

# 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。



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。

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。但当前在

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。