



## 超级托斯卡纳 PK 波尔多

### 第3回合 味道调配之争

葡萄酒的调配艺术源自波尔多，波尔多调配可謂是紅葡萄品種的调配聖經，是赤霞珠、美樂和品麗珠等品種之間的優勢互補。赤霞珠在年輕的時候口感發澀，香氣不夠豐美，並且入口後前後較好而中段出現中斷；而美樂或品麗珠則可以增加果香、軟化澀感，並可以彌補口感中段的空虛，形成沉穩結實的質感。這種调配，令波尔多獨占鰲頭，讓帕克高分頻出。

上世紀70年代興起的“超級托斯卡納”(Super Tuscan)借鑒了波爾多的调配方法，用80%的桑嬌維塞混以20%的赤霞珠，獲得高質量的口感，並聲名鵬起。這種做法的葡萄酒在那時的意大利被歸為不入流的IGT等級，不被DOC所認可，但它超高的人氣與市場表現，讓意大利整個葡萄酒界無法漠視，並不得不反思。之後，古典奇揚第產區法規做出更改，允許使用國際品種，認可了早已無須認可的“超級托斯卡納”。

葡萄酒世界追求的是一種本地性，因此很多人覺得，越來越具有國際味道的“超級托斯卡納”是為了迎合帕克的喜好而賣個好價錢。不可否認，Parker的高評分確實可贏得好價格，但你也不能

10 品樂推薦度

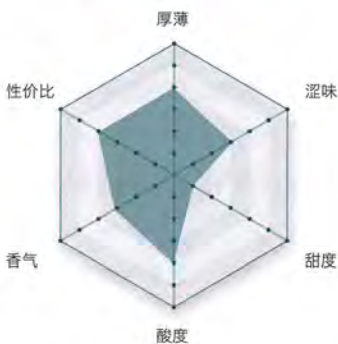


2008 罗卡干红葡萄酒  
Rocca di Frassinello

品乐 ID: 140104-23ITD

天鹅绒般的口感，檀香木的味道中伴有香草和葡萄干的味道，柔顺的单宁。

#### 性价比与品味图解



厚薄 4 涩味 3 甜度 1  
酸度 4 香气 3 性价比 4



#### 主导香气



黑樱桃



葡萄干



橡木桶

#### 主要指标

酒精度/类型 13.5/ 静止

品种/味型 桑娇维塞、美乐、赤霞珠/干红

国家/产区 意大利/托斯卡纳

年份/等级 2008

价格区间 D 400元-799元