



wine

撰文 攝影 陳俊偉 (ccwai31@yahoo.com)  
鳴謝 Hong Kong Sopexa · Conseil Interprofessionnel  
Des Vins d'Alsace · Air France

據說現今釀酒業比你我想像中科技化、工業化，大部分葡萄酒像汽水般生產出來，聽了不禁流一把汗。幸好仍有不少酒莊抱着愚公移山的精神，堅持以原始方法，釀製最純美的佳釀，位於法國阿爾薩斯的 **Domaine Schlumberger** 是其中之一。

# 原始的珍貴

阿爾薩斯 **Domaine Schlumberger**





- 1 (右) Riesling Grand Cru Kitterle 1985 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；(左) Gewurztraminer Cuvée Anne 1971 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。
- 2 Riesling Grand Cru Kitterle 1999 充滿西柚、甘桔等香氣，味道複雜、沉厚，帶油性口感，很香很滑，陳年三十年都沒有問題。



**到**訪阿爾薩爾區內小鎮 Guebwiller 之時，正值葡萄成熟時，即時採下品嚐，葡萄汁溢滿舌頭，鮮甜美味到不得了，Domaine Schlumberger 的第七代傳人 Severine 卻一臉正經地說：「現在還差一點點，等到下星期採摘，味道才最完美。」

遊人來到 Guebwiller，通常會一見鍾情，因為圍繞着小鎮的山坡，全種滿葡萄樹，適逢在秋天收成前來到，便看到山坡一大片綠油油，令人心曠神怡，阿爾薩斯的葡萄，就是生長於這些海拔二百至四百米的山坡。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，漸進地形成高雅、細緻的白酒如 Riesling、Gewurztraminer。

阿爾薩斯這種優勢，Severine 非常明白，但她也了解到曾經在十六世紀非常風光的阿爾薩斯酒，現在某程度上落後於大勢——經過了十七世紀的「三十年戰爭」和疫病等影響，阿爾薩斯酒才於第一次世界大戰後重新開始，並於第二次世界大戰後才發展優質酒，到了六〇年代終於等到法定命名產區 (AOC) 出現，步伐比法國其他酒區慢得交關，與波爾多、布根地的成就相距甚遠，更何況阿爾薩斯九成出品都是白酒，在倒紅風潮之中隨時被淹沒。

面對如此問題，有人選擇多產和低價路線，像做汽水廠；Schlumberger 家族卻剛剛相反，決定全面推高市場定位，不做平庸、只做最好，結果只選用自家種植的葡萄（註：很多酒廠都向外界購買葡萄或現成酒），而且堅持低產量路線，比方說一棵葡萄樹

其實可以不斷分枝而出產多串葡萄，Schlumberger 則寧願每一棵葡萄樹出產三數串葡萄，使每粒葡萄都有充沛養份和味道，才用來釀酒。

不過，這不代表釀製時可以節省葡萄份量，Severine 說優質系列通常要花上整棵葡萄樹的果實，才足夠釀製一支七五〇毫升的白酒，所花的葡萄份量往往比一般酒莊多一倍。這種方針，與現今事事講求成本效益完全不同。

除了這點，Schlumberger 還有各種堅持，當中包括以馬匹來翻鬆土壤，這一點真的非常原始，因為利用拖拉機翻土會令泥土鬆散，容易被風侵蝕，所以就算辛苦一點，也要花人手帶馬匹上山坡翻土；此外，Schlumberger 葡萄園漸漸走向有機耕種和自然動力學 (biodynamics)，在減少土壤破壞和更新土壤方面下了不少工夫，最終都是希望葡萄能在優秀環境下生長。

Schlumberger 的努力沒有白費，口碑與銷量都兼得，若你喜歡白酒，或者懂得欣賞白酒，Schlumberger 是不會令你失望，Riesling 白酒是很出色，清爽細緻的酸味叫人一試難忘，迷人的花香和礦物味更顯其特質，整體風格很高雅、很具氣派，而且優質的 Grand Cru Kitterle 列級系列具陳年數十年載的潛力，相形之下，充斥橡木味的新世界白酒只不過是曇眼嬌；風格較為嬌俏的 Gewurztraminer，最特出之處是充滿玫瑰花香和荔枝味道，在所難免成為女性恩物，讀不出其名字，還索性稱為「荔枝酒」，其實白酒無分性別，但其份外出眾的香氣真的吸引不少平日不好葡萄酒的女性。■

#### Schlumberger 香港代理商

Altaya Wines Limited (查詢電話 2523 1945)



採訪之時葡萄成熟了，阿爾薩斯正準備一年一度的收成。

