

个人信息



加州罂粟

今日访问：151

总访问量：303209

开博时间：2008-03-26

博客排名：暂无排名

博文分类

管理

全部博文 (227)

如果人都是天使 (63)

办公室里没恋情 (16)

记不住的记忆 (45)

数码时代的生活 (21)

好摄之途 (36)

林冲日记 (6)

不懂经济说经济 (23)

瞎说的美国故事 (19)

日志存档

2020年

9月 (1)

8月 (1)

4月 (1)

3月 (1)

2019年

2018年

2017年

2016年

2015年

2014年

2013年

2012年

2011年

2010年

2009年

博文正文

管理

葡萄酒

2009-02-04 14:54 星期三

当年广东人根据粤语发音把Portugal译成葡萄牙，可能根本没想到这个名字和葡萄有多少关系，实际上葡萄牙人蜚声世界的不仅有海盗，还有葡萄酒。

葡萄牙是贫瘠的山区，不用说矿产，连像样的土地都不多，然而这里却具备生产葡萄酒四大要素：葡萄、橡木、山谷、地中海式气候，古罗马时代葡萄牙人已经开始酿造葡萄酒。雨热不同期的地中海式气候适宜生产优质的耐储存的葡萄，葡萄的质量以向阳坡地有河流的地方为最理想——因此有河流的山谷是必不可少的。橡木的重要性不用再说，至今葡萄牙仍然是全球最主要的葡萄酒软木塞产地。

即使最古老的酒庄也开始采用现代工艺生产葡萄酒，不过现代工艺并没有让欧洲的葡萄酒千篇一律，各国甚至每个酒庄都有自己的传统，传统决定了酒的风格。听欧洲葡萄酒厂商最常讲的一句话是：我们做的是葡萄酒的质量，不是数量。和他们接触多了，对葡萄酒也有了一些粗浅的认识。

新大陆VS旧大陆

粗略地分，葡萄酒分为新大陆和旧大陆两个产区。美国加州、智利、澳大利亚是新大陆葡萄酒的代表。法国、意大利、西班牙、德国、葡萄牙是旧大陆的代表。旧大陆作为葡萄酒的传统产区产品自然有独到之处，但二战以后新大陆的葡萄酒凭借优越的质量已经成为旧大陆最重要的竞争对手。由于自然条件的差异，新大陆产区的葡萄单宁酸含量较低，不需要太长时间的培养就可以成为优质酒，这样的酒非常讨巧，开瓶后很快就能感受到优质葡萄酒的特有的香味和诱人的口感，不过后味不足。新大陆葡萄酒更适合新大陆的生活方式——开朗、坦诚，也适合对葡萄酒没有过多根深蒂固文化偏见的东方（以及自认为是西方的日本）——只要现在好就足够了。

在旧大陆，葡萄酒的说道就太多了，旧大陆的葡萄酒耐储藏（当然绝对不是全部，要取决于品种和工艺），所以旧大陆的葡萄酒特别是一些历史悠久的老酒庄经常生产年份长的酒。由于历史悠久就意味着有更多的故事，如果能和拿破仑、路易十四、伊丽莎白女王扯上一点关系，酒庄的身价自然看涨。所以动辄数万的高档葡萄酒往往出自这样的地方。至于放了这么多年的酒是不是真的如传言所说那样妙不可言，我看未必。就像后现代派的抽象油画艺术，在众口一词的称赞中，很多画挂反了都未必有人能看出来，真正懂得的有几个？在艺术、时尚面前，人们往往害怕露怯而不是出自品鉴的眼光。包括天价葡萄酒在内，也有皇帝的新装。

酒的年份（Vintage）

葡萄酒不是白酒，绝不是越陈越香，即使白酒绝大多数也都不是越陈越香。葡萄酒的年份指的是葡萄采摘的年份，气候有年度变化，不同年份葡萄的产量、质量差异很大，所以酒的价格和质量也会有很大差异。选择葡萄酒年份略长即可，更重要的是哪一年。粗略地说，欧洲1995、1997、2000、2002、2003、2005是比较葡萄酒质量好的几年。欧洲的葡萄酒的年份标识制度是极其严肃的一件事，有些年份葡萄酒量特别少，经常有断货现象，也有的年份葡萄酒质量特别差，一些酒庄甚至干脆不生产当年的酒。国内包括几大品牌在内，年份标志像儿戏一样，随心所欲，和葡萄年份没什么关系。今年春节，国产品牌葡萄酒为了迎合国人心理推出了大批的99年份葡萄酒。同一货架，欧洲葡萄酒老实实在地标注2005、2006、2007。要论狡诈，部分国人之狡诈的确胜过欧洲，但“你不可能在所有时间欺骗所有人”，狡诈往往会弄巧成拙，三鹿奶粉玩过了火，彻底击溃了国人对国产奶粉的信心。前些年进口大桶酒在国内灌装的现象火了相当一阵子，但随后销声匿迹了，原因不在酒的质量，而在于国人混乱的经营理念。年份、产地胡乱标识，最终让消费者失去信心。

酒的味道（Structure）

酒的味道取决于单宁酸（单宁太多口感苦涩，太少难以形成味道厚重的好酒，在一定意义上，葡萄酒之所以需要陈年就是让单宁酸慢慢转化为让人喜欢的感觉）、酸度、果香味、酒香味、糖分（干红是含糖量在4%以下的红酒而不是通常认为的根本不含糖），所以英文用结构这个词（Structure），好的葡萄酒要做到以上几种味道的平衡，每种味道都有，每一种味道又不是过于突出，味道饱满又失柔滑细腻，香气荡漾，回味让人留恋，这才是好酒。果香味除了受葡萄品种影响，还受酿制工艺的影响（其实所有味道都受这些因素影响），用橡木桶培养多久，新桶还是旧桶，是法国橡木桶还是其他地区橡木桶，都会产生不一样的味道。新桶橡木味道浓厚，会产生类似胡椒的香气，旧桶味道趋于柔和，带皮革、烟草的味道。所以欧洲陈年的红酒味道都属后者，而且需要开瓶放一段时间才有味道才会一点点出来。说到国产酒味道较差，原因之一是葡萄品种的单一。葡萄酒虽然有不少由单一品种酿制，但多数都是两种以上葡萄混合酿造出来的，所以不同品种葡萄的不同比例造成了多种多样的味道。国内葡萄品种单一，只种植一两个优势品种（例如解百纳），另一个问题是过于重视产量忽视质量，所以国产葡萄酒的口感总是很单一，总是很松懈，远不如国外那样富于变化。变化本身也是质量的一个体现。

法定产区酒

产地决定了葡萄酒质量，葡萄酒质量决定葡萄酒质量，所以产地是至关重要因素。好东西都有一个共性，那就是总是很少。为了防止不法分子挂羊头卖狗肉，欧洲葡萄酒生产国对酒的产区标识有严格限制，对产区进行了分级，虽然各国规定不同，但大体上都可以分为法定产区酒、地区酒、餐桌酒。法定产区是欧洲葡萄酒分类的最高级别，法国称为AOC，意大利称为DOCG，葡萄牙、西班牙称为DOC；法定产区优质酒的下一个级别是地区酒（Regional），再往下是餐桌酒（Mesa）。法国的波尔多、勃艮，意大利的托斯卡纳大区，葡萄牙的多罗河谷，都是当地的法定产区。法定产区酒并不表示这里的酒一定好于其他产区酒，凡是标注法定产区的葡萄酒都有些传统和独特的东西，往往更注重生产工艺，换句话说，产品质量对得起法定产区那个标识，事实上质量的确要好于其他产区。

国内葡萄酒市场

说起进口葡萄酒，很多人会首先想到法国葡萄酒，其实国内进口葡萄酒品牌很多，以法国、智利、美国加州、德国、澳洲、意大利、西班牙为主。在高端市场以法国、意大利酒为主。这里说的高端，不是指千八百元的酒，而是动辄数万，产自法国、意大利少数几个庄园或产区的顶级酒，像法国的拉菲、意大利的康帝（CHIANTI）等。如果有消费能力，当然可以考虑这样的酒，其实有这个能力也没必要摆这个谱儿，高档酒的价格，主要是历史，是虚荣，是稀缺，和质量关系不是很大（当然肯定是好酒），价格更公道的葡萄牙、西班牙、美国加州等地的葡萄酒反倒有优势，这些酒也是真正经济实惠的好酒。我们常说中国的东西质优价廉，但有很多例外，有些东西国外产的价格更低质量更好。汽车算一个，葡萄酒是另一个。在商界，首要的危害是信誉混乱，其次是价格混乱，最终让所有人成受害者。这是国内葡萄酒市场混乱的根源，也是消费者消费理念扭曲的根源。

品葡萄酒

怎么选好的进口葡萄酒？首先不要盲目追求价格，不要追求品牌，要有自己的标准，自己喜欢的就是好酒。

国内的酒文化喜欢牛饮，无论是5块钱一瓶的二锅头还是5000块一口的拉菲，都要一口干掉。关于怎么品酒本人见识浅薄，不在这里班门弄斧。一般来说，红酒味道浓厚，和牛排、猪肉这些红肉在一起吃感觉好一点；白葡萄酒清爽，酸度高，和海鲜、鸡肉这些白肉一起吃好一点，这只是最粗浅的道理，实际上还有很多变化。起码的规矩是不要一次倒太多，要放一会儿，不要一次喝太多。把很文雅的东西喝得满桌子粗俗实在有煞风景。

分类：[数码时代的生活](#) | [评论:3](#) | [浏览:748](#) | [收藏](#) |

[天涯微博](#)

[上一篇：金融危机的谎言](#)

[下一篇：苏州](#)

[天涯“2016年度十大最具影响力博客”评选](#)
[现在农村楼房都是如何改造](#)
[木制乐高培训爱创教育品质之选](#)

[浙江公安违法办案，谁来管？](#)
[一代贤相狄仁杰为何只官居三品？](#)
[思考稀缺的时代，会计不单只是记账代理](#)

网友评论：

[我要评论](#)

天涯网友

[回复](#) [黑名单](#) [删除](#) 2009-02-04 21:27

不知道为什么身边的人多半喜欢喝家酿的葡萄酒,看来该换换口味了.

加州罂粟

[回复](#) [黑名单](#) [删除](#) 2009-02-05 00:35

自己做的，喝起来心情自然不同。

印宏

[回复](#) [黑名单](#) [删除](#) 2009-02-05 21:36

葡萄牙，一直是令我想象很多的国名

[返回顶部](#)

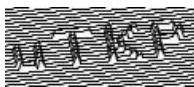
发布评论：

作者：加州罂粟

输入您的评论：（不支持HTML标签）

同时转发到微博

验证码



提交

