

文、圖：THOMAS CHUNG



「意」气风发 Italian wines

数千年来，意大利这个古老的国度和葡萄酒结下了不解之缘，葡萄的种植以及葡萄酒的酿制技术以至饮用习惯都是源于中东的美索不达米亚。按旧约圣经创世记记载，「挪亚作起农夫来，栽了一个葡萄园，他喝了园中的酒便醉了。」如果读者和我一样肯定圣经的真实性，那么挪亚应该是最早有记载的葡萄农、酿酒师和饮醉的人。这种葡萄酒文化于公元前六世纪藉着罗马人的贸易从中东传到了欧洲，并且在那里发扬光大。而罗马帝国的首都正是现在意大利的首都，虽然意大利正式统一立国不过一百五十年，但葡萄酒文化在这个靴形半岛上已经有数千年的历史。

现在，全球葡萄酒产量最大的两个国家，是法国和意大利，把第三位的西班牙远远抛离。从2006年算起，除了2009年法国能超越对手外，之前的三年，都是意国执牛耳；2010年，以3亿公升之差，王位又再次落回意大利的手中。近年欧洲和美国经济衰退，意大利不能独善其身，以往不少葡萄酒的出口都依靠美国这个大买家，如今却要藉着香港这条跳板，走进大中华这个全球葡萄酒增长最大最快的市场。去年11月，香港贸易发展局主办的第四届香港国际美酒展HKIWSF，意大利是该届的合作伙伴国，在美酒展的联欢晚宴里，我意外地吃到一次十分惬意的意大利菜，因



为同一时间出品超过五百人的精美大菜，对任何名厨来说都是噩梦。这次宴会获得世界意大利名厨协会ITChefs支持，派遣了五位在本国响当当的米芝莲名厨来港献艺，就只有他们有这个能耐，为我们这些所谓老饕，但又要经常出席一些不出席不成的受难式宴会，将噩梦揉捏成为酣甜美梦。

同月，为庆祝意大利统一一百五十周年，该国最权威的酒拍卖行Gelardini & Romani Wine Auction举办「香港第一个意大利优质美酒拍卖会」(The 1st Italian Fine Wine Auction in Hong Kong)，为隆重其事，还预先在 8 1/2 餐厅举行了庆祝晚宴。这餐厅来头不小，当时还是两粒米芝莲星，现在已经普身三星，而且是意大利以外唯一获得三星评价的意大利餐厅，东主兼大厨Umberto Bombana处理白松露(white truffles)甚有心得。

大会又特别从祖国礼聘了全国最佳品酒师 Luca Martini 主持晚宴和品酒会，可见他们对这次拍卖的认真。拍卖会于庆祝晚宴后的周六午间在另一间聘有两粒米芝莲星厨师做主厨的意大利餐厅Domani举行，酒种包括Masseto, Gaja, Tignanello等共456批次，超过3,000瓶不同大小的优质葡萄酒。场反应相当热烈，竞投的手此起彼伏，成交比率很高，一瓶12.5公升的 Monfortino G. Conterno 1970 1/4 di Brenta以全场最高价78,000元成交。据主办单位声称，他们将于今年春季重临香港举办拍卖。

自从2008年香港取消了葡萄酒税，葡萄酒的拍卖变得非常蓬勃，屡创新高，香港已经在去年取代了纽约和伦敦，在短短数

年间成为全球拍卖成交额最高的地区，参与的客户主要来自大中华区域的收藏家。难怪以罗马为基地的G&R葡萄酒拍卖行，踏出意大利的第一步就是香港。

上文所述第四届香港国际美酒展HKIWSF，伙伴国是意大利，其中一个协办的单位Vinitaly，每年3、4月都会在维罗纳(Verona)举办葡萄酒展览，他们号称全球最大，展会共分九个场馆，占地95,000平方米，超过4,500生产商参展及15万人参观。场内同时举办的学术性讲座和座谈会多得

数不胜数，近年从大中华区域到维罗纳参观的人一年比一年多，因为业界、投资者和收藏家不再甘于以往的局限。不说大家未必留意，维罗纳就是莎士比亚笔下「罗密欧与朱丽叶」爱情故事发生的城市。平心而论，优质意大利葡萄酒还有很大的升值空间，而日常饮用的无论在质与价上都非常超值。有兴趣知道更多资讯吗？可以浏览www.grwineauction.com/www.vinitaly.com，或电邮给笔者，知无不言，言无不尽。tomoduck@gmail.com

