

世界顶级酒庄指南

A Regional Guide to the Best Producers and Their Wines

意大利 顶级酒庄赏鉴



THE FINEST WINES OF
ITALY

[英] 尼古拉斯·贝尔弗拉格 著 王丹 译

上海科学技术出版社

世界顶级酒庄指南

意大利 顶级酒庄赏鉴

[英] 尼古拉斯·贝尔弗拉格 著

王 丹 译

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

意大利顶级酒庄赏鉴 / (英) 尼古拉斯·贝尔弗拉格
(Nicolas Belfrage) 著; 王丹译. —上海: 上海科学技术出版社, 2017.1

(世界顶级酒庄指南)

ISBN 978-7-5478-3205-9

I. ①意… II. ①尼… ②王… III. ①葡萄酒—文化—
意大利 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 178208 号

Original title: The Finest Wines of Tuscany and central Italy
First published in Great Britain 2009 by University of California Press
Copyright © 2009 Fine Wine Editions Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from University of California Press.

世界顶级酒庄指南: 意大利顶级酒庄赏鉴

Copyright © 2016 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.

中文版译者: 王丹

意大利顶级酒庄赏鉴

[英] 尼古拉斯·贝尔弗拉格 著

王 丹 译

上海世纪出版股份有限公司

上海科学技术出版社 出版

(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 12.5 插页: 4

字数 250 千字

2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-3205-9 / TS·194

定价: 68.00 元

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题,
请向工厂联系调换

目 录

- 1 历史、文化和市场 /7
- 2 地理、地质和气候 /17
- 3 葡萄品种 /24
- 4 葡萄栽培 /34
- 5 葡萄酒酿造 /45
- 6 法规和统计 /54
- 7 古典康帝 /58
- 8 佛罗伦萨及周边 /100
- 9 托斯卡纳沿海地区 /116
- 10 蒙达奇诺 /140
- 11 蒙特普齐亚诺 /164
- 12 翁布里亚 /178
- 13 罗马涅 /184
- 14 马尔凯 /190
- 15 十佳排行榜 /192

酒庄索引 /195

致谢 /198

世界顶级酒庄指南

意大利 顶级酒庄赏鉴

[英] 尼古拉斯·贝尔弗拉格 著

王 丹 译

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

意大利顶级酒庄赏鉴 / (英) 尼古拉斯·贝尔弗拉格
(Nicolas Belfrage) 著; 王丹译. —上海: 上海科学技术出版社, 2017.1

(世界顶级酒庄指南)

ISBN 978-7-5478-3205-9

I. ①意… II. ①尼… ②王… III. ①葡萄酒—文化—
意大利 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 178208 号

Original title: The Finest Wines of Tuscany and central Italy
First published in Great Britain 2009 by University of California Press
Copyright © 2009 Fine Wine Editions Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from University of California Press.

世界顶级酒庄指南: 意大利顶级酒庄赏鉴

Copyright © 2016 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.

中文版译者: 王丹

意大利顶级酒庄赏鉴

[英] 尼古拉斯·贝尔弗拉格 著

王 丹 译

上海世纪出版股份有限公司

上海科学技术出版社 出版

(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 12.5 插页: 4

字数 250 千字

2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-3205-9 / TS·194

定价: 68.00 元

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题,
请向工厂联系调换

序

优质葡萄酒在一众同类中脱颖而出，不是虚名使然，而是因为美酒带来的动人对话。我有时觉得，它们甚至通过沉浸其中来刺激、撩拨着这段对话。

这个想法太荒诞了吗？你从不与一瓶独特纯正、口感柔和的葡萄酒交换意见吗？瞧，你现在正第二次放下醒酒器。你欣赏它的颜色，注意到新橡木气味的减少，成熟的黑醋栗气味不断浓郁，并对此评论一番。这时一阵浓烈的碘盐味打断了你，耳边仿佛响起大海的声音，清晰得好像是你刚把车停在海滩上，打开车门时听到的。现在，想一想纪龙德河，那铺着浅色石头的灰色长坡，葡萄酒正娓娓诉说着：“我是拉图，你不可能忘记我的兄弟姐妹，因为它们身上的甜铁味，那是我们家族的味道。让我停留在你的舌尖，告诉你一切：我的葡萄品种，想念的8月阳光，炙烤着迎来收获的9月。我的力量在退去吗？那一定是老了，但我也越发善于表达了；你看到我的弱点，而我的个性也越发分明了。”

让懂得倾听的人慢慢聆听吧！世界上大多数的葡萄酒就像法国的无言漫画。优质葡萄酒即使失了水准或遭到超越，仍是形态和气质皆出众的品种。假如它们获得了似乎高于自身价值的赞誉和标价，那是因为它们树立了榜样。没有榜样的参照，我们还能期待什么呢？这种期待并不是微不足道的，它将为我们持续带来更多令人沉醉的品种、对话和诱人的声音。

二三十年前，葡萄酒世界还是一片平原，零星几座高峰。有裂缝，甚至还有深渊，但我们已竭尽所能地避开。大陆碰撞挤压形成新山脉，而贫瘠的新岩石则受侵蚀转变为肥沃的土壤。还需要提那些攀登高峰的探险者吗？那些在高地种植的先驱，尽管在当时看来是那么的狂妄。如果说，他们一开始只是默默地酿制着葡萄酒，那么最终坚持下来的

人们则找到了属于葡萄酒世界的新语法和词汇，让它们在这即将风靡全球的对话里发声。

即使是最为成熟的说法，也会不停变化，因为语言创造文学，继而孕育新的杰作。所谓葡萄酒世界的经典产区，并非那些已被发现、已有定论的地区，而是会不断进行最精细调整的产区：在土壤和技术最大限度的支持下，尽最大努力，对每一个难以琢磨的细小差别做最大深度的探索，这些都能带来经济上的回报。

在波尔多和勃艮第产区，这样的微调已经持续了几个世纪，并毫无疑问会一直进行下去。而托斯卡纳产区则呈现了另外一番景象：回溯历史，这里鲜少或仅间歇推进了葡萄酒文化，直到近期才改变。我们可以推测，15世纪的美第奇（Medici）家族盛宴上定是觥筹交错，而基安蒂（Chianti）已经作为酒名出现，但可能还是一款白葡萄酒。18世纪，英国贵族开始欣赏托斯卡纳葡萄酒，主要以莫斯卡托（Moscato）甜酒为主。到了19世纪，佛罗伦萨成了意大利统一后的临时首都，为了符合它的政治地位，当地葡萄酒也随之获得重视。

繁荣的中产阶级，或是建立的出口市场，对葡萄酒质量的提升至关重要。然而在20世纪60年代以前，托斯卡纳地区实行贵族庄园佃农制，并不具备以上任何一个条件。过去的40年见证了托斯卡纳葡萄酒的复兴，如果改革这个词还不够贴切的话。它的缔造者如今依然活跃，他们传播的观点也在不断发展。托斯卡纳已经从过去酿造普通的民间葡萄酒，发展到如今酿造了许多令世界震撼的高品质葡萄酒。它属于葡萄酒的旧世界，但很多特点又与新世界极为相似，随时提出质疑，做出尝试，调整方向的同时也在不断提高标准。

前言

你完全可以像享用一顿托斯卡纳餐点那样阅读你手中的这本书。第一部分(1~6章)是开胃菜,快速回顾意大利中部地区葡萄酒的历史和基本背景,带你深入探究这个地区的地理状况、葡萄栽培和葡萄酒酿造艺术;用料丰富,足以令你胃口大开。第二部分是主菜(托斯卡纳正餐永远的主角),围绕着产区、最优秀的酿造商及其葡萄酒展开,并用星号(★)标注其中最好的酒款。第三部分是副菜(通常为了衬托主菜而收敛锋芒),着眼于葡萄酒年份、餐酒搭配等相关内容。而甜点呢,则是总结的十项排名,每项排名列举了10个我认为在相关类别上表现出众的葡萄酒或酒庄。

不过需要指出的是,不同于托斯卡纳的餐点,这本书的每个部分不必按部就班地阅读,可以按图索骥,没必要等看完前面有关葡萄品种和葡萄酒酿造的所有章节,再进入核心内容。当然,你可能会发现,看完前面的章节有助于理解之后的内容。你也不必一口气读完第二部分的简介,当然这么做能帮助你更好地了解葡萄酒的主产区和次产区。至于第三部分,也和第一部分一样,可以单独阅读。

本书的所有章节都是比较主观的,但我想,对意大利葡萄酒超过25年的钻研,也许多少令我懂得如何客观地评价一款葡萄酒。我尽量避免给出武断的结论,也用各种观念和方法来介绍酿酒商,即使这些观念和方法我不一定认同。我很遗憾,因为时间和篇幅的原因,无法一一介绍,尤其是那些十分乐

意合作并且生产的葡萄酒也完全值得收录的酿酒商们。我尽量瞄准那些非常熟悉或比较了解的酿酒商;以意大利中部地区为例,那么多的酒庄,无论它们有多么值得介绍,也不可能一个人全拜访完。对于书中列举的酒庄,我基本都参观过,而且几乎与负责人见过面,显然也品尝过他们的葡萄酒。那些获得“最美葡萄酒”标签的葡萄酒,完全符合本系列书对此的定义,也是我认为最值得着重介绍的,无论是它们绝佳的品质,还是内在的某些乐趣或价值。

当然,还应该再收录一些目前我商业代理的或是在我作为意大利葡萄酒买家、零售商、进口商和经纪人的职业生涯里代理过的酿酒商。但我拒绝为此道歉,因为正如我在之前说过的,我在写作方面获得的不计其数的帮助,有很多来自商业活动提供的各种机会,正如我在商业方面的工作也极大地促成和激励了我的研究。我的朋友,

过去的、现在的、将来的,都在这里出现,仅仅因为我理所当然地相信他们的品质。而正如我所说,作为一名作者,我已经尝试并会不断尝试尽可能地做到客观评价(但显然没有完全成功)。

那么,祝大家健康!或者我应该说,祝大家好胃口!



尼古拉斯·贝尔弗拉格

Nicolas Belfrage

目 录

- 1 历史、文化和市场 /7
- 2 地理、地质和气候 /17
- 3 葡萄品种 /24
- 4 葡萄栽培 /34
- 5 葡萄酒酿造 /45
- 6 法规和统计 /54
- 7 古典康帝 /58
- 8 佛罗伦萨及周边 /100
- 9 托斯卡纳沿海地区 /116
- 10 蒙达奇诺 /140
- 11 蒙特普齐亚诺 /164
- 12 翁布里亚 /178
- 13 罗马涅 /184
- 14 马尔凯 /190
- 15 十佳排行榜 /192

酒庄索引 /195

致谢 /198



ANCA PAVIA OGIVOM FRINCO CAMINI.
ELAVORADO SEMINI CIASCUNO.
MENTRE CHE TAL COONA I SIGNORIA.
MANTERRA OVESTA TOONA I SIGNORIA.
CHEL ALEVATA ARBI OGNI BALIA.

1 | 历史、文化和市场

葡萄酒之国的复兴

在 20 世纪 70 年代中期，当我开始对意大利葡萄酒产生兴趣时，怎么也想不到用“优质”，甚至“最美”这样的字眼来形容这些产量过剩、不够成熟、口感不连贯、氧化、偶尔发酸，总之各种不对劲的葡萄酒。这里大部分的（不是所有）葡萄酒，终其一生不过是被高高堆起然后低价售卖，或是在那些追随意大利侨民开遍全球的二流意大利餐馆里搭配着平庸的食物。

现在回想起来好像显而易见，但在当时，自命不凡的葡萄酒圈里（过去和现在都的确存在）很少有人知道，酿酒状态低迷的意大利曾在这之前的某个年代，甚至更长的时期里经历过葡萄酒的巅峰时期。意大利人，曾经的罗马人，已经在向法国人、德国人、西班牙人和葡萄牙人传授葡萄酒的常识了。

这个被希腊人称作葡萄酒之国（*Enotria Tellus*）的地方，只要细想一下它的历史背景、地理状况、如火热情和完美艺术，就会意识到：意大利即使滑入谷底，也还有能量再次崛起，面对世界的挑战，包括波尔多的列级酒庄、香槟酒庄的领跑者，以及他们的英国同行。当时我决定专攻意大利葡萄酒时，这些波尔多酒和香槟酒正是我想极力避开的。但是，本着我们家族的颠覆性传统——从内部瓦解敌人，我设法加入了英国葡萄酒集团。

不过，那是另外一个故事了。我在这里想要简要记述的是意大利葡萄酒的故事，特别是意大利中部的葡萄酒。以此证明 20 世纪 70 年代的葡萄酒大鳄们对意大利葡萄酒的轻视，虽然表面上看有点道理，实质上却是不合时宜的。

左图：安布罗乔·洛伦采蒂作品《好政府的寓言》中被精心照料的葡萄园（1348 年）

从宗教仪式到贵族中的葡萄栽培

安东尼奥·卡洛（Antonio Calò）教授在其重要著作《意大利葡萄品种》（*Dei Vitigni Italici*）一书中告诉我们：“葡萄藤可能是由伊特鲁里亚人在早于公元前 9 世纪时带入意大利半岛的。”卡洛教授认为，伊特鲁里亚人可能是原来的腓尼基人（学术界对此还有争议），为了制备一种用于宗教仪式的罕见饮品而学会了葡萄发酵的工艺。考古学家已经在托斯卡纳海岸外的厄尔巴岛上发现了与葡萄酒有关的陶瓷器皿，来自腓尼基时期。从那时起，和遥远的东部地区因伊斯兰统治而从 7 世纪开始实行禁酒令不同，葡萄酒和葡萄藤对意大利中部的文明起着重要的作用。它们提高了人们日常生活的质量，在神秘宗教仪式上也扮演着重要角色，并且从伊特鲁里亚时期、古罗马时期、基督教时代，再到当代，一直如此。

以古罗马作家科路美拉（Columella）提供的史料为例，有确凿的证据表明，古罗马时期的酿酒师已经意识到种植位置、光照和葡萄品种会对葡萄酒的特色和品质产生重要影响。古罗马灭亡后，意大利的统治者依然对葡萄酒的奥秘保持着浓厚兴趣。这一点可以在伦巴德国国王塞奥多里克（Theodoricus）的首相卡西奥多罗斯（Cassiodorus）的著作中得到印证（卡西奥多罗斯最出名的贡献是描写了维罗纳名酒雷乔托的红、白葡萄酒酿造工艺，与如今采用的葡萄酒酿造法十分相近）。在所谓的欧洲黑暗时代，是僧侣们庇护了品质上乘的葡萄酒，当然部分原因是当时缺乏其他必要的生活乐趣，只能用葡萄酒聊以慰藉。在僧侣的带领下，意大利中部及北部的富裕城镇掀起了一股热潮，卡洛称之为“中产阶级的葡萄栽培”，接着又在城堡贵

族之中兴起，卡洛又称其为“贵族中的葡萄栽培”。当然，绝大多数的葡萄酒都是由农民酿造的，他们或是为了佐餐饮用，或是比起卫生可疑的供水，更放心亲手酿造的葡萄酒。然而，这并不阻止富人们希望酿造出以品质取胜的上乘葡萄酒。

复兴的见证

也许历史上最早的葡萄酒大师是一位名叫皮耶尔·德·克里申吉（Pier de' Crescenzi）的学者。他在1303年出版了著作《田园考》（*Ruralium Commodorum*），书中指出的某些葡萄品种如今仍在种植，比如阿巴娜（Albana）和特雷比奥罗（Tribanum）。据卡洛说，在之后的3个世纪里，人们对于优质葡萄酒的了解与日俱增，而这点也得到了众多出版刊物的印证。然而在酿造方面，人们对制作优质葡萄酒的重视却大不如前，尤其是当葡萄酒和金钱一样成为支付土地租金的手段，甚至只是补充热量的食物时。当然，



上图：伟大的洛伦佐·德·美第奇（1449～1492），米开朗基罗和达·芬奇都曾在他佛罗伦萨宫廷就职

右图：蒙特普齐亚诺城下的托斯卡纳地貌，大部分自文艺复兴时期起就变化甚小

我们很难确认这一点，毕竟和这个时期保存下来的大量艺术瑰宝不同，我们还没有掌握有关葡萄酒品质的直接证据。因此，应该在现存的涉及葡萄酒感官体验的著作中尽可能地收集信息，虽然这样的著作也是极其稀少的。

事实上，如果在佛罗伦萨文艺复兴那样一个艺术接纳高峰期，有钱人却不注重为自己的餐品提供尽可能完美的食材，我绝对会感到惊讶。比如我们都知道的，15世纪伟大的哲学家马尔西利奥·费奇诺（Marsilio Ficino）一定要在桌上摆放上乘的葡萄酒，或许是为了与文人志士的研讨会，人们有时称其为“圣筵”。1499年，费奇诺逝世。一百年后，安德烈·巴奇（Andrea Bacci）出版了他的《葡萄酒自然史》（*De Naturali Vinorum Historia*）。书中列举了来自不同产区的几十款顶级葡萄酒，还标明了南部地区一些优质的葡萄品种，如格莱克、维奈西卡和艾格尼科等。巴奇引用了15世纪与费奇诺同时期的佛罗伦萨作家克里斯托弗罗·兰迪诺（Cristoforo Landino）在评论但丁《神曲》（*Divina Commedia*）时的言论，康帝谷“一直是酿造非凡葡萄酒的最肥沃的土壤”。巴奇自己则是这么形容佛罗伦萨和康帝谷出产的葡萄酒的：“每一处都显得光彩夺目，他们耕作土地和栽培葡萄时准确无误的手法十分值得赞赏。”书中提到，这里有各种类型的葡萄酒，而巴奇尤为称赞的是“来自圣卡夏诺群山上的一众品质极好的红葡萄酒”。同时，他还高度评价道：“蒙特普齐亚诺的葡萄园，出产的都是最精选的葡萄酒，口感醇厚、色泽生动。”以前，这些葡萄酒似乎都是供给古罗马（主要在梵蒂冈）的权贵们，“希望他们





上图：教皇保罗三世，他相信托斯卡纳的葡萄酒更胜一筹，画面中还有他的两位孙子。作者提香，创作于 1546 年

能注意到这些礼物”。事实上，这个时期还有另一位葡萄酒大师桑特·兰舍里欧（Sante Lancerio），他是教皇的侍酒师。他透露了保罗三世（Paul III）（1534 ~ 1549 年在位）对法国葡萄酒的摒弃，因为教皇说，法国葡萄酒可能有助于振奋法兰西精神，“但在罗马，它们不是绅士的酒”。

18 世纪和 19 世纪：从求质到求量

对托斯卡纳优质葡萄酒的命名，应该还包括世界上其他的葡萄酒，最早出现在科西莫三世·德·美第奇（Cosimo III de' Medici）大公爵于 1716 年颁布的一项法令上。该法令按地理划分了托斯卡纳四大产区，分别命名为卡尔米尼亚诺（Carmignano）、宝米诺（Pomino）、康帝（Chianti）和瓦尔达

诺（Valdarno），并赋予它们名字的专属权。而在此之前不久，画家巴托洛梅奥·宾比（Bartolomeo Bimbi）在作品（现展出于佛罗伦萨的 Palatina 画廊）中描绘了大量品种各异的葡萄（如今还能在托斯卡纳的庄园里得到辨认），已经无声地肯定了物种多样性的重要。其他类似画作还描绘了各种各样的水果，包括桃子、柠檬等，现都保存在位于波焦阿卡亚诺（Poggio a Caiano）的美第奇别墅里。

人们认为托斯卡纳葡萄酒品质优异，适宜出口。关于这一点，发表于 18 世纪佛罗伦萨乔治费里学院的两篇文章可以证明：一篇由乌瓦尔多·蒙特拉蒂西（Ubaldo Montelatici）撰写，介绍了对外贸易，并探讨如何使其增长并获得成功；另一篇的作者为阿达莫·法布罗尼（Adamo Fabbri），讲述出口过程中如何完好地保存葡萄酒。

18 世纪末，意大利各地的葡萄酒学会数量上升，直接导致 19 世纪涌现了大量以葡萄栽培为主的研究。然而，葡萄酒的普及和伴随着的世俗化，却也成为其品质下降的部分原因。当英国人从地中海及其群岛运送着法国、葡萄牙和西班牙的葡萄酒（包括西西里岛的玛萨拉葡萄酒），并且越来越得心应手时，意大利的餐桌酒越来越难成为酿造商的出口选择，只能主要用来供应当地的低价散货市场。早在 1773 年，就有一位名为维拉弗兰基（Villafranchi）的托斯卡纳学者兼医生批评葡萄栽培者陷入了一个误区，即“关心数量多过质量”。另一位学者弗朗西斯科·劳利（Francesco Lawley）也评论道：“（农民）只栽培能收获较高产量的品种，却不理会那些产量稀少的葡萄，要知道，它们才是葡萄酒卓越品质的保证。”



上图：科西莫三世·德·美第奇大公爵 1716 年颁布的法令，划分了托斯卡纳四大优质葡萄酒产区，其中包括康帝

不过，托斯卡纳庄园里的葡萄品种并没有大幅减少。据统计，19 世纪仅佛罗伦萨一个省的葡萄园里就有多达 150 个葡萄品种；即使到了今天，在一些地方仍能找到不少呈现显著个性特征的样本，虽然有些还可能属于同一品种。如今，有关这些葡萄品种的研究正在各相关机构蓬勃地开展着，一些有趣的结论正在产生或已经处于萌芽状态（更多内容会在后文中提及）。

根瘤蚜虫害和混合栽培

但凡介绍现代意大利的酿酒葡萄栽培，就不得不频繁提起 19 世纪末至 20 世纪前 60 多年的艰难时期，可能显得有点啰嗦，但为了内容的完整又不可避免。

19 世纪末，意大利葡萄酒的酿造遭遇三重灾难：粉孢菌、霜霉病和根瘤蚜虫害。这些对欧亚种葡萄的伤害极大，它们以某种方式传入欧洲，对诸多已经存在的问题（来自昆虫、寄生虫、动物和坏天气）无疑是雪上加霜。粉孢菌和霜霉病都是真菌型病害，有能力摧毁一整座葡萄园；根瘤蚜如今众所周知，是一种咀嚼植物根部的蚜虫，威力大到足以杀死欧洲任何一株葡萄藤，就像近年来的荷兰榆小蠹，几乎毁灭了欧洲所有的榆树。那些已经为优质葡萄酒（法国、葡萄牙、西班牙和德国的葡萄酒，正如我们所知，主要是因为当时的英国人）创建了市场的商人发现，杀虫喷雾和嫁接工艺可以阻止破坏趋势，终于设法渡过了难关。而那些已经脆弱不堪的商人，则往往深陷绝望的泥沼，难以自拔。基本上，这就是意大利葡萄酒在 20 世纪经历的一切，直到六七十年代才结束。

不仅如此，意大利经济也在此时陷入低迷，再加上卷入了世界大战的几场战事，更是雪上加霜。等到第二次世界大战结束，通货膨胀又蔓延开来。如此状况之下，已经没有什么好的国内市场面向精品葡萄酒了，出口市场的基础因此荡然无存。

不过，对优质葡萄酒酿造的最大阻碍还是来自 20 世纪 60 年代之前盛行于意大利的农业体制，即收益分成种植制度。它要求佃农将一定比例的作物上缴以替代租金。因为葡萄酒是可售卖的农产品，所以当时有相当大比重的租金都是用葡萄酒或者葡萄支付的。

直到 20 世纪 50 年代，该体制才得以废除，但距离彻底消失还是经历了相当长的一段时间。

在这种情况下，大部分甚至可能所有的佃农都开始实行自给农业，大多数的剩余作物被用来维持家庭生活，而非对外销售。这一切都要在仅一二公顷的土地上实现，因此根本不可能只考虑葡萄栽培。英语国家的人便戏称这种花招为“混合栽培”。20 世纪 70 年代之前，“专门从事葡萄栽培的地区只集中在法恩扎（位于罗马涅大区）附近的群山、康帝区北部和蒙达奇诺地区”。

有关栽种的作物种类，尽管不太可能给出一个详尽无遗的名单，大体上还是包括各种水果（苹果、梨、樱桃和橄榄）、蔬菜（西红柿、各种豆荚、叶类蔬菜、洋蓐、洋葱和大蒜）、芳草、豆类，还有最重要的谷物，如小麦、玉米和大麦等。其中一些作物还成为动物的饲料，包括小鸡、珍珠鸡、鸭子、鹅、鸽子、家兔、野兔、猪，甚至绵羊、山羊和奶牛（如果有放牧场地的话）。当然，还有不可或缺的猎狗和灭鼠的猫咪。

至于葡萄藤，它们在很多情况下，由垂直的柱子支撑，如今也是如此，而支柱多采用杨树等天然树木。这是一种古老的整枝方法，来源于伊特鲁里亚人（这种方法称为“伊特鲁里亚模式”）。对伊特鲁里亚人来说，他们不限制葡萄藤向生长受阻的杨树（你现在还能看到那样的杨树）寻求支撑并将其缠绕。同一株葡萄藤上有数不清的分支（可能有几十米长），承载着数量庞大的果节。在这种情况下，每公顷种植葡萄藤的数量有限（往往每一行中的葡萄藤相互靠得特别近，又留出很大的行间距安置其他植物）。不仅如此，每株葡萄藤要与其他各种作物争夺土壤养分，

还要承受几千克的果实重量，这就很难避免干涩和未熟的结果了。要补救，只能把果实放入庞大而古老的木桶（通常为当地栗木，非进口橡木）中进行长时间的熟化。当然，结果最好的是氧化；最坏的就是醋化，或是“桶板腐烂”。很难得到一瓶酒，是除了酿造者和他家人以外还愿意饮用的，更别说被买走了。

从失败中缓慢恢复

从收益分成种植制度这些根深蒂固的制度影响下恢复过来，过程是缓慢的。土地主收回可能世代都不曾涉足过的租地，大多聘请了葡萄栽培的专家来开发他们的土地资源。但是他们对接下来要做什么毫无头绪（即使有也少得可怜），只知道招来农艺师和酿酒师，或兼备两种技能的专家，只要他们有足够的钱。即便如此，他们也没有多少选择的余地，只能栽培可量产的克隆品种进行兜售。出现这种情况，一部分是因为当时对优质克隆品种的认知少之又少，而另一部分则是由于他们仅仅是在或自认为是在追随市场。

另一种方法是实施精英选择（massal selection），即在葡萄园里选出最好的葡萄藤并使用它的插条。虽然这种方法很好，但需要大量的时间和耐心。首先，辨认最好的藤蔓；然后，嫁接在美国耐根瘤蚜品种上；最后，等待它成活并结出健康的果实。

当时的市场普遍都不愿意为优质葡萄酒买单，因此为了保持生存，量产势在必行。20 世纪中期典型的托斯卡纳红、白葡萄酒，被灌装在别致的柳条长颈瓶中低价贩卖。这

右图：在收益分成种植制度下，橄榄和其他作物与葡萄藤并排生长。托斯卡纳葡萄酒进入黑暗时期

