

高大强专栏

寻找格拉芙湮没的“珍珠”

对葡萄酒的认识本身就是一种轻松愉悦的享受。所以我时常会对朋友们讲，葡萄酒是上帝赐予人间最好的礼物之一。



在丝米斯·昂拉菲庄受到庄主丹尼尔·卡提亚夫如热情接待

在上两期中，我曾与爱好葡萄酒的朋友们聊了一下法国波尔多地区左岸与右岸的葡萄酒列级、左右岸优质产区的小产量品牌酒以及优质产区明星品牌。这些仅在于同爱好葡萄酒的朋友们共享体会，因此选择什么品牌的葡萄酒无需执着，朋友圈子的相聚本身就是一件快乐开心的事情。我和朋友们聚会时，朋友们愿意让我选择推荐葡萄酒，无论场面

多大、需求有多奢华，我仍坚持用我对葡萄酒的认识，摘选几个品牌。当得到朋友的认可、满意，犹如我的心得到了满足，在当今世界，人们十分注重饮食健康，但必不可少的还是心灵上的健康。

在选择葡萄酒品牌时，我首先会选择一些传统世界酿造方式的品种，不同的品牌取决于阳光、雨露、土壤孕育出不同的个性与口感。波尔多地区左岸与右岸的葡萄酒都有着悠久的传统酿造历史，年复一年奠定了不同酒庄的品质，好的葡萄酒更需要复杂的过程来体现酒庄的不同酿造方式，从而这些品牌才会经得起历史的考验，从而确立自己的地位。我不反对追求1855年波尔多左岸列级的顶级品牌以及右岸列级的顶级品牌。但是葡萄酒的酿造工艺也是与时俱进。比如右岸的圣提米隆顶级的品牌酒：奥松、白马以及帕莫乐特优区出品的帕图斯、里鹏，除这些品牌之外不等于是就没有高品质的酒了，葡萄酒是原生态的，每个

地区的阳光、雨露、土壤各有不同，各区域各有特色的葡萄品种、酿造工艺，酒才具有了地区个性，及独特的风格与口感。

在今天这期，我想再介绍几款葡萄酒同朋友们分享，尽管它们在1855年列级榜上没名，但是产品出自历史悠久的优质产区。

第一，美讯·奥比昂（传教士奥比昂）。此酒庄现由琼蒂龙公爵夫人及卢森堡罗伯特王子拥有。他们主要出产四个品牌，美讯·奥比昂干白以及克兰特·奥比昂干白。干红葡萄酒种植面积26公顷，葡萄品种47%赤霞珠、43%梅洛、10%品丽珠，手工采摘，采用80%以上新橡木桶酿造18-22个月，葡萄树龄平均30年。20世纪末，古堡奥比昂才与美讯庄园成为一家，几百年来，在法国人的眼里一直被视为顶级酒窖之行列，如果讲古堡奥比昂代表女人的优雅与精致，那么美讯堡更具有男人的阳刚及澎湃。5年前用买奥比昂的一半价格就可以买到像样好年份的酒，但近年

来已经接近古堡奥比昂的价格了。庆幸前几年我收获了几箱，感谢上帝！

第二，丝米斯·昂拉菲（Smith Haut Lafitte）。红葡萄酒的种植面积56公顷，白葡萄酒11公顷。红葡萄酒采用葡萄50%赤霞珠、30%梅洛、10%品丽珠、10%味而多；白葡萄酒采用葡萄品种90%长相思、5%灰苏威隆、5%赛美容。平均树龄38年，手工采摘，平均80%新橡木桶培育18个月。在这里，我特别推出一款该酒庄的姊妹庄古堡康得利。这款酒我5年前才得以品尝，并签订了中国区域的总经销，该款酒采用同丝米斯·昂拉菲同样的酿造方式，由同样的调酒师制作，性价比特强，与丝米斯·昂拉菲的风格有异曲同工之妙，但价格仅是丝米斯·昂拉菲价格的一半。丝米斯·昂拉菲及康得利都出品质高超的干白葡萄酒，因为它们地处在整个波尔多地区最好的干白葡萄酒产区格拉芙产区。（未完待续）

高大强/供图

· 红酒·健康 ·



葡萄酒的六种妙用

掌握一些食物、酒类的巧妙用途，不仅可以随时运用到生活中，而且增长见识、其乐无穷。

▶ 葡萄酒是酒类之中唯一含有碱性物质的酒，并且还含有各种有机酸，能增强体内的新陈代谢。在烹调菜肴时，加一点葡萄酒可以除去鱼、肉类的腥膻味。

▶ 感冒时，可以将一小杯红葡萄酒在火上加热，打一个鸡蛋倒在酒里，然后用筷子或调羹搅拌一下即停止加热，待晾温后即可饮用。这就是德国人医治感冒的所谓鸡蛋酒。

▶ 当外出旅游时，行军壶中的特殊水臭味使人讨厌，但只要预先在水壶中加一小匙红葡萄酒，就能避免水变味。

▶ 做煎鱼时，在锅里洒上小半杯红葡萄酒，可以防止鱼皮粘锅。

▶ 当从整只火腿上切下一块准备食用时，可以在暂时不用的那块火腿的切口处涂上一些葡萄酒，这样可以保持火腿新鲜不变质。

▶ 如果在炒洋葱时加上一点白葡萄酒，就不会有炒焦的现象发生了。

· 红酒·礼仪 ·

如何拿杯

对于行家和男性而言，用大拇指和食指捏住杯座。一般不要拿杯身，因为拿杯身时，由于手掌的温度一定会影响到红酒的适温，所以会因此改变红酒的最佳状态。

对于女性来说，用拇指、食指和中指轻轻捏住接近杯座位置的杯脚是很有女人味的手势。若不习惯，在杯脚找到舒适的姿势便可。切忌用手抓住杯肚，因为掌温会令酒升温，影响口感，也令你无法优雅地与别人碰杯。

· 红酒·幽默 ·



看年份

甲问：“葡萄酒和女人，让您选择放弃的话，您会选择什么呢？”

乙答道：“这完全取决于各自的年份。”

水货

啤酒说：喝我的人一般都浪漫！白酒说：喝我的人一般都豪爽！红酒说：喝我的人一般都有钱！酒精说：哼！没有我，你们都是水货！

实习生 申晨/整理 图片由新浪网提供

红酒市场

未来葡萄酒的五种投资主题

上期讲到未来应该被关注的葡萄酒主题主要有五个，下面我们具体来看如何利用这些不同的主题进行投资选酒：

消费扩展主题

好酒终归有限，中国酒客群体需求日益无法满足。所以，稍低一个档次的好酒将陆续出现在国人的视野。这些会随着水涨船高而迎来一个巨大的升值空间，比如我们提到的61家列级酒庄中，梅多克（Medoc）有56家二级至五级的名庄酒，这些酒由于酒品知名度不高，售价在未来有极大的补涨空间，当下不失为一个很好的买入时机。

文化交融主题

中国人一向有讨“口

彩”的文化传统，一瓶有着好“名字”的法国葡萄酒一定会在国内获得更多的拥趸，有着好听、好记或者好内涵的中文名字的洋酒，会更有效地抓住投资者的心理。比如“八大酒庄”中的波尔多右岸之王“白马”，契合中华民族的“龙马精神”，为中国文化所崇尚，还有麒麟、大宝、龙船这些酒品同样也会因为一个好听好记的名字而受到市场更多的关注。

艺术收藏主题

葡萄酒爱好者中不乏喜好收藏的人士，除了饮用偏好，酒品的收藏意义也往往被他们所关注。对于他们来说，拥有一瓶酒的乐趣不仅在于饮用，也因为某些特别的因素而值得永远珍藏

下去，同样源自于消费升级的影响，艺术与收藏正在成为中国富裕人士的关注焦点，收藏需求的持续释放将使具有收藏价值的酒品变得更为珍贵。目前一套1945年-2007年的全套年份木桐酒的国内拍卖价格约200万元人民币，但随着市场存量的减少，升值潜力会无比巨大。

优年主题

优质年份酒的贮藏期长、口感佳，升值潜力远远高于普通年份的酒品，因此在选择酒品的时候应主要选择优质年份的酒品。葡萄酒专家普遍认为，波尔多地区从20世纪末到现在最好的葡萄酒年份当属1982、1990、2000、2005和2009年了。

酒评高分主题

同年份一样，受到酒评家认可的酒也会身价倍增。世界上最知名的酒评家有美国的罗伯特·帕克、英国的詹西斯·鲁滨逊、意大利《葡萄酒观察家》高级编辑詹姆斯·萨克林等。其中，帕克的酒评最受重视，一瓶酒如果能得到帕克的满分，该酒将毫无疑问地成为明星。分数的高低往往会影响到酒的当期价值与日后升值幅度，所以在投资时，就要留意分数的涨跌及相关试酒的评语，帕克评分95分以上的佳酿绝对是值得长期投资的对象。

（未完待续）

资料来源：北京龙天和康咨询有限公司