

法国乐朗葡萄酒价格疯涨 酒庄酒售价半月涨逾 50%

本周一“法国乐朗酒庄酒涨价”的消息见报后,引起了很多消费者的关注。近日,笔者又针对乐朗葡萄酒价格疯涨的原因,进行了深入访问,发现法国乐朗的涨价或将引发新一轮高端葡萄酒消费热潮的来临。

L 乐乐



法国乐朗古堡干红葡萄酒

一天一个价 预计还有上浮空间

“‘法国乐朗’像疯了,一天一个价,年前估计还要涨。”乐朗经销商李先生说,“由于双周期需求量大,涨价后的法国乐朗仍然是供不应求,需要预定才行。”

据悉,法国乐朗古堡酒庄和国王酒庄是2008年份乐朗酒庄系列产品,每款仅6000瓶,因为极早收成价值,所以很多人前又购买,用于收藏或送礼。“由于这两款酒被比利时国王、王后收藏,在酒的品质和专业口碑方面都享有极高声誉,两周内这两款酒的价格涨幅达60%,预计这两款酒的价格还会继续上涨。”

高端品牌葡萄酒 成为消费者新宠

据悉,此次上市的古堡酒

利国王典藏干红这款酒,每一款都有特别标注的编号,拥有独一无二专属生。乐朗酒庄获得过葡萄酒“圣经”《品醇客》的3星荣誉,对于这款酒,《品醇客》给出了极高的评价:“酒体丰富、果香浓郁,口感醇厚,单宁成熟细腻,性格特点极为丰富。”除此之外,2008年份乐朗酒庄酒还获得过法国Maison名酒大赛、比利时布鲁塞尔葡萄酒大赛的大奖,可谓星光熠熠。

而国王典藏干红则更为传奇,2011年,比利时MAS博物馆开馆,法国乐朗酒庄主沈东军受到国王和王后的亲切接见,国王还收藏了乐朗定制葡萄酒,为感谢国王的赞赏及纪念乐朗的这一重要时刻,法国乐朗将此款酒命名为国王典藏干红葡萄酒。

据乐朗酒庄销售负责人介绍,为保证消费者品尝到真正的法国乐朗葡萄酒,乐朗葡萄酒酒庄除了其他进口品牌桶装进口酒外,还采取了在法国封装、原瓶运输、原瓶封口的形式,在酒底,瓶盖的环节上,也极其考究:经清洗用中瓶,手工吹瓶,成本高昂,这通常是葡萄酒名厂所采用的,更利于葡萄酒的保存;瓶盖选用5厘米以上的橡木塞,最大程度保证了美酒始终如一的品质。

■相关背景

法国乐朗酒庄,始于1784年波旁王朝,有227年的历史,来自最负盛名的葡萄酒产地——波尔多右岸梅多克地区,占地30公顷,早期为欧洲贵族所拥有,一直保持着传统种植、酿造方式和梅多克风味,有着悠久的历史感和贵族传承。乐朗酒庄的葡萄酒屡获国际大奖,17次荣膺法国著名葡萄酒手册《品醇客》,并得到有“葡萄酒界《奥斯卡》”之称的《品醇客》杂志的3星最高荣誉。

2011年2月,乐朗酒庄被中国企业家沈东军以个人名义收购,收购后的乐朗酒庄严格秉承了原有的酿造方式,保留了传统波尔多酒庄运作方式,自此,法国乐朗葡萄酒正式进入中国市场。



法国乐朗酒庄葡萄园

红酒Marry橡木桶

由大S、韩庚、吴尊、刘谦等人主演的《大武生》近期正在各大影院热映。观众除了对其“人生如戏,戏如人生”“冤冤相报何时了”等主题有所感悟,对其中的一段大S与韩庚在酒窖里的打斗场面应该也是印象深刻。一只只橡木桶堆放整齐,利剑插入,鲜红色的酒液迸发而出……橡木桶与葡萄酒的情缘好似天定,这二者的结合通常也被称为“Marry”。



为氧化的缘故,经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡,并且色调偏橘红。

不过,空气可以穿过桶壁,同样的,桶中的葡萄酒也会穿过桶壁蒸发到空气中。所以储存一段时间后,桶中的葡萄酒就会因减少而在桶中留下空隙。如此一来葡萄酒氧化的速度会变得太快无法提高品质。因此每隔一段时间,酿酒工人就必须进行“添桶”的工作,即添入葡萄酒将橡木桶填满。如此经过一两年之后,葡萄酒因蒸发浓缩变得更浓郁。

其次,橡木桶原本内含的香味也会融入葡萄酒中。除了木头味之外,根据木桶熏烤的程度,可为葡萄酒带来奶油、香草、烤面包、烤杏仁、烟味和丁香等香味。这在一定程度上可以提高葡萄酒的品质,因为来自橡木桶的香味可以掩盖葡萄酒的某些瑕疵。尤其是优质的葡萄酒可以通过橡木桶让葡萄酒的香气、口感提高到另外一个档次。但因为橡

木本身的香味并非葡萄酒原有的天然原味,只是使酒香更丰富地衬托香味,不应喧宾夺主,掩盖葡萄酒原有的自然香气。

橡木亦含有单宁,而且通常粗糙、收敛性强,融入酒中会让酒变得很涩,难以入口。所以在制造过程中,橡木块必须经长时间(三年以上)的天然干燥,让单宁稍微柔化以不至于影响酒的品质。

不同森林的橡木具有不同的特点,不同的葡萄酒应该采用不同的橡木。每一年酿酒师都会根据对采收期的预测和对八月份气候的观察,订购不同来源的橡木桶以适应他们的葡萄酒,而不是盲目地选择,每一种葡萄酒需要有自己的“独家家园”。

如今,橡木桶葡萄酒已经成为一种世界上标致性的红酒文化,更是提高身份和品位的象征,橡木桶酒桶和与其配套的木制工艺使其产品更具有极高的实用性和收藏价值,人们也开始把它们作为一种艺术品。快报记者 笕颖

葡萄酒的理想生活

葡萄酒是酒,也是极具享受感的艺术品。在家里储藏不同国家、不同葡萄品种的葡萄酒,既是一种心灵的满足,也是一种优雅生活的体现。然而,葡萄酒虽略带酒精的烈,又有单宁的涩,却还是一位娇滴滴的小姐。若不细心呵护她,那么她“作怪”的情绪会严重影响你品尝的口感。所以,将这位小姐请回家之后,还得为她打造理想的居住环境,让公主永远都是公主!



定会破坏酒标。

藏酒的温度:
13°C—15°C

一瓶酒能否成长到最佳状态,温度是首要条件。一个好的藏酒空间,以温度在摄氏13°C—15°C的环境下为宜。因为这种温度下适宜葡萄酒慢慢成长。葡萄酒一般只能容纳3°C左右的温度变化,如果超出这范围,时间长了,酒就会发生转变,甚至足以让一瓶美酒完全报废。

理想的存酒湿度:
60%—80%

一般比较高级的葡萄酒都喜欢用天然的软木塞来做酒塞,利用其可以容纳极少量的空气,渗透过木塞进入酒中,使酒中的丹宁慢慢软化,达到适宜饮用的口感。但是软木塞对湿度相当敏感,最理想就是要把酒存于相对湿度60%—80%的地方。如果温度太低,长时间贮存在酒内的软木塞会变干,使太多空气进入酒中,加速葡萄酒的氧化速度,导致葡萄酒变坏或变质。温度太高虽然不会令酒变酸,但却容易使软木塞滋生霉菌,甚至有机会影响酒质,而且湿度高也一

存放的环境:
阴暗避光、清洁

为什么大部分的酒瓶都是深色的?原因很简单,就是要避免光线。因为阳光及灯光中的紫外线会使酒内的成分变异。所以酒必须存放于阴暗的环境下,尽量使用不带热量及紫外线的灯。否则,酒内负责散发芳香气味的有机化合物便会遭受破坏,使酒质下降。

另外,存葡萄酒的地方均须保持清洁,避免留下食物及容易变质的物质。因存酒地方有异味也会透过软木塞进入酒内,最终导致饮酒时产生难闻的异味,影响酒质。所以保持存酒地方空气流通,防止细菌滋生可有效阻止不佳气味的形成。

管住自己:
不要经常把酒拿出来看

当葡萄酒进行陈年期间,不要经常到藏酒地把酒拿出来看看。因为这样会使酒内的沉淀物震荡,加速酒内的化学作用,同时也会使年份较长的酒内出现混浊,饮时口感不佳。快报记者 笕颖