

ALEXANDER SCHMITT

亚历山大·施密特 闻香识酒的高手

这位昔日的香水调香师，凭借对于香气和葡萄酒的热情，成功转型为葡萄酒香气专家，他建立的葡萄酒香气体系，成为葡萄酒研究中的一门新学科。

文 / 曾丹 摄影 / 刘泊含

亚历山大·施密特戴着眼镜，神情温和有如大学教授，在他面前，散放着好几十个小玻璃瓶，瓶子的标签上有 IBMP、TCA、2AAP 等字样。经过一番审视和挑选，这个法国男人将其中的 13 个小瓶在眼前排成紧凑又齐整的一列——这一节课他要教授给学员们的内容是：13 种最基本的葡萄酒缺陷气息。

沾着试剂的香气条一一发到了学员手中。“有谁能描述一下闻到了什么气味？”施密特通过翻译发问。迟疑了一会儿，有人说，“消毒水味。”“还有谁？”这一次施密特直接用中文问道，奇怪的腔调让学员们笑了起来，场面逐渐活跃起来。“84 消毒液”、“酒精”、“青草”……施密特一边和大家一样把香气条横在鼻子前嗅着，一边把大家的答案记下来。直至没有新的答案出现，他才开腔：“经过昨天初级班的训练，你们对香气的认知已经准确多了。有人说是酒精味，的确，酒精是乙醇，一号香气条沾取的试剂是乙醛，两种分子很相似，所以你们觉得是医院酒精或中国白酒的味道。不过比起酒精，乙醛的气味有冰凉、微甜的感觉，很像是你把青苹果切开又放置了一段时间后产生的味道，乙醛属于氧化性气息，你们在开瓶后放置一整夜的香槟中就能找到这种气味。如果一瓶酒刚刚打开，就闻到这种气味，说明酒已经氧化了。”

这是施密特在北京授课的片段，是他第一次在中国举办“闻香识酒”葡萄酒香气培训巡讲的一站。作为世界上罕见的、专门从事葡萄酒香气研究的调香顾问和培训师，他常常为酒庄的酿酒团队进行培训，在他的网站上（www.wineandflavors.com），不乏拉菲、拉图、伊甘、柏图斯、作品一号等名庄的名字。凭借着对 1500 余种香气的准确分辨和描述，施密特被誉为“行走的狗鼻子”、“香气卫士”、“嗅觉专家”。

梦想成为香水大师

施密特能被人称为“嗅觉专家”并不是因为他幸运地拥有过人嗅觉，而是来自于明确的目标和不懈的努力。

学生时代的施密特梦想将来成为一名受人瞩目的香水大师。为了这个梦想，他认为掌握丰富的化工知识是必备要件，所以念大学时报考了化工专业，并顺利毕业于波尔多第一大学化工专业。之后，他又在凡尔赛著名的法国国际香水学院（ISIPCA）进行了系统的学习，如愿进入香水领域，先后在巴黎和伦敦的知名香水公司担任香水调香师。

通常在盲嗅（blind-smelling）时，未经训练的普通人只能分辨出约 20

西林瓶、香气条, 这些都是葡萄酒香气培
训师亚历山大·施密特的教学工具。



种香气，酒类专家能分辨出约80种。而成为调香师，每天要接受800种不同的香气训练。施密特回忆道：“二十年前，当我投身于香水调配工作时，我学习和记忆了大概1500多种香气。实际上，我并没有一个特别的鼻子，我的嗅觉系统也并不比其他人更优秀，我只是比其他人更勤快地锻炼我的感知能力，就像一个音乐家多年重复他的演奏。”

然而在伦敦的工作最终并不能让施密特感到满意，他不再满足于单纯的香水调配工作，而是想把自己积累的关于香气的知识传播给更多的人。于是，施密特辞职回到他的出生地波尔多，一边开始写作生涯，一边寻找新的工作机会。

你教我香气，我教你品酒

机会来了。通过朋友的介绍，柏图斯的前酿酒师让·克劳德·柏图约施密特见面聊聊。两个人就香气随意地聊了起来，完全忘记了彼此的年龄差距，让·克劳德·柏图忽然提出一个建议：“你是一名调香师，我是一名酿酒师，让我们来共同学习——你教我所知道的香气知识，我教你我所知道的关于酿酒的一切。每个月你来我的办公室一次，你用你的香气样品教我闻香一个半小时，然后我教你品酒45分钟，工作完了咱们共进午餐。午餐后你带走6瓶酒，回家继续练习品酒。”

这是18年前，改变了施密特人生方向的奇妙一天，“我常说生活已经为我做好了选择，而我只需要接受。”

施密特和柏图之间的这种互相学习一共持续了12年。如今，他们仍然不定期地见面，交流和学习。“他把他对葡萄酒的激情传递给我，并且与我分享他毕生所学到的关于葡萄酒的知识。可以说我对酒的认知，全都得益于他。”施密特说。

在不谈香气和酒的时候，他们还谈文学和写作。施密特还是一位作家，他的小说《Le Pavillon Dolores》于2005年出版，讲述的是一位盲人的故事。在书中，施密特用大量的篇幅展现他对感官与感知能力的观察、体会和思索。而柏图也热爱写作，不过他写的不是小说，而是诗歌。“让·克劳德·柏图是一个幽默又聪明的人，一个非常好的朋友。在我的心目中，某种程度上，我视他为父亲。”

如何定义葡萄酒的香气

有研究表明，人类的所有的信息获取中，有60%-65%来自于视觉，20%-25%来自听觉，15%来自触觉，1%来自嗅觉。施密特认为，因为视觉在人们的感官信息获取上占主导地位，人们往往以视觉记忆嗅觉，他所做的就是将嗅觉和视觉相结合，以生活中可以接触到的具体事物为基础，定义和记忆香气，例如他会把硫化气息的乙醛定义为锈了的青苹果味，把硫化物气息的甲硫基丙醇定义为生土豆、酸菜味，把生青气息的叶醇定义为割断的青草和割草机汽油味。

“嗅觉极其微妙，未经训练很容易产生偏差，例如雪松的香气，”施密特最爱举这个例子。“你知道雪松，也许你还经常在品酒中描述雪松的香气。当我提到它的时候，你的脑海中随之出现它的形象，一棵带有很多树枝的针叶树，你认定雪松的气味是清新的。”然而，当多数人对比闻松树和雪松的香气条，就感到困惑了。虽然同样是木香，松树的香气往往伴随着油油的树脂味、松脂味，更有生命的活力，而雪松的气息更像是被砍伐的树木产生的干燥的木头味。这两种气息在葡萄酒中都有存在，所代表的酒的特征却是不同的，然而人们经常把它们搞混。

如果混乱只是出现在人们交流品酒心得时，还不算什么大问题，如果混乱出现在一支酿酒团队中，就会直接影响工作的效果。因此，施密特的培训课程在酿酒师团队广受欢迎，如今有越来越多的酒庄邀请施密特为他们做培训，甚至担任他们酒庄的香气调配顾问。“如同一个指挥家可以辨认出超过一百种乐器，可以发现谁的节奏稍微慢了或者谁击错了音阶，我可以鼻子检测一切。”有些酒庄把他的名字放在酒标上，以示对他的尊重与敬佩，例如西班牙Ysios酒庄的2007年份Esencia de Ysios，这也是他首次担任香气顾问的酒庄。就这样，施密特用十多年的时间，将香水的香气体系一点点转换为葡萄酒的香气体系，进入葡萄酒香气分子学的研究方向，开创了葡萄酒研究的一个新领域。如今，施密特就职于ISVV波尔多葡萄与葡萄酒研究所，主讲葡萄酒香气课程，同时还创建了自己的公司和品牌Wine&Flavors，专门从事对专业酿酒师以及葡萄酒爱好者的香气辨识的培训工作，并且在波尔多第一大学开创了一门新的课程——“嗅觉”。

欣赏全世界的葡萄酒，而不止是波尔多

施密特会从香水领域转向葡萄酒领域，与儿时的成长背景有关。他生于一个波尔多的酒商家庭，祖父从事葡萄酒贸易。有时候祖父的酒凑不满一箱无法销售，或是酒被打开给客人品尝后，剩下的酒也不能再卖，祖父就会拿回去和家人一起分享。当施密特还是小孩的时候，就已经尝到过不少名庄的佳酿了。“在圣餐、洗礼以及婚礼上，开酒是一个很神圣而庄严的时刻，使得我被感召，对酒有强烈的亲近感。我确实认为儿时的记忆对我将来进入葡萄酒行业有很大的影响。”他回忆说。

“虽然我是法国人，但我喜欢的葡萄酒不分国家或地区。”他说他非常看不惯很多人习惯了波尔多酒的风格后，往往武断地认定其他国家和产区的酒不好喝，“实际上任何一个产区或葡萄品种都有自己的特点，理解它们需要一定的知识储备。在喝美国酒或西班牙酒的时候，你是否扪心自问过，自己了解纳帕谷的风土或是蒙普尼罗葡萄吗？”在施密特看来，不论是简单易饮的酒，还是复杂有深度的酒，只要是平衡、和谐的，都是酿酒师的优秀作品。🍷

