

走出 Italy 巴厚鏤 Barolo

撰文／理查·博丹斯 (Richard Baudains)
翻譯／宋雅雯

一提到義大利西北地區的阿爾巴，人們總是直接想到生產頂級內比歐露葡萄酒的巴厚鏤，這裡的釀酒師也因此往往把所有注意力放在這個品種。現在他們開始明白不是只有內比歐露——還有巴貝拉和多切托。





圖片提供/林麗瑛

阿爾巴市 (Alba) 位於皮蒙區 (Piedmont) 中心，是許多義大利頂級紅酒的故鄉，也盛產相當精采但較不具知名度的酒。

阿爾巴市坐落於Tanaro河，以它命名的DOC (義大利產區等級) 擴及Langhe和Roero的所有丘陵，它的衛星城鎮也包括兩個DOCG等級的產區：巴厚羅 (Barolo) 及巴巴瑞斯柯 (Barbaresco) 產區。這兒的階級高下幾乎穩固如磐石。

巴厚羅身為阿爾巴酒中之王，並非天賦神權，完全因為它真的是最好、

最具活力的產區。產量正在成長 (有些人擔心增加太多太快，但這是另一個議題了)，而且品質從未如此穩定，頂級酒生產者也從來沒有這麼多。

至於釀酒風格，在經過十年來對於熟優熟劣的激烈爭辯，所謂的現代派及傳統派似乎有合流之勢，彼此相互學習。喜愛長時間浸皮及將葡萄酒於木桶中陳放的釀酒師，現在把較多注意力放在單寧的品質和香氣的純粹上。同樣地，許多過去的革新主義者不再追求過度萃取顏色和醞化的果味，呈現更忠實的風土條件特色。

當傑出的巴厚羅發展得越大、越好，巴巴瑞斯柯也就越難擺脫這個鄰居的陰影，這非常可惜。巴巴瑞斯柯呈現的也許是較清淡、細膩的內比歐露，但並不表示它比較無趣。但是相較於巴厚羅，巴巴瑞斯柯的整體品質較不一致。這些年來只有非常少的新名字加入地位穩固的領導酒莊名單中，但是 Marchesi di Gresy、Cigliuti、Paitin，以及Bruno Rocca酒廠都在向上提升。

90年代後期有一段時間，內比歐露似乎正逐漸淘汰Langhe的其他傳統品