



赛事评委会的五位成员为参赛队伍评分审核。

本版图片/资料图片

盲品 分享舌尖上的游戏

盲品(Blind Tasting),越来越成为葡萄酒爱好者乐此不疲的游戏。所谓盲品,是指在没有任何提示的情况下,仅凭酒的颜色、香气及味觉,来推断采摘的年份、葡萄品种、产区、大致的价格及优劣。

3月14日,由波尔多左岸骑士会及波尔多葡萄酒行业协会(CIVB)举办的第11届“波尔多左岸杯”世界顶尖高校盲品挑战赛半决赛中国站在上海举行。8支中国顶尖高校及MBA院校的代表队及新加坡南洋理工代表队在此展开激烈较量。上海交通大学入围全球决赛,他们将于2012年6月28日首次代表中国赴波尔多拉菲古堡(Chateau Lafite)。



葡萄酒盲品时,参赛者需根据要求正确回答包括葡萄酒产区、酒庄、年份和品鉴感受等问题。

一种流行的游戏

葡萄酒在高校中越来越流行,尤其是MBA和商学院,这不单是一种个人爱好,也是一种社交利器,当你在酒会上对葡萄酒侃侃而谈时,你的个人形象会有一个不错的加分。来自上海交通大学的戴建宏说,他们有一个葡萄酒协会,30多人,空下来聚在一起品鉴,记笔记,找老师培训,葡萄酒已经成为他们生活中不可缺少的乐趣。这次比赛,他们创造了世界顶尖高校盲品挑战赛历史上的一个记录:满分。赛事裁判长马利·克鲁斯说:“这简直令人惊讶,我还没有见过盲品可以得满分的队伍。”

世界上每年都会有大量盲品比赛,规模盛大的往往都在葡萄酒产区。比如法国波尔多葡萄酒大赛,勃艮第葡萄酒大赛,都有上百年的历史。1855年,波尔多进行酒庄分级,其中重要的环节就是盲品。盲品比赛犹如选秀,得冠军的酒往往身价百倍,得冠军的品酒师也会名声大噪。

盲品比赛的玩法有许多种,可以有单一标准,比如针对同一葡萄品种或同一年份进行对比;也有纯盲品,不同产地,不同年份的酒放在一起,辨别好坏。从色泽、口感、味道来判断酒的年份和产地是普遍的盲品规则,也有更疯狂的盲品:同样是雷司令,德国莱茵高地与澳大利亚有什么微妙区别?波尔多左岸和右岸又区别在哪?相邻的两个酒庄,酿酒师的风格有何不同?盲品无禁区,盲品也无极限。

盲品有时也不靠谱

历史上最有名的盲品比赛可能是“巴黎判决”。1976年5月24日,英国人斯伯瑞尔在巴黎举办了一场盲品会,评比八支名气最大的法国葡萄酒和十二支默默无闻的加州葡萄酒。从主办人、评审到媒体,尽皆认为法国酒赢定了。不料评比结果出炉,纳帕谷鹿跃酒庄(Stag's Leap Wine Cellars)的红酒与蒙特雷酒庄(Chateau Montelena)的白酒拔得头筹,这标志着新世界葡萄酒的崛起。

如今“巴黎判决”也有了中国版本。去年12月14日,“宁夏VS波尔多盲品赛”在北京举行。主办方邀请了10位国内外葡萄酒专家,对10款分别来自宁夏和波尔多、价格在200至500元的葡萄酒进行盲品评分,最终评选出的前五名葡萄酒中,中国葡萄酒荣膺4席,并包揽了冠亚军。

盲品的意义在于不受酒标的暗示,尊重味觉与感官。然而感官总是主观的,往往没有标准,即便是世界知名的品酒师也有看走眼的时候,把一瓶很好的酒评价为很差,或者把一瓶便宜的酒评价为优异。美国著名的“葡萄酒皇帝”Robert Parker在给葡萄酒打分的时候从来不看酒标,而是看着酒标,据说这样不容易搞错,然而这样会得到更多暗示,你了解当地的土风,酒庄的风格,年份以及葡萄品种,没有喝酒的时候已经有了判断。这也是许多法国人不买Robert Parker账的原因。

盲品的乐趣在于分享

一个喜欢读小说的人,不一定要成为一个作家,一个葡萄酒爱好者也没有必要把自己训练成专业的品酒师。盲品的乐趣在于分享,而不是追求正确。

事实上,由于葡萄酒早已经国际化了,产地的风土特色越来越不明显,这如同中国的八大菜系,壁垒早已打破,本地属性越来越弱,在上海吃到的川菜自然与在北京吃到的川菜不一样。同理,葡萄酒庄也是市场需要什么样的酒,酿酒师就调配什么样的酒。

比如澳大利亚会根据出口国的市场需求调整葡萄酒的口感,出口美国的会选择美国橡木桶陈酿,出口欧洲的会用法国橡木桶。而法国南部的一些产区,也会选择便宜的美国橡木桶,如此一来,味道的细微差异就会出现。

波尔多葡萄酒行业协会亚太区总裁朱力安说,盲品乐趣在于与大家分享。事实上盲品也有规则可言,首先要锻炼对颜色的辨别,澄清晰度及密度可以估计质量的优劣,红葡萄酒的颜色随着时间会毫无例外地从紫红色发展到宝石红色、石榴红色,最后变成茶棕色,这可以帮助我们估计出酒的年份。其次是香气,从香气可以辨别葡萄酒的品种与产地;最后是味蕾的训练,许多品酒人为了保持味蕾的敏感,从来不吃刺激性食物,也不抽烟,如同京剧演员珍爱嗓子般珍爱自己的舌头,单宁、酸度、酒体、架构、风味、平衡及回味等,都是需要长时间系统的理解,才能有所领悟。

VVV 如何盲品

盲品训练 需专业指导

●朱力安,波尔多葡萄酒行业协会亚太区总裁

盲品的训练必须有专业的老师指导,有系统地安排品尝的酒杯,使用合适的辅助工具,才有可能产生实际效果。更应该强调的是,对于一个专业品酒师来说,盲品的训练主要培养的是分辨葡萄酒优劣的能力,而不是为了猜测年份、品种及产地。一般而言,陈酿时间较短,酒香会呈现出比较新鲜的花香果香味,而时间稍长,花香便会变得比较成熟,类似干花的味道。如果陈酿时间更长,花香就会形成类似蜂蜜味,而果香则会呈现为干果、蜜饯味。而且随着陈酿时间变长,木桶的香味慢慢会体现出来,酒香层次变得更为复杂。

观其色 闻其香 品其味

●萧红,品酒师

如果想盲品,首先观其色。酒体色度怎么样?这杯红酒是否还透出褐色或茶色?白葡萄酒是否透出青色?这些颜色上的细微差别就是非常有价值的视觉线索。一般红葡萄酒颜色越清亮,表示年龄越轻。

其次闻其香,轻摇几次酒杯。观察挂杯,挂杯仅仅传递一个讯息,那就是酒精度高,“酒泪”越厚,说明酒精和糖分越高。细体会它的香味,做出判断。然后是品其味,喝一小口含在口腔,用舌头搅动几下,让味道在口腔中慢慢扩散。因为口腔与舌头的不同部位能辨别出不同味道。特别要留意舌头后部捕捉到的最后一丝香味。当酒下肚后,要回味口中的余香,余香能留存多久?这都是极细微的事,需要反复训练,并有一定天赋。

本版采访 本报记者 赵子云