

9月9的酒

Dominique曾听说,中国上海某酒吧有一个人一晚上开了6瓶路易十三,每瓶售价三万多。也许很多人会心疼18万块钱,“这样喝酒的人真是暴发户”;但Dominique遗憾的却是那些酒,他认为,无论中国国产的白酒还是“舶来”的洋酒,都需要认真去品味,而不是仰头豪饮。

橘生淮南为橘,生于淮北则为枳。当洋酒进入中国是“橘”是“枳”? Dominique Jousson讳莫如深地不置可否。也许从不远万里从法国飞到中国各地,在各城市举办人头马干邑调配及品鉴晚宴,就能找到答案。晚宴所到之处北至鄂尔多斯、大连,南至厦门、东莞,及江苏江阴,无一不体现了干邑品鉴的艺术! Dominique Jousson认为品洋酒最享受的是:“当你喝到品质优秀的洋酒时,你能体会到种葡萄的人,有一颗好心!”

撰文:史丽君

法国著名品鉴师Dominique Jousson 喝洋酒 品鉴是灵魂



你能分出各种年份的酒吗?

与美国电影《闻香识女人》如出一辙,洋酒也是能通过“闻”来识别的!当三杯不同年份的人头马干邑,放在你的面前,你能闻出谁在橡木桶里呆的时间比较久吗? Dominique拿起第一杯酒放在鼻尖,味道如同鲜果,但有些冲鼻,“这是6年的人头马,在橡木桶里的时间较短,喝的时候最好要加点水!”第二杯酒洋溢着茉莉花与玫瑰花的味道,芳香醉人,“15年的人头马干邑柔和很多,应该很受女士的喜爱。”闻第三种酒时, Dominique一脸回味无穷,“在橡木桶里‘隐匿’了30年的人头马,有了干果和橡木的味道,给人深邃的感觉。”

你会往洋酒里兑绿茶吗?

虽然一般干邑的酒精含量只有40度,比起50、60度的白酒来是“小巫见大巫”,但大多数中国人还是无法接受洋酒的“烈”!“洋酒兑绿茶”可能是时下中国最时尚的洋酒喝法了。“NO, NO, NO……” Dominique赶紧纠正:“如果怕酒太烈,可以加冰或水,兑绿茶会完全改变干邑的味道!”

品酒时恰到好处的配餐,能让你更好地品味到酒的真味。比如6年的人头马干邑,配生鱼片寿司;15年的,配炸虾;30年的,配鹌鹑蛋。“一般,海鲜、鱼肉能激发出洋酒的美味!”对了,品酒的时候别抽烟,空气里的烟雾会“干扰”酒的味道。

你有对酒味“过鼻不忘”的本事吗?

如果你接受不了纯年份的酒,可以尝尝调酒师调出的酒,或者亲手调配一瓶只属于你自己的干邑。在江阴品鉴会上, Dominique教所有来宾,把酒龄分别为6年、15年、30年的三种“生命之水”通过一个试管一次一次调配后装入酒瓶中,虽然他建议按比例调配,但最后每个人调配成的酒其实滋味各不相同。有的30年的多一点,有的15年的多一点,而每个人的步骤缓急也不一样,因此每个人调的酒的口味也不一样,如同各自不同的人生。

当一名品鉴师,需要有一定的天赋。 Dominique说,10年难出一名品鉴师!他拿自己打比方,他用了二十多年研究干邑这种酒。其间,了解从葡萄的选种到酿酒过程,对从原始芳香的掌握到干邑不同品味的鉴别,最后才能将品鉴达到纯熟的程度,成为一名合格的干邑品鉴师。

除了长时间“尝酒”,品鉴师还要有好的记忆力,将每种酒的味道和感觉,凭记忆输入到脑子里。据说,一名品鉴师脑子里起码有上千种酒的记忆。这也是他们为什么随便拿出一瓶酒,就能分辨出酒的种类、年份和材料。如果不是对品酒充满热爱,一般人都会退下阵来。

你狂喝狂饮就痛快了吗?

Dominique说,巴黎人在酒吧半小杯酒能坐上半天,边聊边喝,那酒总是喝不完的样子。而在中国,五六个人狂饮一瓶洋酒后就疯狂跳舞的情景总在酒吧出现。在 Dominique看来,喝酒并不是比拼干杯那么简单。“狂喝狂饮未必能发现好酒的精髓”。他希望通过自己的努力,教人如何欣赏与品鉴。“在品尝上等洋酒时,酒中洋溢的果香、花香,能让你想象到种葡萄的人是个好人,他有一颗好心,才能创造出如此艺术品!”



打开洋酒的世界地图

正如中国的白酒代表着中国历史一样,洋酒也经历着欧洲、美洲历史的“历练”。

一般,洋酒分为威士忌、白兰地、伏特加、朗姆酒、龙舌兰、金酒,我们特意制作了一份“洋酒的世界地图”,原汁原味地让你了解洋酒起源于欧洲、美洲时的文化与历史。

威士忌——芝华士12年 产地:苏格兰

没有人知道苏格兰人何时学会了制造威士忌的技术,使其风行全球,但传说这种制酒方式最少已有一千五百年的悠久历史。“苏格兰威士忌”一词只能专用来形容于苏格兰蒸馏,并最少已窖藏三年的威士忌酒。

全世界再没有其他地方能像苏格兰一般,与威士忌酒的关系那么密切,亦没有像苏格兰那么多威士忌酿酒厂。芝华士12年的特佳酒质,已成为举世公认衡量优质苏格兰威士忌的标准。其高贵银箔纸盒装潢,更是人所共知。十二年陈酿的芝华士十二年威士忌,品质永远保持水准,成为有史以来声誉最高的苏格兰优质威士忌。时至今日,芝华士十二年威士忌的名字,就是“卓越不凡”的意思。



白兰地——人头马路易十三 产地:法国干邑

法国葡萄酒的等级是根据产区划分的,白兰地等级则是根据桶贮时间划分的。人头马的生产标准高于干邑产区生产法令规定的标准,达到50年以上的就是路易十三了。人头马路易十三是世界上最尊贵的干邑之一,它是汇集了上千种生命之水精华的极品,历史悠远,闻名遐迩。品尝人头马路易十三,就像经历一段奇幻美妙的感官之旅。最初可感觉到波特酒、核桃、水仙、茉莉、百香果、荔枝等果香,旋即流露香草的香味;待酒精逐步挥发,鸢尾花、紫罗兰、玫瑰、树脂的清香更令人回味。一般白兰地的余味只能持续十五至二十分钟,这款香味与口感极为细致名酒,余味萦绕长达一小时以上。

2009年中秋到来之际,王者干邑路易十三在南京、广州等全国各大城市开展了品酒盛宴之旅,用生命之水与各界精英人士分享了极致奢华的精彩夜晚,镌刻铭记生命中这一王者聚会。经历世纪的洗礼与积淀,橡木桶中的滴滴琼浆“生命之水”仍生机勃勃,坐拥举世的瞩目与尊敬,回响并增色于不同人生却同样精彩的瞬间。路易十三的礼赞,是对生命过程最精彩与极致的诠释;路易十三的精神,是对生活最本真与永恒的镌刻!



龙舌兰——老古堡龙舌兰 产地:墨西哥

龙舌兰酒是墨西哥的国酒。龙舌兰酒的起源可以上溯至西元三世纪,当时居住在墨西哥的美洲印第安人将龙舌兰草的枝叶拿来发酵,制造出宗教仪式时常用的酒,这种酒由于没有经过蒸馏处理,酒精浓度不高。后来,西班牙人征服了墨西哥,引进蒸馏技术,以发酵酒为材料,进一步制造出蒸馏酒。而墨西哥政府严格规定,凡使用超过51%蓝色龙舌兰作为原料的蒸馏酒,才有资格成为龙舌兰酒。在墨西哥,蓝色龙舌兰被视为一种重要农作物,采用人工方式大面积种植,种植后需至少8年才能采收,部分墨西哥知名老酒厂则严格要求只使用十年以上的龙舌兰来作原料。



金酒——哥顿金酒 产地:英国

金酒有许多称呼:香港、广东地区称为毡酒;台北称为琴酒,又因其含有特殊的杜松子味道,所以又被称为杜松子酒。

据传,最初制造金酒是为了帮助在东印度地域活动的荷兰商人、海员和移民预防热带疟疾,作为利尿、清热的药剂使用,不久人们发现这种利尿剂香气和谐、口味协调、醇和温雅、酒体洁净,具有净、爽的自然风格,很快就被人们作为正式的酒精饮料饮用。金酒的怡人香气主要来自具有利尿作用的杜松子。有的国家和酒厂配合其它香料来酿制金酒,如姜子、豆蔻、甘草、橙皮等。以后这种用杜松子果浸于酒精中制成的杜松子酒逐渐为人们接受为一种新的饮料。而准确的配方,厂家一向是非常保密的。

金酒不用陈酿,但也有的厂家将原酒放到橡木桶中陈酿,从而使酒液略带金黄色。金酒的酒度一般在35度至55度之间,酒度越高,其质量就越好。哥顿金酒是经过再蒸馏得出酒精,并以杜松子以及多种香草调配酿制而成。今天,哥顿毡酒已成为世界销量最佳毡酒,它的每天销量高达每秒四瓶。



伏特加——

绝对伏特加 产地:瑞典

伏特加是从俄语中“水”一词派生而来的,是俄国具有代表性的白酒,开始是用小麦、黑麦、大麦等作原料酿造的。到18世纪以后就开始使用土豆和玉米作原料了,将蒸馏而成的伏特加原酒,经过8小时以上的缓慢过滤,使原酒液用活性炭吸收它的味道。

伏特加——俄罗斯成为意识的自然联系,在人们心目中犹如定律般根深蒂固。然而,绝对伏特加(ABSOLUT VODKA),来自瑞典的佳酿,凭借几百年瑞典的文化积累,反客为主,彻底置换了伏特加原有的俄罗斯文化背景;在进军美国伏特加市场之后不到十年,便成为美国最热销的伏特加酒之一,并在2002年福布斯奢侈品品牌排行榜上独占鳌头。时至今日,ABSOLUT牌伏特加以其无与伦比的质量、完美无穷的创造力与飞扬的激情缔造了一个绝对经典。作为享誉世界的顶级烈酒品牌,它已超越酒的疆界,成为文化、个性、品位的象征,引导着时尚流行与时代消费。

朗姆酒——

百家得朗姆酒 产地:古巴

海盗喝的甘蔗酒就是今天古巴朗姆酒的前身。随着蒸汽机和新的蒸馏设备的引入,使得古巴朗姆酒酿造厂遍及全岛。

自西班牙移民古巴的百家得朗姆酒,为十九世纪古巴葡萄酒进口商法孔度·百家得·马素先生灵机一动之下的成果。他发展出一套完美的蒸馏及混合程序,配以当地特产的糖浆,酿造出具有醇、和、净等特色的烈酒。今天,百家得朗姆酒的生产者仍是法孔度先生的后人。酒液储藏于美洲白橡木桶中使酒质清爽顺滑。百家得朗姆酒在天然木桶中培养出香醇芬芳的韵味,而色泽较深的金朗姆酒就以烧焦橡木的酒桶储藏,便轻盈酒质更富香气。