



博若莱的新酒与陈年酒

见习记者 朱一诺



环顾四周，无论是社交平台还是商圈中，不少年轻人们已经画起了奇异的妆容，穿上了暗黑系的衣服，万圣节的节日气氛愈发浓烈。而近期，不止有这个“不给糖吃就捣蛋”的万圣节，每年11月的第3个星期四博若莱新酒节（Beaujolais Nouveau Day），同样是个狂欢的日子。

每年11月第3个星期四的零点，新酒爱好者们将齐聚一堂，共同饮酒庆祝，尽兴狂欢，全球各地也将同时开瓶畅饮博若莱新酒。

所谓“新酒”，意思是当年酿造，当年上市。博若莱的新酒，9月份葡萄采摘，11月份装瓶上市，整个过程前后不到三个月，也没有经过橡木桶陈酿，这也是它们与其他葡萄酒的最大区别。

有人偏爱陈年，自然也有人偏爱新酒的独特风味。

A

葡萄酒的独特风味离不开产区的孕育。博若莱（Beaujolais）产区，位于法国勃艮第（Burgundy）的南部，索恩河（Saone River）的西部和美食之城里昂（Lyon）的北部，气候冬寒夏热，温差较大，为典型的大陆性气候。博若莱北部多为山坡，矿物质含量较丰富，南部为平原，其土壤特别适合佳美（Gamay）这一葡萄品种的生长。

博若莱的酿造采用的是独特的二氧化碳浸渍发酵（简称MC）：将整颗葡萄放在二氧化碳气体中，使其在无氧条件下，即使没有酵母菌的作用，葡萄浆果本身也可将少部分糖转化为酒精并形成特殊香气。

经过这种方式酿造的葡萄酒香气更为丰富清甜，口感更柔和，酒体更稳定，通常还会带有樱桃白兰地、香蕉、草莓等果香。

“新鲜水果味！”“趁年轻喝！”“冰镇后更好喝！”，这就是大部分人喝完新酒后的感受。由于博若莱新酒没有在橡木桶中经过陈酿，其陈年潜力较弱，最佳试饮期便是在新酒上市后的三个月内。

B

除了新酒，博若莱产区还有其他风味独特的葡萄酒值得品尝。博若莱产区的葡萄酒共有三个等级，由低到高排列分别为博若莱、博若莱村庄级、和特级园。位于北部的特级园区域，气候凉爽，矿物丰富，所产的葡萄酒与新酒不同，它们陈年能力十分卓越。

区域内分布有10个特级园，隶属不同村庄，它们以当地村庄或其他特色区域的名称命名，分别为布鲁依、布鲁依丘、谢纳、希露薄、福乐里、朱丽娜、风磨坊、墨贡、雷妮和圣-阿穆尔。这些特级园产出的葡萄酒大多采用传统方法酿造，通常使用新橡木桶陈酿，口味浓郁，香气丰富，陈年能力强。

上周末，宁波卡特维拉酒文化体验馆的工作人员杨敏俊有幸参加了一场博若莱大师班，令他对博若莱的印象更加深刻。

“我们一共品尝了6款酒，其中4款来自于上文10个特级园之中，年份在2010年到2016年之间。”杨敏俊回忆道，这几款酒也和新酒一样，采用二氧化碳浸渍法酿造，却在橡木桶中经过了半年到一年左右的陈酿，使它们在保留新鲜水果味和清爽口感的同时，又具有了强大的陈年潜力。它们口感和新年份酒的口感几乎无差别，初步评判陈年潜力在十年以上。

“博若莱产区炎热的气候，造就了酿造葡萄酒的高酒精度，而高酒精度也造成了博若莱红酒的高酸，酸，则支撑起了葡萄酒的陈年潜力。”杨敏俊建议，除了11月份马上到来的博若莱新酒，感兴趣的葡萄酒爱好者们也可以试着去淘一下博若莱的陈年好酒。