thenthegree Q&A



特别访谈: 西施佳雅庄主尼古拉侯爵和欧纳拉雅 酿酒大师阿克塞尔·亨兹

在声誉卓著的意大利超级托斯卡纳美酒背后,来自保格利的西施佳雅庄主尼古拉侯爵和欧纳拉雅酿酒大师阿克塞尔·亨兹向我们深度剖析如何购买和何时购买他们的佳酿,以及这些年份酒为何如此珍贵的缘由。

在被大家称为超级托斯卡纳的葡萄酒并不是用托斯卡纳地区传统种植的桑娇维赛葡萄酿制的。其实它们是采用波尔多品种赤霞珠、梅洛和品丽珠来酿造的,有时也采选桑娇维赛来进行混酿。现在,超级托斯卡纳取得了巨大成功,但最开始的时候,在上个世纪70年代,它们并没有达到托斯卡纳地区的DOC(G)标准,仅仅得到了"餐酒"的标签。从1994年以来,它们才开始归类保格利DOC标签下上市,条件是所选葡萄需来自本种植地区,并且符合产区法律规定。虽然众多葡萄园的土壤情况千差万别,各有特色,但本地区土壤环境常常被拿来同波尔多地区相提并论,都有着类似的优良口碑。

超级托斯卡纳产区的中心是有着中世纪风格的小村落保格利,它坐落于玛莱玛,托斯卡

纳中心区的西面,紧靠地中海。两种最著名的超级托斯卡纳就是欧纳拉雅和西施佳雅。圣圭托酒庄以盛产西施佳雅而闻名于世,酒庄守卫者进入梵保格利斯的门户,在当地也被称为塞浦路斯通道(Cypress Avenue),茂盛的大树,指引访客来到古老的市镇大门。欧纳拉雅酒庄距离这条著名的古道很近,无论谁谈起超级托斯卡纳,总会谈起这两个耳熟能详的名字。

《葡萄酒爱好者》最近有幸造访这两家酒 庄、同圣圭托酒庄庄主兼首席酿酒师尼古拉侯 爵 (Marchese Nicolo Incisa della Rocchetta), 和欧纳拉雅酒庄的酿酒师阿克塞尔·亨兹 (Axel Heinz) 深入交谈后,专访如下。

西施佳雅简介: 马里奥侯爵从 1948 年到 1967 年首次在圣圭托酒庄种植并培育赤霞珠。 但出产的葡萄酒仅提供给亲朋好友享用。西施 佳雅首次商业化运作,上市出售是在 1968 年。 名字指的就是葡萄园这块"石头之地"。现在,马里奥的儿子尼古拉继续这一传统,同他的酿酒专家和葡萄培育学家一起,酿制出西施佳雅、西施头酒。四施佳雅葡萄园总面积有75公顷,散布在2500公顷的林地和土地上。本酒庄的葡萄园现在已被授予自有的产区命名:DOC保格利之西施佳雅(Bolgheri Sassicaia)。这是本地区唯一一家酒庄以其葡萄园命名的法定产区。

圣圭托酒庄西施佳雅 2009 年份 葡萄酒是混合 85% 赤霞珠和 15% 品丽珠酿制而成。对于这样一款浅 龄葡萄酒, 现在品饮的感觉就已极 为美妙! 圣圭托酒庄西施小教堂 2009 年份佳酿 (Guidalberto), 名 称来自现任侯爵的曾曾曾祖父, 是混合 40% 梅洛和 60% 赤霞珠 酿制而成。圣圭托酒庄西施赛马 2009 年份酒 (Le Difese) 采选了 70% 赤霞珠和 30% 桑娇维赛混酿 而成,《葡萄酒爱好者》给予了 90 分的好评。我们就从 2009 年 佳酿和其他几种侯爵个人最爱葡 萄酒中来了解尼古拉侯爵的美酒 视占。

《葡萄酒爱好者》: 市场上正在 销售西施佳雅 2009 年佳酿, 您 能描述一下这款葡萄酒的主要 特征吗?

尼古拉侯爵: 当您品尝这款葡萄酒的时候,您也许会有不同看法,但我觉得西施佳雅 2009 年葡萄酒优雅迷人,适口相宜。整体结构良好,所以可以在浅龄时饮用,随着陈酿年限渐长,品质必将越来越好。

《葡萄酒爱好者》: 现在市面上 可以购买到 2009 年份酒的西施 佳雅, 但如果您今天午餐或晚餐 要来瓶葡萄酒, 您会选哪个年份 的酒? 尼古拉侯爵: 或许 2004 年的吧, 再或更久 一点的,例如 1998 或者 1990 年的。很不 幸, 这些酒我们储存都不多, 但还是有些 1998、1996 或 1995 年的。

《葡萄酒爱好者》: 目前哪个年份的酒爱好 者会最有兴趣购买和收藏?

尼古拉侯爵: 现在很不容易找到很老的年份 酒。当然,最佳的年份酒来自上世纪的70 年代和80年代,特别是1982、1985和1988 年。两星期前,我们在德国的一场垂直品 鉴会上有着令人惊讶的收获: 人们最开始 并没有认为1984年份酒属于上佳年份酒行 列, 但那天这款 1984 年份酒夺得品鉴会第 二名,获得96分的高分。您看,西施佳雅 总会在数载陈融后给您带来惊喜。

欧纳拉雅简介: 欧纳拉雅酒庄由罗多维科· 安蒂诺里 (Lodovico Antinori) 侯爵创建、 首个欧纳拉雅保格利超级年份酒出现在 1985年。庄园有 99 公顷的葡萄园、葡萄 品种包括赤霞珠、品丽珠、梅洛、小维铎 和长相思。酒庄两大标杆葡萄酒酒牌是欧 纳拉雅和马赛托 (Masseto): 前者主要由 赤霞珠, 同梅洛、品丽珠和小维铎混酿而 成;后者采选同名果园里7英亩葡萄精酿 出品。低标价的酒牌有欧纳拉雅新温房 (Le Serre Nuove) 和欧纳拉雅时光 (Le Volte) 两种副牌酒:前者采选的葡萄同正牌一 样;后者混合了梅洛、赤霞珠和桑娇维赛 酿制而成。现如今, 洒庄所有者是花思蝶 家族 (Frescobaldi), 酿酒工艺总负责人是 阿克塞尔·亨兹, 而米歇尔·罗兰 (Michel Rolland), 这位知名的"飞行酿酒师"为他 提供咨询建议。

从 2006 年开始, 2009 年正式发布, 欧 纳拉雅推出一个叫做"艺术家丰收"的项 目,邀请国际艺术家来为葡萄酒酒瓶设计 独特的个性酒标。2012年5月,中国艺术 家张洹受邀为 2009 年份酒设计标签。张 洹于 1965 年出生于河南省安阳市, 现居 上海。他设计的标签图案非常精美, 灵感 源于孔子及其行教事迹。2009 年份酒里仅 有 100 件大瓶(相当于 4 支 750 毫升标准 瓶, 3公升容量)、10件皇家大瓶(8支, 6公升)和1件超级大瓶(16支,12公升) 上绘制有张洹的艺术酒标。很多爱好者都 热切希望能收藏到这些珍贵作品。我们在

欧纳拉雅酒庄的中心庭院里, 近距离欣赏 张洹的原创雕像作品,还有一系列这位艺 术家创作的酒瓶标签佳作。

《葡萄酒爱好者》: 您能诠释这位艺术家 及其作品同欧纳拉雅 2009 年份酒的相关 联系吗?

阿克塞尔·亨兹: 2012 年的艺术酒标同先前 年份的作品相比,相关程度可能没那么强。 之前我们在葡萄酒的特点以及当年种植葡 萄的特色同艺术家作品都建立起非常好的 呼应和联想。2009年的设计创作没这么明 显。我们称之为"平衡",本款年份酒的确 非常均衡, 当年采收后我可没法猜出酒的 风格, 2009 年很热, 葡萄酿熟演变的过程 偏离了我们最初的预期。最终我们没有酿制 出那种华丽漂亮的风格, 而得到了一款宁静 而又均衡, 执守中庸之道的好酒。这一气质 很明显同孔子以及他的教诲相符合。张洹艺 术作品隐含的主题就是年轻人思想改变的历 程。他探寻人们如何在逐渐变老的过程中, 正确地找到智慧之路。我觉得这个隐喻很优 美,同葡萄酒的情况很相符。葡萄酒同样 也会走上这条通往智慧的道路 —— 这就是 葡萄酒的陈酿过程。年轻的葡萄酒总会显得 青春有活力、感觉华丽动人, 有时这会过了 头, 但随着时间的推移, 陈酿的过程可以把 葡萄酒变得非常均衡、口感纷繁复杂、精致 而完美。

《葡萄酒爱好者》: 能介绍一下 2011 年份 酒的情况吗?

阿克塞尔·亨兹: 首先, 这肯定是款伟大的 年份酒, 我们对此感到非常高兴。我们历 经困难,终于酿制出一款优秀的年份酒, 酿造过程中, 我们遇到两个关键的问题。 第一个挑战就是 2011 年气候非常干燥,降 雨量比正常年份要低 25%。第二个挑战就 是在8月底的时候,有那么一段很短的时 间,我们遇到了高温天气,气温要比其他 几个托斯卡纳地区高一些。而我们在海岸 这边温度偏于凉爽, 相比托斯卡纳内陆地 区,一点也不热。条件不利使得酿制好酒 更不容易。干爽的年份总是不利于浅土层 和年轻的葡萄藤的培植。但很幸运,虽然 欧纳拉雅是个年轻的酒庄, 我们还是拥有 不少成熟的和老龄的葡萄藤, 并且冲积土

层的厚度不错,完全可以保有土壤湿度, 让葡萄藤免受旱情破坏。对我们说来,这 些条件非常理想:果实浓郁厚实、丰熟期 很早并很相宜;酿制起来很快 —— 这差不 多是我们在欧纳拉雅酿造速度最快的一次 了,而且就整体而言,这一年的酒都非 常棒!

《葡萄酒爱好者》: 如果您今天打算享用一 瓶欧纳拉雅, 您会选哪个年份的酒?

阿克塞尔·亨兹: 很有儿种不同选择。我会 选一款大家几乎已经忘掉的年份酒, 这就是 2002年份酒。当年每个人都说,这个年份 不怎么样, 出品的酒没什么吸引力, 但五年 后, 您就会发现, 虽然同 2001 年或者 2006 年相比不够馥郁浓厚, 但如今这款酒已经极 为适口相宜, 堪称是款让人极为陶醉的美酒 了。还有,2000年的年份酒现在品尝也非 常完美。很显然,最近有很多不错的年份酒 出品、例如 2008、2006 和 2004 年产出的好 酒; 但如果要选瓶浅龄酒, 我觉得 2009 年 的很棒,风味迷人,口感爽利直接。

《葡萄酒爱好者》: 如果您不喝欧纳拉雅 酒, 而打算从您的邻居中挑瓶酒来喝, 您会 洗谁的呢?

阿克塞尔·亨兹: 我们隔壁邻居玛奇奥酒庄 (Le Macchiole) 的酒就很不错, 我经常喝他 们的酒并且也很喜欢。我认为古道探索庄园 (Guado al Tasso) 最近的出品也非常出色。当 然, 只要您呆在保格利, 您就少不了要喝上 几种西施佳雅的美酒。

《葡萄酒爱好者》: 为何马赛托系列如此有 特色?

阿克塞尔·亨兹: 这个系列产自于一个仅有 7公顷大小的葡萄园,产量很有限。土壤类 型在保格利地区独有,在欧纳拉雅其他地 区也都找不到。您可能不觉得这是款典型 的梅洛酒, 因为其结构表现上乘, 陈酿潜 力巨大。我们应当算是很幸运的, 因为我 们没法在其他地方找到这些条件和这种 佳酿。 — 迈克·德西蒙纳 (MIKE DESIMONE) 和杰夫・詹森 (JEFF JENSSEN)