

有机葡萄酒为何口感更好?

我们喝酒的主要目的不是为了服务于环境,也不是为了增强体质,而是因为它的美味。事实证明,有机和生物动力种植的葡萄所酿造的葡萄酒更好喝。

本报记者 徐菲远 发自北京

有机葡萄酒无疑对地球更有益,但对味觉也会带来更好的体验吗?

通常,当我们说起有机和生物动力农业时,我们谈论的是它如何对地球更友好,对田地里的工人和农场所社区的健康更有益处。

多年来,针对孟山都(Monsanto)

等公司(该公司已支付了110亿美元,到目前为止还在不断增加)的数万起诉讼,指控它们对环境和人类健康造成有害影响。一些国家已经禁止了某些化学品,比如,孟山都公司生产的农达(Roundup)。此外,研究表明,有机和生物动力方式生产的食品和

饮品更健康——比传统种植的食品和饮品含有更高的抗氧化剂、营养物质和多酚。但我们喝酒的主要目的不是为了服务于环境,也不是为了增强体质,而是因为它的美味。事实证明,有机和生物动力种植的葡萄所酿造的葡萄酒更好喝。

得分更高

加州大学洛杉矶分校环境与可持续性研究所(UCLA Institute of the Environment and Sustainability)的Magali Delmas教授和波尔多KEDGE商学院经济学教授Olivier Gergaud,于2016年首次发表了一项研究,对加州使用有机葡萄酿制的葡萄酒的评分进行了分析。

两人对罗伯特·帕克(Robert Parker)、《葡萄酒爱好者》(Wine Enthusiast)和《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)》评分的7.4万款葡萄酒

进行了分析,发现酒评家对获得第三方组织生态认证的加州“有机”和“生物动力”葡萄酒的评分,比未经认证的传统葡萄酒高4.1%。

2021年2月,这对夫妇在《生态经济学》(Ecological Economics)》杂志上发表了第二项研究的结果,这次研究的对象是法国生产的12.8万款葡萄酒,并再次发现,获得有机或生物动力认证的葡萄酒得分更高。

该研究对《高勒米罗葡萄酒指南》(Gault Millau Wine Guide)》《吉

伯特&盖拉德葡萄酒指南(Gilbert&Gaillard)》和《法国葡萄酒向导杂志》(Bettane et Desseauve)》的分数进行了整理和分析,结果表明,经过第三方认证的“有机”葡萄酒的评分平均比传统葡萄酒分数高6.2%;经第三方协会认证为“生物动力”的葡萄酒则表现更好,分数高11.8%。

但为什么这些葡萄酒口感更好呢?我们向生产商、评论家和专家寻求见解。



“唤醒”风土

阿根廷门多萨Bodega Argento酿酒师Juan Pablo Murgia坚信,有机农业能酿造出更纯净、更令人回味的葡萄酒。Argento酒庄拥有962英亩有机认证葡萄园。

“我们非常重视土壤保护。”Murgia说,“有机土壤有助于促进根系吸收,并将葡萄藤与土壤紧密连接。这是创造具有个性、浓郁风味和葡萄精华的风土驱动型葡萄酒的重要方面之一。”

分析研究表明,有机系统导致土壤

的微生物活动增加32%至84%。

Parker Wong通过与Slow Wine的合作,追踪了索诺玛(Sonoma)的Donum Estate等酒庄葡萄酒的演变过程,这些酒庄从传统农业过渡到有机和生物动力认证农业。

Parker Wong指出,“在这段时间里,我的品酒笔记揭示了葡萄酒品质的差异。我知道,其中一些差异可归因于年份效应和酿酒工艺,但浆果确实不同,我认为这些葡萄酒品质更好、更有趣。”

天人合一

葡萄酒的种植和酿造往往游走于科学与艺术之间。种植农和生产者如果能细致入微地思考自己在做什么,并花更多的时间在这上面,就会生产出更好的葡萄。

纳帕产区罗伯特蒙大维(Robert Mondavi)的酿酒总监Kurtis Ogasawara从最新获得有机认证的To Kalon葡萄园采购葡萄,他有一个切实的观点:有机种植需要更多的亲力亲为,这自然会带来更好的产品。

Ogasawara说:“有机农业需要对每个地块进行细致的规划,以确保我们在整个生长季支持葡萄树的生长,并使用

柔软的双手最大限度地提高质量。”

有机酒庄King Estate的首席运营官兼酿酒师Brent Stone认为,让土壤保持原状会增加微生物活动,这反过来又对葡萄藤有好处。因此,结束葡萄酒的“数字时代”,再加上卓越的耕作方式,可以酿造出非凡的葡萄酒。King Estate位于俄勒冈州的威拉米特谷(Willamette Valley),拥有450英亩葡萄园,“通过向低干预、生物动力和有机体系发展,我们的葡萄酒变得更加复杂,表现出更大的典型性。我们正在允许农场的生态系统回到几个世纪前葡萄进化和克隆、杂交选择时的样子。”

光环效应?

虽然许多评论家对有机和生物动力葡萄酒的评分高于传统种植葡萄酒的评分是通过盲品,这意味着,他们的评分更高仅仅是因为它们的味道,而不是因为评论家知道它们是以某种方式生产。但对于不含有与破坏环境和癌症有关的化学物质的好感这一因素,也不可忽视。

《葡萄酒与烈酒》(Wine & Spirits)杂志的编辑兼出版人Joshua Greene不相信有机和生物动力耕作方法能让葡萄酒口感更好,“我不认为有机

和生物动力耕作使葡萄酒更好,只是有更高水平的葡萄园采用了有机和生物动力耕作方法。1980年,弗雷酒庄(Frey Vineyards)成为美国第一家有机和生物动力酒庄时,它还处于边缘地位,但现在已完全成为主流,甚至被认为是酿造好酒的标准。”(资料来源:Wine-searcher)

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众账号。

化学分析更优

美国圣罗莎初级学院(Santa Rosa Junior College)和卡布里洛学院(Cabrillo College)葡萄酒研究系副教授、《慢酒指南美国》(Slow Wine Guide USA)》的编辑Deborah Parker Wong说,除了口感更好之外,研究还表明,有机葡萄酒和生物动力葡萄酒在化学方面更优。她指出,有两项研究比较了不同酿造方式的葡萄酒的酚类化合物。

在2021年的一份白皮书中,作者分析了传统、有机和生物动力方法下的葡萄酒质量,表明葡萄的种植方式直接影响它的味道。

“不同的耕作方式显示出明显的质量等级。”Parker Wong说,“有机和生物动力耕作方法生产的葡萄酒,更具表现力和抗氧化能力,采用生物动力管理的葡萄酒香气强度最高。”

法国朗格多克的Gérard Ber-

trand团队在他们2200多英亩的葡萄园中所看到的情况,印证了这一研究结果。这些葡萄园自2002年以来,一直践行100%的生物动力法,预计2025年将获得100%的认证。

“生物动力农业对环境有很大的影响,我们的第一个目标是创造一个更可持续的环境。”酒庄联合主管Guillame Barraud说,“但我们也看到了我们的农业项目对葡萄酒味道的影响。我们获得了更好的酸度,并种出了更有‘韧性’的葡萄,即使在气候变化中也能茁壮成长。”

Barraud补充说,“虽然生物动力农业并不是魔法,但我们已经多年用这些方法测试了我们的葡萄酒,并看到,即使在气候变暖的情况下,ph值在下降,酸度也在增加。因此,能够在这种条件下保持酸度,我认为这是一场胜利。”

但最终的证明在杯中酒。

“通过垂直品鉴,能看到我们的葡萄酒几十年来的不同。”Barraud说,“对我来说,味道比化学分析更重要。”

意大利艾米利亚罗马涅(Emilia Romagna)产区的Poderi dal Nespoli酒庄首席酿酒师Maria Soledad认为,不使用化学品的葡萄种植绝对能酿出更好的葡萄酒。种植方式越健康,葡萄的收成越好。该酒庄用近450英亩有机种植的葡萄酿酒,其中约30%获得了认证。

“土壤更健康,植物对疾病和环境压力的抵抗力增强。”Soledad说,“葡萄树在吸收养分和管理水分储备方面变得更有效,更有能力克服我们所看到的由于气候变化而导致的持续干旱。所有这些因素都有助于原料的健康和质量,最终产品质量更高。”

