来自意大利的浪漫

见习记者　朱一诺

位于欧洲南部，在地图上形如长靴的意大利留给人们的印象是浪漫、热情、文艺与时尚。法国葡萄酒的知名度与美誉度不必多言，而很多人不知道的是，浪漫的意大利产出的葡萄酒在数量与品质上的优越相比法国不遑多让，甚至超于法国。

拥有璀璨文明的意大利，也拥有古老灿烂的葡萄酒文化。

意大利是欧洲最早得到葡萄酒种植技术的国家之一，也是传播的源头，其酿酒历史已经超过了3000年，葡萄酒的产量也占世界的1/4。意大利被古代希腊人称为葡萄酒之国，由于其南北纬度相差10度，有山有海，各省地理气候迥异，因此产出的葡萄酒风格也有极大差异。

意大利的酿酒葡萄品种古老且繁多，葡萄酒产业发展迅速。有一种比较流行的说法：意大利五大经典葡萄酒被称为ABBBC。这五大葡萄酒便是阿玛罗尼（Amarone）、巴罗洛（Barolo）、巴巴莱斯科（Barbaresco）、布鲁奈罗（Brunello di Montalcino）和基安帝（Chianti）。

而其中被誉为意大利五大经典葡萄酒之首的阿玛罗尼，全称为瓦坡里切拉阿玛罗尼，产自意大利东北部，这个以罗米欧朱丽叶故事而闻名的地方——威尼托（Veneto）。它色泽鲜红，酒体丰满，气味香甜，不但酿造技艺独特，价格也高得吓人。

阿玛罗尼的酿造技艺非常特别，所有用来酿造阿玛罗尼的葡萄都要经过晾干处理，也就是业内人士常说的风干葡萄。传统的工艺采用的是自然风干的方法。葡萄成熟后，果农会仔细将新鲜饱满的葡萄整串取下，放入木框、木箱等器具内，在通风的室内阴干，如此一来便可保证酿出的葡萄酒酒精度较高，通常达到15–17度。风干葡萄的过程通常需要耗费整个冬天，而在120天之后，这些葡萄由于失水减重，质量会下降30%–40%。现代工艺采用现代设备风干，在过程中还会加入赤霞珠等其他品种的葡萄，令葡萄酒更为复杂。

两种工艺各有千秋，酿造出的阿玛罗尼也各具特色，而同样之处是风干后，酿造阿玛罗尼所需的葡萄比酿造一般葡萄酒所需的葡萄多得多，这是阿玛罗尼价格高昂的原因其一。其二，浓缩过程是阿玛罗尼葡萄酒风味馥郁的关键。葡萄作为一种自然生长的水果作物，脆弱娇嫩，阴干过程需要小心翼翼地呵护，还要保证周围环境的干燥洁净，防止霉菌腐蚀，这其中所需的人力物力精力显然也不是一笔小数目，严苛的酿造条件自然也造就了它高昂的价格。其三，阿玛罗尼的产量非常有限，其产区和种植面积都不足以满足全世界的消费需求，这也致使阿玛罗尼的价格节节攀升。其四，历经艰难漫长的风干并发酵后，阿玛罗尼还需要静待陈年。通常，法定要求陈年2年以上，珍藏级别的Amarone Riserva更是需要陈年4年以上，而为追求更高更好的品质和风味，厂商往往极有耐心。

如此得来的阿玛罗尼贵得其所。它自然大气，口感强劲，果香浓郁，入口甜蜜，含有烟草、甘草、巧克力、樱桃、无花果和干果的复杂香味，醇厚但不失细腻。此外，阿玛罗尼的陈年潜力极强，一般至少能达到10年，优质的阿玛罗尼甚至能陈年40年以上，是葡萄酒爱好者们收藏的佳品。

高昂价格的阿玛罗尼，未必每个人都享用得起，而同样采用风干葡萄技艺酿造却价格稍低的葡萄酒，或许足以让猎奇的爱好者们尝个鲜。例如一款卡特维拉狮园干红葡萄酒，采用传统的风干葡萄技术酿造，拥有极强的香气，酒体丰富，口感甜蜜，含有李子干、莓果等馥郁的果香气，也是不错的选择。

责任编辑　诸晓红　美编　严勇杰　照排　马喜春　校对　张波