

# 时尚旅游

## NATIONAL GEOGRAPHIC

## TRAVELER

春节最嗨免签&落地签目的地

# EASY DEPARTURE 马上出发

斐济 / 马尔代夫 / 毛里求斯 / 塞舌尔 / 萨摩亚  
瓦努阿图 / 塞班 / 印度尼西亚 / 济州岛 / 约旦

维也纳宫廷范儿 西班牙一路好菜 亚洲新奢度假酒店  
塞尔维亚不信不快乐 广州出轨 巴黎邂逅甜蜜

2014年2月号 总第225期 零售标准定价ISSN1671-9700 增刊统一刊号CN11-4898/E 邮发代号82-820 定价20元 零售30元



# THE OLDEST WINE IN THE WORLD

## 斯洛文尼亚 灵魂的饮品

我是在斯洛文尼亚的第二大城市马里博尔见到全世界最古老的葡萄树的。这棵超过 400 年树龄的老树孱弱地贴靠在一幢建于 16 世纪的二层楼老宅外墙一端。但就是这颗葡萄树，携带着欧洲葡萄树种的基因密码，而我对小众葡萄酒的寻找也从这棵树开始。文·图/陆洋



(上左图)美酒与美食是斯洛文尼亚人不可或缺的精神与物质食量。(上右图) Klinec 酒庄的庄主 Aleks 对生物动力法和有机酿造的理念笃信不已。(开栏图)斯洛文尼亚也出口感清爽简单的起泡酒。



### 为酒而欢的圣马丁节

马里博尔市不大，徒步不消两三个小时就能粗略逛完。这座 2012 年的“欧洲文化之都”坐落于德拉瓦河 (Drava) 沿岸，城内散布着哥特式教堂、文艺复兴风格的城堡和中世纪的古城墙遗迹。城外的丘陵地带则种满了葡萄树，是斯洛文尼亚最重要的产酒区之一。

古树所在的老宅曾经是马里博尔南端防御城墙的组成部分，如今已整修一新，成为了游客中心和小型葡萄酒历史文化博物馆。

这棵稀有的古树，葡萄品种为 Zametna Črnina 或 Modra Kavčina——两种曾经在施泰尔马克州颇为流行的葡萄品种，而今在斯洛文尼亚东南部的 Doljenska 地区也被广泛种植。用这两种葡萄可以酿制出斯洛文尼亚特有的粉红葡萄酒 Cviček。葡萄树宽大的掌形叶片上布着浅浅的裂纹，成串的葡萄呈倒三角形，果实多汁，成熟期也相对较长。

神奇的是，即便到了今天，这棵尚且存活

的老树依然每年能产出 35 到 60 公斤的葡萄！

不过，大多数人对葡萄酒博物馆橱窗内摆着的那瓶由老藤葡萄酿制而成的珍贵红酒，只有望酒兴叹的份儿——流线型的酒瓶由斯洛文尼亚著名的艺术家 Oskar Kogoj 设计，还被封上了马里博尔市的封印。曾经有幸收到该款“限量版”葡萄酒的名人包括前教宗若望保禄二世、日本明仁天皇和美国前总统比尔·克林顿。

每年 10 月初在这里举行的古树庆典集会 是马里博尔最为隆重的传统节日之一。当地政府会借此机会，将古树的子枝慷慨地赠予世界各地的友好城市和地区。

不过，相较于官方味道十足的古树庆典，我更偏爱全民出动的“圣马丁节”。每年 11 月 11 日的“圣马丁节”本是为了纪念 4 世纪时的罗马天主教圣人马丁而举办的传统欧洲宗教节日。而在斯洛文尼亚，这个节日却和葡萄酒息息相关——就在这一天，刚刚由带有果皮、葡萄籽和茎的葡萄压榨而成的新鲜葡萄汁

酒标上的  
含糖量标示

<2g

zelo Suho - 非常干

<4g

Suho - 干

<12g

polsuho - 半干

<45g

polsladko - 半甜

>45g

sladko - 甜



Q 斯洛文尼亚的主要葡萄品种有哪些？

A 白葡萄品种：霞多丽、麝香、白比诺、灰比诺、雷司令、米勒、长相思、琼瑶浆。红葡萄品种：赤霞珠、佳美娜、洛黑比诺。

Q 斯洛文尼亚的葡萄酒产区主要有哪些？

A 斯洛文尼亚主要有三大葡萄酒种植区：Primorska 区、Posavje 区和 Podravje 区，各自有不同的特点：Primorska 区因其独创的红葡萄酒和白葡萄酒而闻名；Posavje 区是斯洛文尼亚独有的“Cviček 之乡”；Podravje 区则盛产 Renski Rizling- 莱茵雷司令、Sauvignon 和 Rulandec、卓越的 Traminac- 和扎纳纳斯以及 Penina 汽酒。目前斯洛文尼亚细分为 8 个葡萄酒产区与 3 个酒村。

Q 斯洛文尼亚的气候风土条件如何？

A 斯洛文尼亚有欧洲中部大陆、阿尔卑斯山和地中海三种气候，夏季平均气温为 21 摄氏度，冬季平均气温为 0 摄氏度。沿海属地中海气候，内陆属温带大陆性气候。1 月平均气温为 -2°C，7 月为 21°C，适合葡萄生长。



Bojan Kobal - 葡萄伊酒窖 (Pužus) 酿酒师



(上图按顺时针方向)斯洛文尼亚的家乡马雷博尔酿酒历史悠久,有着全世界最古老的葡萄树;当地传统的酿酒过程;一年一度的老树葡萄酒节是当地最传统的盛大节日。



(Must)会变成新酒——这个节日,既是对葡萄美酒在宗教意义上的洗礼,也用以庆祝一年收获季节的开始。

### 酿酒革命

“别那么严肃,喝酒该怀着愉悦的心情充分享受才是。来,跟我一起跳个舞吧。”Aleš说起话来绘声绘色,加上夸张的肢体动作,活像个演员。这位久负盛名的MOVIA酒庄的庄主在斯洛文尼亚葡萄酒界是个举足轻重的人物,也是斯洛文尼亚葡萄酒走向国际市场的大使和代言人。

MOVIA酒庄位于全斯洛文尼亚地势最高的葡萄酒产区Brda地区的Dobrovo镇上。酒庄的历史可



以一直追溯到1700年,占地22公顷的葡萄园,一半处于斯洛文尼亚境内的Brda地区,另一半则位于邻国意大利境内的Collio产区。Brda地区的土质大多是泥灰岩和砂岩。这里全年阳光充沛,即使是冬天也温暖少雪。最适合白葡萄品种Rebula的生长与采摘。

Aleš和他太太Vesna都是极富热情、精力充沛的射手座。只要有美酒、美食,他们总有本事让前来做客的宾朋沉浸在派对的欢乐气氛之中。

“让我来找瓶有趣的年份让你尝尝。要知道,对有些酒而言,现在正是开瓶享用的好时候,而还有些,可是现在不喝不行的!”

我们提着烛台,在他家地下宛如夜店一般的酒

窖里行走。酒窖里也随处放置着烛台,一个转角就能看到几幅风格前卫的当代艺术画作和装置艺术品。酒窖尽头的装置艺术品幽幽散发着蓝光。

而今在Brda地区,酒农大多是相对年轻的家族第四、第五代传人,从小为父辈的传统酿酒方式耳濡目染,加上去法国或意大利学习借鉴,大多思维开放,极富创意和革新精神。他们最有代表性的酒款,是该地区的一种白葡萄酒,酒体呈橘黄色或琥珀色,这是酿造过程中酒体与葡萄皮延长浸渍的结果。我在他的酒窖内看到了他的得意创新之作——Lunar。这款采用生物动力法则酿造的葡萄酒,连通常需要人工完成的过程甚至也委托给了自然之力。

“你知道吗?每到月圆的时候,酒会很平静。”Aleš站在一排装有特殊封盖的新橡木桶前对我说道。Lunar的酿造工艺颇有趣:手工采摘晚收的葡萄,发酵时间相对较短(不超过2小时)。所有的葡萄均为手工去梗,并放置在这些装有特殊封盖的新橡木桶内。通过浆果本身的逐步发酵,令酒体逐渐释放。在220升法国橡木桶内经过8个月的熟成,于满月之时,利用自然重力令酒成型,不添加硫磺,没有过滤和压榨的过程。

而他的另一款气泡酒Puro则更为有趣:以霞多丽、Rebula和黑比诺酿制而成,因为从未去除过瓶内死去的酵母——照他的话说是想令它继续在瓶内制造气泡——所以开瓶时需要用特殊的工具固定住瓶口,将瓶首倒置在水中,瓶塞一旦脱落,酒内的酵母残渣会一下子在水中浮现出

来,如此新奇的开瓶方法,我还是第一次看到。

在离MOVIA酒庄所在不远的Medana村,有另一位风格截然不同的酒农Aleks Klinec。Aleks和他的妻子Simona在镇上经营一所B&B,他们拥有15公顷葡萄园,还种植橄榄树,也养殖黑毛猪。比起Aleš Kristančič的个人魅力,Aleks Klinec显得勤勤恳恳而又脚踏实地。他是生物动力法、有机种植酿造的笃信者。所有的酿造过程均秉承可持续发展的理念。他笑称自己常常是看天吃饭,尽管有几个年份,恶劣的天气摧毁了他一年辛苦种植的成果,可还有一些极好的年份令他酿造出了极为出色的美酒。

在Brda地区,有很多零散的葡萄种植户仅仅拥有有限的土地和产量,无法拥有自己的独立酒庄品牌并进行酿造。于是他们组成了联合限制联盟,推出了一个共同的品种——Goriska Brda便是Dobrovo地区规模最大的联合酒庄。我和首席酿酒师Dariko Ribolica在昏暗的酒窖内品尝他的新作M+。就在不久前,连年排名世界第一的哥本哈根NOMA餐厅的侍酒师造访酒庄,对这款酒赞不绝口,下了大量的订单。

斯洛文尼亚有一句古老的谚语,说的也是普世皆知的真理:“要抓住一个人的心,必先通过他的胃。”他们说干杯时喜欢说“Na Zdravje!”,原意是“为了健康!”不过酒农们常常觉得美酒不仅能让人保持健康,还是“灵魂的饮品”。单纯的一句“Na Zdravje!”又怎能将其中真意一言表尽呢?算了,还是不要多想,喝酒先! 🍷

### Wine 葡萄酒



了解更多

斯洛文尼亚美食与相邻国家有不少相似的地方。内陆地区的主要多半是肉类,以香肠和炸猪排为主,而沿海地区主要是海鲜。斯洛文尼亚的美食搭配当地特有的葡萄酒,自有一种相得益彰的感觉。

### 推荐酒品

## Slovennia Wine tasting



**KLINEC Mora Riserva Special**  
成分: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon  
在橡木桶内熟成1年之后转入大橡木桶中再熟成一年。充满樱桃、蓝莓果香,酒体圆润厚实,单宁柔和,有些许烟熏感。



**MOVIA Lunar 2008**  
成分: 100% Rebula  
借助月亮神奇的自然之力酿造而成的特殊酒款。不添加硫磺,无过滤,无压榨。在杯中呈现出琥珀色的匀称质感,带有新橡木桶的微妙和新颖气味,还有纯净香草的淡淡气息。



**Pulus Riesling**  
成分: 100% Riesling  
这款甜酒充满蜂蜜、蜜桃和干果的香气。酒体和谐,丰满,余韵绵长,令人难忘。特别适宜搭配各类甜品,以及成熟的奶酪。口感的搭配奇妙和谐,在当地一定要尝尝这款酒。

**WINEY TOUR**

**MUST GO**  
酒庄推荐

**Klinec**  
Medana 20, Dobrovo V  
404-5212, Slovenia  
+38663959409  
www.klinec.si

**MOVIA**  
KRISTANČIČ -  
MOVIA MIRKO INALES  
Cesta 1B 5212 Dobrovo v  
Brda  
+38663959510  
www.movia.si  
Goriska Brda  
Dobrovo, Zadravna cesta  
9, 5212 Dobrovo, Slovenia  
+38663340153  
www.klet-brda.si

**Pulus**  
Ptujška Klet, vinarstvo  
d.o.o. Vinarski trg 1, SI-  
2250 Ptuj  
+38627879810  
www.pulus.si

斯洛文尼亚葡萄酒小知识  
斯洛文尼亚的三大葡萄酒产区包括:  
滨海地区 (Primorska)  
德拉瓦河畔 (Podravje)  
萨瓦谷地 (Slovene)