

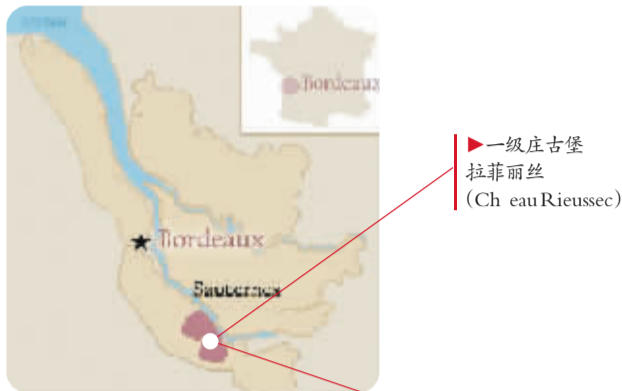
高大强专栏

甜蜜醉人的波尔多苏玳

苏玳甜白酒来自于法国波尔多，其产区就在苏玳(Sauternes)这个地方，所以苏玳也成为了波尔多的甜白酒的代号。这里位于波尔多南部40公里处，在加龙河左岸与辽阔的朗德森林之间，面积约2000公顷左右，是世界三大贵腐甜白酒产区之一，出产波尔多乃至世界最好的甜白酒。苏玳区目前由苏玳(Sauternes)、巴萨克(Barsac)、博姆(Bommes)、法格(Fargues)和柏涅克(Preignac)5个村庄组成，这里出产的酒有权使用苏玳法定产区的原产地命名(AOC Sauternes)，巴萨克村的酒农可以自主选择使用苏玳的命名或自己巴萨克的命名(AOC Barsac)。受AOC限制，整个苏玳区目前只允许以长相思、赛美蓉和麝香葡萄来酿酒。

据说在16世纪时，一个很闷热的夏天过后，不停歇的降雨推迟了收割葡萄的计划。此时葡萄已经变得熟烂，但为了避免浪费，种植者还是决定把它们放进发酵室。这些葡萄发酵后极度甜美，并带有浓郁的花香果香：苏玳葡萄酒诞生了。实际上从古罗马时代开始，该地区的人们就有意延迟了采收时间。他们等饱满的葡萄开始收缩时才采收，因为这样酿出来的酒带有水果、花香和蜂蜜的甜美。不过那时候还没有提到贵腐菌的利用，那么真正意义上的苏玳甜白酒出现在18世纪，应该从人们利用贵腐菌制技术开始。

苏玳葡萄酒之所以特别，首先是因为它的酿造方式必须依赖于天气，在秋天容易起雾的时候，会生出一种叫做 Botrytis



▲ 苏玳地图

Cinerea的霉菌母，这种贵腐喜欢附着在葡萄周围的藤上，然后渗入葡萄皮内使葡萄受到贵腐的侵蚀，在极浓稠的剩余葡萄汁里留下果酸以及葡萄品种固有的香气分子。有足够的贵腐菌附在成熟度很高的葡萄上面，才能酿出珍藏好酒。附近的河流湖泊升起的雾气滋养了大片的野蘑菇，春天传粉的时候，蘑菇的气息侵蚀到葡萄中，这就是为什么好的贵腐酒中会产生松露的香气。可是并不是每年都能出现如此理想的气候，这就使得酿制苏玳甜白的风险很高，尤其是必须由有经验的采摘者进行分批采收(采收次数在3-10次)，甚至一粒粒地筛选，采收开支也很高。我曾在苏玳区看到采收完的葡萄园里遗留下一串串干瘪的葡萄，葡萄的损耗相当高。所以要成功酿制贵腐酒，除了天时、地利、人和，还要有一种沿袭传统和执著的态度才能支撑完成。

1855年的分级制度分为红葡萄酒和白葡萄酒两个部分，红葡萄酒便是众所周知的梅多克分级制度，而白葡萄酒就是苏玳区和巴萨克区的分级制



度。伊甘酒庄(Chateau d'Yquem)在这次分级中傲视群雄，取得了唯一的“超一级特等列级酒庄”的称号。此外，还有11座“一等列级酒庄”和15座“二等列级酒庄”。

苏玳甜白酒拥有美丽的金黄色彩，随着年份增长更加充满金色的诱惑。酒香丰腴而均衡，混合了芒果、木瓜、香蕉、菠萝、百香果、蜜桃、西柚、西番莲、蜂蜡的香气，还有椴树、合欢、含羞草、忍冬、杏仁、榛子以及丰富的花香。酒香复杂程度如此之高，是因为利用了贵腐霉菌所酿制，入口甜蜜，感觉非常特别。

苏玳甜白酒的这些特殊风格，让它与中国美食非常投缘和匹配。我曾在香港的陆游酒楼用他们的招牌菜菠萝咕咾肉配此酒，将粤菜的饱满感和酸甜味发挥得淋漓尽致。在



法国，喝贵腐酒吃鹅肝更是首选的头盘，同时，它也是餐后甜品(不论中式甜点或是西式甜点)和新鲜水果的最佳搭档。但我更喜欢“净饮”，这样才能感受到苏玳真正的风格和丰富的口感。尤其是苏玳产区最显赫有着“液体黄金”、“滴金”之美誉的伊甘酒庄(Chateau d'Yquem)一旦闪亮登场，任何搭配在其“近乎完美，自成一格”的华丽面前都成为了小小的点缀。一级庄古堡拉菲丽丝(Chateau Rieussec)近年来也突飞猛进，再加上它属于拉菲酒庄的产业，使酒的地位更有所提升。我尝过此酒，确实是实至名归，酸甜适中，花香四溢，十分均衡。酒体丰厚，回味悠长，单要看一眼它那金黄诱人的颜色，就足以让人倾倒和满足。

高大强/供图

· 美酒·美食·

法国葡萄酒的热闹春天

您一定觉得把葡萄酒和春天联系在一起有些奇怪。然而，当寒冷的冬天过去之后，人们便知道来年是否会有个好收成。每年的这个季节，被称做“葡萄酒王国”的法国葡萄产区葡萄种植者都要举行庆祝活动。多种多样的集市、庆祝游行活动从3月一直持续到6月。

多奈尔葡萄酒酿造节

10多年来，罗纳省的多奈尔市，这座雷昂骑士之城，复活节期间举办的活动都要吸引约3000名群众。节日期间，整座城市似乎都在碰杯声中颤动。参加活动的众多葡萄酒酿造者带来了自己酿造的地方风味美酒。如果乘坐一辆caleche四轮敞篷马车游览这座城市，您会陶醉在美妙的勃艮第传统音乐中。

祝圣葡萄酒节

葡萄酒种植者们信奉圣-马克。法国的葡萄种植地区每年都举办向圣-马克祝圣的节日。4月，庆祝活动由一次弥撒(在罗纳河谷最有名的葡萄酒产地举行)拉开帷幕。活动的内容包括：竞赛、品尝葡萄酒和地方美食、选举最出色的葡萄种植者。活动的内容包括：竞赛、品尝葡萄酒和地方美食、选举最出色的葡萄种植者。

马孔的全国葡萄酒展销会

5月，马孔的全国葡萄酒展销会la Foire Nationale des vins de Macon是勃艮第省的一项重大活动。这场展销会吸引了众多的专业人士。每位参展者都想借此获得好回报。而老百姓则对各种趣味性的美酒品尝活动最感兴趣。

香槟酒展销会

香槟酒展销会同样也是在5月举行，举办地是美丽的特华市。这座城市早在公元1100年就第一次举办了类似的活动。今天的这项活动吸引了四方的葡萄酒专业人士和普通观众前来参加。为了使活动更加丰富，组织者还举办了多场表演以及手工艺品展销。其他春季的葡萄酒节日还有朗格多克-鲁西雍省，5月底庆祝春天和艾罗特葡萄酒；比利牛斯东部地区，4月庆祝Saint-Bacchus并评选鲁西永最好的葡萄酒。5月底，在比利牛斯东部地区还举行全国性的葡萄和葡萄酒节庆祝活动，6月底举办的鲁西永葡萄酒节是品尝这一地区美酒的一次好机会。

· 酒光书影 ·



吴书仙“葡萄酒书”系列点亮都市时尚

尽管已经出版几年，但是由于作者吴书仙的原因，不得不再提这个包括《爱上葡萄酒》与《嫁给葡萄酒》的系列书籍。作为中国首位葡萄酒独立酒评人，她的足迹踏遍欧洲产酒国及美国最重要的数个葡萄酒产区，品尝过上万种葡萄酒，并将平生所学整理成书。

《爱上葡萄酒》这本书就葡萄酒基础知识的方方面面展开了讲述，深入浅出的解释了葡萄酒，看完这本书，相信对葡萄酒就会有基本的概念，一般读者就大概知道如何来买酒和点酒了。

《嫁给葡萄酒》是葡萄酒生活类的书籍，其中包涵葡萄酒的生活情趣、情爱生活、葡萄酒的都市社交、葡萄酒与美食的搭配、葡萄酒与中国的传统习俗和文化，其中葡萄酒的知识贯穿其间。这是结合我们熟悉的事物来解释葡萄酒的一本书，而且是发生在我们身边的事情。这本书能够帮助都市的时尚男女对葡萄酒的崇尚落到实处。

主持：丛晓燕 图片由新浪网提供

红酒投资

桂冠之选——甜白葡萄酒

不知道是不是全世界的人对红葡萄酒认知度都比较高，因此到处都能酿制好喝的红葡萄酒。但甜白酒因为太多的困难，因为普遍贵又是小众享受，使这纯美佳酿成为高不可攀。法国波尔多苏玳区的伊甘酒庄，1855年评出的特一级葡萄酒。为追求品质以舍求精，我们做个比喻，波尔多拉菲酒庄一株酿一瓶红葡萄酒的葡萄，伊甘酒庄一株葡萄只能酿一杯贵腐甜白，葡萄不好的年份以不生产而保证自己的高贵。伊甘酒庄的贵腐甜白，喝过一辈子忘不掉。



对德国甜白酒，我要说：“太好喝了！”第一瞬间感觉到甜但迅速被酸融合，它们有机的平衡真的是可以“津津乐道”；清爽丰富的果味及酒的宽

度那叫一个“爽”字可解。我觉得它比红葡萄酒更“简单”，有点像中国人的“大道至简”。

大家常说，好的红葡萄酒要“醒酒”，需要搭配

(至少需要小食)，但甜白酒你可以打开就喝，不搭配任何食物就有满足的体验。当然，如果你有耐心等待的话，你等待到它成熟，10年、20年、30年，你会惊叹岁月让你体会到的生命的旋律。说到这里，我满口生津，美妙回旋在心里，也许是德国甜白酒甜度与酸度的平衡，使它充满迷人的回味吧。法国波尔多苏玳区的伊甘只生产宝露葡萄酒，庄主认为不好的年份，就会放弃生产以确保酒的品质。

文章来源：《左手投资 右手享受：葡萄酒经验》