



## 马赛多酿酒哲学 庄园总监的话

在马赛多酿制葡萄酒，是冒险和不断发现的过程。很多时候必须仰赖直觉，即使得天独厚拥有承自上新世 (Pliocene) 的蓝色粘土，没人能确保娇弱的梅洛栽植成功

从一次实验所得的惊艳成果，我们很快意识到，单一品种的佳酿产制势在必行，从1986年首次采收，即可看出其独特性格：丰富成熟和浓郁集萃的珍稀结合，又能保持层次与鲜度。

酿制过程永远在取得平衡，像是走在悬崖边的钢索舞者。粘土本身呈现的矛盾反差：储水量大，释水缓慢。多雨年份，土壤变得冷湿；干燥夏季，却又坚硬如岩，成为根部发展的屏障，难以深入。这种土壤种植密度低，一般来说，种植大量葡萄，得以发挥其产能。

马赛多葡萄藤似乎不断与这些元素拉锯，经常处于崩离极限，但不知何故，总能否极泰来，发展出绝佳浓度和风味的果实。在气候湿润之年，梅洛属最晚熟的品种之一，采收至九月底，偶尔跨到十月头几日；炎热干燥的年份，八月底即需完成采摘。

有鉴于此，庄园必须全人力仔细维护管理，以防万一。谨慎调整枝丫与葡萄串，取得适当的平衡，数量不应太低，以避免成熟过快；植株也不能太高，以防干燥年份时，葡萄藤受压过大。在充分保护葡萄免受灼热艳阳曝晒与果实成熟所需光照之间，依然存在着两难。所有环节必须由经验丰富的葡萄园工作者亲手照顾，观察、分析，并根据个别需要调整作法。

最初认为的单一品种园区，随着时光递嬗，我们已学会辨识不同区域的差异：顶部是浅沙砾，中央斜坡上有蓝色粘土，山脚下则是较深的崩积土。不同风土交叠而成的是梅洛如万花筒般的多样风情，但前提是，每个地域皆保有其独特性。实际上，因为不同地区成熟时间差异，即便位置相去不远，收获经常持续3到4周，采摘日期因此大不相同。

酿酒厂作业的关键在于“最小干预”。格外浓郁的葡萄果实，无需复杂的酿酒工序，简单即可。缓步浸出 (infusion) 取代激进萃取，有助表达佳酿丰富层次，却没有沉重的粗糙感。酿酒厂的所有设置都以此目的—不使用泵、温和压榨、运用自然重力流，并有效利用浸渍发酵槽，无需过度萃取。味蕾是决策主要工具，而我们的酿酒哲学是陪伴在侧，而不是揠苗助长。葡萄酒陈酿也是漫长而稳定的学习过程。自然地，鉴于葡萄酒的种类繁多，法国小橡木桶不啻为明确的选择。

多年来，我们一直致力优化栽植 (élevage) 过程，以期提升葡萄酒质量，稳定、提亮和精炼单宁结构的手法，就像人们打磨钻石一般。调整新木桶的比例亦是另一种平衡作为。丰富层次与烘烤香气应是通透到底而不是停留在前味，增加一丝繁复，同时保持水果的澄澈和纯度，最终完美融入葡萄酒的成熟韵味。

在葡萄园草创之初，必须更加小心，保持新桶的比例，陈化持续时间相对较低。但随着经验累积与自信，在佳酿引领之下，我们意识到马塞多能轻松适应新桶，并在陈化24个月后发现完美的平衡。虽然此等模式已成常态，但我们并没有限制酒液停留木桶的时间或降低新桶数量。

尽管将葡萄酒放入桶中混酿似乎更容易，但我们选择一开始就将所有种类分别酿制。我们追踪每区酿出的葡萄酒，观察生长轨迹，并了解“一款佳酿一风土”的独特性格：马赛多中央区 (Masseto Centrale) 出产的佳酿，丹宁结构之强大令人震慑；高位区 (Masseto Alto) 质地更显坚实工整；至于低位区 (Masseto Junior) 的葡萄酒，则较为温顺。新种植的葡萄园需要花上数年时间才能显露其自然风土的性格，但真正令人着迷的时刻，就在俵地品饮马赛多佳酿的瞬间，为此，我们再次学习、研究马赛多的不同面貌，加以混酿整合，试图找到完美的比例，利用每种酒的优势，创造一加一大于二的整体效果。

最后，每当我们开启陈年马赛多佳酿时，总有引人入胜的发现。每次啜饮，都有新意值得玩味：我们如何耐心、用心酿制，使其进化，造就改变。每款佳酿展现马赛多的独到性格，其中又略有不同，就像伟大音乐作品，由不同艺术家演绎，效果可谓大相径庭。这是每位葡萄酒爱好者正探寻的纯粹感性之旅，在我们尚能捕捉成熟佳酿的巅峰时刻。

阿克赛尔·海因茨 (Axel Heinz)  
庄园总监  
2019年8月

# MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci  
Livorno - Italia