

新增

專題

+收錄近40瓶新酒
+最新優秀年份表
+地道發音新剪輯

+白色禮讚

說 葡萄酒 的語言

il
dialogue
• del
vino
seconda
edizione

增訂版
意大利篇
麥慧儀 著



萬里機構・萬里書店出版



隨書附送語音CD

標準意大利語說出酒莊、
葡萄、葡萄酒名稱

麥慧儀
著

說
葡萄酒
的語言

il
dialogue
• del
VINO
seconda
edizione

國立中央圖書館
藏
意大利篇
增訂版



NLIC2970842417

萬里機構・萬里書店出版

鳴謝：

Altaya Fine Wines Ltd Tel : 2523 1945
ASC Wines Tel : 3923 6785
Bonda Fine Wine Tel : 3188 9110
City Super Tel : 2375 8222
Diva China Tel : 86 215 1289981
First Wine Limited Tel : 2761 2731
Gins Gallery Tel : 2375 3337

Jebsens Fine Wine Club Tel : 3180 3424
Links Concept Tel : 2802 2818
Maxxium Fine Wines Ltd Tel : 2831 7207
Major Cellar Tel : 2312 0666
Summergate Fine Wines Tel : 2545 4100
Twyst Tel : 2815 2367

聆聽通系列

說葡萄酒的語言 意大利篇（增訂版）

著 者

麥慧儀

編 輯

阿栢

攝 影

高茜嘉

聲音演出

Alessandro Pozza

設計

萬里機構製作部

出版者

萬里機構・萬里書店

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇一二年三月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-4793-7



萬里機構 wanlibk.com





再版序

一晃眼兩年了，又是再版的時候，從這書出版後，收到很多讀者的回應，希望可以介紹多一些在坊間買到的品牌。這一版特別加了一批非常高質素日常飲用的品牌。但由於排版的問題，很抱歉未能把所有喜歡的酒在這裏推薦給大家。希望日後有機會為各位再介紹。因為經過上一版的經驗，新版校對嚴謹，務求做到零錯漏，但如仍發現任何問題，請賜電編輯部同事。

近年的意大利酒壇可說是氣酒天下。意大利氣酒如 Prosecco 的生產量已經取代法國香檳成為世界第一。今次我特別加了幾款氣酒，有日常飲用的，也有可媲美高級香檳的。在替人省事的大前提下，希望各看官容易找到書中推介的酒，我亦選了多款在大型超市可以買到，性價比高的餐酒。

由於 2012 年後，所有歐盟成員國的葡萄酒區立法由歐盟統一監管，意大利很多產區趕緊在年底前申請成為 DOC，引致 DOC 的數量迅速增加，令人擔憂質素未能維持。產區方面，大家要留意所有歐盟酒標的分級會逐步統一。

至於我，再經過了兩年的學習，對酒的認知多了，更感有不足之處。面對匱乏，唯有抱着糾纏不休傻傻的心，不放過任何可補不足的機會。找緊每樁新消息和世界發展來理出思路，繼續在葡萄酒學問上探索。



初版序

對於餐酒，我接受得很遲。首先是因為小時候目睹父親酒醉後摔倒，以至要動開腦手術，母親那焦慮和擔憂的面容，深深的印在腦海中。雖然家中有不少藏酒，對於這瓶中物難免帶一絲抗拒。再者因為丹寧這口感粗糙的傢伙，令我一直對葡萄酒提不起興趣。

但在大概十多年前，一位愛酒的友人請我品嚐過一瓶 Gaja 的 Sori San Lorenzo 1978 後，驚嘆世上竟有如斯美酒，我還記得那羊架淡淡的焦炙味配上紅酒，是說不出的和諧。從此我便開始與葡萄酒邂逅。

從拔瓶塞子的一刻，葡萄酒從那“卜”一聲開始與空氣交纏，迸發出的甘香徐徐溢出，注入杯裏，看着那晶瑩的嫣紅，輕呷一口，果味香柔，但其他的如什麼複雜性、口感等，一點也不懂。只覺得很好喝。經友人細心的介紹和導引，開始解構這一瓶意大利佳釀，那細密的結構，從開瓶的一刻，起承轉合，從低蕩至高潮，釀酒師都能得心應手，在不經意間流露意大利人的不羈，一點也不造作。

1996 年，因為工作的關係，在意大利盛產名酒 Amarone 的 Valpolicella 區生活了一段日子，並在葡萄園工作了兩季。負責幫忙打理葡萄園和果園。這短短的九個月，令我能更進一步了解這一片被喻為“Enotria”——“酒之園”的歷史，以及現代造酒術的演變。

直至 2005 年的夏天才認真地追求葡萄酒的知識，考取 WSET 的證書，同時到世界各地跟隨不同的釀酒師和評酒家學習品酒。期間經常聽到世界各地的愛酒人士投訴，要學懂意大利酒非常難。難在她有 305 種 DOC 酒，37 個以上的 DOCG 酒及 120 多個的 IGT。如 Abruzzo、Emilia-Romagna、Umbria、Toscana、Friuli-Venezia Giulia 等。國內更有超過 800 種本土葡萄，其中常用的葡萄品種便有一百多種。如 Barbera、Cortese、Corvina、Sangiovese、Trebbiano、Verdicchio 等等。更甚的是意大利的酒名會因為當地的傳統或傳說而命名，如 Est！Est！！Est！！ di Montefiascone DOC 和 Vino Nobile di Montepulciano DOCG 等。令人眼花撩亂，無從入手。

事實上，對於意大利人來說，餐酒是一種文化，而學習每一個地方的文化，最有效莫如學習當地語言。這次我們特地請來了好友 Alessandro 為大家導讀。就讓我們一起以意大利語來學習意大利酒。希望大家能利用此書和光碟，深入了解這“長靴國”的瑰寶。



目錄

再版序	3
初版序	4
本書使用方法	6
白色禮讚	7
Degustazioni —— 品酒	11
La Storia —— 品味意國風情	17
葡萄酒品種	20
意大利 4 大酒區介紹	29
意大利西北部	31
意大利東北部	58
意大利中部	86
意大利南部及周邊島嶼	130
日常葡萄酒意大利語	136
優秀年份表	138
快速索引	140

本書使用方法

本書備有 MP3 格式的意大利語錄音，儲存於隨書光碟。光碟中，每組錄音檔檔名稱的架構為 xxxx-yyy。xxxx 是前綴，yyy 為後綴，中間以“-”分隔。

書內每單元左上角都有一組黑色四位數字，代表 MP3 檔名前綴。備有錄音的外語詞旁，則會標以🔊和另一組號碼，該組號碼為 MP3 檔名後綴。

以頁 34 “Bellavista Cuvée Brut” 為例：

Bellavista Franciacorta DOCG 前綴		後綴
1102	-	2 .mp3

只要在電腦或其他手提播放器選取 1102-2.mp3，即可聽到“Bellavista Cuvée Brut”的意大利語讀音。

內文按產酒區位置由北而南分成四章，再按精選酒名的首字母順序排列。每瓶葡萄酒都有固定圖示和格式，見右：

	酒莊
	產酒區
	DOCG, DOC, IGT
	地址
	電話
	傳真
	網址
	電郵
	色
	香
	味
	葡萄品種
	推介年份
	< \$150 (零售約價)
	\$151-\$300
	\$301-\$500
	\$501-\$1,000
	\$1,000 以上

白色禮讚

上一代的意大利人很傳統，但也深諳順應潮流之道，要在世界酒壇上保持地位，需要新舊共容。從上世紀 80 年代，眼見法國酒的銷售量及價值一直高企，而且品質非常平均，很多酒莊主人也讓他們下一代也跑到法國去學釀酒的新科技。當日學成歸來的，正是現在的掌舵人。他們不會像新世界那樣激進，小心保持着那千年古羅馬文化的精緻。同時，用嚴謹的科學把絢美的拉丁激情帶到出產的酒裏。受助於種植方法和釀酒技術的改進，很多意大利出產的葡萄酒也越來越受世界各地的飲家愛戴。



Guado al Melo 的 Michele Scienza

三十年前，意大利的大氣候是重量不重質，過份種植白葡萄。縱然土生白葡萄有百多種，但那時候的意大利白酒只可以用“乏善足陳”來形容。當時生產的白酒產量很多，但全數淡而無味，僅可作佐餐之用。絕大部分白葡萄酒更是以極平價傾銷到外國的低檔貨色。

但 20 年後的今日，意大利的白酒已經非常優秀，足以令人目不暇給，各產區也有代表作，瑰麗多姿，可媲美世上每個盛產白葡萄酒的產區。各種白葡萄酒也帶着風土的特色，恰似是炫耀着文化的靈魂。



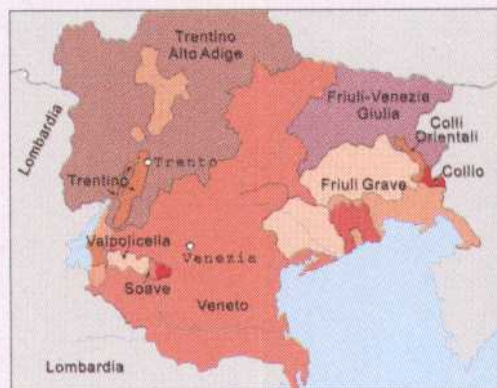
除了 Riesling、Pinot Grigio、Sauvignon Blanc、Gewurztraminer、Chardonnay 這些比較為人熟悉的白葡萄酒外，原生白葡萄如 Vermentino、Greco Bianco 和 Friulano 釀的酒也可以在世界各地著名食府的酒單上找到。

我曾看過 London River Café 著名的侍酒師 Emily O' Hare 一篇把意大利白葡萄酒和世界各大產區相比美的文章，見解非常獨到。她把由 Valentini 和 Masciarelli 以陳存法國橡木桶 Trebbiano 釀的酒比對 Cote de Beaune 區產的白酒，在 Tufo 生產以 Greco Bianco 釀的酒來比對西班牙 Galicia 產的 Albarino。為求引證，我把所有她在文中提及過的酒也找回來試一番，試飲過後，除了覺得她的分析非常精闢外，更驚見意大利人追逐潮流的速度和決心。

當中以 GD Vaajra Langhe Bianco Rhien Riesling Piemonte 2008 最為印象深刻，她不但有德國 Riesling 的蜂蜜、蘋果、青檸檬、槐花、礦物、土壤味，也同時有 Clare Valley Riesling 那清新的花香和酸度帶來的震撼。一瓶酒可以集新舊世界的特色。

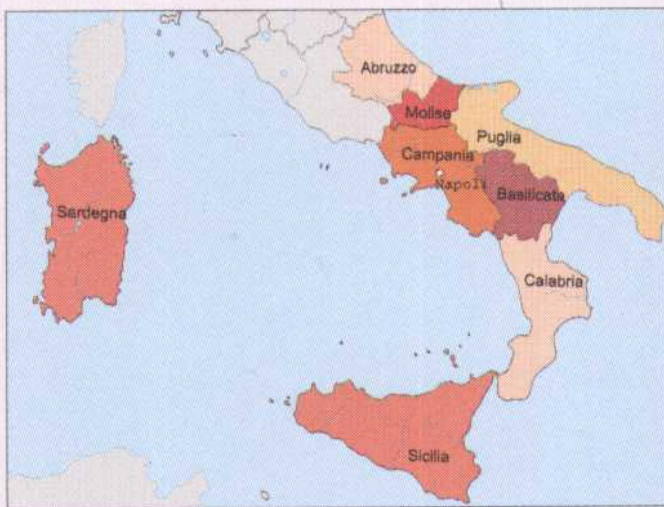
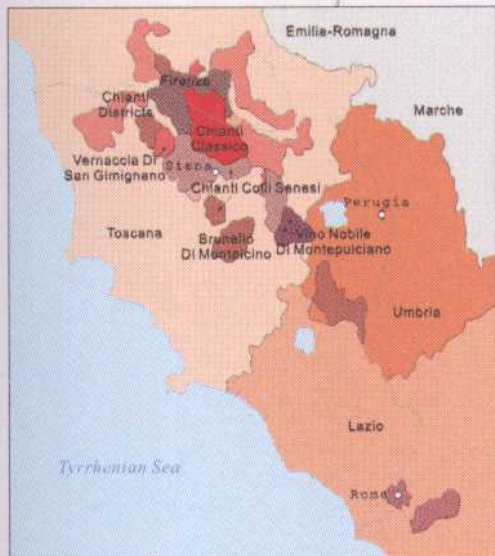
另外，Vadiaperti Greco di Tufo Campania 2009 是另一個新發現，這款酒不但和另一個拉丁族群的表親擁有相近的梨子香，高酸度和礦物味，同時也帶有青李子和淡淡的白胡椒粒的香味。她只售大約港幣 170 元，性價比非常高！

可惜大部分大中華地區的葡萄酒飲家的眼中只有紅葡萄酒。（我想我這樣說沒有一個賣葡萄酒的朋友會反對。）在中國，台灣甚至香港，白葡萄酒的銷售額遠比紅葡萄酒低。但這個現象開始改變，希望意大利白葡萄酒的新世代可以在大中華地區更普及。



Italy

意大利





我們並不需要先學習引擎的構造或汽油燃燒和動力的關係，才可學習駕車。但是必須參加駕駛學習班和經過不斷練習，才能掌握箇中要訣。同樣我們不須首先鑽研栽種葡萄的方法和釀酒術才學會品嚐美酒。但基本的知識是不可或缺的。

飲用葡萄酒和品酒有很大的差別。每瓶葡萄酒也有自己的故事，是用那種葡萄釀造的，釀製過程，來自何處。我們能通過學習品酒，以視覺、嗅覺、味覺和一點知識來解讀葡萄酒的故事。

如果你每次閱讀餐酒雜誌裏的品酒筆記，也覺得那些詞彙冗長而誇張，不要給它嚇倒。現在為你以深入淺出的方法來描述品酒的感覺。

品酒步驟

首先我們要安排一個有天然光（白燈光）的房間，在桌上放一張白紙，注意葡萄酒的溫度，依序把各瓶酒編號，然後在品評表上寫上日期和酒標上的資料。將酒倒入透明的鬱金香形酒杯內，注入大約三分之一滿。只持酒杯高腳部分以免體溫影響杯中酒的溫度。

Step One——觀察（Vedere）❷

以肉眼觀察，在品酒過程非常重要。將酒杯朝水平傾斜約四十五度，觀察出酒色，深淺度和酒外緣處（rim）的顏色。透過觀察我們可以知道葡萄酒的純淨度，顏色（Colore）和葡萄酒的年齡（eta'）。同時亦可知道葡萄有沒有變壞。

無論是那種葡萄酒，顏色變得混濁晦暗，都表示這瓶酒出了問題。我們可以嗅一下酒是否有異味，再確定一下。

有時候我們會在酒中找到一些晶體，這些叫“酒石”是 Acido tartarico ❸（Tartrates acid）的晶體，通常是因為入瓶前沒有過度處理。對飲用者並沒害處。而在熟成數年的紅酒中，有泥狀的沉澱物，亦是正常現象。

破解掛杯之謎！

當我們轉晃一杯酒後，杯邊會出現有“掛杯”的現象。很多人說掛杯時間越長，代表酒質越好。事實並非如此，掛杯時間的長短、酒腳的粗幼只是個物理現象，與酒精度及表面張力有關。下次喝酒時可嘗試用手把杯口蓋着，把酒杯搖晃一下，看看還有沒有酒腳？

Step Two —— 嗅聞 (Sentore) ④

我們的嗅覺，除了苦味和鮮味外，可以分辨出絕大部分的味道。在品酒的過程中，嗅聞葡萄酒中的香味 (Aroma) 是非常重要的。

首先，提起酒杯嗅一下，這稱之為初香 (First nose)。如果葡萄酒有已氧化或過度使二氧化硫，通常可以從這裏發現。接着可以轉晃杯中的葡萄酒，令酒與空氣接觸增加，讓香氣釋放。先快速嗅一下，找出與初香不同之處，然後繼續轉晃，讓香氣進一步釋放，從而分析酒的發展。

在初香中如果嗅到濕紙板的味道，表示葡萄酒被一種稱為三氯苯甲醚 (2-4-6 Trichloroanisole, 簡稱 TCA) 的化學物污染。TCA 可以在空氣中隨處找到，但大部分人也認為 TCA 是漂白軟木塞過程留下來的化學物。事實上，很多軟木塞廠只用臭氧來漂白，TCA 是意外地掉進酒中而已。

酒香大致可分為：果香、花香、草香、堅果香、木香、辛料香、甜食香、乳製品香、礦物味、泥土味等。

品酒名家在整合、分析各種味道和香味後，設計出一張表，令我們可以更容易和其他人溝通。這個環形張中所列寫的香味非常具體而且簡單易明，不會混淆。比如環形張以客觀性的 Floreale 闡釋花香，而非主觀性的 Pungente、Elegante 和 Perfume 等形容詞。

環形張從內至外共有三層，由簡至繁地把葡萄酒的不同層次一一展示。這些名詞所代表的並非所有的名詞，但所列出的名詞是在品酒過程中最容易品評到的香味。

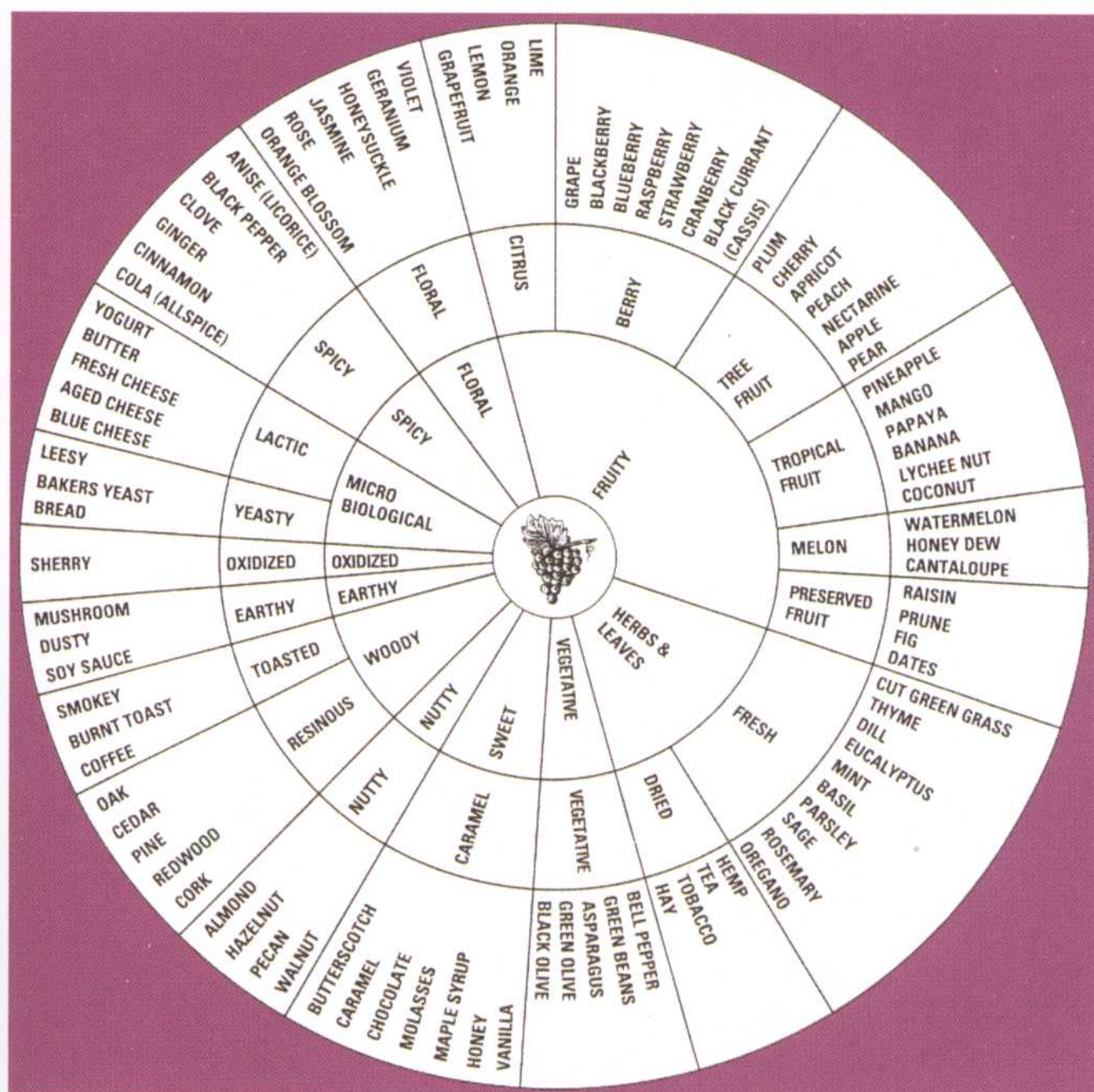
希望大家可多加利用。

Step Three —— 品嚐 (Assaggiare) ⑤

比起上述的兩個步驟，品嚐要多下點工夫。相對於視覺和嗅覺，因為葡萄酒的香味會隨體溫改變，所以葡萄酒只能在口腔中停留很短的時間。除了味道，我們還雖要對葡萄酒中的各種元素分析，包括：

甜度	酸度	丹寧多寡
酒精濃度	酒體	基本味道及其濃度
餘韻與收結		

香味輪表



先呷一口（約 10 至 15ml）葡萄酒，然後讓葡萄酒在口中旋繞，在口腔的中間、上部和下部前後翻動，同時吸一點空氣到口中，使香味能充份釋放。然後，可以選擇將酒吐出或喝下。如有需要可重複上述步驟一次。

各位可以跟着以上的次序對葡萄酒進行分析。

甜度：分為乾口（不甜）一如 Pinto Grigio ❶ 6；微甜一如某些 Recioto della Valpolicella ❷ 7 和甜一如 Vino Santo ❸ 8。

酸度：當口腔嚐到酸，唾液腺會受刺激而增加分泌。葡萄具有一定的酸度，白葡萄比紅葡萄酸度較高。葡萄愈熟，酸度愈低。一般又以寒帶出產的葡萄酸度較高。在葡萄酒中，酸度具有平衡甜度的功能。

低酸度品種 – Gewurztraminer ⑩ 9 和 Viognier ⑩ 10

中酸度品種 – Merlot ⑩ 11 和 Barbera ⑩ 12

高酸度品種 – Nebbiolo ⑩ 13 和 Sauvignon Blanc ⑩ 14

丹寧多寡：丹寧主要是酒的保存劑，有助葡萄酒陳放。紅酒的丹寧比白酒高，所以一般可以陳放較久。丹寧可以來自葡萄皮和木桶。由於白酒是先搾取葡萄汁然後才發酵，所以丹寧較低。而紅酒釀造時連葡萄皮泡在一起發酵，葡萄皮的丹寧都釋放到酒裏，所以丹寧較高。

在試酒過程中，要找出酒中丹寧的多寡和是否與其他元素，如酸度和味道融合。丹寧多寡本身沒有味道，只是一種味覺的質感。

酒精濃度：酒精是發酵過程的產品，濃度主要與葡萄中的糖份成正比。炎熱的產區通常酒精較高，可以高達 16%！酒精濃度可以從喝後喉部出現的溫熱感來分辨。

酒體：酒體是一個非常抽象的感覺，是指酒在口中的“重量”。界定酒體的因素主要是酒精，酸道，味道和丹寧的平衡與飽滿感。比較厚身的有 Gaja ⑩ 15 的 Spess ⑩ 16，而白酒一般比紅酒薄身。

基本味道及其濃度：葡萄酒的味道，大部分來自葡萄，也有來自發酵和酵母的味道。一般釀酒師會因應葡萄的狀況，調較發酵時間和溫度來抽取最多的味道。

而濃度主要與葡萄酒的風格，葡萄園的日夜溫差和葡萄的成熟度有關。

餘韻與收結：餘韻是指在吞下酒之後，味道在口中停留多久。餘韻越長、越複雜，一般品質越好。收結是指最後留在口中的味道。最理想的是清脆的果香、木香或礦物味。如果收結有苦澀的味道，表示造酒時有欠失。

Step Four —— 結論 (Conclusion) ⑩ 17

根據上述的三個步驟各點，我們可以分析葡萄酒的整體平衡作出結論。葡萄酒品質的好壞，取決於味道的濃度，複雜性和平衡度。好的葡萄酒一定要具有不同的層次和較細緻的質感。細緻而複雜比強烈而簡單的酒為佳。

大家可以利用此表作為品酒紀錄，填寫時多使用自己熟悉的詞彙。(Buona Degustazione!) ⑩ 18

酒評表

外觀	清晰度	清澈 — 混濁	
	濃度	淡 — 中身 — 深	
	色澤	白酒：	檸檬 — 金色 — 黃褐色
		玫瑰酒：	粉紅 — 橙色
		紅酒：	紫色 — 寶石紅 — 石榴紅 — 啡褐色
	氣泡	冒泡，靜態	
氣味	狀態	清潔 — 不清潔	
	強度	輕淡 — 中度 — 明顯	
	氣味特色	果味 — 花香 — 辛辣 — 蔬菜 — 橡木 — 其他	
口感	甜度	乾 — 半乾 — 中等 — 甜	
	酸度	低 — 中 — 高	
	丹寧	低 — 中 — 高	
	酒身	薄身 — 中等厚身 — 厚身	
	味道特徵	果味 — 花香 — 辛辣 — 蔬菜 — 橡木 — 其他	
	餘韻	短 — 中等 — 長	
總結	品質	差 — 可接受 — 好 — 出色	
	陳熟度	青澀，適合飲用，過熟	



卡華葦冶奧所畫的巴克科斯酒神像

巴克科斯（拉丁語：**Bacchus**，希臘語：**Βάκχος**）是羅馬神話的酒神和植物神，不僅握有葡萄酒醉人的力量，還以歡樂與慈愛成為當時極有感召力的神。在奧林匹亞聖山的傳說中他是宙斯與塞墨勒之子，又有說是宙斯與珀耳塞福涅。古希臘人對酒神的祭祀是秘密宗教儀式之一。