

专栏 | 意大利玛希酒庄250周年品鉴会：一场与历史和风土的对话

原创 Melody Ren 侍酒师画报 2022-11-12 20:00 发表于上海



侍酒师画报

葡萄酒行业头部媒体。聚焦名人、名庄、名酒与酒商动态，站在美酒、美食、人物的交...
601篇原创内容

公众号

家族企业在葡萄酒领域有着特别的优势，这其中意大利的葡萄酒家族可以说标杆性的代表，他们在历史的传承、品质的保障方面都是有目共睹的。最近，我有幸能够亲临这样一家历经七代家族传承的意大利历史名庄——**玛希酒庄 (Masi Wines)**，并参与了酒庄第250个收获季的系列庆典活动。

庆典活动请来了世界各地的媒体记者们，参与品鉴会、发布会与晚宴等一系列活动。一场主题为“**跨越七十年的阿玛罗尼 (Seven Decades of Masi Amarone)**”的垂直品鉴会，仿佛一次与历史和风土的对话，让我感受到风土佳酿所幻化出的时间魔力。



辗转几个城市，舷窗外日落日出，飞机终于降落在意大利东北部城市维罗纳（Verona）。很多年前作为游客的我曾到过这里，为了城里那个举世闻名的朱丽叶的阳台。莎士比亚名剧《罗密欧与朱丽叶》中浪漫的一幕据说就发生在这里，虽然这样的爱情最终有着苦涩而哀伤的结尾。Amaro，意大利语中苦涩的意思，被用来作为这里的一种葡萄酒的名字——阿玛罗尼（Amarone）。



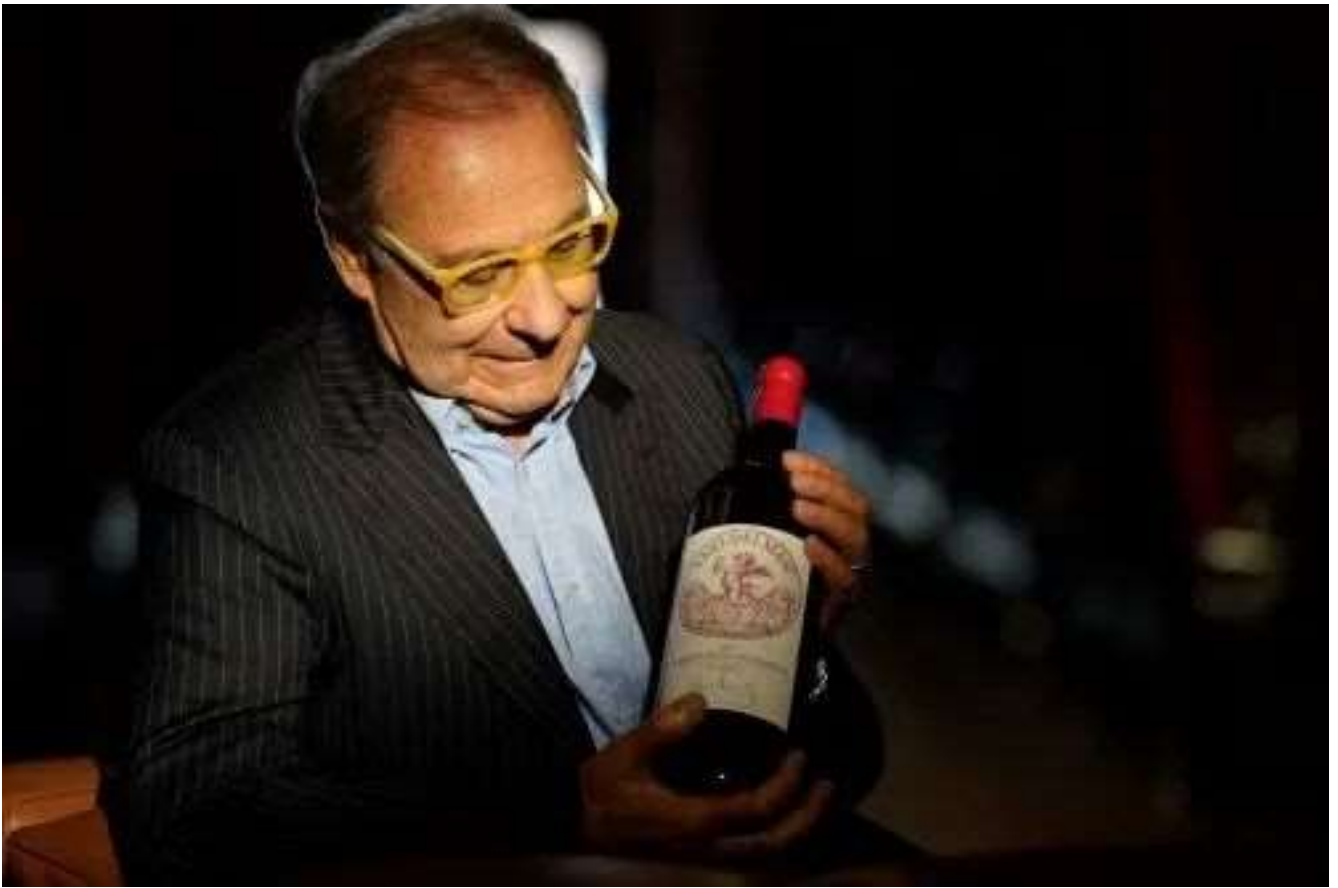
1772年，玛希酒庄创始家族——博萨尼（Boscaini）在离维罗纳城20公里的瓦波利切拉（Valpolicella）买下一块地- Vajo dei Masi（玛希的小山谷），Masi也就成了酒庄后来的名字。Valpolicella这个词拆开来就是：Val-山谷、poli-很多、Cella-酒窖的意思，简而言之，瓦波利切拉本意就是拥有众多酒窖的山谷，揭示着这块地区酿造葡萄酒的渊远历史。

瓦波利切拉的南部以平地为主，出产酒体轻薄、单宁柔和、简单易饮的Valpolicella红葡萄酒，而山谷的北部山坡上则被划分为更高等级的经典产区，出产Valpolicella Classico红葡萄酒。在这里，采用一种诞生于古罗马时期的特殊的葡萄酒酿造方法——**枯藤法（Appassimento）**，即先将收获的葡萄放置于竹制托盘里天然风干，再将这种风干葡萄完全发酵，酿造出一种风味独特复杂、质地顺滑、结构平衡有力的高品质高酒精度的葡萄酒——**阿玛罗尼（Amarone）**。意大利酒的爱好者们最初记住的“ABBBC”——这串意大利葡萄酒密码中的“A”就是“阿玛罗尼”。

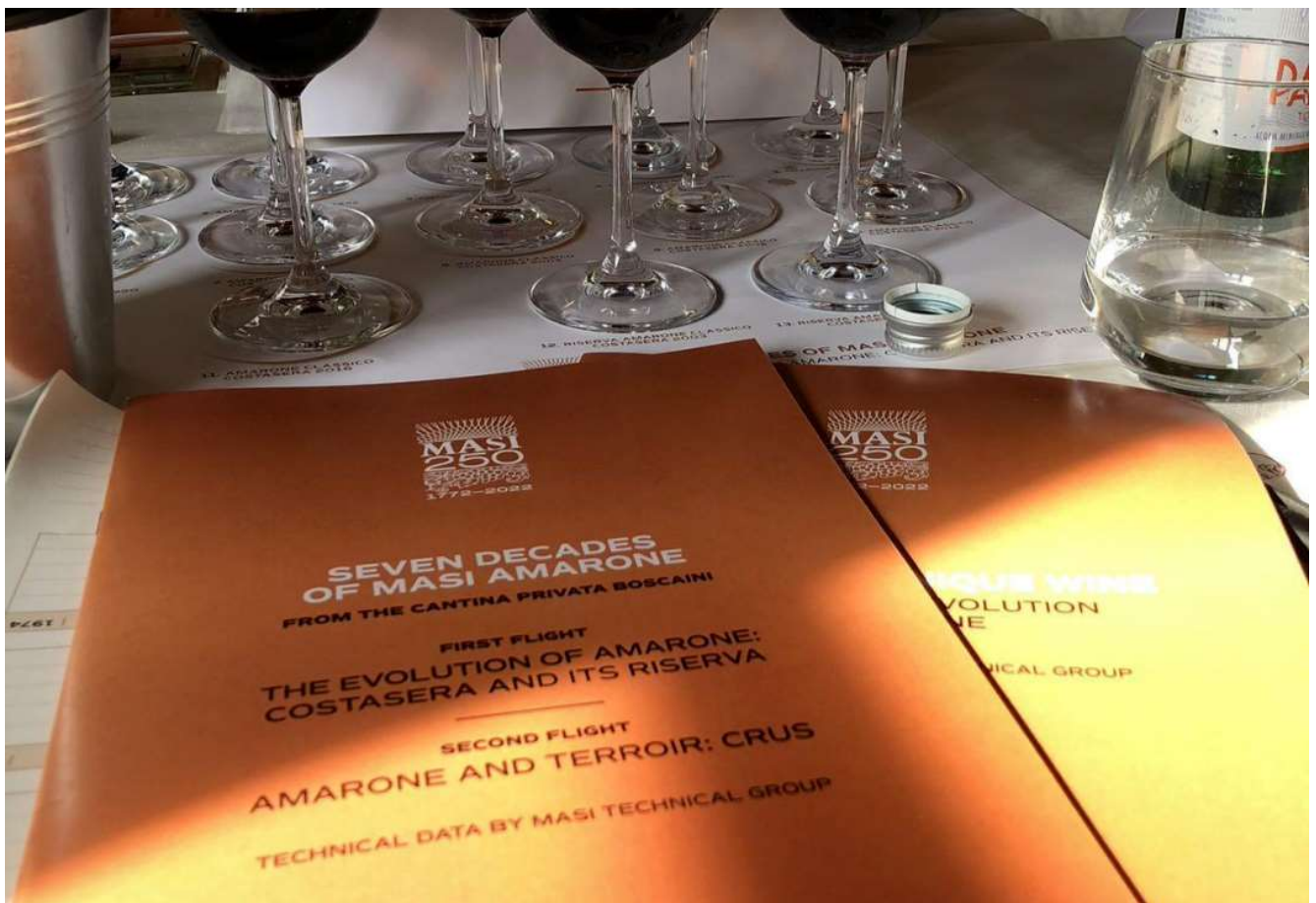


其实阿玛罗尼酒并非苦涩，而是相对于当地同样由风干的葡萄酿造而成的雷乔托甜酒（Recioto）而言，阿玛罗尼则是将糖分完全发酵产生了干性口感的酒。“**但阿玛罗尼并不仅仅只是一款风干葡萄酿的酒，**”玛希酒庄庄主Sandro Boscaini先生在垂直品鉴会上说道，“**阿玛罗尼关乎风土。**”

庄主Sandro对阿玛罗尼葡萄酒的贡献和深入见解，为葡萄酒行业所敬重。2018年，英国记者Kate Singleton还特别根据与庄主的对话写了一本书，做《阿玛罗尼先生——从威尼托到世界》。从此，Sandro先生有了另一个名字：“Mr. Amarone——阿玛罗尼先生”。而庄主Sandro对风土的深刻见解，其实都源自于家族250年的历史。



作为玛希酒庄250周年庆典的前曲，玛希酒庄在这场千载难逢的“跨越七十年的阿玛罗尼”媒体品鉴会上展示了两个系列的阿玛罗尼葡萄酒：第一个系列是玛希酒庄“经典海岸阿玛罗内（Masi Costasera）”系列的跨越70年的垂直年份品鉴；第二个系列是玛希酒庄的3个单一园葡萄酒——Vaio Armaron、Campolongo di Torbe、Mazzano从1975年起的五个年份酒款，展示在不同时代的相同时间点上不同风土间的平行对比。



2

阿玛罗尼的进化 ——Masi Costasera系列

经典海岸阿马罗内系列垂直品鉴的年份包含从1958年起的11个年份，并附加2个年份的特酿（Costasera Riserva）。其中，与1962年份和1974年份相比，古老的1958年份从颜色和香气上都意外地更显年轻一些，单宁也非常柔和。品尝时，无花果干、陈年普洱、咖啡可可的香气交融，还有一些家具蜡的油质香气，似乎是年代久远的留声机里黑胶唱片旋转出的歌声，依然清晰而美好。



而1962年份虽然在酒庄提供的早年（1985年）的品鉴记录里有着良好表现，但在近20年后今天却是“昔人已乘黄鹤去”，当年品质不复返。Sandro老先生坦言，50、60年代的酒是酿酒者们的自娱自乐，并没有市场的企图心，但之后的70年代，由于当时社会的不稳定性，整个产区有量产化的趋势，加之气候的不理想，因此在玛希酒庄的等级划分里，70年代里没有“Exceptional（特别优秀）”的年份，也难怪1974年份和1980年份的酒都有些乏善可陈。

不过从80年代后期开始，产区开始更加注重品质，并且由于酿酒科学的发展，为质量控制提供了更多可能性和保障，比如风干阶段的湿度控制和酒精发酵阶段的酵母选择。玛希酒庄也因此创造出了一种更先进、更精细的风干方法——**超级辅助天然风干法（Natural Appassimento Super Assisted，简称NASA）**，风干时严格控监测风干房的湿度、温度和通风状况，在气候条件不利时作出反应，使干燥过程顺利进行的同时保留自然风干创造出的风味。**在强调风干过程带来浓缩风味的同时，玛希酒庄通过使用大桶陈年减少氧化的发生，以保留更多果味。**



1990年份的这款酒开始出现带有新鲜感的红色和黑色水果香气，依然有着晒在竹席上的葡萄干的味道并带出一种甘草的清凉感，酸度坚挺，结构非常平衡。1997年份氧化成分更少，果实浓缩度更高。而1999年，NASA超级辅助天然风干法最终完善。

可以从拍摄的照片中看到，2003年份往后，酒的颜色趋向更深，2009年份为有亮度的宝石红色，2016年更是略带紫红色的完全年轻的宝石红色，单宁也越来越有力度。

2003和2015的特酿系列，两个年份都是热年，由于早采收，葡萄保留了很好的酸度。比起之前相近年份的Costasera，**珍藏系列有更多咖啡巧克力的香气，也更浓郁香甜，呈现出一种新时代的低氧化风格。**尽管如此，所有的酒依然有着酒庄一脉传承的风格，平衡、复杂，展现风化葡萄干的香气。**正如Sandro老先生所言，阿玛罗尼自有它的威严和尊贵。只是在历史的演变中，融入了新元素，保持内敛气质的同时更加年轻和有活力。**

上世纪70年代末，博萨尼家族率先提出单一园的概念，将产自Vaio Armaron单一园的阿玛罗尼投放市场。如今，博萨尼家族全权管理的3个单一葡萄园体现出了截然不同的风土特色。

品鉴会上，玛希酒庄展示了5款来自Vaio Armaron、Campolongo di Torbe、Mazzano单一园10年以来的代表作品，分别为1979、1986、1997、2007和2012年份。



Vaio Armaron葡萄园归属于意大利著名诗人但丁所属的阿利吉耶里（Alighieri）家族后代，并交由博萨尼家族常年管理。该园的褐色土质易碎而贫瘠，葡萄经长时间风干，并且在特别的樱桃木桶中陈酿4个月，使酒体现出了更多的传统风格，具有意大利雷乔托甜酒（Ricioto）的香气特点，特别是1979年份，氧化特征明显，有着黄酒般的香气，而1997年份则是蜂蜜、焦糖、红茶类的风味。

Campolongo园和Mazzano园所处的海拔更高，葡萄种植在以干石墙（Marogne）作为支撑的梯田上，这点与杜罗河谷的波特产区很像。其中，**Campolongo葡萄园**中带有铁质的火山土和白色石灰石形成粉红色的岩石土壤，酿出的酒单宁柔和丝滑，有着更精致的酸度与风味。1997年份让人印象深刻，喝起来让人感觉异常放松。庄主Sandro说这个葡萄园的酒倾向于有更长的陈年潜力。



Mazzano葡萄园的土壤为白垩纪泥灰岩，坡度更陡峭。酿制该园酒款时，全程在葡萄园里进行。葡萄首先经过园内风干塔进行天然风干，过程更久并且几乎不受贵腐霉菌感染，酿出的酒更深邃，单宁结构扎实而没有雷乔托甜酒化的特质。比起Raffaella Boscaini先生（庄主Sandro的儿子）说的该园的酒更适合用来配牛排，1986年份Mazzano的香料感则让我更想去搭配红烧肉的酱香与肉香。



两个系列的品鉴仿佛是一场与历史的对话，让我感受到了年代与风土之间的对比，也不由让我更加期待即将为这场活动特别发布的**玛希250周年特酿——1997年份Vajo Dei Masi**。这款酒于1997年采收，优质葡萄进行风干和酿造，经5年的木桶陈年和20年的不锈钢桶无氧陈年，历时整整25年，于今年五月装瓶，并于周年庆之际向全球发布，**限量仅2500瓶，并且只发行1.5升大瓶装**。



VAIO DEI MASI



1997

VAIO DEI MASI
1997
BARONCE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO
Handwritten signature



晚上的庆典活动在即将建成的新酒厂“Monteleone 21”里进行，主办方还别具用心地将晚宴设在了12米高葡萄风干房中。玛希周年庆的标志和风干葡萄的场景皆以影像的形式，在风干房内两侧墙壁上投影轮播。从风干房上方往下看，晚宴的餐桌被布置得如同夜空中绽放的绚丽礼花。



当墙上的影像停留在层层摞起的葡萄风干架时，可以看到架子中间的木牌上刻着“Masi 250——1772-2022”。用餐的客人们在享用着美酒美食的同时，置身于即将建成的葡萄风干房，仿佛能够聆听到来自杯盏中的葡萄酒和未来风干架上的葡萄共同讲述的时间故事。当侍酒师手持**玛希酒庄250周年特酿“Vajo dei Masi”**的酒瓶，并为客人斟酒之际，晚宴进入高潮。



1997
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO
SAND
PRODOTTO

此时的酒已经过双重醒酒（double decanting）。历经25年陈酿，这款1997年份阿玛罗尼呈现出了超乎寻常的年轻状态，酒色深邃，香气四溢、酒体饱满，入口平衡感和复杂度并现，尽管酒精度高达16度，但酒精感已与酒的风味高度融合。酿酒师的确实实现了他最初的酿造理念——一款年轻与复杂度并存，并以时间作证明的酒。

在这场庆典上，我还偶遇了玛希酒庄的中国独家进口经销商ASC精品酒业的首席执行总裁长江淳（Makoto）先生。让我惊讶的是，ASC精品酒业与Masi酒庄的合作早在2006年就开始了。“为何ASC会在中国葡萄酒精品市场起步初期就选择了玛希酒庄呢？”当我问长江淳先生时，他回答说：“因为我们相信这样一家具有悠久的历史 and 传承的企业有着对品质的坚持和更长远的目标。”2010年，ASC精品酒业被有着百年历史的三得利集团收归旗下。因此，ASC和玛希酒庄在长期的合作中也有许多方面息息相通吧。

本刊专栏作者
Melody Ren



- WSET四级认证、多国葡萄酒产区认证及WSET认证讲师、西班牙雪利酒认证讲师；
- WSET清酒三级认证、日本酒品质鉴定士、国际日本酒讲师资格；
- 法国国际商务管理硕士学位、美国语言学硕士学位。

Melody目前常驻美国波特兰，是一位资深葡萄酒讲师、专栏作家。她曾多次担任国内外葡萄酒赛事及品评会评委，并受邀担任过电视台葡萄酒节目的主讲嘉宾。



- End -

侍酒君有**中国葡萄酒、法国葡萄酒、西班牙葡萄酒、意大利葡萄酒、加州葡萄酒、南半球葡萄酒、葡萄酒进口商、葡萄酒经销商、威士忌、清酒、啤酒**等多个微信讨论群。

如要加入，请长按下面二维码，或微信搜索**橄榄侍酒君**(ID是**forwork201818**)添加为好友，备注**相应的群名字**，侍酒君会拉你入群。**侍酒君不是一直在线，但随后会回复你的……**



喜欢此内容的人还喜欢

不认识这 38 个法国葡萄酒术语，都不好意思喝酒了！

酒百科



详解德国黑皮诺：这可能是世界上最被低估的酒了

酒百科



"我以前搞化学研究，现在全用到咖啡上了"

魔都吃货小分队

