

一杯葡萄佳酿 卸下身心疲惫

本版撰稿 高炜

葡萄酒越来越受欢迎了?

是的,毫无疑问。如果把近些年葡萄酒的消费量做成K线图放到网上,近70%的年增长率大概会让至今还在2000点挣扎的中国股市羞愧而死吧。闲暇时刻,暂时卸下工作的压力,多关注自身的健康,葡萄酒成为白领消费新热点。



一天忙碌,一杯减负

辛遥画

有问必答

■ 葡萄酒都需要醒酒?

只有好酒才需要醒酒,超市里那些200元以下的就不必了。

醒酒是为了加速葡萄酒的氧化,从而柔和单宁、充分释放闭塞的香气。一般情况下,以新鲜果香为主的白葡萄酒、普通餐酒及起泡酒可以即开即饮。而高品质的、未到或刚到成熟期的红葡萄酒最好用醒酒器里醒上半小时到两小时,甚至更久。当你感觉香气已经打开、单宁不像之前那样酸涩而变得柔滑,那说明这款酒已经到位了。

■ 经过橡木桶陈年的酒才是好酒?

未必。有些产区的酒追求的就是清新的果香和清爽的口感,混入橡木桶味反而落了俗套,比如勃艮第的夏布利产区的高品质霞多丽白葡萄酒以及很多长相思白葡萄酒。

同时,酒在橡木桶中陈酿的时间也不是越久越好,经橡木桶陈酿主要是为了丰富酒的风味(如烤面包味、甘草味)和柔化酒的口感,时间过长会让橡木桶的气息掩盖葡萄酒原本的香气,适得其反。一般来说,12个月至24个月会是一个理想的陈酿时长,极少数会存放3年以上。

只有少数酒会选用高质量的全新橡木桶,因为一个全新的法国橡木桶售价约在800美元。有很多酒其实只是往里面浸过橡木片或撒过橡木粉,这些酒品尝起来橡木桶风味和酒是分离的,不像真正在桶中陈酿长时间后的浑然一体。

■ 挂杯久的才是好酒?

挂杯时间只与酒精度高低和脂类物质多少有关,对了,也可能是杯子没洗干净。

■ 廉价酒才用螺旋盖?

不,用合成橡木塞的廉价酒也一大批,螺旋盖的使用是为了解决橡木塞受污染问题,它的密封性很强,可以完整保持瓶中的香气。螺旋盖与橡木塞的区别在于:瓶中的酒液可以通过橡木塞“呼吸”,从而慢慢陈年熟化,演绎出其他风味,大多数螺旋盖则没有这个功能,装瓶时什么味道开瓶时还是什么味道。

不过为了迎合消费者心理,绝大多数高品质的酒在现阶段确实不会选择螺旋盖。而且,在许多爱酒人士看来,用酒刀慢慢割开、旋转、最后“啵”一声拔出的这种仪式感,真的很爽。

■ 出国可以带哪些酒回来?

一是价差比较大的,比如法国的列级名庄酒(Grand Cru Classé)。你可以在Wine-searcher (<http://www.wine-searcher.com/>)等网站上查询酒的价格,对比下国内和原产地的价差后再做决定。

二是在国内很难买到的,比如波尔多右岸的一些车库酒。车库酒是指产量极少,一般年产仅数千瓶,在车库大小的地方就能完成酿制的酒,比如右岸宝物隆产区的里鹏(Le Pin),当然,这类酒因为产量稀少,不但非常昂贵,要在原产地买到也是需要一定运气的。

三是非常有当地特色的酒,比如西班牙丹魄葡萄酒(Temprano)、意大利超级托斯卡纳(Super Tuscans)、智利卡曼尼葡萄酒(Carmenere)、匈牙利的国酒托卡伊(Tokaji),如果是去美国,经济条件又允许的话,可以试试美国昂贵的膜拜酒,如啸鹰(Screaming Eagle)。

寻找“达人”

本版长期征集聪明消费的话题和稿件,可长可短。来邮请发 tangy@wxjt.com.cn。欢迎各路“达人”贡献经验。

溯源

国人爱酒闻名 追求健康品位

那么,是什么原因让越来越多的人开始选择葡萄酒了?

首先是国人爱酒。今年4月,CNN发布的全世界最爱喝酒国家的榜单中,中国紧随英国之后排到第二,把整天伏特加不离手的俄罗斯人都挤到了后头。虽说这份榜单的严谨性尚存质疑,不过笔者身边的诸多酒鬼对此成绩均甚感欣喜,纷纷表示愿意再接再厉,争取早日把英国佬拉下马来。

其次,人们对生活品质追求提高,目标大体可划分为两项:健康、品位。

关于健康,葡萄酒酒精度适中,是唯一一个

碱性酒精饮料,其软化血管、预防心血管病、抗氧化抗衰老、促消化、减肥等诸多功效深入人心。

至于品位,你很难把二锅头就着花生米的形象与“优雅”两字联系起来,把二锅头换成茅台也是一样。而啤酒,勤跑厕所的滋味不太好受。于是,葡萄酒顺理成章、越来越多地出现在了社交场合。

三是外部推动。一些葡萄酒原产国产量过剩,政府便拿出一笔钱给当地的葡萄酒组织,向海外市场做宣传推广,这让更多人接触并接受了葡萄酒。

自饮

没有最好的酒 选最适合自己

葡萄酒圈里流传这样一句话:世界上没有最好的酒,只有最合适的酒。大家对两款酒的品质差异基本能达成共识,就像审美观再奇葩的人,也不会认为这两年的港姐跟李嘉欣有可比性,但在同一水平线上的就各花入各眼了。找到适合自己的酒,准确说是偏爱的风格,可以帮助你更简单地挑选葡萄酒。

酒的风格是由葡萄品种、产区的气候土壤以及种植和酿造工艺决定的,当你无法了解酒农的种植和酿造水平时,标示在酒标上的葡萄品种和产区信息至少能让你知道这瓶酒尝起来应该会有什么味道。1000种酒有1000种味道,但同一产区的同一种葡萄所酿的酒在风格上还是相近的。

以出产国来说,新世界(欧洲大陆之外)的葡萄酒风格普遍比较讨喜,这些产区大多气候炎热,葡萄成熟度高,因此所出产的酒体更为饱满、果香浓郁,单宁柔滑易入口,性价比也高。旧世界酒的风味则更为复杂,尤其是法国酒,以复杂、优雅、温和著称,一款上好的法国酒往往售价不菲。所以,如果你刚接触葡萄酒,可以从新世界的酒选起。

葡萄品种方面,赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、美乐(Merlot)、西拉(Syrah)、黑比诺(Pinot Noir)是常见的红葡萄品种。它们风格各异,可以比喻成一家四口。其中赤霞珠是威严的父亲,高单宁使得其酿出的酒骨架硬朗,酒体便有很强的结构感,适合陈年,风味则以黑色水果比如黑樱桃、黑加仑为主。相比之下,美乐则显得温柔,有女性特质,可想象成母亲,风味淡雅,单宁柔滑,能赋予葡萄酒饱满的酒体,增加酒的柔顺度。

波尔多是赤霞珠和美乐非常经典的产区,其中左岸的梅多克、上梅多克、格拉夫以赤霞珠为主要种植品种,我们所熟知的五大名庄拉菲、拉图、玛歌、木桐、侯伯王均来自左岸,但不要以为以美乐为主的右岸就不出好酒,右岸的圣爱美隆和宝物隆地区的个别酒庄的酒平均价格甚至是拉菲的两倍。这两种葡萄的种植区域非常广,澳大利亚的库纳瓦拉和玛格丽特河、新西兰霍克

湾、美国纳帕谷、智利麦坡谷、阿根廷门多萨以及南非斯泰伦博斯也出产优质的赤霞珠和美乐。

喜欢刺激的可以试一下西拉,他就像正处在青春期的儿子:尖锐、冲动、奔放。用西拉酿出的酒通常酒体非常丰满,气味中有黑莓、黑巧克力乃至胡椒的味道。法国罗纳河谷、澳大利亚猎人谷和麦拉伦维尔、西班牙里奥哈都出产品质极佳的西拉。

黑比诺则比较娇贵,像一个被宠坏的公主,她对环境的挑剔程度绝对排名第一,喜欢凉爽的气候,但太过凉爽又会破坏她富有的草莓、红樱桃的红色水果香气,而炎热的气候则会让她丢失优雅的芳香。黑比诺单宁含量较低,酒体丝滑,芳香迷人,受到许多专业人士的喜爱。法国勃艮第出产全世界最棒的黑比诺,尤其是其中的夜丘子产区有着最浓郁、回味最长、最复杂的黑比诺葡萄酒,勃艮第之王罗曼尼·康帝酒庄便来自这里。德国的法尔兹、新西兰的马丁堡、澳大利亚的雅拉谷、美国加州的索诺玛和圣巴巴拉也出产质量上乘的黑比诺。

白葡萄酒国人喝得比较少,其实在西方国家红白的消费比例接近1:1。霞多丽(Chardonnay)、长相思(Sauvignon Blanc)、雷司令(Riesling)是白葡萄中的挑品种,其中霞多丽种植面积广泛,但风格会因为生长地不同而存在巨大差异。比如勃艮第的夏布利子产区的气候凉爽,出产的霞多丽酒朴实淡雅,富含苹果、梨以及柑橘的香气,而智利中央山谷以及澳大利亚阿德莱德气候炎热,出产的霞多丽酒果香更为浓郁和成熟,有水蜜桃、菠萝的香气。其他出产高质量霞多丽的产区还有新西兰的霍克湾和马尔堡,美国加州的索诺玛、卡尼罗斯,阿根廷的门多萨。

长相思是一个有浓郁芳香但喝起来异常清爽的白葡萄品种,酿出的酒大多有清新的果香和草本植物味,长相思偏爱凉爽的气候,法国卢瓦尔河谷、新西兰的马尔堡是极佳的出产地。

雷司令有两个经典产区,分别是德国以及法国阿尔萨斯,德国人经常将雷司令酿造成半干、半甜甚至甜型酒,这倒是非常符合中国人的口味。

送礼

年份酒赠寿星 女士酒易入口

一个挺悲哀的现象是,有些东西在国外没市场,在国内就是能大行其道,比如花哨的包装。所以,如果你送礼的对象并不怎么懂葡萄酒,那还是选带精美包装盒的吧,至少它一定会比低档包装盒里的酒要来得好,而且从外观看上去会——比较贵。

如果对方懂葡萄酒,那就可以撇开包装细心挑选一番了。寿星的话强烈建议选一瓶他(她)出生年份的酒或特殊年份酒,这种酒品质上乘,陈年后能发挥出巨大潜力,比如波尔多产区的列级名庄。需要注意的是,这类酒价格不菲,对储存环境更是挑剔,购买时应去专业的葡萄酒专卖店,对来路不明的老年份酒还是敬而远之为好。

送女士则可以从易饮的酒入手。很多女士不喜欢单宁带来的涩感,那就送她不含单宁或单宁含量少且果香丰富的,香槟、起泡酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒都是不错的选择,建议挑一些半干型、半甜型、甜型的,这类酒口感更为顺滑,易入口。当然,最棒的还是有酒中钻石之称的冰酒、贵腐酒,有着迷人的金色以及甜美的蜂蜜、蜜饯风味,堪称华丽,用来搭配女士们喜爱的甜点再完美不过。

配餐

搭配犹如恋爱 口味轻重相符

葡萄酒配餐可用4个字概括:顺势而为。所谓红酒配红肉,白酒配白肉这句话就是这个意思。

你可以把配餐想象成谈恋爱,任何一方的个性太过强烈都容易闹掰,所以要尽量平衡食物和酒的各个要素,口味轻重要相符,小清新和重口味在一起是没有未来的。

清淡的日本料理可以配勃艮第的霞多丽或卢瓦尔河的长相思;浓油赤酱的食物配单宁较重的澳大利亚西拉、波尔多赤霞珠能有效缓解油腻感;甜点搭配苏玳贵腐酒、德国和加拿大的冰酒相得益彰,甜酒中的酸度还能促进消化,让你安心食用这类高热量食物;较咸的食物则建议搭配高酸度酒或甜酒,如香槟和起泡酒,而甜酒则可以中和咸味,就跟我们做菜做咸了会往里面放糖一个道理;鲜味十足的海鲜不建议搭配单宁重的红葡萄酒,鲜味会使酒变苦,有令人不悦的金属味,果香丰富的德国雷司令、新西兰长相思会是比较好的选择。