



Dal Forno Tasting 阿马罗尼鬼才 Dal Forno 品鉴

逐渐崛起的亚洲买家市场让一直端着架子的阿马罗尼名家 Dal Forno 也侧目了。

日前听说 Dal Forno 二公子 Michele 亲携5款好年份佳酿，马不停蹄奔赴上海、北京和东京，拜访未来的VIP客户们，我还小吃惊了一下。这和他的性格——信奉“要把全部精力放在田里和酒厂里”的终端技术控似乎不太搭调。

因为已不是第一次打交道，所以我知道 Michele 其实为人很和气也很善良。但他做事过于认真执着，个性又比较强，比如，和他讲话到一半他会突然跑掉看酒醒的程度，难免让初次见他的人有“很严肃”的错觉。

不过了解 Dal Forno 酒的人都知道，这种“一丝不苟”的精神正是 Dal Forno 的特色。从极高种植密度和控制每株产量极低以保证果实的成熟度开始；到不雇佣工人，所有种植和酿造都由父子4人完成；到可以全程控温和隔绝空气的发酵罐；到中央电脑控制、可以根据湿度在下雨天自动关闭的风干室；到全部剔除风干过程中的贵腐葡萄；到100%的全新法国橡木桶陈年……Dal Forno 把每一个细节做到了极致。

1. Dal Forno Valpolicella Superiore 2008

葡萄品种：科维纳、罗帝内拉、克罗蒂娜、欧塞雷塔（Corvina、Rondinella、Croatina、Oseletta）

虽然是基础级别的 Valpolicella，但是 Dal Forno 完全按照阿马罗尼的质量标准和程序在做：一样的葡萄品种（树龄略年轻）、一样的风干方式（只有1.5个月）、同样的陈年方式（全新 Barrique 中陈年2年，瓶中陈放4年），所以也具有阿马罗尼的复杂度和浓缩度。

浓郁的宝石红色；非常浓缩的甜香料、李子、山楂、玫瑰等味道，口中酸度极高，多了黑樱桃的甜美。橡木的香气浓重，比起2014年喝时，香气已经打开了一些，整体感觉芳香平衡。

2. Dal Forno Valpolicella Superiore 2006

2006年同2008年一样，也是一个凉爽的年份，但2006年的采收季气候条件更好。在口中有更丰富的黑色浆果的甜美，酸度更高；橡木的单宁感与香气更明显，酒精度略微突



Dal Forno 品鉴特点

- 所有的酒，即使最普通的 Valpolicella，也按照100% Passito 的方法酿造（即把葡萄全部风干后再发酵）；
- 完全剔除在风干过程中受贵腐菌污染的葡萄；
- 100%全新的法国小橡木桶；
- 2008年以后所有的酒都在最新的设备中酿造，可以达到从发酵到装瓶全程控温和隔绝氧气；
- 浓郁、强壮，非常独特的香气（类似印度的香料），一旦喝过，能轻易辨识出来。

出。2006年的酒还没有使用到酒厂的先进发酵设备（2008年是第一个年份，关于 Dal Forno 家的详细介绍请见《中国葡萄酒》2014年7月刊），在今后的陈年过程中，对比两个年份的酒会是一件有意思的事。

3. Dal Forno Amarone della Valpolicella 2008

葡萄品种：科维纳、罗帝内拉、克罗蒂娜、欧塞雷塔（Corvina、Rondinella、Croatina、Oseletta）

用来酿造 Dal Forno 阿马罗尼的葡萄树龄至少在10年以上，风干的时间为3个月。

单宁强劲，酒体饱满圆润，在口中有丰沛的香草、烟熏以及浓郁的水果和果干等香气。这款酒明显展现了强大的陈年潜力，现在判断品质还太年轻。

4. Dal Forno Amarone della Valpolicella 2006

2006年的阿马罗尼已经开始展现陈年的香气，更多的成熟黑色浆果、甜香料、厚重的单宁以及皮革的味道。

5. Vigna Seré 2004

葡萄品种：科维纳、罗帝内拉、克罗蒂娜、欧塞雷塔（Corvina、Rondinella、Croatina、Oseletta）

其实就是瑞巧多葡萄酒（Recioto），Dal Forno 家最高端的酒，只有在环境极佳的年份才会酿造。从 Dal Forno 建立以来，只有1988、1990、1994、1997、2003和2004 6个年份得此殊荣。

极为成熟甜美的黑樱桃；单宁圆润，口感复杂，酸度清爽，甜而不腻。

（程千瑞 报道）



Co-competition: Vintage Port Academy 战略合作：Vintage Port Academy

对于顶级波特酒（Premium Port）的粉丝来说，还有什么比 Fladgate Partnership 与 Symington Family 两巨头强强联合推出的 Vintage Port Academy 更令人兴奋的呢？

两个葡萄牙最重要的波特酒生产商旗下拥有诸多顶级波特酒品牌，如 Fladgate 的 Taylor's、Fonseca、Croft，Symington 的 Graham's、Dow's、Warre's 等。这些“王牌”中的顶级酒款，占了全球顶级波特酒市场份额的70%左右。但是，全球真正懂得波特尤其是陈年波特之美的饮者有几人呢？于是在为了一粒芝麻竞争了一个多世纪之后，两大巨头突然“相逢一笑泯恩仇”，握手言和准备共同把市场做大。首先推出的就是在全世界巡讲的“Vintage Port Academy”年份波特教育课程。

2015年3月底，Vintage Port Academy 再一次来到北京，分侍酒师场与媒体专场。在媒体专场中，我们见到了 Graham's 的销售总监同时也是 VPA 主席的 Euan Mackay、Taylor's 的市场总监 Nicolas Heath、以及 Dow's 的亚太区代表 Jorge Nunes。三位波特界响当当的人物带来的酒款自然不俗：分别来自 Taylor's 和 Graham's 的10年、20年、30年、40年陈年茶色波特、Graham's 1969 Single Harvest 茶色波特和 Taylor's 1964 Single Harvest 茶色波特。

1. Taylor's 10 Year Old: 红枣干、玫瑰水、焦糖；开放浓郁的果香，回味中有中草药气息。

2. Graham's 20 Year Old: 新鲜的奶油、香草、成熟的红色的水果、甜香料；口中香气集中，坚果味突出，回味辛辣。

3. Taylor's 30 Year Old: 颜色浅淡，脆枣干、焦糖、坚果、话梅的气息；酸度明显升高；酒体浑厚圆润。

4. Graham's 40 Year Old: 没有什么言语可以形容这款酒的美妙，陈年带来的复杂度和沧桑感，与优雅的花香、柑橘类香气融合在一起；酸度浓缩到不可思议的地步，口中出现了杏干、桃干的酸甜感，回味清爽，老当力壮。

5. Graham's 1969 Single Harvest: Symington Family 为了推广终极版本的年份茶色波特（Colheita），特地创造

了“Single Harvest”这一类别，Taylor's 随后也将之应用在旗下的顶级陈年年份茶色波特上。按照 Euan 的话来说，年份波特的品质并不见得比普通的40年陈高（40年陈已经是最顶级的茶色波特），但是它贵在一定产区一个奇特的年份，拥有无法被忽视的个性，所以才被酒庄的人拿来单独装瓶发售。这款1969 Single Harvest 明显比之前的40年陈多了奶油、烤坚果的气息，以及拥有更加清爽、接近柠檬酱的酸度。回味中也多了烟丝和橘皮的味道。

6. Taylor's 1964: Taylor's 的波特风格较之 Graham's 更加浓郁，这从它更深的颜色就可窥一二。香气更偏向无花果干、葡萄干、枣干、甚至苹果干以及花香和辛辣感。



（程千瑞报道）