



◎黄向京
ngspg@sph.com.sg
图片由受访者提供

起泡酒世界大不同

意大利、西班牙、美国、英国和法国的起泡酒风味有何不同？

起泡酒（Sparkling wines，也称“气泡酒”）是含有一定数量二氧化碳气泡的葡萄酒。二氧化碳通过酒的发酵在瓶内或大型储酒缸中形成，喝了感觉飘飘然。

最近，受La Terra葡萄酒吧之邀，品尝到八款来自意大利、西班牙、美国、英国和法国的起泡酒，令人感觉到起泡酒世界的大不同。不少酿酒者尝试用传统香槟酿造法来酿造起泡酒，使得品质有所提升，口感更为细腻。

意大利的起泡酒以普洛塞克（Prosecco）最有名，产自意大利东北部，主要是威尼托（Veneto）和弗留利-威尼斯朱利亚（Friuli-Venezia Giulia）产区。它既是酒名，也是葡萄品种名字（采用的是歌蕾拉（Glera）葡萄），令人混淆。到了2009年，普洛塞克名字受到法定产区（DOC）保护，只有来自意大利东北部特定产区的起泡酒才能在酒标上列上“普洛塞克”。

发酵法有别于法国香槟

当晚尝到两款威尼托的普洛塞克，全由歌蕾拉葡萄酿成。这种葡萄种植可追溯到罗马时期，属于中性。与法国香槟在瓶内发酵不同的是，普洛塞克是在不锈钢内发酵的起泡酒，一般比较年青，散发花果香。以前的普洛塞克感觉过甜，比较滥造，随着生产与种植技术的提升，普洛塞克气泡更加细致。第一款DOC产区Bocelli酒庄普洛塞克属于特干风味，轻柔清淡的花果香，容易讨喜。另一款来自更高产区DOCG——Valdobbiadene，出自Bortolin酒庄，相比前者多了点复杂性，作为餐前酒非常适合。

第三款意大利起泡酒来自伦巴底（Lombardia）的Franciacorta DOCG产区，Barone Pizzini酒庄出品。它的发酵是传统方法，在瓶内进行（与香槟酿造工艺相同），采用70%夏多内30%黑皮诺酿成，属于2012年份，酒酸比较高，非常清爽。条例规定熟成至少30个月。这个地区的起泡酒为意大利闪亮的星星，口感更加细腻、均衡、和谐。

不同产区试验传统酿造法

一般人认为西班牙起泡酒是卡瓦（Cava），但在雪利酒产区也有酒庄尝试用传统酿造方法做起泡酒。酿酒者Sergi Colet和Equipo Navazos觉得雪利葡萄园与香槟一样仰赖白色的白垩质土壤，尝试在瓶内发酵。2008年份Equipo Navazos, Colet Navazos



不少酿酒者尝试用传统香槟酿造法来酿造起泡酒，使得品质有所提升，口感更为细腻。

Reserva Extra Brut DO Penedes采用100%夏多内葡萄，在瓶内发酵42个月，第二次用酒花发酵，酒酸高，带尾韵，风味特别，适合与乳酪搭配。夏多内作为起泡酒的结构主干，不是没理由的。

美国北岸Schramsberg酒庄自1965年起，酿造起泡酒，最近白中白（blanc de blanc）很受欢迎。比起前几款，这款2012年份果味更浓。它由100%夏多内葡萄酿成，散发清爽的青苹果味、黄梨和柚子味。

英国作为新兴葡萄酒产区，也酿造起泡酒。位于肯特（Kent）地区的Gusbourn酒庄成立于2004年，这瓶2009年份是77%夏多内14%黑皮诺9%莫尼耶皮诺（Pinot Meunier）酿成，口感还算均衡，继续加油吧。

称为Cremant的法国起泡酒

法国不仅有香槟，也有其他地区生产起泡酒，但不能称之为香槟（Champagne），而是Cremant。汝拉（Jura）产区的起泡酒占了该区四分之一，尽管以传统酿酒法为主，但也有种植者尝试不同风味的起泡酒，比如像雪利酒的氧化。Andre et Mireille Tissot酒庄非年份起泡酒，采用55%夏多内35%黑皮



La Terra酒吧董事与首席侍酒师川合大介。

诺5%普萨（Poulsard）5%特鲁索（Trousseau），从嗅觉到口感，都有这种氧化的风味。

来到最后，建于1947年，家族经营的Roger Pouillon酒庄酿造的非年份香槟，令人感觉到香槟之所以是香槟，江湖地位难以被取代的理由——酒体如此优雅细腻，回味悠长。它是70%黑皮诺15%夏多内15%莫尼耶皮诺酿成，Mareuil-sur-Ay葡萄园被列为Premier Cru。

La Terra酒吧（11 Upper Circular Road #01-01）董事与首席侍酒师川合大介（Daisuke Kawai）说，上述

起泡酒款时而在酒吧提供杯点。这家酒吧有时还可以杯点拉菲、拉图！除了葡萄酒单选择丰富，威士忌选项也很精彩，尤其是稀有的“轻井泽”威士忌。