

WineLife

富隆美酒生活

NO.38

AUSSINO
www.aussino.net

美酒世界杯
The World Cup of Wine

葡萄酒的一天
A Wine Day



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

专访悦唇庄庄主
An Interview with the
Owner of Amuse Bouche



汪子懿

资深独立葡萄酒记者，APV国际记者协会成员。西班牙葡萄酒学校认证讲师，德国葡萄酒授权讲师。

Cortona And Syrah 意大利科尔托纳与西拉

文/Text 汪子懿
图/Photo 汪子懿

西拉或色拉子(Syrah/Shiraz)这个深色、厚皮小颗粒红色贵族品种，在北罗纳河谷(Rhone Valley)和澳大利亚发挥出其两种截然不同的风格。虽然在意大利也有种植，但人们通常对其认识仅限于“超级托斯卡纳”(笔者注：此地西拉与其他国际品种如赤霞珠、美乐混酿)，或者是随着西西里的热度上升，岛上出品的西拉红酒也越来越受到关注。

然而，今年二月在托斯卡纳的年度品酒会，让我们发现了个有趣的小产区——科尔托纳(Cortona DOC)。1米多的品酒桌前，聚集了来自世界各地的记者，大家都被此地出品的罗纳河风格西拉吸引。虽然，比起那些大名鼎鼎的北罗纳AOC，这里的西拉有如一个小弟弟：新鲜红果为主、带有一些草本植物类香气，入口结构平衡，中等酒体，口中留存的香味也属中等。



对于一个在2000年才成立的DOC而言，能引起国际葡萄酒媒体兴趣实属不易。虽说总体品质还无法和托斯卡纳大区的经典基安第(Chianti Classico)，蒙塔奇诺的巴内洛(Brunello di Montalcino)以及贵族酒(Vino Nobile di Montepulciano)等相提并论，但相信随着酒农们对这个区域风土的了解、西拉不同克隆品种研究的深入以及葡萄藤树龄的增长，科尔托纳DOC酿造的西拉会越来越出色，希望不久的将来能成为西拉爱好者心中又一个乐土。

科尔托纳DOC位于托斯卡纳大区的东部，属于阿雷佐省(Arezzo)，以Voldichiana山为背景，土壤以砂岩泥灰中夹杂片岩状河流沉淀物为主。总面积仅300公顷的葡萄园内虽然种植着不同的葡萄品种，但超过80%的葡萄酒都与西拉相连——无论是Cortona Rosso还是Cortona Syrah。前者法律规定混酿中至少有60%的西拉，酒精度至少12.5%；而后者则为85%以上西拉，12%以上的酒精含量。

在2000年DOC产区成立前，科尔托纳其实早在20世纪初就开始种植西拉，然而由于种种原因，葡萄园日益荒废，酿酒几乎停滞；直到上世纪60年代，一些酒农偶尔在自己葡萄园中发现西拉藤后决定重新种植酿造该品种。到了上世纪70年代，在种植学者Attilio Scienza教授与米兰大学共同努力下，开始“试验田”项目以便发现最适合当地的西拉克隆品种。海拔585米的山谷斜坡园，享受着阳光与下沉凉风的和谐作用，为此地创造了近似法国北部罗纳河谷的中型气候。加上协会的开放态度——邀请来自世界各地西拉种酿专家一同分享经验。

就如德国某位名庄主所说的“除了天赐的好风土外，更需要勤奋工作才能造就一款杰出的葡萄酒”。于保守的意大利人而言，这种进取与合作精神实属难得。也让我更加坚信，西拉在科尔托纳产区会有明亮未来。🍷