



法国葡萄酒与足球一样盛名在外

见习记者 朱一诺

不知不觉，世界杯已进入更为紧张激烈的淘汰赛环节，然而“微博世界杯势力榜”中冠军呼声最高的四支队伍：德国队、阿根廷队、葡萄牙队、西班牙队都惨遭淘汰，排名第五的巴西队“瑟瑟发抖”。之后在1/8决赛中巴西队渐入佳境，以2:0战胜墨西哥成功杀入8强，但巴西球迷仍不敢高兴得太早，另一夺冠热门法国队不容小觑。

法国队曾连夺1998年世界杯、2000年欧洲杯、2001年、2003年联合会杯的冠军。2016年欧洲杯中，法国队2:0击败德国队进入决赛，虽最终不敌葡萄牙队，但实力之强大无人非议。

本届的法国队阵容年轻，三线均衡，在本届世界杯首场淘汰赛中对战惊险出现的阿根廷队，以4:3战胜，进入8强。除了被法国队的勇猛球技折服，球迷周浩还被姆巴佩圈粉了：“仅仅19岁，他就已经在这届世界杯中进了7个球了，不仅带盘技术令人惊喜，跑起来还像只黑豹一样帅气！”

而法国，除了足球实力强，葡萄酒之盛名更是无人不知。

A

之前，我们曾将法国八大名庄一一介绍了，想必大家对法国名酒都有了一定了解，今天，便为各位介绍一家精致的法国私人酒庄——赞马庄园(Chateau CAMPLAZENS)。前不久，酒庄代表Leandre来到宁波卡特维拉酒文化体验馆，为红酒爱好者们介绍了他们引以为傲的酒庄，并带来了酒庄的特色葡萄酒邀请现场嘉宾免费品尝。

赞马庄园位于法国南部地中海沿岸，坐落于莱姆斯通山顶。Leandre以图片形式展示了赞马庄园的内部构造、种植葡萄过程，由于酒庄葡萄酒产量少，是一般酒庄的四分之一，因而他们更加关注品质。

Leandre介绍道，刚种下的葡萄籽，需要等到4、5年后才能产出足以酿酒的葡萄。每年大约9月10日到10月10日之间是采摘葡萄的忙碌时节，而赞马庄园为保证葡萄酒的品质，会挑选出质量好的葡萄，舍弃差的葡萄。

采摘下来的葡萄需要发酵，Leandre展示了酒庄4年前才建完的新车间，赞马的所有葡萄酒都在此发酵。酿酒的橡木桶最多使用两次，不同的国家、不同时间的橡木桶酿出的葡萄酒味道各不相同。好的酒还会存储到适当的年份才进行出售。

赞马酒庄有两层，每层各配有一个雅致的品酒区。其中，二楼的品酒区四面皆是透明玻璃窗，视野宽阔，可以远眺整个庄园的景象，犹如置身在葡萄田中。

B

Leandre认为，每个人的喜好都不同，有人喜欢口感刺激的，有人喜欢平和的，因而品酒是很主观的。

这是Leandre第二次来到宁波，他为宁波的红酒爱好者介绍了4款红酒。

第一款桔乐丝干红，口感柔和，是赞马酒庄之前酿造出的最好的酒，其中最好年份的葡萄还会在地窖中放2-4年，等到时机成熟再出售。这款葡萄酒酒体呈现宝石红色，散发香料、甘草香和淡淡的咖啡豆的味道。

第二款至臻干红葡萄酒，是在2次橡木桶中保存了10-12月后生产出来，饱含木桶清香、小红浆果香和黑果味。

第三款金樽，是目前酒庄能产出的最好的酒，放在新的法国橡木桶和美国橡木桶中各14-18个月，吸收了两种国家橡木桶的不同香味后再混合在一起，味道丰富。

第四款名为绿标，由80%歌海娜和20%西拉混合而成，酒体呈现宝石红色，含有李子、橙皮和桑葚的香味，口感饱满，单宁柔顺，开始浓厚，后味清爽，味道持久。适宜搭配烤鸭和牛排。

Leandre邀请现场嘉宾品尝了三款红酒。

第一款是产自2011年的维欧尼干白，作为一款年份酒，它既不会太轻也不会太厚，味道比较中和，更易接受，适合搭配鸡肉、鱼肉等几乎所有肉类。

第二款马瑟兰干红是单一葡萄品种酒，产自2013年，适合搭配白肉、牛肉、芝士。这款酒闻起来味道浓烈，但喝到口中却比较轻柔舒适，有一种奇特的差异感。

第三款是产自2013年的至臻红葡萄酒。含有黑莓的柔和口感，巧克力、咖啡豆的香味，美国的橡木桶的香草味，三种口味互相平衡，饱满深沉。

Leandre认为，无论怎样的葡萄酒都需要具备好香味、好颜色和好味道，才能称之为好的葡萄酒。

