

# 夜

## 上海

新民晚报

18

2021年  
1月15日  
星期五

### 买手

流连

格调

影音

味道

潮店

悦动

### 申之魅

2021年的冬季，相聚总是难得。与其与众人豪饮，不如几小酌。热酒暖手，已是阵阵飘香。热酒入喉，更有一股暖流淌过齿间，暖洋洋滑入喉头，将肝肠都捂热，堪称冬日里的享受。这些温暖人心的美酒，大概能够陪伴我们温暖的相聚，或者漫漫长夜的安睡。

中国银行  
BANK OF CHINA



夜上海  
guah shanghai  
新民



新民夜上海  
越夜越精彩

本版图片除署名外  
均由采访对象提供

本版编辑/王蕾  
视觉设计/戚黎明



苏州桥的果酒

意天涯

“酒盏酌来须满满，花枝看即落纷纷”“花间一壶酒，独酌无相亲”“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”……春夏秋冬，一年四季，在诗人的笔下，一杯酒能喝出不同的味道。

大块吃肉、大碗喝酒，是酣畅淋漓的豪爽洒脱，但在这个“晚来天欲雪”的季节，和二知己一起浅饮雅酌，细细品味舌苔至味蕾的

感官享受，似乎更加惬意享受。

冬日喝酒，总是别有一番滋味在心头。围坐炉边，火正旺，酒正温。炒几碟下酒菜，热气腾腾，三两好友谈天说地互吐心扉，品味杯中酒的柔雅与醇香，这便是冬日里最幸福的事。

坐上酒生冬暖意，檐前梅弄岁寒容。好时好景，只有知己，只有美酒。

图 IC

## 晚来天欲雪 小酌暖人心

◆ 张钰芸



泸州老窖  
桃花醉果酒

### 闺蜜小聚 好喝又好看

喝喝小酒，谈谈天地，闺蜜们的聚会好开心。相比白酒、啤酒，闺蜜聚会更喜欢口感好、有格调、有颜值的小酒。桃花酿、柚子酒等果酒，还有正当时的热红酒，都是不错的选择。

泸州老窖有一款名为桃花醉的果酒，加入了玫瑰李，纯水果发酵酿制而成，入口甜，回味甘，味蕾上的感觉是润、滑、柔，同时香气馥郁。桃花醉既不是传统的蒸馏烈酒，也不是小清新的果酒，反而更具有东方式的美感。

苏州桥是苏州特产，最早源于苏州老字号“钱义兴酒坊”，始创于清朝咸丰年间。苏州在宋代就已是全国主要的酿酒地区之一，“钱氏三白”传人钱义兴更在酿酒时加入苏州西山产的杨梅、水蜜桃等，以追求更好的口感。这种酒和果汁融合后产出的芬芳，让人仿佛置身于满园春色中，如痴如醉，此后众人纷纷仿效，融入苏州特色的佳酿便延续至今。

如今苏州桥有多款果酒、花酒，从桂花酒、玫瑰酒、桃花醉、樱之花，到杨梅酒、青梅酒、桑葚酒、荔枝酒，不管是一人小酌，还是几人聚会，甜蜜的花果香都能平添几分意趣。

桃园眷村的米酿其实就是桂花米酒，相比花果酒的清亮，纯白而有厚度的酒体更加温润适口，质朴的米香和温润桂花不期而遇，融合成适宜微甜的佳酿，入口几乎无酒感，反而清浅浅淡，惹人眷恋，适合不会喝酒的人首次尝试。冬天尝试热饮，桂香浓郁，等到夏季还能加入冰块，畅快怡人。

### 天寒时节 温酒易入喉

天寒时节，有些人吃冷酒会伤身凉胃，便选择将酒温着喝，烫着喝。事实上，不仅黄酒适合温了喝，白酒、米酒、葡萄酒、清酒，都可以温了饮用。

塔牌“冬趣”半干型花雕酒，是2007年酿制的单一年份绍兴黄酒，采用“精米步合”“短水酒”工艺，不添加焦糖色，2007年的大雪也是成就“冬趣”好口感的重要因素。它是由国家一级酿酒师宋国良师傅酿制的，所谓的“精米步合”就是指磨去米粒外层部分蛋白质和脂肪，由米芯部分的淀粉浆制的酒液，口感更加清澈干净。同时发酵中有意减少水分添加，让酒液浓度更高，这样的“短水酒”工艺会让风味更加集中。黄酒性温，这款酒冬季温着喝，有粽叶、白花、核果类气息，余味悠长。

绘璟酒馆是一个将酒与文化相结合的年轻品牌，除了各色花果酒，今年冬季还推出了新品封炉热老酒，称为煮酒专用。依旧是绍兴黄酒，但随酒附上的香料包，却让喝酒更加有趣。在香料包之外，还能加入苹果、梨、桂圆干等一起煮酒，或者根据自己的喜好适量加入冰糖，颇有煮热红酒的感觉。

来自英国的 NOVELTEA 诺味冷萃茶酒则更为创新，用冷萃的方式保留茶的芳香和威士忌的醇香，其中肉桂红茶威士忌是冬日限定款。热威士忌是苏格兰人在冬天里经常喝的一款酒，尤其是在寒冷又潮湿的夜晚。无论是驱寒暖身，还是缓解感冒症状，都可以通过一杯热威士忌来解决。把肉桂红茶威士忌倒出来，放进微波炉里加热30秒钟，就能立即享用。红茶、威士忌、肉桂和丁香组合，给冬日带来温暖和高颜值，喝一杯下肚，面色也会红润起来。



陶瓷烛台温酒壶

### 温酒器 精巧小物 更添情趣

月下独酌，两人对饮，三人得趣，饮酒也能平淡但隽永。年已近，天愈来愈冷，总是叫人分外想念暖融融之物。试想温一壶酒，约三两亲朋好友，抿着佳酿，话着家常，想必是最佳的猫冬方式。酒已备齐，温酒器也不能马虎，精巧小物，更添情趣。

梵悦出品的手绘猫咪温酒壶，适合一人饮。慵懒猫咪卧在竹篮之上，圆滚滚的柿子红润可爱，一杯、一壶、一温酒壶，小小的一套白瓷，阳光下把玩饮酒，舒适惬意。

日式的锤纹玻璃温酒器则更加通透，琥珀色的酒液在壶中流淌，让人赏心悦目。在水瓮中加入90℃左右的热开水，再放入酒瓶，锤目纹理不但触感更好，也能让酒液折射出更通透的光泽，配上4只同款玻璃杯，与朋友谈天说地，饮酒小酌。竹架和桃木托的搭配，更加方便实用。

再传统一些的温酒器，则要搭配上炉子。陶瓷的烛台温酒壶则颇为古风，单柄的温酒壶搁在小炉子上，主人家待酒热后，缓缓注入面前的两三只小杯子，再分送到酒友的手中，抿一口小酒，再配上小菜，暖融融的，熏人欲醉。



绘璟酒馆  
封炉热老酒



桃园眷村  
米酿

塔牌  
“冬趣”半干型花雕酒

诺味的冷萃茶酒

日式锤纹  
玻璃温酒器

梵悦  
手绘猫咪温酒壶