甜葡萄酒并不总是加烈酒：如何看懂它的风格

本文解释甜味的来源、何时会添加酒精，以及哪些线索能帮助你更准确地解读酒标和描述。

2026年11月12日星期四



残糖和外加酒精回答的是不同的问题；浓缩葡萄并不保证能酿出甜葡萄酒。 由人工智能生成的教学插图。

葡萄酒呈现甜味的原因有很多，并非都与添加酒精有关。理解这一区别，比记住产区名称实用得多：它能帮助你更准确地解读酒标或描述，也更容易判断哪种风格可能符合你的需求。

甜与加烈：值得分清的两件事

首先要问的是甜味从何而来，其次才是酿造过程中是否添加了酒精。这是两回事。葡萄汁，也就是即将发酵的葡萄汁液，含有天然糖分。发酵时，酵母会把其中一部分糖转化为酒精。如果有些糖没有发酵，葡萄酒就会保留甜味：它尝起来有多甜，取决于剩余糖分的多少，以及这些糖分与酸度之间的平衡。成酒中留下的这部分糖通常称为残糖。

还要注意，糖分含量不等于甜味感受。两款葡萄酒的含糖量可能不同，但由于酸度、香气或陈年情况不同，尝起来却可能更甜或没那么甜。因此，单看颜色、酒精度或产地，都不足以判断一杯酒喝起来是什么滋味。

加烈葡萄酒是指添加了酒精的葡萄酒，通常添加的是葡萄蒸馏酒。这种添加酒精不一定是甜利口酒。未加烈葡萄酒也含有酒精，但其中的酒精只来自发酵。添加酒精可以用来中止发酵、保留糖分，但这不意味着所有加烈葡萄酒都是甜的，也不意味着所有甜葡萄酒都需要加烈。

理解甜葡萄酒的两个不同问题

甜味从何而来

葡萄汁提供天然糖分。

如果部分糖分没有发酵，就会留下残糖。

甜味感受会随酸度和香气而变化。

是否添加了酒精

加烈葡萄酒添加了酒精，通常是葡萄蒸馏酒。

未加烈葡萄酒中的酒精只来自发酵。

加烈与甜并非同义词。

不添加酒精，如何保留甜味

保留糖分的一种方法，是在酵母消耗完葡萄汁中的所有糖分之前中止发酵。这可以在完全不添加蒸馏酒的情况下完成，例如通过过滤去除酵母。还有一些葡萄酒会加入甜味成分，例如未发酵的葡萄汁或甜葡萄酒，以调整最终风格。这些做法确实存在，但不应视为适用于所有风格和产地、且处处完全相同的通行做法。

对读者来说，关键是把最终结果与酿造方法区分开来。葡萄酒呈甜味，可能是因为葡萄高度浓缩，也可能是因为发酵没有消耗完所有糖分，或是多种步骤共同作用的结果。理解这一点后，就不容易再陷入过于简单的想法，以为葡萄酒只有天然甜型和添加酒精的甜型两类。

葡萄浓缩：成熟、干燥、贵腐与冰冻

另一大类甜葡萄酒以糖分更加浓缩的葡萄为起点。延迟采收、让葡萄继续成熟，或通过干燥使葡萄失水，都能让糖分浓缩。但糖分浓缩本身并不能保证成酒一定是甜的：之后的发酵过程同样重要。意大利的甜型红葡萄酒Recioto della Valpolicella与Amarone形成鲜明对照，清楚说明了这一点：两者都以干燥葡萄酿造，但Recioto保留了甜味，Amarone则继续发酵至干型。

南非的Vin de Constance有助于说明另一个值得留意的细节。它是一款由Muscat de Frontignan酿造的甜型未加烈葡萄酒。根据其技术资料所述的酿造方法，Klein Constantia会将浓缩程度不同的葡萄地块分别酿造后加以组合，发酵则自然结束。这个例子提醒我们，不添加酒精的甜葡萄酒并不总是依靠单一技术，也不一定符合某一种固定印象，比如葡萄几乎已经变成葡萄干。

葡萄浓缩也可以通过更具体的方式实现。贵腐是Botrytis cinerea这种真菌在特定条件下的作用：它有助于浓缩葡萄，并改变其香气特征。法国的Sauternes就是一例。葡萄藤上冰冻则是截然不同的方式：在加拿大不列颠哥伦比亚省酿造的Icewine中，冰冻葡萄压榨时，一部分水分会以冰的形式留下，榨出的汁液因此更加浓缩。这些方法各不相同，不应把任何一种概括成所有使用真菌或低温酿造的葡萄酒都遵循的规则。

方式	过程	文中举例
延迟采收或干燥	葡萄因失水或继续成熟而使糖分浓缩，但经过发酵后，葡萄酒仍可能是甜型或干型。	Recioto della Valpolicella与Amarone
混合不同地块的葡萄	甜型未加烈葡萄酒可以混合浓缩程度不同的葡萄，并让发酵自然结束。	Vin de Constance
贵腐	Botrytis cinerea在特定条件下浓缩葡萄，并改变其香气特征。	Sauternes
葡萄藤上冰冻	冰冻葡萄压榨时，部分水分会以冰的形式留下，榨出的汁液更加浓缩。	不列颠哥伦比亚省的Icewine

添加酒精会带来什么变化

发酵过程中添加酒精，酒精度上升会减缓或中止酵母活动，从而保留一部分葡萄原有的糖分。葡萄牙的Port是理解这一机制的经典例子：发酵尚在进行时，就会加入葡萄蒸馏酒。即便如此，谈到Port，也不意味着它只有一种甜度或一种风味特征。

澳大利亚的Muscat de Rutherglen也说明了酿造技术可以结合使用。它以糖分高度浓缩的葡萄为起点，经过短暂发酵后便早早加烈。它很难简单归入某一个类别，而这正是它值得参考的原因：最终甜度可能由多个累积步骤共同决定，而非某一个孤立的决定。

还有一种过度简化的说法也应避免：并非所有甜型加烈葡萄酒都是在发酵活跃时添加酒精来获得甜味。以西班牙赫雷斯的González Byass所述甜型Pedro Ximénez酿造过程为例，葡萄先在阳光下干燥，发酵自然停止，之后才加入葡萄酒蒸馏酒。这一细节并不能定义所有Pedro Ximénez或所有赫雷斯葡萄酒，但有助于打破只有一种酿造顺序的想法。

为什么天然甜不一定意味着未加烈

最容易引起困惑的说法之一是vin doux naturel。这个法语词听起来像是天然甜葡萄酒，但不代表它不添加酒精。法国的Muscat de Rivesaltes就是一款甜型加烈葡萄酒：它在发酵过程中添加酒精。如果你看到mutage这个词，它指的正是这种用于中止发酵、保留糖分的加酒精做法。

这里的实用要点很简单：单凭natural这个词，无法推断酿造方法。面对甜葡萄酒，与其依赖一个含义会随语境变化的词，不如弄清糖分是如何保留下来的，以及是否添加了酒精。

天然甜不等于不添加酒精

在vin doux naturel这个名称中，natural一词本身并不能说明酿造方法。

Muscat de Rivesaltes在发酵过程中添加酒精酿造。

糖分并不能说明全部风味

两款甜葡萄酒即使都含有相当多的糖分，带来的感受也可能截然不同。酸度能让整款酒显得更清爽、不那么厚重。香气也很重要：成熟果香浓郁的葡萄酒，尝起来可能比化验数据所显示的更甜。因此，只有果香并不能证明其中含有大量糖分。

陈年是另一条独立的线索。在Port中，Ruby风格通常更强调果味和颜色；Tawny风格则会因在木桶中陈年而发展出不同的风味特征。两者都可能是加烈且甜的，但喝起来并不一样。加烈能说明部分酿造方法，却不能单独决定香气特征，也不能据此给酒瓶排定品质高低。

如何辨别风格并开始享受甜酒

如果你想在没有专业知识的情况下初步判断，可以从葡萄酒描述中查看三点：它尝起来有多甜，或标示的甜度如何；它是怎样酿造的；以及提到了哪些香气特征或陈年方式。如果其中一项没有说明，可以询问生产商或零售商。如果标出了残糖和酒精度，要分开来看：它们回答的是不同问题。残糖说明还剩多少糖；酒精度说明酒中含有多少酒精，并不能说明你会不会更喜欢它。

搭配食物时，搭配甜点的一个好起点是选择尝起来至少与甜点一样甜的葡萄酒。否则，葡萄酒可能会显得比预期更干、果味更弱或口感更尖锐。这并不妨碍许多甜葡萄酒与奶酪搭配得很好。Recioto della Valpolicella常被作为这类搭配的例子，但最好把它当作参考，而不是认为它必然适合每一种奶酪。

温度也类似：没有一个适用于所有甜葡萄酒的固定数值。最好的线索是查看生产商或专业零售商针对具体酒款给出的建议，并结合葡萄酒的风格来判断。了解酿造方法和风格，比寻找一条放之四海而皆准的规则更有帮助。

挑选前的三个实用线索

- 分别查看甜度、酿造方法，以及香气特征或陈年方式。
- 如果标出了残糖和酒精度，要把它们视为两项不同的信息。
- 搭配甜点时，先选择尝起来至少与甜点一样甜的葡萄酒。
- 如果没有标明酿造方法或饮用建议，可以询问生产商或零售商。