

红酒消费升温,越来越多的品酒会开始以各种形式走进日常生活,时下多样的品酒会不仅成为酒客推广新酒、联谊客户的法宝,红酒更是跨界通行,或参与豪车展示,或呼应时尚活动,或伴随高端旅行。品酒是一门优雅的学问,优雅中人们究竟在讨论什么?北京商报记者寻访多位资深葡萄酒从业者,揭开品酒面纱。

品酒圈子的奇妙逻辑

逻辑一 品酒是件感性的事

许多徘徊在品酒圈子外的人总觉得品酒需要动用味蕾、嗅觉、视觉,是件集各种感官于一体的学问,其实全不如此,品酒是个轻松愉快的过程,在酒精的作用下让内心回归感性,用心地去品味每款酒所散发的魅力。

品酒之所以不能被精密的化学成分所取代,是因为机器只能告诉你这款酒的成分,而人是一种不理性的动物,每个地区的人的口味偏好都不尽相同,价格和营销方式也都会影响到人对同一款酒的体验,这时候就需要专业人士出马了。

很多人以为品酒师、酒水顾问需要保护味蕾和嗅觉,不能抽烟喝酒、吃辣吃香料,这是因为他们混淆了酿酒师与酒水顾问的区别。酿酒师的工作性质就是把人当做一部精细的机器来使用,因此酿酒师需要严于律己以保持嗅觉和味觉的绝对灵敏。而酒水顾问不是干这个的,相对机器,他更像是一个传教士,把好酒的美妙传递给大家,告诉大家和酒有关的仪式和品饮方式,让大家能更愉悦地享受美酒。

试想,如果你不吸烟,如何取得一个烟民的认同?如何体会到一支好的雪茄搭配干邑白兰地或者单一麦芽威士忌的美妙?如果你不吃辣,如何取得一个吃货的认同?如何告诉湖北湖南人民何种美酒可以搭配他们的食物?

逻辑二 记住味道比闻到味道更重要

当一群专业人士或者爱好者在谈论品酒的时候,他们会谈论酒的香气、口感、结构、酿造工艺、风土和价格。很多人会以为一个酒水顾问一定天赋异禀,嗅觉异于常人,这是

错误的。所有号称给自己的鼻子上了多少保险的业内人士,都是利用大众对此的误解在营销自己。

一个酒水顾问的嗅觉和常人没什么两样,真正嗅觉异于常人的人,往往是以其他五官方面的缺陷为代价换来的,比如天生视觉或听觉有障碍,这类人在香水产业比较多。所以只要你嗅觉没什么特别问题,都可以通过后期训练达到职业要求。

所谓后期训练,就是训练自己对香气的记忆能力。同时能从一杯葡萄酒里闻出黑醋栗、蓝莓、桉树、香草、肉蔻的气味并不是终极目的,只是最基本的要求,接下来需要丰富的理论知识告诉自己何种葡萄品种酿造工艺、陈酿方式造成了这种香气。酒鼻子可供选择,一套54种香,非常高端大气上档次。

逻辑三 谁说喝酒是不良嗜好?

品酒并不是一件快乐而简单的事,不仅需要牢记大量的知识,还需要品鉴的时候可以分辨出各种味道,并且将口感、产区、年份等一些数据在大脑中进行对比,才可以晋级为达人。

作为从业人员,理论知识储备主要是根据具体工作来积累的。如果在贸易公司工作,公司代理哪个国家哪一块的酒,对那一块自然就熟悉一些。如果想考一些国际认证,就会要求对全局都要有所了解。除了大家耳熟能详的法国、西班牙、意大利,也得记一些有关匈牙利、以色列、希腊、瑞士等市场上不太常见的产酒国的知识。

作为爱好者或者高级爱好者,人手比较容易。根据自己的兴趣来就行。喜欢什么就多喝点,喝前喝后主动查阅一些相关资料。除了用脑记,再写点笔记什么的就更好了。甚

至勤发喝酒时的卖弄微博都会有帮助。

鉴于人们对香气和口感的记忆能力实在一塌糊涂,能同时喝两种以上具有一定相同特点的酒会进步更快。正如有些人喜欢今天喝喝可口,明天喝喝百事,几个月下来还是不知道可口可乐和百事可乐有什么口感区别,但是放在一起喝,谁都能迅速体会到不同。

品酒和别的爱好一样,都是由兴趣入门,然后越扎越深,越玩越精,并没有窍门和捷径可走。当然,越是热衷、越是投入、钱包越鼓,学得越快。

品酒小贴士

吐酒很关键

品酒师这个行业里有些耳熟能详的大师,比如罗伯特·帕克、杰西斯·罗宾逊、贝尔纳·布尔奇,他们名字的缩写和他们写下的分数会成为无数消费者买酒的直接参照。因此,对他们来说,超过1万款葡萄酒的年品鉴量是他们的本职工作,一天中品尝百余款酒更是家常便饭。自然,他们为这些葡萄酒打分时,必须头脑清醒,味觉敏锐,还要努力让自己远离酒精肝或是胃病的威胁。所以,和所有从事着相同或类似工作的人一样,这些大师也会做同样的一件事,把含在口中的酒吐掉,而不是咽下去。

实际上,一款酒在进入口中后,就已经呈现了它绝对多数的风味特征。而吐掉之后,仍可充分感受到这款酒的回味。对这款酒的感受,吐掉和咽下去没有太大差别。至于上不上头,伤不伤胃,减不减肥,并不是品鉴者需要注意的地方。

北京商报记者 姜琳琳



关于品酒那点事儿

花看半开,酒饮微醺。酒,主要还是趣味。是不是一个生活有品质的人,并非看你喝的是愉悦香槟还是干邑白兰地,或者是单一麦芽威士忌,而是你冰箱里是否随时有酒、有气泡水,懂得不同时刻、不同心情喝上一杯不一样的酒。人生仅如此是不够的,你还需要一个诗意的世界。所以别被广告骗了,别光盯着物质,更别喝个single malt就瞧不起喝芝士的,喝个五大庄就瞧不起喝啤酒的。别被广告商蒙蔽,做个有趣的人,做个可爱的“酒鬼”。

资讯

尊尼获加大师典藏系列耀世呈现

畅销全球的苏格兰威士忌品牌尊尼获加,为纪念历史中6位传奇调配大师及他们的杰出贡献,由当代最负盛名的尊尼获加首席调配大师Jim Beveridge悉心打造出6款历久弥新的30年苏格兰威士忌巨作,完美诠释了尊尼获加“永远向前”的传奇神话。

日前,尊尼获加北京尊邸携手Jim Beveridge及尊邸全球总经理刘明辉,共同发布了尊尼获加大师典藏系列。此次与消费者见面的分别为亚历山大获加纪念版和亚历山大获加爵士纪念版。

据悉,发布会当天,一贯追求精益求精的尊尼获加,秉持“永远向前”的创新精神,在尊邸重现维多利亚时代的优雅奢华风格,其间点缀具有装饰艺术时代风格的设计,彰显调配大师典藏系列的传世尊贵与独具匠心。品味尊尼获加大师典藏系列,不仅是通过味蕾感受美妙的独特风味,更是与尊尼获加一同感悟曾经的辉煌岁月与璀璨历史。



DFS集团美酒珍品展览登陆新加坡



近日,世界奢侈品旅游零售业领军者DFS集团(以下简称“DFS”)隆重呈献的第三届“传世佳酿”品鉴会盛大开幕。这是亚洲最具美誉的酒业盛会,超过400位贵宾、热忱的鉴赏家、葡萄酒及烈酒收藏家,以及来自世界各地的媒体朋友,和集团高层一起参加了此次为期两天的非凡美酒盛宴。参与此次盛会的贵宾包括DFS集团主席兼首席执行官邵峰立及来自世界顶级香槟、葡萄酒及烈酒品牌的尊贵代表们。

据悉,2013年11月17日-2014年2月底,“传世佳酿”品鉴会将持续进行,一系列精挑细选的世界顶级窖藏将分别于新加坡樟宜机场1、2、3号航站楼的DFS环球免税店进行巡回展示及销售。

酩悦首席酿酒师获“年度酿酒师”奖

日前,酩悦香槟荣耀宣布首席酿酒师博诺华荣获《葡萄酒爱好者》杂志颁发的“年度酿酒师”奖项。

据悉,“年度酿酒师”是《葡萄酒爱好者》杂志年度葡萄酒之星奖项中的亮点,意在嘉奖在葡萄酒行业取得杰出成就的个人和团队。2014年1月27日,该杂志将于纽约举办隆重晚宴颁发这一闪耀瞩目的奖项。

一直以来,酩悦香槟首席酿酒师的超凡成就都来源于他的前辈酿酒师几个世纪以来世代传承的精湛技艺与经验积累。为了打造酒庄最负盛名的香槟系列,首席酿酒师汲取了酩悦香槟丰富的历史底蕴和270年悠久历史所铸就的卓越经验。酒庄专业酿造团队尊重传统技艺的同时致力于推动酒庄的持续发展;葡萄种植者拥有着不凡的技艺,精心培育葡萄藤,熟悉葡萄园的每一方土地以及每一株葡萄藤的年份。

栏目主持:刘一博

