

葡萄酒的年份 法国人的“傲娇”

■ 酒哥

喝葡萄酒的时候，经常听人说，“这是XXXX年，一款来自伟大年份的酒。”可见年份的价值，在爱酒人士心中的重要地位。

远有1982年的拉菲，至今仍为人津津乐道；近有2015年的波尔多，也被人称为“伟大的年份”。

然而，年份真的那么重要吗？葡萄酒年份指的是葡萄采收的年份，它之所以受人关注关注，是因为一个年份的气候会对当年的收成质量造成影响。

对于南北半球而言，葡萄酒年份的划分是不同的：北半球葡萄的生长季节在4月至8月，南半球葡萄的生长季节则在10月至次年4月，因此南半球的葡萄酒年份定在次年。

在葡萄生长过程中，一年的日照、晴雨、气温等，都会对葡萄的成熟以及质量造成影响。

比如春天的霜冻，可能会使葡萄减产，或影响其生长期的长度，这在法国勃艮第(Burgundy)十分常见。

夏天过于潮湿可能引发葡萄得真菌性疾病，而过于干燥也可能让葡萄停止生长。

秋天过多的雨水有几率使葡萄腐烂，急速的降温也可能引发其质量的波动。

这么一看，每一年的葡萄生长，似乎都是一件相当不容易的事情——从葡萄到葡萄酒，也许真的是道路坎坷，命途多舛。

年份对葡萄的产量、质量以及葡萄酒的陈年潜力会带来一定的影响。因此，每年专业



葡萄酒年份指的是葡萄采收的年份，它之所以受人关注，是因为一个年份的气候会对当年的收成质量造成影响。对于南北半球而言，葡萄酒年份的划分是不同的：北半球葡萄的生长季节在4月至8月，南半球葡萄的生长季节则在10月至次年4月，因此南半球的葡萄酒年份定在次年。

的葡萄酒媒体，如《葡萄酒爱好者(Wine Enthusiast)》、《葡萄酒倡导家(Wine Advocate)》和《葡萄酒观察家(Wine Spectator)》等，都会依据气候条件对年份进行评分，并提出详细的年份参考，来判断哪些年份适合当下饮用，并预测哪些年份还能陈年多久（这些预测并不是每次都准）。

然而，这并不意味着年份对全世界所有葡萄酒产区影响都那么严重。

从技术层面看，如今酿酒师有许多办法，来弥补天气因素给葡萄酒带来的缺憾。

比如使用某种酵母来增加葡萄酒的香气，或雕琢葡萄酒的口感和质地，或者利用反渗透法来降低过高的酒精度，又或者使用添加

剂来调节葡萄酒的颜色……

这些都可以一定程度上降低年份对葡萄酒的影响，只是过度依赖技术，也会对葡萄酒展现出的风土和气候，造成影响——也许这在旧世界是难以容忍的事情，但在新世界却无可厚非。

从地理环境来看，如西班牙中部、葡萄牙、阿根廷、澳大利亚、加州和意大利南部等产区，天气状况比较稳定，气候预测相对简单，每年的天气变化不大，每年葡萄成熟度都会在一个范围内，因此这些产区的产的葡萄酒每年风格一般比较稳定，年份就显得没那么重要。

不过，在气候多变和种植葡萄的边缘气候产区，年份的影响就很大了，尤其是法国、德国以及意大利北部等地，天气难以预估，葡萄种植就经常有“把命运留给老天爷掌管”的感觉。

像法国的波尔多(Bordeaux)、勃艮第和香

檎；意大利北部的皮埃蒙特(Piedmont)、威尼托(Veneto)和伦巴第(Lombardy)等；西班牙北部的里奥哈(Rioja)和下游湾地区(Rias Baixas)等产区，年份的影响就尤为明显。

这里就有必要单独说说法国了。

法国人对葡萄酒的态度，可谓非常“尊崇传统”，甚至从某些角度来看，可以说对传统是近乎“偏执”的。

旧世界国家在法律层面对葡萄种植进行了严格的规范——拿酿酒葡萄灌溉来说，在法国完全不允许人工灌溉！即使在五六月的葡萄长叶期没有一点降雨，葡萄园管理者也只能对着干旱欲哭无泪。

这么一看，是不是法国人有点“作”？但如果你以为他们仅仅如此，那就太天真了——很多国家，种植葡萄会根据自身的气候条件，选择合适的品种，但法国人不，他们就爱在地理种植极限，种植非常难种植的葡萄品种。

比如，在赤霞珠的地理极限波尔多，种赤霞珠这个还好，毕竟赤霞珠适应性较强；在黑皮诺的地理极限勃艮第，种黑皮诺……环境稍加恶劣，就会产生相当大的不良影响。

然而，也正是法国人的“守旧”与坚持，让法国葡萄酒拥有了别样的魅力。可以说“年份”的多变虽然给法国人带来了许多麻烦，却也从某种程度上，愈发凸显出优质年份里，高品质葡萄酒的可贵。

你要问法国人对年份有多看重？不妨看看勃艮第的葡萄酒园分级制度——勃艮第特级园(Grand Cru)有33个，细分出来的微气候(Climat)多达有1000余个。一瓶勃艮第酒，甚至需要通多对产区和微气候的了解，才能确定这个年份是不是很好。

所以，如果想品位一款优质的法国葡萄酒，依然不能忽视年份的因素——说法国人守旧也好，说法国人傲娇也好，只要葡萄酒足够优秀，就能让身为爱酒人士的我们，被它的魅力所折服。



影响葡萄酒陈年的因素

如今，已经有很多研究葡萄酒的专业人士开始尝试直接量化影响葡萄酒陈年潜力的因素，可是还没有最终的量化数据。那么笔者今天先为大家科普一下已经普遍被认可的影响葡萄酒陈年的因素有哪些。

酸度

酸是葡萄酒平衡的基石。一般情况下，一款葡萄酒的酸度越高，它的陈年潜力越大。通常生长在较为寒冷的气候条件下的葡萄酸度偏高，如雷司令(Riesling)、霞多丽(Chardonnay)、长相思(Sauvignon blanc)、黑皮诺(Pinot Noir)和桑娇维塞(Sangiovese)。也就是说用这些葡萄酿造的葡萄酒陈年时间相对较长。

糖分

毫无疑问，一些优质的甜白葡萄酒是全球陈年潜力最高的葡萄酒，如德国的雷司令甜白葡萄酒、法国苏玳(Sauternes)葡萄酒、卢瓦尔河谷(Loire Valley)的白诗南(Chenin Blanc)甜白葡萄酒以及匈牙利托卡伊(Tokaji)葡萄酒都可以长期贮藏。这是因为酒液中的残糖含量高，糖分对酒液起了保护作用。但对于干型葡萄酒，此因素可以不考虑在内。

单宁

因为葡萄酒中的单宁主要来自葡萄皮，且只有酿造红葡萄酒时才会进行充分的浸皮，以萃取出葡萄皮中的单宁和芳香物质，所以只有判断红葡萄酒陈年潜力的时候才需要考虑这一因素。一般来说，单宁含量高的葡萄酒陈年潜力高，但是高单宁也会导致葡萄酒有一段不适饮期，需要陈放过后才能饮用。

酒精度

酒精赋予葡萄酒酒体。正常来说酒精度高的葡萄酒能存放的时间更长，因为酒精具有防腐的作用，且在陈放过程中会有部分挥发，所以相对而言高酒精度有助于陈年。但是太高的酒精度会令葡萄酒失去平衡，反之亦然，只有刚好达到一个最佳点，才能使葡萄酒的整体结构变得和谐。

装瓶规格

酒瓶的大小同样会影响葡萄酒的陈年效果。一般而言，大酒瓶的陈年效果没有小酒瓶显著。因为无论是大酒瓶还是小酒瓶，瓶塞的大小是固定的，进氧量相同，而大酒瓶因为所盛酒液较多，部分酒液难以与氧气接触，陈年效果稍逊色。

年份

年份对陈年效果也会有所影响。伟大的年份一般能使上述的因素很好地协调。寒冷潮湿的年份出产的葡萄酒一般高酸，单宁粗糙，低酒精度且香气淡薄；炎热年份出产的葡萄酒通常高酒精度低酸，但是会带有过分成熟的果酱的香气；而温和或凉爽的年份出产的酒各要素很好地协调，不会此轻彼重，尝起来令人愉悦。

生产者

酿酒师的技术各有高低，一个顶级的酿酒师能化腐朽为神奇，即使在不好的年份也可以酿造出很好的葡萄酒，陈年当然不成问题；而平庸的酿酒师在伟大的年份也不一定酿出好酒。所以判断一款酒能否很好地陈年，生产者也不容忽视。当然，也存在那些非常好的年份，几乎所有的酿酒师都能酿造出好酒。

酸、糖分、单宁和酒精这几个影响因素的含量以及和谐度对于葡萄酒能否陈年长期发展非常重要，这些因素也共同形成了葡萄酒的结构。而装瓶规格、年份和生产者这三大因素也需要考虑在内。赶紧去看看你酒窖中的葡萄酒，根据以上因素判断一下是否都适合继续陈年吧！如果不适合，尽管没有共饮之人，效仿李白“举杯邀明月，对影成三人”，也不失为雅事；如果适合，让美酒在你的酒窖中继续沉睡，待其苏醒之时，便可广邀亲朋，对酒当歌！



记忆中的酒——明清那时的名酒

据《道生八陆》及李时珍的《本草纲目》所载，明代约有近百种酒。其中《道生八陆》中的酒名有：桃源酒、香言酒、碧香酒、脑酒、建昌红酒、五香烧酒、山芋酒、葡萄酒、黄精酒、白术酒、地黄酒、苜蓿酒、羊羔酒、天门冬酒、松花酒、菊花酒、五加皮、三鞭酒等。而《本草纲目》更是载有六十九种配制药酒。

咱们重点聊一下大名鼎鼎的“五加皮酒”。

五加皮酒，是一种在中国民间广泛流传配制的传统药酒。一般以白酒或高粱酒为基，加入五加皮、人参、肉桂等中药材浸泡而成，具有行气活血、驱风祛湿、舒筋活络等功效。《本草纲目》记载：五加皮“补中益气，坚筋骨，强意志，久服轻身耐老”，民间更盛誉“宁得一把五加，不要金玉满车”。

关于五加皮酒是如何在民间广泛流的还有一段传说。据传，乾隆皇帝南巡时，随行的黄太医据《本草纲目》药方重新精心调制五加皮酒治愈了皇子永琰（后登基为嘉庆帝）的风邪湿毒病症，于是乾隆将五加皮酒封为宫廷御酒。后来黄太医因厌倦宫廷斗争，隐姓埋名来到广州西关，于1795年间开设了药铺，将宫廷御用五加皮酒带到寻常百姓家。

清朝酒的种类空前发展，蒸馏白酒的品种更加丰富。据“清京道人”所著的《听雨轩笔记》云：“酒之种类，难以枚举。”可见，清朝的酒名，多的难以统计。

但清代著名文学家袁枚在《险园食单》列举了清朝有名的酒名，给了后来的我们认识和学习的来源。其所载酒名有：金坛于酒、德妈虑酒、四川郎筒酒、绍兴酒、潮州得酒、溧阳乌饭酒、苏州陈三白酒、金华酒、山西汾酒、山东膏粱烧、苏州女贞、福贞、无燥、宣州豆酒、通州枣儿红、扬州木瓜等。

其中的山西汾酒即为现在赫赫有名的四大名酒之一的清香型“汾酒”。而关于木瓜酒，我们最常听到的要属“虎骨木瓜酒”了。

虎骨酒，我们之前提到过，它有壮筋骨，强腰脚，祛风寒之功效。而木瓜酒主要用于治疗风湿痹痛，筋脉拘挛，四肢麻木，关节不利。聪明如前人，将两种药酒的优点与共性结合起来，形成主治风湿湿邪侵入经络的虎骨木瓜酒，这一药酒的功效在今天也被广泛称颂。

通过宋代的酒名与明清时期的酒名形成的对比，我们会发现，宋代酒名在精神层面更高于明清时期，而明清时期的酒名在现实主义、实用主义上更胜于宋代。这或许正体现了“万般皆下品，惟有读书高”的宋朝与“贾人遍天下”的明清的不同追求。

(据壶中岁月)

葡萄酒酿造工艺：浸渍

浸渍(Maceration)，葡萄酒酿造工艺之一。指的是对葡萄进行萃取的过程。酿酒师把葡萄的表皮、果籽和果梗浸泡在葡萄汁中时，葡萄本身的颜色、香气、化合物及单宁(Tannin)便被萃取出来，这个过程可以提升葡萄酒的各种特质，从而使最终酿成的葡萄酒颜色更深，香气更浓，化合物和单宁的含量也更高。

浸渍的过程

葡萄酒的浸渍可以在低温状态下进行，也可以在较高的温度下进行。依据浸渍方法的不同可以分为二氧化碳浸渍法(Carbonic Maceration)、冷浸渍(Cold Soaking)和延长浸渍(Extended Maceration)。

二氧化碳浸渍(Carbonic Maceration)

二氧化碳浸渍不仅仅是一种浸渍方式，还是一种独一无二的发酵方法，其核心在于把整串未经压榨的葡萄放入充满二氧化碳的密封发酵罐内。这样做是因为酵母发酵无法在充满二氧化碳的环境中进行，反之葡萄中的酶会被自然释放出来，从而开始酶发酵的过程。此外，在进行二氧化碳浸渍时，葡萄中的糖分并不会完全转化为酒精，因此被此般处理过的葡萄酒在保证了其理想的颜色深度外，还会发展出一种独特的风味，而且它的单宁含量也非常低。

待二氧化碳浸渍结束后，酿酒师们便把经由酶发酵的葡萄从发酵罐中移除，随后进行正常的白葡萄酒发酵过程，从而把葡萄汁中剩余的糖分继续转化为酒精。

说到使用二氧化碳浸渍法酿造的葡萄酒，最出名的当属博若莱新酒(Beaujolais Nouveau)，这种单宁含量极低的红葡萄酒采



用佳美(Gamay)酿制而成，它主要有两个独特之处，一是其极具个性的碳酸风味，二是这种酒在葡萄采收的同一年内就被生产出来了。

在酿酒过程中，浸渍是一道十分特别的工序，它影响着葡萄酒最终的风格。而在不同类型的浸渍中，二氧化碳浸渍又是那个特别的存在，经由它酿造出来的葡萄酒独树一帜。因此，若你想品味这道工序的奇妙之处，不妨来上一瓶博若莱新酒吧。

冷浸渍(Cold Soaking)

因为浸渍能够促进颜色和单宁的萃取，所以大家很容易认为这项工艺只在酿造红葡萄酒时被采用。但事实上，浸渍还能够萃取出葡萄中的芳香族化合物(Aromatic Compound)，因此在白葡萄酒的酿造中也多有使用。比如雷司令(Riesling)、白莫斯卡托(Moscato Bianco)和琼瑶浆(Gewurztraminer)等芳香型白葡萄品种，为了能最大化提取出葡

教你几招规避白酒收藏投资风险

以10年为单位，一般消费者要在如此长时间内储存大量白酒并不容易。再次，白酒收藏还没有成熟的市场。目前通用的变现渠道主要有：一是在拍卖会上进行，这种方式优点是关注度高，缺点是周期长不便利。二是卖给寄卖行，这种方式就十分方便快捷，但价格不透明。第三种方式就是民间收藏者的自发交流。

三是收藏投资要选对渠道

收藏白酒，大品牌、知名度高的名优酒品当属首选。如果仅仅是个人爱好，全国各地的酒品都收藏起来也未尝不可。白酒收藏的悄然兴起，从另一个侧面说明，这也是白酒爱好收藏者的一大投资机会。

四是收藏有价值的白酒

具备以下5个条件的白酒具有收藏价值

- 1.具有稀缺性和储值价值
- 2.具有独特品牌文化价值
- 3.具有较长历史
- 4.具备重大纪念意义
- 5.2度以上的高度酒，器皿设计精细

五是收藏的过程中一定要避免以下的

情况出现

1.跑酒：跑酒现象的主要原因有：瓶口密封不严，瓶体渗漏。其实一瓶酒放了几十年跑酒很正常，跑酒过多，酒质肯定变化很大。收藏者可选择由高密度材质且瓶口精度高、密封好的陶瓷装酒、玻璃瓶装酒等保存较长时间的档次名优酒。

2.酒质发生变化：许多酒品由于保存时间过久，酒成份发生了变化，失去了原有风味，喝起来寡淡无味，以致大家把这些酒当成废品，纠纷不清。因此，收藏者应收藏高度酒品(52度以上)，注意不同香型的瓶装酒效果不同，酱香高沸点成分含量高，酱香瓶装酒质量相对容易保持稳定，而其他香型在不渗漏的前提下，在一定时期内也可以收藏，超过期限会使香气发生变化；另外，一些地方名酒由于工艺独特，也适合长期保存。

白酒收藏往往投入很小，但是升值空间非常之大，附加收藏价值也很高，但是投资就有风险，在收藏投资的过程中需要考虑很多的问题，所以还是要告诉大家市场有风险，投资需谨慎。

(据中国酒志网)

(据红酒世界网)