

Tenuta di Passopisciaro Contrada Sciaranuova 2008

撰文：蘇懂 攝影：李明城

西西里島系列：
Andrea Franchetti & Tenuta di Passopisciaro



Andrea Franchetti

西西里島的釀酒歷史近三千年，起落之間，總是與高品質的葡萄酒無緣。過往的西西里葡萄酒，就像是歐洲的量產加洲酒，產量大、味道濃、價廉物美，不需認真看待。

進入二十一世紀，只佔西西里島總產量百分之三的Etna產區，卻點起了燃源焰火，發散出耀眼奪目的光彩，也順勢引領出整個西西里島葡萄酒產業的文藝復興。

其實故事開始得更早，只是當年沒勾起多少目光。

1988年，Giuseppe Benanti與島上釀酒顧問的第一把交椅Salvo Foti合作，開始了Etna產區在地酒莊復興的第一步；而今Benanti的酒款，Pietra Marina，儼然是西西里島最優秀的白葡萄酒，足以站上世界舞台與所有偉大白酒一較高下；Salvo Foti就是西西里島的Michel Rolland，（Michel Rolland為著名釀酒顧問，自80年代以降隨著酒評家Robert Parker的影響力日增，擅於釀出所謂Parker口味的波爾多風格葡萄酒的Michel Rolland成了世界上最著名也最具爭議性的釀酒顧問。）Salvo Foti以復興西西里島的葡萄酒文化為己任，在數十間酒莊擔任顧問。而他在Etna的追隨者們還成立了組織「I Vigneri」，這個由諸多在地酒農組成的酒農兄弟會，在釀酒上遵循相同的規範，舉著復興西西里島酒業文化的大旗，在酒

瓶上還浮雕著西西里島傳統的alberello整枝法，釀出許多讓人印象深刻的好作品。

但真正聚焦世界目光的起點，是西元2001年，三個來自異鄉的釀酒師、三間新酒莊、以及他們不約而同推出的高品質葡萄酒。來自比利時的Frank Cornelissen與他的冠名酒莊，劍走偏鋒的極端自然主義下釀出充滿個人風格的酒，引起注目、追捧與爭論；義裔美籍商人Marc de Grazia成立的酒莊Tenuta delle Terre Nere，旗下那款來自根瘤芽蟲病前留下逾140高齡老藤釀出的酒款，一直是讓我念念不忘的好作品，不論拿到哪裡都不遜色；來自羅馬的貴族後裔Andrea Franchetti成立的Tenuta di Passopisciaro，不論是他使用在地葡萄品種Nerello Mascalese或國際品種Chardonnay、Petit Verdot釀出來的酒，都精準地呈現出風土特色與個人性格。這波浪頭一起，Etna從內行人的後花園，成了嗜酒人的新歡，也讓許多出身Etna卻在外流浪的遊子們返鄉繼承家業，一時風生水起，各路英雄好漢齊聚火山底。

Franchetti家族自中世紀定居於義大利，貴族後裔的Andrea Franchetti身上體現出血統的魅力：他獨立、浪漫、迷人且充滿理想，他的言行間浮現的自信不羈特立獨行與發散著的藝術氣息，儼然是精品業慣用形容詞「低調奢華」的寫照。



酒後不開車 安全有保障

80年代初期，Franchetti離開義大利，在紐約賣了12年葡萄酒，這段時日他結識諸多業界好友，來括波爾多名莊Chateau Valandraud的Jean-Luc Thunevin，以及西班牙Ribera del Duero產區頭牌、Domino de Pingus酒莊的Peter Sisseck，在他往後開始釀酒的草創歲月裡都成了亦師亦友的貴人。在十餘年旅美生涯結束，他沒回到五光十色的羅馬都會叢林；他回到他在1981年時購入、位於托斯卡尼的Val d' Orcia、建於16世紀的老莊園（也就是他後來創立酒莊Tenuta di Trinoro的地方）。他在鄉村的淳樸風光裡拾回在喧囂繁華裡覓不著的內心平靜；於是當他的家族呼喚著他回羅馬，他得幫自己找個藉口。那，就來種種葡萄，釀個酒吧。

他前往波爾多觀摩學習了兩年，沒上過任何正式的課程。在多年後憶及這段入門的過程，Franchetti是這樣說的。

「我很幸運當年沒去學校學習釀酒的課程。」

「當你能感受到這件事的模樣之後，你要尋找的是那些重要的、不可或缺的元素，把其它不曉得事就放一邊。就像你心中有道光引著你，跟著那道光。我已經釀酒25年了，從我體會到釀酒這回事的模樣後，重點就成了避開一些必須避開的事物。這整件事，就是得溫柔地對待每個面向與角落。」

Tenuta di Trinoro是Franchetti的初試



熔岩凝固之後，酒莊Passopisciaro所擁有的地塊最近一次被熔岩掃過是在1947年，當時酒莊尚未成立。

啼聲，不出幾年的時間就成為超級托斯卡尼風潮下的一線名莊。建立於機緣巧合的Tenuta di Trinoro，成功來得太快、太過理所當然，對Franchetti就少了點樂趣與挑戰。機遇之鳥就這樣又停上他的肩頭耳盼輕啼，於是就有了Tenuta di Passopisciaro。

那年夏天，Franchetti在西西里島度假，灼身的烈日迫他駕車出城，想覓幾分涼爽。或許，山上會涼爽些吧，Franchetti驅車往山行，就這樣到了Etna。在Etna的山坡上，廢棄的葡萄田東一塊西一角盤據，荒煙蔓草裡卻體現出堅韌的活力。這不正是個適合釀酒的好地方嗎？那充足的日照、日夜的溫差、以及那些在外地珍稀卻在Etna抬手可得、動輒是60歲、80歲、上百歲的老藤。

在這釀酒，應該很有趣吧。

或許是Franchetti的妻子來自西西里島，讓他對這島嶼有情感上的偏愛；或者是他在Tenuta di Trinoro的成功，已經不再新鮮有趣；更或者是他骨子裡高貴、浪漫的冒險性格，呼喚著他尋找新挑戰。翌年他就與Dominio de Pingus的Peter Sisseck合資（Sisseck不久之後就出脫股份），在Etna北側山坡上買了數塊荒廢的葡萄田。當年，其實沒太多人在乎這個產區，裡頭認真釀酒的酒莊屈指可數；然而現在Etna產區酒莊之數已經近百，可謂百花齊放。

2001年，Franchetti在Etna的酒莊，Tenuta di Passopisciaro推出了第一款酒，由來自數個相異地塊混釀而成的100%Nerello Mascalese紅葡萄酒，"Passopisciaro"。

Tenuta di Passopisciaro的產量不大，但品項不少；目前酒莊共生產八個品項，除了基本款的紅酒Passopisciaro與唯一的白酒Chardonnay Guardiola（這些葡萄藤是Franchetti購入土地之後才栽植的年輕葡萄藤），還有五款



在葡萄田遠方的灰柱是在Etna幾乎天天上演的小噴發，這也算是另類的火山灰灌溉吧。

來自不同地塊的單一葡萄園紅酒，包括了Contrada Chiappemacine、Contrada Porcaria、Contrada Sciaranuova、Contrada Rampante與Contrada Guardiola。這五個地塊界於海拔550至1000公尺間、每塊面積約莫一到兩公頃、高密度栽植著八十歲到一百多歲不等的Nerello Mascalese葡萄藤，每公頃產量不到2000公升；這五款單一葡萄園紅酒，是Franchetti在Etna數年試誤、了解Nerello Mascalese習性後的佳作，是Franchetti的五顆掌上明珠；而以國際品種Petit Verdot與義大利品種Cesanese混釀（在2006與2010年時則是100%Petit Verdot），直接以Franchetti姓氏命名的酒款"Franchetti"，則是Tenuta di Trinoro風格（更可以說是Franchetti風格）與Etna風土條件的對話，是他融滙貫通後的自信之作。

Etna產區的魅力，正是來自火山與葡萄的對話。

在布根地，相異風土條件的地塊叫做cru（更精確的說法應該是lieux-dits）；在Etna，則叫contrada。土壤的形成，是在漫漫歲月裡淘洗又淘洗的複雜地質活動成果，比方說，Burgundy金丘的土壤直可溯及侏羅紀時期的中生代（Mesozoic Era）；Etna的土壤，還多

了個珍稀的變數，火山。

即便是同一座火山，在每一次噴發的火山灰、每一次的熔岩間，礦物質的成份與比例，往往顯著不同；因此在不同的火山爆發形成的熔岩與火山灰，經過長時間的冷卻沉積風化等作用化成土壤，成份也就大相逕庭；外觀可以是細粉狀的、砂質的、砂礫的、礫石的，礦物質的組成比例也大異其趣。同時這些土壤相對鬆散的特性，除了讓葡萄藤的根系更易深入地底，還能兼有良好的排水性與蓄水性。

Franchetti從不諱言的是，初時他對Nerello Mascalese並沒太大興趣、甚至不太喜歡。

他來到Etna，是因為這裡的風土條件適合葡萄生長，是想在這裡釀自己的酒，想在不同的風土條件下再做一個不同模樣的Tenuta di Trinoro。但是那些Nerello Mascalese老藤就擺在那，歲月就擺在那；拿他們來試試，並不需多少代價。

「其實我一開始以為我在這釀的酒會就像我過往的風格一樣，規模雄偉且深邃細膩，迸發飽滿的力量與風味；我以為她應該是個恢弘的酒，有很多果皮的成份，要榨出果實裡的每滴精華；我以為她就該像我過往在Tenuta di Trinoro釀的酒有相似的性格，就像一朵玫瑰換了個名字，依舊聞起來像朵玫瑰。」

「我花了好幾年的時間，想把Nerello釀成我熟悉的那種酒，但我失敗了（雖然他的第一個年份就讓重量級酒評家Jancis Robinson讚譽有加）；於是了解我得換個截然不同的方式來與Nerello對話；Nerello的皮又厚又苦，浸皮太久、萃取太多葡萄皮，那就會走味；發酵完的延長浸皮對Nerello來說是弊多於利。因此我在發酵完成後，就將酒液換桶，避免過度萃取。」

「在我對Nerello的理解與期待裡，她應該是輕盈細緻的酒，是優雅柔美的

酒。我沒興趣釀造那些其它酒農釀造出來、把Nerello釀得深黑厚重的酒，那不是我想要的。想要釀造一個原生葡萄品種，你得先有個如詩般的願景想像，你得與她墜入愛河。」

Etna在2015年12月3日的夜裡噴發。幸運的是這次爆發只持續了五十分鐘，熔岩的漿流只旅行了一公里之遙，沖天的灰柱高達數公里，火山灰乘著風往東北方飄洋過海往義大利本土而去。Etna產區的恩賜來自火山，夢魘也來自火山；西元1981年的火山爆發，一夕之間就毀了酒莊Fattorie Romeo del Castello一半的葡萄田，十公尺高的熔岩凝卻後至今仍堆在田裡，三十餘年的時光，野生的葡萄藤已經爬上那堆熔岩，再經過幾許歲月，這裡就成了另一塊不同的contrada。

在火山下釀酒、工作、生活，必然就帶著一種朝不保夕卻泰然處之的浪漫情懷。原來我在Etna遇到的人們，總帶著一種樂天的喜悅，是他們世代與火山相處後化在血液裡的生活態度，人生無常，得活在當下。

Nerello Mascalese常被喻為南方的Nebbiolo，或被比擬為地中海的Pinot Noir；對Nerello Mascalese接觸得越多，就越體認到Nerello就是Nerello，她自身的性格、特色與價值都讓她夠格擁有自己的名字，不假外求。

這次品飲的是2008年的Contrada Sciaranuova，2008年是酒莊Passopisciaro其中四款單一葡萄園紅酒的第一個年份，Sciaranuova這塊田位在海拔850公尺高的山坡，底下厚厚的礫石狀土層來自相對較新的熔岩風化而成，葡萄藤是約80歲的老藤，大小只有一公頃，年產量約莫1800公升，以標準瓶換算的話只有兩千瓶出頭的產量。其實Tenuta di Passopisciaro的許多地塊是位在Etna DOC產區的邊界之外，只能以IGT等級標示銷售，雖然這種官方等



酒款大會師。最左側是以Petit Verdot與Cesanese混釀的酒款Franchetti（但在某些年份會是100% Petit Verdot），接著是五瓶單一葡萄園紅酒，標身以大寫字母C、G、R、S、P分別代表Chiappemacine、Guardiola、Rampante、Sciaranuova、Porcaria五個contrada。圖右兩瓶則分別是基本款紅酒Passopisciaro與唯一的白酒Chardonnay Guardiola。

級與實際品質間的落差在各國皆不算少見，但要論哪個國家的官方規範等及最不能相信，那必然是義大利。

在這瓶酒裡，Nerello Mascalese的模樣清晰可見。酒體呈中度，經過幾年的瓶內熟成，單寧已然圓熟，酸度清爽。氣味的主體是礦物類氣息，然後是一些玫瑰花香、一些草本風味，是發酵了的乾草堆、下過雨的森林。在口腔裡才會慢慢展現出水果風味的一面，紅色的漿果在這只是配角。她的香氣不是一開瓶就奔放四溢的，但是將酒液靜置在杯底瓶內，慢慢地你就會發現那細細密密的香氣緩緩地佔滿了整個房間，到第二天、第三天，第四天，那幽微的芬芳就像繫上心頭的思念，離不開、散不去。



位於海拔850公尺高的Contrada Sciaranuova葡萄園。

品項	Contrada Sciaranuova 2008
製造商	Tenuta di Passopisciaro
網站	http://www.passopisciaro.com/home/