

頂級酒莊傳奇 2

Legends of Grand Domains Vol.2

目錄 | Contents

006	推薦序	風雅因君不復墜
008	自序	神馬都是為了伊
011	Part I	北義雙B的前世與傳承 ITALY Piemonte 酒樽中見宇宙 GIACOMO CONTERNO 關鍵字：Michét GIUSEPPE MASCARELLO 不默而生 BARTOLO MASCARELLO 一刻即永恆 BRUNO GIACOSA 我是傳奇 GAJA 使徒柔情 LUCIANO SANDRONE 極品潮紅 ROBERTO VOERZIO 激進的酒質 LA SPINETTA
079	Part II	十年一審 聖愛美濃佳釀爭芳競豔 FRANCE Saint-Emilion 詩人醇酒 CHÂTEAU AUSONE 白馬名貴更勝五大 CHÂTEAU CHEVAL BLANC 礫石中的浴火鳳凰 CHÂTEAU FIGEAC 雜貨舖老闆的美酒 CHÂTEAU PAVIE
109	Part III	酒譽日隆 FRANCE Vallée du Rhône 續蘊傳世美釀 PAUL JABOULET AÎNÉ 道法自然 M. CHAPOUTIER 十八代傳承之逸品 DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE 羅第丘霸主 E. GUIGAL
149	Part IV	老藤・希哈・巴羅沙 AUSTRALIA Barossa Vally 視野，成就分野 TORBRECK VINTNERS 杯中日月長 TURKEY FLAT VINEYARDS 澳洲酒王締造者 PENFOLDS 以酒寫史的老牌名莊 YALUMBA

- 183 **Part V** 夾縫中的美味 **FRANCE Morey-Saint-Denis**
堅固柔情 **DOMAINE DU CLOS DE TART**
可解靈魂之渴 **DOMAINE DES LAMBRAYS**
- 201 **Part VI** 絲絨手套裡的鐵拳－鹿躍區 **USA Napa Stag Leap District**
鹿躍龍門 **STAG'S LEAP WINE CELLARS**
藍籌紅酒在鹿躍 **SHAFFER VINEYARDS**
- 221 **Part VII** 膜拜變奏曲 **USA Napa Cult Wines**
超越膜拜 **HARLAN ESTATE**
綢繆如幻 **COLGIN CELLARS**
美釀的伊始 **ABREU VINEYARD**
- 249 **Part VIII** 一水護田將綠繞 摩塞爾美酒 **GERMANY Mosel**
無齡無瑕無與爭鋒 **WEINGUT JOH. JOS. PRÜM**
敗犬與珍珠 **WEINGUT FRITZ HAAG**
華麗金之雫 **WEINGUT REINHOLD HAART**
- 273 **Part IX** 德酒榮耀之源 萊茵高 **GERMANY Rheingau**
瓊漿伯爵山 **WEINGUT ROBERT WEIL**
- 283 **Part X** 德酒新浪潮 萊茵黑森 **GERMANY Reinhessenn**
風土瓶中信 **WEINGUT KELLER**
- 293 **Part XI** 高原美酒出斗羅 **SPAIN Ribera del Duero**
光陰醞釀醍醐味 **BODEGAS VEGA SICILIA**
傳統的逆襲 **TINTO PESQUERA**
一舉中的 **DOMINIO DE PINGUS**
化外名莊 **BODEGAS MAURO**

風雅因君不復墜



台灣的葡萄酒相關出版非常蓬勃，不僅數量驚人，品質也足以自豪。以工具理性、毫無情感，乃至於缺乏想像力的方式面對舶來葡萄酒，談年份、談產區、談酒莊、談排名與價格的書不是沒有，但更多是溫暖誠摯地談風土、談人文、談品

味，談身歷其味、其境之後而體會到的葡萄酒價值，以及這些獨特價值背後隱而不顯的獨特靈魂。如同美國地理學者索瑪斯（Brian J. Sommers）在《葡萄酒地理學》（*The Geography of Wine*, 2008）所揭櫫的立場：葡萄酒不只是味道、香氣與顏色，更是「地點與人的一種呈現」（an expression of places and people）——我以為，新出版的《頂級酒莊傳奇2》，或是作者兩年前出版的《頂級酒莊傳奇》，就是這類淋漓呈現葡萄酒相關地點與人的好書。

能寫出這樣的好書，除了具備對葡萄酒之美的深刻認識，也必須擁有一種不為寫而寫、不計成本地認真工作，並且「把工作轉化成文化」的態度與能力。而這種態度與能力，居然源自於台灣人深層文化基因中的「傻」。

作家韓良露寫過一篇文章（註①），提到她曾帶香港友人逛台北市信義路上位居三樓的「秋惠文庫」，裡頭陳列上千件精彩的台灣文獻、文物，反映著原住民、荷蘭、明、清、日治，乃至於國民政府來台後各個時代的常民精神。但這座收藏台灣人生活記憶的小「文庫」博物館其實是間



咖啡館，當有人指著一杯製作細緻的鮮奶油咖啡詢問售價，而新台幣120元的答案引發咋舌驚呼時，一位香港朋友忍不住脫口而出：「台灣人做生意真傻，在香港沒有人會這樣做生意的啦！」

同樣的評語，也一再重複出現在他們所拜訪的茶坊「冶堂」、素食餐廳「回留」、推廣古樂的「等閑琴館」，賣手工巧克力、現磨咖啡與生活閒情的寧靜小舖……等等巷弄裡毋需大策劃、不必大投資，不用好大喜功，絕非曇花一現，卻呈現出台北日常生活與人情紋理的小生意。

韓良露在文章裡說，這種「傻」，是來自「把生意做成文化」的「傻」，是盼望把生活底蘊和積累分享出去的「傻」，是不想也不必開連鎖店、加盟店的「傻」，是不計算坪效也不計較訂價的「傻」。

《頂級酒莊傳奇2》也是一本「犯傻了的」台灣人的著作。一本以絕大力氣孜孜對葡萄酒真正美好、酒莊風土地理與人文傳統特色，以及作者關於酒與酒莊靈魂詮

釋的完美呈現。呈現的目的既不是知識教科，更不是張狂炫耀，而是分享，簡單心意的分享。這樣的分享不但可以激發起讀者深埋心底的葡萄酒愉悅，也讓我們因為台灣人的「傻」而自豪。

曾經「文化是好生意」（註②）的論調蔚為潮流，甚至成為發展方向的指引。幸虧總有人默默地努力，為葡萄酒，為融入文化的生活，以及為融入葡萄與文化的生活而寫作，讓誤入歧途的我們因感動而知返，回到許多台灣人長期堅持的道路。鑿儒關決文泉彰，風雅因君不復墜，這就是我們期待的葡萄酒書。

《葡萄酒文化想像》作者
前台灣駐法代表
楊子葆

註①：韓良露，「把生意做成文化」的感動，《聯合報》，2010/9/25。

註②：馮久玲，《文化是好生意》，城邦文化，2002/4/10。

神馬都是為了伊

順用中國去年爆紅網路流行語「神馬都是浮雲」中的「神馬」（什麼），我要說，「神馬都是為了伊」。

伊，不是浮雲，而是讓筆者背負一身債，也要究其所以的人類文化遺產——葡萄酒。您要說，喝酒，量力而為唄，何苦把自己喝窮了。若只是喝酒、品酒，那不複雜，餘錢多一些，喝好點，喝多點，否則省點過日嘛。唔，似乎言之成理，反正我酒量淺薄。然而對筆者而言，葡萄酒不僅是裝在瓶中的酒精飲料，而是愈窮究它，便愈發能啖出其底蘊的妙飲。其風土來處的平緩或陡峭，遍佈花崗岩、石灰岩或是黏土質，釀酒人的氣質秉性與家族傳承，有機或自然動力農法的運用與否，以

上內外在條件終將瓶封，並以光陰醞釀酒質，逐漸向飲酒人顯現其原貌。「讀萬卷書不若行萬里路」，此老生常談不總是為真，但若要深入了解葡萄酒，讀書、品酒是基礎前提，但總有隔靴搔癢之感，因而驅使筆者行腳全球重要酒區一探究竟。

《頂級酒莊傳奇》在兩年多前出版，雖排不上暢銷書榜，但因愛酒讀者捧場，故仍具小規模卻不可忽視的基礎市場，使這本續集《頂級酒莊傳奇2》有機會面市。

《頂級酒莊傳奇2》延續前集風格，每章以導言先行，再分文詳敘筆者至少親訪一次的三十六家頂級名莊。即便手頭拮据，但筆者還是花費傾資架設一全新個人網站「Jason's VINO」以發表本書相關酒莊的



詳細品酒筆記與評分；此新網站具備「進階搜尋」（Advanced Search）功能，讓讀者可依國家、產區、年分、葡萄品種、酒種、評分、物超所值程度以及價格進行搜尋。另，品味沒有絕對值，但卻可以有參考值，希望本人的品酒筆記對讀者有些參考價值。「Jason's VINO」除了慣常的留言板之外，另設有一專屬臉書，讀者有任何問題或意見，也可在此留言。

首部的《頂級酒莊傳奇》的採訪時間橫跨2004-2009五個年度，其中許多酒莊重訪、甚至三訪過；此次的《頂級酒莊傳奇2》的相關酒莊採訪期間則在2005-2011之間，為補上最新以及更深入資料，部分酒莊也都重訪過。展望未來，若這二部曲依舊受讀者捧場，則此書系的三部曲之形成也未嘗不可能。將來的《頂級酒莊傳奇3》將繼續探究前兩部書未能處理的其他產區，預想會有波爾多坡美侯（Pomerol）、布根地香波-蜜思妮（Chambolle-Musigny）、西班牙利奧哈（Rioja）、西澳的瑪格莉特河（Margaret River）、澳洲維多利亞州（Victoria）、

紐西蘭南北島重要產區以及阿根廷門多薩（Mendoza）產區等等。

在深不可測的葡萄酒學問面前，筆者借辭離世不久的蘋果創辦人賈伯斯之言「Stay Hungry, Stay Foolish」（求知若渴，虛懷若愚）自勉，以求葡萄酒的其真、其善與其美。

我希望此書不僅帶有書香，更要帶有酒香，您在閱讀陋文之際，若感酒蟲鑽骨，其難熬刻骨銘心，非來一杯得解，而酒液入喉，醺然神遊之際，還愈發想要窮究一下，這酒，因著何種的天時地利與人和的「神馬」，能這樣好飲，那麼，本書的誕生與筆者的「窮忙」都不僅是浮雲了。又，即便是浮雲，我的浮雲不是蒼狗，而是酒瓶、酒杯以及眾家酒神與酒仙。

劉永智

<http://jasonsvino.com>

（相關品酒筆記請上網查詢。Please check Jason's VINO for wine tasting notes and ratings.）







part **I**

北義雙B的前世與傳承

ITALY Piemonte

11 月份，從法國駕車穿越瑞士的千巒萬壑，秋葉繽紛非黃即紅，針葉林相油綠深淺，黃綠襯上寶藍天色，臨巔之上的瑞義邊境，可眺遠，順此而下便到了環景巍峨壯闊的義大利阿奧斯達谷地（Valle d'Aosta），再驅車滑下，即來到寰宇饕家心之所向的美食醇酒之鄉：義大利西北邊的皮蒙區（Piemonte），近年來戮力推廣「慢食運動」（Slow Food）而蔚然成風的「慢食總部」也位於此。為何由北而南，而不是由東而西，例如以米蘭為起點，或是由南北上，像是以佛羅倫斯為出發點進入皮蒙區？君不見，所有的權威葡萄酒書，一律是由阿奧斯達谷地開宗名義，繼之，才論及皮蒙區，故不妨據此遊下，以阿爾卑斯群山夾道歡迎之偉壯，開啟明瞭原意為「山腳」的皮蒙酒區之精采萬狀。

即使是初初飲酒之人，定也曾聽聞義大利中部產酒區奇揚替（Chianti）之盛名；然而，產自皮蒙區最著名，且世稱「王者之酒，酒中之王」（Wine of Kings, King of Wines）的巴羅鏤（Barolo）產區紅酒，其實才是尖端收藏家以及刁鑽酒痴最迷戀、最津津樂道的酒種，同在皮蒙區內的巴巴瑞斯柯（Barbaresco）也隨後迎頭趕上，與前者共享義大利最佳紅酒的美名，愛酒者暱稱為「北義雙B」。

異香：阿爾巴

本區第一名城阿爾巴（Alba）以異香引人，每年秋季於老城市中心舉行的「國際白松露市集」乃最大賣點。白松露匿生在這山區的山

麓邊，橡樹或榛果樹下，於泥中散發令母豬春心蕩漾的白松露異香，卻真以為是公豬帥哥發散荷爾蒙豬哥香，急忙挖下，未見豬哥，只見一醜陋塊莖物，母豬流涎掛嘴，不解之餘，老獵人卻一把搶去白松露塊莖，母豬難過落空，只好再奮力往他處挖去，尋尋覓覓豬哥的下落何方。然而，現下都是母狗賽母豬，狗代豬職了，此因狗狗愛吃餅乾不愛蕈菇。

城中高檔餐館、美酒美食專舖子眾多，連高級時裝店的櫥窗裡，男模擺酷、女模搔首弄姿之餘，身旁也都擺置兩瓶地酒增添氛圍，果然酒之重鎮不作他想；櫥窗裡曝光的葡萄酒廠家都付予店家酬備，以實體廣告吸睛？遊人不意之間多看幾眼，或已將酒莊名號讀入心裡，加上義國酒標設計獨步天下，若近用餐飢腸轆轆之際，旅人倘在酒單上尋不著定見，方才櫥窗裡那款貼著美標的或許是款佳選。

品種之尊：內比歐露

皮蒙區最重要的三種黑葡萄品種，為多切托（Dolcetto）、巴貝拉（Barbera）以及最尊貴的內比歐露（Nebbiolo）。筆者首訪時，正值秋末時光，時有濃霧掩天，時而雲開霧散，金陽短暫，卻是美好溫存無限，下午三時眾生萬物披上一層金裝，靜謐詩意，多切托以及巴貝拉的葉片於此時節呈現金、橙、粉紅以及亮紅，未飲先醉，美極；兩者的酒色一如秋季葉片般深紅醒目（多切托還略帶紫光）；而，內比歐露的葉片只轉黃澤，單調的黃，所釀酒色也較淺亮，呈紅石榴色或紅寶石色，幾年熟



1



2



3



4

1. 朝陽即出，皮蒙區11月的霧氣便被緩緩驅散，山坡地種葡萄，山谷低處通常種植果樹，因易有霜害（圖中依稀可見地上白霜未散）。
2. 拉摩喇酒村裡的Gallo Wine Gallery葡萄酒專賣店，有各家頂級酒莊的巴羅鏤酒款可供選購。
3. 松露獵人Eugenio Agnello右掌捧拖著一塊如巨石般的白松露，重達1.3公斤，轟動一時，還曾上了報紙頭條。
4. 拉摩喇酒村廣場銅雕：〈與葡萄藤自土中共生的男人〉。

成，杯緣酒色便轉磚紅帶橙。可歸納出，多切托以及巴貝拉秋季葉色深，酒色濃；內比歐露葉淺黃，酒色亦淡。然酒款最為扎實，風味最之複雜，單寧含量最高，儲存潛力最強者，則是內比歐露。

巴貝拉目前仍是皮蒙區種植最廣泛的品種，最重要的法定產區DOC為Barbera d'Asti和Barbera d'Alba；但自1980年代初，在阿斯提（Asti）酒村附近的Braida di Bologna Giacomo酒莊提高了巴貝拉品種在葡萄園中的種植密度，並以法國小型橡木桶進行醇化熟成，將此品種的酒質拉升到更高的層次（代表作為Bricco dell'Uccellone），此後，其他酒莊同業佳作不斷，目前巴貝拉紅酒也漸受國際市場歡迎。巴貝拉酒款酸度較高，氣味以紅漿果為主，單寧通常不高，極適合搭餐，惟要注意現下所出現的國際釀酒風格裡，可能出現桶味喧賓奪主而遮掩了品種特色的現象。屬短、中長期儲存酒款。

多切托紅酒可說是義大利版的薄酒來，飲

其清新可口，單寧頗豐卻甜潤易飲（多切托在義文即「小甜甜」之意），酸度不高，以黑色漿果以及紫羅蘭芬芳引人，也是當地人最常飲用的酒種，然而，在名家手裡（如Roberto Voerzio酒莊），多切托除了豐穎果香，其深度也常令人驚豔，飲似簡單，實則不可小覷。可惜台灣酒商通常看不上眼，極少有多切托紅酒進口。

本章討論重點的巴羅鏤以及巴巴瑞斯柯兩產區，分別位於阿爾巴城之西南與東北方，均僅以100%的內比歐露釀製。兩者皆於1966年列入法定產區DOC，接著在1980年升格為保證法定產區DOCG；舊時，酒農有時會在內比歐露裡加入約5%的巴貝拉葡萄，以添色並增加酸度。除巴羅鏤以及巴巴瑞斯柯之外，Nebbiolo d'Alba、Langhe Nebbiolo等法定產區葡萄酒也都是以內比歐露釀成，其香氣多變，結構扎實，存放潛力可達15到20年，而偉大年份的巴羅鏤甚至有60年的陳年潛力；內比歐露與托斯卡尼地區（Tuscany）的山吉歐維利



1



2



3

1. 以白松露浸漬過的橄欖油，拌麵或是淋在脆皮烤雞上都是天之美味。
2. 認明粉紅色認證標籤才不會買到贗品巴羅鏤；採收前酒莊需申報產量，有關單位才據量印發認證貼條。

3. 12歲的年老松露獵犬黛安娜所尋到的白松露，墊襯的是內比歐露秋季轉黃的葉片。

（Sangiovese）品種並列為義大利品質最高的黑葡萄品種。

由於內比歐露的生長期相當長，發芽早（易受霜害），採收期晚（易遇雨損），故而與黑皮諾（Pinot Noir）齊名為最難纏的品種。兩者均極容易受到地形、土壤、坡度、日照方位的影響而產生風味上的多樣變化，並皆擅以酒香顛倒眾生。又，黑皮諾原生地的法國布根地產區，與內比歐露原生地的巴羅釐產區同為小農耕植為主，各人擁有零散四處的小規模葡萄園，釀酒人文風情極為相仿，故而常被拿來類比。內比歐露大約10月中左右才進行採收，此時葡萄園常伴生有霧氣（nebbia）飄邈繚繞，故有內比歐露因之得名的說法；此時，多切托以及巴貝拉通常已經採收，甚至發酵完畢。

巴羅釐的原初風貌

1512年，拉摩喇（La Morra）酒村的年鑑上曾記載Nebiolium，專家相信此為內比歐露的舊稱；當時葡萄樹的種植方式逐漸改變，也就是由羅馬人流傳下來的Alteni方式轉變成較現代的、以木樁支撐葡萄樹株的方式；當時的Alteni植法，是將葡萄樹藤蔓直接架放在一棵活樹上離地蔓生，義大利南部某些地區尚可見到此種古法。

1787年期間，後來成為美國第三任總統的湯瑪斯·傑弗遜（Thomas Jefferson, 1743-1826）除了到波爾多參觀酒莊外，其實也至北義考察當地種植的優質稻米，冀望能在家鄉南卡羅萊納州移植北義稻種；傑弗遜當初是由尼斯（Nice）進入西北義的工業大城杜林（Turin），當初的尼斯還隸屬皮蒙公國（Kingdom of Piedmont）管轄。傑弗遜對當地



酒窖裡陳舊的大瓶裝（12公升）巴羅釐葡萄酒瓶。

葡萄酒存有好感，尤其是他在杜林的英倫旅館（Hotel d'Angleterre）嘗到的一種叫做內比歐露的紅酒，其描述如下：「入口如溫潤的馬得拉酒一般甜潤可人，中段的口感又似波爾多紅酒不太甜，卻又好如香檳一般活潑清爽。」這段話證實了當時杜林上流社會已經盛行飲用帶有氣泡的內比歐露甜味紅酒。

因而，巴羅釐的前身應是略帶氣泡的紅色甜酒。1803年，Giobert先生撰寫如下信件給法國釀酒師Jean Chaptal，述道：「欲釀出強勁且高酒精濃度的酒款，則發酵時間必須維持30天，且不能少於此數，尤其是對於巴貝拉而言；此外，要釀甜酒也需要發酵15天，這是內比歐露

葡萄所用的釀法。」

當時可能的情况是，不同版本的內比歐露都有人釀造：有不甜而較為強勁的，或是酒體清淡、有氣泡且留有剩餘糖分的版本。目前的研究者無法確認的是，氣泡型的內比歐露甜酒是為符合十九世紀初所流行的口感而釀造，還是因對發酵認知不足而導致發酵不完全？屬大陸型氣候的皮蒙區在10月、11月之際，的確會發生氣溫驟降，致使發酵暫停；然而，如此裝瓶的酒款雖甜美可人，酒質卻不穩定，也不適合久儲。

法式風格的影響

卡密歐·班梭·加富爾伯爵（Camillo Benso Conte di Cavour）在22歲時（1833年）被派任為格查內（Grinzane）酒村的村長，他也是1861年義大利統一後的第一任首相；由於伯爵對當地農業以及葡萄酒業的貢獻，此村後來改名為格查內·加富爾（Grinzane Cavour），其當時居所格查內·加富爾城堡（Castello di Grinzane Cavour）目前也是年度國際白松露拍賣會的舉行地點，堡體雄偉，遊人如織；堡內設有Enoteca Regionale Piemontese Cavour葡萄酒專賣店，供應齊全的巴羅鏤以及巴巴瑞斯柯酒款，酒迷不可錯過。

加富爾伯爵在1836年僱請對釀酒學極有熱情的史塔雷諾（Staglieno）將軍為釀酒顧問，期間，史塔雷諾開始於加富爾城堡酒窖內進行革新，首先是在密閉槽內發酵以避免葡萄汁氧化，並使用二氧化硫以增益酒款陳年實力，又引進大小各異的陳釀用木桶，當時最大者為4,400公升。不過，史塔雷諾的內比歐露紅酒依舊偏甜，當時「巴羅鏤」也尚未用在指稱某種

酒款。

數年後，加富爾伯爵同時聘僱法國籍釀酒師路易·烏達（Louis Oudart）釀酒，烏達不辱使命，稍後幾年推出一款1843年份的內比歐露酒款（此酒在木桶經過4年熟成）。與史塔雷諾的義式偏甜版本不同，烏達的酒款以波爾多葡萄酒為範本，釀出勁道十足、風味複雜、口感不甜的內比歐露；似乎這兩種對內比歐露的詮釋版本共同存在了許多年。當然，後來法式風格贏得愛酒人讚賞，而奠定日後偉大巴羅鏤酒款的原型。當初若沒有加富爾的遠見，烏達便無機會轉變皮蒙區的釀酒史，故而巴羅鏤葡萄酒自始便深受法國影響，以降低葡萄每公頃產量、準確控制發酵過程、拉長發酵時間、延長葡萄皮與葡萄汁浸泡期間、不留糖分、以大型橡木桶陳年多載，終於型塑出巴羅鏤的現代風貌。

烏達的另一貢獻是自法國引進1,000支玻璃酒瓶，隔年，根據史載，烏達推出100瓶風味熟成的1844年份內比歐露，進一步開啟了巴羅鏤紅酒的現代史。當時，皮蒙區的酒農均以木桶或大型玻璃甕（Demijohn）盛酒出售，之後購酒者或是餐廳業者才轉倒在酒壺裡以方便餐桌上飲用。

此後不久，自巴黎嫁到皮蒙區法列提（Falletti）貴族世家的茱莉亞·柯爾貝（Giulia Colbert）侯爵夫人也向加富爾伯爵借調法籍釀酒師烏達，令其擔任釀酒顧問，在夫人居住的巴羅鏤村裡的法列提城堡（Castello Falletti di Barolo）督導釀酒；烏達成果斐然，夫人深愛此內比歐露美釀，便以她安身立命的酒村巴羅鏤替酒款命名。如今，巴羅鏤已是內比歐露極至表現的代名詞。

1850年代，巴羅鏤已成為貴族王公的珍釀，



阿爾巴城每年秋季舉行的「國際白松露市集」，代言名人眾多，已逝的帕華洛帝（Luciano Pavarotti）以及喬治·亞曼尼（Giorgio Armani）赫然在列。

權傾一時的薩瓦王室成員也不例外，因而奠定了「王者之酒」的美名。直到1873年，巴羅鏤紅酒在維也納世博會（Vienna International Exhibition）贏得七面獎牌，作家逢提尼（Fantini）更於其著作《庫內歐省葡萄種植與釀酒學專論》（*Monografia sulla Viticoltura ed Enologia nella Provincia de Cuneo*）中評道：「讓我們向巴羅鏤致敬！若說內比歐露是葡萄品種中的王子，那麼巴羅鏤必定是酒中之王！」

巴羅鏤五大重要酒村

巴羅鏤DOCG產區面積約1,240公頃，區內的11個產酒村莊均位於阿爾巴城南，分別是：拉摩喇、巴羅鏤、卡斯提里奧內·法列多（Castiglione Falletto）、蒙弗帖·阿爾

巴（Monforte d'Alba）、塞拉倫嘉·阿爾巴（Serralunga d'Alba）、格查內·加富爾、Diano d'Alba、Novello、Cherasco、Roddi以及Verduno。

品質最佳的葡萄園位於前五個村莊，我們可將它們分為東西兩大地理區塊以利明瞭巴羅鏤風土的概況。西半部包含拉摩喇以及巴羅鏤兩村，此區土壤黏土較多，較為肥沃，以含石灰質的泥灰岩為主，產出之巴羅鏤口感較柔軟、細膩、芬芳，也略微早熟。東半部則包括卡斯提里奧內·法列多、蒙弗帖·阿爾巴以及塞拉倫嘉·阿爾巴，雖也以含石灰質的泥灰岩為主，但土質含砂量高，也較為貧瘠，所釀的巴羅鏤通常架構更扎實、口感更濃郁，酒質較為晚熟。若要更精確一些，則地理位置居中的卡斯提里奧內·法列多，可說是兼擅兩種風格之長。

巴羅鏤・基納多

世居巴羅鏤產區內的醫師暨藥劑師朱賽裴・卡裴拉諾（Giuseppe Cappellano）於十九世紀時創製出巴羅鏤・基納多（Barolo Chinato）藥酒以治療病患的慢性病，後來成為該區特產的餐後甜味消化酒，廣受當地人歡迎，然而極少出口，是嘗遍巴羅鏤高級酒款者未必有機會品飲的美物。製作巴羅鏤・基納多的基本材料眾所皆知，即是符合DOCG規範的巴羅鏤紅酒、穀類酒精以及金雞納樹（Cinchona）的樹皮。據《本草綱目》記載，金雞納味辛，性苦、

寒，有小毒，樹皮含奎寧，具有強壯、解酒、收斂、鎮靜和驅蟲功效，主治瘡疾，不論何瘡，將金雞納樹樹皮剝取乾燥後，與肉桂一起煎服，即可治癒。

巴羅鏤・基納多的通常做法是將前三種原料置入橡木桶內，加入少量蔗糖，並添入各家祕而不宣的各式藥草，歷經長時間浸泡、在桶中熟成才裝瓶。品質最優的釀造者為卡裴拉諾（Cappellano）與寇基（Cocchi），另知名大廠切樂多（Ceretto，台灣有進口）酒廠也有產製。由於各家釀法與藥草配方不盡相同且不完全公開，更添此酒神祕感。以1891年建廠的寇基為例，共運用21種配方，例如：大黃莖、老薑、小豆蔻籽……；該廠還請來在1996年於柏林舉行的「巧克力奧運」（The Olympics of Chocolate）奪金的Andrea Slitti巧克力廠，以寇基的巴羅鏤・基納多製作「巴羅鏤・基納多夾心巧克力」，與此甜酒形成天造地設的絕配。

傳統派與現代派

若說自十九世紀中期以降的巴羅鏤風格屬於現代型態，這風格一直延續到1970年代幾乎無任何變化，已然成為新的傳統；而這傳統的釀法與傳承，讓大多數酒農認為巴羅鏤若不經過至少十幾年陳放，單寧若不堅實，甚而澀口，便不是傳統巴羅鏤的真風貌；然而於1970、80年代之際，一股現代派（Modernist）巴羅鏤風潮再起，以縮短發酵時間、使用法國小橡木桶陳年等釀法，推出口感柔美、帶有新鮮果香型態的巴羅鏤而廣受歡迎，直接挑戰傳統釀法與觀念，進而形成一場「傳統派與現代派」的論戰；有關論戰種種，將在以下各家酒莊專論中進一步討論。🍷



寇基酒廠釀製的巴羅鏤・基納多甜藥酒包含21種配方，例如：老薑、小豆蔻籽等；聞來有感冒糖漿、桂枝、陳皮、酒漬櫻桃等氣息，尚存不錯的酸度，搭上寇基同廠牌的巴羅鏤・基納多巧克力，酒中浮現紅色莓果氣息相當迷人。

酒樽中見宇宙

Giacomo Conterno

漫畫《神之雫》的前五使徒皆以法國酒領軍，劇情進行到第六使徒，義大利巴羅鏤區頂級酒款終於現身，然而，在揭曉第六使徒的謎底之前，《神之雫》隆重介紹出場的其實是傳統派巨擘嘉柯莫·康特諾酒莊（Azienda Vitivinicola Giacomo Conterno），並將該莊的至頂級酒款Barolo Monfortino Riserva形容為「懾人魂魄的夜之祭」、「具有某種莊嚴的宗教性和宇宙觀」。幾年前，筆者品嚐的1997 Monfortino Riserva的確讓人心馳神迷，酒香廣袤無邊，將人圓融包覆，飲者所感受的無形空間與時間向量，一如宋朝蘇軾所書：「並生天

地宇，同閱古今宙」。凡人資質所限，無法與哲人同感，然只要有酒盈樽，東南西北往古來今之壯觀，可約略了然矣！

傳統派的聖壇

過去幾十年來，嘉柯莫·康特諾酒莊與朱賽裴·馬斯卡雷洛（Giuseppe Mascarello）、巴托洛·馬斯卡雷洛（Bartolo Mascarello）以及布魯諾·嘉寇薩（Bruno Giacosa）三莊同為傳統派巴羅鏤聖壇上的祭司，但首位設立酒質黃金高標的則非嘉柯莫·康特諾莫屬。



1



2



3

1. Barolo Monfortino Riserva僅在最好年份生產，每次產量約6,600-7,000瓶，與侯瑪內一康地（Romanée-Conti）年產量差不多。發酵時完全不作溫控，釀法極為傳統自然。
2. Barolo Cascina Francia酒質其實與Barolo Monfortino Riserva相差並不大，名列該區最佳巴羅鏤經典之一。本莊也曾在少數幾個年份釀過巴巴瑞斯柯，如Barbaresco 1965, 1970, 1971；

以及Barbaresco Riserva 1954, 1958, 1964，成為鐵桿酒迷喜愛蒐藏的品項。

3. 本莊的巴貝拉酒款在舊的大木桶中熟成兩年後裝瓶。2004以及2007 Barbera d'Alba酒質極優，強烈推薦。



Barolo Monfortino Riserva的首年份為1920，圖為1926以及1934年份，當年酒標還未標上Riserva，卻在瓶頸標有Stravecchio，可譯為「特級陳釀」之意，後因法規之故，不得再標上Stravecchio字樣。

青年喬萬尼·康特諾（Giovanni Conterno, 1927-2004）於十九世紀末移民到阿根廷尋夢，發財未成，倒是於1895年在阿根廷的Tucuman鎮育有一子，此人即後來的酒莊創辦人嘉柯莫·康特諾（Giacomo Conterno, 1895-1971）；移民夢碎，喬萬尼攜眷遷回義大利，落戶皮蒙區的聖朱賽裴（San Giuseppe）村，康特諾父子開設小餐館營生，並購買葡萄釀酒以供餐館使用，多餘葡萄酒則以桶裝或是大型玻璃甕裝形式出售；一次世界大戰後，嘉柯莫返鄉，並於1920年在聖朱賽裴村一公里外的著名酒村蒙弗帖·阿爾巴建立嘉柯莫·康特諾酒莊；其實，依據家族留存帳冊所示，該家族釀酒史可上溯至1770年。

1920年代，皮蒙區的釀酒者與葡萄農涇渭分明，釀酒者占少數，多數是單純種植葡萄再將之轉售的葡萄農。相對於當時多數酒莊，本莊除了當地售酒，並以大型玻璃甕（嘉柯莫認為玻璃甕比木桶更適宜長程跨洋運送）出口葡萄酒至阿根廷，主要提供阿國的義大利移民「飲



喬萬尼·康特諾（1927-2004）與羅貝托·康特諾合照。羅貝托自承飲過最偉大的Monfortino Riserva年份為1947，其品嘗時間為2009年1月，可見此巴羅釀酒王之潛力驚人。

酒思源」（當時嘉柯莫的舅舅Ernesto Conterno還留在阿國）。酒莊成立之際，嘉柯莫與父親喬萬尼都認為釀造適合陳年的瓶裝高級酒的市場已然形成，便於同年以外購葡萄釀出首年份的1920 Monfortino Riserva，並於1924年上市，開啟了Monfortino酒款傳奇的璀璨史。父子當下決定，Monfortino僅在極佳年份釀造，應在舊的大橡木桶內陳年好幾載才裝瓶，之後並在酒窖內陳年一段時間才釋出。

有遠見的嘉柯莫·康特諾認為，巴羅釀絕對具有世界級美釀的質素，可站上世界酒壇與法國名釀一較高下。須知，當時多切托葡萄每公斤售價要高過於用以釀製巴羅釀的內比歐露，因多切托酒款年輕時便極為可口，二十世紀初蔚為風潮。從許多方面來說，現代巴羅釀之所以成為值得陳放的長壽型高級酒款，都要歸功於嘉柯莫在1920、30以及40年代的不懈努力，少了嘉柯莫這號人物，巴羅釀的葡萄酒風景便要大為失色。

1961年份巴羅釀雙胞典故

嘉柯莫育有五名子女，1961年將酒莊交給喬萬尼（Giovanni Conterno, 1927-2004，與其祖父同名）以及弟弟阿爾多（Aldo Conterno）經營；表面上退休後，嘉柯莫依舊給予兄弟倆釀酒上的建議，直到1971年溘然長逝。喬萬尼以及阿爾多跟在父親身邊學習釀酒多年，釀技精湛不在話下，雖兄弟兩人共事多年狀似和諧，實而阿爾多自有一套釀酒哲學，便在1969年與兄長分家，自創阿爾多·康特諾酒莊（Poderi Aldo Conterno），並分走一部分嘉柯莫·康特諾酒莊地下酒窖裡尚未裝瓶的巴羅釀，後以阿爾多·康特諾酒標裝瓶；故而在1969建莊年份



1



2



3

1. 筆者所站拍攝點即為酒莊所在地，酒莊任一角落都可望見雪白的阿爾卑斯山葡萄園美景。
2. 木槽發酵桶的細部，底部槽門以不鏽鋼製成，易於維持衛生。

3. Cascina Francia葡萄園的海拔高度在370-420公尺之間，面向西南，向陽極佳，土壤含有高量的石灰岩以及泥灰岩，中有一條帶狀砂岩地通過葡萄園，所產酒款單寧豐富。

之前的阿爾多·康特諾巴羅鏤其實與嘉柯莫·康特諾同年份巴羅鏤來源相同，但因阿爾多·康特諾當時較不知名，若讀者三生有幸還能找著這些酒款，相對上物超所值，1961以及1958年份的Barolo Aldo Conterno酒質優秀，且目前還介於適飲期內。此外，當時酒莊尚未擁有自有葡萄園，故而沒有葡萄園分產的問題。

相對於嘉柯莫·康特諾酒莊擎傳統大旗為傲，曾赴加州釀酒的阿爾多·康特諾釀法較為新世代，雖然其巴羅鏤酒款仍以舊的傳統大木桶陳釀，但最優秀的Barolo Riserva Granbussia只在桶裡陳釀36個月，這已經是該廠的極限；其發酵期間的泡皮萃取時間也較短。另，該廠的Conca Tre Pile Barbera d'Alba則是以法國小型木桶陳釀（50%新桶），相對地，嘉柯莫·康特諾絕不使用法國小桶；更甚者，阿爾多·康特諾也產以100%新桶發酵並陳年的夏多內白酒Bussiador Chardonnay Langhe DOC。目前，阿爾多·康特諾已將莊務交予三個兒子管理，風格愈趨新世代，該莊也早被列入巴羅鏤頂尖釀造者之列。

1969年的分家事件後，兄長喬萬尼繼續「以父之名」延續嘉柯莫·康特諾為廠號，稟承先輩遺志，傳承偉大釀技，之後在1990年代中由兒子羅貝托·康特諾（Roberto Conterno）承掌傳統巴羅鏤醇釀的聖壇地位；羅貝托也不負眾望，酒評人皆認為羅貝托將嘉柯莫·康特諾酒莊的酒質拉升到史無前例的高度，睥睨世界酒壇。羅貝托僅高中畢業，與其父執輩一般從未接受過正式釀酒學訓練，四代男性都釀酒才情縱橫，卻也都嚴肅不苟言笑，筆者親身驗證無假；相對而論，阿爾多·康特諾一家子就較為可親，如同其傑出卻較為柔潤的巴羅鏤酒款。



紫羅蘭是巴羅鏤酒款中常會出現的香氣，圖為產自法國土魯斯（Toulouse）地方的糖裹紫羅蘭花（Violettes Cristallisées），清甜芬馥，可感受最直接的紫羅蘭香氣以及花朵在口中咀嚼的質感；此做法首次出現在十九世紀。

Monfortino vs. Normale

嘉柯莫·康特諾酒莊最重要的兩款巴羅鏤代表作為Barolo Monfortino Riserva以及Barolo Normale，1974以及之前年份均是以購來的葡萄釀造。Normale意指一般款，就是非陳釀級（Non Riserva），酒標上僅標出Barolo字樣；當然，嘉柯莫·康特諾出品，飲者有信心，廉質鶯腳酒款並不存在。

僅在超級年份生產的Monfortino Riserva（Monfortino為Monforte d'Alba酒村之暱稱）除了前幾個年份之外，其在斯洛維尼亞大橡木桶陳釀的時間至少10年（嘉柯莫以及喬萬尼時期），直到近幾年才縮短為至少7年（羅貝托時期），依舊是桶中熟成時間最久的巴羅鏤酒王，也可說是陳釀能耐最高的義大利酒款。此外，酒莊在Monfortino Riserva桶中發酵期間完全不做溫控（會進行經常性的踩皮以使果皮浸泡在酒液中），發酵溫度有時可達攝氏35度，如此釀法風險相對較大，但這幾近完全放任的手法，讓Monfortino Riserva好似歷經苦難難後的浴火鳳凰，脫胎換骨成為具有一身傲骨的

偉釀，即便裝瓶上市後，也還需約10年的熟成期才能於酒中品嚐出其宏偉幽深的宇宙觀。

Barolo Normale與Monfortino Riserva釀法相近，但採溫控發酵處理，發酵溫度不會超過30度（約28-30度），大桶熟成4年，酒款較為早熟，其實品質相當接近Monfortino Riserva，酒價也相對便宜一半以上；基本上，兩酒款的前20年表現差異不算大，但在瓶中熟成30年後，Monfortino Riserva就會大放異彩，超越Barolo Normale的能耐。Monfortino Riserva也因發酵溫度較高，酒內的黑色漿果風味較為明顯，Barolo Normale則有著較多的紅色漿果氣韻。

1970年代初，喬萬尼發現巴羅鏤產區的氛圍逐漸改變，有愈來愈多的當地葡萄農紛紛成立酒莊，不再外售葡萄，改為自釀裝瓶上市，逐漸地，要購得高品質葡萄以釀酒益發困難。故在多年遊說努力後，喬萬尼在1974年購下旁臨酒村塞拉倫嘉·阿爾巴的Cascina Francia整塊葡萄園，並於該年種下5.5公頃的內比歐露，3公頃的巴貝拉、4公頃的多切托，以及1.5公

頃的芙瑞莎（Freisa），面積共計14公頃，為嘉柯莫·康特諾酒莊的獨占園。購園後便不再外購葡萄，1974為最後一個外購葡萄的年份。2001年，羅貝托決定專心釀造內比歐露以及巴貝拉，便拔除多切托以及芙瑞莎品種。可惜，本莊的多切托紅酒品質數一數二，年輕酒迷已無緣得嘗。

Monfortino Riserva出自Cascina Francia葡萄園的第一個年份為1978，但是酒標上並不寫出Cascina Francia。購園之前的Barolo Normale，自此稱為Barolo Cascina Francia，不過此葡萄園字樣一直到1980年份才出現在酒標上。雖然之前的Monfortino Riserva主要是以外購自蒙弗帖·阿爾巴以及塞拉倫嘉·阿爾巴兩村的多處最佳地塊的葡萄，經釀製後混調而成，而1978年後的同款酒實為單一葡萄園酒款。然而，極為熟悉本莊酒款的美國葡萄酒作家約翰·吉爾曼（John Gilman）認為，購園前後的Monfortino Riserva酒質與風格幾無差異；而Slow Food Editore出版社發行的《朗給區葡萄酒地圖》（*A Wine Atlas of the Langhe*）一書的採訪團隊則認為出自Cascina Francia葡萄園的Monfortino Riserva酒質更勝以往。

1974年之前Cascina Francia園區並未種植葡萄樹，喬萬尼因長期觀察此地風土潛能極佳而購下；觀察重點之一是Cascina Francia在冬季晨陽初露時，總是第一批融雪的多陽地塊。1991及92年，因年份過差，本莊未出產Monfortino Riserva以及Barolo Cascina Francia，而是降級成為Nebbiolo d'Alba，然而此降級的DOC酒款其實可讓許多酒莊的巴羅鏤DOCG酒款相形失色。



如同皮蒙區的其他酒莊，剛開始本莊也使用木槽發酵，但後來改為水泥槽，接著改為不鏽鋼槽，最後在1990年代末又改回木槽（如圖），但此現代化木槽有溫控設備，是本莊長遠的釀酒史裡少數的變革。Monfortino Riserva因產量小，故以後頭的約4,000-5,000公升的舊桶陳釀，基本上每年份僅有一桶。



1



2



3

1. 酒莊所在的蒙弗帖·阿爾巴酒村一景。
2. 在嘉柯莫以及其子喬萬尼·康特諾的時代，Monfortino Riserva在大桶陳年時間為至少10年，有些年份甚至更長，如1970年份一直等到1985年8月才裝瓶。
3. 購入Cascina Francia葡萄園之後，以該園葡萄釀造的Monfortino Riserva的產出年份為：1978（首年份）與1979, 1982, 1985, 1987, 1988, 1990, 1993, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2004, 2005, 2006, 2008……。1970年代時，酒標上標的是Riserva Speciale，後因DOCG法規限制，便將Speciale字樣去掉。



蒙弗帖·阿爾巴村裡的葡萄酒吧與街景。

Monfortino的經典與非經典

Monfortino Riserva無疑是傳統派巴羅鏤的傳世經典，然而它的經典年份卻常與他莊的佳釀年份相異，頗為特立獨行。以1989年份而言，許多酒莊都釀出相當精采的巴羅鏤，但喬萬尼卻認為當年的酒質未臻最完美的均衡狀態，所以未釀造Monfortino Riserva，僅產出Barolo Cascina Francia。而相對較差的1987年份，因本莊得以搶在採收季末期雨季來臨前完成採收，葡萄品質極高，故也造就了另

一Monfortino Riserva的傳世經典。實而，不管該年度其他釀酒者表現如何，只要本莊推出Monfortino Riserva，必是頂尖名釀。

另一反例則是2002年份，當年該區9月3日慘遭冰雹無情攻擊，尤以巴羅鏤、拉摩喇以及卡斯提里奧內·法列多三村最為慘烈。然位於塞拉倫嘉·阿爾巴村的Cascina Francia葡萄園幸運逃過一劫，由於葡萄成熟狀態完美，喬萬尼甚至決定只釀造最頂級的Monfortino Riserva，反倒是Barolo Cascina Francia一瓶未產。2002是他莊的大爛年，甚至許多酒莊決定不產巴羅鏤，但此年卻是Monfortino Riserva史上最偉大的年份之一！

號外！嘉柯莫·康特諾酒莊近來有新作問世。羅貝托在2008年春天購入3公頃位於塞拉倫嘉·阿爾巴村的名園Cerretta，購入時已植有2公頃的內比歐露以及1公頃的巴貝拉。2008因年份不佳，多雨且有冰雹之害致使產量減少，酒莊也在2010年推出2008 Barbera d'Alba Cerretta以及由巴羅鏤降級釀成的2008 Nebbiolo d'Alba Cerretta；此外，首年份的2009 Giacomo Conterno Barolo Cerretta也將在幾年後上市。消息一出，眾家酒迷引領期盼，以空樽待酒，意想之餘，已感兩頰生津！🍷

Azienda Vitivinicola Giacomo Conterno

Località Ornati, 2
12065 Monforte d'Alba(CN)
Italia
Tel: +39 0173 78 221