

酒典

杂志

JOURNAL AGENCY OF
FINE WINE & LIQUOR

总第102期 2001-2018

2018.夏 Summer

酒典



Wine & fashion

The Story of Blue Pyrenees Estate
in Australia

蓝宝丽丝 (Blue Pyrenees) :
冉冉崛起的澳洲“红五星”酒庄

Wine forum

A Visit to the VDP Wineries
in Pfalz, Germany

温室效应有益，监管宽松出好酒？
——访德国Pfalz产区VDP酒庄



www.winemagcn.com



A

西西里 Love 的爱情 Story in Sicily

文、图 / 吴洁梅



在西西里，有那么一位女士。她给予笔者的第一印象是，长得有几分像电影《铁达尼号》里的女主角 Rose；她出身于美国纽约，在繁华的纽约拥有两家餐厅，然而她却只身来到远离城镇、位于半山上、西西里除 Etna 产区外海拔最高的酒庄之一的 Feudo Montoni 酒庄——
因为爱情。

酒庄爱情

A Love Story in Feudo Montoni

意大利四面环海的西西里岛，往往让人们第一时间想起那部家喻户晓的电影《西西里的美丽传说》。《西西里的美丽传说》讲述的是“军人在外面拼死打仗保家卫国，军人的妻子却在家乡饱受欺凌”的故事，阐释的是“人只有在自己跌倒的地方才能重新站起来”的道理。然而本文要讲的却只是一个简简单单的爱情故事，无关家国与天下，也无关人生深远的哲理。

可是我们每个人都对如此简单的爱情渴望至极。

刚来到 Feudo Montoni 酒庄，庄主 Fabio Sireci 就向我们隆重介绍他的未婚妻 Melissa Muller：“Melissa 是一位了不起的女士，她是纽约人，在纽约有两家餐厅。但是在走访西西里后，她却爱上了西西里的一草一木，爱上了西西里的乡下与大自然，爱上了 Feudo Montoni 酒庄的静谧与安宁，于是留了下来。”



Melissa Muller 只是笑笑。她的五官脸型，一笑一颦颇有《铁达尼号》里女主角 Rose 的风采。我真想对 Fabio Sireci 说：“其实你未婚妻是爱上了你才留了下来的啊！”

一位经济独立、事业有成的女性，只会为爱情而驻留。

在 Feudo Montoni 酒庄吃午餐并品酒时，Fabio Sireci 看着盘中的茄子，又说：“Melissa 在纽约还拥有一个花园。她在那里种些花草瓜果，这让她很欢喜。但当她来到这里时，我说，我这里有大把大把的土地，你随便种，

于是她激动了，就去买了一批茄子种子，这里播些，那里播些。我说，亲爱的，你别种那么多，到时会长出很多的。但她并没有在大片土地上种过瓜果的经验，心里没概念，觉得土地多，就多种些。结果那年发芽长出了几百棵茄子藤，接下来几个月我们就吃茄子吃到想吐。”

大家快乐地笑了。Melissa Muller 也笑了，说：“我当时并不知道会长出这么多的，手中的茄子种子就那么一点点，当时还怕不够多，就想多种些。没想到它们落地后就疯长，竟然长出这么多！我也惊呆了。”

舌尖与笔尖上的西西里

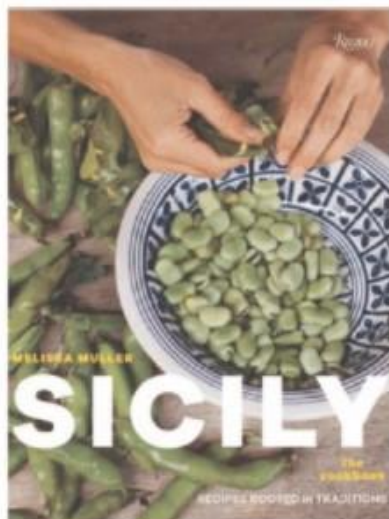
SICILY the Cookbook: RECIPES

ROOTED in TRADITIONS

Melissa Muller 还是一名美食作家。她把对西西里的爱、对西西里本地美食的痴狂写进了书里。该书取名为 SICILY the Cookbook: RECIPES ROOTED in TRADITIONS 并出版。

在 Melissa Muller 看来，每个地方都有当地的美食精华，如果不能将这些精华传扬到其它地方，这是一种遗憾。当她来到西西里后，她也爱上了西西里的美食。为此，她对当地美食做了调查研究，身体力行自己亲自烹饪当地菜式，又在此基础上结合自己的心得体会独创了一些菜式。于是这本取名为 SICILY the Cookbook: RECIPES ROOTED in TRADITIONS 的书，荟萃了西西里本地的经典菜谱和酒菜搭配。

笔者认为，在 Melissa Muller 专心研究西西里美食、烹饪并默默写作的背后肯定坚定地站着她的未婚夫。当女性的背后站着一位在经济上和精神上默默支持着她的男性时，她才能专心致志、心无旁骛地沉浸于某一领域的研究并取得一定成绩。



精品酒庄出精彩佳酿

Fine Wines from Boutique

Winery

Feudo Montoni 酒庄是此次笔者西西里行中唯一一家精品小酒庄，规模小，品质高。相比其它规模庞大、有豪华餐厅与酒店的酒庄，古典雅致、小花点缀的 Feudo Montoni 酒庄却只是 Fabio Sireci 和 Melissa Muller 平时居住与工作的地方，部分酒窖还特意站了告示表明为了保护庄主隐私不得拍照。

当西西里的酒普遍都深色泽、重酒体、大架构、强劲浓郁时，Feudo Montoni 酒庄却追求轻盈淡雅、清新酸度高和耐久存的葡萄酒，这也是庄主 Fabio Sireci 的酿酒理念。

“我们是小酒庄，只有 30 公顷葡萄田，大多地处高地，是西西里除了 Etna 火山产区之外地势最高的酒庄之一。这就决定了葡萄酒的风格：颜色不

深，酸度高，口感清新，且耐陈年。我们只是酿制土地赐予我们的东西，顺应自然，我们对于土地心怀敬仰与畏惧，对于祖先留给我们的宝贵遗产心存感激。” Fabio Sireci 如此说。

末了，Fabio Sireci 还补充一句：“不是人人都喜欢我的葡萄酒。”

笔者认为，这句话起码放在中国是适用的，因为中国消费者普遍都追求颜色深、酸度不太高、强劲浓郁型的葡萄酒。然而，Feudo Montoni 酒庄的酒款，却是笔者此次参观的酒庄当中表现最佳的。这再一次印证了“品质上乘的葡萄酒大多出自精品小酒庄”。

Feudo Montoni Catarratto 2017、Feudo Montoni Inzolia 2017 这两款白葡萄酒表现不错，生津解渴，让人喝了还想再喝。Feudo Montoni

Vrucara 2014 是采用非常古老、未曾嫁接美国根茎的 Nero d'Avola（又译黑达沃拉、黑珍珠）所酿制，黑色水果、巧克力、香草等丰富香气，丝滑清新，仅 4500 瓶，且要在明年才上市出售。Feudo Montoni Vrucara 2008 是透明的宝石红，比 2014 要轻盈、清新、成熟，轻滑柔美，平衡香甜，真心好喝。

当天午餐吃的是平常家宴，是那位在纽约拥有两家餐厅、但爱上了西西里并留在这里著书立说的 Melissa Muller 亲自烹饪的，着实下了一番功夫。

烹饪，也是因为爱情。

注：部分照片由酒庄提供

