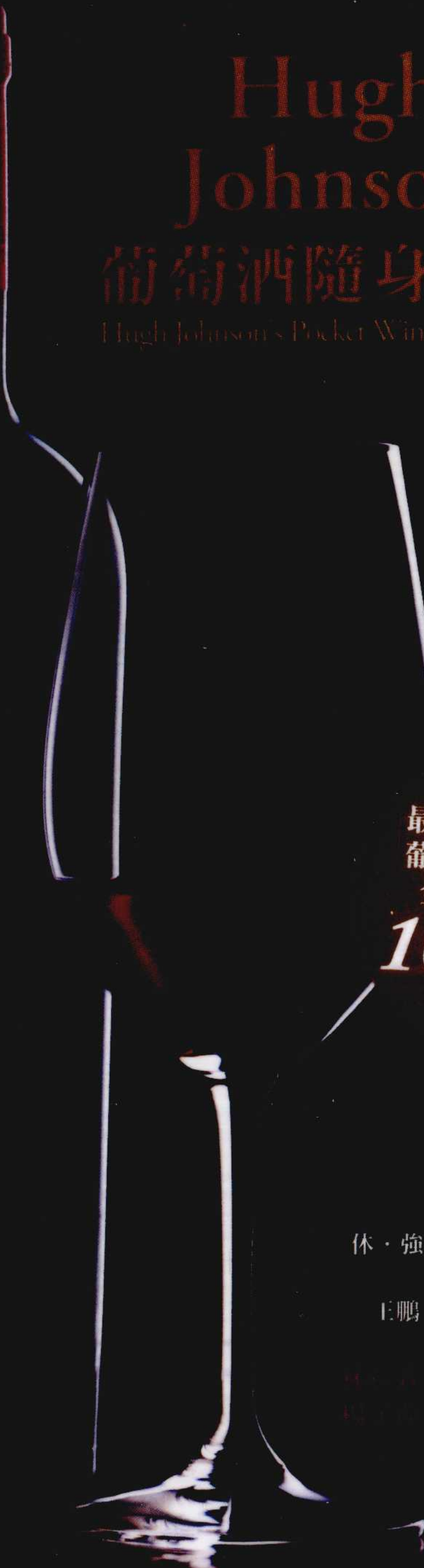




Hugh
Johnson

葡萄酒隨身寶典

Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2010

最暢銷、最權威
葡萄酒選購指南
全球銷售超過

1000萬本

休·強生 Hugh Johnson © 著

汝明麗 © 譯

王鵬 Paul Peng WANG © 審定

休·強生 葡萄酒大師
為讀者 提供權威、實用、詳盡

專業品酒人舉杯推薦

葡萄酒選購指南

Hugh Johnson

葡萄酒隨身寶典

Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2010

休・強生 Hugh Johnson © 著

汝明麗 © 譯

王鵬 Paul Peng WANG © 審定



Hugh Johnson葡萄酒隨身寶典/ Hugh Johnson著；汝明麗譯。
-初版- 臺北市：積木文化出版：家庭傳媒城邦分公司發行，民99.02
472面；9.3×19公分。
譯自：Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2010
ISBN 978-986-6595-34-9
1.葡萄酒 2.製酒 3.酒業
463.814 98016134

飲饌風流 31

Hugh Johnson 葡萄酒隨身寶典

原著書名/ Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2010

作者/ 休·強生 (Hugh Johnson)

譯者/ 汝明麗

選書人/ 劉美欽

責任編輯/ 劉慧麗

特約編輯/ 劉綺文

發行人/ 涂玉雲

總編輯/ 蔣豐雯

副總編輯/ 劉美欽

行銷業務/ 黃明雪、陳志峰

法律顧問/ 台英國際商務法律事務所 羅明通律師

出版/ 積木文化

臺北市104中山區民生東路二段141號5樓

電話：(02)25007696 傳真：(02)25001953

官方部落格：<http://www.cubepress.com.tw>

讀者服務信箱：service_cube@hmg.com.tw

發行/ 英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

臺北市民生東路二段141號2樓

讀者服務專線：(02)25007718-9 24小時傳真專線：(02)25001990-1

服務時間：週一至週五上午09:30-12:00、下午13:30-17:00

郵撥：19863813 戶名：書虫股份有限公司

網站：城邦讀書花園 網址：<http://www.cite.com.tw>

香港發行所/ 城邦（香港）出版集團有限公司

香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓

電話：852-25086231 傳真：852-25789337

電子信箱：hkcite@biznetvigator.com

馬新發行所/ 城邦（馬新）出版集團

Cit (M) Sdn. Bhd. (458372U)

11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,

57000 Kuala Lumpur, Malaysia.

電話：603-90563833 傳真：603-90562833

內頁編排/ 劉小蕙

製版/ 上晴彩色印刷製版有限公司

印刷/ 東海印刷事業股份有限公司

城邦讀書花園

www.cite.com.tw

2010年（民99）2月1日初版

Printed in Taiwan

First published in 2009

under the title Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2010

by Mitchell, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd

2-4 Heron Quays, Docklands, London E14 4JP

www.mitchell-beazley.co.uk

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 1977-2009

First edition published 1977

Revised editions published 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985,

1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996,

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002 (twice), 2003, 2004, 2005,

2006 (twice), 2007, 2008, 2009

All rights reserved.

ISBN: 978-986-6595-34-9

售價/600元

版權所有·翻印必究

Hugh
Johnson

葡萄酒隨身寶典

Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2010



謝辭

本書中詳細的推薦酒單，有部分是我個人的品酒筆記，但大部分是諸多好友所提供的筆記。此外，多虧許多酒莊、酒商與酒評家的大力支持與合作，本書才得以順利完成。尤其要感謝下列專家與友人在相關研究及特殊知識領域，給予大力協助：

Geoff Adams
Sarah Ahmed
Helena Baker
Nicolas Belfrage MW
Philipp Blom
Jim Budd
Michael Cooper
Rupert Dean
Michael Edwards
Sarah Jane
Evans MW
Rosemary
George MW

Caroline Gilby MW
Robert Gorjak
James Halliday
Annie Kay
Chandra Kurt
James Lawther MW
Konstantinos
Lazarakis MW
John Livingstone-
Learmonth
Nico Manassis
Adam Montefiore
Jasper Morris MW

Shirley Nelson
Margaret Rand
Ulrich Sautter
Eleonora Scholes
Stephen Skelton MW
Paul Strang
Marguerite Thomas
Larry Walker
Simon Woods
Philip van Zyl

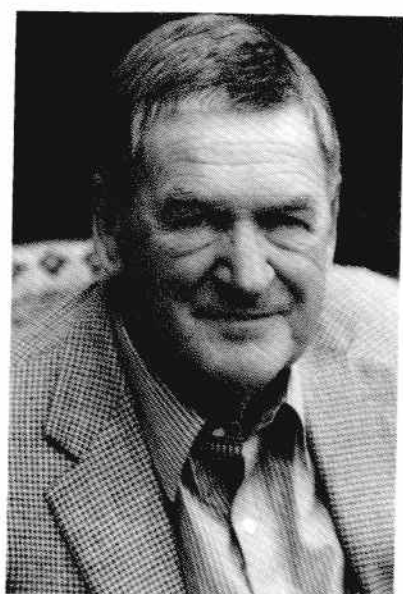
目次

前言	6
如何使用本書（體例說明）	10
2008 年份報告	11
2007 年份回顧	13
值得一試的新品牌	14
葡萄品種	17
葡萄酒與美食	25
法國	46
波爾多的城堡酒莊	124
義大利	158
德國	210
西班牙與葡萄牙	240
波特酒、雪莉酒 & 馬得拉酒	269
瑞士	282
奧地利	290
中歐與東南歐	302
匈牙利、保加利亞、斯洛維尼亞、克羅埃西亞、波士尼亞 & 赫塞哥維那、塞爾維亞、蒙特內哥羅、馬其頓、捷克 & 斯洛伐克、羅馬尼亞、希臘、賽浦路斯、馬爾他	
其他歐洲地區：英格蘭與威爾斯	330
亞洲、北非、以色列與黎巴嫩	333
北美洲	338
加州	339
美國太平洋西北地區	362
落磯山脈以東	370
美國西南部	374
加拿大	377
中南美洲	379
智利、阿根廷、玻利維亞、巴西、祕魯、烏拉圭	
澳洲	392
紐西蘭	414
南非	428
南美洲葡萄酒	449

前扉頁：葡萄酒年份參考一覽表

後扉頁：葡萄酒小知識／侍酒溫度建議

前言



葡萄酒市場已經陷入瘋狂狀態，或者，至少有部分地區確實如此，英國就是一個例子。英國向來不缺好酒鑑賞家，嗜飲杯中物者也不少，兩者的不同之處，每個人都清楚。但是現在英國政府竟然想把晚餐搭配葡萄酒的飲食習慣給妖魔化。法國更是荒謬透頂，竟然很

慎重地考慮要恢復類似過去禁酒令的法規。

沒錯，我指的就是法國的「艾文法令」(Loi Evin)。艾文正是當時那位異想天開、提議立法的部長。倡議這項法案的現任部長表示，此舉主要是想「調和」歐洲各地勸阻民眾飲酒的法規。雖然世上有更多迫切的問題亟待解決，但這項政策恐怕還是會通過。

對我們這些葡萄酒愛好者而言，必須明白什麼是我們最珍惜的，它為什麼值得我們如此重視。我必須在此指出：葡萄酒及其特質、傳統、種類和影響，實為歐洲文化與認同之一部分，而且重要性絕不亞於其他歐洲文化。享用葡萄酒，就跟在街上走路、去河邊釣魚一樣，都是我們應有的基本權利。事實上，我們也有義務為後代子孫保存這份文化資產。

法國政府故意暗指葡萄酒是「使人上癮的有害之物」，部長還表示，希望這項政策能「還給消費者選擇的自由」，葡萄酒的魅惑與文化包袱，剝奪了消費者的選擇權。他說的難道是免於被文化薰陶的自由嗎？德國納粹頭子戈林(Goering)要是知道一定會鼓掌叫好，因為他說過：「每次聽到文化這兩個字，我就想伸手拔槍。」

法國政府想說服歐洲各國的領導人，人民的選擇權之所以被剝奪，罪魁禍首就是葡萄酒所「導致」的成癮問題。但究竟有多少喝酒的人到了酒精中毒的地步呢？其實少之又少。六十歲以上的人或許還記得過去有法國勞工酗酒的社會問題。建築工地每天喝個六升紅酒算是稀鬆平常。但到了六〇年代與七〇年代時，法國人的飲酒量已大幅下滑。現在，法國人喝的量比英國人還少。

而且，歐盟也努力地做出愚不可及的事：設法摧毀歐洲葡萄酒嚴挑細選的精緻文化。這種詭異的「歐盟齊一化」(EU-Uniformity)未免太過分了。

歐盟一本正經地宣布即將廢除原產地命名控制 (Appellation Contrôlée) 等規定。但這些龐大且詳細的規範，在舊會員國與新會員國內各有不同的意義。就前者而言，這些是認識葡萄酒的方法，影響力更遍及全球每個生產葡萄酒的國家。而對新會員國來說，他們則須調整自己原有的葡萄酒產製方式，以符合這些規範。但2008年8月時，歐盟卻宣布即將廢除它。

歐盟表示新制度將在12個月內，亦即2009年8月前正式上路，它是玩真的。歐盟似乎將付諸實行了。等讀者拿到這本書時相信情況會更加明確，但在我下筆之際，整個歐洲仍抱持靜觀其變的不明態度。

這套新制其實不是新花樣，食品管理老早便採用了。AC (法定產區) 廢除之後，將以「AOP」(Appellation d'Origine Protégée, 原產地保護名稱管制) 取代；義大利本來的「DOC」(法定產區) 也將由「DOP」(Denominazione di Origine Protetta, 受保護的法定產區) 取代。西班牙、匈牙利、德國、保加利亞和其他地區也是一樣。凡酒款等級低於法國的VDP (Vin de Pays, 地區

餐酒)和義大利的IGT (Indicazione Geografica Tipica, 地區餐酒)一律以IGP (Indication Geographique Protégée, 受到保護的地理標識,字義為「受保護的地區餐酒名稱」)取而代之。

新作法看起來似乎簡單明瞭。但是法國VDQS (優良地區餐酒)等級的葡萄酒是升級還是降級,卻看不出端倪。而且各地區還要同步簡化,例如法國有470個AC產區,義大利也有470個產區(denomination),數量都要縮減才行,義大利的產區名稱可能會減少到182個。

情況究竟會變得如何,現在還看不出來。我們聯繫了幾個國家,結果只有法國的國家法定產區管理局(INAO)能提供一個前後一致的答覆,他們基本上勸大家不用抱太大期待。新制度真的能夠在2009年8月之前順利實施嗎?我想只要看看波爾多地區的例子就能知道;當地曾想改變中級酒莊與格拉夫列級酒莊(Graves crus classés)的分級制度,結果卻引發了訴訟大戰。這告訴我們:只要你試圖改變現況,就會有人把你告上法庭。

不過,適度的改革不見得是件壞事。AC制度存在已久,很多酒廠也只是照表操課,填填表格就交差。大家應該有喝過明明是AC等級,卻難喝到不行的香檳。所以AC制度本來就不是品質的保證,各界也不該有此誤解。AC制度本質上保存了早期酒莊製酒的精神與作法,但對於存心鑽漏洞的人,不一定有很大的約束力。

儘管有些AC等級的葡萄酒實在名不符實,但也有酒莊願意遵循AC的規範,因為他們相信這樣能夠幫助他們提升葡萄酒的品質。雖然這樣說不免有些過於英式思維傾向,不過,遊戲規則原本就該一開始訂好,方向要正確,否則像歐盟官僚體系推出的那種新規範,只會讓酒莊不得不造假欺瞞。

有些人會質疑消費者能夠因此受惠嗎？葡萄酒本身是個極其複雜、深刻的文化。全世界受過專業訓練，對於金丘（Côte d'Or）等產地瞭若指掌的葡萄酒鑑賞家，或許不多，但是他們非常重視這項專業。如果要廢止這套花了幾世紀才建立起來的制度，他們大概會很不高興，他們到時不是直接對它視若無睹，就是想辦法規避。我們不可能一夕間就將一個行之有年的制度改頭換面。

總而言之，在景氣如此低迷的時刻，英國對葡萄酒愛好者大加撻伐，法國還打算恢復禁酒令，而歐盟則想把愛酒人士奉為圭臬的分級制度砸碎，我們必須明確知道什麼是最重要的。我們有幸從前人手中傳承如此豐富、提升性靈的葡萄酒文化，我們有責任捍衛它。本書所介紹的種類繁多葡萄酒與其他加工品不同，在於它集合了眾人的熱情、參與並樂在其中，就像許多國家為足球瘋狂一樣。

盡情去探索、品嚐與分享，正是捍衛葡萄酒的最佳方式。讓我們舉杯祝福大家健康快樂！

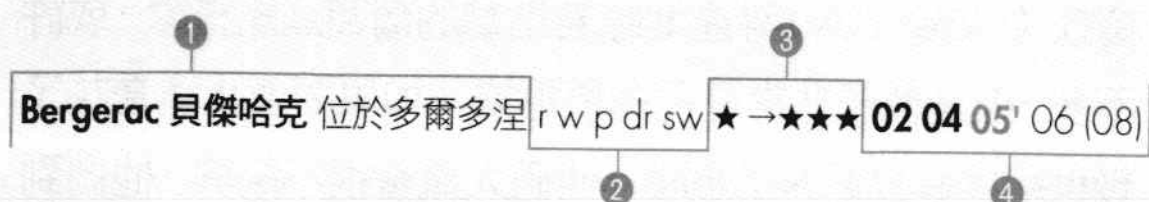


意猶未盡……

我在書中特別選出約200款酒，是我在過去12個月內（2008年中到2009年中）喝過，且印象非常深刻的葡萄酒，其中有幾款是我向來就很喜愛的。這些酒不見得將來還值得推薦，但是由於市面上的選擇實在太多，總得有所取捨，因此從過去美好的記憶中找線索似乎是最可行的一個方法。希望讀者不要誤以為這些推薦酒款就是所謂的200支最佳葡萄酒。我一直強調，品味喜好人人不同。我獨鍾自己喜愛的葡萄酒，相信各位讀者也是如此。本書針對這類個人推薦酒款將以斜體字來表示，例如 *Clos de Chênes*。

如何使用本書

大部分的詞條第一行都包含下列資訊：



- ① 酒款名稱（以粗體標示）與產區
- ② 紅酒、粉紅酒或白酒（棕色／琥珀色）、不甜、甜、有氣泡，或是都有，並以括弧標示較不知名的酒款類型：

r 紅酒 (red)
p 粉紅酒 (rosé)
w 白酒 (white)
br 棕色葡萄酒 (brown)
dr 不甜、干型 (dry*)
sw 甜 (sweet)
s/sw 半甜 (semi-sweet)
sp 氣泡 (sparkling)

* 若沒有標示 **dr** 或 **sw**，則表示該酒款不甜。

- ③ 代表品質評價：根據酒款的名聲與市場，約略提出供參考的評價：

★ 普通，日常飲用酒品質
 ★★ 平均水準以上
 ★★★ 知名度高，口碑佳
 ★★★★★ 品質優異、聲譽卓著、價格昂貴

以上標示是相對客觀的評比。另外，還有完全個人主觀的評價：

★ 紅色星星是表示該酒款在我品酒經驗中，表現特別突出者，其中包括日常餐酒與頂尖佳釀，方便讀者找到具有這種特色的葡萄酒。

- ④ 年份資料：標示最近哪些年份的葡萄酒特別值得推薦，包括適合今年開瓶，或再繼續陳年的酒款。若是適合今年開瓶飲用的年份，將以粗體字標示，否則就表示買回來可以多放一段時間。

06 「細黑體」表示目前買得到、且值得推薦的年份。

05' 「加省略號」一般公認這款酒釀造最成功的年份。

02 「粗黑體」表示已達最佳飲用時機。

05 「紅字」表示建議2010年開瓶飲用的首選。（請參照：「波爾多的城堡酒莊」一章，第125頁。）

(08) 以括弧標示的年份為暫定的評級。

德國酒款有另外一套推薦年份標示，請參照第214頁。

其他縮寫

DYA 儘快飲用、早飲 (drink the youngest available)

NV 酒標上通常不會標示年份。如果是香檳，是表示好幾個年份的酒混在一起。

夏布利 (CHABLIS) 「仿宋體中字，和/或縮小大寫字母」表示在同一章節相互參照的酒莊、品種、地區或名詞等詞條。

Châteaux Aiguilloux 「斜體字」表示作者從2008年中至2009年中這段期間特別鍾愛的酒款。

2008年份報告

這個夏天，灰濛濛的雲霧籠罩著法國普羅旺斯的山丘，彷彿置身於蘇格蘭的天候下。漢斯山區（Montagne de Reims）寒風陣陣，冰冷刺骨，有位德國葡萄酒農從牽引機上下來為葡萄樹噴灑藥劑，保護葡萄不致發霉、腐爛，他說自己十分樂在其中。想必他是在苦中作樂：一邊噴藥，一邊想像自己是在對付貸款銀行的經理……。

2008年的夏天，歐洲各地的天氣都是又濕又冷，很容易孳生病蟲害。但這不代表這一年的酒糟到不行，因為葡萄樹有強勁的抵抗力，而且只要天氣稍稍好轉，它們馬上抓緊機會趕進度。有時候，要一直等到九月才會出現好天氣。像德國的摩塞爾（Mosel），就一直到了十一月的第一個禮拜才盼到好天氣，對採收時間來說是趕了點。

而澳洲面臨的挑戰則不大一樣。澳洲有很多地區在夏季之始，蓄水量就偏低，而且限水越來越頻繁。不過澳洲也不是每個地區都飽受乾旱之苦，像獵人谷（Hunter Valley），在2008年的降雨量就比前幾年都來得多。

結果原本預期2008年採收、釀成的葡萄酒數量會減少一半，事後發現是太過悲觀了，因為數量雖然有減少，但幅度不是很大。那些趕在熱浪於三月襲捲南澳之前，就先行採收的酒農，還是釀出了很好的酒質，而那波長達三週的熱浪，其實對剩下還未採收的葡萄品質也沒有太大影響。澳洲人到了2009年的春季，一談到那波熱浪仍是餘悸猶存，那段日子的夜間氣溫還是高達攝氏30多度，幾乎沒有日夜溫差。

在南美洲的智利可沒這麼熱，阿根廷也是一樣。阿根廷在二月時發生豪雨，四月份則遇到秋霜，可是這兩個國家的葡萄酒品質還是很不錯。南非就比較不穩定，天氣忽而濕冷，忽而又飆高溫。但中奧塔哥（Central Otago）地區例外。獨鍾黑皮諾的葡萄酒愛好者大可放心等著品嚐頂尖佳釀。

熱浪侵襲美國加州的次數又更多。葡萄酒農最不喜歡氣溫驟升飆高，因為葡萄需要穩定的天候，才能有均一的成熟度與適度的糖分。炙熱的高溫會破壞葡萄風味的均衡。不過到了採收季，天候終於穩定下來，奧勒岡州及華盛頓州這一季的天氣還算不錯，酒質很好，看不出任何因天候而造成的不利影響。

當然，歐洲也希望能夠像美國一樣歡喜收場。灰濛濛的濕

冷天氣久了，還是令人感到蠻鬱悶的。香檳區（Champenois）原本已經放棄，打算讓08年品質不怎麼樣的酒跟其他年份的混合，釀造無年份的葡萄酒。可是到了九月，竟然出現連續兩週的溫暖陽光，讓整批葡萄收成起死回生。漢斯（Reims）跟 Epernay 的葡萄農總算鬆了口氣。伯恩（Beaune）及波爾多（Bordeaux）也是一樣的情況。在布根地（Burgundy），夏布利區（Chablis）的收成還不錯，金丘區則是參差不齊。在波爾多地區則有幾款頂尖美酒。

摩塞爾那邊有個說法表示，2008 年份的葡萄可以釀出德國分級制度裡優質的 Kabinett 等級白酒，但無法釀造出更高等級的酒，雖然這些葡萄在嚴格篩選標準下，仍有極佳品質。德國的 Max Ferd. Richter 報告指出，2008 年那年一直到 11 月第一週才看到適合收成的良好天氣；他們幾乎每天都去葡萄園兩三趟，清除那些不健康的果實。奧地利則是白葡萄品種表現優於紅葡萄品種：充滿純淨的果香與爽口的酸度。貴腐葡萄（botrytis）酒不多，倒是有幾款冰酒的葡萄是在 12 月 28 日起的那波寒流期間採收的。他們戲稱為「對 2008 年份的冰冷道別」。那些冰酒的滋味確實讓人雀躍。

2007年份回顧

歐洲大部分地區在2007年的天候都非常涼爽。完美怡人的春季之後緊接著炎熱難耐的夏天，幸好，接下來九月份天高氣爽。老天爺有時真的很愛整人。

不過看到波爾多（Bordeaux）與布根地（Burgundy）出現溫煦陽光，雖然令人鬆了一口氣，但也可能讓大家因此掉以輕心，因為這個年份的葡萄酒雖然不錯，可是整體而言都不到令人驚豔的水準。布根地的紅酒甜美多汁、柔順、直接，都是很好喝的酒，也很適合餐廳採用。波爾多的紅酒品質比較參差不齊，不過一般說來，波爾多右岸產區的品質比左岸來得整齊。這兩個地區的白酒品質都非常好：夏布利區（Chablis）的白酒爽口，金丘區（Côte d'Or）的品質高，波爾多的干型白酒容易入口，索甸（Sauternes）更是沒話說。格拉夫（Graves）和貝沙克-雷奧良（Pessac-Léognan）尤其令人心動：白酒入口滑順，格拉夫的白酒品質稍微參差不齊。不過對這些酒的評價，長期而言還是要看全球經濟發展與歐元對其他貨幣的走勢而定。波爾多產區2005年份的酒價大幅走升；如果2008年的價格下滑，那麼2007年份的酒恐怕將面臨滯銷。所以酒莊可能會減少2008年份預售酒的供給量，甚或降價求售，剩下的庫存則靜待景氣回春。

除了景氣回春，還需要天氣配合。2007年，歐洲南部的天氣普遍比北部來得好，而且隆河（Rhône）河谷今年的葡萄酒均衡、活潑、深沉，令人印象深刻，如果想買瓶好酒，比起波爾多，隆河河谷應該是更理想的選擇。在普羅旺斯（Provence），過去幾年來傾力釀造粉紅酒的用心如今終於開花結果：2007年份的粉紅酒色澤美麗、口感細緻，結構完整且帶有礦石的味道；如此卓越的表現可望年年繼續下去。事實上，普羅旺斯的用心不僅止於粉紅酒，該地的紅酒也值得期待：集滑順、複雜、深沉等特色於一身。而且價格非常平實，不過這主要是拜觀光客減少所賜。

事實上，整個法國南部2007年份的酒質都極為突出：東南部的表現自然不在話下，就連整個西南部也都釀造出均衡、成熟的好酒。德國2007年份的酒也令人讚嘆。不論是哪個產區的酒，都十分純淨、濃郁、成熟。現在就開瓶飲用風味絕佳，但是就算保存久一些也不成問題。

值得一試的新品牌

每個月市面上都會有許多新葡萄酒上架，所以就算是最熱中品酒的葡萄酒評論家，也來不及一一品評。本書多虧世界各地的好友相助，整理出目前市場上看得到、而且包裝極具創意的新品葡萄酒。有些品牌的知名度僅限於產區當地，而有些則揚名海內外。

法國

Arrogant Frog 產自法國隆格多克省，一手打造這個品牌的是位活力十足的法國人Jean-Claude Mas，他成功地讓這個品牌風靡許多國家，包括澳洲在內。這款酒融合波爾多風味的卡本內／梅洛葡萄與夏多內／維歐尼耶葡萄，前者酒體厚實，後者則帶著新鮮的柑橘味。這個品牌（直譯：傲慢青蛙）聽來或許有些吊兒郎噹，但喝起來卻實實在在、別具異趣。

Chamarre 創立時的初衷是要打造一個體貼消費者的法國品牌。瓶身包裝有點過時，而酒本身雖然不差，但是除了口感柔順，富含果香，就沒有其他特色了。

French Rabbit 法國酒商波依賽（Boisset）釀製的酒，不論是黑皮諾、夏多內、卡本內-蘇維濃或梅洛葡萄，最突出的不是它的氣味和口感，而是包裝。這品牌的葡萄酒是使用跟盒裝果汁一樣的包裝材質，容量分別為250毫升、500毫升與1公升。

HobNob 薄酒來葡萄酒達人Georges Duboeuf推出的品種餐酒，有黑皮諾、希哈、夏多內與梅洛等葡萄品種，在美國及部分亞洲地區大受歡迎。這主要歸功於其簡潔的包裝與新鮮的風味，但稍嫌簡單。

義大利

Via Collina 成功打造Fat Bastard品牌的Guy Anderson公司所推出的潛力新酒。這個系列主打物超所值、口味道地的義大利葡萄酒，目前已經上市的酒款，包括年輕、有股煙燻味的Dolcetto di Diano d'Alba，以及紮實、散發胡椒氣味的Aglianico del Vulture，都讓人頗為驚豔。

德國

Relax Riesling 這款白酒非常道地有勁，口味微甜輕爽微酸，要仔細看才會從Schmitt Söhne的字樣發現這是產自德國。有兩種包裝，一種是容量750毫升、亮麗的水藍色玻璃瓶裝；一種則是375毫升的鋁罐裝，又稱為junior。這個品牌另外還推出Relax Cool Red及粉紅酒，都是用Dornfelder葡萄釀製。

西班牙

Spanish Quarter 這個新品牌是由西班牙最大的酒廠Codorníu group推出，鎖定勇於嘗鮮的年輕酒客。率先推出的酒款是口感清新滑順的夏多內／Albariño混釀酒，以及櫻桃口味濃郁的卡本內-蘇維濃／田帕尼優。

Torres Viña Sol 這是加泰隆尼亞知名酒廠Torres以Parellada葡萄釀製的白酒，已有多年的歷史，最近則新推出以格那希／Cariñena釀造，酒質濃郁的粉紅酒，還有用田帕尼優釀造色澤鮮艷、香甜多汁的紅酒。

Wild Pelican One 市面上有越來越多獨享罐 (single-serving sized can) 葡萄酒，這是新加入的一個品牌。Wild Pelican 系列共計三款：一款是用西班牙 Cariñena 所產的田帕尼優釀製的紅酒，另一款是以南非 Western Cape 產區的白梢楠 (Chenin Blanc) 釀造的白酒，以及用隆格多克-胡西雍 (Languedoc-Roussillon) 地區所產的格那希／希哈葡萄所釀製的粉紅酒。

葡萄牙

Mateus Sparkling Rosé 大部分的人應該都看過 Mateus 粉紅酒別具特色的圓、扁瓶身。這款新酒則是以葡萄牙貝拉達產區 (Bairrada) 的 Baga 葡萄釀製而成的氣泡酒，口感滑順令人驚喜，除了蘋果與覆盆子的果香撲鼻之外，更有股麵包烘培出爐的淡淡香氣。

Pink Elephant 這款葡萄牙粉紅酒混合 Alfrocheiro、Touriga Nacional、Castelão 和卡本內-蘇維濃等品種，專為搭配咖哩及辛辣食物而釀製的酒款。除了適合與辛辣食材搭配的特色之外，酒質也相當優異，富含爽口有勁的草莓果香。

美國

Fish Eye 在美國有越來越多針對年輕人推出的葡萄酒，這是其中一款，除了有搶眼的酒標之外，在瓶身上也看不到複雜的葡萄酒專有詞彙。這個系列共有六個品種葡萄酒，有一般瓶裝，也有盒中袋包裝 (bag-in-box)。

3 Blind Moose 這是加州大酒廠 Canandaigua 針對年輕酒客推出的葡萄酒，酒質與包裝內外皆美。總共有夏多內、梅洛、灰皮諾和卡本內-蘇維濃四個品種，其中又以最後一款為優選。

智利

Espíritu de Chile 這個由智利 Aresti 酒廠與德國 Racke International 公司合作推出的品牌，在許多國家都大受歡迎，是極具水準的系列酒款，包括幾個頗大器的 Gran Reserva 系列，以及 Espíritu de Argentina 系列酒款。

Fairhills 堪稱公平貿易葡萄酒 (fair trade wines) 中的領導品牌，原先以南非及阿根廷產製的酒為主，現在則加入了智利的葡萄酒。整體品質優良，最值得推薦的是阿根廷 Bonarda 葡萄釀造的紅酒，純正且帶股煙燻味，以及用夏多內葡萄釀出帶有濃烈、豐富奶油味的白酒。

澳洲

Kid You Not 澳洲維多利亞省大名鼎鼎的 Brown Brothers 推出的新品，非常引人矚目。率先推出的酒款包括維歐尼耶與胡姆品種混釀，口感豐潤且濃厚的白酒，還有田帕尼優與 Graciano 葡萄混釀，略帶混合香料味、漿果香氣濃郁的紅酒。

Pink Piccolo 看準了氣泡酒、粉紅酒與獨享瓶等流行趨勢，Pink Piccolo 趁勢推出 200 毫升瓶裝新品，其實跟澳洲原有品牌 Yellowglen Rosé 粉紅酒差不多。這款酒混合了夏多內、黑皮諾與希哈葡萄。不算是風味複雜的葡萄酒，但是充滿濃濃的果香、甜美多汁，表現恰如其分。

印度

Château d'Ori 這是位在印度孟買東北方 Nashik 省的一個新酒莊，釀製豐厚、多汁的新世界風格葡萄酒，在國內外都相當轟動。另一個值得期

待，且同樣產自Nashik省的酒款，是Seagram擁有的Nine Hills酒廠，卡本內-蘇維濃紅酒尤其傑出。