

行业知识葡萄酒的年份 PDF转换可能丢失图片或格式，建议  
阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/44/2021\\_2022\\_\\_E8\\_A1\\_8C\\_E4\\_B8\\_9A\\_E7\\_9F\\_A5\\_E8\\_c34\\_44016.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_44016.htm) 天气的变化每年不同，产出来的葡萄酒自然也不同。天气变化比较规律稳定的地区，不同年份间的差别自然很少。如阿根廷的蒙多萨（Medoza）位於沙漠区，雨量稀少，仅靠雪水灌溉，天气稳定，年年都有好收成，可惜少了年份的变化。位於气候温和的产区，好的年份需要俱备充足的阳光（特别是在春季和八月初时），温暖的气温，同时秋季收成时天气必须乾燥，不能下雨。总之，提高葡萄的成熟度，保持葡萄的健康，不受病菌感染，是好年份最基本的要求。但是天气酷热，日照充足的产区，则反而需要比平均温度低一点的天氣，以保有葡萄酒细腻的品质。红酒和白酒对天气的要求并不相同，秋季收成时的高温有利红葡萄的成熟，但过度的高温，却常让白葡萄的酸度不足，酿成的白酒柔弱无力，失去特性。1949年勃根第的酷暑和秋老虎，造就了特优的红酒，白酒却相对地失去均衡细致的品质。此外，即使位於同一产区，天气变化对葡萄酒的影响却不见得相同，不同的葡萄品种，不同排水性和吸热性的土质，加上各种小区域气候的变化等等，都让年份好坏的评定，无法完全类推适用於整个产区。以波尔多区为例，圣艾美浓产区以种植美露种为主，相较於以卡本内—苏维浓种为主的上梅多克产区，自然不会对同一年份的天气产生相同的影响。有许多产区依循年份的变化，制造不同类型的葡萄酒，一些特殊的葡萄酒只有在当年气候条件适合时才会生产。例如葡萄牙波特酒产区的特优年份波特酒，德国的

trockenbeerenauslese等级的贵腐甜白酒，匈牙利 Tokaji产区的aszu贵腐甜白酒以及阿尔萨斯的迟摘葡萄酒（vendange tardive）和贵腐甜白酒（S.G.N.）等等，都是只有特殊年份才生产的难得佳酿。从17世纪末葡萄酒开始被装在玻璃瓶中销售後，葡萄酒的年份就开始具有商业上的价值。现在几乎所有品质佳的葡萄酒都标有年份，唯一例外的，只有无年份的香槟和经多年橡木桶培养的酒精强化葡萄酒。特优年份的葡萄酒价格常常比平庸的年份多出数倍。以波尔多近十几年来最著名的1982年份为例，Mouton-Rothschild城堡酒厂82年法国市价含税价格约1600法郎左右，相较于81年的400法郎，整整高出三倍之多。较优年份的酒通常较浓郁、丰富且较耐久存，但这也意味着需要较长的时间以达到成熟期，若於太年轻时即饮用，可能反而比不上正值成熟期、且价格低廉的平庸年份。选择年份除了考虑好坏，是否成熟也要一并考虑，以免花钱而享受不到酒的香醇。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)