

文章编号: 1003-8701(2002)02-0054-03

法国波尔多酿造葡萄与葡萄酒考察报告

温景辉¹, 王 军², 荆万伍³

(1. 吉林省农科院果树所, 吉林 公主岭 136100;

2. 通化东宝葡萄酒股份有限公司, 134002; 3. 东星葡萄酒有限公司, 113200)

摘 要: 法国是世界上著名的优质葡萄酒生产国, 波尔多是法国最具特色的干红、干白、甜白葡萄酒产区。通过对波尔多葡萄酒生产的考察(包括酿酒葡萄的品种, 砧木品种, 酿造设备, 酿造工艺, 葡萄的贮藏), 及对法国在葡萄酒生产、销售、法律法规的介绍, 提出了我国葡萄酒生产中的问题和解决对策, 建议在搞好我国葡萄酒生产区划的基础上, 加强科普、加强政府对葡萄酒生产的投入和监管力度, 逐步建立和完善葡萄酒法、产地法, 从而推动中国的葡萄业向着优质、高效的目标健康发展。

关键词: 酿造葡萄; 葡萄酒; 法国**中图分类号:** S663.1; TS262.6**文献标识码:** B

应法国葡萄与葡萄酒技术博览会总经理樊尚·格列涅的邀请, 2000年11月28日至12月1日, 我们参加了波尔多葡萄酒蒸馏酒设备与技术暨葡萄种植博览会。参加会议的有30多个国家的代表, 代表的企业包括了酿酒葡萄的育苗、种植机械、工具、葡萄酒酿造设备、品酒用品、酵母、橡木桶等。在大会的组织安排下, 参观了波尔多的几个不同档次的葡萄酒庄园。12月2~5日考察了世界著名的起泡葡萄酒(香槟)产区——尼斯(Nice), 并参加了在巴黎召开的法国葡萄酒贸易博览会。

通过这次考察使我们对葡萄种植和葡萄酒有了更深刻的认识, 无论是在葡萄品种(无性系)的选择, 优质新品种的培育, 砧本的选择和嫁接新技术的应用上, 还是在葡萄酒的生产、区划、营销管理上, 甚至在酒文化等方面都使与会的人员感到受益匪浅。

在法国波尔多地区有5000多个酒庄, 葡萄面积25万 hm^2 。主要品种: 赤霞珠、品丽珠、赛美容、索味浓、伊斯林、梅露辄和黑比诺等, 广泛使用嫁接苗, 砧木品种有抗盐碱的RUPESTRIS DU LOT, RIPARIA GLOIRE DE MONTPELLIER; 抗线虫的99RICHTER, 140RUGIERI; 抗涝的SO4, RSB1, 5BBKOBER等7类20个品种。栽培方式以单主干双臂式篱架栽培为主, 严格控制农药、化肥的使用, 株行距1~2 m之间, 一般干高0.20~0.30 m, 篱架高度1~1.5 m。葡萄产量平均在5.5 t/ hm^2 左右。葡萄含糖量在22~38度之间, 主要生产的葡萄酒品种为干红、干白和甜白酒。

1 最具特色的葡萄酒庄

收稿日期: 2001-09-24**作者简介:** 温景辉(1963—), 男, 吉林省农科院果树所副研究员, 从事葡萄育种及栽培加工研究。

丹尼酒庄:葡萄酒庄坐落在波尔多东南 25 km 的加仑河流域的丘陵地带。由于河流和丘陵的影响形成了特殊的小气候,使得一种名叫(*Botrytis cinerea*)的细菌得以生长繁殖(中文名贵腐菌),这种细菌因能吸收葡萄的水分,使葡萄的含糖量提高(达到 38 度以上),但不影响葡萄的风味,加上较冷凉的气候可生产出风味浓厚的葡萄,从而使这一地区成为著名的甜白葡萄酒产地。该酒庄占地 100 hm²,主栽品种赛美容(索味浓)、伊斯林、赤霞珠和梅露辄等。整形修剪采取了单干双臂式篱架栽培,老葡萄园株行距 1 m×2~2.5 m,新建葡萄园的株行距为 1 m×1.5 m,产量 5.5 t/hm²。

酒厂有古老的酒窖,存有大量的橡木桶,酿造设备已全部更新,生产 AOC 甜白酒和少量的干红葡萄酒。AOC 葡萄酒是法国最高等葡萄酒即原产地名称监称葡萄酒法文为:Appellation d'origine Controlée, AOC 酒必须来自法国具有生产优质葡萄酒悠久历史的地区,由官产机构 INAD(国家葡萄酒及白兰地来源命名研究院)考核批准后,才发给 AOC 使用证明。

酒店的主人丹尼斯是法国著名的波尔多第二大学葡萄酒学院教授,他较系统地为我们介绍了酒庄的基本情况,包括品种、栽培管理、采收、酿造、加工工艺及葡萄酒的储藏成熟技术。即使在同一园内他将葡萄园分为碱性土栽培区、沙性土栽培区和碎石土壤栽培区,挑选最适合的品种进行栽培,在酿造过程中分别发酵储藏。15 个月后按不同的质量进行销售。

波亚克酒庄(Paville):该酒庄位于波尔多红酒产区(尚·梅多克地区)的北部,距波尔多市区 50 km 左右,葡萄园地处平坦的丘陵地区,土壤为灰钙土、粘土加碎石土壤,主栽品种为 20%的赤霞珠、25%的梅鹿辄、50%的品丽珠等。栽培方式为单主干双臂篱架栽培,株行距 1 m×1 m,葡萄面积 680 hm²,葡萄全覆盖鹅卵石以提高糖度和品质,酿酒设备先进。该酒庄不仅将不同地块的葡萄分开酿制,而且将不同树龄的葡萄树所产葡萄也分开酿造,生产不同品质的葡萄酒。该酒庄以生产干红 VOC 葡萄酒为主,酒窖为地下式,1999 年产酒 1 600 桶,一般在 15 个月后开始销售。80%的酒由酒商经销,酒庄内销售量为 20%左右。

Lascombes 酒庄:位于梅多克产区中部,按不同土壤分为两部分,面积为 50 hm² 和 34 hm²,土壤为粘土加碎石。该酒庄至今保存着 90 年生的老葡萄园,且葡萄树生长仍然繁茂,栽培方式为 1 m×1.5 m 株行距单主干篱架栽培,修剪打药全部机械化,也有无支架栽培的。葡萄采收要求十分严格,树的上部和下部葡萄均不要,只收获中部的果实,以保证葡萄酒的质量,古老的酒窖正在装修,酿造设备先进,全电脑控制发酵过程生产 VOC 干红葡萄酒。

玛高酒庄(Margaux):是梅多克产区最大最著名的葡萄酒庄,年产量 5 500 桶 20 万瓶 VOC 干红葡萄酒,该酒庄的葡萄酒质量上乘,完全是订单,全世界各地区限量销售,酒窖既古老又现代化,主栽品种为赤霞珠、品丽珠、梅鹿辄等。

2 波尔多葡萄酒检测

波尔多葡萄酒检测大厦位于波尔多东部 15 km,是新建的一座现代化大厦,它是波尔多葡萄酒质量官方检测的权威机构。每年法国的葡萄酒专家都来这里为波尔多的葡萄酒打分,哪些酒是 AOC,哪些不是,都在这里检测后发布,在这里有一个现代化的品酒室,设备非常先进,还有一个大酒窖,存放着波尔多各酒庄的精品酒,此外还有二个很大的厅,配备了先进的声像多媒体设备,向参观者讲授葡萄和葡萄酒的科普知识。

3 法国葡萄酒交易博览会

每年一度的法国葡萄酒交易博览会在首都巴黎举行,在会上我们强烈地感受到了法国

的葡萄酒文化。来自法国各地的酒庄带着各具特色的葡萄酒、蒸馏酒(白兰地)参加了大会,有干红、干白、甜白葡萄酒、白兰地、起泡酒(香槟)。在品尝着各种葡萄酒的同时,也看到了法国人对葡萄酒的热爱和葡萄酒的价值。不同的产地、不同的品种、不同的年份、不同的酒庄等因素也决定了不同葡萄酒的价值。从 7 法郎一瓶的干红葡萄酒到 1 000 法郎一瓶的白兰地让我们感受到了葡萄酒的魅力。

4 讨 论

4.1 品种与区划

在法国,用来酿酒的葡萄品种主要有赤霞珠、品丽珠、梅露辄、赛美容、神索、西拉、黑歌海娜、意思林、黑比诺、黑佳美和马伯客等。品种(包括砧木品种)的区划工作进行得非常细致,主要依据的原则是土壤的质地,气候包括小气候状况,而葡萄酒的区划也非常的严格,实行 AOC 原产地监制法。在波尔多专门有一张葡萄酒种植和生产区划图,用不同的颜色标明了哪些地区适于生产干红、干白或甜白酒。法国的干红、干白、甜白酒在波尔多,而白兰地、起泡酒(香槟酒)在尼斯。我们走到一个产地,见到的每个酒庄都各有特色,绝不千篇一律,然而这一切都是经过了几百年的努力才形成的。

在我国,葡萄酿酒发展才刚刚起步,目前也有 10 个产区,有张裕、长城、王朝、通化东宝等为代表的大型葡萄酒企业。我们的区划工作还十分落后,要以葡萄产区的土壤、气候等自然条件进行科学规划,因地制宜的选择品种(包括砧木品种的选择)。值得一提的是我国地域广阔,品种资源丰富,气候条件复杂,消费习惯不同,不能盲目引进外国的品种而忽略了自己的酿酒葡萄资源,如“山葡萄”及山欧杂交后代等独具特色的品种,开发具有自己优势的牌葡萄酒,以面对中国巨大的葡萄酒市场和广大的不同喜好的消费群体,更好的迎接来自各方的挑战。

此外,制定不同的栽培技术和栽培方式、酿造工艺、酿酒种类等问题还需要科研、生产、政府部门的共同努力才能加快提高葡萄酒产业的生产水平,才能更好地面对我国加入 WTO 后的竞争。

4.2 酒厂的建设

在法国波尔多地区就有 5 000 多个酒庄,既有占地 1 万 hm^2 的大酒庄,也有 20 hm^2 甚至 10 hm^2 的小酒庄,它们能长期共存,互相促进,共同支撑着法国葡萄酒的产业,其主要原因是政府有严格的法规、市场的有序化和生产者的素质高。

在我国,葡萄酒生产格局是以张裕、长城、王朝、通化东宝为代表的葡萄酒大型企业,占有中国葡萄酒市场的 50% 份额,这些名牌葡萄酒对中国葡萄酒的普及和在世界树立中国葡萄酒形象具有重要作用。有一些规模较小的酒厂,如华东葡萄酿酒公司的酒庄发展模式也为中国中小型酒厂建设提供了学习和借鉴的样板。然而由于政策、法律、法规的不健全,使一些投机者,利用广大群众对葡萄酒的热情和不了解,不按国际规范的标准,生产一些质量低劣,价格低廉的葡萄酒,造成了我国葡萄酒市场的混乱,严重影响了我国的葡萄酒生产和葡萄酒的声誉。因此,加强科学普及,提高广大消费者的辨别能力,通过生产者、消费者和政府的共同努力,逐步制定出葡萄酒法、产地法,让中国人品尝到自己的 AOC 葡萄酒,从而推动中国的葡萄业向着优质、高效的目标健康发展。