

INTERNATIONAL OF SOCCER / 国际足球联合会

CASTLE VICCHIO MAGGIO

文艺复兴下的维乔马其城堡

文Text/G.Chen

在夜前往Vicchio Maggio城堡时，我们就得到一些资料。城堡的主人John Motta先生是一名富有的英国绅士，数十年前，在机缘巧合下购买了这座庄园并在这片土地上扎根。这个传奇式的故事令我们悠然神往，该是多么神奇的一片土地才能让一个异乡人不顾一切地投身并用整颗身心来热爱啊！

当我们到城堡时，已经超过了和主人预约的一个多小时，但风景如画的城堡主人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。Vicchio Maggio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，距离佛罗伦萨和锡耶纳不过26和40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奥斯曼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，曾陪伴过多位著名的艺术家，包括Leonardo Da Vinci(达芬奇)和Francesco Redi(兰西斯科科兹)。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。他于1865年在城堡中写下了著名的诗篇“Bacco in Toscana”，描绘的锡耶纳城堡由坚硬的石头构成，包围在保存完好的庄园和池塘里，所以这里一直被列为意大利国家级纪念地。

现在，经过注重品味和细节的Motta夫妇多年的不断改造和修复，这里成为了一个集旅游、品酒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。

我们站在山路上，夏日的清风穿过山谷带来了草木和葡萄成熟的清香，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，热情的主人设宴招待了我们，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，如同被时光机器倒退了500年，菜式是地道的托斯卡纳风味。酒是城堡所拥有的葡萄园的出品，值得推荐的是几款DOCG(法定产区酒)酒-Chianti Classico(经典奇安蒂)，香醇带有罗兰和香茅的味道。果味浓郁且平衡，即使是葡萄酒的初学者都会觉得柔顺和容易入口。

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% Merlot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，品质高和含义特殊，这支酒在餐厅中卖到90欧元一瓶。Merlot是笔者喜爱的葡萄酒种之一，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停留在他身上。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稚嫩的一丝不苟的管家居然是大少爷。John Motta先生说：“明年我还要送他到中国去留学来练。”我们不约而同地称赞起儿子的专业服务水平。而这时，John Motta才放下老板的架势，想起了要待的笑话。

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食和美食，还领略到了英国人严谨的家庭教育。

酒庄美酒推介



LA PRIMA RESERVE 珍藏春天

由100%的桑吉内斯葡萄酿造的經典奇安蒂，在225升的小桶中陈酿16—20个月。此酒由多个超过35年历史的葡萄园中挑选同类的葡萄经过非常传统的方式混合酿造而成。而低产来确保产品的高质量，每年的产量不超过12000瓶，因此珍贵而具有收藏价值。这是一款深潭浓郁带有红色浆果味的酒，精致的辛辣香味令其更加脱颖而出，可以当年饮用，也具有陈酿的潜力。



RIPADELLE MORE 摩尔的悬崖

由60%的Sangiovese(桑吉内斯)，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。这只是该酒庄最丰满的酒，所有葡萄园的树龄都超过20年，并获严格的现代来修剪树枝以确保其低产质。该酒优雅、平衡，带有些许和突出的原木的味道，酒体丰厚，结构分明，并随着陈酿年份的增加而更加成熟。变更为复杂和活跃。