



1.被葡萄藤圍繞的酒莊。2.透過蜜瑪的引介，讓我們踏入帕西多甜酒的世界。3.當地帕西多甜酒由新鮮葡萄與曬乾葡萄混合釀製。

如戀愛般的醇美沉醉

潘泰萊里亞 帕西多甜酒
Passito di Pantelleria

氣溫直逼攝氏四十度，驕陽無情地炙燒著，一陣乾熱的海風吹起，才要從額頭冒出的汗珠又被硬生生逼回，帶著中午的微醺，我和TJ疲憊地喘著氣，來到這個名叫潘泰萊里亞（Pantelleria）的大烤箱。

作夢也沒想到自己會在這裡，艷紅九重葛攀附著岩塊堆砌的圍牆，低矮樹叢與葡萄藤蔓掩蓋火山噴發而成的大地，村落像是順著台階，隨著島嶼地形由高處向低排列，直到盡頭深邃無邊的藍色海洋。

潘泰萊里亞位在西西里島西南部一百公里，突尼西亞七十公里處。攤開地圖要指出島嶼的位置總是大費周折，這座火山島不但面積小，比起義大利本土還更貼近非洲，在遺世獨立的海角一方醞釀著獨特的風土民情。

「嗨～等你們好久了～」一個長髮飄逸的性感美女跳到我們面前，抓著我們親吻招呼：「接下來兩天就由我～蜜瑪，來帶你們認識這裡！」像太陽一樣狂野，像火山岩一樣倔強，又如同醇酒一般嫵媚，在我們眼中，蜜瑪活脫就是這座不思議島嶼的最佳代言人。

昔日囚犯島，今日度假勝地

火山島潘泰萊里亞孤立於地中海，希臘時代即有人居，羅馬時期還被做為犯人的流放地。強風少雨是潘泰萊里亞和周遭地中海島嶼的共同特色，而島上建築渾圓的屋頂與雪白牆壁，就是為了因應此特殊氣候而設計。小島遍地都是深灰色的火山岩，凝結的熔岩延伸至海岸，摻雜其中的

直射。如此嚴苛環境下，竟能夠培育出甘甜誘人的果實，正是這塊土地的魅力之處。未經環境的極度考驗，焉得帕西多撲鼻的香氣和精粹的美味呢？我將這番感觸告訴蜜瑪，她得意得很，補充說道：「不僅如此，這片葡萄田已有上百年歷史，多娜佳塔出類拔萃的祕訣，就藏在老樹中。」



酒莊建築為地中海島嶼的代表樣式，圓拱型屋頂有集水散熱功能。

莫將目光轉移到這座島嶼，決定師法傳統技術，將當地的帕西多甜酒推向世界。七公頃的寬闊葡萄園面向大海，滿植吉皮波（Zibibbo）葡萄，間以幾株橄欖樹與柑桔樹，洋溢著旺盛生機。

「奇怪，這葡萄怎麼都趴在地上？」我注意到園內的葡萄藤和我們一般常見的不同，沒有生長在支架上，而是被纏繞成圓形攀扶著地面。「等你冬天來島上就知道了，被強勁冰冷的海風一吹，你也會像葡萄藤一樣趴在地上。」蜜瑪笑得很開懷。

新舊融合的混釀葡萄

事實上潘泰萊里亞絕非種植農作物的好地方，島上布滿火山岩，可供耕種的土壤非常有限，氣溫夏季酷熱難耐，冬季卻又風起浪湧、寒冷不堪。眼前葡萄串串、屋舍儼然的景象，完全是居民筆路藍縷開墾而來。為了抵擋狂風襲擊，居民撿拾火山岩搭建高牆，並壓低葡萄的身段，一來避免支架被強風吹得東倒西歪，二來降低溫度，讓樹葉掩蓋葡萄，免遭太陽直射。



農人將葡萄藤繞成圓形，讓葡萄自由生長。



多娜佳塔位在西西里的三處酒莊。

黑曜石在陽光下閃閃發光，與靛青色海洋形成強烈對比。

「這麼偏遠的地方，應該沒甚麼遊客要來吧？」TJ隨口問道。「No、No、No、No、No……」蜜瑪女神食指搖個不停，「許多名流就是看中潘泰萊里亞原始天然的風貌，特別選在這裡蓋別墅，像是遠方那間靠海岸的小房子，就是凡賽斯的別墅呢！」

原來許多西西里人趁著暑假飛來島嶼度假，崎嶇不平的黑色岩岸擠滿做日光浴的人潮，遊客擠在狹小的木棧板上，踩著一顛一顛的腳步（火山岩顯然特別刺腳）縱身深藍大海中，看起來頗為侷促，卻莫名有種類似祭典的歡樂氛圍。

挑逗催情的帕西多甜酒

話說潘泰萊里亞固然地遠人稀，有樣產品卻舉世無雙，那就是早從希臘時代就開始釀造的帕西多甜酒（Passio di Pantelleria）。此甜酒並非潘泰萊里亞專有，義大利各地均有生產，不過要說最有「魅力」的，當推潘泰萊里亞的帕西多莫屬。在希臘神話中，坦尼特女神（Tanit）為了引誘太陽神阿波羅，假扮成侍酒人獻上潘泰萊里亞的帕西多甜酒，讓阿波羅一嚐傾心，為之神魂顛倒。原來島上的甜酒不僅甜美誘人，更有勝過瓊漿玉液的催情功效。

潘泰萊里亞是多娜佳塔葡萄版圖的最後一塊拼圖，十五年前，吉奧卡

尋味 Go!

多娜佳塔 (Donafugata) 位在潘泰萊里亞的酒莊，夏季開放參觀，可預約導覽行程 (英文導覽)，參觀葡萄園並品酒，詳細內容請見網址：www.donnafugata.it。另外酒莊商品台灣也有代理。



酒莊的精神象徵。

吉皮波是亞歷山大麝香葡萄 (Muscat of Alexandria) 的當地叫法，此種葡萄香甜多汁，可當水果食用。多娜佳塔葡萄園內有好幾株老樁吉皮波葡萄，以老樹為底，再加入島上其他產地的吉皮波葡萄，混釀而出的帕西多風味饒富變化，散發其它葡萄莊園所缺乏的豐潤與凝練。

永續傳承與自然共存

雖然改用現代器械，多娜佳塔釀造帕西多的工法與希臘時代相差無多。成熟葡萄分成兩部分，一半在烈日下曝曬、風吹約三至四週，讓糖度與香氣濃縮到最高點。另一半九月才進行採收，將新鮮葡萄和手工去梗的風乾葡萄共同浸皮、發酵三個月，即可取得琥珀色澤、果香濃厚的帕西多甜酒。

風乾葡萄依古法使用人力與自然光，不假手於機器。吉奧卡莫相信要釀造出優質的帕西多，維護整體環境是不可或缺的一環，因此園區周遭的建物、生態乃至於和當地居民的合作關係，都以永續和傳承為原則。在葡萄田中央，有一座以火山岩圍起的屏障，走進狹窄拱門，中間種植著一顆茂密的柑桔樹。蜜瑪以感性的口吻對我們解釋：「自古以來當地居民用圓形圍牆抵擋強風，現在它成為酒莊的精神象徵，那就是與自然共存、生生不息。」

傳統手法醞釀傳統的風味，讓我越來越好奇，讓阿波羅墜入情網的滋味到底為何。蜜瑪眨眨眼：「一言難盡，愛情的滋味只有當事人才知道。」言下之意，就是試喝時間到了！興沖沖回到開著空調的酒莊，準備和帕西多談戀愛！蜜瑪挑選獲獎無數的經典款「Ben Rye」，打開瓶塞，甜美誘人的香氣撲鼻而來，新鮮果味送上耳目一新的繽紛感受，酒體稠厚豐腴，滋味甜香、舒服，適當的酸度與火山土壤培養的礦物感支撐著酒的結構，在口中醞釀豐盛的幸福感。

「如果愛情是這麼醇美，那麼就讓我多談幾場戀愛吧！」我滿意地忘情大喊，趁勢再把酒杯斟滿。酣暢、甜美，教人沉醉，這愛情果然就連神明佛祖也抵擋不住呢！



1. 潘泰萊里有許多度假別墅。2. 美麗的海景吸引遊客流連。