

胡说话话

寻找隐藏在乡村的王室古堡

文 / 胡巧静

一

很多人都希望来一场说走就走的旅行——或者是为了梳理一段迷茫的情感纠葛,或者为了暂时避开工作的烦恼,抑或者能有那么一段不一样的旅行,得以在朋友面前讲那些你所没有看到过的故事。无论怎样的目的吧,人生都需要有那么一场旅行是“说走就走”的。

而对于我来说,即使常年游走在欧洲的酒庄里,也还是会不断探寻着能有一场不同的旅行。于是,就在2015年8月,在国内葡萄酒市场刚进入旺季的时候,我突然接到了远在法国的一份特殊邀请,心头一热,说走就真的走了。

二

其实这些年来无论是因为工作还是旅行,法国已经是我非常熟悉的国家,然而当邀请函里出现了我熟悉的西南产区,却是不熟悉的卡奥爾的王室酒庄时,就根本不用思考了。

8月,法国南部处处花果香四溢,一片生机盎然。从巴黎乘火车,经过奥尔良、利摩日、图卢兹,车窗外风景流动,如同迷人的电影画面,除了秀美的村庄,还能看到坐落于远山近水之间的城堡,让人神思飞扬,不免会期待着一场浪漫的邂逅。

这次的目的地是法国的葡萄酒西南部产区。很久以来西南部产区在大家的眼中都是盛产品质一般的餐酒为主。大家给西南产区贴上了“高产、低价、质低”的标签。这样的现状也是可以理解的。因西南产区是法国地理面积上最大的产区,所以整个区域内不同地区之间的种植条件还是存在很大的差异。葡萄酒大都种植在一系列不同的土壤中,不同的海拔会有不同大小的风,而风对葡萄酒的气候和葡萄酒的品质也会有显著的影响。比起沿海平地的葡萄酒,种植在山脚内陆地区葡萄酒的气候明显更为凉爽,通常这里的土壤能更好地满足高品质葡萄酒的种植要求。

近些年西南部产区一些不错的酒庄及协会也在致力改变大家的认识,都在集中精力生产品质更好的葡萄酒。人们都在努力继续发展AC葡萄酒和IGP葡萄酒,以使这些酒可以更好地反映出当地酒品的多样性。产区内的葡萄酒品质也每年都在提升。这些努力也在渐渐扭转市场对南部产区“质量低”的印象。慢慢这里已经成为人们心中最具性价比的葡萄酒产地,并且有些顶级葡萄酒也以高价出售。但不可否认的是,法国南部仍然是法国最大的葡萄酒产区,葡萄酒的品质无



论从酿造技术的把控上,还是自然气候上还是有些不稳定。当然也或许因为如此,这个产区才更值得我们来探寻,就像在茫茫人海中去邂逅一份惊喜一样,更值得期待。

这里的气候为温暖的地中海气候,光照时间长,夏季气候炎热(常常超过30℃)。冬季气候也很温和,降雨量较少,尤其是在葡萄生长期降雨量更少。因此,在大部分年份里,这个地区能为葡萄种植提供相对理想的环境。也正是这样的气候让这个产区的风景也很怡人。

三

火车穿过丘陵和田园,一条九曲十八弯的河流出现在眼前,这就是多尔多涅河。西南产区坐落在美丽的大西洋和优雅的地中海之滨,多尔多涅河就像一条优美的丝带在产区内缓缓流过。诗人们还将这条河比喻成戏剧里小丑的五彩斗篷,在这片土地的不同区域显示不同的色彩。当它流到Bergerac的葡萄园时,它就变成了紫色。有时不同的季节,它又会出现金色、红色、绿色。

火车再往前继续走,随之而来的是山坡上更多大片大片整齐的葡萄园,这里就是法国葡萄酒西南产区的核心地带——卡奥爾(Cahors)。让个人感觉法国的酒十大产区里,相较于波尔多、勃艮第,西南产区就陌生很多。而就西南产区而言,卡奥爾的名字就不陌生了。公元前1世纪这里就开始葡萄酒的生产,这里的葡萄种植以马尔贝克(Malbec,葡萄品种)为主,此外还会混合种植一些美乐(Merlot)和丹娜(Tannat)。

当然除了葡萄酒之外这里还有世界吃货们都知道的几大名产。因为卡奥爾是法国比利牛斯—南方大区洛特省的省会,是一座艺术与历史之城,同时以美食、美酒著称,谓的风土可简单地理解为葡萄树生长环境的总和,包括土壤类型、地形、地理位置、光照条件、降水量、昼夜温差和微生物环境等一切影响葡萄酒风格的自然因素。总结五个字就是风、土、光、热、水,而没有人,可见一款葡萄酒的独有的风格,好和坏,人为因素只占了很小的一部分。

现在市面上的葡萄酒可以分为两类:一种是风土酒,一种是工业生产酒。

风土酒,拥有自己的个性,尊重自然,自然给予我们什么,我们就出产什么酒。风土酒传递着一些来自那儿地块的信息,讲述一些故事,需要我们去发掘,夏布利葡萄酒中湿石头味,普伊—富美葡萄酒的烧石味,为什么会有这些不同的味道和感觉,有的时候我们可以通过分析土质、土壤、矿物质含量等能给出科学的解答,有的则一直负有神秘感,无法用科学来表达。

而工业生产酒,不止一位发言人都说到过,千篇一律的口感,添加芳香剂、添加剂等。有的时候不能光靠香气就判断一款酒的好

盛产世界上品质最好的黑松露和一些品质上等的菌类,还能品尝到世界顶级的鹅肝、鲑鱼……是法国本土及欧洲游客最喜爱的休闲度假地之一。所以说这次的目的地是一次美食美酒美景的全方位体验。

下了火车,开上提前租好的车,开始在市区转。卡奥爾市区三面都被洛特河环绕,其历史可以追溯到古罗马时代,中世纪时曾是一个具有相当规模的商业中心,当时建造的城区完好保留至今。火车站就在市区,很多著名建筑其实步行20分钟以内均可到达。首先进入视线就是市区里算最高的建筑了吧!——圣埃蒂安大教堂耸立着市中心,始建于13世纪,是世界上最高的哥特式教堂之一,中殿高42米,同时拥有世界上面积最大的彩绘玻璃窗——共6500平方米,出自13至20世纪著名工匠之手。管风琴与西侧外墙之间的壁画创作于14世纪早期。遗憾的是,因为教堂还在正常提供给信徒使用,所以教堂核心回廊只在每年6月和9月开放,据说里面可以看到一些中世纪的壁画和雕塑。

教皇若望二十二世塔是14世纪为纪念第二任阿维尼翁教皇若望二十二世而建,高34米,呈四方形、锯齿状。与它紧邻的是圣马塞洛缪教堂,同样建于14世纪,有宏伟的砖石钟楼。站在古城的街道上,看着层层叠叠的古老建筑,似乎能听到教堂的钟声穿越几个世纪发出回响,恍惚之间,我们不是开着汽车,而是驾着马车行进在这流动的时空里。

洛特河以蜿蜒曲折闻名,镶嵌在起伏的山峦、丘陵之间,像是被精心缝制在裙摆的流苏。穿过卡奥爾市区,沿洛特河一路驶向西北,不久就看到了著名的瓦朗特雷桥,如同一把弓箭横跨河上,它是卡奥爾的

头号地标,也是法国保存最完好的中世纪桥梁之一。桥的主体建造于14世纪,主要用于防御外敌,上面有3座后来加上的尖塔,下方有6个桥拱。站在桥边,耳边有微风吹过,遥想当年保卫这片土地的骑士们,骑着战马呼啸而过,那威风凛凛的场景与当下的宁静形成奇妙的反差,让这古城多了一丝神秘。

四

在市区溜达够了就一路直奔这次的最终目的地——王室的私家酒庄。距离卡奥爾城区大约半小时车程,一座宏伟的城堡隐身在半山坡上的一片葡萄园中间,俯视着洛特河与周边的小村庄。这就是我们此行最重要的目的地——卡伊酒庄城堡,欧洲唯一的王室御酿葡萄酒酒庄。

卡伊酒庄,也被称为王子古堡,坐落于卡奥爾产区种植葡萄最好的土地上,历史可以追溯到15世纪,当年曾用于管制洛特河的水上交通,几个世纪以来,历经了多次改建和扩建,由一个中央方形塔楼和四个侧面的塔楼组成,除了葡萄园,还有一片广阔的梯田。18世纪,这座城堡因其身为作家和剧作家的主人——让·雅克·勒弗朗德·彭皮南侯爵而声名鹊起,不过人们更为津津乐道的不是他的文学造诣,而是他和伏尔泰之间的长期争斗。1974年,卡伊酒庄被丹麦玛格丽特二世女王及其丈夫亨利克亲王买下,修缮过后便成为王室家族度假和休闲的城堡,所以,除了女王及亲王一起在酒庄举办的一些特殊活动会邀请一些嘉宾及媒体来做客之外,从此不再向公众开放。由于一次偶然的

机会在巴黎的一次品鉴会上,遇见了酒庄现在的主人亨利克亲王。并因同样喜欢葡萄酒而被邀请来酒庄做客访问。

近年来,经过悉心改造及维护,城堡保持了高贵、典雅的建筑风格,精心布置的细节,营造出温馨浪漫而又尊贵无比的氛围,成为丹麦王室家庭聚会、休闲的重要场所。每年下半年,玛格丽特二世女王、亨利克亲王、费雷德里克王储夫妇、约阿希姆王子夫妇及其他欧洲王室成员都会来到这个美丽的酒庄度假,体验普通人的悠闲生活,7月到9月间,女王还会在酒庄举办夏季音乐慈善晚会。

在酒庄负责人的引领下,我们参观了酒庄的葡萄园及酿造间、酒窖,品尝了具有特殊意义的卡伊葡萄酒,作为这块土地上的最佳产物,卡伊葡萄酒优雅而高贵,酒色迷人而温和,层次丰富,让人回味无穷。而卡伊酒庄的葡萄园里大面积种植的正是之前说到的本地区最著名的葡萄品种:马尔贝克在卡奥爾有着上千年的种植史,著名的卡奥爾“黑酒”就是完美见证。

五

马尔贝克最著名的产地是南美洲,其中最为耀眼的要数阿根廷,马尔贝克的种植面积占全球总种植量的70%以上,马尔贝克葡萄酒已经成为阿根廷葡萄酒的标志性产品。然而,最先让马尔贝克扬名立万的却是卡奥爾。这里有着种植马尔贝克的优良传统,阿根廷目前种植的马尔贝克也大多是1852年法国农学家从卡奥爾带过去的植株的后代,说卡奥爾是马尔贝克的故乡一点都没错。即便是现在,卡奥爾的马尔贝克种植面积仍然高达7000英亩(总共10300英亩)。

卡伊酒庄的葡萄园,种植的主要葡萄品种正是马尔贝克,此外还有少量的美乐和丹娜。马尔贝克和丹娜有着共同特点,呈深黑红色,丹宁强烈,是两款刚烈且难以驯服的葡萄品种,而美乐柔和甜美,恰是马尔贝克和丹娜的最佳伴侣。

丹麦的亨利克亲王对葡萄酒推崇至极,入主卡伊城堡后,便开始积极在周边开垦土地,培育种植马尔贝克,酿造卡伊葡萄酒。酒庄的土地上层为梯田状的石灰岩结构,向下延伸为混合着“喀斯”地形(或石灰岩高原)岩屑的砾质土,极适合葡萄生长,同时这里也有着非常好的光照条件,葡萄成熟的季节,远远望去,园中的葡萄藤悬挂于洛特河上方,果实晶莹剔透,赏心悦目。

每年葡萄剪枝、采摘、酿造的季节,亨利克亲王都会风雨无阻地回到酒庄,参与到每一个重要环节之中。提起葡萄树种植及葡萄酒酿造

的话题,他都会侃侃而谈。他常说,每一款酒如同他的孩子,他倾心培育着它们,给予每一款酒生命,而大地则给予每一款酒灵魂。他说,这也许就是葡萄酒的迷人之处,它是人与自然完美结合创造出来的作品。每每讲到此处,他都会端起酒杯,向杯内深深地吸一口气,露出陶醉的笑容,像个满足的孩子。

丹麦王室的成员,除了崇尚忠诚、浪漫、风度,更有自己独特的品味和艺术天赋,女王除了热心慈善,还是欧洲著名的画家和翻译家,亨利克亲王则是欧洲知名的雕塑家。在这样的文化品位的熏陶下,卡伊酒庄出品的每一瓶酒也有着艺术品般的格调。同时,卡伊皇家葡萄酒也是为自己、为爱人、家人和朋友酿造的酒,每一款都被赋予了特殊意义,除了皇室品位,它们也讲述着生活的浪漫与温馨。

六

其实除了葡萄酒及酒庄之外,这里也确实是一个旅行度假的胜地。每年的6月至10月为最佳旅行时间。6月初夏的季节,漫山遍野的花朵开放,新鲜松露的品尝季节。如果你有兴趣体验一下去寻找埋在地下的“黄金”,也可以与当地的松露农庄的人们一起踏上寻找“黑色黄金”之旅。

牵着被训练好的寻找黑松露的狗,或者有胆量的话也可以牵头野猪,跟着农民们一起去法国最有名的松露森林里寻宝。然后再到当地最有名的餐厅L'ò la bouche,去品尝以当地最著名的黑松露为配料所做的牛肉、海鲜,非常鲜美。当然对于我来说,最值得品尝的是他们家特有的黑松露冰激凌和蛋糕。

很遗憾这次来没赶上松露的最好采摘季节。不过我却去了卡奥爾的拉尔邦克(Lalbenque)村的松露市场去参观,这个季节仍然可以进场采买。这可是法国最值得参观的松露市场,也是法国仅存的两个松露市场之一。另一个是在普罗旺斯,但那个是后来建的。只有卡奥爾这个松露市场才是土生土长原生态的。到现场体会一下这个“黑色黄金”的买卖气氛,会不会让人更励志地想回来辞掉工作,义无反顾地去养几头野猪,然后一头扎进这寻宝的队伍中去。

如果不是9月份要去波尔多,或许可以和亲王一家人一起去采摘葡萄,在感受丰收的同时体会一下王室里庆祝丰收的音乐会;也可同时享受去年酿造今年罐装的最新的美酒,再一起期待今年亲手摘下的葡萄酒来年酿出的酒,又会是多么不同呢?

葡萄酒的风土复兴路

文 / 曹慧杰

有的人因为一部电影的剧情而感动,有的人因为一首歌曲的歌词而感动,而我却因为几位葡萄酒人的发言而感动。

2015年底,在上海交通大学安泰经管学院的教室里,有一场别开生面的研讨会,题目是关于共同弘扬“风土”概念。从意大利的巴罗洛,到德国的莫泽尔,从法国波尔多到中国的宁夏贺兰山,最后回到风土概念发源地勃艮第,针对风土,各有各的不同见解。

风土,法语是terroir,中文则叫作风土,最早接触到风土一词的时候,我总认为这是一外来词汇,但是通过查找,发现风土一词在中国早有记载,《国语·周语上》:“是日夜,誓师、音官以(省)风土。靡于籍东南,钟而藏之,而时布之于农。”韦昭注:“风土,以音律省风土,风气而则土气养也。”

“一方水土一方人”,而在葡萄酒的世界则有“一方风土一方酒”。按字面的解释就是一个地方特有的自然环境,包括土地、气候、人对自然的认识和劳作等,葡萄酒里所

谓的风土可简单地理解为葡萄树生长环境的总和,包括土壤类型、地形、地理位置、光照条件、降水量、昼夜温差和微生物环境等一切影响葡萄酒风格的自然因素。总结五个字就是风、土、光、热、水,而没有人,可见一款葡萄酒的独有的风格,好和坏,人为因素只占了很小的一部分。

现在市面上的葡萄酒可以分为两类:一种是风土酒,一种是工业生产酒。

风土酒,拥有自己的个性,尊重自然,自然给予我们什么,我们就出产什么酒。风土酒传递着一些来自那儿地块的信息,讲述一些故事,需要我们去发掘,夏布利葡萄酒中湿石头味,普伊—富美葡萄酒的烧石味,为什么会有这些不同的味道和感觉,有的时候我们可以通过分析土质、土壤、矿物质含量等能给出科学的解答,有的则一直负有神秘感,无法用科学来表达。

而工业生产酒,不止一位发言人都说到过,千篇一律的口感,添加芳香剂、添加剂等。有的时候不能光靠香气就判断一款酒的好



中国(宁夏)贺兰山东麓葡萄文化旅游长廊。

坏,鼻子可以被骗,但是舌头不能被骗,所以品尝任何一款酒,都要一看、二闻、三尝、四判断。

所以我们要喝风土酒,风土酒是产地的面孔,代表这个产区和酒庄,通过喝风土酒,我们可以想象到那个产区的风土人情。

宁夏贺兰山东麓葡萄与葡萄酒国际联合会主席郝林海在会上说:风土是贺兰山,风土是黄河水,风土是葡萄农冬天埋藤,风土是植物期盼降雨,风土是根瘤芽、

霜霉病,风土是酿酒师的高兴与不高兴。

国内现在有22亿瓶葡萄酒,其中纯进口7亿瓶,自产工厂酒也就是所谓的国内灌装酒13亿瓶,国产酒庄酒2亿瓶,并且有1亿瓶是出自宁夏,中国的风土就在贺兰山脚下。4万公顷,50多亩由国内最大集中连片的葡萄园,列级酒庄制度,120多个酒庄,200多葡萄酒从业内外。

如今宁夏已经被国内外公认为优良的葡萄种植产区,但宁夏

精品葡萄酒奠基人王奉玉老先生用宁夏的口音讲述了宁夏葡萄酒发展的艰辛历程。

1984年的贺兰山东麓还是一片荒漠,年日照时数长达2730~3030小时,干旱少雨,典型的沙漠干燥气候,致使微生物无法生存繁殖,因为病虫害极少,但是干旱少雨,也不适合农作物的生长。但是昼夜温差可高达13度以上,有利于酿酒葡萄糖分的积累。经过不懈的努力,协助各部门,宣传,才让人认识到宁夏贺兰山东麓的葡萄酒风土潜力。贺兰山阻挡了西部的沙漠和风暴,让这些葡萄树可以在宁夏葡萄酒产区安全的生长,但是宁夏的冬季寒冷,葡萄属于喜温作物,耐寒较差,宁夏的葡萄酒弄在冬天又会多一项工作,给葡萄藤埋土。

奥贝尔·德维兰——勃艮第葡萄园风土世界文化遗产联合会主席,罗曼尼康帝酒庄的联合庄主,德维兰酒庄的庄主,全世界葡萄酒界公认的风土概念领袖人物对风土的阐述,带来更多不一样的想象。

克里玛(climat),勃艮第的葡

萄园风土,通过9年的申请之路,在2015年7月成功被联合国教科文组织认可为世界文化遗产。克里玛的概念比产区的概念小而细化,它是指能给葡萄酒带来与其他地方完全不同特色的一小块土地。为什么要申请?奥贝尔·德维兰说道:没有任何一个地方像勃艮第这样,把土地和葡萄酒的关系,以土壤根源识别产品的做法推向如此深远的境界。通过申请可以传播克里玛的普遍价值和地方生产的特色模式,让相关的人们意识到自己肩负着保护这个遗产的责任。

尊重风土,不是简单地用嘴说说,我们现在依赖自然,依赖风土,又的确不那么尊重它,使用大量的化肥、除草剂等,有没有考虑我们的子孙后代,大量的除草剂之后,自然会回馈给我们什么?葡萄品种是酒的名,风土是酒的姓,体现风土,需要找到最适合的葡萄品种,我们需要探查不同土壤的区别,我们需要去研究每个年份不同时期光照和降水对葡萄的不同影响。显然,从风土的角度来说,中国的葡萄酒需要走的路还很长……