



首页 Home	意酒大全 Introduzione al vino italiano	大区 酒庄 酒款 法定产区 葡萄品种	新闻报道 Notizie	名庄好酒 Tipologie Selezionate	意酒百科 Enciclopedia del vino	大咖专栏 Esperti del settore	销售与市场 Sales and marketing	意酒数据库 Database
------------	---------------------------------------	-----------------------	-----------------	-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------

您的当前位置： 首页 > 意酒百科 > 意酒品鉴 >



意酒品鉴(Degustazione)

孟夏夜 彩魅（Zyme）品鉴随笔

2017-05-31 18:36:42 作者:非主流非大师 皮猴王 来源:意酒网

分享到:

高柳新蝉，池荷榴花，京城孟夏。

一整个白昼的雨水洗刷之后，西天的晚霞过于绚烂，这座城池增添了几分玄幻的美。

这样的傍晚，Zyme（彩魅）的品鉴晚宴，在Opera Bombana餐厅徐徐拉开帷幕。



和许多意大利酿酒师一样，满头银发的庄主Celestino Gaspari给人的第一印象朴实无华，略显拘谨。

和许多意大利酿酒师又不一样，Celestino与威尼托地区最负盛名的酿酒大师Giuseppe Quintarelli有着扯不断的联系：后者是将Celestino领进酿酒世界大门的良师，还是其岳父。Celestino从Quintarelli这里，学到了怎样通过最传统的方式——没有现代机械和生物技术，只凭借质量上乘的原材料和扎实的个人经验，也能酿造出高品质的传统派威尼托葡萄酒。

从Quintarelli学成出师之后，Celestino先后为Valpolicella地区的多家酒庄担任酿酒顾问。长达17年的酿酒顾问生涯，让他对Valpolicella产区各处的风土、各种葡萄品种的表现可能性积累了深厚的了解。



最新文章(Gli articoli più recenti)

以消费体验为中心掌控终端 意酒网葡萄酒营·
决胜终端 葡萄酒营销论坛

ProWine Asia 2017葡萄酒与烈酒展览会在·
欧洲最古老的人工酿造葡萄酒证据在撒丁岛被

5月Interwine China展商名录提前揭晓

2017一季度美国进口葡萄酒市场报告发布 意·
2017 ICON ITALY意大利名庄巡展将在国内·
仅4%新葡萄园申请获批准 2017意大利新葡·
记住三个要点 正确理解意大利葡萄酒分级体系·
为葡萄酒供应链信息化增值 ProWine China·

热门文章(Gli articoli più popolari)

米柯尼斯 国际团队服务中国顾客
与葡萄酒说话的人

天裕风范 做有专业价值的葡萄酒进口商

意大利葡萄酒是一幅“文化拼图”，找到长期
威赛蒂斯 只销售人民群众喜欢的产品

意大利葡萄酒赢得中国市场需要耐心
搭建中意文化交流的桥梁

Franciacorta 可以与法国香槟媲美的意大利·
普洛塞克起泡酒将加大亚洲市场推广力度

酿酒师是决定葡萄酒品质的第一要素



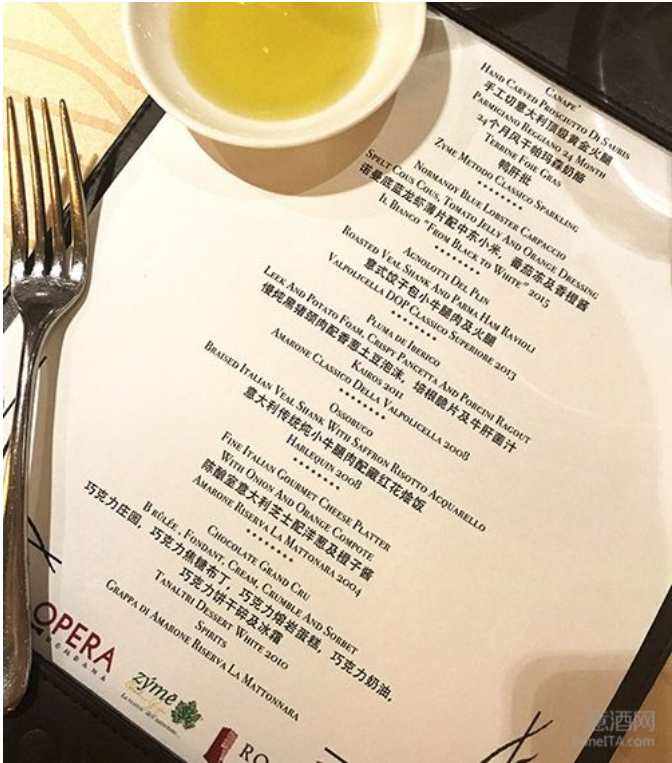
1999年，Celestino创建起自己的酒庄Zyme。这个来自于希腊语的词汇意思是“酵母”，沿用自之前酿酒顾问公司的名称。“酿酒师就像酵母一样，” Celestino说，“要了解葡萄、土地，技术各个细节，把这些转化为高质量的葡萄酒。”

归功于Amarone的崛起，Valpolicella产区在过去的半个多世纪中声名鹊起。意大利人追求多样化的民族性在Amarone的酿造上也得到了体现：现在市面上的Amarone葡萄酒风格繁多，大体可划分为传统派与现代派。传统派恪守传统的酿造方式与风格，坚持使用自然风干，使用自然酵母，传统大橡木桶等诸多工艺。

Celestino可以毫不惭愧的称自己为继承了Qintarelli全部“衣钵”的爱徒。

对传统的恪守，应该是Celestino作为酿酒师的最初印记。

“前几年，我还坚持亲自用脚来压碎葡萄。” Celestino认真的解释道：“说真的，这是最传统的一种方法，运用得当，便可以最大程度压碎葡萄皮，却不让里面的果肉损失太多。现在最先进的碾压机械也是在模仿这一过程。”



当晚品鉴的酒款当中，Valpolicella Classico Superiore (2013)，Amarone della Valpolicella (2008)，Amarone Classico Della Valpolicella Riserva (2004)都恪守传统方式酿造。



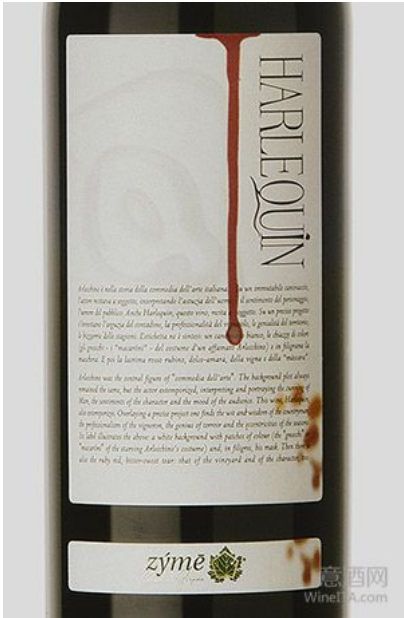
对比很多号称现代派、追寻国际风味的Armarone，Zyme的Armarone的工整严谨，堪称传统派的“教科书”：Amarone della Valpolicella (2008) 洋溢着酸樱桃及草药香气，黑巧克力口感，酒体丰满平衡，结构扎实，可以预见强大的陈年潜力。

其酿造技法极为圆熟，从酒的各方面表现都找不到丝毫令人不愉悦的痕迹，一切浑然天成。如果一定要说遗憾，只能说是目前仍略显拘谨，陈放时间更长，应该会有更完美的表现。

师出名门有时对徒弟来说也是一种束缚。

自立门户之初，Celstino没有选择去酿造Valpolicella的那些传统葡萄酒，而是开创了一个完全创新的项目——他混酿了16种Valpolicella的葡萄（其中有四种白葡萄），并运用传统的Apassimento风干法，酿制出Harlequin（意为“小丑，丑角”）。

很快，Harlequin以Valpolicella“宣言”式的好酒跻身意大利顶级葡萄酒之列，并蜚声海外。2008年份的Harlequin在欧洲市场零售价格约在每瓶250欧元上下。



Harlequin的酿酒葡萄中，包括柯维娜、桑娇维塞、佳娜佳等意大利本土品种，也有长相思、赤霞珠、美乐这样的国际葡萄品种。酒本身的风格很难单纯以“传统”或“现代”来标识：宏大的叙事与细腻的铺陈同时并存，并以此形成一种独特的张力。

在我看来，用16种葡萄混酿出一种酒，是一种“炫技”，也需要天赋来驾驭；犹如巴赫的音乐，平衡律、装饰音之上，能够驾驭这些繁复程式的是扎实的基本功，还是天赋！

“这16种葡萄有的是本土品种，有的是国际品种，但一定是在Valpolicella的土地上生长出来的，是我认为最能代表产区个性的葡萄品种。” Celstino说，“IGT对我来说，意味着更大的创造空间。”

“您在创造这支酒之前，就知道要用哪16种葡萄和所用配比吗？”

“我当时并没有特别去思考。我深知Valpolicella的土地上每种葡萄都有哪些特点，我从这里摘一些，从那里摘一些。他们的气味、口感，都已经在我脑海中。”

“您既可以做到极致的传统，也可以做出伟大的创新。您是依据什么来决定、来判断您的酿酒方向呢？”

“我倾听市场的声音，同时我也教育消费者。” Celestino说，“中国是一个新的市场，需要投入很多来教育消费者，我看好中国市场，中国和意大利一样，有民族文化传统的根基。但美国市场，我认为已经被中间商的索要无度给毒化了。”

正当我思考着极致的传统和创新是如何在一个酿酒师的身上和谐共生的时候，那支陈年了13个年头的 Armarone Riserva - La Mattonara倒进杯中，刹那芳华惊艳了时光。



经过13个年头的陈放（其中9年左右橡木桶陈年），时光的打磨，为这款酒赋予了难以置信的魅力：香气中，红色果香占了上风，游走着一丝药草气息；酒体变得如此轻盈顺滑，入口的那一刻由于意料之外的愉悦趋向永恒；结构依然清晰坚挺，仿佛瘦金体，那是一种极致丰盛之后的内敛，洗尽铅华，瘦却不失风骨。那一瞬间，我仿佛看到了Brunello的身影。

附：品鉴重点酒款基本信息

Zyme Armarone Riserva --La Mattonara

年份：2004

等级：DOC

葡萄品种：科维纳（40%），科维诺尼（30%），罗蒂内拉（15%），奥塞莱塔（10%），克罗蒂娜（5%）

Zyme Harlequin

年份：2008

等级：IGT

葡萄品种：贾娜佳、特雷比亚诺、长相思、霞多丽、科维纳、科维诺尼、罗蒂内拉、赤霞珠、品丽珠、美乐、西拉、特洛迪歌、克罗蒂娜、奥塞莱塔、桑娇维塞、马泽米诺



Zyme Amarone della Valpolicella Classico

年份：2008

等级：DOC

葡萄品种: 科维纳 (30%) , 科维诺尼 (30%) , 罗蒂内拉 (30%) , 奥塞莱塔 (5%) , 克罗蒂娜 (5%)



相关关键词搜索: [阿玛罗耐](#) [Amarone Giuseppe Quintarelli Harlequin La Matttonara](#) [意酒网](#)

上一篇: [巴罗洛知名酒庄Giovanni Rosso新年份葡萄酒品鉴会在京举行](#)

下一篇: [最后一页](#)

登录

来说两句吧...

还没有评论, 快来抢沙发吧!

意酒网正在使用畅言

