

葡萄酒不只是拉菲 Beyond LaFite Rothschild

文 / Angela Dansby, 译 / Yu-jin Chou

The U.S. is the most important market for many wine-making regions around the world, and the diversity of selection can be daunting for the uninitiated. Here's what you need to know to pair wine with food, to pick a bottle that suits your palate, and to enjoy the pleasures of global wine culture.



说到红酒，你可能听过LaFite Rothschild，这是一支很有名又非常昂贵的波尔多酒制酒商。但其实你不一定要在一瓶酒上花上750到2,000美元才能享受美酒，事实上就算是10美元的酒也可能是一个好选择。你需要的是多方尝试，才能了解自己的喜好，而在美国是最好的品酒地点。

“美国市场比其他任何市场都具更多的管道，”Alpana Singh说，她是世界上通过顶级仕酒师测试的最年轻的女性。她还是芝加哥电视节目“Check, Please!”的主持人，目前正着手开张一家以葡萄酒为主的餐厅——The Boarding House。“美国是各地酒场很重要的市场。我们应该多利用这里众多的可得性。”

历史上来说，中国并不是好饮葡萄酒的国家，但近几年，红酒除了自饮外，变成相当热门的礼物选择。其中引领的品牌包括来自法国的LaFite Rothschild以及澳洲的Penfold's Grange，两者都是浓厚、干涩的红酒。根据Davis Hart Wine公司的营销经理Marc Smoler，Davis Hart酒商是世界顶级的拍卖酒和贩卖酒商。

中国商人喜欢波尔多风格的红酒甚笃，甚至花巨额买下法国当地的葡萄园。这动作引起许多媒体关注，因为这些法国的葡萄园都久经历史相传。

“经济复苏，中国人有更多收入，让他们拓展入买酒当奢侈品的机会，包括收藏、自饮，或送礼都有。”Mark说。“对中国来说这变成一种地位的象征。”

2008年香港宣布废除进口酒税的行动大幅度刺激了进口酒商，这股风潮顺势吹到内地。许多酒商在像上海、深圳、广州等大城市都设有据点。

“中国对酒的兴趣快速成长，几乎变成主流。”Mark道，“而且并不仅限于富人，许多人变得对葡萄酒感兴趣。不仅在餐厅都见到各式葡萄酒选择，人们也买酒回家自饮，这种文化是前所未见。”

Alpana观察到中国人偏好浓厚的红酒，像是法国的赤霞珠葡萄酒Cabernet Sauvignon，还有相近的澳洲穗乐仙Shiraz，极大原因是出于对茶的喜爱。茶中拥有相似的苦味。红酒和茶都含有丹宁，来自葡萄皮、梗的一种苦味，跟茶叶中的丹宁相似。浓厚的红酒中含有最高成份的丹宁，因此中国人的味蕾对此格外钟情。

相对来说白葡萄酒含有较少或甚至没有丹宁成份，不过却不应该忽略白葡萄酒，因为它们跟中国菜或其他较辛辣的菜肴其实才是绝配。

“白酒较适合搭配香料、辛辣的菜肴，尤其是高酸度又带点甜味的白葡萄酒。”Alpana说。“口味重的亚洲菜跟浓重的红酒可能不是一个好的组合。”是时候尝尝LaFite Rothschild以外的酒了。

酒种类

Alpana将酒分类为以下六种：

淡白葡萄酒：颜色和材质都比较轻，味道清爽新鲜，通常带有绿色水果的味道，像是梨子或青苹果。它的口味较酸，适合搭配任何你会在上面挤几滴柠檬汁的菜。长相思（Sauvignon Blanc）是此种类的代表。还有灰皮诺（Pinot Grigio）。

甜白葡萄酒：含有糖残留，可缓和口腔中食物带来的灼热感。Alpana解释，这种酒的酒精含量较低，通常尝起来有热带水果的风味，像百香果、菠萝等，酒体适中。雷司令（Riesling）是这个种类的翘楚。

黄色白葡萄酒：酒体丰满，有着像全脂牛奶的质感，闻起来有像苹果、香蕉等黄色水果的气味。通常经过一种叫“乳酸化”的发酵过程，夹带奶油风味。一般经过橡木桶发酵，释放出似香草、肉桂或丁香花的味道。此种最具代表性的就是霞多丽（Chardonnay）。

透明红酒：除了颜色较淡之外，这些酒的特色是带有像草莓、石榴、樱桃、红莓等红色水果的气味，夹带浓烈酸味。比起其他种类红酒来说含有较少的单宁。最具代表性的是黑皮诺（Pinot Noir），它是与食物最百搭的葡萄酒品种。

辛红酒：酒体丰腴，味道强烈、成熟、浓稠、辛辣，呈深色。设拉子是这个别类的代表。

浓红酒：含有最多单宁成份，富有像梅子、黑加仑、蓝莓、黑莓等黑色水果的味道。赤霞珠葡萄酒称霸该种类，马尔贝克Malbec紧随其后，再来才是较淡的梅洛Merlot。



旧世界 VS 新世界

全世界酿酒用的葡萄种类至少有230种，品酒专家们一致认同的主要品种有：灰皮诺、长相思、雷司令、霞多丽（白葡萄酒）；黑皮诺、梅洛、马尔贝克、设拉子、赤霞珠Cabernet Sauvignon（红葡萄酒）。

这些品种大多数最早起源于法国，但现在于世界各地都有分布种植。“Terroir”是法文“地区性”，指的是该地土壤条件，用来解释同种异区的葡萄种类。

“葡萄酒就像旅行，” Binny’s零售酒商Lakeview分区经理Ray Denton如是说。“不能旅行的时候，我就饮葡萄酒。”

中国的酒爱好者通常对于法国的葡萄酒较为熟识，法国是中国进口最多葡萄酒的国家。但其他旧世界（欧洲）的葡萄酒，像是德国、意大利、西班牙的酒也同樣声名远播。新世界酿酒的主要代表国家是澳大利亚，也是中国进口次多的产地。美国及阿根廷红酒产量也较高。

Ray介绍说，旧世界的酒通常比新世界酒更具土味，较少果味。欧洲的白葡萄酒具更多矿味，红葡萄酒则较圆润，澳洲和美国白葡萄酒偏甜，红葡萄酒以果香主导。



“欧洲传统葡萄酒是用来佐餐的，” Denton说。“新世界地区如美国，葡萄酒像鸡尾酒一样被单独饮用，所以味道比较偏果味。”

另外，气候与红酒的口味也有很大关系。温暖的气候栽培出的葡萄具备较少酸性，更多甜份。相对的，高酸度的酒，则必须被种植在较寒冷的气候中。

酒中的酒精含量也与甜度相关。越甜的酒含越少酒精，越干涩的酒含越多酒精。一般来说，超过12%酒精含量的葡萄酒被归为干涩酒，低于12%的列为甜酒。

酒中的酸和单宁在酿酒过程扮演防腐剂的角色，减缓氧化和味道改变的反应。大多数的白葡萄酒含极低的单宁，不适合熟成，甚至一年后味道就开始走下坡路，例如长相思。含有高酸度的白葡萄酒则相反。如李斯陵和霞多丽，它们在岁月的催化下，会变得越发味美。红葡萄酒在熟成过程中渐失去色泽，酸度和单宁随时间递减，果味则转化为复杂的风味。霞多丽和大多数红酒都是在橡木桶中进行发酵。熟成越久的酒，尝出的橡木桶味就越少。

标签

旧世界酒，尤其是法国产酒，是由法律认证过的制酒产区来贴标签，像波尔多或勃根地。在欧洲，如果标签上标示了产地，表示百分之百用来酿造的葡萄来自该产地。法国酒有些被标示为“premier cru”，指的是“一级葡萄园”，或单一葡萄园，通常品质偏高。甚至还有标示“grand cru”的字样，表示有更高的品质。Shiraz和Syrah指的都是相同品种，但拼为Shiraz的特别指来自澳洲，Ray说。Syrah则是生於其他国家、地区的该品种葡萄。相同的，Pinot Gris特别指来自意大利的Pinot Gris。

大部份果酒都标有“年份”，标记葡萄酒被制造的时间。以下几个年份的葡萄酒特别好：美国制酒2007年是好年，澳洲酒挑单数年份，欧洲和阿根廷可以找2010年的酒。没有标示年份的酒表示为混合各年份的酒。Marc建议避开无标示年份的酒，因为通常品质较差，但香槟除外。

在美国，酒标签标示品种（varietal），像霞多丽或梅洛，规定要含75%以上该品种的葡萄。世界其他地方，这瓶酒一定要含85%以上该品种葡萄。标为“table wine”的指的是混合葡萄种制成的酒，没有跟随产区酒的规定。在美国，餐酒的酒精含量必须低於14%。

品酒

品酒四大步骤－观、漩、闻、啜。 每个步骤都可以为酒种、来源提供线索

观：将酒杯举在灯光下，观察其颜色，判断年龄甚至品种。白葡萄酒中，偏白色的黄显示该品种较年轻，颜色越重表示陈得越久。颜色越深的红酒来自越浓重的品种。如果酒呈褐色，可能是已氧化，不建议饮用。酒中亦不该出现沉淀物或结晶。

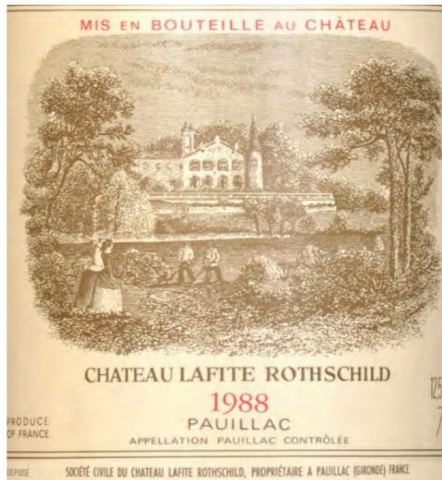
漩：将酒杯同方向旋转可以从沿杯流下的酒痕（或称“legs”）看出酒中含的酒精浓度。滑下速度越慢、越厚的含有越高酒精浓度。再漩酒一次，则是为了唤醒酒中的气味和果香，让它们暴露在含氧的空气中使之更加鲜明。

闻：留意酒中的果味，像熟苹果、水蜜桃等。还要留意有无橡木桶味，甜味、酸味和矿物味。闻是享受美酒过程中很重要的一环。事实上，酒的气味占了酒味道的百分之九十。

“我们的嗅觉数据库都是根据我们过去的记忆所建－文化差异、居住地、成长的食物－这些与是否能检出酒中夹带的味道息息相关。” Alpana说。“正因如此，酒非常的性感，最直接地触启感官反应，因为它紧紧着我们的过去。例如当我们闻到蓝莓，可能想起以前祖母常烤的蓝莓派，它就这样触动了我们的灵魂，把过往的回忆拉回脑中。”

闻的过程也可以侦测软木塞有缺陷与否（受一种简称为TCA的细菌感染），或是酒是否因意外暴露在空气中而被氧化。前者会令酒闻起来像发霉的报纸。软木塞酒平均7%会遭遇这种命运。所以全球的制酒商改使用旋转瓶盖以避免损失。后者令酒闻起来刺鼻如醋。遇到这两种情况，这瓶酒都应该被舍弃。

啜：从舌尖开始品酒，然后让酒充满口中，吸进空气到嘴里帮助释放酒中的味道。下咽后，感受酒留在口中的味道。尝酒的温度、酸度、甜度、苦度、咸度和质感。



食物搭配

Ray说：“测试一款酒好坏最佳方式就是搭配食物饮用。” 两者搭配关键在于浓厚度。口味越重的食物搭配越浓厚的酒。设拉子跟调味重的菜、BBQ、炖肉和有浓稠酱汁的菜特别搭配。而像辛辣的川菜，则不适合跟高酒精浓度和高单宁的酒一起食用，特别是用厚皮葡萄制成的酒，像赤霞珠。

“越热越辣的食物会让红葡萄酒尝起来只有酒香味。” Ray说。建议用雷司令这类的甜白葡萄酒搭配中国菜和其他亚州菜。而黑皮诺则是可以横跨各种食物的食物最百搭红酒。

“在食物搭配上，酒中的甜味就像神奇配方，” Alpana说，“它跟食物里的咸味相衬得宜。些微残留的糖更加会凸显食物的香醇。”

点酒

通常餐厅里第二低价的酒销售最好，因为人们不想花太多金额在酒上，又不想显得廉价。Ray建议不要掉入陷阱，因为他发现通常第二低价的酒往往性价比最低。中价位的酒则往往更有价值。

“酒的价位与产地有关。产地越有名，消费者就要花更多钱购买。要找到最具价值的酒，你一定要有冒险精神。” Ray一语道破。“目前，由于阿根廷低迷的经济和货币贬值等因素，当地所产的酒往往物超所值。”

Mark还介绍说，西班牙产许多高价值的酒，农夫自制的香檳更是物美价廉。希腊是崛起的新兴制酒区，还有罗马尼亚、马其顿等东欧国家。中国西北地区也开始酿制葡萄酒。

“挑一款你从没听过的酒来试喝，” Ray建议。“冒险会有回报的。”



品酒小秘方

- 1. 点单杯
- 2. 购买整瓶前先要求试喝
- 3. 品酒时手握在杯脚处，避免手温使酒增温
- 4. 询问餐厅的侍酒师
- 5. 白葡萄酒储存在华氏45度，摄氏7度。红葡萄酒储存在华氏55度，摄氏13度，以保最佳风味

芝加哥品酒推荐地点

The Boarding House, 720 N. Wells St.
DOC Wine Bar, 2602 North Clark St.
ENO, InterContinental Hotel, 505 N. Michigan Ave., and Fairmont Hotel, 200 N. Columbus Dr.
Pops for Champagne, 601 N. State St.
RM Champagne, 116 N. Green St.
Webster’ s Wine Bar, 1480 W. Webster Ave.

品种	特色	风味调性	主要制酒国家	搭配食物
Pinot Gris/Grigio 灰皮诺	颜色、质感最淡	柠檬、柑橘	意大利、法国、澳洲	色拉、豆腐、淡意大利面、鱼
Sauvignon Blanc 长相思	中度体型	草、柑橘、葡萄柚、热带水果	新西兰、法国、智利	奶酪、清淡肉类、海鲜
Riesling 雷司令	矿味、酸味、低酒精，干涩到甜都有	核果水果像水蜜桃、杏	德国	亚洲菜、辛辣食物、寿司
Chardonnay 霞多丽	丰满体型，高矿味，若有熟成呈深黄色	苹果、香蕉、香草、奶油等黄色水果	法国、美国、澳洲	生蚝、龙虾、烤鸡或蔬菜、高脂餐点
Pinot Noir 黑皮诺	丝滑、顺口，中体型，低丹宁，食物百搭酒	草莓、樱桃等红色水果，土味	法国、美国、新西兰	猪肉、烤肉、不辣的中国菜
Merlot 梅洛	中体型，赤霞珠清淡版	梅子、黑莓等黑色水果	法国、意大利	鸭、羔羊、排骨、菲力牛排
Malbec 马尔贝克	果香、丹宁、粗朴	小红莓和黑莓	阿根廷	牛肉、蘑菇
Shiraz/Syrah 设拉子	果味、辛辣、高酒精含量	果酱、胡椒、巧克力、蓝莓、培根	澳洲、法国	羊肉、蒜、BBQ
Cabernet Sauvignon 赤霞珠	全体型、大胆、强劲、高酒精含量	黑莓、黑醋栗、烟草	法国、意大利、澳洲、美国	最高脂餐点、牛排，如肋眼