

新級別

今次試酒時，便出現了 IGT vs IGP、DOC vs DOP 這令人混淆的評級稱謂。原來 2009 年份開始，有所謂全歐盟統一的產地標籤法例，共分為 4 級：

1. Protected Designation of Origin (受保護法定產區)，意大利文是 Denominazione di Origine Protetta (DOP)
2. Protected Geographical Indication (受保護地理標誌)，意大利文是 Indicazione Geografica Protetta (IGP)
3. Varietal Wines
4. Wines

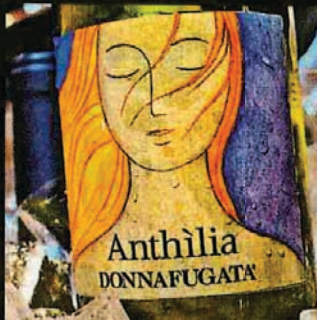
換句話說，以前意大利酒的法定產區 DOC 及 DOCG，將變成 DOP 級。至於不依傳統釀酒的地理標誌酒 IGT，就變成了 IGP，實則與以往分別不大，只是名稱改變了而已。

撰文、攝影(部分)：何小雲 編輯：何小雲、招美寶 美術：余家麗

讀者意見專線：傳真 2516 9969 E-mail: hket-lifestyle@hket.com

酒到處

► Anthilia, Sicilia, IGP, 2010 (\$154)：主要採用兩款西西里島的土產葡萄，分別是 Catarratto 及 Ansonica。前者給與葡萄酒新鮮及酸度，後者則令酒更芳香及果味濃。事實上，聞的確有柑橘的香氣，也不乏花香。入口清新，屬輕柔淡口的白酒。



◀ Donnafugata 以釀製西西里烈酒 Marsala 起家，但已轉型釀製紅白酒，而以往 Marsala 的酒莊，便作後期工序。至於今次飲用的紅白酒，主要來自 Contessa Entellina 這西部產酒區。

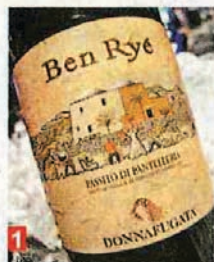
Donnafugata

其實，我初遇 Donnafugata 這酒莊的時候，它那像訴說着一個個神話故事的酒標，已令我想起昔日曾遇見的加州 Bonny Doon 酒莊。它不像著名的波爾多一級酒莊 Mouton-Rothschild 般，每年都要隆而重之宣布被選中設計酒標的幸運兒；那色彩繽紛、如童話般的稚嫩筆觸，早已深深吸引着我。就像《一千零一夜》中，暴君被宰相女兒每晚所說的故事打動；當我知道 Donnafugata 每一枝酒，無論名字、酒標都有所依據，我也被觸動了。

就好像酒標上，經常出現的迎風飄髮女子的商標，原來正與 Donnafugata 的字義有關：飛行的女人。

或者應該這樣說，其實是套用 19 世紀，法國皇后 Queen Maria Carolina 為了躲避拿破崙的軍隊而逃到西西里島。

又如我已經是第二次飲用的 Ben Rye, Passito di Pantelleria, DOC, 2008 (圖 1, \$750) 甜酒，原來 Ben Rye 是來自阿拉伯用語「風之子」，正好反映 Pantelleria 這島嶼受勁風影響而有獨特的種植傳統。



阿拉伯足印



▲ Sedara, Sicilia, IGP, 2009 (\$154)：用了西西里島最重要的紅葡萄 Nero d'Avola (超過 50%) 釀製，並加入其他國際性葡萄如 Cabernet Sauvignon、Shiraz 及 Merlot。聞有好香的車厘風味，入口少許辛辣，果味濃郁，單寧度低，屬於易飲的紅酒。留意酒標上經常出現的女子商標，以及在 Contessa Entellina 產酒區的酒莊外觀。

► Mille e una Notte, Contessa Entellina, DOC, 2006 (\$711)：這打正旗號用「一千零一夜」(Mille e una Notte) 作為名字的紅酒，九成用 Nero d'Avola 釀製。聞有點甜意，入口沉實，酸度適中，有丁點胡椒、黑朱古力點綴。

Info
ASC Fine Wines
電話：3923 6790



不是 Donnafugata 的出口經理 Giulia Lazzarini 告訴我，我也不知道原來西西里島除了有著名的黑手黨外，也深受阿拉伯及希臘文化影響。不是 Donnafugata 有一枝紅酒名 Mille e una Notte，我也不知道這正是套用了阿拉伯名著——《一千零一夜》。甚至連 Donnafugata 在 Pantelleria 小島上所種植的葡萄——Zibibbo，名字也是來自阿拉伯語 Zibib，解乾葡萄。Donnafugata 讓我們見識了阿拉伯文化在西西里島上的足印，也開啟了這意大利最南島嶼的有趣一面。

火山島上的圍牆

說起 Pantelleria 這火山島，其實是介乎西西里及非洲一個小島。在這裏，Donnafugata 共種植了 68 公頃的 Zibibbo (即 Muscat of Alexandria)，以釀製這區的特產 Passito di Pantelleria 甜酒。

這區氣候獨特之處是冬天無雨，兼非常大風，因此，葡萄藤都像灌木般矮小，而且要在周圍挖洞(圖 2)以「積水防旱」。此外，在斜坡上的葡萄園，都會築起圍牆(圖 3)來防風。最特別是在 Giulia 展示給我們的照片當中，看見一棵橙樹，被以火山岩堆砌而成的圍牆團團圍住(圖 4)。這圍牆高約 13 呎、直徑 36 呎，厚度達 4.5 呎，正因為有效擋風，橙樹才可以在這自成一國的小氣候(Microclimate)，仍然屹立不倒。

這些自製的 Drywall，也讓 Zibibbo 葡萄縱使飽歷風霜，也可以不斷投產。Donnafugata 在 Pantelleria 島上，便有 7 公頃的老葡萄園，當中有些更有 100 年的樹齡。

但要釀製甜酒，首先便要在 8 月中採摘完葡萄後，將之放在陽光底下曬上 3-4 周，讓糖份及香氣更加濃縮，才可以釀製出散發着芳香桃味、甚至像將生果放進口中的甜酒來。

