企業家日報 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒 Chinese drinks weekly 周刊

饮者话酒 | Speak wine

中仕忌 悉心呈现舌尖上的“风味相逢录”

■ 齐轩

近日，全球知名酒业集团帝亚吉欧与中国名酒企业洋河股份携手打造的首个中式威士忌品牌——中仕忌在上海遇外滩餐厅举办“一品中西,宴享暖冬”品鉴晚宴。继去年推出的中仕忌经典款获得市场好评之后，中仕忌珍选 XR·18 18 年调配威士忌在今年重磅上市。其遵循“5+1 威士忌炼金术”,历经至少 18 年橡木桶陈酿,成就绵柔顺滑、馥郁醇厚的标志性风味，适合佐餐品饮。值此立冬时节,中仕忌 XR18 搭配经典秋冬佳肴,悉心呈现一段舌尖上的“风味相逢录”。

舌尖的惊喜,源自风味的相逢,每种美食与美酒,都在追寻一加一大于二的美妙组合。作为一款为中国味蕾定制的威士忌，中仕忌严格遵循苏格兰威士忌传统酿造工艺，首先在苏格兰境内完成制麦、糖化、酵酿、蒸馏、桶陈等 5 步酿造流程,而后抵达中国境内,以陶坛封藏熟成,画龙点睛。“一品中西”的威士忌,赋予酒体以更加绵柔顺滑的口感,也让餐桌上美酒与美食的相得益彰成为可能。从威士忌工艺的“中西相逢”,到威士忌佐餐的“风味相逢”,可谓相逢有缘,好事成双。

值此立冬时节,中仕忌以“一品中西,宴享暖冬”为主题,甄选经典秋冬佳肴,探寻风味相逢的和谐奥秘。自古以来，中国人就有“秋收冬藏”的习俗。秋冬之际,寒气渐生,在秋收谷物、冬藏粮食之余,也被视作为来年养精蓄锐的重要时节。此时又恰逢重阳、冬至、年节等家宴相聚的时点接踵而至，从北到南的中国餐桌，也就纷纷呈现各具特色的秋冬美馔,讲求一个“暖胃”又“暖心”。无独有偶,威士忌也是苏格兰的传统冬季饮品。此次晚宴便从暖冬时令菜肴入手，通过食材搭配的巧思,探索风味融合的美妙“和味”,生动诠释中仕忌 XR18 绵柔顺滑的佐餐体验。

其中，厦门红鲟蒸米糕是闽南地域的代表性菜品。闽南红鲟,作为青蟹中不可多得的佳品,在每年 11 月迎来最佳赏味期。膏黄肉肥的红鲟邂逅香甜软糯的米糕，馥郁的鲜香与柔糯的口感在舌尖相逢。这道闽南人心中年节家宴的核心菜式，搭配中仕忌 XR18 馥郁醇厚、绵柔甘润的风味特点,为舌尖上的曼妙体验进一步增添层次，诸味谐调而愈显鲜美。

厦门姜母鸭亦是颇具秋冬特色的经典家宴闽菜。砂锅中滚烫的热油发出呲溜的声响,鲜嫩的鸭肉伴随温度的升高渐次入味。姜香四溢的焦化外皮,诱惑着人们的味蕾。威士忌的馥郁果香和木质甜香，与姜母鸭的浓郁酱香激烈碰撞,而又融会贯通,成就其“一品中西”的特别风味。

压轴登场的闽菜经典佛跳墙，更将风味相逢的晚宴主题推至高潮。多种珍鲜食材,历经长时间的高汤熬煮，融会而成浓郁柔润的复合鲜味。相得益彰的中仕忌 XR18 则由帝亚吉欧珍选至少 18 年以上的苏格兰威士忌原酒精心酿造,经由时光历练,以优雅的柑橘果香与木质香气，让佛跳墙丰富谐调的风味在唇齿之间悠然延续。当珍稀美酒佐配珍稀汤品,鲜美醇香,更添深邃。

作为中仕忌今年全新发布的高年份威士忌，中仕忌 XR18 历经至少 18 年橡木桶陈酿,成就其馥郁醇厚、绵柔顺滑的平衡风味。中仕忌 XR18 将陪伴中国消费者，体验餐桌上“一品中西”、风味相逢的和谐奥秘,共同品味美好生活。

★关于中仕忌

中仕忌由英国帝亚吉欧集团苏格兰威士忌调配大师，与中国酒业协会首席白酒品酒师鼎力协作,匠心历练,灵感创新。融合中西特色制酒工艺，并将醇厚的威士忌置于中式陶坛封存,让口感更加绵柔顺口,为中国人饮酒带来别具一格的全新体验。

门多萨 高海拔处的美酒摇篮

■ 红轩

门多萨出产的马尔贝克葡萄酒一直位于阿根廷最好的葡萄酒之列,也是新世界的经典佳酿之一。门多萨大致可分为五个子区域——第一区域、东门多萨、北门多萨、优克谷和南门多萨。产区内的葡萄园面积占阿根廷葡萄园总面积的 75%,酒庄数量也稳居阿根廷国内第一。

在阿根廷的中西部，美丽的安第斯山脉(Andes Mountain Range)山脚下,坐落着阿根廷最重要的葡萄酒产区之一——门多萨(Mendoza)。该产区大致可分为五个子区域——第一区域(Primera Zona)、东门多萨(East Mendoza)、北门多萨(North Mendoza)、优克谷(Uco Valley) 和南门多萨(South Mendoza)。产区内的葡萄园面积占阿根廷葡萄园总面积的 75%，酒庄数量也稳居阿根廷国内第一。

安第斯山脉的最高峰就位于门多萨产区内,这座山脉的存在像是一道屏障，为门多萨挡住了来自太平洋的潮湿气流，使得这里的葡萄树能够在很大程度上免受霉菌的侵袭，但是另一方面也造成了这里较为干旱的大陆性气候。

根据阿根廷国家葡萄栽培机构(National Viticulture Institute)2018 年 12 月 31 号的数据,门多萨的年平均气温为 15-19℃,平均年降水量为 220mm，与同时期统计下墨尔本(Melbourne)656mm、波尔多市 851mm 以及纳帕市(Napa)599mm 的年平均降水量相比,可谓十分稀少。

好在门多萨产区海拔较高，这就缓解了当地干旱的气候带来的高温，同时使得利用雪融水对葡萄园进行灌溉成为可能。这里的白天温暖而干燥,而到了晚上,来自安第斯山脉的西风使得气温降低，减缓了葡萄成熟的速度,延长了生长期,从而让葡萄果实有足够的时间积累丰富的风味，同时保持良好的酸度。到了收获的季节,温暖、干燥的气候为采收的顺利进行创造了良好的条件，酒庄可以根据葡萄成熟程度选择采摘时机，基本不必担心天气的骤变影响采摘计划。

产区内葡萄园的海拔在 430-1,610 米之间,种植总面积为 150,763 公顷。其中,用于酿造红葡萄酒的品种占 61.2%,用于酿造白葡萄酒的品种占 15.8%,剩余的 23%则是用于酿造桃红葡萄酒的品种。

门多萨的土壤主要为富含岩石的砂质土壤,肥力低下,但却十分适合葡萄树的生长，可以使葡萄树不断向下扎根汲取养分从而发展出强壮的根系。同时,在这种土壤中培育的葡萄树能够结出小而风味集中的葡萄果实,从而酿造出结构感强、单宁坚实并且带有一丝独特矿物质风味的佳酿。此外,这里还拥有一套十分完善的灌溉系统，用于解决降水稀少的问题。

门多萨地区拥有十分悠久的葡萄酒酿造历史,早在 16 世纪之时,优克谷便有殖民者种植葡萄树，而门多萨最早的一批葡萄园则诞生于 17 至 18 世纪之间，皆为家庭式葡萄园,采用手工种植的方式,主要种植一种叫做克里奥亚(Criollas)的葡萄品种。

到了 19 世纪 50 年代,当地的葡萄种植开始了规模化和产业化，并引进了欧洲的著名品种。1880 年,受到铁路建成的影响,大量欧洲移民涌入，门多萨的葡萄酒消费市场得到拓展,迅速发展起来。20 世纪,门多萨产区内建成了大规模的灌溉网系统，可以从门多萨河(Mendoza River)中调动河水对葡萄园进行灌溉。

门多萨包含众多子产区，包括圣拉斐尔(San Rafael)、圣马丁(San Martin)、卢汉德库约(Lujan de Cuyo)、优克谷和迈普(Maipu)等。这些子产区的风土条件各有特色，所出产的葡萄酒在风格上也有细致的差别。其中,卢汉德库约是首个被列为阿根廷法定产区 (DOC)的子产区。

门多萨产区的旗舰酿酒葡萄是马尔贝克(Malbec)，其种植面积占红葡萄品种的 39.65%。这个原产地为法国的红葡萄品种在很长的一段时间内都在葡萄酒酿造中扮演着默默无闻的配角，只有少数酒庄会在混酿中使用到它，例如西班牙的贝加西西里亚酒庄(Vega Sicilia) 和美国加利福尼亚州(California)的作品一号酒庄(Opus One Winery)。不过,如今的它在阿根廷、智利、澳大利亚和南非等产酒国大放异彩,逐渐坐到了主角的位置上。

在门多萨漫长的酿酒历史中，每当某个葡萄园中有了品质优异的马尔贝克葡萄植株,便会以其为母本,使用枝条扦插的方式克隆到其他葡萄园内。经过年复一年的“选优”,如今门多萨的马尔贝克葡萄树质量可谓十分之高。在高海拔和风土的影响下,门多萨的马尔贝克通常表皮呈浅蓝色,拥有突出的酸度,其成酒平易近人,风味集中度非常亮眼,陈年潜力优秀,且拥有绝佳的美食适配性。

门多萨所产的马尔贝克葡萄酒一直位于阿根廷最好的葡萄酒之列，也称得上是新世界的经典佳酿。除此之外,伯纳达(Bonarda)、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、西拉(Syrah)、丹魄(Tempranillo)、霞多丽(Chardonnay)、特浓情(Torrontes)和长相思(Sauvignon Blanc)等葡萄品种在当地也有种植。

作为一个绝佳的美酒摇篮，门多萨自然也是酒庄成群——在 20 世纪之时门多萨的第一区域便已经拥有 881 座酒庄，占阿根廷酒庄总数的 40%。在门多萨的众多酒庄中,不乏口碑优秀、备受认可的名庄,例如朱卡迪酒庄(Zuccardi)、翠鹰庄(Trapiche) 和卡氏家族酒庄(Bodega Catena Zapata)等。

其中，卡氏家族酒庄是唯一一座被收录进罗伯特·帕克(Robert Parker)的《世界顶级葡萄酒及酒庄全书》(World's Greatest Wine Estate)中的南美洲酒庄,其原庄主尼古拉斯·卡帝娜·萨帕塔 (Nicolas Catena Zapata) 更是被《醇鉴》(Decanter)杂志评为 2009 年“年度人物(Man of The Year)”。酒庄最具代表性的酒款是卡氏家族尼古拉斯红葡萄酒(Bodega Catena Zapata Nicolas Catena Zapata, Mendoza, Argentina),通常口感饱满集中,单宁成熟,余味持久,十分值得一试。

月是故乡明 酒是家乡浓

■ 乔兆军

记得小时候,陈少华的《九月九的酒》很红火，大街小巷飘满了他高亢又略带苍凉的歌声:“亲人和朋友举起杯倒满酒,饮尽这乡愁醉倒在家门口”。年少的我,完全体会不到歌词里的真意,如今身在异乡,再听这首歌,才充分感受到其中“每逢佳节倍思亲”的味道。

家乡湖北省枣阳市鹿头镇给我的感觉总是飘满酒的醇香。乡民们爱喝自己土法酿制的酒,如小麦酒、高粱酒、红薯酒,还有用葡萄、苹果等酿制的果酒等。印象最深的还是母亲酿的米酒,采用亮晶晶的糯米酿制,因颜色橙黄,又名黄酒。糯米酿酒,营养价值高,酒精含量低,不仅男人们喜欢饮用,就连女人和孩子也能喝上一碗半碗。

过重阳,是乡民最看重的节俗之一。小时候,日子虽然清苦,但酿米酒的习惯却从未中断过。中秋节刚过,母亲就开始张罗着酿米酒了。新碾的糯米,透着谷物的清香。母亲把糯米浸泡好后煮至六七成熟,滤掉米汤,盛入甑子中,盖好盖子,用大火蒸熟,然后将蒸熟的糯米饭铺在簸箩上摊凉,等待触手不热时,拌入酒曲,放入缸中,最后用棉布把酒缸盖好,让它静静地自然发酵,赶在九月九这天开封。母亲酿的黄酒不经过压榨，带酒糟喝更有风味,只是略浊而已。酒入碗中,一股醇和馥郁的香气便沁入肺腑。轻轻地啜饮一口,搅动着舌头,甜绵如蜜,感觉除了好喝,并没多大劲儿,我总会忍不住多喝几碗,当意犹未尽地放下碗,不一会儿就觉得头有些晕,且会持续不断地晕一两个小时，就像母亲的爱，润物无声,绵绵的却有力量。

见识了黄酒的厉害后，我喜欢在秋冬之际,满满地灌上一壶,放在火塘上温着,渐渐地,酒在壶中嘘嘘作响,这时候,将鸡蛋打散冲入酒中,放一些姜丝进去,再根据自己的口味放些红糖。烫好的黄酒劲就小了,一股子暖香,像温良的妇人坐侍在侧,给人一种微醺的感觉。那是一种浅浅的，不着痕迹的醇香柔顺,美滋滋地刺激着你的味觉神经,很轻易地让你在唇齿间加深了几分对生活的爱恋。

记得师范毕业被分配在一个小山村里教书,有一年过重阳节,校长邀请年龄大的教师共度重阳,我们几个年轻教师跟着沾光,也被邀请去了。山里人淳朴大方,四方的木桌子上摆满了菜，更引人注目的是还有两大坛系着红绸的地封黄酒。我们喝酒划拳,开着无伤大雅的玩笑。酣甜醇和的米酒溢满全身,暖人心怀。后来大家都喝得醉意朦胧,相扶着踩着月光一路高歌回到学校。

“九月九,喝黄酒。”多少年了,故乡的黄酒,味美香醇,成为我记忆中最生动的部分。如今,母亲已永远离开了我们,再也喝不到她亲自酿的黄酒了,在这个登高思亲的日子里,回忆起母爱的点点滴滴，愿母亲在天堂一切安好。

古人饮酒时饮的究竟是什么?

■ 凤凰

古人云:“饮酒,非饮食之事,乃文化之事也。”实际在这饮酒背后,还包含着博大精深的中华文化。

乡饮宴席,饮酒明礼数

“乡人饮酒,仗者出,斯出矣”。被世人称为“酒宗”的孔子善饮酒,在其 26 岁时于一村中参加乡饮宴席，与乡人们相聚饮酒共叙乡情。在乡饮宴席结束之时,孔子等到酒局在场所有的年长者都离开之后方才离席，而这一幕被其间一位学生看在眼中，便问孔子此举为何,孔子答曰,即便是饮酒,礼节也不可荒废。可见,在古人眼中,饮酒饮的是人伦礼数。而这酒中之“礼”,更是延续数千年的君子礼仪,影响着今人酒桌上的一举一放。

游春雅集,微醺有量度

“一觞一咏,亦足以畅叙幽情”。东晋“曲水流觞”,是历史上最富文学色彩的雅集,也是最有浪漫意趣的酒局。在永和九年一个阳光和煦的春天，一众文人雅士于崇山峻岭茂林修竹间,列坐曲水两侧,将酒觞置于清流之上,饮酒作赋。在这场“酒局”中,历史上著名的“书圣”王羲之,于酒酣微醺时,用蚕茧纸、鼠须为诗集作序,写出了我国书法史上具有里程碑意义的传世名作《兰亭集序》。可见,即便是饮酒作诗的雅集,在古人眼中,饮酒饮的也不仅是酒,而是一种人文风雅,是有量有度的君子风范。当然,也正是这微醺止醉的状态,才激发出了饮者不俗灵感,成就了旷世佳作。

湖心约酒,得意须尽欢

“崇祯五年十二月,余往西湖。大雪三日,湖中人鸟声俱绝”。于是一场属于明代文人张岱的湖心亭酒局拉开了序幕。只见大雪中他孤身一人,披着细毛皮衣,提着一盏炉火,乘坐小舟独自前往湖心亭赏雪。而机缘巧合下,他在亭上遇见了同样意趣相投之人，于是二者当即把酒举杯,雪天畅饮一番,饮罢随后各自作别离去。或许只是萍水相逢,但总归是意趣相投。可见,古人之间的饮酒,饮的是“莫愁前路无知己”,饮的是“人生得意须尽欢”,饮的是人生旅途中万般可能的盎然意趣。

当饮酒饮的不再是酒,你会发现,酒背后的文化,才是饮酒之真谛,才是饮酒的意趣所在。无论是宴饮中的礼仪之道,畅饮中的克己有度,还是寓情于酒的借酒抒怀,这其中蕴藏的都是中华酒文化的妙意横生。

江山专栏 Jiangshan column

集《与梅对视》、《五十年》,牵头编写《印象嘉陵》一书。陵区作家协会主席。在各级各类媒体发表各类文章多篇,出版有诗副秘书长,南充市网络作家协会名誉主席,南充市嘉网络作家协会协会会员,四川省作家协会会员,中国科普作家协会会蒋川龙,江山,本名

跃州 / 摄影

后来

天雨粟
鬼夜哭
鸟兽鱼虫
仓颉造字成形

王父焚字惜纸
国公连中三元不是梦
僧敲月下门
贾岛惜字如金佳句传千年

黛玉葬花吟
可知花之高洁
屈原《离骚》《天问》
岂是书生报国情怀

后来
互联网上任纵横
后来
惜字塔前尊先贤

字塔公园,感慨由从心生,作此小诗以记之)
(近日随全市作协同仁参观了据说是全国最大的惜