

高大强专栏

乐享名庄 共度雅致生活

在上一期,我曾介绍过明星庄(中级酒庄),明星庄中常有“潜龙伏虎”,品质高而价钱合理的酒,“Cru Bourgeois”常常是高物值的代名词。2007年,政府评定了新的葡萄酒鉴定体系,“Cru Bourgeois”葡萄酒“只代表品质,不代表级别”,明星庄像列级酒庄一样,都拥有着自己的历史和传统,受法定AOC的监管,对酒的品质和产量有一定的限制,从梅多克的产区分布上可以看出,中级酒庄与列级酒庄所处的风土并无区别,并且中级酒庄都围绕着列级酒庄所分布,它们享受一样的阳光,一样的雨露,一样的土壤,惟一不同的只是酿酒师的酿造方式及个性。

中级酒庄(Cru Bourgeois)即所谓的明星庄,众所周知,1855年的列级酒庄分级制度在今天的影响非常大,但在某种程度上存在一定的局限性,梅多克产区的优秀酒庄远不止那61家,有相当多的庄园即便未能获得列级酒庄的称号但却出产着高品质葡萄酒,甚至比普通AOC酒庄的酒更加优秀,受到更多人的追捧,故而拥有与列级酒庄不相上下的知名度,虽然明星庄酒的产量大,但质量会保持稳定,相对价格也比较合理。随着中国爱好红酒的人士越来越多,健康、高尚、优雅的饮酒方式日益成为社会的主流。

适逢圣诞、元旦、春节来临之际,正是家人、朋友一起聚会、共享美酒的好时刻,我为大家精心推荐几款适合不同口味的性价比高的品牌,雅俗共赏的葡萄酒,为节日增添几分亮丽的色彩。

玛歌酒庄(Chateau



梅多克的葡萄园



Clos Margalaine

Chateau D'Aurillac

Clos les Lunelles

Margaux)是1855年波尔多葡萄酒评级时的顶级葡萄酒庄之一。在法语中玛歌酒庄有着女性的韵律,所以玛歌庄葡萄酒以优雅、细腻、温柔著称。小玛歌酒庄跟古堡·玛歌临近,种植方式和配比非常相似,同样享受一样的阳光、雨露和土壤。2006年小玛歌酒庄的干红葡萄酒(Clos Margalaine),品质卓越,酒体呈现深红色,具有水果和香草的复合型浓郁香味,口感平衡,酒体结构优良且平衡,单宁柔和。入口绵滑并伴有来自橡木和葡萄的柔和芳香,耐人寻味。

古堡·道瑞尔克(Chateau D'Aurillac)2001年份的酒,来自法国梅多克的明星庄,酒体呈现深宝石红色,边缘呈现淡淡的金棕色,像晚礼服一样优雅迷人,单宁甜柔和如天鹅绒般润滑,易入口,并伴有黑色水果、胡椒、香料与浆果的芳香气息,酒体浓郁,口感圆润饱满,层次优雅,和谐且平衡,回味悠长。

古堡·奥曼斯索比(Chateau Les Ormes Sorbet)明星庄2001年份的酒,酒质优良,酒体呈现深宝石红色,散发着新鲜的成熟

水果的芬芳气息,结构复杂,酒质浓郁丰满,口感浓烈、强劲,层次复杂多变,单宁丰富饱满,优雅且平衡,令人回味。不失为一款值得收藏的酒。

古堡·红磨坊玫瑰(Chateau Moulin de la Rose)明星庄2006年份的酒,酒体丰富且强劲有力,单宁饱满,口感如丝般柔和,释放出花朵的浓郁芳香,令人回味悠长,耐久窖藏,是一款非常合适的现在饮用及收藏的酒。

朗乐士酒庄干红葡萄酒(Clos les Lunelles),2006年获金奖(Gold Medal)。精湛上乘的风土,才能酿造出真正非凡的葡萄酒。此款酒酒体丰富、浓郁,且强劲有力,酒体呈现黑红色的浓重酒裙,释放出白色花朵的清香,伴随着黑莓、樱桃和红果的味道,入口浓郁,稠密丰满而醇厚,酒体丰满,回味悠长。是一款期待享用的美酒!

节假日即将到来,想要在这欢乐的日子里犒赏你的味蕾吗?喜欢红酒的朋友们不妨遇到这些品牌尝试一下,与亲朋好友们共享葡萄酒美酒,我很乐意与大家一起分享切磋!

高大强/供图

红酒市场

与名庄酒媲美的列级外佳酿

现在的中国市场,因为准入的标准尚不完善,经营者必然不可能个个自律,低端葡萄酒品质受到质疑也就不奇怪了。而经营者利用信息不对称,以低端桶装酒进口到中国而后分装上市的情况不少见。以我们掌握和了解的情况,经销商对自己进口的酒的身份认定是很在意的。如果是原瓶进口的话,一定在瓶子上注明:原瓶进口标识。原瓶进口的葡萄酒,有两种背标方式,普通的酒,大的经销商通

常是经过海关认可后,将背标寄到出口国贴标;法国列级酒庄的葡萄酒会是原背标与经销商背标都有两种情况(有经营者及进口商并不标明是原瓶还是罐装让人觉得很无奈)。

那么,是不是名庄酒才是好酒呢?

可以先给出肯定,名庄酒一定是好酒。好的葡萄酒,应该说基本的质量是基础,那么它要符合国际上葡萄酒的质量评价标准;其次葡萄酒世界里有许多经验丰富、受过专业

训练的葡萄酒专家,他们设立了被一致认同的葡萄酒性能标准,标准之外又有感性元素,通常权威酒评家的观点总是影响力最大的。葡萄酒有多好,取决于它在何种程度上符合这些葡萄酒性能标准,比如协调性、长度、深度、复杂性、典型性。葡萄酒专家们根据葡萄酒的性能打分,那么葡萄酒被分成不同等级的“好”。通常不能拿不同级的葡萄酒相比较,这就好像拳击比赛,重量级的选手不能跟

轻量级的选手比,偶然中有个别年份哪个非名庄比某名庄好,那也只是偶然事件。这应该让人觉得很有猎奇性,会非常有趣。比方说,波尔多1855年被列级的酒庄有61家,而其他数千名未列级的小酒庄在某个年份酿出了可与名庄媲美的葡萄酒,一点也不奇怪。如何发现这样的葡萄酒,喝到这样的葡萄酒,常常是爱葡萄酒的发烧友的骄傲之事。

文章来源:《左手投资 右手享受:葡萄酒经验》

· 美酒·美食 ·

节日大餐——世界圣诞标志美食



西方圣诞节将至,最令人期待的就是能在圣诞夜美美地吃上一顿圣诞大餐,圣诞节的全球化让世界各地的美食都充满了圣诞气息,下面呈上几款标志美食,任你选择。

►英国

英国的圣诞大餐极其丰富,包括烧猪、火鸡、圣诞布丁、干果馅饼等。据说吃圣诞火鸡这个习俗,已有300多年历史。一般英国家庭都喜爱自行烹调火鸡,将大量的蔬果如甘笋、西芹、洋葱、栗子等,塞进十来磅的火鸡肚子里,再在表层抹上多种香料,然后才放入焗炉烤。传统的圣诞布丁非常甜,吃一小角已心满意足了!圣诞布丁亦是传统食品。

烹调时,全家人都会参与,象征团聚、和谐,并会在搅拌面团时许愿,据说需以顺时针方向搅,转错方向便不吉利。最后藏入一枚硬币,谁吃到便获得一年好运!

►法国

树干似的蛋糕Buchenoel,便是著名的法国圣诞美食。法国人天性浪漫,连美食的起源也浪漫过人:从前有一个买不起圣诞礼物的年轻人,在森林捡了一段木头送给情人,不但赢得芳心,而且从此平步青云。因此,树干蛋糕也成为祝愿来年好运的象征!

►意大利

许多人有着圣诞节吃素食的传统习惯。不吃肉,鳕鱼倒能在餐桌上大行其道。吃虾、乌贼贝壳类肉做成的鱼肉色拉,还有胡瓜鱼、鳗鱼坚果制成的酱。

►美国

相传,传统圣诞大餐火鸡就源于美洲,而在感恩节和圣诞节这两个大日子,火鸡更是不可缺少的传统食品。在美国,圣诞晚餐中还有一样特别的食品——烤熟的玉米粥,上面有一层奶油,并放一些果料,香甜可口,别有滋味。有的还习惯在圣诞晚宴的餐桌上摆一只烤乳猪,英美等国人们还往往喜欢在猪的嘴里放一个苹果。

· 酒光书影 ·



《开瓶》:感受葡萄酒里的风花雪月

在巴黎第十大学攻读葡萄酒经济与管理硕士期间,林裕森曾抱着对葡萄酒宗教般的虔诚,开着一辆二手车遍访波尔多和勃艮第的葡萄园,与许多酿酒师、种植葡萄的农民、酒庄庄主以及酒商进行面对面的交流,为他日后出版《城堡里的珍藏》、《酒瓶里的风景》、《葡萄酒全书》、《开瓶》等书打下了坚实基础。

《开瓶》作为一本建立在丰富的品尝体验基础上的私人饮酒笔记,作者从细节入手,用理性的态度、感性的文笔把深奥的葡萄酒知识娓娓道来,唤醒我们对葡萄酒最原始的热情,以单纯的初心,用感官逐一探索、细细感觉眼前每一瓶独一无二的葡萄酒。

主持:丛晓燕 图片由新浪网提供