



男爵 2008

葡萄酒的正副牌

“拉菲”无人不知无人不晓，“小拉菲”想必也有不少人曾有耳闻。何为“小拉菲”，实际上，小拉菲是拉菲的副牌酒(second wine)。本期，我们就来讲讲葡萄酒的正副牌。

所谓正牌酒，就是酒庄中酿造的最好的、知名度最高的一款酒，就像是酒庄的明星产品、主打产品，它也被称为“头牌酒”。

所谓副牌酒，便是与正牌酒相对而言的质量没有那么高的酒，它们可能生不逢时，可能时机未到，也可能是因在分拣葡萄的过程中质不如人。正牌酒和副牌酒的差别就像酒庄的亲儿子和干儿子的区别。那么，质量不高的副牌酒为何要被生产呢？一方面，这些酒的质量还没有到达正牌酒的品质标准；另一方面，也是为了减少浪费，保证收益。

目前，只有法国波尔多的酒庄会以正副牌来区分他们的葡萄酒。上世纪90年代，波尔多各大名庄开始大范围地酿造副牌酒。波尔多地区的副牌酒，与正牌酒来自同一产区，享受同样的气候与土壤环境，因此也小有名气。

那么，副牌酒和正牌酒有什么区别呢？

A

一个“小”字就被划分成两等

一串葡萄想要酿造成葡萄酒，看似简单，但要经历漫长而艰难的生长期，再经过酿酒师的精心调配，最后才可以成为一瓶美妙的葡萄酒。如果在生长过程中，遭遇了风霜雨雪，影响了其健康生长的道路，甚至于遭遇病虫害时，葡萄的质量都将会大打折扣，用这样葡萄酿造出来的葡萄酒质量显然也会受到影响，有损酒庄声誉。此时，这些葡萄酒就会被打入副牌酒的行列，在品牌名字前添上一个“小”字。

除此之外，当酒庄扩大生产时，比如兼并了不同葡萄园时，酒庄会习惯性的将原有葡萄园酿造出来的酒称为正牌，而其它葡萄园的则称之为副牌，在品质上加以区分。俗称“后娘生养”。

B

副牌酒也可能是“黑马”

通常，在酿造葡萄酒的过程中，副牌酒的待遇也远不如正牌酒，或许不会获得更好的橡木桶住处，或许不会得到高级保姆的照顾，也或许不会得到极致耐心等待。

当葡萄酒酿造完成后，酒庄会进行品评测试来鉴定其品质。其中感觉不够好、不足以匹配正牌酒的葡萄酒就会灰溜溜地被打入副牌。因而，副牌酒相较于正牌酒，不但在酿酒葡萄的品质上有差别，酿造出的酒也会有比较明显的差别。例如，副牌酒往往不如正牌酒口味、香气丰富复杂，而是略显单一。然而在特别好的年份里，幸运得遇上大自然的恩赐，葡萄得以大丰收的时候，副牌酒可能也会展现出不逊色于正牌酒的质量，但其价格依然只有正牌酒的一半。所以，在很多时候，副牌酒也会得到葡萄酒爱好者的青睐。

波尔多的正牌酒们都是酒庄压箱底的“金字招牌”，因此不容“玷污”。但通过出售副牌酒，酒庄一方面提升了葡萄的利用率，节约了成本，另一方面也通过更严格的筛选区分了正、副牌酒所用的葡萄，间接提升了正牌酒的品质，更大程度上体现正牌酒和酒庄的声誉。

对消费者而言，世界名庄的正牌酒通常价格过高，倘若从未了解或尝试过这家酒庄的酒自然也害怕“踩雷”，不敢随手购入。此时，选购一款同酒庄的副牌酒，则能很大程度上了解到这家酒庄的风格特点，借以参考，抛砖引玉。事实上，有些酒庄除了正牌酒、副牌酒之外，可能还会有更低的三档酒，也叫三军酒，它们的价格自然也更易承受。另外，副牌酒往往比正牌酒更易获得，也无需等待多年，运气好也能遇上质量不错、性价比高的副牌酒。

