

干邑----高贵奢华背后的那些事

作者：彭婧

美国著名作家威廉·杨格曾这样描述葡萄，“一串葡萄是美丽的、静止的、纯洁的，而一旦经过压榨，它就变成了一种动物，因为它在成为酒之后，就有了生命”。那么干邑就是将生命的精彩演绎到极致的精灵，晶莹剔透的色泽，圆润醇香的口感，以及那无尽的余韵，无一不展示了他与生俱来的灵气。若想了解它辉煌的背后，唯有走进法国西部的干邑小镇，或跟随一两个老到的蒸馏师，深入葡萄田，走近蒸馏器，甚至是蒸馏师的“天堂”（酒窖），感受化平凡为传奇的历程；或走进轩尼诗，马爹利，奥达等游览区，听着向导娓娓道来品牌的建立发展，干邑的生产制造，以及他们销往世界的产品；或是找寻那几个隐藏在街头巷尾的小型博物馆，一件件展品诉说着干邑制造，夏朗特河以及法国艺术的发展史。若想静下心来细细体会干邑以及干邑这个小镇的独到风味，唯有融入这里的生活，走近干邑人，感悟干邑文化的魅力。



干邑六大产区地图

（一）严格的法律规范

法国政府明文规定只有用产自干邑地区（六大产区：大香槟区 Grande Champagne，小香槟区 Petite Champagne，边林区 Borderies，良质林区 Fins Bois，优质林区 Bons Bois，普通林区 Bois Ordinaires）指定品种的葡萄，经过传统榨汁发酵，使用夏朗特铜壶二次蒸馏后，储存于法国特制橡木桶中，经数年至数十年的陈酿，才能被称为干邑。当地的法国国家干邑局（BNIC）更是对干邑生产的整个流程进行严格把关，从葡萄选种种植一直到最后的调配装瓶，每一个环节都有详尽甚至近乎苛刻的规定。这些严苛的条款，看似限制了这里干邑的产量，实则正是这些细节造就了享誉世界的高品质干邑。

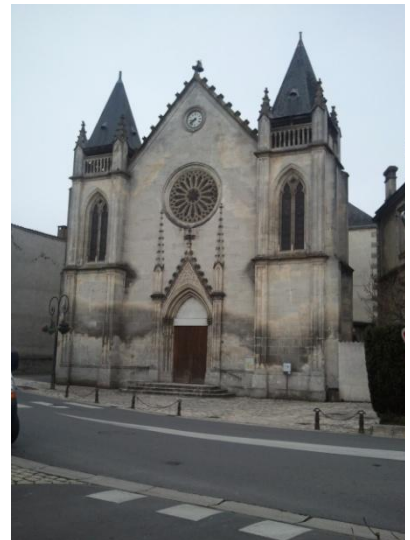
（二）干邑小镇



通往河岸的石路一旁矗立着一座百年老房



镇中心罗马风格的 St. Leger 教堂



城西北部另一座古老的教堂

干邑是法国西部的一个小镇，周围零星散布着与它相似的许多小村落：中世纪保留下来的房子整齐排列着，其中不乏古老悠久的家族式城堡，让人驻足忘返；追随着动人的钟声，总能寻觅到雄伟的罗马或哥特式教堂；街头巷尾装饰别致的咖啡店飘出一股股浓香，传递着一种优雅闲散的生活态度。但这里的冬天很特别，空气中弥漫着一股悠悠的醇香，那正是蒸馏器工作时散发的酒香。

漫步于著名的夏朗特河畔，总会不经意间撇到卡慕斯（Camus），轩尼诗（Hennessy），马爹利（Martell），人头马（Rémy Martin），奥达（Otard）等国际大品牌的指示标志，向远处眺望，轩尼诗与马爹利的两面红蓝大旗飘扬在干邑上空，蔚为醒目，仿佛暗示一场没有硝烟的贸易战争在这里打响。河边矗立着一排排古老的酒窖，墙壁上覆盖着斑斑驳驳黑色“毛绒”，那正是以酒精蒸汽为食的生膜菌，只有 50 年以上的酒精储藏才能形成这样独特的外观，蒸馏师也以拥有这样一座酒窖而自豪。每每看到这种斑驳的墙面，后面必定储藏了无数桶醉人的佳酿。

沿着老城区的路标，走到了一条通往河岸的石板路，两旁的二层建筑用他们的沧桑讲述着这条路以及夏朗特河曾经的辉煌：各种货物尤其是盐和酒，随着货船沿着夏朗特河抵达这里，人力工们将货物从船上卸下，用平板车或马车沿着石路，运到城里或其他地方进行交易。而由于皇家贵族对这里的偏爱，居民拥有的低税赋优待也吸引了大批外来商人到这里经商。这些都为干邑销往全世界奠定了良好的基础。

（三）干邑的地理与人文环境



大香槟区上空的云层



干邑地区特有的白垩土质

《孙膑兵法·月战》：“天时、地利、人和，三者不得，虽胜有殃。打好干邑制造这场“战役”同样如此。

天时是它与众不同的微气候特征：大西洋气候与中央平原气候共同作用下，干邑的产区气候表现为：降雨频繁，但雨量不大；阳光照射时间长，却不强烈；易出现晚春，同时夏季较漫长。因此种植的葡萄成长缓慢，酸性强，果香味与酸味较为平衡。在这里法定种植的葡萄主要为三种：鸽笼白（Colombard），白福尔（Folle Blanche）和白玉霓（Ugni Blanc）（占 90%）。他们被嫁接在预防葡萄牙根瘤杆菌的植物上，整排葡萄藤旁种植的玫瑰花也可作为葡萄健康成长的重要标志，这些措施都使得葡萄每年保持着极高的产量和质量。白玉霓酒酒精度低、拥有丰富的水果香气，并具有天然的高酸度，使得酒体更为丰富而圆润。这些特点完全符合制作顶级干邑的条件。

地利则是干邑产区极有特点的白垩石，每个产区的白垩石含量多少以及矿物质的差异性造就了葡萄口感的多样性。仔细观察每个产区的土地，表面的石头覆盖量以及土壤颜色都略有差别。土壤的差异性造就了大小香槟区浓烈的芳香，优质林区和良林区优雅圆润的口感，以及边林区丰富的个性。白垩石土壤如同一个天然巨型加湿器，下雨时水分迅速渗透到土壤深层，阳光照射后土壤缓慢均匀地释放水分。偶尔雨后漫步在田间，尤其是太阳照射下，一团团水雾笼罩在你身边，如同穿过一片片云朵，感觉甚是奇妙。

人和：一方水土养一方人，这里的气候造就了简单纯朴的干邑人，同时他们的个性也成就了干邑。这里没有拥挤喧闹的街道，没有人们匆匆而过的背影，更没有那躁动紧张的氛围。小小的城镇，人们走到哪里都会遇到朋友，热情的贴面礼过后再聊上几句，一扫内心的阴郁。即使是陌生人，眼神交错时一个微笑的问候，也会让你回味无穷。在葡萄地里，葡萄园主静静等待葡萄的成熟。冬日的剪枝施肥，春日的打药除草。夏日的摘心除叶，秋日的采摘收获。但在这里法律严禁人工灌溉，施肥撒药（非化学合成）也受到严格控制。所以真正田地劳作的日子没有几天，人们不过多打搅自然的造物过程，葡萄更多的时候是在静静生长。因而每一年相异的气候造就了干邑调配时多样的选择。

（四） 独特的蒸馏



完整的蒸馏器



So Yang® 蒸馏师的蒸馏器（不带转化器）

十月份几天繁忙的收获后，葡萄通过平板压榨机缓慢地分离皮肉，流出汁液，经过特殊管道流向密封的发酵桶。经过三到七天的自然发酵，汁液就将运往了那个赋予他们无限能量的地方---蒸馏器。

与其说蒸馏过程是精湛的技术更不如说它是一门高雅的艺术：在保持葡萄原有特性的同时，通过蒸馏出更有力量的烈酒来除去那些有害或影响口味的物质。铜质蒸馏器前端的洋葱形容容器内，发酵后的葡萄汁经 1600℃ 的恒温加热，蒸发的气体以龙卷风气流方式通向细窄的鹅形颈管，通往不断更新冷水的冷凝器，进而转变成液体。（一些蒸馏器中部会有一个热转化器，利用热蒸馏气对准备蒸馏的酒进行预热，但会产生某些氧化物物质进而影响口感。）整个蒸馏过程的原理仅是酒精沸点高于水水费。但蒸馏器的每一个细节都保证了最终流出液体的纯净度：铜的可塑性，抗腐蚀性，热传导性使得整个蒸馏器经久耐用，节约能源；铜固定蒸汽中的脂肪酸和硫磺物质，并产生化学反应，进而丰富烈酒的味道，而不损害其质量；天鹅颈口的宽度仅为整个洋葱容器的十分之一，以防止加热容器内的泡沫溢到冷凝器中。

确切的数字规范了干邑制作标准：初次蒸馏的蒸馏器容量可以达到 13,000L，但第二次蒸馏的容量被严格控制在 3,000L 内。总蒸馏时间约 24 小时，第一次蒸馏出的头酒为 26° — 32°，就是所谓的低度酒（Brouillis）。这些酒再重新导入空蒸馏器中进行二次蒸馏，蒸馏出来的溶液只收集酒心 72° — 80 度，也就是所谓的烈酒（spirit）。这两次蒸馏时候舍弃的部分会和下一批原酒或头酒混合，进行再次蒸馏。25L 的原酒，只能蒸馏出 6.8L 轩尼诗的烈酒或 7.2L 的马爹利烈酒。蒸馏是一种选择过程，经过两次的“洗礼”优质的部分被筛选出来，等待下一阶段的考验。

蒸馏师在蒸馏过程中则是举足轻重的角色。蒸馏师的主要任务是随时检查酒精度数和蒸馏出酒的味道，决定分离的时间点。酒精度数表，蒸馏师灵敏的嗅觉味觉以及多年的经验缺一不可。他们根据酒体，酸度，以及各成分的平衡点决定最终度数，同时决定蒸馏出的酒用于制作 VS, VSOP, 还是 XO。蒸馏技术仅是家族内相传，一般徒弟都要跟随师傅学习和实践十几年，才能出师。现今发达的技术也应用于干邑的制造：蒸馏过程中电脑控制并记录所有数据，成品送往专业监测站进行化学分析并出具检测报告。但干邑毕竟是艺术，艺术是有生命的，只有蒸馏师和调配师个性化的培养，才能造就独一无二的干邑。

（五）干邑的橡木桶



橡木桶厂外风干的橡木木板



轩尼诗再现制作橡木桶过程的展区

蒸馏出清水般的烈酒（spirit）为什么还不是琥珀色的干邑（cognac）？秘密就在于用于陈酿的橡木桶。用于储藏干邑的橡木桶由法国中部地区的特朗赛（Tronçais）和利穆赞（Limousin）的橡木制成，树龄约为 50-100 年。劈出的树干只取树心与树皮之间的整块木材，并在室外风干 3-5 年，使其本身的苦涩单宁消失或转化为柔和单宁。橡木制成橡木桶的过程中，不使用任何金属钉子或人工合成的粘合剂，完全靠木质楔钉固定桶顶与桶底的木板，用火的烘烤同时水的淋浴紧凑桶身木板并产生相应弧度，最后再加上外边的铁箍固定成型。

制桶工人需要 2-3 年的专业技术培训，随后跟随工厂的师傅实践多年，每个人有明确的分工，中间有机械化精确的切割操作，同时整个流程有详细的检验标准，最终的专人检验，和储水检验。电脑控制并记录烘烤的火候和冷却的水量。制作出来的木桶可以连续使用 100 年-150 年。只有注重每一个细节，这些完美的木桶才能成就干邑的辉煌。

坚固有力的利穆赞（Limousin）单宁较多，而木质素较少，利于长期陈酿干邑。高耸纤细的特朗赛（Tronçais）反之，木质素较多，单宁较少，利于短期陈酿干邑。木桶第一次烘烤和水淋的目的是在铁箍的作用下紧凑各个木板，进而定型。第二次烘烤则是根据蒸馏师的需求，控制火候与时间，带给干邑更丰富的个性。

干邑在漫长的陈酿过程中通过与周围空气的接触，与橡木中单宁和木质素相互作用，吸收橡木的香气，柔和自身的味道，最终形成酒香浓郁，口感醇厚的“生命之水”（eau-de-vie）。“天使的份额”（angel's share）恰恰是桶内的部分干邑挥发到空气中，酒窖也因此总是弥漫着阵阵幽香。酒窖中上等的干邑在橡木桶中随

着陈年退去了青年的冲动、干烈，步入中年的成熟、稳健，最终到老年的圆润柔和，有些甚至可陈酿百年之久。

（六） 调配的艺术



马爹利还原调配大师工作的场景

调配大师们会一直跟踪干邑的成长过程：每年定期进行品尝，根据干邑的成长程度决定换桶或转移储藏位置。当他们最终进行调配时，所有的样品（不同产区，年份，橡木桶木材，橡木桶年龄）放置在一个长桌上，总调配师会带领他的团队根据产品要求和市场定位进行筛选和调配。而这一过程的时间选择恰恰是在午饭之前一个小时内，这时味觉嗅觉极为敏感的阶段。

调配这一过程如同制作一道法式大餐，精心挑选，耐心烘焙，最终创造出完美的佳作。干邑的香气在调配大师口腔变暖，他们细细品味，连续不断的味觉浪潮冲击着他们的味蕾，芳香和酒香涌入鼻腔，他们不断的检验着，并探寻着新的奇迹。品尝调配后的干邑如同欣赏他们孩子的汇报演出，作为家长的他们内心充满期待也些许紧张，他们时而低头深思，时而淡淡微笑，时而面露惊喜。这就是干邑的魅力，在品尝它之前，你永远不知道它会给你带来怎样的味觉嗅觉盛宴。

在投入市场前，调配后的干邑需要用蒸馏水进行稀释。法律限制蒸馏出的生命之水最高度数为 72°，经过长期的陈酿，度数会略有降低，但若降低到纯干邑的 40° 或其它饮品更低的度数，则需要进行稀释。水与酒恰到好处的结合，使得它远离超市廉价饮品的行列，成为名副其实的奢侈品。

干邑的酒标通常不会标注确切年份，因为它是由十几种或上百种不同年份干邑混合而成。通常酒标字母的实际意义是：

1. VS (Very Special)或三星★★★调配中的干邑最短陈酿时间不低于 30 个月
2. VSOP (Very Superior Old Pale), VO (Very Old), Reserve 调配中的干邑最短陈酿时间不低于 4 年半
3. XO (Extra Old), Napoléon, Vieux, Vieille reserve, Hors d'Age 调配中的干邑最短陈酿时间不低于 6 年。
4. Fine 只能用于以下名称的地方：Grande Champagne 大香槟区，Petite Champagne 小香槟区，Borderies 边林区，Fins Bois 良质林区，Bons Bois 优质林区
5. Fine Champagne cognacs 必须包括至少 50%来自大香槟区的干邑
6. Grande 仅用于大香槟区出产的干邑

(七) 品味干邑



专门供应马爹利公司的干邑小样



So Yang® 蒸馏师兼调配师的品酒教学

干邑曾是法国贵族的身份象征，法国将军戴高乐在担任总统期间，从不允许英国威士忌出现在爱丽舍宫的餐桌上，只饮干邑。法国作家雨果更是评论干邑为“上帝的琼浆玉液”。它的余香在洗净的蒸馏器里会持续 8-9 个月。现今它已进入普通人家，但中国式的畅饮着实无法用于品尝干邑。品鉴时，要选择薄边窄口的郁金香杯，这是传统的专门品鉴干邑的酒杯。斟酒不超杯容 1/4，举起杯子观赏着琥珀色的生命之水在酒杯里那光影交错的状态，这时干邑少量的芳香味会汇聚在那狭窄的杯口，接着把鼻子移近杯口，轻轻地闻一下那干邑特有的味道。顿时心头涌出一股暖意，仿佛置身于干邑田间感受葡萄汲取天地的精华，孕育自己的清香。缓慢摇动酒杯，在手温的催化下，芳香气味香气慢慢散发开来。轻轻抿一小口，任由香气馥郁的干邑酒随着味蕾遍布齿颊，咽下的同时缓慢的呼吸，细细地感觉，慢慢地回味干邑那纤细的辛辣味，沁人心脾的紫罗兰或甘草的气息，清浅的橡木香味、怡人的干果香气……渐渐地在舌尖跳跃萦绕，慢慢充斥整个口腔鼻腔。仿佛品鉴者在进行大自然的洗礼：从舌头，鼻腔，到喉咙，直至内心。法国式的品酒少了一些匆忙，少了一些大喜大悲，更多的是静下心，慢慢品味，细细聆听，莫名的幸福感也随之上升。

纯饮对于高品质的 XO 来说是最好选择。加入冰块或气泡水后，干邑可以在口腔中更有层次的挥发；VS, VSOP 等年轻干邑也适合调制鸡尾酒或与其他饮料混合。在烹饪上，VSOP 跟海鲜搭配更为吻合，而相对成熟圆润的 XO 则比较适合口味多元化的食品。总有一种方式会让你舒适自然地感受干邑带给你的震撼。

只要踏上干邑这片神奇的土地，以往的躁动紧张的情绪立即灰飞烟灭，有的只是平静与幸福感。世代生活在这里的居民，也将这份幸福注入到干邑中，就这样“生命之水”（eau-de-vie）带着这份快乐，奔向世界的各个角落，寻找真正欣赏他们的人，将这份幸福传递下去。



干邑小镇通往中心广场的街道



So Yang®的“出生地”



阴天徒步于夏朗特河畔



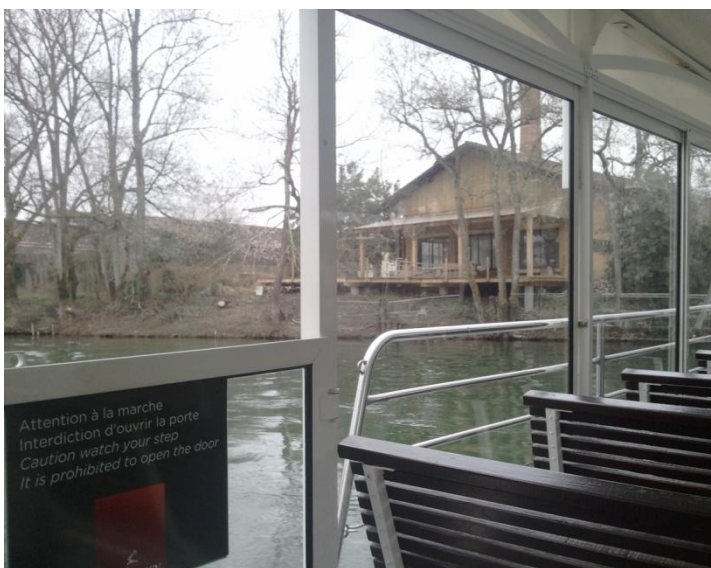
河岸边种植着各种美丽的鲜花



马爹利再现曾经夏朗特河上运酒的船只



马爹利的运货老爷车



轩尼诗独有的夏朗特河游船游览



轩尼诗代表力量与勇气的标志



夏朗特河岸上的酒窖



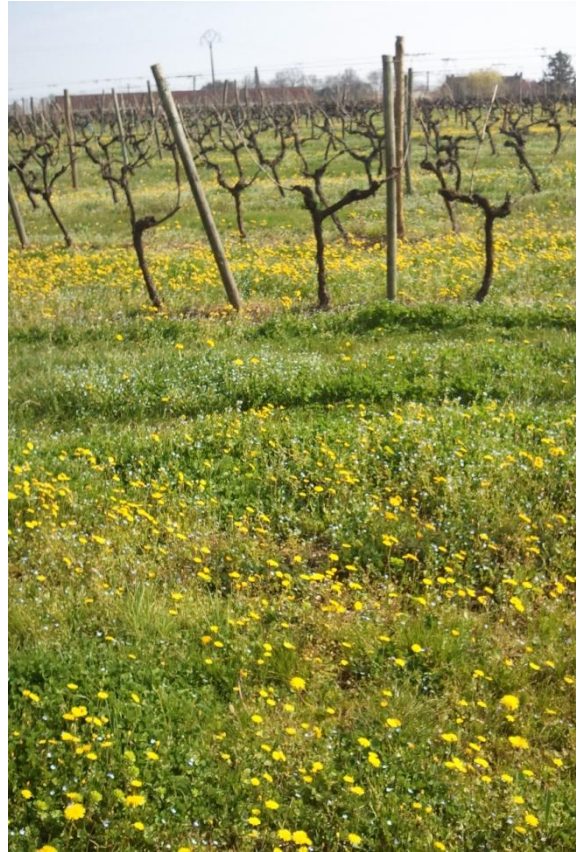
干邑地区特有的标志



轩尼诗酒窖中，与我相同年龄的酒



剪枝前葡萄树杂乱的枝条



剪枝后整齐排列的葡萄树



春天葡萄树冒出的小芽



嫁接后栽种的幼苗



So Yang®的蒸馏师兼调配师与我的合照



我与我的法语老师



我与 Coats 夫妇（右一 Claire Coats 为 So Yang®的创造者）



我与可爱的干邑人