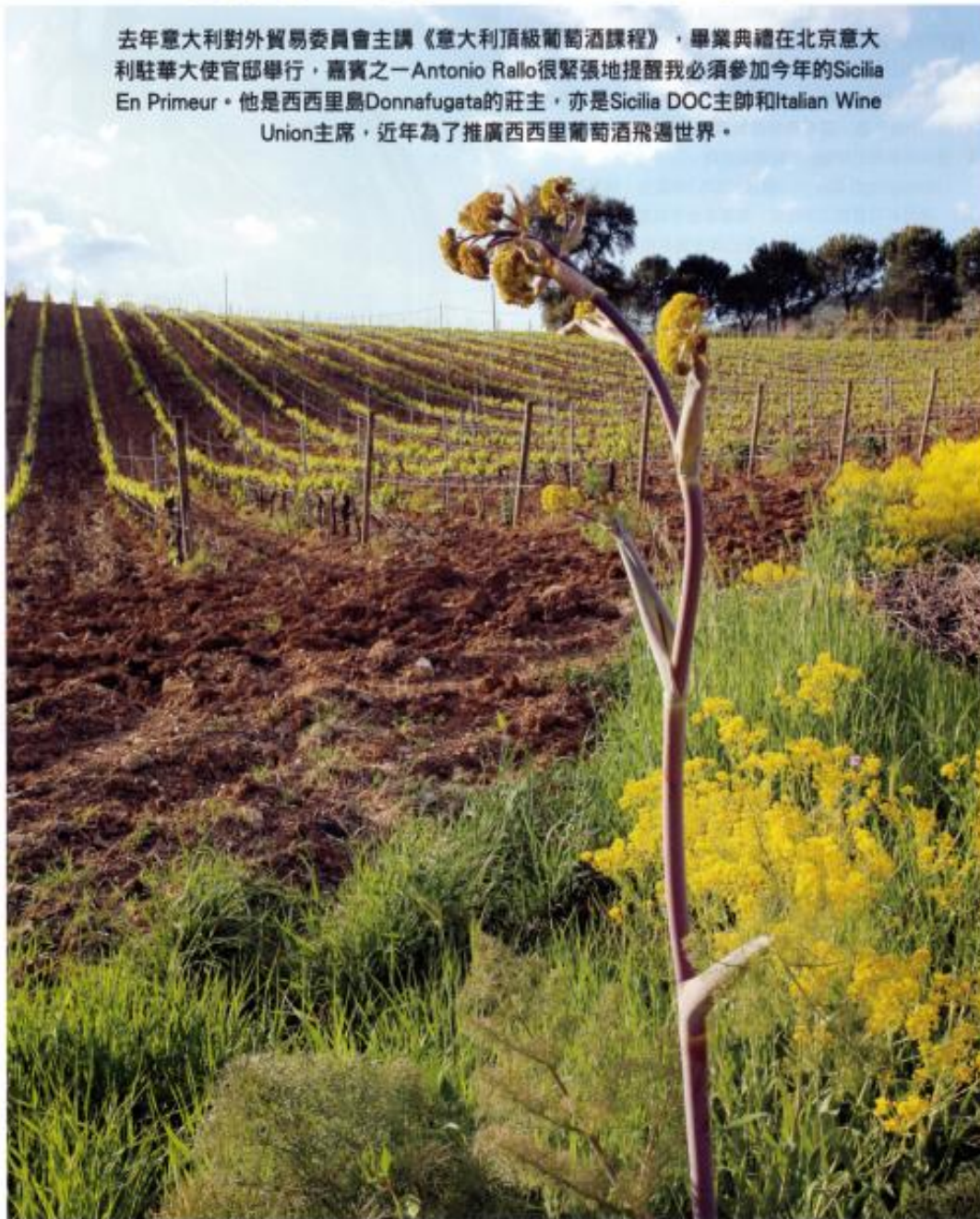


Sicilia En Primeur

西西里新一代白酒革命

去年意大利對外貿易委員會主講《意大利頂級葡萄酒課程》，畢業典禮在北京意大利駐華大使官邸舉行，嘉賓之一Antonio Rallo很緊張地提醒我必須參加今年的Sicilia En Primeur。他是西西里島Donnafugata的莊主，亦是Sicilia DOC主帥和Italian Wine Union主席，近年為了推廣西西里葡萄酒飛過世界。





今年 Sicilia En Primeur 行程同樣由酒莊之旅開始，先後去過 Vittoria、Etna 和 Pantelleria，今年我選擇了位於西北的 Palermo。完成 3 天酒莊之旅，再出發到東面的 Catania 參加 Sicilia En Primeur 試酒會，還可順道逛逛 Catania 古城。

Vittoria 擁有西西里唯一 DOCG Cerasuolo di Vittoria；Etna 火山剛剛獲 Barbaresco 名莊 Gaja 垂青選駐；Pantelleria 的獨門葡萄園種植方法在 2014 年獲聯合國教科文組織列入世界文化遺產。

相比之下，Palermo 的產酒區看來有點失色，不過，近年這裏出現了重大葡萄酒革命，生產的白酒是全島最出色的。你要明白，熱氣候地帶是白酒殺手，白葡萄往往會因過熱而失去天然酸度，釀成的葡萄酒變得平平無奇。昔日西西里的白酒，又因過度氧化，主要釀造加烈酒。Palermo 一



帶相繼崛起的精品酒莊，卻憑着高海拔條件，釀成一款又一款清爽怡人的白酒，揭開了西西里葡萄酒新的一頁。

Palermo 的 DOC 不多，暫時只有 Alcamo、Contea di Sclafani、Contessa Entellina、Monreale 這 4 個，這次行程其中有酒莊位於 Camporeale、Disisa、Santa Cristina Gela，產品只是標示 Sicilia DOC 或 Terre Siciliane IGT。6 家酒莊分別是 Baglio di Pianetto、Alessandro di Camporeale、Dei Principi di Spadafora、Tenuta Rapitala、Feudo Disisa 及 Cantine Rallo。

Baglio di Pianetto 擁有葡萄酒旅遊概念，既有餐廳，亦有住宿服務，酒莊的 Ficiligno，由 Viognier 及土著葡萄 Insolia 釀成，陳年能力叫人驚喜。Alessandro di Camporeale 崇尚自然，有機耕作，Grillo 及 Catarratto 兩個土著葡萄品種更有單一葡萄園精品。Dei Principi di Spadafora 一派貴族風範，以 100% Grillo 釀造的 Enrica



Spadafora，是傳統方法氣泡酒，令我的舌頭跳舞。Tenuta Rapitala 融合歐洲、阿拉伯、非洲色彩，正好反映西西里島位處地中海中央的特點。Grand Cru 是酒莊以 Chardonnay 釀造的旗艦。Feudo Disisa 的隨磚水灌在乾旱的 Disisa 特別令我印象深刻，還有新鮮出爐的 Lu Bancu Catarratto 單一葡萄園白酒。建莊於 1860 年的 Cantine Rallo，在 Alcamo 的葡萄園得天獨厚，極大溫差締造出高質葡萄酒，以 Catarratto 釀成的 Beleda，同樣是西西里新一代白酒標竿。

今年 Sicilia En Primeur 試酒會選址 Radicepura，這個碩大的展覽場地剛巧舉行 Garden Festival，展出多位園藝家及藝術家的作品，每個園藝設計各有主題，一花一草都成為了藝術品。在繁花似錦的環境下品嚐西西里葡萄酒，我想不到有更好的選擇了。



TEXT & PHOTOS / 劉曉琪

香港酒訊協會主席；上海國際葡萄酒品評賽聯合主席；曾任 Super Tucson 華人釀酒師，獨立酒評人，專欄設於《明報》及《明報》。著有《酒類與葡萄酒》、《葡萄酒的語言——法語篇》、《酒在野宴》、《酒年報》及《配對葡萄酒的音樂》(Music & Wine: The Perfect Matching) 和《Best A Music & Wine Party》。

