

高大强专栏

· 美酒·美食 ·

闪耀玻美侯的车库酒庄

“车库酒庄”(Vin de garage)这个词,是被用做波尔多小型葡萄酒作坊的统称。它是指没有宏伟的城堡、葡萄园面积比较狭小,却运用传统工艺,限制葡萄产量,产量低而质量高的酒庄。曾有葡萄酒评论家将其视为1855年分级制之后波尔多葡萄酒的第二次革命。

在和圣提米隆西北部产区相连的玻美侯(Pomerol),仅仅790公顷的葡萄园面积上,布满了许多如农舍般的城堡。这里虽然大部分的酒庄都很小,产量也低,但却闪耀着顶级的车库酒庄,如帕图斯Chateau Patrus、里鹏Chateau Le Pin……在AOC成立前,玻美侯还常以圣提米隆的名义售卖,但在第二次世界大战后,它便以产量少、质量高而声名鹊起,被人们视为右岸的顶尖产区和超级明星。如今他在右岸拥有着帝王般的地位,屹立不倒。

玻美侯的葡萄酒拥有色泽浓郁的酒裙。酒香丰富,有红色水果、松露,并萦绕着野外的香气。口感融细腻与浓郁于一体,强劲的单宁下是柔和、丰润和丝质般的顺滑。我的一个朋友温森·彼尤 Vincent PRIOU(博勒加德Chateau Beauregard酒庄庄主)用“优雅”一词来形容玻美侯的酒,再贴切不过了。人们常说玻美侯的葡萄酒尤其能博得女性葡萄酒爱好者的喜爱,它



邦巴斯德的车库酒庄

丰腴而性感,能在年轻的时候享用,但也是适合久藏的葡萄酒,随着时间越变越香,能发展出少见的复杂度和精细度。

此次走进明星车库酒庄林立的玻美侯产区,特意参观了邦巴斯德酒庄 Chateau Le Bon Pasteur,此酒庄在1978年由著名的酿酒大师米歇尔·罗兰 Michel Rolland以及他的妻子从其父辈那里接手并开始经营。葡萄园位于玻美侯法定产区的东北部与圣提米隆的交界处,面积仅有7公顷,与白马酒庄 Cheval-Blanc遥遥相望。葡萄树平均寿命为40年,葡萄种类主要有90%的梅洛 Merlot 以及10%的品丽珠 Cabernet Franc。米歇尔·罗兰为酒庄选择的是,在葡萄成熟的最佳时期进行纯手工采摘,严格控制葡萄的挑选,不锈钢容器中发酵三周后将葡萄汁和葡萄肉

同时放入橡木桶,陈酿十个月,然后再将葡萄汁放入新橡木桶十个月,最后无过滤装瓶,真可谓当下最流行的名词——“有机葡萄酒”。

在精致且充满生活情趣的酒庄内,米歇尔·罗兰的女婿大卫 David LESAGE 接待了我(忙碌的米歇尔·罗兰此刻还在天上飞来飞去呢),并且一起品鉴了2005年的邦巴斯德 Chateau Le Bon Pasteur,它有着高浓郁酒体,带点不透明与厚重的质感,酸度稍不足,仍不失平衡。酒色表现仍然是年轻的深红色。浆果香型为主,具有黑色水果的香气及咖啡的味道,慢慢又带出香草和野蜜的香甜,后段出现浓浓的摩卡咖啡味,余味非常润滑,不失为一款陈酿的美酒。David 听



米歇尔·罗兰的女婿David LESAGE经营的酒庄



在邦巴斯德酒庄迎接我们的小型系列品酒会

到我的评价高兴极了,与我拥抱,他送给我一把仿古的工艺品钥匙以示感谢,并且开玩笑说:“现在您有了酒庄的钥匙,您就是我们酒庄的一员了。您对我们的酒庄,实际上比我们自己还了解呢!”

高大强/供图

红酒市场

怎样的风土才能出产好酒?



品种酒容易多了吧。

我们知道,对葡萄酒而言,葡萄生长的环境包括所在地区和气候、土壤成分、土壤结构及排水性、地理环境(即朝向、坡度、风势、有无阻挡物等),所有这些因素便构成了法国人在论及葡萄酒质量时必然要提到的 Terroir 一词。所以,确切地说,

我曾经问自己,好葡萄酒究竟是什么比较重要?葡萄品种吗?气候吗?土壤吗?湿度吗?葡萄园管理及酿酒技术吗?很多地方都种植黑皮诺为什么没有能与罗曼尼康帝匹敌的葡萄酒呢?很多时候看到“风土”(Terroir)这个词,这个词就应该是缔造出罗曼尼康帝的原因吧。以我的一己之见“风土”最为重要。只有勃艮第的“黄金坡”这里才会有罗曼尼康帝。这里是黑皮诺的骄傲,这片土地更有梦拉谢(Le Montrachet)这样的白葡萄酒鹤立于葡萄酒世界。记住法国葡萄的风土特征,你再去对应其他的葡萄酒世界,这样也许你不会再困惑该如何认识那么多复杂的葡萄酒(反正你又不是要以它为

Terroir 是一个如上所提的综合概念,目前其他语言尚无相应的词汇来表达它的完整含义。

在葡萄酒的神秘游戏中,葡萄品种是一个决定性的因素。葡萄决定了每一种葡萄酒的风格和特色,甚至决定了葡萄酒的质量。因为葡萄是葡萄酒的核心。我想,在喝葡萄酒的时候,如果能把老祖宗的种源弄明白了,其他也都不难懂了。波尔多左岸的主要红葡萄品种也不外乎四种解百纳——苏维浓、佛朗、梅洛、小维铎。右岸以佛朗、梅洛为主。勃艮第红葡萄品种以黑皮诺笑傲江湖。德国出色的甜白酒以雷司令惟我独尊。

文章来源:《左手投资右手享受:葡萄酒经验》

品味“雷司令”



雷司令这个葡萄品种虽然全球很多地方都有酿酒,但这种葡萄品种在德国表现是最出色的,有白葡萄酒皇后之称,今天就来说说几款雷司令的菜肴搭配与特点吧。

1. 施密特世家的Relax系列(QBA级别)

这款蓝色瓶的Riesling口感很好,甜度适中,颜色清澈,清新的水果香气泛滥,与想象当中的Riesling有差距,教科书上说Riesling是酸度大的酒,这款酸度适中,可能不是很典型的吧。这款酒标价个人认为很超值,瓶身造型也很有型,适合派对使用。专业酒评称该款酒有苹果和蜜桃的香气,并带有丝丝的柑橘味道,可以和海鲜、川菜和色拉等搭配。

2. 托马斯·施密特私藏雷司令

这款酒的级别是Kabinett,不是酒会的高级别酒,但个人感觉是最喜欢的,和Relax比较,更和谐醇香,口感更舒缓,甜度相对更高,香味散发的更含蓄,酒体更饱满些,是一款很容易上口的雷司令。

3. 弗尔拉德宫雷司令

1814年歌德就写过文字赞叹这座城堡,中文翻译使用“宫”而不用酒庄也是为了对其历史的敬畏吧!

雷司令在德国是表现得最出色的,而弗尔拉德宫的雷司令历史悠久,品质和口碑优秀,听说还是日本王室的选择。

这种高等级的酒款,市场价大概在几百元,口味符合传统意义上雷司令的标准,酸度高,花香和果香味突出。甜度在干白中低了很多,但余味更悠长,能激发人的想象。

· 酒光书影 ·



《品鉴红酒》将实用进行到底

酒文化是中华文化的重要组成部分,其文化源远流长、博大精深。它醇香浓郁,别具一格,令人陶醉。但细品中华的酒文化,因红酒文化的缺失,我们会不会有所遗憾?

如今的中国,虽然有贵族化的红酒、贵族化的红酒消费,却没有真正的红酒文化。绝大多数人不懂得品味红酒,国内系统介绍红酒知识的书籍并不多见——即使有,也只是断章片语。

本书将详细地为消费者介绍红酒的入门知识、红酒的实用技巧、红酒的抗病功效、红酒与美食的搭配,以及红酒的地理分布和发展趋势。

主持:丛晓燕 图片由新浪网提供