一次互動酒評
托斯卡納的誘惑

海成・鈴子

海成：時下潮流興討論，無論在維多利亞公園、立法會或網上討論區均熱鬧非常。在《酒經月刊》，評酒也可以這互動形式進行。鑑於意大利酒近月來攻勢凌厲，大有蓄勢待發之勢，那就讓小弟和鈴子小姐一趟暢談意大利酒的誘惑吧！

鈴子：在一個悠閒的週末，約同三數酒友，從早午餐(Brunch)時段開始至晚餐終結，品嘗一系列挑選自意大利的葡萄酒。酒友們費盡心思的選購佳餚，甚至出動賢妻炮製美食來配襯，令原本普通的一個品酒聚會，變作一個私房菜飯局。葡萄酒主要來自意大利中部伊特魯里亞海岸(Tyrrhenian Coast)，屬於托斯卡納(Toscana)內的不同產酒區！

Tenuta Baiocchi Chianti Colli Senesi DOCG 2007

海成：明亮的深寶石紅色，以90% Sangiovese為主，另加入10% Canaiolo，討人喜愛的果實味道是楊梅、李子及櫻桃，酸度在適當的飲用溫度下令人舒暢，配合淡淡的橡木桶香及柔和的單寧，收結雖稱不上悠長，但卻簡單而不複雜，平易近人又不老套的一款傳統意大利奇安提副產區(Chianti Colli Senesi)紅酒。

鈴子：產自托斯卡納南部錫耶納(Siena)省的蒙達普里西安諾(Montepulciano)的一個有機種植莊園。釀釀於斯拉夫尼亞(Slavonian)橡木桶內三個月後再裝瓶數月才出售。早段有輕柔的皮革味，繼而是草苯味；酒體中度豐厚，口感似「南華李」，微微酸澀，收結有點兒苦，明顯展示了酒的單寧含量仍多，還是年青的，個人認為尚可多陳年三至數載，這點是與海成兄不相確之處。

海成：可能是自幼慣吃此國產果實，或像喜愛喝普洱一樣，這點苦澀相對小弟來說卻是甘甜。不過，這只是表達對葡萄酒的親身感覺，是很個人化的。

Bruni Morellino di Scansano DOCG 2008

海成：Morellino di Scansano亦是托斯卡納其中一個DOCG產酒區，以85% Sangiovese(當地稱為Morellino)及15%梅

鹿混配而成。酒色澤較前者略深，呈深櫻紅，紅桑子、櫻桃及薄荷香氣，果味豐富甜美，沒有橡木桶的醞釀下表現明快。此酒與上述那瓶酒所採用的酒瓶底部是較為平坦而只略為凹陷，經驗告知小弟：此類酒不用陳年，即開即飲，不屬豐厚類型，適合夏日餐桌上飲用。有酒友云喝它們會佐以肉醬意粉，小弟也同意呢！

鈴子：產自托斯卡納西南部海岸地區格羅塞托(Grosseto)省的馬里馬(Maremma)區，高於海拔150米的園莊。酒液於溫控下進行十至十四天的浸皮過程，再轉至不銹鋼釀酒糟醞釀多月。中濃度的紅寶石，呈皮革味及帶點薄荷的清新；果味濃郁但偏甜，年份較新，輕微澀口，酸度與單寧尚算平衡，有較長的收結。一瓶優雅的酒。當日酒友攜來的秘製滷水牛腩及咸豬手令這瓶酒生色不少呢！

Tenuta Baiocchi Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2004

海成：Vino Nobile di Montepulciano 同樣是托斯卡納其中一個DOCG產酒區，也使用90% Sangiovese，當地稱為Prugnolo Gentile，另加入了5% Canaiolo Nero及5% Mammolo，

Riserva級別為收成後陳年三年才上市。此酒的香氣明顯深厚多了，色澤呈深紅，帶黑漿果、皮革、香草及柔和的橡木桶香，還有隱約的意大利薄餅蕃茄醬批底的氣息，果味與酸度結合起來，和諧、協調而典雅。

鈴子：與第一瓶酒均來自同一莊園，不同之處除產區及以不同的葡萄品種釀製外，此酒有50%份量的酒液分別醞釀於法國橡木桶十二個月後，再於斯拉夫尼亞(Slavonian)橡木桶內醞釀六個月；另外的50%份量則醞釀於斯拉夫尼亞橡木桶十八個月，之後混調一起再於不銹鋼釀酒糟內醞釀十二個月後裝瓶，再多存放六個月才推出銷售。海成兄說得對，整個釀製過程足足用上三年光景！2004年至今雖然已有六年，但今天的它仍然活力十足，恰當的儲存可達十五至二十年。

深紅寶石的色澤來自Canaiolo Nero及Mammolo葡萄，初段有明顯的橡木桶及皮革味，及後綻放出黑漿果味、蕃茄醬及帶點草苯香味；口感均衡，酸度及單寧豐富，餘韻悠長。若多陳年三至五年，相信此酒的表現會更出色，配燒烤紅肉及陳年乳酪均極佳。

海成：首三瓶酒無疑是傳統意大利的風格，隨之而來的可有別的風格？！

Campo Alla Sughera Arnione Bolgheri DOC Superiore 2005

海成：Arnione的葡萄為赤霞珠、梅鹿及小維鐸調配而成，舊世界中帶點新世界。明亮的深紅，濃郁的果實味道是黑莓，洋李及黑加侖子，加上雲呢拿般的橡木桶香氣，丹寧亦稍強，豐滿的酒體洋溢著成熟的甜度，卻不失細緻。

鈴子：來自托斯卡納西面沿海利沃諾(Livorno)省的博爾蓋里(Bolgheri)中部，雖以三種法國很普遍的葡萄釀製，但仍不失意大利酒的風格：巧克力、黑漿果、乾蕃茄香俱存。酒液經過十二至十五天於溫控不銹鋼釀酒糟浸釀後，轉至全新法國橡木桶醞釀十八個月及十二個月於瓶醞，因此橡木或雲呢拿香味於此酒中不難找到。口感豐厚均衡，稍甜，但仍討好。單寧豐富，收結悠長，尚須陳年。此瓶頗為豐富及多變化的酒於2004年才面世，至今已取得87分的評分佳績！

Cavalierino Chiccheio Toscana IGT 2007

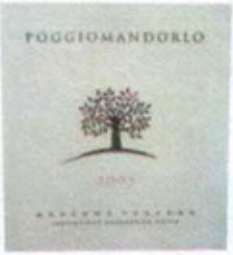
海成：以95%赤霞珠及5%梅鹿調配而成，呈深紫紅，帶飽滿非常的黑加侖子、黑莓、藍莓及可可，加上剛勁的橡木桶味，百分百的新世界風格。喜愛傳統意大利酒的或會對它有點兒失望，相對喜愛新世界的可不會抗拒呢！

鈴子：這瓶IGT酒同是產自托斯卡納南部錫耶納(Siena)省的蒙達普里西安諾(Montepulciano)海拔450至500米高的有機種植的莊園，酒液於不銹鋼釀酒糟發酵，然後於橡木桶內醞釀十二個月及於酒瓶內存釀六個月後才銷售。橡木桶、巧克力、黑漿果味明顯；口感均衡柔順，果味濃郁，稍嫌甜，單寧紮實，尚需醞存。或許是深紫紅的色澤，加上偏甜的果味，令海成兄感覺它似新世界，個人認為酒質雖然簡單，但在適當年期開瓶，定會有更好的表現。

海成：新的舊不了……

Poggiomandorlo Maremma Toscana IGT 2005

海成：雖只是IGT級別，但潛質不俗。Poggiomandorlo以90%梅鹿及10%品麗珠調配而成，酒色深厚而年青，帶厚重的黑莓、漿果、巧克力、香料及皮革等氣息，酒體勁度十足，回味甜美、酸度柔和而順滑。現時飲用仍偏向新世界的風格，陳年後應有更複雜層次，並會展露超級托斯卡納本色。



鈴子：產自托斯卡納西南，格羅塞托(Grosseto)省的科穆內(Seggiano)市。酒液於不銹鋼釀酒糟浸釀約十六至十八天，再以二十四個月的橡木桶醞釀及十二個月的瓶醞，過程不經過濾。深紅色澤，清新，橡木桶香、皮革味、黑草莓、巧克力、可可、烟草、香草、薄荷等香味盡在杯中可尋。酒體極豐厚，有成熟果實和礦物質的風味，口感圓潤，均衡微帶點澀口；單寧紮實，餘韻悠長，明顯的尚需陳年。一瓶均衡又複雜的佳釀，多等二至三年開瓶，肯定有更大驚喜！

這瓶被評分94分的酒，其複雜的變化程度再一次令我意亂情迷，是我個人認為最具儲藏潛質的優質佳釀！

海成：此酒再陳年耐一點的話，鈴子何止情迷，有可能發狂呢！

海成：六款紅酒，新與舊、傳統與創新均引發不同感受，應可迎合市場各自品味；說意大利酒的聲音仍是零星的，要領會箇中誘惑，還是親身體驗吧！

(有興趣者可致電CD & J LTD查詢：852-2366 5260)

Translation:

An interactive wine tasting
The temptation of Tuscany
Sponsored by CD&J Ltd HK

Italian Wines WINENOW Monthly – JUNE 2010

Haicheng & Lingzi

Poggiomandorlo Maremma Toscana IGT 2005

Haicheng: We can say it is IGT, but its potential quality **is outstanding**. It was made by 90% Merlot and 10% Cabernet Franc. Concentrated red young wines, blackberry, berry and chocolate and spicy flavour band. It has strong body, balance well, and with long and sweet persistence. It tends to new world style and would be more complicated after aging for years, and would embody Super Tuscany qualities!

Lingzi: it is from south-west of Tuscany, Seggiano of Grosseto. Soak time would be 16 days to 18 days in stainless steel, and then 24 months in oak casks and at least 12 months in bottle. The whole process without filter. Intense ruby red, the wine has the notes of leather, black strawberry, chocolate, tobacco, herb, quite strong body, shades of mature fruit and mineral composition. Well-balanced with slight acerbity, with a persistent finish, still need more aging. Full and sophisticated, we will be pleasantly surprised if it is tasted after 2 years.
The wine which got 94 high scores with sophisticated quality, let me lost in love again. Personally speaking, I think it's the most high quality wines deserved aging.

Haicheng: if the wine was stored longer, I think Lingzi would get crazy but not just lost in love!

Haicheng: six Italian wines, new and old, traditional and creative all trigger different feelings, which should meet demands of market. Comment on Italian wine is still infrequent, if you want to understand its temptation, personal experience can tell you more about that.