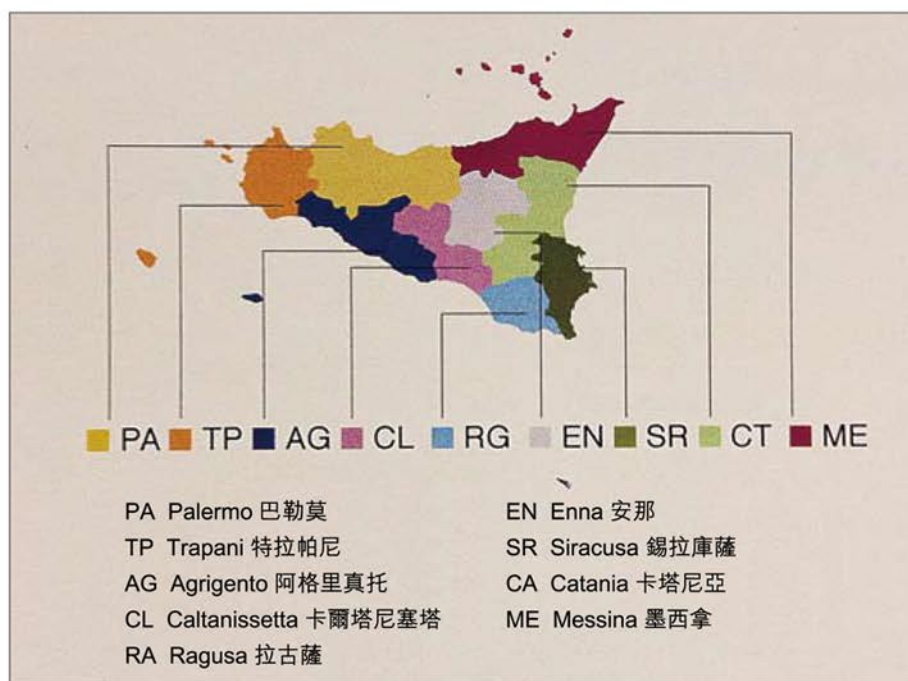


西西里葡萄酒之旅(III) Nero d'Avola 豐厚又典雅

劉致新



海南島是中國的南海明珠，那麼西西里也就是意大利的南海明珠了。雖然形狀不相同，海南島像個豬肚，西西里像塊佛羅天那牛扒！兩者均與大陸或半島鄰近，天朗氣清時，遠眺目之所及吧！



三款很不錯的紅酒，右面即是Nero d'Avola。

西西里去過幾次，在墨西拿可以看見對岸；海南島未去過，在海口也該可以看見對岸吧。

按意大利的習慣，西西里分成九區，每區以區內大城市為名，其中八區都有一邊臨海，只有中心的安那(Enna)是完全內陸。九區的名稱、分佈和簡稱請參看上面地圖。

認識意大利地區的簡寫很重要，意大利的地址後面都會寫上地區簡寫，讓人容易知道位於什麼地區。這是類似郵區，和酒的產區不一樣。

上兩期簡略談過西西里的馬沙拉酒和葡萄酒的大勢，以及埃特納火山產區的特色，今期談談西西里最著名的紅酒葡萄Nero d'Avola。意大利酒和葡萄命名特色之一，就是葡萄加上地名，Nero d'Avola就是在阿澳拉的黑葡萄，可簡稱為「阿澳拉黑」。



Caruso & minini 莊主，在酒莊比較拘謹...

Caruso & minini 莊主宴請，他在餐廳就輕鬆了！這餐廳 San Carlo，位於 Marsala，有極佳的紅蝦生！

阿澳拉位於西西里東南角海岸，在諾托(Noto)和錫拉庫薩(Siracusa)之間，好像位於夾縫之中，但這種葡萄卻成為西西里最普遍而且馳名的紅酒。

去年在西西里試酒會上，二十八家酒莊絕大部分都有這一種酒，只有幾家埃特納區的酒莊例外(他們用當地葡萄，見上期)。

阿澳拉黑葡萄皮厚，色澤深濃，能釀出很豐厚的紅酒。除了單獨釀造，又可以和其他國際品種混合，例如梅鹿、西哈(切拉子)。這種葡萄適應比較溫暖的氣候，所以產區大多集中在島的南面、西面，以及中部。但如果有高手栽培，在北面較高的產區、比較涼的地帶也能釀出很好的酒。



其中一款很吸引的Grillo

當日試了三十多款不同的阿澳拉黑，其中有不少顯現出豐厚而典雅、礦物氣息強烈的迷人香味，層次甚佳，應該很適合今日的口味，包括(我給予四星的)：

- Occhipinti, Siccagno 2009 (拉古薩區)
- Cos, Nero di Lupo 2009 (拉古薩區)你
- Cos, Contrada 2007 (拉古薩區)
- Feudo Maccaari, Saia 2010 (錫拉庫薩區)
- Feudo Maccaari, Nero d'Avola (錫拉庫薩區)
- Marabino, Noto 2010 (錫拉庫薩區)
- Plenta, Santa Cecilia 2009 (諾托DOC)
- Zisola, Zisola 2010 (錫拉庫薩區)

(轉下頁)

Feature

波濤洶湧，天氣清涼

- Baglio di Pianetto, Cembali 2006 (巴勒莫區)
- Caruso & Minini, Cutaja Nero d'Avola 2009 (特拉帕尼區)
- Duca di Salaparuta, Passo delle Mule 2009 (特拉帕尼區)
- Duca di Salaparuta, Duca Enrico 2007 (特拉帕尼區)
- Arancio, Nero d'Avola 2010 (特拉帕尼區)
- Canicatti(合作社), Aynat 2008 (阿格里真托區)
- Feudi del Pisciotto, Versace 2009 (卡塔尼亞區)

希望大家如果有機會去意大利、西西里旅行時，有機會試試這些酒，也希望有經銷商試試這些酒，看看有沒有可能引入中國。

除了紅酒，西西里的白酒今次也令我很驚喜。西西里雖然位處南方(相對於意大利而言)，但在海岸和地勢高的地方，還是相當清涼，有海風調節，日夜溫差大，能造出清爽、酸度充足而又有成熟果味的白酒(正如澳洲巴羅莎谷也能造出精彩的Riesling)。

格里盧(Grillo)這種葡萄，本來是馬沙拉甜酒的主要材料，但只要控制得宜，能造出品質甚佳的白酒。今次飲了很多款，都對那種獨特的礦物味留下深刻印象，包括：

- Caruso & Minini, Timpune Grillo 2011
- d'Alessandro, Grillo 2011
- Duca di Salaparuta, Kados 2010
- Arancio, Grillo 2011
- Feudo Maccari, Grillo 2011



雖不好看，一般蔬菜也好吃！

- Tasca d'Almerita, Mozia 2011
- Valle delle 'Acate, Zagra 2011

此外，還有很多酒莊努力研究釀造霞多麗、維奧涅(Viognier)等等。

西西里本土之外，在東北和西南有兩個島，又以釀造甜酒著名。在東北的是利帕里群島(Lipari)，甜酒名為Malvasia delle Lipari。在西南的潘泰萊里亞(Pantelleria)，甜酒名Moscato di Pantelleria和甜味似瓊瑤漿的Moscato Passito di Pantelleria。在香港最易找到的，是Donnafugata酒莊的Ben Rye！真是很精彩的甜酒。



西西里酒是個未經發掘的寶藏，等待有心有緣人來尋寶。西西里的食物也是值得來品嘗的，海鮮尤其精彩。如果看見餐廳有新鮮的紅蝦和小龍蝦，切切不可錯過，生吃最好！



意大利人也喜歡吃炸海鮮



紅蝦，生吃最佳。