



皮埃蒙特的 主題與變奏

Piedmontese Cuisine and Nebbiolo

文 | 麻醉科 · 蘇宏昌 醫師





位在東京世田谷的 Ristorante i-lunga，略嫌偏遠，價位與其品質相襯，數年前初訪，對其食物、環境、氛圍皆算滿意；但是否再次專程造訪，是我反覆思量許久的難題。廳主廚堀江純一郎生於東京，25 歲前往義大利習藝，2002 年，Piemonte 餐廳 Ristorante Pisterna 開幕，擔任主廚；一年半後，獲米其林評鑑一星肯定。他在 2007 年回到日本，於東京西麻布經營餐廳 La Gradisca，2009 年移居奈良，開創 Ristorante i-lunga。2019 年，他將 Ristorante i-lunga 遷回東京，挑了世田谷區、臨近二子玉川的現址。他廣泛使用日本食材，詮釋義式料理的主題與變奏。因著對葡萄酒產區 Barolo 與 Barbaresco 的熱愛，我曾經連續幾年、多次造訪 Piemonte；堀江純一郎先生在 Ristorante i-lunga 所呈現的菜餚，對我來說並不陌生，卻又同時充滿新鮮感：那是熟悉的菜餚名稱，外觀顯得精巧美觀，風味出落得細緻溫雅，質地輕盈；這些義式料理，用上了日本食材，似乎也注入了日本的美學，帶著幾分空靈、淡麗、與幽玄。

她讓我憶及因疫情而多年未回訪的 Piemonte 與在當地的許多用餐回憶，又時而讓我發現自己其實身在日本。已被酒莊 Conterno Giacomo 收納入版圖的餐廳 Bovio，供的是數十年不變的經典菜色，從份量、擺盤、環境到氛圍，讓人如若回到過往；La Morra 村口的 Osteria Veglio，將當地的傳統菜呈現得乾淨些、現代些；Alba 鎮裡的 La Libera，供得是更優雅洗鍊的風格，是正規、高水準的餐館，而非供餐的酒館。幾年前，曾在 Piemonte 工作多年、現於台北餐館 Logy 主事的主廚田原諒悟先生不慎應承友人一場 Piemonte 經典菜色的晚宴。敝人有幸與會，田原主廚將這些傳統菜詮釋得細緻、精美；即便在當地，也很難尋覓這等美好菜餚。

這些既相似復相異的用餐體驗，一直是我難忘的經歷。

Tajarin al Ragù, Ristorante i-lunga
Piemonte 常見的肉醬蛋黃麵，堀江主廚的版本，既豪爽又纖細，美味。▶



巴哈是我最喜愛的作曲家，各路音樂家錄製的作品難以計量。以郭德堡變奏曲為例，Rosalyn Tureck 典雅大方，Glenn Gould 帶些癡狂，Jacques Loussier 即興、帶點媚俗，Uri Caine 離經叛道；其間雖有個人好惡親疏，卻不失聆聽比較的樂趣。不同餐館與廚師間如何詮釋這些 Piemonte 菜餚，正如諸家樂手對巴哈的各自表述。

Ristorante i-lunga 二訪的念頭，源自初訪時在酒單上留意到酒莊 Roagna 的一款酒。

酒莊 Roagna 於 1953 年購入位於 Barbaresco 的 Pajé 葡萄園，在這塊田的高處收成的葡萄，Giovanni Roagna 用來釀造家族於重要場合自用的私藏。直至 1978 年份，才公諸於世。這款酒是酒莊 Roagna 的旗艦酒款，僅在合宜年份釀造，以 cappello sommerso 傳統工法浸皮約莫百日，並於大型橡木桶陳年八年方裝瓶。

2019 年，我拜訪酒莊時，Luca Roagna 熱情地與我分享了 2006、2007 兩個年份的 Barbaresco Crichèt Pajé，所謂天地有大美而不言，這仍是我對 Nebbiolo 最美好、最難忘的體驗之一。酒莊 Roagna 自從 Luca 接棒之後，酒質、風評、價格連年走高，Barbaresco Crichèt Pajé 的市場價格早就超出我所能支付，也讓我心裡對她始終無甚掛念。直至我初訪 Ristorante i-lunga 時，在酒單發現僅市價三成的這款 Barbaresco Crichèt Pajé 2000。

我先訂了位，接著寫信給餐廳詢問該酒是否仍有供應、價格有否調整，再請他們幫我保留，供我二訪時享用。開瓶後，過了二十多年的單寧仍舊強韌，卻已不扎口；玫瑰花瓣與精油，花果香，腐植土，菌菇，那些 Nebbiolo 該有的青春仍在，增添了成熟的氣息，大美不言。

在餐廳單點一瓶酒搭餐，氣泡酒與白酒遠較紅酒來得適切；紅酒多半只適合搭配主菜的肉類料理，往往和前頭的海鮮、前菜、小點，不甚合宜。但，如果紅酒已美味若斯，幾已喧賓奪主、超過與餐點搭配與否的邊界，你只會想著——再聞一點，再喝一點。

前些日子，我與酒商合作的香檳講座上，我另外提供了兩瓶私藏的葡萄酒與眾聽眾分享，分別是 Domaine du Collier 的 Saumur blanc 2015 與 Edmond et Anne Vatan 的 Sancerre Clos La Néore 2017；這恰也正是我心中對 Chenin blanc 與 Sauvignon blanc 兩個葡萄品種的最美詮釋。講座後，聽眾



私下問我覺得哪款 Nebbiolo 最好？這問題對我來說很難回答。

以 Barolo 與 Barbaresco 兩產區為領頭的 Nebbiolo 紅酒，在上個世紀經歷了幾十年的新舊路線之爭，在餓著肚子固守傳統與迎合市場養家糊口間屢起紛爭，至本世紀漸漸紛爭止息，各自找到方向，是許多酒迷熟悉的故事。

妥善陳年後各展風采的 Bartolo Mascarello、Cappellano 和 Giuseppe Rinaldi、各據山頭的 Bruno Giacosa 與 Giacomo Conterno，皆曾予我一次次的感動；雖是 Barolo 卻輕柔得如同 Barbaresco 一般的 G.B. Burlotto、常常滿是揮發酸卻獨樹一幟的 Lorenzo Accomasso、仍堅持使用全新小桶的 Elio Altare 把他的 Langhe Giàrborina 細細打磨得光可鑑人一般，或是遠在北方 Carema 產區的 Luigi Ferrando，都有其迷人與難忘之處。以及前述、且近年因推出 Barbaresco Crichèt Pajé Riserva 2004，成為最昂貴 Nebbiolo 酒款生產者的 Roagna。



圖 | Roagna, Barbaresco Crichët Pajé 2000



圖 | Bruno Giacosa, Barbaresco Asili 2003



圖 | Luigi Ferrando, Carema 1973



圖 | Panna Cotta, Osteria Veglio；奶酪，Piemonte 最著名的甜點

這就像 Nebbiolo 的主題與變奏，其間雖有個人偏好，卻皆是充滿品飲樂趣的好東西。

我一杯杯地喝著 2000 年份的 Barbaresco Crichët Pajé，思緒幾個念頭間反覆。酒已開瓶數小時，香氣更顯開闊，沒半分衰退，這種經陳年後初展風采、齊擁青春與成熟美好且取得平衡的風貌，是在年輕與年邁 Nebbiolo 上頭尋不著的模樣。我的心思漸漸飄遠，想起那些年瘋狂追逐 Nebbiolo 的自己，與那些年共飲佳釀的友朋。

會隨時間改變的，何止是酒？有些人、有些事，最好的歸宿或許是記憶。

我喝完餘酒，準備返程。主廚與侍酒師於門側送客，閒聊間，侍酒師提及主廚的招牌甜點是 Panna Cotta，可惜這回沒有。

或許，這將成為我三訪的理由。i.vie