

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。当地靠近广袤的吉伦特河,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年的列级制度中,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)”在法语中是女性的人名,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,因为全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。勃艮第有太多的小酒庄,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,你都不能轻易拿到。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来葡萄酒,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造的酒,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

勃艮第葡萄园作为贵族及天主教会的财产被分配给大众,而《拿破仑法典》又要求土地均分给所有继承人,从而使葡萄园被进一步分割。勃艮第有一个很有趣的事,一个葡萄园可能有好几个拥有者,可能一个拥有者只有一个葡萄园的几排葡萄。

勃艮第的地理环境也十分有趣,可以说,你吐一口吐沫的距离,土质就会有不同。如果说别的区域也能酿制出接近红勃艮第葡萄酒王者风范的罗曼尼·康帝,但是白勃艮第葡萄酒,没有什么可与其争锋,特别是康帝园的那支白葡萄酒梦拉谢,无论是喝到还是收藏,都标志着你的葡萄酒水平,以及对葡萄酒文化的理解。

文章来源:《左手投资  
右手享受:葡萄酒经验》

· 红酒·知识 ·

## 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