

葡萄分品种 酒味各不同

俗话说,葡萄酒是七分原料,三分酿造。也就是说,酿酒葡萄的品质和风格是影响成品葡萄酒品质最重要的因素。那么,葡萄原料是如何影响葡萄酒品质的呢?

葡萄分品种,味道各不同

在旧世界地区,尤其是欧洲,只有特定的某些葡萄品种才能用来酿制葡萄酒。比如,法国勃艮第(Burgundy)产区的红葡萄酒是用黑皮诺(Pinot Noir)酿制的,白葡萄酒主要是纯净的霞多丽(Chardonnay)。因此,在这些产区,现行法律对于葡萄酒采用何种葡萄品种酿制的影响很大。不过,对于澳大利亚、智利和美国等新世界国家来说,他们就可以比较灵活地选择葡萄品种,如梅洛(Merlot)、仙粉黛(Zinfandel)、黑皮诺、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和霞多丽等,均可根据葡萄园的实际情况和市场需求进行调整。

当然,能够影响葡萄酒味道、香气和口感的因素不只有葡萄品种一个。比如,葡萄园的位置和不同的酿酒工艺都会影响葡萄酒的品质。因此,同一(规定了葡萄品种的)产区也可能出现两种类型的葡萄酒,而酒庄为葡萄酒发酵和成熟阶段量身定制的技术应用更会使葡萄酒的品质发生多样的变化。



常见的葡萄品种

有些葡萄酒是用单一的红葡萄品种或白葡萄品种酿制而成,还有些是用几个葡萄品种分别酿制后再按一定比例调配而成的葡萄酒。调配葡萄酒中的任一品种都能提升葡萄酒的味道,从而使成品葡萄酒成为一款独一无二的架构完整的葡萄酒。

(1)葡萄园中的葡萄栽培

许多葡萄品种只适合栽培在某个特殊的风土环境中。只有充分考虑到这些环境因素,葡萄酒的品质才可以变得更加惊人。所

以,要想酿出味道、香气和品质都堪称典范的葡萄酒,酿酒师在葡萄栽培过程中就需要非常谨慎地观察并施以具体的应对措施。

(2)酿酒车间的葡萄加工

每个葡萄品种都有自己特定的属性(酸度、皮厚、尺寸和颜色),而同一品种由于生长的环境不同也会发展出各不相同的特征。因此,将每批葡萄的最大潜能发挥在葡萄酒中是对酿酒师最大的考验,或者说,经验非常丰富的酿酒师在酿酒过程中的原料

控制以及使用最恰当的工艺是非常重要的。比较常见的红葡萄品种包括赤霞珠、梅洛、内比奥罗(Nebbiolo)、仙粉黛、西拉(Syrah)和黑皮诺等,这些葡萄的颜色较为深邃浓郁,果肉中的糖分也较高,多于8月至11月之间收获。白葡萄品种的颜色变化较多,有棕色、粉色、黄色,甚至是绿色。白葡萄品种中最流行的要数霞多丽,其风味类型丰富,酒体饱满,受众广泛。

雨水是决定年份好坏的关键

收获期

在葡萄的收获期,雨水可以说是最大的敌人!首先,雨水带来多云阴郁的天气,会使得葡萄果实缺乏日照而难以成熟。

其次,雨水会导致葡萄摄入更多的水分,这也就意味着葡萄的风味会被冲淡,而且酿酒师们最关心的糖分与酸度之间的平衡也会被破坏掉。

假如雨水过多,葡萄果实还可能会因为膨胀而开裂,这时

候酿酒师需要操心的可就不仅仅是葡萄的风味了,而是更伤脑筋的霉菌和腐烂的问题。

总体而言,葡萄适合生长在年降雨量介于600-800毫米的地区;对葡萄来说无论什么季节,过多的降雨都会带来困扰。也正因如此,气候相对稳定的加州等新世界产区对于年份差异就不太敏感,而像勃艮第(Burgundy)这样气候变化波动较大的地区,不同年份间的降雨也会相差较大,因而葡萄酒的年份也就显得异常重要了。



春季开花期

在葡萄的萌芽期,过多的降雨很可能会将其嫩芽和花苞摧毁,除了影响葡萄的产量之外,还会直接导致葡萄花期的延长。过长的花期最终将导致葡萄的成熟度出现不均匀的现象。

晚春与夏季

相对干旱的晚春和夏季是好年份的标志。在这个期间,过多的雨水会导致灰腐病等病害。一个雨水过多的夏天,会推迟葡萄收获季节的到来。

不过,适量的降雨也是必需的。除了提供足够的水分让葡萄顺利成长之外,伴随雨水而来的乌云覆盖还可以适当调节日照和温度。

你知道什么才是好的葡萄酒吗?



虽然作为一个成年人,基本已经脱离了用“好坏”二字将事情一刀切的阶段。然而,作为一个葡萄酒爱好者,喝了那么多年的酒,花了那么多的钱,总该对葡萄酒的好坏有个基本的把握。

众所周知,对于圣埃美隆一级酒庄A的2003年份柏菲酒庄干红葡萄酒,杰西斯·罗宾逊与罗伯特·帕克这两位著名酒评家曾在此酒好坏的评价方面出现严重分歧。帕克认为该酒不但带有法国酒骨子里的优雅与平衡,还具备新世界葡萄酒的个性与力量,并为该酒给出了95至100(100分制)的分数。与此同时,杰西斯认为此酒非常“荒唐”,因为此酒带有过度成熟的芳香,波特酒的甜味,让人想起仙粉黛,而不是典型的波尔多酒,并只给这个著名酒庄的正牌酒12分(20分制)。帕克认为杰西斯对于酒庄老板有成见,而杰西斯又在之后的文章里反驳了帕克的观点。随后,媒体马上用“笔战”二字来大肆报道两个葡萄酒评论人之间的争论。

有人说,对于葡萄酒的好坏,连大师们都争论不清楚,那么,葡萄酒的好坏就只取决于饮用者是否喜欢这款葡萄酒。其实,这次争论可以认为是两个派别的观点。《红酒好不好,请看这3条》曾指出,好的葡萄酒起码要有三个特征:一是葡萄酒风味要够复杂,即葡萄酒带有越丰富的香气和味道,就说明这款葡萄酒越复杂。所谓“香气和味道”,也就是我们常说的李子、樱桃、香草或烟草等风味。你能感受到的味道越多,就说明此葡萄酒的风味越复杂,而此葡萄酒越复杂,则说明酒的品质越高。值得一提的是,复杂性可以说是最能得到品酒者认同的一项品质标准了。二是葡萄酒风味要够浓郁,即葡萄酒的风味越浓郁,饮用者就越能识别出此酒的风味特征。三是葡萄酒的口感要够均衡,即葡萄酒的各大类风味,比如水果、蔬菜和橡木等风味在酒中有相当比例的体现。

以上说的是葡萄酒整体上的一种质量概念。然而,实际情况是,你不能在什么都不懂的情况下餐厅跟侍酒师说,“我就要复杂、浓郁和均衡的葡萄酒(这就是我要的好酒!)”。或者说,有关“葡萄酒好坏”的评论肯定是针对某一款酒进行的。比如说,你可以说,“这是一款很好的雷司令”或“口感不太差的波尔多”,而你不能说,“雷司令好”或“波尔多不太差”。其实,这一点说的正是葡萄酒的典型性,而这就是为什么我们要进行葡萄酒教育以及有侍酒师或品酒师这一职业存在的原因了。

那么,什么才能叫典型呢?比如,琼瑶浆白葡萄酒中总该有荔枝香味吧,出现玫瑰、水蜜桃、成熟的菠萝热带水果的香味也是正常的。长相思白葡萄酒带有青草味或生蔬菜的味道就算是典型。再回来说红葡萄酒,赤霞珠中带有青椒味,西拉中有胡椒的味道,该有的味道和口感都特别到位,还符合上面提到的3个普遍的优秀品质,那就说明它(们)具备了此类葡萄酒专有的优秀品质,是好的葡萄酒。

