

登入

加入e族

一周新闻:

搜寻新闻日期

新闻搜寻:

输入关键字

搜寻



最新消息: 17:18 [国际奥委会主任 满意北京奥运会](#) 17:18 [奥运会金牌大户 田径周五揭开战幕](#) 17:17 [英国央行: 不排除经](#)

- 饮食 -

认识波尔多 Bordeaux 2008/07/26 13:52:57

本报特约: 刘光耀和刘金龙



自古以来, 法国葡萄酒是世界酿酒师认为具有风格、风味、富有多层次味道与投资价值的商品。

但是, 对我们来说, 要认识酒瓶上的各种地区名称以及记下它们、转为熟悉字眼, 难度极大。

接下来几个星期, 我们将与读者探索一些法国高知名度的酒庆、主要葡萄与它们的风格, 那么将来当你要选购一瓶葡萄酒时, 就不必苦恼什么是Cabernet或Shiraz了!

让我们从法国最著名的地区——波尔多(Bordeaux)开始这红酒之旅。

波尔多 (Bordeaux, Bor-DOH)是世界其中一种品质最优良的葡萄酒。但是, 波尔多的地理形式、葡萄品种、酒的命名和过时的分类系统, 常令人混淆。这可能是它们的特色? 也可能是人们常把产区与城市都混在一起了。

的确是, 波尔多是一种葡萄酒的名字, 也是一座城市名称。它位于法国西南部, 名字更广泛用来命名在波尔多生产的葡萄酒。在法国, 他们有一种特色, 那就是酒的名字都是来自地区的名称而不是根据葡萄品种命名。虽然如此, 当酒瓶用上波尔多时, 葡萄酒发烧友还是会自然想起它那独特的红葡萄品种。

采用赤霞珠品种

波尔多又被划分成几个大区域, 有些也会再细分为几个市镇。虽然波尔多的红葡萄酒十分有名, 但是其白酒、甜酒和玫瑰酒同样广受注目。波尔多也会随着不同的地区而产生不同的品质。在这里共分为5大区域, 各自拥有不一样的特色, 它们是Medoc, Pomerol、Saint-Emilion、Graves和Sauternes。它们当中, 最特别的就属Medoc, 因为它包含好几个市镇: Pauillac、Saint-Estephe、Margaux和Saint-Julien。

Medoc生产的葡萄酒是最原始的波尔多葡萄酒, 这代表了波尔多的经典: 这种酒采用大量的赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)葡萄品种, 跟着的是美乐 (Merlot), 然后少数的品丽珠 (Cabernet Franc), 小味尔多 (Petit Verdot) 或马尔白克 (Malbec)。在众多的葡萄酒庄里, 所有的酒都有它们各自的混合模式。但是在Medoc, 永远都是赤霞珠占多数。酒醇味全面、坚定并带有调和的单宁味, 能收藏至数十年。这是世上其中一种质地丰富的葡萄酒, 并可以配与红肉、烤肉和乳酪, 成为餐桌的绝配。

Sauternes贵得有理

在Pomerol和Saint-Emilion, 采用相同的葡萄品种, 但是美乐葡萄品种是这类酒的主要成分。而且, 这种葡萄比起同等级的品丽珠来得较柔和。在这里所出产的Merlot是世界独一无二的高品质。虽然较少单宁, 但它那丰富与完美的平衡, 成为其独有特色。

出名的白酒非Graves莫属，然而他们也出产红葡萄酒。白葡萄酒采用赛美蓉（Semillion）、长相思（Sauvignon Blanc）和密斯卡岱（Muscadelle）葡萄调制成带甜或干的口味。对由霞多丽（Chardonnay）所制成的白酒感到厌倦了？那就尝试由Graves出产的白葡萄酒吧！它是很清脆及容易和很多食物配搭的白酒。

最后有来自Sauternes的甜葡萄酒。Sauternes采用了和Graves一样的葡萄品种，也采用了大量的赛美蓉葡萄品种。Sauternes是专注于甜以及带有平衡的酸性和黏性，一定要亲身去尝试和体验才能体会个中。它贵，但是十分值得。

酒级历史

在1855年，法国政府开始了一种把Medoc的酒庄或称葡萄酒的分类系统。最低排名，也是涵盖了上千种的酒庄，称Petits酒庄。高一级的是Cru Bourgeois（中级酒庄），是一组较好的葡萄酒。接着更上一层的Cru Classes，从低至高顺序排列，可再分为第五级，第四级，第三级，第二级和第一级，目前只有61个酒庄被列入此特级酒庄行列中。

而第一级行列，即“Premier Grand Cru Classe”只有5家葡萄酒庄，它们分别是：Chateau Lafite-Rothschild、Chateau Mouton-Rothschild、Chateau Margaux、Chateau Haut-Brion和Chateau Latour。

这61种被列级的葡萄酒称为“有等级的葡萄酒”，允许将“Cru Classe”或“Grand Cru Classe”的字眼贴在标签上方。

具150年历史

现在法国葡萄酒面对的问题是，这类水准分类系统已有150年历史。150年里许多中级酒庄的品质可以升级到特级酒庄等级，也有一些原本在特级的酒庄品质早已经降至中级水平，且有后起之秀。影响的因素非常的多，包括酿酒师技巧、酒庄设施、葡萄栽种法以及每年不同气候和种植的外来因素。

在当地，“Terroir”字眼很重要。它用来形容大自然界的种种因素，例如，土壤组织、排水、边坡土地、阳光照射角度。

不要小看气候的关系影响，你知道吗，一些看似不起眼的因素，凑和后都会造成葡萄酒品质的高低不齐，这种与大自然的微妙关系，正突显葡萄酒的地位与神圣的身分。

同时，酒的年份也很重要，从年份可以推敲出一瓶酒质的好坏，所以购买波尔多之前，最好参考年份调查表。据我们调查所得，市面上最便宜的特级葡萄酒大约是250令吉一瓶，最入门的波尔多葡萄酒售价从50令吉至65令吉起，然而，特级酒庄的价钱起码在800令吉一瓶或以上。

2005年的波尔多难得遇上最棒的天气，产出一批最佳的葡萄酒，Chateau Latour的一瓶售价约6千令吉。

品酒秘方

一些波尔多红葡萄酒和白葡萄酒需要陈年收藏。如果你对收藏葡萄酒没有太大的兴趣却喜欢品尝，就应该根据自己的能力购买一支年份最悠久的葡萄酒。

在喝之前，打开酒塞放置30至60分钟，如果酒质还是很嫩，这个步骤有助于缓和酒的味道，也可协助稳定陈年酒的特性，因为氧化作用有助散发酒的香气与开展味道。但是，得注意，最佳品尝温度是摄氏18度。

葡萄酒/酒庄分级：Medoc Cru Classes

第1级葡萄酒

■Chateau Haut-Brion

- Chateau Lafite Rothschild
- Chateau Latour
- Chateau Margaux
- Chateau Mouton Rothschild

第2级葡萄酒

- Chateau Brane-Cantenac
- Cos d'Estournel
- Chateau Ducru-Beaucaillou
- Chateau Dufort-Vivens
- Chateau Gruaud Larose
- Chateau Lascombe
- Chateau Léoville Las Cases
- Chateau Léoville Poyferré
- Chateau Léoville Barton
- Chateau Montrose
- Chateau Pichon Longueville

Baron de Pichon

- Chateau Pichon Longueville

Comtesse de Lalande

- Chateau Rausan-Ségla
- Chateau Rauzan-Gassies

第3级葡萄酒

- Chateau Boyd-Cantenac
- Chateau Calon-Ségur
- Chateau Cantenac Brow
- Chateau Desmirail
- Chateau Ferrière

- Chateau Giscours
- Chateau d'Issan
- Chateau Kirwan
- Chateau Lagrange
- Chateau La Lagune
- Chateau Langoa Barton
- Chateau Malescot Saint Exupéry
- Chateau Marquis d'Alesme Becker ■ Chateau Palmer

第4级葡萄酒

- Chateau Beychevelle
- Chateau Branaire-Ducru
- Chateau Duhart-Milon-Rothschild ■ Chateau Lafon-Rochet
- Chateau La Tour Carnet
- Chateau Marquis de Terme
- Chateau Pouget
- Chateau Prieuré-Lichine
- Chateau Saint-Pierre
- Chateau Talbot

第5级葡萄酒

- Chateau d'Armailhac
- Chateau Batailley
- Chateau Belgrave
- Chateau Camensac
- Chateau Cantemerle
- Chateau Clerc Milon
- Chateau Cos Labory
- Chateau Croizet-Bages

- Chateau Dauzac
- Chateau Grand-Puy Ducasse
- Chateau Grand-Puy-Lacoste
- Chateau Haut-Bages Libéral
- Chateau Haut-Batailley
- Chateau Lynch-Bages
- Chateau Lynch-Moussas
- Chateau Pedesclaux
- Chateau Pontet-Canet
- Chateau du Tertre

新闻搜寻: [新闻存库](#)

[首页](#) [向上](#)

[南洋商报](#) | [中国报](#) | [生活出版社](#) | [少年月刊](#) | [大家健康](#) | [吃风](#) | [南洋线上](#) | [南洋金卡](#)
[中国报醒目卡](#) | [南洋基金](#) | [翡翠轩](#) | [策略伙伴](#)



南洋报业控股集团版权所有©2007. All rights reserved by Nanyang Press Holdings Berhad | [法律声明](#)
如有任何意见和建议, 请惠赐eMail: info@nanyang.com 或客户服务咨询热线:603 - 78726888 传真:603 - 78726800/900 Nanyang Siang Pau 南洋商报
地址: 1st Floor, No.1, Jalan SS 7/2, 47301 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia. | [位置图](#)
***** 建议使用 IE 4.0 以上版本浏览本站, 最佳荧幕显示 800x600 *****