

意大利葡萄酒入門精華教程

巡遊意大利

明星酒莊 · 明星酒

83 支明星酒款口味 | 53 間明星酒莊特色

阮文生 著

巡遊意大利

明星酒莊 · 明星酒

意大利葡萄酒入門精華教程



PREFACE

序

認識 Vincent 師兄，緣於讀 WSET Diploma。這個考試，一般人要花兩、三年才能完成。雖然會涉獵不同的葡萄酒，但真的是目標為本，為考試而考試，許多時候考完試後，知識已拋諸腦後。

但學習葡萄酒其實要鑽研，Vincent 便揀選了意大利酒作為其鑽研的目標。為甚麼他不揀選一直處於領導地位的法國酒呢？書中他有解釋意大利酒與法國酒的不同：天氣地勢的得天獨厚、原生葡萄的豐富多姿、充滿熱誠的釀酒師、風格多樣化、價廉物美、適宜助餐等等。是「鋤強扶弱」嗎？或許是吧！始終介紹法國酒的書籍多的是，有關意大利酒的中文書就寥寥可數了。

因此，不要怪 Vincent 在書中不厭其煩地介紹意大利酒的分級、酒標、葡萄、產區，這些可是學習意大利酒的必經途徑。不瞞你說，學酒那麼多年，我覺得意大利酒是最難學習的，而 Vincent 就透過列表去解構這些複雜的學問。系統性展示一向是 Vincent 的強項，我從不擔心資料不齊全，相反要擔心自己有沒有時間去消化。

當然，你可以選擇永遠停留在「好飲！」、「這個比較酸、比較澀！」、甚至「這個比較苦」的描述層次，跳過書中頭一、兩部分而直接看酒莊的推介。

但無論如何，我樂見坊間又多了一本用中文撰寫關於意大利酒的「雞精書」。但願這書面世之日，意大利酒能像意菜般，同樣在香港普及起來。

一位愛吃意大利菜又希望好好學習意大利酒的 Wine Writer

何小雲 (Alice Ho)





When I first visited China in 2012, I remember my excitement as I caught the train from Shenzhen to my engagement in Guangzhou: a dinner for a few dozen wine enthusiasts. Of course, this most crowded of thoroughfares was perhaps not the most exotic introduction one could have had to a country about which I knew so little but, at the time, it seemed exciting enough.

Dinner itself was much like the hundreds of other wine dinners I have done. A group of wealthy and eager wine lovers equally keen both to show what they knew and learn what they did not. It was after the dinner, however, that the magic really began. It must have been at least midnight by the time the final dishes were cleared and at that point an unassuming gentleman asked if I would like to go for tea. Tea - why not - I was staying the night in any event. We drove to his tiny shop heaving from floor to ceiling with tea. Canisters representing every corner of China were crammed onto the shelves; the more productive provinces had entire bays devoted to their wares.

I was stunned. I had never seen so much tea in my life. I had never imagined that there were so many varieties, production methods and ageing processes. I drank tea that night like a man stumbling into an oasis. Hours flew by. Kettles were heated with clinical precision. Cups were rinsed and refilled. By 4 a.m. I was drugged by the sheer excitement of having found another beverage as complex and as redolent of history as wine. I had met a Master of Tea.

As I came to spend more time in China my knowledge of tea and of its appreciation expanded at breakneck speed and I was, of course, very fortunate to meet connoisseurs from both worlds who, more often than not, shared a fascination for both beverages. Wine



and tea will, I suspect, continue to vie for the eye of the discerning Chinese consumer for many centuries to come. In tannin we find a structural similarity, in the service we find a shared ritual, and in its enjoyment we find a common respite from our quotidian cares.

Today, wines are available from around the world and, more often than not, with next-day delivery. We risk losing something with such unfettered convenience. Great wine, like great tea, is much more than just a score or a name. The grape is a faithful recording of the influences of both Mother Nature and the winemaker; each contributes an indelible stamp. When the bottle is opened the drinker is transported to the time and place where these events transpired. Nothing reminds us more of the enduring permanence of agriculture in our civilisation than wine and tea.

Of all the wine producing countries I have visited it is Italy that has the most natural affinity with China. There are many obvious parallels including the long history of production of both tea and wine (China wins this particular contest by approximately 2000 years) and the shared love of noodles (whether made of rice or of wheat). Perhaps less obvious, however, is the attitude to food and to its preparation. Time and ingenuity are the magic ingredients I find in both countries. Whilst it's easy to find precious elements in both cultures, the vast majority of dishes are the result of ingenuity and of patience. Sauces cooked for hours, lesser cuts of meat treated to the resourcefulness of the chef. The goal is always increased intensity of flavour and the tea (or the wine) needs to up its game.

In this regard, Italy has few peers, although its nomenclature can easily confuse. Having said that, no country with 3,000 years of history should be easy to decipher and, if it were, where



would be the fun? Geographically Italy is the crossroads of the Mediterranean; her fortunes have waxed and waned with those of Europe's ruling dynasties. The only thing that has endured – largely unchanged – is her wines. Too good for any marauding hordes to destroy, Italy's vineyards today look much the same as they did at the height of the Roman Empire.

For the historian, archaeologist, art critic and linguist there is an embarrassment of riches. For the wine lover, too. There are hundreds of native varieties seldom seen outside of her shores and this natural potential is allied to the innate creativity of the Italians. It's a heady mix that creates the utterly banal alongside the truly sublime. To navigate Italy, you'll need a reliable guide.

I first met Vincent Yuen in Hong Kong many years ago when teaching a wine course. It was clear that this was no ordinary student. Vincent's diligence and his ability to capture a tasting note caught my attention and so we have kept in touch over the years and over the miles. I can take credit neither for his passion for Italian wines nor for his impressive scholarship but I can thank him for his friendship and for asking me to pen this introduction.

If you are new to the world of wine then you will find this book a huge aide to the enjoyment of Italy and her wines. If your knowledge is more detailed then Vincent's many hours spent on Italy's backroads have turned up a superb assortment of big names and tomorrow's heroes. Of course, wine's enjoyment is ultimately subjective but this book will help you on the journey to discovering your own preferences.

Michael Palij MW
Master of Wine





FOREWORD

前言

我最初的構思是寫一部關於意大利單一酒區的書。

在和出版社商討期間，我發現大多數人對意大利酒的認識還不足夠，原因不外乎是渠道不足或是對意大利酒的葡萄或酒區名稱感到混亂。其實由我最初接觸葡萄酒開始，從不覺意大利酒特別難認識。如果要說難，可能只是坊間有關意大利酒的書籍寥寥可數。因此，就催生了我寫這部書的念頭，期望帶大家環遊意大利一周，藉此認識意大利各酒區的特色以及最新的發展。

本書分為三部分，頭兩部分以資訊及學術性為主，可能較為沉悶，但卻是認識意大利酒的根基。最後一部分為酒莊介紹，以 50 多個酒莊、80 多支葡萄酒的故事，深入淺出地為大家介紹意大利酒的過去、現在與未來。

基於有限的時間及篇幅，內容不得不作出取捨，某些細酒區內值得介紹的酒莊都未能總錄。書中提及的地方，葡萄及專有名詞，除非中文譯名的認受性高，否則會採用原文。在內容方面已力求精確，但基於市場變化及釀酒法例不斷更新，如有錯漏，敬請多多包涵。

另外，我要強調在寫書的過程中並沒有接受任何贊助，書中介紹的酒品都是具代表性及本人真心喜歡的，絕無廣告成份。

最後在此多謝朋友們在葡萄酒的路上對我的支持和鼓勵。首先要多謝萬里機構為我出版這書，及所有曾經接待我的酒莊，更特別多謝 Phyllis Chan、Andy Chiu、Anty Fung、Flaviano Gelardini、Alice Ho、Irene Ho、Cat Lau、Stanley Leung、Domenico di Luccio、Michael Palij MW、Raimondo Romani、Alfred Yu（按姓氏英文字母順序排列）在我寫書的過程中提供很多寶貴的意見及協助。





- 3 序
- 7 前言

Chapter 1

意大利葡萄酒概覽

- 14 意大利葡萄酒的近年變遷
- 16 意大利酒和法國酒有甚麼不同？
- 19 意大利酒的法定分類
- 22 分級與品質的關係
- 23 和法國 AOC 的比較



Chapter 2

意大利葡萄風味

- 26 意大利重要葡萄品種
- 38 意大利各區主要葡萄及重要酒區
- 106 如何閱讀酒標
- 107 意大利酒標常見詞彙



Chapter 3

意大利明星酒莊・明星酒

意大利北部

Piemonte

- 110 最後的摩根戰士 / Bartolo Mascarello
- 114 Bibbidi-Bobbidi-Boo / Braida di Giacomo Bologna
- 117 傳奇巧手 / Bruno Giacosa
- 123 輕如羽毛，重如文字 / Bruno Rocca
- 127 Captain Barolo Boys / Elio Altare
- 132 巨人 / Gaja
- 138 別問我是誰 / G.D. Vajra



- 142 酒王之王 / Giacomo Conterno
- 146 伯樂 / Vigneti Massa
- 148 閃亮新星 / Matteo Correggia
- 151 老師傅 / Michele Chiarlo
- 154 真·傳統酒莊 / Poderi e Cantine Oddero
- 159 精益求精 / Paolo Scavino
- 164 人人為我，我為人人 / Produttori del Barbaresco
- 166 濃情 Barolo / Roberto Voerzio

Valle d'Aosta

- 170 登山者 / Les Cretes

Liguria

- 173 麻雀雖小，五臟俱全 / Terre Bianche

Lombardia

- 176 唯快不破 / Ca' del Bosco

Trentino

- 179 紅色的跑車就是帶著神秘 / Cantine Ferrari
- 182 素顏 / Foradori

Alto Adige

- 185 時間囊 / Cantina Terlan

Friuli Venezia Giulia

- 188 退後原來是向前 / Gravner
- 193 唱我最愛的歌給你聽 / Jermann

Veneto

- 196 小飛俠 / Leonildo Pieropan



目錄

CONTENTS



- 200 一代宗師 / Giuseppe Quintarelli
- 204 Valpolicella 之王 / Romano Dal Forno
- 208 五大元素 / Zýmě

🍷 意大利中部

Toscana

- 212 珠寶 / Altesino
- 215 神之水滴 / Avignonesi
- 219 天祐女皇 / Biondi Santi Tenuta IL Greppo
- 224 外來者 / Case Basse di Gianfranco Soldera
- 228 推動者 / Fontodi
- 233 五角形的根源 / Isole e Olena
- 238 Renaissance / Marchesi Antinori
- 243 雞蛋與高牆 / Montevertine
- 247 一門雙傑 / Ornellaia e Masseto
- 251 獨一的榮耀 / Tenuta San Guido

Umbria

- 254 創世紀 / Arnaldo Caprai
- 257 雲雀山 / Fattoria di Milziade Antano

Lazio

- 259 意大利王子和他的秘密酒窖 / Tenuta di Fiorano

Le Marche

- 262 環球市場·地方智慧 / Villa Bucci
- 264 下終南山過斛斯山人宿置酒 / La Monacesca



Abruzzo

- 267 靈魂 / Tenute Masciarelli
- 270 The Lord of the Vines / Valentini

意大利南部及島嶼

Campania

- 273 勞動之地 / Galardi
- 276 葡萄考古學家 / Mastroberardino
- 281 南方的 Sassicaia / Monteverrano

Basilicata

- 284 幸福小屋 / Elena Fucci

Puglia

- 287 快樂原則 / Gianfranco Fino

Sicilia

- 290 自然風 / Arianna Occhipinti
- 294 復興者 / Cantina Benanti
- 298 點金術士 / Tenuta Delle Terre Nere

Sardegna

- 301 印記 / Argiolas

Appendix

意大利明星酒莊 · 明星酒

- 304 紅酒 Vintage Chart
- 305 白酒 Vintage Chart



CHAPTER 1



意大利葡萄酒概覽

意大利是產酒大國，她的產酒量位居全球前列，一直與法國互相爭奪第一。但根據 2014 年香港的葡萄酒入口數字，意大利酒的入口量只排行第 6，只有首位法國的 19%。除市場的份額少外，意大利酒在香港和佳釀兩字甚少扯上關係，通常被當作是舊世界內其中一個入門酒選擇。

是意大利沒有能力釀造出優質的葡萄酒嗎？如果說一個有能力生產出如 Gucci、Prada、Ferrari、Lamborghini 等經典品牌的國家，會沒有能力釀造出色葡萄酒，聽來會有點開玩笑。再看數字，意大利酒在美國和英國的葡萄酒入口價值和數量上，都比在香港的排名高。香港人喜歡意大利菜，而意大利的飲食文化是以當地美食配搭當地美酒，但在一般香港餐廳酒牌或酒舖可供選擇的意大利酒乏善可陳，正反映了香港人對意大利酒的認識和接受能力落後於國際市場。造成不認識或不了解意大利酒的原因，可能是香港人對意大利酒的印象不佳，又或如坊間所傳般意大利酒很難學。

的確，曾經有一段時間意大利酒在「整體」質素上未如理想，但這已是陳年舊事，近年其質素已達水平之上；就讓我們先由意大利酒的背景開始說起。

1850s

意大利葡萄酒有悠久及輝煌的歷史，但到 19 世紀中末期，當時因地緣政治及運輸上的關係，法國葡萄酒已成為市場焦點，在 1855 年波爾多分級訂立（The Bordeaux 1855 Classification）時，意大利還未統一，但來自意大利半島的葡萄酒，在國際比賽中還是能經常奪獎。

1860-1960s

及後害蟲「根瘤蚜」（Phylloxera）的出現對葡萄種植造成破壞，加上兩次世界大戰，意大利在戰後國內經濟不景氣下，酒莊及酒商改為生產便宜的日常飲用酒。在 1963 年，頒布的葡萄酒法例中禁止了當時流行的共耕方法 Mezzadria——在葡萄田上同時種植不同的農作物，令農民的收入頓時減少，農民為補償損失紛紛改種易種及產量大的葡萄品種。質素參差的意大利酒在消費者心中就留下了不良印象，即使後來 Soave、Verdicchio 及 Chianti 等的意大利酒曾經在海外熱賣，可惜意大利酒的同業未有把握機會，提高意大利酒在消費者心目中的地位，就算是歷史悠久的 Antinori 酒莊到新市場推銷紅酒時也困難重重。

1970s

到了 70 年代，情況開始改變過來，革命的聲音先在 Toscana 產區響起，部分 Toscana 的酒莊如 Tenuta San Guido 及 Monteverdine 等擺脫葡萄酒法例的枷鎖，生產出一批忠於自己、卻不符合法例要求的葡萄酒，大膽地自我降格為最低級別的餐酒 Vino da Tavola（Table Wine）出售，卻大受市場歡迎。這些餐酒因為沒有級別，所以被統稱為「Super Tuscans」。Super Tuscans 為其他酒莊酒區帶來改革意識，意大利葡萄酒開始踏上文藝復興之路。





1980s

在 80 年代，戰後新生代開始接手釀酒工作，他們帶著開放的態度把改革帶入酒莊，引進新設備，採用法國小橡木桶陳年，最重要的是改善了酒莊的衛生環境，令釀出來的酒更乾淨。新一代的釀酒哲學和老一輩的不同，開始了所謂的「傳統與新派的鬥爭」，在市場上鬧得熱烘烘，消費者有更多機會接觸到意大利酒，打開了市場就有更多的資源改善釀酒設備和技術。



1990s

90 年代，改革也來到了葡萄田，酒莊挑選種植最合適的葡萄品種，減低產量，等待葡萄完全成熟才收割，從而提高葡萄的質量；而一些失落的原生葡萄品種也開始備受注意。



2000s

踏入 21 世紀，在經過幾十年的嘗試和實驗，意大利酒業開始步入收成期，釀酒技術及市場推廣更趨成熟。著名酒評人 Nicolas Belfrage MW 及 Ian D'Agata 都不約而同地撰文說：「現在是歷史上意大利酒的黃金時期。」



■ 著名意大利酒酒評人 Ian D'Agata。



意大利酒和法國酒有甚麼不同？

缺乏認識是大家對意大利酒卻步的原因之一。我在 Vinexpo 時遇到了 Braida 酒莊莊主 Raffaella Bologna，她剛完成首次中國之行，在行程中有很多人問她同一個問題：「法國酒和意大利酒有甚麼不同？」——這的確是一個最根本的問題。為了更能令讀者易於明白意大利酒，我嘗試以天時、地利、人和介紹當中的分別。

得天獨厚

意大利位處南歐，鄰近地中海，天氣較為溫暖，相對於法國，葡萄更易成熟，但卻不失優雅，全因為意大利地形以山區為主，葡萄經常種植於海拔較高的斜坡上，亦因為日夜的溫差大，令葡萄能有更佳的複雜性、味道更陽光。

物廣豐盈

葡萄方面，除了常見的國際（法國）品種如 Chardonnay、Sauvignon Blanc、Cabernet Sauvignon、Merlot 等外，在意大利各葡萄種植區也有很多獨有的原生葡萄如 Nebbiolo 和 Sangiovese，風土獨特多變也是原生葡萄賴以成功及不能複製的因素之一。

當新世界在吹噓它們的葡萄樹是純種 *Vitis Vinifera*（即歐洲葡萄品種沒有接枝在美國葡萄品種的根部以防止害蟲 *Phylloxera*）時，在意大利也同樣有酒區種植純種的 *Vitis Vinifera*。

熱情的釀酒師

意大利人對造酒的堅持其實有點狂熱。在過去以量為主的日子，其實有很多酒莊如 Giacomo Conterno、Biondi Santi、Quintarelli 和 Valentini 等都堅持以質為本。



在 Toscana 及 Friuli 產區，酒莊為了釀酒，不惜擺脫法例的枷鎖，帶來了「Super Tuscans」及「Super-Whites」的新天地。在 Piemonte 產區，「Barolo Boys」成員如 Elio Altare 代表著新浪潮，生產出能早飲用的現代口味 Barolo；而 Bartolo Mascarello 寧可放棄經濟的利益也要守護傳統。Arnaldo Caprai 把快要失傳的葡萄 Sagrantino 重推市場，成為了 Umbria 產區的代表葡萄。Josko Gravner 在 Friuli 產區以古老的方法釀造橙酒。在西西里有 Arianna Occhipinti 主張 Natural Wines。

這些例子，正是「江山代有才人出」，無論你喜歡這些釀酒師的酒與否，也不能否認他們帶動了意大利酒的改革，他們把熱情注入葡萄酒內，不斷地把意大利酒推上一個又一個的新境界。

反觀法國酒的商業味較重，酒莊也安分守己地在固有的環境下打轉，縱使出品有所不同也難成氣候，對消費者來說其實缺乏驚喜。

多樣化

多樣化可算是意大利酒在全球產酒國中最獨特的地方，除了之前提及她擁有獨特的風土、很多獨有的原生葡萄，更有不同的釀酒方法，例如再一次發酵的 Ripasso；Vin Santo 式的甜酒；以 Anfora 陶罐、中性的大木桶 Botti 或法國小木桶 Barrique 作發酵及陳年的器皿。加上出現釀酒風格和理念截然不同的傳統派與現代派，同一種葡萄也能釀造出不同風格的葡萄酒，更遑論不同的葡萄及風土。

不論你喜歡的是汽酒還是無汽酒，是紅酒還是白酒，是常見的國際葡萄還是獨有的原生葡萄，是傳統還是現代化口味，是剛強還是溫柔的性格，是價格高昂的佳釀還是便宜的日常用酒，意大利皆有大量的選擇，非法國酒可比。只要多花一丁點時間心機，去認識、尋覓、嘗試，定必能找到自己喜歡的意大利酒。



酒 區 重 生

意大利有二十個行政區，套用 Gaja 酒莊的少莊主 Gaia Gaja 的話，其實每區皆有酒莊能釀造出色的酒，只是有時為數不多，以及欠缺宣傳而令酒區被忽略。但情況開始有很大的改變，很多昔日生產散裝酒為主的酒區如 Puglia、Sicilia 也正在蛻變，不再東施效顰複製其他酒區或國家的成功方程式，改為展現自己獨特優美的一面，成為生產精品酒的新興基地。當中 Sicilia 的 Etna 酒區以百年老樹如 Pinot Noir 優雅的 Nerello Mascalese 葡萄，更成了市場的新寵。反觀法國依舊以主要幾個酒區為主力，南法的興起不過是借助外區葡萄作主，其實是舊世界內的一個新世界酒區。

價 廉 物 美

市場價格講供求關係，當大部分人特別是近年國內富豪對波爾多及布根地葡萄酒的熱愛，令法國酒價格長期高企，脫離了大部分人的負擔能力，更顯得意大利酒相對便宜。

助 餐 之 選

常言道意大利酒因為酸度高，必需助餐飲用，而法國酒就勝在可以淨飲。但反過來看，香港人從來奉行「民以食為天」，正難得意大利酒可以作助餐之用。以我多年飲酒的經驗，無論是哪個地區的酒，也甚少見人淨飲，多少也會佐以小吃；所以意大利酒才是首選。



意大利酒的法定分類

「不了解」亦是一個令消費者對意大利酒有戒心的原因。坊間比較容易找到介紹法國酒的書籍，加上飲用法國酒較普遍，不少愛酒人士對法國酒都略知一二。反之，專門介紹意大利酒的書籍寥寥可數，要涉足這個領域殊不容易。就讓我們來上一課意大利酒入門。

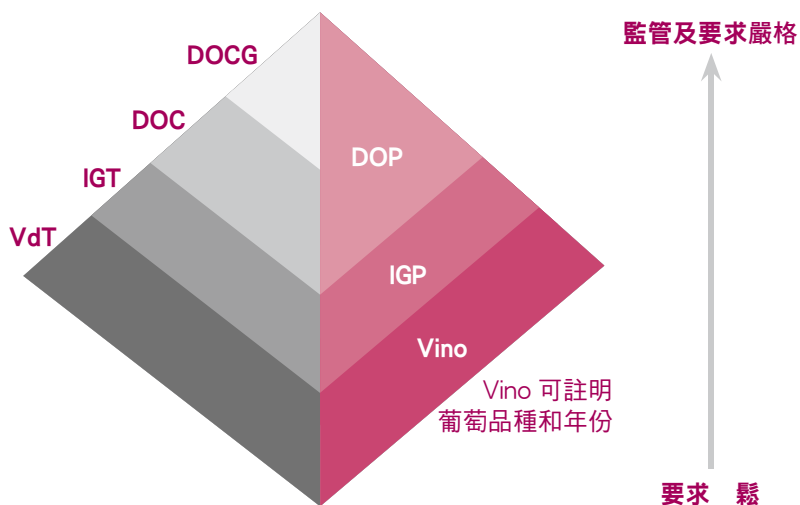
早在 1963 年，意大利就參照法國的 Appellation d'Origine Contrôlée AOC 葡萄酒法例，制定監管當地生產葡萄酒的法例，但可惜未盡完善，未能得到酒莊及消費者的認同。及後經過多次的修訂，在 2009 年歐盟推出統一法例前，意大利酒一共分為四個等級。

最高級別 **DOCG** - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

第二級別 **DOC** - Denominazione di Origine Controllata

第三級別 **IGT** - Indicazione Geografica Tipica

最低級別 **VdT** - Vino da Tavola



2009 前的意大利酒法定分類

2009 開始的歐盟法定分類



最低級別 **Vino da Tavola (VdT)**

Vino da Tavola (VdT) 即 Table Wine，在 1963 年已經訂立，監管寬鬆，只要求釀酒的葡萄產自歐盟地區，沒有規定葡萄品種、比例、釀酒方法及是否混合不同年份的酒，但不許註明年份。雖然大部分 Vino da Tavola 都屬於日常飲用酒，但世事無絕對，因為 Super Tuscans 及 Super-Whites 的出現和流行，促成意大利出產了很多有趣和令人印象深刻的 Vino da Tavola。

第三級別 **Indicazione Geografica Tipica (IGT)**

Super Tuscans 於 70 年代在 Toscana 地區興起，它們不論使用的葡萄品種、混合的比例、釀造方法，以及陳年時間也不符合當時 DOC/DOCG 級別的規定，最終只能以最低級別的 Vino da Tavola 出售。當時 Super Tuscans 深受市場歡迎，消費者認為這類 Vino da Tavola 的質素比高級別的 DOC/DOCG 更佳，願意付出較高的價錢購買。這在業界造成很大迴響，政府最後在 1992 年修改法例，在 DOC/DOCG 及 Vino da Tavola 中加入了新的級別，名為 Indicazione Geografica Tipica (IGT)，相等於法國的 Vin de Pays (地區餐酒)。

IGT 主要監管葡萄的產地來源及可以使用的葡萄品種 (通常包括非區內的傳統葡萄)。IGT 並非都存在於每個酒區，例如在 Piemonte 及 Valle d'Aosta 區就沒有這等級。在 2017 年，意大利一共有 118 個 IGT。

第二級別 **Denominazione di Origine Controllata (DOC)**

DOC 相等於法國的 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)，在 1963 年訂立，而 Vernaccia di San Gimignano 酒區在 1966 年成為首個 DOC。每個酒區都有其聯盟 (Consorzio/ Consortium) 負責制定區內釀造葡萄酒的細節，包括：葡萄田的地點及面積、葡萄品種、種植方式如密度及產量、釀酒時葡萄品種混合比例、酒精濃度、酸度及含糖量的要求、最少陳年的時間、Riserva 的定義、酒標及包裝的要求等等。在 2017 年，意大利一共有 334 個 DOC。



最高級別

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

DOCG 是意大利酒的最高級別，同樣訂立於 1963 年，但到 1980 年才出現第一個 DOCG——Vino Nobile di Montepulciano 酒區。DOCG 比 DOC 級別的要求更加嚴格，例如更低的葡萄產量、葡萄酒須要在所屬區內釀造及陳年，並經過品質測試和檢定。在 2017 年，意大利一共有 74 個 DOCG。

■ DOC/G 級別的葡萄酒，在酒樽位置會貼有不同顏色的紙封條以資識別，而每張封條都印有不同編號。紅色代表紅酒，綠色是白酒，三文魚色是氣酒。由 2012 年起，封條不再分紅白氣酒，上下兩邊金色的代表 DOCG，藍色的是 DOC，酒莊可自行選擇是否貼上 DOC 級別的封條。

歐盟統一法例 Protected Designation of Origin

在 2009 年，歐盟實施了新的葡萄酒法例，統一不同國家的葡萄酒品質分級。

新法例一共分為兩級，低級別是 Wine（即 Table Wine），和 Vino da Tavola 的定義一樣，不過卻容許註明年份。上一級別則規定葡萄酒必需在指定的酒區生產，當中再細分兩類，一是 Protected Geographical Indication（意大利文為 Indicazione Geografica Protetta，IGP），和 IGT 的定義一樣；另一類是 Protected Designation of Origin（意大利文為 Denominazione di Origine Protetta，DOP），則對應 DOC 和 DOCG。在新制度下成立新的 DOP，需要歐盟批准。

這種監管產品產地來源的法例，其實一早就應用到芝士及其他食品上，2009 年起的統一法例只是方便消費者明白葡萄酒的分級，不過因為傳統的葡萄酒分級如意大利的 DOCG 或法國的 AOC 制度認受性高，所以歐盟容許保留使用這些傳統的字眼。結果是，有部分 DOC 酒區第一時間改稱為 DOP，但其他酒區卻沿用 DOC 和 DOCG，令分級制度更複雜和混亂，對消費者來說也并非好事。



很多講述意大利酒分級的文章都會如上文，羅列最低級為 VdT，最高級別為 DOC/DOCG。但分級的高低是否與品質成正比，又是否可作消費者的選酒指南？到底「品質」二字代表甚麼？

葡萄酒分級其實是產地來源認證，保證其葡萄種植區、釀酒方式和味道合乎規格，以防魚目混珠，保障消費者的合理期望；至於酒評人及消費者喜歡與否並沒有直接關係。不過分級亦會受消費者及市場的影響，只有受歡迎及整體質素高的酒品才需要受額外保護，而被提升至較高級別。所以，這分級制度對消費者還有點參考價值。最好的例證就是為 Super Tuscans 成立了 Bolgheri DOC；Montefalco 的 Sagrantino 就是因為整體質素高，得到消費者的垂青才被提升為 DOCG；Sassicaia 酒莊還擁有專屬的 Bolgheri Sassicaia DOC。



雖然意大利的葡萄酒法例參考法國，但很多消費者由探索法國酒轉到意大利酒時都有一分無所適從的感覺。

原因是法國的 AOC 制度比較以消費者為本，大部分著名的酒區皆有細緻且層層遞進的分級制度，由大區到細區，再分村、田、Premier cru、Grand cru，又或以酒莊分級排名，易學易明。而意大利酒卻以保護傳統為先，因未能滿足各持份者的願望，當中只有少數酒區有官方認可的區、村和田的分類，更遑論細分的 Premier cru、Grand cru，或酒莊分級排名之類。話雖如此，意大利酒還有以下籠統的法定分類可供參考。

Classico

「Classico」有經典的意思，葡萄需要產自酒區內劃定的地區，這些地區通常有更好的風土條件，如葡萄田位處於優良的斜坡、有更好的日照等。很多 Classico 酒區有更嚴謹的釀酒要求，如更低的收成、更高的優質葡萄比例、更長的陳年時間等。Classico 地區正是昔日酒品的成名之地。

Riserva

「Riserva」是珍藏的意思，只有 DOC/DOCG 級別的葡萄酒才可使用，葡萄酒要經更長時間陳年才可推出市場，亦表示有更好的陳年能力及經陳年後飲用更佳。酒莊可挑選自己認為優秀的年份，或採用最佳的葡萄釀造 Riserva。

知
多
點

意大利酒區命名

意大利酒以保護傳統為先，所以酒區常以地方及歷史命名。意大利酒區的命名方法主要有以下三種：

- 1 葡萄名稱加上地區名稱，如 Montepulciano d'Abruzzo、Barbera d'Alba、Langhe Nebbiolo，只要知道葡萄名稱及其特性就變得簡單多了。
- 2 以地方名命名，如 Barolo DOCG、Barbaresco DOCG、Collio DOC、Etna DOC、Asti DOCG、Vino Nobile di Montepulciano DOCG。留意「di/d'」在意大利文中有英文「of」的意思。
- 3 歷史性名稱，如 Chianti、Valpolicella、Est!Est!Est!。



巡遊意大利明星酒莊 · 明星酒

作者

阮文生

編輯

Cat Lau

美術設計

Nora Chung

出版者

萬里機構出版有限公司

香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511

傳真：2565 5539

電郵：info@wanlibk.com

網址：<http://www.wanlibk.com>

<http://www.facebook.com/wanlibk>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號

中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100

傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

中華商務彩色印刷有限公司

香港新界大埔汀麗路36號

出版日期

二零一七年十一月第一次印刷

版權所有 · 不准翻印

Copyright ©2017 Wan Li Book Company Limited.

Published in Hong Kong

ISBN 978-962-14-6563-4



萬里機構



萬里 Facebook



\$100 OFF
ANY
\$400 OR MORE WINE PURCHASE

(USE ON OR BEFORE 28 FEB 2018)



WINE & DELI

LITTLE ITALY

SHOP A & B
WAH CHI MANSION
18 SHAN KWONG ROAD
HAPPY VALLEY

(852)2699 8588 | bonny@littleitaly.hk

LIKE
OUR FACEBOOK



FOLLOW
OUR INSTAGRAM



\$100 OFF
ANY
\$500 OR MORE WINE PURCHASE

(USE ON OR BEFORE 31 MAY 2018)



WINE & DELI

LITTLE ITALY

SHOP A & B
WAH CHI MANSION
18 SHAN KWONG ROAD
HAPPY VALLEY

(852)2699 8588 | bonny@littleitaly.hk

LIKE
OUR FACEBOOK



FOLLOW
OUR INSTAGRAM



Terms and Conditions:

1. Coupon values are as specified on the coupon.
2. Coupons are redeemable only when purchasing in store.
3. This coupon may not be used in conjunction with other promotional offers by Little Italy - Wine & Deli.
4. Each coupon is valid for a limited time only and expires on the date specified in the offer.

Terms and Conditions:

1. Coupon values are as specified on the coupon.
2. Coupons are redeemable only when purchasing in store.
3. This coupon may not be used in conjunction with other promotional offers by Little Italy - Wine & Deli.
4. Each coupon is valid for a limited time only and expires on the date specified in the offer.



*Great wine, like great tea,
is much more than just a score or a name.*

Michael Palij MW
Master of Wine

學品酒其實需要鑽研，而這本「入門雞精書」助你省卻不少彎路，直接進入精彩紛呈的意大利葡萄酒世界。

國際品酒師Vincent帶大家環遊意大利一周，簡介意大利酒的分級、酒標、葡萄、產區、風土和歷史傳統，再以每個酒區的明星酒莊作引子，好讓大家以20%精力，去認識意大利酒中常見的80%酒品，尋覓最適合自己的口味。



ISBN 978-962-14-6563-4



聯合出版集團

H.K.\$148.00

Published in Hong Kong

建議上架分類：飲食文化 / 酒類