

李志延：干杯文化未必是坏事

2011-10-26 10:00:14 来源：华夏酒报 作者：菅蕤 赵果



记者正在采访“葡萄酒大师”李志延（左）

李志延能够成为Master of Wine，源于她对葡萄酒的热爱，源自她20年来孜孜不倦地品尝各种葡萄酒、研究各地文化和酿酒工艺。18年前，李志延来到香港做记者，她就开始关注和研究中国的葡萄酒行业，至今，她已经访问过部分中国产区，收藏了50余种中国葡萄酒，对于中国葡萄酒市场、中国葡萄酒产业以及中国菜与葡萄酒的搭配，都有深刻的见解。

干杯文化未必是坏事

说到喝酒，中国的干杯文化历来受到诟病，无论白酒、啤酒还是葡萄酒，也不管是多大的杯子，热情好客的中国消费者总是喜欢一饮而尽。对于所有来到中国的外国人，都需要一段时间来适应我们的“干杯”文化。

然而，对于中国文化有着深刻了解的李志延，对中国的干杯文化有着自己的见解：“干杯也不一定完全是坏事，干杯文化也是会改变的。在干杯在所难免的情况下，试想一下，对于我们的身体而言，干掉一杯12度的葡萄酒总好过干一杯50度的白酒吧！”

李志延指出，干杯文化并不只存在于中国，在日本、在韩国以及一些东南亚国家，大家同样喜欢干杯。这样的干杯文化与我们亚洲人吃饭速度快的习惯有一定关系。一顿中餐，若干道菜往往会在很短的时间内上齐，大家二三十分钟就可以吃完这顿饭，这与西方人一道一道依次上菜的饮食习惯有较大差异。

“我之所以说干杯文化会改变，首先是因为西餐被越来越多的中国消费者所接受，大家自然就会接受与西餐相匹配的葡萄酒文化；其次，现在倡导的慢生活也会对我们的葡萄酒消费有帮助，慢生活同样也需要慢慢品味美酒，不急着干杯。”李志延向记者表示。

中国口感造就红葡萄酒独大

纵观世界葡萄酒行业，普遍而言，红葡萄酒与白葡萄酒在市场的比例大多为六比四。然而在中国，红白比例夸张的成为八比二，甚至九比一，大家往往把这一现象归结为中国人对红色情有独钟，红葡萄酒中的保健成分对中国人更有吸引力等原因。

对于中国市场上红葡萄酒独大的现象，李志延认为，中国人喜欢红葡萄酒不只是因为中国人喜欢红色、红葡萄酒富含保健成分的原因，这与国人的饮酒习惯以及饮食习惯有关。

传统上，白酒、黄酒是中国人酒桌上的主要酒类饮品，它们的口感是中国消费者习惯且热爱的。因而，与白酒、黄酒口感接近的葡萄酒，更容易被中国消费者所接受。就白葡萄酒和红葡萄酒这两大类而言，白葡萄酒的口感多以清爽见长，红葡萄酒的口感醇厚、复杂，更有质感，与中国人热衷的白酒、黄酒有相似之处，因而更受欢迎。此外，中国人喜欢热汤、热饭的饮食习惯，也普遍降低了消费者对干白葡萄酒的接受度，因为干白葡萄酒往往需要较低的饮用温度，与中国人喜欢吃热的食物、喝热饮的习惯不符。

中国葡萄酒更需细腻优雅

“毫无疑问，今后的葡萄酒世界将是中国的天下，无论是在葡萄酒销售方面还是葡萄酒生产方面。”李志延向记者表示。已经品尝过的50余种中国葡萄酒，其中不乏佳酿。李志延还特别提到了山西、云南、蓬莱、宁夏等几个产区出产的葡萄酒，给她留下了深刻美好的印象。

在李志延品尝过的数10种中国葡萄酒之后，她发现，多数中国葡萄酒存在两个方面的问题：其一，中国葡萄酒过于热衷使用橡木桶，有一些酒是完全没必要进行橡木桶处理的，特别是她曾经尝到了几款橡木桶储存过的雷司令酿造的葡萄酒，感觉十分费解；其二，中国葡萄酒需要更加细腻和优雅，这可能与酒陈酿的时间不足以及葡萄酒酿造过程中的过度处理有关。她曾经尝过的一些酒，原本应该有上佳表现，但酿造或者储存过程中的管理不严格，就导致了酒体受到污染，使得酒的香气和口感不够纯净。

在走访了部分中国葡萄酒产区、研究了近年来的葡萄酒行业数据之后，李志延不无忧虑地问：“为什么10年前，主流的中国葡萄酒企业都拥有大面积的葡萄基地，而时至今日，很多中国葡萄酒厂却只出产葡萄酒而没有葡萄园？”

葡萄园都是酒厂的重要组成部分，是葡萄酒的生命，对于众多中国葡萄酒企业不重视葡萄园发展的现状，李志延表示十分遗憾。她认为，应当有相关部门出台行业法规，制订什么样的酒厂或酒庄应具备多少葡萄园，否则，这对于中国葡萄酒的声誉将会产生负面影响。

让中国消费者更懂酒

李志延看到了中国消费者对于葡萄酒文化和葡萄酒知识的欠缺，与此同时，她也看到了中国消费者对于学习、了解葡萄酒文化和知识的热切渴望。

现在，中国有很多机构针对葡萄酒爱好者开展品酒培训，这对于中国葡萄酒行业的发展有着非常积极的推动作用。

但是，李志延认为，我们不应该只让消费者停留在掌握品酒技巧的初级阶段，而是应该更加大力地倡导消费者了解葡萄酒产区、葡萄品种、年份，特别是与葡萄园有关的内容，当消费者们深入了解了特定葡萄园的风土条件以及不同年份的表现，消费者就会更加深刻地理解葡萄酒中蕴含着的全部信息，进而更加热爱杯中的美酒佳酿。在培育中国本土的葡萄酒文化方面，中国的很多专业院校也作出了巨大的贡献。

如今，西北农林科技大学、中国农业大学等高校都开设有葡萄酒专业，中国的葡萄酒专业教育

也开展了20余年，一大批葡萄与葡萄酒专业毕业的学生已经投身到了中国葡萄酒行业中。李志延看来，他们就是中国葡萄酒行业的未来，从他们中将涌现出越来越多的业内“新星”。