



波尔多混酿的 独特姿态

见习记者 朱一诺

之前，我们也为各位读者介绍过大家耳熟能详的法国八大名庄，而即便是没有喝过红酒的人，想必也知道法国红酒出名，也听说过“波尔多”这一词。本期，我们就来说一说“波尔多”。

波尔多葡萄酒，顾名思义，是产自波尔多地区的葡萄酒，它闻名世界，有“法国葡萄酒皇后”之称。波尔多在哪里？它位于法国西南部，西临大西洋，属于温带海洋性气候。温和湿润的气候和复杂多样的土壤，使当地能出产的葡萄品种更加丰富。而由于当地气候的不稳定，种植户们很难保证一种葡萄的品质，因而往往选择多种几种降低风险。自南向北的加龙河将波尔多一分为二，习惯上以左右岸进行区分，左岸产区主要有梅多克和格拉夫两大产区，右岸的著名产区有波美侯、圣埃米利永等。

混酿与单酿相对应，是两个或两个以上葡萄品种的混合酿制，犹如葡萄酒中多种乐器的合奏和交响乐。波尔多红葡萄酒混酿通常是指在法国波尔多地区，使用指定的葡萄品种酿制的红葡萄酒。

波尔多红葡萄酒混酿的指定葡萄品种包括以下六种：赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、梅洛（Merlot）、品丽珠（Cabernet Franc）、味而多（Petit Verdot）、马尔贝克（Malbec）和佳美娜（Carmenere）。

通常，波尔多红葡萄酒混酿由六种葡萄品种中的三到四种进行比例混合。经典的波尔多红酒混酿以赤霞珠或梅洛为主。波尔多左岸主要以赤霞珠为主，70%的赤霞珠搭配15%的品丽珠和15%的梅洛相对普遍；右岸以梅洛为主，70%的梅洛搭配15%的品丽珠和15%的赤霞珠较为常见。

波尔多混酿味道如何？波尔多混酿味道细腻迷人，品质上乘，多品种葡萄的混合协奏也令葡萄酒口感和香味更加丰富。波尔多混酿拥有新鲜迷人的黑色水果味，黑加仑、黑莓、桑葚的香味不用摇杯也会扑鼻而来，其中还包含青椒、雪松的清雅气息，在经过橡木桶陈酿后，香草香、烟熏烘烤味及雪茄味，层层递进。在波尔多混酿中，赤霞珠提供力量，带来强劲的单宁和酸度，结实的骨架，浓郁的香气和耐久的陈年能力；梅洛提供温柔的助力，让红酒的口感更加柔和，饱满丰富，并中和赤霞珠的强烈单宁。

法国名庄拉菲、木桐、玛歌和龙船都拥有典型的波尔多混酿味道，而除了传统的波尔多名庄外，世界上很多国家的酒王常爱模仿波尔多葡萄酒的味道，模仿模仿着，倒也成了世界名酒。

例如，美国的“波尔多”纳帕谷集中了许多优质的波尔多混酿红葡萄酒。由法国木桐酒庄和罗伯特·蒙大维酒庄共同打造的“美国酒王”作品一号（Opus One）最为著名。它代表了美国波尔多混酿的典型风格和水平，成熟、丰富、饱满、厚重。

再比如，智利的“波尔多”迈坡谷，作为智利最著名的葡萄酒产区，它拥有许多顶级红葡萄酒，且大多以赤霞珠为主。智利的波尔多混酿的独特之处在于，除却与梅洛、马尔贝克等常见的品种进行混酿外，有时还与西拉进行混酿，风格更别致。

除此之外，不同国家的“波尔多”混酿都有其独特之处。波尔多混酿味道丰富，质量稳定，选择一款波尔多混酿也不容易出错，可谓名不虚传。

