

麥慧儀
著

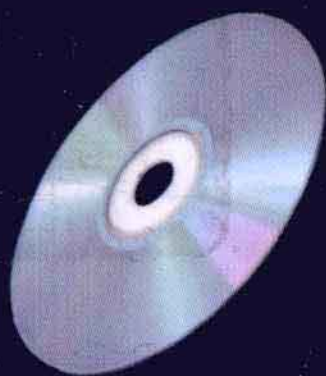
說葡萄酒的語

意大利篇

IL
DIALOGO
DEL
VINO



萬里機構・萬里書店出版



隨書附送語音CD

標準意大利口音演繹

意大利葡萄酒酒莊名字

相關葡萄酒詞彙

麥慧儀
著

說 葡萄酒 的語言

意大利篇

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
Cinzia Maini Tel : 2366 8892
City Super Tel : 2375 8222
Diva China Tel : 86 215 1289981
Gin Gallery Tel : 2375 3337

Grand Hill Wines Tel : 2819 0186
Jebsens Fine Wine Club Tel : 3180 3424
Links Concept Tel : 2802 2818
Maxxium Fine Wines Ltd Tel : 2831 7207
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

著 者

麥慧儀

編 輯

布嘉文

攝 影

高茜嘉

聲音演出

Alessandro Pozza

設計

Lo Chi Wai / id00092@yahoo.co.uk

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

二〇〇九年八月第一次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-4073-0

A photograph of a wine cellar with rows of wooden barrels stacked on racks. The lighting is warm and focused on the barrels, creating a sense of depth and history. The text is overlaid on the top half of the image.

給我最愛的
父親大人……

「人生莫放酒杯乾」。



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 Sorì San Lorenzo 1978 後，驚嘆世上竟有如此美酒，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、Tuscan、Friuli-Venezia Giulia 等等。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、Trebiano、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 de 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

序	4
本書使用方法	6
意大利地圖	7

品酒	9
品味意國風情	15
葡萄品種	19
意大利葡萄酒標籤	25
意大利 4 大酒區及名酒介紹	27

西北部	29
-----	----

東北部	52
-----	----

中部	70
----	----

南部及周邊島嶼	106
---------	-----

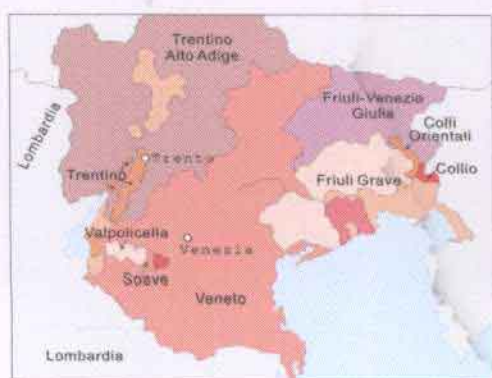
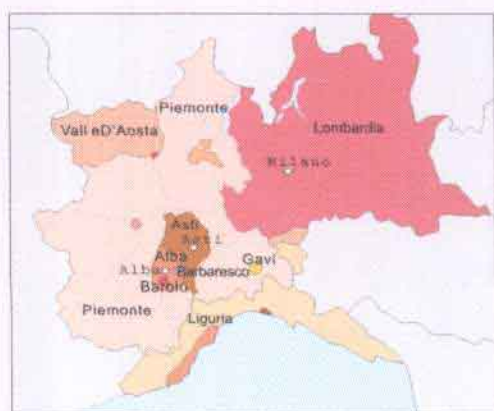
日常葡萄酒意大利語	112
優秀年份表	114
快速索引	116

本書使用方法

本書的最大特色，是圖文並茂兼附發聲光碟。各位只需將隨書附送的光碟放進唱片播放器或電腦的光碟閱讀器，依從書內每一個意大利文詞彙跟着的一個數字，在選曲時輸入該頁的特定數字，便可從錄音片段中收聽到這個意大利文詞彙的正確讀音。例如第 30 頁中 Valle d'Aosta (🔊 1)，括號內的數字是“1”，只要在播放器找第 30 頁，便可以聽到 (🔊 1) Valle d'Aosta 的正確意大利文語讀音。為使本書更具實用性，在最後的一節（第 116 頁）的快速索引 (Quick Index)，把每個詞彙以字母次序排列，方便各位查考。

本書的產酒區和葡萄酒資訊均以字母次序排列。在介紹葡萄酒的同時，文中採用了一些符號，務求使本書更清晰易讀。這些符號簡介如下：

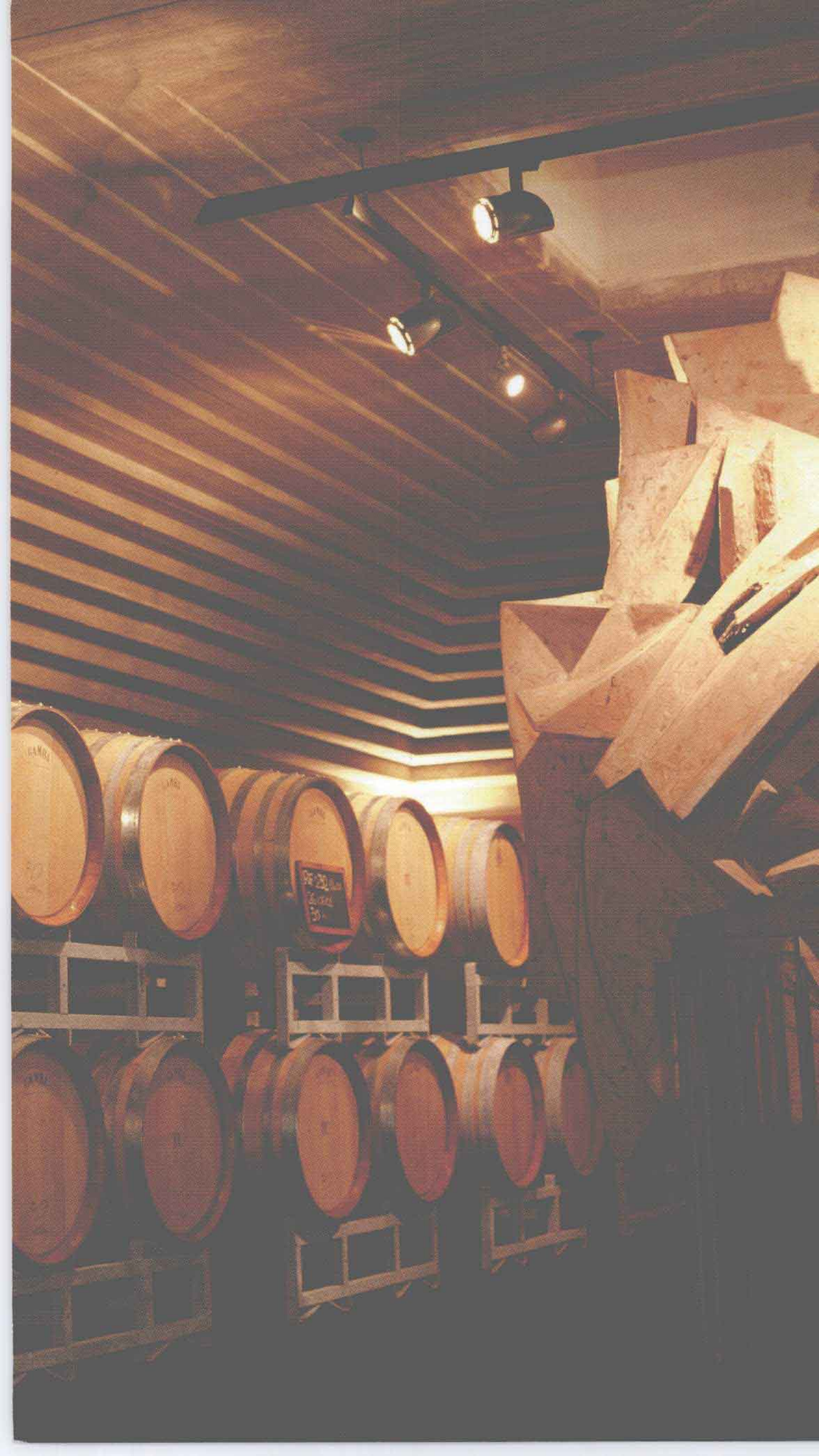
	酒莊
	產酒區
	DOCG, DOC, IGT
	地址
	電話
	傳真
	網址
	電郵
	色
	香
	味
	葡萄品種
	推介年份
	<\$150 (零售約價)
	\$151-\$300
	\$301-\$500
	\$501-\$1,000
	\$1,000 以上



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） (1)

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 (2) (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。

破解掛杯之迷！

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) (14)

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) (15)

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

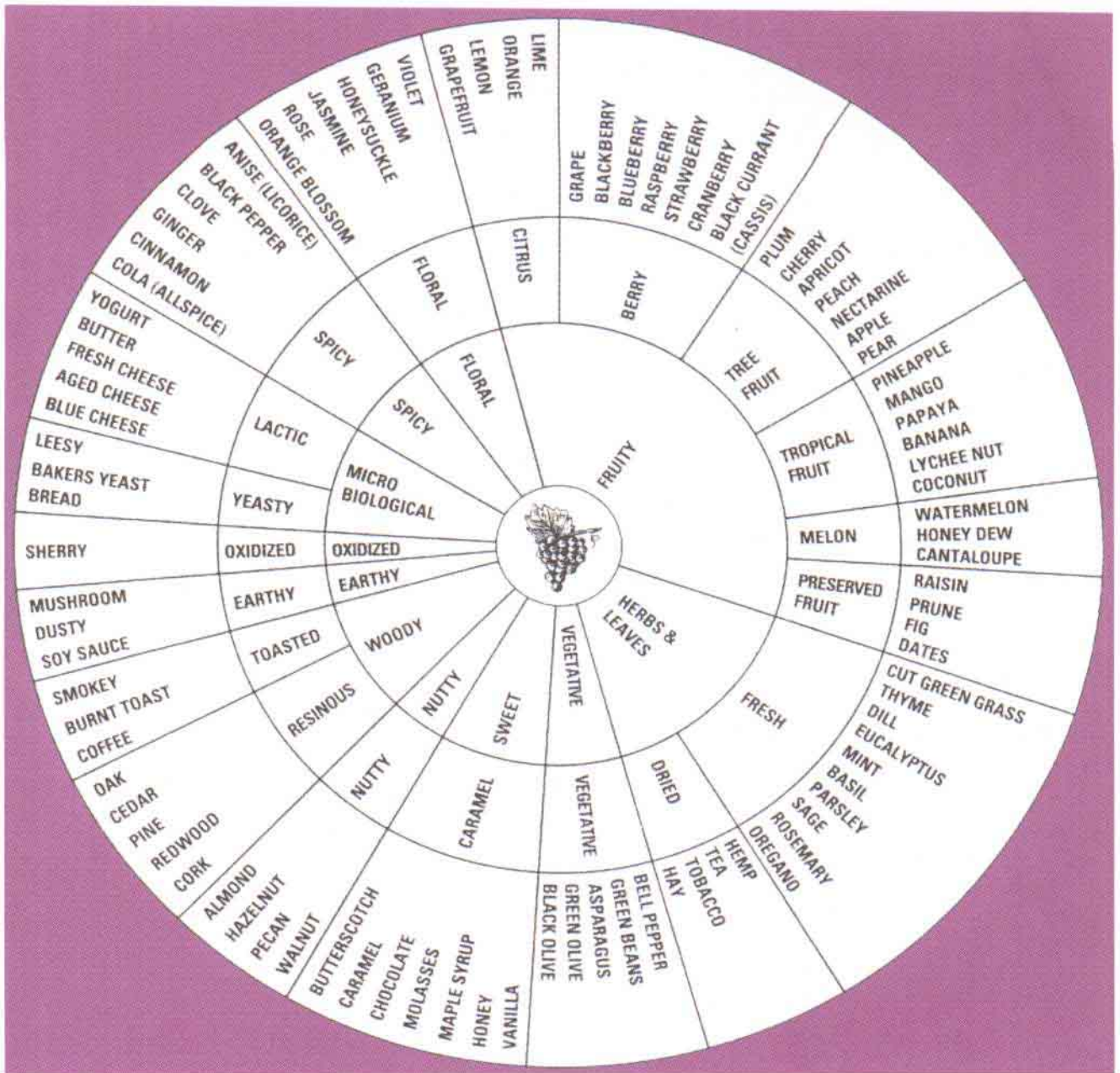
酒精濃度

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，使香味能充分釋放。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。

甜度一分為乾口 (不甜) 一如 Pinto Grigio (④ 6)；微甜一如某些 Recioto della Valpolicella (④ 7) 和甜一如 Vino Santo (④ 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 (🔊 9) 和 Viognier (🔊 10)

中酸度品種 – Merlot (🔊 11) 和 Barbera (🔊 12)

高酸度品種 – Nebbiolo (🔊 13) 和 Sauvignon Blanc (🔊 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 (🔊 15) 的 Spess (🔊 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。

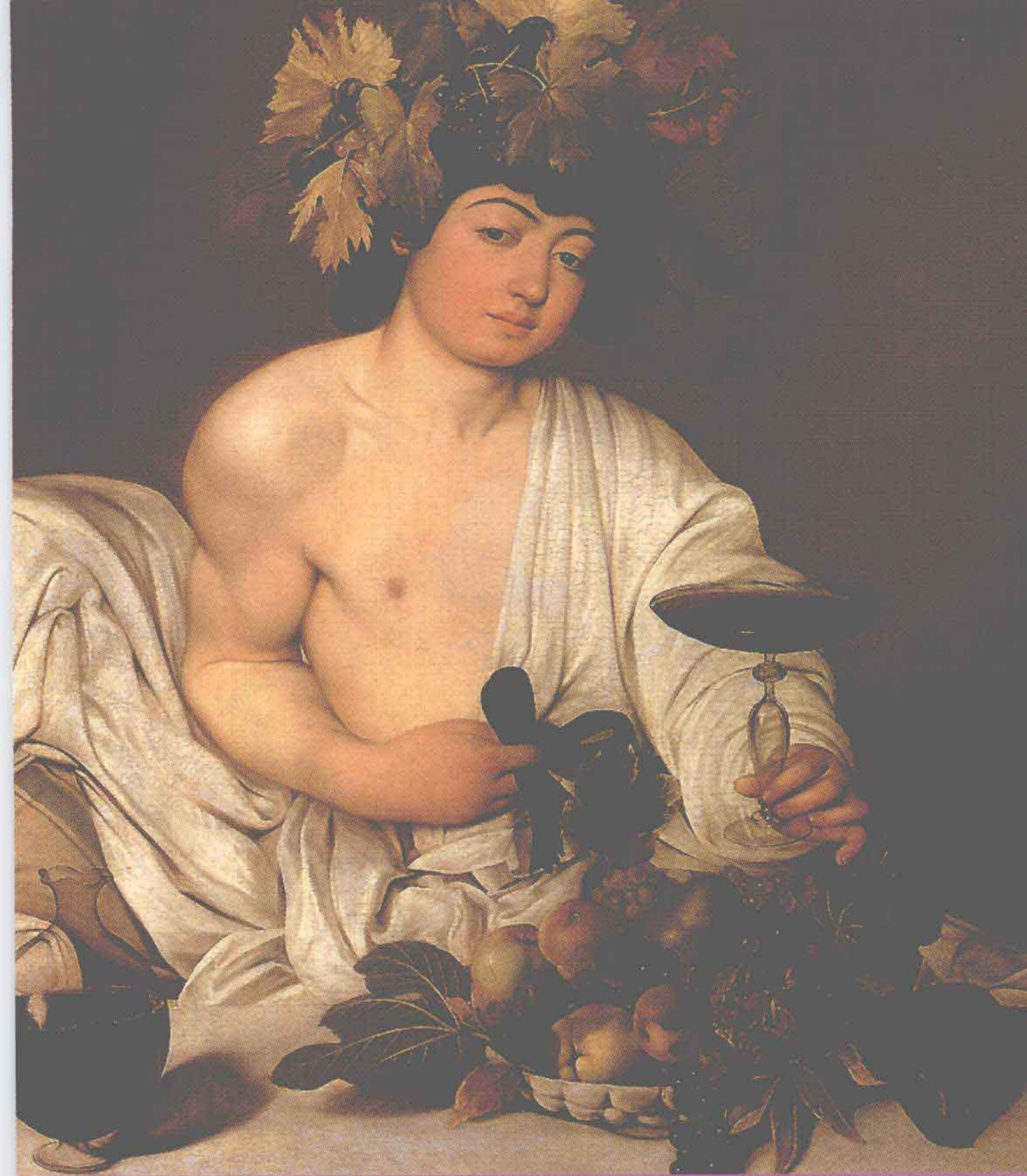
Step Four —— 結論 (Conclusion) (🔊 17)

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!) (🔊 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
		紅色：	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。

意大利是全世界最早的釀酒國家之一，遠古時期當希臘人在開墾殖民地意大利時，就曾喻此地為葡萄酒的屬地，及後受到羅馬帝國文化影響，葡萄酒是意大利人每日生活上的「解渴飲料」。擁着三千多年釀造葡萄酒的經驗，今天意大利 (Italia) (2) 仍然屹立在世界酒壇上一個舉足輕重的位置，餐酒年產量與法國並駕齊驅，穩座首兩位。

位於歐洲大陸中南部從阿爾卑斯山脈伸延至陽光充沛的地中海上，從北邊山區到南端西西里島 (Sicilia) (3)，共差 10 度緯度。整體氣候乾燥炎熱，造就絕佳的葡萄生長環境。意大利每部分也有着不同的土壤、山勢與天氣，令她能孕育出精采的葡萄。由於地形變化，氣候的差別，加上八百多種葡萄品種，使意大利擁有許多風味不同、性格各異的葡萄酒。

從第二次世界大戰後，意大利由一個農業國家轉營為一個工業國。經濟快速增長，在短短二十多年間，意大利成為西方主要的工業生產國家，農民紛紛放棄耕地，遷徙到北部工業城市 Turino (4) 及 Milano (5) 尋找工作及更好的生活。

根據意大利歷史學家 Paul Ginsborg 《A History of Contemporary Italy: Society and Politics》一書指出，於 1951 至 1971 年間，有多達九百萬人在國內遷徙。農民比例，由 50 年代佔國民生產人口的百分之九十，降至今日的不足百分之十。這次「農村遷徙」影響了日後意大利酒業的發展。由於無人耕作，大量葡萄園空置。正因如此吸引了一些歐洲企業家投資買地，將夢想與嗜好化成生意，把意大利酒帶到國際市場。

意大利跟隔鄰的法國與西班牙不同，農民每戶的耕地都很少，差不多可以在全國的每個農地的角落也能找到葡萄藤的蹤影。但亦由於意大利的農民經過幾千年的世襲制度，種植葡萄和釀酒技術提升緩慢和質量參差，並一直只用甕子裝酒，加上一層橄欖油 (Olio di Oliva) (6) 防止氧化，而裝瓶酒還是近幾十年才開始的。

由於產量少，農民無法自行生產葡萄酒，所以一般會把收割後的葡萄賣給公社，然後混合再釀造葡萄酒。成品大部分印上公社的名字出售，跟法國波爾多慣常以酒莊名義出售的不同。公社以重量而非質量衡量收購價，生產量與葡萄的品質非常參差，亦因為市場推廣不足，意大利酒一直被忽視。

直至上世紀的八十年代中，意大利釀酒業再發生了翻天覆地的變化，大量繼承祖傳葡萄園的年輕人，從澳洲和法國學習釀酒。他們學成回國，擁着一腔熱誠投入這個行業。這批年輕人勇於引進先進的釀

酒技術和外國葡萄品種互補本地葡萄的不足，並且嚴格控制產量提高質量，同時以法國小橡木桶代替大型舊木桶來熟成新酒，令意大利酒的質量大大提升。

數個大型生產商，如 Antinori (❶ 7) 和 Frescobaldi (❶ 8) 確立了產品質量監控，令產品質量漸漸提高。這趨勢不但能使一眾酒客對意大利酒的看法漸漸改觀，亦為意大利酒開拓更大市場。

近年，這一連串的改革已取得實質成效，再加上政府每年舉行如 Bordeaux - Vinexpo 一樣的《Vinitaly》(❶ 9) 大型酒展 (www.vinitaly.com)，使意大利酒能於國際舞台上佔一席位。

意大利政府亦嚴格要求酒廠遵守各分級制度的特許規定。今天，意大利酒已具備與法國酒一爭天下的條件。意大利的傳統葡萄品種那麼多，當你厭倦了 Cabernet Sauvignon、Pinot Noir 和 Syrah，不妨細意品嚐意大利的 Sangiovese (❶ 10)、Nero d'Avola (❶ 11) 及 Nebbiolo (❶ 12)。