

# 没有老藤 怎尝时光滋味?



督曼希亚葡萄园

如果你在一瓶葡萄酒的酒标上见到“Vieille Vigne”的字样,基本能判断,这是及格线之上的酒,它的意思是:老藤。这个词在英语中是 old vine,跟 old wine 的读音近似,听着像是在聊一杯老去的葡萄酒。其实,老藤葡萄酒香味更为复杂细腻,陈年能力更强,不是常规的清新鲜,而是有一种馥郁的矿物质味道。

## 120岁的葡萄藤

4月11日,酷悦轩尼诗旗下的督曼希亚(Numantia)在京举行了一场葡萄酒品鉴会。这是人们相对陌生的西班牙酒,口感强劲并且细腻,督曼希亚和帝曼希亚(Termanthia)两款2008年份葡萄酒虽然看上去年轻,却都是产自老藤葡萄,后者更是由平均树龄超过120年的葡萄藤所产的葡萄酿造。

120年是什么概念?西班牙国王弗朗哥刚刚出生,而篮球刚刚在美国发明,这些葡萄藤已经被栽种在西班牙西北部的Toro产区。在美食爱好者眼中,“Toro”代表着另外一种顶尖食材:蓝鳍金枪鱼腹,然而在这里,它成了一款好酒的产区。

酷悦轩尼诗亚太区品牌大使 Arnaud Mirey 说,一般而言,葡萄藤的寿命可以达到120年以

上,20岁以上的葡萄藤结果量就会减少,葡萄得到更集中、浓郁的香气和复杂的结构。老藤根系可达5米之深,根茎穿过几层岩石带,能把更多的矿物质滋味携带到葡萄中。

托罗产区的葡萄酒采用当地独有的托罗红葡萄品种,属于添普兰尼洛葡萄的一个品系。这几乎是西班牙最有代表性的葡萄品种,陈年能力超强,并且单宁强劲,结构完整。

## 中国没有老藤葡萄酒

一般而言,50年以上的葡萄藤就能称为老藤。但这不是法定概念,依据不同的情况有不同的考量。最近几年,中国国产的葡萄酒也开始寻找“老藤”的营销概念。但是你若回溯中国四五十年前的历史,就能清晰确认,中国真

的不可能有成规模的老藤葡萄,自然也不会有老藤葡萄酒。

老藤往往集中在欧洲,以及澳洲美国等新世界产区。相反在法国产区,100年以上的老藤非常少,原因只有一个:19世纪70年代的根瘤蚜虫病。当时该病在欧洲大暴发,差点毁了欧洲的葡萄酒行业——剩余下来并活到今天的葡萄藤寥寥无几。之后,人们以嫁接的方式防止根瘤蚜虫病,却导致一株葡萄藤活到40岁左右,就会老去枯亡。

Arnaud Mirey 说,托罗红葡萄未经美国砧木的嫁接,在漫长的140年间形成了自然防御葡萄根瘤蚜虫侵害的能力。托罗地区属于大陆海洋性气候,年平均降雨量极少,非常干旱。夏季昼夜温差极大,冬季则非常寒冷。“这种气候,根瘤蚜虫也不愿意生活。” Arnaud Mirey 开了个玩笑。

## 老藤好酒藏在世界角落

除了西班牙,世界上许多国家都有老藤,尤其是“新世界”,19世纪并没有太多受到根瘤蚜虫病的侵袭。比如美国加州特色的仙粉黛(Zinfandel),60岁的老藤不罕见。这种原产意大利的葡萄品种俨然已经成为加州酒的代名词,最大的特色是芳香,有着美国式特有的浆果香味。

而澳大利亚现存最老的设拉子(Shiraz)种于1843年。在南澳甚至经常能有150年以上的设拉子老藤,比如知名的奔富酒庄就有几款老藤葡萄酒,这种酒往往呈现深宝石红色,有泥土、皮革、姜的香味,严谨而复杂。然而能拥有百年老藤的酒庄也不过10家左右,加之老藤葡萄产量极低,每年的产量也是微乎其微。所以见到一瓶上好的老藤

葡萄酒,别轻易打开,好好珍藏乃是上策。

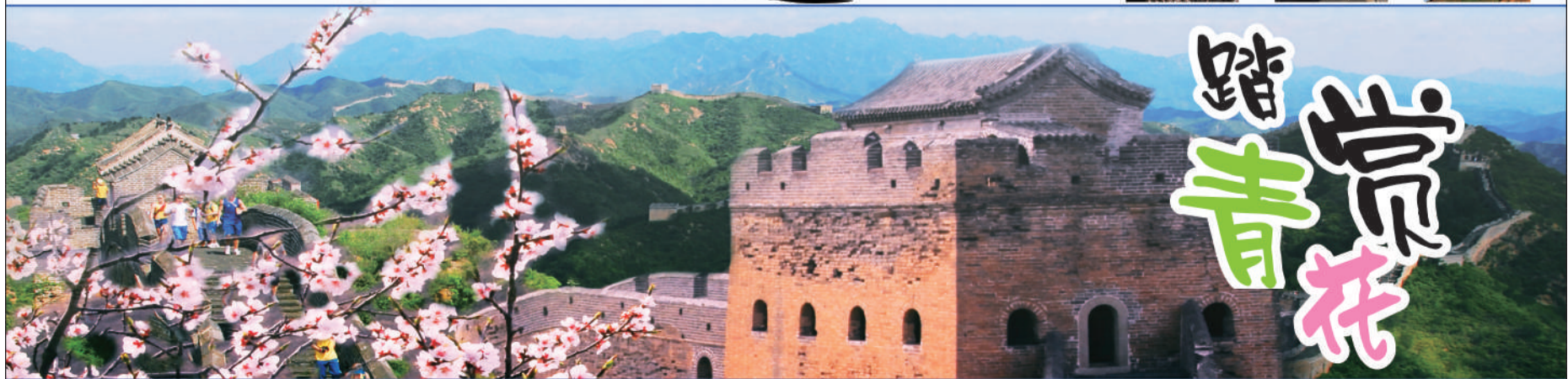
在法国,老藤罕见,但是好酒必须要有老藤,否则时光的复合滋味就无法显现。以波尔多拉图酒庄为例,土壤分布往往是沙土下面是一层厚达数米的砾石层,之下则是灰土和石灰质的白垩土,只有老藤发达的根系才能充分深入所有土层,不同的土质带给你葡萄酒中不同的香味。拉图庄酿造顶级酒的葡萄藤年龄达70岁以上,一片被称为“采石场”的地方,葡萄藤甚至有124岁的高龄。

如果你想寻找既便宜又好喝的老藤,还可以去智利和阿根廷找找,他们没有受到19世纪根瘤蚜虫病的影响,同时具有极高的性价比,可以随意品饮。

本版采写/新京报记者 赵子云

责编 曲亭亦 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 林锡

旅游班车带您去 **金山岭** 长城



踏青赏  
花

发车时间: 3月24日至11月11日期间,每逢周六、日和法定假日早8:00发车,下午3点从金山岭长城发车返回北京。

发车地点: 北京东直门东外斜街45号,974、975、942路公交车东直门终点站(原东直门长途汽车站),全程高速(京承)2小时到达景区。

“一日游”=往返车票+景区门票+单程索道(如遇特殊情况索道不能运营由电瓶车代替) 费用共收:120元(原价235)

景区咨询电话: 0314-8830222

驻京办电话: 010-84024628

网址: www.cdchangcheng.com