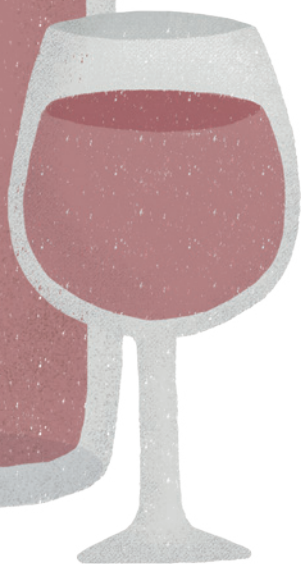


酒窩

WINE NEST

輕鬆進入葡萄酒的世界



4. 常見的釀酒葡萄品種



4.1 黑葡萄

4.1.1 卡本內蘇維翁（Cabernet sauvignon）



卡本內蘇維翁，應該是最為人所知的釀酒葡萄品種之一，相信很多人在剛開始學習葡萄酒時，第一個學習的地點便是法國波爾多產區，而作為波爾多的代表品種，它也成為第一個進入耳中的品種名稱。

卡本內蘇維翁在17世紀法國西南部的波爾多無意中被培育出來，是卡本內弗朗（Cabernet Franc）與白蘇維翁（Sauvignon Blanc）的雜交（hybrid）品種，之後在上世紀90年代開始，便被廣泛種植在世界上各個葡萄酒產地，幾乎所有產區都可以看到它的身影，而它在每個地區都如此受歡迎的原因，離不開它的兩個特性：一、易生長，且能抵抗相當多的病害，特別是黴菌（*Botrytis cinerea*），卡本內蘇

維翁的對環境的適應力非常強，在不同土壤、氣候都能夠成長並維持相當的品質水準，它甚至在沙漠中都能長大，不過因為它屬於較晚熟的品種，最適合它的還是礫石、卵石，沖積質及砂質土壤等排水良好、儲熱能力佳的土壤，以確保能獲得足夠的熱能。二、釀酒品質佳，卡本內蘇維翁的葡萄果皮厚，在發酵時皮中擁有相當多能產生風味的酚類物質，同時也具有高單寧，酸度明顯等特徵，這些條件都能很好的讓葡萄酒具有強勁的酒體架構與陳年潛力。

在種植、品質、市場等有利條件的作用下，卡本內蘇維翁快速的在葡萄酒的世界上發展，目前已經是最為廣泛栽培的葡萄品種，雖然在葡萄產地的版圖上隨處可見，但隨著各產地的氣候與風土條件不同，造成的熟成差異，生產出的酒也各有其特色，最出名的卡本內蘇維翁產區普遍被認為是：法國波爾多左岸、美國那帕谷、義大利托斯卡尼、澳洲庫納瓦拉與瑪格麗特河。

4.1.2 梅洛 (Merlot)



她在波爾多左岸常被當作卡本內蘇維翁的混釀好夥伴，在全世界的紅酒中產量是世界第一（卡本內蘇維翁是種植最廣），她起源於法國波爾多右岸，雖然在左岸時常與卡本內蘇維翁混釀，當作圓潤酒體與增加柔和果香的角色，但在原生產地的右岸，如波美侯（Pomerol）和聖愛美濃（Saint-Émilion），可是常常被當作主角甚至是以單一品種釀造，最出名的莫過於彼得綠堡（Chateau Petrus）了，出色的品質證明她絕非只能擔任配角，而是能撐起整瓶酒的完成度。

作為法國的原生品種，梅洛是卡本內弗朗和另一種不是很知名的Magdeleine Noire des Charentes葡萄的後代，屬於相對比較早成熟

的品種，皮薄，果肉飽滿多汁，相對較容易感染灰黴病等病害，適合生長在粘土以及石灰石土壤，釀出的酒單寧較低，酒體飽滿而柔和，並帶有成熟的紅色或黑色水果氣息，如李子、櫻桃、草莓、桑椹等，整體而言是相當討喜的個性，讓她一路從法國延伸到義大利，然後到了美國、智利、阿根廷等美洲國家，目前則是世界各地大部分都有種植。

梅洛因為單寧及酸度較低，且擁有豐沛柔美的果味的特點，在市場上的接受度很高，而且她也與許多料理都相當搭配，例如各式白肉類、帶有甜味的BBQ、烤雞等等，如果想開始嘗試喝紅酒，或是想送紅酒當作禮物、婚禮宴客的場合，都不妨可以先考慮這位「大眾情人」梅洛哦。

4.1.3 黑皮諾（Pinot Noir）



優雅、纖細、複雜，是對黑皮諾這個品種最直觀的感受，作為世界上均價最高的葡萄酒品種，黑皮諾無疑也是最具魅力的品種之一，特別是在法國的勃根地，幾乎所有的紅酒都是由黑皮諾釀造，然而僅是一街之隔的園地，釀造出來酒的風格也可能是天地之別，如此耐人尋味的黑皮諾，自然成為全世界葡萄酒愛好者收藏的目標。

黑皮諾對於生長環境有相當的要求，適合生長在寒冷氣候中，石灰黏土是最理想的土壤形態，但是由於相對早熟及果皮較薄，使得她抗病蟲害能力較弱，容易感染卷葉病、灰黴病等，且在成熟時容易落粒，在採收階段也特別需要小心大雨造成的影響，葡萄酒農會需要花更多心力在照顧黑皮諾，在勃根地，許多知名的葡萄酒莊／園中，幾乎隨時可以見到酒農在園中巡視，注意葡萄狀況，避免變質。

雖然照顧黑皮諾生長的過程相當辛苦，但是回報是甜美的，她釀出的酒顏色較淺，通常呈現紅寶石色，年輕時香氣主要以果香及花香為主，通常會是紅莓、櫻桃、梅子、草莓、覆盆子、玫瑰花或其他花香，口感柔和溫潤，優雅細緻，豐富的層次與略高的酸度讓黑皮諾在陳年的潛力上也相當占優勢，在陳年後通常會帶有皮革、雪茄、土地與松露等的迷人香氣。世界上較優良的產地為法國勃根地、香檳區、阿爾薩斯，美國的索諾瑪以及紐西蘭、澳洲的涼爽氣候產區。

4.1.4 田帕尼歐 (Tempranillo)



西班牙最重要的葡萄品種，而且目前越來越受新世界的歡迎，它的名字是西班牙語temprano（早期的）與illo（源自拉丁語的後綴詞，意思為「小」）的組合字，指的是它比大多數西班牙紅葡萄早幾個星期成熟與略小的果實，她的成熟期短，適合在石灰石與粘土的土質上成長，雖然幾乎整個西班牙都有種植，但是在利奧哈（Rioja）與杜羅河谷（Ribera del Duero）生長得最好，品質也最出色。

田帕尼歐釀造時需要長時間的浸皮來萃取皮中的酚類物質與單寧，雖然有時使用二氧化碳浸漬法來釀造簡單葡萄酒，但是大部分還是會使用橡木桶陳年，其品質由橡木桶熟成的時間決定，傳統上會使用美國橡木桶，大部分會在酒廠中窖藏後發售，而且西班牙對於陳年的時間有嚴格的分類，最年輕的是Joven，幾乎不經橡木桶或只有在短暫橡木桶陳年的葡萄酒，通在是當年度採收後，隔年春天就會上市

銷售，再來是Crianza，要經過6個月的橡木桶陳年與加上瓶中熟成總共24個月，時間再長一點就是Reserva，需1年的橡木桶陳年與瓶陳加總陳年3年，而陳年最久的則是Gran Reserva，這個等級需橡木桶陳年18個月及加上瓶中陳年達60個月，也就是從釀造完成後必需在酒廠待足5年才可上市，而且是在良好的年分才會釀造這個等級，所以Gran Reserva通常也代表了西班牙最優質的紅酒。

田帕尼歐通常會帶有草莓、李子、香料、香草、咖啡、烤吐司、椰子等香氣，果香與橡木桶陳年的風味達成優雅的平衡，作為西班牙最著名的品種，自然也很搭配西班牙的美食，較年輕的田帕尼歐可搭配伊比利火腿、西班牙海鮮飯等料理，而味道更厚重的烤肉、牛排等，則是陳年田帕尼歐的最佳組合。

4.1.5 希哈（Syrah / Shiraz）



法國原生品種，是Mondeuse Blanc與Dureza的後代，早熟、萌芽晚，果串緊湊、果粒小，因其成熟期短的特性，需要生長在較溫暖氣候中以達到成熟，目前在世界上被廣泛種植，其種植數量之多，在紅葡萄酒中大概只略低於卡本內蘇維翁與梅洛，雖然他是法國品種，但是目前最負盛名的產區，除了法國的隆河之外，就是澳洲了，在澳洲與南非，這個品種被命名為Shiraz，澳洲的葡萄酒世界中，Shiraz是最主要的葡萄品種，幾乎所有的澳洲次產區都有生產，在19世紀中至末期，歐洲發生大規模的根瘤蚜蟲害（Phylloxera），但澳洲並未受此影響，因此得以保存許多老藤，著名的巴羅莎谷地（Barossa Valley）就保留了相當數量的老藤，此處生產的Shiraz帶著濃郁的黑色水果及香料味，風格強勁、滋味深邃。

而在他的原生地法國隆河，Syrah常被用來當成混釀的重要元素，雖然他單一品種表現優異，但跟其他品種配合的時候，會表現出更全面及平衡的面貌，例如南隆河最著名的混釀以格納西（Grenache）、希哈（Syrah）、慕維得爾（Mourvèdre）混合而成的GSM，在北隆河的羅第丘（Cote Rotie）會加入不超過20%的維歐尼耶（Viognier），而在艾米達吉（Hermitage），偶而會與瑪珊（Marsanne）及胡珊（Roussanne）這兩個白葡萄品種混釀。

希哈，生於法國，但在新世界中大放異彩，特別盛行於澳洲，其功勞離不開被稱澳洲國寶級葡萄酒莊的奔富酒莊（Penfolds），其單一品種或混釀酒款衆多而其中的旗艦酒款葛蘭許（Grange）被稱為澳洲酒王，更被列入「南澳洲非物質文化遺產名錄」，足見希哈在澳洲葡萄酒中的地位。