

# 世界上最常见的16种红葡萄品种

目前世界上有超过6000种可以酿酒的葡萄品种,但能酿制出上好葡萄酒的葡萄品种只有50种左右,大致可以分为白葡萄和红葡萄两种。不管是红葡萄品种还是白葡萄品种,它们的生长特性及种植所必需的自然条件,比如气候、土壤、日照等因素都决定了每个葡萄酒产区对葡萄品种的选择,当然,一些传统和市场因素有时也会被掺杂其中。下面就对一些常用的红葡萄品种进行详细说明。

1、名字:巴贝拉(Barbera)

原产地:意大利。  
特点:有着樱桃、李子、黑莓和玫瑰的风味。大多种植在意大利,其酒体饱满,酸度高,单宁低,是大部分用来混酿葡萄酒的主要葡萄品种。

2、名字:布鲁奈罗(Brunello)

原产地:意大利。  
特点:是桑娇维塞在意大利的一种传统称呼,它在意大利托斯卡纳产区的蒙塔希诺(Montalcino)葡萄园表现十分出色,用它酿制的蒙塔希诺布鲁奈罗(Brunello di Montalcino)葡萄酒尤为著名。

3、名字:品丽珠(Cabernet Franc)

原产地:法国。  
特点:品丽珠大部分作为混酿葡萄酒的葡萄品种,大部分生长在法国的卢瓦尔河谷。但是,它在加利福尼亚、纽约和世界其他产区也有种植。品丽珠葡萄酒酒体处于轻盈和适中之间,其香气明显,常被描述为带有铅笔芯味,果香味比赤霞珠更直接,有时还带有一些草本植物气息。

4、名字:赤霞珠(Cabernet Sauvignon)

原产地:法国。  
特点:颜色深浓,风味浓郁,单宁厚重,通常有青椒和黑色浆果(如黑加仑、李子、黑樱桃、桑果等)的香气,酒体丰厚结实,酒力强劲。

5、名字:多姿桃(Dolcetto)

原产地:意大利。  
特点:这是一种早熟且低酸的葡萄品种,该品种几乎全部种植在意大利西北部皮埃蒙特(Piemonte)产区内的库内奥(Cuneo)省和亚历山德里亚(Alessandria)省。用多姿桃酿制出的葡萄酒口感柔顺而圆润,果味浓郁,芳香四溢,常带有甘草和杏仁的风味。它比巴贝拉和内比奥罗陈酿的年数要少。

6、名字:佳美(Gamay)

原产地:法国。  
特点:采用佳美葡萄酿造的葡萄酒,酒液一般会呈现出迷人的紫罗兰色或是紫粉色,其单宁含量极低,酒体轻盈,果香异常浓郁,清新自然,适宜及早饮用。它是酿制风格独特的博若莱(Beaujolais)葡萄酒的唯一红葡萄品种。

7、名字:歌海娜(Grenache)

原产地:西班牙。  
特点:散发着红醋栗、蓝莓、樱桃和李子的风味。用它酿成的葡萄酒清爽柔顺,果香浓郁,陈年之后能发展出太妃奶糖和皮革风味。该品种在西班牙和加利福尼亚地区都有种植,但最显著的是法国的罗纳河谷,它常与慕合怀特或是西拉混合酿酒。

8、名字:马尔贝克(Malbec)

原产地:法国。  
特点:有着红醋栗、黑醋栗、蓝莓、李子、雪松、甘草、丁香和烟熏的风味。曾经非常流行于波尔多(Bordeaux)的一种红葡萄品种。但当其在



波尔多渐渐失宠时,它在阿根廷(Argentina)的出色表现又为它带来了再次发展的生机。

9、名字:梅洛(Merlot)

原产地:法国。  
特点:通常带有红色水果风味(草莓、红李子、樱桃等),酒体丰满,酸度介于中等到偏低之间,酒精含量高,单宁柔和,含量适中。用有些过于成熟的梅洛所酿成的葡萄酒还带有水果蛋糕和巧克力的风味。

10、名字:慕合怀特(Mourvedre)

原产地:西班牙。  
特点:散发着覆盆子、蓝莓、桑椹、李子干、松露、松树的风味。起源于法国罗纳河谷,现在在加州和美国其他地区都很出名。一般与西拉和歌海娜混合酿造,被称为歌海娜-西拉-慕合怀特(GSM)。

11、名字:内比奥罗(Nebbiolo)

原产地:意大利。  
特点:覆盆子、红醋栗、蓝莓、樱桃、玫瑰、紫罗兰、松露、烟熏、巧克力和胡椒的风味。

12、名字:黑皮诺(Pinot Noir)

原产地:法国。  
特点:颜色比较浅,单宁含量适中偏低,通常带有红色水果风味(草莓、覆盆子、樱桃等),一般应该在年轻时饮用,不然果香会很快褪尽。

13、名字:桑娇维塞(Sangiovese)

原产地:意大利。  
特点:散发着草莓、覆盆子、红醋栗、李子干、松树、甘草和烟熏等风味。主要在意大利种植。

14、名字:西拉(Syrah or Shiraz)

原产地:法国。  
特点:西拉颜色深浓,单宁和酸性物质含量中等偏高,酒体丰满,通常带有黑色水果(如黑莓、黑加仑)和黑巧克力的风味。在气候比较温和的地区,西拉葡萄酒则带有更多的巧克力风味,而不仅仅是胡椒味和香料味。在气候比较炎热的地区,西拉葡萄酒则更多地显现出香甜成熟的口感。

15、名字:丹魄(Tempranillo)

原产地:西班牙。  
特点:带有覆盆子、蓝莓、桑椹、樱桃、李子干、松树、甘草、桂皮、丁香花蕾、皮革、巧克力和烟熏等风味。它为西班牙最著名的红葡萄品种。

16、名字:仙粉黛(Zinfandel)

原产地:克罗地亚。  
特点:用仙粉黛酿成的葡萄酒酒精含量高,单宁柔和,口感甜润,带有浆果香味。其典型香气包括草莓、覆盆子、蓝莓、樱桃、李子干、雪松、桂皮、皮革、焦糖、黑巧克力等。现主要种植在美国加利福尼亚州。

## 商店购酒,走出这些误区你才能淘到好酒

当你推着购物车,走在葡萄酒商店里,琳琅满目的葡萄酒会让你眼花缭乱,不知从何下手。这时候,你需要冷静,避免这几个错误的想法,才能淘到适合自己的好酒。

### 1. 店内员工不可信

这是许多人常犯的错误。你也许认为店内员工很精明,会不择手段地推销贵的葡萄酒,因此而排斥与他们交流。其实,大部分员工会比你更加了解酒架上的葡萄酒。你可以将自己的喜好、需求告诉他们,询问他们的建议,这样一来可以省去许多麻烦。

### 2. 低价才是王道

每个人都想淘到物美价廉的葡萄酒。其实,大部分葡萄酒的品质和价格之间是呈正相关关系的。如果你愿意花20美元,那么你很有可能淘到一瓶比较优质的葡萄酒。但是,你如果只是想找一瓶低于20美元的葡萄酒,那你最好不要期望太高。

### 3. 新世界不如旧世界

你也许会钟情于一款法国、意大利或西班牙的葡萄酒,不敢尝试其它地区的葡萄酒,这样难免会错失许多好酒。实际上,葡萄酒的世界精彩纷呈,新世界国家也有不少优质的葡萄酒。不妨做一些改变,尝试一些南非、希腊的葡萄酒,也许会有意想不到的收获。

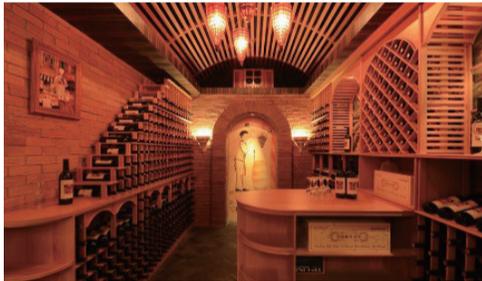
### 4. 螺旋盖是廉价葡萄酒的象征

很多葡萄酒爱好者对螺旋盖存有偏见,认为是廉价的葡萄酒才使用。其实,螺旋盖可以更好地防止软木塞污染(TCA)。因为螺旋盖的密封性非常好,可以阻止空气进入葡萄酒瓶,所以对保持葡萄酒的果香有非常好的效果。所以,葡萄酒的好坏不能用这个标准来衡量。

### 5. 不需要折扣

很多时候,你去商店只是为了买一两瓶葡萄酒。如果你遇上了商店的优惠活动,买得多可以享受一定的折扣。别错过这些折扣,它能给你省下一笔钱。另外,多买的葡萄酒可以存着,以备不时之需。设想,有一天有个朋友突然来访,而家里居然没有葡萄酒可以用来招待了,那无疑是件挺尴尬的事情。

## 为什么葡萄酒储存需要一定湿度



当你买回来一些葡萄酒,你要怎样保存它呢?是随手放进干冷的冰箱里,还是放进阴凉的储藏室中呢?今天,就来了解一下湿度对葡萄酒储存的影响吧!

即便是一瓶最便宜的葡萄酒,也值得我们认真去对待的。你可能听过这些葡萄酒储存的建议:你应该冷冻它,但温度不要太低了;要是香槟的话,你就不应该侧放;你应该把你的葡萄酒放置在一个凉爽、安静的地方,但不要放在厨房的冰箱里,因为过度的震动会影响葡萄酒的品质。由此可见,葡萄酒对其储存环境是很挑剔的。不过,你要是住在气候湿润的地区的话,那你就太幸运了!因为事实证明,一定的湿度是有利于保存你的葡萄酒。

为什么说一定湿度是有利于保存葡萄酒的呢?这其中的原因在于,这样做可以让软木塞得到扩张,并释放氧气从而抑制了酒瓶里会破坏酒质的氧化作用。这也就是为什么大部分的葡萄酒都适宜侧放或平放,因为那样能够让瓶内的葡萄酒渗入软木塞中并释放出空气,这样也就能保持良好的葡萄酒品质。

然而,你可能会想,假设一瓶葡萄酒瓶内的湿度达到了100%,那葡萄酒储存环境里的湿度还那么重要吗?其实对于葡萄酒来说,储藏环境里的湿度也是很重要的。因为如果软木塞太干了,就会失去弹性从而无法封紧瓶口。那样的话,你的葡萄酒可能会面临以下这几个问题。首先,当你竖立放置你的葡萄酒的时候,这会让软木塞缩小从而促使了氧化反应的发生。所以要是软木塞太干了就很有可能让你的酒暴露在空气中了。其次,过于干燥的软木塞会让你很难打开你的葡萄酒。最后,太干的软木塞很可能在你的葡萄酒中残留部分木屑。

当然了你不用太慌张。除了特别干燥的地区之外,你其实可以这样做:把你的葡萄酒储存在一个凉爽的、恒温的地方,如地下室,而不用放在一个专用酒冰箱里。这样就不用担心软木塞会变得太干了。然而,你要是碰巧住在世界上特别干燥的地区,那你就把你的葡萄酒储存在一个有加湿器的地方,最好这个地方的湿度刚好是最理想的湿度70%左右。当然你也不用在墙上喷水了,只要有适度的湿度就能让这些软木塞变得丰满,从而能排出空气,这也能保存好你的葡萄酒了。当然,你要是更喜欢买了葡萄酒就喝掉的话,那也不用考虑这点了。

# 教你看懂100分制的葡萄酒评分

经常购买葡萄酒的人可能会注意到,在购买葡萄酒的时候,在商品描述里总能看到一些评分和酒评,甚至包括适饮期的描述。评分来自专业的杂志或酒评家,如罗伯特·帕克(Robert Parker)。然而,一些专业的品酒师可能在一款85分的酒和一款90分的酒之间,推荐了前者。消费者可能对此心存疑虑。评分可以作为选购葡萄酒的参考,但是在参考之前,对于评分,应该有更深入的了解。

大部分酒评家和专业杂志采用的是100分制的评分体系。100分制准确来说,应该是20分制。也就是说,一款葡萄酒,只要它是葡萄酒,它就有50分的基础分。此外,没有哪一个葡萄酒生产商会标注出评分在80分以下的酒的评分来作为它的卖点。

葡萄酒的评分是对葡萄酒4个方面的评估:外观(颜色)、香气、口味(口感和结构)和总体印象分。因此,葡萄酒评分无论哪一个方面,实际上都是评分人主观的判断。尽管一些著名的酒评家的评分会相对可靠,但是一般来讲,著名的酒评家都有其精专的地区,而至于其他地区葡萄酒的评



分,可能相对就没那么可靠。例如,帕克的高分总是给果香浓郁、酒精度高、非常严肃的葡萄酒。

此外,酒评家在品评之前,已经知道了葡萄酒的基本信息,尽管有时他们会盲品一些葡萄酒,在打出分数前,不知道葡萄酒生产商的相关信息。通常,不同的酒评家也会针锋相对,但他们逐鹿的领域并非如波尔多五大名庄这样的经典葡萄酒,若是一个酒评家给一款阿尔巴尼诺(Albarino)葡萄酒打出87分,这就意味着他并不是和他过往经验做比较,而是和其他评过这款葡萄酒的酒评家做比较。

有了这些变量,100分制的评分就不能

作为绝对的参考。如果希望把酒评家的评分作为参考,可以慢慢摸索,选择和自己喜好相近的酒评家,根据他们的推荐选择葡萄酒。

当然,没有被酒评家品评过的葡萄酒,或是超市货架上没有给出评分的葡萄酒,并不意味着葡萄酒品质不佳。一些葡萄酒不参与评分,一些零售商没有得到葡萄酒的评分信息,这时候可以上网查阅葡萄酒的相关信息。

至于如何用最简单的办法理解100分制的评分,《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)的专业侍酒师用简单的语言来描述评分的含义:

80分以下的葡萄酒通常是有缺陷的,80-84分的葡萄酒就意味着“还不错,如果有的话,我会饮用,但不会专门去找这款酒。”;85-89分的葡萄酒说明“唔,这真的不错!”;90-94分的葡萄酒则是“品质上乘,我想多了解一下这款葡萄酒。”;而95-100分的葡萄酒则需要用“经典”来形容,它代表了那一种类型的风格,是那一种类型的葡萄酒的典范,是多年之后还会回味的葡萄酒。