

设拉子 澳大利亚葡萄品种之王

见习记者 朱一诺

西拉是原产于法国的古老葡萄品种，也是干红葡萄酒常见的酿制良种，它具备较好的环境适应能力，在全世界不少产区都留下了身影。有不少对葡萄酒有所涉猎的爱好者们，常疑惑于葡萄酒酒标上西拉（Syrah）和设拉子（Shiraz）的区别。事实上，它俩是相同的葡萄品种。

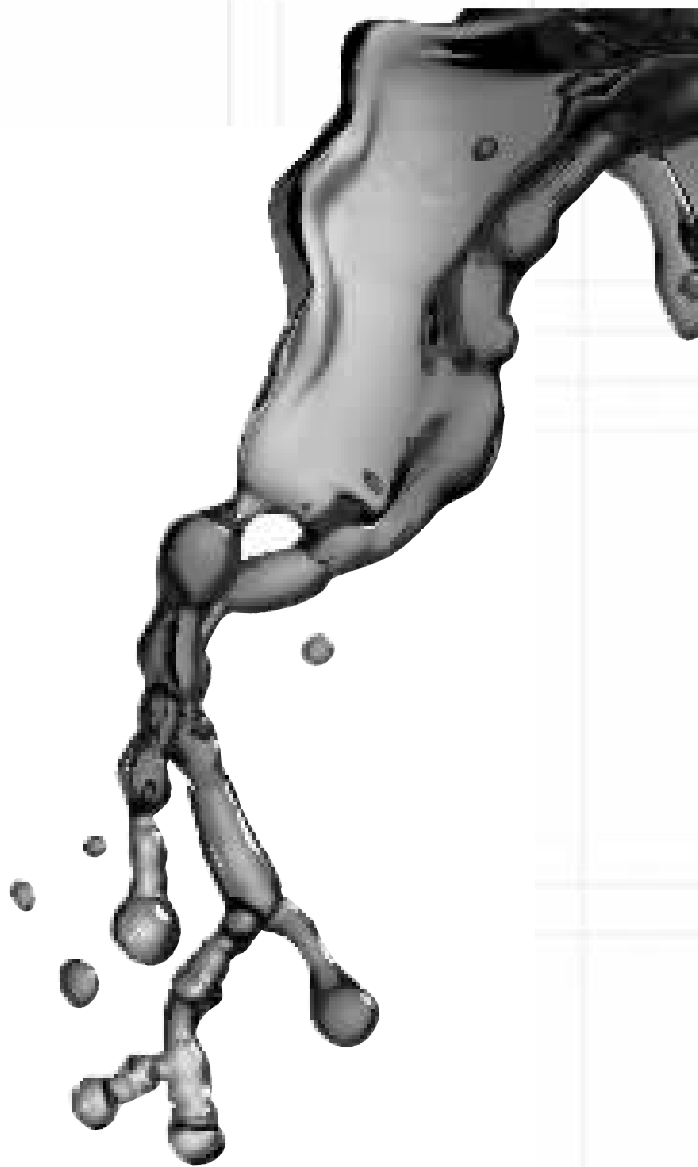
成名于法国北隆河的西拉，酿出的葡萄酒色泽深沉，单宁强劲，酒体厚重，通常含有黑色水果、覆盆子、黑胡椒、烟草、皮革等香味，既馥郁又浓厚，是各类美食的百搭酒。当法国的西拉漂洋过海来到澳大利亚后，它便有了新的名字——设拉子。



设拉子同赤霞珠非常相似，从外观看，颜色较深，果实较小，果皮较厚。寒冷地区成熟，设拉子比较难成熟，而在气候较炎热的地区，它能更好地发挥出丰富的香料味和植物味。但这不代表设拉子的环境适应能力低，事实上能够适应各类气候正是设拉子的魅力所在。无论是澳大利亚气候相对寒冷的维多利亚中部、库拉瓦拉和帕史维产区，还是澳大利亚最著名的巴罗萨谷、迈拉仑维尔、克莱尔谷和猎人谷产区，都种植有表现良好的设拉子。用澳大利亚设拉子所酿成的葡萄酒，口感就更加成熟丰富，还带有更多的巧克力风味。

其实，从19世纪初开始，澳大利亚设拉子就已经是澳洲当地最主要的红葡萄酒品种了。1983年，“澳大利亚葡萄酒之父”的James Busby在访问法国时邂逅了西拉，深受吸引，便将它带回了澳大利亚试种，从此掀起了新世界设拉子的新风潮。然而直到20世纪初，设拉子依然仅仅是酿造加强型葡萄酒的专用葡萄品种。到了20世纪70年代，突然兴起的白葡萄酒风靡澳洲大地，占领了红葡萄酒的大量地盘，设拉子也难逃此灾，被大面积拔除。幸而仍有不少果农顽强抵抗，将设拉子的命脉保留了下来，现在著名的澳大利亚老藤设拉子也因此幸存了下来。到80年代中期，澳大利亚的设拉子终于重回巅峰，也为澳大利亚葡萄酒出口贡献出了极大的力量。

如今，设拉子是澳大利亚种植最广泛的葡萄品种，占红葡萄品种种植面积的40%，占澳大利亚葡萄总种植面积的20%，且品质上乘，表现优秀，成为了澳大利亚最受欢迎的葡萄品种。



除了结构性强的葡萄酒，在不同的产区，通过不同酿造方式诞生的设拉子葡萄酒自然也各不相同，单独的设拉子品种也可以酿出不同风格的葡萄酒。部分酒厂为了酿出更具有特色的设拉子，便不再使用全新美国橡木桶，而采用旧橡木桶或法国橡木桶来保留葡萄最本质的风味，并使之更加复杂精致。

设拉子单宁成熟强劲，不少可开瓶即饮，也不乏陈年潜力强的佳酿。如今，澳大利亚的设拉子有了更丰富的含义。酿酒师往往用设拉子和西拉两种不同的叫法来区分两种不同的风味。设拉子的风格成熟、复杂、浓郁；西拉则更淡雅。

特征鲜明的“优等生”设拉子，不但个人成绩优秀，团队作战能力也很突出。在混酿中，设拉子具有极好的亲和力，能够融入各种复杂配方，搭配其他品种的葡萄，如百变的魔法师一般或使酒体风味更浓郁复杂，或使混酿综合口感更柔和。

以混酿为主的法国南隆地区的葡萄酒，常见的是混合西拉、歌海娜（Grenache）、慕合怀特（Mouvedre）的GSM混酿；著名的教皇新堡还使用包括西拉在内的13个品种进行混酿，可见混酿的丰富性，也可见设拉子的强大混酿能力。在澳大利亚，设拉子的混酿能力自然也不会落后。葡萄酒爱好者杨敏俊推荐了一款卡特维拉唯一干红，它选用61%的赤霞珠与39%的设拉子进行混酿，在年轻时所展现的纯粹浓郁度能够释放出层层叠叠的香草和香料魅力，使之在口腔中缓缓绽放。其深紫色的酒体，强劲的水果香气和天鹅绒般顺滑的质感，足以让大家一品澳大利亚老藤设拉子的魅力。