

Ànima Negra酒庄是一群葡萄酒爱好者努力奋斗的结晶，于一九九四年创立，开始只酿制个人饮用葡萄酒。经过多年的不懈努力，目前出产几种世界上独一无二、极为特殊的葡萄酒，

Ànima Negra酒庄采用马略卡岛当地名贵葡萄品种Callet和引进的法国希拉葡萄。

同酒庄主人一样，所酿制的顶级品质的葡萄酒性格突出、极具魅力。

Pere Obrador先生和Miquel Àngel Cerdà先生是酒庄庄主及创始人，为我们介绍Ànima Negra作为巴利阿里群岛最好酒庄之一的特征和魅力：

“当我们于一九九四年创建这家酒庄时，目标仅仅是酿制供自己饮用的高质量葡萄酒。

那时候我们不可能想象酒庄会得到这么大的成功，允许我们全心全意致力于一个我们热爱的工作行业，酿制极具个人风格的葡萄酒。对此我们在高兴的同时又觉得有点儿意外和幸运。当初我们酿酒设备只有两个大木桶，以一种玩耍的态度通过一个朋友开始卖葡萄酒。

现在酒庄已经拥有三十四座小型葡萄园。作为一座海岛，马略卡的地理特征不允许我们在面积和产量上与其它葡萄产地



Pere Obrador先生, Miquel Àngel Cerdà先生

相比。因此酒庄年产量比较低，有些葡萄园每年收割不到五百公斤的葡萄。”

所以我们酿制的每一瓶葡萄酒都是经典之作，在每个品大会和沙龙报价极高。

Pere先生解释说：“现在酒庄主要目标就是稳固其品牌已有的市场地位，当然还要继续开发新市场，但是我们现有产量与我们葡萄园的规模和生产设施目前位于一个很均衡的比例，因此酒庄不会大幅度地提高其生产能力。

稳固一家酒庄在市场内的地位是一个漫长复杂的过程，也是一个挑战。目前市场上已有很多种不同的葡萄酒，其价格也很吸引人，竞争极为激烈。对我们来说，最重要是突出我们葡萄酒的特征，提高消费者对当地葡萄的认同感。

在这个方面，我们认为虽然葡萄酒的酿制过程很重要，但是最主要的还是葡萄园的管理和种植采收过程：作为酒庄我们主要任务就是每年种植和收获最好的葡萄，就像我们常说的，酿制顶级葡萄酒必须采用顶级葡萄。

我们酒庄经营策略特别重视葡萄种植的自然生化过程。作为酿酒师我们必须尊重大自然，充分了解当地气候变化和土壤特征，尽量不要干预其中的过程。

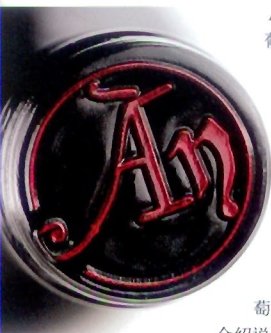
在另一个方面，我们采用马略卡当地葡萄品种，特别是Callet、Fogoneu和Mantonegre这三个红葡萄品种，还有Premsal白葡萄。我们认为各种葡萄酒中间的差异其实就是各种葡萄的区别。”



Ànima Negra酒庄目前只生产四种葡萄酒：

Son Negre是一种顶级单一品种的红葡萄酒，根据欧盟标准采用了至少百分之八十五的同一种葡萄，而且只会在极好的年份酿制，主要成分是Callet、Mantonegre和Fogoneu这三种葡萄。Pere先生介绍说：“酿制这种葡萄酒所需的葡萄种植在三个位于Son Negre镇的小型葡萄园，风土特征极为极端，整个葡萄园栽满了果树，土壤含矿质极高，蓄水能力很低，而且这里海风终年不断，每棵葡萄树产量低于半公斤。”





Ànima Negra牌葡萄酒性格突出，酒色呈暗红色，具有丰富的原木香味，酒味浓厚复杂，是一种优雅醇厚、极具表达性的红葡萄酒。Pere先生

介绍说：“这种葡萄酒

原名为Ànima Negra，但是后来我们决定称为An。

主要成分是Callet葡萄，但也采用少量Mantonegre和Fogoneu葡萄。这些葡萄都来自几个很特殊的葡萄园，种植了马略卡岛独有的老葡萄树，树龄都在四十到六十年左右，园内石灰岩质的土壤肥沃性很低，但含矿物质高。”

第三种葡萄酒叫做AN/2，是一种细腻柔和的红葡萄酒，拥有轻微的新鲜草木香味和少许矿物质感。Pere先生介绍说：

“我们采用了马略卡岛三种主要葡萄品种：百分之八十五的Callet、Mantonegre、和Fogoneu，加上百分之十五的希拉葡萄，这是一种原产于法国的葡萄品种，极适应岛上的气候和土壤。我们酒庄拥有两座种植希拉葡萄的庄园，品质都不错。这种葡萄酒会在橡木桶内陈酿十个月。”

最后我们酿制一种叫Quibia的白葡萄酒。酒色呈麦桔色，拥有轻微的大海气味，是一种干甘型、浓厚清凉的白葡萄酒。

“这是我们酿制的唯一一种白葡萄酒，清凉爽快，成分一半是当地Premsal葡萄，另一半是Callet葡萄，作为业内第一次采用Callet红葡萄来酿制白葡萄酒，我们对成果极为满意”。主人们为我们介绍说。

Ànima Negra酒庄酿制的葡萄酒在最近几年获得了极大地成功和国际名誉。

“我们还有很长的路要走，而且马略卡岛还有其它几种极具潜力的当地葡萄品种等着开发。”两位酒庄主人谦虚的说。

“葡萄的种植使葡萄酒成为了我们海岛美食的招牌之一，是我们传统文化的一部分。我们为酒庄在酿制葡萄酒不懈的努力和细心而自豪，这在我们生产的每一瓶酒上都能体现出来。

这种自豪感就是我们持续奋斗的动力，使我们每天更加努力，让产品的质量更上一层楼。其实葡萄酒质量好坏就是基于酒庄在酿酒日常工作方面和葡萄的种植及采收方面的投入。

从销售角度来说，我们尽量在国内和出口之间得到一个平衡，当然每年销售数字都不同，酒庄目前大概有百分之六十的产量出口到德国、比利时、英国、美国、中美洲等国家和地区，并且开始进入巴西市场，剩下的百分之四十供应国内的需求。

记得几年前，大家好像觉得外来的葡萄品种就比当地的好。现在情况正好相反，我们尽量开发利用当地葡萄品种，因为这就是我们在国际市场上主要的竞争优势之一：我们生产与众不同的高品质葡萄酒，丰满醇厚，拥有独特的地中海特征。

在我们目前企业经营管理结构中，Miquel Àngel Cerdà先生致力于产品销售，而我专门负责葡萄种植和葡萄园管理。我们都深深的喜爱我们的工作，而且经常在酒窖会面，交流业务上多方面的看法和感受、为同一个目标努力奋斗：酿制最好的葡萄酒。

葡萄酒业最吸引人之处就是其复杂性。就算每年采用同样的种植和酿制方式，得到的成果可能完全不同，让你惊喜万分。可以说在每一瓶葡萄酒中都体现出了这一年发生的所有事情：气候条件、葡萄园每一个细微的改变，等等。我们觉得能够生产这样一种极具生命力的产品是我们的荣幸。”

中国游客知道欣赏文化传统和自然美食。Pere先生说：“在马略卡岛他们会有很多的惊喜。马略卡历史悠久，在旅游业上极富盛名，但是必须加强在葡萄酒方面的宣传。

最重要的是当地葡萄品种在马略卡岛和地中海的代表性，我们工作和生活方式建立在一个对岛上当地土壤和葡萄品种的尊重的基础上。

对我们来说平衡是质量的主要因素：Ànima Negra酒庄是一种个人哲学的结晶，在葡萄种植和葡萄酒酿制方面尽量避免时髦潮流的影响，为酿制一种诚实的、具有丰富表达性的葡萄酒而努力奋斗，充分体现了马略卡当地土壤和葡萄品种的灵魂及其特征。

这就是我们的日常工作，也是Ànima Negra酒庄的座右铭：为生产出顶级葡萄酒而努力奋斗。”

