

MING PAO WEEKLY

明周

2479

14.05.2016

七絃清思



設計生活

活在城市隙縫

飲飲食食

焗魚的真相

時尚美容

小店·大風格

明報周刊 HKD18

9 771018 483000



MUSIC
PLAYLIST

《Branquinha》

-Caetano Veloso
youtu.be/Q5L7kNfp44Y

《Sina》

-Djavan
youtu.be/Kh5xptrsb14

《An Older Man Is Like An Elegant Wine》

-Nancy Wilson
youtu.be/OJkKWWhTS_sg

聽風的歌

撰文／攝影·劉偉民

Donnafugata是真心與音樂發生關係的酒莊，她們不是在酒標加幾個音符，或在葡萄園舉辦音樂會，而是真唱真音樂，出版自家音樂專輯，以不同歌曲配搭旗下的葡萄酒。這可不是什麼宣傳手段，《Donnafugata Music & Wine Live》的收益用來成立基金，協助西西里島的小企業開展生意。

上次去訪Donnafugata位於Contessa Entellina的酒莊，晚飯後莊主Giacomo Rallo的千金José Rallo即席高歌，令到杯中那口Ben Ryé更甜美順暢。這趟衝着世界文化遺產而去，到了西西里以西航程約半小時的Pantelleria。Donnafugata在1989年登陸了這個小島，在極度嚴苛的環境下生產意大利的獨門甜酒Passito di Pantelleria。聯合國教科文組織還是首次把種植葡萄方法列入世界文化遺產名冊。

同樣是釀酒葡萄，究竟Pantelleria的栽種有什麼特別呢？我見過，我真的見過。在這個由火山爆發形成的新島嶼，沒有令人想起輕鬆悠閒的沙灘，岸邊怪石嶙峋，島上幾乎沒有平原，葡萄園要在山坡開墾。由於面積有限，海邊懸崖也不放過。Pantelleria在當地解作「風之島」，我站在崖邊看着農人俯身除草，幾乎被吹倒掉進大海。我問酒莊營銷總監Baldo Palermo：「平常都這樣風大？」他答：「不，今天算最小了。」

風是水果類植物的大敵，為了防止果實被吹掉，島上的葡萄樹培植得特別矮，再把每株圍着的沙土挖走。葡萄樹均是原株獨立種植，主幹分成四至六個分支，橫向不同方向生長，盡量降低風險。這種侏儒樹種植法，稱為Vite ad alberello。不但不能借助機器，農夫更要長時間彎腰工作，粒粒是血汗。

幸好小島也有天然優勢，意大利其他產區釀造Passito甜酒，要把收成後的葡萄置於室內風乾。Pantelleria雨水少、陽光充沛，隨便放在戶外天然曬乾便成。Ben Ryé是將新鮮採摘的葡萄，混合少量葡萄乾釀成，加上不用橡木桶醱釀，既可保存更多水果氣息，市場價格亦可擁有足夠競爭力。

不要以為不用木桶，酒便欠陳年能力。酒莊近年特別留下幾千瓶Ben Ryé，酒窖陳放八年才正式推出市場，酒標略不同，更有個別編號。我喝的是新推出的2008年，比較以往喝的新年份，除了Moscato（當地稱Zibibbo）典型的熱帶水果風情，更多了硬殼果氣息增添複雜度。

配搭Ben Ryé，José Rallo選的是Caetano Veloso的《Branquinha》；乾白Athilia是Djavan的《Sina》；以Nero d'Avola釀造的Mille e una Notte則是《An Older Man Is Like An Elegant Wine》。老人迎着風，嚴苛也變飄逸。▶