

这个特色白葡萄品种尚不出名,却已是许多资深饮家心头好!

阿尔萨斯的希万尼(Sylvaner)是世界上非常值得购买葡萄酒之一。不仅仅因为那些做得最好的希万尼酒品质特别出色,而且它们的价格往往只是该地区更知名的雷司令、琼瑶浆和灰皮诺价格的一小部分。然而,希万尼往往是这些阿尔萨斯葡萄酒中好的一类。显然,如果我们指的并不是那些高产的平原地区的酒;而是那些来自阿尔萨斯山坡葡萄园的酒,它们让希万尼可以跻身世界上真正伟大的白葡萄酒之列。你可能会质疑:为什么会这样?业内人士和真正的葡萄酒专家都很清楚其中的原因:真正伟大的阿尔萨斯希万尼来自老藤,并且通常是种植在绝佳位置的老藤。没有比欧内斯特·伯恩(Ernest Bum)酒庄更好的例子了(拥有著名的Clos Saint Imer葡萄园)。



伯恩酒庄

伯恩家族在阿尔萨斯上莱茵区南部、美丽的格伯施维尔镇(Gueberschwihr)酿造葡萄酒已有400多年的历史了,尽管在1934年欧内斯特·伯恩(Ernest Bum)才正式建立了这个酒庄。正是欧内斯特·伯恩重新种植了该地区历史悠久的葡萄园,并且重建了早已倒塌的石墙。他在极具声望的Goldert葡萄园买了六公顷的土地,后来这里成为了特级园,这里可能是整个阿尔萨斯最好的麝香(Muscat)葡萄酒产地。

事实上,Goldert葡萄园也非常适合琼瑶浆和灰皮诺;不过,虽然这里也种植有其他知名葡萄品种

(雷司令和黑皮诺葡萄Pinot Noir),但你知道么,真正在这里表现出色的其实是希万尼葡萄。有一道石墙从中间分隔开了Goldert葡萄园和Clos Saint Imer葡萄园(Gueberschwihr地区的守护神);在这个特级园的山顶有个小教堂也属于伯恩家族;因此,在酒标上既能看到圣人的肖像,也能发现“La Chapelle”这个字样(La Chapelle这个名称只用于该酒庄每年出产的最佳葡萄酒)。如今,酒庄由和蔼可亲、才华横溢的弗朗索瓦·伯恩(François Bum)和他的妻子经营,相比该地区大多数酒庄,他们喜欢用采摘得更晚的、更加成熟的葡萄。



达加塔与庄主夫妇合影

希万尼葡萄

希万尼(Sylvaner是法语拼写;在德国目前写做Silvaner,尽管在过去的几个世纪里也被写做Sylvaner)是Österreichisch Weiss和Traminer(换句话说,也就是它的父母)自然杂交的结果。希万尼葡萄是一个非常美观的品种(当然吃起来也相当不错:在所有你所熟悉的酿酒葡萄里,希万尼无疑是最好吃的五个之一),也被称为绿希万尼,因为它的果实拥有非常明显的淡绿色(除了在意它仅仅被称为希万尼,在所有其他种植希万尼的国家它都会有一个“绿色”的描述符连接到它的名字,譬如:在英语中叫“green Sylvaner”;德语中叫“Grüner Sylvaner”;捷克语中叫“Sylvanské

Zelené”;以及在斯洛文尼亚语中叫“Zeleni Silvanec”)。这个对颜色的描述是必要的,因为还有一种更稀有的红色希万尼葡萄品种(更合适的方式是在不同语言中将它们称做:Sylvaner rouge,或者Sylvaner à peau rouge,亦或者Roter Sylvaner)。

虽然希万尼与雷司令(Riesling)的种植十分类似,但它却与雷司令不同,不是特别耐寒的葡萄品种,太低的温度会对它造成损伤;事实上,它也不太喜欢太热的天气。它的生长周期比雷司令更早一些开始,发芽和成熟都要比雷司令更早,但希万尼经常被晚收(尤其在德国非常多,他们也出产希万尼冰酒),希万尼葡萄甚至可以在10月底采收(在法国阿尔萨斯产区,希万尼通常在9月采收)。

希万尼的抗病能力也不是很强,容易患病,而且白粉病和霜霉菌对它都是个大问题。因此,鉴于以上种种,现在你可能多多少少了解到,为什么会有这么多人不喜欢种植这个品种。但事实上,风土适宜葡萄园的低产量老藤希万尼,可以成为你尝过的最有趣、最令人愉快的白葡萄酒之一。



当然,希万尼葡萄酒的质量并不是它以前比现在更受欢迎的原因:而是因为它其实是一个非常高产的葡萄品种。如果任其发展,希万尼毫无疑问可以出产瀑布般的果汁(事实上,它也是便宜餐酒的主要来源之一,如阿尔萨斯的Gentil葡萄酒和德国的Liebfraumilch葡萄酒)。但在低产量的情况下,希万尼

葡萄酒口感会更加集中、复杂,味道介于雷司令、绿威林(Grüner Veltliner)和长相思(Sauvignon Blanc)这几个葡萄品种的理想组合之间。根据其生长的土壤类型,希万尼葡萄酒的香气和风味中会带有青苹果、梨、甘菊、椴木、森林地面、薄荷脑、新鲜薄荷和矿物质。用晚收葡萄酿制而成的干型希万尼葡萄酒会让人联想到椴木酱和甘菊茶;当用晚收葡萄酿制成甜型希万尼时,那是一种甘美、华丽而性感的酒,令人难以忘怀。



几十年前,阿尔萨斯多达30%的土地都种植着希万尼,但这个比例如今已经下降到5%。这种令人遗憾的现象源于一项葡萄酒法律,它绝对可以被列为最愚蠢的葡萄酒法律之一:1975年的阿尔萨斯葡萄酒法律未能将希万尼列入“贵族品种”,只命名了雷司令、琼瑶浆、灰皮诺和两个麝香葡萄品种(希万尼不应该受到不公正待遇:提出这点的原子物理学家也将黑皮诺排除在“贵族品种”之外,当然他们现在又开始修改)。

因此,就像欧塞瓦(Auxerrois)和白皮诺,与希万尼一样,这些品种制成的葡萄酒不能被贴上特级园“grand cru”的标签,这意味着这些酒售价甚至远低于一些口感寡淡甚至是难以咽下的阿尔萨斯灰皮诺、琼瑶浆和雷司令葡萄酒,这些特级园酒比起葡萄酒,反而更像糖水,(但它们仍能够很好地卖出,就是由于标签上的特级园名字)。这种情况让许多生产商放弃希万尼转而种植“贵族品种”,

导致灰皮诺等“贵族品种”被大范围种植,只是为了跟风“特级园”这一名号并从中获利,而这些葡萄通常都种植在不太理想的地点。为了抵制这种官僚主义作风,政府工作人员做好了本职工作,后来将种有希万尼的Zotzenberg葡萄园破例列为特级园:种植在这里的希万尼酿成的葡萄酒可以标记为特级园,但在一些其他也完全适合种植希万尼的特级园中,如Zinnkoepfle和Goldert,却不能同样施恩于希万尼(即使希万尼种植在特级园中,最终也不能标为特级园字样)。

幸运的是,阿尔萨斯的优质葡萄酒领导者并没有放弃他们的老藤希万尼葡萄酒。除了伯恩酒庄之外,其他酿造出优秀希万尼葡萄酒的生产商(按字母顺序排列)还有:Agathe Bursin, Albert Boxler, Albert Seltz, Barmès-Dierler, Dirlinger-Cadé, Josmeyer, Kuentz-Bas, Muré, Ostertag, Seppi Landmann和Trimbach等等。



Ian D'Agata 伊安·达加塔 世界著名酒评家 赏源葡萄酒评论主编 赏源风土学院院长 知味葡萄酒首席科学家



(广告)

Silvana写给读者的一封信(一百一十二)



亲爱的Silvana, 我喜欢喝白葡萄酒,朋友建议我尝尝Alto Adige谷的酒,你能为我介绍这个地区并推荐一个酒庄吗?谢谢。 李先生

尊敬的李先生, 我很乐意给你一些关于意大利白葡萄酒的建议——意大利以红葡萄酒闻名于世,但如果你去深入了解,会惊讶于意大利数量惊人的白葡萄酒。你朋友的建议很准确,Alto Adige谷是著名的白葡萄酒产区,我尤其给你推荐Les Crètes酒庄的葡萄酒。

Aosta山谷位于阿尔卑斯山脉的中心,蜿蜒于“四大山”之间(勃朗峰、马特洪峰、罗莎山和大天堂山),是意大利最小的地区。



这里大部分是山区,是一个非常独特和多样的旅游胜地,特别是对于那些想要重温历史以及那些热爱运动和美食的人来说是理想的目的地。



要塞和城堡的存在使这一地区更加迷人,充满童话般的气氛,更别提欣赏美丽的风景和令人叹为观止的绵延山脉。由于它的地理位置,在Valle d'Aosta,它们将产生不同的小气候;高海拔造就了高山气候,而山谷的特点是大陆气

候的温度。



Charrère家族致力于赋予Aosta山谷价值,保持它的特性,并努力使这片神奇的土地变得更加特别。起源于法国的Charrère家族在18世纪中期扎根于现在的意大利Aosta山谷。他们一开始是农民和磨坊主,在Aymaville的土地上建了一个水力磨坊,后来开拓了家族的葡萄酒事业,Les Crètes酒庄拥有25公顷的葡萄园,是Aosta山谷最大的私人葡萄园和酒庄。

Les Crètes主要种植当地的葡萄品种(Petite Arvine, Petit Rouge, Fumin, Mayolet, Cornalin),以及一些传统的国际葡萄品种(Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, Muscat),这些葡萄

品种也很好地适应该地区的气候和土壤条件。

Les Crètes葡萄园位于Aosta河谷的多拉·巴尔蒂亚河沿岸,分布在六个不同村庄的葡萄园中。

Les Crètes酒庄每年生产约17万瓶葡萄酒。酒庄是庄园的核心,位于Aosta山谷风景秀丽的aymaville地区。参观的游客可以看到16世纪的Côteau la Tour塔,它高高矗立在周围的葡萄园之

上,是Les Crètes及其优质酿制葡萄酒的象征。



(广告)

《一眸一境》试演展在上海成功举办

2022年1月17日,《一眸一境》的试演展在玛丽黛佳城邦·里一层MD ART CONTAINER空间成功举办。

此次《一眸一境》源起于艺术家达米安·杜弗兰对一本色彩之书的构想,时长60分钟的展演,娓娓道来了关于中国色彩的感知历程。在观展过程中只需用身、心、灵去看

中国五色在具有东方骨骼美感的模特身上、脸上,铺张变化,看舞者在色彩中舒展身姿,感受,情绪和能量在其中流动,体会属于东方的色彩文化。《一眸一境》正是借助法国艺术家的视角以中国五色系统和当代创意妆容为命题,创造性地探索色彩的无穷可能,将独特的东方美,带给全世界。