

違反酒區規定 Super Tuscans 突圍而出

在意大利中部的托斯卡納（**Tuscany**）地區，有一個特立獨行的產區，這裏的莊園為求釀製出優質美酒，在七十年代決定違反酒區規定，自行決定釀酒方法，包括採用國際葡萄品種，結果取得意想不到的效果，大獲國際酒評人讚賞，並將他們的產品稱為 **Super Tuscans**。

19.10.2016

撰文：羅少蘭

圖片：Tenuta San Guido



意大利的前身羅馬帝國可以說是葡萄酒的鼻祖，就連法國的釀酒技術最初也是由羅馬人傳入，至今意大利的釀酒業仍非常發達，所種植的絕大多數是本土品種，絕少採用國際品種。

但在意大利中部的托斯卡納（Tuscany）地區，卻有一個特立獨行的產區，這裏的莊園為求釀製出優質美酒，在七十年代決定違反酒區規定，自行決定釀酒方法，包括採用國際葡萄品種，結果取得意想不到的效果，大獲國際酒評人讚賞，並將他們的產品稱為 Super Tuscans。



奇葩產區 Bolgheri

這個名為 Bolgheri 的酒區，位於佛羅倫斯市以南約六十公里。這一帶原本是屬於 Chianti 產區，約於五十年前，有釀酒商認為產區規定不夠嚴謹，決定放棄原產地資格，按自己意願釀酒，結果釀出可比美法國波爾多頂級佳釀的美酒，成為意大利釀酒業的一個奇葩。

Super Tuscans 的誕生，可以追溯至六十年代，當時意大利政府仿倣法國，為全國酒區建立原產地制度，Chianti 產區在 1967 年正式建立。在正常情況下，產區的規定是要令產品盡量發揮當地風土特色，有時甚至會控制產量令產品盡善盡美，但當時 Chianti 產區卻恰恰相反，目的卻是要擴大產量。

不滿原 Chianti 規定

Chianti 是一款以本土黑品種 Sangiovese 為主的紅酒，亦是意大利出口最多的葡萄酒，但質素較為參差，有結構複雜適合陳年的佳釀，也有果味及酒身都極為單薄的平價酒，適合用作餐桌酒配搭薄餅及意大利粉。

Chianti 產區成立初期，規定了釀酒商需要採用最少七成的 Sangiovese 紅酒，其餘必須混入以本土品種 Trebbiano 及 Malvasia 釀製的白葡萄酒，同時對農地的年產量控制也非常寬鬆。

由於當時 Chianti 的出口市場正不斷擴大，不少當地生產商為了提高產量，在產品內混入法例容許最高的白葡萄酒比例，結果令果味及酒身都變得稀薄，Chianti 於是成為了大量生產的平庸產品。



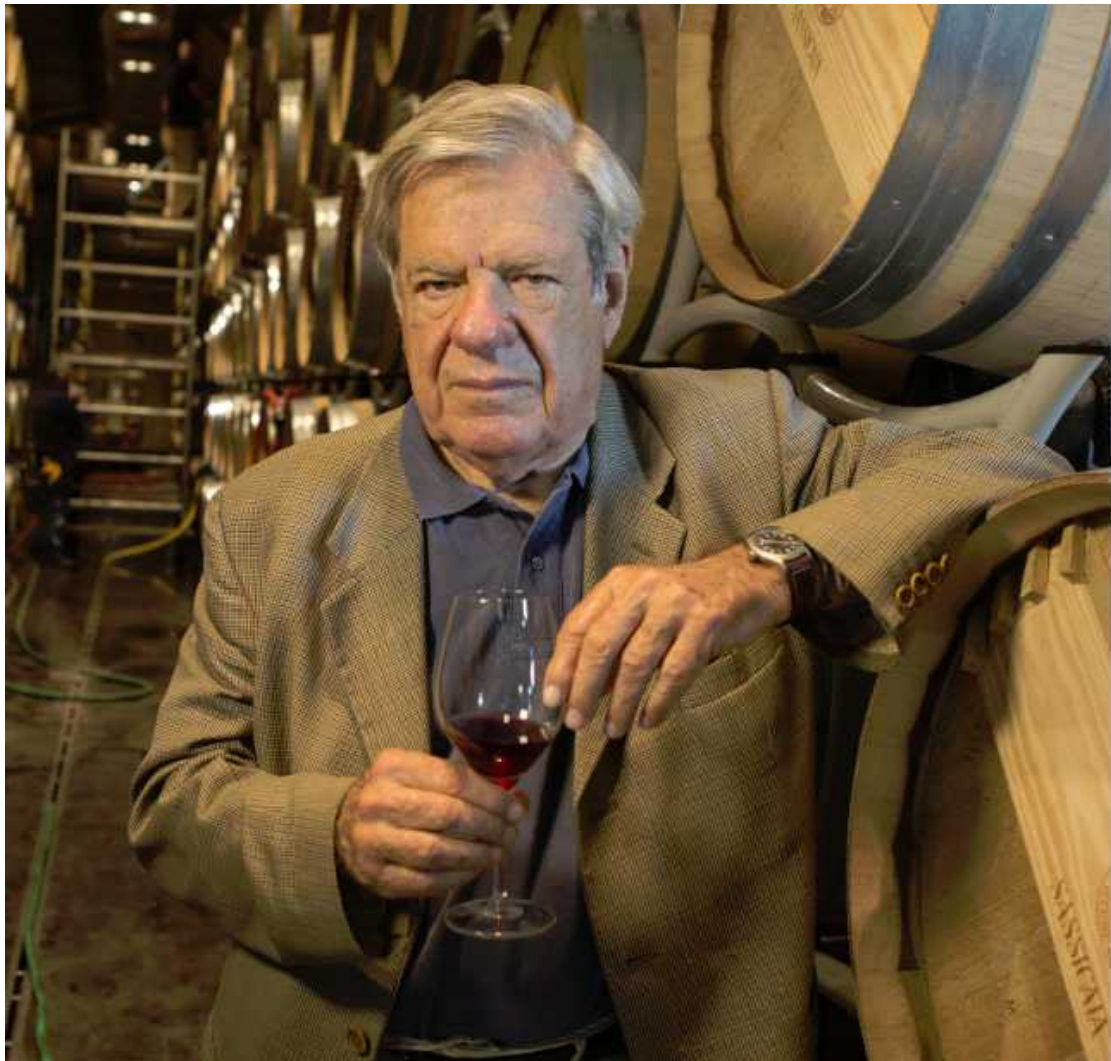
然而，Bolgheri 地區一些認真的酒莊，對 Chianti 產區的規定感到不滿，認為導致產品質素下跌，他們深信以當地的土壤及氣候，應該可以釀製出極高質素、足以跟其他優質產區較量的葡萄酒。

他們當中有人決定完全改用國際品種釀酒，也有人不再混入本土品種白葡萄酒，改為混入國際品種紅酒，由於他們不按酒區規定，產品需要放棄原產地標籤，不能再稱為 Chianti，只可以降格為普通意大利餐桌酒。

Tenuta San Guido 率先出逃

最早決定出逃的是 Tenuta San Guido 莊園，當年的莊主 Mario Incisa della Rocchetta，少年時代在比薩市唸大學時，就愛上了波爾多紅葡萄酒，對波爾多左岸採用的 Cabernet Sauvignon 品種情有獨鍾，這一喜好竟令他成為意大利釀酒業的傳奇人物。





Mario 早於四十年代就開始在莊園內試驗種植 Cabernet Sauvignon，並選擇了一幅跟波爾多一樣佈滿碎石的農地，最初只是玩票性質，釀成的葡萄酒只供家人享用，他將這款酒取名為 Sassicaia，即石頭的意思。

在 1968 年，即 Chianti 產區規定設立的第二年，Mario 以普通餐桌酒級別，發布了首個年份的 Sassicaia。

Sassicaia 首發即獲好評

由首年發布至今，Sassicaia 一直是按波爾多產區的規格釀製，採用了八成五的 Cabernet Sauvignon，混入一成五也是波爾多品種的 Cabernet Franc，並將新酒存放於法國橡木桶年半至兩年後才入樽。



首年發布後，Sassicaia 很快就獲得酒評人注意，在 1978 年倫敦一個國際評酒會上，1972 年生產的 Sassicaia 在來自十一個國家三十三款 Cabernet Sauvignon 中，獲得最高的評價。

其他 Bolgheri 區的莊園也相繼效法，規模較大的 Antinori 莊園，也於 1970 年發布了一款違反酒區規定的紅酒，名為 Tignanello。這款酒以本土品種 Sangiovese 為主，混入一成五的 Cabernet Sauvignon 及半成的 Cabernet Franc，並經橡木桶存放十四個月才入樽。



其他酒莊亦開始各施各法，以自己認為最理想的配搭，釀製出自己喜歡的佳釀，但時至今日，Sassicaia 及 Tignanello，仍然被視為 Super Tuscans 的典範。

由平庸走向優質

美國酒評界對於 Bolgheri 區這一自由發揮的趨勢極為重視，不少著名酒評人包括 Robert Parker 等紛紛給予這些新產品極高的評分，並認為不應該將它們歸類為普通餐桌酒，其後有傳媒將這些酒稱為 Super Tuscans，一個全新的意大利優質葡萄酒類別因而誕生，在八十年代更是酒迷趨之若鶩的新貴。

Super Tuscans 的成功，迫使意大利政府正視 Chianti 產區的問題，在 1984 年他們更改了規定，給予區內較好的農地更高的產地等級 DOCG，開始嚴格控制產量，並取消必須混入本土白葡萄酒的規定，釀酒師可採用百分百的 Sangiovese，也可以加入兩成自選的配搭，包括本土及國際品種在內。



最終獲政府肯定

為了肯定已改種國際品種的葡萄園，當局並給予 Bolgheri 產區 DOC 原產地資格，獨立於 Chianti 產區以外，正式容許以非本土品種釀酒，而最初發布 Super Tuscan 的 Tenuta San Guido 莊園，更獲給予獨立的 Sassicaia DOC 原產地資格，是意大利全國唯一擁有這資格的莊園。

在 1992 年，意大利政府亦在餐桌酒等級之上，增設了 IGT 級別，用意是給予釀酒商更大的發揮空間，可按自己的想法釀酒而產品無須降格為餐桌酒。現時，很多托斯卡納的釀酒商，就以 Toscana IGT 標籤發布不同風格的酒款，業界也將它們歸立為 Super Tuscans。

Super Tuscans 的誕生，經常被視為意大利釀酒業由平庸走向優質的轉裂點，相關的莊園因違反規定而被降格，然後又獲得絕對的肯定，期間的轉折，在在反映了釀酒師對品質的堅持，是始終會得到尊重及認可的。

托斯卡納的其他名酒

托斯卡納是文藝復興重鎮佛羅倫斯市以及熱門旅遊勝地比薩的所在地，亦是意大利重要的葡萄酒生產地區。



區內廣泛種植了本土黑葡萄品種 Sangiovese，佔地超過三萬八千公頃，其次是本土白葡萄品種 Trebbiano，種植面積只有約三千一百公頃，可見 Sangiovese 在當地釀酒業的重要性。

除了 Chianti 及 Super Tuscans 外，托斯卡納的 Brunello di Montalcino 及 Vino Nobile di Montepulciano 兩個酒區的葡萄酒，都極受酒評人讚賞，擠身意大利優質酒區之列。

這兩個酒區都盛產以 Sangiovese 為主的紅酒，特點是高單寧、高酸度，擁有非常集中的番茄及酸櫻桃果味，十分適合陳年，Brunello 產區更要求陳年最少五年才可面市，陳年要求是意大利全國最高的。