

Founded 1990 • 台灣最具影響力酒類專業媒體

Sep. 2019 NO.159

WINE & SPIRITS DIGEST 酒訊雜誌

<http://ch-9.net>

Topic 台灣中式白酒現在戶、

高粱酒 年度大閱兵

Wine Story

義大利葡萄酒標籤解讀
記住30個關鍵字，受用一輩子！

探索角落裡被遺忘的好酒

2019托斯卡尼
Anteprima年會側記

Bar Leader

「姑媽咪」牛肉麵店內隱藏驚喜
GOAT by Guru House
收容餓人的泛醉基地

Off Trade

注意不同威士忌的買進訊號！
從品牌影響力看未來行情

Special Report

2019羅芙奧春拍 尊釀雲集
夢幻級威士忌 風采賞析

Brand

全系列包裝更新 酒之最正式代理
Tomatin湯瑪町威士忌
強勢回歸！

建議零售價 NT\$149

159

WINE & SPIRITS DIGEST

酒訊雜誌

高粱酒年度大閱兵

2019 09

探索角落裡被遺忘的好酒

2019托斯卡尼 *Anteprima* 年會側記

文、攝影 / 鍾正道

一如往年，義大利 Anteprima 2019 在農曆的春節期間舉行。今年的天氣較前幾年顯得暖和許多，偶而飄著細雨，讓濕透的佛羅倫斯別有一番風情。這次仍然比照去年擴大對托斯卡尼大酒區的推廣，讓更多人了解境內多樣化的葡萄酒，雖然質地有高有低，但也都形形色色別具風格，靜待著酒饕們來一場葡萄酒品鑑冒險之旅。

在非主流酒款中期待驚豔

以前我撰寫諸多品酒筆記時，總會「暗坎」所謂的非主流酒款，而許多老酒友也偏好探索容易被遺忘的「小酒」，有時一些名不見經傳的葡萄酒反而會帶來驚豔或奇遇，這也是我的樂趣之一，所以朋友們經常調侃我，怎麼老是去品飲那些「不三不四」的酒款。

其實，無論數萬元或數百元一瓶的葡萄酒，它們的釀酒原料都是葡萄果實，同樣都是葡萄農歷經春、夏、秋、冬四季辛勞後，最終才釀造出的成品，深究瓶子裡的葡萄酒不過是紅、白品種和產地差異。

當然，釀酒工藝也是重要的一環，不過酒的好壞、優劣是當代人的時下見解，無需用價格抑或等級去評論葡萄酒的質地高低，每個人都有自己的主觀意識，猶如蘿蔔青菜各有所好，只有愛或不愛如此而已。雖然這次品飲多款葡萄酒包括數個釀酒廠的垂直品鑑，因篇幅有限只能將比較有趣的品酒筆記分享給讀者。

多樣化的托斯卡尼葡萄酒

此次品酒的產地包括大酒區托斯卡尼（Tuscana）、奇揚地（Chianti）、經典奇揚地（Chianti Classico）、維納恰-聖吉米納羅（Vernaccia di San Gimignano）、蒙帖普奇亞諾（Montepulciano），以及蒙塔奇諾（Montalcino）等區。這些產區除了聖吉米納羅以白葡萄酒為主外，幾乎其他產地的紅葡萄酒都以桑嬌維榭（Sangiovese）為釀酒原料，雖然有品種的家族通性，但都有自己的地理風土特色。

托斯卡尼大產區的葡萄酒如前所述，種類五花八門令人目眩，只要有心，相信可尋獲自己鍾愛的那杯酒。



Chianti Classico交易展場中人聲鼎沸。

Tuscana 托斯卡尼

托斯卡尼大酒區葡萄酒的種類相當的多樣化，酒規的限制寬鬆不一，因此呈現出如萬花筒般炫目的特色，有些葡萄品種不見容於法定產區（DOC）的品種硬性規定，因此即使品質再優異，等級也無法往上提升，在分級上仍被歸為義大利地區餐酒（IGT），即是最常見的裡例子，所以，識途老馬都會從地區餐酒裡淘選心目中物超所值的優異酒款。

今年Chianti Classico產區擴大宣傳力度，在交通要道上增加了不少看板與海報。

Tuscana 精選酒款品酒筆記

▪ **Conte Contini Bonacossi
Trebiano di Capezzana 2017**
有小白花香氣，醋栗果味。酒酸豐富、優美。質地扎實，口感溫熱，圓潤，干味，收結乾淨、清新。

▪ **Usiglian del Vescovoil Grullaio
Toscana Rosso IGT 2016**
氣味變化多端，有樹脂香氣、農場大雜院聯想，櫻桃及太妃糖氣味。口感辛辣，酒酸豐富，質地飽滿，有溫熱感，餘味悠長。

**Sanctiblasii Colline San Biagio
Carmignano DOCG 2013**
瀝青，輕微的橙皮氣息，樹脂、李子、松



樹氣味，複雜。味干，飽滿，圓潤，均衡，餘味絲絲入扣，悠長雋永，耐人尋味，稱得上該年度傑出酒款。

**Licurgo Perazzeta Montecucco Sangiovese
Riserva DOCG 2013**

梅子和中藥味，松脂、瀝青，氣味複雜。有多汁感，圓潤，均衡，質地飽滿，結構端正，餘韻悠長，已進入適飲狀態。

▪ **UCB Ugo Contini Bonacossi
Tenuta Capezzana Toscana IGT
2015**

香草、甜櫻桃及松脂，氣味具複雜性。單寧豐富且優異，飽滿，有多汁感，辛辣，質地均衡，口感宜人。





Chianti會場的資深侍酒師，服務相當專業。

Chianti 精選酒款品酒筆記

**Fattoria Casalbosco Chianti
DOCG 2018**

梨子糖、果味、甜漿果。辛辣，酒體飽滿，有勁道，結構佳，有溫熱感，餘味悠長，具有陳年的潛質。

**TorrewalleTolfe Chianti
ColliSenesi DOCG 2018**

黑梅、蜜餞，類似日本海苔醬的氣味，以及松脂的香氣。酒酸足，單寧優越，不甜，有勁道，結構扎實，餘韻長，收結時仍有單寧的收縮感影響。

**Podere Dell'Anselmo di
ForconiFabrizio Chianti
Montespertoli DOCG 2017**

梅子清香、農場雜院、瀝青、草本植物氣味，有氣味複雜性。高酒酸，有多汁感，辛辣，單寧豐富且集中，有勁道，結構佳，收結乾淨，具有不錯的陳年潛力。

**Badia di Morrona Chianti
DOG Riserva 2016**

瀝青、蜜餞、花香（紫羅蘭），氣味複雜，單寧飽滿集中，結構四平八穩，有勁道，酒酸足，陳年潛質佳。

Chianti Classico 經典奇揚地

Chianti Classico 精選酒款品酒筆記

Chianti Classico 從字面上看，許多人會以為與 Chianti 是同一個產地，而且是 Chianti 的高級酒款，其實這是一個天大的誤會，因為二者之間的產地互不隸屬，一如 Chianti 與 Montepulciano 之間的關係，八竿子都不會構在一起。

經典奇揚地的酒質，較之托斯卡尼境內其他產區屬於中間型態，比 Chianti 的酒質厚重，和 Montepulciano 的質感對比則稍為淡雅。2017 年推出的酒款，酒酸較往年略微提升，同時也有明顯的辛辣口感，香氣有較多的變化，對於喜愛這個產區的消費者而言，這個年分是可以考慮的選項之一。



▪ **Oliviera Chianti Classico DOCG 2017**
紅梅及紅漿果味，蜜餞或柑橘類果皮氣味，瀝青。口感辛辣，高酒酸，單寧豐富，架構完整，餘味悠長，具備陳年的潛質。



▪ **Borgo Scopeto Chianti Classico DOCG 2016**
酸櫻桃、草本植物、花香（紫羅蘭）。口感辛辣，單寧堅實、集中，結構佳且均衡，餘味長。



▪ **Fattoria di Valiano - Valliano Chianti
Classico DOCG**
梅子、蜜餞、紫羅蘭花香。單寧緊實且集中度優，酒酸豐富有多汁感，口感圓融、均衡，餘味悠長。具備久藏的潛力。



▪ **Canonica a Cerreto Chianti Classico
DOCG Riserva 2014**
燻梅、松脂、酸漿果味，氣味複雜。多汁，單寧豐富、集中，酒體有勁道，架構扎實，餘味悠長，收結時仍有單寧的作用，陳年的能力不錯。

Vernaccia di San Gimignano
維納恰 - 聖吉米納羅

Chianti Classico 從字面上看，許多人會以為與 Chianti 是同一個產地，而且是 Chianti 的高級酒款，其實這是一個天大的誤會，因為二者之間的產地互不隸屬，一如 Chianti 與 Montepulciano 之間的關係，八竿子都不會構在一起。

經典奇揚地的酒質，較之托斯卡尼境內其他產區屬於中間型態，比 Chianti 的酒質厚重，和 Montepulciano 的質感對比則稍為淡雅。2017 年推出的酒款，酒酸較往年略微提升，同時也有明顯的辛辣口感，香氣有較多的變化，對於喜愛這個產區的消費者而言，這個年分是可以考慮的選項之一。



San Gimignano小鎮的冰淇淋店，盛名遠播。

San Gimignano 精選酒款品酒筆記

▪ **Fontaleoni Vernaccia San
Gimignano 2018**

有熱帶水果香氣，如：杏果、芭樂，還有些微的蜂蜜氣味，具複雜性。酒酸足，酒體扎實，口感圓潤、均衡，餘韻長，以淺齡白葡萄酒而言，酒質頗為宏偉。



▪ **Cappellasantandrea Vernaccia
San Gimignano Riserva 2016
Prima Luce**

淡稻草色，乾淨、清亮。有著香料、薄荷、白花等氣息，氣味芬芳宜人。酒酸豐富優異，酒體飽滿，結構均衡，口感舒爽。



▪ **Cesani Vernaccia San Gimignano
Clamys 2017**

淺稻草色，外觀明亮。絲微的橡木味，榛果、堅果與香草氣味。酒酸充沛、宜人，干味，可口，收結乾淨。



▪ **Cesani Vernaccia San Gimignano
Riserva Sanice 2016**

堅果、榛果，清淡橡木味。酒酸足，有多汁感，爽口有勁道，架構平穩，干味，收結乾淨，質地傑出，一款好酒呀！



Chianti Classico媒體專設品酒區之一。

Chianti更換新的品酒場地，媒體專設品酒區。



Montepulciano 蒙帖普奇亞諾

此區酒的產量少，質地卻相當的厚重，勁道十足，是許多品酒人的印象。一般而言，Montepulciano 的酒色深紅，結構平穩，口感扎實，陳年窖藏的潛力都不差。

2016 年分的陳年酒款在既有傳統的壯碩質地之外，酒酸呈現比往年突出，令酒的多汁感表現頗為亮眼，更為爽口，陳年窖藏的能力也不在話下。



新成立的Vignaioli Montepulciano Association，10個發起會員合影留念。

Montepulciano 精選酒款品酒筆記

▪ **FattoriadellaTalosa "Alboreto" Vino Nobile di Montepulciano 2016**
梅子，柑橘類果皮氣味，雅致。酒酸充足，有多汁感，單寧豐富且集中，架構完整，均衡，餘韻佳且悠長，收結仍感受到單寧收縮作用。



▪ **Podere Casa Al Vento Vino Nobile di Montepulciano 2016**
蜜餞、果核、瀝青氣味。高酒酸，有暖熱感，單寧充沛，集中，酒體扎實，架構完整，餘味長，擁有不錯的陳年能力。



▪ **Le Berne Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2015**
松木、蜜餞、柏油等氣味，具複雜性。單寧豐富、集中，酒酸高，飽滿圓潤，架構平穩、均衡，陳年能力頗佳。



▪ **Tenuta di Graccianodella Seta Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2015**
太妃糖、菸草、甜櫻桃香氣，氣味複雜性高。酒酸足，多汁，單寧豐富但柔和，酒體飽滿，圓潤，均衡，收結仍有單寧的作用，陳年的能力不差。



Vignaioli Montepulciano Association10個會員的家徽。



Montalcino產區展場媒體專用品酒區。

Brunello di Montalcino 布魯內羅 - 蒙塔奇諾

在托斯卡尼境內被視為穩重且具有貴族氣息的產區，蒙塔奇諾應當之無愧。今年推出的 2014 年分酒款，經過 5 年的窖藏、沈澱，酒的顏色已顯成熟外觀，但有可能因為顏色的呈現而誤判。此年分的單寧厚實、有勁道，口感飽滿，收結（Finish）時單寧的作用仍然持續，相當雋永，非常令人喜愛。

Montalcino 精選酒款品酒筆記

▪ **Scopone Brunello de MontalcinoRiserva 2013**
清淡的松木氣息，梅子、瀝青，氣味有複雜度、雅致。酒酸優，有多汁感，單寧豐富且集中，酒體扎實，有勁道，暖熱，結構佳，餘韻悠長，陳年的潛力頗佳。



▪ **Bellarina - Palagetto Brunello de Montalcino 2014**
松脂、梅子、菸草氣味。單寧豐富，集中度佳，酒質扎實飽滿，有溫熱感，餘韻悠長，適合陳年貯藏。



▪ **Podere la Vigna Brunello de Montalcino 2014**
有著農場大雜院氣味，瀝青、酸漿果、花香，氣味複雜性高。單寧厚實、集中，酒酸充足，酒體飽滿，架構優異，餘味長，收結時單寧的作用仍然持續，具有良好的陳年潛質。

▪ **Podere Brizio Rosso 2017**
這是一款 DOC 級別的優異酒款，特別挑出與喜好者分享這瓶有趣的紅葡萄酒。它有著燻梅、蜜餞、巧克力、草本植物等氣息，氣味具複雜度。多汁感，暖熱，帶勁道，單寧濃厚且集中，架構平穩，餘味長，收結有單寧作用，適合長時間的貯藏。

義大利葡萄酒標籤解讀

記住30個關鍵字，讓你受用一輩子！

文、攝影 / 鍾正道

義大利葡萄酒標籤說明

- 1 Riserva，窖藏，在此區最低陳年要求至少需達3年以上。
- 3 酒莊，葡萄酒名稱。
- 5 DOCG，原產地生產管制保證，義大利分級系統裡最高的級別。



- 6 容量，淨重；e：歐洲經濟共同體流通的標準容量，一瓶750ml。
- 7 裝瓶廠的名稱和地址。

- 2 年分，葡萄採收年。
- 4 產區名稱。
- 8 酒精含量（酒精度）；Italia：產國。

當消費者進入某個專賣店或超市選購葡萄酒，面對琳琅滿目的各式酒瓶、不同標籤時，一般初學者的反應是先看背標上的中文說明，去了解葡萄酒的身份和內容，但是這些文字只是最基本的訊息，進口商為了省事或限於篇幅，常常只有極為簡略的中文標示，所以消費者往往看了中文也無法獲得酒款的具體介紹。

一般來說，葡萄酒依照不同級別規定必須顯示相關的訊息在標籤上，比如產國、產區、酒精含量、容量、年分，以及近年來少數酒廠也從善如流的標示出葡萄品種。除了這些必要且基本的資料外，可能還會載入更多的相關內容、如酒的型態、顏色、甜度、釀酒方式等。

然而不是所有的酒標都使用國際流通語言——英文，尤其是歐洲的葡萄酒產國，不同的國家都使自己的語言、文字，例如法文、德文、西班牙文，乃至於義大利文等。所以喜歡喝義大利酒的朋友，最好還是認識一些酒標上常見的義大利文，以後選酒時就能夠了解酒的必要資訊，不再茫然。

常出現於義大利葡萄酒標籤上的專業字彙如下：

義大利葡萄酒分級系統

VDT：（Vino da Tavola）普通餐酒。

IGT：（Indicazione Geografica Tipica）指定地理產區餐酒。

DOC：（Denominazione di Origine Controllata）原產地生產管制。

DOCG：（Denominazione di Origine Controllata e Garantita）原產地生產管制保證。

DOCG 是從 DOC 級產區中挑選出最優異的產區，再以更嚴格的生產法規予以管制及認證。

PROFILE



鍾正道 Thomas CHUNG

旅館管理經理人。1995 年起擔任台北法國食品協會（SOPEXA）特邀葡萄酒講師，並在大學擔任飲料學講師。1997 年開始，應大陸法國食品協會邀請，在北京、上海等多個城市開展葡萄酒教育培訓工作，並自 2013 年起擔任法國駐中國大使館商貿部（UBI）特邀講師。曾擔任廣州《葡萄酒 WINEMAG》雜誌首席顧問。主要著作有《葡萄酒 101 問》和《世界起泡酒鑑賞》。

你必須認識的 30 個常見字彙

- **Abboccato**：微甜。
- **Amabile**：半甜。
- **Amaro**：特干（乾），微苦。
- **Annata**：葡萄年；葡萄採收年分。
- **Asciutto**：Dry，干（乾），不甜。
- **Azienda Agricola 或 Azienda Agraria**：莊園；指酒莊或農場。也被引申為由葡萄園擁有人（可能是釀酒廠主或葡萄農）以自家種植的葡萄所釀的酒。
- **Bianco**：白色，白葡萄酒。
- **Cantina**：酒窖，釀酒廠。
- **Cantina Sociale**：合作社團體。
- **Capitolato**：生產者共同體組織。義大利的葡萄酒生產者共同體組織，主要宗旨是為了強化、提升葡萄酒生產能力和品質，這個組織同時也規範著某些托斯卡尼的餐酒，當然這是一種維護自己的聲譽，同使也保障消費者的法規。這個組織所管轄的葡萄酒涵蓋四個類型，以品種區分：
 - **Capitolato di Biturica**，主要針對卡本內-蘇維濃（Cabernet Sauvignon）。
 - **Capitolato Di Cardisco**，主要針對桑嬌維榭（Sangiovese）。
 - **Capitolato Del Selvante**，主要針對白蘇維濃（Sauvignon Blanc）。
 - **Capitolato Del Muschio**，主要針對夏多內、白皮諾（Chardonnay、Pinot Bianco）。
- **Casa Vinicola**：家族葡萄酒企業。
- **Classico**：經典，主要是指來自 DOC、DOCG 的特定地區葡萄酒，帶有最原始產地特色與質地的葡萄酒。舉例：眾所周知的 Chianti 與 Chianti Classico 之間的差別是產區範圍不同，Chianti Classico 是從佛羅倫斯到席耶納之間最早的原始產地，隨後再從周邊發展擴充出來的地區則稱為 Chianti，所以二者之間無任何互屬關係，只是產地的差異，不存在好與壞的概念。在義大利境內其他產區若也標示著 "XXX Classico"，亦屬類似的情形
- **Consorzio**：合作社；在義大利的酒標上常會出現的一個專有名詞，通常後面跟著一個產區名稱，比如："Consorzio Chianti Classico"（經典奇揚地合作社）。
- **Dolce**：甜味，義大利的甜葡萄酒的標籤上經常出現這個字眼。
- **Fattoria**：莊園。
- **Fiasco**：義大利草包瓶；指義大利奇揚地（Chianti）一種長瓶頸、圓胖瓶身的酒瓶，瓶身有乾禾草包覆。目前這種包裝的奇揚地葡萄酒，已被許多國家禁止進口，原因是乾草可能會夾帶某些蟲卵或其他微生物。
- **Frizzante**：半起泡氣泡酒，通常帶有微甜口感。
- **Frizzantino**：微起泡氣泡酒；氣泡非常弱的氣泡酒，約介於不起泡酒和半起泡酒之間的型態，和法國的微氣泡酒（Perlant）相當類似。
- **Imbottigliato dal Produttore all'Origine**：莊園裝瓶；在義大利若是以自家葡萄園種的葡萄，採收後直接釀造、裝瓶，這樣的葡萄酒可以標示莊園裝瓶。但如果釀酒用的葡萄原料（或葡萄汁）是購自他處，則不能標示為酒莊裝瓶。
- **Liquoroso**：利口羅梭；指含有高酒精度的葡萄酒，但不只是針對酒精強化葡萄酒而已，酒精含量高的葡萄酒都包含在此範圍裡。
- **Passito**：義大利葡萄乾釀葡萄酒；由於葡萄乾的甜度與濃度異常地高，所釀成的酒，甜度相對地高，葡萄乾的氣味也相當地濃郁。在義大利有多個地方生產葡萄乾釀葡萄酒，如 Moscato Passito di Pantelleria、Recioto di Soave、Recioto della Valpolicella、Vin Santo。
- **Podere**：農場，莊園的意思。
- **Recioto**：義大利葡萄乾釀葡萄酒；意為用葡萄乾作為原料釀成的酒。這個詞通常指產自沃波里契拉（Valpolicella）、斯瓦維（Soave）兩個地方的葡萄乾釀葡萄酒，和其他產區的使用專有名詞略有不同。（請通時參考 "Passito"）
- **Ripasso**：利帕索；這是義大利東北部 Valpolicella 地方特有的釀酒法，可釀出特別深厚（Depth）韻味的葡萄酒。釀酒時把新釀的葡萄酒放入裝有沃波里契拉葡萄酒渣（Lees of Recioto della Valpolicella）的容器裡，以獲得濃郁風味，釀製完成的葡萄酒酒精度高，同時具有微苦帶甜的口感。事實上這是一種再發酵的葡萄酒型態。
- **Riserva**：指成熟或陳年的葡萄酒。在義大利不同的酒區有不同的陳年時間要求，都需經過橡木桶及裝瓶後的窖藏陳年，才能稱為 Riserva 葡萄酒。
- **Rosato**：粉紅葡萄酒或桃紅葡萄酒。
- **Rosso**：紅色，紅葡萄酒。
- **Secco**：干（乾）或不甜的意思。
- **Spumante**：氣泡酒，如義大利西北部地區的雅斯蒂氣泡酒（Asti Spumante）。
- **Tenuta**：指莊園或農場。
- **Uvaggio**：調配，相當於法文的 "Cuvée"；英文的 "Blending"。
- **Vino**：葡萄酒的意思，相當於英文的 "Wine"。
- **Vino Novello**：新酒；新釀葡萄酒，相似於法國的博酒萊新酒（Beaujolais Nouveau）。