



阳春三月,草长莺飞,窗外桃花天天,撩花弄草的春天扑面而来。万物欣荣,生机蓬勃的春天也是人体生理机能、新陈代谢最活跃的时期。女同胞们要从平日的繁忙中抽出身来,抛开负担与烦恼,用美食美酒来宠爱自己,既要享受美酒,又要喝得健康。

药王孙思邈曾说过:“春日宜省酸增甘,以养脾气。”意思是说,春季宜少吃酸的,多吃甜的。中医认为春季为肝气旺盛之时,多食酸味食品会使肝气过盛而损害脾胃,所以应少食酸味食品。3 月女人季,来一杯甜葡萄酒,共赴一场轻快而热烈的甜蜜之旅吧!

晚收酒:岁月磨砺,睿智迷人	
晚收酒 (Late Harvest) 对于甜白酒来说,是一个口味和收获时间折衷的酒款。无论是冰酒也好,贵腐酒也罢,葡萄收获时对于糖度的要求都很高。要累积这么高的糖分(通常要高达 290g/L 以上),葡萄不得不在枝头上多挂 2~3 个月的时间。经常在等它们变成能酿冰酒或者贵腐酒之前,葡萄有轻微缩水或者略微感染一点贵腐菌的时候就摘下来,用这个葡萄就能酿成晚收酒。晚收酒的糖度不如贵腐酒、冰酒那么高,反而清新自然,甜而不腻。	小洞,让水分蒸发。在经过一系列复杂的酿造工序之后,深受世人喜爱的贵腐酒就有了“液体黄金”之称。
对于这些甜美的汁液,滴滴得来不易,酿造的时候风险更大。甜酒的糖度高,酵母在如此之高的糖度、如此之高的渗透压力下会活力不足,因而耐高糖、高酒精度的酵母成了必然选择。即便如此,在这么高的糖度和低温下,酵母还是经受了严峻的生存考验,发酵的过程有时要持续数月甚至一年之久。	贵腐酒全世界最知名的产区有法国的 Bordeaux (波尔多)、Alsace (阿尔萨斯)与 Loire(卢瓦尔山谷),还有匈牙利的 Tokaji (托卡伊)。波尔多的 Sauternes (苏玳)、Barsac(巴尔萨克)和匈牙利的 Tokaji(托卡伊)则较为出名。就拿托卡伊地区来说,这里生产的托卡伊·奥苏(Tokaji aszu)贵腐酒就是法国国王路易十四口中的“王者之酒,酒中之王”。
贵腐酒:甜蜜的“液体黄金”	贵腐酒有着浓重丰满的风格,持续、细腻而温暖。蜂蜜、杏脯和桃子的果香包裹着一点贵腐的味道从鼻腔到口腔,平衡的酸度让酒浓而不腻。
在葡萄酒的世界里,上帝给予人间的恩赐很多,但其中最大的恩赐莫过于有着“液体黄金”称号的贵腐酒了,它是甜白葡萄酒中最高贵的一种。细细的灰霉菌丝透过表皮渗入到葡萄果肉中,并留下一个个	冰酒:甜酒中的小清新
	冰酒(英语 Icewine,德语 Eiswein)是用冰葡萄酿制出的葡萄酒,美味无人能抵挡,纯净甘甜,妙不可言。由于冰酒对生产、产量、品质都有很高的要求,使得冰酒成为了葡萄酒中的少数派,物以稀为贵,冰酒的价格也让更多人望而却步。
	了解葡萄酒的人都知道,能将葡萄酒中的甜、酸做到极致平衡是一件很困难、苛刻的事情,但是冰酒甜美,却不腻,让饮者感到沁人心脾。同时,它的酸又让人在不知

郑开马拉松月底鸣哨“柔和双沟”助力周口跑友

周口马拉松跑友吹响“集结号”为大赛热身

□记者 付永奇 任富强 梁照曾

本报讯 第八届郑开马拉松赛将于 3 月 30 日在郑开大道开赛,周口有数百名本土跑友参加郑开马拉松赛的角逐。3 月 22 日,周口跑友吹响“集结号”,参加郑开马拉松赛的周口“福彩环河小马拉松赛”团队的 90 多名跑友作最后的集结晨练,为大赛热身。在本届马拉松赛中,“柔和双沟”周口总代理商为周口跑友提供友情支持,其负责人将赴郑为跑友助威。

3 月 22 日清晨,天还没亮,90 多名参

加郑开马拉松赛的周口跑友们相约而行,围绕市区沙颍河慢跑热身,他们是周口晨练中最执著的一个群体,有男有女,年龄大的有 60 多岁,小的有 20 多岁,无论风雨雪霾,他们都一如既往地坚守着这片堤岸,将运动融入生命、融入生活。他们几乎每年都参加国内马拉松赛事,也是资深的跑友。今年他们是第八次参加郑开马拉松赛,也是每届郑开马拉松赛的有力见证者。

据了解,今年的郑开马拉松赛计划报名 42000 人,实际报名 47000 人,首次突破 4 万人大关,赛事规模再创历史新高,在目

前中国大陆的马拉松比赛中位居前列。今年郑开马拉松赛为推动全民健身风尚,在全程、半程和亲子小马拉松赛的基础上,又增加了 10 公里的比赛。周口径参加报名的跑友不少,其中本土跑友有数百人,“福彩环河小马拉松赛”跑友是最大的民间团队。

作为热心公益事业的白酒界知名品牌,“柔和双沟”是苏酒集团近期推向市场的一款新品种,体现了双沟酒“绵柔净爽”的品质,更展示了平和之饮、温柔之美的高贵风情。此次助力郑开马拉松赛又一次展示了双沟酒业的公益精神。

(杨河)

洋河发力商务团购个性化定制领域

本报讯 近日,洋河股份相关负责人在接受多家机构调研时表示,公司今年的主要发力点包括省外市场的全面打造、商务团购新模式的创新、白酒银行个性化产品定制等八个方面。

对于市场较为关注的白酒银行概

念,公司董秘从学年表示,白酒银行是指开发的产品具有保值和增值的性质,并非是针对银行系统开发产品。至于该项目的具体操作及客户群体等内容,其未作相关回应。

据了解,2013 年,公司顺应市场变化,

从产品和定位上紧紧围绕中高档酒的全国化、中低档酒的板块化,开发了一系列符合大众消费的新产品,包括洋河老字号系列、生态苏酒系列、柔和双沟系列、洋河醇浆系列、绵柔梨花村系列、蓝优等。



仪狄造酒香万代

仪狄是中国造酒第一人,明确提出这一结论的是作为中国通称《四史》之一的《世本》。《辞海》中说:“《世本》,书名。战国时史家所撰,记黄帝迄春秋时列国诸侯大夫的氏姓、世系、居(都邑)、作(制作)等。”就是在这本书的《制作》篇中说:“仪狄始作酒醪,以变五味。”

秦时的《吕氏春秋》也加以肯定:“仪狄做酒。”至于《战国策》记载的帝女令仪狄造酒,献给大禹,就更能说明仪狄是造酒的第一人了。宋代朱肱的《北山酒经》中说:“酒之作尚矣。仪狄作酒醪,少康秫酒,岂以善酿得名,盖抑始于此也!”是说仪狄并非因善于酿酒而得名,主要因他是酿酒的创始人。

那么仪狄是在哪里开始酿酒的呢?地理图志书《星野图考》载:“汝海应野多酒事,仪狄造酒汝海之南,应邑之野,取其水耳。”“汝海”即汝河,在商商务北二十多里处;“应邑”是宝丰县城南小店乡境内的古应国邑城,至今境内仍有应山,山北坡有应河。如今平顶山市称鹰城,其实就是应城的谐音。从地理位置分析,宝丰县境正好在汝河之南、应邑之北,这中间再无他地。无可置疑,仪狄肯定是在宝丰县境内开始造酒的。

但具体位置又在哪里呢?清嘉庆知县秦伯度在《增修程明道先生祠碑记》中载:“昔者朱公剡见先生于汝,逾月而归,告人曰‘光庭在春风中坐了一月’。今考之即在于此,是先生之教不必择地而施。而适值监酒税于汝之时,朱公剡自他方来,且得坐于春风,则当时应山、澧水间,敦诗书,说礼乐,躬亲其教者,又不知若何鼓舞于春风之中也。”这里边明确提出了“汝”和“应山”、“澧水”,“汝”即汝州,州府在商商务北;“澧水”即沙河,它和“应山”都是应邑所在地,在商商务南。而朱公剡向程颢学“理”的地方,就在商商务村的春风书院内。商商务的春风书院既在汝,又在应山,澧水间,这样就进一步证明了“多酒事”的“汝海之南,应邑之野”就是指宝丰境内的古乡镇商商务。“取其水耳”的水,应是指金家泉和浣河。据传,仪狄家住在宝丰商商务的金家泉边,身材魁梧,粗壮有力。他不辞劳苦常年耕作在农田里,家人给他送饭。一次,他把吃剩下的饭用桑叶包起来放在地头,忘了带回家,几天后发现桑叶里流出了汁液,香气扑鼻,他拿起尝了尝,味道非常甜美。由此,他经过反复琢磨、实验,用金家泉水多次调制、品尝,最后造出了美酒。他将造酒技术教给了村上人,以后代代相传,酒就成了该村的传世之宝。宋朝时,村里有首歌谣:“祖师艺技传,依赖金家泉。商时酒坊多,沿边锅对锅。春风引进寨,移锅官家开。商酒两把壶,宋时兴酒务。派官来监酒,定名古镇有。历朝如穿梭,留下古镇说。还有一句话,后人补上它。”

仪狄因造酒被帝女发现,大禹因酒美而命他停止造酒。后大禹将仪狄召入宫中作了“浆人”(御膳官),后卸职回古镇。因年已入耄耋,无子,到其女儿所嫁地夏庄(商商务西南 9 公里处)养老,死于帝启 20 年,终年 94 岁。

后来,商商务村每年在仪狄的忌日——九月初六起庙会,隔一天,九月初八又到仪狄的埋葬地起庙会。尽管原来的祖师庙因倒塌而搬到了不远处的火龙岗,并且庙里所祭祀的已不是祖师仪狄,但是酿酒古镇人每年仍然必到夏庄赶庙会,凭吊中国造酒始祖仪狄。

(大河)