

義大利酒頂級精華

新年份

BAROLO & BARBARESCO

第一手試酒報導

五月初筆者應邀前往北義最精華，也是最重要的高品質葡萄酒產區，Piedmont地區的Alba市參加第十屆Alba酒展。這個由Alba產酒聯合會(Unione Produttori Vini Albesi)和庫內歐省貿易廳(Camera di Commercio di Provincia Cuneo)合辦的酒展，每年都邀請世界各國酒線記者們來此進行為期一週的密集品酒活動，親身感受最新年份的Barolo、Barbaresco、Roero以及Nebbiolo d'Alba等此地最主力的葡萄酒。今年品嚐的是來自144家酒莊，270種新年份及部分優秀的老年份酒；而受邀的49位記者當中，僅有筆者及三位日本記者是來自亞洲，因此他們對台灣市場的重視不言可喻。



文·攝影／林殿理 (Denis)

這次的品嚐會，也可說是內比歐露(Nebbiolo)這個葡萄品種的品嚐會。Barolo、Barbaresco、Roero和Nebbiolo d'Alba都是用內比歐露所釀成，只是因為各區的風土條件不盡相同，因此釀出的風味也有差別，各自形成了獨立的法定產區。

內比歐露有點像是法國的黑皮諾(Pinot Noir)葡萄，果皮薄又晚熟，需額外細心照料，但釀成的酒也格外細緻、複雜而有深

度。環繞Alba市的朗給(Langhe)和羅埃洛(Roero)酒區是Piedmont地區高品質酒的主要產區，這裡擁有包含Barolo和Barbaresco在內的11個DOC和DOCG級法定產區。此地大約有200家酒莊釀製Barolo，而Barbaresco面積較小，因此較少酒莊釀製，產量僅有Barolo的35%左右。

馬拉松式密集品酒

一般而言Barolo和Barbaresco

最常出現的氣味包括成熟草莓、柏油、薄荷、尤加利葉、甘草、煙草、巧克力、玫瑰、香料、香草甚至松露味，Barolo酒體較強勁厚實，Barbaresco則是稍微細緻一點，酒精度低一點，法定最短熟成期只需要兩年，比Barolo少一年。

品酒的方式是採Blind Tasting，每位記者在各自的座位上默默的寫下品酒筆記，直到下午三點結束當天的品酒進度離場



Denis的品酒筆記

年份	產區	香氣	口感
2004	Langahe Nebbiolo	花香、熟紅莓香氣	礦石味，略青澀單寧
2004	Nebbiolo d'Alba	礦石、砂石氣味，紅花、西瓜、覆盆莓、蘋果香氣	蘋果味、草莓味、甘草味，中低到中度單寧
2003	Roero	礦石、鐵鏽、烏梅、焦糖及櫻桃氣味	礦石、甘草、蘋果皮的口感，中低到中強度的單寧
2003	Alba	焦糖、巧克力、紅色花香類型	瓜果、甘草、木頭味，中等酒體
2003	Barbaresco	紅花、熟果、焦糖、香瓜等	蘋果、香瓜、焦糖等，單寧較低
2003	Neive	土味、紅花、過熟香瓜等	香瓜、哈密瓜，宜人的酸甘味，單寧細緻
2003	Treiso	礦石味、鐵鏽味、熟瓜、紅花、焦糖等	熟瓜類、蘋果、草莓等味道
2001	Barbaresco Reserva	鐵鏽味、蘋果味	草莓、蘋果、香瓜等成熟水果味，單寧逐漸細緻
2002	Barolo	草莓、鐵鏽、焦糖的氣味	草莓、櫻桃、蘋果和葡萄柚的果味，單寧較淡
2000	Barolo Reserva	櫻桃、草莓、瓜類等的果香，有的帶有石墨、鐵鏽味	蘋果、香瓜甜味，以及微微的鹽油鹹味和甘味
1996	Barbaresco	帶有潮濕木頭味、草莓、糖漬櫻桃、鐵鏽味等氣味	蘋果、草莓的熟果氧化味，酸甘味，單寧中等細緻
1996	Barolo	土味、鐵鏽味、蘋果、草莓等氧化果味	類似蘋果、西瓜、香瓜等甜甘味，酸度高，中低度單寧

時，才取得當日所品嚐的酒款清單。這種方式讓品嚐者可以在沒有預設立場的情況下忠實記錄自身感受，寫下最客觀的酒評。經過短暫休息，下午五點進行的則是與各酒莊釀酒師面對面討論的品酒會。此時採取的是各酒莊擺一個攤位的方式，除了白天喝過的酒之外，酒莊也會提供自家釀製的其他品種紅白酒，或是甜酒和氣泡酒等等。除了內比歐露之

外，Alba的Docetto、Barbera、Arneis和Moscato也有不錯表現，多數屬於即飲型態的餐酒。

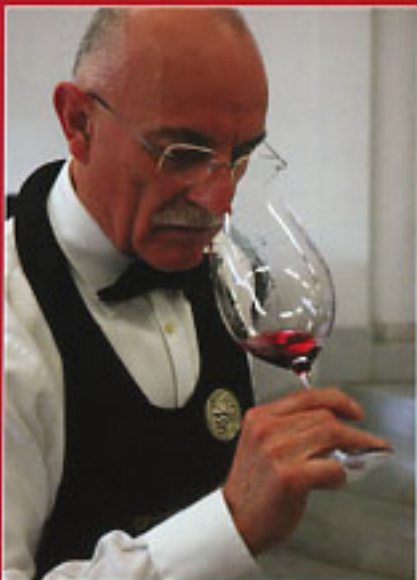
品酒討論結束後也差不多到了晚餐時間，主辦單位會安排或是到當地的特色餐廳，或是到酒莊裡用餐，此時依然是跟各參與



▲與Pinot Noir特色相近的Nebbiolo。

的酒莊老闆、釀酒師同桌，只是大家終於可以稍微輕鬆一點，大口喝酒吃肉，不用再邊品嚐邊寫筆記了。義大利人習慣慢慢的享用晚餐，往往八點多才開動的晚餐就吃到將近十二點，累了一整天的記者們往往在晚餐尚未結束時就昏昏欲睡了。

經過這一次難得的密集品酒，對Piedmont的各個品種風格與年份特色可說是有了更深入、更全面性的瞭解，也對於Nebbiolo這品種更加熱愛了。我也深深認為，品嚐過Barolo和Barbaresco才能真正領略到義大利酒細緻優雅與陳年實力並存的精髓。但願身在台灣的酒迷們，也能有機會品嚐到來自更多不同酒莊的Barolo和Barbaresco，在此期盼進口商們能多多努力囉！w



▲老侍酒師正在檢測會展用酒酒質。



▲與Barolo酒莊主人的交流活動。



▲會展用的270種酒款。

Denis推薦酒款

- BORGOGNO GIACOMO E FIGLI, Barolo Classico 1998
- BORGOGNO F.LLI SERIO E BATTISTA-Cannubi, Barolo 1999 Riserva
- GIACOSA F.LLI-Vigna Mandorlo, Barolo 1999
- TENUTA L' ILLUMINATA-Tebavio, Barolo 2002
- MANZONE G. PAOLO-MIRINE, Nebbiolo d' Alba 2004
- MONCHIERO CARBONE-Printi, Roero 2003
- CASCINA LUISIN-RABAJA, Barbaresco 2003
- RIVETTI MASSIMO-SERRABOERLLA, Barbaresco Riserva 2001
- CASCINA ADELAIDE-PER ELEN, Barolo Riserva 2000
- ETTORE FONTANA, Barolo Riserva 2000