

# 《丝绸之路另一端》---被意大利逼疯

原创 2015-11-12 朱卫东 葡萄酒知识大全

文/朱卫东



(图片为刘同学挑灯奋战，好认真啊！)

这几天来，我都是意大利时间零晨四点左右开码文字，早上七点钟吃早餐，中午12点钟吃午饭，晚上七点钟吃晚餐，估计回来会肥得不成人形。晚上九点钟开始复习与整理资料，预习第二天的课程，满满的时间安排，比国内的工作更加紧张。学习是一件不太轻松的事情，离开学校很久，这样有规律的学习生活，也是人生很重要的一种经历。我们是认真的。



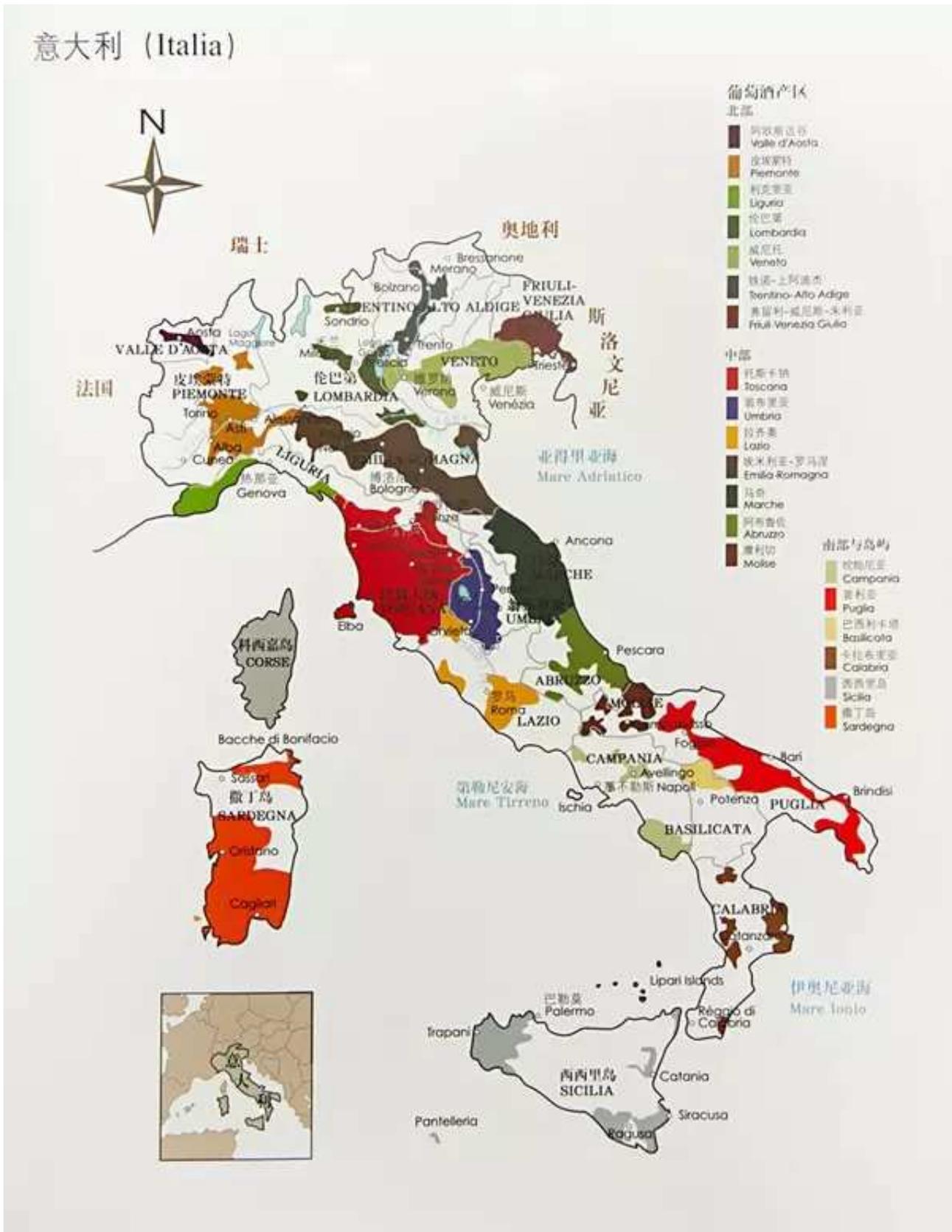
(图为意大利上课课堂，学习氛围很好)

意大利葡萄酒可以说是世界上最丰富多彩的地区，从某些方面来说，可能比法国更为甚之。意大利葡萄酒跨过10个纬度带，亚平宁脉就象是脊梁，支撑着意大利多姿多彩的气候，几乎每个地方都能种植与酿造优质的有特色的葡萄酒，给学习带来了诸多的困难。普通人要弄明白意大利，几乎是不可能的。但是，我们可以通过分析其中的一些规律来给我们认识意大利葡萄酒带来更大的方便。





这几天在米兰，在老师Giulia Tamai的引导下，我们认识了9个产区：从Marche（马尔凯）开始，Lazio（拉齐奥）、Emilia Romagna（艾米利亚 罗马纳）、Puglia（普利亚）、Campania（坎帕尼亚）、Basilicata（巴斯利卡塔）、Valle d'Aosta（瓦莱 达奥斯塔）、Lombardia（伦巴第）、Sardegna（撒丁岛）。在国内，许多产区的酒都非常难找，不要说喝，而且，每个标都非常复杂，对于不熟悉意大利地理、品种的人来说，真的是非常难懂。比如说Marche有两个DOCG，Verdicchio dei castelli di jesiDOCG; Rosso Conero DOCG对于中国人来说，这些遥远的产区，真的是不知道如何辨认。不止是普通人，一般的专业人士都要被逼疯。要真正搞懂这个产区，你得明白其中每一个单词的含义。Verdicchio是白葡萄品种，dei相当于从哪里来，di相当于英文的of,所以，castelli是小地方，jesi是大地方。大部分的DOC或者DOCG，都是由酒（品种、产区、酿造方法、种类等）+小产区+大产区，这样一来，对于认识意大利葡萄酒的酒标就很很大的帮助。



我一直想将葡萄酒的文章给普通人看，但是，一写以上的这些东西，普通人就不想看下去了，因为太复杂，无从下手。这就是意大利葡萄酒推广比较困难的原因之一。学葡萄酒的人非常苦逼，既要懂英语，又要懂意大利语，你甚至还要懂西班牙与葡萄牙的术语。你得知道这个产区的每一个地理标识，你也要知道这个产区的历史沿革，你还要知道这个产区著名的酒庄，酿造的品种及工艺。懂得这些，才有机会更好地搬砖呀。



意大利酒真心不便宜，许多IGT价格都非常惊人，当然，也非常好喝。这两天试了许多款酒，直接上图。



酒名称: II POLLENZA

产地: I.G.T arche

葡萄品种: 赤霞珠、桑娇维赛、梅乐、小维度

庞大的酒体, 复杂的香味, 好酒的味道全部囊括。市场零售价60欧。所以, 千万不要以为IGT就是便宜的酒, 许多意大利IGT都是好酒呀。



酒名称: Roggio del Filare,

产地: Rosso Piceno DOC Superiore, (Superiore的意思在这个产区是比规定的酒精度高1度。)

葡萄品种: Montepulciano(70%),Sangiovese(30%)

价格: 市场零售价25欧



酒名: Pelago

产区: Marche Rosso IGT

品种: Cabernet Sauvignon(50%)、Montepulciano(40%)、Merlot(10%)

意大利零售价: 25欧



酒名: Poggio della Costa

葡萄品种: Grechetto 100%

产区: IGT Civitella d'Agliano

意大利零售价15欧,拉齐奥的白葡萄酒充满果香,酸度迷人,真的非常好喝。



酒名: Graf noir

产区: IGT Forli

品种: 55% Sangiovese,30%UvaLonganesi,15% Cabernet Franc

在款酒在桶中陈酿30个月, 在瓶中又陈酿了30个月呀, 你猜猜什么价格。



产区: Salento IGT red

品种: 70%Negroamaro,30% CabernetSauvignon

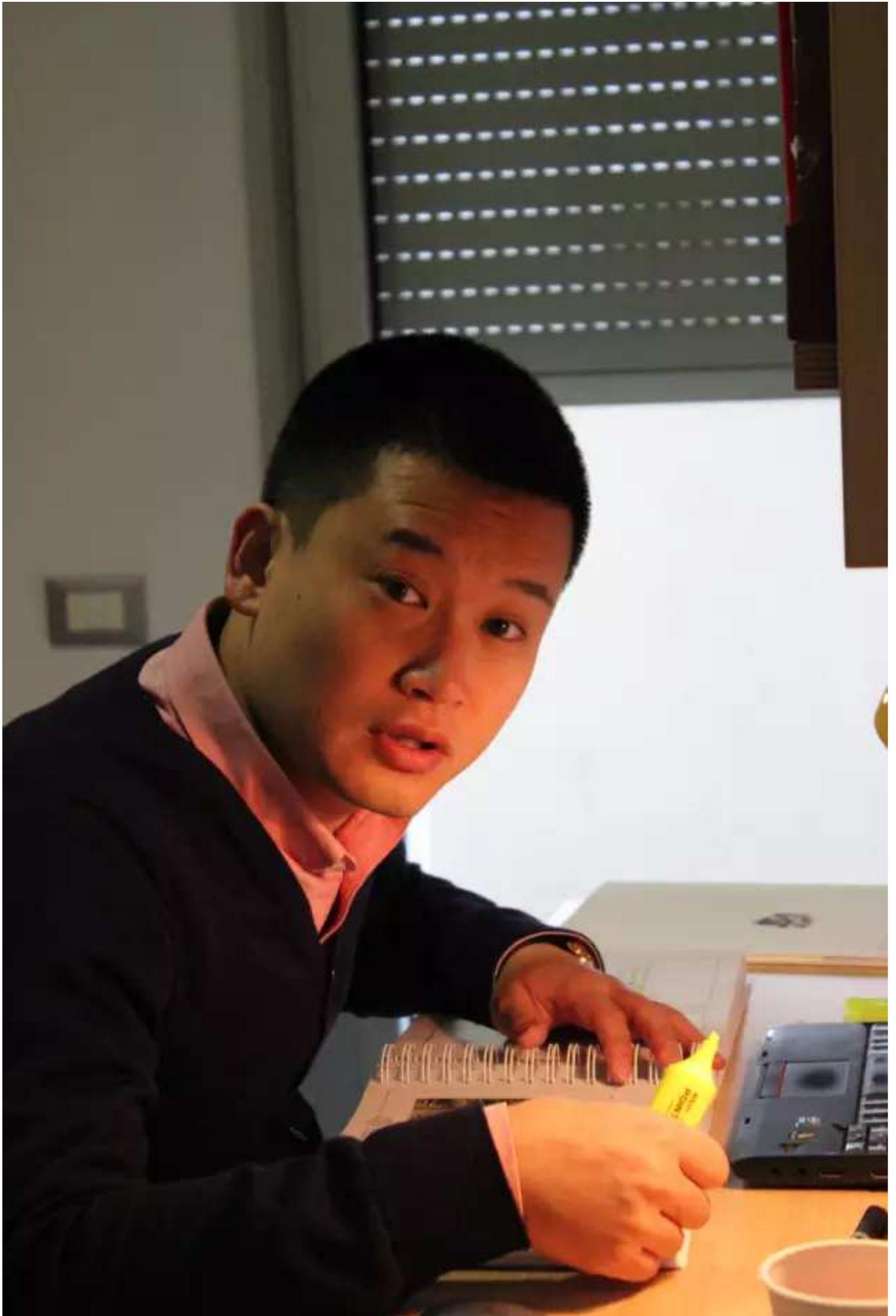


酒名: Donna lisa 非常好记的名字。

品种: Negroamaro 90%,Malvasia Nera 10%

上面这些酒,看完后,您记住了几个呢,是不是看着也头大。但是不要紧,意大利葡萄酒是需要有耐心慢慢梳理。大部分意大利都坚持传统,正如米兰这座城市一样,质朴而有沉淀,深入其中,就愿意花更多的时间去了解。学习我是慢热型,慢慢来,慢慢学。

(以下配图由朱老师在米兰学习花絮,多为同学和老师以及用酒的照片)







**【作者介绍】**朱卫东，国家一级品酒师，ISG高级侍酒师（SDP），国际侍酒师高级讲师，广州市最早从事葡萄酒文化推广的指标性人物，兼任多家企业和协会的葡萄酒顾问及培训讲师，十年间，为行业输送

了大批的专业人才，对葡萄酒的认识和理解有自己独到的一面，有共同兴趣的爱好者可加个人微信：

winestime

欲知后续游学如何，请继续关注葡萄酒知识大全，由我们为您带来实时的葡萄酒知识报道，敬请关注!!!

---

## 葡萄酒知识大全



## 我们在这寻找爱葡萄酒的你

---

访问公司网站，请点击[“阅读原文”](#)

小编有话说：本文是由朱卫东老师本人原创，为尊重他本人的劳动成果，请未经过作者同意私自转载本文，谢谢各位的配合！如有出版社或网媒希望刊登朱老师文章的请和我们联系：020-87795155

## 阅读原文



微信扫一扫  
关注该公众号