

# 葡萄酒“复杂性”的“简单真相”

徐菲远

葡萄酒的复杂性是什么?它来自哪里?

## 平衡与复杂

一款复杂的葡萄酒具有层次感。复杂的葡萄酒在整个品尝过程中并不是只有一种风味:它以一种方式开始,然后在中间和收尾时呈现出不同的风味。这是除了酒精之外,葡萄酒比果汁更有趣的主要原因。

但是,并非所有的葡萄酒都是复杂的。好酒是复杂的,简单的酒可能不是。实际上,如果酿酒师向我保证我要品尝的葡萄酒“确实非常复杂”,可能并不是一个好的信号。他们称之为“复杂”的葡萄酒,可能橡木味过重,酒精度过高,我称之为“过度萃取”。

英国 Savage Selections 葡萄酒公司的 Mark Savage MW 讲得更加优雅:“平衡就是一切。”他说,“对复杂性的痴迷会导致破坏平衡的做法,例如过度萃取。一些酿酒师似乎认为,通过从葡萄中萃取尽可能多的成分会使他们的葡萄酒变得更复杂,他们忘记了酿酒师技巧在于从中提取想要的东西,而不是所有东西。”

最重要的是,他指出了两种复杂性:分别来自葡萄园和酒窖。它们不是互斥的,尽管后者会使前者模糊不清。以香槟为例,它的复杂性很大程度上来自于陈酿过程,但是内在的复杂性也源于葡萄酒、葡萄和葡萄园的融合。路易王妃香槟(Roederer)的酿酒师 Jean-Baptiste Leccailon 谈到增加口感的风味时说,除了要在基酒中融入不同的葡萄园成分,更重要的是酒窖元素,其中包括加糖、除渣,以及陈年的影响。

香槟,调配成分带来复杂性既然已经从香槟开始,那么让我们继续。不同的葡萄园、风土、葡萄品种,都是增加复杂性的重要因素。多年来,大型酒庄将香槟定义为必须在酸度与圆润之间以及霞多丽的优雅与黑比诺的结构之间取得平衡。伟大的香槟似乎具有无尽的复杂性和魅力。例如,库克香槟(Krug)拥有150多种窖藏原酒可用于香槟的调配,每种成分都为精确绘制的图画提供了细节。

除去混酿中的某些可能成分,复杂性将变得更加难以捉摸。白中白(Blanc de Blancs)香槟很少像同时采用红葡萄和白葡萄的香槟那样复杂,但它可能别具魅力。单一葡萄园的香槟很稀有,因价格高昂和极其少见,其魅力很难被大众了解。菲丽宝娜歌雪园香槟(Philipponat Clos des Goisses)和库克罗曼尼



在香槟中,“复杂性”关乎“平衡”。复杂性的意义远非简单地叠加各种风味并希望获得最佳效果。这是酿酒师永远不会质疑的一则评论:您可以说“可爱的复杂性”,酿酒师会热情地点头,您的品位和鉴赏力给人留下深刻的印象。如果您评论他们的孩子或者一条狗的美丽和智慧,也会得到同样的反应。

香槟(Krug Clos du Mesnil)、库克安邦内黑钻香槟(Krug Clos d'Ambonnay)是其中最贵的酒款。酒农香槟的单一园香槟相对多些,但仍不是很多。很难否认,这里的复杂性和平衡性几乎总是基于许多不同的成分。

## 勃艮第,复杂性来自风土

那么,与香槟在这方面相对立的金丘产区(Cote d'Or)是怎样一种情形呢?每种颜色只有一种葡萄品种,单个地块可能只相当于几行葡萄藤,而葡萄酒却具有令人称颂的复杂性和精确性。如果许多不同的因素带来复杂性,那么如何解释金丘产区特级葡萄酒呢?

当然,这取决于我们的老朋友——“风土(Terroir)”。伟大的风土比普通风土具有更好、更复杂的风味,这是一个无法回避的事实,尽管风土的影响似乎是神秘的。最复杂的葡萄酒来自最好的风土,最好的风土有能力生产最好、最复杂的葡萄酒。

金丘产区拥有世界上一些最杰出的,并且最准确定义的风土。这个定义可能是非正式的,也不是合法的:任何优秀的勃艮第酿酒商都准确地知道,在他本来就很小的葡萄田中,从一头到另一头,葡萄的质量和风格可能会发生变化。

里贝伯爵(Domaine du Comte Liger-Belair)的 Louis-Michel Liger-Belair 指出了适用

于每块土地的细节:“我们在每个葡萄园中都力求完美,但在每个葡萄园中都是不同的完美。”葡萄园中的所有决定,无论除叶或遮荫,让枝条留长或截短,都是一小块一小块区分对待。每个地块采用不同的葡萄园管理和不同的酿酒方式,都带来了葡萄酒的复杂性。”

他采用整串发酵,为此对每串葡萄进行了精选。随后在酒窖中,“每年要有40个小决定,每个决定因葡萄园而异”。

## 葡萄本身的风味

但是,关于复杂性有两个主要因素,一个是葡萄,另一个是酵母。两者缺一不可。

有些葡萄品种本质上比其他品种更具有复杂性。黑比诺比佳美(Gamay)复杂,这可能也是后者对金丘产区不太适合的原因,因此,多年来所有法规都禁止佳美进入那些葡萄园。我认为,雷司令比绿维特利纳(Grüner Veltliner)更复杂,它们具有广泛的萜烯类化合物和其他风味成分,所有这些成分在不同的风土和不同的酒窖处理方面都有不同的反应。长相思通常来说并不是很复杂,这可能就是它如此流行的原因。

当然,您可以往平常风土出产的不太复杂的葡萄中添加橡木,搅拌酒泥和添加苹果酸来增加风味,所有这些都会增加复杂性。但这样做

酒本身的风味。去年2月,在伦敦的匈牙利富尔民特(Furmint)葡萄酒品酒会上,太多的葡萄酒被橡木味覆盖,酿酒师的借口始终不变:这样会让葡萄酒变得更复杂。

葡萄酒大师 Mark Savage 认为,不干预葡萄自身风味的平衡,比努力实现复杂性更为重要。我还经常引用酿酒师顾问 Alberto Antonini 的观点:“对于酿酒师来说,给他们最好的葡萄酒赋予过重的橡木味是不合逻辑的。它们是用最好的葡萄制成的,需要最少的橡木。”

最后来说酵母。最安全的方法是用一定剂量的二氧化硫抑制外界酵母的数量,使用人工培养的酵母菌株来代替。外界酵母虽然可以令葡萄酒的香气更为精致,但是这种酵母却很少受酿酒师的控制。最糟糕的是,一些不合适的酵母可能会产生不愉快的香气。只有勇敢的酿酒师,或者那些专注于风土、试图保持细微风土特征以获得更多复杂性的酿酒师,才会采用他们。原因在于葡萄皮上的酵母菌数量每年都在变化——潮湿的条件会促进某些菌株的生长,而干燥的条件会促进其他菌株的生长。葡萄园之间也存在差异,酵母种群也有可能是葡萄园特有的,因此可以成为该葡萄园的标记。

顺便说一句,当酿酒师期望地看着您,想听您发表评论时,您可以将酒尽可能长时间地留在口中,然后说:“很有细节。”



# 所谓“重阳下沙”到底下的是什么“沙”

新京

重阳时节,茅台镇酱酒酿造的重要阶段。酱酒的生产,历来讲究顺应天时,“重阳下沙”,正是千百年来秉承的酿造工艺传统。

沙是茅台镇酱酒制作原料高粱的一种说法,由于茅台镇正宗酱酒的原料为红缨子糯高粱。它颗粒小,饱满,呈酱红色,看起来像沙子一样。当地人都称其为“沙”。“重阳下沙”即指,重阳时节开始投料,是酱香型白酒第一次投料。

在制酒中,所投粮食的完整程度不同,而产出不同的酒,投入的是比较完整的高粱,产出的酒为“坤沙酒”;用磨碎的高粱产出的酒名为“碎沙酒”;用最后9次蒸煮后丢弃的酒糟再加入一些新高粱和新曲药后产出的酒为“翻沙酒”。

## 为什么在重阳下沙?

### ◆ 红梁成熟

每年九九重阳节,第一次投料,称为“下沙”;一个月后,第二次投料,称为“造沙”,全年投料即告完成。第一次投料,正是河谷高粱成熟时;而一个月后的第二次投料,刚好是山冈上的高粱成熟。

### ◆ 河水水质最好

茅台酱香酒的两次投料工艺,顺应着自然规律,不仅考虑高粱成熟的时节,还考虑到当地气候特点。所谓“水为酒之血”,酿造茅台酱香酒用水,就是赤水河的河水。每年的端午节至重阳节,是茅台河谷的雨季,水土流失大,河水浑浊,呈赤红色,浑浊的河水,是不能拿来酿酒的;而重阳节至第二年端午节之间,河水由“赤”变“清”,清澈透明,水质是一年最好的时候,为茅台提供了最好的酿酒用水。

### ◆ 便于控制发酵

夏季,茅台河谷一带的气温高达35至40摄氏度,收堆、下窖升温过猛,生酸幅度过大,不利于酿酒;而到了农历九月,茅台河谷的气温降至25摄氏度左右,便于人工控制发酵过程,培养有利微生物体系,选择性利用自然微生物。加之高粱成熟,为茅台酿酒提供了最佳的酿造环境。

需要特别说明一点,重阳是个节气的概念,“重阳下沙”并非特指月初九这一天。

## 如何下沙?

### ◆ 泼水堆积

下沙时先将粉碎后的高粱泼上占原料51%-52%的95℃以上的水(称发粮水),泼水时边泼边拌,使原料吸水均匀。也可将水分成两次泼入,每泼一次,翻拌三次。注意防止水的流失,以免原料吸水不足。然后加入5%-7%的母糟拌匀。

### ◆ 蒸粮(蒸生沙)

先在甑篋上撒上一层稻壳,上甑采用见汽撒料,在1h内完成上甑任务,圆汽后蒸料2-3h,约有70%的原料蒸熟,即可出甑,不应过熟。出甑后再泼上80℃的热水(量水),量为原料量的12%。

### ◆ 摊凉

泼水后的生沙,经摊凉、散冷,并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32℃左右时,加入酒度为30%(V/V)上的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右),拌匀。

### ◆ 收堆

当生沙料的品温降到32℃左右时,加入大曲粉,加曲量控制在投料量的10%左右。加曲粉时应低撒扬匀,拌和后收堆。待品温上升到45-50℃时,可用手插入堆内,当取出的酒醅具有香甜酒味时,即可入窖发酵。

### ◆ 入窖发酵

堆集后的生沙酒醅经拌匀,并撒上一层薄稻壳,最后用泥封窖4cm左右,发酵30-33天,发酵品温变化在35-48℃之间。至此,茅台镇酱香酒第一次投料——下沙流程完成。

# 一壶清茶 一壶酒

凤凰

烟、酒、茶,要分家吗?

俗话说“烟酒茶不分家”,街边常常可以看见“烟酒茶”专卖店。

要说奇怪也很奇怪,明明烟酒伤身而茶养生,烟酒茶怎么可以是一家?要说不奇怪也不奇怪,烟酒茶都是嗜好品,一旦喜欢上近乎着迷。

但烟、酒、茶的搭配,你可知道怎么样才合理吗?

## 01 烟与酒,要分家

烟、酒单独的害处自不必多说,若吸烟、喝酒同时进行,则危害加倍。

特别是在各种聚会、聚餐的时候,很多人饮酒又抽烟,觥筹交错,烟雾缭绕。这比单独喝酒或吸烟更有害健康。

香烟会麻痹酒精带来的头晕心慌感,喝酒的人往往会想吸更多烟来起到一个镇静的作用。

酒精又是烟中有毒物质很好的溶剂,有毒物质可以很快溶解并随酒精进入人体各个部位,于是人体受烟中有毒物质的危害就更大。



## 02 若吸烟,多喝茶

中国是世界茶和茶文化的发源地,茶源远流长。现今,茶已被列为世界三大无酒精饮料之首,风靡全球,深受喜爱。

茶是人类最理想的健康饮料。生理方面,茶叶刺激性低而又清香可口,其所含的多酚类物质、茶氨酸及维生素等,具有一定的药理作用。心理方面,茶能让人排遣烦闷、爽心悦神,别有一番情趣。

如果难以戒烟,请多喝茶。吸烟会产生自由基,茶叶中的茶多酚类物质,是一种强效抗氧化剂,能清除自由基。

对于经常吸烟的人来说,每天适量饮茶,有助于解烟毒,降低因吸烟诱发一些病症的

可能性。

## 03 茶与酒,不太搭

中国是酒的故乡,也是酒文化的发源地。酒文化从古至今,都几乎是一项日常礼俗。

正常健康的人,少量饮酒对活血通络具有一定作用。但是,过度或长期饮酒会造成肝功能减退,引起乙醇中毒性肝硬化,还易引起心脏病和脑溢血等心血管类疾病。

很多人以为喝茶可以解酒。其实,酒精对心血管有强烈的刺激性,茶叶中的生物碱也具有兴奋中枢神经的功效,酒后饮茶容易加重心脏负担。

此外,酒后饮茶还有一个问题。茶会加速利尿,酒精在尚未完全分解的时候便过早进入肾脏,有害成分残留其中,给肾脏造成造成严重的损害。

常言道:天道有常,人世难料。实际上,一个人是否可以长享安乐,还要取决于其个人体质、生活环境、心理状态等各种因素。但“弃烟,少酒,多茶”的这种方式,确实是普通人值得尝试和坚持的健康选择。

很多人吸烟、喝酒是为了释放压力,但有时也在损害身体。舒缓压力的健康方式有很多,不妨喝杯茶,享受一缕茶香、一份宁静。

## 紫微山庄记忆

——酒诗系列之一百六十二

记忆翻拍成照片 在紫微山庄一角 略显庄重的画面 凝聚成永恒	秋阳在屋顶窥视 紫薇屏住了呼吸 风拂过院落 院落装满温馨	原野不再孤寂 山峦镶嵌金色 鸟儿飞过树林 云彩亲吻浩宇	异动的灵魂 在精神至高处呼喊 飘过痕迹留住岁月 划向远方多情的境界
--	---------------------------------------	--------------------------------------	--

章多篇,出版有诗集《与梅对视》(《五十年》),科普作家协会会员,四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章。江山,本名蒋川龙,现供职于四川省南充市嘉陵区供销社,中国

跃州 金芮/摄影