



IL 意大利 DIALOGO 葡萄酒 DEL 解说 VINO

麦慧仪 / 著

随书附送语音 CD



以标准意大利口音演绎

著名意大利葡萄酒酒庄名

意大利众多美酒名

相关葡萄酒词汇

上海科学技术出版社

麦慧仪
著

意大利
il
dialogo
del
vino
葡萄酒
解说

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

意大利葡萄酒解说/麦慧仪著. —上海:上海科学技术出版社, 2010. 8

(天下美酒)

ISBN 978—7—5478—0396—7

I. ①意... II. ①麦... III. ①葡萄酒—简介—意大利
IV. ①TS262. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 124749 号

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社
(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

新华书店上海发行所经销

苏州望电印刷有限公司印刷

开本 889×1194 1/32 印张:3.75

字数:80 千字

2010 年 8 月第 1 版 2010 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978—7—5478—0396—7/TS·30

定价:48.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向工厂联系调换

给我最爱的
父亲大人……

“人生莫放酒杯干”。



序

对于餐酒，我接受得很迟。首先是因为小时候目睹父亲酒醉后摔倒，以至要动开脑手术，母亲那焦虑和担忧的面容，深深地印在脑海中。虽然家中有不少藏酒，对于这瓶中物难免带一丝抗拒。再者因为单宁这口感粗糙的家伙，令我一直对葡萄酒提不起兴趣。

但在大概十多年前，一位爱酒的友人请我品尝过一瓶加亚（Gaja）的 Sori San Lorenzo 1978 后，惊叹世上竟有如斯美酒，我还记得那羊骨架淡淡的焦炙味配上红酒，有着说不出的和谐。从此我便开始与葡萄酒邂逅。

从拔瓶塞子的一刻，葡萄酒从那“卜”一声开始与空气交缠，迸发出的甘香徐徐溢出，注入杯里，看着那晶莹的嫣红，轻呷一口，果味香柔，但其他的如什么复杂性、口感等，一点也不懂，只觉得很好喝。经友人细心的介绍和引导，开始解构每一瓶意大利佳酿，那细密的结构，从开瓶的一刻，起承转合，从低荡至高潮，酿酒师完美展现出他们的得心应手，在不经意间流露意大利人的不羁，一点也不造作。

1996 年，因为工作的关系，在意大利盛产名酒 Amarone 的瓦尔波利塞拉（Valpolicella）区生活了一段日子，并在葡萄园工作了两季，负责帮忙打理葡萄园和果园。短短的九个月，令我进一步了解这一片被喻为“Enotria（酒之园）”的历史，以及现代酿酒术的演变。

2005 年的夏天，我开始系统学习葡萄酒的知识，考取 WSET 的证书，同时到世界各地跟随不同的酿酒师和评酒家学习品酒。期间经常听到世界各地的爱酒人士诉说，要学懂意大利酒非常难。难在她有 305 种 DOC 酒，37 个以上的 DOCG 酒及 120 多个的 IGT。如 Abruzzo、Emilia-Romagna、Umbria、Tuscan、Friuli-Venezia Giulia 等。意大利国内更有超过 800 种本土葡萄，其中常用的葡萄品种便有 100 多种，如 Barbera、Cortese、Corvina、Sangiovese、Trebiano、Verdicchio 等。甚至，意大利的酒名会以当地的传统或传说而命名，如 Est！ Est！！ Est！！！ di Montefiascone DOC 和 VINO Nobile de Montepulciano DOCG 等，令人眼花缭乱，无从入手。

对于意大利人来说，餐酒是一种文化，而学习每一个地方的文化，最有效莫如学习当地语言。这次我们特地请来了好友 Alessandro 为大家导读。就让我们一起以意大利语来学习意大利酒。希望大家能利用此书和光盘，深入了解这“长靴国”的瑰宝。



目 录

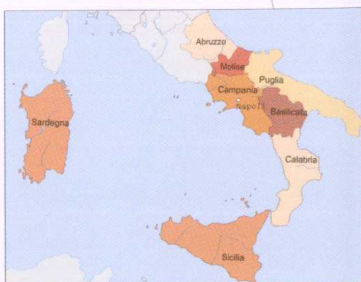
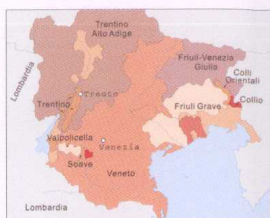
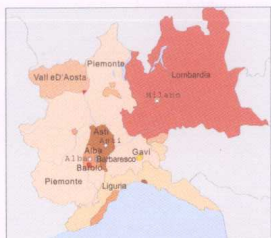
序	4
本书指南	6
品酒	8
品味意国风情	14
葡萄品种	18
意大利四大酒区及名酒介绍	27
西北部	30
东北部	53
中部	71
南部及周边岛屿	107
意大利语日常葡萄酒语言	112
优秀年份表	114
快速索引	116

本书指南

本书的最大特色，是图文并茂兼附发声光盘。各位只需将随书附送的光盘放进唱片播放器或计算机的光驱，依从书内每一个意大利文词汇跟着的数字，在选曲时输入该页的特定数字，便可从录音片段中收听到这个意大利文词汇的正确读音。例如第 30 页中 Valle d'Aosta (❶1)，括号内的数字是“1”，只要在播放器找第 30 页，便可以听到 (❶1) Valle d'Aosta 的正确意大利语读音。为使本书更具实用性，在最后一节（第 116 页）的“快速索引”中，把每个词汇以字母次序排列，方便各位查考。

本书的产酒区和葡萄酒信息均以字母次序排列。在介绍葡萄酒的同时，文中采用了一些符号，务求使本书更清晰易读。这些符号简介如右表所示。

	酒庄
	产酒区
	DOCG, DOC, IGT
	地址
	电话
	传真
	网址
	电邮
	色
	香
	味
	葡萄品种
	推介年份
	<\$150 (零售约价)
	\$151 ~ \$300
	\$301 ~ \$500
	\$501 ~ \$1 000
	\$1 000 以上



品酒



我们并不需要先学习引擎的构造或汽油燃烧和动力的关系，才可学习驾车。但是必须参加驾驶学习班和经过不断练习，才能掌握驾车的要诀。同样我们不须首先钻研栽种葡萄的方法和酿酒术才学会品尝美酒，但有关美酒的基本知识是不可或缺的。

饮用葡萄酒和品酒有很大的差别。每瓶葡萄酒都有自己的故事，是用哪种葡萄酿造的、酿制过程如何、来自何处。我们能通过学习品酒，以视觉、嗅觉、味觉和掌握的美酒知识来解读葡萄酒的故事。

每次阅读餐酒杂志里的品酒笔记，会觉得那些词汇冗长而夸张，不要被它吓倒，现在以深入浅出的方法来为你描述品酒的感觉。

品酒步骤

首先我们要安排一个有天然光（白灯光）的房间，在桌上放一张白纸，注意葡萄酒的温度，依序把各瓶酒编号，然后在品评表上写上日期和酒标上的数据。将酒倒入透明的郁金香形酒杯内，注入大约三分之一满，只持酒杯高脚部分以免体温影响杯中酒的温度。

第一步 —— 观察 (Vedere) (❶2)

以肉眼观察，在品酒过程非常重要。将酒杯朝水平倾斜约 45°，观察酒色、深浅度和酒外缘处 (rim) 的颜色。通过观察我们可以知道葡萄酒的纯净度、颜色 (Colore) 和葡萄酒的年龄 (età)，同时亦可知道葡萄有没有变质。

无论是哪种葡萄酒，如果颜色变得混浊晦暗，都表示这瓶酒出了问题。我们可以嗅一下酒是否有异味，以再次确定。

有时候我们会在酒中找到一些晶体，这些叫“酒石”是 Acido tartarico (❶3) [Tartrates acid (酒石酸)] 的晶体，通常是因为入瓶前没有过度处理，对饮用者并没害处。在熟成数年的红酒中，有泥状的沉淀物，也是正常现象。

破解挂杯之迷！

当我们转晃一杯酒后，杯边会出现“挂杯”的现象。很多人说挂杯时间越长、代表酒质越好。事实并非如此，挂杯时间的长短、酒脚的粗细只是个物理现象，与酒精度及表面张力有关。下次喝酒时可尝试用手把杯口盖着，摇晃一下酒杯，看看还有没有酒脚？

第二步 —— 嗅闻 (Sentore) (❶4)

我们的嗅觉，除了苦味和鲜味外，可以分辨出绝大部分的味道。在品酒的过程中，嗅闻葡萄酒中的香味 (Aroma) 是非常重要的。

首先，提起酒杯嗅一下，这称之为初香 (First nose)。如果葡萄酒已经氧化或过度使用二氧化硫，通常可以在这时发现。接着可以转晃杯中的葡萄酒，令酒与空气接触增加，让香气释放。先快速嗅一下，找出与初香不同之处，然后继续转晃，让香气进一步释放，从而分析酒香的发展。

在初香中如果嗅到湿纸板的味道，表示葡萄酒被一种称为三氯苯甲醚 (2-4-6 Trichloroanisole, 简称 TCA) 的化学物质污染。TCA 可以在空气中随处找到，但大部分人认为 TCA 是漂白软木塞过程留下来的化学物质。事实上，很多软木塞厂只用臭氧来漂白，TCA 是意外进入酒中而已。

酒香大致可分为：果香、花香、草香、坚果香、木香、辛料香、甜食香、乳制品香、矿物味、泥土味等。

品酒名家在整合、分析各种味道和香味后，设计出一张表，令我们可以更容易和其他人沟通品酒的感受。这个环形图中所列出的香味非常具体，而且简单明了，不会混淆。比如环形图以客观性的 Floreale 阐释花香，而非主观性的 Pungente、Elegante 和 Perfume 等形容词。

环形图从内至外共有三层，由简至繁地把葡萄酒的不同层次香味一一展示。这些名词所代表的并非所有的香味，但所列出的的是在品酒过程中最容易品评到的香味。

希望大家多加利用。

第三步 —— 品尝 (Assaggiare) (❶5)

比起上述的两个步骤，品尝要多下点工夫。相对于视觉和嗅觉，葡萄酒的香味会随体温改变，所以葡萄酒只能在口腔中停留很短的时间。除了味道，我们还要对葡萄酒中的各种元素进行分析，包括：

甜度

酸度

单宁多寡

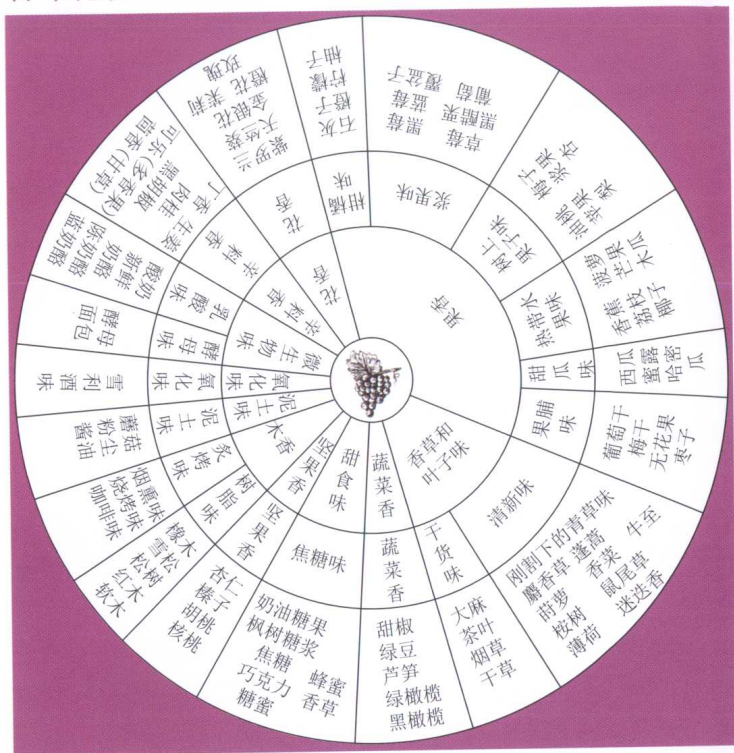
酒精浓度

酒体

基本味道及其浓度

余韵与收结

香味轮表



先呷一口(10 ~ 15 毫升)葡萄酒, 然后让葡萄酒在口中旋绕, 在口腔的中间、上部和下部前后翻动, 同时吸一点空气到口中, 使香味能充分释放。然后, 可以选择将酒吐出或喝下。如有需要可重复上述步骤一次。

各位可以跟着以上的次序对葡萄酒进行分析。

甜度一分为干口(不甜), 如 Pinto Grigio (①6); 微甜, 如某些 Recioto della Valpolicella (①7); 甜, 如 Vino Santo (①8)。
酸度—当口腔尝到酸味, 唾液腺会受刺激而增加分泌。葡萄具有一定的酸度, 白葡萄比红葡萄酸度较高。葡萄愈熟, 酸度愈低。寒带出产的葡萄酸度较高。在葡萄酒中, 酸度具有平衡甜度的功能。

低酸度品种 — Gewurztraminer (①9) 和 Viognier (①10)

中酸度品种 — Merlot (① 11) 和 Barbera (① 12)

高酸度品种 — Nebbiolo (① 13) 和 Sauvignon Blanc (① 14)

单宁多寡—单宁是酒的保存剂，有助葡萄酒陈放。红酒的单宁比白酒高，所以一般可以陈放较久。单宁可以来自葡萄皮和木桶。由于白酒是先榨取葡萄汁然后才发酵，所以单宁较低。而红酒酿造时连葡萄皮泡在一起发酵，葡萄皮的单宁都释放到酒里，所以单宁较高。

在试酒过程中，要找出酒中单宁的多寡和是否与其他元素，如酸度和味道融合。单宁本身没有味道，只是会体现味觉的质感。

酒精浓度—酒精是发酵过程的产物，浓度与葡萄中的糖分含量成正比。炎热产区的酒通常酒精较高，可以高达 16%！酒精浓度可以从喝后喉部出现的温热感来分辨。

酒体—酒体是一种非常抽象的感觉，是指酒在口中的“重量”。界定酒体的因素主要是酒精、酸度、味道和单宁的平衡与饱满感。酒体较重的有 Gaja (① 15) 的 Spress (① 16)，而白酒一般比红酒酒体更轻。

基本味道及其浓度—葡萄酒的味道，大部分来自葡萄，也有来自发酵和酵母的味道。酿酒师会根据葡萄的状况，调整发酵时间和温度，以获取最多的味道。

浓度主要与葡萄酒的风格、葡萄园的日夜温差和葡萄的成熟度有关。

余韵与收结—余韵是指在吞下酒之后，味道在口中停留的时间。余韵越长、越复杂，酒的质量越好。收结是指酒最后留在口中的味道。最理想的是清新的果香、木香或矿物味。如果收结有苦涩的味道，则表明酿酒时有所欠缺。

第四步 —— 结论 (Conclusion) (① 17)

根据上述的三个步骤要点，我们可以分析葡萄酒的整体平衡度，以作出结论。葡萄酒质量的好坏，取决于味道的浓度、酒的复杂性和平衡度。好的葡萄酒一定要具有不同的层次和较细致的质感。细致而复杂比强烈而简单的酒为佳。

大家可以利用此表进行品酒记录，填写时多使用自己熟悉的词汇。Buona Degustazione! (① 18)

酒评表

外观	清晰度	清澈 — 混浊
	浓度	淡 — 中等 — 深
	色泽	白 酒：柠檬色 — 金色 — 黄褐色
		粉红酒：粉红 — 橙色
		红 酒：紫色 — 宝石红 — 石榴红 — 咖啡色
	气泡	冒泡 — 静态
气味	状态	清洁 — 不清洁
	强度	轻淡 — 中度 — 明显
	气味特色	果味 — 花香 — 辛辣 — 蔬菜 — 橡木 — 其他
口感	甜度	干 — 半干 — 中等 — 甜
	酸度	低 — 中 — 高
	单宁	低 — 中 — 高
	酒体	薄 — 中等 — 厚
	味道特征	果味 — 花香 — 辛辣 — 蔬菜 — 橡木 — 其他
	余韵	短 — 中等 — 长
总结	质量	差 — 可接受 — 好 — 出色
	成熟度	青涩 — 适合饮用 — 过熟



品味意大利风情

卡华蒂治奥所画的巴克科斯酒神像

巴克科斯（拉丁语：Bacchus，希腊语：Βάκχος）是罗马神话中的酒神和植物神，不仅握有使葡萄酒醉人的力量，还以欢乐与慈爱成为当时极有感召力的神。在奥林匹亚圣山的传说中他是宙斯与塞墨勒之子，又有说是宙斯与珀耳塞福涅之子。古希腊人对酒神的祭祀是秘密宗教仪式之一。

意大利是全世界最早的酿酒国家之一，远古时期当希腊人在开垦殖民地意大利时，就曾称此地为葡萄酒的属地。之后受到罗马帝国文化影响，葡萄酒成为意大利人日常生活中的“解渴饮料”。拥着三千多年酿造葡萄酒的经验，今天意大利 (Italia) (❶2) 仍然屹立在世界酒坛上一个举足轻重的位置，餐酒年产量与法国并驾齐驱，稳坐首两位。

意大利位于欧洲大陆中南部，从阿尔卑斯山脉伸延至阳光充沛的地中海上。从北边山区到南端西西里岛 (Sicilia) (❶3)，纬度相差 10°。整体气候干燥炎热，造就绝佳的葡萄生长环境。意大利各个部分也有着不同的土壤、山势与天气，令她能孕育出精彩的葡萄果实。由于地形变化、气候的差别，加上八百多种葡萄品种，意大利拥有许多风味不同、性格各异的葡萄酒。

第二次世界大战后，意大利由农业国家转为工业国。经济快速增长，在短短二十多年间，意大利成为西方主要的工业生产国家，农民纷纷放弃耕地，迁徙到北部工业城市 Turino (❶4) 及 Milano (❶5) 寻找工作及更好的生活。

意大利历史学家 Paul Ginsborg 《现代意大利的历史：社会和政治》(《A History of Contemporary Italy: Society and Politics》) 一书指出，1951 ~ 1971 年，有多达九百万人在国内迁徙。农民比例由 50 年代占国民生产人口的 90%，降至今日的不足 10%。这次“农村迁徙”影响了日后意大利酒业的发展。由于无人耕作，大量葡萄园空置。正因如此吸引了一些欧洲企业家投资买地，将梦想与嗜好化成生意，把意大利酒带到了国际市场。

意大利跟隔邻的法国与西班牙不同，农民每户的耕地都很少，差不多可以在全国每块农地的角落都能找到葡萄藤的踪影。但亦由于意大利的农民经过几千年的世袭制度，种植葡萄和酿酒技术提升缓慢并且质量参差，他们一直只用瓮子装酒，加上一层橄榄油 (Olio di Oliva) (❶6) 防止氧化，而装瓶酒还是近几十年才出现的。

由于产量少，农民无法自行生产葡萄酒，所以一般会把收割后的葡萄卖给公社，由公社混合酿造葡萄酒。成品大部分印上公社的名字出售，跟法国波尔多惯常以酒庄名义出售不同。公社以葡萄重量而非质量衡量收购价，因此用于酿酒的葡萄质量非常参差，亦因为市场推广不足，意大利酒一直被忽视。

直至上世纪的 80 年代，意大利酿酒业发生了翻天覆地的变化，大量继承祖传葡萄园的年轻人，来到澳大利亚和法国学习酿酒。学成回国后，怀着一腔热诚投入这个行业。这批年轻人勇于引进先进的酿酒技术和外国葡萄品种以弥补本地葡萄的不足，并且严格控制产量以提高质量，同时以法国小橡木桶代替大型旧木桶来使新酒成熟，令意大利酒的质量大大提升。

一些大型生产商，如 Antinori (❶7) 和 Frescobaldi (❶8)，确立了产品质量监控制度，令产品质量进一步提高。这趋势不但能使众酒客对意大利酒的看法渐渐改观，亦为意大利酒开拓更大市场。

近年，这一连串的改革已取得实质成效，再加上政府每年举行如波尔多葡萄酒博览会 (Bordeaux Vinexpo) 一样的“Vinitaly” (❶9) 大型酒展 (www.vinitaly.com)，使意大利酒能于国际舞台上占一席位。

意大利政府亦严格要求酒厂遵守各分级制度的特许规定。今天，意大利酒已具备与法国酒一争天下的条件。意大利的传统葡萄品种众多，当你厌倦了 Cabernet Sauvignon、Pinot Noir 和 Syrah，不妨细细品尝意大利的 Sangiovese (❶10)、Nero d'Avola (❶11) 及 Nebbiolo (❶12)。