

GOURMET

中外葡萄 与葡萄酒

教你读懂葡萄酒业的行话
期酒投资：赚钱享受两相宜

青岛葡萄酒的前世今生

网址：www.vw1976.cn

ISSN 1004-7360



9 771004 736080

08>

国内统一刊号：CN37-1349/TS 邮发代号：24-225 定价：人民币13元 美元20元

寻访Barbera的故乡

文·图/林殿理



似乎跟意大利的皮埃蒙特（Piedmont）产区特别有缘，今年我再度造访此地，熟悉的景物和人们，感觉亲切得就像回到了在地球另一端的家一样。对此地的着迷，不止因为它有如勃艮第一般小酒农遍布的淳朴感觉，还为了它那优雅中带有劲道的巴洛罗（Barolo）和巴巴瑞斯可（Barbaresco），以及老饕们奉若珍宝的白松露。

尝遍所有酒庄的巴贝拉——Barbera Meeting

这次来到阿斯提（Asti），是为了参加由当地生产者联合举办的“Barbera Meeting”，品尝各酒庄近三个年份生产的不同法定产区等级的巴贝拉酒。巴贝拉是皮埃蒙特地区位列第二位的红葡萄品种，其身价与知名度仅次于用来酿造巴洛罗和巴巴瑞斯可的内比奥罗（Nebbiolo）。虽然以前巴贝拉属于中价位日常佐餐酒的档次，与内比奥罗有着相当的差距，但是近十几年来，此地的酒农越来越发现到这个品种的潜力，更加熟练地掌握到种植和酿造上的窍门，因此在品质与知名度上都有相当明显的提升。而其果味鲜明浓郁，口感丰厚的特色，风格上反而比内比奥罗更有现代感，由于其性价比不错，在市场上很快受到了欢迎。

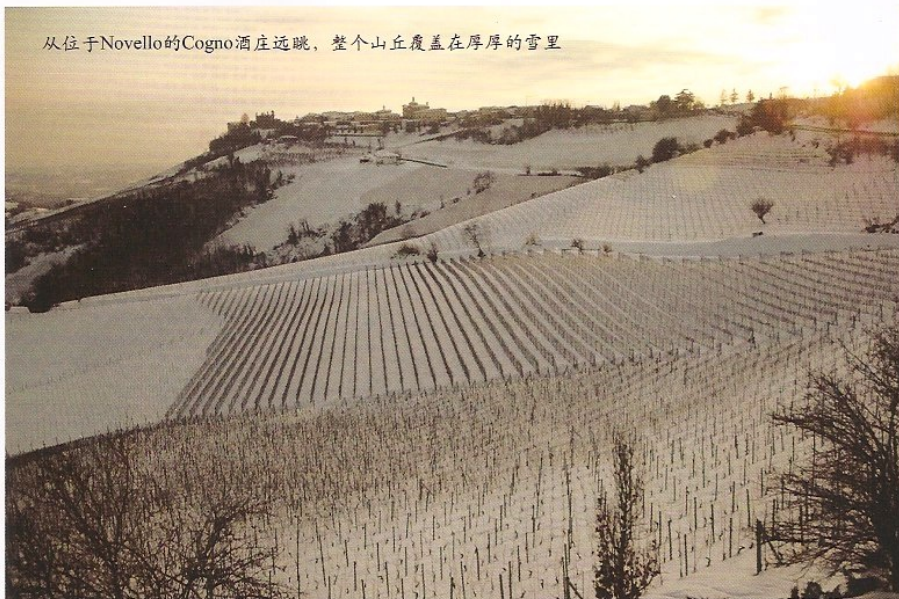
皮埃蒙特著名的巴贝拉有 Barbera d'Alba 和 Barbera d'Asti（字面意思就是“阿尔巴的巴贝拉”和“阿斯提的巴贝拉”）两种，法定产区等级则包括了 Barbera d'Asti DOCG、Barbera d'Asti DOCG Superiore、Barbera d'Asti DOC Superiore Nizza、Barbera del Monferrato DOC、Barbera del Monferrato DOCG Superiore、Barbera d'Alba DOC 与 Barbera d'Alba DOC Superiore。阿尔巴市就在阿斯提邻近的西南边，因为城市的历史比阿斯提早，而且搭着巴洛罗和巴巴瑞斯可两大世界名村庄酒的顺风车，在市场上比较为人所知。至于阿斯提，一般人比较有印象的产品就是起泡酒 Asti Spumanti，它是以 Moscato Bianco 酿成的半甜起泡酒，价格便宜，是意大利产量第二大的酒。另一个有名的就是用同样葡萄品种酿成的微起泡低酒精度甜

酒 Moscato d'Asti。其实此地也种植有很多其它本地和外来的葡萄品种，例如赤霞珠、美乐、霞多丽、Cortese、Freisa、Grignolino等。为了提升产区的名声和产值，如今阿斯提的策略是把巴贝拉朝向高品质以及中高档次的方向去发展，并且不再以桶装批量出售。

三月雪漫白色山丘

当车子从米兰机场逐渐接近阿斯提时，我忽然觉得窗外的风景像电视机故障一样出现花花的杂讯，仔细一瞧，原来是下雪了。后来拜访酒庄的行程中，只见连绵的山丘覆盖着厚厚的白雪，一片银色的世界。虽然老早就觉得今年冬天似乎比往年都更加漫长，也听闻了国内北方的雪灾灾情，但此时造访意大利还碰上大雪，仍然让人有点意外。后来我跟当地的酒庄庄主们讨论了一下这反常的天气，他们说一般应该一月或二月就不下雪了，今年到了三月初还下大雪是从没发生过的事。对于气候的异常变化，他们虽然保持静观其变的镇定，但不难听出一点忧虑：“例如最近比较常发生的干旱现象，对于年轻葡萄藤的影响比较严重，因为它们的根相对比较浅，而浅层土壤都干涸了！”一位庄主表示，“农业部门已经在考虑修法，或许将来会允许

从位于Novello的Cogno酒庄远眺，整个山丘覆盖在厚厚的雪里



很多酒庄用斯洛文尼亚大桶来培养中等酒体的日常用酒，用小橡木桶培养厚重酒体可以陈放的酒

在连续几天活动中负责侍酒的老侍酒师



在干旱时对年轻葡萄藤施行灌溉。”这样看来，我们未来喝到的葡萄酒，都将无法避免的会有更多人为干预了。

HASTAE计划——创造“超级巴贝拉”

在一场研讨会里，我头一次听到 Superbarbera 这个字眼，它让我联想到国际上闻名的“超级托斯卡纳”（Super Tuscan），听起来相当有野心。1996年，阿斯提几家最有声名的巴贝拉生产者，包括 Braida、Michele Chiarlo、Coppo、Prunotto和 Vietti，以及专门制造渣酿白兰地（Grappa）的蒸馏厂Berta，共同达成了协议，决定组成一个名为“Hastac”（ASTI 的拉丁文拼法）的非盈利组织，一起研发改进这个品种的种植和酿造，期望酿出不同以往的最高等级巴贝拉。

每一家酒庄都拨出一公顷的优良葡萄园来参与这个计划，并且在不同年份轮流邀请托斯卡纳和温布利亚（Umbria）等外地的著名酿酒师来主导，让本地风土与其他产区酿造方式相碰撞。每年他们把大家收成的葡萄收集起来酿酒，余下的酒渣便交由蒸馏厂生产Grappa。

近几年在都灵大学的合作下有了初步的成果。他们发现，使用居由式（Guyot）整枝法比使用高登式整枝法（Cordon Spur）能让酿成后的酒呈现更深沉的口感，而使用葡萄籽的单宁则比使用木桶单宁让



酒的颜色更加稳定。

每年这个计划大约酿造出一万五到两万瓶红酒（命名为Quorum）以及两三千瓶Grappa，目前已经行销到包括中国在内的15个国家。所有售酒获利除了用来支付巴贝拉的研发费用，还资助了慢食运动（Slow Food）有关传统农牧产品的复育、病虫害防治，以及癌症研究等慈善方面的用途。这种由同业竞争者发起的组织，却能无私地致力于回馈乡里、带动产业升级，真是令人敬佩而且值得国内酒厂的学习。

受重视的业余意见——博客族

这次在阿斯提，每个上午就是进行盲品，四天共品了170款酒。这次出席的大约还有30位来自不同国家的葡萄酒作家，除了一些过去见过的老面孔，这次还来了一个新群体，就是博客族。英美的博客族年纪大多30岁上下，有其它正职工作，纯粹因为对葡萄酒的

热情而写作。他们因为立场相对客观公正，拥有不少支持的读者。一位来自美国德州的博主Jeremy，因为曾在意大利留学主修中世纪文学，说得一口流利意大利语。这次他受主办单位之邀，从美国集结了几位高人气博主一起与会，并且在酒庄拜访的行程中担任翻译。不过这些博客族发言可不像业内人士那么客气，像这次就有几位对于巴贝拉过度使用橡木桶，讨好美国市场喜好，却模糊了传统风格的现象深感不以为然，让研讨会场上的酒庄代表们脸上一阵青一阵白，相当尴尬。

虽然有传统媒体的写作者开玩笑的说：“我很自豪，因为我不是博客族，而是帮报纸杂志写稿！”不过他们也承认，博客族的影响力真的越来越大了，有些受欢迎的程度甚至让他们回过头来受到传统媒体的追捧和报道。个人觉得这个趋势是相当有益于葡萄酒





Cascina Castlet的葡萄园管理工人正在进行整枝工作



La Casaccia酒庄主人在岩盘凿出的地窖里展示老年份酒

产业的，消费者的意见可以直接反馈给生产端，酿酒师也比较能酿造出符合市场口味的酒。

除了邀请博主，主办单位对于活动的策划也相当跟得上WEB 2.0的潮流，建立了 Barbera Meeting 专属博客以及脸书（Facebook）页面，每天即时上传活动报导图文与影片，并与与会者可随时上网表达意见，可说是做到了相当密切的互动。这样一来不但把短短几天的活动效益延长许多，而且能让酒庄、进口商和酒评家结合成经常互通声息的虚拟社群。

酒庄新动向

虽然已经到过皮埃蒙特好几次，这次依然又有新的发现。除了传统与摩登的巴贝拉，现在也流行回过头去找寻几乎快消失的本土品种。刚到阿斯提的第一天本来没安排活动，却跟一家名为 Cascina La Ghersa 的酒庄老板 Pastura 先生阴错阳差联系上，于是到了他的酒庄参观。虽然他们是个家族经营的小酒庄，但这老板很有研发精神，先是尝试用当地白葡萄 Cortese 与霞多丽、长相思混酿出风格摩登的白酒，又找出几乎消失的本土品种 Timorrasso，鼓动几个其它庄园一起重现这旧时光回忆里的味道。用这个品种酿出的白酒，有着白诗楠和长相思混合的香气和酸度，却又有霞多丽一般厚实的酒体，口感厚实且耐久存，让人惊艳不已。



另一家四代酿酒的Dogliotti, 起泡酒特别出色。除了本地常见的Moscato, 还有分别是桃红色和红宝石色的Brachetto与Malvasia起泡酒, 而用传统香槟法酿造的黑皮诺霞多丽混酿起泡酒也有着蛮不错的性价比。

还有一家Cascina Castlet, 女庄主在20年前开始研究复育另一个将近绝迹的品种“Uvalino”, 酿出的酒在当地颇受好评。不过很可惜的是, 由于法定产区的规定, 这个品种的名称还不能列在酒标上面, 只能冠以Monferrato Rosso DOC的名号。

几天下来的心得是, 皮埃蒙特的葡萄酒种类丰富多彩, 性价比优良的巴贝拉在中国市场也应该有不错的机会。我特地建议了主办单位, 可以试着组织酒庄代表团定期到中国来做推广, 说不定不久后读者们就能够在国内品尝到更丰富、更多样的皮埃蒙特美酒哦! G



在Nizza次产区出产的各酒庄巴贝拉酒