

# Marsala

## 重新爱上玛萨拉酒

文 / Raoul Salama 译 / 管华玲

被认为是过了时的酒，被不公正地认定为烹调用酒——然而，玛萨拉葡萄酒值得另一种完全不同的命运。事实上，有一些绝妙的酒品，价格非常诱人，它们可以和高品质的波特酒或雪利酒相媲美。和我们的意大利特约记者一起出发，去探索这些美酒吧。



即使是一个不爱葡萄酒的人，在玛萨拉小城待上一段时间之后，离开时都会带着愉悦的心情。小城位于西西里岛的西端，属于特拉帕尼省 (Trapani)，她吸引了来自世界各地的众多游客，他们不在意岛屿的偏僻、孤立，不远万里来到这里！阳光灿烂的日子，古城的狭窄街道上人头涌涌，热闹非凡。她的另一个诱人之处是：即使在盛夏，这里的热度也并不是难以忍受的，不停吹拂的凉爽海风起到了降温的作用。

### 上帝之港

玛萨拉首先是一个港口，她的名字来源于阿拉伯语的“上帝之港”，和整个西西里岛一样，她在历史上曾遭受过多次入侵。侵略者(腓尼基人、希腊人、罗马人、阿拉伯人、诺曼人、施瓦本人、昂热人、西班牙人、皮埃蒙特人等等)接踵而来，他们都可以宣称自己是西西里岛文化的起源，但是都不具备完全的正统性，事实上，西西里，作为地中海最大的岛屿，只属于西西里人！

在该岛的历史上，铭刻着永不磨灭的一章。就是在港口这个地方，1860年5月11日，朱塞佩·加里波第在千名志愿者(意大利著名的“千人队”)的护卫下，登陆西西里岛；从玛萨拉开始，他征服了整个岛屿，最终，通过10月21日的全民公决，西西里岛成为了意大利王国的一部分。这次征服的时间恰好在1861年意大利王国宣布成立之前，它奠定了意大利的统一。岛上有很多关于加里波第时期的真实或臆想的证据，例如特别的酒品、酒桶和其他一些向他致敬的小东西！

### 欧洲葡萄酒之城

特拉帕尼省的葡萄酒历史源远流长。这里是西西里岛甚至整个意大利葡萄种植面积和葡萄酒产量最大的省！与人们想象的不同，特拉帕尼省，包括整个西西里岛，主要生产白葡萄酒。这里的葡萄园提供了丰富的原料(葡萄果实、未发酵葡萄汁或葡萄酒)，用于酿造玛萨拉酒。这样，我们就理解了为什么玛萨拉城在2013年被指定为“欧洲葡萄酒之城”。7月初，我们在当地举办了“玛萨拉葡萄酒”品酒活动，正好是该城获得这个荣誉称号的时候。更多信息，见网站 [www.marsala2013.eu](http://www.marsala2013.eu)。



1 在7月举办的“玛萨拉葡萄酒”品酒活动。2 约翰·伍德豪斯雕像。3 加里波第登陆西西里岛。

### 谢谢您，伍德豪斯先生！

我们所知的玛萨拉酒是一种加强葡萄酒，它是怎样起源的？与波特酒、马德拉酒和雪利酒一样，玛萨拉酒的出现和出名都在很大程度上归功于英国人。那是在1773年，利物浦商人约翰·伍德豪斯(John Woodhouse)来到玛萨拉港躲避风暴，他第一个在西西里采用了中途抑制发酵的酿酒工艺。为了更好地旅行，他运用“(Perpetuum)”系统(类似于雪利酒用的索莱拉系统)，将烈酒添加到当地酿造的葡萄酒中，就这样，创造了玛萨拉酒的“配方”。然后，他乘着“伊丽莎白”号双桅帆船回航，第一次将这种酒带到了英国，马上取得了成功：“西西里雪利酒”就此诞生。很多英吉利海峡彼岸的家族来到玛萨拉挖掘这个新的商机，英国人对玛萨拉的统治持续了很长时间。

### 辉煌和衰落

在这些创建于20世纪初的英国公司中，最具标志性的例子是Ingham-Whitaker公司，它的辉煌年代一直持续到收购Woodhouse公司，但最后自己也于1928年被Cinzano公司吞并。总的来说，它的命运与玛萨拉葡

葡萄酒的命运是如出一辙。一个世纪之前，玛萨拉酒的产量是 1.5 亿升左右。今天，它徘徊在 700 万到 1200 万升之间：惊人的下跌！衰落的原因很多：以产量而不是以销量为基础的税负相当沉重（而西班牙和葡萄牙则与英国签订了甜酒进口的优惠协议），风尚和饮食习惯的变化，导致市场对加强型葡萄酒失去兴趣，等等。

### 怎样阻止衰落？

玛萨拉酒生产商试图阻止这个灾难性的曲线，但却使问题变得更严重了。他们发明了加香（比如杏仁的香气）玛萨拉酒，使产品失去了自然的本味。他们将重点放在烹调市场（例如提拉米苏的食谱），降低了产品的形象和质量。这些做法受市场营销导向，损害了自身价值，远离了玛萨拉酒的灵魂，最终对阻止危机无效。

公众近期才认识到这些错误，并以法律形式呈现出来。人们经常忘记，玛萨拉是意大利唯一一个由严格的法律（而不是法令或简单的决议）管理的原产地——1984 年 11 月 28 日颁布的 951 号法律，两年之后，一部实施细则则明确规范了它的操作方法。简而言之，生产面积被降低到 50000 公顷左右（不包括北方阿尔卡莫（Alcamo）市的广阔区域，以及潘泰莱里亚（Pantelleria）等几个岛屿），芳香酒被排除到 DOC（法定产区葡萄酒）等级之外，酿造和装瓶都规定必须在

产区内进行。

虽然整个玛萨拉酒行业还没有看到光明，但是有几家公司的销售已重新上扬，这是一个令人鼓舞的信号。

### 理解玛萨拉葡萄酒

1986 年 11 月 17 日公布的实施细则也明确了不同玛萨拉酒的分类，虽然它相当复杂而且不为人知。简单地说，根据陈酿的时间，分为三种类型的玛萨拉酒：

#### ● Marsala Fine

这是入门级的玛萨拉酒（也是最普遍的品种），陈酿时间最少 1 年，酒精度最低 17 度。

#### ● Marsala Superiore

必须至少陈酿 2 年，酒精度等于或高于 18 度。

#### ● Marsala Vergine（又称 Marsala Soleras）

非常受懂酒的人欢迎，但只勉强占到产量的 5%。陈酿的时间最少 5 年，酒精度最低为 18 度。

Riserva 的说法只用于 Marsala Superiore 或 Marsala Vergine，意味着最短陈酿时间翻倍：Superiore 为 4 年，Vergine 为 10 年。10 年陈酿的 Vergine 有时也被称为 Stravecchio。因此，在实际应用中，Marsala Vergine Riserva 和 Marsala Vergine Stravecchio 是同义词。

通过添加烈酒获得期望的酒精度。在发酵的末期，于基酒中添加葡萄酒酒精或葡萄烈酒，或者——只在某



玛萨拉酒的生产面积被降到 50000 公顷，不包括阿尔卡莫市和潘泰莱里亚。

#### 玛萨拉酒的陈酿时间

总的来说，对于所有类型的玛萨拉酒，包括年份酒，陈酿期是从最后一次添加烈酒的时间开始计算的，而不是收获的时间。也就是说，一款 1982 年份的玛萨拉酒，其最后“加强”的时间是 1982 年，但它可能是以前年份的一款或数款葡萄酒混合的。



陈酿时间对玛萨拉酒来说至关重要。

些情况下——添加煮过的、或浓缩的、或掺酒精的未发酵葡萄汁。

与以上分类相重合的是根据残糖量的划分，包括：

- **干型（意大利语的 Secco）**：最高每升残余糖分 40 克。在实际应用中，大部分 Vergine 都是这种类型；
- **半干型（意大利语的 Semisecco）**：每升残余糖分在 40 克到 100 克之间。这是最普遍的类型；
- **甜型（意大利语的 Dolce）**：每升残余糖分超过 100 克。

#### 黄金，琥珀和红宝石

关于酒的颜色，主要有三种：金黄色的玛萨拉酒意大利语的 Oro），酒裙为或深或浅的金黄色；琥珀色的玛萨拉酒（意大利语的 Ambra），酒裙为浓烈的铂金色；还有红宝石色的玛萨拉酒（意大利语的 Rubino），但是今天只有 Pellegrino 一家公司生产。

允许使用的葡萄品种有：

- Grillo、Catarratto、Inzolia（又名 Ansonica）和

Damaschino，这四种白葡萄品种用来生产金黄色或琥珀色的玛萨拉酒。

● Pignatello（又名 Perricone）、Nero d'Avola 和 Nerello Mascalese，这三种红葡萄品种（其中可以加入最多 30% 的白葡萄）用于酿造红宝石色的玛萨拉酒。

基本上，这些都是西西里本地的葡萄品种。如果我们必须要记住其中一个，那就是 Grillo。

#### 玛萨拉酒和中餐

玛萨拉酒在中国的销售还不普及。不过，我们还是尽量给出了进口商的名字和联系方法。

这种情况令人遗憾，因为玛萨拉葡萄酒和中餐可以有多种搭配，尤其是配合味道复杂而辛辣的川菜。另外，由于它的品种多样，根据中国的传统，一顿饭包括多道菜肴并同时享用，就可以搭配两至三瓶不同的玛萨拉酒。试试在餐桌上同时放上一瓶干型 Vergine 和一瓶半干的 Superiore，略微冰镇一下，您将感受到丰富多变的葡萄酒和菜肴的成功结合。更何况，一瓶已经打开的玛萨拉酒可以保存几个星期！

## 《葡萄酒评论》推荐

将近2000家酒庄和12个合作社酒窖生产用于玛萨拉酒的基酒,但是只有20多个酒厂酿造、装瓶和销售成品。我们以2013年7月的品酒为基础,精选了以下酒厂。



### 不容错过

#### De Bartoli

📍 C. da Fornara Samperi, 292 91025 Marsala (Trapani)  
☎ +39 0923 962 093

Marco de Bartoli 是最重要、最有威望的玛萨拉酒生产商。2011年3月,他过早地离开了人世,享年66岁,但是他的孩子们,尤其是他的儿子 Sebastiano,以和父亲同样的严谨态度,接手了酒庄的管理。当我们参观酒庄的时候,我们在酒窖里品尝到一款基酒年份是1903年的玛萨拉酒……它还在橡木桶里!难以置信。这款酒有着非同寻常的悠长和浓郁。挥发性的酸味(1.5克)也被强劲的酒液掩盖住了。

De Bartoli 酒庄绝佳质量的另一个证明是 Vecchio Samperi Ventennale。这款酒由100%的 Grillo 葡萄酿造,去年被“意大利最佳葡萄酒奖”评为意大利十佳葡萄酒之一。尽管产地是玛萨拉,它并不是纯粹意义上的玛萨拉葡萄酒(按照 DOC 的定义),因为它采用索莱拉工艺酿造,陈酿时间为20年,酒名中的“Ventennale”就是这个意思。

De Bartoli 酒庄还生产一款出类拔萃的 Marsala Superiore Riserva。目前市场上能找到的是1987年份(出窖价50欧元,500毫升)。这是一款半干型葡萄酒(每升残余糖分50克),唯一的添加剂是掺酒精的未发酵葡萄汁(酒精度40到50度)。悠长而复杂,绝对值得关注!

#### 进口商

Cottage Vineyards International Limited

📍 2/F. 5 Lan Fong Road, Causeway Bay, Hong Kong  
☎ +852 2395 1293



1 Sebastiano de Bartoli和父亲一样,以严谨的态度打理酒庄。

2 De Bartoli酒庄的酒窖。

#### Cantine Florio ( Duca di Salaparuta集团 )

📍 Via V. Florio 91025 Marsala (Trapani)  
☎ +39 0923 781 111

在所有活跃的玛萨拉酒生产商中,毫无疑问, Florio 拥有最丰富、最悠久的历史。一切都开始于1833年,英国人的美好年代,来自卡拉布里亚的 Vincenzo Florio 突然对玛萨拉酒产生了兴趣;他创办了公司以及 Florio 的品牌,并将其发展成为一个真正的帝国,产量最高时达到了5000万升。但是时代变了,以至于1924年,他的侄子 Ignazio 不得不将公司和品牌的控制权转让给了著名的 Cinzano 公司。二战期间,1943年5月11日的联军轰炸使 Florio 公司的设施遭到了无法挽回的损失,失去了最主要的葡萄酒库存。又经历了多次变迁,ILLVA 公司(属于 Saronno 集团,位于米兰附近,伦巴第大区)于1998年完全控股 Florio 并赋予它新的活力。

即使战前的酒基本上已不复存在, Florio 还是以老年份酒出名。提供给我们品尝的是一款1952年份的半干型 Marsala Superiore “Aegusa” (2007年装瓶),绝对地出类拔萃。这款年份酒目前在售,当然,考虑到它的稀有性,售价高昂(每瓶500欧元)。

参观 Florio 酒窖非常具有教育意义,这里将过去和现代巧妙地并列在一起。酒窖的尽头是一个雄伟的品酒大厅,人们可以在此尝试菜品和葡萄酒的搭配,我们尤其要特别推荐一款半干型、琥珀色 Marsala Superiore “Donna Franca”,陈酿的时间超过15年,售价在25到28欧元之间。非常精美。事实上,总的来说, Florio 的品牌定位是高端玛萨拉酒,首先针对高档餐厅。

#### 进口商(中国分公司)

意乐瓦(上海)贸易有限公司

📍 RM.1602B, 1038 W Nanjing Road Shanghai, China  
☎ +021 3214 0699



Florio出品的Donna Franca。



Florio酒庄内的品酒大厅。



几个遭受1943年5月11日轰炸后仍完好无损的木桶。

## Carlo Pellegrino

📍 Via del Fante, 39 91025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 719 911

另一个玛萨拉酒中的明星，除了 Pellegrino 别无他人，这家同样古老的公司由公证人和葡萄酒农 Paolo Pellegrino 在 1880 年创建。一个小插曲，他的儿子 Carlo 娶了一位法国姑娘，来自苏玳地区的 Joséphine Despagne，这个婚姻在苏玳和玛萨拉之间建立的联系延续至今。

与 Florio 购买原料不同，Pellegrino 拥有好几个葡萄园，总面积达到 200 公顷，其中最重要的 Gazerotta 葡萄园位于 Mazara del Vallo 镇。

如果您去参观 Pellegrino 的历史酒窖，它位于玛萨拉市，储藏能力 1200 万升，别忘了看一眼“高塔”，由古老的筒仓改造而成，非常独特。通过内楼梯，可以来到上层的品酒室，然后是接待厅，面向大海，景色非常壮观。

Pellegrino 的特产是红宝石色的玛萨拉酒，它是唯一一个生产这种酒的公司。至于我们，尤其欣赏 1980 年份的 Marsala Vergine Riserva 和 1985 年份的琥珀色 Marsala Superiore Riserva。后者在中国市场有销售。总的来说，Pellegrino 公司非常倾向于国外市场，它将总产量的 40% 用于出口，远销到 45 个国家。



Pellegrino Marsala Vergine Riserva 1980    Marsala Vergine Soleras Stravecchio 1980    Vito Curatolo Arini Riserva Storica 1988

## 值得信赖

### Cantine Arini

📍 Via Salemi, 105 91025 (Trapani)  
☎ + 39 0923 981 101

Giuseppe Arini 于 1952 年创建的 Arini 公司拥有一个 30 公顷左右的葡萄园。最高端的产品是一款 1980 年份的 Marsala Vergine Soleras Stravecchio (在栗木桶里陈酿了 25 年以上)，它获得了 2012 年 Vinalty 葡萄酒大赛的金奖，出售价 84 欧元左右。更平易近人、价格在 8 到 10 欧元之间的酒品，有干型 Marsala Superiore (5 至 6 年陈酿) 和甜型 Marsala Superiore (7 至 8 年陈酿)。

### Vito Curatolo Arini

📍 Via Vito Curatolo Arini, 5 91025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 989 400

在品尝的酒中，我们尤其欣赏 1988 年份的 Marsala Superiore Riserva Storica。非常悠长和美味：尝试搭配斯提耳顿干酪。我们在网上 (www.wine-searcher.com) 找到了这款酒在美国的售价是 18.83 美金 (旧金山葡萄酒贸易公司)。当然，除此之外，还要加上运费。

### Martinez

📍 Via Mazara, 209 91025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 981 050

这个公司成立于 1866 年，创始人是来自西西里岛巴勒莫市的 Carlo Martinez。在一次老年份葡萄酒的高端品酒会上，1982 年份的 Èxito (西班牙语，意思是“成功”) 展现出细腻而明确的优点，以及突出的精美香草气息。这是一款 Marsala Vergine Riserva，单一 Grillo 葡萄酿造，酒精度 19 度，没有残糖。最常见的 Martinez 公司出品是 2002 年份的 Marsala Vergine Riserva (在意大利的售价为 20 欧元)，以及干型或甜型的 Marsala Superiore Riserva (前者 8 欧元，后者 9 欧元)。

## 我们的发现

### Alagna

📍 Via Salemi, 752 91025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 981 022

Alagna 家族 (Baglio Baiata) 酿造玛萨拉酒的历史已经超过 60 年。如今，父亲、酿酒师 Ercole 和儿子 Antonio 生产将近 10 万瓶玛萨拉酒，其中一款甜型 SuperioreGD (Garibaldi Dolce) Baglio Baiata 在意大利的售价是 10 欧元。

### Frazzitta

📍 Via Sirtori, 491025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 999 046

由 Agostino Frazzati (企业现在的掌门人 Alessandro 和 Agostino 的祖父) 于 1938 年创建，这家公司生产的玛萨拉酒非常平易近人 (例如，当地售价 8 欧元的 Marsala Vergine Soleras)。可以在中国市场上找到琥珀色的甜型酒 Marsala Superiore。

**进口商: 上海楚啸贸易有限公司**

📍 上海市凯旋路 1415 号凯旋商务中心 420-422 室  
☎ 021-62805580

### Itinerario

📍 Via Mergellina, 10 91025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 365 447 (手机: + 39 338 16 57 772)

Alessandro Mineo 创建的年轻公司，管理一个 36 公顷的葡萄园，生产的一款琥珀色干型 Marsala Superiore 与硬质干酪的搭配非常完美。在意大利的售价是 10 至 12 欧元之间。

### Cantine Vinci

📍 Via Trapani, 7 Contrada S. Venera 91025 Marsala (Trapani)  
☎ + 39 0923 989 300



用于酿造玛萨拉酒的 Grillo 葡萄。

在这个公司的产品中，值得注意的是一款 Marsala Superiore Garibaldi Dolce，由 50% Grillo、50% Catarratto 葡萄混酿。添加了 30% 的掺酒精未发酵葡萄汁，这款酒的含糖量高 (每升 100 克)。当地售价 10 欧元。🍷