

微醺 正好

葡萄酒的时光

苏雅——著

*Tipsy
Just right*

微醺 正好

葡萄酒的时光

苏雅—— 著

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

微醺正好：葡萄酒的时光 / 苏雅著. --北京：清华大学出版社，2015
(博物馆)

ISBN 978-7-302-38857-9

I. ①微… II. ①苏… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第004360号

责任编辑：宋丹青

装帧设计：张龙梅

责任校对：王荣静

责任印制：杨 艳

出版发行：清华大学出版社

网 址：<http://www.tup.com.cn>，<http://www.wqbook.com>

地 址：北京清华大学学研大厦A座 邮 编：100084

社总机：010-62770175 邮 购：010-62786544

投稿与读者服务：010-62776969，c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈：010-62772015，zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者：清华大学印刷厂

经 销：全国新华书店

开 本：170mm×210mm 印 张：8.25 字 数：181千字

版 次：2015年6月第1版 印 次：2015年6月第1次印刷

定 价：56.00元

产品编号：060732-01

前 言

“真正的探索之旅并非在于找寻新的景致，而在于拥有新的视角。”马塞尔·普鲁斯特（代表作《追忆逝水年华》——译者注）

后来成为美国第三任总统的托马斯·杰弗逊于1784到1789年间创作了他的《欧洲旅行日记》^[1]。在这本书里，他描述了欧洲农业，尤其是葡萄酒业的生产状况。他被葡萄酒及其文化内涵深深吸引，曾经希望把葡萄广泛种植到美国的土地上——在这个愿望实现之前，他还需要再耐心等待两百年。作为一位知识渊博的葡萄酒爱好者，他那时在他的宴席中开启欧洲进口的顶级葡萄酒。这是一位被完全不同的世界所震撼的旅行家和开拓者，正如本书作者苏雅一样，他决定把自己的兴趣分享给他的同胞们。

时间追溯到离我们更近的1988年，克米特·林奇（Kermit Lynch）^[2]出版了《葡萄酒之路上的历险记》^[3]，这本书同样为丰富美国消费者的葡萄园印象带来了巨大的帮助，并引起了（美国消费者）对风土葡萄酒以及葡萄酒农的极大兴趣。

现在轮到一位来自中国的年轻女士决定分享她对这种产品及其上千年文化的全新

[1] 这本记述册子于2001年由法国出版社Éditions Feret再版。

[2] 克米特·林奇是一位以选酒标准挑剔著称的美国进口商。他写了多本关于葡萄酒和他在葡萄酒乡旅行的书籍。

[3] Adventures on the Wine Route: A Wine Buyer's Tour of France North Point Press (1988) .

发现。她从另一个视角展开对一个全新世界的探索。她的传统文化、青春和新鲜的探索视角照耀着她自己对葡萄酒世界的探索之路。

一个女性的浪漫的视角将引导您开始对葡萄酒的认知之旅。

她热情地理解着，积极地分享着，融入了葡萄酒的世界。

正如一位伟大的勃艮第作家柯蕾特（Colette）^[1]所说：“我进入葡萄酒世界，不是因为什么专业的培训，而只是因为对一只好酒的热爱。”苏雅也是在一次参加勃艮第的大学间交流项目时偶然发现了那里的美食和美酒。然而，苏雅则更希望系统地学习葡萄酒，并且用一种非凡的热情来参加专业的训练和学习新的知识。在她来第戎高等商学院交换一学年后，我认识了苏雅，她希望参加我所管理的硕士项目，但是我觉得她那时还有些年轻。于是她去波尔多学习了一年侍酒师的知识，并且重新申请了葡萄酒与烈酒国际贸易硕士项目。我们第二次会面时在CIVB^[2]的酒吧里，她给我带来了她的“探索发现之书”：在一个大大的、整理得非常整齐的文件夹里，她给我介绍了她在波尔多这一年参观的所有酒庄和品鉴的所有酒款。我被这精细、整齐的作业，还有她对葡萄酒满满的激情和真诚的热爱折服。她通过了她最漂亮的一次考试。

在勃艮第学习的一年中，她成了“小”苏雅（苏雅与Chouia同音，后者在法国俚语中是“一点点”的意思），成了一位不断渴求新知识和新认识的专业人士。我们不能说她学习的时候不努力，是“一点点”的名字，可是她的学习努力程度可不是一点点。

她将带领您踏上她的葡萄酒之路，这是她理解一个和中国茶文化一样丰富的世界的寻觅之路。我和苏雅同样分享着一样神奇的发现之旅，这便是我对中国茶的发现之旅。当我1994年第一次到中国时，我难以想象茶能够与酒如此相似，有着同样的复杂度与丰富度。我希望和我的同胞们分享浩瀚的茶文化，正是出于这样的原因，我正在

[1] 柯蕾特（1873—1954），生于勃艮第的小说家。

[2] CIVB：波尔多葡萄酒行业协会（Comite Intekprofessionnel des vins de Bordeaux），该机构负责波尔多葡萄酒的推广。

写作一本相关书籍，并且策划一次在茶乡的旅行，带着新的视角和葡萄酒爱好者的眼睛前进。

阅读苏雅的文章的过程对我来说是重新发现葡萄酒的过程，也是观察葡萄酒世界的另一种方式。

旅行、书籍和交流是人与人之间最好的连接方式。在与Wang FU重新整理有关茶和葡萄酒的对话录的过程中，这些写于1000多年前的文字让我们能够意识到和人类每个文明成果间对话的好处。

“水劝茶和葡萄酒停止分歧：那么你们两位，为什么要吵架？从今天开始，请做朋友吧。当酒窖繁荣时，茶庄也不会贫穷。你们应该一直像俩兄弟一样，相互理解，读同样的书籍，这样就不会再有酒鬼也不再有茶疯子。”

希望您在阅读此书的过程中产生来法国参观、探索和品尝法国葡萄酒的愿望。

最美好的旅行是那些还未成行的旅行。

Joëlle Brouard教授

葡萄酒营销教授

葡萄酒烈酒国际商务硕士（CIVS）负责人

勃艮第第戎高等商学院集团

目 录

酒庄游记

波尔多苏玳一级庄——白拉图	2
爱情和事业：美度区1855年列级名庄—— 龙船庄	5
香奈儿女人：鲁臣世家	8
静看世事沧桑：波尔多1855年列级名庄迪仙庄	12
拉若姿堡：天地之间	16
超二级庄宝玛庄：执子之手	21
天人之衡：波尔多1855二级庄碧尚男爵堡	30

品酒笔记

美乐的丰厚：Château L'écluse 2004 AOC Pomerol	40
阿尔萨斯琼瑶浆的奇妙味蕾之旅	42
《春天里》，一支Cape Blend，这些能够对饮大醉的回忆	45
盛夏的清爽，一支白兰地产区干白，一曲丽江小众吟唱	47

投资评论

尝鲜的期酒，投资的期酒	50
拉菲们的把戏	54

书评画评

沁入心田的女性柔软：波尔多的玛歌和莫奈的卡米耶	62
邂逅百花的香气：《神之水滴》第一节《百花的香味》解析	69

基础类知识

红酒还是葡萄酒	80
香槟和起泡酒的区别	83
品酒四部曲：望、闻、尝、记	85
分级制度：波尔多和勃艮第	90
遗忘的角落：葡萄酒田	93
秋天，收葡萄的季节	102

酒具

酒杯，葡萄酒在这里谢幕	108
Decanter：你见与不见，它们就在那里	112
开瓶器挑刀攻略	116
酒架镇酒器：给葡萄酒安一个家	121
只有鼻子知道：把酒香装起来的酒鼻子	125
葡萄酒瓶塞的故事	129
葡萄酒洗具	133

CCTV：波尔多葡萄酒博物馆	137
酒饰	140
葡萄酒游戏	143
酒庄建筑：书写性格	147
酒类活动	
波尔多名庄协会（UGCB）名庄周末：偶遇法国酒徒	152
去酒展淘小酒	156
“发现中国葡萄酒”主办方：一个葡萄酒产区， 两所高等学府	159
“发现中国葡萄酒”勃艮第学术品酒会： 中国葡萄酒的发现之旅	162
趣闻	
南非世界杯特辑：球踢到哪儿，酒就喝到哪儿	166
产区介绍	
初夏波尔多：醇酒之旅，梅多克篇	172
卡奥尔：黑葡萄酒浇灌下的世外桃源	179

酒庄游
记



波尔多苏玳一级庄——白拉图

每年秋冬时节，采收和酿造忙季结束以后，波尔多各个产区都会举办WEEK-END PORTES OUVERTES，按照意思翻译过来就是“周末酒庄开放日”。可以不用预约直接参观各家酒庄，每家酒庄都会有专门的接待人员详细讲解自家葡萄酒采收、酿造、装瓶的过程，末了还会拿出不同年份的葡萄酒供客人品鉴，免去很多麻烦，不失为一个参观酒庄的良机。

今年波尔多苏玳（Sauternes）产区的开放日在11月的第一个周末，我们自然不能错过这个机会。出波尔多上高速向西南方向行驶，不到一小时的车程就到了苏玳。已入深秋，葡萄园里泛着一片金黄，煞是好看。苏玳这个产区位于加隆河（Garonne）左岸，分为五个村落，白拉图（Château La Tour-Blanche）就坐落在Bomme村中，正位于“最后的贵族”滴金庄以南。

一点历史



酒窖 2009年份的酒

白拉图建庄于18世纪，1855年分级时，位列苏玳一级庄。分级后不久，酒庄的最后一位所有者Daniel Iffla以在白拉图建立一所葡萄酒种植和酿造专业学校为条件，把酒庄捐献给了国家。于是1909年法国农业局接受了捐赠，两年后“白拉图葡萄酒种植和酿造专业学校”成立，校址即位于白拉图庄园内。白拉图这一特殊的经历，使之成为酒庄中少见的国有企业，拥

有相对充足的工作人员和先进的酿造设备，酒质也在专家的照顾下平稳地发展。

采收与葡萄

白拉图的葡萄采收遵循苏玳特殊的传统：纯手工采摘，并且整个收获期分多次采收（平均会有5~6次），两者都是为了检验葡萄表皮上的灰霉菌（*botrytis cinerea*）是否充足。灰霉菌会使葡萄内的水分蒸发，让糖分更集中，这就是我们常说的“贵腐”（Pourriture Noble，这个法文辞就是“高贵的腐烂”）。今年的采收到10月底就结束了。



庄园门口

白拉图的葡萄品种为83%的赛美蓉（Sémillon）、12%的沙维翁（Sauvignon）以及5%的慕斯卡德（Muscadelle），均为苏玳区的传统品种，只是如今越来越少的酒庄仍然用慕斯卡德（Muscadelle）来调配成酒，白拉图则是其中之一。赛美蓉因其极易感染灰霉菌的特点，被苏玳区广泛采用，而沙维翁则用来提升酸度。

发酵与陈酿

在白拉图，达到标准的赛美蓉经过前期处理后直接放入橡木桶发酵并陈酿，用于酒庄主牌，15~18个月后，根据所需要的酒精度数，降温停止发酵；而其余两种葡萄则放入不锈钢酒罐中发酵陈酿，用于副牌和调配。白拉图作为大型的一级庄，自然使用全新的橡木桶，以确保橡木的单宁和酵母的作用。但区别于其他的苏玳贵腐甜白酒庄，为了最大限度地保持葡萄原有的果香，白拉图选择的橡木桶都是经过轻度烘烤的。

2009年的杰出

今年在波尔多到处听到人们惊呼，非常完美、非常出色的年份。白拉图也不例外，因为达到主牌标准的葡萄汁实在太多，酒庄不得不紧急定制了一批橡木桶。在白拉图的酒窖里，一眼望去都是今年的新桶，最近一批甚至是11月5号。随意打开一桶看看，刚刚结束发酵的酒汁静静地躺在那里，仔细闻闻，清新浓郁的水果香气扑鼻而来，我不禁像今年的酒农一样激动地盼望2009年份的白拉图出酒的那一天。

值得一提的是，白拉图同一些大酒庄一样，在某些年份因为质量的原因只出副牌不出主牌，从中可以一窥法国列级酒庄的严谨态度，白拉图在1992年、1993年和2000年份均无主牌。

产 品

主牌：Tour Blanche，经典苏玳贵腐，具有陈年潜力，与法国鹅肝酱堪为绝配。

副牌：Les Charmilles de Tour Blanche，2007年份果香浓郁，甜度适中。

其他：Jardins de Thinoy，干白，100%沙维翁。

Cru du Cinquet，干红，90%美乐（Merlot）与10%的马尔贝克（Malbec）。

2009年11月9日于波尔多城

爱情和事业：美度区1855年列级名庄——龙船庄

知道龙船庄 (Grand Cru Classé Medoc en 1855—Beychevelle) 的酒友，应该都听说过酒庄名称由来的显赫传说：16世纪中期的酒庄主Epernon公爵深受法王亨利三世宠幸，官至海军司令和普罗旺斯省省长，于是每每有船只经过酒庄前的加隆河时，船上的人员都会大喊一声“降帆！”然后降半帆以宣誓效忠。于是这一声声穿越波涛的呐喊，就被铭刻在了代代代的酒标上——古法语“降帆”的发音就是Beychevelle，而酒庄logo即为一艘降着半帆的金色龙头木船，缓缓行驶在波涛之中。

那些似水年华

我不知道有多少人曾被这幅堪称壮观的画面吸引，而我则是每每凝视龙船的酒标，想着那些呐喊、那些致敬，心中都会升腾起一种澎湃的心情，一种随船远行去开创一番的豪情。400多年过去了，公爵成功地把把自己的事业顶峰凝固在酒庄文化里，并通过世代不息的酒液流传了下来，一遍一遍复述着自己最鼎盛的辉煌，光芒不曾丝毫消减。

但历史上呢，公爵的辉煌只是短暂的一页。16世纪末期，法国正处于纷乱的宗教内战中，公爵就是由于在对抗新教徒的战争中表现突出才深得国王宠幸，但亨利三世在位不过短短15年，而新王亨利四世恰恰是新教徒领袖出身。旧王被刺后，公爵谋求过



城堡

普罗旺斯独立但最终投降，多年后涉嫌刺杀皇帝并推动玛丽太后摄政，最后被太后的对立势力黎塞留主教免职，第二年便黯然辞世。此时，距离龙船庄那时的辉煌，堪堪已有40余年。

所以，我其实一直赞同台湾女人钟文音在《巴黎情人》里的一句话：作品最重要啊。——无论是书籍，还是雕塑、画作抑或红酒。人们永远都记得玛格丽特·杜拉斯的《情人》，永远都记得罗丹的《思想者》，永远都记得凡·高的《向日葵》，也永远都记得龙船主人的辉煌，即使他们的生命曾经黯淡，甚至最终消逝。

我们品酒，也是在品酒庄，品那些遥远的历史，更是品我们自己的人生。

人生若只如初见

第一次遇见龙船的酒，还是我刚到波尔多的时候，在一家高级法国餐厅做侍酒师实习的第一天。一个很阳光的大男孩带着自己美丽的女友，在那个铺着蓝色天鹅绒地毯，挂着枝形水晶吊灯的法式餐室里共进晚餐。客人众多，我开始并不知道他们开的是一瓶98年的龙船，只是听从首席侍酒师的吩咐，把普通的酒杯换成了波尔多酒杯，然后主菜、甜点、咖啡，情侣温柔私语……一个多小时以后，我去收桌子的时候，远

远地就闻到了杯中残酒浓郁的动物香气，好久好久都没有散去，醉我心肺。那对温馨的情侣和这支迷人的龙船，使我久久不能忘怀。

从此我便把龙船和爱情联系在了一起——龙船是多么适合男士献给自己心上人的一款好酒啊：不论酒庄显赫威风的历史，还是我的蒸蒸日上事业，一切都没有你重要，亲爱的，我爱你，我不能没有你。感动



加隆河畔的花园

指数应该仅次于一枚落在左手无名指的戒指了吧……近日在网上看到一个睿智男人的帖子，大声宣讲着，谁说我们不能同时拥有爱情和事业？我拍手称赞，且看龙船，只要多一点细心经营，我们也可以把成功事业凝固在徽标，让甜美爱情流淌在其中。而这个我们呢，自然也包括越来越职业化的今世女人们。

后来在龙船庄的品酒室里，我终于喝到了龙船。2007的年份，还很年轻。酒汁如深红的宝石，这是35%美乐和5%小维铎（Petit Verdot）的着色；第一闻鼻，由于我们没有时间醒酒，便是淡淡的果香和橡木香气，轻摇酒杯，第二闻鼻带来了浓浓的甜浆果的香味——我想其中一定有5%品丽珠（Cabernet Franc）的作用，还有象征着年轻的植物香气，这香气，假以时日便会衍化成那日的醉人；在嘴中呢，第一感觉是柔软的，酒液轻轻敲开你的味蕾，送来酸酸甜甜的舒适，55%赤霞珠（Cabernet Sauvignon）带来的单宁如细沙般细腻，清晰地表现了St Julien产区的特点。作为一款年仅两岁的红酒，这支2007年的龙船回味相对地长，果香久久萦绕在喉间，而当我走出品酒室，迈入令人惊叹的花园时，唇齿间竟依然香甜。

指点江山，激扬文字

如果让我推荐波尔多最值得一看的酒庄，龙船庄必是我的选择之一。是的，龙船的花园和城堡是会让你惊叹不已的。且看“波尔多的凡尔赛”这个称谓，我们就可略窥一二。城堡从公爵家开始，在名门望族中陆陆续续修了百余年，可谓富丽堂皇。

我站在城堡脚下向外望去，在一片广阔的草地后，隐隐可看到远处的加隆河的波光。一时间，仿佛400年前的呐喊重现，船只过往，降帆致敬；年轻的公爵手挽夫人，挥手致意，豪情与柔情，相互交织，永不分离。

于是我对着加隆河大声呼喊，我一定要同时拥有我的事业和我的爱情，就像龙船这样。

2009年11月23日于波尔多城

香奈儿女人：鲁臣世家

Château Rauzan-Ségla——法语发音为/həu zaun/-/sei gla/——有两个常见的中文译名，一个是音译，若桑雪格，另一个是我喜爱的，鲁臣世家。“世家”这个词呢，一下子就展开了鲁臣（Rauzan）家族对酒庄200年传承的历史画卷：自1661年建庄到1866年转出，酒庄在鲁臣家族管理下辉煌的200余年，让酒庄深烙着“世家”的荣耀。

而鲁臣世家被Clemence看作香奈儿那样的女人，不仅仅是因为1994年，香奈儿公司一举买入历经20世纪各种灾难、已然萧条的酒庄：经过15年的大规模修整，如今的鲁臣世家，精致典雅，女人味十足——就连负责公共关系的女士，香奈儿公司为了品牌形象，也精心挑选了一番：Céline Defrance女士，专业而又温柔优雅，已然有几分神似传奇一生的可可·香奈儿——这女人解放和女性魅力的双重象征。

那么，如此注重品牌的时尚大公司，选择鲁臣世家，定然有足够的形象理由。于是Clemence细细地去看酒庄的历史，果然，出现了另一位自信聪明、桀骜不驯的香奈儿。



2010 三年后重返所品

一如可可·香奈儿

玛丽-安娜·布里亚夫人 (Madame Marie-Anne de Briet)，是鲁臣世家1763年分家掌门人Jean Baptiste de Rauzan的儿媳。

这里，关于1763年分家，Clemence插播一小段酒庄简史：鲁臣世家的前