



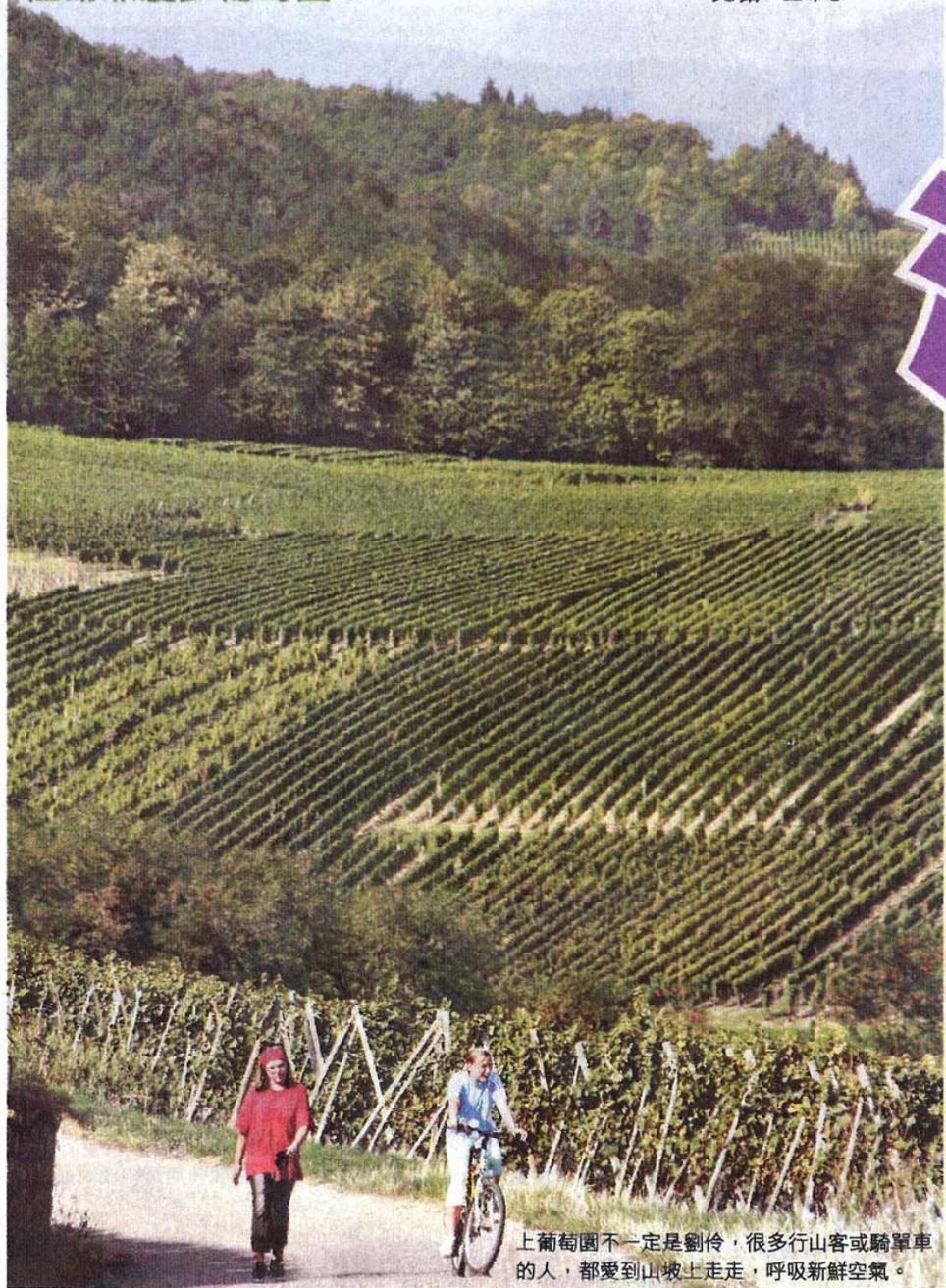
2006年10月27日 星期五



太陽報

一樣米養百樣人，一個法國出現萬種遊客，要購買名牌的勢必死守巴黎；走馬看風景的飛撲到普羅旺斯；曬得古銅色的躺在蔚藍海岸……熱愛吃喝者，在法國各地都不愁沒有出路。但很多美食家都會舉手舉腳推介阿爾薩斯（Alsace），位於東北部、介乎法國與德國交界的區域，白酒夠香，食物夠鮮，價錢還要比巴黎便宜許多，趁現時秋季葡萄收成期，一於去阿爾薩斯盡享美酒佳餚兼漫步葡萄園。

文/攝：王希思



上葡萄園不一定是劉伶，很多行山客或騎單車的人，都愛到山坡上走走，呼吸新鮮空氣。





葡萄酒之路

阿爾薩斯

豪飲Playlist

要 遊阿爾薩斯最好的，盡在全長一百七十公里、途經超過一百個小鎮的葡萄酒之路 (Route des Vins d'Alsace)，沿途上酒莊、餐廳、古迹、風景等一應俱全。葡萄酒之路幾近盡頭的小鎮 Guebwiller，是我特別喜愛的落腳點，Guebwiller 並非是區內遊客首選城鎮，卻勝在遠離人頭湧湧的遊客區，街道盡是數百年古老建築，四處山坡還長滿葡萄樹，美麗平靜得脫俗，具有與世隔絕的歐洲童話小鎮風味。跑上山坡、漫步於葡萄樹之間，呼吸那混合了泥土味與葡萄葉香的空氣，精神立即抖擻起來，Jet Lag 完全消失了。這些生長於海拔二百至四百米山坡的葡萄，正是阿爾薩斯的經濟命脈。

返璞歸真釀酒法

阿爾薩斯的出產九成以上為白酒，當中以 Riesling、Gewurztraminer 兩款葡萄品種釀製的白酒最為人所共知。來到這裏，參觀酒莊兼免費品嘗葡萄酒，是遊客不可錯過的節目。不要以為只有紅酒才叫做好酒，優質的 Riesling 是世間極品，可以陳年數十年，愈老愈美麗。

譽滿全球的酒莊 Domaines Schlumberger，正位於 Guebwiller，這酒莊七代相傳，當現時大部分葡萄酒都像汽水般生產，Schlumberger 家族卻大唱反調，堅持低產量路線。寧願每棵葡萄樹出產寥寥數串葡萄，使每粒葡萄養分和味道充沛；採用最原始的馬匹拉車來翻鬆土壤，因為利用拖拉機翻土會令泥土鬆散和變壞；走向有機耕種和自然動力學 (Biodynamics)，注重更新土壤，使葡萄更具天然氣息。努力沒有白費，口碑與銷量都兼得，Riesling 清爽細緻的酸味和礦物味很出眾；Gewurztraminer 則充滿玫瑰花香和荔枝味道，十分討人歡心。



Riesling Grand Cru Kitterle 1985 (右)，帶有電油味，是陳年 Riesling 的特性，味道很深遠，反映了 Riesling 隨時間的變化；Gewurztraminer Cuvée Anne 1971 (左)，是選粒貴腐葡萄酒，想不到經過三十多年的陳年，其熱帶果味竟然十分濃郁，質感極圓潤。



- 1 Schlumberger 的葡萄園位於山坡，石碑標誌着 Grand Cru 的起點，Schlumberger 第七代承繼人 Severine，常與狗兒到這裏寓工作於散步。
- 2 在葡萄園山坡可遠眺整個 Guebwiller 小鎮。
- 3 採訪之時葡萄成熟了，阿爾薩斯正準備一年一度的收成期。



獨步單方 Alsace One

另一著名酒莊 Leon Beyer 亦是以質素馳名世界，由一五八〇年建立至今，一直維持「特別乾味」的原則，與近年不少葡萄酒愈做愈甜的味道趨向背道而馳。莊主 Marc Beyer 認為酒的糖分不宜太高，只有酸度充足的乾味葡萄酒才能與食物配合，這點為全球飲家一致認同，難怪 Leon Beyer 有口皆碑兼暢銷六十多個國家。而九代相傳的 Pierre Sparr，除了有水準不俗的 Riesling 和 Gewurztraminer，還有混合五種葡萄而釀製的 Alsace One，是區內獨步單方之作，價錢便宜質素上佳，充分反映阿爾薩斯白酒果味豐富、酸度突出的本質。

區內有些較為年輕的酒莊，經營三代的 Domaine Moltes 是其一，由家族內兩位三字未出頭孫兒 Mickael 和 Stephane 攜手打理，主打佳釀 Pinot Gris Steinert 和遲摘型葡萄酒，都略嫌太甜，反而基本系列的 Pinot Blanc、Riesling 帶怡人的清新優雅感覺……看，一連品嘗了四家酒莊，就算變不成飲酒專家，至少對葡萄酒的知識和自己的喜好，有進一步了解。



- 4 Domaine Moltes 兩兄弟 Mickael 和 Stephane 還很年輕，已承繼家族的酒莊業務。
- 5 Marc Beyer 是家族酒莊 Leon Beyer 傳人，一直堅守乾味白酒的路線。
- 6 Leon Beyer Riesling Les Ecaillers 2003，具適中的酸度和礦物味，配合海鮮和魚類食品，可說是天衣無縫。





Domaine du Lac 湖畔酒店
鄰小湖，常有天鵝出沒。



湖畔酒店 歎美食

住宿於 Guebwiller 一家湖畔酒店，Domaine du Lac，附設的餐廳 Les Terrasses 原來很有水準，所吃的生牛肉他他、燒羊肉、煎鴨胸等都色香味俱全，原因是材料夠新鮮，簡單的烹調便足以帶出材料的原味，配上乾味（不甜）的白酒更是一絕——Marc Beyer 說得一點也沒錯。🍷

Domaine du Lac 酒店

網址：domainedulac-alsace.com



- 7 三道菜的午餐每位約 HK\$200，很便宜，這款燒羊肉非常鮮甜嫩滑，可見當地資源有多好。
- 8 用最時令的鮮莓炮製而成的鮮莓撻，配百里香雪糕，鮮香欲滴得一吃難忘。

阿爾薩斯 五大酒

在當地購買阿爾薩斯酒作手信或自奉，一定要留意酒樽標籤上五個名稱：

AOC Alsace (法定命名產區)

可說是優質酒的最基本級別，作日常飲用。

AOC Alsace Grand Cru (列級酒莊法定命名產區)

優質之作，入得廚房出得廳堂，可陳年至少十載，要買就要買 Grand Cru。

AOC Cremant d'Alsace (氣泡酒法定命名產區)

價錢便宜的有氣酒，幾好飲，但不值得專程購回香港。

Vendanges Tardives (遲摘型葡萄酒)

採用過熟、糖分特高的葡萄釀製系列，特別香濃甜美。

Selections de Grains Nobles (選粒貴腐葡萄酒)

採用受到貴族霉菌 (Botrytis Cinerea) 催化的葡萄釀製成的甜酒，味道超濃、酒質複雜，可陳年數十載，值得收藏。

旅遊資訊

簽證：持特區護照毋須簽證，持 BNO 則要申請神根旅遊簽證。

機票：乘法航由香港經巴黎飛斯特拉斯堡 (Strasbourg)，來回經濟客位機票約 HK\$6,540。

交通：由斯特拉斯堡前往 Guebwiller，可於機場乘搭的士或自行駕車，車程約一小時。

天氣：十月份氣溫約 10℃-20℃

貨幣：EUR1 約兌 HK\$9.8

時差：慢香港七小時

旅遊網址：tourisme68.com



Domaines Schlumberger 酒莊

地址：100, rue Theodore Deck, 68501 Guebwiller Cedex - France

電話：(33) 0389 7427 00 / 香港產品查詢：2523 1945

網址：domaines-schlumberger.com

試酒室開放時間：8:00am-12:30pm；1:30pm-5:00pm (十一月至四月星期六、日休息)

Domaine Leon Beyer 酒莊

地址：8, place Chateau St Leon, 68420 Eguisheim - France

電話：(33) 0389 2316 16 / 香港產品查詢：2555 8877

網址：leonbeyer.fr

試酒室開放時間：10:00am-12:00nn；2:00pm-6:00pm (星期三休息)

Domaine Moltes 酒莊

地址：8-10, rue du fosse, 68250 Pfaffenheim - France

電話：(33) 0389 4960 85 / 香港產品查詢：2111 3009

網址：vin-moltes.com

試酒室開放時間：請致電預約

Pierre Sparr et Ses Fils 酒莊

地址：2 rue de la 1ere Armee francaise, 68240 Sigolsheim - France

電話：(33) 0389 7824 22 / 香港產品查詢：2803 5760

網址：alsace-wines.com

試酒室開放時間：請致電預約

