

不過如此背後的风華絕代

好酒我不喜歡在吃飯的場合喝，特別是祇有一瓶的好酒，有事情要談，有天要聊，要應酬，而且進餐的環境、酒具、甚至菜系是否配合都是關鍵，很多時候試不出酒的真味，難免可惜。最近的飯局就浪費了這樣的一瓶酒，來自澳大利亞南部著名的產酒區布諾薩的伊甸谷：Sorby Adams 「The Thing」 Shiraz 2004。

酒標設計很大方，有一隻單手的素描：「Hand Crafted」，是強調手工釀作，還是說有些「事情」一定要親手去完成？背標說索彼阿當斯是一個強調質量、個性以及地域特性的精品酒莊，釀酒葡萄自1932年種下的老藤色拉子。又一家強調老樹的酒莊？我搖搖頭。

南澳的葡萄酒地位就如同加州之於美國，而布諾薩山谷就是澳洲的納帕谷，這裡是澳洲最大的優質葡萄酒產區，以其獨具特色的色拉子躋身世界頂級葡萄酒的殿堂，成為經典風格之一。國人熟悉的名牌「奔富」就雄踞於此。布諾薩谷向東延伸，便是以綿延起伏的丘陵和美麗的風景聞名的伊甸谷，地勢抬高，氣候也變得涼爽，此區以白葡萄雷司令最為精彩，老藤色拉子也擁有一定的聲名，不過這裡的美樂可是我獨守的秘密呢。在這一產區自己有偏愛的酒莊，索彼阿當斯？讓我們試試看。

拔出軟木塞，酒倒入杯中，看看顏色還好，香氣也純淨，色拉子的特性無疑，入口結構也算完整，平衡亦佳，但是，缺少老

藤葡萄的複雜度和力道。有些平平無奇啊，我想。

帶酒來的朋友說當初莊主僅帶了六瓶過來參加酒展，最後祇剩這一瓶贈送給他，所以這可是中國唯一的一瓶了，而且此酒每年僅生產一千八百瓶，因為老樹的數量有限，產量也是，這可是酒莊的旗艦酒啊。噢，那麼讓我們向他致敬，再喝一口，但還是空有架構，中間平坦無餘，缺乏老藤葡萄給與的層次感和濃郁的韻味。

話題轉向別處去了，一瓶酒也僅剩下最後的一口。換個地方再喝？好。乾杯。

拿起水杯先喝一口，接著是酒杯，慣性的先聞一下，咖啡、桑椹、燒烤的味道，搖一下杯，然後干。一邊起身，然後，哇！就像是陰轉晴，原本以為的一覽無餘的平原忽然間風光乍現，果味、丹寧強而集中、緊湊有致在舌上鋪排成躍動的丘陵，香氣和味道一下子釋放開來！回身要再開間空杯，卻已讓服務生收起。數日後再想起，更加駭馬難追了。

是帶來時路上的顛簸讓酒懂懂暈向了，又沒有足夠的時間醒一下酒，等一等讓它恢復狀態，這酒本來應該有著豐富的可能啊，結果卻祇看到一個美麗的尾巴。找出那晚帶回的空瓶子，空看著，說：這是舒淇啊，羅曼禔盡的時候你以為不過如此了，哪成想韶雲裏卻有著珍釀之後的風華絕代。



葡萄酒——女人般的文化

女人和紅酒好像是分不開的，作家筆下無論是香艷的女子還是冷艷佳人，手中一定有一杯紅酒。飲酒顯現萬種風情，紅酒做為一種文化，在西方文明中有各式各樣的傳統，然而它的產生祇是一個偶然的自然現象。這是從一串串成熟的葡萄，熟透了落地皮剝開後飽滿的果汁和空氣中的細菌接觸發酵……於是葡萄酒產生了。

據考古發現，葡萄酒大約出現於公元前7000年至5000年，起源於小亞細亞至中東一帶，之後到達希臘再流傳至意大利、法國普羅旺斯、北非利比亞，同時這項種植技術由多瑙河進入了中歐、德國。到了16世紀西班牙和葡萄牙的航海

家將葡萄的種植技術推廣到了加拿大和南美洲，紅酒也就從此得以廣泛的傳播和生產。

在西方關於葡萄酒的傳說有這樣一個故事：傳說有一位波斯王酷愛吃葡萄，曾將葡萄密藏在一陶器中在外則標注「有毒」防人偷吃。待數日之後，有一妃子自覺生活了無生趣，便擅自飲用了標明「有毒」的飲料，一喝頓覺美味非常，非但未死反而興奮異常，從而對生命再燃希望，她便呈送於國王品嘗，國王飲後大悅。此後頒布國命收穫成熟的葡萄，壓緊放至容器內發酵得葡萄酒。其實，現今很難追尋第一杯葡萄酒的根源了。

據考證，我國早在漢代以前就開始種植葡萄並生產葡萄酒了，《史記》和《漢書》中都有記載：「大宛左右以葡萄為酒，富人藏酒至萬餘石，久者數時發不敗。」可見當時的葡萄酒釀造技術已非一般了。

關於品價，更可謂見仁見智，不過較為廣泛認同的首先是：飲用紅酒的

最佳溫度在18度至20度之間，在此溫度下各種年份的紅酒都在最佳狀態，若是經過冰鎮，則較澀。

一瓶佳釀通常是塵封多年，所以剛打開時會有異味，這時則需要「喚醒」：在將酒倒入醒酒器後稍待10分鐘，酒的異味散去。在光線充足的情況下將酒杯橫置在白紙上觀看紅酒的邊緣就能看出酒的年齡，層次分明者多是新酒，顏色均勻者則是有些歲數，若是微呈棕色那便是佳釀。品酒時在入口之前先深深的在酒杯裡嗅一下，此時方能領會到紅酒的幽香，再吞入口讓紅酒在口腔內多停片刻，舌頭上打兩個滾讓感官充分體驗，最後全部嚥下此刻一股幽香立即繞喉。

斟酒也是一種優雅且有技巧的表演，一般應先將酒讓客人觀看並介紹酒的產地和年份和展示標籤，最常用的是帶木柄的螺旋鑽開瓶時先用小刀從瓶口外凸處將封口割開，除去上端部分接著對準中心將螺旋鑽慢慢擰入軟木塞，然後扣緊瓶口進而平穩的將把手拉起，這樣木塞拉出時就不會有太大響聲。開瓶取出木塞時應讓客人看木塞是否潮濕以證明該酒保存良好沒有變質。

大部分的紅酒都適合在較低的室溫下飲用，若溫度過低可手捧杯身來給酒加熱。

不同的紅酒也像不同的女人，不光要懂得品還要學會欣賞，並且要懂得去感知那一抹屏紅下沉澀。

法國的「皇室聖達士帝」：Phelan-segur 城堡創造出此酒。來自波爾多地區最北端，酒質結構感強顏色優雅是一款絕妙佳釀。應適合有些閱歷的風情女人，陳香卻不醉人細細品之方覺不同，弱中有剛可以時而醇如細雨也可時而熱烈如朝陽。

法國聖達士帝地區、夢露斯堡：典型的

MONTROSE 混合有73%的加本力蘇維翁，富含礦物杉木和香料，且具有單寧酸風味，溫婉柔滑優雅回味久長。該釀適合性格較為內向的女人飲用，性情溫和不顯剛性需要慢慢的品價，細心的解讀看似平凡但得之真諦後便愛不釋手。

意大利的「吉阿諾基昂蒂」：這款酒主要是由Sangiovese釀造，但是在其中入了5%的Cabernet Sauvignon使他成為一款新鮮的有趣的豐富的柔順的干紅。應適合年輕開朗的女孩子飲用，新鮮的口感飲後會讓粉臉有抹屏紅，明鮮的眸子下甜美的輕笑那屏紅便更顯可愛，真叫人酒不醉人人自醉。

智利的「卡門珍藏」：將不同品種的成熟葡萄混合，並在大酒桶中保存6個月，得到了豐富的咖啡味道和香味，還有李子和煙草的味道。此酒濃重柔順，適合那些雖然外在開朗卻內心細膩的女子。大多數人祇是看到她的活潑靈動誤以為她是不諳世事之流，其實她在熱烈之餘有溫婉細緻一面，需要耐心品讀方知其不同，需要時間去解其內，她們內心豐富總能給人眼前一亮。

世上的好酒千萬，世上的女人萬萬，我又怎麼能說清道完。也許世上的女人都是喜歡紅酒的：喜歡那迷人的色彩、神秘的情思、柔和醇香。……此中飽含了鮮活的生命原質，也蘊藏了深厚的內涵。一串美麗的葡萄，一個美麗的女人，便構成了世間美景。

有人說：「一串葡萄是美麗，靜止與純潔的，但它祇是水果而已，一旦壓榨後，它就變成了一種動物，因為它變成酒以後就有了動物的生命。」

我覺得：世上女子一如這酒的靈性，不能祇看外表她們需要品味需要研讀，祇有這樣，你才能瞭解她們不同於外在的品質。

在這喧嘩的都市中，靜握一杯紅酒品讀這風情不同的佳釀，或者你就能見到別樣風景。



勃艮第，酒癡的終極天堂

作為法國葡萄酒的王與後，勃艮第比起波爾多，認識度和認知度都沒有後者來得廣泛和大眾。這是因為，勃艮第酒的產量比波爾多酒要少，勃艮第酒的體系又要比波爾多酒複雜。兩萬兩千公頃的葡萄園，僅是波爾多的約四到五分之一。同等級別的葡萄酒價格也較波爾多昂貴。另外，葡萄子產區，葡萄園劃分，葡萄酒等級等等概念都比波爾多要複雜。勃艮第酒標上的信息對於一般消費者更多是不知所云，進而加大了購買勃艮第酒時鑒別的難度。因此，勃艮第酒常常給人以距離。然而，對於葡萄酒迷或是酒癡，勃艮第是他們的終極天堂。

經常會有酒友問我喝過最好的酒是什麼。當我搜尋記憶時，發現讓自己最難忘的酒還是勃艮第，一支出自DRC釀酒師Aubert de Villaine的Aligote，一支由貧賤葡萄品種Aligote培育成的極力富裕平衡的酒。她並不昂貴。也沒有頂級的頭銜，但她品質出來，令人感動，讓我感受化腐朽力神奇的魅力。

如果你是一位葡萄酒的忠實愛好者，當你閱酒無數後，回顧自己的品酒歷程時，常常會發現類似的輪迴：從輕到重，從重再到輕。從中輕酒體的博若萊，桃紅酒，清新淡雅而容易接受；到中重酒體的新世界，澳大利亞 Shiraz，智利 Cabernet，濃郁厚重而印象深刻；再次回到中等酒體的勃艮第，這時唯有 Bourgogne Pinot 的優雅多變能最終牢牢抓住已經很挑剔敏銳的你。無論

付出多少成本，經歷多少次失望，酒迷與酒癡還會義無反顧地追逐與期待下一次的驚喜和感動，這就是勃艮第的魅力。

從北到南，僅僅250公裡跨度的勃艮第產區，星羅密佈著無數小葡萄園，有的僅零幾公頃，年產不過幾百瓶葡萄酒。說他們是在釀酒，不如說是在釀製一種信念，一種情感。這些璀璨的小星星也是將法國釀酒傳統的「Terroir」理念發揮到極致的體現。作為「Terroir」精神最好保護和詮釋的AOC制度，是以法律形式對葡萄酒傳統和風格差異的界定與認可。占法國葡萄酒產區總面積不到百分之三的勃艮第，卻擁有AOC名號達上百個，佔四百五十個AOC名號的近四分之一，足見勃艮第葡萄酒風格之多樣性。

勃艮第的魅力來源於這片土地——多樣的土質；這裡的氣候——大陸性氣候；這裡的葡萄——高貴敏感的Pinot Noir；這裡的理念——葡萄酒是種出來的而不是釀出來的，強調土地、氣候、品種等天然不可複製要素是決定葡萄酒風格與品質的根本；更是這裡的人——傳統保守甚而頑固不化，卻對葡萄酒絕對虔誠的釀酒人。這一切都造就廠勃艮第葡萄酒近乎神奇的多樣性，如臨仙境的敏妙變化。一道土牆之隔的相鄰葡萄園，葡萄酒的風格會有鮮明的差異；從不會有陽光新世界厚重酒體的pinot，卻能讓人感受到貝多芬英雄樂章的雄渾，嫡仙遺留之物的飄逸。



聖達美麗安大地主的酒莊文化



葡萄酒似乎沉寂了整整一個夏季，歐洲人都度假去了，中國人則躲在空調房裡不出來，就是想喝點什麼也改喝啤酒去了。當日頭依然毒辣而夜晚已有些秋意的時候，葡萄酒彷彿也要開始甦醒過來了。正當同時感到進口酒開始在中國人心頭裡有甦醒意識的時候，同業的友人通知我，法國聖達美麗安地區的大地主要訪問中國。

來訪的是在法國聖達美麗安地區擁有250多公頃葡萄園和12家酒莊的ALAIN ABBERT家族成員。這個從事葡萄酒業已經有二百年來歷史了，家族的產業都是一代代繼承下來的，而家族葡萄酒產業的擴大也主要是靠婚姻，是那種我們熟悉的門當戶對的葡萄酒家族聯姻方式。

ALAIN ABBERT先生的家族酒莊主要集中在聖達美麗安地區，他們擁有知名的特級酒莊CHATEAU LA COUSPAUDE，酒莊主ALAIN ABBERT先生本人非常精通葡萄種植與釀造，而且在聖達美麗安地區很有聲望。與別的酒莊不同之處是，由於酒莊多、品種多、數量多，他們的酒基本上不通過法國的中間酒商銷售，而是直接銷售到世界各國的分銷商手裡，這樣可以充分減少成本，以至於他們葡萄酒的價格跟同類酒莊比很有競爭力。經過品嚐，我也認同他們的酒基本上屬於超值的。

這次來華的是該家族的領袖人物ALAIN ABBERT先生以及他家庭成員，來訪的目的主要是為了瞭解中國市場，以他們酒莊的能在今後銷往中國，ABBERT先生認為現在中國已經可以接受高檔葡萄酒的時候了，因為中國本國的葡萄酒發展的勢頭很快，這證明葡萄酒的市場在擴大，祇要中國人開始喝葡萄

酒，之後就會開始喝更好的、多樣化口味的進口酒，而他們的葡萄酒就是來豐富中國人口味的。這如同以前的美國，自從美國人在6、70年代開始對葡萄酒產生興趣，羅伯特·蒙大維酒廠生產出高檔葡萄酒開拓了高檔酒的市場，後來美國喝葡萄酒的人已經有換換口味需求，在那個時候他們進入了美國市場並且做的非常成功，到今天一直保持固定的市場份額。對於中國，他也希望如此的去做。

對於這個家族葡萄酒的風格，我主要的感覺是果味甘美，酒中一般都有著熟透的杏、桃、紅棗的甜香，酒中的果味和橡木味協調性相當不錯，酒中的果味單寧通常都非常成熟。特別體現波爾多酒特點的是，這家的酒十分具有陳年潛質，我記得品嚐過的一款1995年的酒，果香依然很濃，我將酒倒掉後空杯子放一會依然能聞到香氣，通常新世界的酒到這個年份可能已經換過了，而這款酒可以放3-4年後依然好喝，波爾多美酒就是有此獨到的魅力。

讓我感到意外的是，這家的紅酒竟然能配不少中國菜。比如說我試過的蟹粉魚肚湯挺配的，雖然這酒都來自波爾多右岸，以柔和的美樂為主要品種釀造，但是作為骨架的單寧含量不會少。這次通過酒配中國菜，我發現一個新的原理是：如果酒中的單寧是不成熟或者說葡萄成熟度不夠而導致酒中單寧不成熟在酒熟之時依然生澀的酒，不好配中國菜，而單寧是來自成熟果皮的酒不少是很配多數中國菜的。

最後一天的晚宴，ABBERT先生拿出的是他們家2000年的特級酒莊酒LA COUSPAUDE。當時吃了不少菜和喝了其它的酒，感到酒中除了典型的梅類果味之外，讓我最深刻的感受是這款酒如絲絨般單寧在我的口腔裡往返，經久不散，味蕾的幸福傳輸到了心裡，心頭不由湧出了一股愛意。波爾多美酒，我無法不愛你！