

令人期待的新一年

2017年转瞬即逝，回顾过去的一年一如往昔，愿所有庄园和葡萄酒爱好者们在2018年里各得其所。

在这新的一年，我有许多对葡萄酒界的愿景，希望他们能够在这美好的年份逐一实现：希望更多的人在葡萄园内杜绝使用有毒化学制品。上世纪七八十年代始，杀虫剂和除草剂等化学制剂的广泛应用，开始使得种植栽培技术有了长足进步。然而，许多人不顾葡萄园所需，仍过量使用化学药品。直至20世纪80年代，克劳德·布吉尼翁（Claude Bourguignon）等农业及微生物学家们宣布，勃艮第（Burgundy）葡萄园因大量使用化学品已经“死亡”，才为很多园主敲响警钟，转而采用有机和生物动力耕作法。

时下，风潮正盛的“天然葡萄酒”，泛指在葡萄园中采用有机和自然法栽培且不含硫或其他添加剂的葡萄酒。对于近期的天然葡萄酒运动，我也是百感交集，原因有如下。首先，“天然”一词似乎有失偏颇，这意味着其他酒款在某种程度上是非天然的。其次，硫黄，为食品工业常用防腐剂，在酿酒工艺中的使用也可追溯至数百年前。少量硫黄不仅不会危害健康，还能保证葡萄酒在全球各地的运输途中足够稳定，最终上架销售。无硫葡萄酒则更易氧化，不良的操作和存储条件会使之异常脆弱。我对注有“天然”字样的酒标更为谨慎，希望酒庄会采用更加平衡的酿造工艺。

希望酿造技术以酒款的自然表现为根本。我们通常能（在酒中）尝到过重的烘烤橡木风味，或是添加的酒石酸附带的尖锐酸度，而非作品本身的固

有滋味。制作配方酒很容易，只需添加少量酵母、一点儿粉末单宁或是酸度来调整葡萄酒的口感以形成特定风格。酒款巧妙制成后，人们难以分辨。然而，调配酒却罕有无添加酒款的复杂表现力。

希望更多酒庄能够考虑通过审慎地选择栽培地块、葡萄园的发展潜力以及最合适培育的品种来提升酒质。当所有要素妥当结合，葡萄酒的自然表现则无须多言。如此一来，酒庄也将小心选用诸如单宁粉、酵母一类的风味添加剂，思考是否会干扰天时、地利、人和的结晶，即酒款固有风味。如若品质确因葡萄园得以提升，他们也会慎用新木桶来陈年，以免葡萄酒与生俱来的风味被覆盖。

如今，人们可以通过科技来“定制”风味，仔细考量一切能为所用的酿酒工具也就变得尤为重要：将果实中多余水分蒸发的真空蒸发器；可消除挥发酸、酒精和其他缺陷的反渗透装置。这些装置应恰当使用，旨在避免为提升酒款和风土的自然表现力，而同时使用全部机械设备。

希望更多口感均衡、张力和酒精适中的葡萄酒被酿出。我更愿以“优雅”而非“强有力”和“庞大”作为主要的褒义词，来形容优质的作品。当然，我也会提供丰富的描述葡萄酒品性的词汇，希望它们更被重视。譬如，精巧微妙的葡萄酒，温和而雅致且兼具细腻的葡萄酒。我相信，崇尚高度葡萄酒的时代即将消逝。而亚洲人的生活方式、菜式和口味也对葡萄酒的品质有着更为精细的追求。☺



李志延

www.AsianPalate.com 网站创始人，香港理工大学酒店及旅游业管理学院教授，葡萄酒评论家、作家及顾问。