

勃艮第 VS 波尔多白葡萄酒,谁赢?

勃艮第白葡萄酒有着来自天堂的声誉,其价格也与之相匹配。但在勃艮第和波尔多白葡萄酒之争中,价格会是最终的决定因素吗?

James Lawrence

从巴黎到悉尼,红葡萄酒这一类别正被白葡萄酒和桃红酒边缘化。自20世纪中期以来,法国的葡萄酒消费量下降了2/3,红葡萄酒受到的影响尤其严重。这种转变背后的催化剂大概是全球变暖的共同作用以及不断变化的生活方式。根据 Straits Research 发布的一份报告,“全球对白葡萄酒的需求是由可支配收入的增加、外出就餐和酒吧消费的潮流推动的。”报告还指出,每杯葡萄酒的卡路里含量较低是一个关键因素,易饮的灰比诺(Pinot Grigio)自然在这方面深得人心,但是,那些高端白葡萄酒如何呢?如果说红葡萄酒现在已经不再流行,那么,哪些产区的白葡萄酒最诱人,也最负盛名?

许多人仍将勃艮第白葡萄酒视为“黄金标准”。引用已故葡萄酒大师 Clive Coates 的话:“顶级的蒙哈榭(Montrachets)或骑士蒙哈榭(Chevalier-Montrachet)是要屈膝饮用的葡萄酒,并致以衷心而谦卑的感谢。”虽然很少有收藏家会拜倒在一瓶2005年份罗曼尼-康蒂蒙哈榭园的葡萄酒上,但勃艮第特级园在其迷人的深度和结构上仍是无与伦比的。

然而,它也有缺点:它可能有点贵,而且产量也没有多少。也许这就是波尔多白葡萄酒的用武之地:左岸出产的赛美蓉/长相思混酿一点也不平淡。就像最好的伯恩丘(Côte de Beaune)白葡萄酒一样,顶级的波尔多白葡萄酒也是极富陈年潜力——随着时间的推移,它会散发出优雅而甜美的光彩。此外,它也更易于买到。

这两种风格葡萄酒有很多共同点,

两者都依赖于高贵的品种来发挥它们的魔力。橡木是普里尼-蒙哈榭(Puigny-Montrachet)和佩萨克-雷奥良(Pessac-Léognan)产区葡萄酒酿造的基础,这两个地区都出产优质红葡萄酒和白葡萄酒。然而,在感官层面上又是截然不同的。勃艮第和波尔多酒都是适合放在酒柜里收藏的酒款,但是哪个更值得呢?

易购性

我想,关于勃艮第葡萄酒“高价”和“垄断”的笑话正在逐渐消失。你可能会说,抱怨金丘(Côte d'Or)不够平等,就像抱怨迪拜的沙子过多或佛罗里达州的棕榈树过多一样,这只是小产量和巨大需求的结果。然而,这些酒真的值得吗?例如,一瓶2010年份默尔索村(Meursault)顶级酒庄科奇(Domaine Coche-Dury)白葡萄酒约1700美元,而同年份的一瓶格拉夫(Grave)产区的列级酒庄史密斯拉菲特酒庄(Chateau Smith Haut Lafitte)不到200美元。后者散发着诱人的杏仁、矿物质和柠檬草的香气,口感精确而又大方,回味悠长。而且,以一瓶科奇的价格能买到半箱拉菲特。相信我,这是更明智的选择。

赢家:波尔多

多样性

勃艮第白葡萄酒必须是100%的霞

多丽,没有一颗葡萄例外。然而,探索默尔索和普里尼-蒙哈榭之间的差异是生活中最大的乐趣之一。每个一级园和特级园都有自己独特的故事,从令人兴奋的蒙拉榭到高矿物质、优雅的默尔索。如果钱不是问题,你可以就这些标志性村庄不同气候的相对优点进行辩论,以满足你的智力和感官幻想。

当然,在一个优先考虑混酿而不是风土表达的文化中,这是不可能的。不过,波尔多白葡萄酒有一些有趣的差别,玛歌长相思(Sauvignon Blanc)的独特表达与以赛美蓉(semillon)为主的美讯(Chateau La Mission Haut-Brion)白葡萄酒形成了鲜明的对比。前者拥有中等酒体和纯净的白花、榲桲和核果味。而后者是赛美蓉极富质感的杰作,成熟年份的葡萄酒非常宽阔,充满异国情调,带有独特的蜡、羊毛脂和蜂蜜的气息。

尽管如此,勃艮第仍将摘得桂冠。世界上没有任何一个地区能像这里一样,在相距不到几米的葡萄园之间投入如此多的精力。

赢家:勃艮第(略胜)

不可模仿性

Clive Coates 从不怀疑顶级白勃艮第是世界顶级白葡萄酒中无可比拟的。“世界其他地区,尤其是加州以及澳大利亚,确实为勃艮第带来了大量竞争,但最好的特级园勃艮第白葡萄酒仍然是无与伦比的。在其他地区,风土还没有被发现,或者还没有被正确地利用。”

我想知道,玛格丽特河(Margaret River)有多少生产商会同意这一点?或许他有点夸大其词:澳大利亚、加州以及越来越多南非的霞多丽也可以很出色。然而,正如 Coates 所强调的那样,没有什么能与勃艮第顶级酒庄酿造的蒙拉榭或骑士蒙哈榭相提并论,至少在我的经验中没有。不过,这里有一个重要的警告,你要做好承受高昂价格的准备。

然而,新世界的顶级酿酒师似乎真的掌握了波尔多白葡萄酒的“配方”。我品尝过康斯坦西亚(Constantia)、玛格丽特河和斯泰伦博斯(Stellenbosch)的葡萄酒,它们的品质超过了

佩萨克-雷奥良的混酿白葡萄酒,而且不止一次。但我还没找到能与勒桦(Leroy)媲美的霞多丽葡萄酒,即使它的价格高得离谱。

赢家:勃艮第

声望

这是一个简单的问题。收藏家们愿意为了喝一口蒙哈榭葡萄酒而出卖自己的灵魂。事实上,勃艮第葡萄酒在全球的声望是无与伦比的,而且似乎是不可改变的,这就是为什么勃艮第葡萄酒在二级市场近乎霸主的地位不会有下滑的危险。

波尔多指数(Bordeaux Index)的投资主管 Matthew O'Connell 在2021年曾表示:“有很多令人兴奋的非勃艮第白葡萄酒,有些是老世界白葡萄酒,有些是新世界白葡萄酒,但与其他白葡萄酒相比,市场对勃艮第白葡萄酒的需求要大得多。”

赢家:勃艮第

(记者徐菲远 译自 Wine-searcher)

《伊力特砥砺奋进,行稳致远之“真抓实干·勇立潮头”》系列四

坚守高温,把控品质

通讯员 李丹

“这款刚换的产品,我已经做完了测量,瓶口内径不够,瓶子抗冲击性还差点。”包检三班班长陈燕对着制瓶班长鲁自义说道。“知道了,我们马上进行调整。”鲁自义说。

生产车间刚换了产品,生产还不太稳定,缺陷比较多,陈燕在向鲁自义反馈产品存在的缺陷。针对存在的问题,鲁自义开始调整电脑参数和制瓶机。机械臂上下挥舞,一个个带着“火焰”的玻璃瓶纷纷下线,他全然不顾扑面而来的热浪,穿梭在控制室和制瓶机前后,不一会就做好了调整,接着他取瓶检视、查找是否还有瑕疵,全神贯注地对玻璃制品进行质量检查和把控。

今年44岁的鲁自义,自19岁踏入玻璃容器制造行业,已经在这个艰苦的行业工作了二十余年。早期的玻璃制造需要在高温下手工持续操作,盛夏温度更是灼人,劳动强度大,工作环境恶劣,使得很多人都逃离了这个行业。鲁自义却坚持了下来,从人工端料的半机械化手工到自动化的行列式制瓶机,他伴随着制瓶机的发展成长着。

鲁自义告诉记者,打油、抽检是最基本的工作。他们最重要的是要稳定生产,要会调整缺陷、换产品、换模具,同时根据不同的操作调整电机其他部位,调料重、料温、调整机器动作配时、气量大小,每个问题调整的动作都不一

样,所以,从供料机到成型进退火窑所产生的问题都要清楚。

高温玻璃在他手臂上不知留下多少疤痕,手起了厚厚的茧,这丝毫没有动摇鲁自义精益求精、追求技术的决心。为了提高行列机换产品的速度,只有初中文化的他潜心钻研,不断尝试,在如何快速换产品上进行了积极的探索,总结出了一套行之有效的经验,确保了换产品的速度和产品质量稳定。

2019年8月,鲁自义调到伊力特玻璃制品有限公司制瓶车间工作。凭着过硬的技术,他被任命为制瓶车间3班行列机班长。在他的带领下,班组业绩考评优秀,成为大家学习的榜样。

作为班长,鲁自义不仅要抓好生产,同时还要当好师傅。他们班共6个人,有两名青年员工。他教导徒弟,工作中要坚持高标准、严要求,努力打好基础,从简到难,他一步一步传授经验,如何安全涂油、如何检验酒瓶缺陷、认识酒瓶缺陷有哪些、造成缺陷的原因、如何解决出现的问题以及设备的调试等方面,将自己多年的工作经验和技术“绝招”,毫无保留地传授给青年员工,使他们逐步掌握工作技能,走上副挡车和主挡车岗位,成为他的好帮手。

现在,正值公司大干120天的奋战时期,鲁自义根据公司动员大会的会议精神,与各车间班组长加强协作,每天

交接班时,第一件事就是与司炉车间和包检车间班长进行沟通,确认炉子温度,了解产品产量合格率;其次,检查机器,有无需要调整的地方;最后就是要求班组成员提高工作作风,提高工作效率,严抓产品成品质率。

鲁自义说:“要想工作干得好,就要大家一起进步,团结一心,脚足干劲拼起来,共同提高产品的产量和质量。”

鲁自义用他的个人经历诠释着一个技术工人的成长历程,只有热爱本职,脚踏实地、精益求精的人,才能凭着专注和坚守,将优秀的技术传承下去,并带领大家为公司生产出好的产品,为公司发展贡献力量。