



BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN
WINE MERCHANTS
CORNEY & BARROW LIMITED
LONDON



BY APPOINTMENT TO
HRH THE PRINCE OF WALES
WINE MERCHANTS
CORNEY & BARROW LIMITED
LONDON

CORNEY &
BARROW

INDEPENDENT WINE MERCHANTS-1780

SOLDIERA

2009 年份佳釀

CORNEY & BARROW 在香港、新加坡、中国内地、澳门、泰国、马来西亚和印尼独家推出2009 年份佳釀



TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SOLDIERA®

**100% SANGIOVESE
DALL'AZ. AGR. CASE BASSE**

INTERAMENTE PRODOTTO E
BOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DALL'AZIENDA AGRICOLA
CASE BASSE DI GIANFRANCO SOLDIERA

MONTECATINI - ITALIA

2009

100% SANGIOVESE DALL'AZ. AGR. CASE BASSE

简介

真没想到，自我们开始在香港、新加坡、中国内地、澳门、泰国、马来西亚和印尼开始代理 Gianfranco Soldera 的葡萄酒以来，现在要发布第四个年份了。真可谓时间飞逝。



初次见识这座伟大庄园的情景依然历历在目，当时 Roberto Conterno 非常热情，亲自开车带领 Adam、Alison 和我从他位于巴罗洛（Barolo）的庄园送到蒙塔希诺布鲁奈罗（Brunello di Montalcino）。作为意大利红酒的爱慕者（有些人喜欢这样自称），能同时与 Roberto 及 Gianfranco 一起漫步在奇妙的凯斯巴斯园（Case Basse）中，绝对是梦幻般的时刻。这两位都拥有高远的志向，充沛的专注力和能量，而且慷慨大方。我想，任何酒窖都应该拥有 Soldera - 这个说法是对的。这款葡萄酒带来非凡的愉悦感。所以我在后面的部份会写有关伺酒及何时饮用这款葡萄酒的细节。桑娇维塞（Sangiovese）是一个很难酿造的品种，不过对我来说，Gianfranco 努力打造出来的成果完美演绎了桑娇维塞（Sangiovese）。酿酒师对 Soldera 的酿造异常重要。我们每一次去那里，感觉一半是在上课，一半是在聆听充满激情的演讲，但最重要的还是重逢，Gianfranco 眼中闪烁的光芒展现了他永葆青春的心。每次见面都会品尝他的美酒，地点通常在塞贾诺（Seggiano）Il Silene 酒庄，这里由他的好朋友 Roberto Rossi 负责运营。那些独一无二的欢谈，那些午夜秉烛的畅聊，每每想到总令我情不自禁地微笑。简单而言之，这是全世界最伟大酒庄之一，而这款美酒出自葡萄酒世界其中一巨匠之手。重要的是，Monica 和 Mauro Soldera 都参与了酒庄的运作，赋予了这里家的感觉，以及非常光明而稳定的前景。

5

William Hargrove

WILL HARGROVE
精品葡萄酒主管

背景

Gianfranco Soldera曾是米兰一位保险经纪人，其家族具有酿造葡萄酒的历史。Gianfranco祖父在Gianfranco的出生地特雷维素（Treviso）地区酿制葡萄酒。

6

Gianfranco母亲的家族也有人从事酿酒，因此他逐渐希望找到几公顷的土地，以便让自己和他妻子Graziella亲自动手酿制世界顶级的葡萄酒。这里需说明一点：如果Gianfranco没有自信能制作出上等佳酿，他绝对不会自找麻烦。看过了威尼托（Veneto）和他喜欢的皮埃蒙特地区（Piedmont），以及托斯卡纳（Tuscany）的其他地方后，他们在蒙塔尔奇诺（Montalcino）发现一座废弃的旧农舍。周围的土地被认为不适合种植葡萄树。Gianfranco坚定地认为这种说法并不正确。他坚定相信这片土地的潜能，因此迅速购入这座农舍。他从犁地开始，在凯斯巴斯园（Case Basse）和Vigna Intistiesti两块小小土地上种满桑娇维塞（Sangiovese）。他从一开始就执着地追求品质，他认为必须维持一个精密的生态系统，才能营造出种植葡萄树的理想地方。





葡萄园与酒窖

“(Gianfranco) Soldera拥有无可置疑的热忱，
有些人或许会说正是这份狂热驱使他不懈地追求完美。”

KERIN O'KEEFE 在其《蒙塔希诺布鲁奈罗》一文中写道

两座临近的葡萄园，凯斯巴斯园（Case Basse）和 Vigna Intistiesti，座落在蒙塔尔奇诺的南侧，面朝西南方向。其面积共计两公顷，种植于1972年。密度为每公顷7000棵葡萄树，它们生长在石灰岩和片岩上。地势较低的凯斯巴斯园土壤粘重，可产出口味浓郁的葡萄酒。Gianfranco心中的完美生态系统延伸到葡萄园之外，而葡萄园因此得以持续。Gianfranco不断寻找方法促进鸟类和昆虫的繁殖，因此凯斯巴斯园也在不断演进。葡萄树得到不遗巨细的照护。每一项工作均以手工完成，在冬季进行强剪、修枝，而在适当季节再进行一次绿枝修剪。Gianfranco把燕麦穗酒在葡萄树之间，令土壤恢复生机，让其呼吸并保护树根。整个环境都是完全有机的，Gianfranco自己很清楚，化学剂最终会遗漏在葡萄酒中。他们与许多大学在葡萄园内外不断开展研究。

Gianfranco深知，葡萄园中苛刻的甄选对酿制佳酿极为重要。他对葡萄园事无巨细地照料，但对于酒窖却截然相反。我们问Gianfranco，作为一个外行人他是如何学习酿酒的。试想一下，这个来自北方的城市

男孩，也许在他的邻居中并不受欢迎。他向Giulio Gambelli学习大部分的知识，他们俩可谓同道中人。他们在酿酒方面拥有相似的观点，也就是最低限度的干预、不控制气温、不添加外来酵母，只是长时间浸渍果皮以及在大型斯拉夫尼亚（Slavonian）木桶中长期熟酿。G. Gambelli一直是密友兼顾问。这个不同寻常的酒窖是近期建造而成，精心设计的简约构造展现其固有的美感。其构造完全不采用水泥和塑料，岩石楔牢在金属网内形成墙壁，而地板则以鹅卵石铺设。这样做完全是为了让酒窖可以呼吸，让葡萄酒比以往更缓慢地熟成。当你在酒窖直接从大酒桶取出葡萄酒品尝时，绝对不允许吐酒。我不会吐酒，但我任何其他地方都没有碰到过这个“规则”。

在装瓶的时候，葡萄酒不过滤，而这家庄园特有的酒瓶是经过精心挑选的，以便最好地保护酒体。酒瓶颜色较深，瓶颈较长，以便容纳长型、优质软木塞。完成装瓶后，葡萄酒会保存一段时间，让其适应新环境。标签印有象征海豚的图案，用以纪念酒神和繁育之神狄俄尼索斯。

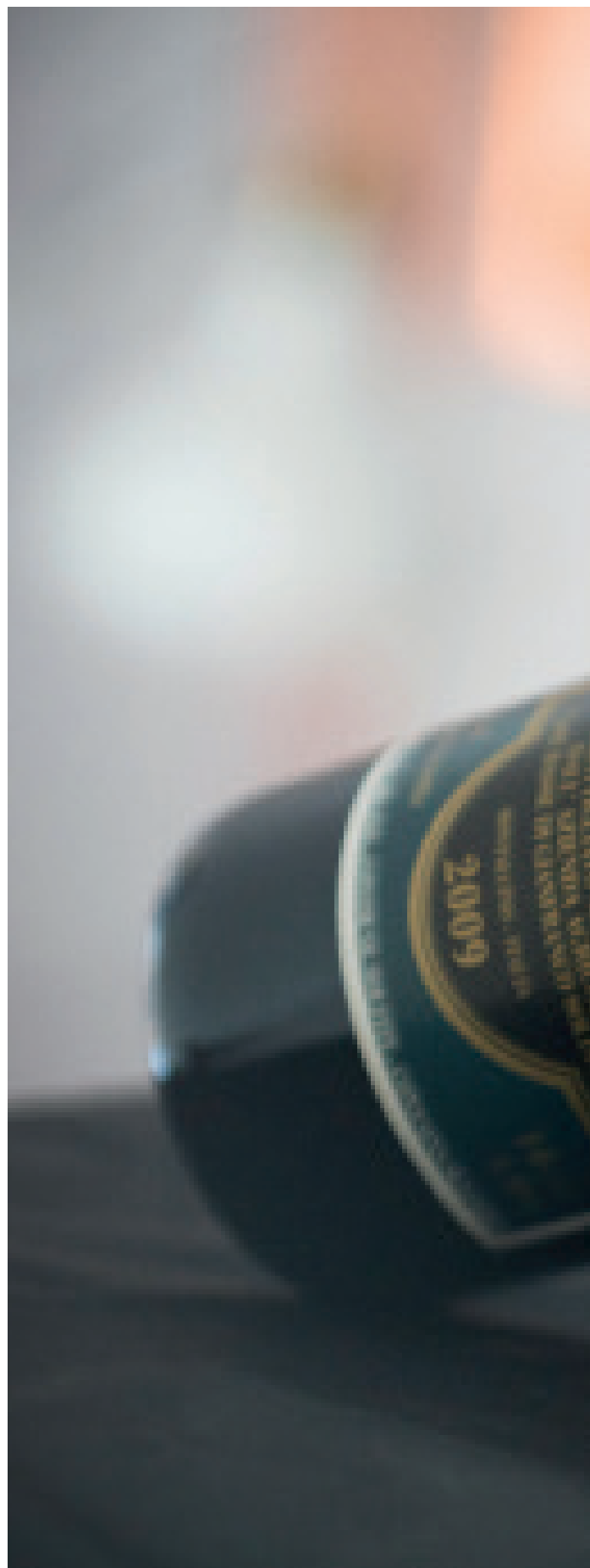
何时及如何饮用 SOLDERA

为这个章节起这样一个标题似乎有点说教的意味。但这不是我的目的。

10

我强烈地感觉到，酿造Brunello有许多不同方法，这会导致一些错误观念广为流传。我们要避免这些错误观念应用在这款酒上。Gianfranco明确地说明如何饮用他的葡萄酒。饮用时，这款葡萄酒的温度应保持清凉，也就是人们所说的酒窖温度，给予时间让酒体开放。决不能放进醒酒瓶。如果饮用比较旧年份的陈酿，引致必须使用醒酒器，那么应当尽可能选用狭窄、和酒瓶外形相似的醒酒瓶。Gianfranco还设计了自己的酒杯，我们希望很快可以提供。他认为，酒杯不应太宽阔。

我个人的感觉是，人们以为Soldera这些浓郁、丰润的葡萄酒，必须经过超长时间陈年才可饮用——这是最大的误解。它们确实是一款很能陈年的葡萄酒，但无论是认为新酒不能喝，或是认为陈酿不能喝，这是根本的错误。好酒永远是好酒，对这款葡萄酒而言更是如此。在我所了解的所有葡萄酒中，Soldera葡萄酒具有最宽广的饮用期。我想，在推出2006年份佳酿时，Alison总结得非常好：“在品尝这些葡萄酒时，我们只能惊叹于它们的丰富口感，如此甘美、轻盈、典雅、精致而充满力量。它们具有难以名状的庄重和热情。”





“从它的和谐、优雅、复杂和
自然等特性，就能分辨出一款好酒”

GIANFRANCO SOLDERA

2009 年份佳酿

品酒笔记

产量相当于刚好超过8500瓶酒。能提供如此详细年份报告的酿酒商非常少。2009年份可以分为泾渭分明的两个阶段。从开花期到收成为142天，前半部分从开花到葡萄变色时期，温度低于平均水平，而降雨量较高。相反地，从变色期到收成期，温度较高而降雨较少。这个较干燥、温暖的后半部分，意味着收成可以在极佳的条件完成。葡萄从8月底开始被分析，在10月3日迎来收成。

之后葡萄在两端截平的圆锥形斯拉夫尼亚橡木桶中进行自发酵，整个过程十分顺利。木桶陈年70个月后完成装瓶，过程中没有进行澄清或过滤加工。

SOLDERA 2009 年份

只有一大木桶的SOLDERA 2009。清澈的红宝石色，这是一款非凡的葡萄酒。它具有极其馥郁的香气，偏向于甜美、带有花香和香料香味。有一点橙皮的味道，之后是可口的水果味，深邃而持久。红莓的香气但也带一丝黑莓味、香草和辛香味，非常精致，令人赞叹地醇和，甚至也有覆盆子味。然后可爱的红色水果味接踵而至，很醇美，但也略带酸味和矿物味。这款佳酿非常诱人，令你享受每一口的品尝。

Corney & Barrow 评分：18 - 18.5
建议饮用期：2017年至2037年以上

欢迎联系查询价格

12

订购与配售

我们荣幸获得凯斯巴斯园Soldera葡萄酒在香港、新加坡、中国内地、澳门、泰国、马来西亚和印尼的独家代理权。

我们预计市场对这款葡萄酒的需求极高。加上产量极其有限，因此我们不得不对受追捧的葡萄酒进行配售。在我们收集购买申请期间请耐心等待，我们尽力在2016年5月20日前确认您的订单。

这批葡萄酒目前保存在庄园的酒窖中，我们需要4到6周的时间将葡萄酒运送到我们在英国的酒窖。

未来的年份佳酿

虽然2007年份到2012年份记录在案的损失将近60000升葡萄酒，但该庄园在产量方面正逐渐恢复到正常水平。不过，这些葡萄酒需要在木桶中长时间熟成，这意味着还需要一段时间才能足额供应。在2009年份佳酿之后，2010年份佳酿将不会被批量装瓶，只有几个较大桶的葡萄酒可以装瓶，而且是慈善拍卖专用。很遗憾地，2011年份和2012年份同样数量稀少。自然地，2013年份（两个大桶）和2014年份（一桶）同样如此，直到2015年份葡萄酒才恢复到略微正常的产量。上次我们前往拜访时已品尝过2015年份，Gianfranco很明显地对其十分满意。







VINO D'ORIGINE
SOLDIERA®
SANGIOVESE
CASA BASSE
100%

“上等佳酿令人愉悦，满足，期待再次
品尝；它营造快乐的气氛，伴随友谊升华。
它是独特、珍稀、经典和隽永的。”

GIANFRANCO SOLDERA

如需订购

请联络

新加坡

电话

+65 6221 8530

电子邮件

singapore@corneyandbarrow.com

地址

101 Cecil Street, #16-07 Tong Eng Building, Singapore, 069533

香港

电话

+852 3694 3333

电子邮件

hongkong@corneyandbarrow.com

地址

皇后大道中9号6D