

葡萄中的貴族品種

大自然是很奇妙的，一群猩猩中自然會有一個領袖，一窩蜜蜂也會有一個母皇蜂。葡萄也有所謂的貴族品種（當然是人類加上去的封號），在不同的地理區域內，因為土壤氣候的配合，會有一種或兩種葡萄特別出類拔萃，有潛力釀製起水準的頂級好酒。歐洲悠久的釀酒文化，經歷時間的考驗，發展出數種世人公認的貴族葡萄，新世界（美洲、澳洲、非洲）的產酒國家雖然移植了相同的品種，種植出高品質的葡萄，緣於水土氣候的不同和原產地的貴族葡萄仍不能相提並論。經過近30年的努力，美洲和澳洲也培育出屬於本土的貴族葡萄。

歐洲公認的貴族葡萄

1. 法國勃根地地區

(BURGUNDY) :

黑匹諾 (PINOT NOIR)、夏朵妮 (Chardonnay)。

2. 法國波爾多地區

(BORDEAUX) :

凱伯尼蘇維娘 (CABERNET



■經過近30年的努力，美洲和澳洲也培育出屬於本土的貴族葡萄。

SAUVIGNON)、墨樂 (MERLOT)。

3. 法國北隆河谷地

(NORTH RHONE VALLEY) :

薩拉 (SYRAH)。

4. 法國盧瓦爾河谷

(LOIRE VALLEY) :

白先寧 (CHENIN BLANC)。

5. 義大利皮芒特地區

(PIEDMONT) :

那碧羅 (NEBBIOLO)。

6. 義大利突尼卡尼地區

(TUSCANY) :

聖吉維 (SANGIOVESE)。

7. 德國萊茵河

(RHINE) 和摩賽

(MOSEL) :

意斯林 (RIESLING)。

歐洲是釀酒業的發源地，歐洲移民將葡萄品種及釀酒技術傳播到世界不同的角落。古老的歐洲傳統和政府的嚴格限制，葡萄酒以地名，村莊名稱做為酒名，當地人瞭解並且尊重指定產品劃分 (APPELLATION)，葡萄名稱並不記載於酒瓶標籤上。歐洲移民來到美洲、澳洲、非洲將生產的葡萄酒紅酒統稱勃根地，白酒命名夏伯尼 (Chablis)。

實際上酒的品質風味和傳統的勃根地或夏伯尼根本風馬牛不相干。歐洲的釀酒業群起抗議，限制其他國家不能以不屬於自己境內的地名做為酒名，爭訟多年終於獲得勝利，例如加州暢銷的意斯林白葡萄酒是仿德國產白葡萄出名的村莊 (Johannisberg) 做為酒名

歐洲各地區出產葡萄酒所使用之主要品種

酒名	國家	葡萄酒品種
波爾多紅酒	法	凱伯尼蘇娘、墨樂、凱伯尼法蘭克 (Cabernet Franc)
波爾多白酒	法	白蘇維娘 (Sauvignon Blanc)、色末昂 (Semillon)
勃根地紅酒	法	黑匹諾
勃根地白酒	法	夏朵妮
夏伯尼	法	夏朵妮
香檳	法	夏朵妮、黑匹諾
薄酒 (Beaujolais)	法	葛美 (Gamay)
奇安娣 (CHIANTI)	義	聖吉維 (Sangiovese)
巴樂羅 (BAROLO)	義	那碧羅 (Nebbiolo)
摩賽	德	意斯林
萊茵閣 (Rhinegau)	德	意斯林
樂嘉 (Rioja)	西班牙	Tempranillo (此葡萄在西班牙境內種植最多)
雪莉 (Sherry)	西班牙	Palomino

Johannisberg Riesling。1999年以後美國全面禁止再用這個名稱。大家有興趣的話不妨買幾瓶當紀念品。

近20年來，美國的酒廠紛紛生產高品質葡萄酒，改以葡萄品種名稱做為酒名（此酒要含有75%該品種葡萄），下

面將歐洲葡萄酒使用的主要品種列出以供大家參考：

美國的紅葡萄酒：凱伯尼蘇維娘、墨樂、黑匹諾，已達世界水準，具有獨特的風味。白葡萄酒：夏朵妮、白先寧也屢次贏得世界大獎。

澳洲的薩拉斯 (SHIRAZ) 也就是薩拉 (SYRAH)，受惠於澳洲乾熱的氣候，在這裡葡萄孕育出它特有的風格。

當你喝勃根地白酒時不妨和美國的夏朵妮相比較，試試看它們是否有相似之處。品酒是一種生活享受，就像欣賞音樂是聽覺的享受，觀賞繪畫是視覺的享受，需要學習培養才能進入深一層的境界，酒黨們聚在一起賞酒，是味覺的享受，討論杯中酒的香味，喝後的餘味，不同酒廠及不同年份其中的異同之點，人生一樂邪！



歐洲移民將葡萄品種及釀酒技術傳播到世界不同的角落。