



L'Esprit de Ma Cave à Vin

法国人的酒窝

齐绍仁 齐仲蝉 著/摄

法国5大经典酒区 ◎

300余家顶级酒庄 ◎

1000多款美酒佳酿 ◎

法国经典葡萄酒的极致美味 ◎

上海文化出版社

齐绍仁 齐仲蝉 著/摄



L'Esprit de Ma Cave à Vin
法国人的酒窝

上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

法国人的酒窝 / 齐绍仁, 齐仲蝉著. —上海: 上海文化出版社, 2008. 1

ISBN 978 - 7 - 80740 - 247 - 3

I. 法... II. ①齐... ②齐... III. 葡萄酒 - 简介 - 法国
IV. TS262.6

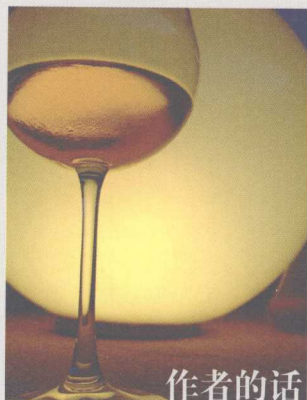
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 205506 号

出 版 人 陈鸣华
责任编辑 赵光敏
法文校订 PIERRE - YVES GERARD
装帧设计 叶 珺

书 名 法国人的酒窝(精装)
出版发行 上海文化出版社
地 址 上海市绍兴路 74 号
电子信箱 csbcm@public1.sta.net.cn
网 址 www.sbcm.com
邮政编码 200020
印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司
开 本 889 × 1194 1/16
印 张 17.5
图 文 280 面
版 次 2008 年 3 月第 1 版 2008 年 3 月第 1 次印刷
印 数 1—1 500 册
国际书号 ISBN 978 - 7 - 80740 - 247 - 3/TS · 276
定 价 180.00 元

告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科
T: 021 - 64850921

品酒唯一要忠实的是自己的味蕾，
酒呢，就像是朋友，
谁会给自己的朋友打分数呢？！



葡萄酒，讲的是品味；先懂品其味，才能有品味。

葡萄酒，最近几年显得越来越出色，它从泛泛的酒类中脱颖而出，以浪漫和高级的形象席卷世界。它带着现代时尚、国际意识的意味抵达中国，在社交语言中甚至带点上流社会的味道，俨然成了事业成功的注脚。有人把它当作长寿的新秘方，有人把它视作商场的新花样，不管怎样，它正多多少少地改变着一些人的生活态度。

喜欢葡萄酒的人，对生活品质有要求——文化和精神上的要求，他们要求层次、要求经典，跟啤酒、鸡尾酒和干杯族绝对是不同的族群；他们同时热爱美食，求精而不求多，懂得照顾自己的起居和心情，并且乐于分享，因为，葡萄酒不是一个人闷着喝的，而是和知音好友一起品尝的。愉快的日子里人自然活得健康，所以，说葡萄酒养生不单纯因为它含有什么抗氧化或防癌物质，还包括由种种细节所映射出的一套生活理念！

品酒是一种生活的方式、一门有趣的学问，葡萄酒是饮食文化里的一种饮料，好与不好，除了各人口味，还得看搭配什么料理。可惜今日在媒体的炒作下，很多人在选购葡萄酒时常常被指南左右，有时甚至视之为炫耀财富的一种方式；像近年来漫天喊价、无理飙升的名牌酒、高分酒，大部分正是倾销到笃信“贵，一定就高级”的亚洲新市场。不要让人视为无知的肥羊，赶快把“贵就是好”这迂腐的包袱给扔了吧。

依据许多实战经验，将公认的佳酿放进不知名小酒庄的酒瓶后请人品尝，结果是马马虎虎，反之，将平凡无奇的葡萄酒放到“百大名酒”的酒瓶中，大家都说了不起。许多人只在意分数，却不相信自己的口感，事实上，专家的口味并不等于你自己的喜好（许多国际酒评家甚至得看着酒标才能给分数）。品酒又不是考试，100分有什么意义？更何况老外的味觉文化跟我们的不尽相同，他们的高分酒是否会让你觉得最宜人？再说，西餐和中国菜相差万里，不了解中国菜，在西方酒评中拿满分的葡萄酒，又是否能拿来和咱们桌上的清蒸鱼、醉虾、宫保鸡丁或者麻辣火锅配饮？！

我们花了四五年的时间，亲身到法国最具代表性的五大酒区里翻箱倒柜找宝贝，从自己实地走访、现场品尝过的酒庄中挑选出三分之一来与大家分享（那些只尝过但未拜访酒庄的上万种葡萄酒并未搜集在书里），其中有巨星酒庄和名酒庄，还有更多等待被欣赏的和氏璧。

品酒唯一要忠实的是自己的味蕾，而用餐时的乐趣则在于享受葡萄酒与料理的搭配，所以，在书里，我们不给葡萄酒打分数，不标价格，不想让数字先入为主地影响了味觉。

酒呢，就像是朋友，谁会给自己的朋友打分数呢？！

特别推荐

Voilà un livre qui va faire rêver...

Chantal et Noël Chi nous font découvrir avec brio toute la beauté des plus belles régions viticoles de France dont la Bourgogne qu'ils connaissent particulièrement bien pour y avoir séjourné quelques années. Noël, titulaire du Diplôme de Technicien en œnologie de l'Université de Dijon, a mis en pratique son savoir dans un domaine prestigieux et Chantal a arpenté durant cinq ans les Vignes, Maisons et Domaines de cette Bourgogne mystérieuse dont ils sont tombés amoureux.

Leur vœu le plus cher:

Faire découvrir les secrets et atours de cette gourmande Bourgogne aux charmes éternels. Bienvenue dans un monde de complexité et de raffinement.

Véronique Boss-Drouhin

Maison Joseph Drouhin

让人梦寐以求的一本书出炉了……

仲蝉和绍仁以生动的方式为我们介绍法国经典酒区的精彩，其中包括他们住了好几年、特别了解的勃艮地。绍仁，拥有勃艮地大学酿酒系的文凭，曾在知名的酒庄工作以汲取实地经验；而仲蝉则花了五年的时间，走访神秘的、他们所钟爱的勃艮地里大大小小的葡萄园和酒庄。

他们两人最珍贵的愿望——让大家认识魅力永恒的勃艮地，它的秘密和迷人的风采。

欢迎来到这个错综复杂、却又精致细腻的天地。

勃艮地乔瑟夫杜宛酒庄庄主兼酿酒师

微红妮可·博斯-杜宛

J'ai rencontré Chantal et Noël, il y a maintenant 5 ans, je fus très surpris par l'excellence d'abord de leur français et l'amour qu'ils portent à la France. Cela faisait plusieurs mois qu'ils parcouraient les vignobles et ils arrivaient en Champagne. Ils avaient déjà étudié l'histoire et le terroir du Champagne qui est très riche. Je m'aperçu très vite de leur passion pour le vin et pour ceux qui les produisent. Leur capacité à se fondre dans le paysage et dans les maisons qu'ils visitaient était exemplaire. Le sérieux de leur travail doit être salué car aujourd'hui, ils peuvent être des professeurs émérites, capables de transmettre en Chine nos valeurs, notre philosophie, notre savoir-faire.

Didier Depond

Champagne Salon, Delamotte, Laurent Perrier

我第一次遇见仲蝉和绍仁是五年前的事情，当时我对他们俩流利的法文，以及对法国所有的情份感到非常惊讶。在来香槟区之前，他们已经在其他的酒区跑了好几个月，而且已经研读过香槟悠久的历史 and “地话”。我很快察觉到他们对葡萄酒本身以及幕后工作人员的热忱和敬爱，而且他们不管走到哪儿都能和酒庄打成一片的本事是个好榜样。

他们认真的工作态度应该受到掌声鼓励，今天他们可以说是经验丰富、出色的老师，能将我们的价值观、我们的哲学和专业知识传扬到中国。

萨龙、德拉摩特、罗兰百悦三大香槟总负责人

迪迭·德鹏

Lorsque j'ai rencontré Noël et Chantal il y a quelques années à Climens, j'ai été frappée par leur sensibilité à la dégustation des vins. Ils ne décortiquent pas des objets comme beaucoup de dégustateurs occidentaux le font, ils les vivent, les ressentent avec une profondeur et une sensualité véritables. Une dégustation forcément subjective, mais également dénuée des a priori et préjugés qui ont souvent tendance à nous mener par le bout du nez...

Ceux comme moi qui craignent que le snobisme et les "gourous" soient des fossoyeurs du véritable amour du vin, devraient faire confiance à leur enthousiasme et leur professionnalisme pour faire passer notamment dans leur pays ce qui nous tient vraiment à cœur: que chacun puisse choisir dans la palette incomparable de nos vins, non pas ceux que la mode et les "experts" imposent, mais ceux qui enchantent son palais et ravissent ses sens...

Bérénice Lurton
Château Climens

几年前，当我在可丽门兹酒庄认识绍仁和仲蝉的时候，便赞叹他们品酒时的敏锐，他们不像其他许多的西方酒评人那样“剥壳”式地品酒，而是有深度地、真正地去感受、去体会。品酒是件很主观的事，但他们两人却不带先入为主的偏见、不被人牵着鼻子去品酒。

我生平最担心那些附庸风雅或自以为“品酒大师”的所谓专家，他们往往埋没了人们那种对葡萄酒发自内心的喜爱。那些和我有着同样忧虑的人应该相信，以绍仁和仲蝉对葡萄酒的热情和专业，必能把我们最在意的讯息传递到他们的国家，那就是：每个人在面对我们无与伦比、多采多姿的葡萄酒时，能够选择适合自己的口味、能让自己陶醉其中的葡萄酒，而不被所谓的“时尚”和“专家”所左右。

波尔多可丽门兹酒庄庄主
贝黑妮思·律东

Chère Chantal, Cher Noël,
Ce fut pour moi un grand plaisir de pouvoir vous accueillir à Château Haut-Brion lors de votre récente visite à Bordeaux et de pouvoir partager quelques bons moments et d'excellents vins en votre compagnie durant mon récent séjour en Chine.

Je n'ai aucun doute que votre amour et intérêt invétérés pour les grands vins de France seront transmis dans les pages de cet ouvrage qui demeurera certainement une œuvre de référence sur les grandes propriétés vinicoles françaises.

S.A.R. Le Prince Robert de Luxembourg
Château Haut-Brion

亲爱的仲蝉和绍仁，当你们来波尔多时，我非常高兴能在高必雍堡接待你们，也很开心不久前拜访中国时，能与你们两人共度美好的时光、共享经典的葡萄酒。

我深信，你们对法国好酒的热爱和浓厚的兴趣将流淌在这本书的字里行间，它也必将成为撰述法国顶级酒庄的代表作。

波尔多高必雍堡庄主
卢森堡王子罗伯

目录 *Table des Matières*

作者的话

特别推荐

01 法国葡萄酒 ABC 29 法国五大酒区 ABC

法国酒的名堂 02

红白酒的染色体 04

葡萄酒的胭脂——橡木桶 08

把关大将——软木塞 12

酒界里的你我他 15

品味魅力 16

品酒前奏曲 18

为酒窝选酒 20

如何阅读酒标 23

米其林指南 27

采收季里的颜色 32

Alsace 36 阿尔萨斯

阿尔萨斯葡萄酒的历史 39

阿尔萨斯的葡萄个性 40

阿尔萨斯的葡萄园拼图 43

白酒的王国 43

品味酒庄 47

点阅美食 53

阿尔萨斯风情 56

Bordeaux 60 波尔多

波尔多葡萄酒的历史 63

波尔多的葡萄个性 64

河左岸与河右岸 67

波尔多独有的分级制 69

红酒之外——贵腐甜酒 72

波尔多的主力酒区和酒庄 75

点阅美食 127

波尔多风情 131

134 *Bourgogne*
勃艮地

- 勃艮地葡萄酒的历史 137
勃艮地的葡萄个性 139
勃艮地的分级制 141
勃艮地的主力酒区和酒庄 143

点阅美食 187
勃艮地风情 192

196 *Champagne*
香槟区

- 香槟的历史 199
香槟的葡萄个性 201
香槟的诞生 203
五花八门的香槟 205
品饮香槟 207
香槟地图 208
品味酒庄 211

点阅美食 219
香槟区风情 221

224 *Vallée du Rhône*
隆河谷地

- 隆河谷地葡萄酒的历史 227
隆河谷地的葡萄个性 228
隆河谷地主力酒区 233
品味酒庄 241

点阅美食 251
勃艮地风情 256

附录

- 主要葡萄品种中文译名对照 06
葡萄酒术语 05/14/22
参考书籍 262
写书的情结 263
品酒骑士剪影 264



法国葡萄酒

· ABC ·



我们猜想法国之所以浪漫，除了香水，还有葡萄酒在酒杯里施展的魔力。图为波尔多高兴堡酒窖里的小天使浮雕。

法国酒的名堂

法国人对很多事都很讲究，香水服饰、生活艺术，当然他们也超级讲究美食，对葡萄酒更是马虎不得。这法国酒到底有什么名堂，能弄得大家神魂颠倒、花个几百万买眼都不眨一下，让新世界的晚辈纷纷效法、无人能抢它的风头？！

首先，有一个需要澄清的概念：葡萄酒不专指红酒一种而已，白酒、甜酒、气泡酒其实都是一家人！

白酒

白酒本是葡萄酒的主流，就算在法国本地，优雅的白酒还是最受美女们的青睐，从清新的夏布丽、甜美的阿尔萨斯，到迷人的勃艮地，风情万种的白酒让人不可抵挡，正如女性天生的魅力。虽然近年来被红酒抢了风头，但它依然是葡萄酒世界里的女王。

白酒主要以白葡萄为元素，有些红葡萄果皮虽红但肉色白，榨出的汁若不接触果皮的话其实是没有颜色的，所以可酿白酒。有些葡萄品种的汁有淡淡的颜色，无法酿出颜色纯正的白酒，但现在科技发达，使用特别的脱色处理还是可行的。然而鲜有人用红葡萄酿白酒，除了香槟区的红葡萄白香槟(Blanc de Noirs)。

红酒

红酒今日如此的大放光彩，要归功于英美两国人做生意的天分，以及一位法国专家发表的“法式矛盾”(French paradox)的理论，这一理论说法国人虽爱吃又爱喝，可是心血管患病率相当低，得归功于红酒里的酚类。这个报告一出，让喜欢喝酒的朋友更是理直气壮、大口大口地喝，还让许多人非红酒不喝，甚至以为葡萄酒等于红酒！

昔日与今日的红酒相当不同，因为酿酒学乃是近代的学问，以前的人并不清楚浸皮、乳酸发酵等酿制方法的作用，所以酿出的酒是淡红色或玫瑰红色(所以英国人称为Claret)，也没有现在这么饱满的体质。不过，红酒一定是用深色葡萄酿制的，原因很简单，白葡萄的果皮是没办法把酒“染色”的。

做红酒要比白酒麻烦，因为红酒多了道浸皮处理 (Macération)。做浸皮处理是为了能萃取更多的色素与香味，将葡萄汁与葡萄皮在一起浸泡，时间长短取决于酒农与酿酒师的风格，浸泡越久，萃取的物质越多，但好坏的物质皆同时释放入酒中，因而浸皮是酿酒的关键性环节。

玫瑰红

可爱的玫瑰红和玫瑰香槟不知道虏获了多少女孩们的芳心，近五年来席卷了全球市场，成为消费者的新宠儿！

漂亮讨喜的玫瑰红到底是怎么酿制的？根据法国酒法规定，酿制玫瑰红一定得用深色葡萄经过介于12~48小时的短时间浸皮，或者采用流放法(Saignée)，这是一种把尚未发酵的红葡萄汁先行流放出来的手法，因此颜色较一般红酒清淡。有时在酿制红酒的过程里，也会采用这种方式以加强后面酒的单宁度和色泽，使酒体更强壮，像波尔多一级酒庄拉图堡(Château Latour)和高必雍堡(Château Haut-Brion)就是这样做的。不过香槟区则例外，他们可以大方地混合红白酒来酿制玫瑰香槟，而且价钱比一般的玫瑰红贵上许多！

甜酒

甜酒中的糖分给人甜美的口感，许多人就是先喝了甜酒而爱上葡萄酒的，更有品酒专家就是从喝甜酒入门的呢！

中文里“甜酒”一词的含义非常广，包含了所有带甜味的酒，但法文中甜酒却因做法不同而有不同的单词：晚收成的、贵腐的、冰酒，还有在发酵时加入酒精或“生命之水”(L'eau de vie，蒸馏出的酒精含量较高的烈酒)的加烈甜酒等等。也许你会问，甜酒之所以甜是否因为加了糖？法国酒法明文规定，波尔多区的索坛(Sauternes)和巴尔萨克(Barsac)的甜酒可以加糖，但阿尔萨斯的精选贵腐葡萄和晚收成葡萄就只能靠自己——也就是葡萄本身的甜度。

气泡酒

顾名思义，有泡的酒就是气泡酒。以前的人曾经认为这是酒“病”了，还想办法治好它，万万没想到今日备受欢迎。而气泡酒里最受宠的，非香槟莫属了！只有法国香槟区的气泡酒才能贴上“Champagne”（香槟）一词，这个专利几乎是全世界通行。不要说别的国家，连法国境内其他酒区的气泡酒也不能擅用这个词——除了像美国等几个没签那份文件的国家，不过若想拿到欧洲卖，他们还是得把“香槟”两字从酒标上给取下。至于葡萄品种，红、白都可以拿来酿制，只要是葡萄就行。





红白酒的染色体

几十年以前上流人士习惯喝干白酒及甜酒，特别是甜酒，因为喝红酒暗藏着危机，一不小心沾上衣服，酒渍便无所遁形，而且不容易清理。在这种情况下，白酒自然而然地霸占了整个晚宴的舞台。没想到今天红酒来了个咸鱼大翻身，许多人还非红酒不饮，真是风水轮流转！

现在，不管谁当道，这两号葡萄酒的染色体差异到底在哪里？

红酒

采收后的葡萄运回酒厂，绝大部分的做法都是抢在第一时间辗压取汁(Foulage)，去梗或不去梗都可以，也有些免了辗压取汁这道程序；然后放进大型的容器进行浸皮——这一步骤正是酿制红酒的关键。如果酿的是一款要陈年的好酒，那么浸皮时间就长。同时，葡萄汁开始了第一次发酵，也称作酒精发酵。酒槽可分为开放式和封闭式，有些酒庄让自然的酵母菌自行发酵，也有些会添加人工的酵母菌以便控制发酵的时间与品质。发酵后沥出液体(Vin de goutte)，并把原本浮在上面的葡萄皮和果肉等固体部分拿去再次压榨，榨出来的叫榨酒(Vin de presse)。接下来进行第二次发酵——也叫乳酸发酵，两次发酵完毕后，有些酒庄会加入部分或全部的榨酒，但有些酒庄则舍而不加。

接着进行养酒(Elevage)，容器的选择与时间的长短视酒本身的体质与酒庄的需要来决定，通常在水泥酒槽、不锈钢酒槽或橡木桶中进行，过程几个月到几年不等——越棒的酒所需的养酒时间越长。期间还会经历数次添酒、换桶等工作。最后在装瓶之前，有些酒农会先过滤酒液，有些则顺其自然不过滤。

白酒

一般说来，白酒比红酒所需的酿制时间要短。

将采收的葡萄直接榨汁，也有人做辗压取汁，但有时也会以其他方式辅助——有

些酒庄会将葡萄先冰储，进行低温浸皮的预发酵，延长酒和果皮接触的时间以萃取更多的果香。必要时可做沉淀滤渣(Débourbage)，但不能做得太快太厉害，否则酒体会变瘦。

接下来进入酒精发酵，可在酒槽或橡木桶中进行，白酒是否要做乳酸发酵则取决于品种，为了保留清新度和品种的原生香味大多不做(例如阿尔萨斯的品种)，因为乳酸发酵后酸度会大大降低。但有些品种果香本来就不明显，经过乳酸发酵也不会影响特色，还可使酒质变得更圆润，日后在瓶中陈年时更稳定，如勃艮地的夏东内。

有些白酒会放入橡木桶里和酵母菌渣一起养酒(Elevage sur lies)，好让酒体更丰腴、口感更圆润。有些人会加上一道搅桶(Bâtonnage)这个慢工出细活的工序，这么做是为了让酒能与沉淀在桶底的酵母菌渣再度混合。末了，在装瓶前，为了确保酒的清晰度，酒农也常进行过滤，使酒体更稳定。

葡萄酒术语

搅桶
Bâtonnage

为了让酒中的酵母菌渣能和酒产生更多的交换作用，用棒状物搅动葡萄酒，使沉淀在桶底的酵母菌渣能再次和酒体充分混合。

凝结过滤法
Collage

一种澄清葡萄酒的方法。通常采用蛋白、皂土或是牛血(为了避免疯牛病，此法已被禁止，但没人可证明疯牛病会藉此传染)，澄清过程完成后要立刻进行换桶清放(Soutirage)的工作，将沉淀物与葡萄酒分离。

生命之水、蒸馏酒
Eau de vie

蒸馏自葡萄酒或各种水果酒、酒精含量较高的烈酒。

养酒
Elevage

酒精发酵结束后，将榨出的葡萄酒转入橡木桶或水泥、不锈钢等其他材质的酒槽中，进行培养，时间长短和容器性质取决于各法定产酒区的规定及酒农的意愿。

添桶
Ouvillage

养酒期间往蒸发了部分酒液的桶内添加酒，避免葡萄酒因蒸发与空气接触面增大，过于氧化。

重力法
Par gravité

在酒窖收到葡萄后，遵循地心引力的原理，往酒窖下层方向逐级进行各道工序。



主要葡萄品种中文译名对照

由于葡萄品种的译名繁多，在中国同一个品种往往会有不同的中文译名。在本书中我们以最接近法文发音的原则来翻译和命名，希望读者们在到访酒庄或与国外人士谈酒时能更直接和容易地沟通，尽享品酒之乐。

原文	本书译名	中国大陆用语	中国台湾用语	中国香港用语	主要产地
Cabernet Franc	卡本内芙虹	品丽珠、品霞珠	卡本内－弗郎	品丽珠	波尔多的主要红葡萄品种
Cabernet Sauvignon	卡本内苏维农	赤霞珠、解百纳	卡本内－苏维浓	赤霞珠	波尔多的主要红葡萄品种
Chardonnay	夏东内	霞多丽	夏多内	莎当妮	勃艮地和香槟区的主要白葡萄品种
Gamay	嘉美	佳美、甘美	加美	加美	勃艮地的红葡萄品种
Gewürztraminer	歌舞姿	琼瑶浆	格乌兹塔明那	琼瑶浆	阿尔萨斯的白葡萄品种
Grenache	格纳希	歌海娜	格那希	格那殊	隆河谷地红葡萄品种
Merlot	梅洛	美乐	梅洛	梅鹿	波尔多的主要葡萄品种
Pinot Gris	灰皮诺	灰品乐	灰皮诺	灰比诺	阿尔萨斯的白葡萄品种
Pinot Noir	黑皮诺	黑品乐	黑皮诺	黑比诺	勃艮地和香槟区的主要红葡萄品种
Riesling	丽丝玲	雷司令	丽丝玲	惹丝玲	阿尔萨斯的白葡萄品种
Sauvignon Blanc	白苏维农	长相思	白苏维浓	长相思	波尔多的白葡萄品种
Sémillon	赛美蓉	赛美蓉	榭密雍	赛蜜蓉	波尔多白甜酒的白葡萄品种
Syrah	希哈	西拉、切拉子	希哈	施赫	隆河谷地的红葡萄品种
Viognier	薇优聂	维奥涅尔、维欧芝	维欧尼耶	维奥尼耶	隆河谷地的白葡萄品种

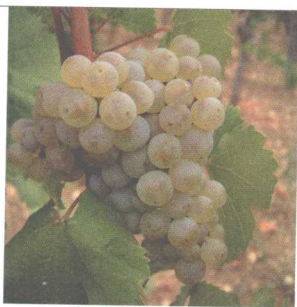
酿制白酒的几个主要品种

Chardonnay 夏东内

这是全世界最受欢迎、种植面积最广的白葡萄品种，它是勃艮地白酒的头号美人，也是美妙的香槟骨架。

Riesling 丽丝玲

这个带有女性纤细感的品种，尽管单独品尝时没那么讨喜，但佐餐时却不会抢了菜肴的风味，反而会衬托出料理的美味，是许多主厨和酒农最宠幸的品种。



Gewürztraminer 歌舞姿

有着独特的玫瑰香与麝香，让人轻轻一闻就无法自拔地爱恋上，加上优雅的口感，它特别受到女士的欢迎。

Pinot Gris 灰皮诺

从南洋口味到日式烧烤，还有我们各式各样的中国菜，找它相配，绝对不会出错。

Viognier 薇优聂

入口时香气四溢而让人难忘，需要大量的阳光方能将独特的香味表现出来。

Sémillon 赛美蓉

法国第三大的白葡萄品种，容易产生贵腐，能提高酒精度，有浓厚香甜的口感，因此许多甜酒以它为基调。

Sauvignon Blanc 白苏维农

酒色淡、柔和的浅绿，有百香果，柑橘、葡萄柚、芦笋味。索坛区常以它来辅佐赛美蓉，平衡酒中的甜度与酸度，使其有更清爽的口感。

酿制红酒的几个主要品种

Pinot Noir 黑皮诺

闻名遐迩的勃艮地红酒靠的就是它，细腻如丝的单宁、变化多端，因此拥有许多忠实的酒迷。

Cabernet Sauvignon 卡本内苏维农

它是南北两半球最受欢迎的葡萄品种，也是波尔多河左岸的霸主，那些高档的陈年波尔多得归功于它。

Merlot 梅洛

有柔顺的单宁和丰腴的体质，因而受到许多人的喜爱，此外，经常用来和其他品种混合以增添果香和柔化口感。

Syrah 希哈

法国南部隆河谷地的希哈单宁饱满，非常适合久存，但在澳洲的切拉子(Shiraz，同一种葡萄，不同的写法)则显得辛辣。

Grenache 格纳希

它不仅是南隆河的主要品种，也是全世界种植面积最广的一个，酒体浑厚有劲。

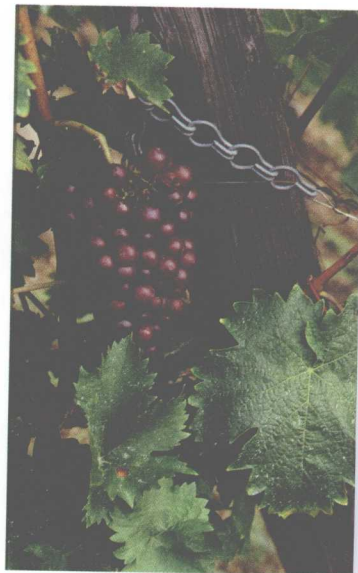
Cabernet Franc

卡本内美红

卡本内苏维农的伙伴，它恰如其分地扮演着陪衬的角色，让酒更富红果香。

Gamay 嘉美

酸度够但单宁不多，果味重。现今薄酒莱(Beaujolais)是它的地盘，占了全法国嘉美总产量的60%。





葡萄酒的胭脂 ——橡木桶

参观大大小小的酒厂里，每家都有橡木桶，法国的、美国的、东欧的，大的小的、新的旧的。因为在葡萄酒世界里，酿酒人相信橡木桶能“运功”给桶中的液体，使酒质更复杂和饱满、色泽更有魅力、酒香更有变化和层次感。

近年来，因为证明氧气可透过木头细胞组织的缝隙和葡萄酒进行微氧作用，使酒中的单宁及

安妥香与极少量的氧气结合，因此，有财力的酒庄常使用高比率的新桶。不过，对新橡木桶的论点至今仍有分歧，像哪里的森林和橡木最好、新桶的单宁是否真的能渗入到酒中、微氧的作用到底有多大等等，各家橡木桶商的说法不尽相同。但木条在外风干得够不够干、熏烤的强弱及时间的长短，倒真的会影响日后葡萄酒的口味。此外，“长时间地养酒会使酒体更丰满”的看法大家倒是一致。因此，是否使用新桶、比率高不高、时间长不长都会有不同的结果。

好酒庄就算使用新橡木桶，也会尽量避免新桶影响原来的酒香。在法国，新桶用得最凶的该属波尔多酒区，不知从何时起，波尔多葡萄酒若没有浓浓的木桶香就算不上好酒，还有酒庄更推出“蹲”过两次新桶的葡萄酒，也就是所谓的200%新桶，虽然感觉好像在喝“木桶汁”！不幸的是有酒评人偏爱这味道，给高分。幸好近两三年来这种“疯潮”逐渐冷静了下来，在我们拜访过的许多超棒的酒庄中有好些是完全不用新桶的，对他们而言，橡木桶不过是个养酒容器，一款好酒是不需要木桶来浓妆艳抹的，正如天生丽质的美人不需要化妆品遮斑去纹。

制作过程

橡木因为产地气候、土壤、阳光、温度……诸多因素的不同，木质也有相当大的差异。粗略估计，全世界大约有二百五十个橡木品种，在法国中央山脉以Allier地区的Tronçais最出名(法国人总说最好的是在自己家)。不过，由于法国橡木桶成本较高，近

年来有许多酒农开始使用美国的橡木，价钱大约只有法国橡木的二分之一；此外，东欧地区过来的橡木也越来越常见。尽管成本相差很大，但许多法国酒厂依然深信法国橡木桶才能酿制出顶级的葡萄酒。

风干

做一个橡木桶其实相当麻烦，首先得将树条置于户外约18到36个月，好让木条中的水分自然蒸发。因此，有些讲究的酒庄甚至自己选买木材，风干后才交给师傅制作。但在酒厂内自己制作橡木桶的则少之又少，因为自己制作成本远比买现成的高。一些有本钱的好酒庄如玛歌堡、高必雍堡便设有木桶维修中心，同时每年也会给自己的酒量身订做几百个新木桶。

筛选、排列

橡木桶师傅在收到木条后会先检查木条上的年轮，年轮越细代表细胞组织间隔越细，据橡木桶厂的专家说，橡木的年轮越是紧密，酒与空气的交换也就更容易，年轮小于三厘米的品质较好。然后筛选一组互相兼容紧密的木条——紧密度不够的木桶会漏酒，按顺序排列在圆状铁环内，边摆边敲。

火烤

一间橡木桶公司里，地位最高、责任最重大的是那几位在熊熊烈火边、汗流浹背忙着制作橡木桶的师傅。他们在收到略具雏形的橡木桶后，在外围先浇一次水，箍上第一根铁环，开始进行第一次的火烤，使木条弯曲；之后用机器架上第二、第三个铁环，再火烤；最后四个铁环都架上去时就差不多成形了。成形后再用火烤木桶的内部，橡木桶最重要的步骤便在此时，烧烤时间的长短与火力的大小会带给葡萄酒种种香味，像香草、椰子、咖啡、烤面包等的味道。近年来使用得比较多的是中度烧烤的木桶——桶上标着MT字样的就是了，不过，每家橡木厂的MT不尽相同，各有各的秘方。我们参观工厂时发现里面又吵又热又烫，带着耳塞都抵不住恼人的噪音。由于长期接触高温熏烤



9