

托斯卡纳“淘宝记”

作者: 吴洁梅 来源: 本文为《酒典》原创, 欢迎订阅, 允许微信直转链接, 谢绝网站纸媒转载

Seeking Treasures in Antepime di Toscana 2017



(中世纪古镇Montalcino : 图片版权归Consorzio del Vino Brunello di Montalcino所有)

淘宝, 淘什么?

Seek Treasures, Seek What?

一年一度的Antepime di Toscana盛会就像一朵招蜂引蝶的妖娆大鲜花, 吸引着成群结队的蝴蝶、蜜蜂从世界各地飞来意大利托斯卡纳 (Toscana / Tuscany)。笔者作为一只花蝴蝶也参与了今年的Antepime di Toscana 2017盛会。

可以用“大海捞针”来形容, 因为持续数天不断地在多个盛会上试酒, 8天下来, 试到的酒即使不用“数千款”来形容, 也可以用“过千款”来形容。目的是来发现自己心怡的酒款; 或更为专业、更为严肃的说法是, “评价某一年份托斯卡纳某一子产区的葡萄酒的表现”, 或“总结近几年托斯卡纳某一子产区葡萄酒的发展趋势”。



(中世纪古镇Montepulciano : 图片版权归Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano所有)

但用“大海捞针”来形容又过于夸大了找到“心怡酒款”的难度，毕竟大海捞针，捞到针的几率几乎等于零。而在托斯卡纳的这些品酒盛会，捞到心怡酒款的机率还是挺高的.....就跟当年美国加州的“淘金热”一样（淘到金子的几率高哇）。但中国有句俗话说，“金银有价玉无价”，放在酿酒大国意大利来说，则是“金银有价酒无价”。毕竟，一瓶传奇年份的传奇葡萄酒，凝聚了天地人之精华，赋予了数代人的梦想、努力与追求，是不能用“金银”这种凡世俗物来形容的。



（中世纪古镇San Gimignano：图片版权归Consorzio Della Denominazione San Gimignano所有）

而且，托斯卡纳不仅拥有不少美妙珍稀的佳酿，还拥有不少被时间遗忘的中世纪古城。这些中世纪古城就像繁星那样点缀在葡萄田中、大自然间，遗世而独立，孤芳而自赏，任凭外面的平行世界历经改朝换代、科技革命，数度沧海变成桑田，但这些中世纪古城却像静止了似的，依然定格在几百年前。像这些，也是21世纪的遗世珍宝。

托斯卡纳那些凝聚着天地人之精华的葡萄美酒以及那些独立于现世的中世纪古城，在笔者眼中都是稀世珍宝。那笔者暂且用“淘宝”来形容吧。

一瓶传奇年份的传奇葡萄酒，就是一件宝

A Bottle of Legendary Wine from a Legendary Vintage is a Treasure

1、经典奇安蒂盛会（Chianti Classico Collection）



经典奇安蒂的品酒盛会安排在第三天，但放在第一个来写，并不是因为这个子产区名气大，笔者决不盲从或盲目崇拜。只是因为，在这个盛会上，淘到的宝最多。

Castello di Meleto酒庄：Chianti Classico Riserva Vigna Casi 2013来自单一葡萄田，略带烘烤气息，圆润丝滑，平衡成熟。而Chianti Classico Gran Selezione Castello di Meleto 2012则是精选，不透明的宝石红，亦有美妙烘烤气息，入口丝滑，但稍比前者强劲，单宁也更高，却很细致。



I Sodi酒庄：Chianti Classico Riserva I Sodi 2013散发着紫罗兰、玫瑰、干花等花香和香水香气。



Castello Vicchiomaggio酒庄：Chianti Classico Riserva Agostino Petri 2014和Chianti Classico Gran Selezione La Prima 2013也很美丽，但后者更为清新，且在口中花香四溢。



Barone Ricasoli酒庄：两款2013年的葡萄酒Chianti Classico Gran Selezione Colledila和Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio非常棒，后者只在最佳年份才酿制，是属于并非每年都有的珍稀酒款。



Belvedere Campoli酒庄的Chianti Classico Belvedere Campoli 2015、Borgo La Stella酒庄的Chianti Classico Borgo La Stella 2012和2013、Castellare di Castellina酒庄的IGT Toscana I Sodi di San Niccolo 2013也给笔者留下美好的印象。

以上酒款均是以桑娇维斯 (Sangiovese) 为主、或百分百桑娇维斯酿成的传统风格的经典奇安蒂葡萄酒。除却个别为深浓不透明的宝石红色，其余均为清澈透明亮闪闪的宝石红色。虽然香气各有不同、口感亦有差异，但均为轻滑淡雅、细致妩媚、温柔平衡的风格。虽然这些酒庄亦有2016年的新酒，但普遍都太年轻、太青涩，不如前面几个年份，成熟得刚刚好。

另外，这些酒庄也出产国际风格且表现不错的葡萄酒。Castello Vicchiomaggio酒庄的IGT Toscana Ripa delle More 2014有30%的赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 和20%的美乐 (Merlot)，颜色深美，浓稠华丽。

2、Anteprima Vino Nobile di Montepulciano盛会



Montepulciano的佳酿普遍都单宁过高，用欧洲一名不知哪个国家的记者的话说，就是“aggressive”（侵略性的、攻击性的）。

能用这个词来形容的单宁，估计不友善到哪里去。但相比于Benvenuto Brunello盛会上试到的葡萄酒，则好多了。Benvenuto Brunello盛会上的葡萄酒，其单宁都好aggressive，至少在Anteprima Vino Nobile di Montepulciano盛会上，笔者还淘到一些柔顺可口的心怡酒款。

Le Berne Riserva 2013、Palazzo Vecchio Riserva 2013都呈现深浓不透明的宝石红色，萦绕着美丽细致的干花、香料等香气，且入口丝滑淡雅。最棒的是Salcheto Selezione “Salco” 2012，顺滑美妙平衡。

3、沧海遗珠，盛会拾余



Chianti Lovers盛会笔者淘到的花思蝶的Nipozzano Vecchie Viti红、Benvenuto Brunello盛会笔者淘到的Le Chiusse红、Anteprima Vernaccia di San Gimignano盛会笔者淘到的Fontaleoni Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2014白都是让笔者欣喜的酒款。另外，囊括了Morellino di Scansano、Montecucco、Maremma Toscana、Cortona、Carmignano、Valdarno di Sopra Doc、Bianco di Pitigliano e Sovana、Colline Lucchesi、Orcia、Val di Cornia、Isola d' Elba这些小产区的盛会中，Roccapesta、Roccapesta Calestaia、Terenzi Madrechiesa Reserva 2013、Passera 2015、Capezzana 2013亦让笔者印象深刻。

4、踏足酒庄，尽享美酒、美食与美景

此次前往托斯卡纳，笔者才参观了两家酒庄，但两家都非常棒。

第一家是位于Chianti Classico的Castello di Meleto酒庄，在品酒盛会上喝到它们酒庄的酒觉得很不错，于是次日上午就匆匆跟随市场经理Elena女士前往酒庄参观。Elena女士从前在Castellare di Castellina酒庄工作，前年就因参观Castellare di Castellina酒庄而认识。如今她换到新酒庄工作，笔者因此也有幸跟着参观另一座从未参观过的酒庄。



据说这酒庄非常漂亮，有一座中世纪的城堡，也是从前的贵族居住的地方。笔者来到一看，确实很漂亮，沧桑中带着古典，轻轻推开一扇门，仿佛轻触的是尘封的历史。虽然岁月不可逆转，但墙角、窗台、屋檐、壁画……虽然都经过翻新，但似乎都藏着深深的历史。在这里，你打开的不仅是一瓶近些年酿制的葡萄酒，还有一些零零碎碎的尘封的往事。

另一家酒庄是位于Montepulciano的La Braccasca酒庄。在该酒庄，笔者不仅淘到几款为Montepulciano正名的美酒，还淘到几道托斯卡纳精美菜肴。

一如前文所言，在Anteprima Vino Nobile di Montepulciano盛会中试到的酒，大部份的单宁都不那么友善，甚至还有国外媒体记者用“aggressive”来形容。而在La Braccasca酒庄，试到的Vigneto Santa Pia 2007、2008、2009、2010却很柔软，其单宁一点也没有“aggressive”的影子。2007的酒是有点透明的宝石红，向砖红的方向发展了，单宁也强劲，但并不带有攻击性，总体还是很平衡。2008年是笔者认为处于最佳年华的，透明的宝石红，轻盈柔软淡雅，带有巧克力的香甜。2009和2010都是不透明的宝石红，虽然单宁也强劲，但是总体平衡，柔软中又不失力度。



亮点聚焦在晚宴上。笔者觉得，托斯卡纳的饮食风格还是偏向于简便原始型的，而这与轻盈淡雅的桑娇维斯又互相吻合搭配得天衣无缝。而La Braccasca酒庄则将托斯卡纳的这一简便原始的风格发挥到极致。无论是蛋黄卷牛肉黑松露、托斯卡纳牛肉面饺，还是小牛肉时蔬、甜食，都精简方便，却又原汁原味，色香味俱全。这是笔者在托斯卡纳吃到的最美味的一顿。而压轴酒则是Vigneto Santa Pia 2001。十多年过去了，这瓶酒劲道丝毫未减，美丽的单宁仍然体现出成熟的魅力，张弛有力，既不老态龙钟，又不乳臭未干，无论是搭配肉饺还是牛肉，都是一流。



一座遗世独立的中世纪古城，也是一件宝

A Middle-Aged Town aloof from the World, is also a Treasure

不说佛罗伦萨（Florence），虽然它也很美，诗情画意的，但它毕竟不是一座中世纪古城。咱们就说说San Gimignano、Montepulciano和Montalcino这三座吧，都是中世纪古城，竟然还有城墙围着。笔者年轻一些时看过不少欧美拍的关于欧洲中世纪的电影，于是这次初来乍到，就有一种仿佛回到前世的感觉。

San Gimignano很美很安宁，城墙、城门、烽火台……都还保存完好。建立在山上，曲里八弯的小巷指引方向，仿佛再拐过一个弯，就能遇见许多岁月之前的往事。温暖的阳光照下来，灿烂了整个古城。千年的风一样地吹着，也吹不走这厚厚的历史尘埃。行走在忽上忽下、忽高忽低的砖石小路上，窗台的花在静静地开着，屋檐上的鸟在吱吱喳喳地乱叫，只有脚步声声声回荡。

Montepulciano是美国电影《暮光之城》的拍摄之地。《暮光之城》里吸血鬼只能出现在没有太阳光的阴雨天气，因此整个电影都是鲜有阳光的忧郁。然而Montepulciano的阳光却美丽灿烂，大家都知道托斯卡纳拥有世上最漂亮的阳光。笔者看不出有任何《暮光之城》的影子，影视与现实其实还是有些距离的。《暮光之城》出来后，不少游客专门跑来Montepulciano参观游玩。其实Montepulciano不需要这种因电影走红而引起的商业化旅游，当地人平静地生活，也不会因为几度成为旅游热点而有一丝一毫急攻近利的影子。稍为熟悉意大利的人都知道，他们意大利人特别拒绝这种商业化的东西，尤其是美国风格的商业化的东西。他们，根本不屑一顾。而他们，也有这个资格。

Montalcino的古城墙已部份变成公路的一侧了。沿着古城墙而走是能达到Montalcino的，但走路有点危险，因为公路比较窄，而且蜿蜒曲折的，时不时有汽车驶过，拐弯处来车又看不见你，所以若要行走得非常小心。美丽的山城，宁静得只能听到呼呼的风声以及汽车行驶过的声音。阳光一泻千里无遮无拦，千年的阳光万年的风，相比之下，Montalcino或者只是这光阴岁月的一部份；而里面曾走动的人，则更是蜉蝣，朝生而暮死而已。

都说意大利像一面风情画，越看越有味道。是的，这一座座遗世而独立的中世纪古城，座座都有相似之处，座座都有其不同之处。行走其中，有时候会恍惚间有种错觉，是行走在另一座同样有城墙围着的古城。光与影之间，时间与空间交错，或者今世的自己会在这里与前世的自己相遇。

托斯卡纳，爱在心口难开，笔者只好祈求下次再来，与宝相遇，与你相遇，转角遇到爱。

Journalist Jan from Fine Wine and Liquor magazine was invited to attend Anteprime di Toscana 2017. During the 8 days in Tuscany, she tasted many wines and found some are very good; she visited several towns and thought the scenery is very beautiful. A bottle of legendary wine from a legendary vintage is a treasure; a middle-aged town aloof from the world is also a treasure. So she named the report as “Seeking Treasures in Anteprime di Toscana 2017” .

相关文章

- 不可错过意大利Collio的N个理由 (collio-reasons-cannot-miss.html)
- 伟大的巴罗洛 (great-barolo-2015.html)
- “葡萄酒+旅游”：德意法葡萄酒市镇大比拼 (wine-tourism-winetowns-italy-germany-france.html)

网站内容属《酒典》杂志所有，如需转载，请联系info@winemagcn.com 电话：0755-25831915，传真：0755-82113776。

粤ICP备12037201号-1 (<http://www.beianbeian.com/beianxinxi/d6c3bcfa-77ee-402a-b359-cb9f1d29e06d.html>) 未经书面或Email许可的转载，《酒典》杂志保留一切追究责任的权利。