

## 其他單一品種 / 調配紅酒

南非的皮諾塔吉葡萄酒實在迷人，值得大家嘗試。

撰文：張治

在這組中，有來自南法的舊世界酒，也有來自南非、阿根廷的新世界酒，還有幾支羅馬尼亞酒；葡萄品種也各自不同，包括黑皮諾（Pinot Noir）、皮諾塔吉、格納希及許多各國家產區的特有葡萄品種，彷彿是八國聯軍，因此本組的評選難度最高。不過對於最後贏得推薦的勝出酒款，倒是爭議不大，因為確實是品質出眾、物超所值。

其實對於不同風格的葡萄酒互相評比這件事，專家們一直有爭議，反對派的意見認為，不同品種的葡萄酒風格互異，若拿來一起打分數評比，就好像在比較蘋果與香蕉哪一種好吃，很難得到客觀的認同；不過贊成派的意見則是站在消費者的立場，認為一般平民百姓不像一些酒評家遍嘗百酒，他們只是需要買一瓶葡萄酒來搭配當天的晚餐，結果酒評家給了一堆建議，卻不告訴他到底該買哪一瓶，那對一般消費者而言，再多的客觀論述都是枉然。

其實我們都知道，味覺是主觀的，每個人喜歡的口味也未必相同，因此所有的葡萄酒專業雜誌與酒評家，雖然本身都會推薦各自認為口味優異的葡萄酒，但也都會同意，消費者應該要多嘗試，只有自己試過覺得好喝的葡萄酒，才是適合自己的葡萄酒。不過絕大多數的葡萄酒消費者，

不太可能主動廣泛地嘗試各種葡萄酒，也不可能每瓶酒都喝過才買，因而才會需要葡萄酒專業雜誌推薦的酒款，作為購買的依據。因此，固然面對不同品種的葡萄酒，不論你是不是酒評家，通常都還是可以在一堆酒裡試喝，選出自己最喜歡的一瓶，評審團也就是秉持這個原則，來評比這組的八國聯軍酒款。

### 其他推薦

#### La Cave de Gruissan, Domaine Montfort, Corbières, Languedoc-Roussillon 2009

NT\$ 430 (夏朵)

法國



產區：隆格多克—胡西雍  
品種：卡利濃、慕維得爾、格納希

這支南法的葡萄酒以卡利濃、慕維得爾和格納希釀製而成，有濃濃的地中海般的熱情，香氣中散發出辛香料、土壤、落葉的味道，還隱然帶有動物毛皮的風味；酒體濃厚，口味偏向土壤、野菇等調性，適合搭配有濃厚滷汁的燉肉。



### 五花八門的參選項目

這個類別的酒款，包括了其他樣品數較少的單一品種與調配酒。每一個品項都是在知道品種或產區類別的情況下品飲。因此，相對於其他必須和同組酒款競爭的類別，這個類別的酒款反而能夠以個別的標準品飲。

#### Nederburg, Wine Master's Reserve Pinotage, Coastal Region 2008

NT\$ 480 (開普)

這實在是一支果味迷人、非常可口的紅酒。

南非



產區：海岸區  
品種：皮諾塔吉

皮諾塔吉是南非最具代表性的葡萄品種，除了南非的葡萄酒之外，其他國家的葡萄酒鮮少出現這個品種，皮諾塔吉在南非的葡萄園裡找到了最適合它生長的環境，南非葡萄酒也因為皮諾塔吉而躋身世界舞台，正有如葡萄酒界的伯樂與千里馬，殊為一樁軼事。

Nederburg 酒廠的這款 2008 年份 Wine Master's Reserve 皮諾塔吉，在眾多的各國特色品種葡萄酒中脫穎而出拿到首獎，主要就在於它明顯的果香。此酒充滿小紅莓與桑葚的香氣，果味豐富且不斷地散發出來，令人非常愉悅；口感也是以水果風味為主，丹寧、酸度都很適中，酒體非常均衡，複雜度雖不高，但實在可口。

