

融中式文化 酿东方美酒

——记葡萄酒酿造师曹嵩与他的“怀谷庄园”



WEST 前主席、世界知名葡萄酒大师杰西斯·罗宾逊(左)与曹嵩合影

□ 本报记者 谭玉刚

河北省怀来县有上千年的葡萄种植历史,有“中国葡萄之乡”美誉,与世界著名葡萄酒产地法国波尔多、美国加州一起被并称为世界葡萄种植北纬40°三大黄金地带。“怀来葡萄”栽培以其历史悠久、生产规模大、品质好而享誉全国,特别是以白牛奶和龙眼葡萄而著称。白牛奶葡萄是宫廷贡品和国宴佳品,龙眼葡萄更被郭沫若称为“北国明珠”。1974年,中国农科院果树所弗开研究员等在怀来县怀涿盆地全面考察后,认为这里是生产优质葡萄酒和鲜食葡萄的最佳产地之一。1978年,我国最早进行葡萄区域化研究的北京农业大学教授黄辉白认为,怀涿盆地是适合生产佐餐干酒及香槟酒原料的最佳产地之一。

回顾往昔感谢曾经的那份坚持

曹嵩,怀谷庄园葡萄酒有限公司创始人,同时也是酿酒师,从事葡萄酒的学习、研究、酿制已经近20年。20年来,他在葡萄酒酿造工艺上探索钻研、历练无数。2018年5月,其酿制的2015限量珍藏级赤霞珠葡萄酒获得布鲁塞尔国际葡萄酒大赛金奖。这个奖被称为葡萄酒界的“奥斯卡”,是很多酿酒师终其一生的梦想,是酿酒人的最高荣誉。曹嵩坦言,那个时候他激动得泪如泉涌,只因实现了自己长久以来的梦想。

曹嵩1979年出生在河北张家口市原阳县,2000年考入当时亚洲唯一的一所葡萄酒学院——西北农林科技大学葡萄酒学院,专攻葡萄与葡萄酒专业。徜徉在葡萄种植和葡萄酒酿造的知

识海洋里,他被深厚博大的葡萄酒文化熏陶着、感染着。从那时候起,他就立志要做一个顶级的酿酒师。

毕业之后,曹嵩来到位于中国葡萄酒和葡萄酒之乡怀来的斯帕多内葡萄酒公司从事酿酒工作,并一待就是10年。公司虽然很小,但这是一家长外企业,有专业的阿根廷酿酒师。曹嵩凭着对工作认真负责的态度和对酿酒的热情,获得公司的器重,并授予他技术上的重点培养。公司先后两次派曹嵩到阿根廷、智利、法国等国考察学习,通过实践和技术交流,接触到先进的国际酿酒技术和种植经验。由于工作认真,曹嵩得到了阿根廷酿酒师佩拉尔的认可,很快从最初的技术员成为公司的酿酒师,他的工作成就感日渐增强。但就在上班的第八个年头,中国葡萄酒行业进入低谷期,葡萄酒销售异常困难。犹豫、彷徨,曹嵩曾想到放弃,可每当想起他最初的梦想,不舍之情涌上心头,在葡萄酒酿造事业上奋斗了10多年的他,已深深地爱上了葡萄酒,他激励自己一定要坚持下来。

相信自己酿制原酒的品质,相信自己的坚持,于是曹嵩背上葡萄酒样品,开始了他最不擅长的葡萄酒销售生涯。凭借自己诚信可靠的人品,在同学朋友和亲人的帮助下,他销售原酒赚到了人生的第一桶金,这也更坚定了他成为最优秀酿酒师的梦想。

2012年曹嵩创立了怀谷庄园,他和团队共同设立了目标,打造中国第一家酿酒师的酒庄,轻资产、重研发,将酿酒技术放在第一位。最初,没有自己的工厂,租借了一个酿酒车间,他带领了三五个工人一起开始了创业。

曹嵩自己修理、调试机器,自己亲自去葡萄地一筐一筐地选葡萄。为了保证葡萄酒的品质,发酵期间他时刻观察葡萄酒发酵情况。曹嵩说,刚开始创业那几年,每当发酵季节他们整天整宿待在车间里,经常忙到早上4点才合一下眼,甚至连四五五年大家都是在厂里度过中秋节。万家团圆的时刻,陪伴他们的只有飘着酒香的发酵罐和车间。反复进行实验后,团队率先采用了半二氧化碳浸渍酿造法,葡萄只除梗不破碎,每一粒葡萄就是一个小的发酵罐,用这种工艺酿造的葡萄酒口感更饱满醇厚。功夫不负有心人,他们的葡萄酒得到了更多人的认可,开始在国际葡萄酒舞台上大展风采。

用今日成就报答曾经的坚持

杰西斯·罗宾逊 Jancis Robinson MW,世界最知名葡萄酒大师之一,著名酒评家、英国葡萄酒与烈酒教育基金会 WSET 前名誉主席,曾编写了 WEST 考级教材;她是 Jancis-Robinson.com 的创始人和每日专栏主笔,《金融时报》(Financial Times)葡萄酒专栏作家,她还是著名的《牛津葡萄酒大辞典》(Oxford Wine Companion)的编者,与休·约翰逊(Hugh Johnson)合著《世界葡萄酒地图》(The World Atlas of Wine),也是介绍1368个葡萄品种的巨著《酿酒葡萄品种》(Wine Grapes)的合著者,这些书籍在世界范围内都已成为葡萄酒的标准参考书。杰西斯同时还是英国女王酒窖顾问,除了写作方面的成就,也是获得过奖项的葡萄酒电视节目主持人,每年都受邀在世界各地主持葡萄酒活动和担当葡萄酒评委。

今年4月底,英国女葡萄酒大师——杰西斯·罗宾逊参加上海的《发现中国·2019中国葡萄酒发展峰会》品酒工作,在盲品了近百款参赛的中国葡萄酒之后,专门写了一篇关于中国精品葡萄酒的专栏文章,并对其中印象深刻的葡萄酒进行了点评。

在她的评论中,怀谷庄园年年有鱼2016赤霞珠获得了所有酒款的次高分:16.5。与最高分16.5+比,只在发展潜力上面稍差了一点点。据了解,欧洲主流20分制评分标准中,15.5分~16.5分为优秀的酒,表现出色,品质稳定,有一定陈年能力;17分及以上为卓越的酒,是高超酿酒技术与精妙风土的结合,极具收藏价值。评委们表示,16.5大致相当于罗伯特帕克的89分~90分。按照20分的标准,怀谷这款酒已经非常接近最高水平的葡萄酒。而曹嵩介绍说:“其实怀谷这款酒的风格是新鲜易饮,在这种上百款葡萄酒的盲品比赛中是比较吃亏的,因为风格厚重的葡萄酒更容易让品酒家们在疲惫的品酒品尝中留下印象。怀谷的这款产品是赤霞珠,几乎所有酒庄都生产,对这种品种的葡

萄酒来说,更加不容易。”

杰西斯·罗宾逊在这款酒的品酒词中说:十分深邃的深红色;得体的赤霞珠香气,相当宜人;新鲜多汁,十分集中;骨多于肉,美味可口;适饮期2020年~2025年。

值得一提的是这款酒在中国葡萄酒发展峰会上,还获得了“最具性价比”和“最具潜力”双料大奖。不仅说明这款葡萄酒定价不高,还意味未来数年间加以陈酿,它将有更为突出的品质表现。

也许正因为如此,作为葡萄酒世界当之无愧的皇后——杰西斯·罗宾逊与怀谷庄园首席酿酒师曹嵩进行了简短交流并合影。

小酒庄里的高标准文化传承

怀谷庄园虽然是一家深藏在著名产区怀来的一家小酒庄,然而近两年,这家企业却一鸣惊人,其生产的葡萄酒在国际、国内连连获奖,参与国内重大质量标准制定会议。他们与国际大师进行合作酿酒,倡导成立产区酿酒师俱乐部,进行技术交流,促进共同提高,走出了一条不凡的品质提升之路。曹嵩是在葡萄酒行业从业近20年的业内人士,自多年前从西北农林科技大学葡萄酒学院毕业以来,经历多少艰难困苦和行业兴衰起伏,他都没有离开这个行业,潜心于技术钻研,力促葡萄酒质量水平提高,就像一株葡萄藤一样在土地上生根发芽。他暗下决心,一辈子只做酿酒一件事,不搞出名堂决不罢休。

作为怀谷庄园的首席酿酒师,曹嵩带领团队在产品研发的过程中并没有完全照搬国际经验,而是结合中国传统文化与中国传统酿酒技术,走了一条中西结合的技术道路。比如,怀谷庄园白兰地的陈酿,就结合了中国白酒的陈酿方法。在葡萄酒的熟成工艺里,没有按照教科书上恒温的要求,让葡萄酒经历一个四季的轮回,反而收获到意想不到的惊喜。

怀谷庄园在自身提高技术的同时,没有忘记团结带动产区里的其他厂家,倡导成立了怀来酿酒师俱乐部,经常性组织技术交流和学习活动。为此他们专门在公司装修了一层楼,为俱乐部提供学习场地,提供服务人员、酒杯、酒鼻子等专业服务,并为部分厂家和经销商提供成本价甚至是免费的化验服务。为了拓展视野,促进产品标准进步,仅在今年上半年,怀谷庄园就参加了第十一届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会和《中国葡萄酒产区》团体标准启动会议,并作为支持赞助单位参与了中国葡萄酒产区标准的发起制定。

酿酒师的试验室——怀谷庄园

自从25届布鲁塞尔国际葡萄酒

大赛上荣获大金奖之后,怀谷庄园的葡萄酒产品连续在国际、国内葡萄酒大赛上获奖。葡萄酒大师前 WEST 主席杰西斯·罗宾逊给怀谷庄园的赤霞珠打出中国次高分;布鲁塞尔国际葡萄酒组织主席哈弗·卜度安和世界十大飞行酿酒师托马斯·杜罗都对怀谷葡萄酒由衷地表示赞誉,并在怀谷的酒瓶上签字留念,也为中国葡萄酒的巨大进步感到欣喜。

酿酒师创立的酒庄,这在国内非常少见。做公司的酿酒师和酿酒师创立酒庄有什么不同?曹嵩表示,在企业中酿酒师虽然也非常重要,决定着葡萄酒的质量,但这个职位只是整个生产链条中一环,在原料选择、产品开发、成本控制都受相当大的制约。自从曹嵩创立自己的酒庄之后,他以酿酒师的视角,重新审视生产的各个流程,从而为酿造更有风格和个性的葡萄酒产品创造更有利的条件。事实确实如此,怀谷庄园成立几年来,曹嵩酿造了许多不示人的葡萄酒,也不惜工本酿造了限量珍藏系列。怀谷庄园与其说是一家小酒庄,不如说是一个满足独具匠心酿酒师情怀的试验室。

怀谷庄园是新中式文化的传播者,曹嵩想打造一家具有中国文化精神内核的酒庄。在许多人的心目中,葡萄酒是舶来品,是来源于西方的。但实际上许多考古的证据表明,葡萄酒在中国历史上也有一定的地位,中国有许多的葡萄酒做法与工艺。只是在近代数百年内,以法国代表的西方葡萄酒国家,创造了西方的葡萄酒文化,也研发了许多现代酿酒技术。曹嵩想用现代酿酒的技术打造中国葡萄酒文化,因此他在酒庄的设计、产品包装甚至产品口味上都力求体现传统文化特征。重现一千年前盛世中国的葡萄酒文化。

怀谷庄园独特的中式酿酒理念,从传统文化中汲取酿酒的灵感。曹嵩注意到许多西方葡萄酒都起源于修道院,葡萄酒最开始都是作为祭献品在宗教仪式上出现他从道家文化中吸收了许多思想,形成了酒庄自己的“天人合一”的酿酒理念。“天”即自然赋予的风土条件和气候特征,从而种植出优良的葡萄;“人”就是酿酒师把酿酒师的性格、对酒的理解结合到工艺当中;“合一”即酿酒师统筹各种因素达到产品的和谐、均衡。追求原汁原味,不盲目模仿其它国家风格,也不模仿主流大牌葡萄酒,最大程度发挥、展现怀来产区葡萄酒本身的香气、色泽、风味,酿造具有国际品质、怀谷独特风格的东方美酒。

曹嵩介绍,怀谷的独特酿酒工艺主要表现在以下几个方面:

原料:精选符合怀谷庄园限量珍藏级标准的葡萄,经过人工挑选采摘静置8小时左右,同时自然风干;用中温自然浸提增加果皮风味物质进入果汁;同时利用当地夜风逐渐降温。

酿造工艺:在凌晨2点时开始入料,采用只除梗不破碎的“半二氧化碳浸渍酿造法”,与其它厂家不同,所用的是葡萄整粒发酵,每一粒葡萄都是一个小的发酵罐,发酵产生的二氧化碳穿透葡萄皮,这样可以更彻底提取果皮里边的风味芳香物质。

陈酿工艺:入橡木桶不进行恒温贮存,因为葡萄酒是有生命的,让葡萄酒经历一个春夏秋冬完整的四季轮回,对今后酒质的稳定性有好处,适度让有生命的葡萄酒经历温度影响,更耐储存。在白兰地的陈酿工艺中,结合了中国白酒的陈酿方法,并取得不错的效果。

曹嵩说:“现在,酿制葡萄酒已经成为我的一项事业,它刻在了我的心上,融入了我的血液里,成为我的精神支撑。我的信仰就是一辈子只做一件事——酿酒,酿具有国际品质的葡萄酒,为怀来产区争光,为祖国争光。”

(本版图片由怀谷庄园葡萄酒有限公司提供)



公司荣获河北省科技型中小企业



限量珍藏系列



年年有余系列



公司产品所获荣誉