



«Sauternes与Barsac : Grands Crus Classés»

克洛德-贝鲁岱

著名的Sauternes甜白葡萄酒产自波尔多南部40公里处，该产区位于加龙河左岸与辽阔的朗德森林之间，面积只有2200公顷左右，包括五个村镇：Sauternes、Bommès、Fargues、Preignac和Barsac。这里出产的酒有权使用Sauternes法定产区的原产地命名，但Barsac村的酒农可以自主选择使用AOC Sauternes命名或自己AOC Barsac命名。其实，这二者的法定技术标准是同一的。

对Sauternes酒来说，外人可以仿造它的酒标，但绝对无法仿制它作为“酒中精华”的卓越品质：这里，产量低得出乎想象，产生“贵腐”葡萄的变幻莫测的小气候条件更是代价高昂。在1855年为巴黎世博会（历史上的第三届世博会，当时也译为“万国博览会”——译者注）评选的列级酒庄榜上，有27家Sauternes和Barsac的酒庄名列其中，它们是Sauternes甜白酒卓越品质的保证。140年以来，这些酒庄的主人虽然世代更替，但始终牢记自己的责任，精心酿造着这种充满传奇和风险的美液琼浆，不仅自己品尝，还与大家共同分享。

Sauternes的“风土”：上天赐予的风水宝地。

« Sauternes得天独厚的葡萄种植区域由两部分组成。在加龙河的支流希隆河右岸，有Preignac、Fargues、Sauternes和Bommès四个村镇，这是狭义的Sauternes法定产区，它处在一个向东倾斜的高地上，其地层由第三纪的牡蛎石灰岩和砂质粘土泥灰岩构成。在第四纪冰川期，该地层又被加龙河带来的层层砂砾所覆盖。事实上，加龙河在历史上多次泛滥改道，从东到西留下了多条河床。最新的科学数据显示，加龙河曾多次分叉，河道蜿蜒曲直：在河岸笔直段，河床宽阔，曲折处则多沉积。后来，随着气候变暖，冰川溶化，海平面上升，水流变慢，冲积层沉淀下来。在新的冰川期来临后，海平面下降，水流变快并在原沉积层上重新冲刷河床，由此产生了这里多层复杂的地质地况，西部地势最高，地况最古老，东部最低。»

Sauternes的砂砾层深达数米，这些砂砾来自比利牛斯山和法国中央高地，被加龙河及其支流裹挟而来。有少许的大砾石直径一米，地质学家认为可能是随大冰块带来的。总之，这些通常几厘米大小不一的鹅卵石状的砂砾，混杂在石灰岩和砂质粘土层里，构成了这里独特的地质特征。在这里，我们可以看到白色及粉色的石英、来自比利牛斯山的黑色和绿色砂岩、阿尔比圆砾石、甚至黑山的火山岩，Chateau de Rayne-Vigneau的地貌就集中体现了上述特征。

在河流的侵蚀下，这些砂砾在地表形成了起伏和缓的小圆丘，海拔在15至60米之间，这成了当地的一道风景。在希隆河及其支流的灌溉下，当地土壤以白色土为主，它强化了阳光，有利于葡萄生长，到了夜间，白天储存的热量起到调节温度的作用，降低了葡萄树霜冻的危险。葡萄树的根茎穿过表层土壤，有时要深达十米才能穿过不透水层，吸取下面富含营养的水份和盐份。葡萄树的生长因此获得了一个恒定的生态环境，从而避免了旱涝及地表肥料。

两种原产地命名对比表

SAUTERNES

命名时间
1936年9月30日
酒的种类
甜白酒
葡萄品种
赛蜜蓉、苏维翁、蜜思卡岱勒
产地
Sauternes、Bommès、Fargues、Preignac、Barsac
面积
1 550公顷
法定限产
每公顷2500公升
收获
手工采摘贵腐葡萄
天然含糖量
每升至少221克
酒精度
至少13度，其中12.5度天然
产量
年产330万公升

BARSAC

命名时间
1936年9月30日
酒的种类
甜白酒
葡萄品种
赛蜜蓉、苏维翁、蜜思卡岱勒
产地
Barsac
面积
600公顷
法定限产
每公顷2500公升
收获
手工采摘贵腐葡萄
天然含糖量
每升至少221克
酒精度
至少13度，其中12.5度天然
产量
年产150万公升
Barsac村的酒农可选择AOC Sauternes或AOC Barsac

«Sauternes与Barsac : Grands Crus Classés»

Barsac村在希隆河左岸，这里的情形不同。当地土质也利于葡萄种植，但它的地层是星状石灰岩，近似喀斯特地形，渗水性好。河流侵蚀清理掉了第四纪冰川初期堆积的砂砾和风蚀沙土，遗留下大块卵石。而冰川纪晚期的烈风又吹来了略带粘土的沙砾，留下了随处可见的典型红土地貌。因此，这里土壤细腻，土层厚度约40至50厘米，葡萄根茎可以轻易地穿过土层深进石灰岩。这就是AOC Barsac酒的独特“风土”。

漫步在Sauternes产区的五个村镇，你就会发现，最好的“风土”，通常都是贫瘠、干涸的土地，众多顶级酒庄就矗立在这片土地上。正是在Sauternes的砂砾丘陵间，在Barsac的石灰岩红土地上，诞生了伟大的甜白葡萄酒。

葡萄品种：三种白葡萄

冰川、加龙河、希隆河等等。。。。，所有这些得天独厚的自然条件，如果没有这里种植并喜爱白葡萄的人，这片“风水宝地”依然会荒芜下去。

赛蜜蓉这一葡萄品种很可能就发源于Sauternes地区，它在波尔多地区已栽种了至少400多年。在1851至1885年那场几乎毁掉整个波尔多葡萄种植业的病虫害灾难中，赛蜜蓉凭借它抵御霜霉病和粉孢菌的出色表现替代了此前占主要地位的苏维翁葡萄。赛蜜蓉葡萄，对Sauternes甜白葡萄酒而言，是无可争议的白葡萄之王：现在，它占Sauternes种植面积的80%，在某些酒庄，它甚至达到100%。在Sauternes和Barsac，它尽显风流。由于它不在同一时间抽芽，故而能很好地抵御“倒春寒”霜冻。在成熟期，它略带金黄色的厚厚表皮上附着上了著名的“贵族霉”，正是这种有益的微生物菌，给我们带来了“贵腐”葡萄，其汁液细腻而香气浓郁，有少许麝香味道。有些敏感的人甚至能从中感觉到杏、橙子或烟熏的味道，通常认为，这些都是好酒的征兆。

苏维翁是居第二位的葡萄。它在Pouilly、Sancerre和Graves等地都表现优异，在Sauternes地区也同样出色。它抽芽比较慢，从而避过了4月的气候变化，但它开花和成熟的时间又早于赛蜜蓉。它果粒小而圆，色泽金黄，表皮结实，有利“贵族霉”的生成。它果肉柔软，略带麝香味（酸度也很好），是酿造好酒的保证。因此，苏维翁地位重要：在列级酒庄的葡萄园里，苏维翁的面积占20%。

蜜思卡岱勒的回归。它虽然是本地的葡萄品种，但波尔多人并不喜欢它。历史上，它差点销声匿迹，因为它天生有个缺陷：虽然发芽期晚，能躲过最后的霜期，但它抗粉孢菌和灰霉的能力差。然而，当它改变了此前的大串锥体挂果方式后，它那略带斑点的白色浆果就呈现出了很好的“贵腐”现象，其汁液甜美而略带麝香味，完全有资格参与顶级甜白酒的酿造。除了几家酒庄外，蜜思卡岱勒葡萄在本地区得到普遍种植，但它栽种面积小，通常只占2%到5%，最多的时候12%。现在，随着抗菌生物技术的发展，蜜思卡岱勒正越来越多地回到一些列级酒庄的葡萄园里。

葡萄品种的选择非常重要，它决定了顶级甜白酒的个性。当然，好酒还取决于葡萄园的土壤特点和独特的气候条件，但无论如何，选取适合的葡萄品种都是非常重要的。

“贵腐葡萄”：雾与阳光的游戏

Sauternes地区沐浴在温和的阿奎坦气候下：冬天湿润而温和。春天潮湿而温暖，有利葡萄发芽，但晚霜问题日趋严重。这里夏天不热，有利于葡萄的逐渐成熟，特别是对白葡萄而言，因为它可以避免糖分过多和酸度过低，但夏天的冰雹和暴风雨有可能毁掉收成。

经历了春夏两季的担惊受怕后，秋天来临了。这是一个魔幻季节。Sauternes地区独特的小气候，决定了当年葡萄年份的好坏。

从九月底开始，在加龙河及其支流——两岸绿树成荫的希隆河一带，清晨通常起雾。雾气受到松林阻挡，在葡萄种植区内弥漫开来，并催生了著名的贵族霉——一种寄生在葡萄粒上的微生物。临近中午时分，阳光驱散了晨雾，蓝天白云，温度上升：其间，霉菌侵蚀并穿孔葡萄表皮，但果肉完好无损，这就是“贵腐”现象。这种不同寻常的结果导致葡萄粒的水份蒸发、汁液浓缩。这些葡萄粒先是呈现褐色斑点，“全腐”后整个变成棕褐色，然后收缩干瘪，外表皱褶，称作“贵腐葡萄”。采收葡萄的时机终于到了。

由于葡萄的成熟过程不规律，每串葡萄上各个果粒的成熟度也不一样，每次只能采摘已经完全成熟的果粒，如此要反复多次进行。通常，采收从十月一日前后开始，一直持续到十一月，甚至到十二月。在列级酒庄，通常要进行五到六次采摘，有些年景甚至要九到十次。采收都是由当地的酒农手工操作，他们认真负责，小心翼翼地剪下成熟果粒。采摘进行得很慢，整个过程严禁喧哗嬉戏，气氛近似宗教仪式。在Sauternes，收割机是严禁使用的，任何机械或机器人采收都比不上Sauternes人的眼睛和细心。

某些年份，“贵腐”现象没有发生或发生范围很小，当年就无法产出真正的甜白酒了。如果雨季时间过长，所有收获都会化为泡影，因为贵族菌因此会向不好的方向发展，变成了灰霉。由此可见，酿成这种尊贵的酒，要

«Sauternes与Barsac : Grands Crus Classés»

付出怎样的代价！甜白酒的价格很贵，有些不了解情况的消费者认为它贵过头了，但想想它在生长过程中时刻发生的风险和手工劳作的高昂成本，我们就理解了。而且，根据法定产区酒的管理条例，它的限产量是每公顷2500公升，列级酒庄甚至限到1500至1000公升。

贵族霉：一种变幻莫测的霉菌

在Sauternes和Barsac，人们要等葡萄“霉腐”后才采摘。“你是说霉变吗？” “是的，霉变，但这是贵族霉”。褶皱收缩后的果粒表面覆上一层淡白色的茸毛，称为“贵族霉”，它使葡萄表皮逐渐变灰，产生了这种奇怪的微生物现象。

它需要两个必要条件：葡萄成熟充分，晨雾与午后阳光的交替作用有利于霉菌对葡萄皮的侵蚀。

表皮穿孔导致果粒脱水蒸发，汁液浓缩，最终形成金色的美味浆汁。相对糖份而言，“贵腐”更多消耗了葡萄内的酸性物质，从而使最终的浆汁糖度极高，滋味甘美。同时，由于酒的粘稠度高，其各种生物成分就相对稳定，酵母不够活跃，导致酒的发酵期延长。此外，更有意思的是，霉菌不是一下子侵蚀所有葡萄，而是一粒粒侵蚀，因此酒农不得不在采摘时一粒粒地寻找“霉变”好的葡萄，如此要多次重复采摘。

有时，天公不作美，下起雨来，收成就要大打折扣，因为雨水顺着葡萄表皮的小孔渗入，使葡萄糖度下降。人们只好祈求雨过天晴能“修复”些许葡萄。如果不幸阴雨连绵，那今年的收成就彻底没指望了。霉菌会演变成灰霉，导致收成泡汤。此时仅有的一丝希望是，能否找到劫后余生的些许“贵腐”果粒，看够不够酿出几瓶能达到1855年法定标准的顶级甜白酒。

酿造的秘密：严谨与激情

Sauternes甜白酒糖份浓郁、香气芬芳的特点，要归功于它的限产规定，其中，“贵腐”现象起了很大作用。通常“贵腐”会使一公顷4000公升的产量降到1800公升左右。当然，不能全指望“贵腐”，一旦当年贵族霉不活跃，产量就会失去控制。聪明的酒农们设计了很多行之有效的限产方法。例如，种植密度限定为每公顷6500至7500株。限制施肥以保证不破坏土壤结构。特别是采用短剪枝技术，遵循每株葡萄酿1至3杯Sauternes甜白酒的原则！苏维翁葡萄通常采用居由式剪枝法，每枝5至6个芽眼，赛蜜蓉或蜜思卡岱勒则采用扇剪法，这是Sauternes地区的主流剪枝法。通常，把两到三枝葡萄藤捆在铁丝上呈一个杯式，每枝有一个保留2至3芽的母枝，以便将生长的葡萄串数限定在6至8串内。

从采收到装瓶，整个酿造过程都离不开严谨和激情，它需要筛选、经验、传统智慧和葡萄工艺学的最新成就，这是一种浪漫和人性化的科学，预见重于发现。有些酒庄按批酿酒，每批就是当天的采收量。有些人按传统做法，专门用22至24度的原汁酿制特殊调配酒。和贵腐葡萄要等到完全成熟的做法不同，还有些人专门采收尚未成熟的苏维翁葡萄，以保留它的细腻香气和酸度，使酿出来的酒更清凉爽口。总之，酿酒师们不断探索着各种葡萄的完美配比。

有几个酒庄在采收期用轻轻挤压的方法来辅助下一步的榨汁，但大部分酒庄并认同这种做法。对垂直式、水平式和气压式榨汁法而言，无论是直接还是间接的，都需要细心调较压榨机。第一榨通常榨出四分之三汁液，虽然品质很好，但糖份最足的是此后的两榨，榨出的葡萄汁甘甜香醇，然后，经过一夜的沉淀澄清后，发酵才能开始。

发酵用当地的天然酵母进行葡萄汁被放进橡木桶或可自动调节的小型不锈钢桶内。

发酵过程要仔细监控，它与此前对葡萄和榨汁的遴选是一脉相承的。

通常，发酵过程要持续二到四周。但在Sauternes地区，发酵总是面临两难境地。“贵腐”葡萄汁所特有的情性物质缺乏、沉淀后酵母减少、贵族霉等问题，使发酵变得困难。人们只好把温度保持在20至22度来帮助发酵。原则上，酒精浓度达到一定程度后会杀死酵母，发酵过程自动停止。这就是自然法则！最理想的发酵是使酒精含量达到13.5度或14度，实际上，如果把未发酵的糖份完全发酵，酒精浓度还会增加4至6度。

«顶级甜白酒的陈酿过程非常漫长：大多数情况下，要18个月到两年，有时要三年时间。美酒正是通过这个陈酿过程诞生的，有时是用小酿酒桶，但多数情况要用新橡木桶。当然，每个酒庄千差万别，但目的都是促进酒与橡木的结合，使葡萄酒不仅有单宁，还有香草、甘草、丁香、康乃馨的味道。酿酒师在混合调配前要多品尝，有时，当他们感觉酒的潜质不足时，只好忍痛割爱，不打上“cru classé 1855”的酒标。陈酿由一系列规律性的工艺流程组成，葡萄汁水份蒸发后，在酿酒桶内空气就会进入，葡萄酒有被氧化的危险，这需要不断换桶。除了橡木桶的更换外，在装瓶前还要再次过滤澄清。整个过程让外行人很惊讶，因为酿酒师象对待艺术品一样毕恭毕敬地工作。»

Sauternes的起源 – 历史与传说

在酒窖内，面对一排排装满美酒的橡木桶，参观者通常会问酒庄主人同样的问题：“先生，这种酒是从什么时候起开始酿造的？”

主人笑笑，有些尴尬地回答说：“时间不确定，有很多未解之谜”。总而言之，关于其起源有两大传说，都有些神秘色彩。第一种传说：1836年，有家祖籍德国的波尔多酒商福克，他的酒庄是Bommès村的Chateau La Tour Blanche，他想等到漫长的秋雨季节结束后再开始采收葡萄。结果，太阳出来后，葡萄收缩变干，“贵腐”发生，他得到了理想的甜白酒，大获成功。或许，其中起作用的是，主人来自莱茵河畔关于葡萄种植的遥远记忆和成功的偶然性。第二种传说也很偶然：1847年，Yquem的庄主德·吕尔-萨律斯侯爵去俄国旅行迟归，他行前曾下令，要等他回来后开始葡萄采收。老天帮忙，当年“贵腐”表现优异，酿出了极品酒。

历史学家并不否认这两个传说轶事，但他们更多地是从历史证据出发进行考证。根据历史学家的说法，从16世纪末起，主宰海上贸易的荷兰商人就大量采购白葡萄酒。一部分白葡萄酒经过烧制后产生了干邑，另一部分是经过简单处理的甜酒。荷兰人往酒里加糖、酒精、药水，还用植物浸泡，旨在满足北方国家客户的需求，因为那里的人喜欢喝甜饮料。17世纪，有很多荷兰人来到波尔多，染指葡萄园。显然，在他们的要求下，Barsac领地的葡萄酒转向了高糖甜白酒，但当时还不用“贵腐”葡萄酿造。Barsac领地范围大约包括了今天的Barsac和Sauternes，当时名气很大。从1613年起，Barsac领地的贵族开始编写了本地的“名酒指南”。1647年，波尔多评审团与荷兰商人共同编写了“葡萄酒税目”，其中，今天Sauternes酒区五个村镇的葡萄酒被列在二档，纳税额为84至105银币，仅次于波尔多红酒名庄(纳税额为95至105银币)。在1666年的档案中，还明确记载了Barsac和Sauternes地区的晚收做法。但晚收是指“贵腐”吗？

在我们今天的列级酒庄中，有三分之二的酒庄都是在17世纪末开始大片种植葡萄的，当时，贵族们在领地上大量投资，这种努力贯穿了整个18世纪。虽然如此，在1740年左右，本地酒的卖价还是远低于Médoc和Graves名酒，后者要比本地酒贵四倍，达1500-1800银币。当然，与Entre-Deux-Mers地区出产的烧酒比，荷兰人还是愿付双倍的价钱购买Barsac和Sauternes的甜白酒。在18世纪早期，本地的葡萄种植区域主要在加龙河沿岸。在1770-1810年间，才扩展到后面的Bommès和Sauternes等地。在本地甜白酒的发展历史上，Yquem酒庄的庄主家族(索瓦日家族和后来的吕尔-萨律斯家族，他们还拥有St-Cricq、Filhot、Couter酒庄)居功至伟，他们是白葡萄选种和晚收法的最早实践者。后来成为美国第三任总统的杰佛逊慧眼识珠，他曾在1787年造访波尔多。回到美国后，他让美国驻波尔多领事为他订购了85箱12瓶装的葡萄酒，其中就有向Yquem庄主德·吕尔-萨律斯侯爵要的Sauternes甜白酒。在他自建的葡萄酒分级目录中，他也没忘记Barsac、Preignac、Sauternes的甜白酒。这些酒在法属圭亚纳总督的笔下也有记载，他在1741年写到：“当地人等葡萄霉变后才采收…”他还写到：“人们要多次反复采摘来保证糖份充足…”。这些都证明当时已经有了“贵腐”葡萄。

1855年的酒庄分级制度

对波尔多酒而言，“酒庄产地”的概念是在17世纪下叶才产生的。事实上，对一些特殊“酒庄产地”上出产的名酒，除了酒庄主人引为自豪外，大家当时都很推崇，诸如下列名庄：Haut-Brion、Latour、Margaux、Lafite。同样，在Sauternes产区，一些酒庄的美誉也不胫而走，“贵腐”葡萄的运用更帮助甜白酒名声大振。对波尔多葡萄酒贸易和出口来说，法国大革命和第一帝国时期是段黑暗的日子，一直到七月革命后的专制时期才得以复苏，葡萄品种和筛选采摘得到推广，甜白酒有了德国人、荷兰人、比利时人这些新客户，他们象英国人和俄国人一样，都对Sauternes甜白酒情有独衷。

在法国其它产区，酒的“产地”可以由几个主人共同拥有的土地，有时覆盖两到三个村庄。但在波尔多产区，情况则完全不同，一个酒庄只对应一个原产地命名酒(AOC)的产地，只销售以该酒庄命名的酒。在法语里，“城堡(Chateau)”原意是指一组建筑，但在波尔多则成了“酒庄产地”的同义词。在Sauternes地区，这些建筑通常都是城堡，有些还带有酒窖，无论是古老还是现代的，这些酒窖仍在使用。

Sauternes的酒庄概念风行于19世纪50年代，Yquem、Coutet、Filhot等酒庄的甜白酒让葡萄酒经纪人趋之若鹜，客户遍及巴黎和东欧、中欧的宫廷，伊甘庄的德·吕尔-萨律斯侯爵聪明地知道如何让他的酒成为时尚。在二十年间，他的酒价翻了一番，这段日子是酒商福克与德·吕尔-萨律斯侯爵的甜蜜时期，他们充分利用了“贵腐”传说中的好运气。

一切变得这么顺理成章。1855年，第二帝国时期，巴黎世博会举办，要求各参展省展示自己的名产，波尔多商会委托波尔多的葡萄酒经纪人公会制定一个名酒分级目录。这些经纪人终日出入葡萄园、品酒、定价，被认为是独立评判的合适人选，他们还有法令授权的从业资格。评级开始前，经纪人公会搜集了尽可能多的资料。其实，他们早有这些资料，里面详细记录了各种酒几十年来的历史表现和品酒报告。大概是担心责任过于重大，他们把制定好的分级目录提交给了波尔多商会，并注明“有待商榷”，要“交由商会审查定夺”。在其红酒分级中，只有Médoc酒区的酒庄和Médoc外的Haut-Brion酒庄入围，分为五个等级。在白酒分级中，只收录

«Sauternes与Barsac : Grands Crus Classés»

了Barsac和Sauternes的甜白酒。唯一的“特一级酒庄”桂冠给了Château d' Yquem，它被认为是超一流的，然后才是9个一级酒庄和11家二级酒庄。和红酒的五级相比，Sauternes只有两个等级，显得更为严格。此次分级实际上是基于此前多次进行过的分级经验，并充分考虑了酒的价格因素。分级没有招致任何异议，因为这是那些酒庄长年努力的结果，是经纪人公会乐于给予他们的回报。

Sauternes和Barsac的酒庄很好地利用了这一分级的广告效应。1859年，俄国沙皇的兄弟君士坦丁大公用相当于每桶3049欧元的价格购买了1847年Yquem的酒。这个价钱在当时是Latour和Margaux价格的四到五倍！在此后的二十年中，Sauternes列级酒庄的价格经常高于Médoc二级酒庄，有几次甚至高于一级酒庄。从此，Sauternes列级酒庄的名声得到确立，整个产区都大受裨益。很多当地世袭贵族纷纷从巴黎又回到了Sauternes，如彭塔克家族、希卡拉家族、罗兰家族等。

在19世纪席卷波尔多的葡萄根瘤蚜虫害中，Sauternes地区受影响比较小，但在以后的岁月里它历经磨难。在一战、二战之间的那段时光，流行喝甜酒，所以Sauternes酒很好地抵御了1929年的经济危机。从1950年起，氛围变得严峻，大家逐渐疏远了白葡萄酒，转而喜欢红葡萄酒。60年代也很严峻，这次是气候的原因。许多对Sauternes酒的投资都停了。Sauternes酒的复兴是在80年代，这主要归功于其83年份酒和86年份酒的出色表现，堪与1937年份酒媲美。从此，法国新闻界、甚至国际新闻界又重新开始关注Sauternes顶级酒，Sauternes酒再次成为消费时尚。这里起决定作用的是，诸多Sauternes酒庄长期不懈的努力，以及热爱葡萄园的投资人再次购买了一些酒庄并重新修整。1855年分级制度给Sauternes甜白酒带来了什么？答案很清楚：这种远早于现代原产地命名制度的葡萄酒分级体系激发了酒庄主人的责任感，在近150年中，这种责任感代代相传。“不要玷污了我们的荣誉”，这成了Sauternes和Barsac列级酒庄公会全体26家酒庄的共同庄训，这些酒庄占整个产区种植面积的45%、营业额的70%。

名酒配佳肴：享乐至上

Sauternes和Barsac的甜白酒可以空口品尝，它的奢华品质令人回味。在寒冷的冬日午后，在夏日花园的葡萄架下，品着Sauternes甜白酒，这是何等惬意！多年以来，我们的邻居英格兰、瑞典和德国的人们一直就是这么享受的。

有些消极的专家认为，Sauternes甜白酒只能空口喝，因为它的甜美芳香使它不易于与很多菜搭配。如今，这个近似于成见的错误认识已经被甜白酒爱好者和富有创意的厨师长们所推翻。当然，这不是说可以随便搭配，而是要寻找一种口感上的和谐。这还有赖于对异国厨艺传统的认知，后者几百年来很好地搭配了香料与糖、禽肉与甜酒、粮食与水果、杏仁与苦橙。从中可以看到两大类搭配形式：对立搭配——菜肴和酒的特性在口感上相对立；同一搭配——加入相同特质的元素，如甜上加甜、果香加果香。在以上两种情况下，每个成分都有助和谐。

餐前的新鲜瓜果与甜白酒能够相配，它的果香与酒里的果味相得益彰，这是一种很传统的搭配方式。肥鹅肝是绝配，它似乎很特殊，但更证实了这一规律，因为肥腻通常能够中和干白葡萄酒的酸度。食用鹅肝时，无论冷热，无论是否有葡萄苹果做配菜，人们都很愿意用甜白酒佐餐。鹅肝的肥腻与酒的甜腻相加，感觉有些冒险，但效果非常好，因为甜白酒的糖份与鹅肝的盐份相衬，而甜白酒里不易察觉到的酸度也被鹅肝的咸与肥腻凸现出来。总之，这是一个中国式的完美结合：咸+甜+酸+肥腻！在某些情况下，酒里的淡淡的苦味也能与鹅肝里的苦味相呼应，特别是当鹅肝偏老的时候。

肥鹅肝的例子鼓励着美食家们勇于探索。人们试着把Sauternes甜白酒与猪肉火腿蛋糕相搭配，火腿蛋糕里的熏味与甜白酒里烘烤的气味相呼应。也可以把甜白酒与浇汁肉串搭配，效果也很好。另外，如果调料得当，经过精心准备（烧烤除外），鳌虾、螃蟹或龙虾都可以与Sauternes或Barsac陈酿相匹配。

还可以试着搭配牡蛎鸡肉馅一口酥。有几位波尔多菜系的大厨甚至用上好年份的Sauternes列级酒搭配咖喱牡蛎饺、奶油焗烤扇贝、扒牛腩。甜白酒的搭配还可以更广泛。最近十年来，法餐成功地把Sauternes甜白酒与鱼搭配。当然，选取的鱼不能太肥，烹制时要添加荷式、诺曼底、美式奶油汁，而且调味料要用好。对于这类很精妙的搭配，最好选用名贵鱼种，譬如鲷鱼、大菱鲆、江鳕、鲈鱼等。

与禽肉搭配，红酒是当然之选。但是，对Sauternes甜白酒来说，人们长期以来一直用它来搭配烤鸡和蒜香鸡，因为蒜香能完全融合“贵腐”葡萄的香气。虽然烘烤使禽肉外观显得很油腻，但禽肉通常是瘦肉，所以应该搭配架构严谨、香气怡人的白葡萄酒。值得一提的是，按中式或新奥尔良式烹制的禽肉，搭配效果更佳。更高级的搭配尝试还有，松露鸡或水果鸭（包括樱桃或桃、葡萄或橙子），至于里脊肉……香菇、松露、蒜茸、鹅肝，都可以与甜白酒搭配。但里脊肉也可以用樱桃、水梨或...甜白酒调味。既然甜白酒也称为白酒，根据新派厨师的实践，也可以用Sauternes或Barsac甜白酒配白肉。至于猪肉，如果用水果或亚洲菜配方烹制，也没有任何问题，因为香料和水果的味道和甜白酒相辅相成。同样，小牛肉也可以有很好效果。搭配蔬菜的效果也很好，吃素餐时，用甜白酒配西葫芦和茄子、主食和奶酪，都会有惊喜。另外，为什么不试试搭配浅龄甜白酒呢？

«Sauternes与Barsac : Grands Crus Classés»

贵腐酒与带霉斑的奶酪是一种经典搭配，例如奥维尼或罗克福尔蓝纹奶酪，它们的四种基本味道与甜白酒很匹配。其实，还有一些我们经常忘记的搭配：马洛里斯奶酪、蒙斯特奶酪或其它法国山羊奶酪。甜白酒还有一个优点，如果酒没喝完，还可以与餐后甜点搭配。甜白酒可以搭配多种甜点，但最好选择类似草莓的淡酸型水果，或水果沙拉，如小红果、猕猴桃、橙子等……。同样的道理，甜白酒还可以搭配大多数的应季水果蛋挞，如达旦蛋挞、普达卢蛋挞。但甜白酒与巧克力水火不容。如果纤尊降贵的话，甜白酒还可以与馅饼、蜂糕、油炸陈面包搭配。

克洛德 - 贝鲁岱

作者长期在波尔多葡萄酒学校预科任教，是葡萄酒及Sauternes甜白酒专家，曾著有《葡萄酒》、《波尔多酒大全》、《白葡萄酒》等书，还以笔名克洛德 - 卡麦讷著有《法国葡萄酒》一书。



«Sauternes与Barsac :
Grands Crus Classés»



«Sauternes与Barsac :
Grands Crus Classés»



«Sauternes与Barsac :
Grands Crus Classés»

