

稀世珍釀

世界百大葡萄酒

Vinum Summus

The Top 100 Wines of the World

陳新民 / 著

蔡榮泰 / 策畫



66

Dal-Forno Romano, Amarone

達法諾·羅馬諾酒莊（阿馬龍酒）

🍷 產地：義大利·維尼托地區

🍷 面積：12公頃

🍷 產量：9,000~10,000瓶

義大利有一種特殊釀製紅酒的技法——「**義**」「**晾乾釀法**」，將健康的紅葡萄晒乾之後，才壓榨、發酵，釀製紅酒，主要是在義大利東北部的維尼托（Veneto）產區。這款釀法，義大利文稱為雷西歐托（Recioto）；所釀出的紅酒口感強勁、有特殊乾果，如葡萄乾、椰棗口味，稱為「阿馬龍」（Amarone），成為義大利最有特色的紅酒。另外白葡萄可利用此方式製造出具有甜味的「聖酒」（Vinsanto）。

晒乾或晾乾使葡萄內的水分消失一半以上，也加重了糖分，使得釀酒的酒精度可以增加兩至四度，因此阿馬龍酒的酒精含量可以輕易的達到十四點五度至十五點五度之多。再加上放置於橡木桶的陳年功夫，再講究些，使得阿馬龍酒的酒體開始能夠陳上個十年之多。阿馬龍酒的身價開始已非昔日「吳下阿蒙」。成為本地區最昂貴的紅酒。

阿馬龍酒是由當地一種土生的可維納葡萄（Corvino），這種葡萄也是釀造瓦波麗

西雅（Valpolicella）紅酒的主要品種。一般的瓦波麗西雅酒，會用七成至八成的可維納葡萄，而其他的比例再使用當地的三至四種名不見經傳的紅葡萄。講究的酒園，在釀造阿馬龍酒時，不是在採收後才嚴格挑選極度成熟的果實，而是在栽種時就特別強調葡萄的「受陽機會」。因此，常常只採收一棵葡萄樹的最上端二至三串葡萄來釀製阿馬龍酒。

義大利釀製阿馬龍酒最頂級的酒莊，酒界無人懷疑一定公推「達法諾·羅馬諾」（Dal-Forno Romano）酒莊。

達法諾家族在離羅密歐與茱麗葉愛情悲劇發生地的維羅納（Verona）小鎮東方不過十來公里的小村莊，擁有十二公頃的農地。達法諾五代人住於此農莊，和當地人一樣，一半種莊稼，留下一部份地種植葡萄釀酒。



義大利九月初葡萄還未成熟，紅綠相間，十分美麗！



達法諾酒莊內可自動移動的巨型風扇，用來風乾置於風扇中間的葡萄。

所釀的葡萄酒也是一般品質平平的日用酒而已。

這種情形一直到現在的莊主羅馬諾（Romano）在一九八〇年開始當家之後，而有了革命性的改變。羅馬諾先生認為整個國際酒市場會

朝向高價位發展，而高價位的酒必定是重口味、可以陳年的紅酒。也唯有將酒的品質盡量提昇，否則釀酒業也將會無利可圖。因此，在一九八三年開始，羅馬諾先生全力投入研製最高等級的阿瑪龍酒。

達法諾酒莊採用「棚架」栽種法摘種葡萄。這種棚架栽種，在生產較昂貴且供生食用葡萄的地區，經常可以看見。但在一般釀酒區，不會使用這種需要耗費許多支撐木料以及人工照顧的栽種方式。但棚架栽種法的好處，是可以讓成串葡萄置於棚架之上，從而充分的接受陽光的照耀，木料等費用便是一大筆支出。

而在葡萄晾乾方面，則捨棄傳統自然風乾，而使用科技乾燥法。羅馬諾將嚴選的可維娜葡萄放在室內，用電腦控制、數排可以自動移動的巨型電風扇，持續的風乾四個月

之久，而後加以榨汁發酵，再置入全新的法國橡木桶中至少兩年以上。這種陳年的工夫，和世界各地酒莊釀造頂級紅酒的程序毫無二致。因此，釀出來的阿馬龍有極為紮實的酒體，以及至少十五度以上的酒精濃度，也輕易的就具有了二十年以上的陳年實力。

羅馬諾先生每天都會到酒園去巡視，親身力為，每年只生產九千瓶至一萬瓶左右的阿馬龍酒。這種具有澎湃果味與堅實酒體的阿馬龍酒，當然不會被美國的派克大師所忽視。結果派克給了這款阿馬龍酒極高的分數，幾乎都在九十五分以上。例如九十六及九十七年份就給了九十九分的高分。派克的高分肯定，當然馬上反應在其價格之上。目前一瓶阿馬龍的出廠價便高達二百歐元，折合台幣約一萬元，但在市面上至少要漲一倍以上。台灣近幾年來偶有進口商進口少量（一箱左右）的阿馬龍酒，但一瓶售價不會低於四百美元，且根本無庸做廣告就被識者捷足先登矣！例如一九八九年份的阿馬龍，派克評了九十六分，但當年全美國只進口五十箱，共六百瓶，根本還不夠紐約一區的消費量。所以本酒莊的阿馬龍酒在世界各地的美酒界，都只是「聞其名」而已！

達法諾酒莊除了當家絕活的阿馬龍酒



二〇〇二年份的阿馬龍酒。
出廠價即高達二五〇歐元。
背景為一九九八年張藝謀導
演，於北京太廟演出「杜蘭
朵」歌劇中，第三幕杜蘭朵
公主所穿著、由蘇州民族戲
劇服裝廠所縫製之同一樣式
之「藍底彩荷」袍服。（作
者藏品）



作者與達法諾莊主羅曼諾先生的合影。

外，也釀製一款「超級瓦波麗西雅酒」(Valpolicella Superiore)。這也是維內多地區酒農們一種「變通」的釀酒方式。阿馬龍酒在壓榨後，還剩下不少的

果皮與果肉殘渣。這些殘渣還是富含不少的葡萄汁，如果直接丟棄或是拿去釀造渣釀白蘭地(Grappa)，又嫌可惜。所以酒農將新釀的瓦波麗西雅酒注入這批殘渣，讓他們浸泡並且再度發酵，為期二至三週，讓殘餘的果香完全融入新酒，也使得新酒獲得更強的色素及酒精度。這種程序稱為「理帕索」(Ripasso)，所釀造出來的酒便稱之為「理帕沙」(Ripassa)。這是價錢、口感介於阿馬龍酒與一般的瓦波麗西雅酒之間的中價位酒。

達法諾酒莊釀製的理帕沙，便稱為「超級瓦波麗西雅酒」。莫看這款屬於較平價的第二款酒，羅瑪諾先生也費盡了全力。除了釀製過程和阿馬龍不同之外，陳年的方法完全一致，都使用全新的橡木桶，陳年時間也接近兩年。更有趣的是，達法諾酒窖內各個

橡木桶都隨時添加新酒，兩種酒也經常互加。可見得兩種酒是「血脈相通」。至於價錢方面，約是前者的六至七成售價左右，產量則一倍，約二萬瓶。

我曾在達法諾酒莊中試飲了還在桶中陳年的二〇〇四年份阿馬龍酒以及剛罐裝的二〇〇五年份超級瓦波麗西亞酒。阿馬龍酒有黑紫色的色澤，頗似波特酒。搖晃中彷彿有黏稠的遲重感。入口後有極為濃厚的加州李、桂圓乾、葡萄乾以及淡淡的乾燥玫瑰花香氣。但口感稍為偏酸、卻也不失細緻，雖然酒精度高達十五度左右，但不覺扎口。木桶的香氣仍足，我相信至少要陳上十年以後，應當才可以使其香氣達到高峰。而二〇〇五年份超級瓦波麗西亞酒體態較為輕穎，橡木桶的焦味更見突出，果香與花香環繞不絕，頗有波爾多二、三級酒莊的風貌。派克的評分經常徘徊在九十至九十五分間，絕對是一款優美至極的好酒。

看到酒莊正在進行全面的翻修擴充設備，希望能加大產量，以滿足訂單所需，會不會因此影響其品質？羅曼諾先生笑著，然後斬釘截鐵地回答我說：「可放一百個心。」讓我們拭目以待吧！