研究发现：葡萄酒专家对阿根廷葡萄酒何时饮用意见迥异

五国葡萄酒业内人士对一款酒龄35年的葡萄酒仍意见不一，单一适饮期建议可能误导买家

2026年11月21日星期六



一项于11月20日（周五）发表在《npj Science of Food》上的研究发现，在评估一款葡萄酒还能陈年多久、何时适合饮用时，来自五个国家的葡萄酒业内人士往往意见分歧明显。

这项研究邀请了140名葡萄酒业内人士参与，地点包括波尔多、伦敦、圣保罗、成都和加利福尼亚州戴维斯。他们在盲品中评估了同一家酒庄出产的13款阿根廷葡萄酒，其中包括9款红葡萄酒和4款白葡萄酒，酒龄从3年到35年不等。每位参与者都对葡萄酒的喜爱程度进行评分，估计适饮期，并描述其感官特征。

作者表示，这项研究探讨了葡萄酒界一个基本问题：不同市场的专家是否会以相同方式解读同一款酒，

以及人们对一款酒陈年潜力的判断是否与喜爱程度密切相关。研究结果并不一致。各品评小组在描述葡萄酒时有一些共同点，但在用词以及对适饮性和未来陈年潜力的判断上，也存在显著差异。

研究人员发现，对红葡萄酒的描述存在共同基础。研究使用的83个描述词中，有54个出现在所有品评地点。即便如此，各地对这些词语的使用方式仍有足够大的差异，品评小组之间的一致程度低于研究人员根据随机情况所预期的水平。论文称，这种差异在波尔多尤为明显，当地品评者更注重酒的结构和演变迹象。

研究还发现，至少对红葡萄酒而言，随着瓶中陈年时间增加，人们对其未来陈年时间的估计通常会缩短。作者报告称，酒龄每增加10.9年，优势比为0.30，这表明酒龄较长的酒更可能被归入剩余适饮期较短的类别。但这些总体趋势并未带来一致判断。在每个酒龄区间，业内人士的判断仍分散在多个类别中。

即使是品评中酒龄最长的葡萄酒，这种分歧也十分明显。对于这款酒龄35年的葡萄酒，仍有超过三分之一的品评者认为它正处于最佳适饮期，甚至已经过了最佳期，而非明确认定它已过巅峰。作者表示，这种程度的意见分歧说明，单一的陈年标签可能掩盖专业人士判断中的巨大差异。

喜爱程度与预计陈年潜力之间存在一定关联，但关联有限。研究报告称，两者呈温和的正相关，rho值为0.37。实际而言，这意味着被认为能够继续陈年的时间更长的葡萄酒，获得喜爱的可能性略高；但这种关联远不足以将两项指标视为一回事。

作者认为，由于业内人士的判断差异很大，呈现意见分布可能比给一款酒贴上单一类别更有参考价值。这一点的意义或许不止于学术品评小组。对于酒庄、进口商、零售商和收藏者而言，研究结果表明，单一的专家适饮期建议可能过度简化一款酒在不同市场上可能获得的评价。这也可能促使业界更全面地审视如何在销售材料、贸易交流和评论家主导的评鉴中传达陈年建议，尤其是在这些判断被用于不同国家市场时。

这项研究聚焦于一家阿根廷酒庄的葡萄酒，而非来自更多产区和酒庄的广泛样本；不过，研究涵盖的酒款酒龄跨度较大，并汇集了来自欧洲、北美、拉丁美洲和亚洲主要葡萄酒中心的业内人士。论文作者包括Catena Institute of Wine、加州大学戴维斯分校以及波尔多多家机构的研究人员。

期刊文章披露，这项研究部分由Catena Institute of Wine资助。该机构隶属于Bodega Catena Zapata，后者是研究所用葡萄酒的商业酒庄。作者表示，除该研究所的署名作者所作贡献外，资助方没有参与数据分析、结果解读或论文投稿决定。论文还披露，一名共同作者担任Seguin Moreau Cooperage的科学总监；作者称，该公司没有资助这项研究，也未参与研究过程。