

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。

法国葡萄酒术语及其细微差别

数百年来，法语是欧洲政治、美术、文学以及与美食相关的所有事物的语言。自罗马时代以来，葡萄酒酿造工艺遍及欧洲大陆，然而制定规则、设立标准以保护其最佳产品的却是法国人；也是法国人创造了“风土”（terroir）概念，并将高品质且独一无二的风味与特定的地块联系起来，无论是奶酪、鸡肉还是葡萄酒，全部适用。

文 / 李志延 编辑 / 张紫薇

在英语中，像“风土”这样的词语没有确切翻译。当它用于描述葡萄酒或酿酒工艺时，它有着积极的含义。譬如，你可能会听过这样描述葡萄酒——“这支酒的风土表现力极强”或“作品本身表达了其风土特色”。这里暗示了葡萄酒的风味和特质别具一格，以至于反映出孕育它的土地也独一无二。用“风土”来描述的酒款通常具有鲜明的个性和与生俱来的自我表达能力。

在葡萄酒酿造和植株培育过程中，“风土”都是一个模糊的却常用的术语，意指品质。当我向波尔多（Bordeaux）先锋酿酒师米歇尔·罗兰（Michel Rolland）提问如何用英语定义“风土”时，他答道：“所有地方都有‘风土。’简单地说，它是葡萄藤生长的地方——风土囊括了气候、土壤，以及特定的葡萄园条件的方方面面。知道哪个地方的风土绝佳，才更为关键。而这通常需要几代人的努力才能发觉。”

除了风土条件，法语葡萄酒术语也用于葡萄种植、酿酒工艺和葡萄酒文字创作。在酿造中，诸如“sur lie”（酒泥陈酿，指将酒液与发酵过程中死亡的酵母菌一并陈年以增加酒体的复杂度和深度）或“saignée”（放血法，指酿酒师在酿造红葡萄酒的过程中将发酵不久的葡萄汁释放一部分单独发酵酿造桃红葡萄酒以提取颜色）等词语很常见。单个法语术语可以描述整个过程，而英语则需一整句，通常要几句

话来解释说明。另一个例子是法语单词“mousse”，用于描述优质香槟中气泡的口感和品质。英语中相近的词汇如“气泡”、“泡沫”或“二氧化碳”都无法引起相同的共鸣。

法语中如“élevage”一类术语，在英语中译作葡萄酒的熟化时期，其实与法语本意有着细微差别——élevage意味着培育和培养，就像人类哺育孩子一样。英语中葡萄酒的熟化，只是简单地表达出葡萄酒完成发酵至装瓶的过程，并未体现出这一阶段的重要性以及悉心培养的过程。以上例证，都属于微妙却明显的差异，对差异的理解更能帮助人们全身心投入酿制出独特的酒款。

法国酿酒师在谈论他们桶中的期酒时，他们会将木桶唤作“他”或“她”。这可能部分是法语词汇中的阴阳属性所延伸出来的习惯，但毫无疑问，语言也改变了酿酒师（法语中的酿酒师为“vigneron”，也有葡萄栽培者之意）与葡萄酒的关系。每一只橡木桶都被当作一个独立、与众不同的个体：一个像活泼的男孩，他全身的血液都迸发着活力；另一个像害羞的女孩，不争不吵，安静而含蓄。

众所周知，法国也出产大量粗制滥造的葡萄酒，没有市场的则需制成酒醋出售。然而，在品质上乘的葡萄酒作品中，酿酒人（vigneron）的这种法国精神的确存在。若vigneron想要酿出上等美酒，他们就要把这个信仰深深扎根于灵魂。这恰是他们的语言。R