



贵腐酒 ——葡萄酒中之王

撰文
李前隽

在波尔多著名的1855年分级中，人们耳熟能详的是产生了58家列级酒庄的波尔多左岸梅多克（Médoc）分级。这个分级包含了著名的波尔多左岸四大一级庄拉菲、拉图、玛歌、奥比昂（唯一一个不在梅多克产区的列级庄），以及唯一一个在1973年对酒庄等级进行修订时从原来的二级酒庄晋升为一级酒庄的木桐酒庄。1855年也对贵腐甜白葡萄酒进行了分级，即产生了21家列级酒庄的苏玳（Sauternes）与巴萨克（Barsac）分级，并确定了唯一一个凌驾于5个一级庄之上的超一级酒庄：滴金酒庄（Château D'Yquem）。

苏玳产区位于波尔多东南方50公里，是世界上著名的贵腐酒产区，包括5个村庄——苏玳、巴萨克、博美（Bommes）、珙戈（Fargues）以及普雷尼亚克（Preignac），其中苏玳和巴萨克最为著名。世界上另外两个著名的贵腐酒产区是匈牙利的托卡伊和德国的莱

菌高。

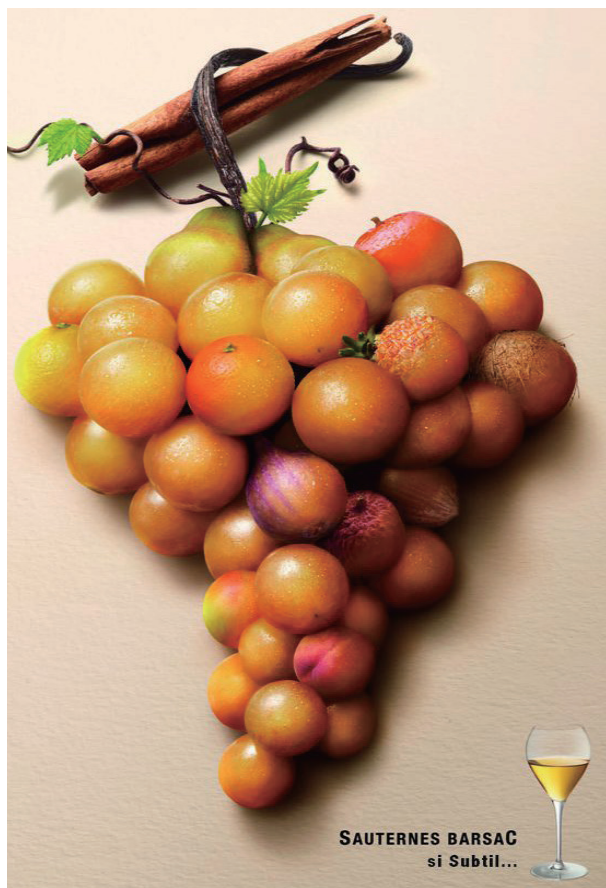
贵腐酒的诞生有一段有趣的传说。1650年，土耳其人入侵匈牙利，当土耳其军迫近托卡伊时，酒农们为了保卫家园，都去战场上与土耳其军交战，从而错过了收获季节。等到回来时，发现地里的葡萄已经感染了贵腐菌，因水分蒸发葡萄变得干瘪。无奈，酒农们依然将这些葡萄采收回来进行了酿造。没有想到的是，酿造出的葡萄酒芬香而醇厚，比通常的酒更加美味。从此，托卡伊贵腐葡萄酒开始走向辉煌。路易十四非常喜欢托卡伊的贵腐酒，将其称为酒中之王。



事实上，贵腐甜酒是以感染了“贵腐菌”的葡萄而酿造的葡萄酒。年轻的贵腐酒呈现明亮的金黄色，随着酒的陈年，颜色慢慢趋近于琥珀色或者橘红色，且香气更是芳香复杂。摄影师皮特·利普曼 (Peter Lippman) 拍摄了一幅著名的作品，通过这幅艺术品，可以了解到一杯苏玳贵腐酒中所包含的众多香气：新鲜的水果，丰富的花香，混合着蜜饯、杏干、丁香、蜂蜜等等，这些元素使得贵腐酒具有极其迷人的魅力，入口之后，甜蜜而不腻，圆润而醇厚，柔滑而优雅，回味芬芳悠长，使人久久不能忘怀。同时，高品质贵腐酒的陈年能力也不亚于顶级红酒，可以保存50年甚至更久。

贵腐酒，光听名字就觉得异常珍贵了，事实确实如此。

首先，贵腐菌的侵染对于葡萄园微气候的要求非常严格：需要在葡萄成熟以后，清晨时空气多雾潮湿，下午则阳光灿烂。否则，在过于干燥的条件下贵腐菌无法很好地侵染葡萄果实，而过于潮湿会导致葡萄腐烂变质。其苛刻的气



上：感染了“贵腐菌”的葡萄

下：摄影师皮特·利普曼拍摄的作品，可以了解到贵腐酒中复杂的香气



上：显微镜下的贵腐菌

中：贵腐葡萄的采收必须是完全人工的

下：莱茵高是贵腐酒的产区之一

候环境要求使得在全球范围内贵腐酒的生产区域极小。

其次，贵腐菌侵染成熟葡萄果实，会使葡萄皮表面形成一个个微小的肉眼看不到的小孔，从而一方面导致果实大量失水，失水后的葡萄果实不论糖分、酸度、风味都得以浓缩；另一方面果皮表面的天然酵母菌得以进入果实内部，开始发酵。再通过酿造，得到风味非常浓郁复杂的贵腐葡萄酒，口感细腻醇厚，同时糖分也极高。正是由于果实中葡萄汁的浓缩，使得贵腐酒的产量受到限制。通常，一株葡萄树的产量仅仅只有一杯酒而已。

第三，贵腐酒的生产存在很大的风险。贵腐酒葡萄原料采收的时间较晚，这个时候被贵腐菌侵染的葡萄是非常脆弱的。在贵腐菌侵染期间连续的降雨，会使葡萄通过根系吸收过多水分，造成膨胀和破裂，滋生杂菌，从而导致贵腐菌的侵染向不利的方向发展。许多酒庄由于以上种种原因，某些年份得不到理想的贵腐葡萄，为了保证酒的品质，甚至放弃酿造贵腐酒。例如滴金酒庄，自20世纪以来，1910、1915、1930、1951、1952、1964、1972、1974、1992、2012年等10个年份放弃了贵腐酒的酿造。

最后，贵腐葡萄的采收必须是完全人工的，并且也是一个技术活，每年都会请一些经验丰富的工人来采收。整个采收期需要来来回回三到六遍才能采收完，每一遍只将完全侵染并达到酿酒要求的葡萄采摘下来。有时一串葡萄上只有那么几粒葡萄是合乎采收要求的，而那些还没有达到要求的葡萄，被留在葡萄树上继续等待，一般完成整个采收过程需要一个月甚至更久。正是上述的种种原因，使得贵腐酒的价格昂贵，但优秀的品质、独特的芳香及圆润优雅的口感，使得它一度成为欧洲上流社会的宠儿，数百年来一直也是王室成员的挚爱。

不同产区采用的品种存在差异，波尔多苏玳产区以‘赛美容’为主，匈牙利托卡伊以‘富尔民特’为主，德国则以‘雷司令’为主。三大产区的酿造方式也有不同。在德国莱茵高及法国的苏玳产区，人们将完全侵染贵腐菌的葡萄采



左：贵腐酒——葡萄酒酒中之王
右：苏玳一级庄白塔酒庄Château la Tour blanche年份悠久的展品
下：托卡伊是贵腐酒的产区之一

收回来，先用压榨机将葡萄进行压榨，再将葡萄汁进行酒精发酵。在发酵到一定程度后，人为地降低温度并加入适量二氧化硫终止发酵。在酒精发酵终止以后，酒中依然含有非常高的残余糖分。随后，这些贵腐酒经过18个月左右的橡木桶陈酿之后，才能装瓶投入市场。而在托卡伊，人们首先采收健康没有感染贵腐菌的葡萄，然后压榨并进行酒精发酵。在酒精发酵过程中或者发酵过程结束后，将侵染贵腐菌的葡萄倒入其中浸泡数天，以提取葡萄中的糖、

酸和风味物质，之后再放入橡木桶中陈酿。看看这复杂的葡萄采收和酿制过程，贵腐酒被称为葡萄酒酒中之王，的确名副其实。

作者简介

李前隽，法国波尔多葡萄与葡萄酒研究院 (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) 攻读法国国家酿酒师 (Diplôme national d'œnologue)。

(责编 桑新华)

