



Oriol Guevara

Alla Dalt S.L.葡萄酒咨询公司创始人、葡萄酒管理与商务首席顾问。西班牙多家杂志专栏作家，多次担任葡萄酒挑战赛的评委。曾任职西班牙加泰罗尼亚酿酒师协会主席以及加泰罗尼亚葡萄与葡萄酒机构（INCAVI）CEO。就读于西班牙巴塞罗那农业大学、法国勃艮第大学以及美国加州戴维斯分校。走访过世界各大葡萄酒产区。曾在西班牙米高·桃乐丝、Mas Gil Closd' Agon、法国悦悦香槟、加州 Chalk Hill Winery 以及澳大利亚 Houghton Wines 酒庄工作过。

Espectacle: Let the Show Begin 让我们的演出开始吧

文: Oriol Guevara 编译: 张健

“Espectacle”在西班牙加泰罗尼亚语中是“演出”或“景观”之意，可以理解为我们所说的“秀”。Espectacle 是一种特定葡萄酒的特定称谓——酿造这种酒的葡萄园位于能俯瞰 Montsant 山丘壮丽景观的优越位置，或处于受到专业攀岩运动员喜爱的峭壁巉岩，全称是 Espectacle del Montsant。



一支酒的演出秀

Espectacle 葡萄酒产区位于西班牙加泰罗尼亚自治区塔拉戈纳省（Tarragona）

的 Montsant DO 法定产区，非常知名，因为即使是严苛的酒评家给它的打分都超过90分，甚至 Robert Parker 给它99分。Espectacle 是使用100年老藤的歌海娜（Garnacha）酿制的红葡萄酒，年产量仅5000瓶；它大概是最能展现一款酒的深沉、微妙的果香和奢华口感的佳作了。

“充满着奇观、魔幻、风土、激动，让你感觉到它难得的舒适酒体和曼妙的花香，更能让你感悟到层层释放的友谊、流过心间的感动。”这款伟大葡萄酒的创始人在他们的网站首页上对它极具衍变的内涵如此描述。

有意思的是，他们的网站导航栏标签名依次用“剧情、演员、作品、观众”来代替“主页、庄主……”，酒庄的“演员”是西班牙三家知名人士：René 和 Isabelle（Clos Mogador 酒庄主人），Fernando 和 Marta Zamora（塔拉戈纳大学酿酒学教授），Christopher 和 Charlotte Cannan（Laurona 酒庄主人），因此酒标上有3个板凳，代表三伙人的亲密无间，事实上，他们是20多年的老朋友了。其中，René 是西班牙 Priorat 产区现代酿酒派的传奇人物。他表示：“Espectacle 酒并不过分看重年份，因为这些超过100岁的老藤几乎不会在葡萄果香和口感上有过分的变化。”René 的妻子 Isabelle，曾是一名古典舞者和画家，她为这款酒设计了充满艺术色彩的酒标。

这三家主人自称是一群喜欢从百年红歌海娜葡萄园里推陈出新、酿造平衡酒款的家伙。如果在空中鸟瞰 Montsant 山丘，他们的梯田葡萄园非常像一座绿色的古罗马竞技场。



醉是优雅、纯粹

Espectacle del Montsant 常被形容为含有玫瑰、柠檬、橙皮等的气息。事实上，不论哪一个年份，你都能体味到上述芳香，最终以芬芳玫瑰花香收尾（我最近又尝了他们2008、2009年份的酒，因此可以证明这一点），犹如看一场津津有味的演出。仔细品味，这一幕“开场”并没有歌海娜典型的深红，因为葡萄园海拔较高而且位于山坡的背面；但剧情一转，微妙的柠檬味、精致的花香掩映着红色浆果香气，余韵还有一抹咖啡味。纵观整场演出，丝滑、层次感、奶油质感和微妙变化让人心生激动。老年份的酒会在后段展现出玫瑰及强大的黑李子香味；较新年份的如2009，还需再瓶储一段时间才能让新鲜的果香达到顶峰状态；2008年份则已经显示出了优雅气质。

Espectacle 葡萄酒的不可思议之处还在于它使用的橡木桶。庄主们把他们的歌海娜葡萄寄居在一个大型的名为“foudres”的椭圆形橡木桶里，或许对于了解法国卢瓦尔河谷（Loire Valley）或鲁西荣（Roussillon）地区酿酒工艺的人来说，这或许并不新奇，但此桶非彼桶，Espectacle 酒庄这些“现代”的新式发酵桶的作用只是用来留住果香的，并不会增加酒中的橡木味。对于这一点我完全赞同。



不幸的是，现在大众消费者饮用的许多所谓的现代葡萄酒，往往是橡木味压倒了果香。我相信自己绝非是仅有的对橡木味不感冒的人，尤其是碰上用老藤、珍贵葡萄酿制的果香优雅鲜明的美酒。

果香如酒的肌肉，它充足了才能抵抗因陈放导致的酒体虚散。否则，一款葡萄酒怎么能长久保持如香水里的玫瑰香？在木桶中的酒液恰恰是能提取橡木中各种化合物的溶剂，所以在橡木与酒的交融下，酒中优雅的果香不可能在抵抗橡木因子侵袭后还能继续保持自身的精妙。除了橡木，其他酒桶材质如板栗、刺槐等作用亦是如此。而且，新烤的木板会增加酒体老化加速的风险，那会让酒丧失掉果香。

让我们向 Montsant 这块地、这片田、这硕果。这工艺致敬！Espectacle del Montsant 展示了西班牙葡萄酒人耐心的一面。它不张扬而是精细优雅，虽然不太容易寻找，买的话有时候还太贵。每一杯 Espectacle 都能完美地呼应着在夕阳下的美景：在金秋时节俯瞰葡萄园，任安静的斜阳把葡萄园染成红、黄色；若在手边搭配一道同样优雅的美味，整个就更如一幕最美的舞台场景。

人生如酒，酒如戏剧。Cheers，演出开始了！■