



摩亚葡萄酒——来自斯洛文尼亚的天然滋味

文:张楠楠 图:品牌提供

曾以为纯净透彻是选择葡萄酒的最佳标准,但一次偶然的机会认识摩亚MOVIA的品酒师发哥,才对葡萄酒有了更新一层的认识。与其他葡萄酒相比,来自斯洛文尼亚的MOVIA有一种独特的天然气质,它最大的特色是酒体含有大量矿物质。从外观辨识,似有沉淀物,其实不必担心,那是MOVIA家族百年传承的酿造技艺,保留葡萄酒中不被过滤的葡萄渣以及细小如尘的矿物质,慢酌后你会发现,它能带给你一种前所未有的天然感受。

优越土壤 造就高品质产品

发哥是马来西亚华侨,身为一家上市公司的老板,2003年来中国办厂,由于对葡萄酒的热爱,平日最大的爱好就是游历各国寻找最特别的葡萄酒品牌。在斯洛文尼亚,他是通过一位日本朋友的引荐,接触到了MOVIA这个旧世界葡萄酒品牌,和我第一次发现它的感受一样,发哥对它独有的天然特质产生了浓厚的兴趣。据发哥介绍,摩亚酒庄坐落于意大利与斯洛文尼亚的边境,庄园占地20公顷,其中葡萄园有18公顷,整个葡萄园是横跨两个国家,其中10公顷地方属于斯洛文尼亚国家西部的歌拉斯卡杜森湖漫产区,而另外8公顷则在意大利境内。在这里,斯洛文尼亚拥有着独特的喀斯特地貌,其形成“归咎”于石灰石和水,这种石灰质的土壤非常有利于葡萄的生长。每颗葡萄树每年仅产1.5公斤葡萄,保证每颗葡萄都是优质的。所以他们将质量放在第一位,产量有限,但保证每瓶葡萄酒都是精品。

百年历史 被誉为斯洛文尼亚国酒

发哥说,摩亚MOVIA是斯洛文尼亚一个贵族家庭的酒庄,它创立于1700年。1820年,这个贵族的独生女嫁给摩亚家族的一个英俊少年。贵族把该家族拥有的20公顷位于斯洛文尼亚和意大利边境的优质葡萄园和酒庄送给女儿作嫁妆。取得美人归之后的摩亚家族,把这个酒庄改名摩亚酒庄。近200年来,摩亚家族一直秉承酒庄家族独特的酿酒技法,使用最纯天然、无污染的种植和酿造方法。葡萄成熟后置于酒窖中发酵数年,成熟后才能投放市场。就是这样一种质朴纯天然的绿色制法,摩亚葡萄酒的品质在欧洲乃至全世界葡萄酒市场都得到认可和推崇。它在欧洲和全世界葡萄酒的评比中屡获大奖,现在摩亚葡萄酒酒庄已是世界100名“名庄”之一。而摩亚葡萄酒最大的荣誉,是摩亚酒庄被斯洛文尼亚总统指定为官方葡萄酒供应商,这也意味摩亚葡萄酒拥有像茅台酒在中国一样的国酒荣誉。

关于品鉴



刘广发 KF Liew
马来西亚华侨
欧洲注册品酒师

Q=精品生活 A=KF Liew

Q: 怎么样才可以分出好的红酒?

A: 好的红酒打开之后,可以保留几天而不变质。因为是纯天然发酵的,没有添加剂成份的,喝多了,第二天也不会头痛,MOVIA在这一点就表现得非常极致。

Q: 好的红酒制造过程是如何不一样?

A: 要酿成好的红酒就需要有良好的气候和水

源,并且在葡萄发酵的过程中是全天然的并且没有添加剂,只有这样才能酿出上好的葡萄酒。虽然添加剂能增加产量,但是Movia的宗旨是追求顶级品质,因此我们是绝不用添加剂来增加产量或减少发酵时间的。

Q: 如何收藏红酒,怎样的环境适合?

A: 葡萄酒在出厂后还处于一个缓慢熟化的过程中,这也是葡萄酒叫“活酒”或“有生命的酒”的由来。因此,葡萄酒的保存自然就关系到葡萄酒在瓶中陈香质量。如果把它储存在适当的环境中,这种熟化的过程就会进行得最充分,使其口感更为醇香。一瓶的葡萄酒保存一般要注意的六个方面就是:温度,湿度,光线,振动,异味和放氧。

Q: 最近摩亚酒庄有何活动?

A: 2010年6月1日至3日在北京国际贸易中心摩亚酒庄代表斯洛文尼亚在中国开展展会,而6月5日晚上会在东莞东城店开设葡萄酒品鉴会,届时摩亚酒庄Ales会和大家交流和互动。

推荐产品



摩亚“水底”香槟 488元

特点: 纯天然香槟,世界唯一一款在水底开启的香槟,有年份且可以收藏的香槟。香槟里的二氧化碳属葡萄酒自然发酵而成,果香浓郁,气泡细小,冰镇在6摄氏度左右口感最佳。

摩亚极品干红 788元

特点: 这款酒非常特别,市面上很多混合葡萄酒都是拿黑比诺、梅洛以及赤霞珠按百分比调配出含有层次的口感,但Movia的极品干红是在种植时已经将其混合,采取嫁接手法,让一颗葡萄树里拥有三种葡萄,所以混合起来更加自然且口感层次变化更多元醇厚。



摩亚LUNAR白葡萄酒 498元

特点: 摩亚另一款纯天然白葡萄酒,一款没有经过过滤的白葡萄酒,黑色的瓶身与混浊的酒体让其在白葡萄酒中显得是这么孤傲。经过沉淀与过滤,倒出来一样是清澈见底,金黄色的酒体带来的口感非常清香,且具有水果的淡淡香气,很适合女性饮用。



摩亚葡萄酒将参加中国(北京)国际葡萄酒博览会

展会地点: 中国(北京)国际贸易中心 建国门外大街1号

展会展位编号: 2010号至2012号

参展日期: 6月1日至6月3日

6月2日在2号厅品酒区举行斯洛文尼亚摩亚酒庄葡萄酒品鉴会。

东莞东城店:
地址: 东莞市东城金月湾广场A22号
电话: 0769-23013718
联系人: 赖生13580909931 刘生13827205855

东莞长安店:
地址: 长安镇长青北路中惠山畔名城二期商铺163号
电话: 0769-81505666 联系人: 李生13826926988

东莞石碣店:
地址: 东莞市石碣镇草寮园89号
电话: 0769-86376818 传真: 0769-86376678
联系人: 赖生13580909931 刘生13827205855

广州店:
地址: 广州市广州大道中628号广州国际贸易大厦6楼6012室
联系人: 高生13006897754 刘生: 13802994944

Http://www.chinamovia.com