

酒后之言

喜欢听酒醉之人的酒后之言,并不是喜 欢探听别人隐私, 因为能听酒后之言也是讲 资格的,不是随便就可以听得到。就像男人女 人吃醋,彼此拥有过,才有资格吃醋是一样的 道理。能听到酒后真言不外是你的亲人、爱 人、情人、蓝颜或者红颜知己和朋友,他们在 醉酒之后会下意识地找你倾诉, 对你来说是 一种福分,至少是一种信任。

最喜欢听的是酒醒以后什么也记不得的 酒醉之言,因为这个人不仅仅醉了情,也醉了 心,一并把脑子也醉了,说的都是肺腑之言。 多数女人比男人喝醉了都藏了点奸,醉了心 醉不了情,心眼总是提着脑子不说胡话,或者 是一喝醉就宛如一滩泥,话也不说了,言也就 无从听起。更多时候喜欢也愿意听男人的酒 后之言。

男人比女人活得更为沉重或虚荣, 宽容 地看待男人喝酒,就像一位母亲总是骄纵孩 子吃糖,知道不好,也要包容,因为这也是一 种需要。假如这个男人酒后能找你倾吐他的 内心之言,那你就是这个男人的港湾,至少也

是你的亲人,酒后对你诉说的是他最痛 最悔的血永远浓于水的情谊,也许一切都在 酒后的言语里重温了亲情血脉。是你的爱人 在酒后所言,让你知道他的苦衷和心悸,让你 知道怎样抚慰和温暖他,是你的知己,在酒后 的陈诉里,也许是颠三倒四的,可你知道他说 的每一句都是真真切切的,你会更珍惜这份 相知相依。是你的情人,在他的醉语里,你感 知他爱你与否,相信他的酒话比相信他床上 的话更可靠,因这是他既醉了心也醉了情。在 床上男人也许只迷了情,那时他说的爱你,假 如是一个谎言,说到一百遍仍是个谎言,酒醉 的话不一样,不爱就是不爱,爱就是爱了。也 许残酷了点,但总比谎言来得好。

假如一个女人,在午夜梦回里,能聆听到 一个你爱的男人酒后诉说心头的苦,说在意 你的情,尊重你的爱,那是上帝给你的馈赠 你是这个男人渴望的怀抱,是他心灵的家。你 要牵了他的手,带了母性的温情来靠近他的 心灵。明天也许他什么都不记得(最好什么都 不记得),但你记得,一次酒话可能不足以让 你爱到天荒地老,却叫你爱的无怨无悔。

喜欢听到这样的酒后之言,关了情,关了 爱,关了人性最美好的所在。你能不喜欢?你 能拒绝吗?我想我是真喜欢。

《实用酒度换算全书》

《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、

充四文

跃州 金芮

同是高粱酿 茅台、老窖、汾酒为啥不一样?

天地造化的神奇之处,同样的元素,形制 不同,物质自然不同。鬼斧神工的绝妙之处, 同样的物质, 技艺不同, 所造的物品又各不 同。就好比白酒中的单粮酒,同样以高粱为酿 酒原料的,有茅台、泸州老窖和汾酒等,但酿 出的酒,却分别是酱香、浓香和清香等白酒三 大香型的典型风格。

从普通消费者的视角来看,三种酒不过 是不同的价位,适用于不同的消费需求;抑或 产自不同地域,承载不同的地缘文化。从资深 酒民的视角来看,三种酒除了价位和地缘的 价值之外,风味各有不同,可以适应不同消费 群体的口味偏好,也可以搭配不同的菜肴,把 看似普通的一场酒局做得有声有色、有格调, 让人印象深刻。至于把这些酒的历

史传奇、文化底蕴信手拈来, 作为酒局上纵横捭阖的话 佐料, 那自然更是骨灰 级酒民的修为。

不过,从本质上 讲,这三种酒同以高 粱为原料,酿出的风 味各不相同,这里既 有造物主的神奇之 处,也有工匠顺天应 时、因地制宜的匠心独

茅台酒的酿造技艺颇为 复杂,酿造周期为一年,端午踩 曲、重阳投料,九次蒸煮、八次发酵、七次 取酒,分类储存;陈酿三年,勾兑贮放再一年; 因此具有三高、三长和季节性生产等特点。三 高,即高温制曲、高温堆积发酵、高温蒸馏取 酒;三长,即基酒生产周期长、大曲贮存时间 长、基酒储藏时间长等特点。

造技艺创造出来,然后在全国

开枝散叶,形成了中国白酒

的基本流派体系。

茅台酒的酿酒师把茅台酒的香味大致分 为三大类,即酱香、醇甜香和窖底香,在咪酒 君看来,其香味成分主要由六个来源,一是高 粱的粮香,二是大曲的曲香,三是发酵容器的 窖香,四是陈年储藏的陈香,五是生态环境的 自然香,六是各种香味复合后的衍生香。



生产工艺本身,而后 两者则完全取决于生 态环境。酒业有句行 话,叫"离开茅台镇酿不 出茅台酒",这已经被无数 次地印证过。而且,异地酿造

大曲酱香酒, 也必须根据生态环 境的特点,对酿造工艺做适当调整,否则 酿出的酒难以保证大曲酱香酒的典型风格。

泸州老窖采用典型的大曲浓香型酒酿造 技艺,与茅台酒自然有很大的不同。泸州老窖 酒以60天为一个发酵周期,包含中温制曲, 混蒸混烧、续渣配料,分层回酒、双轮底发酵 等特点,其工艺复杂程度与茅台酒各有千秋。 泸州老窖酒以泥窖为发酵容器,与茅台酒的 石条壁泥底窖池自然不同, 这恰是泸州老窖 独特而神奇的玄机所在。

熟悉泸州老窖历史的消费者都知道,在 国窖 1573 面世之前, 泸州老窖最好的酒叫

老窖的首创。1963年第二届全国评酒会,泸州 老窖第一次把泸州老窖大曲酒的名称改为 "泸州老窖特曲酒"。

所谓特曲酒, 就是比大曲酒还要香气浓 郁的白酒。因为第一届全国评酒会的检测结 果显示, 泸州老窖大曲酒中己酸乙酯等名酒 核心香味物质的含量最高, 泸州老窖的酿酒 师的自信心爆棚,于是在参评第二届全国评 酒会的时候就更名为特曲酒。后来各大浓香 型白酒生产企业普遍采用了这一名称,用以 区别品质一般的白酒。

千年老窖万年糟,泸州老窖酒之所以窖 香浓郁,和老窖池有着密不可分的关系。窖池 越老,微生物群系的小生态越丰富,酿出的酒 越香浓。但除了窖香之外,还有发酵和蒸馏的 过程中,酒醅由老糟和新粮的巧妙搭配,使粮 香和陈香自然生成并融汇一处, 就酿出了不 同于酱香酒,却具有浓香型酒典型风格的白

与茅台酒相似,泸州老窖酒对于生态环 境的依赖程度也非常之高。离开了茅台镇就 酿不出茅台酒,同样,离开了泸州老窖的老窖 池,也酿不出正宗的泸州老窖酒来。不仅川外 北移的人工老窖如此, 川外的老窖池酿出的 浓香型白酒也同样如此。

汾酒是大曲清香型白酒的祖庭, 其采用 "清蒸二次清"的酿造技艺,所酿成的酒具有 清香馥郁、入口香绵、甜润、醇厚、爽冽等特

从白酒发展史的角度来看, 汾酒一清到 底的酿造技艺特点,最符合白酒酿造技艺本 初的面貌特征。蒸馏白酒是从发酵酒的工艺 进化而来,汾酒的酿造技艺要求七必,即"人 必得其精,水必得共甘,曲必得其时,高粱必 得其真实,陶具必得其洁,缸必得其湿,火必 得其缓",与《礼记·月令》里提到酿酒必须做 到"秫稻必齐,麴蘖必时,湛炽必洁,水泉必 香,陶器必良,火齐必得"的六必工艺一脉相 承,也最为接近。

与茅台酒和泸州老窖酒不同, 汾酒以地 缸为发酵容器,微生物群系较为简单,但其酿 造技艺却能把粮食的风味特征发挥到了极 致,简约之中蕴含乾坤。恰如把简单的事情做 到极致一般,汾酒以"骨子里的中国"来诠释 其产品风味和品牌内涵,是再恰当不过的了。

当然, 汾酒是否对生态环境有很强的依 赖性,业界是有争论的,但却无法解释,为什 么离开了山西省, 酿出的大曲清香型白酒却 与汾酒有所不同。包括汾酒在加拿大联合建 厂生产的清香型白酒, 选择较为接近吕梁生 态环境特征的地方,完全按照汾酒的酿造技 艺进行生产,未来能否称之为汾酒,或者符合 汾酒的风味特征及品质要求, 汾酒的酿酒师 们都不敢打这个保票。

酱香、浓香、清香,这是中国白酒的三大 基本香型,却是茅台、泸州老窖和汾酒用同一 种原料,利用不同的生态环境,按照不同的酿 造技艺创造出来,然后在全国开枝散叶,形成 了中国白酒的基本流派体系。

那么我们在品鉴这三种酒的时候, 如果 不明白这里的玄机,不懂得个中滋味美妙,只 一味地干杯、买醉,岂不是暴殄天物?

长相思鉴:从白苏维翁到白富美

长相思原名为"Sauvignon Blanc",因此人 们常在中文世界看到"白苏维翁"或"苏维翁白" 这样音意结合的译名。在其众多译名中,"长相 思"或许是最具诗意且最符合中国传统文化的 一个,也是流传最广的一个。那么,这一品种究 竟有何魅力,能让人"长相思、长相忆"?

独具个性的芳香型品种

长相思是一种芳香型品种,其果实较小, 果串紧凑,由于需要高酸度来平衡浓郁的香 气,因此更适合在凉爽或温和的地区栽培。由 于长相思葡萄藤长势十分旺盛且易受潮生 霉,因此,该品种更适宜在贫瘠质薄、易于控 水的土壤中栽培。长相思的成酒常呈青黄色, 酸度高,酒体较轻,带有绿色水果、核果及草 本植物的味道,还伴有白花的淡雅芳香。

正常成熟的长相思葡萄通常经不锈钢低温 发酵罐制成清新易饮的葡萄酒, 成熟度相对较 高且处理得当的葡萄可以用于酿制风味复杂的 陈年型葡萄酒。此外,长相思的香气成分中有一 种辨识度极高的物质分子, 若闻到一种类似黑 醋栗苞芽的气味,那基本就是长相思了。



相思,成熟产区也在孕育新风格的长相思葡 萄酒,但到目前为止,最为人们认可并熟识的 经典长相思葡萄酒主要有以下几种。

桑塞尔和普伊-富美。越来越多的人认为 长相思的故乡是法国的卢瓦尔河谷(Loire Valley),它在这里纯正内敛,反映风土。桑塞尔 (Sancerre)和普伊-富美(Pouilly-Fume)出产了 卢瓦尔河谷最为出名的长相思葡萄酒, 成酒 矿物味和烟熏味显著, 因产区葡萄园面积有 限,价格也较高。

多干白葡萄酒产区主要是格拉夫(Graves)的佩 萨克-雷奥良 (Pessac-Leognan) 和梅多克 (Medoc,但此地区干白葡萄酒的地理标识只能 标注波尔多 AOC),格拉夫其他地区与两海之 间(Entre-Duex-Mers)也出产了不少波尔多干

波尔多使用长相思和赛美蓉(Semillon) 混酿的葡萄酒风格多样,有些经橡木桶陈年, 酒体饱满;有些未经橡木桶陈年,酒体轻盈。在 这类混酿型葡萄酒中,长相思的角色是以其 较高的酸度和飘逸的气味平衡结构。

新西兰长相思。马尔堡(Marlborough)是新 西兰最为有名的长相思产区。与其他产区相比, 这里的长相思葡萄酒时常伴有青椒和鹅莓的气 味,也可能泛着草本植物、百香果和番茄的气 息,偶尔还伴有橡木和酒泥陈酿的风味。

品质较佳的新西兰马尔堡长相思香味凝 练,酸度高,瓶陈后还能发展出芦笋味,比卢 瓦尔河谷长相思拥有更加浓郁的果香。多数

新西兰长相思不经橡木桶发酵或陈年,适合 年轻时饮用,且常以螺旋盖封瓶。

加州白富美。美国加州酿酒名师罗伯特· 蒙大维(Robert Mondavi)赋予了彼时尚未流行 的加州长相思"白富美(Fume Blanc)"之名。加 州酿酒师在对待这种大多不经过多加工的品 种时充分发扬了试验精神, 比如积极采用橡 木桶发酵或陈年,使酒体更加饱满;还有其他 的酿酒师使用此品种酿造出了的单一品种贵 腐酒。

随着美国消费者对此品种的认识逐渐加 深,"素颜"的长相思葡萄酒也越来越受欢迎, 品质也越来越好。

无论是法国或新西兰的"Sauvignon Blanc",还是美国的"Fume Blanc",从葡萄酒 的特质来看,长相思仍然是一种味道直接、风 格爽利外放的芳香型葡萄酒,能予人以直接 而愉悦的感官享受。在遥远的东方,人们便以 "长相思"这一名字来表达对它的直白喜爱。



从零开始信心百倍出发

实属不易