

# 意大利葡萄酒收藏指南

收藏葡萄酒可能复杂到为一些产品认证标签都已模糊不清的稀有酒款而陷入激烈的竞购战，也可能简单到认真挑选几瓶美酒，然后把它们妥善储存起来。如果你想收藏美酒，那就从意大利开始吧。

意大利葡萄酒通常结构更为强劲，因此具有不错的陈年潜力，有的甚至可以陈放数十年，而且历经岁月打磨后可展现出更加迷人的风采。不过，不管是哪个产区的意大利葡萄酒，在购买时最好选择近10年之内的酒款，以确保其仍处于巅峰状态。而且还要记住一点，酒龄越老，年份就越为重要。

在众多适宜陈年且值得收藏的意大利葡萄酒中，最具声望与特色的当属桑娇维塞(Sangiovese)和内比奥罗(Nebbiolo)这两员大将。

## 桑娇维塞挑选指南

作为托斯卡纳(Tuscany)的灵魂葡萄品种，桑娇维塞成就的好酒不胜枚举，在选购时可优先考虑以下产区：经典基安帝(Chianti Classico DOCG)、蒙塔希诺布鲁奈罗(Brunello di Montalcino DOCG)和高贵蒙特布查诺(Vino Nobile di Montepulciano DOCG)。

### 1. 经典基安帝

经典基安帝葡萄酒可以采用100%桑娇维塞酿造，也可混入比例在20%以内的其它本地品种，如卡内奥罗(Canaiole)和科罗里诺(Colorino)，甚至可以由桑娇维塞与赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅洛(Merlot)及西拉(Syrah)等国际品种混酿而成。

不管采用何种葡萄酿造，“Classico(经典)”这个词都有着举足轻重的地位。经典基安帝位于基安帝(Chianti)产区最核心、最古老的片区，在1984年独立划分边界并于1996年获得DOCG等级认证。与基安帝产区相比，这里对葡萄种植有着更为严苛的规定，出产的桑娇维塞葡萄酒品质更高，风格美妙迷人，具有10年以上的陈年潜力。

较之经典基安帝葡萄酒，经典基安帝珍藏葡萄酒(Chianti Classico Riserva)选用的酿酒葡萄品质更出色，上市发售前经过更长时间的陈



年，生命力也更强一筹。2014年，经典基安帝产区引入了一个新的等级——“特级精选(Gran Selezione)”，这是产区内葡萄酒的最高等级。等级内葡萄酒所用的酿酒葡萄必须完全来自酒庄的自有葡萄园，最低酒精度为13%(经典基安帝珍藏为12.5%，经典基安帝为12%)，而且至少陈年30个月才能上市(经典基安帝珍藏为24个月，经典基安帝为12个月)，其中包含至少3个月的瓶陈。

### 2. 蒙塔希诺布鲁奈罗

蒙塔希诺布鲁奈罗原产自经典基安帝产区南部的蒙塔希诺镇(Montalcino)，在这里，桑娇维塞被称为“布鲁奈罗(Brunello)”。蒙塔希诺布鲁奈罗是最受追捧的意大利葡萄酒之一，有着“托斯卡纳皇冠上的明珠”之美誉。其架构宏大，香气颇具冲击力，需要陈年较长时间方可进入适饮期。法律规定，蒙塔希诺布鲁奈罗葡萄酒只能由100%桑娇维塞酿造，上市前需陈年5年，珍藏级别的则需要陈年6年以上。

蒙塔希诺布鲁奈罗葡萄酒酸度较高，与其饱满的酒体和强劲的风格构成了和谐的平衡。倒入杯中后，丰富多样的浆果香飘拂而来，草莓、樱桃、黑莓和蔓越莓的果香中暗含着紫罗兰和草本的香气，有时还会伴有甘草和些许摩卡或意式浓缩咖啡的气息。随着陈年，会发展出糖渍红色水果、皮革、榛子和烘焙巧克力的芳香，给酒款增添别样的趣味。

### 3. 高贵蒙特布查诺

高贵蒙特布查诺是首个从DOC升级为DOCG的产区，这里的桑娇维塞克隆品种是普鲁诺阳提(Prugnolo Gentile)，可与卡内奥罗、科罗里诺、赤霞珠、梅洛及西拉等品种一起混酿，成酒颜色深浓，酒体适中，风格优雅，蕴含明快的红色水果和些许香草的香气，伴有一丝肉桂的气息。

在高贵蒙特布查诺葡萄酒中，顺滑的单宁与天然的酸度结合得十分和谐，美妙的咸味贯穿始终。高贵蒙特布查诺葡萄酒分为两种风格，纯粹派酿酒师仅使用本地品种，酿制的葡萄酒更经典优雅；其他酿酒师则将桑娇维塞与法律允许的国际品种混酿，酿制的葡萄酒更为强劲圆润。

## 内比奥罗挑选指南

内比奥罗酿成的葡萄酒是世界上最强劲

有力的酒款之一，但又兼具十足的优雅感，其生命力极强，陈年期间可以持续发展出别样的香气与风味。在内比奥罗葡萄酒家族中，陈年潜力最出色的酒款便是巴罗洛(Barolo)和巴巴莱斯科(Barbaresco)。这两种葡萄酒产自皮埃蒙特(Piemont)产区南部，均由100%内比奥罗酿造而成。

### 1. 巴罗洛

巴罗洛产区共有11个产酒村，其中最出名的5个村为巴罗洛、拉梦罗(La Morra)、卡斯蒂隆法列多(Castiglione Falletto)、塞拉伦加阿尔巴(Serralunga d'Alba)和梦靛迪阿尔巴(Monforte d'Alba)。这5个村支撑起了整个巴罗洛产区87%的葡萄酒产量。巴罗洛产区内的风土差异较大，所以不同村子酿出的葡萄酒风格各异。若能集齐5大核心村的酒款，用心体会个中的细微差异，想必也是一件十分美妙的事情。

巴罗洛葡萄酒刚毅不屈，单宁极其强烈，带有令人振奋的高酸度，平均酒精度高达14.5%。酒龄尚浅时，巴罗洛葡萄酒迸发着明快的樱桃和玫瑰花瓣的香气，伴随着茴香、黑茶和皮革的微妙气息。在陈年过程中，巴罗洛葡萄酒可以较好地保留其年轻时的香气，并衍生出森林地表和经过烧制的黏土气味。

### 2. 巴巴莱斯科

虽曾一度掩盖于巴罗洛葡萄酒的光芒之下，但凭借着浓郁优雅的花香以及巨大的陈年潜力，如今的巴巴莱斯科不仅被誉为“皮埃蒙特之后”，在全球范围内也享有盛名。巴巴莱斯科葡萄酒也采用100%内比奥罗酿制。不同的是，巴巴莱斯科产区坐落于塔纳罗河(Tanaro)南部，受海洋的影响，这里的内比奥罗更早成熟，而且在酿造时浸皮时间更短，因此成酒中的单宁比巴罗洛葡萄酒更柔顺，年轻时也更为易饮。

品质优异的巴巴莱斯科葡萄酒年轻时单宁厚实，具有至少10-15年的陈年潜力，有的甚至可以陈年20多年。典型的巴巴莱斯科葡萄酒散发着玫瑰和紫罗兰的香气，带有樱桃、松露、茴香和甘草的风味，不过巴巴莱斯科产区三大村庄的葡萄酒又各具特色。巴巴莱斯科村出产的巴巴莱斯科葡萄酒香气优雅浓郁，结构均衡；内华村(Neive)所酿的巴巴莱斯科葡萄酒以单宁强劲、结构突出而闻名；来自特黑索村(Treiso)的巴巴莱斯科葡萄酒则最为轻盈优雅，花香更浓，风格相对女性化。

(据红酒世界网)



## 浅谈红酒收藏储存条件

红酒收藏已经是全民性的行为了，所以几乎每个人都会收藏自己觉得有收藏价值的红酒，有人想等升值，也有人纯粹是兴趣使然。但是，不管出于什么目的，如果储存条件不当的话，你收藏的红酒可能会变质，甚至损坏。今天，笔者就来给你说说红酒收藏的储存条件！

## 避光阴凉的储藏位置

储藏位置对于藏酒来说至关重要。豪气冲天的收藏家会有自己的地下酒窖，这是收藏葡萄酒的最佳位置。而对于大多数人来说葡萄酒更多还是放在家中收藏。家中藏酒一般选择放在恒温酒柜，这样可以最好地保存你的葡萄酒。

光线，尤其是日光，会给长期储存的葡萄酒带来威胁。太阳的紫外线会让葡萄酒过早成熟，降低它的质量。葡萄酒生产商使用深色瓶子来装葡萄酒的理由之一就是为了避免紫外线影响酒质。酒瓶就相当于葡萄酒的防晒“墨镜”。家庭光源一般不会影响葡萄酒的品质，不过时间过长的话会让酒标褪色。对葡萄酒来说，白炽灯比荧光灯更安全一些，虽然它也会发射极少量的紫外线。

如果没有酒柜可以选择放在背光、阴凉 的柜子中，但这种方法也只是权宜之计，并不适宜长时间储存葡萄酒。

## 保持温度恒定

高温是葡萄酒的第一号“敌人”。如果葡萄酒放在温度高于70°F的环境中，它就会加速老化。如果温度远远高于70°F，它就会变得像“煮”过一样，其香气和风味都会变淡。葡萄酒的理想储存温度是45-65°F，55°F通常被认为是最理想的温度。不过，如果你的葡萄酒的储存环境稍微比理想温度高了几度，那也不用着急，只要不是长期储存，就一般不会有太大的影响。

有的酒友说，葡萄酒怕热啊，那我放在冰箱吧！如果只是把葡萄酒放在家庭冰箱中几个月，那没问题；但如果是长期存放，可就不行了。冰箱的平均温度远低于45°F，而且它的湿度不够，会让葡萄酒的软木塞最终完全干透，导致冰箱中各类异味渗入瓶中，损坏葡萄酒的品质。另外，也不能把葡萄酒保存在会让它冰冻起来的地方，葡萄酒的 酒液开始结冰后，其体积会增大，最终把瓶塞挤压掉。

此外，让储存环境处于比较恒定的温度比让它达到理想的55°F更重要。要尽量避免储存环境的温度发生剧烈改变或者频繁改变。温度改变的话，葡萄酒就会发生一定程度的热胀冷缩，导致软木塞的密封性降低，引起酒液渗流。当然，环境的温度发生细微改变无伤大局，所以无需惊慌。另外，如果温度过高，导致酒液渗漏，这并不意味着瓶中的葡萄酒就一定被损坏了，只有当你把它打开了亲自品尝，才能判断它到底还能不能喝——有些时候确实是可以喝的，而且非常美味。

## 平放并避免震动

传统上，葡萄酒都是水平放置的，这样可以保持酒液与软木塞始终进行接触，防止软木塞过于干燥。如果你打算在短期或者中短期内饮用葡萄酒，或者葡萄酒是用螺旋塞、玻璃塞甚至是塑料塞封瓶的，那就没必要把葡萄酒水平放置了。不过不管怎样，水平放置是最不占空间、也最安全的保存方式。

有理论说葡萄酒长期处于震动状态下的话，其品质会受到损坏，因为震动会加快葡萄酒中各种化学物质之间发生的反应。一些严谨的葡萄酒收藏家甚至会为储存环境中由电器设备引起的微量震动而焦躁不安，尽管几乎没有什么书面证据显示这些震动会对葡萄酒造成影响。剧烈的震动很可能会搅起陈年葡萄酒中的沉淀物质，从而使得它喝起来显得比较粗糙。在短期内，日常生活中的震动并不会对葡萄酒造成明显影响，除非你住在火车站旁边……

也许现在你觉得红酒收藏的储存条件并不重要，但是当你察觉到的时候，那时就已经晚了，所以，一定要时刻注意储存条件的变化，这样才能让你收藏的红酒更有价值。

(据佳酿网)

## 年份酒的“年份”该如何判定

■ 邹江鹏

伴随着“酒是陈的香”的民间共识，一直以来白酒市场吹陈酿风，大小酒企纷纷推出五花八门的“年份酒”，从十年、二十年，乃至三十年五十年。但由于缺乏相关的标准，“年份”概念一度沦为了厂商自说自话的数字游戏，更令人捧腹的是，许多酒厂的厂龄竟然还不如他们出品的年份酒的年代“悠久”。

其实，对于白酒而言，一开始并没有“年份酒”的概念，在上个世纪90年代，一些厂家和商家才逐渐把“年份酒”的概念用于白酒之上。

但是白酒的“年份酒”和人们所理解的“年份酒”有所不同。大多数人把年份酒与老酒混为一谈，认为“年份酒”是整瓶装的都是同一年份的酒，比如，10年的年份酒，酒瓶中的酒就是经过10年储存的。

实际上，年份酒所标注的年份，并不是整瓶存放的时间，而是按照一定年份的标准并采用具有一定年份的基酒进行勾兑的品质等级。比如，10年的“年份酒”是用不低于10年的基酒，按照10年的陈年酒的口感风味与标准去精心勾调而来。

以酱香型白酒为例，贵州酱香型白酒企业，在众多专家学者、企业技术负责人一起讨论，于2014年1月9日发布了全国首个酱香型白酒技术标准体系，其中就有讨论《陈年酱香型白酒生产管理规范》。

然而这个标准最具争议的就是勾兑过程使用的主基酒酒龄应不低于产品标示的年份，且主基酒比例不低于50%，也就是说标识为10年的年份酒，其中10年的基酒必须达到50%，但是，这个标准没有得到一致认可。

因此笔者建议在选择年份酒时要挑选那些有公信力的大品牌、大企业，这些酒企往往有厚实的产能量和库存量，能保证基酒的品质和比例。

一般度数较高质量较好的白酒，随着存放年份的增加酒体会更加醇厚丰满陈香舒适。2014年7月19日在湖南邵阳举行的《关于瓶贮年份酒专家研讨会》上，中国食品工业协会白酒专业委员会的专家们，首次提出了瓶贮年份酒的概念。

瓶贮年份酒：传统纯粮固态发酵白酒经过陈储、老熟和酒体设计，包装后继续贮存一定年份后上市销售的白酒成品酒。

笔者认为瓶贮年份酒是目前最有效的，认定年份酒的方法目前有专业的老酒交易平台，比如中国白酒产品交易中心已经根据白酒的贮存年份而定价了，中国酒业协会也在制定规范年份酒的标准。

## “豫”见五粮浓香是注定的缘分

■ 陈振翔

“豫”是河南的简称。由于河南地处中原，自古都是兵家必争之地，有得中原者得天下之说。

河南是一个包容的省份，南来北往的美食和美酒在这里汇聚，每年将近500亿元的酒类消费市场早已证明了河南人的酒量和对美好生活不断的追求。从五粮液进入河南市场开始，那浓浓的酒香便陶醉了中原大地。

## 张淮勤：爱上老酒就是爱上五粮液

端午前夕，记者来到有着豫西明珠之称的“天鹅城”三门峡，见到了中国白酒主题文化餐厅创始人、老酒收藏专家张淮勤。在朋友眼中，张淮勤是一名美食家，他不光会吃，还会创造美食，这和他早年的从业经历有关，早年的厨师生涯让他爱上了豫菜，一个不经意间，他喝到了酒香浓郁的老尖庄，从此爱上了酒，爱上了豫菜。

张淮勤告诉记者，17岁时偷喝了半瓶酒，竟与酒结下不解之缘。

今年43岁的张淮勤祖籍豫东，在三门峡已经生活了26年，现在在三门峡市魏国路植物园后门对面开了一个以中国白酒文化为主的主题餐厅。在17岁高中毕业那年，为了改变家庭困难的局面，他只身一人来到400多公里之外的三门峡，在一家酒店当学徒，开始了厨师生涯。俗话说，徒弟徒弟，三年“奴隶”，想学会一门手艺并非易事。

张淮勤清晰地记得，那年11月的一天，师傅让他做一道菜，反复试验四五遍，直到晚上打烊时仍不满意，困意顿生。正在这时，他发现餐桌上有一瓶师傅珍藏的刚打开还没喝的酒。滴酒不沾的张淮勤不知从哪里来的“勇气”，掂起酒瓶凑到嘴，扬起脖子，“咕咕咚咚”“偷”喝了大半瓶，然后回到宿舍，蒙着头呼呼大睡。

第二天，酒醒的张淮勤神清气爽，回味中还透着阵阵醇厚的酒香。到了酒店，师傅非但没有责怪他，还连连夸他好酒量，并把剩下的酒赠给他，那浓浓的酒香，也深深刻在了他的心里。

这次事件后，师徒关系更加亲密了。张淮勤的厨艺突飞猛进，豫菜成了他的主打菜，酱牛肉、老式春卷、红烧黄河鲤鱼等菜成了他的拿手菜。1996年，聪明勤奋的张淮勤凭借自己的手艺开了一家饭店，同时也收获了珍贵的爱情。可以说，浓香白酒是他爱情事业双丰收



的最大功臣。

“老朋，老友，老感情。老酒，老菜，老味道。”这是张淮勤现在“老味道”中国白酒文化主题餐厅的文化精髓。

爱上老酒，爱上中国白酒文化是张淮勤弘扬中国白酒文化的初衷，让更多的消费者感受白酒魅力是他不懈的追求。张淮勤收藏的第一批酒就是五粮液，闲暇之余，亲自下厨，炒几个拿手的豫菜，外加一盘油炸花生米，邀上几个好朋友，打开一瓶五粮液老酒，细细品味老酒带来的魅力，感受五粮的醇香。

张淮勤告诉记者，他的主题餐厅17个房间分别以老十七大名酒为名。他将自己收藏的上世纪80、90年代的中国名酒分门别类摆放在每个餐厅显眼的地方，让消费者就餐时就能品味白酒文化。

2018年，张淮勤又有了新的梦想，他利用自身老酒收藏的优势，在餐厅设置了一个名酒展厅。同时，在主题餐厅里加入更多的浓香型酒和五粮液的元素。张淮勤希望更多的消费者和他一样，在喝酒中品味生活的乐趣，在香浓的美食中品味人生的真谛。