

· 动态 ·

歌德法国名酒专场成交3000万



商报讯(记者 丛晓燕)在刚结束的歌德2011秋拍“法国名庄红酒专场”上,数千瓶法国名庄佳酿亮相拍场,其中涵盖波尔多、勃艮第地区具代表性的拉菲、拉图、帕图斯、木桐、奥比昂、玛歌、白马、奥松、罗曼尼·康帝等九大顶级酒庄珍酿共200余件标的,总成交近3000万元。

其中梅多克地区名庄推出的63瓶1945—2007年的拉菲垂直年份套酒,最终以227.7万元的价格成交;木桐酒庄的43瓶1966—2008年的垂直年份套酒,最终的成交价为43.7万元。另外,波美侯产区顶级酒庄推出的41瓶1967—2000年的帕图斯垂直年份套,经过十几轮竞价后以112.7万元成交。

奥克IGP葡萄酒年度颁奖举行

商报讯(记者 丛晓燕)首届法国奥克地区IGP精选系列葡萄酒甄选大赛颁奖典礼近日在上海举行,法国奥克地区IGP主席Jacques Gravegeal和中国葡萄酒专家评审团副主席田燕冬一同把奖杯颁发给12位获奖得主。此次大赛主要针对已在华销售的法国奥克地区IGP葡萄酒,通过评审团盲品的方式甄选出精选系列,以加强该地区葡萄酒在中国的宣传和推广。

此次大赛由评审团主席李德美、副主席田燕冬以及其他10位中国葡萄酒专家进行品鉴,评审团汇集了品酒师、酿酒师、葡萄酒专业杂志记者、餐饮经理等业内人士,最终甄选出12款获奖葡萄酒。

2011百大葡萄酒评选活动落幕

12月16日,“红宝石奖”2011年度中国百大葡萄酒评选活动在北京落下帷幕,本次评选由11位国内外知名葡萄酒专家从近千款来自世界各地的葡萄酒中评选而出,其中5款中国葡萄酒入选百大葡萄酒名单。除评选出“百大金奖”、“百大银奖”、“百大铜奖”之外,还新增设了“魅力酒庄奖”、“魅力酒窖奖”、“葡萄酒文化推广使者奖”、“葡萄酒文化推广突出贡献奖”。
商报综合报道

红酒客

法兰西圣诞晚餐知多少



举个简单的圣诞晚宴菜肴例子吧。西餐讲究顺序,于是从开胃菜开始,然后是头盘、主菜、奶酪和甜点。圣诞餐也不例外,开胃菜往往是在已经烘烤好的面包片上涂上鱼子酱,或者加上各种奶酪一起烘烤后的面包块。也可以有一些其他组合,比如小块的薄薄火腿肉裹着小

块甜瓜的肉串,苏打饼干上涂过黄油后放着小块的熏三文鱼。总之选择非常多,开胃菜的作用是“唤醒”大家的味觉。在这期间,其实家人还真不是在桌边坐着,而是站在家里的壁炉边或者围绕着老人聊天。开胃菜的配酒基本上是些气泡

酒,产地无外乎香槟、卢瓦河、勃艮第或者是阿尔萨斯。气泡酒很能烘托出节日的气氛,调动大家的情绪,而且口感酸度适中,二氧化碳刺激口腔中的味蕾,更容易品尝开胃菜的味道。

往往这个环节要持续半小时左右,如果有不喜欢喝气泡酒的家人,这期间也可以喝一些干白葡萄酒。

开胃菜之后就是头盘了。圣诞夜的头盘对法国人来讲,分两部分,一是著名的鹅肝泥,这个环节的用酒多数是以高糖度的白葡萄酒为主,俗称贵腐酒。可以选择的很多,比如著名的苏玳(Sauternes)、或者法国西南部的汝拉松(Jurançon)、或者孟巴兹雅克(Montbazillac)、或者卢瓦河地区的乌腐菜(Vouvray)这些高糖度的白葡萄酒,冰镇后上桌,入口时能感觉到杏肉等各种水果的芬芳,甜腻的感觉正好与鹅肝泥的细腻丰满相得益彰。

头盘的第二道是牡蛎。在法国圣诞新年期间吃牡蛎是个传统。一般讲每人6只牡蛎。牡蛎在法国不是很贵的食物,根据大小每打12个从3欧元到9欧元不等。这时候的用酒是必须要换成酸度高些的干白葡萄酒。尤其是法国卢瓦河省南特地区的

这个圣诞喝什么?

——在舌尖上过个葡萄酒圣诞夜



鲁芬诺托斯卡
内莎当妮干白

菲斯奈特金牌
(半干)起泡葡萄酒

吉娜斯至樽波
尔多干白

法意干白 平分秋色

这两款干白除了价位相当,都在200元以内,还拥有相似的风土特质,酒中都带着花果香气,也都适合搭配海鲜与白肉类,但又各自别具一格。

老家是波尔多的吉娜斯至樽波尔多干白,可以说是波尔多便宜酒中最不容错过的一款酒;Mascaron人头像的浮雕,极具波尔多风情,酒体是明亮的淡金色,散发精致而怡人的果香、木香和香草的混合芳香。来自意大利托斯卡纳的鲁芬诺托斯卡内莎当妮干白,因采用年轻的莎当妮,酒体适中,奶油般的回味中带有矿物质感;并连续6年被葡萄酒鉴赏家评选为“物超所值”。

四星干红 五星级配置

这是一款来自黑皮诺产区勃艮第的路易亚都勃艮第黑皮诺干红,也是国际销量第一的勃艮第品牌,所有葡萄均为人工采摘,精心酿制,目前市场价不过200多元,绝不愧对低售价,高成本的“赔本赚吆喝”称号。此酒颜色中等,并随时间推移而由紫色转为红宝石色,最后变成深

胡翊
ASC圣皮尔精品酒业北方区葡萄酒培训师,从事葡萄酒知识和文化的培训和推广工作多年,是英国葡萄酒与烈酒协会和法国波尔多葡萄酒协会授权国际讲师,具有丰富的餐酒搭配及场合选酒经验。

石榴红色。酒体和谐平衡,具有浓郁的果香,中等、优雅的酒体加上圆润丝滑的单宁,带来柔顺的口感。

地中海风情 为节日再添一抹红

想要享受千山万水之外的地中海阳光与风情吗?那么这款F牌至尊红想必能满足您的想象与味蕾要求。它出生于法国南部朗克地区,来自南法葡萄酒旗舰家族。另外,受独特风土影响,相较前面几款“小清新”,这不失为一款“重口味”红酒。

它红宝石般的色泽,散发着香料、肉桂及红果的香甜气息,加之柔和草莓、精致皮革、弗吉尼亚烟草及潜在的香氛令此酒颇为复杂。如此复杂,就适宜搭配浓汁肉菜、牛羊肉、鸭肉、烤肉及乳酪级别的重口味,才能将如此厚重而富有内涵的酒体更好体现。

商报记者 丛晓燕/文
ASC精品酒业/供图



Muscadet或者阿尔萨斯地区的雷司令都是非常适合的。这些干白葡萄酒口感干爽,能够平衡牡蛎中的海盐的咸加柠檬汁的酸度。

作为圣诞晚餐的主菜,选择可多了。可以是甜咸搭配,烤熟的梨配上蜂蜜汁的煎鸭胸肉,或者是烤小牛肉、或者是火鸡肉……这道主菜一般都是色香味俱全的熟菜,很多时候有汤汁,肉肯定是熟的。用酒搭配时选择主要是红葡萄酒为主。

最后是奶酪和甜点时间,奶酪很容易搭配红葡萄酒,但是有时候很细腻的羊奶奶酪搭配一下半干的白葡萄酒也不错,比如Ste Maure的羊奶奶酪。至于甜点,多数是巧克力为原料或者口感的,所以重新回到香槟等气泡酒是非常好的选择。然后是咖啡,可以加点烈性酒,比如干邑白兰地或者雅邑白兰地等。

法餐里菜肴与酒的搭配看似复杂,其实是有原则的,就是强强搭配,浓淡相宜。从整个餐饮的用酒顺序讲,从清淡果香到复杂强劲收尾。所以掌握这些原则后,不妨您也可以试试您的春节年夜饭的葡萄酒搭配。但川菜和湘菜是特例哦。

周劲松/文并供图