vinetur

杯中意想不到的亲缘关系

了解这些葡萄的来历，有助于你更清楚地读懂酒标；但亲缘关系只能作为参考，杯中的酒远不止由家族谱系决定。

2026年11月10日星期二



Cabernet Sauvignon源自Cabernet Franc与Sauvignon Blanc的杂交；亲缘关系本身并不能决定葡萄酒的风格。 由人工智能

生成的教学插图。

葡萄酒的家族谱系看起来像是专家才会关注的话题，但对任何好奇的饮酒者来说，它确实很有用。了解哪些葡萄品种彼此有亲缘关系、一个品种如何代代延续，以及为什么这仍不能保证酿出的酒完全相同，能让你更轻松地读懂酒标，也更容易调整期待。

红葡萄的亲本中竟有白葡萄

一个很适合作为起点、也颇令人意外的事实是：Cabernet Sauvignon是Cabernet Franc与Sauvignon Blanc杂交而成的。换句话说，世界上最知名的红葡萄品种之一，其有据可查的亲本中就有一种白葡萄。这一结论并非来自名字相似或一再重复的传统说法，而是基于遗传分析。理解这一点也有助于恰当地看待本文内容：这里介绍的不是葡萄藤的完整家族谱系，也不是名气最大的葡萄品种排行榜，而是一些有充分文献依据的亲缘关系，帮助读者更好地了解几个重要品种。

谱系能帮你理清头绪，却不能让你预测整瓶酒的表现。有关这些亲缘关系的研究证实了具体的家族联系，但并未建立品质等级，也不能证明两种葡萄闻起来一定相似，更无法确定每个品种最初出现的确切时间。这些研究所提供的是一幅可靠的地图，让你能更清楚地了解一些重要的葡萄酒家族。

如何读懂这幅图谱和相关描述

看到类似A × B → C这样的表示时，它指的是亲本关系：两个品种杂交后，种子产生了新的遗传组合；从这株经过筛选的葡萄藤上，培育出了一个新品种。此后，种植者不会每次都从种子重新开始。为了保留这个品种，他们会以营养繁殖的方式延续经过挑选的植株，从植株的一部分培育出新的葡萄藤。这种方法能保留品种特征，不过随着时间推移，仍可能出现突变，而且并非所有突变都看得出来。也就是说，一个品种可能只通过一粒种子诞生一次，之后则通过繁殖以同一品种的形式延续。

还要区分亲缘关系与同一性。Malbec/Cot或Syrah/Shiraz这样的斜线表示，在不同语境中使用两个名称指的是同一个品种。相较之下，连接亲本与后代的箭头表示的是家族关系，而非两者等同。例如，Chardonnay与Gamay拥有共同的亲本，但它们仍不是同一种葡萄。正确理解这些符号，就能避免读家族谱系图时最常见的错误之一。

要读懂品鉴描述，只需掌握三个简单概念。酒体指的是酒在口中的重量感或饱满度；酸度是清新感的一个维度；单宁，尤其是红葡萄酒中的单宁，则可通过涩感辨识：这是一种口腔中的收敛或粗糙触感，感觉可能较强，也可能较柔和。这种感觉不能说明葡萄酒有多甜。人们提到李子、黑醋栗或胡椒，并不是说酒里含有这些成分，而是用它们来比拟葡萄酒让人联想到的香气和风味。

区分两个符号

A × B → C表示亲本关系：这次杂交产生了一个新品种。

斜线，如Malbec/Cot或Syrah/Shiraz，表示同一品种有两个名称。

Cabernet Sauvignon、Merlot和Malbec：分支各异的亲属

最容易梳理的一支，以Merlot为交汇点。Cabernet Sauvignon由Cabernet Franc × Sauvignon

Blanc杂交而成。Merlot由Cabernet Franc × Magdeleine Noire des Charentes杂交而成。Malbec也称为Cot，由Prunelard × Magdeleine Noire des Charentes杂交而成。这意味着Cabernet Sauvignon与Merlot共享Cabernet Franc这一亲本，而Merlot与Malbec共享Magdeleine Noire des Charentes。关键是不要过度简化：这三个品种并非都拥有同一个亲本，Malbec/Cot也不是两种不同的葡萄，而是同一品种的两个名称。

在杯中，Cabernet Sauvignon通常酒体中等至饱满，单宁坚实，并带有黑醋栗、李子等黑色水果风味。这些是常见特征，并非必然如此。葡萄的种植环境和酿造方式都可能显著改变结果，因此最好把这些描述视为有用的起点，而不是亲缘关系自动带来的保证。

Merlot是一种红葡萄，其酿成的酒常让人联想到李子和樱桃，酒体中等至饱满，单宁的口感通常较圆润。这并不意味着它一定简单或柔和：它也能酿出结构感强的酒，而且不同产地的清新感表现也不尽相同。Malbec则是另一种红葡萄，可能呈现黑色水果和花香；有些酒体量感更足，有些则更显清新。根据成熟度和酿造风格不同，单宁可能显得柔顺，也可能较为坚实。对读者来说，重要的不是从亲本关系推断这些感受，也不是把Merlot和Malbec简化为与Cabernet Sauvignon的快速比较。

亲缘关系能告诉你什么，又不能保证什么

它能帮你了解

哪些品种彼此有亲缘关系。

酒标上哪些等同名称值得辨认。

它不能保证

两个有亲缘关系的品种闻起来或尝起来相同。

一瓶酒仅凭其DNA就会呈现特定品质或风格。

Chardonnay与Gamay：亲本相同，品种不同

另一个分支说明，即使两个品种拥有完全相同的亲本，也不代表它们是同一种葡萄。有据可查的资料显示，白葡萄Chardonnay和红葡萄Gamay Noir都源自Pinot与Gouais Blanc杂交。这里的Pinot是其不同形态的统称。对饮酒者而言，重点很简单：同一对亲本也能孕育出差异很大的后代。

Chardonnay可能让人联想到苹果和柑橘，也可能呈现更成熟的水果风味。它的酒体和酸度会因种植条件和酿造选择而有很大差异。因此，它特别适合用来学习区分葡萄品种本身与酒窖里的酿造处理：香草或烘烤风味往往与橡木有关；某些黄油般的印象可能与苹果酸乳酸发酵有关，这一过程能柔化酸度；酒泥接触，也就是发酵后与死亡酵母共同陈放一段时间，则可能改变口感质地。这些处理对该品种而言都不是必需的，也不是其家族谱系直接导致的结果。

Gamay可能让人联想到覆盆子、草莓和樱桃，有时还带有花香或胡椒般的细微气息。许多采用整串葡萄酿造的风格以果味突出、单宁较轻为特点，但不能把这种轻盈感当成普遍规律。酿造方式影响很大：

在富含二氧化碳的环境中以整颗葡萄进行的二氧化碳浸渍，可能降低酸度；提前压榨则会限制单宁进入酒液。此外，也有一些酒款不仅适合早饮，也能随时间发展。再一次说明，遗传亲缘关系可以提供参考，最终风格仍由葡萄酒本身决定。

品种	有据可查的亲本	杯中的参考线索
Chardonnay	Pinot × Gouais Blanc	可能让人联想到苹果、柑橘或更成熟的水果；酒体和酸度各有差异；橡木、苹果酸乳酸发酵或酒泥接触都可能显著改变其表现。
Gamay Noir	Pinot × Gouais Blanc	可能让人联想到覆盆子、草莓和樱桃，也可能带有花香或胡椒般的细微气息；一些风格以果味突出、单宁较轻为特点。

Syrah与Tempranillo：图谱上的另外两个分支

图谱上的每一部分都不必勉强归入同一条关系。Syrah是一种红葡萄，有其自身有据可查的分支：它由Mondeuse Blanche × Dureza杂交而成。Syrah和Shiraz是同一品种的两个名称，并非两种不同的葡萄。Tempranillo也是一种红葡萄，有资料显示它与Albillo Mayor × Benedicto有关。关于它，常被提及的另一项实用农艺特征是成熟相对较早。这能告诉你一些关于葡萄藤在葡萄园里的情况，但单凭这一点，并不能描述杯中葡萄酒的表现。

Syrah，也称Shiraz，可以酿出酒体中等至饱满、带有黑色水果和香料气息的酒。在一些风格中，黑胡椒是广为人知的参照，但并非每瓶酒都同样突出。酒标上的名称也不会自动限定为某一种风格。事实上，这里引用的资料指向相反的结论：葡萄酒的表现取决于种植条件和酿造方式；某些较凉爽的环境可能更容易呈现胡椒气息，但这并非普遍规律。

Tempranillo可能让人联想到樱桃、覆盆子和李子；较年轻的酒果味更突出，另一些则更浓缩、结构感更强。在这里，也应清楚地区分葡萄品种与陈年带来的影响：香草或椰子等风味可能体现了橡木的影响，而皮革或干果等特征则可能随着酒的发展而出现。不同产地的酸度表现各异，因此没有必要用一个全球通用的模板来描述这种能够呈现多种风格的葡萄。

这些亲缘关系能告诉你什么，如何帮你选择下一杯酒

对初学者来说，这些信息可以直接派上用场。首先，它能帮助你辨认等同名称、避免混淆：Malbec/Cot和Syrah/Shiraz各自都指同一个品种。其次，它能帮你针对具体酒款提出更好的问题。与其盲目相信葡萄品种的名称，不如了解这款酒的酒体较轻还是较饱满、清新感是否突出、单宁是坚实还是圆润，以及橡木是否发挥了重要作用。以Chardonnay和Tempranillo为例，最后一个问题就可能显著改变饮用体验。

同样重要的是，亲本关系无法告诉你什么。它不能保证你会因相同的理由喜欢两个有亲缘关系的葡萄品种，不能让你推断一瓶酒的品质，也不能取代产地、气候或酿造方式等信息。葡萄品种有亲缘关系，也不构成随意用一瓶酒替换另一瓶酒的充分理由。家族谱系有助于解释葡萄酒的多样性，也让酒标更容易读懂，但杯中酒的最终风格总是由DNA以外的更多因素共同塑造。

了解具体酒款时可以提出的问题

- 这款酒的酒体较轻，还是较饱满？
- 清新感是否突出，还是口感更显圆润？
- 单宁是坚实的，还是较柔和？
- 橡木是否对这种风格发挥了重要作用？