

汪子懿

资深独立葡萄酒记者，APV国际记者协会会员。西班牙葡萄酒学校认证讲师，德国葡萄酒授权讲师。



As Timeless as Port 久而弥新的钵酒

文/Text 汪子懿

真正开始喝酒时就接触到了钵酒，也开始喜欢上它，然而之后却少有触及。人生有时就是如此奇妙，当把所有类型葡萄酒喝了一圈又回到那个点时，才发现自己还是丢不下对它的喜欢，或者说得更准确是“更加喜欢，甚至有了想马上前往当地的冲动”。

有点葡萄酒知识的你或许知道钵酒为何物——没错，一个原产地保护，专指那些来自斗罗河谷（Douro Valley），在没有100%完成酒精发酵时加入高浓度葡萄烈酒，酿制成的甜葡萄酒，其酒精度可达20度左右，之后被装入称为Pipa（一种大而旧的木桶，约550升）的大桶再沿斗罗河被运往下游的加亚新城（Vila Nova de Gaia）以及波尔图市（Oporto），在那里被陈年。（笔者注：现在有火车运往下游。）

翻开全球所有产区地图，走过每块葡萄园，斗罗河谷上游可以说是最难耕作的地区之一。首先这里几乎没有什么土壤，种植葡萄的山坡斜度达60°（唯有德国莫泽尔区葡萄园斜坡比其陡峭），而且土壤主要是易碎且不稳定的页岩；炙热的夏季气温高达38℃，外加南北走向的Marão山脉阻挡了来自大西洋的水气，低降水量（从最西边的900毫米降至西班牙边境只有400毫米）与高蒸发量，不仅葡萄株本身需要“努力”才能穿透页岩往地下深处寻找水源，也让葡萄园里的一切农活变得异常艰辛；我单单想着烈日之下的室外就后怕，何况是在没有任何遮挡的葡萄园下工作呢。

钵酒被世人所知要归功于英国人，也要感谢西班牙人和法国人——若不是英法战争（17世纪）和之后的西班牙王位继承战争（18世纪早期），英国商人不会寻找新产区予以代替。很快这种酒体强劲、颜色深郁的甜红酒在伦敦流行起来，至今依然广受英国人喜欢。也因为这层姻缘，钵酒大酒商基本都有英国血统，如施明顿家族（Symington Family）和弗拉德盖特（Fladgate Partnership）。或许有人不熟悉这两大集团，但提到“格兰姆Graham”“陶氏Dow's”，还是“泰来Taylor's”，或是“芳塞卡Fonseca”这些耳熟能详的大品牌，或许爱好者们家里还藏着其中几瓶酒；其品牌之后即这两大集团——前两者属于施明顿家族，后



两者被弗拉德盖特集团拥有。也因为资本雄厚，两大集团都分别且持续购入斗罗河谷一些顶级葡萄园——Quinta do Vesuvio, Quinta do Bomfim, Quinta dos Malvedos, 以及Quinta de Vargellas, Quinta do Panascal等——为自己旗下最顶尖的钵酒添上一笔浓墨。^[1]

钵酒基本大类：

宝石红钵酒（Ruby Port）：顾名思义，酒色为深红宝石色。其中分成基础宝石红色钵酒（一种最简单，充满红色水果香的钵酒），珍藏宝石红色钵酒（Reserve Ruby），晚装瓶钵酒（LBV），陈年钵酒（Crushed Port），年份钵酒（Vintage Port）和单一园年份钵酒（Single Quinta Vintage）。

茶色钵酒（Tawny Port）：由于在木桶中长时间陈年，得益于氧化之因，酒色趋于琥珀色。也因为长时间陈年的原因，这类钵酒会带有葡萄干、焦糖、太妃糖等香味。分为基础茶色钵酒（有些会加入白色钵酒用于调色），陈年茶色钵酒（Aged Port）——一种在酒标上标注平均陈年时间的茶色钵酒，通常会标10, 20, 30, 甚至40），Colheita Port（一种来自单一年份，至少在桶中陈年七年以上，有的酒庄甚至陈年20到50年的时间，拥有年份茶色钵酒特点的酒）。