

仙粉黛

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



仙粉黛（Zinfandel）在美國的歷史，可以追溯到意大利移民，他們出於各種原因（包括其耐寒的特質）在加利福尼亞種植該葡萄。出於這個原因，該葡萄也成為美國其他地區的家庭釀酒師的主要選擇，人們可以購買從加州東部運來的葡萄自行釀酒。多年以來，人們認為仙粉黛是意大利普里米蒂沃（Primitivo）的遺傳後代。然而基因測試後卻發現，仙粉黛與普里米蒂沃都與克羅地亞葡萄Crljenak Kaštelanski的基因相匹配。

隨著時間的推移，仙粉黛相較其他一些品種有所失寵，許多老藤葡萄園都遭拔除。不過仍有些實際上被保留下來，因為它們被專用來製作仙粉黛白酒。許多這些品牌，現在都成了優質單一葡萄園的仙粉黛來源。對於仙粉黛而言，老藤與任何其他葡萄一樣重要，而且比大多數所有葡萄還更關鍵。加州有許多生產仙粉黛的葡萄園，有50年到100年的歷史，有些甚至可以追溯到1800年代。當他們生產較少的葡萄並且在釀造這方面付出某種程度上的努力時，其結果往往更加強烈而又具有層次，具有新藤葡萄根本不具備的特徵。

對於仙粉黛而言，地方感與任何葡萄種類一樣重要。單一葡萄園黑比諾固然獲得更多的媒體關注，但事實是，仙粉黛多變的生產場地卻使其更具活力。仙粉黛在加州幾乎所有地區都能茁壯成長，並根據地點的不同而具風味迥異的特徵。雖然在加州各地繁榮發展，卻也只有少數幾個地區的仙粉黛佳釀能夠讓這黃金之州的遺產葡萄晉升成為標誌性的象徵。

乾溪谷（Dry Creek Valley）——位於索諾瑪縣北部的乾溪谷，是生產世界優質仙粉黛的所在地。乾溪谷有些世代家庭釀酒生產者專注於生產標誌性紅葡萄品種仙粉黛。經典的乾溪谷仙粉黛結構良好，帶有香料與相稱的果味。一些最著名而備受好評的單一葡萄園所出產的老藤仙粉黛都稱乾溪谷為它們的故鄉。

洛迪（Lodi）——洛迪位在加州中部地區，擁有許多遺產，其一即老藤仙粉黛葡萄園。那裡有一群釀酒師創立了“本土項目”。每位釀酒師每年都致力於從真正的老藤葡萄園裡生產一款仙粉黛。葡萄酒釀造協議是全面的，所有口味的變化都是出自於葡萄的來源本身。這個項目真正突出了該葡萄產地對仙粉黛的重要性。洛迪仙粉黛往往擁有豐富濃郁的果香。適當的酒體傾向可以完成絕佳的結構。

納帕谷（Napa Valley）——由於赤霞珠（Cabernet Sauvignon）的普及與價格上漲，在加州最著名的葡萄種植區域出產的仙粉黛相對並沒有那麼多。然而，此地確實存留下來的老藤卻可以生產出優質的葡萄酒來。絕佳的納帕谷仙粉黛充滿通紅果香，其比例與結構往往比其他許多地區的仙粉黛呈現更多的單寧。

帕索羅布爾斯（Paso Robles）——最初以大葡萄果味的仙粉黛聞名，現在則有更多的生產商專注於具結構性並仍帶有細微口感差別的、聞名“帕索”Paso果味的葡萄酒。帕索羅布爾斯各個地區的不同氣候條件，也確保了在該地區內僅因地點以外的因素而生成的諸多口感變化。

俄羅斯河谷（Russian River Valley）——雖然此地近年來以黑比諾（Pinot Noir）與霞多麗（Chardonnay）聞名，但涼爽、霧氣瀰漫的俄羅斯河谷卻也是風味鮮明的仙粉黛的源頭產地。出自此地的仙粉黛往往具有大量的香料與果味，在本質上更加內斂。得天獨厚的俄羅斯河谷往往讓仙粉黛熟成絕佳，在很大程度上歸功於葡萄與生俱來的美妙酸味。

精釀的仙粉黛果味均衡，是一款多功能的美酒。無論您是享用經典的意大利週日晚餐、煙熏雞胸肉、比薩餅、傳統墨西哥菜，還是美味的水果，仙粉黛味酸而優質的口感結構是一個很好的配菜酒選擇。當然，美國最經典的美食——漢堡——與仙粉黛也是意想不到絕配。





加州夢迴

BC Liquor Stores • 2017

有時候，寒冷能刺激出一種不那麼微妙的、對陽光的渴望。而你知道這是個演習：漫長、黑暗、沉悶的日子——讓你想要乘坐飛機飛往某個地方，去到任何一個炎熱而明亮的地方——最好是每個週末都如此。很少人能有條件可以這麼折騰，而話又說回來，接受陽光的滋養也有可能會比你想像的要容易許多。

加州葡萄酒，是眾所周知的瓶裝陽光，每啜一口，渾身上下就會有一小部分神遊到那黃金之州。為了送你前去接受陽光的洗禮，這裡特地為您盤點一些極佳的特色葡萄酒，而且是世界上特別優質的一部分。

赤霞珠 CABERNET SAUVIGNON

還有什麼葡萄酒可以賽過一瓶優質的納帕赤霞珠、給你帶來既多汁而又豐富的天鵝絨般的美妙口感？從1976年開始，當英國葡萄酒商Steven Spurrier主持了著名的“巴黎審判”盲品時，納帕就一直在精釀葡萄酒的地圖上佔據了一席之地。這一著名的品嚐活動將頂級的加州赤霞珠葡萄酒與來自法國波爾多的主要赤霞珠葡萄酒進行了對比，其結果令這些地區受到了非常的關注。

真不是特別令人驚訝。氣候使葡萄美麗而一致地成熟。土壤非常適合這種葡萄品種。而且技術訣竅肯定存在。像Cakebread Cellars、Clos du Val、Ridge Vineyards、Caymus、Opus One、Stag's Leap等標誌性名稱因其飽和的味道、深度的複雜性以及豐富的質地而獲得了頂級的身價。品嚐加州的陽光，沒有比選擇喝上一瓶優質赤霞珠更好的方式了。

霞多麗 CHARDONNAY

1976年的“巴黎審判”除了紅酒的排名也有對白酒的比較。而加州的霞多麗（Chardonnays）與勃艮第（Meursault）以及Puligny-Montrachet等頂級勃艮第（Burgundy）產區的產品曾相互較勁。其結果震撼了美酒世界。令人驚訝的是，1973年的加州霞多麗（稱為Chateau Montelena）拔得頭籌。事實上，前四種葡萄酒中有三種是加州的霞多麗葡萄酒。

它現在已成了一個公開的秘密——加州製造的斯特林霞多麗具所有刺穿的精確度、起伏的層次味道加上勃艮第可以提供的綿長共振。Signorello、Paul Hobbs、Cakebread、Rombauer、Edna Valley Vineyard以及Wente當然都是值得信賴的名字。

毫無疑問，一大杯卡利霞多麗可以照亮任何一餐或某段片刻——特別是在進入酷寒冷冽冬天的溫哥華品上一杯。

仙粉黛 ZINFANDEL

加州的旗艦紅葡萄酒可以說非仙粉黛莫屬。那些喜歡它的人就是喜歡得死忠。這是一種黑葡萄品種，可以產生出深紅色的紅葡萄酒，品嚐起來具備黑莓、藍莓與覆盆子甘藍口味，並帶有一絲胡椒辛香。果味恆穩向前而又華麗，這款美味的紅酒極易入口，並在很多時候顯現出不菲的價值。值得尋找的標籤包括Caymus、Joel Gott、Ravenswood與Dancing Bull。

白仙粉黛也是用黑色的仙粉黛葡萄所製成，當然，酒色是粉紅的，通常味道更甜，而且，當你想要引導一個充滿陽光的片刻（可選約翰丹佛的曲調作為背景音樂）時，可以變得非常豔麗美味——多汁的口感，往往暗示了下巴滴著水桃與野草莓這樣的情境。貝林格（Beringer）就是一款非常好的版本。

紅葡萄混釀 RED BLEND

當然，來自加州的單一品種葡萄酒都非常之棒。而混釀有時也可以相當驚艷，因為每種葡萄品種都會給口感帶來一些特殊貢獻。釀酒師可以擺弄這樣的組合，其結果通常會比其葡萄各自單打獨鬥來得更能發揮。

奧林斯威夫特（Orin Swift）葡萄酒是來自加州的尖端混釀的主要例子。奧林斯威夫特是來自一個由名叫戴夫菲尼（Dave Phinney）所創立的小酒莊，此君是一個葡萄酒釀造界的傳奇人物——先在加州成名，而今名滿全球。他在2000年推出了一款價值35美元一瓶、名為“囚犯”（“The Prisoner”）的葡萄酒。這款葡萄酒立刻獲得一批狂熱的追隨者，而且，其陳釀之後再度重複陳釀的特殊風味獲得了備受尊崇的葡萄酒評論家們的最高榮譽。“囚犯”甚至多次出現在令人垂涎的《葡萄酒鑑賞家Wine Spectator》雜誌最佳百大排行榜名單上。現在，該標籤已售出。而且轉手了兩次。雖然如此，此酒仍然非常受歡迎。而來自奧林斯威夫特、經由Dave Phinney出產的其他葡萄酒——他仍然擁有並經營著酒莊——則成了加州歡樂瓊漿的絕佳代名詞。

黑比諾 PINOT NOIR

當人們想到加州時，黑比諾並非一種立即浮現在腦海中的葡萄酒，然而它也許應該出現。此地具有所謂的微氣候，提供此類葡萄品種寬廣的親和性。再則，與該地區的釀造主題保持一致，葡萄酒比勃艮第等涼爽氣候下生產的葡萄酒更加成熟、更加具備果香驅動，同時又不失黑比諾自身該有的優雅精緻。在La Crema與Hahn酒莊總有製作美味的瓊漿可尋。

謹此獻上可以握在玻璃杯裡的一抹陽光。

加州葡萄酒是眾所周知的瓶裝陽光，每啜一口，渾身上下就會有一小部分神遊到那黃金之州。



微信：Virada_California



網站：www.virada.com



電郵：export@virada.com



VIRADA

甘甜醇美仙粉黛

仙粉黛搭配亞洲美食
一個完美的泛太平洋配對體驗！



內容撰寫: *Randal Caparoso* (合併文章) 與 *Gail Forecki Zinfandelic* 的資訊提供



微信: Virada_California



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com

經典的意大利烹飪依賴於成分的純度與新鮮度, 而法國烹飪則以醬汁與天然原料的味道深度為重點。在亞洲的烹飪, 所強調的則是不斷的平衡及口味與質地之間的對比。

恰如其分

給朋友與哲學家



赤霞珠

12.9% 酒精濃度 · 750ml

本產品在美國加州榮譽釀造生產與裝瓶

真實風味
原樣呈現
2018 赤霞珠

12.9% 酒精濃度
750ml

本產品在美國加州
榮譽釀造生產與裝瓶

顏值

2018



一種篤實誠信、大眾認可的味道

赤霞珠

750ML

12.9% 酒精濃度
本產品在美國加州榮譽釀造生產與裝瓶



微信: Virada_California



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com

能將葡萄酒與亞洲風味烹飪匹配得相得益彰的訣竅在於、所需的葡萄酒能強調其平衡感，而非只是純粹地表現酒本身的感覺味道。這就是世界上由赤霞珠與霞多麗等葡萄釀造的經典“強力”葡萄酒何以不容易與亞洲菜搭配的主因。儘管強度無任何問題，然而，用這些類型葡萄酒配菜餚的搭配難度卻在於它們往往含有高度數酒精、低酸，以及（尤其以赤霞珠為例）過高含量的單寧。



輕盈酒體

清淡、年輕的仙粉黛提供清新、果濃而又平易近人的飲用風格。酒體輕盈的仙粉黛通常採用較不成熟的葡萄加上不太老成的酒桶來釀造。此類風格的仙粉黛特別適合搭配清淡的奶酪、烤火雞、帶有番茄醬為基底的烹調以及亞洲或拉丁美食。

中濃酒體

中等濃度的仙粉黛提供更多的水果口感與單寧。熟成發酵的過程增加了葡萄酒的果味特徵、平衡感與複雜性。酒體中濃的仙粉黛揭示了該品種的辛辣特質，並提供更為綿長的完成。是漢堡、烤香腸、羊排與豬排的絕佳搭配。

飽滿酒體

豐富稠密的果香帶著豐滿的單寧，酒體飽滿的仙粉黛通常直接在葡萄園內釀製而成，所選的是非常成熟或略帶過熟的老藤葡萄。高度濃縮的水果口味加上豐富的單寧兩者相得益彰，使這款仙粉黛成為理想的配菜酒，如烤羊肉、燉肉、內容豐盛的意大利麵或帶有燒烤的菜餚。

波特化仙粉黛

由成熟或非常成熟的葡萄所釀製，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、成熟的藍紋奶酪或如黑巧克力蛋糕般的苦甜點風味。



與亞洲菜餚搭配最佳的葡萄酒是那種酒精含量適中、單寧柔和、酸度更濃，而且有時（但並不總是）還明顯殘留點糖量的葡萄酒。這是一個在辣、酸、鹹及甜味的美食品味中尋求和諧與平衡感受的問題。

加州仙粉黛一流的風味加上輕巧、甜美覆盆子味與黑胡椒香料是一種明智的結合。如果要走非正統路線，則可選擇燒烤豬肉或牛排，塗上甜或辣醃泡汁。對於溫和至中度單寧結構的仙粉黛配上使用亞洲辣椒調味料或醬汁的美食時尤其如此。一瓶口感適中的仙粉黛既帶有處理油膩、中和焦肉味道的紅酒單寧，更具備了提高而非消滅美食內的辛香醬料的圓潤與果味。

不過，口感辛辣的仙粉黛配上純正的東南亞料理也會出現令人驚訝的相遇。例如：烤芫荽雞配上甜、鹹味或辛辣的蘸醬（nam jeem）；生牛肉加胡椒鹽；牛肉炒辣薑；以及火鍋類的料理諸如茄子（用碎豬肉、香菜、蝦米、大蒜和青蔥一起煮）等料理搭配炒牛肉乾。每當仙粉黛碰上胡椒、一些辛辣醋，或略帶麻辣的大蒜、辣椒與薑汁之類的美食之後，便能牽引出另一種燦爛、辛辣、帶果味的、令人驚豔的元素。讓我們先舉香料為例吧！生薑、大蒜、咖哩、辣椒.....

這些都是亞洲烹飪中常見的成分，雖然美味，卻會壓倒許多葡萄酒。然而雷司令、瓊瑤漿甚至仙粉黛等果味葡萄酒卻都具有馴服辛辣麻烈的能力。

相比之下，四川/湖南香辣牛肉更加豐富，需要更重的口味，例如融合質樸的慕合懷特或紅色仙粉黛。這兩款葡萄酒均含甜黑莓果味宜於搭配辛辣牛肉。

VIRADA



甘甜醇美仙粉黛



微信: Virada_California



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com

仙粉黛是一種直接擁抱舒適區的紅葡萄酒，而且還不會壓倒許多亞洲美食中的辛香。直接指導購買葡萄酒的大眾對仙粉黛的探索、同時提高餐廳對最佳葡萄酒搭配地方菜餚的意識應該也是至關重要的。對整個亞洲紅酒進口商來說亦有相同共識。

VIRADA

www.virada.com



微信: Virada_California



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com

VIRADA

仙粉黛

2020



Traditional



微信: Virada_California



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com