

Q 在法国,气候变化已不再只是一个抽象的问题。全球气温的上升正对这个国家的葡萄种植业产生威胁,而没有了葡萄,享誉全球的法国葡萄酒就成了无米之炊。法国的葡萄酒文化有着两千年的历史,酒商们正极力挽救这一文化遗产。

现代快报记者 潘文军 编译

A 波尔多 奥松酒庄 极端天气越来越常见

在奥松酒庄枝形吊灯柔和的灯光照射下,阿兰·沃蒂尔的思绪突然飘向几个世纪之前,他谈到一些陈年轶事,他一直在避免谈到那个话题。

波尔多最有希望的葡萄酒

有两次他忍不住说道:“我不是那些否认气候变化的人。”然而,他很快又优雅地转变了话题,说这一切十分复杂。作为一个酿酒商,阿兰·沃蒂尔已经在法国富豪榜上名列第273位。他不认为波尔多地区或者他的奥松酒庄受到了气候变暖的影响,他的葡萄酒依然可以贴着圣埃美隆“A级”酒庄出品的标签出售。

他的奥松酒庄只有7公顷的葡萄园。酒庄每年出产葡萄酒1.2万瓶,在东京、汉堡或纽约,每瓶奥松酒庄出产的葡萄酒售价在1500欧元以上。过去400年中,奥松酒庄只在四个家族中转过手,而沃蒂尔家族拥有它已有两个世纪。英国著名葡萄酒评论家休·约翰逊说这里的葡萄酒是“整个波尔多地区最有希望的葡萄酒”。

暴风雨越来越厉害

即使如此,沃蒂尔依然忧心忡忡。“请原

谅,我得去工作。”沃蒂尔突然从他坐的那把精致的椅子上站了起来,他走过雪白的砂石路,走进了他的酒窖。十分钟后,他回来了,看上去神清气爽,好像刚刚午睡过一般,他邀请记者去品尝葡萄酒。

他往酒杯中倒了一些2006年奥松酒庄的葡萄酒,这种酒在市场上要卖到600欧元一瓶。

沃蒂尔酌了一小口,然后又吐了出来,好下定了决心。他说:“暴风雨越来越厉害。”他忘不了坏天气造成的灾害,前年6月,一场冰雹降临波尔多,约12000公顷的土地受灾,几分钟之内,大约5000公顷的高品质葡萄被摧毁。

在法国的葡萄酒产区,极端天气的出现越来越普遍。暴雨冰雹和夏季的炎热干旱经常是交替出现。到了冬天,过于温暖的气候导致作物在夜间根本无法休息。

气温最高的30年

另一方面,大家不易察觉到的是,过去30年是1400年来温度最高的30年,30年间平均气温上升了1℃。人类对这种缓慢的气温上升缺乏敏感度,但葡萄具有这种敏感度。

愤怒的葡萄

气候变暖威胁法国葡萄种植业 法国葡萄酒面临生存危机



奥松酒庄的酒窖

一幅画也能发热? 碳晶墙暖 冬季采暖新趋势

由于冬季开空调太干燥、热稳定性差,耗电、维修成本高等原因,于是很多人都在寻找新型的采暖产品。为此,快报便民服务新推出碳晶墙暖安装服务。

采暖专家吴工程师说:“碳晶墙暖通电后,触发自身产生的远红外线,将热量以远红外的形式送入空间。采暖效果好,稳定,比空调节能50%,使用寿命长达50年,10年超长质保,后期无需保养,而且十分美观,就像一幅画一样。打开温控器后,不到5分钟就开始发热,20分钟内,冬季室温可升至25℃,整个房间热量均匀,无噪声。如果不慎接触到发热的面板,也不会被烫伤,对于孩子和老人非常安全。”

据了解,新一代尚沃水晶碳晶墙暖厚度仅5毫米,新老房子都方便安装,无需对原有

墙体进行任何改动,也不用排任何管道线路,搬家时还可拆卸带走。碳晶墙暖的主要集中在1.8米以下人体活动的区域,产生的远红外线可以起到暖身通络,加快血液循环的作用,对风湿性关节炎、颈椎病、腰酸腿痛等多种病痛有独特的理疗效果。

您可拨打快报便民服务24小时服务热线

96060预约咨询,专业工作人员将上门为您家设计安装,让这个冬天不再寒冷。

采暖专家吴工程师说:“碳晶墙暖通电后,

触发自身产生的远红外线,将热量以远红外的形式送入空间。采暖效果好,稳定,比空调节能50%,使用寿命长达50年,10年超长质保,后期

迎战“11.11”厨卫电器以旧换新享特惠

眼看11.11进入倒计时阶段,各商家的活动力度也是“一家更比一家强”。快报便民服务的厨卫以旧换新服务也推出“11.11”特惠机型及套餐,此次活动力度空前,让读者享尽实惠。

“11.11”特惠机型:

玉环燃气热水器:O16-D:1200元、O20-D:1500元、Q20-H2:2400元、Q22-H:2880元;

玉环灶具:740-A1:1480元、740-B4:

玉环油烟机:218-A1:3680元

“11.11”特惠套餐:

套餐一:奥特斯油烟机+奥特斯灶具组合,以旧换新价:999元

套餐二:玉环油烟机218-B30+玉环灶具

厨卫节能环保好帮手 拨打96060安装即热水龙头

即热式电热水龙头自推出以来就受到了广大读者的关注和青睐,每天打进热线咨询、反馈或预约安装服务的人络绎不绝。周女士就通过96060分享了她的用户体验:“我打开水龙头,5秒钟热水就出来了,温度还很适宜,这不仅省电还很省水呢!今年我要多订几台送给亲戚朋友。”据悉,这款即热式电热水龙头采用德国“瞬驰”加热技术,5秒钟之内即可快速加热自来水,并将水温控制在30℃~60℃之间,电热转换效率高达98%。

这款即热水龙头的便捷性不仅在于它出水

现代快报 便民服务

便民服务 贴心到家 真诚服务 绝不含糊

生活管家 **企业助理**

快报便民服务成立于2000年2月18日,是南京市成立时间最早的便民服务机构,现全新入驻现代快报网。多年来,快报便民服务利用《现代快报》的品牌资源、影响力和公信力,解决了数百万读者在生活中的诸多实际问题,产生了巨大的社会效益。

一站式服务 **随叫随到** **媒体监督** **全城覆盖**

家电维修 彩电维修、液晶维修、冰箱维修、冰柜维修、空调维修 **Hot** 空调移机、空调充氟
空调清洗、中央空调维修、洗衣机、电/燃气/太阳能热水器、微波炉、消毒柜、电饭煲维修,家电以旧换新、办公设备维修

家政服务 家庭保洁、开荒保洁、管道疏通、水工、电工、钟点工、保姆、灶具维修清洗、油烟机维修清洗、卫生间清洁、厨房清洁、地毯清洁、沙发清洗、窗帘清洗、管道改造、屋面防水、马桶节水、空调深度清洗 **New** 洗衣机清洗 **New** 纱窗安装 **New**

特色服务 开/换/修锁、搬家/货运、家庭装修、室内环境检测、家装污染治理、旧家电回收机顶盒伴侣、丁勘验房、家装监理、家具拆装维修、白蚁灭杀、灭鼠灭蟑、酒后代驾、产后护理、专业催乳、厨卫电器以旧换新 **New** 空调以旧换新 **New**
卫浴洁具以旧换新 **New** 空气净化器租赁及销售 **New** 碳晶墙暖安装 **New**

格力空调 以旧换新 服务热线: 96060

服务区域:南京市各区(鼓楼至东山、江宁开发区、马群、仙林、汤山、尧化门、燕子矶、东善桥、西善桥、禄口、秣陵、梅山、谷里、江心洲、八卦洲、江浦、大厂等处,部分项目不覆盖)

24小时热线 96060 微信、网络预约更优惠: <http://services.xdkb.net>

B 罗纳河谷 吉佳乐世家 种植者考虑更换葡萄品种

从波尔多往东500公里是罗纳河谷,吉佳乐世家的酿酒中心就在阿布斯村,从里昂驱车往南不到半小时,就可以看见吉佳乐世家酒庄,酒庄建在山丘上。

出生于1975年的菲利普·吉佳乐是这里最大的酿酒商之一,他的祖父创立了吉佳乐世家酿酒公司。

酿造“教皇新堡酒”的歌海娜葡萄耐不得一点热

罗纳河地区葡萄酒的年产量经常达到500万瓶,其中350万瓶是普通的罗纳河谷地区红葡萄酒,售价只有6~7欧元。吉佳乐世家则大量生产克罗斯、埃米塔吉、圣约瑟夫、罗纳山麓、孔德里约、吉恭达斯和塔维尔等高品质酒。

尽管这里的气候一向比较炎热,气温的上升还是对蓬勃发展的葡萄酒业产生了严重的影

气温上升让葡萄采摘季提前

在整个法国南部,酿酒商的日程表都乱套了。葡萄的成熟期越来越短,收获的季节比往年来得更早。菲利普说,上世纪60年代,葡萄的采摘季节在10月份,但现在已经提前到了9月初。葡萄种植业始终面临着适应气候变化的问题。今天的法国葡萄酒和一个世纪之前的法国葡萄酒没有任何共同之处。不仅是口味的偏好发生了变化,科技的发展也让葡萄种植多次发生革命性的技术创新,葡萄的产量得到了提高。

未来也许要更换葡萄品种

葡萄园工作的方法已经发生了根本的改变,酿酒商比以前更了解葡萄成熟的过程。事实上,酿酒商现在有精良的设备和无数的方法来应对气候变化,其中挑战性最大的方法当然是更换种植的葡萄品种。

菲利普·吉佳乐说他准备去一趟“教皇新堡酒”的产区,因为问题已经变得非常严重。75%的“教皇新堡酒”由一种叫做“歌海娜”的葡萄酿造而成,而这种葡萄耐不得一点热。用菲利普的话说,葡萄最近变得“顽固”了,这是指葡萄在成熟过程中受损,主要问题是含糖量高峰出现得过早,那时果实还没有完全成熟,这样的葡萄在色香味方面都达不到标准,酿造出来的酒自然也不行,菲利普说,要想找到合适的葡萄酿酒已经变得很难,整个葡萄酒的质量都处于危险之中。

法国酿酒商害怕变来变去会让葡萄酒失去原有的品质,但实际上,所有因素都在不断变化,尤其是气温毫无疑问地一直在上升,按最乐观的估计,到本世纪末还将再上升1℃。

C 朗格多克-鲁西永 过去20年葡萄酒产量下降一半

法国南部的朗格多克-鲁西永葡萄种植区总是缺水。即使在5月至9月的雨季,现在的降水量也比以前小了很多,气候比以前更不稳定。那里的葡萄园还在,但是能看到大量葡萄藤枯死。该地区的很多葡萄酒酿造商都抱怨说,他们完蛋了。在“教皇新堡酒”产区刚刚出现的问题,在他们那里已经形成了灾难性的危机。

很多人放弃了,但气候并不是主要的原因。人们对酒的需求量在减少,而对高品质葡萄酒的需求量在增加,这让这些只能出产低品质葡萄的种植者无法生存。长期以来,地中海沿岸及腹地一直忍受着这种痛苦的转变。过去20年里,这一地区葡萄酒的产量从29亿升下降到14亿升。这个产量仍然十分巨大,可以灌装为20亿瓶酒。这里有25000个活跃的葡萄种植者和270家公司,实在太多了。

非正统的酿酒商

在朗格多克-鲁西永地区,只有那些开发高品质葡萄酒市场或生产特殊葡萄酒的商人才有机会坚持下来。伊莎贝尔·弗里尔就是其中一个,这个非正统的酿酒商所有的产品都与众不同。她会和她的葡萄说话,对她的葡萄唱歌,把种植葡萄当作一种生活方式而不是一门生意。对她来说,种植葡萄代表了生活在大自然的和谐中,是一项有意义的工作,也许过程中还会有一点运气。8年前,她接手了她叔叔的葡萄园,葡萄园有6公顷,种植着歌海娜、佳丽酿和设拉子等品种的葡萄。

在接手家族酿酒企业前,伊莎贝尔·弗里尔在巴黎教移民法语,但她始终觉得家乡的土壤在召唤她,最后还是回到了位于比利牛斯山脉东部边缘地区的索雷兹村。这个地方靠近西班牙边境,自成一体。在气候模型地图上,这里始终被画成危险的暗红色。



伊莎贝尔·弗里尔葡萄园的葡萄

好药不在药店 而在菜市场 舌尖②吃菜吃出好心脏

每家可领**2**本,仅限**3**天,发完为止

400-8550-100、400-8550-100

● 不用医生提醒,冠心病、脑中风、高血压等心脑血管疾病患者都在自我控制饮食,对许多食材都是忌口的。

● 因为害怕疾病恶化,他们不敢吃不敢喝,他们只敢吃药!

● 人是自然的灵性生命体,其实我们忽视了最天然的药物!老祖宗用的中药材都是来自大自然,很多食材就是最好的药材。

“这是一本堪称心脑血管病的活辞海,你的一切病症、疑问都能在书中找到答案!”

2012年以来,集合了冠心病、心绞痛、脑中风、高血压等心脑血管疾病解决方案的《吃菜养心》一书,发行量超过了100万册。

书中讲到:好药就在菜市场,不在药店!科学吃菜就可调理高血压、心脏病、脑中风、脑血栓、脑梗塞!大有可能!

家里有人高血压、冠心病、脑中风?不想再花冤枉钱?赶快拨打电话,领取这本心脏疾病免费指导书!不用你出门,不要你一分钱,每家可领2本,来电就送!(如有人收钱,请举报)

把种葡萄和酿酒全部交给大自然

伊莎贝尔家族的庄园包括一幢仆人的宿舍和一栋隐藏在树后面的别墅,别墅附近有几分童话风格。伊莎贝尔的父亲塞巴斯蒂安是个艺术家,除了父女俩,别墅里的居民还包括伊莎贝尔爱抽烟的婶婶、一个家政工人、三只狗和很多猫。庄园里古树成荫,被古树环绕着,是一个迷人的池塘。古老的仓库就是酿酒的地方,仓库里装着巨大的不锈钢桶,用来将葡萄发酵成酒。伊莎贝尔关上了嘈杂的空调,她说:“把耳朵贴在桶上,你会听到大自然正在工作的声音。”从桶里传来隆隆声,就像远处传来的雷声。

伊莎贝尔不给她的酒池加酵母,她宁愿靠大自然的力量让葡萄发酵。在种植葡萄的过程中,她也不使用除草剂和杀虫剂等化学药剂。“自然女神会安排好一切的。”伊莎贝尔说。真菌、甲虫、苍蝇,她允许一切生物出现在她的葡萄园中。“每一次干预只会带来

这一天是伊莎贝尔·弗里尔采摘葡萄的最后一天,她带着5个助手一起采摘一种叫“慕合怀特”的葡萄。这一天很热,下午4点左右,乌云密布,半个小时后,开始下雨。更为致命的是,从4点50分开始,天上落下了冰雹。

伊莎贝尔用头巾裹住她最后摘下来的葡萄装进了一辆白色面包车。天气迫使他们停止了工作,他们开车回到了家中。一开始,他们想不通为什么这个时候会下冰雹,但很快他们明白了,这就是法国南部的新气候……