

葡萄酒中真的有矿物味吗？



我们无数次在品酒笔记中看到这些词：烟熏味、燧石味、牡蛎壳、白垩味、硅石、板岩、石英……闭上眼睛想象你正在品尝一款口感紧致、不圆润的葡萄酒，一想到葡萄藤扎根的土壤中的石头味道，就会感到口水直流。勃艮第酿酒师 Mark Haisma 对矿物味的解释十分容易理解，他说：“对我来说，矿物味是与果味丰富但缺乏张力的葡萄酒相反的一种风味。”

但“矿物味”这个概念在葡萄酒研究中造成的争论和误解比其他任何概念都要多。大部分葡萄酒科学家坚称，因为葡萄酒中没有能够产生矿物味的分子，所以说葡萄酒具有矿物

味明显缺乏证据。而另一方面，大部分葡萄酒爱好者则会闻一闻他们的夏布利，然后反驳说，除了“矿物味”以外再也找不到一个单词能够如此简洁地概括这种独特的、宛如潮湿的石头般的风味。

“如果很多人都同意把某个词作为葡萄酒品鉴术语。”香氛大师亚历山大·施密特 (Alexandre Schmitt) 说，“那我覺得持反对意见的专家们就有些傲慢无礼了。”

酿酒师兼葡萄酒顾问的 Denis Dubourdieu 对此有些不确定：“矿物味是一种想象，而不是现实……但对人们来说，有时候一个错误的想象比现实更容易谈论，久而久之，矿物味这种说法就被广泛接受了。”

英国地质学教授和酿酒师 Alex Maltman 则想得更深：“任何得以进入葡萄酒的矿物质含量都小得不足以被品鉴出来，而且它们基本上都是没有味道的。”

在过去的 18 个月里，来自新西兰林肯大学 (Lincoln University) 的研究人员和来自法国波尔多及勃艮第的酿酒学教师一直在争议中艰难前行。他们对来自马尔堡、桑塞尔、波尔多和勃艮第 (圣布里产区) 的长相思葡萄酒进行了感官和化学上的测试，以人们对人们感受到的“矿物味”进行解释。对霞多丽和雷司令的研究也即将开始。这项研究的目的是不仅是单纯的学术研究——被形容为含有“矿物味”的葡萄酒价格通常高于其他葡萄酒，这额外花费的意义如何值得深究；而了解这种受到追捧的品质从何而来也有助于酿酒师们酿造更好的葡萄酒。

这项研究致力于解决一系列关键问题。具体来说，矿物味究竟是一种气味还是一种味道，又或者是一种触觉感受 (由口感产生，因此单纯是一种物理反应)？矿物味和土壤真的有关联吗？还是说我们对于矿物味的感知，其实与高酸度，甚至是不成熟的果味以及葡萄酒在瓶中陈年时由于隔绝氧气造成的还原反应带来的一些特征有关？

到目前为止，所有争论都是在传闻的基础上展开的——此次研究是第一次重大的科学研究。法国和新西兰派出人数相近的专家组成 63 人的研究团队，分别在两国对大量 2010 年份的葡萄酒进行感官和化学上的测试。

完整的研究报告会在几个月内发布，不过上周我收到了初步调查结果。在一系列令人意外的结果中最值得注意的是，尽管两国葡萄酒中的矿物味种类不同，但关于“从法国葡萄酒中更容易感到矿物味”的假设是错误的。新西兰葡萄酒

在“果味”和“青涩”方面得分更高，而法国葡萄酒则含有更多“酸味”和“苦味” (通常被称作典雅的清苦) 的特征。

大量数据显示，相对较少的果味会增加人们对矿物味的感觉，特别是当葡萄酒酸度较高、pH 值较低时更是如此。这个事实带来了一个令人不太舒服的结论，那就是当我们品尝到矿物味时，我们实际感觉到的是不成熟的水果的味道，也就是说葡萄酒中缺乏可以带来大量果香的挥发性硫醇和酯类。对于支持矿物味的阵营来说，冲击性最大的发现大概是评论家和消费者使用“矿物味”一词的概率在品尝螺旋塞密封的葡萄酒时更高，因为这种类型的封盖比软木塞更有助于还原反应的发生。这表示葡萄酒的铅、石墨的口味与硫化物产生还原反应后带来的一些气味特征紧密相连。

不过，传统主义者可以从研究中看到一线希望，因为石灰石和白垩质土壤 (不论在夏布利、桑塞尔还是香槟地区，这种土壤都被充分证明是优质白葡萄酒的自然家园) 是碱性的，出产的葡萄酒整体酸度较高、pH 值较低。最重要的是，参与研究的绝大多数葡萄酒专家都同意“矿物味”作为一种气味和味道是确实存在的，这表示“矿物味”一词可以被认定为一个品鉴术语。

六月即将发表的研究结果还包括对葡萄酒中与矿物味相关的特定分子的识别，以及矿物味与葡萄酒物理、化学构成之间的关联。其中涉及的参数有 (听仔细了)：有机酸、葡萄酒酸碱度、总体酸度、还原糖、乙醇、二氧化硫、硫醇浓度和过渡金属元素。这些初步结论增加了新西兰研究团队高级研究员 Wendy Parr 对这个术语的信心。“基于对其他人品鉴葡萄酒的观察以及我们的数据，我个人认为不同的人对矿物味的感觉不尽相同，即便在经验丰富的葡萄酒专家之间也是如此。我认为‘燧石’的气味是存在的，同时我认为 (矿物味) 是一个关系到味觉、质地、口感和香味的观感刺激的复杂组合。话说回来，我也觉得有些葡萄酒‘评审’在使用‘矿物味’这个词的时候太过随意了，使得这个词错误地与低级别的还原反应现象以及酸度过高并缺乏风味的葡萄酒联系在一起。”

与此相同，酿酒师们仍然相信他们所追求的目标是真实存在的。波尔多两河区域的酿酒商 Jonathan Ducourt 用一个优美的比喻描述矿物味：“这种芳香支撑着葡萄酒，就像是牛腿排上调味的食盐。”

买到不喜欢喝的葡萄酒或者想要给菜肴加入一点葡萄酒的风味，用葡萄酒烹饪既不浪费，又可以做出美味的菜肴。下面是一些葡萄酒烹饪的小贴士。



原材料搭配

准备用葡萄酒烹饪，首先要搞清楚原材料和什么样的葡萄酒搭配。葡萄酒中含有单宁，具有一定的酸度和甜度，在烹饪后酸甜和单宁都会影响菜肴的味道和口感。经过高温加热后，葡萄酒会失去很多微妙的风味。因此，在做菜前，葡萄酒要和原材料和其他佐料搭配好。如果要用白葡萄酒烹饪则不要加入过多的醋或柠檬汁，让白葡萄酒的酸度发挥出来。同样，如果原材料中有洋葱、胡萝卜、西红柿等糖分含量高的食材，则要选用酒体丰满、甜度稍高的葡萄酒烹饪。

葡萄酒选择

餐酒搭配中有一条比较实用的法则就是，烹饪菜肴时配餐的葡萄酒。但一定要注意，选择红葡萄酒的

话，一定要注意葡萄酒中的单宁，葡萄酒烹饪之后，单宁会更加突出，但食物中的蛋白质能柔化单宁的涩感，正如把牛奶加入红茶中，红茶的口感会变得顺滑。

一方美酒配一方美食

许多烹饪大师都遵循着一条原则，即一方美酒配一方美食。选择烹饪的葡萄酒时，根据食材选择当地出产的葡萄酒。例如意大利菜喜欢用西红柿调酱汁，意大利的葡萄酒普遍酸度偏高，和西红柿等食材非常搭配。

如果希望给菜肴添加更浓郁的风味，可以尝试加入加强酒。波特酒 (Port)、雪利酒 (Sherry)、马德拉酒 (Madeira) 和马沙拉酒 (Marsala) 都能给菜肴添加浓郁的风味。

葡萄酒烹饪小贴士

Jointek 駿德
 ENJOY LIFE ENJOY WINES
 Since 1996

骏德佳酿，精萃之选
 Enjoy Life Enjoy Wines
www.jointekdinenwine.com

骏德酒业
 一家专注于进口葡萄酒商业流通及运营的企业

以“引领葡萄酒饮用潮流”为目标，
 以“传播葡萄酒文化”为引力，
 以“全心全意为客户提供健康、优质、纯正、放心葡萄酒”为己任。

北京二商骏德酒业枣庄销售中心
 地址：枣庄新城嘉豪国际广场C座104号 电话：18963252139 13361126100