百酒百科 | Encyclopedia

威士忌桶：各有前任、各有个性

说到威士忌，总是离不开桶。但是作为威士忌入门级选手，面对瓶身上诸如 Cask Strength、Double Cask、Single Cask 之类形形色色的学名，是否会头晕呢？玩桶爱好者口中念叨的波本桶、雪利桶等等，又有什么区别？这篇文章将会帮大家理清这些问题。

威士忌在桶中陈年的过程，会吸收桶所带来的风味，而这些风味便来自桶之前所装的酒类。酒厂也正是利用这一点，来得到自己想要的威士忌风格。有时酒厂还会采用过桶(finishing)的方法，即把陈年中的威士忌从一种木桶换到另一种木桶，来增添更多风味。

★**波本桶**。比如，之前装过波本的桶会为威士忌增添甜味、果味，以及香草、奶油、焦糖的风味。波本桶由于进价便宜，广为苏格兰酒厂所使用。

比较有代表性的波本桶威士忌包括来自苏格兰高地 Gordon & MacPhail 酒厂的这款 Balblair 1997，它的果味和奶油般的甜味，是典型的波本桶影响。

★**雪利桶**。威士忌桶的另一位常见前任是来自西班牙的雪利。雪利分为许多种，其中较常用于陈酿威士忌的一般是 Pedro Ximenez (PX)桶和 Oloroso 桶。

PX 桶会给威士忌带来非常高的甜度，以及葡萄干、糖浆等风味；Oloroso 桶则香气层次丰富，一般包括坚果和成熟深色水果。

除此之外，曾装过干型雪利的桶，比如 Fino、Manzanilla 和 Amontillado，则可能使威士忌偏干、偏咸。

★**波特桶**。威士忌桶的第三位前任是来自葡萄牙的加强酒波特。像雪利一样，波特也有甜有干。

最常用作威士忌桶的波特桶是之前用来装红宝石波特(ruby port)的，它味道较甜，因此这类波特桶一般会使威士忌更甜，同时带来干果风味和辛辣的口感。

其他装过茶色(tawny)或白色波特的桶也可用于威士忌，能够增加复杂度，带来清新的干型口感。

★**葡萄酒橡木桶**。威士忌桶还可能来自于葡萄酒橡木桶，包括干型和甜型的红、白葡萄酒。

具体来说，装过苏玳贵腐甜白的酒桶能够给威士忌带来显著的甜度和酸度，而霞多丽等白葡萄酒桶则会带来一丝酸度和清爽的口感，以及各种水果风味。而由于红葡萄酒含有单宁，红酒桶会使威士忌的口感偏干，并增添红色水果风味。

来自苏格兰高地的 Glen Garioch（格兰盖瑞）1998 是一款有代表性的葡萄酒桶陈威士忌，它在波尔多葡萄酒桶中陈年 15 年，既展现出樱桃和草莓等红色水果风味，又有偏干的泥土和烟熏感，两者完美结合。

★**朗姆桶**。另一位威士忌桶的前任便是朗姆酒，不过威士忌采用朗姆桶的情况却不多见。朗姆桶一般给威士忌带来显著的甜味以及香草、热带水果的风味。

(据威士忌大使)

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

青岛人的嗨“啤”符号：一场球，一场酒

■ 卞川泽

11 月 2 日下午 4 时 23 分，青岛国信体育场，随着场上裁判员的吹响全场比赛结束的哨音，凭借着总积分的优势，青岛黄海青港队不负众望拿下中甲联赛冠军，顺利升入中超联赛。在赛场主持人宣布黄海队夺冠的消息后，顿时，整个国信体育场被球迷“我们是冠军”的欢呼声所填满，幸福的泪水在球迷们的脸上肆意流淌、嘴角上扬的弧度仿佛凝滞了时光，无论是相熟还是陌生的人们都在互相拥抱——这一刻，全城与黄海队同在。

胜利“啤酒浴” 全场球迷齐欢呼

青岛黄海青港队夺冠的过程可谓一波三折。当天的比赛中，青岛黄海青港队的主力外援亚亚图雷在开场 1 分钟即被罚下。在开局即少一人的不利局势之下，黄海队仍然毫不放弃，并在第 57 分钟凭借高翔的单刀破门率先取得领先；不过随着比赛的进行，黄海队球员明显体力下降，在第 59 分钟和第 89 分钟，被南通支云队两次攻破球门，最终以 1:2 的比分惜败。

不过，随着贵州恒丰 0:1 输给北京北体大之后，黄海队凭借着 57 分的总积分成功夺得中甲联赛冠军。在最终联赛名次颁布后，激情的赛场瞬间化身欢庆的盛典，全场 31900 名球迷齐声呐喊：“中超，青岛回来了”。

青岛黄海青港队站在颁奖台中央，享受着数万名观众的欢呼。随后，青岛啤酒啦啦宝贝将巨大的冠军啤酒杯颁发给黄海队全体球员。球员们在痛饮庆功啤酒之后，开始相互泼洒着啤酒，四处喷涌的啤酒泡沫像欢乐的精灵，将这欢乐在整个现场传递，将全场狂欢的氛围推向高潮。“啤酒浴”是德甲的传统，青岛啤酒把这一传统庆祝方式引入本土赛场，带来无限欢乐的同时，也让更多人感受到啤酒的独特魅力。

青岛是闻名遐迩的“足球之城”，曾在中国顶级足球联赛驰骋 17 个赛季，直至在 2013 年降入中甲。也由此，青岛足球经历了长达六年的蛰伏期。

“2013 年，正好是我刚上大学。高中没时间看球，大学有时间了，中超赛场却没有青岛的球队了。这次青岛黄海成功冲超，真是好样儿的，下个赛季我一定继续来到现场支持。”刚刚走出球场的球迷于先生兴奋地对记者说，并已经做好了下赛季的观赛计划。

无啤酒不足球 青啤元素洋溢赛场内外

“无啤酒、不足球”，作为享誉中外的青岛品牌，2019 赛季，青岛啤酒成为青岛黄海足球俱乐部主赞助商，伴随球队征战本赛季中甲联赛，一路见证球队剑指冠军，成功冲超。

记者在球场可以看到，无论是球场内外，到处都能看到青岛啤酒的元素。青岛啤酒将激情、时尚的品牌文化与足球热情完美结合，足球+啤酒的元素组合，成为足球赛场上独树一帜的闪亮符号。印有“青岛啤酒”的战袍，陪伴球员南征北战；颁发给最佳球员的那一大杯青岛啤酒，被高高举起，勇士凯旋的豪迈被极致彰显；主场特意准备的球迷专属看台，是呐喊助威最热烈的区域所在，球迷还可以前往场外的青岛啤酒欢聚吧，享受专属看球体验……

快乐“下半场” 球迷畅享欢聚时刻

“海上有青岛，心中无红尘。”红瓦、绿树、碧海、蓝天，青岛的美令人如痴如醉；喝啤酒、吃蛤蜊、洗海澡、看足球，简单有趣的休闲是青岛人最独特的快乐符号。

黄海队本赛季的全部比赛都已经结束，但是球迷们的快乐时光却刚刚开始。傍晚时分，记者跟随着一些球迷团体来到了登州路啤酒街，继续感受足球给青岛市民们带来的激情狂欢“下半场”。

与足球一样，青岛人对啤酒的热爱几乎是与生俱来的。啤酒与足球的基因已融入青岛人的血脉，世代相传。谁没有过帮父辈打酒的儿时记忆？一个印着青岛啤酒的普通塑料袋，里面装着泛着白色泡沫的黄澄澄的散装啤酒，或三斤，或五斤。尤其到了夏天，男女老少，几乎人手一袋，这是只属于青岛这座城市的别样气质。谁没有过啤酒屋内三五好友相聚共饮的美妙经历？青岛的啤酒屋分布在大街小巷，不甚精致，通常只是一个不大的门头，外面支几张桌子，一堆马扎，还有那一只只装满了青岛啤酒的不锈钢酒桶是最重要的，如此便成了。

而在这天晚上，所有酒桌上的核心话题无疑是青岛足球。记者想要多拍几张球迷们欢聚的照片，却连人带相机都被拉上了酒桌。“先干了这杯啤酒，今天咱们都是青岛球迷！”球迷张先生大笑着将装满了最新鲜青岛啤酒的大扎啤杯塞进了记者的手中，“不干杯、不拍照，无啤酒、不足球”。足球就这样消除了人与人的距离感，就这样凝聚了一个城市精气神。

是的，啤酒文化酿造了青岛这座城市的激情，如此，青岛人对足球的热情便顺理成章了。看一场足球比赛，欢聚共赏；喝一场青岛啤酒，陈诉衷情，二者共同构成了青岛人的嗨“啤”符号。青岛人最有感染力的快乐和最有烟火气的美好，在球赛间，在酒杯中。

情迷新西兰 醉在这些经典产区里

新西兰这个美丽国度如同是嵌在太平洋上的翡翠，无垠的冰川、深邃的峡谷、蜿蜒的海岸、金色的平原……境内处处是风景。

新西兰的美景悦人，葡萄酒业也发展迅猛，是世界葡萄酒版图中不可或缺的一员。作为一个岛屿国家，新西兰四面环海，分为北岛与南岛。从北到南，优质的葡萄酒产区遍布全国各地。每一处都有着独特的风土，造就了丰富多彩的新西兰葡萄酒。

大多数人是通过长相思(Sauvignon Blanc)而认识了这个产酒国，但新西兰的魅力远不止于此。本文将从北到南，呈现新西兰极具代表性的 4 大产区，透过它们，来领略这个纯净世界的多姿。

霍克斯湾(Hawke's Bay)

霍克斯湾是新西兰第二大葡萄酒产区，自 1851 年起就出产着优质美酒，被称为新西兰“葡萄酒之乡”。

坐落于北岛东海岸，霍克斯湾产区内阳光充沛，是北岛日照最多、最温暖的产区，同时海洋也起到了降温的作用，为葡萄提供了漫长的生长季。在这里，葡萄可达到完美成熟度，又保持清爽的酸度。

这里土壤类型丰富，分布着火山黄土、冲积淤土和河底砾石等多种土壤。其中最著名的是吉布利特砾石(Gimblett Gravels)，这种土壤贫瘠且多石，有着优良的排水与蓄热能力，可孕育出成熟而饱满的葡萄果实，是酿造优质红葡萄酒的摇篮。

霍克斯湾盛产酒体饱满的红葡萄酒，新西兰总产量约 80%的梅洛 (Merlot)、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和西拉(Syrah)都来自该产区。它以梅洛为主的波尔多风格混酿红葡萄酒而闻名，这些酒口感平衡而结构精巧，单宁强劲又不失优雅气韵，陈年潜力不俗。西拉葡萄酒的表现也越发耀眼，兼具北罗纳河谷(Northern Rhone Valley)的精妙香料气息和新世界甜美的果味，被视为明日之星。

霍克斯湾的白葡萄酒也让人眼前一亮，包括口感丰盈的霞多丽(Chardonnay)、成熟浓郁的长相思和芬芳明快的灰皮诺(Pinot Gris)等。

怀拉拉帕(Wairarapa)

怀拉拉帕在毛利语中的意思是“闪闪发光的水域”，它靠近大海，有着纵横交错的河流。虽然葡萄酒产量仅占新西兰的 1%，但这里分布着许多精品酒庄，出品着世界级的黑皮诺(Pinot Noir)佳酿。

怀拉拉帕是北岛最凉爽的产区之一，属于半海洋性气候，时而受到西海岸的强劲大风的冲击，而西面的塔拉鲁瓦山脉(Tararua)正好为葡萄园提供遮挡。该产区春季和秋季凉爽，夏季炎热但夜间凉爽。显著的昼夜温差加漫长的生长季，赋予葡萄芬芳的香气和鲜明的品种特性。

怀拉拉帕由马斯特顿(Masterton)、格莱斯顿(Gladstone)和马丁堡(Martinborough)三个子产区组成，其中，最靠南的马丁堡尤为出名，有新西兰勃艮第之称，因为这里的土壤排水性佳，且气候凉爽干燥，与勃艮第有几分相似，娇贵如黑皮诺也能茁壮成长。这里所产的黑皮诺葡萄酒让世人惊艳，它们带有精细鲜活的李子、樱桃、香料和泥土等气息，拥有出色的集中度，精致而生动。产区内集结了多家新西兰首屈一指的生产者，如新天地酒庄(Ata Rangi)、枯河酒庄(Dry River)和悬崖酒庄(Escarpment Vineyard)，群英荟萃。

马尔堡(Marlborough)

马尔堡是新西兰最大的旗舰葡萄酒产区。其葡萄种植区域多达两万多公顷，全国约 75%的葡萄酒都产自于此。20 世纪 80 年代，马尔堡所产的长相思精彩绝伦，将这个国家带上了国际葡萄酒舞台。

马尔堡气候凉爽，日照时间长，阳光充沛且较为干燥，昼夜温差大。这里的土壤也很有特色，源自古老的冰川期，深层为砾石土壤，多石的砂壤土覆盖在其之上，排水性良好。

长相思是马尔堡的一大名片，其果味新鲜纯净，且富有爆发力，草本植物和百香果等热带水果的香气从杯中溢出，伴有深邃的矿物气息，酸度脆爽，给人以深刻的印象。

除长相思外，这里的黑皮诺、霞多丽、雷司令(Riesling)、灰皮诺和琼瑶浆(Gewurztraminer)等品种也有着出色的表现。马尔堡黑皮诺酒体适中，有着黑樱桃和李子的活泼香气，花香萦绕，伴有丝丝香料气息，单宁细腻。雷司令等芳香型佳酿具有该产区特殊风土赋予的纯粹与鲜活的特性，风格多样，包括晚收和贵腐甜酒。

中部奥塔哥(Central Otago)

19 世纪初，中部奥塔哥曾是一个淘金圣地，吸引了四面八方的移民。如今，这里被赋予了另一层意义：世界顶级黑皮诺的寻宝之地，让世界瞩目。

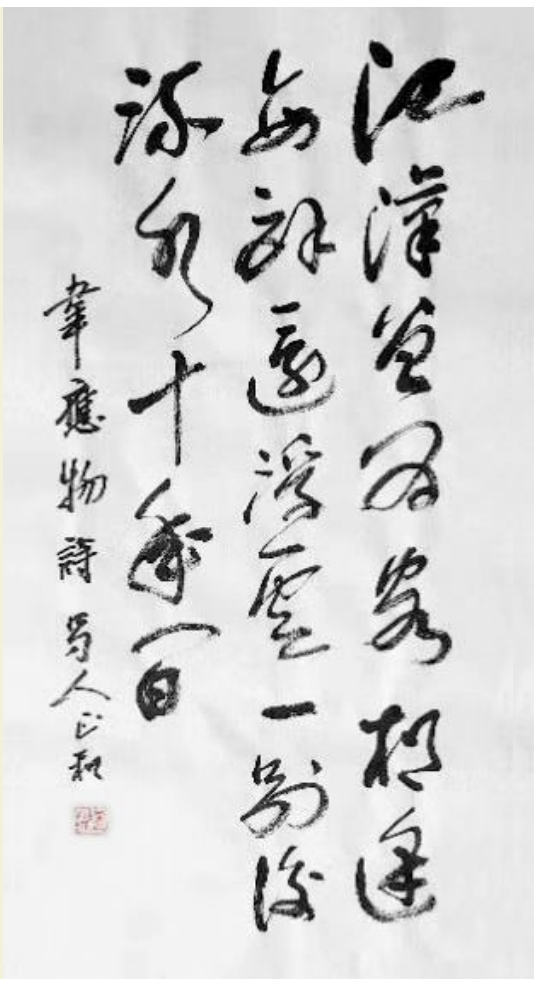
中部奥塔哥位于新西兰南岛最南端，是世界最靠南的葡萄酒产区，也是新西兰海拔最高的产区，白雪皑皑的山脉坐落其中。因为高海拔与靠近内陆的关系，这是新西兰境内唯一以大陆性气候为主的产区，夏天短暂炎热，秋季干燥，阳光特别炽烈，且昼夜温差显著。因此，这里出产的葡萄不仅单宁成熟，酸度也非凡，拥有令人惊艳的纯净度和清新生动的果香。

黑皮诺是中部奥塔哥的明星品种。不同于勃艮第的婉约，中部奥塔哥的黑皮诺更浓郁饱满，酒精度较高，果香馥郁丰盈，有着紧致的结构和柔滑的质地，异域风情显著，是该品种的另一种极致表达，受到全球许多黑皮诺爱好者的追捧。

除了黑皮诺，中部奥塔哥还种植着雷司令、霞多丽、长相思、琼瑶浆和灰皮诺，都展现出鲜活的果味和精致的结构感，不乏佳作。

(据红酒世界网)

正和专栏 酒中书味 87
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

挥 手

——酒诗系列之一百二十四

我站在山坳
挥手作别老屋
我要去山那边
追寻人生快乐

我站在大学校园
挥手作别女友
我要去南方
寻求梦的国度

我站在招商局大楼
挥手作别同事
东西南北中
足迹踏遍神州

我站在岁月之末
挥手作别过去
酸甜苦辣咸
酒杯里停留