



Grands Crus Classés 1855 之“风土(Terroir)” MÉDOC的风土

一片特殊的“风土”

葛纳利-冯·洛文

波尔多国立农学院教授

气候、葡萄、土壤

Grands Crus Classés de 1855 之所以享有今天的尊贵殊荣，除了当地人的辛勤劳作外，应首先归功于这里独特的“风土”。从辞源学角度看，法文“风土(Terroir)”一词的词根是“土地”。但是，“风土”之于葡萄园，并不仅指葡萄种植的土壤，而是一个由土壤、气候、葡萄园所构成的生态系统。风土更像是一种纽带，连接着葡萄生长的土地及其产成品——葡萄酒。

古罗马人早就发现，某些葡萄酒的优异品质与其产地之间存在着联系。在波尔多，从中世纪起，人们就发现了这种联系。当时，葡萄酒都以其出产村镇的名号进行买卖。某些村镇的酒卖得比其它的贵，因为后者质量不好、没有名气。从那时起，人们对葡萄酒的血统就有尊卑之分。但是，当时的这种尊卑等级还很模糊，同一村镇出产的酒通常售价接近。直到十七世纪，才有了“地主”葡萄酒的概念。从编年史角度看，Haut-Brion葡萄酒是第一个以酒庄名义销售的葡萄酒。葡萄酒的产地和“风土”划分得更细了，被限定在农户所属的几十公顷的范围内，而不再是村镇辖下的几千公顷范围。在这一细分过程中，英国市场起了重要作用，因为英国人喜欢高品质的个性葡萄酒并愿意为此付高价。

英国著名哲学家洛克（三权分立学说创始人——译者注）曾于1677年访问波尔多，多亏了他对那次旅行的记述，我们今天才得以知道，人们当时对风土与酒质间的关系已有了深刻认识。对洛克来说，这近乎于一次朝圣之旅，因为他曾在伦敦喝到了Haut-Brion酒，他惊讶于该酒的完美品质，以致于他决定要亲赴酒庄产地去拜访。在他到访时，酒庄主人向他介绍了Haut-Brion酒的优异品质归功于下列原因：土地贫瘠、位于斜坡上、很少施肥和葡萄树龄长。总之，我们今天知道的影响葡萄酒品质的主要因素，前人在三百年前就已经认识到了。

洛克在其游记中还描述了当地一些名酒的“风土”特质，其中很多后来成为1855年列级名庄。酒商通常用不同产地的酒调配成自己的商标酒，但“风土”葡萄酒却截然不同，它只产自于自己的土地上。这种产地限定不仅保证了葡萄酒的质量和个性，而且会使其消费者特别希望去实地参观酒的土地和葡萄园，并拜访酿酒的人。酒的“风土”特质成为农业食品的一种追求；事实上，Grands Crus Classés de 1855 几百年来一直如此。

气候

葡萄园的生长及葡萄的成熟都取决于气候条件，诸如气温、降雨量、日照、湿度和风力。葡萄园最怕类似冰雹或春季霜冻这样的异常气候，因为它们会使一年的收成在几个小时内化为泡影。在一块土地上出产的葡萄酒，其质量和个性在很大程度上是气候条件作用的结果。因此，“风土”的概念必然涵盖了气候。

要使葡萄在良好的气候条件下成熟，需要阳光和热量。但过高的气温并不好，它虽然有利于葡萄内的糖份积累，提高了酒精度，但它不利于葡萄内的香气合成。根据里贝罗-卡庸和贝诺这两位酿酒大师的观点，“葡萄成熟过快（由于气温过高造成的），会挥发掉很多保证名酒细腻性的物质”。换言之，最好的酒都是产自气候温和的地区，当然其温度要足以保证葡萄的正常成熟。在Médoc，年平均温度13度，七、八月份的平均温度是20度，其气候条件非常符合葡萄生长的温度要求。

葡萄生长能适应不同的降雨量。它可以抵御极度的干旱，在年降雨只有400毫米的地区也无须浇灌（当然，其土壤的吸水性要好）。它也可以适应多雨的气候，年降雨量甚至可大于1000毫米；但多雨会使葡萄浓度下降，难以控制真菌病的发生。在Médoc地区，年平均降雨量通常为850毫米，这略高于葡萄最佳浓度所要求的理想降雨量。但我们在下文时会看到，Médoc地区的土壤渗透性好，会吸收掉略微多余的雨水。

Médoc地区很少发生雷雨天气，这或许归因于其地形起伏和缓。大西洋的海水和吉伦特河的河水减少了温差，起到了调节器的作用，也减少了春季霜冻的不良影响。在灾情严重的1991年（这年的4月20至21日夜间，波尔多发生了可怕的霜冻），位于吉伦特河沿岸的众多列级酒庄，如Château Latour，都几乎毫发未伤，它们的1991年份酒均表现出色。

— MÉDOC的风土 — 一片特殊的“风土”

“在波尔多地区，年与年之间的气候差异很大。因此，根据葡萄收获年份的不同，酒的质量和特点也千差万别，我们称之为“年份效应”。葡萄酒是当年气候特征的最好记忆。透过它，我们可以回忆起1945和1947这两个大年天气晴朗而炎热，回想起1963和1965这两年阴雨连绵：当年的酒淡而平庸，很多酒庄卖酒时都不屑于用自己酒庄的名号。年份效应不仅影响整个产区的葡萄酒质量，对单一酒庄而言，也使其每年出产的酒有所差异，即使这些酒还保留着该酒庄的一贯风格。年份酒在某种程度上揭示了一个酒庄每年收成的不同特点。1978和1988两个年份，气候凉爽，葡萄成熟缓慢，采收期延后，当年的酒因此而香气细腻。在1982、1989、1990和1995这些年份中，气候炎热，当年的酒因此力道十足。由于波尔多的平均降水量略高于最佳状态，我们可以得出结论：葡萄大年的共同特征是，6至9月的降水量低于正常值。”

葡萄品种

全世界有几千个葡萄品种。这些葡萄品种是几百年来葡萄种植者们世代代栽种选择的结果。每个葡萄品种都有其独特的形态，便于识别，其果实成熟的时间和形态也千差万别。但是，只有区区几十个葡萄品种才具备高贵血统，能酿出上好葡萄酒。而且，某一葡萄品种在某一特定地域取得成功，还取决于其成熟能力能否适应当地的气候。在炎热地区，早熟的葡萄品种会令其果实快速成熟：在八月（或南半球的二月）采收的葡萄通常富含糖份，但欠缺酿造精致葡萄酒所需的果香和清新。在北方地区，晚熟的葡萄品种，果实成熟困难，酿出的酒偏酸，有青草味道，酒色欠缺。Crus Classés de 1855的成功，在很大程度上归因于其葡萄成熟过程与当地气候条件的完美结合。这种完美结合保证了葡萄果实不仅成熟度高（特别冷的年份除外，如1972年），而且成熟期长，使酿出的葡萄酒更加细腻。这种完美结合在其它地方难以复制，即使栽种同样的葡萄品种，也酿不出同样优质的葡萄酒。Crus Classés de 1855的葡萄酒（与波尔多其它产地的酒一样）是混合多个葡萄品种的调配酒。这种调配增加了葡萄酒的复杂性，而且，我们还可以通过增减酒中各葡萄品种的比例，来修补某些年份的不足。

赤霞珠

赤霞珠是一种很高贵的葡萄品种，它是Grands Crus Classés de 1855葡萄酒最基础的葡萄品种。在Margaux、Latour、Lafite-Rothschild和Mouton-Rothschild等一级酒庄中，赤霞珠占种植面积的70%，在其它Grands Crus Classés也大致如此。这是一种相对晚熟的葡萄品种，它要种在最能促使其成熟的土壤上，才能充分展现其潜质。其产量少且有规律，其果粒和葡萄串都很小。它不能积聚很多的糖份，但其成熟果实色彩艳丽、富含单宁。其酿出的酒，香气浓郁，在浅龄期有黑色浆果（黑加仑）气息；陈酿后，会具备无可比拟的复杂性，有可可和薄荷的香味。

梅洛

在调配葡萄酒时，梅洛葡萄几乎是赤霞珠不可缺少的必要补充。在波尔多，其种植面积有时占酒庄三分之一，如Haut-Brion和Pichon-Longueville Comtesse de Lalande，在个别情况下，其种植面积甚至与赤霞珠等量齐观，如在Palmer。其早熟的特点（两周左右），使其果实几乎每年都能达到非常好的成熟度，即使相对寒冷的年份也不例外，而赤霞珠在寒冷年份则难以成熟。梅洛葡萄在潮湿的土地上也表现很好。为了使其表现出色，我们通常要对其产量加以控制。梅洛葡萄的果实糖份高、色彩鲜艳、单宁丰厚。其酿出的葡萄酒，在浅龄时，以红色和黑色浆果气息为主，陈酿后则表现出蜜饯和皮革的味道。与赤霞珠相比，梅洛品种葡萄酒发展得更快。

品丽珠

对波尔多红酒而言，种植面积排在第三位的葡萄品种是品丽珠。相对Médoc来说，品丽珠似乎更喜欢Libourne地区的土壤，原因不详。其成熟期介于梅洛和赤霞珠之间。其酿出的酒具有细腻的潜质，但有时却因此被指“酒体过轻”。我们只有在某些列级酒庄才能得到出色的品丽珠葡萄，它要求老树配好土。

小维多

虽然种植面积很小，但在某些年份，小维多这一葡萄品种还是很重要的。其晚熟的特点，使其葡萄酒难以年年成功。在如今全球气候变暖的背景下，相信小维多的种植面积在未来几年会有所扩大。这是一种挑剔的、难以种植的葡萄品种，需要降雨量适中，不能多。遇到其成功的好年份，它凭一己之力几乎就可以酿出完美全面的葡萄酒了。

土壤

与气候条件和葡萄品种一样，土壤也是组成“风土”的三要素之一。葡萄树从土壤里汲取水份和需要的营养成分。土壤的种类多种多样，其结构不同，砂砾含量不同，矿物质含量不同，水份含量不同，土层深度也有差异。波尔多葡萄酒学院的塞古安教授是最早进行葡萄“风土”研究的学者，他曾写到：没有那种土壤能肯定保证葡萄酒的高品质。事实上，名酒都不产自某种单一类型的土壤。当然，土壤的某些特点对获得高质量的葡萄

— MÉDOC的风土 — 一片特殊的“风土”

又是必不可少的。

不同土壤之间，矿物质含量的差异非常大，而且，葡萄种植者的施肥措施对它也有所影响。通常，葡萄种植的最佳土壤都不太肥沃。在Médoc的葡萄地里，土壤里含有大量的砂砾和硅质鹅卵石（在波尔多，称之为“砾石”土质），这限制了土壤的肥沃性。迄今，没有任何研究表明，土壤里的某一种化学成分能对葡萄酒的质量产生直接影响。

除了多雨季节之外，葡萄树吸取水份主要依靠其土壤的蓄水能力，这是决定葡萄酒质量的关键因素。如果葡萄树在夏季的水份吸取受到限制，当年收成就会好。因为，限制水份会使葡萄树减少枝杈生长，控制葡萄果粒的大小。要收获浓度高的葡萄，这是必不可少的。当然，过于缺水对葡萄质量也不利，因为它会妨碍葡萄的生长成熟。这种情况在波尔多很少发生，如果发生，也主要是对年轻葡萄树有影响，因为它们的根茎还没有深入地下，尤其是在干旱的夏季。

由于波尔多气候相对多雨，必然要求土壤的蓄水能力弱，从而达到适度限制水份、提高葡萄质量的效果。Médoc的土壤就非常符合这一条件，因为其土壤的砂砾含量高。土壤水份含量低，使葡萄田在春天升温快，有利于葡萄成熟。这对象赤霞珠这样的晚熟品种尤其重要，可以保证其正常成熟。

在波尔多，所有的列级酒庄都是砂质土壤。这种土壤的温度高，能加速葡萄成熟。其蓄水能力弱，因而可以适度控制水份，有利于葡萄质量。在这种土壤上出产的葡萄酒，单宁丰富，耐久藏。其口感也非常细腻，特别是以赤霞珠为基础葡萄品种时。在1855年分级表中，有几家酒庄拥有一些特殊地块，其表层土壤下面是黏土层，如Latour。酒庄最好的葡萄酒通常都产自这些地块。遗憾的是，对这些特殊地块在Médoc地区的分布情况，我们还不甚了解。在这些地块，葡萄树的水份可以得到自动调节。在这些土壤上，可以产出单宁丰富、力道十足的葡萄酒，并且适宜栽种上文所提到的四个葡萄品种。

黏土-石灰岩质土壤主要分布于Margaux、Saint-Estèphe和Haut-Brion。对葡萄种植来说，这也是一种非常出色的土壤，但它的蓄水性略强于砂砾质土壤，其促使葡萄成熟的能力略差。因此这种土壤适宜栽种梅洛葡萄。用梅洛葡萄，人们同样可以酿出酒精度高、有力量的葡萄酒。这种酒，在与产自砂砾质土壤的葡萄酒调配时，表现出色，成为其必要的补充。

在Crus Classés de 1855中，还有一些地块是沙土或砾石沙质土壤。这些地块通常位于砂砾圆丘的下面或波尔多葡萄种植区域的西部边缘，土壤里面含有大量腐殖土成份。在这些地块，葡萄树通常有高产的倾向，为了控制其产量，就要采取限肥措施，或在田间种草与葡萄争肥。在这种土壤上，也可以产出很好的葡萄酒，特别是梅洛葡萄。这些葡萄酒在浅龄时果香浓郁。由于其出产的葡萄酒发展较快，所以适宜用于副牌酒调配。

Médoc的每一种土壤都有其特征。对1855分级表中的酒庄而言，每个酒庄的地域内通常包含多种土壤。在收获季节，每个地块的葡萄被分置于不同的酒槽内酿造，出来的葡萄汁也个性不一。在进行葡萄酒调配时，调酒师要充分发掘不同批次葡萄汁之间的互补性，以酿出最好的葡萄酒。这种葡萄酒的复杂性要远胜于各批次单一的特征。余下的汁通常用于酿造副牌酒，它使葡萄酒爱好者能用较低价格领略列级酒庄正牌酒的神韵。名酒的调配比例每年各不相同，因为每年的气候条件不同，各地块的葡萄表现也不同。总之，土壤的多样性和酒庄的规模构成了Crus Classés de 1855的主要优势。

结论

葡萄“风土”由土壤、气候和葡萄品种共同组成；人们的辛勤劳作给它赋予了价值。虽然，在世界其它地方也可以找到与波尔多气候相似的地方，也可以找到具有相同特征的土壤，成名于1855年分级表中酒庄的赤霞珠葡萄在世界各地种植，但Grands Crus Classés de 1855的唯一性在于，土壤、葡萄品种与气候条件这三者的完美结合：土壤升温加速了葡萄成熟，使赤霞珠的成熟期适应波尔多的气候；土壤的蓄水性差使葡萄避免多雨的不利影响，同时又使水份能到适量控制，有利于提高葡萄的浓度和质量。即使如此，如果没有“人”充当乐队指挥的角色，再好的“风土”也没有任何意义。这片土地，原本看上去并没有受到大自然的垂青，没人想到它会命中注定成为葡萄种植的福地，正是多亏了这片土地上的“人”，它才声名远扬，为世人所敬仰。