

托斯卡纳： 意大利葡萄酒的象征之地

ALESSANDRA PIUBELLO

记者

Tuscany is a land of exceptional beauty, defined by a unique bond between territory, grape varieties, and winemaking tradition. As Italy's most iconic wine region, it has shaped global wine culture through historic innovations and today expresses a dynamic mosaic of terroirs and contemporary wines.



这是一个拥有无与伦比艺术与自然之美的地区，但更为独特的是，这里完美融合了土地、葡萄品种与酿酒师的技艺。托斯卡纳是全球最具知名度、最具代表性的意大利葡萄酒产区，早已深深植根于人们的集体想象中。生活在这里，是许多人梦寐以求的事——沉浸在葡萄酒、风景、美感、文化与生活方式的交织魅力之中。

托斯卡纳是推动意大利葡萄酒业跻身与法国并驾齐驱的重要力量。追溯到19世纪中叶，正是里卡索利男爵（Barone Ricasoli）用本地葡萄“制定”了基安蒂（Chianti）的酿造配方，为陷入衰退的意大利酿酒业带来了转折。世界著名的蒙特奇诺布鲁奈罗（Brunello di Montalcino），则源于1888年费鲁乔·比翁迪·桑提（Ferruccio Biondi Santi）的创想。

自20世纪60年代末起，托斯卡纳迎来了又一波强劲的创新浪潮。凭借马里奥·因奇萨·德拉·罗凯塔侯爵（Marchese Mario Incisa della Rocchetta）的远见，他以国际葡萄品种酿造出1968年份的萨西卡亚（Sassicaia），并在天才酿酒师贾科莫·塔奇斯（Giacomo Tachis）开放思维的引领下，

催生了第一批“超级托斯卡纳”（Super Tuscan）——这些酒不隶属于任何法定产区，却凭借品质与风格震惊世界。从提雅内罗（Tignanello）开始，继而出现了奥纳亚（Ornellaia）、马塞托（Masseto）、帕莱奥（Paleo）等标志性酒款，甚至包括100%桑娇维塞（Sangiovese）酿造的Le Pergole Torte、Cepparello、Flaccianello、Fontalloro等。这些酒不断登上世界排行榜顶端，重燃了托斯卡纳葡萄酒在国际市场的辉煌。

如今的托斯卡纳葡萄酒版图充满活力与变化，兼具长远视野与创新精神，同时根植于得天独厚的风土。除了重生与转型的传统名酒之外，越来越多具有新理念与地域自信的酿酒师，正在这片与人民息息相关的土地上崭露头角。托斯卡纳汇聚了意大利最杰出的酿酒人才——大型国际集团、延续数百年酿酒传统的贵族家族，以及仅拥有几公顷葡萄园的小型独立酒农。

从地图上看，托斯卡纳仿佛被自然的臂弯环抱：亚平宁山脉自东北向西南划出天然边界，西侧则濒临第勒尼安海。境内几乎没有大面积平原，而是由无数纵横的山谷、河流

和丘陵组成。这样的地形带来了极其多样的地貌与气候。土壤类型丰富多变——石灰岩、泥灰岩、页岩、白垩土、砂岩与粘土并存——为葡萄藤的生长创造了理想条件。托斯卡纳目前拥有11个DOCG、41个DOC和6个IGT产区。毫无疑问，桑娇维塞（Sangiovese）是整个地区的灵魂骨干，几乎出现在所有DOCG之中（仅有两个例外：白葡萄酒产区圣吉米尼亚诺维纳恰 Vernaccia di San Gimignano，以及甜酒埃尔巴艾莱蒂可 Elba Aleatico）。这种葡萄品种宛如放大镜，能清晰地映照出每个风土的特质，在不同地区展现出截然不同的个性。

例如，在普拉托省的卡尔米尼亚诺（Carmignano），这片可追溯至9世纪的古老产区，桑娇维塞与赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc）融合，酿出层次深厚的红酒。而桑娇维塞的发源地——经典基安蒂（Chianti Classico），横跨佛罗伦萨与锡耶纳省，是世界上第一个以法律划定边界的葡萄酒产区。如今，它正以更精致优雅的风格重塑自我，彰显不同风土的细微差异，并通过11个附加地理单元（UGA）自豪地展现地域特色。

在蒙特普尔恰诺（Montepulciano），桑娇维塞被称为 Prugnolo Gentile（优雅李子），酿出的贵族酒（Vino Nobile）更显庄重深邃。当地正通过建立12个“教区”（Pievi）分区，进一步强化风土的表现力。而奥尔恰（Orcia）与斯坎萨诺的莫雷利诺（Morellino di Scansano）

则展现出果味明快、口感奔放的另一种风格。

在沿海的马雷玛（Maremma）地区，尤其是蒙特库科（Montecucco）及利沃诺省的博尔盖里（Bolgheri），桑娇维塞往往退居次位，让位于赤霞珠与梅洛（Merlot）——在卡斯塔涅托·卡尔杜奇（Castagneto Carducci）的柏树阴影下，这些波尔多品种与海洋反光相映成辉，达到了完美的巅峰。

托斯卡纳的白葡萄酒之王，当属圣吉米尼亚诺的维纳恰 Vernaccia di San Gimignano。这款结构感强、风味咸鲜的白酒，在十四座古塔的守护下，既承载着可追溯至13世纪的历史记忆，又焕发出当代灵魂。而在马萨-卡拉拉省（Massa Carrara），坎迪亚丘陵（Colli di Candia）与卢尼丘陵（Colli di Luni）则是托斯卡纳唯一以白葡萄为主的产区，其中维蒙蒂诺（Vermentino）表现尤为出色。

托斯卡纳的甜酒圣酒（Vin Santo）同样不可忽视。这种拥有数百年历史的传统甜酒，几乎遍布全区。最常见的版本由风干的长粒马尔瓦西亚（Malvasia lunga）与托斯卡纳特雷比亚诺（Trebiano toscano）酿成，需在小型橡木桶（caratelli）中陈酿多年。

最后，托斯卡纳仍是一片充满惊喜的土地。值得关注的新兴产区包括：卢卡丘陵的生物动力葡萄酒产区、亚平宁山区的黑皮诺（Pinot Nero）、科尔托纳（Cortona）的**西拉（Syrah）**、吉廖岛（Isola del Giglio）的安索尼卡（Ansonica）等。托斯卡纳，始终是一片不断被重新发现的葡萄酒之源。