

保证 IGP

Grandama Arte della Luce 罗索 2012, 上帝赐福的美酒



罗伯托-朱利亚尼 • 2023 年 10 月 26 日 2 分钟阅读



当

我遇到Sacrafamilia公司的Anna Mercandelli和Mimmo Capeto时，我真的遇到了麻烦。这家公司位于Godiasco Salice Terme市（PV）。在葡萄酒的世界里，我从未遇到过如此虔诚的夫妻，他们与葡萄园的关系在世界上是独一无二的，细致到

可以背下每一串葡萄的每一颗葡萄（据我所知，没有人会在一公顷的葡萄园里带来一公担的葡萄到酒窖）。他们并不是对完美的执着追求，而是为了获得尽可能纯净的产品，这样才能体现出农民的工作信念。这种关系远远超出了管理一个葡萄园以获得优质葡萄酒的范畴。对于我，一个凡人和无神论者来说，真的很难理解这种自我牺牲和坚定信念。Gabriella Grassullo在她2014年关于Vinipius的文章中引用了他们的评论，这些评论发人深省：“我们梦想制作一种能抚慰思想、文化和感情的葡萄酒，以唤醒原始的味觉。一个敏感而纯净的产品，可以揭示风土的特点和生产者的灵性，在每次独特且不可重复的收获中。我们在没有妥协的情况下创造了这款葡萄酒，以确保没有任何化学或有机产品影响其纯度、性格和感官命运。一个源于我们与植物的神圣和生命关系的产品，与天上的能量和地球的气息。一个精神和原型的葡萄酒，随着时间的推移而提高其味道，成为快乐、健康和人类灵感的来源。”

我本来可以在Invecchiato IGP专栏中谈论这款葡萄酒，但这似乎不合适，因为我能够证实的东西远远超出了“陈年”的概念，真的让我无言以对。



SACRAFAMILIA
GRANDAMA ARTE DELLA LUCE



你应该知道，我在7年前打开了这瓶酒（是的，就是我正在写的这瓶），足以让任何重新塞上软木塞并放在酒窖里的葡萄酒变成醋（在最好的情况下），甚至没有抽出氧气。瓶中的数量还很多，唯一缺少的是2016年品尝时所需的那一点，但仍然足够多的氧气进入，七年真的是一个无穷的时间。好吧，让我们说，酒精含量高（标签上标明16度）可能略微有助于其稳定性，但这显然不够；我曾经在开瓶几周后就不得不扔掉一瓶酒精含量更高的上等阿玛罗尼。眼前这瓶酒没有死的唯一可能原因，我确信，是那种细致入微的关注，对每株植物如女儿般的对待，从未在葡萄园中使用化学品，甚至没有使用铜或硫磺（后者来自波兰的矿山，直到2008年才使用），以及选择在玻璃纤维罐中酿造，进行非常长时间的浸渍以实现水果的完全溶解。我不知道，我既不是农学家也不是酿酒师，但眼前有某种无法解释的东西，因为这款2012年的葡萄酒，由赤霞珠和克罗蒂纳酿成，已经出色地进化了，丝毫不显疲惫，保持了令人钦佩的活力和生机，总之，我怀着极大的情感在品尝它。用感官显微镜扫描，当然有氧化的感觉（但部分从一开始就存在），但这似乎在它的每一个颗粒中都得到了提升，使其独特无比，我们可以大致将其与三十年的波特酒相比，在深度和长度上，但实际上它走在一条完全个人化的轨道上，真的让我目瞪口呆，超出了任何葡萄酒的规范。

罗伯托 朱利安尼



