▶葡萄酒的生产与当地 气候和土壤有着密切关系,意 大利三面环海,一面是山,同 时气候条件复杂,再加上更加 复杂的土壤条件,使意大利酒 非常多样。图/CFP

本版采写/本报记者 赵子云



意大利酒 玩的就是心跳

意大利酒犹如《Playboy》

在中国,意大利葡萄酒不如足球出名,即便是球盲,也能随口说出一些意大利球星和意甲联赛的球队。然而即便是一个号称酒痴的葡萄酒行家,也不一定能说出多少意大利葡萄酒和讲究,他们只能跟你念叨一下巴罗洛——这几乎是意大利最有名的葡萄酒,然而意大利的葡萄酒酒庄如汗牛充栋,即便你已经喝过一千款意大利酒,也不过冰山一角。

在日本风靡的漫画《神之雫》中,有一个胖乎乎的意大利酒迷叫本间长介,他推崇意大利酒,其理由就是在相同价位的意大利酒与法国酒之间,意大利酒选择性更多,性价比更高。这是事实,然而只是局部事实,至少在北京市场,法国酒的选择余地比意大利酒多许多,新世界葡萄酒的选择面也很多,意大利酒的性价比指的是在欧洲,不是北京。

许多人都愿意把意大利酒与法国酒作比较,法国酒犹如教科书般沉稳,产区分明,特色明显,易于把握,是初学者的首选;意大利酒更随心所欲,品种繁多,1000多种葡萄品种,数万家不同风格的酒庄,经常有神来之笔,玩的就是心跳。如果用两本杂志的风格来做比喻,法国酒犹如《Esquire》,意大利酒犹如《Playboy》。

最有名的巴罗洛

在中国,最知名的两个意大利产区 是皮埃蒙特和托斯卡纳。皮埃蒙特除 了盛产葡萄酒,还盛产汽车,法拉利要 比皮埃蒙特葡萄酒有名;托斯卡纳则更 多的出现在各式房地产广告上,托斯卡 纳风格的花园洋房被打造成为新贵阶 层的居住范本。

然而这里真的产好酒。葡萄酒的 生产与其气候和土壤有着密切的关系, 在知名品酒师赵凡看来,意大利三面环 海,一面是山,同时兼有海洋性气候和 大陆性气候,内陆又多山,气候条件非 常丰富复杂,再加上更加复杂的土壤条 件,阿尔卑斯山的土壤、南部火山岩的 土壤,中部的山脉冲击土壤,各种条件 致使意大利酒的多样性已经到了令人 发指的地步。

皮埃蒙特最有名的酒的确是巴罗洛(Barolo),葡萄品种是意大利独产的内比奥洛(Nebbiolo),巴罗洛干红至少在橡木桶中陈酿3年,顶级Reserve的则需要5年陈酿。酒品颜色风韵迷人。香气幽雅、果香饱满、浓郁醇香、橡木香均衡柔顺。酒体丰满有力、单宁平衡。为了防伪,每一个瓶口都有意大利政府颁发的独一无二的DOCG编码。

据说,"内比奥洛"这个字的意思源

自意大利文的"浓雾(nebbia)",原因是因为其包覆在果实上的白色蜡状果粉,也有的说是由于内比奥洛成熟晚,当它成熟时,此地常会出现晚秋的浓雾。内比奥洛是很难侍候的品种,产量不稳定。因此在巴罗洛只有条件优良的面南向阳坡葡萄园才会种植内比奥洛,所以产量很少,现在巴罗洛的葡萄酒农户数大约一千出头,平均年产量约一百万瓶,这只相当于法国一个规模大的酒庄的产量。

在一次晚宴上,我品尝到了一款托斯卡纳的黑天鹅酒庄(Tenuta di Trinoro),这是一款有点偏执狂的酒,出产于托斯卡纳大区蒙特普齐亚诺,葡萄园选址在不毛之地,土壤非常贫瘠,采用高密度种植,低产量的果实,平均两株葡萄藤仅能产一瓶酒。正牌酒的年产量仅为8400瓶,单宁、矿物质、糖分尤为浓缩集中,香气芬芳富有异国情调。

以前在葡萄酒圈子里,有一种"膜拜酒",以饥营营销的方式满足各种爱酒人的猎奇,比如每年只有几百桶葡萄酒,并且出得起钱也不一定买得到,典型的例子是美国Napa Valley的Screaming Eagles。这有点类似爱马仕的birkin包,走的是"你有钱也没有资格买"的套路,这个策略很成功,这款黑天鹅酒庄也是走相似路线。

意大利酒产区复杂

一般人对意大利酒很难做到了解,因为其产地过于复杂。热爱意大利酒的中国人多半有意大利留学经历,盖永军在北京的胡同里开了一家葡萄酒会所派乐坊,他以前在意大利工作,参加考试并通过了品酒师的认证,他喜欢一款卡蒂那拉葡萄酒,产自阿尔卑斯山的风口。知名品酒师赵凡说,意大利有很多传统产区piemonte(皮埃蒙特)、toscana(托斯卡纳)、veneto(维尼托)、sicilia(西西里)、sardegna(撒丁岛)、puglia(普利亚)、marche(马尔凯),这些产区产量相对高一些。但也有些产区产量低,但不代表品质不好,比如Friuli就是高品质产区,一个Fiuli的产量可能只占意大利总产量的3%,但都是高品质的酒。



意大利独产的葡萄上包裹着白色蜡状果粉。 图/CFP

责编 巫慧 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 陆爱英

