

INTERNATIONAL OF GOOD WINE

ASTILE HIOMAGGIO

文艺复兴下的维乔马其城堡

文Text/G.Chen

在夜前往Vicchiomaggiore城堡时，我们获得了一些资料，城堡的主人John Motta先生是一名富有的美国银行家，数十年前，在机缘巧合下购买了这个庄园并在这片土地上种下粮食。这个传奇式的故事令我们悠然向往，该是多么神奇的一片土地才能让一个异乡人不断一切地投奔并且整理身心来热爱呢！

当我们到城堡时，已经超过了和主人预约时间的一个多小时，但风度翩翩的城堡主人John Motta先生仍在暮色四合的庄园入口处欢迎我们。

顾不上旅途的疲劳，我们马上随Motta先生游览了这个古老而美丽的城堡。

Vicchiomaggiore城堡的历史可以追溯到大约1400年前，城堡位于意大利托斯卡纳地区，更靠近佛罗伦萨和锡耶纳不过26和28公里，从山顶上可以俯瞰整个Greve山谷，数百年来，这里都被列为重要的军事据点。在中世纪，城堡在佛罗伦萨对抗锡耶纳的斗争中起着重要作用。后来这里成为了文艺复兴时期的一个独特的庄园，在其悠久辉煌的历史中，曾招待过多位著名的艺术家，包括Leonardo Da Vinci（达芬奇）和Francesco Redi（兰西斯科·雷迪）。达芬奇在绘制他的传世杰作《蒙娜丽莎》时，一直住在这个城堡。而Francesco Redi是佛罗伦萨文学学院的其中一名成

员，他在1968年在城堡中写下了著名的诗篇“Bacco in Toscana”，维乔的葡萄酒城堡由坚固的石头砌成，包围在保存完好的庄园和围墙里，所以这里一直被列为意大利国家级纪念地。

现在，经过注重品质和细节的Motta夫妇多年的不断改良和修葺，这里成为了一个集旅游、马术和休闲为一体的胜地，如果你向往一个浪漫难忘的婚礼，这里将是一个值得推荐的地方。

我们站在山顶上，夏日的清风穿过山谷带来了草木和葡萄初熟的清香，一边听主人的介绍，一边享受着清爽的白葡萄酒，还没喝下多少，已经微有醉意了。

晚上，热情的个人晚宴开始了，他说我们是踏足城堡的第一批中国人。在典型的充满文艺复兴风格的餐厅里用餐，如同被时光机器倒流了500年，菜式是地道的托斯卡纳风味，酒是城堡所持有的葡萄园的产品，值得推荐的是几款DOCG（法定保证产区）酒-Chianti Classico（经典奇安蒂），香醇带有紫罗兰和香草的味道，果味浓郁且平滑，即使是葡萄酒的初学者都会觉得平顺和容易入口。

非常幸运的是主人拿出了他的珍藏与我们分享。那是一款2004年由100% Pinot Noir酿造出来的红酒，虽然只是IGT级别的酒，却是有限出品，酒标列明了该



酒是由城堡主人John Motta先生亲手酿造的。因为数量少，品质高和意义特殊，这支酒在餐厅中卖到90欧元一瓶。Pinot Noir是笔者喜爱的葡萄品种之一，那种惊喜可想而知。

在进餐的过程中，我们留意到John Motta先生对那个专门为我们服务的小伙子的要求非常严格。小伙子虽然一脸稚气，但长得非常英俊，两位女士都情不自禁地把目光频频留在他身上。后来主人的介绍令我们大吃一惊，原来那是他15岁的儿子，如果不说，我们绝对猜不到这个腼腆的一丝不苟的服务员居然是太子爷。John Motta先生说：“明年我还准备送他到中国去学习烹饪。”我们不约而同地称赞起他儿子的专业服务水平。而这时，John Motta才放下老练的架势，露出了爱怜的笑意。

想不到今天，在意大利一个古老的城堡，我们不但品尝了托斯卡纳的美酒和美食，还领略到了美国人严谨的家庭教育。

酒庄美酒推介



LA PRIMA RESERVE 珍藏春天

由100%的桑吉维斯葡萄酒酿造的经典奇安蒂，在225升的小桶中陈酿16-20个月，之后由多个超过35年历史的葡萄园中挑选同种类的葡萄经过非常传统的方式混合酿造而成，用低产来确保产品的高质量，每年的产量不超过12000瓶，因此具有较高的收藏价值。这是一款深厚浓郁带有红色浆果味道的酒，轻微的辛辣感使其更加脱颖而出，可以当年饮用，也具有陈酿的潜力。



RIPADELLEMORE 摩尔的悬崖

由60%的Sangiovese（桑吉维斯），30%的Cabernet Sauvignon（赤霞珠）和10%的Merlot（梅洛）混合酿造的托斯卡纳地区葡萄酒，在225升的小桶中陈酿18-24个月，这只酒是该酒庄最丰满的，所有葡萄植株的树龄都超过20年，并按严格的规定来修剪树枝以确保其低产产量。该酒优雅、辛辣，带有浆果味和突出的橡木的味道，酒体浑厚，结构分明，并随着陈酿年份的增加而更加成熟，变得更大气和激烈。