

古韵浓香，雅者居上

泸州老窖·古雅，中国第一窖的品味

□专刊记者 马文杰

泸州老窖是我国四大名酒之一，它旗下的系列产品一直受到消费者的青睐。近日，泸州老窖股份有限公司历经多年潜心研制，重磅强势推出创新型白酒品类——古雅酒。记者来到烟台古雅酒业有限公司，负责人王法扣总经理给记者做了详细介绍。

古雅酒采用甘冽甜美的龙泉井水和川南糯红高粱为核心原料，以富含丰富生命代谢有益微生物的古代窖池群为根基，传承了流传23代的传统古法酿制技艺，创新性融合了现代科学技术酿制，酒体具有醇香浓郁、清雅甘爽的独特优雅艺术风格，堪称为中国浓香型白酒创新发展的典型代表。王总说：“这么优质的佳酿，是泸州老窖五大不可复制的稀有资产造就的。”

稀有的古代窖池群

全国重点文物保护单位泸州老窖，拥有老窖池10086口，百年以上老窖池1619口，老窖都是典型的泥窖，由黄泥筑成，这种泥纯净无

沙，很强的粘性，制作的窖池无须防渗处理就能保水，为酿制美酒提供了不可或缺的必备资源。而在窖池中，还孕育着一个我们用肉眼无法感知的神奇生命世界，它就是酿酒香源微生物。越老的窖，孕育的优良微生物种群也就越多，加之连续使用，为更多微生物创造了极佳的繁衍环境，使得酒窖也馨香四溢，自然酿制的酒品质不凡。

稀有的酿制技艺

泸州老窖·古雅采用传统酿制技艺，遵循先辈悟出的“相生相谐、互补共辉”的古法酿制之道，仅限于师徒之间“口传心悟”，经历代人的用心领悟和传承，代代相继，至今已历23代。2006年被国务院正式认定为“首批中国国家非物质文化遗产”，2008年泸州老窖酒传统酿制技艺被中国推荐进入“世界非物质文化遗产”申报名单。目前公司拥有3名“中国酿酒大师”，9名国家级白酒评委，数百名酿酒技师。

稀有的酒魂

水是酒之血，古雅美酒采用天然龙泉井水进行酿造。泸州地处中国西南，长江、沱江、赤水河、永宁河等均在泸州境内，地下水资源十分丰富，泸州凤凰山下的龙泉井，井水四季常满，清冽微甘，为凤凰山地下水与泉水的混合，其水质对酵母菌的生长繁殖和酶代谢起到了良好的促进作用，特别是能促进酶解反应，是美酒酿造的上乘之选。

稀有的原料

高粱是最好的酿酒原料，高粱中的直链淀粉含量越低，支链淀粉含量越高，出酒率则越高，酒质越好；为了坚持浓香型白酒的“纯正血统”，采用酿酒的最好原料高粱酿酒，川南糯红高粱是古雅独有的核心酿酒原料。

稀有的地理气候

东经105°北纬28°，泸州属中国纬度最高的亚热带气候，是造物主眷顾的地方，在青藏高原、云贵高原和秦岭围成的襁褓里，在长江和沱江交汇处的滋润中，这里有白酒酿造应具备的一切微



环境条件：气候、水质、微生物资源，由于这些气候地理条件，泸州被誉为“中国酿酒龙脉”，正在这个天赐的地方，诞生了中国浓香型白酒的典型代表。

王总向记者展示了古雅品牌的系列子产品：洞藏、典藏和珍藏，记者看到这几款酒的包装都非常的尊贵时尚典雅，高中低档

都有，适合各种宴请场合使用。“天时地利，造就了泸州老窖·古雅，让它成为了中国馥雅浓香白酒首创者和领导者。”王总说，“馥，是浓香型白酒的浓郁芬芳、醇厚悠长；雅，是产品的酿造和品味艺术，泸州老窖专业运营生产白酒，创新出了馥雅型这个白酒的新品类。”

混酿出的馥郁美酒

□专刊记者 马文杰

酿制葡萄酒的葡萄品种有很多，相信经常喝葡萄酒的人都能举出不少的例子：赤霞珠、美乐、黑比诺等等。不过很多葡萄酒的酿造葡萄并不是单一品种，有不少是两三种葡萄混合酿制，记者来到专业经营原瓶进口葡萄酒的烟台嘉美葡萄酒行，负责人曹先生向记者推荐了一款优质的混酿好酒——贝莫雷尔干红葡萄酒。

曹先生告诉记者，贝莫雷尔干红葡萄酒曾荣获法国2011酿酒师大赛金奖，其酒庄位于法国科比埃产区，拥有75公顷的葡萄园，这款酒是由西拉、歌海娜和卡利浓三种葡萄混合酿造。

曹先生向记者展示了几张葡萄的图片，他说，西拉是一个古老的酿酒葡萄，是法国隆河谷北部地区的经典品种，世界上有超过一半的西拉种植于法国，西拉酿造出的葡萄酒单宁丰厚，有明显的黑胡椒、黑莓香气。“有人爱赤霞珠丰富的单宁酸，但却不得不忍受它类似

于青草、青涩浆果的味道，黑比诺也是，虽然它有如紫罗兰、玫瑰、草莓、樱桃般的层层果香，但是却口感很轻，不够浓重。”曹先生指着西拉葡萄说，“而西拉则能轻易化解鱼和熊掌的恩怨，它兼有赤霞珠和黑比诺的优点，既有类似于赤霞珠那样的强劲单宁和厚重口感，又有黑比诺雅致、馥郁的果香。”酿酒时，西拉葡萄的发酵温度会维持在32℃上下，因此所酿的酒氧化感会强一些，酒体饱满，富含类似红色浆果和黑色浆果香气。

歌海娜则是全世界最广泛种植的红葡萄品种，尤其是在西班牙、澳大利亚和法国这些气候炎热干燥的产区。歌海娜酿造的酒带有非常清爽柔顺的口感，果味浓郁，讨人喜欢。这种葡萄果皮很薄，颜色很淡，非常容易酿造，因此在通常情况下，歌海娜常被用来和其他葡萄品种进行混酿。作为混酿品种，歌海娜的味道不会压过其他的葡萄，低度单宁可以让酒的风味有所软化，不至于太过生涩，清新的果香则可以让酒



西拉

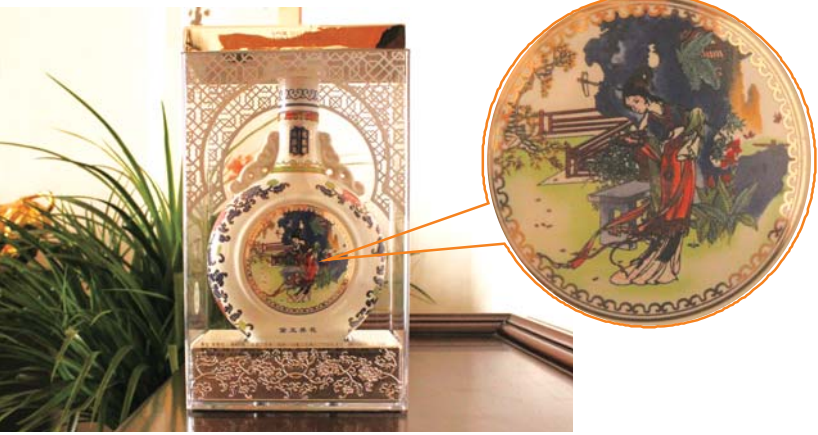
的风味更加明快。曹先生说：“混酿的主要目的是为了汲取各个品种的优点，这款酒，歌海娜与西拉混酿，让酒拥有了出色的酒精度，柔和浓郁的果味，不加重单宁的同时增加了酒体的色泽和辛辣的香气，口感更加圆厚丰满，柔顺可口。”



歌海娜

贝莫雷尔干红葡萄酒

产地：法国科比埃
级别：AOC
年份：2009
酒精度：14%
葡萄品种：西拉、歌海娜、卡利浓
特征：深宝石红色，黑色浆果混合香草的香气浓郁，细致的单宁，酒体醇厚，有樱桃和覆盆子的味道
建议：最佳饮用温度为16-18℃，可佐以红肉、烤肉、熏肉及奶酪等



红楼梦十二金钗酒——黛玉葬花典故出自《红楼梦》第二十三回“西厢记妙词通戏语，牡丹亭艳曲警芳心”，第二十七回“滴翠亭杨妃戏彩蝶，埋香冢飞燕泣残红”，这是《红楼梦》作者曹雪芹对黛玉性情的最佳写照。

在二十三回里，对于“落红成阵”的桃花，黛玉觉得宝玉把花抖在池内，让其随水飘走，是把花糟蹋了，她认为“只有把他扫了，装在这绢袋里，埋在花冢，日久化了，那才是最干净的”。这是黛玉

对人间之美、落花之情有着独到的见解。在二十七回，黛玉因掩埋残花，感花伤己，勾起伤春秋思，不由得吟出一首千古绝诗《葬花吟》，这首诗是林黛玉感叹自己身世遭遇的全部哀音的代表，也是作者曹雪芹借以塑造林黛玉这一艺术形象，表现其性格特点的重要篇章，他运用淋漓尽致的笔法，对黛玉寄人篱下，“风刀霜剑严相逼”、“一朝春尽红颜老，花落人亡两不知”、“泪尽夭亡”结局进行了预先的写照。

黛玉葬花——她把花比喻成自己，把贾府乃至整个封建社会比喻为污淖，她不甘沉灭，又无力摆脱封建恶势力，怜花就是怜自己，她看到鲜花的凋零就仿佛看到了自己的将来。花是纯洁的，她认为若是将其暴露于世，会玷污了她的贞洁，将其埋葬，随土而化，却有一番超脱世俗的清灵，而这正是孤傲的黛玉的精神所在。黛玉葬花，不仅仅只是她悲愤的一种宣泄，将全部情感都倾注于纯洁的花，更是她对世事不公的

无声反抗和对自己不愿与贾家同流合污的真心证白。

十二金钗“黛玉葬花”酒包装设计里的林黛玉，肩上担着花锄，锄上挂着花囊，手内拿着花帚，斜依假山花冢旁，弯腰侧目，看着纷落的桃花暗自伤心动情。其人物衣饰没有王熙凤那样雍容华贵、珠光宝气，而是以梅、兰为主色调，恰当表现了黛玉梅之冷艳、兰之馨雅倔强而又高雅的人物形象。随风摇曳的轻薄面料，也很好地塑造了林黛玉轻盈飘逸的人物

个性，特别是那粉点软绸的白长裙，更是与桃花形成了统一的风格，可见其人物衣饰设计的独特性。

在当前酒包装群芳斗艳的白酒界，晶莹剔透、惟妙惟肖的雕花蓝色烤瓷“红楼梦金钗酒”包装，古色古香，优柔温婉。其十二金钗人物，为我们演绎出一场瑰丽生辉的幻梦，一段缱绻柔情的爱之传奇。让我们传承经典，开启我们今天的圆梦文化——祝中国梦早日实现。

红楼梦十二金钗酒包装赏析系列

黛玉葬花

推荐店：烟台明瀚商贸有限公司