

Wine

文：劉信全
圖：劉信全、
Podere Forte、
Amoroso Fine Wines



美麗世道
Podere Forte, 位於意大利Tuscany地區 Orcia Valley。山明水秀、風景美麗, 是 UNESCO 世界自然遺產之一。

環保酒莊精釀「藝術品」 Podere Forte 名不經傳見經典

早前看到一則全屬虛構的故事, 但寓意發人深省。話說一舉世聞名的酒莊主人, 對於出品一推出市場便被收藏家搜購一空, 酒價如火箭上升至無人會在購入後飲用的地步, 因而感到痛心。更甚者, 所有人, 包括一眾酒評家, 對酒莊的酒已達到盲目崇拜地步, 只要見到酒標, 不理真正味道如何, 便會歌功頌德。

去年的試酒會上, 各人一如以往, 對酒莊新推出的酒讚譽有加。午飯時, 主人響以一些據稱是他釀製自用的酒, 雖然眾賓客可以慢慢細心品嘗, 但對那些酒的讚譽, 明顯地落後於在試酒時只夠時間的酒的評價。如是者, 數年的情況都是這樣, 但實情是, 每年午飯時酒莊主人用來饗客的酒才真正是酒莊的出品, 試酒會的酒反而是莊主找來的冒牌貨, 開了眾人一個大玩笑。

上述故事的寓意是, 盲目崇拜名牌往往會令人迷失。筆者自身的經驗是, 在蒙瓶試酒遊戲時, 獲得讚譽最多的不一定是名莊的酒, 但謎底揭出後再試各款酒時, 不少參加者卻馬上猶如在夢中驚醒, 不單只把原先蒙瓶時對名莊酒的負面評價拋諸腦後, 更甚者會立即找到名莊酒各種起初「被忽略了」的優點, 名氣於人的影響, 莫過於此!

8.5 億傳建業兼前衛酒莊

早前應邀參加了一酒宴, 酒莊位於意大利Tuscany地區 Orcia Valley 不見經傳的 Orcia 酒區。筆者從未喝過該莊的酒, 連名字也沒有聽過, 查閱多部酒典也找不到酒區的資料, 因此只抱姑且一試的心態赴宴。怎知不試猶可, 試過之後不理家中酒窖已滿瀉, 也馬上購入數箱。但現在反省, 赴宴前筆者何嘗不是因該莊寂寂無聞而低估了它呢!

Podere Forte, 是工業家 Pasquale Forte 創辦的一家酒莊。Pasquale 出身意大利南部 Calabria 地區, 以種植穀物及橄欖樹為生的農家, 本身的專業是機械工程師, 但他對大地的鍾愛令他在 1990

年代中到訪 Orcia Valley。據悉, 當地在羅馬帝國時已有人種葡萄釀酒, 只是後來式微。但正因如此, 當地秀麗的地貌環境獲得保存下來, Orcia Valley 現已被劃為聯合國 UNESCO 世界自然遺產之一。Pasquale 深愛地愛上了該地, 並在 1997 年買下已荒廢的百年莊園 Podere Petrucci (Podere 是農莊的意思), 易名為 Podere Forte。

Podere Forte 總面積 168 公頃, 其中 15 公頃已開墾成葡萄園, 另 8.5 公頃將會初植葡萄樹, 23 公頃是橄欖園, 70 公頃是樹林, 餘下分別是牧場和花園, 另外酒莊亦有 110 公頃土地在鄰村 Quirico d'Orcia。據悉, Pasquale 至今已投資超過一億歐元 (約 8.5 億港元) 在酒莊及其他設施上——從一開始, Pasquale 已銳意把 Podere Forte 打造為一無與倫比的酒莊, 既舊且新, 既傳統亦前衛, 營造出完善的自給自足生態系統, 不僅保護環境, 更改善環境。

科技 + 順應天時地利

總括來說, 酒莊所做的一切都是不惜工本, 以達至頂級品質。酒莊的營運細節, 糅合最新科技及順應天時地利, 每一環節在充分參考科學分析數據的同時, 酒莊嚴格遵從生物動力學的栽種原則。不同的葡萄樹種按不同的土壤分析分開小塊種植, 務求令葡萄樹可以栽種在適合的環境, 生產出完美的葡萄。每一細節都有科學根據去幫助決定, 但同時又確保對環境不會造成傷害。可以說, 通過科學的幫助, 令以往需要上百年才可以積累的經驗和成果可以在短短的十數年間取得, 令酒莊的水平, 可以媲美百年歷史悠久的酒莊。正如 Pasquale 所說, 釀製精美佳釀, 猶如創造藝術品, 除了有好的素材 (在美酒而言, 就是好的風土), 但同時需要好的工藝人、技藝和科學的參與。

在喝過 Podere Forte 的酒後, 筆者認為酒莊的酒整體可以數句來形容: 均衡、典雅、圓潤和細緻, 特別是丹寧出廠地柔滑如絲。目前為止, 酒莊只推出了 Petrucci、Petruccino 和 Guardiavigna 三款酒。

Petrucci 優雅具陳年力

這是酒莊的旗艦酒, 名字源於酒莊原來的名字 Podere Petrucci, 是以產於莊園最好的地段之 Sangiovese 葡萄釀成, 葡萄的產量每公頃只有

作者 Profile

劉信全
MBA, AIWS,
WSET Certified
Educator。自認酒癮, 閒時以文會友, 現為 www.openwines.hk 主筆。



2500 至 3000 公升, 比波爾多特級名莊還要少。葡萄先經嚴格的雙重人手篩選, 經 16 個月法國橡木桶熟成, 裝瓶後再陳放 24 個月才在每年 3 月 1 日推出市場。這款酒擁有優雅、複雜性和陳年能力, 年產量為 3000 至 4000 瓶。

Petruccino 清爽幼滑

如以港人熟悉的辭彙, 這是酒莊的副牌, 主要是由酒莊葡萄園的新樹果實釀成, 但製作過程和 Petrucci 毫無分別。這是一款以 70% Sangiovese 和 30% Merlot 混釀而成的酒, 葡萄的產量每公頃只有 3000 至 3500 公升, 和波爾多特級名莊相若。這酒充分反映 Sangiovese 清爽開胃的性格, 再結合 Merlot 絲綢般的質感, 在新舊參半的橡木桶熟成 12 個月, 再在裝瓶後 8 至 9 個月才正式推出市場, 可以很早便愉快地飲用。雖則如此, 適飲期相信等閒可達十年甚或以上, 年產量約 15,000 至 16,000 瓶。

Guardiavigna 濃烈複雜

既然是 Tuscany 地區的酒莊, 潮流所及, 少不免也出一款 Bordeaux blend 的紅酒。這是一款結合 Cabernet Franc (60% 至 70%) 的濃烈感和結構、Merlot 的力量和溫潤性格, 和 Petit Verdot (少量) 的複雜性和持久性的酒。葡萄的產量每公頃只有 2500 至 3000 公升, 經人手細心篩選後, 以天然酵母按不同小塊獨立發酵釀造, 在橡木桶熟成 18 個月後才調配而成, 原瓶陳放 15 個月後在每年 10 月 1 日推出市場。年產量 5000 至 6000 瓶。

Podere Forte 的酒主要在高級餐館和私人會所發售。(零售查詢: Gelardini & Romani Wine Auction 5970 7843) ■



旗艦酒

Petrucci 是酒莊的旗艦酒, 以純 Sangiovese 釀成, 年產量只 3000 至 4000 瓶, 罕有珍貴。



副牌酒

Petruccino 是酒莊的副牌酒, 但質素非常高, 且很早便可以愉快地飲用, 陳年潛力極佳。



品質如一

Guardiavigna 是 Podere Forte 旗下的 Super Tuscan, 以 Cabernet Franc、Merlot 和 Petit Verdot 混釀而成。圖中四個不同年份, 招紙雖略有不同, 但品質好卻是如一。



不惜工本

圖左站着正是莊主 Pasquale Forte, 他不惜工本把 Podere Forte 打造成既先進前衛, 但同時又保存傳統和致力於環保工作的酒莊。