满，香气馥郁芬芳，散发出浓郁的桃子、杏子等核果香气，夹杂着金银花和山楂花等新鲜的花香，层次复杂。

其饱满的口感恰能驾驭蟹黄与蟹膏的肥腻，风味则与蟹味交织，令人唇齿留香。

★香辣大闸蟹

香辣蟹属川菜菜系，是用螃蟹辅以葱、姜、花椒、干辣椒等制成，集香、辣、鲜、脆为一体，味道鲜美，营养丰富，是想要过把瘾的重口味螃蟹爱好者们绝对不能错过的珍馐。

此时，配以用麝香葡萄酿成的甜甜的起泡酒，一入口，在香辣中感受着气泡带来的微微刺感，更加爽快。

其清爽细致，馥郁花香会令人十分惬意，甜蜜的口感也恰好能减弱辣味对味蕾的刺激。

★椒盐大闸蟹

椒盐大闸蟹需将鲜活净蟹切块，随后用葱、姜、料酒浸几分钟后，拖粉下油锅炸至金黄，最后加花椒、姜、葱、盐、酱油等烩出味即可。

雷司令中干型、甜型，这两种都适宜搭配蟹类。简直不要太开心！

干型型雷司令往往带有一股花香、柠檬、酸橙、葡萄柚的风味，而雷司令独有的汽油味让喜欢它的人为之着迷。

另外，一些更成熟的雷司令则带有桃子汁、杏子以及轻微的芒果和菠萝的香气。

这样清新舒爽的雷司令，如果遇上盐焗蟹，雷司令的清爽化解了盐焗蟹的重口，两者相辅相成。

挑选一瓶适合的葡萄酒来搭配肥美秋蟹吧，鲜甜的蟹肉，清爽的葡萄酒。让秋天的螃蟹和着葡萄酒香，一起“蟹”逅美味。

（据葡萄酒侦探社）

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

无川不成酒 探寻川酒兴盛之源

■ 佳酿

壮丽七十年，奋进新时代。在中国共产党的领导下，经过70年的蓬勃发展，新中国取得了举世瞩目的伟大成就：GDP总量居世界第二，高铁营业总里程居世界第一，5G建设引领世界发展……以关系大众生活的白酒业为例，1949年，全国白酒产量不过10万吨，今天，中国白酒产量高峰时已过千万吨，白酒产业的快速发展，昭示着人民生活水平的不断提高。

川酒甲天下

中国的酒业版图中，川酒极其耀眼。2018年四川省白酒产量位居第一，占全国总产量的41.13%，产量超过第二名至第九名的总和。四川中国白酒金三角酒业协会理事长王少雄表示，“全国人民每喝五瓶白酒，就有两瓶来自四川”。

川酒，享有“川酒甲天下”的美誉，这一切的根源，都源于川酒品质的卓越。

川酒，美在传承

历史上，四川地区名酒辈出，唐人李肇的《唐·国史补》记载了名酒“剑南烧春”，司马相如作《清酏》，赞誉泸州美酒：“蜀南有酏兮，香溢四宇”，清代袁枚在《随园食单》中记载：(四川)郫筒酒，清洌彻底，饮之如梨汁蔗浆，不知其为酒也。今天我们所熟知的川酒“六朵金花”，以及“六朵银花”、“十朵小金花”都能在历史的长河中找到渊源。

川酒，醇自天地

四川拥有得天独厚的酿酒自然环境，四川盆地位于北纬30°黄金酿酒带，亚热带湿润季风气候，冬暖夏热，气候温和，雨热同季，空气湿润，这样的气候非常适宜酿酒微生物的生长，从而形成了一个天然的发酵池。四川的物产丰饶、好山好水也为酿酒提供了先天优势，四川土地肥沃，盛产优质原粮。以泸州为例，当地特产的川南糯红高粱，支链淀粉含量高，利于生香生甜，是酿造泸系美酒不可或缺的密匙。四川周边的雪山，诞生了无数清河幽泉，富含钾、钠、硒、锌、镁等矿物质，非常适宜酿酒。山水相依的独特小环境，也赋予了不同产区各自的特色，为川酒风格的多样性创造了条件。

川酒，臻于融合

在历史的机缘中，四川数次成为人口迁移和经济文化交流的中心，衣冠南渡、一扬二益、唐皇幸蜀、南方丝绸之路、湖广填四川……人口的迁移，经济的繁荣，促进了酿艺的传播与融合。在四川这个“大后方”，文明得以息养，酿艺得以融合，臻于成熟，臻于精良。

川酒，扶摇于政

川酒的成功，更离不开政府的强力支持。2017年，四川省出台了《关于推进白酒产业供给侧结构性改革加快转型升级的指导意见》；2018年，四川省确立了构建具有四川特色优势的“5+1”现代产业体系的重大部署，白酒业，正是其中重点发展的16个产业领域之一。

以川酒集团为例，成立于2017年的川酒集团，就是在四川省委、省政府调整、优化白酒产业结构，助力川酒抱团发展的前提下推动成立。历经两年发展，川酒集团已整合200余家酒企，旗下近万个品牌，发展为年销售额过百亿的大型综合类酒业平台。

川酒，卓越于匠

凡造物者，必以匠人为核心，川酒的兴盛得益于川酒拥有强大的酿酒人才队伍。据不完全统计，四川酒行业从业总人数超过50万，其中技能型人才近6万人，拥有国家级白酒评委近百人。首届中国酿酒大师名单中，有19位来自白酒行业，四川独占9席，中国首席白酒品酒师46人，其中16人来自四川。

川酒研究院

以大师领衔的各类酒类研究平台，也为川酒产业的人才梯队培育打下了坚实的基础，促进了新技术、新成果的转化和应用。底部扎实，腰部充实，顶部璀璨，四川酿酒队伍的金字塔绝对是中国各大酒业板块中的王牌配置，这是川酒长盛不衰的关键因素。

四川省酒业集团研究院(简称川酒研究院)就是这类平台中的典型代表，川酒研究院由中国著名白酒专家，国家第六、七、八、九届国家白酒评委，中国酿酒协会高级品酒师杨官荣大师领衔，是由川酒集团集聚科研力量打造的以白酒“产学研”为一体的科研创新平台。

在白酒界内，杨官荣大师绝对是一个低调而务实的技术高手。在其从业经历中，为众多酒厂提供技术服务支持；在专业培训上，更是为白酒行业培养了大批高级品酒师、高级酿酒师，充实了酒企的技术队伍。

在他的带领下，川酒研究院以“研发、转化、交易、服务”为宗旨，以组织、整合和优化白酒产业资源为目标，为川酒集团酒业发展、酒业技术创新、酒业人才培养提供了核心力量，同时也为同类酒企提供以技术研发为基础，涵盖咨询管理、人才培养、项目攻关等方面的多元化服务。

大师领衔，产研一体，川酒研究院为川酒集团输送了大量优秀的酿酒人才，如一颗颗种子，分布到川酒集团的四大产区基地，保证了川酒集团所产基酒的优质品质。川酒集团现已经形成年产优质原酒十万吨的生产能力，成为全国最大的基酒生产商和供应商。

川酒集团，致力于成为白酒全产业链的综合服务商

今天，世人常常感慨“中国速度”、“中国制造”等新中国的成就，但不可忽视这种荣耀的背后，是因为中国是全世界唯一拥有联合国产业分类中全部工业门类的国家，先有产业基础的完善，才有了中国的快速发展。

川酒亦是如此，塔尖是各大名优品牌的璀璨;塔基，是川酒基酒实力的强大。没有强大的基酒实力，就没有今天川酒板块的整体繁荣。

今天的川酒集团，就是川酒板块乃至中国酒业版图中最优质的基酒生产商和供应商。川酒集团的成立，得到了四川省委、省政府的大力支持。川酒集团的发展，得到了以杨官荣大师为核心的人才队伍的赋能。今天的川酒集团，拥有高级经济师、高级酿酒师、高级会计师、国家评酒委员、中国首席白酒品酒师等高级工程技术人员100多名，可谓“匠星”熠熠。加上川酒研究院不断提升人才队伍实力、提供后备人才梯队，强大、稳定、持续的人才队伍建设，保证了川酒集团的高速发展。

2019年8月31日，四川省酒业集团有限公司战略暨2020新品发布会在成都太古里举行，发布会以“源中国·酿未来”为主题。会上，曹勇董事长发布并阐述了川酒集团的“三优愿景”：致力于成为中国优质的基酒生产供应商，中国优秀的国优品牌整合商和中国优异的酒类产品经销商。

致力于成为中国优质的基酒生产供应商

川酒集团凭借自身强大的全产业链服务优势，现已整合了200多家酒企，为企业提供酒体研发、品牌管理、专业技术指导、供应链管理、基金等服务。梳理了四川省30年以上的窖池群，可为酒企和消费者提供多年份、多香型、多种口感的优质原酒。

致力于成为中国优秀的国优品牌整合商

川酒集团通过对叙府、二峨、三溪等国优品牌进行梳理，构建涵盖产品体系、品牌体系、营销体系、商业体系在内的品牌建设“四大体系”，拉近了与知名国优品牌的距离，实现了国优品牌价值的倍增。目前，川酒集团旗下叙府、三溪、古川、潭酒、玉蝉获得了四川“十朵小金花”的荣誉，占据“十朵小金花”的半壁河山。

致力于成为中国优异的酒类产品经销商

川酒集团一直积极开展全国、全球各类酒类品牌的代理和销售，以平台化品牌优势、线上线下渠道全面覆盖，深耕四川市场，进军全国市场，放眼全球市场，最终成为中国优异的酒类产品经销商。

9月，川酒集团携16款新品相继亮相中国西部丝博会和中国西部国际博览会进出口商品展，旗下产品成为西博会指定接待用酒。海内外宾朋在品尝过川酒集团的产品后，纷纷对其品质赞不绝口。川酒集团以本次西博会为窗口，走出了“把川酒卖出去，把好酒引进来”战略的重要一步。

他把威士忌带到了日本

一甲威士忌株式会社（The NIKKA Whisky Distilling Co., Ltd.)的创始人是“日本威士忌之父”竹鹤政孝。

竹鹤政孝出生于广岛的一家酿酒厂，在大阪学习酿酒学，后进入当时有名的酒精生产商摄津酿酒厂(Settsu Shuzo)工作。1920年，竹鹤政孝被派往苏格兰学习真正的苏格兰威士忌酿制工艺。留学两年后，竹鹤政孝不满足作为旁听生在格拉斯哥大学（University of Glasgow）的学习，便到酒厂集中的高地地区（the Highlands）实地拜访，在斯佩赛(Speyside)的朗摩恩酒厂(Longmorn Distillery)和坎贝尔城(Cambeltown)的黑泽尔堡酒厂(Hazelburn Distillery)实习，学习苏格兰威士忌的酿制工艺。

他满怀热情，不仅认真钻研酿制工序和技术等，甚至还将机器的材质、构造等都一丝不苟地记录在笔记本上（即对日本威士忌产生深远影响的《竹鹤笔记》）。

1924年，竹鹤政孝和妻子Rita一起回到了日本，成为日本改写世界威士忌格局浓墨重彩的一笔。竹鹤政孝回到日本的时候，经济环境不景气，摄津酿酒厂已没落，制造第一瓶真正的日本威士忌眼看成为奢望。

恰巧此时，日本威士忌历史上的另一位关键人物——寿屋(Kotobukiya)的经营者鸟井信治郎亲自到他家里拜访并盛情邀请他。这时，寿屋在赤玉瓶装葡萄酒的生产已经步入正轨，并着手酿造威士忌。鸟井信治郎为了寻找适合建造威士忌酒厂的地点，在日本各地

探访，最后决定在京都西南方向的山崎建造酒厂。竹鹤政孝被任命为工厂负责人，指挥从设计到施工的全部工作。就这样，在1924年，山崎酒厂建成，5年后，第一瓶日本产威士忌“白札”面世了。

但是由于在威士忌风格上的分歧，两人最终分道扬镳。竹鹤政孝更倾向于追求纯粹的苏格兰风格；而鸟井信治郎则是更希望以苏格兰威士忌为模板，酿造出与日本风土、口味相和的威士忌。之后，竹鹤政孝开始独立追求威士忌酿造，并于1934年在气候和风土与苏格兰都很相像的北海道余市建造了他理想中的威士忌酒厂，命名为NIKKA ，即一甲威士忌株式会社。

1937年，寿屋推出日产的第一个畅销商品“三得利角瓶”。3年之后，即1940年，余市酒厂的第一瓶威士忌“NIKKA WHISKY”终于诞生了。此后，日本的各个威士忌酒厂不断改进工艺，最终推动了颇有特色的日本威士忌行业的发展。

日本NHK制作了一部名为《阿政》的晨间连续剧(共150集，每集约15分钟)。

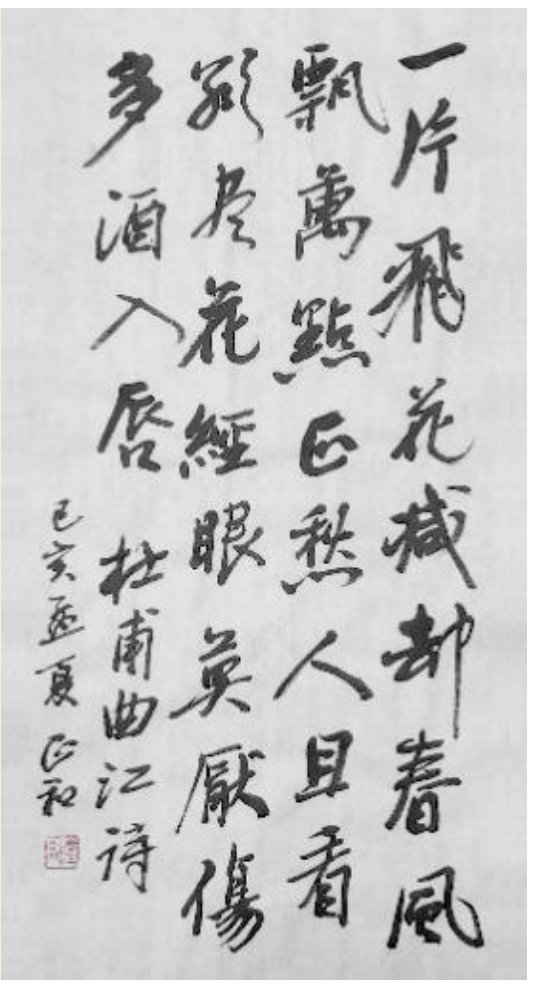
以竹鹤政孝和Rita的爱情故事为原型，主要讲述了女主爱莉为了实现男主阿政日本威士忌的梦想，跟随其回到日本一起努力奋斗的故事。

这部戏的播出使得日本国内威士忌销量猛增，还吸引了一大批女性威士忌粉丝。

在这部150集NIKKA超长广告的共同造势下，NIKKA旗下的威士忌受到了疯狂追捧，两款单一麦芽余市10年和宫城狭10年更是卖到断货，并且其价格以匪夷所思的势态一路上扬。

但是原价小几百块一瓶的威士忌炒到如今将近2000的“天价”，究竟值不值？恐怕真的只能见仁见智了。（据威士忌大使）

正和专栏 酒中书味 83
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。

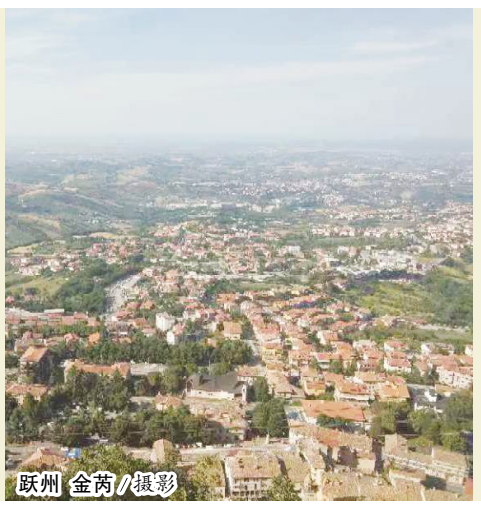
江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

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

江山，本名蒋川龙，现供职于四川省南充


跃州 金芮/摄影

石匠国度

——酒诗系列之一百二十

圣马力诺费尽周折　经年的战争
爬上布满石头的山顶　牢而不破的城堡
再也无处可爬了　聚拢的人群
再也不想走了　传承神奇

依山望见了美丽　石匠国度
远望舒服极了　心旷神怡
来吧　友好处处体现
穷尽一切手段拥有　唯愿世界和平