



酒歌

家在彩云之南,这里少数民族众多,每个民族各有各的酒歌。那些酒歌或高亢或低沉,但酒歌一响起,就能让人感到红土高原上人们对生命的激情,对生活的热爱。每次喝酒,总能听到酒歌,就像现在,在一个叫石江的书院里,围在屋里几位写诗的多年老朋友,变聊天边喝着自酿的藏放了好多年的玉米酒,友情是令人陶醉的,酒也是令人陶醉的。佤族诗人晏朝,刚获了骏马奖;《大家》主编韩旭,才出差回来;红河彝族诗人白云,兴冲冲说最近感觉很好;我也刚从大东北回来……

这是一次幸福的聚会,几位诗人,都善唱歌。杯来盏往,我们都醉在故乡的酒和酒歌中了。开始猜拳,猜拳有猜拳的歌,大家都会唱的当然是本地流行的小调子,简单又好听。每次猜拳喝酒时劝酒人都唱:“哥哥呢举起酒杯,兄弟嘛喝这杯啊,喝了这杯不尽兴,再来两小拳哪!”举杯,敬酒!喝酒人接杯并唱:“哥哥呢来敬酒啊!弟弟呢接了杯呀!喝了这杯不尽兴,再来两小拳啊!”而后仰脖一饮而尽!这种劝酒歌,很是随意,可根据辈分、称呼随意改唱,当然高兴时,也可随意编调子将天上的星月地上的草木都唱进去。

当然,诗人聚会就更加自由了,更何况有那么多少数民族呢。有人唱彝族酒歌“阿老表阿老表,你要来的啊!阿表妹阿表妹,你要来的啊!阿老表端酒喝,阿表妹端酒喝!你喜欢也要喝,不喜欢也要喝,管你喜欢不喜欢都要喝!”有人唱香格里拉的藏族酒歌“美酒你来喝,酒歌我来唱。金子做的桌上,放着白亮的银碗,银碗中的美酒,有福人来沾。请你端起酒碗,酒中彩龙飞舞。彩龙般的美酒,胜过仙界甘露。”有人唱苗族的酒歌“这杯美酒清又清,美酒先敬好朋友。世间贫富本是有,不讲贫富讲交情!”有人唱布依族的酒歌“举起杯来好朋友,喝干这杯苞谷酒。别客气啊别拘束,干杯情意多交流!”还有人唱水族酒歌“尽讲礼忘了喝酒,再饮酒请莫推让。喝醉了有茶漱口,酒菜差了莫要在意,喝了米酒情意长!”……每首酒歌完了,大家或喊彝语“阿拉嘘(干杯)”,或喊壮族的“根溜溜(干杯)”……酒歌成了酒桌上一道味道鲜美的佳肴!美酒醉人,酒歌也醉人。时光如水一样流过,不知谁先颤颤地咕嘟着说“扁担开花——各回各的家!我要——回家!”

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

罗第丘:阳光下的山坡

■ 红轩

罗第丘产区的酿酒历史十分悠久,早在罗马时期,这里就开始种植葡萄,迄今已有 2,000 多年的历史。

历史悠久,传承深厚底蕴

公元 6 世纪时,罗第丘葡萄酒第一次正式出现在文字记载当中。但该产区酿造的葡萄酒在此之前就深受人们的青睐,诗人马尔西亚(Martial)和历史学家普鲁塔克(Plutarch)都曾表达过对这些美酒的赞赏。

在中世纪和文艺复兴时期,罗第丘葡萄酒声名鹊起,得以被更多人熟知并喜爱。法国大革命前,罗第丘葡萄酒还被送往英国、俄罗斯和普鲁士等国家及法国的其他地区,作贵族宴会助兴之用,其受欢迎程度可见一斑。

高品质和独特的风味让罗第丘葡萄酒受到了热烈的欢迎,罗第丘的葡萄园数量在 1890 年达到了巅峰——朝阳的山坡上,即使是最小的地块也种植着葡萄树,呈现出一片欣欣向荣的景象。有些地块因地势陡峭,需靠种植者徒步八百米以上运送葡萄,但人们甘之如飴。

19 世纪末,欧洲爆发了大面积的葡萄根瘤蚜虫病(Phylloxera),很多葡萄园因此遭受重创。这些灾害没能动摇罗第丘酿酒师们的信心和决心,在大家的不懈努力下,罗第丘得以安然度过此次困境。然而祸不单行,1914-1918 年的世界大战让他们之前做的所有努力付诸东流:战争掠夺了许多人的生命,超过 150 名当地的葡萄农在战争中丧生,而许多葡萄园因无人打理而荒废。到 1960 年,罗第丘的葡萄种植面积只有 60 公顷。

20 世纪 60 年代,酿酒师们重拾信心,决定接受挑战迎难而上。70 年代,罗第丘涌现出了一批新一代的酿酒师。80 年代,这些酿酒师们带来了罗第丘产区的复兴,罗第丘葡萄酒再次以昂扬的姿态在世界优质葡萄酒领域中占有一席之地。现在的罗第丘已恢复了往日的繁荣,产区内葡萄园井然有序地分布着,出



产的葡萄酒中有近 40%出口到世界各地,为广大葡萄酒爱好者提供了更多样的选择。

独特风土,彰显无限魅力

罗第丘产区酿造的红葡萄酒颇负盛名,这与其独特的气候和优越的风土条件是分不开的。

罗第丘冬季温和,夏季炎热,降雨相对规律。“风”对罗第丘葡萄树的生长有着至关重要的影响——山坡上的葡萄园一般朝南或东南方向,这种朝向既能使葡萄园抵御寒冷的北风,又能让葡萄树生长在温暖干燥的南风中,促进果实成熟的同时保护葡萄树免受病害威胁。

罗第丘地势陡峭,有些山坡的坡度可达 60 度。为了蓄水保土,人们建造了被当地人称为“cheys”的石墙,它们经年累月地伫立在罗第丘,见证了岁月变迁和人事变换,有些石墙的建造甚至可追溯至罗马时期。经过人类两千多年的“雕刻”,这些石墙使罗第丘形成了状似梯田的壮丽景观。

罗第丘的极端地势孕育出了令人惊叹的美丽景色,这对常人而言是眼前的一大享受,但对酿酒师来说,却是十分棘手的挑战。修剪葡萄树、维护阶地、修栅栏、手工采收葡萄……在此般地势上,种种葡萄园管理措施都需要人们付出额外的汗水。

在罗第丘,你能深刻感受到酿酒师们的努力、耐心和永不妥协的天性。他们将一生奉献给这片面积不大却令人着迷的土地,因为就是在这里,孕育出了精致而优雅的罗第丘葡萄酒。

罗第丘最具特色的便是偏北的棕丘(Cote Brune)和偏南的金丘(Cote Blonde),关于二者名字的由来,在罗第丘至今还流传着一个传说。相传在 16 世纪,罗第丘当时的所有者莫吉龙勋爵(Lord Maugiron)为了女儿的终身大事,将这片土地作为嫁妆一分为二传给了两个女儿。其中一个女儿的头发是像麦田一样的金黄色,因此分给她的部分被命名为“金丘”;另一个女儿头发的颜色是深棕色的,因此她获得的部分便以“棕丘”为名。

但也有许多人认为这两个名字的由来与区域的地质和土壤有关。在地貌形成时期,罗第丘产区不同区域地块所承受的压力和温度(如产区的南部温度更高)造就了棕丘与金丘截然不同的地质:北部的棕丘主要由云母片岩构成,黏土含量较高,铁含量丰富,颜色较暗;南部的金丘则主要由浅色的片麻岩构成。不过,两个产区基岩上都遍布着裂缝,葡萄树的根系可以借此更好地向下延伸,从土壤深处汲取水分和所需养分。

佳酿频出,收获诸多赞誉

罗第丘以酿造优质西拉红葡萄酒被众多

葡萄酒爱好者熟知,该产区的葡萄酒结构精细,风格优雅,将西拉的复杂芳香与当地的典型风土完美地结合在一起。

除西拉之外,罗第丘另一个重要的葡萄品种是白葡萄酒维欧尼(Viognier)。虽然罗第丘产区只酿造红葡萄酒,但在西拉红葡萄酒的酿造过程中,可添加比例不超过 20%的维欧尼进行混酿。罗第丘是北罗纳河谷唯一一个可以将西拉与维欧尼进行混酿的产区,维欧尼的加入使酒液更加平衡、复杂,在增添香气的前提下也让葡萄酒更加精致优雅。

来自罗第丘产区不同区域的葡萄酒,其风格也不尽相同。产自棕丘的葡萄酒结构强劲,酒体醇厚,单宁含量较高,充分展现了其土壤含铁量丰富的特质,有较强的陈年潜力,其葡萄酒在酿造时通常不加入维欧尼进行混酿。产自金丘的葡萄酒则通常酒体相对较轻,果味浓郁,单宁相对柔顺,整体风格较为华丽。

一直以来,罗第丘葡萄酒都因其独特的风格和优越的品质受到诸多赞赏,而酿酒师们对葡萄酒质量的严格要求和对葡萄酒特色的不懈追求更是让罗第丘佳酿频出。如今,拥有巨大潜力的罗第丘葡萄酒正吸引着越来越多的目光。罗第丘名庄,如吉佳乐世家酒庄(E. Guigal)、博塞酒庄(Domaine de Bonserine)和罗赛腾酒庄(Domaine Rostaing)等出产的美酒更是让不少葡萄酒爱好者大为赞叹。

为何中国酱香酒在蒸馏酒世界与众不同

在蒸馏酒的王国中,中国酱香酒代表贵州茅台酒与法国白兰地、苏格兰威士忌、俄罗斯伏特加并称四大蒸馏酒。

但有意思的是,虽说都是烈性酒,但偏偏喝的方式及消费群体都存在着很大的差异,而中国酱香酒最为特例独行。

一般常见的就是中国酱香酒不加冰、不空口,饮用人群多是中年人和老年人,而其他三大蒸馏酒则恰恰相反。

我们不禁要问,中国酱香酒为何如此与众不同?

要回答这个问题,我们先看几大蒸馏酒之间的差异,无非是原料和酿造方法。

蒸馏酒的原料要么富含果糖,要么富含淀粉。酿造方法总体来看,都是发酵蒸馏贮存,有时候还需要一点勾兑技巧。

先看看,除酱酒以外的三大蒸馏酒:威士忌一般用大麦、黑麦、燕麦、小麦或玉米做原料,不同国家标准不一样,不过威士忌为人知的特色,是需要将橡木桶里放一段时间。

伏特加的主料是马铃薯或玉米,相比其他几大蒸馏酒,最主要的特点是“味道净”。

也就是说,一口下去,除了迅速补充酒精带来的满足感,你很难尝出别的什么谷物水果。

白兰地一般用葡萄做原料,也有用樱桃、苹果等水果的。从原料上看,朗姆和白兰地比较类似。朗姆的原料是甘蔗,算是一种制糖业的副产品。

除此之外,比较出名的金酒在诞生之初,



其实是专供东印度海员商人续命的利尿剂。

它的特殊风味来自杜松子,也有厂商会在酿造时加入橙皮、豆蔻、甘草、姜子等特殊原料,以求更令人难忘的味道。

酱香酒也是粮食酿造的,但是只要喝过酒的人,就绝对不会把酱酒和同样无色又度数高的伏特加弄混。

酱香酒和以上几种“西方”蒸馏酒最主要的区别,在于酱香酒是蒸馏酒中,唯一主动加入霉菌参与发酵的品种。

这里的霉菌便是大曲,大曲的原料是小麦。

大曲酿酒,使酱酒中含有大量的醛类,醛类和醇类发生酯化反应,也就形成了复杂的,不同于其他蒸馏酒大类的浓郁香味。

发酵过程中,粮食里的淀粉分解成糖,再转化成酒精,脂肪分解成脂肪酸,再转化成有机酸,蛋白质先分解成氨基酸,再转化成醇类、醛类、酮类和含氮化合物,这些东西区分了“酒”和“酒精”。

当然,在不会喝酒的人或者不能接受酱酒的外国友人看来,这个味道说是抹布味或

者馊米饭味,也不是完全没理没据。

在中国酱香酒中,其实酒里 98%都是酒精和水,判断香味也好,区分优劣也好,看的其实只是 2%的芳香物质,也就是看带着微生物的酒曲,和不同粮食里的淀粉脂肪蛋白质反应出什么醛醇醇。

问题在于,不管是哪个品牌的酱酒,都很难像金威士忌一样加冰、空口喝,也不大能兼容果汁饮料、雪碧、冰红茶。

这里我们不禁又问了,为什么不能加?

如果是资深酱粉,应该知道,别说不加,连“煮酒”和“冰镇”都不行!其实“混饮”、“煮酒”、“冰镇”原理是一样的。

以茅台镇生产的优质酱香酒举例,又回到我们上面说的酒曲参与发酵的问题,纯粮固态发酵,含有大量高级不饱和脂肪酸。

“添加”、“煮酒”、“冰镇”都会会使酱酒溶

解度降低和升高,不饱和脂肪酸沉淀,导致酒体轻微浑浊,有失美观。

其次,茅台镇生产的优质酱香酒的诱人之处,在于其“9 次蒸煮,8 次发酵,7 次取酒”复杂工艺下的独特香气。改变后,香气不协调,香味被破坏。

最重要的,一般情况下,舌头的灵敏温度在 15-30℃,味觉的灵敏温度在 21-31℃(即常温)。

“煮酒”和“冰镇”后,舌头上的味觉器官被麻痹,酱香酒的酸、甜、苦、辣、酱、枯、糊等味道不容易被品出来,也就浪费了酱香型白酒的意义。

同时,饮料能加快身体吸收酒精的速率,增加肝脏负担。

所以说,品味酱酒,常温最好,纯净最妙,这才精华所在。(据佳酿网)

江山专栏
每周酒歌
Weekly oenopoetic

版有诗集《与梅对视》(《五十年》)作家协会会员,在各类各级媒体发表文章多篇,出市嘉陵区供销社,中国科普作家协会会员,四川省江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充

心之歌
——酒诗系列之一百二十九

心之歌
跳动的音符
合拍的感觉
四时的季节
美丽的视野

心之歌
办公室的宁静
血火的战场
思想的压抑者
路的十字口

心之歌
大海的翻腾
天空的云彩
高山的昂首
草原的绿色

心之歌
尔的诉说
悦动的情愫
时代的气息
她的忘却

正和专栏
酒中书味

92

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会

酒相刻

醉水却
杀流君
洞巴山
庭陵好
秋無平
限舖

李白·陆倩郎洞庭游