

高大强专栏

# 璀璨多姿的波尔多右岸

波尔多无疑是葡萄酒最重要的代表产区，它有最早的列级制度，早在17世纪，一些重要的产区就产生了列级标准，直到1855年更具体了种植、产地及葡萄酒的管制得以实施，19世纪中期因当时的交通并不发达，中间商、出口商为自己利益所得舍远求近，在波尔多左岸以麦道克葡萄酒产区为主，首选交通方便的波尔多市基隆河(Gironde)岸边建立了物流中心。我认为法国除波尔多以外，历史悠久的勃艮第(Bourgogne)也是出产最多优质品牌的代表地。

上期我讲的是波尔多左岸，本期与大家聊聊右岸，所谓右岸并不是基隆河对岸的右岸，而是一条支流源远流长至多朵(Dordogne)河流，大约已远离40-50公里之外了。右岸最大的产区是圣提米隆(Saint-Emilion)，这个小城是联合国保护遗产，有7世纪以前的教堂及古堡，大自然赋予的美丽葡萄酒庄园。每年都有大批世界各地爱好葡萄酒的人士来到这里度假、参观，早已成为葡萄酒爱好者的爱慕之地，来到这里的人们感受着葡萄酒庄园的风光，尽情享受美酒！诗情画意就像圣经里描述的伊甸园美景，身临其境！

右岸1958年也进行了列级评选，最高设有三个品牌，与左岸五大名庄齐名的古堡·奥松(AUSONE)、古堡·白马(CHEVAL BLANC)，当然还有永远无需评比而站在第一位置的帕图斯(PETRUS)，在中国有很多人称之为“波尔多王”。右岸设有四个级别，包括一级A CRAND CRU CLASSE、一级B CRAND CRU CLASSE、CRAND CRU CLASSE特别级、CRAND



与法国波尔多利维尔酒业总经理菲利普·里维尔(Philippe Riviere)在圣提米隆产区酒窖前

CRU优质区产品。除一级三个不可动摇，其他列级需要十年一次评选，可按评选升降级别，这倒不像左岸1855年评选不可改变的局限性，从而右岸更加具备质量提升与竞争力保持自己酒庄的列级位置。

右岸的一级B里包括：金钟(ANGECUS)、帕维(PAVIE)、加菲利(GAFFELIERE)、菲佳克(FIGEAC)、佛特(FOUR TET)、卡依(CANON)、布西久(BEAU SEJOUR)等13家，另外，特别级(CRAND CRU CLASSE)大约有48家，这些品牌近年来我基本都有品尝过，右岸一级暂时不提，在特别级里有很多值得尝试的品牌，因为右岸土地贫瘠，沙土下是沉积岩形成，碱性较高，因此右

岸的酒年久后具有矿物、土壤质朴的香气特点。

右岸种植的葡萄品种多为美露，美露的葡萄口感浓郁、色泽墨紫，有利于长久收藏，经常需要5-6年后才会口感顺滑，当然喝酒的方式各有不同，尤其近些年我见到很多酒庄，请客喝酒都会拿出一些新年份的酒尝试他们的观点；葡萄酒是大自然原生态，新酒口感更加直接，“好的葡萄酒不可以不酸，也不可以不涩，而倒在杯里慢慢品尝得到酸涩适中层次复杂的变化才为好酒的真谛”！

在这里我向大家推荐几种特别级品牌，我认为物有所值，值得收藏，当然更适合与朋友们分享，使喜爱红酒的圈里朋友刮目



波尔多右岸圣提米隆全景

红酒市场

## 葡萄酒投资策略主题的划分

既然酒品是长期稳定上涨的，那么坚持买入并持有的策略并没有错。但是，几百种酒特性不一，表现为某种酒品在某一阶段上涨得极快，在某一阶段又上涨缓慢。因此，为了获取更高的收益，我们应从不同酒品的特性入手，找到驱动酒品上涨的决定因素，在不同的时期内知道哪种酒品升值最快，不断换仓，这样可以取得较好的投资效果。在实际操作中，我们可以借鉴证券投资中的主



主题投资策略。

主题投资虽然兴起的

时间不长，但已被普遍认为是一种很有效的投资思想。主题投资的本质是找出驱动经济发展的长期因素，从而在宏观上把握经济运行趋势。前面我们已经讨论过，正是由于供给和需求的不对称，才使得名庄葡萄酒发展成一种重要的投资品。再进一步，由于名庄葡萄酒的供给是比较稳定的，那么真正导致供需变化的就只能在需求一方了。所以，要寻找葡萄酒投资的主题，就必须从需求

方——消费角度入手。众所周知，影响消费的因素很多，比如收入水平、消费心理、文化习惯等等。而对于中国范围内的投资，还应从中国具体情况入手，才能准确地找出投资主题。基于上面的分析，我们认为未来应当被关注的葡萄酒投资主题有如下几个：消费扩展主题、文化交融主题、收藏主题、优秀年份主题和酒评高分主题等。(未完待续)

资料来源：北京龙天和康咨询有限公司

· 红酒·健康·

## 红酒与养生



相看，原来你也是红酒专家！红酒的感性就是这么简单！

**古堡·达索(Chateau Dassault)**

采用70%美露、20%赤霞珠、10%卡佰内·莎薇浓。此款酒的特点：具有奶油香草气、酒体亮丽，适中丹宁，突出可及咖啡气息。每年100%采用全新橡木桶，年产约5万瓶正牌，树龄40年；4万余瓶D·达索，树龄20年，产地：圣提米隆。

**波特庄(PONTET)**

采用的葡萄品种基本与达索一致，此款酒的特点：色泽呈深宝石红，果香佳，适中的丹宁，协调性佳，平均树龄40年，每年更换70%以上全新橡木桶。产地：圣提米隆。年产5万瓶左右。

**拉霍斯庄(LAROZE)**

采用68%美露、26%赤霞珠、6%卡佰内·莎薇浓，特点：亮深红色泽，有多层水果气息，果香丰富，戴玉强曾对此款酒称为腻香型，并有丝绸般的润滑，年产约10万瓶，树龄20年，每年更换50%全新橡木桶。

这三款品牌均采用波尔多传统方式，水泥槽浸渍发酵后，再按不同葡萄品种分别存放新橡木桶14-18个月不等。

高大强/供图

现如今，随着人们生活质量的改善，精神生活的不断丰富，养生已经成为了越来越多人日常谈论的话题。在我们身边充斥着各种各样的养生产品。其实在养生大军之列，有一种有益的养生产品常常被我们所忽略，那就是红酒。它不仅含有丰富的人体营养物质，而且对防止一些疾病也有重要的作用。

红酒中含有三大营养素：维他命、糖及蛋白质。葡萄糖是人类维持生命、强身健体不可缺少的营养成分，是人体能量的主要来源。葡萄酒中含有24种氨基酸，是人体不可缺少的营养物质。葡萄酒中的有机酸成分也不少，如葡萄酸、柠檬酸、苹果酸，大都来自葡萄原汁，能够有效地调节神经中枢、舒筋活血，对脑力和体力劳动者来说，都是不可缺少的营养物质。同时，干红葡萄酒中还含有Ve、Vb、VB2等多种维生素和钙、镁、铁、钾、钠等多种矿物质，其中矿物质与多种微量元素集合起来，远胜于最优质的矿泉水。

红酒中的多酸含量相当多，因此它对于预防心血管疾病有极好的作用，有助于预防动脉硬化等疾病。大量的研究资料证实，每天饮用适量的红葡萄酒，可降低心脑血管疾病的发病率。比如长期饮用红酒的法国人，其心脑血管的发病率就远远低于其他地区的人群。

· 美酒·美食·

## 餐酒搭配



由于每种葡萄酒都有自己的品格，因此，不同的美酒都要有不同的菜肴与之相配。有人会问，那么多款葡萄酒，那么多道菜，究竟谁又是谁的“菜”？下面为大家介绍时下比较流行的两款餐酒搭配：

■中淡型白葡萄酒、非常清淡的红葡萄酒，如：霞多内Chardonnay、沙美龙Semillon、雷司令Riesling、宝祖利新酒Beaujolais-Nouveau、灰皮诺Pinot-Noir。

**配餐技巧：**中味做法的海产、鱼翅、鲍鱼、炒鱼球、蒸虾球、酿豆腐、卤水鹅肝、白切鸡、油泡响螺、炒蔬菜、龙井虾仁……

■中浓型红葡萄酒，如：偏浓的勃艮第红、波尔多红、意大利红、西班牙红、部分新世界的梅乐Merlot、仙粉黛Zinfandel。

**配餐技巧：**烧鸭、烧鹅、羊扒、烤乳鸽、椒盐虾蟹类、风干和烟熏肉类、香肠、红烧鱼、广东扣肉、东坡肉、南京酱鸭、红酒烩鸡、牛仔扒、炒腰花、肥叉烧、铁板烧鸡、中味芝士……

主持：实习生 申晨 图片由新浪网提供