



多年以后才知酒味

最早接触到葡萄酒还是在孩提时代,印象最深的莫过于一种风靡一时的叫做“女士香槟”的起泡酒。嘭地打开瓶塞,倒入杯中噼噼啪啪的声音,涌现出的雪白的泡沫,香香甜甜的味道,喝到嘴中俏皮跳跃的气泡……这些并不单单受到小资女人的青睐,同时也成为了馋屁孩的最爱。最初的感觉是,葡萄酒真好喝,好甜好香。多年以后,才知道那个并不是真正的葡萄酒,只能算是葡萄酒味香精加气饮料。

后来,又喝到了张裕的干红,才发现原来葡萄酒也会有酸酸涩涩的味道,以为那才是真正葡萄酒的味道。其实,那个时代的“张裕葡萄酒”,也不是严格意义上的葡萄酒,是一种经过调配含酒精的葡萄汁饮品。直到后来去了法国,喝到了纯正传统的法国葡萄酒,整个人突然间被各种风格、各种口感、各种味道的葡萄酒迷住了。感觉人生最大的快乐就是打开一瓶陌生的葡萄酒,然后慢慢地去品味它,去了解它,去想象它的香气及味道的发展演变空间。

逐渐地,品尝葡萄酒成了我生活中一个重要的组成部分。通过对葡萄酒的品尝,慢慢发现了葡萄酒是有生命的物质,葡萄酒即人生。生活的本质、真理其实在葡萄酒中都能体现,继而引发了随后的更深层次的品味人生。

首先,品酒是一件快乐的事情,它是在愉悦的心情下进行的,只有当我们将感情融入葡萄酒中,才能使我们更灵活,更敏感。酒精激活了我们的所有感官:味觉与嗅觉,当然还有视觉、触觉和听觉。它在酒杯的激荡中发出的清澈的声音,光线诱人的色泽,清爽的温度……所有的感官运动都被调动起来。其实,品酒就是品生活,品人生。

因为每个个体的文化背景不同,而使我们产生不同的感觉。品酒,也会激发我们对其他文化的向往与追求,还可以使我们反思自己,进而更好地认识自己。“品酒”是一种享受,也是一种生活的艺术。

当然,这种艺术有它的要求与法则。一次成功的品酒,并不仅仅是纯技术的,它是感性的,需要我们掌控一切,彻底放松,才能尽情地享受葡萄酒带给我们的乐趣。因此,只有当我们精神状态最好时,才适合去品酒。最重要的,还要选择合适的场合。唯有占尽天时地利人和,品酒时的技术、逻辑和反思,才能迸发灵光,为感情与愉悦的心情服务。

品酒,也要掌握节奏。每个人都有自己的味觉世界,不同的嗅觉、习惯和修养影响着每个人的口感,口腔的探知能力也是非常多样化的。没有什么可着急的,我们用一生的时间,还有随时更新味蕾的舌乳头,足以保持我们敏锐的品尝能力。

(尚文)

动物,因为它变成酒以后,就有了动物的生命。——威廉·杨格

用味蕾尽情地享受红酒

□ 莽汉

晚上九点在家宅着,朋友的电话约我去成都优品道一家叫“普罗旺斯”的酒窖品酒。去时主观地以为是一间卖酒的酒吧,到达后,酒窖的女主人 JANE 才纠正了我们浅薄的观念,这是一家专业经营葡萄酒的酒窖。

人们常常犯着肤浅而又夜郎自大的错误,却是这样地屡教不改。说实话,对于我们两个红酒的门外汉来说,说品评红酒是言过其实的。普罗旺斯酒窖装修风格实用而华美,在灯光明亮而柔和的酒窖里,今晚只有我和朋友两人,于是 JANE 请我们坐在吧台品酒,而她却以侍酒师的身份在吧台内站立着,为我们开启了红酒的品评之旅。

今夜,人生第一次在有美女侍酒师的指导和服务下,用味蕾尽情地享受红酒却是真实的。

刚坐上吧凳,“我们这里是专业的葡萄酒酒窖,不是酒吧。”JANE 好脾气地纠正着我们的固有观念,随即端上通透晶莹的酒杯。

“我们的酒杯都是进口的水晶酒杯,分别是德国和意大利的。品酒其实是视觉、嗅觉和味觉的共同享受。”

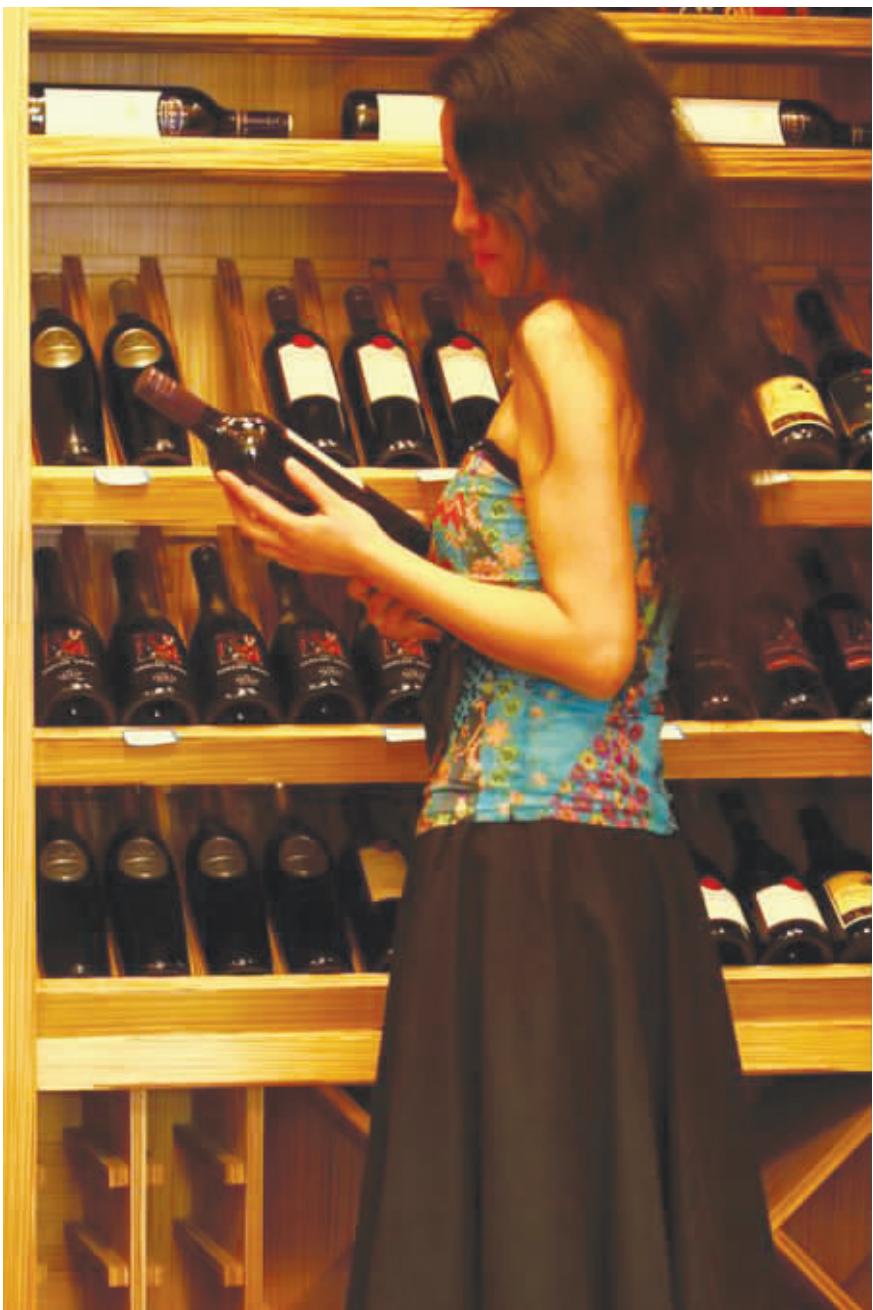
品葡萄酒不是简单的“牛饮”,更不是解渴,而是要享受葡萄酒的颜色、香气、酸度和余味等带给我们所有感官的愉悦之旅,是一场奢华的盛宴。

杯型和杯口开口的大小,以及杯壁的厚薄都决定了葡萄酒的流向、香味、品质和强度。

水晶酒杯有很好的弹性和透明度,可以很好地把葡萄酒的颜色真实地表现出来,所以用适合的酒杯品尝葡萄酒才能充分感受到品酒的乐趣与享受。

JANE 先往细长的水晶酒杯里斟了白葡萄酒,然后再往一个很大的大肚杯里斟了些红葡萄酒。

JANE 端起手中的水晶酒杯,与我们



色无二味”,不由得在内心回味地笑出来了。

我们一边品尝美酒,一边继续听 JANE 的讲解:

“酒窖本来是指专门贮藏酒的地方,但像我们这样专业的酒窖除了有专业的设备可以贮藏酒之外,客人们还可以在这里买酒,品酒。我们有侍酒师帮助你选酒,以及建议你用酒如何搭配菜。还会根据顾客的实际需要与潜在需求做出相对正确的引导和采买计划。

侍酒师通过观察客人的性别、年龄、衣着品位、心情等,用幽默诙谐的语言,为顾客推荐最适合其现状的一款酒,让顾客真正地理解这款酒被赋予的涵义,从而让顾客满意。

设计精致的酒单,令人赏心悦目的杯具,加之训练有素的侍酒师在身旁,顾客就会享受到温馨愉悦的美食与美酒。

酒吧只是简单地把酒卖给你,提供给你一个喝酒聊天的场所而已,至于你是否认识这些酒,是否了解这些酒,如何饮用这些酒才能达到最佳的状态,他们是不管你们的。酒吧只是一个供青春宣泄的场所,而酒窖却是供成功人士在这里安静品味红酒与人生。当然,我们更是一个专业的红酒卖场,在我们这里你可以找到世界各国你所需要的美酒。

在这种专业的酒窖,你可以了解很多关于红酒的知识和礼仪,这样会让你在品味红酒时充分享受到红酒带来的精神愉悦及美妙感觉和莫大的乐趣。我认为这就是酒窖与酒吧本质的区别。”

时间在 JANE 的轻缓而极具诱惑的讲解中飞逝,我们刚刚对红酒有一点点认识,还想了解更多,但 JANE 说,红酒文化源远流长,你们想在一个晚上了解所有的内容,那是不现实的,专业的红酒课程,都要学习三到六年的时间,就算只是了解些基础知识,至少也得学习两三个月吧。

“慢慢来,就如我们品红酒一样,不要一饮而尽,而是要细细品味。每次来品酒时我给你们讲一段,你们理解并记住它,这样,你就会慢慢对红酒有所认识和了解了。”

带着微醺的感觉我们离开普罗旺斯酒窖,憧憬着下一次的红酒之旅。



●横放、15 摄氏度上下的恒温 and 避免光线直射,这些最基本的藏酒条件,不是谁都能营造的。

手里的水晶酒杯轻轻碰撞,酒杯发出了悦耳的颤音,回音清丽而悠长。

我们原来也偶尔喝红酒,但不同的红酒在印象当中,就是一种味道,感觉不到有什么太大的差异。但在 JANE 的指引下,我们品出白葡萄酒淡雅的清香和清爽的口感,我们感受到不同红葡萄酒完全不同的颜色、香气和口感。我想起一个好酒的朋友对我说过的话:“酒有百味,

美酒推荐 | Meiju Tuijian

鲁桑之翼

Rauzan Gassies

产地:法国 波尔多 玛歌村
级别:1855 年列级名庄第 2 级 -AOC
酒庄:露仙歌庄园
年份:2006
价格:798
推荐人:陈静
普罗旺斯酒窖 执行董事

【特点】:露仙歌庄是列级名庄第二级;自 18 世纪末作为法国贵族的代表,百年来沉淀了经典雍容的气质,让露仙歌的美酒不仅品质一贯卓越,风格也蕴含了贵族的神韵。近年来在 Wine Spectator, Decanter 等众多葡萄酒专题杂志中都获得了极高的评价,是名副其实的葡萄酒中的贵族。酒体呈偏蓝的深浓,气味开放,柔和,有成熟的果香,入口有可人的柔和果香,单宁优雅而成熟,回味平衡持久。适合与纤维幼细的红色肉类,如牛柳、羊鞍等普遍中浓味中餐菜肴配食。

艾美乐粉红葡萄酒

Aim é Roquesante
Cotes De Provence

产地:法国 普罗旺斯
酒庄:Chateau Cavalier 酒庄
年份:2007
价格:258
推荐人:陈静
普罗旺斯酒窖 执行董事

【特点】:17 世纪和 18 世纪整整两个世纪,普罗旺斯葡萄酒都是法兰西国王最欣赏的美酒。19 世纪,普罗旺斯出产的葡萄酒都被冠以“Cote de Provence”之名,焕发出越来越旺盛的生命力,于 20 世纪的时候,为世人所知并珍藏。并不是所有普罗旺斯的葡萄酒都可以享有“Cote de Provence”的称号。只有 18000 公顷的葡萄园,因为其气候、土壤和地理条件符合普罗旺斯地区的特征而被授予原产地称号。艾美

乐粉红葡萄酒选取最具普罗旺斯特色的葡萄——神索(Cinsault)、歌丽那史(Grenache)、西拉(Syrah)、佳丽酿(Carignan)酿造而成。所有葡萄均在清晨采摘,以保持葡萄的风味不因为高温酷热而流失。

此款酒呈现出玫瑰花瓣的浪漫粉红,果味清新宜人,入口顺滑,单宁较轻,适宜搭配沙律、意粉以及海鲜等地中海沿岸风味的食物。有情人对坐品味,平添浪漫风情。

《笑傲江湖》里的令狐冲一生嗜酒如命,后来遇到了懂酒的高人,一口气喝了八个珍奇酒杯里不同的酒,才终于明白饮酒之道并非只是一饮而尽、不知其味那么简单。

花看半开 酒饮微醺

法国人用女人比喻红酒,按照年龄和酒龄分别称为幼女、少女、少妇、半老徐娘等等,很形象。另外,也反过来告诉人们一个道理,要懂得欣赏品味女人。法国人的比喻有点意思。但没有人会有完全相同的感受和品味,只有个人的喜好和感受。

同样也有一个中国版的关于红酒的比喻,说你要让一个中国人发表对红酒的看法,那就好比让一个没有多少性经验的青春少男说出他对一个发育成熟的女人的看法。

也就是说,这个少男并非说不出多少话来,相反他甚至可以说口若悬河,滔滔不绝,但你若真的记下他说的那些话,转一个弯过来仔细一想,就会发现通篇皆是从别处套过来的空泛溢美之词,他决不说出自己的真实感受,一方面是因为他的内心对于这个熟女的想法,可能仅仅是动物性的冲动,他说不出口;另一方面也是因为他根本还不不懂如何品味这种成熟的女人,他不过是为赋新词强说愁而已。

这个比喻多少有点刻薄,尤其不入中国新涌现的诸多红酒专家之耳,但你能说它完全是哗众取宠么?它毕竟也说中了几分中国心事,时下中国人对红酒的需求,多半不在于生理味觉,而在于社会生活功能的层面,如营养、品味或者身份等。



也许,依着中国人写意而随性的文化个性,有时候的确很难想象一瓶入肚的酒,在开瓶之前要横放,而开瓶之后却要竖放,为的是最大限度地控制酒液与空气接触的面积,有条件的话,最好要将没喝完的酒换到小瓶子里保存,以免破坏味觉。麻烦是麻烦了些,可这就是法国人一直孜孜不倦的事,他们总是无比谨慎小心地把红酒当做一种有灵性的动物来对待,丝丝入扣地把握着味觉的细微变化。

你不能拿白酒和红酒相比,就好像你不能拿男人与女人相比一样。喝白酒,走的是江湖路线,大口喝酒,大口吃肉,挥洒性格,这是一个男人最痛快惬意的巅峰状态。但你若以为中国人喝酒没有讲究,那就大错特错了,一饮而尽绝不是一个真正爱酒懂酒之人的追求。就像《笑傲江湖》里的令狐冲一生嗜酒如命,后来遇到了懂酒的高人,一口气喝了八个珍奇酒杯里不同的酒,才终于明白饮酒之道并非只是一饮而尽、不知其味那么简单。

在这一点上,红酒的喝法似乎更合中国传统,更契合《菜根谭》里所说“花看半开,酒饮微醺”的经典境界。你不要寄希望于这一杯飘着浓郁果香的红色液体能让你手舞足蹈,彻底发泄,充其量你只能坐在餐桌前,闭上眼睛,下巴微微上扬,用全部的精神力去抓捕从杯中流入灵魂深处的味觉精灵。等你再度睁开眼,目光重回手上,所见就不再是先前那一醺酒红色的液体,而是一道变幻的红色光线与精神交锋的美。

(林之)