

那些造价高昂的“甜蜜宠儿”

一百多年以前，甜型葡萄酒曾是最昂贵的酒款。我们所熟知的香槟，以气泡细腻、口感脆爽、酒体纤瘦及干型风格而著称，但在那时却并非如此。在当年，备受青睐的不只有香槟，而是所有甜型葡萄酒。

当代人们对甜型葡萄酒的热情远不及过去。那时全世界最优质、最昂贵的葡萄酒并非干红，而是产自德国的顶级晚收葡萄酒，以及法国波尔多（Bordeaux）色泽金黄、口感甜润，名为“苏玳（Sauternes）”的贵腐葡萄酒。看到摩泽尔河（Mosel River）岸陡峭的山坡上的葡萄藤，贵腐葡萄在收获时节繁复多次的手工拣选，显然，甜酒的走俏，让人们毫不吝惜制作成本。

苏玳产区的产量在每公顷 1000 ~ 2000 升，某些年份则低于该范围。而遵循严格限制产量，通过绿色采收（green harvesting）、精细拣选等一系列工艺的波尔多一级或二级庄园，单位公顷平均产量为 4000 升。对比之下，每公顷产量高于 5000 升的波尔多酒庄比比皆是。

也就是说，克里蒙酒庄（Chateau Climens）、芝路酒庄（Chateau Guiraud）和滴金酒庄（Chateau d'Yquem）等苏玳一级庄，同面积相仿且出产干红葡萄酒的梅多克（Medoc）一级或二级庄园相较，产量只有后者的一半。因须使用感染贵腐霉菌（也称灰葡萄孢菌）的果实酿酒，气候状况则成了苏玳最终产量的先决条件。贵腐菌会使得葡萄外皮萎缩干瘪，留下馥郁的风味渐渐成熟。苏玳葡萄酒的质与量对气候的极度依赖，在不少年份都有所体现。譬如，滴金酒庄在气候条件恶劣的 1992 年份没有出产葡萄酒。若见到这一年份的滴金，一定是假酒。

苏玳的酿造成本与顶级波尔多干红不相上下。1855 年评定的苏玳与巴萨克（Barsac）一级

名庄，往往会将酒液注入较新的橡木桶中陈放 18 ~ 24 个月。因而作品于上市前所需的成熟、仓储及照看成本也与顶级波尔多干红相差无几，但价格攀升幅度却不似后者。

即便是达到市值巅峰的 2010 年份，滴金酒庄期酒的次年发售价格也仅在每瓶 420 欧元上下（酒商价格），而出自拉菲酒庄（Chateau Lafite）、拉图酒庄（Chateau Latour）等一级庄的期酒发售价几乎翻了一倍。稍逊于滴金的顶级苏玳酒庄，如克里蒙酒庄，售价还只是前者的二分之一。滴金的高价将其推上了苏玳“酒王”的位置。

这座传奇酒庄的掌门人皮埃尔·卢顿（Pierre Lurton）曾经表示，“现今市场对滴金和苏玳而言困难重重，因为苏玳甜酒的二级市场极其有限。”甜酒在以期酒形式发售时的价格与两年后装瓶上市的价格相比涨幅并不大。如果可用相仿价格在两年后买到相同酒款，那人们为什么还要购买期酒？和同地区酒庄不同的是，滴金是唯一一座时常现身于各大葡萄酒拍卖会的苏玳酒庄，显然，它是有二级市场的。

现代社会主张“少糖”的健康理念，又有大量糖尿病患者避免摄入糖分，甜酒在亚洲市场的前景似乎不太乐观。不过，又有谁预料到了中国市场会接纳冰酒，并成为全球最大的冰酒生产国呢？作为一种小众葡萄酒风格，甜葡萄酒也许会继续吸引新的拥趸。好消息则是，需求量的下降也意味着已进入成熟期，拥有 20 ~ 30 年酒龄的甜酒价格更加平易近人。☐



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。