vinetur

甜酒提供了一个超越甜点餐桌的复杂而传统的世界

从冰酒到经典加强型葡萄酒，这些稀有的劳动密集型葡萄酒价格不菲，在全球收藏家中备受推崇。

2025年8月25日星期一



甜葡萄酒通常被称为甜点葡萄酒，是葡萄酒世界中一个独特的类别。这些葡萄酒保留了大量的天然残留糖分，这赋予了它们特有的甜味。与干型餐酒不同，甜型葡萄酒因其浓郁的口感，通常与甜点一起享用，甚至本身就是甜点。甜酒或甜点酒并没有统一的法律定义。在美国，法规曾将酒精含量超过 14% 的葡萄酒归类为甜酒，这主要是因为许多甜酒都是加强型的。在欧洲，甜酒一般指含糖量高的葡萄酒。尽管甜葡萄酒属于小众产品，产量也相对较少，但却受到爱好者和收藏家的高度重视。其高昂的价格往往是劳动密集型生产方式和低产量的结果。

甜葡萄酒的酿造过程主要是确保葡萄或葡萄汁中含有大量的糖分，以至于发酵无法将其全部转化为酒精，从而在成品中留下天然的甜味。有几种经典方法可以达到这种糖分浓度，每种方法都能酿造出风格迥异的甜葡萄酒。

一种方法是在葡萄藤上冷冻葡萄，就像冰酒的酿造一样。葡萄在葡萄园中自然冷冻，通常在零下 7 摄氏度（19 华氏度）或更低的温度下收获。冰冻的葡萄在压榨时只产生少量高度浓缩的果汁，从而酿造出甜味浓郁而又细腻的高酸度葡萄酒。德国和奥地利在天气允许的情况下会用雷司令葡萄生产少量的冰酒，而加拿大已成为世界上冰酒的主要生产国，尤其是在安大略省的尼亚加拉半岛。加拿大冰酒采用白葡萄和雷司令等葡萄品种酿制，其品质得到国际认可。

另一项古老的技术是在发酵前烘干葡萄，以浓缩糖分和风味。方法是将葡萄串铺在草垫或架子上，或在葡萄藤上风干。这一过程在意大利被称为 appassimento，酿造出的葡萄酒被称为 passito。著名的例子包括托斯卡纳的 Vin Santo 以及威尼托的 Recioto di Soave 和 Recioto della Valpolicella。法国在汝拉等地区生产 Vin de Paille（稻草酒），而奥地利则使用类似的方法酿造 Strohwein。南非的康斯坦茨地区以康斯坦茨葡萄酒而闻名，这是一种传奇的甜葡萄酒，由晚收的麝香葡萄酿制而成，葡萄藤上的葡萄干就像葡萄干一样。

世界上一些最著名的甜葡萄酒都是用贵腐菌（Botrytis cinerea）酿造的。这种真菌会在特定的潮湿条件下感染成熟的葡萄，导致葡萄干瘪，浓缩糖分，同时增加独特的风味。波尔多的索泰尔讷（Sauternes）可能是最著名的肉毒杆菌葡萄酒产区，像伊甘酒庄（Château d'Yquem）就出产一些最受欢迎的葡萄酒。其他著名的植物酿造葡萄酒包括匈牙利的 Tokaji Aszú、德国和奥地利的 Beerenauslese 和 Trockenbeerenauslese 以及阿尔萨斯的 Sélection de Grains Nobles。这些葡萄酒以浓郁的甜味和高酸度以及从蜂蜜和橘子酱到杏干和香料的复杂风味而著称。

强化甜葡萄酒则采用不同的方法，通过添加蒸馏酒（通常是葡萄白兰地）来提前停止发酵。这一过程在保留残留糖分的同时增加了酒精含量，从而酿造出酒精度通常在 16-20% 之间的浓甜葡萄酒。葡萄牙杜罗河谷的波特酒是最著名的强化甜葡萄酒之一，有红宝石波特酒、年份波特酒和黄褐色波特酒等风格。西班牙赫雷斯地区出产佩德罗-希梅内斯（PX）雪利酒和莫斯卡特尔雪利酒，这两种酒都非常甜美浓郁，而葡萄牙马德拉岛出产的马尔姆西（Malmsey）和布阿尔（Bual）风格的葡萄酒，由于在陈酿过程中采用了独特的加热工艺，因此既甜美又持久。

法国的朗格多克-鲁西荣（Languedoc-Roussillon）和罗纳河谷（Rhône Valley）等地区出产几种被称为 "天然甜葡萄酒"（vins doux naturels）的加强型甜葡萄酒。其中包括分别使用麝香葡萄和歌海娜葡萄酿制的博美兹麝香葡萄酒（Muscat de Beaumes-de-Venise）和班努尔葡萄酒（Banyuls）。希腊也有传统的加强型葡萄酒，如帕特雷的 Mavrodaphne 和萨摩斯的 Muscat，而塞浦路斯则是 Commandaria 的故乡--一种用晒干的葡萄酿制的历史悠久的甜酒，也可能是加强型葡萄酒。

甜葡萄酒的产量通常较低，这是因为其中存在风险--天气条件可能会毁掉整个用于冰酒或贵腐酒生产

的作物，而且通过干燥或冷冻过程浓缩糖分时产量也较低。这种稀有性使其价格高于普通餐酒。

甜葡萄酒的搭配因风格不同而有很大差异，但通常包括蓝奶酪、坚果类甜点、巧克力甜点、水果馅饼，或者只是作为餐后甜点单独享用。由于糖分含量高、酸度或酒精含量高，许多甜葡萄酒都具有非凡的陈年潜力。

从冰天雪地的加拿大葡萄园，到阳光普照的地中海山坡，以及法国和匈牙利雾蒙蒙的河谷，甜葡萄酒展示了非凡的技术和风味多样性。每种方法都能将葡萄酿造成非同寻常的葡萄酒--它们不仅具有甜味，还具有复杂性、平衡性和地方特色，令世界各地的葡萄酒爱好者为之倾倒。