



百酒百科 | 当卡瓦遇上大葱

艾哲庸

在发现中国菜的乐趣之前,我就已经很热衷于葱。我妈妈喜欢将葱作为较重口味食物的调味品来生食,我则热情地继承了她对生葱和熟葱的热爱,移居中国更是让我对这种用途最广泛的食物产生了浓厚的感情。

葱之于饮食文化

葱遍布世界各地,不过它的原产地在中国东南部,从几千年前就已在种植。几百年来,葱成为渗入到中国菜的灵魂,是各种中国烹饪宝藏中的独特成分。如此多的中国最知名、最受人们喜爱的小吃和菜肴,除了葱简直是不可想象的。葱油煎饼、葱油面条和许多其他菜肴都取决于这种植物的独特香气和风味。你能想象没有葱的北京烤鸭吗?那简直是一种亵渎。

葱在其他烹饪文化中也是不可或缺的。在印度,大葱通常作为开胃菜以及用在酸辣调味品中;在英国,通常将它们切碎撒在土豆泥或土豆沙拉上;而在越南,人们喜欢在春节假期里吃发酵的大葱。墨西哥人喜欢将烤过的葱与奶酪和米饭搭配,而日本人则将其称为“Tree onion”,用作豆腐和其他广受欢迎的菜肴的浇头。

就个人而言,我认为将葱与葡萄酒搭配食用最美味、最健康。葱在各种烹饪产品中的多样化应用意味着没有一个完美的葡萄酒伴侣。确切地说,越易于搭配的葡萄酒,就越适合搭配多葱的菜式,一款风味丰富的起泡酒无疑可以搭配精美的中式“大葱”菜肴。

关于卡瓦法定产区

卡瓦的故乡是西班牙加泰罗尼亚的 Sant Sadurni d'Anoia 镇,如果不是拥有全世界最重要的两个卡瓦生产商科多姆(Codomiu)和菲斯特奈特(Freixenet),这里只是一个不起眼的地方。西班牙起泡酒有今天的成就,一位名叫 Josep Ravento 的小伙子功不可没。为了出售加泰罗尼亚科多姆酒庄的静止红葡萄酒和白葡萄酒,Ravento 于 19 世纪 60 年代在法国各地到处旅行。在返回西班牙后,他说服酒庄采用经典的香槟法以当地的葡萄酒酿造起泡酒。

1872 年,科多姆酿出了第一瓶真正的卡瓦,不久之后,其他加泰罗尼亚生产商也随之效仿,并在欧洲和美国市场取得了成功,卡瓦成为香槟酒的低价替代品。

卡瓦法定产区成立于 1986 年,这在法律上有些奇怪,因为几个不同的葡萄酒产区都拥有 CAVA DO 的资格。加泰罗尼亚占卡瓦法定产区起泡酒产量的 90% 以上,但阿拉贡(Aragon)、纳瓦拉(Navarra)、里奥哈(Rioja)、巴斯克(Pais Vasco)、瓦伦西亚(Valencia)和埃斯特雷马杜拉(Extremadura)也可以生产卡瓦。卡瓦法定产区的官方标定面积比香槟大得多,并且先进的酿酒设备和机械化技术使大型卡瓦生产商可以生产数量惊人的高品质、超值的起泡酒。换句话说,卡瓦确实有着非常巨大的发展潜力。

卡瓦的葡萄品种和风格

卡瓦主要采用西班牙的 3 个当地葡萄品种——马卡贝(Macabeu)、帕雷亚达(Parellada)和 Xarel-lo (沙雷洛),也可以使用霞多丽(Chardonnay)、黑比诺(Pinot Noir)、苏比拉特(Subirat)。桃红卡瓦可标称为 CAVA Rosado 或 CAVA Rose,可采用其他红葡萄品种,如莫纳斯特雷尔(Monestrrell)、歌海娜(Garnacha)和马尔维萨(Malvasia)。所有卡瓦都必须经过至少 9 个月的酒泥陈酿,酒精含量为 10%-13%。从干到甜,卡瓦的风格可分为 Brut Nature、Extra Brut、Brut、Extra Dry、Dry、Seco、Semi-Seco 和 Dulce。典型的优质卡瓦具有细腻而持久的气泡、青苹果和柑橘的香气以及活泼而清新的口感。

中国市场错失商机

现在是时候思考为什么卡瓦在中国失去机会了。大约十年前,我写了一篇文章,推测什么样的起泡酒将在中国市场上挑战香槟并成为其巨大的竞争对手。我注意到,越来越多的年轻人,尤其是女性倾向于喝起泡酒,但她们希望有比香槟更实惠的替代选择。我建议意大利的普罗塞克(Prosecco)和西班牙的卡瓦两种起泡酒,与香槟相比,两者都具有可观的规模和吸引人的价格。

不幸的是,对于西班牙的卡瓦而言,由于普罗塞克几乎垄断了中国价位适中的起泡酒市场,这场在中国的比赛已经基本结束。除了菲斯特奈特外,没有哪个卡瓦生产商为在中国推广自己的葡萄酒做出了真正的努力,卡瓦监管委员会(CAVA DO Consejo)也不例外。我当然是普罗塞克的粉丝,尤其喜欢普罗塞克特级起泡酒(Prosecco DOCG Superiore),但我希望在中国看到更多的卡瓦。幸运的是,今天的中国市场能找到一些很好的卡瓦。

除了上述的科多姆和菲斯特奈特,值得推荐的卡瓦生产商还包括 Segura Viudas、Rimat、Alsina Sarda、Dubosc 和 Hammecken Cellars。与其他起泡酒一样,卡瓦适合冰至大约 8°C 后饮用。

魅力湘西 馥郁酒鬼

尤丹娜

沿着潮湿的青石板一路蜿蜒,木质的吊脚楼上,摇曳的红灯笼像一簇簇跃动的火焰,窄窄的渡船傍在水边,远处炊烟缠绕着雾气中的白塔,神秘而宁静。

印象里,湘西的天总是这样淅淅沥沥地下着小雨。时光在这片仿若世外桃源的土地上静止,空气中氤氲着令人惬意的甘甜。

这时,酒便出场了。特殊的地域、独特的气候、多姿的文化,孕育了这座盛产美酒的“醉乡”。

在一众令人沉醉的香甜、独特山水酿造的酒之精灵里,酒鬼酒独创的馥郁香型白酒旗帜鲜明,悠扬着最馥郁的极致酒香,飘散着“最湘西”的正宗味道。

脉脉湘西水

湘西人离不开酒。湘西自古便有“醉乡”之称,酿酒历史悠久,关于“酒神娘娘”凄美动人的传说在苗族巫师的《酒歌》里吟唱传颂了数千年;横穿湘西的酉水素称“酒河”——这里是酒的天下,以酒为水冠名,酒比水更让人清醒。

酒,安抚着湘西人的情绪,正月花灯有“宵酒”,二月有“过社酒”,清明寒食节要办“祭山酒”,四月八日是牛的生日酒……

各式各样与酒相关的节日,串联起湘西人的酒文化情结,装点着湘西人的生活,铺陈着湘西人精神世界的来路与归宿。流淌着湘西血脉的酒让人无法忘怀。

位于武陵山区的湘西,空气湿润,降水充沛。气势磅礴的云贵高原暂停它气宇轩昂的脚步,化作卧龙盘踞,赐给这片土地连绵起伏的山岭与全国罕见的生物自然带。

在这里,气候上的微生物“发酵带”、土壤中的“富硒带”、植物群落的“富亚麻酸带”汇聚一堂,从空气到土地、自天光到脚下,这片土地聚敛了天地之间灵动的精华,成为中国的“酿酒黄金地理带”。

“酒河”酉水是湘西的母亲河,在山水环绕的湘西,它像一条闪亮的绸带,更是湘西人、湘西酒的血脉,温柔围拢着土地与人,也滋养着这里的美酒。

脉脉湘西水,给予酒鬼酒的外形,水的清澈甘冽,也为它注入了火的性格。依“酒河”清泉而出的泉水,是酒鬼酒清冽香醇的缘起;空气、土壤、植物中的微生物又为这份清冽



增添了极致的馥郁香气。

走进酒鬼酒的生产园区,未见酒形,先闻酒香。酒不醉人,酒文化的温润缠绵率先将人俘获。

是的,冠名“酒鬼”的酒,绝非贪杯之人所能享。出自湘西的艺术鬼才黄永玉先生,将“酒鬼”两字题予他热爱的湘西美酒,并题字“无上妙品”,一语道破酒鬼酒的文化内涵与饮者的人生况味。

在湘西,“鬼”就是神,代表着一种超越自然、浑然忘我的神秘力量,是自由洒脱、在精神世界中与山水对话、与自然合而为一的极致精神状态,寓意着质朴与天真。

历史上,曾经生活于这片土地的楚国诗人屈原就将彷徨的少女比喻为美丽动人的“山鬼”,写她“思公子兮徒离忧”的顾盼姿态。

“鬼”在湘西,与人并存,又超然于人。黄永玉先生为这款家乡美酒设计了包装,并为之命名。包装是一个麻袋,最典型的农家土味,大巧若拙;名为“酒鬼”,呈现鬼才,暗合湘

西气质。“酒鬼背酒鬼,千斤不嫌赘,酒鬼喝酒鬼,千杯不会醉。”“此酒始于何时,虽不可考,然其芳馥醇厚之品味,数百年来仍不减其于万一也。”在黄先生的诗画作之间,脉脉湘西水幻化作醇香、超然的酒鬼酒,恣肆流淌,从这片神奇的土地,一路燃烧到人们的唇齿之间,镌刻在五湖四海每一位饮者的心里。

悠悠馥郁香 天时地利、富饶山水锻造了极佳的酿酒条件,但真正的好酒,又不可全然依赖脉脉山水的纵情恩赐。

新世纪初,一种糅合了大小曲生产工艺,集浓、清、酱三种主流香型于一体的白酒,在湘西被命名。

“馥郁香”是酒鬼酒独创,在如今中国白酒的 12 大香型中,具有馥郁香的酒鬼酒,无论是口感、色泽、香气,均是酒中上乘。

酱香酒中为什么要加稻谷壳?



许晓丽

近年来,酱香型白酒在我国白酒市场中是越来越火爆,而且不同的包装及酒质都是层出不穷的。再说酱香型白酒的升值空间是比较大的,其原因就要提到它的酿造工艺和使用原料了,在整个生产过程中都是非常复杂严谨的,重要的一点是酱香酒中还要加入稻谷壳,这是为什么呢,下面我们一起来看一看!

首先,稻谷壳是加工大米时脱下的外壳,是

质含量小于 1.2%,水分含量小于 12%。稻壳具有吸水性和支撑,因此非常适合固态发酵作为填充剂的过程。而且加入谷壳,可以疏松酒糟,不致入窖粮糟发粘,还可以降低酸度,利于发酵,用白酒酿酒设备蒸馏时加入谷壳,可以使酒糟摊撒均匀,不压气,提高出酒率。

然后,因为它新鲜、干燥、无霉变,所以也非常适合制作发酵谷物。而且稻壳可以调节发酵谷物的淀粉浓度,降低酸度,吸收酒精,保持果肉水分,保持发酵谷物的孔隙率和含水量,增加酿造过程中的发酵界面,使蒸煮、糖化发酵和蒸馏能顺利进行。有利于酒醅的升温,稻壳还有利于调节蒸馏界面的调节,防止或减少蒸馏事故的发生(偏甑、冲甑、塌甑和坠甑)。能疏松酒醅和粮糟,易于酿造酱香型白酒的原料糊化和蒸煮。

总而言之,在发酵中使用过多稻壳,发酵界面越大,就有过量的氧气,而好氧菌的数量增加过快,导致积累发酵过程早期温度过高,并迅速促进,会影响酒的质量。若发酵中稻壳用量少,发酵界面变小,带入的氧气就少,导致发酵初期温度无法提高,糖化反应不完全,酿出的酒量也会减少。因此固态体系淀粉含量、含水量和酸度的大小与用稻壳用量成正比,相反曲药的发酵力和稻壳用量成反比。好了以上就是有关酱香酒加稻谷壳的介绍,希望能帮助到大家,作为参考。

其次,稻壳的使用标准为:金黄色、气味正常、无污染、无异味、无霉变、无虫蛀的干稻壳。稻壳的形状是一片花瓣的形状,少一些杂物。稻壳越厚越好,要把它掰成两半打开,杂

酒鬼酒的馥郁香型白酒,香味复合、醇厚、圆润,从入口到下喉这一过程,呈现出前浓、中清、后酱的清晰层次感,“一口三香”。

清晰的层次感源自复杂、用心的酿造过程。馥郁香型酒鬼酒制技艺是湘西民间独特传统工艺与现代酿酒技术融合的产物,将传统小曲和大曲两种糖化发酵有机结合。

散发复合醇厚香气的酒鬼酒,原料其实至简。但所谓大繁至简,在原料的挑选上,酒鬼酒严格把关,详细分析杂质、水分、色泽、气味的微小细节;精选的五粮颗粒原料,匠心酿造,浸润两个小时,充分吸收水分后,清蒸清烧,将清香工艺的传承与创新发挥至极致。

清甜的粮食打凉至 30 摄氏度到 38 摄氏度,进行培菌糖化,进一步网罗空气中的微生物,此为小曲培菌糖化;中偏高温大曲,营造酒鬼酒的悠悠酱香,此为大曲配醅发酵……

成为合格酒鬼酒的路还没有走完。窖泥提质增香、溶洞贮藏、陈年调味酒画龙点睛……在幽深的窖泥中,在气温不超过 20 度、湿度不低于 80% 的天然溶洞里,在陈年佳酿的提点间,酒体自然老熟,香气四溢。

酒鬼酒的馥郁之香,微妙地揉合了酱型之细腻、浓型之浓香、清型之纯净,无色透明、芳香秀雅、绵柔甘冽、醇厚细腻、后味怡畅、香味馥郁、酒体净爽,在中华酒林独树一帜。

如今,酒鬼酒中最为高端的内参酒,更是将酒鬼酒的醇香馥郁与文化内核淋漓呈现。

内参之名同样出于黄永玉先生,“内敛乾坤,参悟天地”,是酒鬼酒超然自我、关注内心,与饮者共同源于自然的恰切证明;艺术外形和文化内涵也是由黄老操刀,这一次,他同样由俗生雅,以过去人们包裹食物、礼物的油皮纸为包装灵感,四角叠合,裹成一团。

杯盏间,观脉脉湘西水;唇齿间,品悠悠馥郁香。酒鬼酒饮用之时,给爱酒、懂酒之人的体验,也正是这样一种复合的交融:有温润流淌的文化、清冽干净的色泽,也有浓香炽烈、回味无穷的唇齿盛宴。

酒典钩沉 | Wine Classic



酒过三巡,人生三味

胡星杰

两个人的关系从陌生到热络往往只需要一席酒的时间。在酒席间话题千变万化,氛围也常如夜色越饮越浓。一瓶好酒能催生出的场景远比我们的想象更加广阔,三巡酒间人情的流露才是酒的真味。

一巡:点到为止 客至,主上座,三瓶酒入桌,分酒器一圈码开,带着三两句寒暄客套,一顿酒席开场。在倒杯酒时,一般大家都会点到为止,说:“客气客气,酒量不行,不能多喝。”或者“您随意,酒我管够。”这时候酒是一桌人心照不宣的爱好,是话题初的切口。

八碟小冷菜把酒香衬得越发发酵,小酌几口,胃口大开,全身都放松下来,思维也开始变得活跃,那种初见的尴尬与隔阂慢慢融化,生意的成败也就融在这杯酒中了。

二巡:渐入佳境 酒是多种场景里人情的催化剂,或许是商务饭局,也可以是家庭聚会或者下了夜班的大排档。当女儿几次带对象回家吃饭,碗筷一动,就到了准女婿好好表现讨好丈母娘的黄金时机。

举杯起身给准岳父岳母敬杯开门酒,感谢对方为你准备的一桌美餐,不仅可以和家人套近乎,又能展示你待客的礼貌:用了几口热菜之后,再起身敬第二杯酒,唠唠家常,缩短距离,赞同与欣赏就在不知不觉中孵化而出;临近饭毕,敬第三杯酒,再次表达感谢,让那些令你有些腼腆不好意思说出口的话用酒告诉他们。

三巡:意犹未尽 夜班结束,夜宵可上。烤羊肉串、涮羊蝎子、炒大排档正当时候,年轻人爱上两瓶啤酒,中年人爱来两两白酒,不需要多,但能让气氛推向高潮,配合着宵夜热闹的氛围,直到后,酒杯都难以离手。刚开始说的点到为止,到现在的再起一瓶,喝不完的是酒,不想散的局。

酒气氤氲,心底无限往事与感悟都如浪潮而出,直到夜宵将散,你以深夜与酒为名,将思绪快乐倾泻而出,与好友说不尽道不完。这时候三巡已尽,酒也不再是酒,它成了精神的慰藉与孤的陪伴,让你喝一口,暖一生。

Advertisement for 'Jiangshan Special Column' (江山专栏) featuring a weekly poem (每周酒歌) and a photo of a man. The text includes '归——酒诗系列之一百五十五' and a poem about a sunset and a road.