

当葡萄酒里散发出阵阵幽香,外国友人形容一种酒的口味像浆果、橡子、悬钩子、奶酪的时候,很多中国消费者的脑海里除了迷惑还是迷惑——你干吗不说像麻婆豆腐、咸水鸭、鸭血粉丝汤呢?

上世纪80年代,葡萄酒文化端着“高雅、时尚、品位”的标志,大举侵入中国白酒文化。如今,喝葡萄酒的人越来越多,但了解红酒文化的人却很少。受中国传统酒文化的影响,在西方视为高雅时尚的红酒,在中国却遭遇“摆门面”、“一口干”等消费尴尬。

撰文:曾茜



## 葡萄酒消费 在中国井喷式发展

“5年前,中国的葡萄酒市场是50亿,而2009年中国的葡萄酒市场达到了180亿,5年时间,翻了好几倍。”江中食品公司董事长徐勇前告诉记者,近几年来,中国的葡萄酒市场获得了井喷式的发展,但是中国会品酒、懂红酒文化的人依然很少,像嗜好白酒那样“顿顿都要喝两杯”的红酒粉丝更是不多见。

葡萄酒品鉴师慕战江说,国人饮酒喜欢端起就干,大口喝酒,追求的是一个豪爽的氛围。啤酒的酒精度低,更能体现豪气。而葡萄酒进入国内后,强调从观色、闻香到品味的细节,乃至端杯的姿势都有讲究,给人一种阳春白雪的感觉,这曾经在无形中为广大普通消费者设置了障碍。“但红酒消费很快就本土化了”,在后来的葡萄酒消费形式上,国人已经把它变成了“中国式”喝法——满杯端起碰杯就干完;口味酸涩就兑上汽水、可乐再干,不管碳酸饮料会不会破坏单宁成分。事实上,消费葡萄酒的国人中,绝大多数人不懂得正确饮用。但正是这一点,让销售量得到了突飞猛进的增长。

有数据显示,相较于中国13亿的庞大人口来说,目前习惯喝红酒的人在2亿左右。人均消费量跟国外更不能相提并论。目前我国人均消费葡萄酒0.38升,城镇人均年消费葡萄酒0.7升。与世界人均6升多的消费量差距很大。而法国人年均消费量更高达70升。



## 慢饮文化 对葡萄酒的干杯say“no”

从美国留学归来的小柳说:“喝葡萄酒不是为了‘干杯’,而是为了‘享受’,我最喜欢一边看书一边喝葡萄酒,慢慢品尝,而不是去寻找喝醉的感觉。”对一贯喝酒豪爽的中国人来说,首先要打破这个习惯,记住一点:葡萄酒需慢品,是一种“慢饮文化”。

葡萄酒品鉴师慕战江认为,葡萄酒文化与中国文化其实有很多相近之处,“葡萄酒对于很多西方人,就如同茶对于中国人,低调,慢饮,而且不可或缺。”红葡萄酒的红与白葡萄酒不同程度的黄色色泽,积聚了葡萄的天然精华,如同红茶、绿茶泡出来的都是自然的色泽。中国茶有多少种就有多少种不同的香气,而葡萄酒的香气也繁杂:花草、胡椒、松露、李子干、干紫罗兰花、玉兰花……花香、果香、矿物质香给了葡萄酒无限韵味。“懂得欣赏茶的中国人,也会懂得欣赏葡萄酒。”

品味葡萄酒,也是对感官精细度的挑战。“葡萄酒品味三部曲‘观其色、闻其香、尝其味’,要调动视觉辨色,嗅觉闻香,还要把所有的味蕾都张开。”每一个细节,都是关于葡萄酒美的享受,只有感官的全方位投入,才能对葡萄酒进行不同的解读。快餐文化的今天,导致葡萄酒也变成了某些人“呼啦干”的表达,这实在是对葡萄酒文化的误读。“因此,我们即使要干杯,也要对葡萄酒的干杯say‘no’”。

当生活节奏越来越快的时候,我们如何静下心来好好享受生活?常备一些葡萄酒,在每天的餐桌上,紧张的工作结束后,无聊的时光里,安坐下来,在细腻的品味中,感受自己生命的节奏、慢生活的节奏。

# 有市场缺文化 穿上「中国外衣」的葡萄酒

■对话·红酒品鉴师慕战江  
品味葡萄酒  
感受慢生活

品酒师慕战江站在酒窖的橡木桶前,手持酒杯,轻轻晃动里面红色的液体,用威廉的名言作为采访的开头:“一串葡萄是美丽、静止与纯洁的,但它只是水果而已;一旦压榨后,它就变成了一种动物,因为它变成酒以后,就有了动物的生命。”而要了解这个生命,要从懂得品味红酒开始。



**观** 你的葡萄酒到了最佳饮用期吗?

很多人都认为葡萄酒越陈越香,越老越值钱。“这是一个误区!”慕战江纠正说,大多数葡萄酒都经不起长年的存放,最好是上市后2—5年内饮用。“过了葡萄酒陈年的高峰期,就像美人迟暮,迈入退化期。”所以葡萄酒也需要在适当的时间饮用,才能品尝出它最巅峰的风味。

将葡萄酒倒入酒杯,倾斜45度,观察葡萄酒的颜色。红酒的颜色会随着时间而逐渐变淡,年轻时是深红带紫,然后会渐渐转为正红或樱桃红,最后呈红褐色。

**闻** 为什么葡萄酒会散发出水果的香气?

初识葡萄酒的人都会感到疑惑:葡萄酒的原料明明是葡萄,为什么会散发出水果香、花香、植物香,甚至是动物香呢?慕战江拿起一杯红葡萄酒凑近鼻尖,味道就像青椒,一股酸酸涩涩的味道,



“这是非常年轻的葡萄酒,应该是2007年—2008年产的。”葡萄酒的年份越短,味道就越简单。只有上了年份的酒,才会洋溢出巧克力、咖啡、皮草、水果等各种各样的香味。就如同人生,年轻人简单而执着,而上了年纪的人才能拥有丰富的内心。葡萄酒的神奇之处就在于,它在酝酿的过程中会逐渐产生千百香味、万种风格。

**饮** 品酒时也要注重优雅姿态?

经常在影视作品里看到,女主角在烛光晚餐上轻举酒杯,小小地抿上一口葡萄酒。“如果在葡萄酒酒会上这样喝酒,那是很失礼的。”慕战江示范:先饮上一大口葡萄酒,含在口中,让舌尖、舌两侧、舌根充分地与葡萄酒接触,等红酒在口中停留片刻,再深呼吸一下使感官充分体验红酒,最后全部咽下。“要是在品酒会上,我们还会有漱口的动作,最后把酒吐出来,以防止品尝百余种酒后,神经麻痹。”

**购** 葡萄酒究竟贵在哪里呢?

价格高的葡萄酒标价过万,葡萄酒究竟贵在哪里呢?“物以稀为贵,好的葡萄酒产量小、葡萄采摘的年份好、产地好、由高级酿酒师酿造……”在慕战江看来,酒的世界里没有高低贵贱之分。“其实,贵不贵不重要,关键是找到最适合自己的葡萄酒。”