



品葛纳

文 / 史鹤幸

一个远窗含翠、烟雨缥缈的三月,我约上旧雨新知,走在江南的丁香雨巷。做做小资,偷得浮生半日闲;学学老外,坐进街角的露天酒吧里,纯粹地嘬上几口红酒,玩味用舌尖丈量酒香的“长度”——无意间,我竟在国内又邂逅了澳大利亚葛纳酒庄的葡萄酒。



红颜最知己

这是一家老屋旧宅改建的餐馆,装饰混搭复古时尚。我拐上狭窄弯曲的柚木楼梯,步入“看得见风景”的房间,民国时代的红酸枝桌椅以及窗下一鸡翅木长条案,透着温润感的岁月包浆,给人“回到家”的感觉,一个最宜品尝红酒的地方。

入座、上茶,店家便拿来一款葛纳酒庄 2011 霞多丽干白葡萄酒,那金色的酒色犹如成熟稻谷,给人产生品尝的欲望。其柔和平直的口感,令我“重回”澳洲旖旎的葡萄酒庄,体验霞多丽柑橘甜瓜与水果清香背后的优雅……尤其,酒瓶的细长流线型,俨然一个青涩、清纯的邻家女孩,令人心仪不已。

店家往往点菜前,先让客人点酒,就是便于将这类干白葡萄酒能及时地置于冰桶里降温而口感更迷人。因为,白葡萄酒酒体较轻,最宜 17 摄氏度以下享用。而海蜇皮、梅子鳗、醉鸡片等冷菜,是典型的开胃菜。霞多丽卓越的酒酸、优雅的橡木香、馥郁的果香,搭配清蒸阳澄湖大闸蟹为最佳,妙不可言。如贝介类海鲜,均宜以浓郁型白葡萄酒来搭配。再点上传统的川菜,配以蔬菜、蘑菇,或烤玉米、烤鸡等。总之,白葡萄酒让这类美食更可口。

随后,店家接着又为我们打开了一款 2010 赤霞珠西拉子干红葡萄酒。而品尝葡萄酒的次序,显得非常重要。一般是先白葡萄酒再红葡萄酒,遵循口味先轻后重原则。同时,店家还将客人酒杯全部换下,避免酒与酒在杯中串味。

只见,倾入醒酒器内的酒,酒色深红、清澈,酒质柔顺、润滑。所谓醒酒,就是品尝前将瓶中的葡萄酒转换至另一容器内,除了将酒与酒瓶中所产生的沉淀物分离之外,还有一个重要的原因就是让酒



进行充分的“呼吸”。纵然,年轻的葡萄酒无需转换容器,却也要饮用前打开瓶口,让其“呼吸”一段时间仍必不可少。

我把玩着杯中的红酒,轻轻摇晃起来,让葡萄酒旋在酒杯上,细细观赏其挂杯的酒粘度,并识读那稍纵即逝的酒中图腾。这款酒,口感丰富细腻,果香浓郁,尤其成熟果酱与胡椒香味,更具陈年潜质。再加上这里“招牌菜”黑椒牛排的嚼劲,更是中和了葡萄酒的单宁,使葡萄酒喝上去更加柔和。若与川菜、湘菜或烧烤搭配,必能相得益彰。在咀嚼的余味悠长中,很有质感,且香气挂杯,最能体验红酒的魅力。

酒过三巡,玩起曲水流觞,转到我借酒浇愁,“男人都烦心,事事皆无奈;谁识其中味,红颜最知己。”也许,这也是男人喜欢红酒的一个直接原因,因为男人的烦心事太多,“剪不断、理还乱”。

葛纳酒庄

说来有缘,当年我在澳大利亚走马观花,就曾走进葛纳酒庄,为那里的田园风光所折服,恍若仙境。这里每一建筑、酒窖、橡木桶、葡萄园,处处诉说着各自的人文物语……至今,令我魂牵梦萦。

是日,初夏的阳光温热而不灼烈,湛蓝的天际下,空气清新,白云悠悠地向我聚来,伸手可揽一般。葛纳酒庄就坐落于这片苍翠欲滴、田田葡萄的灌木林中……宛若走进了“不知有汉无论魏晋”的桃花源。

参观完毕,人就坐在酒庄户外白色大帆布遮阳伞下的露天酒吧里,同首席酿酒师比尔先生一起“言必称红酒”。在国外,葡萄酒一般分两类,佐餐酒与品尝酒。干白、珍藏版干红之类均属后者。首先登场的正是那款霞多丽干白葡萄酒,主人将佛莱纳高品质霞多丽酿制的葛纳霞多丽干白,在冰筒里冷却到 14 摄氏度,倒入透明的高脚玻璃杯。我轻啜一口,只觉一股凉凉的香气从口中滑入,多少清香在其中。没有一丝的甜腻,只有优雅的清冽伴着淡淡的酒味,渐渐在体内舒延的爽。酒不醉人人自醉,那是人与酒的一次神秘对话。或许,唯有在品鉴者的每一次轻斟浅酌间,方能领悟其中些许真谛。

耳畔,一个有关葛纳的创业故事正在展开——1927 年,一个意大利酿酒世家移民来到格里菲斯,买

下了这片土地,开始种植葡萄,酿制葡萄酒。通过三代人的不息勤劳和智慧,以欧洲传统的酿造工艺,利用高架开放的发酵槽生产葡萄酒,奉献出令全球挑剔的红酒客满意的葛纳葡萄酒系列。

葛纳酒庄,与称誉澳大利亚的“杰卡斯”相毗邻,走的始终是“平民化”路线,堪比“旧世界酒”的品质,却是“新世界酒”的价格。纵然在国内甚嚣尘上的红酒市场,葛纳红酒不用你担心什么“农药残留”,也不用担心“灌装”,这里是百分百的原瓶出口。尤其,为中国消费者“量身订制”的特别口感的赤霞珠西拉子干红葡萄酒,更是一举成为葛纳酒庄葡萄酒的“当家花旦”。

澳大利亚的赤霞珠,颗粒珠圆饱满,带着醇厚的黑加仑芳香,其沁人心脾的浆果和薄荷的混合香气,令人心旷神怡。正是这黑加仑和浆果香中透着淡淡的巧克力味,使这款酒更具醇厚,最适宜保存。如果,在酒窖里将她存放上一年、两年,会让人有意想不到的新惊喜。同时,西拉子更是独一无二,世界上其他国家的酿酒师根本无法仿制这种带有桑葚,又兼有些辛辣“野果”的口味。而葛纳酒庄将赤霞珠、西拉子的特别配比,更是迎合中国人的柔和口感嗜好,又充分保留了西拉子与生俱来的辛辣,其清爽口感、品质,令我这东方酒客一饮难忘。

一位同行递上一枚果仁巧克力,我悄悄地放入口中咀嚼,质地滑润,口感非常柔软;同时,我偷偷地抿上一口红酒,让红酒与巧克力在舌尖上遭遇。那果香、巧克力的微苦,正好中和红酒单宁味道……那是一幕“红酒遇上巧克力”的经典与浪漫。

或许,红颜知己的“红颜”,说的就是秀色可餐的红酒;而“知己”,应是芬芳沉郁的巧克力。

一方水土一方酒

一方水土一方酒的格里菲斯,东经 146.03 度,南纬 34.17 度,属地中海气候类型,土壤玄武岩黏重肥沃。日平均最高温度 23.3 摄氏度、最低温度 13.2 摄氏度。年均降雨量 1646mm,地处马兰比季河灌溉流域的中心地带,是新南威尔士州最大的酿酒用葡萄种植基地,以生产的葡萄酒柔和、果味浓郁著称。

因为,这里白天阳光强烈,夜晚的凉爽、含珠带露,最宜涵养优质葡



萄西拉子、赤霞珠、梅洛、黑品诺等生长,使葡萄糖分有了充分醇化,达到臻美的果香和极高的天然酸度。还有,澳大利亚拥有矿物质含量丰富的优质土壤和未受污染过的绝佳雪化水,从而种植出世界绝无仅有的上佳葡萄,使酿造出来的酒,更加的丰满,香味浓郁、结实强劲;再加以欧洲酿酒世家的精心酿制工艺,一并成就澳大利亚“新旧世界”合璧的葛纳酒庄系列葡萄酒,成就澳大利亚葡萄酒众多经典之作。

酿酒师娓娓地介绍着如数家珍,比如赤霞珠西拉子 2009 年珍藏版干红葡萄酒,那是精选巴罗莎西拉子和赤霞珠葡萄,在酿造过程中经过橡木桶发酵和储藏,才令此款酒具有强烈的橡木桶芬芳,又具有果香浓郁、回味悠长的特点,属品尝酒一类。又比如赤霞珠梅洛干红葡萄酒,精选了赤霞珠和梅洛葡萄精品,经著名酿酒师的妙手酿造,将不同品种的葡萄进行合理配伍,五味调和,将赤霞珠的口感重量与浆果味,同梅洛复杂性的柔软出色口感发挥到最佳。一般干红葡萄酒,非常适合做西餐的佐餐酒。总之,各式菜肴都能在葡萄酒的世界里找到“红颜知己”。

还有,这里产的赤霞珠特级葡萄,最具成熟的黑醋栗、黑莓浆果气,并具有雪茄和杉木的幽香,单宁坚实,架构宏大,令酒的单宁酸,可融合肉食的纤维与油脂,既满足口腹之欲,亦可兼顾健康饮食之道。还有,黑皮诺鲜红的颜色,柔滑的口感,和细致的单宁质感,若浸泡在发酵后的橡木桶内,十分适合窖藏,令多少人一见倾心。

今天,我既为澳大利亚的自然风光、人文景观而流连忘返,更为澳大利亚的葡萄美酒,芬芳怡人而深深陶醉……品尝红酒,就是品味岁月时光在指间、唇间的诗意流淌。

