

# WINE WORLD

酒的世界 世界的酒

# 酒世界

2013/03  
VOL:99  
零售价20元



葡萄酒教育

# 中国式疯狂

邮发代号: 8-591  
国内统一连续出版物  
CN21-1519/G0  
ISSN 1673-0054



9 771673 005043

# 寻佳酿

## 超级托斯卡纳之黑天鹅酒庄





黑天鹅酒庄 (Tenuta di Trinoro) 有着“意大利的拉菲”的名号, 位于托斯卡纳(Tuscany)南部的维得斯卡(VaI d'Orcia)地区, 是该地区最具独立性的新兴酒庄之一。1998年, Trinoro新酒 (1997年)以黑马姿态出现在当年的葡萄酒市场上, 每瓶售价达100美元, 由此开始, 黑天鹅酒庄开始了其具有传奇色彩之路。

Tenuta di Trinoro黑天鹅酒庄的酿造哲学是致力酿造最高“浓缩度”的酒体, 葡萄园选址多在远离尘世的“不毛之地”, 土壤非常贫瘠, 采用高密度种植, 让葡萄藤之间互相竞争, 努力往土壤深处扎根, 并且对果串进行大量修剪, 以获取高集中度、低产量的果实, 平均两株葡萄藤仅能产一瓶酒。正牌酒的年产量仅为8400瓶, 单宁、矿物质、糖分尤为浓缩集中, 香气芬芳富有异国情调。

意大利著名酿酒师Andrea Franchetti在此酿造了惊人的两款超级托斯卡纳葡萄酒 (Tenuta di Trinoro) 和Le Cupole。他们都是源自波尔多的葡萄品种品丽珠、美乐、赤霞珠及味儿多调配而成, 而Tenuta di Trinoro 的葡萄酒更是好评如潮, 被喻为今天在托斯卡纳最具标志性的葡萄酒之一。

Tenuta di Trinoro和Le Cupole这两款酒非常容易让人接受且垂涎欲滴。它并不像波尔多红葡萄酒, 也比大多数意大利波尔多式混酿红葡萄酒要复杂。以垂直品鉴的方式来比较同一款酒不同年份的区别, 可以更好地欣赏与发现葡萄酒的风格, 辨识风土、气候及酿造工艺的影响。



# 第1款

## Tenuta di Trinoro 2006 (罗伯特·帕克95分)

**品种:** 51.5%美乐、30.5%品丽珠、9%赤霞珠、9%味儿儿多  
**产量:** 700箱

**年份描述:** 2005年刚刚过去,大量的雨水就差点让一个完美的年份经历了灭顶之灾。2006年给了我们一个微凉的8月,然后就是无止境的好天气了,贯穿了整个秋季至冬季的边缘。所以我们懒懒地延迟了采摘,在山坡上来回品尝葡萄,品尝一个月相变化带来的改变,直到它们达到期望的成熟度。最后分别发酵了前后35次采摘的果实。当深色而富含单宁的酒液进入橡木桶时,芳香四溢。此后开始等待陈年后带来的更大惊喜。

**评价:** 随着这款魅力非凡的葡萄酒在杯中逐渐苏醒,纯净、强劲以及结构同时得到了体现。这款甜美与质感并重的葡萄酒带给我们丰富细腻的酒香,果酱般熟透的蓝莓、薄荷、香料和烤橡木味仅是我们能分辨出的部分香气。

## Tenuta di Trinoro 2007(罗伯特·帕克95分)

**品种:** 40%品丽珠、20%赤霞珠、30%美乐、10%味儿儿多  
**产量:** 800箱

**年份描述:** 2007年初直至4月份,都只看见干燥的沟渠和枯竭的泉水。5月的阵雨和寒冬令植株萌芽不规律,开花不均匀,导致结果稀少。7月初,葡萄果实的大小依然不一。进入9月,托斯卡纳地区的大多数酿酒商都开始收获,但是在Trinoro,我们认为葡萄酒仍然弱小,口感尚未开化。15日凌晨,在葡萄酒的上空喷水雾,如此重复一周。等月亮再度完成一次圆缺,才最终进行采摘,首批美乐将在10月初收获。品丽珠在10月中旬采摘,而赤霞珠和味儿儿多则在10月末。发酵之后的葡萄酒呈现出不透明的深色调,数月之后才开始深化,前所未有的果香和单宁呈现而出。毫无疑问,这个年份的葡萄酒将在多年后达到巅峰。

**评价:** 被打造成成为该年份的最杰作之一。这是一款深色、结构饱满的葡萄酒。2007年份的Tenuta di Trinoro 迸发出完美成熟的果味,入口后表现出的优雅令人沉醉。这款高度成熟且充满爆发力的葡萄酒,风格极具令人赞赏之处,富丽醇厚,酒体饱满。丝丝新皮革、香料、烘干草木和矿物质萦绕不已,甚至酒香完美收尾。

## Tenuta di Trinoro 2008 (罗伯特·帕克96分)

**品种:** 35%品丽珠、35%美乐、25%赤霞珠、5%味儿儿多  
**产量:** 800箱

**年份描述:** 2008年的春雨在寒流的伴随下持续浇灌庄园,直到6月底,迟来的甘露充分滋养着葡萄藤,各个品种的葡萄迎来先后不一的开花期和结果期。嫩绿小巧的葡萄叶下是累累果实。但之后的整个9月,这些葡萄在整个夏天经历了不一致的生长,部分更直接暴露在阳光下。到了10月中旬,部分美乐突然开始成熟,紧接着品丽珠也开始成熟,加上蒙蒙阴雨,使这个收获季节充满了悬念。我们一直在小片的区域采收:首先是包含阳光炙烤的果实,然后是成熟期生长优越的果实,最后是轻微过熟的果实。发酵时,40个酒槽里的葡萄散发出复杂多样的香气,果汁呈现出深浅不一的红色。经过混合后,更是呈现出令人愉悦的、具有异国风情的芳香。

**评价:** 呈深邃饱满的宝石红,西梅、蓝莓、黑胡椒与甜香料味在一缕缕牛奶巧克力和雪松香的映衬下相得益彰。入口纯净、浓郁且饱满,紧接着能感受到酒中辛香的黑色水果、香叶及香草风味。余味中带有一丝巧克力薄荷香,异常优雅持久。



## 第 2 款

### Le Cupole 2009 (罗伯特·帕克92分)

品种: 40%品丽珠、20%赤霞珠、30%美乐、10%味儿多

葡萄园园龄: 20年

葡萄园密度: 每公顷10000株

葡萄园海拔高度: 海拔400-650米

每公顷产量: 每公顷3000升

土壤: 黏土、碎石灰石土

产量: 6250箱

酿造法: 对先后54次采摘的葡萄进行单独发酵, 完全去梗, 在4000升容量的不锈钢酒槽中发酵15天。每天2次淋汁、3次压盖。之后进行乳酸发酵。用新鲜蛋白澄清, 分别在用过2次、3次、4次的法国橡木桶中储存。在水泥桶中贮存10个月, 不过滤。

评价: 充满香料味、山楂、甘草、烟草味, 辛辣, 绵厚。  
(Tenuta di Trinoro的副牌酒。美国著名酒评家罗伯特·帕克的助理品评人形容此酒“无疑是当今托斯卡纳出产的同价位葡萄酒中最优秀的酒款之一”。

### Le Cupole 2000 (罗伯特·帕克92分)

品种: 78%品丽珠、11%美乐、6%的色萨内塞、5%的图罗亚葡萄

葡萄园园龄: 6-10年

葡萄园密度: 每公顷9400株

葡萄园海拔高度: 海拔500-700米

每公顷产量: 每公顷1500升

土壤: 黏土、碎石灰石土

产量: 2100箱

酿造法: 选用天然酵母, 第12-16天在敞开放式的大桶中发酵, 完成后让少量酒液在法国新橡木桶继续发酵。在100%法国新橡木桶中进行乳酸发酵。乳酸发酵完成后, 一般的酒液再次被转移到新橡木桶中进行陈酿。

评价: 口感丰硕、浓郁, 中等偏高酒体, 却非常轻盈和优雅。可以趁年轻的时候饮用, 但这款了不起的意大利红酒也可以再陈年12至15年以上。❶

