



巴克斯的新宠 BACCHUS'S NEW FAVORITE

编辑_刘人 特约撰稿_齐世峰 图片提供_齐世峰

山中寻奇

巴塞罗那往西南走，昏昏沉沉地坐了两个小时左右，车身左弯右拐地把我给摇醒了，眼一睁，人已经到了山窝窝里，车外天黑得特别沉，只有星星有光能引路。隔天一早推开窗，沁凉的晨风吹过来一下子把我冻醒了，这才发现原来昨夜自己睡在山头的一个小镇里。

六月底的阳光刚爬过山巅，照进了普里奥拉托(Priorato)的葡萄园，我仔细



一看，通常躺在平坦山谷的葡萄园这会儿全“立正”着，沿着山丘的起伏一排排上下，散满了整个大小山谷，这让我想起了家乡种稻的梯田，那一种人类

在大自然中所表现的力量美，塑造出属于这个酒区的个性。

提起西班牙的葡萄酒，大多数人知道有个里奥哈(Rioja)，但对普里奥拉托可

能比较陌生，然而这里并不是新酒区。早在中世纪这里就曾种过葡萄，近代酿酒史中当法国在19世纪受到蚜虫害侵袭时，便曾经南下到这里找酒、种葡萄，1954年时它成为加泰罗尼亚(Cataluna)的第二个法定产酒区(D.O. Denominacion de Origen)。现在的普里奥拉托，在几个对葡萄酒有过人热情的酿酒师手下，灿烂复活！短短的二三十年间普里奥拉托成为西班牙的新明星，被炒作得



相当热门，其中有几款酒，比如说Alvaro Palacios的L'Ermita，成了全球藏家抢购的偶像酒（Cult Wine），它还与经典老牌Vega Sicilia的Unico互相比劲，一瓶可以卖到上千美金，而且每个国家限量发行，所以问题不在价钱，而在能否买得到！

地话的信念

这个酒区的葡萄园从海拔100到700公尺都有分布，Sara Pérez邀我坐她的四轮

驱动吉普车，到她家那块海拔600公尺高的葡萄园去。一路颠簸不说且其陡无比，好几个地方我觉得车好像会抓不住地往下滑。这跟法国隆河谷地的空笛幽（Condrieu）很像，怕得我想下车自己走。而这个年轻的女酿酒师信心满满，一边和陡坡奋战，一边解释她老爸早在19世纪80年代和René Barbier一起来开创的历史。

顶着干热的太阳走在山巅上葡萄园里。普里奥拉

托的雨量年均500~600毫米，除了坡度陡外我还发现这儿的土地很特别——特别贫瘠，而且地面上的石块相当多，每一步都可能让你崴到脚，难怪人人都被磨练成一副特战队的样子：一双粗线条的手和一双强而有力的腿，而脚下的板岩和石英岩正是这酒区的宝！葡萄藤的根得想办法钻入板岩间的细缝去找水、找营养，获取两种岩石含有特别的微量元素。葡萄酒是土壤的写照，也就是所谓



01_ 普里奥拉酒庄附近安静的小镇

“地话”(terroir)的概念，而René Barbier正是挖掘出并深信这里地话的这个人。

1978年，René买了一小块葡萄园，并把年轻的Alvaro从里奥哈拉接来，和Sara的父亲以及其它两个朋友，5个人一块儿合作，目标是酿出最精彩的葡萄酒，让西班牙的老酒区重新恢复它应有的光芒。René的法国祖先们也都是酿酒的人，他自己则在Alvaro Palacios的酒厂工作了11年，曾在波尔多酒庄Pétrus实习过的Alvaro有壮

志，而且他相信René，相信这一块地。所以说现代普里奥拉托的存在，要归功于这两位心里有梦的酿酒人！

虐待人的葡萄园

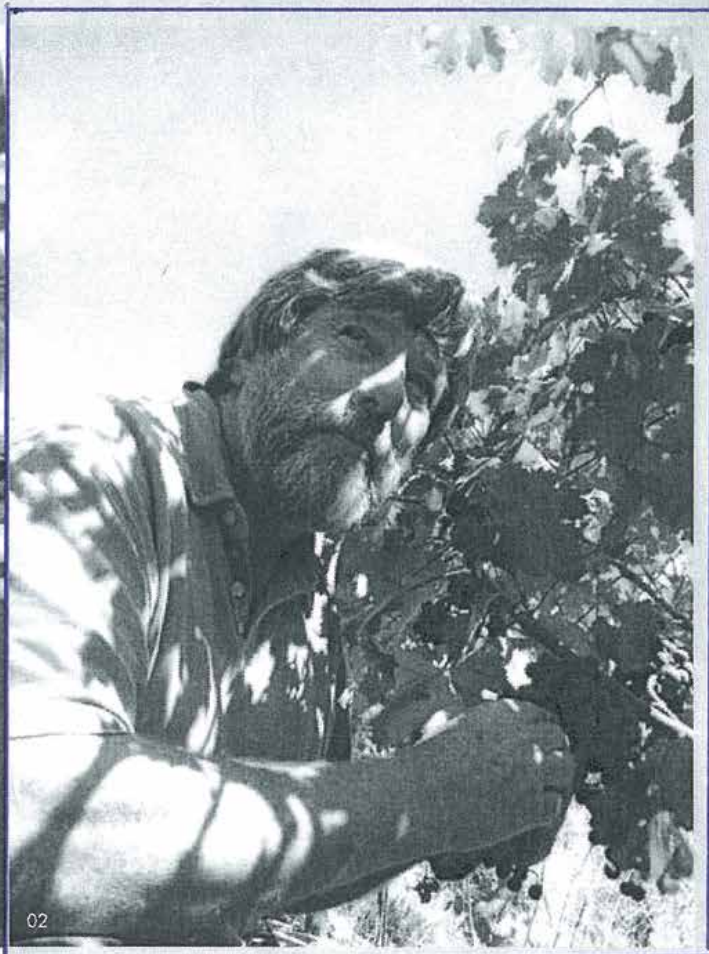
我跟René去逛葡萄园的时候，他对这件事没怎么提，只是温和地解释他如何照顾这块地和地上的植物。“我从来不到外面买幼藤，你看到的都是用原有的老藤培育出小藤。”他蹲在一棵葡萄藤前跟我说。René的儿子也做葡萄酒，除了自家的同时也是另一

家偶像酒庄Clos Erasmus的酒庄总管，而这家酒庄庄主当初也是在René的号召下加入他们的“复兴活动”。

如今，普里奥拉托约有1600公顷的葡萄园(90%做的是红酒)，其中两大葡萄主角是红格纳希(Garnacha Tinta,也就是法国的Grenache)和卡黑酿(Cataluña,法国的Cataluña)。顶极的好酒多来自山坡地上的老藤，像Alvaro手里有七八十岁的格纳希，它正是前面所提到L'

Ermita的主干。

“这里上了年纪的老藤葡萄价钱很高，一公斤要5到6欧元。”Alvaro耸耸肩，“在这么陡峭的山坡上工作很困难，一切靠人工。”这点，我亲身验证打包票，普里奥拉托大部分的梯田宽度很窄，一层几乎只能种一排葡萄，在过去，有些还直接种在斜坡面上，机器根本使不上力，就好像在阿尔萨斯(Alsace)的特级葡萄园Rangen一样，采收葡萄时，工人得在身上拴上绳子，以免滑跤时一路滚到山底下去。



我小心翼翼地贴着葡萄藤，从上往下看，觉得他们为了有最好的葡萄而冒这么大的危险，脑袋里充满了问号 and 惊叹号。

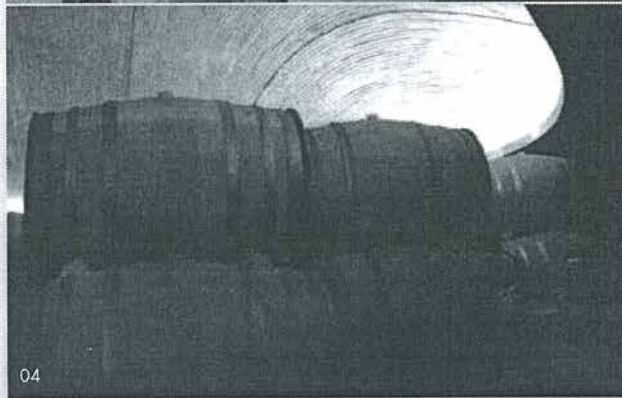
陡峭的山坡地在工作上添难度，在产量上却比平地上来得少，这也是普里奥托葡萄酒价钱低不下来的原因。“其它地方1公斤的葡萄能榨出70%，而这里只能有60%，因为这儿的葡萄粒小，汁少，不过却也比较浓。”从佩内德丝(DO Penedès)来的酒庄老板Pinord这样解释。近年来因为普里奥托的行情看俏，几百万美金的投资大笔流入，许多大厂如桃乐丝家族(Torres)和气泡酒大厂菲斯奈特(Freixenet)，以及买卖桶装酒的酒商Rovira都陆续报到。

性格型酒

跟着这群对葡萄酒发烧的酿酒师们上山下坡，他们个个身手矫健，看得出来对自己的葡萄园了若指掌，对自己的葡萄要求高，对自己的酒充满信心。这让我很开心，因为，跟在这样的人后面一定能喝到好酒！我所说的酒必须要有自己的个性，而在普里奥托，这一点，显得理所当然。☑

01/02_ Ren Barbier是普里奥托的复兴英雄

03/04_ 普里奥托5大元老的酒庄中最庄观的就属Alvaro Palacios这里



注一_ 加泰罗尼亚语 Priorat = 西班牙语 Priorato

注二_ 2000年普里奥托经加泰罗尼亚自治政府认可为等级更高的DOQ(Denominació d'Origen Qualificada), 相当于国家农业部的(DOCa Denominación de Origen Calificada), 但西班牙农业部目前认证的DOCa只有里奥哈酒区。

推荐酒庄

Clos Mogador

René Barbier一手创造的酒庄Clos Mogador是普里奥托的“精神灯塔”。

他的红酒在小橡木桶里做乳酸发酵，招牌酒款Clos Mogador相当有法国的骨感，和潮流下那种肥美的浓缩果汁绝对是两个世界。在20公顷大的葡萄园里栽种着最当地特色的格纳希和卡黑酿之外，也有来自法国的品种如卡本内苏维农、黑皮诺和隆河谷地的几个经典希哈、薇优赛等等。年产量只有两三万瓶，和Clos Erasmus一样，每年酒还没出门槛就已经被欧美市场给预定一空。

Alvaro Palacios

Alvaro是个很有感染力的酿酒人，他酿出的三款酒，样样畅销，其中Finca Dofi(6ha)和l'Ermita(2,5ha)两只酒甚至以期酒(en primeur)的方式行销，两者都属于需要耐心等待的陈年酒，口感层次丰富，结构紧密，果味丰富又不失清新。和Alvaro品酒的时候很有趣，光是听他形容和瞧他一副陶醉的表情，让你还没喝就会觉得这酒真棒。

Mas d'en Gil

Rovira老爹在经营葡萄酒的多年里，一直寻找着自己心目中那块宝地，1998年终于给他在普里奥托找到了，女儿Marra带我到现场看那43块散布在山丘坡上的葡萄园时能

够理解为什么他们的酒做得这么出色，Coma Vella和Clos Fontà两只红酒都很漂亮，有股女性的纤细矜持感，而且闻香时特别迷人。(不知道是不是跟家里4个女儿都在酒庄工作有关)。

Mas Martinet

Sara Pérez的父亲原本于附近一所酿酒学校内任教，受到René的召唤加入了五人帮，之后两人还成了亲家。她说在千禧年之前新橡木桶用得凶，但在去了意大利北部的皮爷蒙(Piemonte)之后喝到令她动容的好酒后而改变了做法，其中包括降低新桶比率(现在只用25%-30%)。2004年的Clos Martinet飘来一股浓浓的香甜，口感细致有力，骨架好单宁细，揉合着新世界和老世界的特色，尽管酒尚年幼，但已可以看出是个美人胚。

lthaca

这酒庄的大梁也是个女孩子挑着，Silvia Puig什么事都亲自来，开着小卡车在陡峭的葡萄园里上上下下。所谓虎父无犬子，Joseph老爹早在1979年为桃乐丝到智利打天下。由于葡萄藤在2000年刚种，所以酿出的酒体尚嫩，不过以父女两人对葡萄酒的专业和热情，相信好酒指日可待。