饮者话酒 | Speak wine

慢慢去品是老酒

■ 茹拥政

现代生活，我们总是追求速度，快点赚钱，快点成功，快点再快点，然而太快了会错过人生的许多风景，现代都市，能慢下来的才是真正成功的人，慢是一种生活品质的体现。

日前，在电视上看到陈宝国代言的绍兴黄酒的广告片，其广告语是“数风流人物，品古越龙山”，我认为非常有气势，尤其是“品”字，用的是恰到好处。一方面说明这酒是好酒，另一方面说明这酒的饮法不是速饮，也不是一口干，而是慢慢喝。

绍兴人把喝老酒称为“咪”，讲的就是慢慢喝。走进咸亨酒店，看一些地道的绍兴下酒菜，大都是：盐煮花生，茴香豆，糟鸡，醉鱼干，酱爆螺蛳……这些菜都是需要细嚼慢咽才能品出真滋味的，还有绍兴酒的绝配—大闸蟹，光是剥蟹就得费不少功夫，但味道也就在细剥慢饮之中，这人间至鲜之物伴着这醇厚的酒液，让你的味蕾欢欣跳舞。

鲁迅先生笔下的孔乙己，即使是穷困潦倒，去酒店喝酒，排出九文大钱，温两碗酒，要一碟茴香豆，与小孩们讲讲茴的四种写法，也是慢慢喝的。白马湖的名人，如夏丏尊、刘董宇、朱自清、朱光潜等在春晖中学时也有“酒聚”的习惯。他们不爱白酒，只喝绍兴老酒。后来这几位名士先后到上海，办起“立达学院”，仍继承了白马湖畔的“酒聚”习惯。开明书店开张后，索性名正言顺地成立起“开明酒会”，这个酒会每周举行一次，许多组稿、编辑、出版、展览等事宜都在这酒会中达成。可以想象，这酒也是喝的相当的慢。

慢慢品，是一种美食态度，也是一种生活态度，在慢慢中，我们享受美味的饕餮，醉人的音乐，高雅的气氛，愉悦的面谈……在慢慢品中，让食物与酒精在胃部得以充分的混合，减缓对酒精吸收，不易致醉。而据科学分析，细嚼慢咽能产生大量唾液，而唾液中富有15种特殊酶，能有效降解食物中的致癌物质。同时，经慢慢拒绝后的食物对胃的刺激比较缓和，有利于降低餐后高血糖。

绍兴酒度数一般在15度左右，讲究慢饮，因此不可能出现一饮即醉而酗酒的场面，它是个缓慢而渐进的过程，不知不觉中进入微醺而陶然的境界，平时因心力劳顿而积淀与潜意识中的睿智奇思、精论灼见、真知挚情就会源源而出。无数的诗文、书画名作就此诞生，陆游的诗、曹雪芹的文、王羲之的书法、徐渭的画，就是顶尖的例证。

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

这个冬天 与阿玛罗尼来一场温情邂逅

■ 红轩

顺应季节的变化，人们会适时增减衣物，并合理调配饮食，以增强人体对外界的适应能力。随着天气渐寒，不少爱酒人士都告别了清爽沁凉的起泡酒与白葡萄酒，转而寻觅可供冬日享用的美酒。来自意大利的阿玛罗尼(Amarone)葡萄酒便是冬季饮酒的上上之选，它酒体饱满、风味浓郁，酒精度偏高，不仅可以满足“口腹之欲”，还可以暖身驱寒，可谓味觉乃至身心的双重享受。接下来，本文就对这一冬季饮酒佳选进行多方位揭秘。

随着天气渐寒，不少爱酒人士都告别了清爽沁凉的起泡酒与白葡萄酒，转而寻觅可供冬日享用的美酒。来自意大利的阿玛罗尼(Amarone)葡萄酒便是冬季饮酒的上上之选。

什么是阿玛罗尼?

阿玛罗尼全称为瓦坡里切拉阿玛罗尼(Amarone della Valpolicella)，产自意大利威尼托(Veneto)的明星产区——瓦坡里切拉(Valpolicella)，是一种由风干葡萄(即室内阴干的葡萄)酿造而成的干型或接近干型的优质红葡萄酒。意大利五大经典名酒“ABBBC”中的“A”指的便是它。

瓦坡里切拉产区概况

瓦坡里切拉产区北面和东面倚靠巍峨壮丽的阿尔卑斯山(Alps)，西面临近美丽的加尔达湖(Lake Garda)，地形以丘陵和山谷为主。由于受到山脉的阻挡，再加上湖泊的调节作用，产区内的气候整体比较温和，可以为葡萄提供理想的自然生长环境。相传产区的名字“Valpolicella”意为“Valley with Many Cellars(汇聚众多酒窖的山谷)”，这也从侧面印证了其与葡萄酒的紧密联系。

瓦坡里切拉可细分为三个部分：经典产区(Classico)和瓦潘特纳产区(Valpantena)以及东部产区(Est)。这三个区域风土条件各异，出产的阿玛罗尼葡萄酒风格也不尽相同。其中，西部的经典产区由于最靠近加尔达湖且土壤富含火山岩，出产的葡萄酒芳香优雅，最具代表性;中间的瓦潘特纳产区受大陆性气候影响更为显著，葡萄酒风格更轻盈且果味更浓郁;而东部产区的土壤主要为沙土、砾石和黏土，葡萄酒风格更为饱满有力，酒精度也更高。

阿玛罗尼的历史

瓦坡里切拉是意大利最古老的产区之一，其酿酒历史可追溯至公元前600年左右，但该产区最著名的葡萄酒——阿玛罗尼的历史却比较短暂：该酒诞生于20世纪初，当时主要用于招待亲朋好友，二战以后才正式投入市场。

阿玛罗尼的前身为采用风干葡萄酿制而成的甜型红葡萄酒——雷乔托(Recioto della Valpolicella)。在阿玛罗尼诞生之前，瓦坡里切拉便一直专注于酿造这种甜红葡萄酒。据传，有一年，当地某个酿酒师在酿造雷乔托时，不小心遗忘了一桶酒液，发现时酒液中的糖分已经几乎全部转化为酒精，最后的成酒干爽可口，风味美妙浓郁。但因与香甜的雷乔托葡萄酒相比，该酒更显苦涩，于是人们将其命名为“Amarone(Amaro有苦味的意思)”，以便与前者相区分。

面世之后，阿玛罗尼因口感独特而越来越受欢迎，并于1968年被评为DOC级别。到了90年代后半叶，阿玛罗尼的产量大幅度提高，国际影响力也与日俱升。2010年，阿玛罗尼成功晋升为意大利分级制度中的最高级别——DOCG级葡萄酒，成为了公认的意大利标志性美酒之一。

阿玛罗尼的主要酿酒品种

根据法规，阿玛罗尼的法定酿酒品种主要为3个本地品种：科维纳(Corvina)、科维诺尼(Corvinone)与罗蒂内拉(Rondinella)。其中，科维纳往往占主导地位，科维诺尼可充当部分的科维纳(科维诺尼的比例不得超过50%)，两者的比例加起来需达45%-90%;而罗蒂内拉的占比则要在5%-30%之间。除此之外，阿玛罗尼还允许加入不超过25%的其它红葡萄品种(需为当地法规允许种植的品种)，包括10%以下的其它本地葡萄品种，以及15%以下的非芳香型葡萄品种(单个品种的占比不得超过10%)。

总的来说，科维纳、科维诺尼与罗蒂内拉这3个品种的葡萄果皮都比较厚，十分适合风干。科维纳葡萄果皮颜色较淡，单宁低到中等，酸度高，可给酒液带来红樱桃、紫罗兰和香草的风味；科维诺尼葡萄与前者颇为相似，能为酒液增添甜香料的风味;而罗蒂内拉则拥有深浓的颜色和良好的酸度，可赋予酒液精细的花香和柔顺的口感。

阿玛罗尼的酿造方法

阿玛罗尼葡萄酒的独特风格与它采取的酿造方法——枯藤法(Appassimento)密不可分。枯藤法指的是用风干的葡萄酿造葡萄酒的工艺，阿玛罗尼和雷乔托都由该工艺酿制而成。酿造阿玛罗尼时，其操作一般如下：

每年的9月底10月初，当葡萄成熟且酸度维持在较高水平时，会由人工进行采摘。之后，精心采摘的葡萄会被放在较浅的木箱或者塑料筐中，再置于通风良好的房间内自然风干3-4个月左右，直至葡萄由于水分蒸发而干瘪，糖分浓缩，重量减至原来的一半左右。风干结束后，葡萄会进行传统的酒精发酵。由于发酵期间为冬季，温度较低，再加上葡萄果实的风味和糖分高度浓缩，所以葡萄汁的发酵进程比较缓慢，可达35-50天。之后，酒液会放入老旧的斯拉沃尼亚(Slavonian)大橡木桶或栗木制成的木桶中陈酿2年以上，珍藏(Riserva)级别的需陈酿至少4年，但许多优质阿玛罗尼的陈酿时间都远远长于法律规定的标准。

不过，随着科技的进步和时代的发展，一些生产者也会通过智能温湿度控制设备来更好地调节风干这一进程，并采用更现代的酿酒设备及工艺，如使用新橡木桶陈酿酒液以及加入少许赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和梅洛(Merlot)等国际品种进行混酿，以满足消费者多元化的口味需求。

阿玛罗尼的风格与餐酒搭配

虽然一些生产者会通过现代技术，酿造更加柔顺易饮的阿玛罗尼，但如前文所述，阿玛罗尼的原料为风味、糖分极其浓缩的葡萄干，因此从整体来看，其无疑属于架构宏大、浓郁强劲的“大酒”。典型的阿玛罗尼葡萄酒拥有颜色深邃、酒精度高、酒体饱满和酸度中等偏高的特点，陈年潜力可观。年轻时，该酒常常散发着浓郁的樱桃、醋栗、巧克力和香料的香气，入口后，紧致的单宁和丰富的风味如排山倒海般卷席着整个口腔，令人回味无穷;陈酿若干年后，其口感会稍显柔和，并发展出无花果、红糖、烟草及干果等的复杂风味。

在餐酒搭配上，阿玛罗尼与味道浓重的菜肴十分合拍，如牛排、烤肉、烤羊排、烟熏肉和火锅等。它们或辛辣或浓咸的口味会使阿玛罗尼更加美味顺口，而后者的强劲风味也可中和前者的油腻感和辛辣感，可谓是相得益彰。

冬季，为了防寒保暖，人们享用的菜肴往往口味较重，这时不妨配上浓郁强劲的阿玛罗尼，让美食与美酒碰撞出温暖的火花，点燃一整个寒冬。

日本威士忌是真有料还是噱头

威士忌这几年可谓是不太平，就拿日本威士忌来说，日本威士忌主要是单一麦芽威士忌和调和型威士忌，酿造要求基本上与苏格兰威士忌一样，唯一不用的是，日本的蒸馏厂必须自给自足，各大酒厂之间不会转让存酒，这样就算是调和酒也是同根同源。

日本威士忌还特别注意陈化过程和多样性的酒桶材质，雪梨桶、波本桶、水楢桶等等，都能给威士忌带来不同的香气。

然而近几年，日本威士忌的价格突然暴涨，业内也有“买酒好过买房”的说法。

就拿最近拍出的山崎50年单麦威士忌(第一版)来说，以最终成交价269万港币成交，折合人民币大约是240万;这个成交价格也打破了之前由轻井泽52年龙威士忌245万港币成交的记录。

我们作为消费者究竟值不值得用高价格去购买，日本威士忌的价值是不是真的像网上流传的那样一分钱一分货，还是只是商家炒作的商业噱头，本文将告诉你答案。

日本威士忌的崛起

19世纪以前，苏格兰和爱尔兰几乎是威士忌的代名词，在东亚几乎没有什么酒厂能与并排。

正是在当时的日本经济不景气的环境下，年仅22岁的竹鹤政孝被摄津酒造主管派往苏格兰，调查和学习威士忌的奥秘。

竹鹤政孝凭借着速写和应用化学的了解，很快的收集了许多苏格兰威士忌的详细资料并记录在了手札之中。由于其出色的化学知识，使得他能够比别人更能透彻分析威士忌酿造中的各种变化，而在同一时期的苏格兰却没有人能够做到这些。

回国之后，竹鹤政孝遇见了同样是日本威士忌的元老之一鸟井信治郎，鸟井信治郎是如今日本著名三得利株式会社的创始人，二人在日本威士忌发展的起点相互合作。

在克服重重困难之后，竹鹤政孝开创了“余市“、”宫城峡”等威士忌品牌，而鸟井信治郎开创了“山崎”、“白州”等世界闻名的品牌。

这也是日本威士忌发展的开始。

日本威士忌的黄金时期

到了20世纪，随着工业化的完善和技术的进步，日本威士忌也得到了充分的发展。

在1961年，鸟井信治郎将公司更名为三得利，在日本威士忌业界获得了的最大份额。其中三得利的子品牌——山崎，是三得利公司最重要、最高端的威士忌品牌。

日本威士忌不仅借鉴了苏格兰威士忌的精华所在，更是结合了东亚人的生活习惯，引用了良好的水源和泥煤，造就了本土特有的威士忌。

如今的三得利公司在世界上获得了令人瞩目的成就，其产品内容不仅仅满足于在威士忌、啤酒、葡萄酒、食品行业取得的成果，而且还积极参与花卉、健康食品、体育和出版等事业，这不由的提高了日本威士忌在世界上的地位，获得了许多金奖。

日本威士忌价格上涨

在50年代，比较出名的就是三得利和一甲这两家公司，还有好几家酒厂试图与这两大巨头一比高下，但在1997年的金融危机之后，大部分的酒厂不是倒闭就是被迫转型酿造比较低级的烧酒或者清酒，市场优胜劣汰，最后留下几家蒸馏所，几乎都是属于三得利(主要有山崎和白州)或者一甲(主要有余市和宫城峡)。

如今，日本威士忌的价格一涨再涨，其主要原因是日本威士忌的近年来的成就，其品牌越做越大，自然价格也会相应提高。

加之不少蒸馏厂的消逝，导致在市面上的原酒越来越稀少，这也给不少的商家提供了个涨价的理由。但是也有不少威士忌爱好者钟爱日本威士忌，认为这点价格阻挡不了他们的购买热情。

不过，过度的溢价，未免会伤了不少酒友的心。毕竟从品酒的角度来看，能真正符合普通老百姓消费区间内的酒，才会赢得威士忌爱好者的心。 (转载自威士忌大使)

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

哈尼梯田之醉

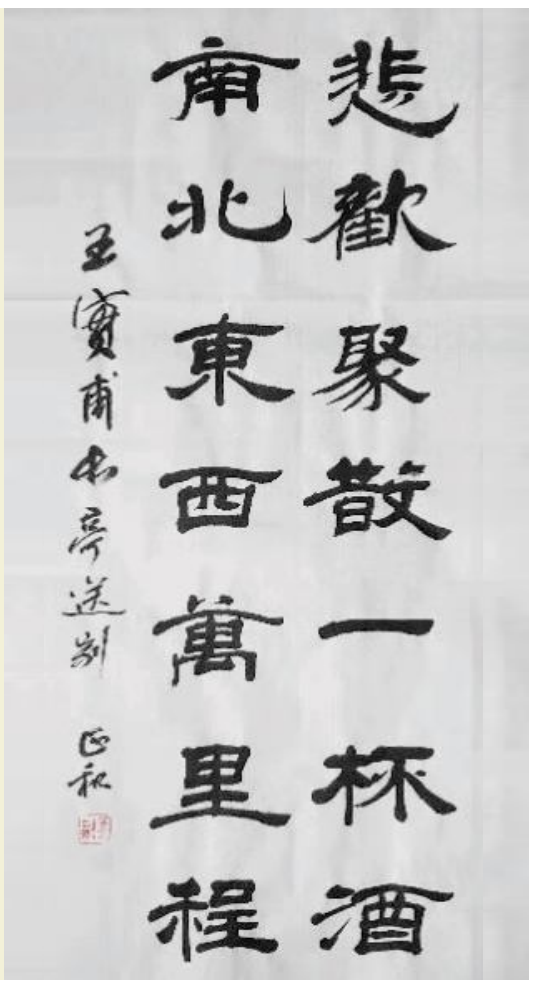
——酒诗系列之一百二十六

背着太阳
用千年时光
打磨这方土地
多彩色调装饰美丽田园

大山深处辛勤雕刻
每一寸都不放过
精耕细作
织出如诗画卷

我只知道哈尼人生生不息
心中有梦在层层大山里升华
脚踏实地去追导无限希望
留下精神图腾和丰盈的世界

正和专栏 酒中书味 89

The taste of book in liquor

黄正和 中国电视艺术家协会会市书协理事，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年担任四川省电视艺术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、四川视协原常务理事。先后在攀