

“醉”美滨州
酒企行 ②

范公老窖池里， 酒香飘了半世纪

——走进山东范公酒业有限公司

山东范公酒业有限公司位于滨州市邹平县，秉承着宋代名相范仲淹先忧后乐的思想，范公酒业集团将这种精神融入到了酒水的加工制造当中，让当前人们切实感受到了范公精神的存在。

▶车间的酿酒师傅在对酿酒的窖皮进行封泥。



老窖池几经修葺，如今仍在使用

众所周知，酿酒的好坏关键就在于窖池。自范公酒业集团1958年创建以来，建造的老窖池一直使用至今。进入到范公酒业集团的粮食酒酿造车间，就会看到一排排的酿酒老窖池。据酒厂负责人介绍，由于使用时间比较

长了，这些老窖池已经进行了多次的修葺，从窖池的池壁、池底等细节部分来看也能看出历史的痕迹。而在去年为保护这些珍贵的老窖池，范公集团对其进行的整体整修，除铺就了青石板地面外，还降低了物料沾染杂质

的机率。走进酿酒车间，能看到几十位酿酒师傅推着物料车往返于窖池之间，老窖池的底部和四周壁上包裹着厚厚老窖泥。一根竹筒直达窖底，师傅们可以通过这根竹筒了解粮食发酵的程度及变化。

南方窖泥的引进，丰富了范公酒的“门类”

老窖泥是微生物的培养基，其中富含着各种各样的厌氧益生菌，是酒水发酵过程中至关重要的物品。为平衡北方酒的甘冽，让范公美酒更加醇

和和绵柔，范公集团特地引进了五粮液优质窖泥，与此同时在原有配方的基础上综合了多家川酒老窖泥的经验，添加了骨粉、炒花生、炒黄豆、白

糖等辅料。经此种窖泥酿造出来的范公酒既有北方酒的甘冽、又有川酒的绵柔，吸收了百家之长，形成了自身特有的风格。

品牌名片
以范公牌系列白酒为主打产品的山东范公酒业有限公司始建于1958年，现有员工1200人，其中包括酿造师、品酒师在内的专业技术人员150名。目前，范公系列白酒有范公醇、范公酒篓、龙凤呈祥酒、老范公等多个品类100多个品种，畅销大江南北。集团凭着丰富的酿造经验和陈年老窖池，采用传统工艺和现代工艺相结合精选原料酿造出的范公酒篓、范公醇系列酒具有窖香浓郁，纯和味正，绵甜爽口，余香悠长的特色。范公系列白酒先后获得“山东十大名酒”、“山东名牌产品”、“山东省著名商标”等称号。

白酒炙热，葡萄美酒也能惹火秋色

最近白酒成为了人们节前馈赠的佳品，作为多年来的传统，白酒与传统节日中秋节密不可分的。不过洋酒也是秋日里令人心旷神怡的佳酿。十一长假到来，对葡萄酒情有独钟的市民朋友可以尽情享受美酒带来的愉悦了。

葡萄酒不仅对人体的健康与美容有积极的作用，还有益于骨骼健康，能治疗呼吸道疾病。对于葡萄酒的社交礼仪，爱好洋酒的朋友了解多少呢？

▲这样拿杯子

啤酒杯和纸杯不能装葡萄酒，要不然这会跟用纸杯饮上好的咖啡一样无趣了。葡萄酒要用高脚杯来配。装中国烈性白酒的小杯就太小了，还不够喝一口呢。

拿杯子时，采用拿白兰地的姿势，也会泄露你的外行身份，因为，手的温度不同于酒温，手温会影响到葡萄酒的风味，只有拿酒杯柄和杯托才不致影响酒的温度。这才是正确的持杯手势。

▲这样品酒

葡萄酒很娇贵，这并不是说它的保质困难，只是说喝葡萄酒的方法不对，就无法品到它的精妙之处。品味葡萄酒有着相应的礼仪。

葡萄酒放置久了总会有一些沉淀在瓶底，这些沉淀会影响酒的口感，因此倒酒时要均匀用力，让酒柔和地倒出，不要摇起瓶底的沉淀。

中国人讲究“酒满心诚”，而葡萄酒倒满了就无法摇晃酒杯，使酒里的香气挥发出来了。闻不到香气如同盲眼看美人，花了钱却没有充分享受它，太可惜了。所以内行的做法是酒占杯子的三分之一最好。当然品尝过后(如在吃饭的时候)，倒入二分之一、三分之二杯的葡萄酒也是可以的。

摇酒可以把红酒未完全“醒”来的酒味充分散发，让酒更醇厚，同时也可把红酒的香味最大限度地挥洒出来，香气四

溢。

这是喝红酒一大重要步骤，就是在宽敞的容器中，把红酒静置一段时间，让红酒与空气充分接触，把刚开启的红酒中酸、涩、薄等缺点去掉。一般来说，静置半小时便是最佳饮用时间，而年份越久远的红酒则需要越长的时间。

中国的白酒烈、烧喉，因此要一口干。而红酒不同，充分醒酒后的红酒味道醇厚，变化多端，啜一口以后在口腔里充分回旋，让舌头的各方面不停触摸红酒，尽情享受。

▲如何在餐厅享受服务

如果你现在还没有点酒经验，建议请服务生为你点的菜配酒。点好酒，服务生会倒一点酒让买单的客人来试。坦然品尝就可以了，千万别说“怎么不先给主客倒？给我倒也不倒满？”这些话都很露怯。

▲避免野蛮干杯

葡萄酒是愉悦五官的妙品，眼睛可以欣赏它迷人的颜色，鼻子可以嗅到它的芬芳，唇舌可以享受它的美味，碰杯时悦耳的声音则是送给耳朵的礼物。

此时，如果你光顾着野蛮干杯，就

错过了葡萄酒的风情。中国自古就有野蛮干杯的习惯，从皇帝赐酒臣子不得不喝演化成中国人饮酒的霸气，比如对下级、对朋友、对生意伙伴都讲究“感情深一口闷”。葡萄酒的佐餐性和情调让我们逐渐远离干杯习惯。特别是好酒，它们有灵性和生命，如果鲁莽干杯，没有细细品味，实在是糟蹋了它的美貌和内秀，比如美酒的故事、产地的风土人情和酿酒师的心血。

▲餐厅点酒诀窍

通常酒单一如菜单，按上菜顺序分，按开胃酒、白葡萄酒、红葡萄酒、甜点酒、餐后酒的顺序排列。

单杯点的葡萄酒通常都很便宜。餐厅会常备一些适合大众口味的酒，称之为店酒，这些酒是经过精心挑选的，在搭配该餐厅的菜肴上都会比较适宜。

有些高档餐厅会准备特别推荐，比如月酒、周酒或当日推荐。此外，葡萄酒饮用有禁忌。一忌是“海”量饮用，较为适宜的数量是每日140毫升左右。二忌是与醋对“饮”。三忌是红与海鲜搭配食用。



国庆期间，大片连转饱眼福

国庆长假期间，没有旅游安排的市民可以去电影院大饱眼福了，记者从滨州市内几家大型影院了解到，近期上映的影片真是不少，一起来看看你对哪一部感兴趣呢？



《太极1：从零开始》

主演:梁家辉 杨颖 彭于晏

冯绍峰 舒淇 吴彦祖

上映日期:9月27日

推荐指数:★★★☆

内有“邪教”作乱，外有列强入侵，于是一个有着与“功夫熊猫”相同成长轨迹的“武学白痴”杨露禅适时出现并历经挫折，磨练成一代太极宗师。不过与《叶问》等着力在动作本身上挖掘看点的功夫片不同，《太极1：从零开始》对于太极拳的刻画如蜻蜓点水般止于表面，反而把重心集中在了“小人物成长记”“中式励志”“机械怪物对阵中国功夫”等看点上。冯德伦大胆地将“混血功夫”与“蒸汽朋克”的新概念元素融入其中，为电影注入丰盈的游戏感，摆明了就是要讨好年轻观众和进行“崇洋媚外”式的探索。



《危险关系》

主演:章子怡 张东健

张柏芝 窦骁 卢燕

上映日期:9月27日

推荐指数:★★★☆



曾因“内容猥亵、有伤风化”的罪名数次被查禁的小说《危险关系》，每每被改编成电影上映，都会成为话题之作。除了1959年最古老的法国版本，中国观众最为熟悉的当属李在容导演，裴勇俊、李美淑、全度妍主演的韩国色情电影《丑闻》。此番许秦豪版《危险关系》请来严歌苓操刀改编，展现给观众的却没有了过往版本的风月与激情。



《铜雀台》

主演:周润发 刘亦菲

苏有朋 王木宏 伊能静

上映日期:9月26日

推荐指数:★★★

早在电影还未上映时，就传出某知名影评人一条被认为有“交口”嫌疑的微博——“《铜雀台》算这两年完成度最高的国产电影了，居然还是导演处女作。苏有朋很惊艳，《诗经》唱得很好，做完这片直接进入‘表演艺术家’的行列了。”一时间众影迷对原本并不看好的“混搭三国”平添几分期待感，能够拉来张艺谋御用摄影师赵小丁、中国第一录音师陶经、香港金像奖最佳造型奖得主奚仲文、日本殿堂级配乐大师梅林茂、日本美术首席大师种田阳平等大咖的导演赵林山也成为八卦搜索目标。



《二次曝光》

主演:范冰冰 冯绍峰

霍思燕 陈冲 孔维

上映日期:9月29日

推荐指数:★★★★



“我又和李玉合作啦！我有男朋友啦！我要演精神病啦！我快要被榨干啦！”不得不说，从演技、八卦、谈资等各个方面“吸睛”的范爷此番携《二次曝光》来势汹汹，况且有被誉为“浓茶”的前作《观音山》，更让人对这壶“烈酒”《二次曝光》超常期待。范爷饰演的主人公宋其是一家整容公司的形象咨询师，无意发现了男朋友(冯绍峰饰)和闺蜜(霍思燕饰)的私情，随之她卷入了一起莫名的谋杀案，但随着案情的深入，一个更大的秘密渐渐逼近了她，她发现这一切不过是自己的幻象……