

## 北上意大利:以喝酒的名义

2016-11-22 14:40:03

意大利北部从西向东分别坐落着皮埃蒙特、伦巴蒂、特伦迪诺、威尼托各省，彼此间相距不过一小时的车程，饮食文化和风土人情却截然不同。秋天，万物成熟。葡萄园里青色的葡萄梗变红变老，坚硬的果实变得柔软而透明，准备好被压榨成汁酿成美酒；平原上丰收的稻谷一片金黄，大米脱壳小麦磨粉被制成各种诱人的手工意面和饭；山区的各种香喷喷的蘑菇也挺着圆鼓鼓的肚子被端上当地人的餐桌。此时租上一辆车，花个三五天时间随吃随游，最能体会意大利的美丽。



### 风情万种的皮埃蒙特 Piemonte

皮埃蒙特是享誉世界的。滑雪发烧友因意法交界的阿尔卑斯雪场认识皮埃蒙特；美食爱好者因世界最好的白松露认识皮埃蒙特；葡萄酒狂热分子们，则为 Barolo 和 Barbaresco 村的顶级酒庄所折服。

皮埃蒙特大区位于意大利的最西北、“靴筒”最前端。这里三面环山，与世隔绝，只有东边的铁轨和高速路与米兰相连。由于我此行的目的是拜访著名酒庄，所以绕过都灵，选择住在位于Barolo 和 Barbaresco 两村中间的 Alba 小镇，从米兰机场直接打车只需1.5小时车程，比坐火车绕经都灵要方便得多。





Alba 小镇有世界密集度最高的米其林餐厅（值得推荐的餐厅足足有三页A4纸那么多，几天的时间根本探索不完）。其中最具特色的是钟楼底下唯一一家三星的 Piazza Duomo，以及拥有6万瓶葡萄酒收藏的 La Ciau del Tornavento。千万不要因为后者坐落在 Treiso 村就轻易错过，在皮埃蒙特，驱车去另一个村庄吃晚餐再正常不过。从 Alba 打车过去不过十分钟，15欧左右，就可以用100欧以内的超值价格享受6道菜，并俯瞰窗外的葡萄园美景，绝对是旅途中的一大享受。如果有兴趣拜访位于 Rocchetta Tanaro 村的 Braida 酒庄，也别忘了在当地最出名的 I Bologna 餐厅试试特色的猪肥肉火腿和蘑菇（或松露）意大利面。



拜访 Barolo 和 Barbaresco 的著名酒庄，是让人一次次重返皮埃蒙特的最充份理由。这里的顶级名庄数不胜数，我这次紧赶慢赶，也才走访了4家而已。其中，Marchesi di Barolo 毗邻 Barolo 城堡，可以从阳台上欣赏整个地区美景，这个酒庄历史悠久，其生产的3大单一园 Cannubi、Sarmassa、Coste di Rose 风格从雄壮到柔美，特别受到国内酒友喜爱；新兴酒庄 Ceretto 风格最优雅，基础款的 Nebbiolo 和 Barbera 已经香气四溢，顶级的4款 Barolo 单一园 Bricco Rocche、Prapo、Brunate 和 Cannubi San Lorenzo 则达到登峰造极的境界；赫赫有名的 Gaja 酒庄最热情好客，很难想象，这样一个在国际享受盛誉的酒庄，在忙碌的采收季，老庄主 Anjelo 和 女儿 Gaia 还亲自出面接待访客。来到酒庄一定要尝试最顶级酒款的 Tasting，在其他地方，真的很难（也很昂贵）一次尝到 Gaja 的所有顶级佳酿；最后一天，我还抽空走访了近些年逐渐走红的“大犀牛” la Spinetta 以及它所有的葡萄园，这个酒庄以各种颜色的犀牛和狮子酒标著称，每款酒或矿物感十足、或单宁浑厚有力，充分反映了当地多变的风土特色。