

在葡萄酒乡,沉醉不知归路

红酒迷人的色彩,神秘的情思,柔和醇香的红酒饱含了鲜活的生命原汁,蕴藏了深厚的历史内涵。

曾几何时红酒在国内造成一股新的饮酒文化,在市场上到处可见红酒的踪迹,而一般人对红酒的了解、认知并不多。在饮用红酒之前不妨先了解有气质的红酒文化与红酒历史,潜移默化之间就了解红酒的高贵之处。其实世界各地都有种植葡萄,所以世界各国也都有葡萄酒的生产。年平均气温为摄氏10-20度的温和气候地区最适合栽种葡萄,而雨量丰、湿气重的地方则有碍葡萄树的生长,因此土壤排水良好也是栽种的条件之一。现在就跟着《品尚》来趟欧洲、澳洲葡萄酒乡纸上深度游。



法国:酿造最多种葡萄酒的地方

推荐地: Champagne 香槟区

从巴黎乘汽车或火车一个小时即到香槟区。香槟是法国最有名的葡萄酒,至少是最经典的。兰斯城里汇聚了众多香槟生产商,还有传说中的哥特式大教堂和艾佩尔内。周边的乡村地区地势平缓,一派田园风景。一些最感人的一战纪念碑和战场也在附近,包括历史名城凡尔登。

你可以从巴黎出发参观香槟区,方式有三:参加日程固定的旅游团、聘请私人司机或导游、乘火车到兰斯自助游。游览大教堂,参观几家最有声望的香槟生产商;其中位于兰斯、开放参观不需预约的有以下几家:G.H. Mumm, Piper-Heidsieck, Pommery和Taittinger。他们的开放时间和日期各异。

除了参观兰斯,还可以在艾佩尔内花上一天的时间去参观香槟酒庄,比如Moët et Chandon和Mercier。还有一天要去艾佩尔内城周围的葡萄园游览以及去参观一些小型的香槟酒庄。去之前最好跟酒庄预约一下。

推荐地: Provence 普罗旺斯

每个人都喜欢普罗旺斯,它有着沐浴在阳光中的村庄、地中海和南部的迷人风光。这儿的葡萄酒种类繁多,有知名的新教皇堡红酒、Cotes du Luberon红酒、Bandol葡萄酒,还有很多散落在产区各地的知名度不高的葡萄酒。在普罗旺斯,你可以参观罗马遗址、梵高故居、最美的村庄——Avignon, Aix-en-Provence以及壮观的海岸线风景。当地的料理是地中海

风格的,带有橄榄油和番茄的香味。在夏天,空气里还能闻到薰衣草的味道。这里还有烹饪课程、橄榄油品尝以及薰衣草之旅。从勃艮第的博若莱向南经过罗纳河谷进入普罗旺斯,是一个无与伦比精彩纷呈的葡萄酒之旅。

澳洲:浪漫刺激葡萄酒乡

品尝葡萄酒可以到哪里?虽然有很多人会想起法国,但事实上,澳大利亚已成为全球另一个葡萄酒的重要生产国,适当的气候条件,宽松的土壤,以及纯净的空气,都令澳洲有能力酿造出美味的葡萄酒。

推荐地: 亚拉河谷

位于墨尔本东面的亚拉河谷是澳洲著名的葡萄酒产区,这里也有众多生产葡萄酒的庄园。从墨尔本出发,不消1小时便到达亚拉河谷。一路都有葡萄酒的香气,和葡萄一样优雅景致。

参观葡萄园本身就是一件赏心悦目的享受,那一垄垄整齐划一的葡萄藤蔓盖满了山坡,垄上的葡萄藤蔓千丝万缕从山头分披下来,云雾蒸腾,突然间如同走进电影《云中漫步》的场景。从19世纪初这里栽种第一棵葡萄藤发展至今,当地葡萄园已有几百个,这里是维多利亚州历史最悠久的葡萄园区。亚拉河谷气候凉爽,葡萄生长较慢,故出产的葡萄酒味道亦较细致。这里出产的葡萄酒质优、味美,扬名全世界。

欣赏了葡萄园后,每到一家酒庄都可以品尝到好几种不同年份、不同口味的美酒。许多

酒庄都提供野外休闲和饮食选择,并提供家庭旅馆式的舒适住宿。品酒时先观察酒色,再轻轻旋转摇晃酒杯,将鼻尖凑入杯中,仔细嗅闻每一层香气,最后把酒含入口中,徐徐以舌尖吸气,让酒汁滑过口中的每一部分,静心领略、分辨味蕾上每一份最细微的知觉感受,也感受一种细致入微的生活态度。

推荐地: 芭罗莎

除了亚拉河谷,澳大利亚还有许多著名的葡萄酒产区。例如位于南澳大利亚的芭罗莎,这是澳洲历史最悠久的酿酒区域,无论是建筑、艺术品、美食、音乐,甚至是酒都透着浓郁的欧洲风情。19世纪前叶,当时一家规模颇大的南澳公司创办人委托了德国的矿学家约翰·施密特,对阿德莱德北部山谷进行调查,发现这里极宜种植葡萄和兰花,此为日后这里辟为葡萄园的原因。

芭罗莎是南澳最具历史且深具德英文化的葡萄酒乡。来自德国的移民携来了欧洲文化,也带来了葡萄种子,在这片土地上繁衍子孙,也酿制了香醇的酒香。欧洲的移民们发现这里极宜种植葡萄,相继移入的德国农夫、商人、艺术家、专业人士及来自英国的中产阶级,让芭罗莎极具“乡村绅士风”的生活情调,以至于此地也成了迥异于南澳的小德国区。在南澳,还有极为新鲜的海鲜料理,葡萄美酒搭上此地出色的海鲜料理,更令游人沉醉而难以自拔。

在10月份,还是芭罗莎河谷的音乐节。每个人都可以手拿一杯红酒,听着美妙的音乐,欣赏着油画一样的风景,心旷神怡,其乐融融。



怪兽审片室



红酒的中年之恋

秋天的故事

导演: 埃里克·侯麦
主演: 玛丽·瑞莱 阿兰·利博
上映日期: 1998年9月16日 加拿大

这是法国导演埃里克·侯麦在76岁高龄时的一部作品。45岁的女主人公Magali经营着一小片葡萄园,因为怕影响酒质而坚持不用除草剂,导致葡萄园杂乱无比。她宁愿以减产为代价,也要证明她酿的酒与勃艮第酒一样味道醇厚。举起一杯红酒,面对丰美的葡萄园,方能领悟:只有心灵与葡萄酒一样醇厚持久,才是深谙酒道的种植者。

本片被认为是侯麦最有迷人魅力的作品之一。作为《四季故事》的终结篇,影片依然沿袭了导演一贯的清新淡薄的散文式风格,尽量弱化戏剧性的同时,以幽默生动而又富于智慧的对白取胜,将中年男女那种不能言的爱情观通过自然的镜头逐一呈现,侯麦通过红酒对中年爱情做出精辟的解读,让本片成为一部大龄文艺青年必修教程。



化腐朽为神奇的美食

芭贝特的盛宴

导演: Gabriel Axel
主演: 斯蒂芬妮·奥德安 Birgitte Federspiel Bodil Kjer
上映日期: 1987年8月28日 丹麦

《芭贝特的盛宴》是一部轰动世界影坛的饮食电影,曾带起了西方近十几年的饮食电影风潮。现在一些西方的顶尖餐厅还会有人仿效这些菜式与配酒,带领饕客重温芭贝特的盛宴。如同片中将军的一句话:“美食和美酒足以使平凡的一餐变成一场恋爱,可化腐朽为神奇。”

该片深得“饮食男女”古训的精髓,用食欲象征情欲,不但剧中人物为美食降服,甚至连银幕下的观众也为其深深吸引而食指大动。葡萄酒在这部电影中的地位十分突出。片中,芭贝特用买彩票获得的一万法郎为当地的清教徒做了一顿丰盛的法国大餐,不论是菜式还是配酒都堪称银幕经典。



雌雄大盗都爱酒

龙凤斗

导演: 杜琪峰
主演: 郑秀文 刘德华 秦煌
上映日期: 2004年10月14日 香港

演一对离了婚的大盗,都爱用偷窃的方式来取得心头所好。虽然两人离婚之后仍日夜争斗,但事实上两人还是深爱着对方。俗套的故事里,有个非常出色的道具:刘德华和郑秀文到酒铺里偷到了一瓶天价酒,是1961年的Cheval Blanc,波尔多圣爱美隆产区的一级庄园生产,也曾经在《杯酒人生》当中出现过。

各种眼花缭乱乱的珍宝演绎了一对雌雄大盗夫妻,商业成分虽重,但是习惯了刘德华郑秀文的观众还是看得不亦乐乎。一场游戏最后成了没有完成的故事,半个结局却是完美的童话。天价美酒也不如真爱无敌。

撰文:李谷

BOOK/ 新书



《纳兰容若词传》
作者: 苏缨 毛晓雯 夏如意
江苏文艺出版社

我们眼睁睁看着容若的一生,仿佛是一个纯真的孩子,赤身露体地走在命运的丛林里。

容若度过了一季比诗歌更诗意的生命,所有人都被甩在了他糟声的后面,以标准的凡夫俗子的姿态张望并艳羡着他。但谁知道,天才的悲情却反而羡慕每一个凡夫俗子的幸福,尽管他信手的一阙词就波瀾过你我的世界,可以催漫天的焰火盛开,可以催漫山的荼蘼谢尽。



《没有悲伤的城市》
作者: 阿诺什·艾拉尼
陕西师范大学出版社

《没有悲伤的城市》是一个类似于《雾都孤儿》般的故事。主人公是一名叫做祥弟的10岁小男孩,他离开了一直庇护他长大的孤儿院,只身跑到孟买大街去寻找他的父亲。

而此时,正是1992年到1993年间——孟买的宗教冲突正如火如荼地上演着,民众生活困苦,死亡随时发生——虽然生活在社会的最底层,祥弟却从未曾放弃对美好生活的憧憬,在他的脑海里有一个地方,没有战争,没有丑陋,只有鲜花、信任和爱。他把这个地方叫做没有悲伤的城市。



《甲骨文》
作者: 那多
万卷出版社

1911年始,由西格蒙德·弗洛伊德主持,萨尔瓦多·达利、斯蒂芬·茨威格与探险家斯文·赫定协助的神秘内心力量实验仍在继续,并在中国当下展开分支。魔力无穷的巫师头盖骨成为新的膜拜。围绕着伦敦甲骨文拍卖会的强烈诱惑,老千们登场,意外遭遇女优的死亡。惊人的真相,伴随着一个个陷阱浮现。不可思议的记忆传递,城市的地下,掩藏着生死对决。