

# 想了解意大利酒,从这5个品种开始吧

意大利葡萄酒出了名“好喝难懂”，除了复杂的产区命名及当地法规外，最主要的原因是酿酒葡萄的品种繁多。意大利葡萄酒主要用本土原生品种酿造，数以百计的种类和名目，各具特色及风采。要喝懂意大利葡萄酒，不妨从了解意大利原生品种及其表现最佳的产区开始。

## 1、内比奥洛 Nebbiolo

谈到意大利葡萄酒，自然绕不开 Nebbiolo。Nebbiolo 是意大利最古老的培育品种之一，被誉为“意大利的黑皮诺”，拥有杰出的风土表现力。

Nebbiolo 是晚熟的葡萄品种，因为深秋的皮埃蒙特 (Piemonte) 葡萄园内经常雾气氤氲，故其名字也含有“雾 (nebbia)”之意。Nebbiolo 酿出的葡萄酒色泽与黑皮诺类似，呈通透的石榴色，偶尔泛砖红色；但酒体结构非常严谨，酒质细腻而富于变化，黑色浆果香气明显，时而还带有紫罗兰、干花瓣的微妙气息。

由于华丽的酒体结构及高酸高单宁，Nebbiolo 葡萄酒陈年能力很强，经过窖藏的佳酿层次更丰富，散发辛香料、草药、皮革的香气，复杂度与集中度很高，余味悠长。

品种的代表产区是巴罗洛 Barolo，被称为“酒中之王，王者之酒”，早在中世纪便声名远扬，因为因为酒质的细腻与风土的复杂，Barolo 常被人们与勃艮第相提并论。

Barolo 红葡萄酒由 100% Nebbiolo 酿造，有传统与现代两种风格。传统派酿造的酒款拥有浓厚单宁，需要长时间陈年方能达到适饮期；而现代派则倡导酿制适合更早饮用的风格，以迎合消费者的速饮需求。无论哪种风格，Barolo 红葡萄酒普遍结构严谨，单宁强壮，瓶内陈酿潜力强，是皮埃蒙特乃至意大利葡萄酒的王者。

## 2、桑娇维塞 Sangiovese

Sangiovese 是意大利最常见、最重要的原生品种之一，种植



面积最高峰时曾占意大利葡萄园的 10%；拥有多个分支，和 Nebbiolo 并称为“意大利两大贵族品种”。

作为晚熟品种，Sangiovese 在气候温暖的地区生长得非常好。葡萄果皮较薄，酿成的葡萄酒颜色较浅；馥郁的黑色浆果香气，伴随肉桂、黑胡椒的风味，偶尔有一丝花香及泥土气息。可在年轻时享用，也有被酿成结构庞大、极耐久存的风格，最佳的年份甚至能陈年 20 年之久。

品种的代表产区是蒙特奇诺的布鲁耐罗 Brunello di Montalcino，这是意大利声名显赫的产区。Biondi-Santi 酒庄是其崛起的头号功臣，后得益于 Banfi 家族在美国强大的销售渠道，令全世界的目光都聚焦在这个风土卓越的小镇，令其在数十年内跃升为意大利伟大产区之一。

Montalcino 拥有托斯卡纳 (Tuscany) 最炎热干燥的气候，Brunello 在这里生长得极为出色强壮，香味浓郁。Brunello di Montalcino 红葡萄酒由 100% Brunello 酿造，酒体结构严密，风格优雅而不失力量感，时而还能变

换出纯粹的玫瑰花香，具备优异的窖藏能力，被誉为“Sangiovese 之王”。

由于国际声誉高，这里的酒多数都较为昂贵。其他的 Sangiovese 葡萄酒优质产区还有 Nobile di Montepulciano、Marche、Umbria 等；若以性价比为考虑出发，可以尝试“二军酒”Rosso di Montalcino，体现了更加轻松易饮的风格，价钱相对亲民一点。

## 3、艾格尼科 Aglianico

Nebbiolo 在意大利北部称霸，Sangiovese 占据了意大利中部的大部分版图，那么在意大利南部，不可不提的便是意大利古老品种之一的 Aglianico。

Aglianico 是南部最负盛名的原生葡萄品种。成熟较晚，在布满火山岩的山坡上生长得最好。Aglianico 葡萄酒酒体颜色是深邃的宝石红，散发优雅的黑色浆果和泥土气息，单宁强劲有力，酸度挺拔。比起年轻时饮用，长期陈年窖藏后酒体更饱满、单宁柔软成熟，皮革、咖啡的香气，会带来更愉悦的享受。



Aglianico 广泛种植的产区是 Campania。Campania 拥有意大利南部数量最多的 DOCG，以 Taurasi 及 Aglianico del Taburno 最为重要。由于酿造的 Aglianico 拥有出众的高酸度高单宁及强陈年潜力，Taurasi 被意大利迷誉为“南部的巴罗洛 (Barolo del Sud)”。

## 4、普拉米蒂沃 Primitivo

Primitivo，在加州被称为仙粉黛 (Zinfandel)，是意大利另一个古老的品种，最早的历史可以追溯到 15 世纪。

Primitivo 在意大利语中有“最早熟的 (Primitivo)”的意思，属于早熟品种，适宜种植在贫瘠、排水性好的土壤。酿出的葡萄酒果香馥郁，酒体饱满，散发红樱桃与草莓酱的香气；优秀的作品还带着烟草和焦油的气息，既妩媚又不失力量感。

Primitivo 表现最出色的产区，当属意大利南部的 Puglia。Salento 半岛可以酿造酒体饱满、果香充沛的清新风格，市场零售价相当理想；而在 Manduria 产区，Primitivo 老藤生长在覆盖石灰石的红土上，可以酿造出最复杂强壮、集中度高的浓郁风格红葡萄酒。然而产量较低，价格相对昂贵。

Nero d'Avola 葡萄酒是近年意大利葡萄酒中的“当红炸子鸡”，品种及其优秀产区都受到较多关注。Nero d'Avola 是喜热品种，适合种植在炎热干燥的产区，生命力相当强。其酿造的单一品种葡萄酒色泽深邃，酒体饱满有张力，陈年潜力很大；上佳的作品会散发熟李子与甜巧克力的香气，拥有坚挺的高酸与健壮的单宁。

代表产区：西西里岛 Sicily，Nero d'Avola 是 Sicily 产区的一颗掌上明珠，当地最重要的品种之一。Sicily 作为意大利面积最大的产区，产量高，品质好；Nero d'Avola 能酿造风味浓郁、复杂结实、窖藏潜力高的酒款。最重要的是，目前 Sicily 乃至意大利南部的葡萄酒价格仍然非常合理，是日常享用的不错选择。



当然，上提到的品种只是意大利许许多多原生品种中的一小部分。这个全世界拥有最多本土品种的酒之王国，正用自己独特的品种和它们独具魅力的作品吸引着葡萄酒世界里最热情，也最有冒险精神的爱好者。



(广告)

## Silvana写给读者的一封信(一百一十三)



Silvana Ballotta  
意享生活



亲爱的 Silvana:

我是一个葡萄酒爱好者，喜欢 Emilia Romagna 大区的葡萄酒。我知道很多关于这个地区的知名葡萄酒，比如 Lambrusco 和桃红，希望你能为我介绍关于葡萄酒生产的知识和推荐的酒款。谢谢。

宋女士

尊敬的宋女士:

很高兴与你取得联系，你对葡萄酒的热情令人动容。我很乐意为你介绍 Emilia Romagna 大区，以及其中一个我最喜欢的酒庄：

Monte delle Vigne。



自 1983 年起，Pizzarotti 家族就开始重视这片土地，扎根于 Ozzano Taro 群山之中。在这片葡萄园中，一个关于热爱土地、尊重自然和传统的漫长而激动人心的创业历程历历在目。通过对葡萄园和酒窖的选择，保持土地的独特性。有机认证是对他们迄今为止在保护本地品种、葡萄和环境方面走过的道路的认可。

Paolo Pizzarotti 在 19 岁时继承了帕尔马山的这处地产，现在

被称为 Monte delle Vigne。从 2003 年开始，Paolo 就开始种植有机植物，当时他种植 Barbera 和 Malvasia 葡萄。葡萄种植沿用至今的有机方法，保罗也开始探索更多现代技术，利用自然力量，如重力，来酿造葡萄酒。



酒庄拥有 100 公顷的木材、檐篷、草地、河流和葡萄园，位于普林兹山自然保护区附近的塔罗河公园和卡雷加之间。葡萄栽培的目的是保护这一令人难以置信的景观，在这里 Barbera 和 Malvasia 蓬勃发展。



钙质粘土土壤增强了 Monte delle Vigne 的矿质性和酸性特征。粘土可以在集中葡萄味道的同时让葡萄藤重新焕发活力，而石灰石则有助于传达优雅和细腻。来自 Cisa 山口的微风保持了空气的湿润，确保了葡萄成熟的理想温度范围。



日复一日，酒庄注重各方面生产细节，致力于酿造高品质的葡萄酒。祝愿你能有一个美酒相伴的周末。



Silvana



(广告)