



ALESSANDRA PIUBELLO
记者

葡萄酒之旅 · WINE TOUR

在维罗纳的首映礼， 瓦尔波利切拉阿玛罗尼2019年份预览

In the global wine scene, it is one of the rare examples that dry red wines produced from dried grapes



瓦尔波利切拉是阿玛罗尼（Amarone）的故乡，占地240平方公里，东临浪漫的维罗纳市，西接瓦尔达迪杰（Valdadige），北靠莱西尼山脉（Monti Lessini），南临阿迪杰河。附近的加尔达湖位于西面15公里处。几个世纪以来，该地区的葡萄种植业一直在扩大和专业化，主要是由于其独特的地形构造，特征是南北向的山谷，从加尔达湖吹来的温暖气流与莱西尼山的凉爽空气相遇，形成了适合葡萄种植的理想微气候。

瓦尔波利切拉DOCG的阿玛罗尼在全球葡萄酒界中代表着少见的由晒干葡萄酿制的干红葡萄酒之一。更重要的是，它主要由瓦尔波利切拉的本土葡萄酿制而成。本土葡萄品种表达了与土地和文化的紧密联系，是一种无法估量的宝贵遗产，在气候变化的背景下仍然未被完全挖掘出。该地区的葡萄酒产业包括超过2400家葡萄种植者、酿酒商和装瓶商，生产区域跨越维罗纳的19个市镇，从瓦尔波利

切拉一直延伸到斯卡利杰拉城市，并拥有意大利最大的城市葡萄园：8600公顷的葡萄园。

自20年前以来，瓦尔波利切拉葡萄酒联盟每年都举办一次预展，最近几年称为“Opera Prima”，以强调葡萄酒与歌剧的结合，歌剧在维罗纳有着悠久的历史（意大利歌剧是联合国教科文组织的非物质文化遗产）。

在品鉴之前的会议上，讨论了多年来我作为维罗纳本地人一直想听到的话题。葡萄酒联盟副主席兼Master of Wine Andrea Lonardi以一种革命性的态度探讨了产区的未来。时代在变化，使得维罗纳经济成功的阿玛罗尼模式需要重新审视。很明显，我们过去常常偏向追求数量和圆润、强劲感的风格，经常被木桶和过度柔和所遮蔽。这种风格受到一部分人的喜爱，也取得了成功。我们谈论新浪潮，但我作为本地人认为我们应该回归到原点。在我小



时候，阿玛罗尼色彩淡雅，侧重于活力和清新，尽管经历了晒干过程。Lonardi直言不讳地说：“我们需要考虑到一个重新平衡生产因素的阿玛罗尼：方法（晒干）、风土（土壤、葡萄品种、气候）、人员和传播。挑战显然是复杂的，从数量到价值，需要改变：文化、生产、法律和传播。”这意味着要走向次级市场，但前提是所有人都要达到强大的身份和地域风格的价值观（显然，一些优秀的公司，是业内的佼佼者，在多年来都做得很好，他们的阿玛罗尼已经是高品质的葡萄酒）。

我们可以预见，未来将会有不同的途径，无论是在葡萄园（专用葡萄园、葡萄架）、晒房（晒干时间更短）还是在酒窖（葡萄清洗、光学选择、陈酿时间、木桶类型和容器尺寸）方面。

我参加了许多年的预展，并且在过去几年中已经注意到了

一个转变：一些生产商已经意识到需要减轻负担而不是增加负担的概念。

今年，我品鉴了2019年的72款葡萄酒。这一年的春季总体上是凉爽多雨的，夏季炎热，6月底和7月底气温有所上升。到了8月底和9月初，季节平均气温重新恢复，这有助于保持清新感。

在酒杯的考验中，我们特别欣赏到了两款年轻但前景明朗的酒：Ca' La Bionda Ravazzol和Secondo Marco，此外还有：Novaia Corte Vaona, Accordini Stefano Acinatico, Roccolo Grassi, Terre di Leone Il Re Pazzo, Manara Corte Manara, Tenuta Villa Bellini Centenarie, Santa Sofia, Fattori Col de la Bastia, Luciano Arduini Simison, Falezze, Prà Graziano La Morandina。