

仅凭酒的颜色、香气及味道,能推断葡萄采摘的年份、品种、产区、大致的价格及优劣

# 厉害了这三个95后 6月要去拉菲古堡比品葡萄酒

本报记者 鲁佳

在没有看到酒瓶、也没有任何提示的情况下,仅凭酒的颜色、香气及味道,以此来推断采摘的年份、葡萄品种、产区、大致的价格及优劣。这种大神级别的技能出现在3个95后男生身上,的确让人惊叹。前不久浙江工商大学的王钰清、崔江浩和蔡跃强参加了“波尔多左岸杯”品酒大赛,拿了上海站冠军,制胜的一招就是葡萄酒盲品。6月,他们将和其他7支来自亚洲、北美、欧洲、法国赛区的队伍在法国著名的拉菲古堡进行决赛。



扫二维码,订阅悠游天下,看看哪些著名大学曾获得这项比赛的冠军。

## “波尔多左岸杯”品酒大赛是世界上最大的业余葡萄酒品鉴大赛之一

法国的波尔多因葡萄酒而负盛名,有波尔多左岸、两海之间和波尔多右岸三大产区。大家熟悉的五大名庄拉菲(Lafite-Rothschild)、拉图(Latour)、玛歌(Margaux)、奥比昂(Haut-Brion)、木桐(Mouton Rothschild)全部都在波尔多左岸。

“波尔多左岸杯(Left Bank Bordeaux Cup)”最早是“法国二十校品酒大赛”(20 Sur vin),由法国高等教育署举办,只面向法

国高校。后来交由“波尔多左岸骑士会”(梅多克-格拉夫-苏玳-巴萨克木碗会,这4个都是波尔多左岸的产区)组织世界大学生品酒赛,延伸到面向欧洲、北美及亚洲。

它是世界上最大的业余葡萄酒品鉴大赛之一,今年已经是第16届。

比赛内容包括波尔多葡萄酒的基本知识竞赛和盲品比赛。其中,基本知识竞赛由10道问答题组成,不乏比较刁专和琐碎的问

题。参赛队伍要展现他们对各种葡萄酒、其所属品牌与特性的认识,也需在酒庄、卷标、波尔多历史和品种分类等范畴上有丰富了解。三轮极具挑战性的盲品,包括辨别葡萄酒年份、鉴定葡萄酒的产区来源等。

“波尔多左岸杯”选拔赛的每个赛区将会产生两支品酒队(每队3名选手)进入决赛,亚洲赛区将选拔香港和上海赛场各产生的第一名进入决赛。

夺冠后的崔江浩(右3)、王钰清(左7)、蔡跃强(左8),与评审团一起参加晚宴。

## 由三个95后组成的浙江工商大学队战胜清华复旦拿了上海站冠军

这个比赛名头有多大?先来看看上海站比赛的评审团,包括法国驻沪总领事、波尔多左岸邦坦骑士团主席、波尔多左岸骑士协会中国区代表等重量级人物。

这次上海站的比赛一共来了清华大学、复旦大学、对外经贸大学、浙江工商大学、四川外国语大学、淮阴师范学院、南京大学、韩国首尔大学等十支代表队。

崔江浩告诉钱报记者,比赛分理论和盲品,都是选择题,没有提纲和范围,和葡萄酒

有关的知识都可能涉及,当然,是全英文的,还有法文单词。“理论题的第一题就是:如今世界上最伟大的侍酒师是哪个国家的?说实话当试题出现在屏幕上,我的脑子一片空白。因为之前复习的都是有关波尔多左岸的知识。”崔江浩说,前两题发挥得不太好,还好后面几题三个人齐心协力,拼到了盲品环节。

盲品考的是综合能力,不仅有理论知识,还有对一个产区、年份的感觉。一共分三轮,前两轮是红葡萄酒,最后一轮是白葡萄酒。“盲

品环节有两道题,我们的答案和其他队伍都不一样,宣布的时候只有我们是对的,那种感觉真的很骄傲。”崔江浩说,他们三人分工,分别研究不同产区,这样在盲品题中更有效率。

三个人是第一次参赛,“原本我们的小目标是进前三。宣读名次的时候,第三名不是我们,第二名也不是我们,非常忐忑,难道……当宣读第一名,浙江工商大学的时候,激动得不得了,马上给我们的指导老师杨欣老师发回去两个字:第一。”

## 他们说对葡萄酒是真爱,其中一个家里还开过酒庄

崔江浩、王钰清和蔡跃强,分别是浙江工商大学大三、大二和大一学生。其中,王钰清和崔江浩都是国际酒店管理专业,三个人是因为对酒、对品酒的喜爱走到一块的。

王钰清说他的酒文化熏陶来自家乡和家庭,“贵州的茅台那么有名,家里原来又开过酒庄,所以我对各类酒产生爱好就开始研究。”其他两位同学也多少有家里的影响,而

兴趣就是最好的老师,他们还一起办了个酒协,组织品酒活动。“我们也很感谢老师的支持,让我们做自己喜欢的事情。”

王钰清告诉钱报记者,他们的品酒练习就是一点一滴积累:有时候,AA制买一瓶酒回来,品它的产区和年份,“尽管还买不起很贵的名酒”;有时候,会去参加其他组织搞的品酒活动,比如大学生葡萄酒联盟,“可以品

更多酒,也认识了很多爱酒的朋友和牛人”;还有的时候,会大着胆子去一些葡萄酒的展会、经销会,“在那里会认识很多酒庄的庄主和大咖,这种难得的机会当然不能错过”。

比赛之前,除了了解波尔多左岸的地理历史等,他们也参加了大学生葡萄酒联盟组织的培训。“其实波尔多左岸的葡萄酒我们并没全部品过,比赛时推理能力也挺重要的。”

## 另外一支亚洲队伍来自香港,这个学校有高大上的葡萄酒专业

“波尔多左岸杯”在亚洲设了两个赛区,一个是上海赛区,另外一个则是香港赛区。今年,香港赛区的冠军是香港理工大学。

香港理工大学的林明珠老师告诉钱报记者,三位学生都是研究生,这也是他们第一次参加比赛。他们平常都是在上班的,利用休息的时间来练习。“比赛当中,学生的盲品红酒表现一般,脱颖而出的是最后一项甜点酒的盲品,他们拿到了满分。”

值得一提的是,香港理工大学的国际葡

萄酒管理理学硕士学位课程,是亚太地区首个同类硕士课程。包括葡萄酒教育,侍酒,葡萄酒贸易,鉴赏及拍卖和葡萄酒观光等,“课程非常丰富与活泼。例如说酿酒学,我们有专业的酿酒博士带同学从葡萄的采收后处理、榨汁、发酵,到最后的装瓶与商标设计。还会带同学到户外,借仿真架构来了解葡萄树的栽种和插枝栽培等。”

有一门课说出来一定让人羡慕,就是到世界知名酒庄参访,“我们去年到法国的波尔

多和勃艮第知名酒庄,了解目前法国葡萄酒贸易与营销的策略和管理。今年五月也将到美国加州去了解最新的葡萄酒酿酒技术,以及了解美国葡萄酒的相关历史与发展。”

另外,还有世界葡萄酒课,或者叫做葡萄酒的世界,主要介绍世界各国的葡萄酒,以及葡萄品种和相关知识,当中还包含了葡萄酒和美食的搭配。这门课由亚洲第一位葡萄酒大师(女性)李志延女士亲自授课。