

仙粉黛

作者: Gabe Sasso • Snooth.com • 2018 年7月13日



仙粉黛 (Zinfandel) 在美国的历史, 可以追溯到意大利移民, 他们出于各种原因 (包括其耐寒的特质) 在加利福尼亚种植该葡萄。出于这个原因, 该葡萄也成为美国其他地区的家庭酿酒师的主要选择, 人们可以购买从加州东部运来的葡萄自行酿酒。多年以来, 人们认为仙粉黛是意大利普里米蒂沃 (Primitivo) 的遗传后代。然而基因测试后却发现, 仙粉黛与普里米蒂沃都与克罗地亚葡萄 Crljenak Kaštelanski 的基因相匹配。

随着时间的推移, 仙粉黛相较其他一些品种有所失宠, 许多老藤葡萄园都遭拔除。不过仍有些实际上被保留了下来, 因为它们被专用来制作仙粉黛白酒。许多这些品牌, 现在都成了优质单一葡萄园的仙粉黛来源。对于仙粉黛而言, 老藤与任何其他葡萄一样重要, 而且比大多数所有葡萄还更关键。**加州有许多生产仙粉黛的葡萄园, 有50年到100年的历史, 有些甚至可以追溯到1800年代。**当他们生产较少的葡萄并且在酿造这方面付出某种程度上的努力时, 其结果往往更加强烈而又具有层次, 具有新藤葡萄根本不具备的特征。

对于仙粉黛而言, 地方感与任何葡萄种类一样重要。单一葡萄园黑比诺固然获得更多的媒体关注, 但事实是, 仙粉黛多变的生产场地却使其更具活力。仙粉黛在加州几乎所有地区都能茁壮成长, 并根据地点的不同而具风味迥异的特征。**虽然在加州各地繁荣发展, 却也只有少数几个地区的仙粉黛佳酿能够让这黄金之州的遗产葡萄晋升成为标志性的象征。**

乾溪谷 (Dry Creek Valley) ——位于索诺玛县北部的乾溪谷, 是生产世界优质仙粉黛的所在地。乾溪谷有些世代家庭酿酒生产者专注于生产标志性红葡萄品种仙粉黛。经典的乾溪谷仙粉黛结构良好, 带有香料与相称的果味。一些最著名而备受好评的单一葡萄园所出产的老藤仙粉黛都称乾溪谷为它们的故乡。

洛迪 (Lodi) ——洛迪位在加州中部地区, 拥有许多遗产, 其一即老藤仙粉黛葡萄园。那里有一群酿酒师创立了“本土项目”。每位酿酒师每年都致力于从真正的老藤葡萄园里生产一款仙粉黛。葡萄酒酿造协议是全面的, 所有口味的变化都是出自于葡萄的来源本身。这个项目真正突出了该葡萄产地对仙粉黛的重要性。洛迪仙粉黛往往拥有丰富浓郁的果香。适当的酒体倾向可以完成绝佳的结构。

纳帕谷 (Napa Valley) ——由于赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 的普及与价格上涨, 在加州最著名的葡萄种植区域出产的仙粉黛相对并没有那么多。然而, 此地确实存留下来的老藤却可以生产出优质的葡萄酒来。绝佳的纳帕谷仙粉黛充满通红果香, 其比例与结构往往比其他许多地区的仙粉黛呈现更多的单宁。

帕索罗布尔斯 (Paso Robles) ——最初以大葡萄果味的仙粉黛闻名, 现在则有更多的生产者专注于具结构性并仍带有细微口感差别的、闻名“帕索”Paso果味的葡萄酒。帕索罗布尔斯各个地区的不同气候条件, 也确保了在该地区内仅因地点以外的因素而生成的诸多口感变化。

俄罗斯河谷 (Russian River Valley) ——虽然此地近年来以黑比诺 (Pinot Noir) 与霞多丽 (Chardonnay) 闻名, 但凉爽、雾气弥漫的俄罗斯河谷却也是风味鲜明的仙粉黛的源头产地。出自此地的仙粉黛往往具有大量的香料与果味, 在本质上更加内敛。得天独厚的俄罗斯河谷往往让仙粉黛熟成绝佳, 在很大程度上归功于葡萄与生俱来的美妙酸味。

精酿的仙粉黛果味均衡, 是一款多功能的美酒。无论您是享用经典的意大利周日晚餐、烟熏鸡胸肉、比萨饼、传统墨西哥菜, 还是美味的水果, 仙粉黛味酸而优质的口感结构是一个很好的配菜酒选择。当然, 美国最经典的美食——汉堡——与仙粉黛也是意想不到绝配。





加州夢迴

BC Liquor Stores • 2017

有时候，寒冷能刺激出一种不那么微妙的、对阳光的渴望。而你知道这是个演习：漫长、黑暗、沉闷的日子——让你想要乘坐飞机飞往某个地方，去到任何一个炎热而明亮的地方——最好是每个周末都如此。很少人能有条件可以这么折腾，而话又说回来，接受阳光的滋养也有可能比你想像的要容易许多。

加州葡萄酒，是众所周知的瓶装阳光，每啜一口，浑身上下就会有一小部分神游到那黄金之州。为了送你前去接受阳光的洗礼，这里特地为您盘点一些极佳的特色葡萄酒，而且是世界上特别优质的一部分。

赤霞珠 CABERNET SAUVIGNON

还有什么葡萄酒可以赛过一瓶优质的纳帕赤霞珠，给你带来既多汁而又丰富的天鹅绒般的美妙口感？从1976年开始，当英国葡萄酒商Steven Spurrier主持了著名的“巴黎审判”盲品时，纳帕就一直在精酿葡萄酒的地图上占据了一席之地。这一著名的品尝活动将顶级的加州赤霞珠葡萄酒与来自法国波尔多的主要赤霞珠葡萄酒进行了对比，其结果令这些地区受到了非常的关注。

真不是特别令人惊讶。气候使葡萄美丽而一致地成熟。土壤非常适合这种葡萄品种。而且技术诀窍肯定存在。像Cakebread Cellars、Clos du Val、Ridge Vineyards、Caymus、Opus One、Stag's Leap等标志性名称因其饱和的味道、深度的复杂性以及丰富的质地而获得了顶级的身价。品尝加州的阳光，没有比选择喝上一瓶优质赤霞珠更好的方式了。

霞多丽 CHARDONNAY

1976年的“巴黎审判”除了红酒的排名也有对白酒的比较。而加州的霞多丽（Chardonnays）与勃艮第（Meursault）以及Puligny-Montrachet等顶级勃艮第（Burgundy）产区的产品曾相互较劲。其结果震撼了美酒世界。令人惊讶的是，1973年的加州霞多丽（称为Chateau Montelena）拔得头筹。事实上，前四种葡萄酒中有三种是加州的霞多丽葡萄酒。

它现在已成了一个公开的秘密——加州制造的斯特林霞多丽具所有刺穿的精确度、起伏的层次味道加上勃艮第可以提供的绵长共振。Signorello、Paul Hobbs、Cakebread、Rombauer、Edna Valley Vineyard以及Wente当然都是值得信赖的名字。

毫无疑问，一大杯卡利霞多丽可以照亮任何一餐或某段片刻——特别是在进入酷寒冽冽冬天的温哥华品上一杯。

仙粉黛 ZINFANDEL

加州的旗舰红葡萄酒可以说非仙粉黛莫属。那些喜欢它的人就是喜欢得死忠。这是一种黑葡萄品种，可以产生出深红色的红葡萄酒，品尝起来具备黑莓、蓝莓与覆盆子甘蓝口味，并带有一丝胡椒辛香。果味恒稳向前而又华丽。这款美味的红酒极易入口，并在很多时候显现出不菲的价值。值得寻找的标签包括Caymus、Joel Gott、Ravenswood与Dancing Bull。

白仙粉黛也是用黑色的仙粉黛葡萄所制成，当然，酒色是粉红的，通常味道更甜，而且，当你想要引导一个充满阳光的片刻（可选约翰丹佛的曲调作为背景音乐）时，可以变得非常艳丽美味——多汁的口感，往往暗示了下巴滴着水桃与野草莓这样的情境。贝林格（Beringer）就是一款非常好的版本。

红葡萄混酿 RED BLEND

当然，来自加州的单一品种葡萄酒都非常之棒。而混酿有时也可以相当惊艳，因为每种葡萄品种都会给口感带来一些特殊贡献。酿酒师可以摆弄这样的组合，其结果通常会比其葡萄各自单打独斗来得更能发挥。

奥林斯威夫特（Orin Swift）葡萄酒是来自加州的尖端混酿的主要例子。奥林斯威夫特是来自一个由名叫戴夫菲尼（Dave Phinney）所创立的小酒庄，此君是一个葡萄酒酿造界的传奇人物——先在加州成名，而今名满全球。他在2000年推出了一款价值35美元一瓶、名为“囚犯”（The Prisoner）的葡萄酒。这款葡萄酒立刻获得一批狂热的追随者，而且，其陈酿之后再度重复陈酿的特殊风味获得了备受尊崇的葡萄酒评论家们的最高荣誉。“囚犯”甚至多次出现在令人垂涎的《葡萄酒鉴赏家Wine Spectator》杂志最佳百大排行榜名单上。现在，该标签已售出。而且转手了两次。虽然如此，此酒仍然非常受欢迎。而来自奥林斯威夫特、经由Dave Phinney出产的其他葡萄酒——他仍然拥有并经营着酒庄——则成了加州欢乐琼浆的绝佳代名词。

黑比诺 PINOT NOIR

当人们想到加州时，黑比诺并非一种立即浮现在脑海中的葡萄酒，然而它也许应该出现。此地具有所谓的微气候，提供此类葡萄品种宽广的亲合性。再则，与该地区的酿造主题保持一致，葡萄酒比勃艮第等凉爽气候下生产的葡萄酒更加成熟、更加具备果香驱动，同时又不失黑比诺自身该有的优雅精致。在La Crema与Hahn酒庄总有制作美味的琼浆可寻。

谨此献上可以握在玻璃杯里的一抹阳光。

加州葡萄酒是众所周知的瓶装阳光，每啜一口，浑身上下就会有一小部分神游到那黄金之州。



微信: Virada_California



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com



VIRADA

甘甜醇美仙粉黛

仙粉黛搭配亚洲美食
一个完美的泛太平洋配对体验!



内容撰写: *Randal Caparoso* (合并文章) 与 *Gail Forecki Zinfandelic* 的资讯提供



微信: Virada_California



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

经典的意大利烹饪依赖于成分的纯度与新鲜度，而法国烹饪则以酱汁与天然原料的味道深度为重点。在亚洲的烹饪，所强调的则是不断的平衡及口味与质地之间的对比。



微信: Virada_California



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

能将葡萄酒与亚洲风味烹饪匹配得相得益彰的诀窍在于、所需的葡萄酒能够强调其平衡感,而非只是纯粹地表现酒本身的感觉味道。这就是世界上由赤霞珠与霞多丽等葡萄酿造的经典“强力”葡萄酒何以不容易与亚洲菜搭配的主因。尽管强度无任何问题,然而,用这些类型葡萄酒配菜肴的搭配难度却在于它们往往含有高度数酒精、低酸,以及(尤其以赤霞珠为例) 过高含量的单宁。



轻盈酒体

清淡、年轻的仙粉黛提供清新、果浓而又平易近人的饮用风格。酒体轻盈的仙粉黛通常采用较不成熟的葡萄加上不太老成的酒桶来酿造。此类风格的仙粉黛特别适合搭配清淡的奶酪、烤火鸡、带有番茄酱为基底的烹调以及亚洲或拉丁美食。

中浓酒体

中等浓度的仙粉黛提供更多的水果口感与单宁。熟成发酵的过程增加了葡萄酒的果味特征、平衡感与复杂性。酒体中浓的仙粉黛揭示了该品种的辛辣特质,并提供更为绵长的完成。是汉堡、烤香肠、羊排与猪排的绝佳搭配。

饱满酒体

丰富稠密的果香带着丰满的单宁,酒体饱满的仙粉黛通常直接在葡萄园内酿制而成,所选的是非常成熟或略带过熟的老藤葡萄。高度浓缩的水果口味加上丰富的单宁两者相得益彰,使这款仙粉黛成为理想的配菜酒,如烤羊肉、炖肉、内容丰盛的意大利面或带有烧烤的菜肴。

波特化仙粉黛

由成熟或非常成熟的葡萄所酿制,如同波特酒般口感的仙粉黛是一款美味的甜酒。享受奶油般、成熟的蓝纹奶酪或如黑巧克力蛋糕般的苦甜点风味。



与亚洲菜肴搭配最佳的葡萄酒是那种酒精含量适中、单宁柔和、酸度更浓, 而且有时 (但并不总是) 还明显残留点糖量的葡萄酒。这是一个在辣、酸、咸及甜味的美食品味中寻求和谐与平衡感受的问题。

加州仙粉黛一流的风味加上轻巧、甜美覆盆子味与黑胡椒香料是一种明智的结合。如果要走非正统路线, 则可选择烧烤猪肉或牛排, 涂上甜或辣腌泡汁。对于温和至中度单宁结构的仙粉黛配上使用亚洲辣椒调味料或酱汁的美食时尤其如此。一瓶口感适中的仙粉黛既带有处理油腻、中和焦肉味道的红酒单宁, 更具备了提高而非消减美食内的辛香酱料的圆润与果味。

不过, 口感辛辣的仙粉黛配上纯正的东南亚料理也会出现令人惊讶的相遇。例如: 烤芫荽鸡配上甜、咸味或辛辣的蘸酱 (nam jeem); 生牛肉加胡椒盐; 牛肉炒辣姜; 以及火锅类的料理诸如茄子 (用碎猪肉、香菜、虾米、大蒜和青葱一起煮) 等料理搭配炒牛肉干。每当仙粉黛碰上胡椒、一些辛辣醋, 或略带麻辣的大蒜、辣椒与姜汁之类的美食之后, 便能牵引出另一种灿烂、辛辣、带果味的、令人惊艳的元素。

让我们先举香料为例吧! 生姜、大蒜、咖喱、辣椒.....这些都是亚洲烹饪中常见的成分, 虽然美味, 却会压倒许多葡萄酒。然而雷司令、琼瑶浆甚至仙粉黛等果味葡萄酒却都具有驯服辛辣麻烈的能力。

相比之下, 四川/湖南香辣牛肉更加丰富, 需要更重的口味, 例如融合质朴的慕合怀特或红色仙粉黛。这两款葡萄酒均含甜黑莓果味宜于搭配辛辣牛肉。



甘甜醇美仙粉黛



VIRADA



微信: Virada_California



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

仙粉黛是一种直接拥抱舒适区的红葡萄酒, 而且还不会压倒许多亚洲美食中的辛香。直接指导购买葡萄酒的大众对仙粉黛的探索, 同时提高餐厅对最佳葡萄酒搭配地方菜肴的意识应该也是至关重要的。对整个亚洲红酒进口商来说亦有相同共识。

VIRADA

www.virada.com



微信: [Virada_California](https://www.virada.com)



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

VIRADA

仙粉黛

2020



微信: Virada_California 🌿 网站: www.virada.com 🌿 电邮: export@virada.com