

西班牙的单宁

如今，时尚前卫的西班牙料理不以传统为准则，使人们对西班牙美食美酒文化有了更深的认知。而西班牙葡萄酒多样而百搭，兼具同样重要的高性价比，从而与这些创新而手法现代的料理相辅相成。

西班牙葡萄酒和当地的料理一样，于近几年才开始流行。数十年来，西班牙的葡萄种植面积都居欧洲之首，但其葡萄酒却在绝大多数出口市场落后于法国与意大利。不过，西班牙酒在中国的表现却很突出，2016 年对华出口总量和总值均超越意大利，稳稳占据第三的位置。法国和澳大利亚仍稳居前两位，西班牙和智利则紧随其后。

越来越多的人想要了解西班牙葡萄酒，不仅仅只关注广为人知的里奥哈，这一产区的干红总是带来品尝的乐趣，酒体中等，单宁柔和。实际上，西班牙葡萄酒的种类极其繁多，既有干型与甜型加强酒——雪利、价格实惠的起泡酒——卡瓦，也有酒体饱满，由产自全国的歌海娜或丹魄酿造而成的干红。由于其气候较法国和意大利北部更为温暖，所以那里的红葡萄酒更为甜美，风味如果酱般黏稠，单宁很明显更为柔和圆润。西班牙红葡萄酒传统上要经过长期橡木桶熟化，质量越高的酒款，熟化时间越长，以创造更为芳醇的滋味和更为圆润柔和的单宁。

里奥哈可谓广受欢迎的西班牙版“波尔多”，而在这幅员辽阔的区域可以找到无数不同类别的葡萄酒。在较温暖的月份，我特别推荐来自加利西亚下海湾产区的阿尔巴利诺白葡萄酒——其酒口感爽脆，酒体中等，有着轻盈的柑橘风味和花香。另一个出品美味白葡萄酒的产区是卢埃达，酒款酿自弗德乔，滋味清爽而雅致。里奥哈同样出产美味可人的维尤拉白葡萄酒，酒体中等，风味爽口，而有些维尤拉通过橡木桶陈酿，酒体更

为饱满，风格也更严肃。

西班牙口感丰富的干红是其强项。如若里奥哈合你的口味，不妨尝试一下斗罗河谷的干红，该产区毗邻里奥哈，气候略为凉爽。在这些知名西班牙产区中，丹魄是最重要的品种，该品种用途广泛，种植区域遍布全国，所酿酒款风格各异，或年轻、多汁而清新，或严肃而浓稠。若是喜欢酒体更为饱满、口感更集中的干红，可尝试贝利奥拉特或蒙桑特产区的歌海娜干红酒，或是更为优雅轻盈的宾纳戴斯酒款。

我最爱西班牙酒的多样与百搭。而其中最易与食物相佐的两款酒，便是雪利酒和卡瓦起泡酒。雪利酒是一款经典的加强酒，它一度被市场冷落，但因其适宜佐餐，相信它会再度流行。雪利酒是产于西班牙赫雷斯的一系列加强酒的统称，以帕诺米诺葡萄酿制而成。爽脆的干型雪利酒：菲诺和曼萨尼亚，散发酵母气息，酒精度约 15%，冰镇后风味更佳。与西班牙佐餐小食、点心以及中式私房菜相伴均很合适。而经过较长时间橡木桶陈酿的阿蒙提雅多和欧洛罗索，带有多层次的烤坚果与少许焦糖风味，有干型和甜型之分。这些类别的雪利酒极适合搭配奶酪、烧烤与烤肉或口味更加浓郁的菜肴。若偏爱甜酒，一定要用佩德罗——西门内搭配巧克力。较之更为著名的法国和意大利葡萄酒，西班牙顶级酒款价格更低却同样美妙可口，且陈年潜质极佳。这是一个充满令人惊喜的佳肴与实惠好酒的国度。☒

编辑 / 张紫薇



李志延

www.AsianPalate.com 网站创始人，香港理工大学酒店及旅游业管理学院教授，葡萄酒评论家、作家及顾问。