

# 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。

