

[意大利多娜佳塔酒庄 Donnafugata Winery](#)

标签: [西西里酒庄](#) | 分类: [意大利酒庄](#)

[版权声明](#): 转载时请以超链接形式标明文章原始出处和作者信息及[本声明](#)

<http://www.w-map.com/logs/62351411.html>



常见译名: 多娜佳塔 多拿福佳塔

位置: 意大利西西里

产区: 康特莎·安特丽娜 (Contessa Entellina)

主产葡萄: 安索尼卡 达沃拉 赤霞珠 吉比波

建园时间: 1983 年



多娜佳塔酒庄(Donnafugata)位于意大利南部的西西里岛玛萨拉和康特莎·安特丽娜产区，多娜佳塔酒庄的主人拉奥家族(Rallo)早在150多年前开始酿造葡萄酒，葡萄酒已成为他们家族事业中不可缺失的一部分，而自从他们认识葡萄酒开始就已经知道西西里岛的土地有着不亚于托斯卡纳、皮埃蒙特的出色风土环境。1983年，吉奥卡莫·拉奥(Giacomo Rallo)和其妻子卡贝拉(Gabriella)决定将这块土地的潜质开发出来，建立了多娜佳塔酒庄。酒庄最早起址于西西里西部的玛萨拉和康特莎·安特丽娜产区，随着时间的发展，多娜佳塔在1989年将触角伸展至西西里南部的潘特里亚岛(Pantelleria)，用来酿造甜白葡萄酒。时至今日，玛萨拉产区已没有葡萄园，只有留下酒窖作为装瓶用途，但建于1851年的酿酒间却极具纪念意义，从建造风格和工艺均秉承了当年的意大利工艺。康特莎·安特丽娜产区则因为有着较高的海拔，昼夜较大的温差和舒适的海风对葡萄的酸度平衡、水分蒸发有着极其良好的帮助，加上多达260公顷的土地足以让酒庄将绝大部分葡萄集中在此种植，所以很快成为了庄园的主要葡萄园。

多娜佳塔在康特莎·安特丽娜产区有260公顷葡萄园，主要种植安索尼卡、卡塔尔托、达沃拉这些典型的意大利葡萄品种，以及一些非常适合本地生长的外来品种如赤霞珠、梅洛、西拉、霞多丽和维欧尼，这样做的一个明显好处是能够让一瓶葡萄酒用上四到五个葡萄品种来混合酿造，让他们互相吸取彼此的优点，但对酿酒师的工艺有着苛刻的要求。在潘特里亚岛的68公顷葡萄园里，酒庄只用来种植吉比波葡萄，该葡萄是意大利对麝香葡萄(Moscato)的别称，和我们在法国卢瓦尔河谷见到的Muscadet如出一辙，多娜佳塔将此葡萄大部分用来酿造甜白葡萄酒。在葡萄种植、酿酒方面，多娜佳塔在酿酒工艺上采用了传统、现代相结合的方式，在采收时节酒庄坚持在其330公顷的葡萄园上采用全人工采摘，而康特莎·安特丽娜的采摘因为丰富的葡萄种植品种成为酒庄首先要关注的地方，所有葡萄会根据成熟程度和特性安排采收时间，例如8月霞多丽、9月赤霞珠，接着是达沃拉、安索尼卡等。



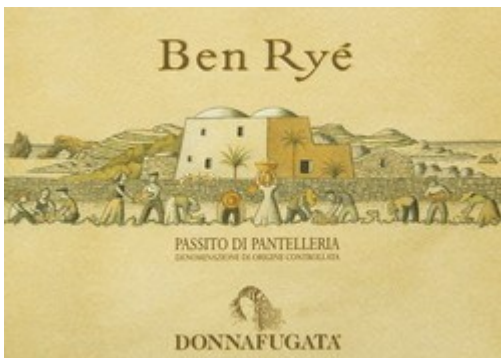
作为一个新晋意大利酒庄，多娜佳塔在用其优秀的酿酒理念和工艺来表达西西里葡萄酒的同时亦相当注重葡萄酒在文化领域产生的影响。2002年，酒庄主人的女儿Jose Rallo和其他爵士爱好者共同组建了一个“多娜佳塔音乐与葡萄酒”项目，他们根据酒庄每一个系列的特色制作了相对应的爵士音乐，这些音乐营造的氛围能够让人们在品尝葡萄酒时有更加深刻的认识，随着时间的发展，这个项目开始在2004年开始世界巡回演出，从2004年的米兰开始，酒庄陆续在纽约、北京、上海举办了多次爵士音乐会，直到现在，酒庄通过颁布专辑来继续影响所有关注西西里葡萄酒和爵士音乐的人，除此以外，酒庄希望所有喜欢西西里葡萄酒和爵士音乐的人能够亲自来酒庄，身临其境的感受一下酒庄定期为游客举行的各种音乐会及美食节。

实际上，多娜佳塔除了在音乐方面还在文学、艺术、环保、甚至考古学方面有着不俗的成绩，虽然不免有部分人会将酒庄的这种行为和“不务正业”划上等号，怀疑酒庄在此种情况下能否专注于酿造优秀的葡萄酒，然而事实是多娜佳塔自1995年开始在法国、英国、意大利和美国屡获殊荣，Robert Parker主办的Wine Advocate杂志和英国的Decanter等都曾对其达沃拉葡萄酿造的Contessa Entellina系列给出了90-93的高分。



多娜佳塔天方夜谭 (Donnafugata Mille e Una Notte)

采用达沃拉葡萄酿造的系列一直是多娜佳塔的拿手好戏，该葡萄是意大利著名本土品种桑娇维赛的另一别称，多娜佳塔在其旗舰作品 Mille e una Notte 里面采用了酒庄最佳品质的达沃拉配以小比例其他葡萄品种，在不锈钢桶发酵完毕后放入将近全新的法国橡木桶内陈酿 14 至 16 个月，最后在瓶内陈酿 2 年才推出市场出售，酒体风格相当雄厚壮实、复杂多变。值得一提的是，该酒进入中国市场后 ASC 给其取了个相当本地化的中文名称：天方夜谭，来自 Mille e una Notte 的中文意思“一千零一夜”



多娜佳塔风之子 (Donnafugata Ben Rye)

另外，酒庄在潘特里亚岛(Pantelleria)上采用吉比波葡萄的 Ben Rye 亦相当耐人寻味，如上所述，吉比波是麝香葡萄在此的另一个别称，可酿造出口感丰厚、芳香迷人，回味绵长的白葡萄酒，而该酒的中文名字“风之子”据说来自于潘特里亚岛上的略带芳香的微微细风，这些一年四季保持着的微风仿佛触手可及，给人浪漫迷人的感受。

* 注：图片内容均出自 [Donnafugata 官方网站](#)，版权归意大利多娜佳塔酒庄所有

官方网站：[多娜佳塔中文网](#)

中国总代理：[ASC Finewines](#)

Website/testata di riferimento: <http://www.w-map.com/logs/62351411.html>