

高大强专栏

# 玛歌：我心中的温柔之乡

精致匀称的轻盈、姿态、复杂协调的花香果香、精妙柔滑的单宁、陈年后富有变化更显细腻的特殊风味，这便是散发着无穷的优雅芬芳、拥有柔美女性气质的玛歌葡萄酒，来自波尔多的玛歌产区，我心中的温柔之乡。

玛歌产区位于波尔多左岸梅多克区南部，北临里斯塔克和慕里斯，总共有1400公顷的葡萄园，是这里六大产区中最大的一个。它涵盖了5个村：玛歌、苏萨、阿萨克、拉巴尔德和康特纳克。

玛歌产区优质的葡萄酒应该归功于当地的优质土壤。这里处在一片宽两公里、长6公里的砾石圆丘之上。砂砾冲积层下是石灰石和黏土，土壤的排水性能非常好，精华葡萄园都集中于玛歌与康特纳克两村。当地靠近广阔的吉伦特河，气候温和，风景秀美，优越的自然条件非常利于葡萄树的生长和果实的成熟。虽有条件好的砾石地，但黏土地也不少，除了主要种植赤霞珠外，许多酒庄也种有比较喜好黏土的梅洛，这也让玛歌区的风格更加柔美优雅。

高卢罗马时期，葡萄藤在玛歌和波尔多的许多土地上相继出现。1650年，荷兰工程师为波尔多葡萄酒重新崛起写下了浓重的一笔，他排干了梅多克地区沼泽的积水并改为葡萄种植园，开发出著名的砂



玛歌区地图

砾风土。随即拉菲、拉图、玛歌大约都在1690年开始了种植。18世纪末，第一批陈酿技术问世，质量概念相继出现，沼泽干涸技术被运用。这些事件的相继出现开始了对葡萄酒的首次甄别，也就是1855年产生的著名葡萄酒列级。

在1855年梅多克的列级酒庄中，玛歌区就占了1/3。如果说波亚克以拥有最多的一级庄而闻名于世，那玛歌则拥有最多的列级名庄。22个列级酒庄中有：1个一级酒庄，5个二级酒庄，10个三级酒庄，4个四级酒庄，2个五级酒庄；此外还有25个素质优异的明星酒庄（Cru Bourgeois）及一些传统的

手工艺酒庄。玛歌区内的酒庄真可谓百花齐放，酒庄的品质因为地处同一优质产区，质量比较均衡。尽管1855年在这个区域内列级酒庄较多，二三级的名庄价格近些年来比较昂贵，但是仍然有一些小酒庄品质不错，性价比高，具有玛歌区的风格。我就非常喜欢这些围绕着名庄周围的小酒庄，用比较低的价格一样可以喝到具有玛歌品质和风格的好酒。

玛歌区的顶级名庄就是古堡玛歌（Chateau Margaux），创建于15世纪。早在17世纪，古堡玛歌因为酿的酒品质上乘，就曾经被法国人誉为心目中的国酒。古堡玛歌的庄主告

诉我，“你们国家的主席曾多次来我们古堡参观和品酒”，当他们接待中国客人时，常常挂在嘴上并引以为傲。在1855的列级制度中，古堡玛歌挺进四大一级名庄，与拉菲、拉图和奥比昂齐名天下。但上世纪六七十年代玛歌也曾经有过低潮期，当时品质不够稳定。80年代初起，酒庄做了大手笔的酿酒设备改造，严把种植的质量关，名声与品质一路回升。

玛歌区的酒以轻盈、温顺、细腻、复杂变化的口感而著称，其实“玛歌（Margaux）”在法语中是女性的名字，名称中充满了柔美的韵律。古堡玛歌的葡萄酒正是以优雅温柔、矜持丰润的女性化特征成为玛歌区中最璀璨的一颗明珠。下一期我将会在温柔之乡玛歌区继续与大家品鉴更多玛歌佳酿品牌。

高大强/供图



作者在古堡玛歌

红酒投资

## 勃艮第 独一无二的红酒之选

中国人的葡萄酒消费以红葡萄酒居多。可以说大家很有福气，因为世界各地的红葡萄酒都有很好喝的、品质很高的。当然，应该说世界上的红葡萄酒都向法国勃艮第及波尔多致敬。在中国，可能有许多人知道法国波尔多葡萄酒，但不知道勃艮第。并不是信息匮乏，网上其实有大量资讯，只不过它像高不可攀的傲慢公主，懂它、接受它都不容易。另外，勃艮第葡萄酒普遍贵于其他产区及国家的葡萄酒，并且在世界各地销售较少，原因在哪里呢？

总而言之，勃艮第葡萄酒经营费事。勃艮第有太多的酒庄，产量很少，品质差异很大。像天下第一酒庄——罗曼尼·康帝，全世界最贵，你还不能轻易拿到。每个酒庄品质都



只能由自己的酒庄负责，价格高昂，销售费事，利润不高，大众认识度低。不过，酒圈中人总以理解勃艮第为傲，勃艮第的佳酿葡萄酒真的是酒中极品，拥有一切葡萄酒最妩媚迷人的特点。中国人接触最多的勃艮第葡萄酒应该是博若莱葡萄酒，但它其实跟我们所知道的勃艮第非常不同。通常意义上的勃

艮第是指用黑皮诺酿制的酒，但它所使用的酿酒葡萄不是黑皮诺，而是佳美。勃艮第葡萄酒园都是小酒庄，形成这样的格局是因为法国大革命。它距离权力中心太近受到很大的影响，法国大革命使得土地被分配给了大众，而波尔多因为远离权力中心受影响较少，土地未像勃艮第那样被分割。当时的

### 半瓶酒艺术——如何处理剩酒？

一旦打开软木塞，葡萄酒就会在数小时内变质。如果你曾试图将没喝完的葡萄酒在冰箱里保存几天，就会得到这个惨痛的教训：葡萄酒中的水果味道和香气会消失殆尽，留下的只有或多或少的酒醋味。氧气既是葡萄酒的朋友，也是葡萄酒的敌人。这就像条钟形曲线——开始时将葡萄酒暴露于氧气中可以带出新口感，但最后酒会开始坏掉。然而某些新技术，使得略微延长开瓶葡萄酒的保质期成为可能。

#### 使用真空泵和瓶塞

保存葡萄酒最省钱的方法是买个瓶塞和泵，它们可以多次使用，价格约为5美元。只要将塑胶酒瓶塞塞进酒瓶，形成气密密封，然后将泵放在瓶口，推动几下，抽出瓶中残留的氧气即可。放在冰箱中的葡萄酒可以保存3天左右。较浓郁、含酒精较多的葡萄酒比较清淡，含酒精较少的葡萄酒保存时间更长。



#### 充入惰性气体

惰性气体是不易反应的气体，它不会引起氧化。介绍氮气和氩气的文章来源于中国红酒网，是保存葡萄酒时的常用选择。只要将惰性气体（一盒4罐装的惰性气体价格约为15美元）喷进打开的酒瓶中即可。由于惰性气体比氧气重，因此它会沉降下去并覆盖在葡萄酒表面。然后，盖上软木塞。充入的惰性气体将会使开瓶后的葡萄酒保质期延长到大约5天，这取决于葡萄酒的类型。

#### 制酒机

重型专业制酒机可以使开瓶后的葡萄酒保质期长达一年。这种葡萄酒机是气密密封的（类似于使用真空泵和瓶塞的效果），并且也充入惰性气体以立即置换酒瓶中的空气，尽量降低葡萄酒在氧气中的暴露程度。但由于其价格高达数百美元，你可能只能在酒吧中找到它们。在那里，有多种“散装”葡萄酒可供品尝。

保存了一段时间的葡萄酒永远不会像刚开瓶的葡萄酒味道那样好。但这要比把喝剩的酒倒进下水道里好。归根到底，最好的选择是一次喝完，不要留下剩酒。

· 酒光书影 ·



### 《葡萄酒的奥秘》

2010年初，记录记者踏上旅途，为读者寻访一份新春礼物，这就是《年夜饭的艺术》（100种创新菜）和《葡萄酒的奥秘》（著名产区和100种推荐酒）。我们想以深切的关怀，送去让生活更美好的信息，这既涉及观念层面，又关乎人的现实需求。两期专刊面世后，深得垂爱，故汇成一套滋养情趣的丛书，未来，还会有趣味盎然的事物和文字不断汇聚到此。

主持：丛晓燕 图片由新浪网提供

文章来源：《左手投资 右手享受：葡萄酒经验》