

清纯无添加

——斯洛文尼亚 Movia 庄主的酿酒哲学

只有“不用有机方式生产的葡萄酒”，而没有“有机葡萄酒”。说是“有机葡萄酒”，实属政治不正确。



每次总要等到有新的疾病爆发，我们才会提高对身体健康的警觉性，是不是有点后知后觉？预防胜于治疗，我们必须要将目光放远一点，例如吃喝，不单要知道材料来自哪里，更要知道如何生产出来。地球人口愈来愈多，为了填饱每个人的肚子，粮食生产的速度快马还要加鞭，更要预防令到农作物失收的天灾虫祸，于是农民开始大量采用人工肥料、除草剂和杀虫药，务求

保持收成的稳定。葡萄酒不是主食，种植葡萄重质不重量。近年来喝葡萄酒成为世界潮流，需求量大增，人工肥料、除草剂、杀虫药自然成为葡萄园常客。今天令饮家趋之若鹜的布根地（Burgundy）葡萄酒，其实在1960年代就曾经大量采用含钾的人工肥料，由1980年代开始，当地葡萄园的产量激增接近三分之二，不过，数量多了，却代表葡萄的质量下降，酿成的葡萄酒

根本不能跟昔日媲美。更重要的是，土壤中的钾与其他化学添加物已经根深柢固，将会一直影响到每一个年份的酒质。

还是到了1985年，才有布根地葡萄农良心发现，摒弃化学添加物，改回有机方式（Organic）耕作，部分酒庄更进一步，采用生物动力学（Biodynamic）概念，将葡萄园彻底活化。其中的Domaine de la Romanee Conti，更完全不会在葡萄园使用机器，翻土的工作由马担当，将污染减到最低。她们的葡萄酒高悬着天价，绝不是没有道理。

政治不正确的“有机葡萄酒”

有机或生物动力学方式耕作，看似是新一代的葡萄酒趋势，不过，Movia的庄主Ales Kristancic（读音：alesh chris-stan-zick）却对我说，这绝对不是一个潮流，因为葡萄酒本来就是有机的，只是我们贪图增产才开始添加各种化学物质。不是以天然方法酿出来的葡萄酒，根本就不配称葡萄酒。因此，只有“不用有机方式生产的葡萄酒”，而没有“有机葡萄酒”。说是“有机葡萄酒”，实属政治不正确。Movia是一家斯洛文尼亚（Slovenija）酒庄，产酒历史长达三个世纪，Kristancic家族于1820年将其买下，Ales接掌之后也兼任酿酒师。在1991年宣布独立前，斯洛文尼亚是前南斯拉夫的加盟共和国，现在则向西欧靠拢，使用欧元。事实上，斯洛文尼亚接壤意大利东北部的Friuli，而Movia亦有8公顷的葡萄园位处Friuli的Collio。

斯洛文尼亚不是国际知名的产酒国，但Movia却能脱颖而出，成功吸引到世界饮家的青睐，

原因除了Ales 摇滚巨星一样的性格，还有赖他的酿酒哲学，后者，可以从酒庄旗下Lunar和Puro这两款完全不添加硫化物的葡萄酒里得到彻底体验。

“阴历酒”和素颜粉红汽酒

Lunar是以斯洛文尼亚道地葡萄品种Rebula酿造的白酒，收成期间，Ales把手采摘时间限制在两小时内完成，以保持果实的新鲜度，于是他无须添加现代酿酒师惯用的二氧化硫防腐。在葡萄的发酵过程中，他又不用人工酵母，靠的全是葡萄本身的天然酵母。发酵完成后即转到全新木桶酝酿，避免旧桶的残留影响新酿的味道。8个月后，待月圆之夜不经过滤直接入瓶，再摆放半年才会推出市场。Ales强调，月球对酿酒有深远影响，所以他一直追随阴历行事，跟中国人的传统耕作不谋而合。这亦是这款葡萄酒取名Lunar的原因。

Puro则是一款更有趣的无添加粉红汽酒，由Pinot Nero（即Pinot Noir）、Pinot Grigio和意大利Friuli独门葡萄Ribolla合成。收成过程虽跟Lunar一样，但经一日浸皮之后，汁液从红葡萄中汲取了一点色素变成了粉红色。发酵完成要经4年橡木桶陈酿才会入瓶再作二次发酵。Puro跟市面上的香槟和汽酒最大的分别，是她上市前不会除渣，即是说，酵母和沉淀

物仍然留在瓶内，如果你用一般方法拔掉软木塞，酒会变得混浊，看起来很倒胃口。

Ales给我现场示范了正确的开瓶方法。首先，要把酒瓶倒转摆放两三天，待沉淀物聚集樽颈，然后准备一大盆清水，将瓶口插入水中，向下拔掉软木塞，待沉淀物喷出，立即取出酒瓶。换言之，即是在饮前一刻才除渣。确保新鲜，是为侍酒师的大考验。我看得着了迷，Ales说这其实是最传统的汽酒，现代酿酒师因为加了大量酵母，故不得不先行除渣，况且他们会在除渣后加糖，调校出心目中的味道。他的汽酒却不添加、不化妆，完全素颜，以最天然的面貌示人。Puro是“清纯”的意大利语，为此酒命名最适合不过。

并非最好，但最天然

硫化物是对人体有害的化学物质，更有不少人呈过敏反应，摄入后会出现头痛、皮肤红疹，更有可能引发哮喘。无添加的Lunar和Puro尽管也会在发酵过程中产生少量的天然硫化物，但相比其他葡萄酒，分量微不足道，喝起来就安心多了。Lunar和Puro不是最好喝的酒，也不是最名贵的酒，却可以令我感受到葡萄酒最传统最天然的味道。不将目光放远一点，你以为我们的下一代还有机会品尝到葡萄酒的美味吗？



我的选择

Domaine des Comtes Lafon Mersault - Genevieres
年份: 2002
产地: 法国布根地
售价: HK\$3,280
售卖点: Major Cellar (852-23120666)



Domaine des Comtes Lafon是布根地Mersault区的明星酒庄，虽然区内没有Grand Cru葡萄园，但她的Premier Cru产品，身价往往有过之而无不及。酒庄原本只将旗下葡萄园出租，直至1983年落入Dominique Lafon之手，决定来个大翻身，不单收回全部13多公顷土地，更全面改用生物动力学方法耕作，取缔农药及除草剂，走无添加路线。新庄主的远见及所花的金钱和心血，完全反映在产品的质素之上。Genevrières是酒庄的Premier Cru葡萄园之一（其余两块位于Perrieres和Charmes），生产的白酒果香馥郁，层次丰富，余韵悠长，更拥有惊人的陈年能力，是Mersault以至布根地最优质白酒的示范之作。