

在传统的葡萄酒文化中,“葡萄”比“酒”更重要,人们追求的不是酒精的刺激,而是葡萄特有的色、香、味带来的视觉、嗅觉与味蕾的享受,而这种享受在某种程度上是可以上升到精神层面的。葡萄酒是有灵魂的饮品,对这种琼浆的不同喜好也能透视出人们的性格。

### 赤霞珠

对应性格:血气方刚、满腹经纶

**特性:**皮厚而果实细小,能抵抗一般霉菌和疾病,种植容易,适宜种植于排水良好的砾石土壤,酿制而成的酒经陈年后,会生成多元的香味和口感。皮厚籽粗的蓝黑色赤霞珠单宁太高,必须利用其他葡萄,例如美露,来中和它强劲的干涩度。有经验的酿酒师会视该年的天气来调整品种的比例。赤霞珠本身带有黑加仑籽,黑莓籽甚至青椒等香味,橡木桶培养后添加了香草、杉木、烟熏等味道,香气和口感变得更为复杂。具有黑醋栗、柏木、薄荷、巧克力、烟草香味,酒体呈深紫色,高单宁。好的赤霞珠葡萄酒适合长期储藏以使口感变得柔顺。这种酒年轻时像尴尬、不起眼的小伙子,年久的酒像满腹经纶的学者。

赤霞珠是全球种植最为广泛的红葡萄品种之一。在众多酿酒葡萄品种中,赤霞珠结构感极强,年轻时特别像一个血气方刚的男性,个性突出,收敛性极强的口感很难被普通的饮用者所接受,经橡木桶熟化后可以得到极佳的口感,通过橡木的微气孔与空气的部分接触,使得血气方刚的男性逐渐成熟。一个有趣的现象是,大部分女性消费者对赤霞珠葡萄酒情有独钟。

### 美露

对应性格:柔情、细腻、温柔

**特性:**美露又称美乐、梅洛、梅鹿辄,原产法国波尔多地区,为法国古老的酿酒



美露是最受欢迎的红葡萄品种之一

品种,在波尔多与赤霞珠、品丽珠调配酿造出极佳的干红葡萄酒,是世界著名的红色酿酒葡萄品种。宝石红色,酒体丰满,柔和,果香浓郁,清爽和谐。单宁含量低,酒体柔和顺口,有李子的香气,其酒体优劣程度与其土壤品质密切相关。该品种与其他品种酒调配可以提高酒体的果香和色泽,使酒体更加和谐、美满。

跟赤霞珠不一样的美露葡萄,其果皮较薄,因此常见的美露红酒色泽较赤霞珠红酒为浅,单宁较温,没赤霞珠那般强劲。用相当成熟的美露葡萄来酿造的葡萄酒富有黑醋

栗、黑莓、蓝莓、巧克力及略带香料味道。法国波尔多、美国加州、智利所出产的梅洛红葡萄酒,最能表达美露葡萄的原始味道。

谈到极品美露,要数波尔多庞美隆地区的百图斯酒庄了。虽然贵为波尔多的八大名庄之一,但不是所有人都知道百图斯用的葡萄中95%以上都是美露,经过20个月的法国新橡木桶陈酿,其风格浓重而不失优雅,也是世界上最贵的美露了。

所以,美露属于比较温柔的类型,往往是女性消费者的至爱;同时,由于美露口感非常顺滑、柔软和清新,令人有回到初恋时的感觉,所以一些情感细腻的男性朋友也非常喜欢这个口感。

赤霞珠是葡萄中的阳刚帅哥,美露则是温婉的美女,所以女人喜欢赤霞珠、男人钟爱美露,真的有天人合一的绝妙之感。

### 佳美

对应性格:鲜亮活泼

**特性:**清新、草莓、樱桃气味,紫色,单宁很低,酸度较高,不能长期储藏。

佳美葡萄是法国勃艮第著名葡萄品种,果味芳香、新鲜,富有香蕉、樱桃及草莓的气味,对不喜欢有苦涩味的朋友来说,佳美葡萄酒是最好的选择,一般饮用佳美葡萄酒最好在12℃-15℃,因为清凉一点(不是冰冻的那一种)喝佳美葡萄酒其新鲜果香会发挥得较佳、较特出。

这就好比性格鲜亮活泼涉世不深的小姑娘,散发着新鲜活泼的味道。

并不是说你喜欢佳美就是不成熟,天真活泼的朋友哪个不爱?

### 黑皮诺

对应性格:优雅贤淑

**特性:**红莓、玫瑰、紫罗兰、野生动物气味,又有湿土、雪茄、蘑菇和巧克力的味道,颜色较浅,低单宁,酒体轻,结构复杂,香气非常优雅。该种葡萄较难种植,也不易酿好葡萄酒,十分不稳定。

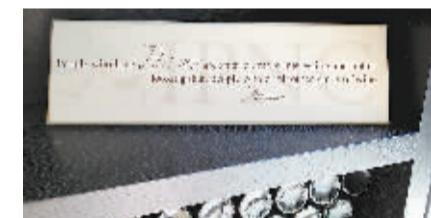
黑皮诺葡萄是一种较脆弱、最容易受大自然气候影响的葡萄品种,因种植黑皮诺葡萄风险也较其他葡萄酒品种为大,所以一般用黑皮诺酿造的葡萄酒都会略微昂贵。

所以,黑皮诺散发着贵族的气质,优雅且贤淑,适合异常有品位而且挑剔的成熟消费者。世界上最昂贵的酒罗曼尼·康帝就是由黑皮诺酿成的。

有人说黑皮诺很像上海小资女人,看起来很“作”,但细细品味“作”得很有味道,慢慢你会不自觉地爱上她,甚至离不开她。

黑皮诺葡萄酒的爱好者,比起喜欢其他葡萄品种葡萄酒的爱好者来说,比较聪颖、风趣,也比较英俊美丽!从今天起,我爱黑皮诺!

但也有另外的说法,在酒会上,千万不要轻易说你喜欢黑皮诺,那样会招来很多复杂的眼光,因为真正懂黑皮诺的人真是太少了。



### · 酒光书影 ·

一瓶好酒,无需品评,默默然只需等待那个懂她的人来开启。  
一瓶好酒,更是来源于内心的厮守,开启间已吸引,品味中已相许。

## 闲话红酒情缘



陈雪梅:

十年上市公司品牌管理经历、国际品酒师、高级营销师,曾游历欧亚诸多葡萄酒主产国。

又恨、不离不弃并将终其一生的追逐。有朋友笑称如今我的身体里流淌的可能不是血液而是葡萄酒了,我也经常自嘲我的O型血都能够自我演绎成XO型了。

清楚记得第一次参加基地收葡萄,雨天,朴素的葡萄农用雨衣盖住刚收获的葡萄,自己则暴露在雨中微笑的模样;为了糖分达到最佳值,他们每天和技术人员测数据,多一天则重、少一天则轻;破碎、压榨、去梗、发酵成汁、入

罐储藏、橡木生香,正是这种耳闻目染间我知道,葡萄酒有历史、有生命、有故事或许还有爱情,每每酒液在杯中流转,仿佛一幅画面生动浮现。在十余年与葡萄酒日夜相伴的岁月里,总会有十万个为什么不能解读,也曾踏足欧洲大陆朝圣几百年至今繁盛不衰的葡萄酒文明,亦曾游历新世界感受葡萄酒与生俱进的风流,依然不得真谛,这也许就是葡萄酒让人热爱和疯狂的魅力。十余个春秋,从工作变

成职业,变成一种无法割舍的情感,或许就是这份吸引力让所有的红酒人欲罢不能,魂牵梦绕。

亲历了中国葡萄酒产业走上繁荣,从“小众”变成“大众”、从“国企为主”到“百家争鸣”,越来越多的人能够说出“赤霞珠”是什么,越来越多的国人去法国不再是“老三样”的“铁塔”、“大门”、“圣母院”,而将品位之选定位在名庄之旅。交流、互动才能引发繁荣,喜欢才会爱上,相信未来葡萄酒在中国将是走向成熟的十年,将是国人对葡萄酒从认知到热恋的十年,不论国产品牌还是进口红酒,文化的交融与经济的推动,葡萄酒“名伶”之感将愈发光彩动人,作为一名红酒拥趸,我无疑是怀着一颗灰姑娘仙德瑞拉俘获王子倾心一样期待这一天近在眼前。

### 四部作品角逐

“2012年最佳葡萄酒书籍”



这四部作品分别是:

·《勃艮第精品葡萄酒》(The Finest Wines of Burgundy),作者:比尔·南森(美国)

·《罗曼尼·康帝》(Le Domaine de La Romanée Conti),作者:Gert Crum与Jan Bartelsman(比利时)

·《葡萄酒工艺》(Les Métiers du Vin),作者:Pierre Citerne(法国)

·《加泰隆尼亚葡萄与葡萄酒》(Els Vins i Caves de Catalunya),作者:Jordi Romeu(西班牙)

南森的《勃艮第精品葡萄酒》副标题是“金丘产区最佳生产商与葡萄酒指南”,内容与勃艮第腹地金丘有关。

《罗曼尼·康帝》在原书的基础上进行了更新,七年前该书首次出版,曾于2006年度世界饮食类图书大赛上,获得“2005年度最佳法国葡萄酒书籍”奖。今年,这本书再次入围决赛名单。

Jordi Romeu的《加泰隆尼亚葡萄与葡萄酒》考证了西班牙加泰隆尼亚产区古老的酿酒传统,收录了大量酒厂、旅游景点资料。

Pierre Citerne的《葡萄酒工艺》内容为葡萄酒历史、文化遗产,通过25种不同的传统葡萄酒酿造手法进行讲述。

栏目主持:丛晓燕

我总是告诉他们,你喜欢的就是好的,就像你喜欢的朋友类型一样,异性朋友要有吸引力,同性朋友要有亲和力,只要感觉对了,就是好的。

一瓶好酒,无需品评,默默然只需等待那个懂她的人来开启。

一瓶好酒,更是来源于内心的厮守,开启间已吸引,品味中已相许。

有人说葡萄酒很奇特,总会让人在一顾一念间不忍离去,尤其女人,而我的红酒之缘好像一头撞进来就再也不能自拔了。

12年前我从完全陌生的行业进入葡萄酒行业,围着葡萄酒瓶子开始了我注定与此结缘、又爱