



travel

葡萄酒之路 阿爾薩斯

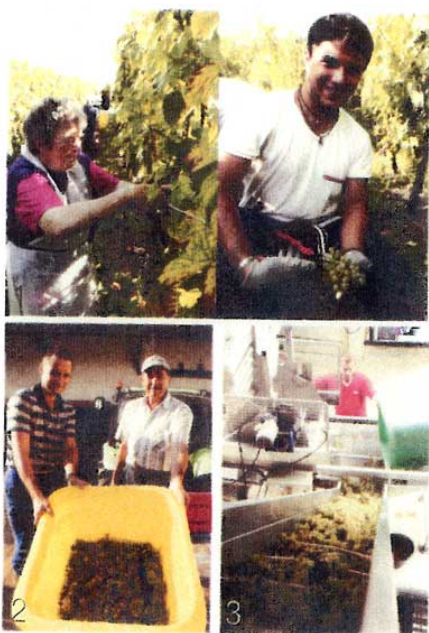
撰文、攝影：陳俊偉 (ccwai31@yahoo.com)

鳴謝：Conseil Interprofessionnel Des Vins
d'Alsace、Association departementale
du Tourisme en Haut Alsace、
Hong Kong Sopexa

好的東西未必獲得壓倒性票數，例如法國東北部的阿爾薩斯，風景、古跡、美酒、佳餚一一具備，本應是國色天香，偏偏世人去法國一味顧着巴黎或普羅旺斯，阿爾薩斯只淪為一頭三四線黑馬，真替她不值……相信只要配合適當宣傳，其旅遊業大可隨時跑出。踏入秋季，其實是阿爾薩斯的巔峰狀態——山坡全長滿豐盈多汁的葡萄，長達兩個月的收成期正式開始，葡萄莊園人聲鼎沸，要一睹葡萄收成盛況便要趁機；況且暑假剛過，酒店價錢回落，餐廳不再爆滿，白酒和美食仍然無盡供應，一切都好了，怎不到阿爾薩斯盡情享受？

葡萄園不單是種葡萄賺錢，也成為行山和踏單車人士的好去處。





- 1 採摘葡萄通常由區內退休人士、學生等擔任，他們勝在對阿爾薩斯葡萄十分熟悉，不容易出錯。
- 2 膠桶內全是剛剛採摘的葡萄，由於葡萄太多會壓到出汁，所以只可把膠桶填至半滿。
- 3 葡萄一旦摘好了，便送上輸送帶，準備擠壓步驟。

遊覽阿爾薩斯，目標是全長一百七十公里、途經超過一百個小鎮的「阿爾薩斯葡萄酒之路」(Route des Vins d'Alsace)，路上有多個門戶大開、駕候遊客的酒莊，尚有古跡、餐廳等等，吃喝玩樂一應俱全。很多人選擇自行駕車遊覽，但不少人參加當地導遊團或乘的士，因為一旦自駕便不能喝太多酒，白白浪費了到阿爾薩斯黃金機會。

「阿爾薩斯葡萄酒之路」兩旁的山坡，盡是葡萄園，剛好是秋收期，山上「靜中帶旺」，遠觀只是一排一排綠油油的葡萄樹，原來排與排之間有許多工人正爽手地以鉸剪摘下葡萄，由於葡萄要「望天打卦」，趁天氣晴朗、葡萄成熟便要快速採摘，否則天氣轉壞便影響效果。儘管以機器採果是很常見，很多阿爾薩斯葡萄園仍堅持傳統以人手採葡萄，以確保所摘的都是熟透的，避免用了半熟葡萄而影響酒質。

以梯田形式來建造斜坡葡萄園，並不常見，阿爾薩斯的葡萄，就是要生長於海拔二百至四百米的山坡，才得出最理想的水準。由於阿爾薩斯得到孚日山脈(Vosages Mountains)作為天然屏障，雨水全落在山脈的另一面，令阿爾薩斯享有乾燥、炎熱、低雨量的優厚條件，葡萄得以緩慢的成熟，漸進地形成優雅、細緻的白酒。莫以為阿爾薩斯天時地利人和都百分百配合，優雅、細緻的背後，其實是一連串的考驗：釀酒業在十六世紀非常風光，怎料十七世紀的「三十年戰爭」，阿爾薩斯人十死八九，只剩下一成人口，與及一片給戰亂、瘟疫和飢荒摧殘的土地，然後是第一次世界大戰，戰後土地害蟲為患，阿爾薩斯釀酒業完全停頓，正因此可以置諸死地而後生，慢慢重新學行學走，到了第二次世界大戰後終於開始發展優質酒。今日阿爾薩斯的成就，是滄海桑田之後的甜美。因嘗過苦，更覺現在的甜。

滄海桑田的甜美

莫說香港人跟紅頂白當作兵家常事，偏偏酒迷就是「跟紅不頂白」，一面倒投入紅酒，對白酒像對待特首，要表態支持時總有幾分信心動搖，遇上阿爾薩斯，自然扯一扯退兩步，誰叫阿爾薩斯九成以上的出產都是白酒？

然而，阿爾薩斯的白酒是絕不能錯過！想想：把九成以上的努力放在釀製白酒，這麼專心一致，怎會差？該產區的兩款主打白酒——惹絲玲(Riesling)、瓊瑤漿(Gewurztraminer)——已經揚威世界，前者風格清爽細膩，果酸味和礦物味叫人一試難忘，優質的Riesling是世間極品，可以陳年數十載，愈老愈美麗；後者綻放玫瑰花香和荔枝味道，魅力驚人，特別深受女士歡迎。其他白酒如灰比諾(Pinot Gris)、阿爾薩斯蜜思嘉(Muscat d'Alsace)、白比諾(Pinot Blanc)亦為人熟悉。就算你不熟悉那些法文酒名，不要緊，味蕾沒有語言能力，卻是最佳的裁判。



lean Meyer提供的葡萄相，顯示葡萄亦有「錯體」，呈現兩種顏色。

從山坡葡萄園可遠眺阿爾薩斯古城的景色。





酸不酸、甜不甜

大部分酒莊設有門市部，讓來賓免費品嚐白酒，基本上巡遊酒莊像shopping，「試身」之後看看fit唔fit自己，合水心就掏腰包，唔啱feel亦無問題，無人會責怪，只要試酒時不太猖狂便行。為令雙方容易下台，不妨得體地盛讚幾句、表示滿意，然後說merci beaucoup（多謝），便是最簡單的退場美學。

品嚐過多家酒莊，發覺大家都很關注一個問題：酸不酸、甜不甜。

酸味來自acidity，甜度則源自sugar。酸與甜像天秤的兩面，各據一方，balance就是最好——其實以阿爾薩斯白酒而言，酸度高、糖分低才算是balance。該區舉足輕重的釀酒師都一致認為乾味白酒（即是不甜）是阿爾薩斯白酒的精髓，一來只有紮實的酸度才帶來十足的陳年潛力，二來阿爾薩斯人一向

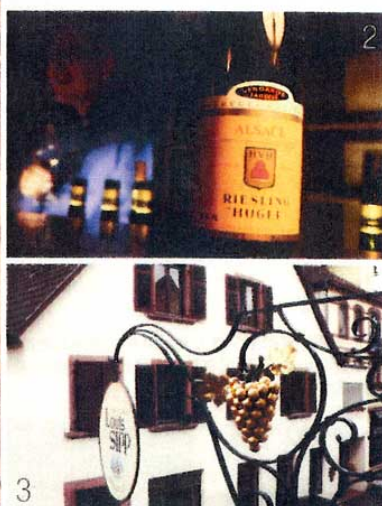
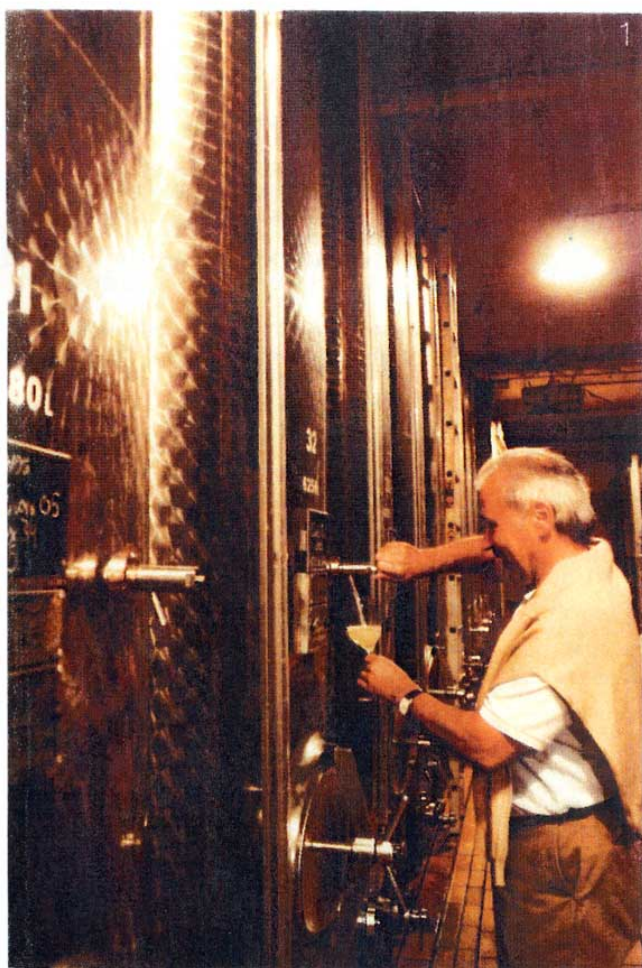
主張以葡萄酒配合飲品，酒味太甜會限制了配搭的可能性，偏酸的卻配粥粉麵飯海鮮肉類都無問題。

著名酒莊Leon Beyer是乾味白酒的台柱，有口皆碑兼暢銷六十多個國家，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味的趨向背道而馳，我們一邊品嚐riesling，莊主Marc Beyer一邊強調：「酒中的糖份不可太高，不可以壟斷了酒的味道。」似是要向世人糾正只有酸度充足的乾味葡萄酒才能與食物配合——如果你嘗過新世界產區炮製的riesling，你便明白這位Marc哥的心情。

與Leon Beyer意見一致的酒莊有Louis Sip，所釀製的各系列都蘊含高雅的酸度。

細緻酒質與複雜味道，令人非常回味，最難得的是老闆Etienne Sipp會收起部份佳釀，待陳年至成熟後才正式出售，因此在酒莊門市部竟可找到一九九八年甚至一九九六年的Riesling Grand Cru，而且定價於一百四十元至一百七十元（港元，下同），真是超值。

另一酒莊Josmeyer也是着力維持乾味白酒的傳統。當不少酒莊為應付產量而向其他農夫購買葡萄時，Josmeyer老闆Jean Meyer卻逐漸走向「自給自足」，他一副藝術家口吻地說：「我實在忍受不了（要靠別人），我必須要全盤控制整個釀酒程序才行。」事實上真是一個「藝術家」，對阿爾薩斯白酒的輕盈、細緻、優雅感覺一直極之堅持，並只採用



1 Jean Meyer是性情中人，那天試酒時情緒高漲，便直接由不銹鋼酒缸一取抽「新鮮」白酒來讓大家試試。

2 Hugel是阿爾薩斯名牌，其Riesling澀摘型葡萄酒雖然售價約三百八十元，但不乏捧場客。

3 Louis Sipp的招牌有一串金葡萄，是否帶來黃金滿屋？





有機或天然耕種的葡萄，也許因此曾被法國葡萄酒叢書選為年度風雲人物，其佳釀都酒味平衡兼非常複雜，只嘗一口，各種味道便一層一層地呈現出來，水準真高。

合心水或有印象的酒莊還有很多很多：建立於一四二五年的Lucien Albrecht，推出了比Grand Cru更高超的Grand Vins de Terroir系列，在門市部試飲後立即禁不住買下；酒莊Michel Fonne堅守「可持續葡萄培植」(sustainable viticulture)，以天然資源來培植葡萄和消滅害蟲，確保與環境生態平衡發展，令葡萄園得以世代相傳，所出產的白酒亦帶有天然味道；全世界最著名的阿爾薩斯酒品牌Hugel，其最高級的Jubilee系列（即Grand Cru系列），雖然名氣大、定價高，但Riesling真的味道清新高雅，含恰好酸度和礦物味；Willy Gisselbrecht亦有可觀之處，當很多酒莊都把Vendanges Tardives（遲摘型葡萄酒）做得十分甜膩之時，Gisselbrecht卻堅持出甜度適中味道平衡，令遲摘型不再受甜酒的框框限制，售價更在二百元以下，是不可錯過的佳作；七代經營至今的Domaines Schlumberger正位於Guebwiller，堅持低產量路線，寧願每棵葡萄樹出產寥寥數串葡萄，使每粒葡萄養份和味道充沛，釀製出來的白酒特別香郁味濃。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，是區內獨步丹方之作，價錢便宜、質素上佳，充份反映阿爾薩斯白酒果味豐富、酸度突出的本

質。經營三代的Domaine Moltes，由家族內兩位三字末出頭的孫兒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；多元化發展的Wolfberger，門市部有齊白酒有汽酒朱古力酒，尚有酒莊logo的女裝內褲，不過酒還是做得不錯；超過二百五十年歷史的Gustave Lorentz，產量大、銷量好，儘管水準只是OK，但總有其成功因素……。

一連品嚐了多家酒莊，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 部份佳釀還未上市，Jean Meyer已讓來賓一試，可見他十分好客。

5 Willy Gisselbrecht遲摘型的Gewurztraminer 2000只售\$200，果味香濃但甜而不膩。

6 Leon Beyer Riesling Les Ecaillers 二〇〇三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。

7 Wolfberger的Grand Cru Kirchberg de Barr Gewurztraminer充滿怡人的荔枝香味。

8 不少Louis Sipp佳釀如一九九六年和一九九八年，都經陳年至足夠成熟度，才推出市面，定價只是一百四十至一百七十元。

9 Domaine Moltes主打優質系列是Grand Cru Steinert的Riesling和Gewurztraminer，味道很具層次，果味亦十足。

10 Louis Sipp老闆Etienne Sipp沒意圖把葡萄酒定價太高，只希望獲得知音賞識。

11 Domaine Moltes兩兄弟Mickael和Stephane還很年輕，已承繼家族的酒莊業務。

12 世代相傳的Willy Gisselbrecht現由Claude Gisselbrecht打理，他平時都要到葡萄園監察葡萄情況。

13 Marc Beyer是家族酒莊Leon Beyer傳人，一直堅守乾味白酒的路線。

14 超過二百五十年歷史的Gustave Lorentz，是產量大銷量好的品牌，現由家族成員Georges Lorentz打理。





美味就是不時不食

阿爾薩斯白酒的最大優點，是「百搭」，無論配合歐洲菜日本菜泰國菜以至廣東菜都非常適合，有這樣user-friendly的好酒，自然衍生一連串好餐廳，令阿爾薩斯的食壇非常熱鬧，若以每平方公里計算，該區的米芝蓮星級餐廳（Michelin-starred restaurant）數量是全球之冠！專程前來阿爾薩斯的老饕真不少。

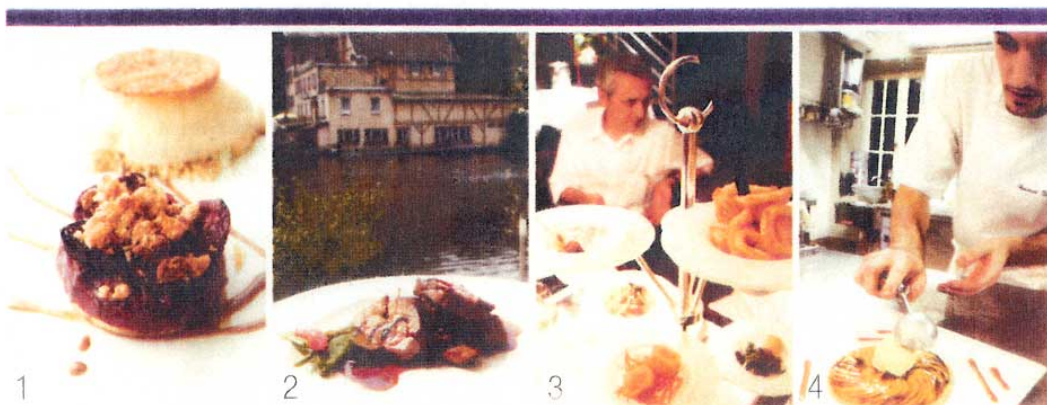
對Jean-Yves Schillinger印象特別深刻，不單其米芝蓮兩星名氣，還有老闆兼廚師Jean-Yves Schillinger輕鬆風趣、沒有架子的態度，足見成功食肆不一定要趾高氣揚。這家餐廳原本由他的父Jean Schillinger打理，當時已獲兩星殊榮，Jean還有「鵝肝之父」的稱號，因為他每年可售三噸鵝肝！不幸地一宗火災令Jean去世，Jean-Yves立即承父業，成功保留了兩星級數。在阿爾薩斯，很

明星級大廚像Jean-Yves，竟然在傳統地菜混入亞洲風味，當我所吃的主菜，正是「籠點心+炸軟殼蟹+火腿炒飯」真是做夢也想不到！純粹以中國菜尺度來衡量，水準其實OK，Jean-Yves也認只是一個嘗試，不與我們的中國菜相比，若要一試Jean-Yves的力，一定要挑傳統法菜，和甜品。

後來到米芝蓮一級的Caveau d'Eguisheim午餐，發覺水準不單很好，而且

錢很實惠，三道菜午餐只是二百元，可說是價廉物美，未能再添星星，或許是因為其鄉村風格的設計不夠grand吧。廚師Jean-Christophe Perrin Gerant像一個鄰家大哥哥，親切、誠懇、愛笑、踏實，這種性情反映在他的菜式上，材料調味和配搭皆見實、簡潔，沒有多餘的旁枝細節，例如以甘筍茸裹野豬肉，做成一片橙色的大圓餅形狀，賣相簡而美麗，最重要是甘筍和野豬肉百分百合拍，前後的香甜與後者的野味濃味竟能和諧協調，好一個女與野獸的組合。

米芝蓮星級可能是品質的保證，但沒有星星可以同樣發亮。某一晚住宿於Guebwiller一家小湖Domaine du Lac，附設的餐廳Les Terrasses原來有水準，所吃的生牛肉他他、燒羊肉、煎鴨胸等色香味俱全，原因是材料夠新鮮，簡單的烹調便以帶出材料的原味，配上乾味（不甜）的白酒更是一絕——Marc Beyer說得一點也沒錯。



- 1 用最時令的鮮梅炮製而成的鮮梅撻配百里香雪糕，鮮香欲滴得一吃難忘。
- 2 Domaine du Lac酒店內的餐廳Les Terrasses，三道菜的午餐每位二百元，十分抵食，這款燒羊肉非常鮮甜嫩滑，可見當地資源有多好。
- 3 當晚Jean-Yves Schillinger供應的頭盤是「五合一」之作，包括炸魷魚圈、煎吞拿魚、日式冷麵等。
- 4 Jean-Yves Schillinger的菜式喜歡混入亞洲風味，但蘋果批保持了最經典的模樣和味道。



5

6

- 5 Caveau d'Eguisheim的菜式，以蒜頭和忌廉來香炒最時令的牛肝菌（cep），菌味鮮美得像剛從樹林採摘出來。
- 6 Caveau d'Eguisheim的甘筍茸包裹野豬肉，甘筍的甜味與野豬肉的野味得到一個百分百平衡。



上 酒店Domaine du Lac毗鄰小湖，常有天鵝出沒。
左 連配合咖啡和紅茶的小甜點，Jean-Yves Schillinger都出奇地奉上棉花糖。





最佳落腳點：科瑪

在全長一百七十里「阿爾薩斯葡萄酒之路」游來游去，總要挑一個落腳點，科瑪（Colmar）一定屬首選，它位於該路的中游位置，作為基地四出遊覽非常方便，更重要的是科瑪本身是一座古城，街頭巷尾全是十三世紀或以後的建築，數百年歷史的教堂，以木條和石頭建造的樓房，鋪上石卵的路面，種滿鮮花的水道，令四周帶有濃厚的歐洲童話色彩，難怪日本動畫大師宮崎駿的《哈爾移動城堡》，都以科瑪作為故事場景的藍本。

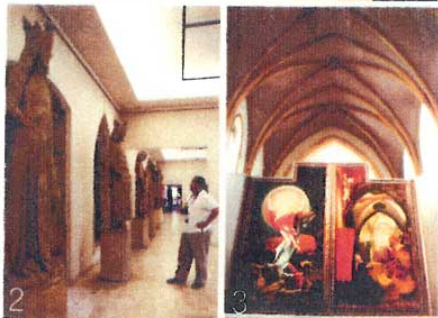
愛做童夢的遊客都會跑去魚販區（Fishmongers' District），因為該處有一列色彩鮮艷的半磚木樓房，甚具歐洲童話氣息。其實坐落於一間十三世紀修道院的恩特林丹博物館（Musée d'Unterlinden）也很可觀，內裏珍藏了許多中世紀的名畫和雕像，全部保存完好，難以想像它們已經歷了近八百年的洗禮。走在街上，也可發現很多「古董」，例如不妨抬頭留意一下陳舊的店鋪招牌，有些店鋪早已消失百多年，招牌卻有意無意地保留下來，現在更列入為城市文化遺產。

當然，你也可以不作計劃，隨心地穿梭於古道，跟路人閒談說笑，選購新鮮出爐的杏仁蛋白甜餅（macaron），黃昏時到聖馬田教堂（St. Martin Collegiate Church）附近喝白酒或啤酒，晚上慢慢享受美酒佳餚——就讓自己暫時拋開港式忙與盲，全情活出「科瑪人」的寫意情懷。

肉檔結業多年了，店鋪招牌仍然高高掛在行人頭頂之上，成為城中名物之一。



1



2



1 恩特林丹博物館展出很多保存原好的中世紀雕像。

2 不少遊客來到恩特林丹博物館，對宗教展品都看得份外投入。

3 原本是十三世紀修道院，現已成為恩特林丹博物館，教堂部份都改建為畫廊。

4 在巴黎很著名的杏仁蛋白甜餅，在科瑪也很流行，不過是很傳統做法，沒有果醬，只是杏仁粉、蛋白、椰絲製成，很香很甜。



084
CLP November 2006





阿爾薩斯 五大須知標籤

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，要購買就買Grand Cru。

AOC Cremant d'Alsace (氣泡酒法定命名產區)

價錢便宜的有氣酒，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的系列，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，可陳年數十年，值得收藏。

Getting there



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：前往香港與阿爾薩斯主要城市史特拉斯堡 (Strasbourg)，可乘搭法國航空，在巴黎轉機。

交通：由史特拉斯堡前往科瑪，可乘搭火車，車程約三十五分鐘，查閱火車時間及班次可登入法國火車網址 www.voyages-sncf.com。由科瑪四出參觀，可託酒店安排的士，或自行駕車。

住宿：位於科瑪市中心的Hotel Les Tetes，坐落於歷史古跡之內，每晚房租由港幣一千元起，網址 www.la-maison-des-tetes.com。

天氣：十月份氣溫約攝氏十至二十度

貨幣：一歐元約兌港幣十元

時差：慢香港六小時

