一起去参加巴贝拉和赤霞珠的婚礼吧

2009年的波利卡尔波 (Policalpo) 产自卡西纳-卡斯特莱特酒庄 (Cascina Castlet) ,
是一款蒙费拉多 (Monferrato) 红葡萄酒, 它是很多美味佳肴的最佳伴侣。

法国巴黎最不应该错过的一处景点就是拉雪茨神父（Père-Lachaise）公墓，在拿破仑手下官员的命令下，从1804年起，这里就对外开放，供世人瞻仰。游客纷纷来此参观，因为这里有诸多历史名人的陵墓，安息于此的名人包括：莫里哀（Moliere）、奥斯卡-王尔德（Oscar Wilde）、普鲁斯特（Proust）、吉柏-贝考（Gilbert Becaud）、莫迪里阿尼（Modigliani）、谜一样的摇滚巨星吉姆-莫里森（Jim Morrison）等等。我们还很意外地找到了从1899年起长眠于此的维吉尼亚·奥尔德尼（Virginia Oldoini），也即是闻名于世的卡斯蒂尼奥那女伯爵（Contessa di Castiglione）。她17岁时嫁给了阿斯那里公爵（conte Asinari），卡斯蒂尼奥那-迪-阿斯蒂（Costigliole d’Asti）和附近区域是他的领地。她是一位魅力无穷的女 ▶

营养丰富，传统气息浓厚的葡萄

我们在介绍乌瓦里诺葡萄时提到过，那是一种对于人体很有益处的葡萄酒，科学研究表面，它富含有益健康的物质，作为一种葡萄干酒饮品更为合适。玛丽乌恰-波利奥在80年代开始了针对古老葡萄品种的小心谨慎的研究，让一些濒临失传的葡萄品种重获新生。除此之外，她还针对葡萄酒的品质进行了研究，研究表明，这些葡萄的品质很高。这些高品质的葡萄可以酿造成为用于重要场合的葡萄酒，既适用于国家级的重大场合，也可供家庭饮用。尽管品质极高，但是数量很少，产量很有限，几乎面临灭绝，因为大片的葡萄园都用于种植更能赚钱的葡萄品种了。

卡西纳-卡斯特莱特酒庄出产的葡萄酒就是用名为乌切利奈（Uceline）的葡萄酿造的。这是一个极具想象力的名字。当冬天来到时，生命力顽强的葡萄依然傲立于枝头，成为篱笆上的鸟巢里小鸟熬过冬天不可缺少的粮食。这便是它名字的由来。（乌切利奈葡萄的名字与“鸟”同根。）

Monferrato Doc Rosso
“Policalpo” 2009
蒙费拉多法定地区红葡萄酒
“波利卡尔波” 2009

Cascina Castlet
卡西纳-卡斯特莱特酒庄

地址：Strada Castelletto 6
14055 Costigliole d’Asti (At)
电话：+39.0141.966651
传真：+39.0141.961492
网址：www.cascinacastlet.com

人，拥有的思想相当新潮，我们可以这样说，她甚至对于意大利复兴运动也有一定的“影响”。

我们上面讲的这一大堆和葡萄酒有什么关系？最近我们花了不少精力来品尝2009年的蒙费拉多（Monferrato）红葡萄酒，波利卡尔波（Policalpo，这个名字源自酿此酒用的葡萄），就是产自卡斯蒂尼奥那-迪-阿斯蒂的，酿酒用的葡萄生长于阿尔多-蒙费拉多（Alto Monferrato）的丘陵之上，在阿斯蒂（Asti）和阿尔巴（Alba）之间，源自葡萄酒领域的著名女性玛丽乌恰-波利奥（Mariuccia Borio），她的祖先曾在这片土地上付出过近百年的努力，她的家族在这里发展，繁衍，甚至大约两百年前，同阿斯那里公爵的家族一起耕耘过这片土地。这就是联系，尽管拐了很多道弯。总之，阿斯蒂丘陵地区的女人们依然很擅长酿酒和种植葡萄。因此，卡西纳-卡斯特莱特酒庄出产的葡萄酒和旗下的18公顷葡萄园，都受到了很好的照顾，包括“葡萄女皇”巴贝拉葡萄，以及 “葡萄之王”莫斯卡托葡萄（moscato）。另外，还有一种用乌瓦里诺葡萄（uvalino）酿造而成的红葡萄酒，这是一种古老的本土葡萄品种，非常罕见，屡屡面临灭绝的危险。也正是因为此种葡萄的种植面积很小，酿成的葡萄酒就更为珍贵，往往被作为强身的药用葡萄酒来使用，专供病人使用。波利奥人给予了它应得的价值。

射向品质的箭

美丽的酿酒公司，友善的主人，产量巨大的葡萄园和酒窖，生产出顶级的葡萄酒。他们几乎是具备了所有需要的因素。波利卡尔波有着颇为奇怪的标签——一根指向上空的巨大的箭，或许它暗示的是不断的增长和卓越的品质。这个标签是该酿酒公司的强势所在，其葡萄酒是“引人沉思”的。

这是不是真的，我们不得而知。这瓶葡萄酒是一位来自皮埃蒙特大区的客人带给我们的，将葡萄酒的塞子拔掉，将酒倒进杯中，由于我们没有沉思的时间和心境，所以还是“愉快”地饮下这杯酒吧，尽管它的酒精度数达14.5度。

2009年的波利卡尔波葡萄酒是由70%的巴贝拉葡萄和30%的赤霞珠葡萄（cabernet sauvignon）酿造而成的，具有浓郁的外国风味，但也“怀有”阿斯蒂和兰加罗勒丘陵的气氛，其历史可上溯至19世纪。从包括阿斯那里公爵在内的当地贵族那里，它继承了法国的异域风情，从阿尔卑斯山那边传来的葡萄品种种植于此，对于这里的人们来说，也是一种骄傲。

特点和柔和感

葡萄经过挤压，被迅速进行发酵，最终得来葡萄酒，这需要几个星期的时间。之后葡萄酒会被装进储酒用的木桶，在其中放置一年。当“静置中产生力量”时，葡萄酒被取出，装瓶，不同品质的葡萄酒被混合起来，这一过程可能会持续6个月。最后，葡萄酒会呈现不透明的红宝石色，并在靠近杯壁的地方有石榴色的渐变。它的香气源自制作木桶使用的上好木料，香草等香料的味道会与桑葚蜜饯和新采下来的樱桃等味道融合在一起。如果你足够有耐心的话，可以暂时不把酒杯举到嘴边，而是再用鼻子品一品它的香气，香气的余韵中带有一点可可的味道。这款酒入口便能感到明显的酒精味道，口感温热，但是天然的酸味会迅速“浮现出来”，让你倍感清新，同时，也有轻柔的单宁酸味道。淡淡的香草味道，以及成熟的丛林小果实的味道，会持久地留在唇齿之间。这是一款味道浓郁、极具平衡感的红葡萄酒。当下的季节很适合饮用味道清新、淡雅的葡萄酒。但是气候多变，往往没有预兆，对于随时会离开的客人和非时令的菜谱，2005年的波利卡尔波都是不错的选择。