



Dal Forno Romano只出產三款優質葡萄酒

蛻變成美麗白天鵝的故事

Dal Forno Romano 成功變身

本刊記者：李俊浩

成功經營一家酒莊並不容易，而且是非常困難的，歐洲很多百年老莊，經過時間歷練和不斷努力，才能取得成功，但意大利華普里契拉(Valpolicella)的Dal Forno Romano卻屬另類個案，產酒只有三十年歷史，卻已經成為世界知名的酒莊，這全賴莊主對葡萄酒的熱誠和追求完美的態度。

Dal Forno Romano是現今意大利華普里契拉(Valpolicella)最出色的精品酒莊之一，使用半乾葡萄釀造葡萄酒是酒莊的一個特色，當中以亞瑪朗尼(Amarone)更加在世界享負盛名。酒莊產酒只有三十年經驗，地理位置不在華普里契拉傳統區(Valpolicella Classico)，得不到獨特風土的庇蔭，而且莊主在建莊初時並不懂釀酒，也不是葡萄種類專家。

葡萄農出身 立志釀好酒

Dal Forno家族擁有自己的葡萄園，三代以種植葡萄維生，當時大多數的葡萄農重量不重質，過份壓榨土壤，把出產的葡萄出售予合作社釀酒。年青的羅密奧(Romano Dal Forno)繼承了家族產業，當他二十二歲的時候，遇到了華普里契拉著名釀酒師Giuseppe Quintarelli，並得到啟發，決心要釀造最優質的葡萄酒，於是他用自己的名字成立酒莊，命



Romano Dal Forno

名為Dal Forno Romano，採用自家葡萄園的葡萄釀酒，但由於之前的葡萄樹大量生產，土壤一時難以回復，甚至連Giuseppe也對該區能否釀出優質葡萄酒持懷疑態度，但羅密奧沒有放棄，他開始著手改革，對每棵葡萄樹悉心照顧，減低產量，令葡萄質素得以大幅度改善。

1983年Dal Forno Romano推出首個年份葡萄酒，市場反應良好。積累了多年的釀酒經驗，1990年酒莊開始了革命性的拓展，羅密奧決心放棄斯洛沃尼亞木桶(Slavonian Oak)，改用法國225公斤大木桶；投資了十三億里拉(當年約為八百五十萬港元)更新釀酒設備；接著於1991年放棄種植莫利納拉(Molinara)，重新種植當地原生葡萄Oseleta等；1995年和2000年分別擴大葡萄園面積，由原來的十五公頃增加至二十五公頃，令酒莊的實力逐漸雄厚。

上月中旬羅密奧的二公子米歇爾(Michele Dal Forno)來港做推廣，他是酒莊的重要人物之一，一直幫助父親經營酒莊。酒莊的香港代理特別安排筆者與他一聚，他帶來了一瓶Valpolicella Superiore 2006。此酒非常集中，馥郁可口，葡萄比例是70%科維納(Corvina)和Corvina grossa、20% 朗丁納拉(Rondinella)、5% Croatina，5% Oseleta，入法國大木桶



美麗的Dal Forno Romano酒莊



半乾葡萄



改良的風乾系統

米歇爾(Michele Dal Forno)與香港代理The Wine House的溫小姐合照



已經肯定筆者一定會喜歡。當然，此酒沒有令我失望，風格獨特，酒體非常平衡，單寧結構齊整，帶出華普里契拉獨有的甘草味。

在品嚐的過程中請教了他很多的問題，加深了對酒莊的認識，總結了米歇爾的分析，筆者得出Dal Forno Romano酒莊成功的三個因素。

一. 酒莊集中資源，只出產三款葡萄酒：Valpolicella Superiore、Amarone della Valpolicella、Vigna Sere。在挑選葡萄方面非常嚴格，以人手採摘，避免採摘了經受貴腐影響的葡萄，而且100%使用半乾葡萄，令酒質更集中，區內很多酒莊只用部分半乾葡萄來造酒。米歇爾表示，一棵葡萄樹可能只挑選兩至三串葡萄。我問他為甚麼不利用餘下的葡萄釀酒，推出更多系列，例如入門餐酒？但米歇爾強調，酒莊的目標是飲家提起優質葡萄酒，就會想起Dal Forno Romano，所以暫時他們沒有打算出產其他系列。

36個月，入瓶後24個月才推出市面。酒色呈深寶石紅，帶有黑莓、藍莓、朱古力、煙肉、甘草等氣息，入口酒身豐厚，單寧有結構，酸度平衡，集中，收結長久。

成功三要素

米歇爾對自己的葡萄酒充滿信心，開瓶前已

二. 酒莊採用Oseleta來代替莫利納拉(Molinara)。莫利納拉是華普里契拉傳統勾兌的葡萄之一，雖然比例不多，但是經常出現。米歇爾解釋，莫利納拉是一款低甜度、低酸度、低單寧、基本上沒有甚麼味道的葡萄，酒莊的葡萄園早期栽種了很多莫利納拉，但現在已經沒有種植，改為大幅種植Oseleta。Oseleta是一種非常細小的葡萄，一串葡萄只有少量的葡萄粒，風乾後葡萄幾乎沒有汁，即使大幅種植，產量依然很少，但Oseleta無論顏色、酸度、單寧都比莫利納拉高，所以他們選用了Oseleta來代替莫利納拉。

三. 莊主羅密奧自己設計了一個先進的通風系統，以三個風扇為一組，多組風扇沿著軌道在風乾房內慢慢移動，並由電腦控制溫度和濕度，確保每串葡萄風乾程度一致，增加葡萄集中性和複雜性。

當然除了這三個因素外，莊主和工作人員的努力，對葡萄酒的執著和熱誠，都是Dal Forno Romano不可缺少的成功原因。

推出30周年限量版禮盒

為慶祝酒莊產酒三十週年，Dal Forno Romano特別推出三十週年紀念禮盒，全球限量300盒，而且需要預訂。禮盒內有酒莊2004年整個系列的葡萄酒，分別是Amarone della Valpolicella、Valpolicella Superiore和Vigna Sere，米歇爾表示2004年是酒莊極佳年份，Vigna Sere這款Recioto甜紅酒亦只在好年份才出產，非常罕有。



產品查詢：The Wine House Limited (3571 9566)
info@thewinehouse.com.hk