



另一个皮埃蒙特大区

# 拉雅酒庄 (LA RAIA) 卓越的生物动力

在以生产如巴罗洛 (Barolo) 和巴巴莱斯科 (Barbaresco) 等红葡萄酒而闻名的皮埃蒙特大区南部有一家特别的农场企业, 它严格遵守生物动力学农业的行业规定并且遵循农业的自然法则进行生产。这里共有佳味 (Gavi) (白葡萄酒) 和巴贝拉 (Barbera) (红葡萄酒) 两个葡萄品种, 以及质量上乘的5种葡萄酒。

GIAN LUCA MONCALVI 作者

它 就在那儿, 仿佛已经准备好要从一节枝干跳到另一节枝干, 尽管需要仔细观察标签才能发现它。黑喉石鸫是一种黑色及赤褐色的鸟, 体重不超过13克。它们喜欢生活在未受到破坏的环境中, 低低地从一座矮墙飞到一节杆茎上, 从一段篱笆飞到一丛灌木上。它们也出现在拉雅酒庄 (La Raia) 两款顶级葡萄酒 Gavi Pisè 和 Barbera Langè 的瓶装标签上。它就像一个哨兵一样, 忠诚地守护着葡萄酒的纯正品质, 让葡萄酒远离化肥、农药和其他化学合成物质的污染。

拉雅酒庄是一家位于皮埃蒙特大区南部诺威利古雷 (Novi Ligure) 的农业企业, 它严格遵守斯坦纳人智学的准则生产葡萄酒, 可以称得上是生物动力学农业。不仅是葡萄树或是葡萄酒, 其他的如小麦和黑麦的种植, 皮埃蒙特肉奶牛的养殖, 洋槐蜜的生产和多种蜜蜂对应花卉的培育, 这些都是公司的核心业务。所有的这些活动都在180公顷的丘陵土地和生态环保的酒窖中进行, 包括橡木、樱桃、栗子和洋槐丛林。

除了以上这些, 这里还有一所华德福学校, 一个水果、蔬菜、有机食品直销网站。在艺术家、学者和画家的共同努力下, 还设立了一项文化基金, 推动对这片地域的评论思考。

## 佳味 (Gavi), 一种古老的高品质白葡萄酒

拉雅酒庄 的土地和农场是 Giorgio Rossi Cairo 先生于2003年买下的。Giorgio Rossi Cairo 先生是高端管理咨询公司 Value Partners 公司的创始人兼总经理, 他被这片美丽的土地打动也被生产佳味葡萄酒所需的歌帝思葡萄的市场潜力所震动。佳味是盛产红葡萄酒的皮埃蒙特大区所产的少数几种具有悠久历史的白葡萄酒之一。Giorgio Rossi Cairo 先生的儿子 Piero、女儿 Caterina 和女婿 Tom Dean 说服他将原先计划进行的生物种植改为生物动力



种植。“我们希望生产出高品质且长久的白葡萄酒，甚至可以装在瓶子里保存7到8年，”Giorgio Rossi Cairo这样说，“红葡萄酒也是一样，从理论上讲，巴贝拉葡萄更适合在其他地区种植，但是在这里我们却成功种植，不是作为一种补充，而是作为一种重要的葡萄酒，一种存放10年还可以细细品尝的酒。

### ▼ 酒窖的传统与现代技术：土墙和玻璃幕墙

拉雅酒庄生产的葡萄酒事实上只有两种，佳味系列有三款，基本款佳味葡萄酒 (Gavi DOCG) 口感新鲜、果味重、有活力；陈酿型 (佳味陈酿葡萄酒 Gavi Riserva DOCG) 口感更丰富醇厚；佳味派丝葡萄酒 (Gavi Pisé, DOCG) 是柑橘香料和海盐混合的杰作，味道优雅饱满。红葡萄酒以两种纯正的巴贝拉葡萄酿造，口感丰富喜人：Largé的口感比较柔和，在橡木桶中贮藏1年半后会完全成熟。

关于Pisé葡萄酒 (佳味派丝葡萄酒) 的命名也值得做以解释。它并不是种植葡萄的葡萄园名字 (葡萄园的名字是拥有70多年历史的Cascinetta, 它的南部和西南部采光非常好)，而是一堵墙的名字。更恰当地说，是它生长的这片土地和帮助它生长的所用工艺的名字。在几年前的酒窖重修中被使用的是玻璃幕墙和以Pisé地区一种几近被遗忘的古老技术筑成的土墙，作为具有代表性的建筑要素。为了降低对环境的负面影响，酒窖中放置橡木桶的部分是在一座小山丘下挖掘出来的，酒窖所用材料用在一堵长40米、高5米的墙上，它周围的土壤按照颗粒大小、颜色、坚实程度由奥地利艺术家和建筑师Martin Rauch精确配比混合而成。这是一种既有文化意义同时又很实用的做法。

### ▼ 生物动力学农业：科学与文化

生物动力可以完美地与文化相结合，Giorgio Rossi Cairo先生对此深信不疑。2013年拉雅基金会 (www.fondazioneLaraia.it) 成立，该基金会旨在通过艺术家的永久作品推动艺术与区域的结合，如韩国艺术家KooJeong A的作品 (其作品Ousser在有新月的夜晚可以在Merlassino牛奶场见到)，或是通过关于社会现象的对话，与风景、自然、摄影有关的研讨会。但是如果文化基金会是建立在葡萄酒企业基础上的产物，那么生物动力就是它的前提。“我们不想只生产味道及口感最佳的葡萄，而且也要生产最健康、最合乎自然的葡萄酒。”Rossi Cairo继续说道，“我们做到了，这也是集体智慧的结晶，不仅包括酿酒学家Pero Ballario，实验者和工匠们也都做出了贡献，还有Lorenzo Castelli，他几乎就是在歌帝思葡萄园中长大的。在产量较低的情况下，无论是对葡萄园还是之后在酒窖中对葡萄酒都要尽可能用最天然的程序悉心照料。”



■ Giorgio Rossi Cairo是位于皮埃蒙特大区南部佳味(Gavi)的农业企业拉雅(La Raia)的创始人。上方是一位葡萄种植者和收获时节的葡萄。左边是U型酒窖，里面有一些墙是粘土墙，即采用一门几乎快要被遗忘的传统工艺使用生土砌成的墙。下方是Rossi Cairo先生和他的四个孩子。





■ *G*在180公顷的土地上，拉雅酒庄（La Raia）依照生物动力学农业原理种植了葡萄、小麦和黑麦。还生产蜂蜜和饲养法索尔母牛用的牧草。

那么生物动力学农业与传统农业的区别在哪里呢？抛开纯技术方面的论述，我们可以在这里举一些例子予以说明。传统农业中葡萄藤的修剪要在叶子全部落光之后才开始进行，但在生物动力学农业中当白昼开始变长也就是月亮处于下降阶段时修剪葡萄藤，这样可以减少树液的损失，使藤蔓更加粗壮。耕作不再以氮、钾、磷等化学产品为基础，而是通过用叶子、麦糠、杂草、粪便沤绿肥的方法（秋天播种，春天混合进土壤里）改善土壤结构，从而提高土壤肥力。

### ▼ 使用更少亚硝酸盐，收获更多的健康

使用化学产品进行加工处理的程序几乎被取消，只会过程中使用小剂量的铜和硫磺矿。在这一点上具有显著意义的是葡萄酒中的二氧化硫含量，因为葡萄酒中含有二氧化硫，所以当饮用一杯以上时会使人感到头痛。传统生产中法律规定，红葡萄酒中二氧化硫含量不得超过150 mg/L，白葡萄酒中二氧化硫含量不得超过200 mg/L；有机红葡萄酒和白葡萄酒的二氧化硫含量下降为150mg/L和100mg/L。但是由于对诸如氮气和二氧化碳等惰性气体的大量使用和对生产环境和酒瓶清洁程度的严苛要求，在拉雅酒庄，葡萄酒中亚硫酸盐含量标准是有机葡萄酒亚硫酸盐含量规定限值的一半以下。还有对于生物动力学农业特定产品的使用，如喷雾前准备（放在号角状容器中的粪肥和氧化硅），以及根据恒星的运动选择播种日期。因此生物动力学农业并非像有些人认为的那样是一种魔术，而是一种文化、一种技术，它认为存在于大地上的一切事物并不只是由物质构成，还由在宇宙中游动的一种精神元素构成。正如人智学也是生物动力学创立者鲁道夫·史代纳于1924年在西里西亚举行的一次著名会议上所说，食物的质量取决于耕地的肥沃程度和健康状况，因此如果肥料中含有硝酸盐和其他合成物质，土壤就会失去肥力，就会生病。

在意大利只有50家生产葡萄酒的农业企业对此十分清楚，并让他们的产品取得了Demeter生物动力学管理商标的认证。这样的企业仍然少之又少，但拉雅酒庄却是其中之一，如果你参观它的公司就会对它已经取得的丰硕成果啧啧称赞。你仿佛能听到你的味蕾在说：只要尝一小杯佳味或是巴贝拉，想要不被那美妙的味道震撼实在是太难了。🍷

## 品·味

拉雅酒庄（La Raia）公司所种植的葡萄分布在海拔约为400米的钙质丰富的粘土改良性土壤，其面积为42公顷。这里种植的葡萄寿命为9到72年不等。拉雅公司将生物动力学原理应用到所有的葡萄酒生产中，因此，在这里的葡萄种植过程中不会使用任何化学产品。

### 佳味（GAVI）DOCG 2013

葡萄：歌帝思（cortese）

这是一款基础型酒，同时也是一款经典的葡萄酒。葡萄靠纯手工采摘，经过压榨后得到的葡萄汁原浆在钢罐中静静发酵。发酵进程人工可控，并在酵母的作用下持续约3/4个月。之后静置冷却，到3月份装瓶。此时的葡萄酒呈现出淡淡的黄色，并反射出浅绿色的柔光以及混合着花香和干草的味道，还夹杂着果香和矿物质的味道。酒没有甜味，口感清爽柔和，还有淡淡的杏仁味道。生产瓶数：80,000。10-12℃可饮，最佳存放年限：3-4年。

### 佳味陈酿 GAVI RISERVA DOCG 2012 限量版

葡萄：歌帝思（cortese）

限量版佳味陈酿（DOCG 2012）产于Madonnina葡萄园，它位于一座面朝东南的小山上，至今已拥有60年的葡萄种植历史。园内采用沤绿肥的方法（秋天将蔬菜混合物堆在沟里，等到来年春天它们将养分慢慢地渗入到土壤里），蚕豆、豌豆和苜蓿一旦被碾碎，就会转变成天然肥料。到了葡萄采摘的时节，每公顷土地可以有6500千克的产量。从这么多的葡萄中精选出上乘的品种，经过压榨后将得到的葡萄汁原浆放在可控温的小钢罐中进行发酵25天。之后倒入另一个容器中继续存放6个月再进行装瓶，装瓶后的葡萄酒将在玻璃瓶中再次经受6个月口感提升。这样，人们就可以得到一瓶既可口又健康的葡萄酒了。酒呈淡淡的黄色，散发出细腻独特的香味，伴有那著名的、具有标识性的花香。酒没有甜味，口感甘醇丰富，美妙持久。生产瓶数：7,000。10-12℃可饮，最佳存放年限：4-6年。

### 佳味派丝 GAVI PISÉ DOCG 2012

葡萄：歌帝思（cortese）

佳味派丝（DOCG 2012）出产自海拔400米的La Cascinetta葡萄园，葡萄园面向南和西南方向，这块土地只用来种植植物和出产最适合酿酒的高品质葡萄。在必要的情况下，可以施一些硫和铜来改善土壤。等到采摘时节，葡萄中通常含有大量的糖分和较多的酸性物质，散发出馥郁的芳香。经过挑选和压榨后，葡萄汁原浆会被置于低温下静置澄清。葡萄酒在酵母的作用下可以保存很久，在钢罐中经过12个月的充分发酵后酒的味道日臻完美，经低温消毒后就可以进行装瓶了。颜色：透明的浅黄，能反射出淡绿色的光；花香浓郁，果香怡人，还有蜂蜜的微甜气息；酒没有甜味，口感甘醇丰富，回味持久，让人在温暖中沉醉。生产瓶数：20,000。11-13℃可饮，最佳存放年限：6-8年。

### BARBERA PIEMONTE DOC 2013

葡萄：巴贝拉（barbera）

种植巴贝拉的葡萄园海拔约为380米，位置朝南，园中土地是钙质丰富的改良土壤。园内每公顷土地上种植了4500株已有15年寿命的葡萄。这种葡萄通常含糖量高，并含有较多的酸性物质。纯手工采摘后将葡萄放在小箱子中，去梗破皮后以果皮和天然酵母进行发酵。15天后将酿好的酒装桶，并放在20°的环境下保存以便使酒中的苹果酸转化为乳酸（可以使葡萄酒的口感更为绵柔），之后再倒入钢罐中存放8至10个月，让葡萄酒的味道变得更加甘醇。酒呈石榴红色，并反射出紫色的柔光。闻一下，便能感受到玫瑰的香气和灌木丛中果子的清香。酒没有甜味，口感干爽醇厚，丰富柔和。生产瓶数：30,000。18℃可饮，最佳存放年限：4-5年。

### BARBERA LARGÉ PIEMONTE DOC 2010

葡萄：巴贝拉（barbera）

酿造这款酒所用葡萄的种植土壤和一般的巴贝拉葡萄一样，只是葡萄园的历史更悠久，为18年，位置朝南和西南方向。酿酒选用的葡萄是这个地区各类葡萄中质量最上乘的品种。这个地区的葡萄采摘时节较晚，通常在10月中旬，葡萄采摘又会是一轮更加讲究的精挑细选。发酵期为15天，葡萄汁原浆会和果皮一起放置10天，之后在20°的条件下继续保存一个月以促使苹果酸转化成乳酸。在倒入另一个容器澄清之后，将酒装进法国柘木桶中酿制约18个月（最小的木桶可以装225升葡萄酒）。酒呈深红石榴色，并反射出紫色的柔光，香味丰富，让人联想到野玫瑰和黑莓的气味，又有一种香料和巧克力的味道。酒没有甜味，口感丰富醇厚，可以感受到当中含有适量的单宁，活力非凡，回甘绵长。生产瓶数：5,000。18-20℃可饮，最佳存放年限：8-10年。

