

老年份纳帕赤霞珠如何搭配加州美食？

■ Becky Sue Epstein

以一款成熟的纳帕谷赤霞珠为主题来烹制一顿正餐,极少数人知道怎样才做得好。多年来,纳帕谷的酿酒师和酒庄庄主一直都在家里做着这事,因此我到纳帕谷与他们探讨这话题。另外,在纳帕谷的小镇圣·赫伦娜(St. Helena)的 PRESS 餐厅,我认识了侍酒师 Kelli White 和 Scott Brenner。他们是一对夫妇,几年前辞去了纽约市的高薪工作,迁居到这里从事这个梦寐以求的工作。

White 和 Brenner 说,购买 PRESS 餐厅里的加州葡萄酒的好处之一就是这里的葡萄酒并没有被大幅度移动过,因此葡萄酒出现问题的几率会少些。不管你的老年份葡萄酒是在你的酒窖里储存多年,还是你刚刚购买的或是别人送的,你很快就想品尝它。不要错误地以为,一款红葡萄酒能够永远存放。世界各地的葡萄酒,大部分是酿来一两年内就饮用掉的。好的红葡萄酒如纳帕谷的赤霞珠能够很容易储存一二十年,有时候三四十年,但并不总是这样。

首先,我们要看看酒瓶里的酒会发生什么情况。然后,我们再讨论这些老年份的加州红葡萄酒在晚餐里如何与加州美食搭配。这里的菜肴并不复杂,也只是一顿晚餐里主要成分的建议搭配食物。记住,加州全年大部分地区的气候都能培育出新鲜的蔬菜,加州厨师和顾客都习惯了当地新鲜的食材。他们欣赏手艺性的食物,包括从肉食、草本植物到奶酪、橄榄油等所有,当然也包括当地种植的蔬菜。也正因为这些食材很新鲜,所以菜肴可能只用简单的方式烹制:肉食、家禽、鱼类和蔬菜经常放在木材或煤炭上炙烤以便带出它们的风味。

这有点一概而论,但如果你尝过藏了三年或五年或七年的加州老年份赤霞珠,当你回忆它们的风味时,你会识别出葡萄酒变化发展的开端。一开始的几年,它主要是水果风味和香气在发展,变得更圆润、更饱满、更浓郁。当你闻和喝这些葡萄酒时,它会使你想起草莓和其他新鲜的红色水果,甚至果汁。

此外,酒里的单宁会很明显。一开始,当粘性物质划过你口腔,当你沿着口腔上腭滑动舌头,你会感觉到单宁很明显,尤其是当你吞下葡萄酒后几秒内紧接而来的余味中。红葡萄酒的单宁来自红葡萄的皮和酿葡萄酒用的橡木桶。来自橡木桶的芳香首先以雪松和香草的香气散发开来,并慢慢发生变化。

在长草原牧场酒庄(Long Meadow Ranch Winery),第二代酿酒师 Chris Hall 一家人自 1994 年就开始酿酒(虽然悲剧的是,他们在 2005 的一场大火中失去了佳酿葡萄酒图书馆)。他第一个年份酒是 2004 年的葡萄酒。“柔软的水果香气”是他希望能在一款成熟葡萄酒中找到的,虽然他也赞美来自葡萄种植地的与众不同的风味和香气。因此,在一开始洋溢的新鲜香气之后,水果风味和香气会变得更优雅缓和,更能与葡萄酒的其他特征融合在一起。它们可能更会使你想起果酱或饱满的果子。

香槟发展趣史

■ Crystal

当我们谈到香槟(Champagne)时,优雅、复杂、迷人这些词便会萦绕在谈话中。香槟作为葡萄酒的一种,或许是最精致,也是最优雅的,很多特殊的场合都会开一瓶珍藏的香槟来庆祝喜悦。但是,香槟从发明到现在又经历了什么样的过程呢?

最初,香槟这个名字不是我们现在所指的起泡酒,而是法国北部一个名为香槟的地区,早在 5 世纪就有罗马人在这里种植葡萄并生产静止葡萄酒。香槟地区的地理位置相当于北欧的一个十字路口,南通地中海,北通巴黎、英吉利海峡和德国西部,见证了很多战争的发生,但与此同时,这样的地理位置也为此地带来了繁荣的贸易,著名的“香槟集



大概十年以后,“葡萄酒的第二特征”就会在香气和口感上占了主导地位,虽然这可能早几年或晚几年发生,这要取决于葡萄酒本身。数十年以前,一些葡萄酒鉴赏家趋向于陈年他们所有的红葡萄酒,因此这些酒常常经历着这些第二特征的变化。如今,大量葡萄酒在还很年轻时就被饮用掉,因此很多人都没能体会到葡萄酒处于这个阶段的美妙之处。葡萄酒的第二特征是葡萄酒的一部份,当水果的新鲜香气消退,第二特征就会变得更加明显。在这个阶段,我们注意到它散发着更为复杂的香气,带有辛香和草本植物气息。这种风味感觉就像泡进了水果的茶水,李子或煮过的李子风味是其主导香气。在收结中,单宁完全融合,因此它们似乎与葡萄酒完全融为一体。就像葡萄酒主管 Michael Ireland(他在纳帕谷的法国洗衣店餐厅 The French Laundry 和 Meadowood 工作了很久)所描述的那样,皮革和百花香是葡萄酒进化到这个阶段、大概 20 年左右的时候的主要香气和风味。

对于配餐,Ireland 在主菜中用低脂肪含量的食物如小牛肉和鸭肉来平衡这种葡萄酒,他也喜欢添加些食材如谷物类的藜麦。调味汁里煮过的李子将会起到补充作用;当采用这种水果时,他建议在调味汁里添加一点盐。稍微有些辛辣的或带有森林气息的蘑菇,像大褐菇和鸡油菌,也会为这顿晚餐添加更多风味。Ireland 同时也劝告要远离辣椒:不能要红辣椒,也不能要灯笼椒。

数年以后,甚至数十年以后,一款酒才有可能达到这个水准,随着时间的推移,极小地变化,变得更复杂。然后,在一段时间之后,当酒的最佳饮用期结束,酒就会开始褪色,风味和香气就会变得不那么浓郁。这可能需要很多年才会发生,或者一年内就完成。如果你有一箱成熟的红葡萄酒,你可以每年开一瓶,那么你就能够完全理解你的葡萄酒这一生的进化发展。但如果你发现你的葡萄酒已变化发展到你认为最完美的状态,那么就别犹豫了:在接下来的几个月,跟你的朋友们喝完余下的数瓶酒吧。

Bruce Cakebread 的家族酿酒厂卡布瑞酒庄(Cakebread Cellars)是伴随着他们第一个年份酒 1973 年的葡萄酒而建立的。他在一带拥有丰富的经验。对于他的老年份赤霞

珠——主要是那些超过 20 年的——他建议将酒倒进酒杯之后就定期品尝一下它。他不建议只是将酒放置在醒酒器里半小时或一小时而不试喝,以防错过了葡萄酒突然苏醒展示的最美妙的一面。他喜欢一边喝酒一边吃食物,并推荐那些尽可能新鲜的食材,简单煮一下就行,不要辣的。如果葡萄酒拥有丰富的风味和充沛的单宁,那么它们与富含蛋白质、多脂肪的菜肴搭配得很美妙,例如他从当地农场获得的肥瘦均匀的牛排。

Cakebread 建议说一瓶老年份葡萄酒在喝之前需要一些关注。一直在大约 55 华氏度(12 摄氏度)的酒窖中横躺着,在开瓶前,葡萄酒应该竖着放一两天。在 55-56 华氏度(12-18 摄氏度)时从瓶中垂直地倒出酒,在酒杯中,不要摇晃,但细闻它的香气。“慢慢体会。放些时间在上面。”Cakebread 建议。

在 PRESS 餐厅,White 和 Brenner 这两名侍酒师正在从事着让人羡慕的工作,做着稀有珍贵、保存良好的昂贵葡萄酒,很多都是他们通过拍卖或私人购置得到的。他们脑子里储存了从上世纪 70 年代起纳帕所有年份葡萄酒的百科知识,这让人不由自主地想要问他们每一年份葡萄酒的问题。1974 年怎样?“热,强劲有力,最好的仍能保持风采,而一般好的则开始褪色。”1978 年的呢?“传奇,仍然保持着风采。”他们认为 1979 至 1981 年的很多葡萄酒都是“干涩严峻”和“喝起来不那么让人快乐”,但他们却相信 1982 年是“迷路的可爱葡萄酒”。

虽然请 White 和 Brenner 飞快描述出每个年份葡萄酒的特征和说出配餐是很诱人的事,但我不能总是占据他们的时间,因此我最后问了他们一些食物搭配指南。Brenner 喜欢简单食物搭配复杂葡萄酒,他推荐一只简单的烤鸡搭配一瓶 70 年代的纳帕谷赤霞珠。对于 80 年代的纳帕谷赤霞珠,他通常会推荐小牛排,不搭配经过复杂烹制的蔬菜或调味汁。对于 90 年代的纳帕谷赤霞珠,他会推荐搭配腓力牛排。搭配 21 世纪头十年的赤霞珠,他会寻找轻微有些油腻、风味稍为复杂的牛排。

联。香槟地区寒冷的气候和较短的生长期使人们将葡萄的采收期延后。这样一来,发酵的时间便会缩短,因为一旦寒冷的冬季到来,发酵便会自然停止,而导致的结果便是,酵母还未完全将糖分转化为酒精时,酒液就已被装入瓶中,来年春季气温升高,发酵又自然开始,于是就出现了二氧化碳,形成了我们所看到的气泡。

同时与香槟的发明有紧密联系的,还有被公认为“香槟之父”的唐·培里侬(Dom Perignon)。虽被称为香槟之父,但他一生都在研究如何让酒液不产生气泡,因为产生气泡在他看来是品质差的葡萄酒的象征。他于 1688 年进入亨特维尔修道院(Abbey of Hautvillers),负责酿酒及酒窖的管理。在此期间,他发明了很多酿造香槟的技术,如混酿和

如何判断一瓶葡萄酒适不适合陈年

较重型的酒。

酸度:高酸度的红酒可以陈放更久,低 pH 值能够缓和许多化学变化和氧化。
酒精度:高酒精度让酒可以存放更久,高品质的加烈酒(如波特酒)可以说是最有陈年潜力的酒款之一。

复杂度:单纯平淡的酒不会因为陈年变得更复杂。

白葡萄酒:
颜色:陈放过的白葡萄酒一样会越来越偏向褐色。

酸度:同红酒,高酸度可以陈放更久。
甜度:高甜度的白葡萄酒有更好的陈年潜力,像是苏玳(Sauternes)、托卡伊(Tokaj)的甜白酒甚至有放五十年以上的潜力。

★第二天喝判断法
当你有买一整瓶回家喝的时候,可以试试看这个方式。

但他也喜欢蘑菇作为这些肉类的配菜,他相信这会提升酒质。对于年轻的葡萄酒,他会搭配烤土豆,有时候是在鸭油里烤过的土豆,而烤大蒜则作为伴奏。他注意到绿色蔬菜很难与这些成熟的红葡萄酒搭配。

当在构思一顿搭配老年份葡萄酒的晚餐时,用一小杯起泡酒来欢迎人们是一个好主意,因为这确保了每个人在品尝红葡萄酒前味蕾是清新的。

虽然每款酒是不同的,但侍酒前一两个小时小心翼翼地将你的老年份葡萄酒倒入醒酒器中通常都是一个好主意。如果你的纳帕谷赤霞珠超过 20 年,你可以用这酒来进餐,因为它非常精美雅致。

如果你已提前将酒放置在醒酒器中一两个小时,你也可以用这种类型的葡萄酒来结束你的晚餐,并搭配一种特殊的奶酪。但只是柔软、精致的奶

酪才能搭配老年份葡萄酒这种雅致的香气和风味,并非重口味的奶酪如切达干酪或蓝芝士,或全脂奶酪像布里干酪和法国卡门贝所产的软质乳酪。

如果你想尝试不同的酒与食物搭配而又不想吃整顿晚餐,在纳帕有一所有趣的葡萄酒小店可以为你服务:Ma(i)sonery,在 2008 年开张。位于纳帕少有的几个目前尚存的历史建筑之一中,这家小店专门研究酒菜搭配。店主认为老年份酒应有 20 年左右,但他们也有一些年轻的葡萄酒供品尝。对于正在成熟和已经成熟的葡萄酒(通常是 10-20 年)那丰富的风味,除了肉类和野味,他们也推荐用炖过的多脂鱼来搭配。

我想以纳帕谷一名贵族的建议来结束此文,她是亲切和蔼的 Janet Trefethen,她家族在 1968 年建立了他们的特拉费森家族葡萄园(Trefethen Family Vineyards)。她儿子 Laure 在中国,而她也很敬重中国文化。结合她的教育和个性,她认为葡萄酒是健康的,而红色是一种幸运的颜色。她认为人们应该带着敬意去喝老年份的红葡萄酒,就像喝老年份的茶叶那样。

在特拉费森家族葡萄园,赤霞珠经常与少量美乐和/或小维多和/或马尔贝克调配,就像波尔多葡萄酒一样。特拉费森家族葡萄园十年的老年份葡萄酒被认为是成熟并适合饮用。Trefethen 相信,老年份葡萄酒应与精心准备、放置在精美陶瓷餐具上的食物相搭配。蘑菇能够带如 1999 年的葡萄酒的香草气息。“瘦的、带点单纯蛋白质”的食物如鸭胸肉、带骨猪排和带有简单调味汁的无骨牛肉条是极佳的搭配。焦糖蛋白质增强了老年份葡萄酒中那些焦糖化了的水果风味。这是好消息,因为成熟的特拉费森葡萄酒可以保存很多年,有望能与很多精美的晚宴相搭配。
(据《酒典》杂志)

澄清等,他留下的酿造香槟的很多基本原理至今还在沿用。

之后经历了路易十五(Louis XV)时代,香槟被允许装在瓶子内运输,香槟的贸易也逐渐扩大。此后涌现出大量的香槟屋,如酩悦香槟(Champagne Moët & Chandon)、凯歌香槟(Champagne Veuve Clicquot)和路易王妃香槟(Champagne Louis Roederer)等。在接下来的时间里,酿造香槟的工艺和技术都愈发成熟与现代化,香槟的名气也越来越大,逐渐在全球流行开来。

如今,香槟已成为一种时尚,在生日聚会上、婚礼庆典上或是洋溢着胜利喜悦的赛场上,都能发现香槟的身影。伴随着它的历史,丰盈、精致的气泡触感与清新的香气也将会永远存留在饮者的记忆中。
(据红酒世界网)

首先给你自己倒杯酒,别一大口就把他喝完了!好好的嗅闻这杯酒的香气、入喉的口感等等,记住这支酒的特色。可以参考上面的判断方式,看看这支酒的单宁、酸度、架构如何?并把这些资讯记录下来。

接下来,在酒瓶里留个 1/4-1/3 瓶酒,把软木塞或瓶盖盖回去,丢到酒柜或冰箱,我们明天再来喝一次。注意!不要用保存的器具,像是惰性气体、真空帮浦等等。

隔天喝的时候,好好比较一下,大部分的酒放了一天都会退化,但如果你的酒喝起来跟前一天一样好(甚至是更好喝),那这瓶酒基本上陈年的潜力就很高。如果摆到第三天也好喝,那它就可以放更久。

我们也可以从产区、品种、年份先作简单的判断,另外,许多的葡萄酒评论杂志、酒评家都会提供适饮期供大家参考,现在酒商也会贴心的附上建议。
(据中国酒业新闻)

家中适合储藏葡萄酒的五个地方

你也是葡萄酒爱好者?却苦无长期保存的方法?让我们一起来看看家中现成的酒窖在哪!

其实只要掌握葡萄酒储藏原则,基本上你对葡萄酒保存就了解地八九不离十了。现在你需要思考的问题变成:应该放在哪里?现在外面有很多专门的葡萄酒酒窖,有提供租赁柜位的服务,只要付一点小钱,就可以让爱酒存在舒适的储存空间内。如果是想要储存在家里面,那有哪边适合哪边不适合呢?

★**冰箱**
冰箱可以提供适当的保存温度,也是一般大家很常储存酒类的地方。不过,冰箱其实不是一个太合适的储存地点,原因有以下几点:

第一,冰箱里面有各种食物,形成一个气味非常丰富的小空间,所以说,其实有影响酒质的可能性。

第二,冰箱经常性的开关,以及本身压缩机的运转,其实都有或多或少的震动,这些都会影响葡萄酒的保存。不过,如果你的冰箱只有单纯放酒类产品,而且你存放酒的理由不是为了长期储存,而只是预备随时需要喝的白葡萄酒或是起泡酒,那么放在冰箱里面是完全没有问题的。

★**展示酒柜**
有些人喜欢在客厅或餐厅打造展示酒柜,不仅美观又贵气,还是可以让人了解自己的饮品品位,不过,如果单从储存的角度来看,就有点问题了。

第一,酒瓶在展示柜通常是直立,软木的瓶塞并不会接触酒体,会有让软木失去密封作用的危险。

第二,为了观赏酒瓶酒标,酒柜的玻璃通常是无色透明的,以方便灯光的表现,但其实只有绿色、还有棕色的玻璃有较好的抵抗光照作用,所以为了观赏,而把光线长期打在酒上,实在不太恰当。不过如果是把喝完的酒瓶放在展示柜内展示,那么就另当别论了!

★**厨房**
把酒放在厨房的情况也不少。但厨房常开火,油烟四起,混乱的气味应该跟冰箱有过之而不及。但如果你家的厨房 365 天几乎都没有开火,近乎于装饰用的话,也不失为不错的储藏地点。

★**床底**
如果家底空间有限,又没有储物间,床底下其实可以考虑,因为不仅可以避免日照、没有太多杂味、温度变化不大、必须卧放,也方便整箱保存。

如果可以用原装的酒品木箱直接保存,那算是相当合适的!

★**储物间**
大多数的家庭都会有储物间。虽然温度不会太低,但是却很稳定,不会有太大的温度变化。而储物间内相对安静、震动少、可以避免光、气味也较少,只要确保卧放,让酒体浸到瓶塞,也是很棒的变通方式。

以上就是一家家庭在不额外花费情况下,比较可能储藏葡萄酒的地方,不过如果量多的话,还是建议购买合适的葡萄酒恒温柜做存放,更可以保持好酿酒师想要带给饮酒者的风味。
(据佳酿网)

酒精度越高 葡萄酒越好？

市面上判断葡萄酒品质的说法里有一种传播范围很广:“酒精度越高,葡萄酒越好”。那酒精度和酒的品质究竟有没有关系呢?

葡萄酒,就是葡萄汁在酵母菌作用下,让原本的糖转化为酒精得到的。葡萄越成熟,含糖量也越高,则酿出的葡萄酒的酒精度也越高。

而酿出一款优秀葡萄酒,首先需要的是充分成熟的葡萄。所以当这些葡萄充分发酵,就天生拥有一定酒精基础。

★**酒精度可以人为调整**
酒精度来自于糖,向葡萄汁中加入糖分,酒精度也会因此提升。需要的话,即使是顶级名庄也会借此适当的调整自己的酒精度。在葡萄的成熟期,不同品种的糖分累积速度与不相同,所以当葡萄充分成熟时,酿出的酒精度也截然不同。单一品种的赤霞珠葡萄酒大多要 14°左右才能表现出成熟充分的风格,而勃良第的黑皮诺(Pinot Noir)几乎都在 12.5-13.5°之间,所以当比较不同的两个品种或者产地时,酒精度就失去了参考价值。

★**酒精度高并不等同于香气丰富**
葡萄酒的糖分来自于葡萄本身的光合作用,只要水分和光照充足,葡萄里的糖就能快速积累。但真正构成葡萄酒风味、口感的各种酚类物质的成熟过程则慢的多。这样的结果,就是在这类炎热产区,就算那些香气简单,价格便宜的葡萄酒,也能有不低的酒精度。例如在智利中央河谷(Central Valley)这类日照非常充沛的产区,就算其中采用大量灌溉的高产葡萄园,也能收获非常成熟的葡萄。

如今优雅爽脆的风格成了国际主流,大家追求那些清新平衡、口感匀称的葡萄酒。如果酒精度太高,本身就会打破一款酒在口感上的平衡,遮盖掉很多诱人的香气。

酒精度只能一定程度上体现酿酒葡萄的成熟度,但它只是葡萄酒的一项指标,并不能据此来判断酒的品质。
(据九州糖酒网)