

火山葡萄酒,地壳深处的风味密码

消费者热衷火山葡萄酒的原因显而易见,用壮丽火山、熔岩流或岩浆柱的意象描绘风土,最终是一种迷人的表达方式。但若要让“火山葡萄酒”作为类别长存,酿酒师必须持续提供真正卓越的产品。

徐菲远

“火山葡萄酒”是否应被视为独立类别?这一问题在全球范围内引发了无休止的辩论。

自古以来,火山便令人敬畏。希腊葡萄酒联合会化学家兼酿酒学家 Sofia Perpera 表示,这些熔岩喷涌形成的庞然大物,激发了人们的“惊叹、恐惧与迷恋”,它们提醒着人类自身的渺小。

数千年来,炽热的熔岩流与火山灰柱吸引人类的目光并不令人意外。“关于火山”的电影和书籍太多了。”Perpera 说,“它总能让人着迷。”火山塑造了整个社会与社区。例如,16 世纪的一次火山喷发,永久改变了希腊圣托里尼岛的崎岖地貌及其居民的生活方式。

“岛上的一切都与火山有关。”

Perpera 说,“初到圣托里尼时,这里显得极不友好——黑色的土壤、酷热的天气、少雨,仿佛地狱。”然而,得益于清晨与傍晚海雾的滋养,“岛上生长的葡萄、刺山柑、番茄、鹰嘴豆或白茄子,风味都异常浓缩且美味。”

火山对当地人的性格也影响深远,“岛上的居民虽是个矮小,却充满激情。”Perpera 笑道。

炙手可热: Paternoster 的风味映射火山风土

全球火山地区的酿酒师似乎同样充满激情。关于“火山葡萄酒”是否应被单独归类或赋予统一定义的争论从未停歇,“人们对‘火山’的定义争论不休。”侍酒大师 John Szabo MS 表示。

若想了解是谁将火山葡萄酒推向大众,John Szabo 是关键人物,其 2016 年出版的著作《火山葡萄酒: 盐、砂砾与力量》,被公认为火山葡萄栽培的开创性研究,推动了这一类别的发展。

“大约 15 年前,当我写下一段文字,最终扩展成文章并集结成书时,‘火山葡萄酒’的概念尚未成形。”他说,“过去十年间,情况已彻底地改变

——‘火山’一词越来越多地出现在营销材料、酒标和宣传文案中。”

在讨论火山葡萄酒时,“矿物感”一词反复出现。“盐度、酸度以及精致复杂的香气,与近期火山活动形成的土壤密切相关。”埃特纳 DOC 产区协会总监 Maurizio Lunetta 表示。意大利 Piccini 酒庄的公关与传播经理 Antonio Ciccarelli 也认为,所有火山葡萄酒共享一条“红线”: 咸味与嗅觉上的矿物感,通常伴随“烟熏气息”一同浮现。

Szabo 对定义的看法简单直接: 若葡萄种植在火山喷发形成的风土上,酿出的酒便是火山葡萄酒。“我希望忠于一个普遍认可的定义——火

山风土必须源自火山喷出的岩石。”他解释道。

意大利 Soave 产区的第四代酿酒师 Andrea Pieropan 观点同样直白: “我认为,火山葡萄酒应产自火山起源土壤中的葡萄。”

对某些产区而言,这确实简单明了。例如,位于全球最活跃火山之一的西西里埃特纳 DOC,无疑是火山葡萄酒的标杆。“我们有埃特纳火山(Mount Etna)、斯特龙博利岛(Stromboli)、潘泰莱里亚岛(Pan-telleria)等,土壤定义毫无争议。”西西里 Planeta 酒庄酿酒师 Patricia Toth 认为,酒庄幸运地扎根于西西里,这里的定义比其他产区清晰得多。

典范产区

Szabo 将埃特纳酒庄称为火山葡萄酒的“海报明星”。他调侃道,埃特纳生产商甚至“不屑与风土不够纯粹的产区同台竞技”。

埃特纳 Benanti 酒庄的 Antonio Benanti 指出,尽管“许多葡萄酒

产区的土壤可定义为火山性质”,但埃特纳的活火山是其王牌。“在真正的火山种植葡萄极为罕见,而在活火山耕作更是独一无二。”他说。

由此,不同“火山产区”间形成了某种“竞争”,甚至埃特纳 DOC 联盟总

监也拒绝承认其他产区与埃特纳同属一类。“不同火山地区的葡萄酒风格各异且辨识度高,但难以归为单一类别。全球许多土壤源自火山,但部分火山已休眠数百万年,其土壤已被时间彻底改变。”Lunetta 明确表示。

日本的火山潜力

就连意大利 Soave 产区的 Pieropan 亦有疑虑。

Soave DOC 曾经是火山葡萄酒的早期倡导者,但近年来,该产区对

此的推广趋于保守,部分原因在于并非所有的 DOC 葡萄园都位于火山土壤上。

“近年来,火山葡萄酒开始被作

为独立类别宣传,但在在我看来,这种方式并不正确。”Pieropan 说,“有些土壤较新,有些火山起源极古老,这意味着葡萄酒不可能相同。”



火山的“年龄”差异

葡萄酒顾问 Kristian Kielmayer 在最新国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)大会上主持了匈牙利火山风土大师班。他认为,古老与年轻的火山地区存在“不同的火山性”。“埃特纳的火山土壤可能仅有五分钟历史,而德国、阿尔萨斯或匈牙利的火山已休眠——它们沉睡。”他解释道。

深入讨论活火山与休眠火山的细节

存在风险,Szabo 指出:“过度简化可能失去消费者——他们才是最终目标。”他认为,消费者会被“地质学术语的大杂烩”劝退,并调侃道:“地质学家最不适合参与这类讨论。”

Szabo 主张简化定义:“无论是两亿年前还是二十分钟前,只要源自火山,就应归为火山葡萄酒,区别仅在于风化程度。”

消费者的热情

幸运的是,消费者无需卷入内部争论。无论幕后如何,“火山”标签的葡萄酒需求正持续增长。伦敦 Ekstedt at the Yard 餐厅的首席侍酒师兼葡萄酒采购 Klearhos Kanellakis,三年来一直将北欧木火菜单与火山葡萄酒搭配。

他认为,餐厅顾客应“因土壤与风土而感知火山葡萄酒的附加品质”。马德拉、圣托里尼与埃特纳等知名产区的

成功,正带动其他地区崛起。“智利部分区域、门多萨,甚至新西兰怀赫科岛也拥有火山土壤,只是不那么显眼。”

智利 Bodega Volcanes 酒庄董事总经理 Ben Gordon 表示,消费者热衷火山葡萄酒的原因显而易见:“这是一个绝佳的故事。用壮丽火山、熔岩流或岩浆柱的意象描绘风土,最终是一种迷人的表达方式。”

无懈可击的卖点

对 Szabo 而言,强调葡萄酒的火山起源百利无害。“某些产区无需此举,但其他产区绝对需要营销噱头。”日本富士晴酒庄 CEO Kanta Sawamura 指出,富士山地区的火山概念为海外市场提供了新机遇。日本近半数农田为稀有“火山灰土”(andosols),这种土壤仅占全球总量的不到 1%,由 2 万至 3 万年前的火山灰沉积形成。

“火山土壤在日本并不罕见,因此,我们从未将其作为国内独特卖点。”他说,“但与勃艮第的石灰岩黏土、波尔多的砾石土壤或纳帕谷的冲积土相比,日本的火山灰土堪称独特,加上火山土壤赋予的富含矿物与复杂风味,为山梨县

葡萄酒提升国际吸引力提供了机遇。”

对 Kanellakis 这样的侍酒师而言,通过火山概念向好奇的顾客介绍新产区轻而易举。“顾客乐于探索新事物,并通过搭配菜单了解新产区。”他说。但仅靠“新潮玩具”的光环难以持久,全球火山产区的生产商仍需以品质立足。

Gordon 赞同消费者既爱听好故事,也“追求真实而非幻想”的想法。若要让“火山葡萄酒”作为类别长存,酿酒师必须持续提供真正卓越的产品。(资料来源: The Drinks Business)

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

