vinetur

纽约时报》评论家称，十种被忽视的葡萄酒类型有望在 2026 年卷土重来

埃里克-阿西莫夫重点介绍了波尔多葡萄酒、梅洛葡萄酒、雪莉酒等，呼吁葡萄酒爱好者重新发现被遗忘的经典和新兴风格。

2026年1月15日星期四



纽约时报》首席酒评家埃里克-阿西莫夫（Eric Asimov）发布了他的年度榜单--2026 年值得关注的葡萄酒。阿西莫夫的文章并没有关注具体的葡萄酒，而是重点介绍了他认为值得重新关注的葡萄酒产区和葡萄品种。他指出，由于口味的改变、陈规陋习的持续存在或葡萄酒行业的变化，这些葡萄酒中的许多都被忽视了。

阿西莫夫指出，葡萄酒的发展趋势是周期性的。随着新的偏好的出现，一些风格的葡萄酒会逐渐失宠，但他认为，不应仅仅因为优质葡萄酒不再流行就将其抛弃。在他的选题中，他指出了十种葡萄酒类型，这些葡萄酒要么被不公平地忽视，要么已经淡出公众的视野。他还为每个类别推荐了几瓶不同价位的葡萄酒。

在阿西莫夫讨论的葡萄酒中，有波尔多葡萄酒，他认为波尔多葡萄酒酒体适中，味道鲜美，带有微妙的果香。他回忆起与英国葡萄酒作家休-约翰逊（Hugh Johnson）的一次谈话，约翰逊对波尔多葡萄酒的适饮性大加赞赏。阿西莫夫鼓励读者不要只看价格昂贵的知名品牌，而要寻找知名度较低但物美价廉的生产商。

他认为，加州霞多丽是另一种受陈规陋习影响的葡萄酒。加州霞多丽曾经以橡木味和奶油味过重而闻名，而现在则有各种风格，从清新活泼到浓郁醇厚，应有尽有。阿西莫夫呼吁消费者不要因为过时的假设而忽视这些葡萄酒。

梅洛也榜上有名。2004 年的电影《侧面》偏爱黑皮诺，贬低梅洛，使梅洛的声誉大受打击。阿西莫夫承认，当时生产的许多梅洛葡萄酒并不令人振奋，但他坚持认为，这种葡萄能够酿造出优质的葡萄酒，尤其是在适宜的条件下种植时。

纳帕谷赤霞珠也榜上有名。虽然这些葡萄酒通常价格昂贵，有时还被批评为老式或过于成熟，但阿西莫夫坚持认为，酿造精良的纳帕赤霞珠葡萄酒仍然具有现实意义，可以提供复杂性和平衡性，尤其是经过一段时间的陈酿后。

他还强调了波特酒和马德拉酒等加强型葡萄酒。随着餐后饮品的减少，这些葡萄酒已经不再受欢迎。不过，阿西莫夫认为这些酒值得重温，尤其是陈年的黄褐色波特酒和 Bual 马德拉酒，它们既可以搭配奶酪饮用，也可以单独饮用。

他特别提到的另一个产区是西班牙的 Ribera del Duero。Ribera del Duero 以主要由 Tempranillo（当地称为 Tinto Fino）酿制的强劲红葡萄酒而闻名，近年来，该地区的葡萄酒风格开始趋于内敛。阿西莫夫建议寻找采用这种方法的生产商。

受贵腐菌（Botrytis cinerea）影响的波尔多甜葡萄酒苏玳（Sauternes）和巴萨克（Barsac）也是特色之一。这些劳动密集型葡萄酒价格昂贵，但风味独特，适合搭配蓝奶酪甚至牡蛎等食物。

来自法国卢瓦尔河谷的干白诗南（Savennières），被阿西莫夫形容为知识分子的葡萄酒--优雅但经常被忽视。阿西莫夫建议，在饮用这些葡萄酒之前，先让其慢慢开放。

雪利酒，特别是西班牙安达卢西亚的菲诺和曼萨尼亚雪利酒，是他认为值得更多关注的另一个类别。这些干型强化葡萄酒传统上用作开胃酒，与杏仁和腌火腿等食物是绝配。

最后，阿西莫夫还提到了德国的 Spätlese Riesling。这种略带甜味但充满活力的葡萄酒已经被干型葡萄酒所取代，但由于其甜度和酸度的平衡，仍然是餐桌上的多面手。

在整篇文章中，阿西莫夫强调了对那些可能已经失宠或被误解的葡萄酒类型保持开放心态的重要性。他鼓励读者在 2026 年重新探索这些类别，并指出每个类别都提供了一系列值得探索的风格和体验。