

# 雨水是决定年份好坏的关键



相比起使用粮食作为原料酿造的酒,作为果酒的葡萄酒,其品质更多地取决于葡萄果实的质量。也就是说,在假定酿酒师影响不变的前提下,当年葡萄的收成对于葡萄酒的最终品质有着近乎决定性的作用。

简单来说,气候差异越大,不同年份的葡萄收成相异也会越大,葡萄酒的年份差异也就越明显。在酿酒师们看来,影响年份的两大因素是雨水和气温;而在这两者之中,雨水对葡萄酒品质的影响更加显著。

## 春季开花期

在葡萄的萌芽期,过多的降雨很可能会将其嫩芽和花苞摧毁,除了影响葡萄的产量之外,还会直接导致葡萄花期的延长。过长的花期最终将导致葡萄的成熟度出现不均匀的现象。

## 晚春与夏季

相对干旱的晚春和夏季是好年份的标志。在这个期间,过多的雨水会导致灰腐病等病害。一个雨水过多的夏天,会推迟葡萄收获季节的到来。

不过,适量的降雨也是必需的。除了提供足够的水分让葡萄顺利成长之外,伴随雨水而来的乌云覆盖还可以适当调节日照和温度。

## 收获期

在葡萄的收获期,雨水可以说是最大的敌人!首先,雨水带来多云阴郁的天气,会使得葡萄果实缺乏日照而难以成熟。

其次,雨水会导致葡萄摄入更多的水分,这也意味着葡萄的风味会被冲淡,而且酿酒师们最关心的糖分与酸度之间的平衡也会被破坏掉。

假如雨水过多,葡萄果实还可能会因为膨胀而开裂,这时候酿酒师需要操心的可就不仅仅是葡萄的风味了,而是更伤脑筋的霉菌和腐烂的问题。

总体而言,葡萄适合生长在年降雨量介于600-800毫米的地区;对葡萄来说无论什么季节,过多的降雨都会带来困扰。也正因如此,气候相对稳定的加州等新世界产区对于年份差异就不太敏感,而像勃艮第(Burgundy)这样气候变化波动较大的地区,不同年份间的降雨也会相差较大,因而葡萄酒的年份也就显得异常重要了。



## 葡萄酒的“风土”与“人情”



在很多酿酒师看来,酿酒的重点在于表达,与绘画、写作、歌唱并无本质上的区别,这种表达往往以当地特有的风土条件为基础,无需过多的即兴创作,只要审慎地选择题材,耐心地编织素材,适当地发挥灵感即可。诠释风土——这就是酿酒师们毕生的工作,也可以视为一种持续不断的创作。

风土,也就是Terrior,究竟意味着什么呢?以前我们总认为,它是对于某一特定地区的地理、地质、气候条件的总括,可是如今看来,这个概念比我们想象的更大、更抽象。英国人用a sense of place来翻译,强调的是地域属性,同时提到葡萄酒、咖啡、茶叶、烟草、小麦、西红柿、番薯等等,凡是自然母亲的赠予,一切皆为风土的产物。国内有人将Terrior音译为“地话”,意思与前面大略相同,不过,给人留下的感觉终究像是欠缺了点什么。

最近注意到来自新西兰北岛霍克斯湾的Farmgate葡萄酒,是因为它提出了一个原始而真诚的概念,让我突然想到日本饮酒者长久挂在嘴边的“天地人”三个字。这三个字的组合或许与Terrior的哲学意蕴走得最近。

Farmgate本身不是酒庄名称,而是由新西兰历史最悠久的酒庄Ngatarawa在2008年推出的一个项目,总共包括11款由不同葡萄品种构成的新颖生动的作品,其中有已经成为新西兰标志品种的长相思、夏多丽,也有后起之秀黑比诺、西拉等等,经过酿酒师Peter Gough的巧手,这一系列初问世的作品不仅传递出霍克斯湾独有的质朴风味,同时亦保持了一份足以同Ngatarawa窖藏级葡萄酒一较高下的出众品质。

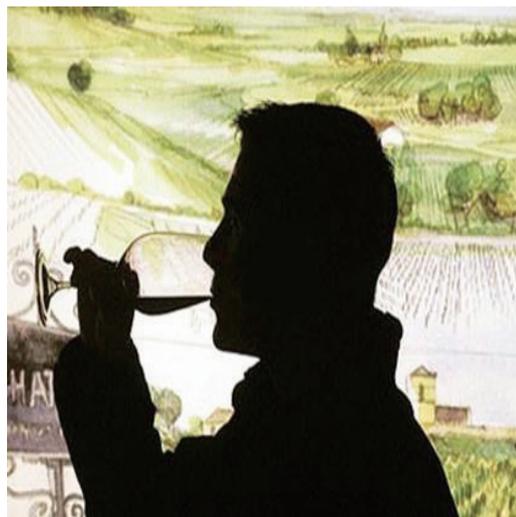
不同于常规的葡萄酒销售渠道,Farmgate选择进驻霍克斯湾名气最响的农夫市集,据说也是全新西兰最大的市集,摆摊贩卖。每个周日早上八点半,不论晴天、雨天或冰雹,酒庄总会派出一名代表,为路人提供连续四个小时的试饮及导购服务。当然,熟悉门路的葡萄酒发烧友一般都会直接前往位于哈斯丁市的Farmgate酒窖,在标准化的品酒空间内选购心仪的酒款。

花几秒钟时间阅读酒标,我相信,任何人都都会感受到Farmgate作为概念酒的分量,它的表里如一,名副其实。酒庄推崇的理念可以被概括为“真实的美食美酒与真实的人”,希冀传递一种来自于土壤的真实滋味,同时也将霍克斯湾特有的社区文化散播出去。所谓“真实的人”,具象化的存在就是作为主视觉登上酒标的一众乡民,里面有菜农、果农、面包师、奶酪师、灌肠师、养蜂人、驯鹿人,不一而足。难得的是,他们每个人都有着自己的名字、和故事,每个人都在社区里扮演着不可或缺的角色。

我很喜欢酿酒师Peter Gough说的话,“风土的实际意义已经超越了有形的土地,延伸至无形的文化风景,以及许许多多我们来不及一一了解、生活在远处的人们。”透过葡萄酒,我明白他想要诠释的是一种具有地域性、时间性,具体而微、看得见也摸得着的的风土,是作为人与土地、人与物产、人与人之间的关系而存在,或者说,是作为纽带,联结起生活中一切必要元素的风土。真的是很棒的概念。

实际尝起来,葡萄酒的味道跟想象中一样好,尤其是几款仅在特定季节发售的葡萄酒维欧涅、梅洛、西拉,滋味更是清新素雅,丰沛的果香夹杂着扑鼻的泥土芬芳,以及类似于雨后石板路的矿物质感,让人忍不住想要多喝几杯。另外,我还留意到酒标背后隐藏的玄机,这算是个不大不小的秘密吧,也就是每一款葡萄酒的口感,都与酒标中出现的“真人秀”微妙关联——譬如,霞多丽的醇厚与油质感,会让人无限渴望吃上一口奶酪师Inacio Guimaraes亲手制作的黄波奶酪;青草味浓郁的长相思,如果配合有机种植者Clyde Potter做的田园沙拉,喝到嘴里想必也是一绝。

虽然不曾去过霍克斯湾的农夫市集,但我猜想,这些酒款与它们所对应的各类地方美食,应该同时能够在市集上买到。在当地人的心目中,它们没准是最完美的餐酒搭配方案吧。



## 红酒与女人的渊源



女人天生就懂红酒,或者说,红酒与女人有缘。女人不但比男人善于种植和酿制,也比男人精于品尝和销售。说到红酒,我们经常想到的都是一个女性的形象。相传古罗马最具有文化含义的酒神巴克斯发明了葡萄酒,使成千上万的女性崇拜得几近疯狂。每当酒神出游,身边总是伴随着一群仙女。这些仙女一边痛饮着葡萄酒,一边载歌载舞,由此可见红酒的起源跟女人息息相关。而现代女子将红酒视为神奇之物而珍爱之,也就不足为奇了。

但是在历史上,想当年女人为了能偷偷地喝上一口葡萄酒,甚至要搭上身家性命。

在罗马帝国,女人就已经酷爱葡萄酒,但却遭到严令禁止。塞内卡(Lucius Seneca)曾这样描述罗马帝国的女人对葡萄酒的热爱:“我们女人像男人一样,手拿斟得满满的酒杯,在黑夜中狂喝豪饮。”然而,令人遗憾的是,为了葡萄酒,这位英豪却掉了脑袋。随着罗马帝国的崩溃,各种陈风陋俗也一扫而光,女人则越来越离不开葡萄酒。饮酒对于她们,已不再是偷偷摸摸的事情,她们经常和男人一样觥筹交错中国酒业新闻网筹交错。在作家Claudius Aelinus的笔下,男人甚至只能钻到桌子下面去喝酒。关于女人和葡萄酒,他说过这样一番话:“女人喝的太多可不好。她们容易神志不清,此外,葡萄酒也会让女人失去男人都喜爱的活泼劲。”

基督教里记载,圣西尔德伽德(Die Heilige Hildegard, 1098-1179)开始把葡萄酒用于治疗,在她开出的药方里,有30多种是要用葡萄酒配制的。红酒开始对女人解禁。圣西尔德伽德让修女们每天都定量饮用比较名贵的葡萄酒,她的后继者——本笃会的修女们在莱茵谷扎下根来。今天她们的修道院还在经营葡萄酒。但修女本身只有在礼拜天午餐时才允许享用一杯质地优美的葡萄酒。

世事沧桑,今天的女人已经和红酒密不可分。特别是对于法国人来说,葡萄酒就像面包一样必不可少。在法国人看来,葡萄酒不是用来充饥解渴的,而是拿来享受的。据统计,每个法国人一年要消耗66升葡萄酒。波德莱尔说:“地球上要是没有了葡萄酒,人的健康和精神都是一片空白。这种空白比任何一种伤害都要严重,因为人生来就是享用葡萄酒的,谁如果从来没有品尝过葡萄酒,不管是主动的还是被动的,他不是笨蛋就是傻瓜。”