

# 探访德国摩泽尔产区： 优质雷司令可存放 30 年

■ Robert Geddes

摩泽尔的葡萄酒文化可以往前追溯到罗马侵略的公元前 100 年,也就是距今 2000 年的时间。在此期间由于气候寒凉,白葡萄品种被优先选种 ,直到现在,在这样寒冷的气候下红葡萄品种成熟仍然是一种挑战。

在航海游轮的内置发动机发明之前,葡萄酒就已伴随航海历史而存在。存放在橡木桶中的葡萄酒是庞大、过重、更易受损的,所以使用河道运输或是海运是最经济也是唯一适用的运输方式。因此,很多葡萄酒的原产地都与河流有关,例如摩泽尔、罗纳河或者是波尔多、波尔图等海上港口。

从 15 世纪开始,最优质年份的甜葡萄酒从摩泽尔河顺流而下到莱茵河,穿过比利时,以其轻盈、精致和绵长而闻名于世。雷司令在 200 年前取代了 Elbling 与 Klevener 这些从古罗马时期开始种植在摩泽尔河流上游的葡萄品种。米勒-图高 (Muller Thurgau) 与肯纳 (Kerner)是 1950 年引进的新品种。

今天,摩泽尔是德国乃至全世界珍藏级雷司令(Kabinett Rieslings)最后的据点了。摩泽尔雷司令在一些著名葡萄园中品质极佳,这些陡峭的葡萄园以灰色和红色板岩为基土,面朝午后的阳光。它们之所以能达到完美,是因为在漫长的秋日午后,从摩泽尔河的河水中反射出的额外的阳光。

摩泽尔河流经多个国家,河流上游的德国摩泽尔产区是葡萄酒的胜地,高品质的摩泽尔葡萄酒是雷司令的代名词。当地的葡萄种植者总是喜欢用最优质的雷司令来酿造出最好的葡萄酒。正如他们所说,“雷司令是一种美丽的葡萄,种在适宜的地方,像皇室一样精心照料它,它就会闪闪发光”。但如果把它种在错误的地方或产量过高,它就需要糖的甜味来生产适宜饮用的饮料。

河流的上游是德国摩泽尔产区。主要品种为雷司令(2005 占比为 57.7%),米勒-图高 Müller-Thurgau (15.0%),艾普灵 Elbling (6.6%)和肯纳 Kerner (4.9%)。

接着就流向法国的洛林省,接着流向我们熟悉的阿尔萨斯产区。

## 年轻的摩泽尔葡萄酒味道如何？

这些葡萄酒很清爽,有丰富的花香味和适宜的酸度,大约 8%的低酒精,即便喝多了让你早上起来不会头疼。

优质的珍藏级摩泽尔具有明快活泼的酸度,酸度是白葡萄酒的骨架和灵魂,伴随着绵长优雅的花香和白色水果香气。而便宜的酒



摩泽尔是一条源远流长、历史悠久并对欧洲葡萄酒消费者有着特殊意义的河流。古老的摩泽尔葡萄酒小镇更是有着传统文化与别致风景的理想居住地。今天,摩泽尔是德国乃至全世界珍藏级雷司令(Kabinett Rieslings)最后的据点了。

比较肥厚,有残糖,缺乏清新和爽朗的酸度。我们可能是最后一代能够体验到珍藏级摩泽尔葡萄酒(Mosel Kabinett)之精妙的人了,8%的酒精加上 30 克的糖分,伴随着花香和温暖板岩的香气,味道像泉水般甘美。如果你已经喝了几个小时,你可以喝 Kabinett 来醒酒而不会头疼。

## 高品质的雷司令可存放 30 年

该葡萄酒的另一优点是具有很好的陈年潜力,即使你把它们遗忘在酒窖,它们也不会很快衰败。高品质的葡萄酒至少可以存放 30 年,普通的葡萄酒也可以存放 10 年之久。

他们长久的陈年能力鲜为人知,这些葡萄酒可以轻易地在酒窖里 1000 至 4000 升的大橡木桶中存放 5 到 10 年,然后在瓶中继续陈年 20 至 30 年。它生命长存的秘诀在酸度和甜度的平衡,随着时间流逝,甜味和酸度就像中国的“阴和阳”一样平衡优雅,生生不息。在曾经糖分稀缺的年代,雷司令葡萄酒的甜度让人着迷。

但是,陈年后的高品质雷司令却喝不出明显的甜味。这是为何?露森博士酒庄(Dr Loosen)的恩尼·露森 (Ernie Loosen)告诉我:

对于许多人来说这是一个谜。最近科学家解释说,葡萄酒中糖分子的比例发生了变化。当它们年轻时,有许多糖分子在葡萄酒中都是单独分开的,数量很多,因此整个舌头都能感受到果味的甜美。

经过 10 到 15 年的陈年,果糖相互聚合形成更大、更长的分子链,总数变少,在口中的甜感降低,葡萄酒就会尝起来更干。所以即使具有相同的糖分,一款酒在年轻时尝起来会更甜。

## 陈年的变化如何？

1907 年的酒尝起来很美味,颜色有点偏棕色和焦糖色,上次笔者品尝的时候闻到了矿物味,野生植物草本,香草,白薄荷糖和柠檬精华的味道。而葡萄酒年轻时,味道则以美丽的花卉和白色柑橘类水果为主。



它们现在开始展现出成熟的香气和风味,尤其是黄油硬糖,薄荷,香草和绿色草药的味道很突出。对于陈年很久的葡萄酒,会感受到当你的喷气式飞机即将起飞时煤油燃烧的气味。

这些是世界上最简单易饮的葡萄酒,因为它的低酒精度和甜度的平衡,我认为它是中国葡萄酒市场的理想选择,它们适合在低温时品饮,或者直接和冰镇啤酒一起放在冰柜里冷藏。

## 高性价比的葡萄酒品类

笔者认为摩泽尔的葡萄酒性价比很好,最重要的是珍藏级摩泽尔 (Mosel Kabinett)葡萄酒并不昂贵,用德国酿酒师的话来说就是“为了买它,你不必抢劫银行。”

好的葡萄酒通常很贵,但并不总是这样。在缺乏市场炒作的情况下,很有陈年能力的老酒并没有得到很好的溢价。笔者很惊讶地发现没有由珍藏级摩泽尔 (Mosel Kabinett)葡萄酒(例如老年份的和知名酒庄的)而形成的二级市场。

在笔者的印象中 JJ Prumm 酿造了世界上最好的雷司令,就像他们拥有最好的葡萄园和丰富的葡萄酒管理经验,但是你可以把它们与露森博士酒庄(Dr Loosen)区分开吗?

露森博士酒庄 (Dr Loosen) 销量达 10 万瓶,在中国是知名的德国品牌。

## 但它们不会太甜吗？

现在酿造甜型葡萄酒很容易,这使得顶级摩泽尔葡萄酒的酿酒师们面临着严峻的市场挑战。

曾经摩泽尔葡萄酒占据着市场的主导地位,现在面临着各方挑战,世界各地的甜型葡萄酒越来越多,还有最近表现良好的澳大利亚干型雷司令等,都已成为其竞争对手。

摩泽尔生产商不得不提高葡萄酒的质量去生产更好的葡萄酒。他们为这种风格的葡萄酒树立了标准并引领了潮流,没有其他产区可以与之媲美。

正因为这些是甜酒,所以人们很容易忽

略它的甜味是不是很明显,很简单很容易地让人觉得这些只是含糖的葡萄酒。而最好的葡萄酒会有白色核果和柑橘类水果的香气,水果香气与甜度相得益彰给人一种回味无穷的感觉。

质量一般的葡萄酒只有甜味,却不能将甜度和香气风味相结合。这种一般的葡萄酒很便宜,在德国各地的超市里 2~3 欧元就能买到。优质的葡萄酒常超过 10 欧元甚至到 15 欧元。所以如果您想寻找经典风格的葡萄酒,选择更昂贵的葡萄酒非常重要。

是的,这两种风格的确意味着你可以用便宜的价格在大众市场买到非常简单易饮的甜型葡萄酒,但如果你相信你的味蕾,你也可以用实惠的价格买到超级棒的葡萄酒。

## 葡萄酒爱好者怎么看雷司令

在笔者访问期间,我有机会结识了许多来到摩泽尔参加“神话摩泽尔”活动的消费者。

笔者发现这很有意思,因为我遇到了来自欧洲各地的人,甚至还有一对从纽约飞来参加活动的年轻夫妇。

他们都有一个共同点:他们喜欢雷司令。这让我有机会聆听他们各自的评论,他们都喜欢珍藏级摩泽尔葡萄酒,我认为摩泽尔地区的宣传语应该是:“雷司令爱好者绝对是最相信自己味蕾的一群人”。

## 气候变化的影响

气候变化对摩泽尔产区来说是一个挑战,他们采用三种方法来应对这一威胁。

气候变暖之前珍藏级雷司令葡萄酒在德国各产区都很常见,但现在它们主要局限于摩泽尔产区,那里占据了很大比例的产量。但即使在这里,炎热的夏天也在制造压力。

在 20 世纪 70 年代,炎热时日最高气温为 30℃。采收从 10 月 20 日左右开始,一直持续到 11 月,传统上会在 11 月 11 日的“圣马丁节”正式结束。

葡萄采收时只有豌豆大小,当你一口咬下时就能感受到它的清新爽脆,果实暴露在阳光的一面有一个金色的小斑,背阴的另一面则是纯绿色。

现在这里的葡萄园温度可高达 40℃,温度会影响葡萄的风格。现在的葡萄酒更加成熟,口感更浓郁,有更多花香和核果的香气层次和风味。

他们使用三种技术来继续生产享有盛誉的优质珍藏级葡萄酒。

第一,将葡萄种植在较冷的山谷一侧,从而减少河面反射的阳光照射。

第二,将葡萄园向山顶最冷的地方移动,风会从摩泽尔河和其他山谷吹过来带来凉爽。

第三,重新种植旧葡萄园。曾经这些葡萄园除了在最热的年份,都过于寒冷而不适宜种植,现在随着炎热年份越来越多,这些旧葡萄园反而更适合种植葡萄了。

(据葡萄酒商业观察)



# 优质酱香型的品鉴、 饮用及存储禁忌

## 品鉴酱香型白酒

1、酱香酒肯定是越老越好喝,但是收藏酱香酒一定要选择高度的。好多人都认为酱香酒越老越黄越老越黏稠(俗话拉粘)本人收藏老酱香酒十几年,以老酱香酒爱好者的身份来和大家分享一下我的经验:一瓶普通的酱香酒出厂的时候颜色只是微微有一点黄,但酱香酒是有生命的,经过几年或几十年的存放,瓶里酒的颜色会发生很大变化,慢慢从当初的微黄,放个三五年后变成微黄,十几年以后再变的很黄,几十年以后就会变成微微有点绿的黄,而并非是越老越黄。

2、喝老酱香酒要循序渐进。好多长期喝酱香酒的朋友,如果你平时喝的是刚出厂一两年的新酱香酒,给你一瓶出厂后存放 5 年以上的酱香酒,你会感觉颜色比新酱香酒黄,香气与口感比新酒好很多。但是你别急着喝储存十年,20 年或者 30 年以上的老酱香酒,要循序渐进,先喝储存 5 年左右的,让你的味蕾慢慢适应,一点一点感受老酱香酒的魅力,我相信你会深深爱上老酱香酒。

3、怎样合理的饮用老酱香酒(这里指的是出厂十年以上的酱香酒)?打开一瓶老酱香酒先别急着喝,先用嗅觉感受一下老酱香酒独特的酱香味,然后慢慢地把酒倒入醒酒器中醒 10~20 分钟,就跟醒红酒一样,因为酒分子在瓶里沉睡了这么久,它们和空气充分接触以后会产生微妙的反应,就是氧化一下,同时可以轻轻晃动醒酒器边欣赏老酱香酒另一个名称,液体黄金的颜色边感受她满屋生香魅力。然后再细品一口会发现口味比刚打开的时候口味更上一个档次。也可以将储存十年以上的老酱香酒与新酱香酒、按 1:1 勾兑在一起,口感感觉绝对超乎你的想象,也可以根据个人口味调节新老酒的比例,到你感觉满意为止。

4、少数人反应喝完酱香酒会头痛,针对这种情况不是没有,总结一下无非有以下三种结论:第一种:可能是你喝到了假的酱香酒,第二种:好多喝完酱香酒以后习惯喝点啤酒,红酒,及洋酒或者其他香型的酒(这就是俗话说的掺酒了)第三种:可能是因为身体不适如感冒发热和服用药物期间不要宜喝酒。在此笔者建议喝酱香酒时别和其他香型的酒同饮,以免产生不必要的反应!酱香酒虽好但也不能贪杯,我们提倡科学饮酒,少饮酒、喝好酒,做到文明饮酒,健康饮酒。

## 酱香型的白酒的存储

1、应避免阳光直射,如果长期放在阳光照射的地方,就会破坏酒瓶里面的酒分子,严重影响口感。

2、注意防潮,有些人习惯将酒放在地下室,殊不知地下室太潮,长时间存!放商标及封口容易发霉腐烂,严重影响酒的品相。

3、避免和刺激性味道比较浓的东西放在一起,如樟脑丸、香水、化妆品、油漆等。举个例子,在计划经济年代,酱香酒并不是有钱就能买到的,人们好不容易得到一瓶酱香酒,如获至宝一样舍不得喝,放在柜子里、床底下等,但这些地方容易生虫子,那时的人们都习惯用樟脑丸防虫,但是樟脑丸味道最容易进入酱香酒瓶内,酒分子和樟脑丸接触以后就会受到污染,严重影响口感,如 2015 年 1 月 9 日由中国酒业协会名酒收藏委员会、联合贵州酱香酒企业,举行的一次八十年代初生产的老酱香酒开瓶鉴定活动中就发现部分老酱香酒因存放不当受到樟脑丸的污染,专家开瓶一闻异味很重,但一品尝酒是真的,最后大家一致认为受到樟脑丸的污染,酒是真酒但不是一瓶完美的老酱香酒啦!

4、好多人在存放期间怕酱香酒跑酒及挥发掉,早期人们习惯用石膏或蜡直接封在封口上,后来习惯用胶带或保鲜膜缠在封口上,再用保鲜膜将整瓶酒包裹起来,都是想更好的把酒保护起来防止挥发。但是如果有一天你想把这瓶酒拿出来交易时,封在瓶口上的石膏、蜡、胶带、保鲜膜就会成为你的绊脚石,因为专业的老酒鉴定专家如要确定这瓶酒是不是真的,第一步先从酒的封头看起,如果把这瓶酒的封膜破坏掉的话,这瓶酒的价值将大打折扣啦,没了封膜的老酒就是一瓶打开了的酒,不宜在市场上流通,失去了应有的价值,如果想把酒保护好,防止跑酒,可以用生胶带把瓶口缠起来,生胶带带任何时候都不会有粘性,防漏又能保护瓶口封膜,是最好的选择。(据酱香委)

# 启动瓶贮年份酒线下鉴定 泸州老窖加码老酒市场

■ 凤凰

今年初,一瓶茅台老酒因为拍出 378 万的天价”,成为行业热议的话题,让市场深刻见识到了陈年老酒的魅力。“一瓶酒可换一套房”,随着生活水平提高和国内消费升级,国内老酒消费市场逐步成熟,老酒消费热度不断增长。一线白酒企业均看好老酒市场,以茅台为例,茅台生肖酒持续走热,一瓶难求,核心原因正基于收藏和交易。

另一大酒企泸州老窖也持续发力老酒市场。3 月,中国白酒产品交易中心(简称“中国酒交中心”)携上线产品国窖 1573 瓶贮年份酒赴美英伦开启中国年份酒全球资产配置之旅。6 月,泸州老窖面向全国启动瓶贮年份酒回购计划。其中,国窖 1573 经典装(52°)回购瓶贮年份为 2001 年至 2006 年,参照中国酒交中心“名酒收藏交易平台”的交易价格进行



回购,每一年产品各回购五十箱;泸州老窖特曲和头曲回购瓶贮年份为 1999 年及以前年份,按市场价格每一年产品各回购五十箱。

消息甫一发布便引发市场高度关注,众多老酒收藏爱好者也跃跃欲试。业界评价称,作为泸州老窖的核心战略单品,2017 年以来国窖 1573 延续高增长态势,实现了量价齐升,一定程度上带动了年份酒的市场热度。此次泸州老窖公开征集未在中国酒交中心上线年份的国窖 1573 瓶贮年份酒,并且以最早的 2007 年的交

易价格为参考,是对市场释放的强烈信号,国窖 1573 瓶贮年份酒的增值预期更加明显。

日前泸州老窖针对老酒市场再度发声,其官方微信发布消息称,8 月初,泸州老窖瓶贮年份酒线下鉴定活动将在杭州率先开启,帮助消费者发现老酒价值,凡在回购年限范围内的国窖 1573、泸州老窖特曲和头曲均在鉴定范围内。由此可见,泸州老窖正全方位实施瓶贮年份酒战略。

事实上,泸州老窖在瓶贮年份酒方面布局已久。公开资料显示,早在 2016 年 6 月,泸州老窖发布《关于国窖 1573 经典装 52 度成品酒实施年份化定价的通知》,规定包装生产后储存时间达 5 年以上的成品酒纳入瓶贮年份酒范畴,独创瓶贮年份定价策略。而在 2016 年 12 月,泸州老窖特曲也被纳入了年份定价体系中。不少白酒收藏爱好者开始对泸州老窖的瓶贮年份酒予以关注。

# 什么样的葡萄酒才能称之为“老酒”

专家评酒时常常喜欢用“这酒还年轻”、或者“太老了已经不适合饮用”等类似的措辞。葡萄酒也跟人一样,有“年轻”、“年老”之分。不过,葡萄酒的年纪真的有一条清晰的界限吗?陈年多久久的葡萄酒才能称得上“老酒”呢?

实际上,跟大部分人所想象的一样,葡萄酒的新老程度是一个非常主观的概念。不同的葡萄酒,不同的品酒人都会有不一样的标准。

不过,大部分的侍酒师都认为,10 年的陈年时间基本上可以说是判断葡萄酒是否老酒的一个分水岭。也就是说,如果你手上有瓶 2006 年份的葡萄酒,它已经开始迈入“老酒”的范畴了。

老酒与否,与品质无关?经过 10 年的陈年,只是代表着该酒已经“不再年轻”而已,并不是说它已经跨过了高峰期,进入衰败的阶段。换句话说,葡萄酒的年龄与品质并没有绝对的关联。

即使是葡萄酒小白也应该清楚,世上有相当多的葡萄酒可以陈年长达数十年,特别是一些名庄名酒。一些波尔多或者勃艮第的顶级葡萄酒,要经历几十年的时间才能逐步进入成熟期,释放陈年酒香(bouquet)。从年轻迈向成熟,葡萄酒的陈年过程是无数爱好者为之痴迷的原因之一。

随着时间的推移,葡萄酒中的酚类化合

物(phenolic compounds)会相互聚集,并渐渐留存变成沉淀物。大多数的葡萄酒在陈年 10 年以后都会出现这类沉淀物,因此这也是侍酒师们将 10 年视作老酒分水岭的依据之一。

## 葡萄酒也会“年老色衰”?

除了简单观察沉淀物之外,通过研究葡萄酒颜色的变化,我们也可以大致判断一瓶酒的“年纪”。一般而言,白葡萄酒相比红葡萄酒成熟速度要快一些。随着储存时间的加长,白葡萄酒及桃红葡萄酒的颜色会逐渐加深,红葡萄酒则变得越发暗淡。

这是因为白葡萄酒的黄色素和微量的单宁氧化后会逐渐变为棕色,白葡萄酒成熟后

绿色反光会消失,变成稻草金或金黄。假如一瓶干白葡萄酒已经开始呈现土黄色或者琥珀色,表示这款酒已经太老而不宜饮用了。

红葡萄酒则正好相反,其色素会在老化过程中产生聚合作用,凝聚后沉淀于瓶底形成酒渣,使得葡萄酒的颜色变淡;同时氧化过程让原本无色的单宁逐渐变黄,最后成为棕色。

一瓶完全成熟的葡萄酒,其内部所含的各种元素会相互融合达到一个和谐的平衡,使得口感变得丰富而顺口。然而一旦过了这个阶段,葡萄酒就会走向下坡,酒香会逐渐散尽,平衡的口感也会不复存在,最终变成充满酒精味的贫瘠液体。

(据中国酒业新闻)