

態度決定高度



法國人最喜歡強調對土地的熱愛，所謂好的葡萄酒，就是最能反映風土特性的產品，又想起了Terroir、Climat、Lieu-dit等等一大堆說不清理還亂的專有詞彙，風土包括氣候、土壤、釀酒技術，但很少提及葡萄園的高度。

釀酒葡萄對氣溫非常敏感，年間平均溫度相差一兩度，已經足以改變葡萄酒的質量。太熱的地區，葡萄快熟，成熟週期短，酸度不足。植物學家更曾經指出，如果法國布根地一直維持現時的溫度上升速度，五十年後便不可以再是優質葡萄酒的搖籃了。

舊世界開墾葡萄園往往會向高海拔的山區打主意，好處是愈高氣溫愈低，而且山坡排水能力強，葡萄不容易受潮發霉。法國人不提海拔高度，不是他們認為不重要，只是他們根本沒有太多選擇。例如波爾多左岸，前身是一片沼澤，要改造成產酒區，其實得花大量人力物力。如果任由他們選擇，還是「人望高處」的。香檳莊在1960年代派出釀酒師Renaud Poirier到新世界考察，千挑萬選，最終情迷阿根廷Mendoza，原

因正是這個地區可以給他玩高度。

由生產氣泡酒到另起爐灶建立Terrazas de los Andes專攻無氧葡萄酒，酒莊最強調的，正是葡萄園的海拔高度。Mendoza位於安第斯山脈旁邊，陡峭高山提供了不同的選擇。酒莊的葡萄園選址由800公尺一直去到1,200公尺，不同海拔高度，種植不同葡萄品種。其中兩塊葡萄園，Los Aromos及Las Compuertas，前者950公尺，種植Cabernet Sauvignon，後者1,067公尺，種植Malbec，分別釀成單一葡萄園酒款。

兩款2008年的紅酒各自表達，Malbec帶有新世界的濃郁水果特徵，澎湃一如果醬，把法國低海拔的粗糙打磨得平易近人。不過，儘管Malbec被打造成阿根廷國寶的形象，其實強項反而是Cabernet Sauvignon。高海拔避過了海洋影響，單寧柔滑不青澀。釀酒師Nicolas Audebert表示，980公尺是很適宜，再高葡萄是不會成熟的。

對，與天比高並無意義，最重要是了解自己，找個最合適的位置。■

DID YOU KNOW

葡萄的合適位置
Terrazas de los Andes成立以來，收購了Mendoza南部Uco Valley及北部Luján de Cuyo的九塊葡萄園，經過長時間分析，根據葡萄園不同的海拔高度種植不同的葡萄品種。耕作方面，則保持當地傳統的水澆灌法及有機方法。

海拔最高的是1,200公尺，主要種植Chardonnay釀造白酒；1,150公尺種的是Merlot；1,067公尺種的是Malbec；980公尺種的是Cabernet Sauvignon；800公尺種的是Syrah。分門別類，盡情發揮高山的特點和新世界的優勢。



WEEKLY PICK

Movia Vila Marija Merlot

年份：2010
產地：斯洛文尼亞
售價：\$198
售賣點：Tina Cellar (2287 5097)

斯洛文尼亞可能是比較冷門的產酒區，不過只要你看著地圖便知道她其實位於意大利Friuli-Venezia Giulia的旁邊，所以由氣候、土壤到種植的葡萄品種也頗相似。

Friuli-Venezia Giulia很流行以Merlot釀造紅酒，一般風格偏向薄身清爽，跟西面Toscana的Super Tuscan南緯北緯，Movia的Villa Marija Merlot卻不像Friuli-Venezia Giulia，酒身中等，果味濃郁，結構紮實。加上酒莊以生物動力學耕作葡萄園，並真正懂得放手不干預，讓你可以重拾葡萄酒的黃金年代。