

从红葡萄品种看陈年潜力



■ 红轩

一般来说，影响陈年潜力的因素有很多，包括葡萄品种、年份情况和酿酒工艺等。本文将从红葡萄品种入手，对它们的陈年潜力进行探讨。抛开其他因素不谈，或假定其他因素固定的情况下，根据陈年潜力的高低，我们将红葡萄品种大致分为3个T队。值得一提的是，单宁和酸度是影响陈年潜力的重要成分，可以进行重点关注。

T1

隶属于这一T队的葡萄品种通常具有高单宁和(或)高酸度，陈年潜力极佳，且在年轻时口感可能略显艰涩，要经过陈年方能最大地展现其魅力。

1. 内比奥罗

内比奥罗(Nebbiolo)是意大利著名的酿酒红葡萄品种之一，原产于皮埃蒙特(Piemont)产区。这种酿酒葡萄颗粒小，表皮较薄但坚硬，由它酿制而成的葡萄酒酒体饱满，单宁紧致且含量高，酸度也偏高，通常需要经过多年陈酿才能使单宁与其他特性保持平衡。内比奥罗葡萄酒的陈年潜力极佳，平均陈年潜力为15-30年。除了红樱桃、红醋栗、覆盆子和玫瑰花香等典型香气外，由内比奥罗酿制的葡萄酒在陈年后会发展出蘑菇、松露、烟草、焦油和皮革的复杂香气，口感也会变得更为圆润顺滑、亲和易饮。

最负盛名的内比奥罗葡萄酒当属巴罗洛(Barolo)和巴巴莱斯科(Barbaresco)葡萄酒。这两种葡萄酒都由100%的内比奥罗酿造而成，品质十分优秀，陈年潜力巨大，分别被誉为“皮埃蒙特之王”与“皮埃蒙特之后”。

2. 桑娇维塞

桑娇维塞(Sangiovese)也是意大利的原生品种，与内比奥罗一样，桑娇维塞能够酿造陈

年潜力极佳的葡萄酒，平均陈年能力在10-25年间。桑娇维塞葡萄酒的最大特点之一便是高酸，这是造就其优异陈年潜力的最大助力，此外，桑娇维塞还含有中等至高水平的单宁，也为其陈年潜力加分不少。在陈年的过程中，桑娇维塞葡萄酒能够发展出甜美的无花果香气，并能像海绵一般吸收橡木桶中的甜香草等风味，其口感也会变得更加柔和、圆润。

托斯卡纳(Tuscany)的经典基安帝(Chianti Classico)、布鲁奈罗-蒙塔希诺(Brunello di Montalcino)和高贵蒙特布查诺(Vino Nobile di Montepulciano)产区出产的桑娇维塞葡萄酒在世界上最为出名，这三个产区的桑娇维塞通常酒液颜色较深，口感强劲，陈年潜力出色。

3. 丹魄

丹魄(Tempranillo)早熟且果实小，果皮中等偏厚，因而也含有丰富的单宁。这个品种可以酿造出复杂度极佳、陈年能力极强的葡萄酒，其陈年能力能达到7-25年，并会在陈年后发展出烟草叶、泥土和皮革的气息。

里奥哈(Rioja)是赋予丹魄葡萄酒灵魂的产区，这片土地深谙丹魄适合陈年的特性，其分级也是按照陈年时长来划分的，共分为新酒(Joven)、陈酿(Crianza)、珍藏(Reserva)和顶级珍藏(Gran Reserva)4个等级。除新酒外，其余三个等级的丹魄葡萄酒都要经过时不等的陈酿。其中等级最高的顶级珍藏上市前需经过至少5年的陈酿，包括至少18个月的橡木桶熟化，通常会带有深沉、浓郁的果味，以及典型的干树叶和皮革风味。

4. 赤霞珠与梅洛

赤霞珠(Cabernet Sauvignon)与梅洛(Merlot)的大名在葡萄酒界如雷贯耳，说起陈年潜力强的葡萄酒，许多人脑海中第一浮现出来的是它们。因这两位“红葡萄大咖”在酿酒之时常有合作，因而这里将两者放在一起细说。

赤霞珠果实皮厚，含有高酸度与高单宁，酿成的葡萄酒在年轻时会略显苦涩，因而

需要较长时间的陈年。在时间的作用下，酒液中的苦味会减退，单宁变得柔和，并和高酸达到更加完美的融合，同时发展出具有层次感的风味。同赤霞珠相比，梅洛的单宁和酸度都较低，但含糖量高，而糖分也是一种“天然保鲜剂”，能够提高葡萄酒的陈年能力。由梅洛酿成的葡萄酒酒体丰满，口感柔顺，经过陈年后柔和更甚，且会发展出一丝烟熏的气息。

赤霞珠与梅洛皆是优质且具有极佳陈年潜力的葡萄品种，用它们酿造的优质酒款陈年潜力通常都能达到5-20年，而当两者进行混酿之时，更是珠联璧合，能够造就兼具极佳陈年潜力的柔顺丰满特点的优质红葡萄酒。其中，最著名、最经典的便是波尔多混酿，例如大家耳熟能详的木桐酒庄红葡萄酒(Chateau Mouton Rothschild, Pauillac, France)和拉菲古堡红葡萄酒(Chateau Lafite Rothschild, Pauillac, France)。

T2

这一部分的葡萄品种陈年潜力稍弱于T1的葡萄品种，体现在其平均陈年时长与T1的品种相比略短，但总体而言T2的酿酒葡萄依然属于陈年潜力优秀的行列。

1. 黑皮诺

黑皮诺(Pinot Noir)是一种薄皮红葡萄品种，用其酿造的葡萄酒通常颜色较浅，带有芬芳的花香以及草莓、樱桃和红醋栗等红色水果的气息。随着陈年时间的增加，黑皮诺葡萄酒中首先会发展出甘草和煮熟水果的风味，接着植物、松露以及丁香等香味也会出现。黑皮诺葡萄酒的平均陈年潜力区间约在2-15年之间，其中的顶级酒款甚至可陈年数十年。

最经典的黑皮诺产区要属法国勃艮第，这里的黑皮诺葡萄酒通常拥有较高的酸度，风味复杂且有层次，陈年潜力佳。除此之外，新西兰的中部奥塔哥(Central Otago)也出产许