



**CORNEY &
BARROW**
INDEPENDENT WINE MERCHANTS-1780

安德烈·弗朗切迪 托斯卡纳与西西里，期酒

安德烈·弗朗切迪（Andrea Franchetti）是谁？“气派非凡”...“才华横溢、尤有见地、坚持自我”...“非常有魅力”...“安德烈·弗朗切迪，出身世家，但又具有敏锐的商业头脑，这是他独特之处。”杰西斯·罗宾逊（Jancis Robinson）写道：“我喜欢弗朗切迪的一点（除了外表像个充满书呆子气的电影明星），在于他是个矛盾统一体。”安德烈·弗朗切迪推崇不热门的葡萄品种、致力发掘葡萄栽培技术的奥秘，是一个坚持走自己道路的酿酒师。

在过去几个世纪里，弗朗切迪家族在大西洋两岸与不少举足轻重的人物有过交集。这是一个拥有犹太人血统的意大利望族，威尼斯名门与罗斯柴尔德家族的联姻。海明威是这个家族的好友。一位姨母与搬到意大利南部的美国艺术家塞·托姆布雷（Cy Twombly）共谐连理。科迪纳（Cortina）滑雪场的一个滑雪跳台被命名为弗朗切迪。他们在罗马格雷戈尔安娜街（Via Gregoriana）拥有一排宅邸，在美国纺织业巨头美利肯（Milliken）公司拥有股份。

安德烈很早就辍学，他骑着自行车和沿途搭顺风车到了阿富汗，然后搬到曼哈顿，最后回到罗马，在这里他与贵族出身的西西里女友结婚成家。其早年生活有些电影《天才瑞普利》（*The Talented Mr Ripley*）中裘德·洛（Jude Law）的影子，这确实很迷人，但安德烈一直脚踏实地。他坦诚地自嘲道：“我在罗马经营一家餐厅，从 82 年到 86 年在纽约分销意大利葡萄酒，在那之前，我过得自由自在。我不能准确地记得是什么时候了。”他把黑天鹅酒庄（Tenuta di Trinoro）的家园瓦尔多西亚（Val d’ Orcia）称为：“被上帝遗弃的地方...在它的大海之间有一座死火山。”

安德烈能在相对较短的时间内在托斯卡纳和西西里取得成就，这很大程度上是因其巧妙的应用和绝妙的灵感。Corney & Barrow 为安德烈的葡萄酒在英国和香港的独家代理商。

Guy Seddon

2017 年 9 月

托斯卡纳：黑天鹅酒庄（TENUTA DI TRINORO）

对于安德烈·弗朗切迪而言，一切都从黑天鹅酒庄开始。1990 年，为了逃离罗马的喧嚣扰攘，他独自来到托斯卡纳偏远的瓦尔多西亚这座屋舍休息一段时间。十年前，他买下了这座古旧的石砌农舍和周围的 50 公顷土地（为此卖掉了塞·托姆布雷的一幅画作），但之后一直没有开发。而这次造访，按他的话来说，“我情不自禁地爱上这个地方 - 我简直是着魔了。” 41 岁的安德烈·弗朗切迪决定在这个庄园酿酒，于 1992 年种下第一批葡萄树。

早期的挑战之一亦是他自己也承认的一个观念，就是认为农业是“世界上最无趣的事情”。此外，他对托斯卡纳本地的桑娇维塞（Sangiovese）葡萄一点都不喜欢。受波尔多右岸驰名品丽珠（Cabernet Franc）葡萄酒的“土香而优雅”特质所启发，他决定将这种并不时兴的葡萄作为黑天鹅酒庄的主要品种，这无疑也是其个性使然。

首次於市面发售的酒年份为 1997，自那时起，黑天鹅酒庄就成为品丽珠以及这个此前不为人知的——托斯卡纳角落的优秀大使。该酒庄 100% 的梅洛葡萄酒—Palazzi 拥有柔和而鲜明的对比口感，而树龄比较年轻的特酿（Cuvée）--Le Cupole 也是黑天鹅酒庄不可错过的作品，它从很多方面都体现了酒庄的精髓。

黑天鹅酒庄 2016 年份酒

温和的冬季雨量充足，之后是同样温和的春季，温度没有大幅度波动。植物生长始于 4 月 15 日，比往常略晚，不过葡萄树生长快速，到 6 月份头十天基本全面开花。夏季凉爽，受到北方海洋的影响，安德烈称之为瓦尔多西亚的“新常态”。

7 月头几天下过冰雹，不过受影响的葡萄树只有几行。这是黑天鹅酒庄第一次遇上这种天气，因为它地处两座山丘中央，得到很好的庇护。绿色小浆果自然地减少，在不到一个月后逐渐变红。除了以人手修枝果实外，也以顶蓬管理进行配合。8 月份有两个星期较炎热，期间风势减弱。安德烈指出，这是其 2016 年份酒酒体形成的关键因素。

9 月份有少量降雨，令葡萄果实略微长大。梅洛在 9 月 18 日开始熟成，酒庄团队也着手为采摘做准备。在 23 日，安德烈说他发现葡萄“绽放植物香味”（精彩佳句），之后他在 24 日开始采摘。“我想，今年将造就绝妙佳酿。”最后一批梅洛在 30 日进入酿造厂。在那一天，酒庄团队从黎明工作到黑夜，在拖拉机大灯的照射下，到黄昏仍不断寻找葡萄。

10 月第一天，一阵小雨打落在品丽珠上，之后天气持续干燥。从 6 号开始，葡萄进入成熟的早期阶段。安德烈在 10 号开始在山坡园地采摘第一批葡萄，之后由于下雨稍作停顿，并在 12 号再次进行采摘。“随着月亮从缺至圆的变化，果实完全成熟，”因此酒庄招聘了更多的采摘工人，在 12 号和 13 号将剩余的果实采摘完毕。

TENUTA DI TRINORO 2016 年份

50%品丽珠、42%梅洛、4%赤霞珠和 4%小维铎。这是酒庄的巨星作品，初闻有深邃、纯粹的黑莓果香，浓郁而诱人，带有柔和的土香，展现坚实的白垩土底蕴。入口清爽，有独特的水果香气，带水果余香的单宁在口中汇聚（像气候暖和的年份的顶级波尔多...?）。从中段口感到余味保持紧凑纯粹，酸度突出、持久。华丽的果香与绝妙的结构平衡得当。安德烈如何保持如此水准的清新口感，这是一个令人津津乐道的谜题。余韵带一丝咸味，让人禁不住再抿一口。这款葡萄酒的产量为 560 箱（12 瓶装）。

CORNEY & BARROW 评分：18.5

建议饮用期：2022 年至 2032 年以上

645 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

655/箱，每箱 3 大瓶，英国 IN BOND 价

PALAZZI, TENUTA DI TRINORO 2016 年份

依旧由 100%的梅洛酿制，该品种成熟期较早，因此安德烈可以在 2016 年秋季降雨期来临前采摘这些葡萄。尽管较早完成采摘，安德烈似乎对结果感到满意，称这是一款“挑战极致”的美酒。突出、浓郁的红莓果香味，混合李子的味道，一丝辛辣和一点西红柿叶香气令气味变得更丰富。入口醇厚而柔滑，令人沉醉其中。其黏度令人印象深刻，清爽的酸度贯穿整个核心口味，令酒体更显活力。更为醇厚的矿物味适时融入，一丝苦巧克力味更加引人入胜。单宁紧致而明确，提升果香，毫无保留。这款葡萄酒的产量为 260 箱（12 瓶装）。

CORNEY & BARROW 评分：17 - 18+

建议饮用期：2020 年至 2030 年以上

595 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

605 英镑/箱，每箱 3 大瓶，英国 IN BOND 价

LE CUPOLE, TENUTA DI TRINORO 2015 年份

如果说 Tenuta di Trinoro 是一辆超级跑车（为众人所仰望，却无法被大部分人拥有），那么 Le Cupole 能够提供同样的乐趣，如同经过重新设计的车辆。它在纽约餐厅界很快取得成功，因为符合高级美食的每一项要求：平易近人、甘美润口、性感迷人...而相对其血统而言，其价格简直难以置信。初闻有深色莓果和甘草香味，醇美而诱人。入口厚重，有鲜美的果香，引入紧致单宁中段口味，坚实而带有果味。它更多是引人遐想，超越理性，强劲萃取更巩固其根基，Trinoro 的家族特征非常明显。借用 Alison Buchanan 的话，“这是我品尝过最好的新年份 Cupole 葡萄酒”...

CORNEY & BARROW 评分：18

建议饮用期：2020 年至 2028 年以上

130 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

135 英镑/箱，每箱 3 大瓶，英国 IN BOND 价

TRINORO CAMPI

这是一系列单一葡萄园品丽珠产品，其第一批年份酒是 2011 年（Magnacosta）和 2014 年（Tenaglia and Camagi）。安德烈认为，品丽珠这个品种在波尔多地区被低估了。正如前文所提及的，专注于葡萄酒世界当下不时兴的品种，很符合他的天性。黑天鹅酒庄的 *campi* 和帕索皮西亚诺酒庄的 *contrade* 都表达出相同的理念，展现不同风土下单一葡萄品种的风味。

CAMPO DI MAGNACOSTA 2016 年份

100%品丽珠。Magnacosta 是一块面积为 1.5 公顷的砾石果园，一条古老的溪流侵蚀（*magna*）穿过山坡（*costa*）。当被追问他的最爱时，安德烈选择了 Magnacosta 和 Palazzi，他喃喃地说，“我认为，这是我今年能够酿出的顶级葡萄酒。” 100%品丽珠，从波美侯（Pomerol）剪枝种植而成。“最轻盈的 *campi*”，安德烈这样评价。它似乎也是最宜人的一款酒。初闻有成熟、苦樱桃的香味，纯净而醇美。入口同样有奇妙的、即时绽放的莓果香（“像加倍醇厚的 Chinon（希依）”，我草草记下）。除了 Palazzi 所蕴含的力量，这款葡萄酒可谓纯粹而优雅。

Corney & Barrow 评分：18 - 18.5

建议饮用期：2021 年至 2029 年以上

295 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

CAMPO DI TENAGLIA 2016 年份

100%品丽珠，种植在一片面积为 0.3 公顷西向的土地上，海拔 520 米。土壤深 2.5 米，为松脆的石灰岩。初闻有湿土味，带浑厚的深色莓果香。入口紧致、有层次感，触感轻盈，清新酸度表达清晰，平衡得当。风格上位于圣埃美隆（Saint-Emilion）和卢瓦尔(Loire)之间...? Tenaglia 反复出现辛香，似乎会成为这款葡萄酒的一种标志。质感极为细腻，安德烈对其进行了轻度过滤，按他的话来说，“令它变得像丝绸般柔滑”。

Corney & Barrow 评分：17.5 - 18

建议饮用期：2021 年至 2029 年以上

250 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

CAMPO DI CAMAGI 2016 年份

100%品丽珠，种植于 1991 年至 1992 年、面积为 1.5 公顷的土地，这也令其成为历史最长的 *campi*。这些葡萄树上的果实本来要用于酿造较早年份的 Cupole。安德烈将之称为“最具戏剧性”的 *campi* 葡萄酒。的确，初闻浓郁而令人愉悦，带有紫罗兰和馥郁的深色莓果--蓝莓的香味。入口就受到单宁的冲击，令你不禁坐直来认真品尝，不过精妙的萃取令你不由地选择拥护它。这是一款大气且具有代表性的葡萄酒，熟成潜力极佳。

Corney & Barrow 评分：17.5

建议饮用期：2021 年至 2029 年以上

275 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

西西里埃特纳：帕索皮西亚诺酒庄

在最近一次接受英国葡萄酒杂志《Noble Rot》采访时，帕索皮西亚诺酒庄（Tenuta di Passopisciaro）的莱蒂齐亚·佩缇（Letizia Patanè）谈到“前业主...于 1947 年逃离，因为他们太害怕熔岩流。”在葡萄园会遭遇到的“病虫天灾”中，火山爆发肯定是较罕见的一种，但在这里它仍然是十分真实的威胁。

安德烈·弗朗切迪没有被熔化的岩石所吓倒，他是最早在这些危险山坡上种植葡萄树的人之一。1947 年那次火山爆发划出酒庄核心部分的界线，现在其上部边界紧邻一道黑色砾石山脊，这是那次溢出的熔岩冷却后形成的。安德烈于 2000 年建立这座酒庄，它逐渐成为该地区的明星，也成为火山土特有成果的全球倡导者。

帕索皮西亚诺酒庄 2015 和 2016 年份酒

2015 年：充满活力的一年，冬季多雨，之后是“热力充沛”的夏季。10 月持续下雨，葡萄皮变得脆弱：对提前成熟的较低洼园地提早进行采摘，变得极其关键。在地势较高的土地，高海拔有助于葡萄树健康生长。由此产生优异的单宁结构和色泽。*Contrade* 葡萄酒散发矿物、盐的香味。安德烈这样描述 2015 年份酒，“全面而结构化地反映埃特纳山的特点，具有良好的结构[以及]非常低的酒精度。”

2016 年：葡萄酒的颜色深邃，天然糖份含量低。2016 年份酒的主要特点是柔滑温和，其香味和色泽能够彻底从葡萄果实中释放出来，这要归功于成熟的葡萄。安德烈表示，酿制这一年份酒的过程非常愉快，不需要在“酒桶里费力推挤”。

PASSOBIANCO 2016 年份

100%霞多丽，源自种植于石灰岩土壤的葡萄树，没有采用橡木。初闻有油酥糕点和黄色花卉的香味，带一点划火柴的燧石味。入口厚度令人满意，爽口的酸度抵消了鲜明的雪酪般柑橘味，良好的浓度令口感紧凑。对于乳酸发酵和延长酒渣陈酿这样有点钻牛角尖的葡萄酒问题，安德烈轻描淡写地说，“我要的是不带黄油的面包。”他的意思是，在发酵后，他将 Passobianco 与酒渣一起陈酿一段时间，从而提炼出面包的香味，但阻止了乳酸转化，让葡萄酒散发纯粹的水果香而不是黄油味。

Corney & Barrow 评分：17+

建议饮用期：2018 年至 2023 年以上

135 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

PASSOROSSO 2015 年份

100%马斯卡斯奈莱洛（Nerello Mascalese）。淡淡的红宝石色；如果你凭颜色和香味就判断它是黑皮诺，这完全可以谅解。初闻是鲜明的红色浆果香，带一丝枝叶香气。不过，品尝后发生变化，入口有单宁的紧致感，带有提神、鲜明的酸度，更容易令人联想到内比奥罗（Nebbiolo）。余味散发清新的红浆果香气，带有华丽的雪酪味。新酒也完全适合饮用，亦同样适合在酒瓶中熟成五年以上。在与安德烈品尝了这款酒后，他说道，“16 年份的奈莱洛非常美妙。”

Corney & Barrow 评分：17.5+

建议饮用期：2018 年至 2024 年以上

130 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

135 英镑/箱，每箱 3 大瓶，英国 IN BOND 价

110 英镑/箱，每箱 1 特大瓶，英国 IN BOND 价

FRANCHETTI 2016 年份

一半小维铎，一半阿菲莱切萨内赛（Cesanese d' Affile）。初闻有热情的红樱桃果香，并略带薄荷以及鲜明浓郁的覆盆子芳香。尽管安德烈的葡萄酒并不总是刻意强调其意大利特质，但这款酒似乎具有典型的意大利酒香。入口辛香，果香鲜明，非常清新愉悦，令人精神一振。这款酒似乎每个年份都在变化，因此很难在风格上对其准确定义。总而言之，我喜欢这款 2016 年份作品，柔和的单宁结构对其丰富的韵味加以克制，回味无穷。这款葡萄酒的产量为 320 箱（12 瓶装）。

Corney & Barrow 评分：18+

建议饮用期：2021 年至 2027 年以上

350 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

PASSOPISCIARO CONTRADE

下面按海拔由高至低分别说明五款 *contrade* 单一葡萄园的作品，这也是我们品尝的次序。考虑到其范围是从海平面上 1000 米到 550 米，这样划分看起来理据充分。当然，葡萄酒之间的差异不仅仅是海拔造成，朝向和土壤同样关键。后者在最奇妙的“风土”因素中作用尤其重要，每一片火山熔岩流的特质与其上生长的葡萄的最终品质及特性息息相关。

CONTRADA “R” RAMPANTE 2015 年份

100%马斯卡斯奈莱洛。这是海拔最高的一片葡萄园，位于海平面上 1000 米的位置。重要的是，种植这些葡萄树的古老熔岩已形成略显多孔、氧化的特质，从而赋予这款葡萄酒一种特别的香味。初闻有令人激赏的纯红果香，鲜明的覆盆子香味，入口有浓郁的果糖味，最初能品尝到可爱的甜水果香，到中段毫不含糊地展现矿物口感。这种略咸、极为紧致的感觉一直延续至余味，很好地中和了连绵不绝的水果甜味。

Corney & Barrow 评分：18 - 18.5

建议饮用期：2018 年至 2025 年

215 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

CONTRADA “S” SCIARANUOVA 2015 年份

100%马斯卡斯奈莱洛，海拔 850 至 900 米。其名称指的是葡萄园所在的熔岩流地带，安德烈称其“相对较新”（但已有 200 年之久！）。有鉴于此，我们似乎很容易会将其香气描述为“火山气息”，然而它拥有明显的醇厚矿石气息，同时略带橙皮和草本芳香。口感颇有结构性、非常明确，入口即能感受坚实的单宁味道。与 Rampante 相比，口感上的愉悦感来得没那么直接，但在酒瓶里存放几年后，其口感将逐渐柔和，成为一款复杂得令人难忘的葡萄酒。

Corney & Barrow 评分：17.5 - 18

建议饮用期：2020 年至 2027 年以上

225 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

CONTRADA “G” GUARDIOLA 2015 年份

100%马斯卡斯奈莱洛（Nerello Mascalese）。来自 100 年树龄的葡萄树，海拔 800 米，种植在 1947 年火山爆发形成的熔岩流上。初闻有意料之外的清香，这款酒有着黑皮诺特有的碎玫瑰花瓣芳香。同时伴有辛香，更加接近西拉的风格，亦略带肉香。入口浑厚，不过单宁不如其他葡萄酒那般直接，更多蕴含醇厚的红色水果香甜。单宁非常细腻，从中段开始出现，在余味中迸发，这需要几年的时间来柔化。最后萦绕着矿物的紧致感和一点刺激的橙香。

Corney & Barrow 评分：17.5+

建议饮用期：2020 年至 2028 年以上

245 英镑/箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

CONTRADA “P” PORCARIA 2015 年份

100%马斯卡斯奈莱洛，海拔 650 米。据安德烈说，这是埃特纳山最著名、最受推崇的园地，这是其葡萄酒“味美、醇厚”本质的原因。这里的熔岩非常脆弱，当你在上面行走时，脚下的熔岩会碎裂。更多的深色水果香，香气有令人激赏的结实的一面，带一点湿土和蓝莓味。口感醇熟、迷人，入口有紫罗兰的香味，之后水果味强度和单宁均逐渐增强，形成强而有力的高峰，然后化作强劲的紧致余韵，带有成熟覆盘子和苦巧克力的香调。

Corney & Barrow 评分：18.5

建议饮用期：2020 年至 2027 年以上

275 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价

CONTRADA “C” CHIAPPEMACINE 2015 年份

100%马斯卡斯奈莱洛，种植于海拔 650 米的园地。按安德烈的话说，它“酒体丰满，风格圆润”，因为这片园地处于埃特纳山熔岩的边缘。成熟覆盘子带出丰盈、宜人的香味，非常诱人，带一丝深色香料的气味。总体口感更强烈，因为紧实的单宁在入口时就带来紧致的感觉。这款酒的酸度尤其令人愉悦，将甘甜的红浆果味道一直维持着，形成悠长、专注的余韵。其单宁需要在酒瓶中保存几年以便柔化，让酒的表现更出色。

Corney & Barrow 评分：17 - 17.5

建议饮用期：2019 年至 2026 年以上

195 英镑/箱，每箱 6 瓶，英国 IN BOND 价