



香槟酒的成名之路

香槟(Champagne)被称为“宴会之王”,各大宴会庆典皆可瞥见其身影。攀上高峰、婴孩诞生、婚礼庆典、生日晚宴……随着香槟被打开,欢庆仿佛才真正开始,细细的气泡在杯中慢慢涌出,欢腾、沉静,充满神秘优雅和幸福之感。

优雅美丽的香槟,是如何一路披荆斩棘,击败红酒,成为宴会之宠的呢?这是一个曲折的故事,一段悠长的路程,要从罗马帝国时期开始讲起。

很久很久以前,意大利侵略者侵占了法国郊区的一片土地,即今天的香槟地区。和侵略者一同来到的还有意大利的酿酒技艺,兰斯(Reims)也在这一时期被确立为政权基地。后来,随着西罗马帝国政权的瓦解,一批又一批的侵略者先后来到这里。公元486年,法兰克人领袖克洛维(Clovis)攻克了北方高卢地区。不可一世的克洛维睥睨着这片土地,并在兰斯举行加冕仪式,宣告成为这片新领地的君王。这一举动,不但对法国乃至整个西欧的历史产生了重大影响,还成为了一个延续十五个世纪之久的传统的开端。此后,每一任法国国王,都在香槟区的兰斯接受加冕,这个传统一直延续至法国大革命。

在众多君王中,没有一位会比亨利四世(Henri IV)更喜欢香槟这个地方了。他统治香槟地区长达四十年,从16世纪跨越到17世纪。据说亨利四世喜欢法国出产的每一款单一葡萄酒,但他也曾说过,“如果我不是法国的国王,我希望成为艾镇之王”。他口中的艾镇(Ay),指的就是香槟区的一个小村镇。

每一任君王加冕期间,都会召集各地的领袖,举办加冕庆典的宴会。宴会持续一周,期间参加者可尽情狩猎畅饮。在香槟发明之前,加冕宴会用酒是当地出产的浑浊的静止红葡萄酒,而当二次发酵法被偶然发现后,这些有着微微气泡的葡萄酒便代替了静止酒,成为了君王加冕宴会上的常客。伴随着帝王的光环,香槟地区和其出产的葡萄酒逐渐成为法国国王、贵族和宫廷的宠儿,香槟产区的名声也由此流传开来。

除了贵族王室的青睐之外,让香槟扬名的,还有另外一个因素。和波尔多(Bordeaux)、干邑(Cognac)等对外交通便利的地区不同,香槟地区与外界的联系只能靠一条小河流——马恩河(Marne)。这就意味着当地的葡萄酒出口运输极其不便,且成本非常高,也正是因为这样,在相当长的一段时间里,想品尝到香槟的人们只能亲自来香槟地区品尝,这也就将香槟与“生命中的重要时刻”间画上了等号。

时间继续流逝,法国大革命和工业革命接踵而来,二者在某种程度上都促进了更多人对香槟这种奢华饮品的了解。法国大革命之后,逃亡到欧洲各地的法国贵族纷纷为自己还活着的事实而喝香槟庆贺。由于逃亡到英国的贵族数量众多,喝香槟这一喜好也被带到英国。直到现在,英国都还是香槟最大的出口市场。而随后紧接而来的工业革命不仅带来了铁路,方便了香槟的运输,还促进了更坚固更精致的玻璃酒瓶的诞生,使得香槟的普及成为可能。

曲折的故事跨越了两千多年,香槟从曾经受国王喜爱、皇室贵族追捧的尊贵之酒,走到今天,成为优雅而充满欢乐的宴席宠儿。如今,人们不但用香槟来传递庆典的喜悦,还用它治愈失落的心情,正如丘吉尔所说:“胜利时你应该得到香槟作为奖赏,而失败时你需要它来一醉方休。”

(中新网)

葡萄酒塞子开断了怎么办?

一些朋友在喝葡萄酒时会遇到类似的情况,开启葡萄酒时不小心把瓶塞掰断了,情况变得十分尴尬——葡萄酒没办法倒出,瓶塞也不知道怎么取出。遇到断塞怎么办?

开断瓶塞绝大多数情况下是因为不当的开启方式引起的。比如,对葡萄酒瓶塞没钻到合适的位置就急着提起来,或者钻入的角度过于倾斜导致上拉的时候塞子横向受力等。遇到断塞怎么办?最主要的是不惊慌,然后按照以下步骤进行:

- 1.确定问题的严重程度。第一步观察卡在瓶内的塞子状态。如果你的酒的封套还是裹着瓶颈的位置,用开瓶器上的小刀把他整个移除。这样便于稍后的操作。
- 2.用一块方巾小心擦拭瓶口,轻柔地清理裂处的碎屑,注意要继续接着按老办法把开瓶器继续钻到剩下的半截软木塞里,这样很容易把软木塞压入瓶中,污染酒液。
- 3.将瓶身倾斜45度,从塞子断裂处正对的方向小心地缓缓钻入木塞,这时候因为受力是倾斜朝向瓶壁的,不容易把剩下的木塞推下去。钻进去之后放正瓶身,小心地把软木塞提上来。如果发现断裂的木塞过长,不要犹豫,直接钻透。
- 4.如果实在有断塞或者软木塞的残屑掉入了瓶中怎么办?这时候快速找一张咖啡滤纸、纱布或者其他滤网过滤一下就好。虽然不完美,但只要时间不长,对葡萄酒风味的影响应该不会太大。

(微醺葡萄酒)

《诗经》中的中国酒文化

“关关雎鸠,在河之洲。窈窕淑女,君子好逑”,这也许是很多人对《诗经》最初的认识。《诗经》是我国第一部诗歌总集,内容涉及西周至春秋时期的社会生活、民俗文化和人文思想。那么,与诗歌形影不离的酒,在《诗经》里又有怎样的体现?

一、《风》

《风》收录了西周时期15个诸侯国的民间歌谣,因而又名《国风》。其中展示的酒文化,可以说是当时民间酒文化的集中体现。

“陟彼崔嵬,我马虺隤。我姑酌彼金罍,维以不永怀”,出自《周南·卷耳》的这几句有名的诗句,讲述的是征夫攀过高而崎岖的山,马儿疲倦不已,只好姑且斟满杯中酒,以寄托离愁与忧思,以征夫的口吻描述了远征的丈夫思念家中的妻子的情感。且不论诗中运用了什么手法,显而易见的是,酒在这里是丈夫对妻子思念之情的寄托。而纵观古今,无论是举杯浇愁还是借酒抒怀,酒似乎在不同的场合中都起着相似的情感寄托作用。

二、《雅》

《雅》收录的大部分是达官贵族在各种典礼或宴会上演唱的乐歌,作者多为朝廷公卿大夫、王室贵族和官吏,也有一部分是文人雅士相聚时唱和的音乐。可以说,《雅》中与酒相关的内容,大多体现了当时贵族宫廷的宴饮文化。

1. 以酒寄祝福

《大雅·行苇》中有这样的描述:“酌以大斗,以祈黄耇。黄耇台背,以引以翼。寿考维祺,以介景福”。宴席上,给长者献上大杯的酒,祝贺高寿老人,请神赐予他福分。可见酒在当时的宴饮文化中,已被人们赋予了祝福的意义。

2. 以酒待宾客



中国人待客自古就极为讲究隆重。《小雅·鹿鸣之什·伐木》中就有描述,“伐木许许,酹酒有藿。既有肥羜,以速诸父”。嘉宾来访,迎之以牛羊佳肴,待之以清醴佳酿。短短几句记载招待

《诗经》是我国第一部诗歌总集,内容涉及西周至春秋时期的社会生活、民俗文化和人文思想。那么,与诗歌形影不离的酒,在《诗经》里又有怎样的体现?

嘉宾的诗句,却彰显出了酒在待客之道中的重要性,这样的传统之礼,甚至延续至今。

3. 承“宴以合好”之意

此外,人们相信酒能承“宴以合好”之美

无锡一名“80后”自掏腰包 赴法国拍葡萄酒纪录片

■ 季娜娜

近日,无锡一名痴迷葡萄酒的“80后”,打算自掏腰包300万,奔赴法国波尔多,拍摄一部以葡萄酒为主题的纪录片,希望用自己的实际行动来传播葡萄酒文化。

杭幸聪是无锡一家环保公司的执行董

事,这些天,他正在筹备纪录片的人选,5个月,他就要动身前往法国波尔多,拍摄一部集红酒、美食和旅游的真人秀纪录片,还吸引了一名拍摄过多部知名电影的导演加盟。

“纯粹的红酒知识普及太枯燥,所以想到了以真人秀节目形式呈现,将大家都喜欢的美食、旅游融合起来,介绍不同的葡萄酒。”

杭幸聪说,目前的计划是未来五年每年拍一部,第一站选在世界酒都——法国波尔多,拍摄方案也基本敲定。

杭幸聪说,第一部纪录片投资了300万元,将于今年6月开机,拍摄持续到7月中旬。嘉宾阵容除了他本人,还邀请了南京金箔集团的江楠加盟。

葡萄酒品鉴:如何巧喝佳酿

秘方一:用“冰箱”来存放

没错,不要管是红是白,葡萄酒统统装进酒窖,当然在房价居高不退的时候,说酒窖有点儿不现实。用一个凉快点儿的空间来存酒吧。

最好是地下室,但多数人要动用自家的冰箱了。红葡萄酒是不能在过高的温度下保存的,时间久了,温暖的环境,或者仅仅是热气腾腾的厨房就可以让瓶子里的酒老化,口感荡然无存。

提示:贮存后,千万不要把这件事抛在脑后。即便是没有启封的红酒,木制的瓶塞子也会随着冰箱的脱水作用收缩变小,空气也就悄然入瓶,摧毁了整整一瓶好酒。

秘方二:开酒前,把红葡萄酒冰一下,把白葡萄酒温一下

红酒拥趸们早就知道开酒比喝酒更麻烦的道理。这是一条关于葡萄酒最基本

的常识,当红葡萄酒被放置于室温环境时,酒精会把酒的口感破坏掉,而一瓶白葡萄酒刚刚从冰箱里被取出来的一段时间里,过低的温度会阻碍酒香散发出来。

准备工作:把室温下的红葡萄酒放入冰箱冷却30分钟后再开瓶,或者是从冰箱拿出来的酒,可以放置一小会儿再打开。而白葡萄酒则需要在室温下20分钟后打开。

秘方三:让口感变得更棒

你有过如此经历吗?“砰”的一声打开酒瓶,畅快把酒倒入杯中,轻呷一口,苦涩的味道从舌根直上眉梢,这难道是绿茶吗?先别急着倒掉它。这是葡萄酒里的单宁还没有软化,只需要一点儿的时间和空气接触就可以解决的问题。

补救措施:如果葡萄酒入口有些酸涩,可以把它倒进醒酒器中,一个小时候后再回来尝尝,你还会不会喜欢它?看看它的蜕变吧。

(搜狐)

意,无论是合夫妻之好、合友邻之好、合宗亲之好抑或是合君臣之好的宴席,都不应缺少酒的身影。《小雅·鹿鸣》诗云:“我有旨酒,以燕乐嘉宾之心”;《小雅·南有嘉鱼》则有“君子有酒,嘉宾式燕以乐”。用美酒佳酿在宴席上款待嘉宾,使之尽兴。又如《小雅·湛露》“湛湛露斯,匪阳不晞。厌厌夜饮,不醉无归”,朝露浓重,太阳不出便不消失,长夜宴饮,不醉便不可归家,这一句描绘的便是周王以酒款待诸侯的情形。

三、《颂》

《颂》分为《周颂》、《鲁颂》和《商颂》,又称《三颂》,主要为王室和诸侯在祭祀或庆贺丰年等重要仪式上吟唱的乐歌。《三颂》中所展现的酒文化主要集中在祭祀方面。

“丰年多黍多稌,亦有高廩,万亿及秬。为酒为醴,烝畀祖妣,以洽百礼,降福孔皆”,这两句诗出自《周颂·丰年》,讲的是粮食丰收之年,便有更多的谷物可用于酿制美酒,如此便可更隆重地祭祀祖先,望先祖赐福。祭祀仪式中,如果有酒,会显得更加隆重,可见酒在祭祀礼仪中的地位是极其重要和尊贵的。祭神诗歌《周颂·丝衣》则描述了人们通过酒来祭祀神灵,祈求福分:“兕觥其觶。旨酒思柔。不吴不敖,胡考之休”。将兕牛角酒杯装满醇厚香浓的美酒,恭恭敬敬地请神饮用,祈求神保佑吉祥长寿。

《诗经》共收录诗歌305篇,“酒”字共出现了逾60次。其中,《国风》160篇,“酒”共出现7次,《雅》105篇,“酒”共出现了约50次,而《颂》40篇,“酒”共出现6次。从《风》、《雅》、《颂》各自的创作者身份以及描述内容来看,酒对于当时的百姓平民来说并不容易,而宫廷贵族则多以酒行乐。严肃的祭祀礼中,将酒作为贡品则是尊重神灵祖先的一种表现。

(红酒世界网)

唐朝酒的模样 “绿蚁新醅酒”

读大学时,杭幸聪开始赶时髦,去超市买红酒后慢慢品味。正是这些独酌的日子,培养了他与葡萄酒的感情。大学毕业后,杭幸聪开始了英国留学生涯,酒庄的朋友带着他真正走进了葡萄酒的世界,他才发现国内的红酒文化与国外存在着天壤之别,也让他彻底下定决心,要将葡萄酒文化带回祖国。

酒典勾沉 | Wine Classic

唐朝酒的模样 “绿蚁新醅酒”

■ 壶中岁月

绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?

唐朝诗人白居易笔下的“绿蚁”酒顾名思义就是:酒里有若干只绿蚂蚁!听着似乎有点恐怖,其实是这样的:唐朝可没有现代化无菌车间,酿酒过程中经常有各种微生物混进酒里,导致酒出来后呈绿色,不但浑浊不清,而且上面还浮着一层细白的像蚂蚁似的漂浮物,故而得名。这样的酒制造工序简单,一般比较便宜。

如果生产酒的商家比较注重保持酒曲和酒液的纯度,那么酒曲制造出来是红色,酒液是黄色(最好的是呈琥珀色),那么跟现代的“黄酒”已经比较接近了。“兰陵美酒郁金香,玉碗盛来琥珀光”,李白大仙如此赞颂此酒,看来他确实是比白居易有钱,因为连平时喝的酒的品质都不在一个段位!

一碗美酒,盈盈金黄,浓腻粘稠,是汉子都会垂涎欲滴,但是喝下去,却是一点酒劲儿都没有,全是甜味,如果你穿越回去,肯定怀疑是假酒。你可真冤枉了唐人。现代人习惯的那种四五十度的高烈白酒,是用蒸馏法工艺制作的,这种酒元朝以后才有记载,所以唐宋时代酒精度最高不超过二十度。跟酒曲发生变化的酿酒粮食大部分被糖化了,只有一小点被酒化,所以唐朝酒的最主要味道不是“辣”,而是“甜”。

“兴之所在,与君痛饮三百杯”,三百杯啊,是不是浮夸?不过说这话的人是战国时期的孟子,他所在的年代,比唐代还要早上一千多年,估计酒精度更低,一千人喝上上百杯还是有可能的。

《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