

## 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。

