

弱 滋 味

林裕森

(Yu-Sen Lin)

著

Breathing between the Wines

开瓶之后，葡萄酒的
纯粹回归

中信出版集团

弱
滋
味

开瓶之后，
葡萄酒的纯粹回归

Breathing between the
Wines

林裕森 著

Yu-Sen Lin

图书在版编目 (CIP) 数据

弱滋味 / 林裕森著. -- 北京 : 中信出版社,
2017.6
ISBN 978-7-5086-7721-7

I . ①弱… II . ①林… III . ①葡萄酒—通俗读物
IV . ① TS262.6-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 107824 号

原书名: 弱滋味 作者: 林裕森
本书由水滴文化 [城邦文化事业 (股) 公司] 正式授权

弱滋味

著 者: 林裕森
出版发行: 中信出版集团股份有限公司
(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)
承 印 者: 北京盛通印刷股份有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/32 印 张: 7.75 字 数: 146 千字
版 次: 2017 年 6 月第 1 版 印 次: 2017 年 6 月第 1 次印刷
广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号
书 号: ISBN 978-7-5086-7721-7
定 价: 46.00 元

版权所有·侵权必究
如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。
服务热线: 400-600-8099
投稿邮箱: author@citicpub.com

序

自然的味道——酒中的幽幽凉荫

这本书的 50 多篇葡萄酒短文，选自过去几年在两岸 5 本杂志的 200 多篇专栏杂文，有专业葡萄酒杂志，有男性时尚和旅游杂志，还有一本是八卦周刊。虽然谈的只及于葡萄酒及相关事与物，但拼凑之间，却也显出一些原本想说却说不清楚的幽微意思。

这篇序文是在 *Wine Magazine* 刊载的第一篇专栏文章《自然的味道》，时间有点儿久了，修补改写放在这里，也许略能道出《弱滋味》的旨趣。谈的，是葡萄酒世界中相当边缘小众，但似乎正要点燃燎原之火的自然酒（Natural Wine）。当全球最美味的餐桌饮食从基于精确科学技术的分子料理，转为以山海野采食材为主角的自然风菜色，自然酒风潮或许也可以被视为在葡萄酒界里的对应。

以葡萄酒写作为生已 20 年，自然酒对我而言却是一个相当难解，又不得不虚心面对的新课题，因为毕生所学的现代酿酒技艺，似乎全都要从根源处被重新审视，甚至全盘否定。我不太确定这股带着革命式味道的新潮流是否将引领葡萄酒世界从工业化与科学化的路径，翻转回到更接近自然朴质的传统手工之路，或者仅是带来一场新的味觉灾难。但至少，自然酒为越来越商业的葡萄酒世界提供了一种完全不一样的可能性与价值观。

20 世纪 80 年代开始发展成形的自然酒，与其说是一种酿造法，不如说比较像是一个因酿酒理念而形成的流派，或者说，是对葡萄酒业越来越工业化、离自然风味越来越远的反思。20 世纪 70 年代后，快速发展科学化的酿酒技术，让酿酒师可以更容易地在每一个年份都酿造出健康无缺点的葡萄酒，也更能随心所欲地应市场需求改造葡萄酒的味道。酿制技术的进步将葡萄酒的平均水平带到未曾有过的巅峰，但这些新技术也让葡萄酒越来越远离自然天成的本质。

葡萄酒可以是相当自然的饮料，但并非所有葡萄酒都如我们想象的那么自然。加糖提高酒精，加酒石酸提升酸味，加人工选育的酵母菌进行发酵，都是相当常见的事。有些较平价的酒款甚至常通过浸泡橡木屑，添加天然的红酒加色剂，混入植物萃取的单宁来改造风味，以迎合市场的喜好。不只是平价酒，

在高级酒的领域中，使用浓缩机和微氧化处理器的酒也同样常见。这些添加物或技术也许会让葡萄失去一些原产土地的自然风味，但确实也能让酒变得更好喝，或者说，更能获得酒评家的青睐与高分的评价。这两者都是销售的保证。

2010年春天我参与了一个在意大利举行的葡萄酒评审会，有一组十来款的平价西拉红酒，每一杯都是完完全全不透光的深墨黑色。过去也许我会相信是因独特气候条件才有此惊人颜色，但现在，我大概会猜测如果不是加色剂，就是高温差浸泡法的产物。当葡萄酒的颜色深浅潜移默化地影响酒评家与葡萄酒迷们对酒好坏的评断，酒的颜色就会越来越不透明，因过度使用技术而失去生命和灵魂的葡萄酒就会越来越多。

类似于有机种植摒弃高效的化肥农药，回到传统小农、更贴近自然的耕作模式，自然酒也一样带着回归传统手工艺式酿造的浪漫情怀。不以完美无缺的绝佳珍酿为目标，而要全力保留酒中的自然风貌与带着人味的手造触感。

在科技盛行的今日，自然酒的酿酒法却试图回到酿酒科技还未开始主宰葡萄酒世界的年代。他们尽可能减少科技的运用或干扰，不用添加物，只以伴随的态度酿酒，以如实呈现原本纯粹的自然个性。即使酿成的酒没有那么完美，甚至带着一些缺点，但却可能让饮者看见最朴真的本性与因着自然肌理而显现的生命力。对他们来说，这比酒是否美味可口，

是否可以得到酒评家更高分的评价，来得更为重要与关键。

在众多添加剂中，最不可或缺的要属可防止葡萄酒氧化变质的二氧化硫，几乎所有葡萄酒都必须添加。自然酒在酿造技术上最困难的地方就在于不使用二氧化硫。在当地自酿自饮最能符合自然酒的理想，但在全球化的时代，要让地球彼端的酒迷得以亲尝真味，却常要在运输与保存上大费周折。但即使如此，出现氧化怪味的情况仍时有所闻。这也许正是自然的代价。

若无变质的意外发生，这些经常用整串葡萄酿造，酒精度低，颜色不是特别深浓，口感也不特别厚实艰涩的自然酒，常能保有更轻巧的酒体与更新鲜柔和的滋味，是适合酣快畅饮的佐餐饮料——一个葡萄酒最原初、最根本，却最常被遗忘的角色。对比之下，那些动用科技竭尽所能酿成，散发着瀑布般的奔放香气，有着惊人深黑酒色与雄伟酒体的葡萄酒，除了超乎自然的惊奇之叹，其实，只是丑恶的酒中怪兽。

自然酒当然不是表达自然之味的唯一途径，但却常像是葡萄酒世界里的几片幽幽凉荫，其存在，让葡萄酒世界中一直牢不可破，讲求结构严密、酒体深厚、比例均衡、耐久绵长的古典主义审美观，稍稍消解退位，留出一点儿空隙给那些沉静内敛、淡净素雅、带着幽微与凝思的弱滋味葡萄酒。

我写不出诗来，但偶尔会在酒里读到几分诗意，特别是

在一些看似质朴简约，滋味淡薄的葡萄酒里。我总相信，没有一分懒散、没有留一点儿空白，那飘着薄雾，可以凝视终日的远山风景在我们的酒杯中永远不会显现。

序：自然的味道——酒中的幽幽凉荫

I

弱滋味

002

Part1

贴身的私密滋味

006

壹

沧桑岁月的滋味

010

罚站的滋味

014

解密的滋味

018

阶级的滋味

022

空灵的滋味

026

持久的坏年份

030

偏见的滋味

034

微生物的滋味

038

懒人的滋味

042

高密度之味

046

青春期的滋味

050

酿坏的葡萄酒与自然天成的美味

054

原根的滋味

058

弱
滋
味

适合家中常备的葡萄酒	066
无须等待的陈年滋味	070
喝赛美蓉一杯，如读舒国治散文一帖	074
有点儿甜的通俗剧	078
喝白酒，度小月	082
薄若莱，不平凡的日常红酒	086
红加白	090
侍酒师的价值	094
“28.48”的省思	098
人生的滋味	102
霞多丽的减重风	106
价格与价值	110
当侍酒师变成酿酒师	114

Part2

贰

轻价值

葡萄酒的世界，世界的葡萄酒	122
时间的价值	126
混调与单一，历史地理学的美味文本	132
品尝的主观与客观	136
风生水起好酒来	140
旧世界的新创造力	145
地方风味与澳大利亚精神	149
气象报告与桶边试饮	154
白葡萄酒也要换瓶醒酒吗？	158
黑色的白酒	162
双脚踩踏出的美妙滋味	166
陈年滋味中的年轻梦想	170
万紫千红	174
关于封瓶	178
餐桌上的葡萄酒中心论	182

Part3

叁

私观点

勃艮第玫瑰	190
无用的葡萄酒试酒碟	194
有口皆“杯”的波隆酒壶	198
老酒的开瓶器	202
玻璃镇纸与无法密封的橡木桶塞	206
波尔多的副产品——可露利	210
垃圾堆里的宝藏——香槟金属封盖	214
旅行者的酒瓶——羊皮酒囊	218
葡萄酒的时光机	222
请把醒酒瓶传回来	226

Part4

肆

饮酒小物

弱滋味

大半的青春全都挥霍在葡萄酒里了，才赫然发现辛苦习来的酿酒真理并非永恒。唯一需要一点儿缺憾与不足才能酝酿成平凡却刻骨铭心的完满滋味。香气低弱，滋味淡薄，方能在杯中映出更多美丽的光影。到处都是巍然耸立的神殿，如何才能在这越来越拥挤的葡萄酒世界里，换回一片树林和一方凉荫？

弱滋味

“天下莫柔弱于水，而攻坚强者莫之能胜。”

——《道德经》

永垂不朽常常是人类追寻的终极目标，在葡萄酒的世界亦然，很少有不耐久放的葡萄酒可以进得了顶级酒之林。

许多人深信，唯有刚健强固的葡萄酒才能经得起数十年的瓶中熟成，才能慢慢地变化出迷人的陈年滋味。有如比例协调、雄伟稳固的希腊神殿，历数千年而不倒，许多恒固耐久的葡萄酒，如波亚克（Pauillac）、巴罗洛（Barolo）、Hermitage、Brunello di Montalcino 和杜罗河岸（Ribera del Duero）这些欧陆最经典的红酒，都一样有着强健的酒体与严密的结构。

这些酒确实常能历数十年而不坏，不只稳固屹立，而且还变得更加美味迷人。这是葡萄酒世界里最完美的古典美貌，即使是贵腐甜酒中的索甸（Sauterne）、白葡萄酒中的蒙哈榭



丸藤葡萄酒厂的小维多红酒产自仅有 0.13 公顷的“滝の前”葡萄园，年产仅数百瓶。虽采用西式的树篱种植，但仍为葡萄装设遮雨的透明棚子。

（Montrachet），以及加烈酒中的年份波特（Vintage Port），都带有同样的酒风与格局。

但是，看似屹立不倒的巨大石柱，却不一定比随风飘摇的竹架更经得起地震与风雨的摧折。没有厚实酒体与坚固架构的葡萄酒，就一定经不起时间的考验吗？

许多看似柔弱清淡的葡萄酒，如澳大利亚猎人谷（Hunter Valley）的赛美蓉（Sémillon）白葡萄酒、德国摩泽尔（Mosel）河谷仅有7%酒精度的 Kabinett Riesling，或如法国勃艮第看似清淡脆弱的精致黑皮诺，以及薄若莱以加美葡萄（Gamay）酿成、非常适合年轻早饮的美味红酒，其实都常有超出想象的惊人耐久潜力，不止十余年，常常是数十年。

这些看似轻易简单的葡萄酒，大多没有宏伟格局，也不以永垂不朽为存在目的，不太需要等待，在年轻时就已适饮，相当贴近人性与日常生活。和有着伟大企图与格局的雄伟型珍酿相比，这样的酒反而能带给人们更多愉悦感受，不会刚性强硬地主宰味蕾，不仅更易亲近，也显得更加朴真，无刻意强求之力，反能有着与自然相合之感，也许因而蕴含了更多温柔却坚定的力量，以生生不息的方式延续永存，而非强求刚直的屹立不倒。

过去20年来，我深陷于以理性主义为基底、非常讲究古典主义的西方葡萄酒审美观中，因而带着许多难以破除的成见。但随着对葡萄酒的认识越多越深，我得以欣赏更多样风格的葡萄酒，

也越着迷于酒中的弱滋味与淡、净、素、雅的价值，特别是在外张的酒风之外见到内敛之美。

丸藤葡萄酒厂（Rubaiyat）是一家位于日本山梨县胜沼町的百年老厂，除了酿造带着清简禅风的甲州白葡萄酒，也以小维多（Petit Verdot）闻名。这个源自波尔多梅多克地区的品种，在原产地因个性强烈且不易成熟，常只能少量添加，以免破坏波尔多红酒的优雅。近年来被种植于较温暖的地区，如西班牙中部，却常能酿成圆熟饱满的浓厚型红酒。但丸藤的庄主大村春夫却说，那样的成功其实只是假象。

我带着怀疑，品尝他在潮湿寒冷的胜沼所酿成的 2008 年份小维多，但很快地，我的眼中充满了景仰与赞赏，那是我未曾喝过的，属于轻量级，却极为优雅精巧的小维多。

大村春夫亲自载我到火车站搭乘晚班车回东京，他提醒我，小维多虽然晚熟，但也喜爱潮湿的土地。确实，在 19 世纪时，波尔多近河岸边的湿地主要生产一种非常受欢迎、称为 Vins de Palus 的清柔红酒，而小维多正是生产这种红酒最重要、质量也最佳的品种。但在现今的波尔多，小维多大多种在排水性好的砾石地，酿成非常浓缩却不均衡的粗犷红酒，不仅不适合单独饮用，连调配都只能极少量添加，这会是小维多的原真本性吗？

意外地，在这葡萄酒边陲之地，让我得以抛开成见，认识到弱滋味的迷人美貌。