

阿根廷不仅仅有马尔贝克

葡萄酒讲堂
瓶型大不同

反搭游戏
生牛肉挞挞配默尔索一级园

James Halliday
瓶封的战争已经结束

林裕森
亦真亦幻矿石味



从传统到特酿

2012年份教皇新堡大品鉴



从清新简单到复杂深邃 丰富多变的马尔凯产区

高酸的白葡萄品种Verdicchio和饱满的红葡萄品种Montepulciano勾勒了马尔凯产区有趣而多变的形象。

图 / 孙宵祎



文/郭月

此行程得到Associazione Italiana Export (AIE) 的大力协助，
AIE由Silvana Ballotta 和先生创建于佛罗伦萨，客户超过150家葡萄酒庄。

认识马尔凯 (Marche) 是从Verdicchio白葡萄酒与一盘海鲜意大利面开始的，当清新爽脆的白葡萄酒遇上肥美鲜甜的龙虾和颇有嚼劲的意面，一个大区的感性形象就这样被建立了起来。谷物和葡萄是当地最为重要的农业作物，而渔业更在这个地区拥有举足轻重的地位，大区内的几个重镇包括首府Ancona都是依海而建。听过马尔凯这个产区名字的葡萄酒爱好者不多，不过其下辖的产区Verdicchio dei Castelli di Jesi在国际市场比较常见。意大利物口的葡萄品种和法定产区在这里得到了充分体现，Verdicchio dei Castelli di Jesi翻译过来便是出产于以很多城堡 (Castelli) 著称的耶西 (Jesi) 地区的Verdicchio葡萄酒。

马尔凯的葡萄种植历史可以上溯至公元前10世纪到公元前8世纪的伊特鲁里亚时代，这个被罗马人和希腊人视为生活奢华、举止古怪的民族曾为这里的葡萄园带来了Folignata (将葡萄藤和支架捆绑在一起) 的栽培方式。海岸与稍微平坦的河谷之外，这个后来被罗马人和伦巴第人种植过葡萄的大区有三分之二的面积被山地覆盖，以至于直到现在，大区南北的人们也不怎么互相走动。不过这样的地势也成全了葡萄的种植。在产区西部亚平宁山脉、东部亚德里亚海以及若干河流的影响下，这里出现了丰富多样的微气候。大区自西向东海拔逐渐升高，直到西部边界的亚平宁山脉腹地，地中海式气候成为这里的主导，干燥、炎热的夏季非常适合葡萄的成熟，而这里的气候却不似西部近邻的翁布里亚单一，首府Ancona以北的地区更多呈现为大陆性气候。

源自海洋的富钙石灰质土壤 (Calcareous) 覆盖了大部分位于山坡的优质葡萄园，种植了不少桑娇维塞和Montepulciano葡萄，粘土和石灰石在这里也非常常见。

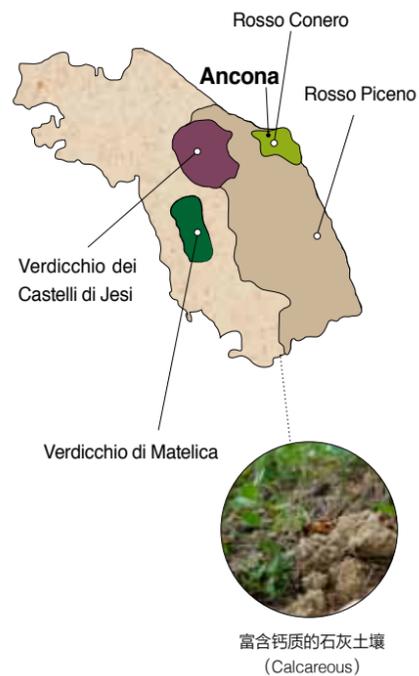
白葡萄品种当中，Verdicchio最为常见，它们在当地的栽种历史超过600年。优质生产商的作品打破了一些人将其定义为平庸品种的成见，往往能表现出意大利为数不多的，拥有个性且识别度高的白葡萄酒。不过该地区宽泛的法定产区产量标准 (13-14吨/公顷) 与高密度植株数也带来了大量味道清淡而价格低廉的产品。Verdicchio最重要的法定产区为Verdicchio dei Castelli di Jesi 和 Verdicchio di Matelica，后者由于坐落于海拔更高的内陆地区，呈现出更加鲜明的个性与更饱满的酒体。由于这个葡萄品种本身拥有大量的叶绿素，所以酿成的葡萄酒会呈现新鲜的淡绿色泽，高酸度、清新的果味和植物气息让该酒成为搭配当地海鲜的不二之选。在马尔凯，白皮诺、Malvasia Toscana、Pecorino和Bianchello也是常见的白葡萄品种。

红葡萄品种则以Montepulciano为尊，最重要的两个红葡萄酒法定产区，Rosso Conero和Rosso Piceno即是以Montepulciano和桑娇维塞混酿而成，拥有Montepulciano比例越高的葡萄酒，酒体越丰腴饱满，而轻盈淡雅的版本，更多来源于桑娇维塞的贡献。Rosso Conero的法定产区葡萄酒中，Montepulciano的比例必须超过85%，剩余的则以桑娇维塞补齐，对于Rosso Piceno而言，桑娇维塞占到30%-50%，Montepulciano35%-70%，额外可以用其他本地品种补充15%。其他的红葡萄品种包括Ciliegiolo、黑皮诺、酿造Morro d'Alba甜红葡萄酒的Lacrima di Morro 以及用于生产 Vernaccia di Serrapetrona起泡酒的Vernaccia Nera。

本地也有经典产区 (Classico) 的称呼，在Verdicchio dei Castelli di Jesi 和Rosso Piceno都能找到，但是这一字样较少出现于酒标之上，于品质的保证并无多少裨益，如果希望找到品质可靠又有特色的产品，还是要认准生产商。马尔凯大区一共拥有15个DOC和5个DOCG，除了上文提及的单一的白葡萄酒产区和红葡萄酒产区，还有一些同时出产红、白葡萄酒，例如Offida、Colli Maceratesi以及Esino等等。



Marche产区地图



马尔凯主要葡萄品种



Montepulciano

以深色和高产而著称的葡萄品种，只要种植得宜，就能酿出饱满的红葡萄酒。主要种植于Abruzzo、马尔凯、Molise和Puglia，也被称为Cordisco、Morellone 或是Uva Abruzzese。马尔凯地区的Rosso Conero是意大利纬度最高的Montepulciano法定产区，出产的葡萄酒常常被拿来与Montepulciano d' Abruzzo比较，前者酸度高、单宁细腻，而后者所在地区由于纬度低，气候温暖，果味更为浓郁甜美。要小心Montepulciano同样也是一个地名，Vino Nobile di Montepulciano并不是以该品种酿造，而是在Montepulciano这个镇附近出产的。



Verdicchio

在马尔凯，可以因为种植产量的区别和酿造方式的不同，呈现出从简单清新到甜美油润的类型，但都不乏较高的酸度。在其他产区，也被称为Trebiano di Soave 和Trebiano di Lugana，作为混酿的一个品种，为葡萄酒提供饱满的酒体和甜美的果味。同样由于天然的高酸度，它是意大利最早用于酿造起泡酒的品种。

- 1 黄昏的葡萄园非常静谧。
- 2 山地葡萄园。
- 3 马尔凯一些海边的峭壁只能通过坐船到达。

Umani Ronchi 用特级园的模式管理葡萄园

在山上山下兜了几个转，我们到达了酒庄位于Conero的葡萄园，又是乌云滚滚的一日，这个季节，常常因为海风的关系，Marche靠海的地区会笼罩于乌云或是细雨之中，将最后的成熟季节拖得很长。这里算得上是意大利最靠北的Montepulciano产区，与南部的Montepulciano d' Abruzzo相比，采收会晚上两周。酒庄也拥有Verdicchio dei Castelli di Jesi和Montepulciano d' Abruzzo的葡萄园，共划分为12个地块（Cru），每一个地块都会单独打理，单独酿造，陈酿之后再决定混酿方式，有50%的葡萄园采用有机种植。

位于Osimo的酒庄最早的厂房建立于1969年，建厂时周边还是一片荒芜，近年来为了方便时常来买酒的访客，Umani Ronchi在公路边开了一家酒屋，推门而入就可以买到酒和橄榄油，这在意大利都是常见的做法，与一些产区闭门拒客的方式并不相同。依山而建的橡木桶陈酿车间也是新的建筑，刚走入车间的时候会有微微失衡的感觉，屋顶从中间向两侧倾斜，为了达到有效的支撑效果，屋中的钢柱也是倾斜的。出口经理Giorgio Pasanisi向我们解释说，建筑的设计灵感来源于矿洞，而所有摆放在这里的橡木桶和其中的葡萄酒正是酒庄最珍视的宝藏。车间是挖入山体的洞穴，所以温度常年控制在16°C-18°C，而湿度的控制虽费了些周章，但是选择了环保而巧妙的方法。墙壁的卡槽内排满了红砖，特有的装置会定期释放水汽，砖块吸收水汽并缓慢释放，将酒窖的湿度保持在80%-90%。

1957年建立于经典Verdicchio产区中心地带Cupramontana的Umani Ronchi最初是一家农业公司，由Gino Umani Ronchi创立，几年后，随着Roberto Bianchi和他女婿Massimo Bernetti的加入，公司才开始真正发展起来，到1968年，正式改成了葡萄种植企业。此后数年，Massimo Bernetti开始买入葡萄园，在Osimo盖起酒庄，一系列的投资奠定了今日Umani Ronchi的发展。1990年代，现任庄主，也是Massimo Bernetti的儿子，Michele Bernetti加入管理团队。



品酒

● Plenio Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico 2010 ★

子产区: Moie di Maiolati
70%不锈钢桶发酵，30%5000升大木桶发酵，没有进行苹果酸乳酸发酵，12个月陈酿中带酒泥接触，额外6个月瓶中陈年。有橘子精油、香草和成熟蜜瓜的香气、略带有烘烤气息。口感油滑，有丝绒般的质感，回味微苦。

● Plenio Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG Classico 1999 ★ ★

深金色，散发着非常浓郁的烘烤与烤黄油饼干的香气。口感仍然清新，酸度活跃，回味中略有蜂蜡气息，并带有标志性的苦味。

● San Lorenzo Rosso Conero DOC 2012 ★

葡萄品种: Montepulciano

子产区: Osimo

50%在5000或8000升的大木桶进行陈酿。颜色清透，中等紫红色。散发着香料、雪松、红色浆果的香气，清新可人。口感细致圆润，饱满而有肉感，单宁丝滑，带有巧克力的甜美味道。

● Jorio Montepulciano d' Abruzzo DOC 2010 ★

葡萄品种: Montepulciano

子产区: Roseto degli Abruzzi

与San Lorenzo采用类似的酿酒方式，由于出自更温暖的产区，采收也更早，该酒呈现出更加甜美的香气，李子、樱桃的气息层层叠叠，并略带有巴萨米克醋的香气。口感坚实多汁，单宁感更为强劲。

● Cúmaro Conero Riserva DOCG 2010 ★ ★

葡萄品种: Montepulciano

子产区: Osimo

经历12个月在Allier和Troncais的橡木桶中陈酿，以及另外7个月的瓶中陈年。深紫红色酒体带有粉色边缘。散发胡椒和肉桂的气息。酸度清新，口感如天鹅绒般细致但有深度，单宁丰富包裹整个口腔，回味中带有红色浆果风味，非常清新。

(进口商: CWS China Wines & Spirits.)



酒庄庄主 Michele Bernetti。



屋顶倾斜的橡木桶车间。