


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: 10:55 [国际原油降·亲民预算案 29日调低油价](#) 10:55 [纳吉:能讲流利华语 国阵派阿力夏出阵](#) 10:55 [安比嘉:四](#)

- 专栏 -

醉人的.....布根地&罗纳 2008/08/02 14:40:31

●本报特约: 刘光耀和刘金龙

在具大多数的葡萄酒爱好者眼里,尤其是在美国,都认为布根地象征葡萄酒。一般餐馆时常用“Burgundy”来成为它们店里红酒的标志。就像Coke和Pepsi的味道有差别,但是人们还是喜欢用Coke来统称可乐饮品,但是从鉴赏家的角度,只有Coca-Cola才是真正的Coke,这就和布根地的情况一样。

让我们续上一集的法国之旅,这个星期来到美丽的布根地(Burgundy)和罗纳(Rhone Valley),揭开复杂的布根地和参观多层次的罗纳。

真正的布根地葡萄酒源自于法国布根地。红的布根地是用黑皮诺(Pinot Noir)葡萄酿成。在法国,酒的名字取自原产地,它不像澳洲、美国或其他南半球国家以葡萄品种起名。无论在全世界,甚至连法国境内其他区域用黑皮诺制成的红酒,假如不是采用布根地种植出来的,都不可称之为布根地。

但这并不代表法国酒较好(虽然我认同),此意味每一种酒就算用同一品种的葡萄酿制,但是源自不同地方,所酿的味道都会不同,它们之间的差异是可以让人辨别出来,例如:Cuban烟草雪茄的味道和Honduran的不同。就算Cuban烟草的种子种在别的国家,但是所产生的味道始终会不一样的。其中的原因在于各种因素,法国简称为Terroir。Terroir是指自然界的自然变化,包括了土壤、雨水、气候、阳光、地势的高度、土地排水、环境污染等因素都会影响最终成品。情况与我们不在金马仑高原种植番石榴的道理一样,因为不同气候会影响收成和味道。

夜之谷以红酒闻名

布根地的重心是金麓(Cote d'or, 读音Kont Dor),坐落在法国东部距离Dijon和Santenay 30英里的城市,因为它的Terroir,让此地拥有最佳的潜质来培植黑皮诺和莎当妮(Chardonnay)葡萄。在它的南半部还有一个叫做夜之谷(Cote de Nuits)的地方是以红酒闻名。再南下一点,布蒙之谷(Cote de Beaune, 读音koht duh BOHN)也是生产特殊红酒的产区,却以白酒闻名于世,在这里容纳了不少不同等级的葡萄园。

一瓶布根地的价钱约从100令吉至5千令吉,品质的等级是根据地势等级来区别。简单地说,越特定的葡萄,生产出越高品质的葡萄酒。低等级的布根地(法国的Burgundy写法是Bourgogne)酒瓶上就会被随意地标上Bourgogne的字眼,这种等级的酒是随意采用布根地任何地方的葡萄,通常使用的都是较普通的葡萄。

而比布根地上一级的葡萄酒是采用其中一两个来自金麓(Cote d'or)区域的葡萄,在标签也特别注明布蒙之谷(Cote de Beaune)或夜之谷(Cote de Nuits)。最上品的酒只能采用指定的葡萄园所种植的葡萄酿制,瓶子的标签上会注明葡萄园的名字。

等级辨识

现在,让我们进入高等级的布根地。在法国,有一些葡萄园已被指定为Premier Cru或Grand Cru。因为这里拥有最自然和充裕的资源,而葡萄的生长过程和收成则会完全改变或影响葡萄酒的品质。Premier Cru酒瓶会标上葡萄园的名字和村庄的名字又或者会标上Premier Cru或1er Cru。一瓶Grand Cru酒,是布根地佳

品中的佳品 (Crème De La Crème)，酒瓶上只会标上葡萄园的名字和Grand Cru 的字眼，同样的，它也只能采用某个指定的葡萄园的葡萄。

所以，认识村庄和葡萄园的名字，是用来辨别布根地最好的方法。

很多人来到这里常感到混淆，一个园主可以把它的葡萄卖出去给许多酿酒厂，酿酒厂会用不同的技术来提炼葡萄酒，然后，你可能会发现市面上有那么多来自同一个葡萄园的酒，但是味道却有显著的差别。所以，接下来的步骤就是要掌握哪一家酒庄才是真正的品质保证，还有，千万别忘了年份也是其中要考量的因素。

我建议在购买之前最好做足准备功夫，要不，就询问资深的店员协助。

越久越醇

付出是有回报地，喝一支好的布根地是一种特级享受，因为世界上没有别的地方能种出那么高品质的黑皮诺。红的布根地的味道是温和以及低单宁的，它被品评为喝了以后还会感觉到黑加仑子和谐的味道的葡萄酒。

来自普通年份的布根地可以在6至8年里享用，一支上好年份的布根地应该先被存放10年或以上。在好的年份（以气候来作标准）会生产更完美的酒，它们需要更长时间来让味道更融合与醇厚。布根地应在摄氏16至18度下被品尝，它也可以用来配搭牛肉，鸡肉甚至是一些鱼肉。

罗纳产酒区

罗纳 (Rhone Valley) 是一个很好的酿酒区，从Vienne北部的展延到南部的Avignon，在它们之间，有一个巨大且多样化的葡萄园区，里面有超过12种葡萄品种种植在8万5千英亩的土地上，2000年共生产了45万箱葡萄酒（1箱12支）。

罗纳是法国第二大酒庄，以干涩的红酒和白酒（干涩/甜）著名，它也生产小量的气泡酒。

丰富的历史，各样的美食让这迷人的山谷成为葡萄酒爱好者必到之地。

酿酒最佳葡萄品种——Syrah

从北部的Chateau Grillet(大约两英亩，法国最小的地方)开始以Viognier-based的白酒闻名。

在罗纳北部——施赫 (Syrah) 是用来酿制红酒的最佳葡萄品种，经过酿酒师细致的调配，几乎每一个年份都很稳定，甚至有些年份是特别好的。

在南下50公里之间，你也可以参观3家酒区Crozes-Hermitage、隐舍 (Hermitage) 和St Joseph，吸引人的有著名的施赫 (Syrah，和Shiraz是同样的)红酒。

在露迪山麓 (Cote Rotie) 附近的葡萄园斜坡很陡峭，与Chateauneuf-du-Papebi比较，露迪山麓需要耗费多10倍的劳力去完成采集的工作。

在Tain l'Hermitage，你一定要拜访 M Chapoutier以及品尝这一区最好的葡萄酒。在这里，你也有机会品尝到Paul Jaboulet Aine葡萄酒，Paul Jaboulet的La-Chapelle应该被列入所有参观者必尝之酒的名单里。

必尝推荐

隐舍 (Hermitage) 系列的葡萄酒在17世纪只提供皇家法院以及被用来提升布根地酒，酒瓶上也会标明Hermitage，这里的红酒占大多数，但是也有一小部分的Hermitage白酒用Rousanne和Marsanne制成。与此同时，Cornas著名且酒味沉重，顺喉的顶级红酒可以被收藏至少10年。

南下一点是Tain' Hermitage Gigondas, 著名其的饱满和丰富的口感红葡萄酒。

让人回味无穷

紧接下来的是“教皇的新堡垒”（Chateauneuf-du-Pape），可以用多达13种葡萄（Frenache, Mourvedre, Syrah, Cinsaut, Muscardine, Vaccaresse, Picpoule, Terret Noir, Counoise, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne和Picardine）融合而成的红酒成名。许多酿酒师只采用一部分葡萄，很少一次过采用所有的葡萄。

Grenache Blanc和一些其他的白葡萄有时可以用来淡化红酒的颜色。所有“教皇的新堡垒”大约掺了4%的白葡萄，拥有相当高的酒精成分、饱满、单宁高，富含多层次味道和胡椒，辛辣，浓郁口感和果味，大多数年份的酒都值得收藏。

市镇的西部，越过河有两座出名的市镇是Lirac和Tavel，以玫瑰（Rose）红酒成名。每一个罗纳的访客不应该错过参观 Cotes du Luberon和Cotes du Ventoux，虽然缺乏知名度，但两者都以大众化的价钱售卖好的红酒。在这里你可以找到便宜的餐厅或酒庄。

任何一种罗纳的参观都应以参观Baume-de-Venise作为终点。尝试Muscat Blanc a Petit Grains甜酒会时，常让人回味这美丽的地方和旅程，希望这些回忆能让你再一次来到罗纳。

编按

一周年后的今日，“品人生”成功打开本地中文酒评世界，更广受酒评人的注目。一年前初浅的介绍葡萄酒世界，一年后，我们姑且称为“中级班”的课程正式启动。本栏请来著名品酒师共同撰写〈酒评专栏〉，每星期一次深入报道世界最佳产区及法国葡萄酒的历史演变，让更多人士了解其奥妙及等级区别。

新闻搜寻: 输入关键字 [新闻存档](#)

[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

hosted by


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 *****