



Special



作者簡介：陳裕康，「2006香港專業品酒師大賽」冠軍，現職於 SPOON by Alain Ducasse。

## 2006 年度全港最佳專業品酒師撰文

# 阿爾薩斯訪遊札記

陳裕康 (John Chan)

筆者十分榮幸可以有一個難得的遊學機會，能夠在剛過去的九月份訪遊阿爾薩斯 (Alsace)。在五天行程中參觀11個酒莊，對一個專業品酒師來說，這是夢寐以求的體驗。可以與當地酒莊的莊主、釀酒師及出口部經理一同品嚐接近150款佳釀，分享彼此對酒的經驗及感受，更屬可貴。

談美酒不能不談美食，阿爾薩斯地道菜式水準之高，絕對可媲美美食之都巴黎。美食與美酒融會一體，著實令人陶醉。以下我會簡介這五天酒莊之旅的見聞，並在近150瓶佳釀中，選十瓶我最喜愛的阿爾薩斯心水靚酒及其菜式配對建議，希望與大家分享一下當地的飲食文化。

12/9 於早上在阿爾薩斯首府史特拉斯堡

(Strasbourg)下機，抵達酒店後隨即探訪第一個酒莊 Domaine Schlumberger，這是少有的百分百獨立生產的酒莊，由葡萄種植、土壤培植、採摘以至釀酒入瓶，都由酒莊全權管理，確保品質。按葡萄園之面積，是阿爾薩斯的「大哥大」，莊主及釀酒師特別推薦讚賞其 Grand Cru Vineyard，分別是 Kessler 及 Kitterlé。筆者有機會品嚐到這個葡萄園的 Grand Cru 佳釀，確實為經過十三小時長途機程的疲累身心注射了一枝強心針。

下午，我們前往 Domaine Moltès 參觀，Moltès 雖不是那些最大最好最先進的酒莊，但其用心的小品式釀造及其酒莊的清潔程度，實在令人佩服。莊主 Mr. Moltès 笑說：「我們酒莊的清潔程度，足以令你可以在地上吃一頓晚餐；酒的味道是從清潔開始！」

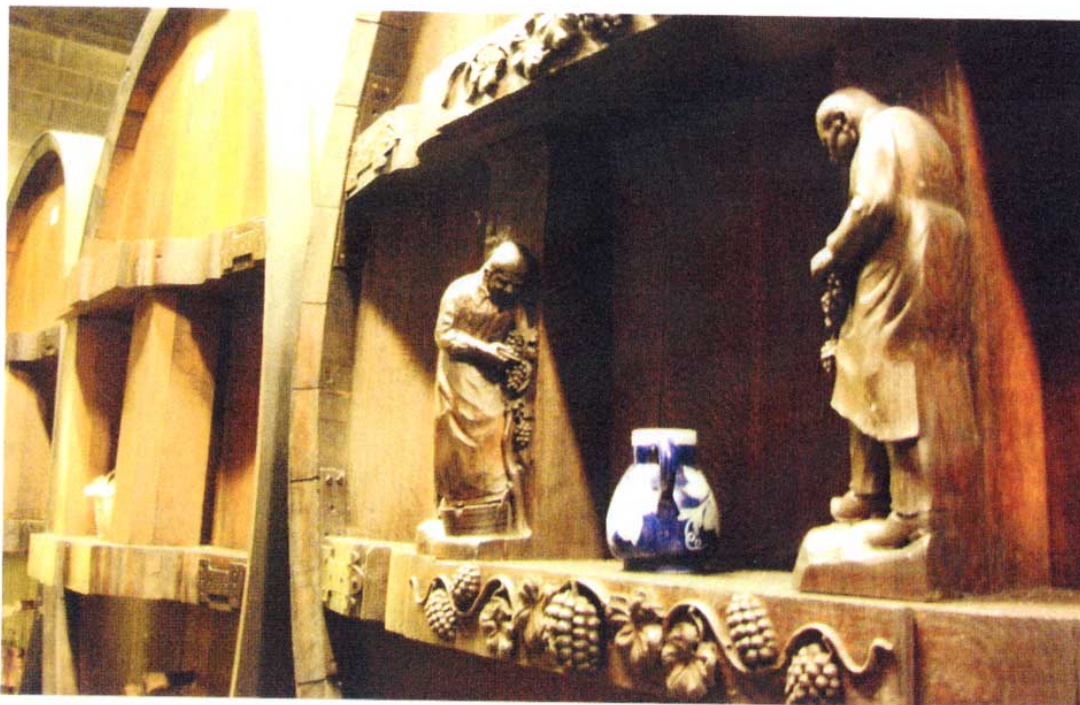


Schlumberger 莊園





## Special



13/9 早上探訪其中一家同樣可在香港找到的酒莊Lucien Albrecht。當日他們剛剛開始採摘Pinot Blanc、Pinot Auxerrois、Chardonnay及Pinot Noir，用以釀製有汽酒Crémant d'Alsace。這種酒和香檳的釀製過程完全一樣，只是所用的葡萄組合不同。這家酒莊歷史悠久，莊主Mr. Albrecht喜歡嘗試以不同的方法造酒，2001年他曾用製造冰酒的方法，以Pinot Gris釀出Sélection de Grains Nobles Quintessence，是SGN系列的'Best of the Best'，其含糖度數高達250克，但因其果酸度及酒質複雜性，不會覺得太甜太膩。由於只屬試驗式的小品製作，莊主只用以招呼「朋友」，不作發售，能成為他的「朋友」真是幸運！

中午探訪阿爾薩斯一個經典名牌Léon Beyer，莊主對品質的執著，令酒莊成為法國及國際公認的可靠品牌，其中以Comtes d'Eguisheim和Les Ecaillers最為著名，因為這些Grand Cru Vineyard出產的酒，只會在最好的年份才生產，確保優良酒質。值得一提的是，這家酒莊不會控制發酵時的溫度及不會加入人工酵母，讓天然的成果在天然的環境下成長。莊主唯一對其酒質的控制，是以每星期的試酒結果來決定釀製時間，絕對只有「高手」才有信心採用這個跟隨天然因素變化而不斷改變的釀酒方法。

是日下午，帶著醉意探訪一個以合作社式經營的酒-Wolfberger，其合作社形式是聯營幾十家庭式的葡萄園，推出不同的品牌以針對不同等級及價錢的市

場，這是一種比較新興的經營手法，可以滿足到不同的市場需求，但缺點在於缺少了系統性的家族承傳。

14/9 在早上探訪一個充滿藝術家氣息的酒莊Josmeyer，莊主Mr. Meyer是一個針對國際市場的釀酒人，其佳釀均在「絕對均衡」(Absolute Equilibrium)的原則下執行。他不相信要等葡萄成熟時才採摘，強調要在果糖和果酸之間找一個平衡，以決定採收時間。這個方法釀出來的酒甜度得宜，較容易配襯食物，亦較為國際市場所接受。

中午我們探訪一間家庭式的小酒莊Pierre Sparr，他們採用相當高的技術釀製有汽酒，這也是他們生產線中的主力，除基本無年份汽酒外，還有以Pinot Noir、Pinot Gris、Chardonnay釀成的有年份的Crémant，絕對可以和香檳爭一日長短。

是日下午探訪一個年輕家庭Michel Fonne酒莊，酒莊規模不太大，可說是小品製作，但驚嘆的是其Crémant還是以人手轉瓶，現在只有最罕有的年份香檳才會用這個方法。

15/9 早上探訪在Riquewihr古城的國際名牌酒莊Hugel et Fils，其生產有高達90%是外銷的，亦是訪問期間遇到唯一採用扭擰蓋(Screwcap)的生產商，相當與時並進。他們更擁有一個健力士世界紀錄，莊內有一個1715年的大木桶，是全世界最古老而依然仍被使用的釀酒木桶。





中午探訪一個十分傳奇的莊主Mr. Sipp，他在大學時修讀太空工程，但因為父親強烈的要求，只好回家接管Louis Sipp。酒莊全部都是小品出產，酒莊擁有Grand Cru Vineyard，取名為Kirchberg de Ribeauvillé，是一個混合土壤的「福地」，由Chalk、Clay & Limestone組成，令其Grand Cru酒質十分複雜。酒莊的佳釀全以低於平均市價出售，絕對是平靚正之選。

黃昏前到達Gustave Lorentz，是一間產量頗高的酒莊，其生產線有超過40個酒槽(Cuveé)，比較特別的是酒莊生產有兩種Pinot Noir紅酒，分別經過225公升



本文作者與Mr Albrecht 先生

#### 10. Pinot Gris Jubilee 2001, Hugel & Fils

帶有濃烈煙燻及黑松露菌的香氣，入口乾身，帶烤蘋果的口感，十分可口。最宜配以菌類菜色。

#### 9. Gewurztraminer 2000 Vendange Tardive, Léon Beyer

一瓶遲摘型甜酒，帶有棉花糖及神灣菠蘿的香氣。口感略帶甜，有野蜂蜜及無花果的味道，回味悠長。配當地盛產的芝士Munster最為匹配。

#### 8. Pinot Gris 1996 SGN, Pierre Sparr

用「貴腐」葡萄釀造並以人手逐粒分次採摘的甜酒，帶有濃烈乾黃梅及蜂蜜的氣味，入口甜度悠長，有忌廉的層次度及酸度充足用以取得平衡。可配以香煎鵝肝和漿果蓉(Stewed fruit coulis)。

#### 7. Riesling 2003 Grand Cru Kirchberg de Ribeauville, Louis Sipp

酒質平衡，濃烈的電油香氣，加以菠蘿乾口感，礦物味十足，是一瓶果酸較高的乾身酒，以日式刺身配襯最好不過。

#### 6. Riesling 2002 Les Pierrets, Jostmeyer

一瓶只經過三個月發酵釀造的酒，用以保存其果酸及新鮮度，十分成功，帶有青檸、西柚皮的果酸味，十分可口，應配以生蠔飲用。

木桶釀製過程，以達至不同的口感。

16/9 旅程最後的一天。上機前也不放過最後的探訪機會，參觀Maison Willy Gisselbrecht，酒莊以兩個Grand Cru Vineyards最為聞名：Muenchberg 和Frankenstein。莊主有一個宗旨：「不會出售還未合時飲用的酒」，他們希望獲取的不是短線的金錢回報，而是品質、形像及品牌的建立，一些新世界酒莊應引以為鑑。

最後要鳴謝Sopexa，Hong Kong Sommelier Association、Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace、Alsace Tourism Board及所有探訪過的酒莊。

#### 5. Pinot Gris 2002 Grand Cru Pfingstberg, Lucien Albrecht

難得的乾口的Pinot Gris，只有14克果糖度(residual sugar)，帶著菠蘿蜜的香氣。很清新、很清純的鮮蘋果味道。配烤春雞十分適合。

#### 4. Gewurztraminer 2003 Grand Cru Kitterlé, Domaine Schlumberger

來自一個公認完美的Kitterlé Single Vineyard。有一種煙燻樹木和鮮荔枝的香氣，入口複雜，有如熱帶水果的味道，荔枝、熱情果、呂宋芒在口內跳舞，十分精彩，一瓶最佳的餐前酒。

#### 3. Riesling 2004, Médaille d'Or Colmar, Maison Willy Gisselbrecht

售價便宜，但其酒質的複雜程度令人讚嘆，帶有電油及礦物的香氣，口感帶水果味，西柚皮、鮮青檸、青蘋果，十分爽口，乾甜適中，是一瓶配以中式豆豉汁貝殼類海鮮的佳品。

#### 2. Gewurztraminer 2000, Grand Cru SGN Osterberg, Louis Sipp

香味十分複雜的「貴腐」酒，帶有蓮子蓉、野蜂蜜；入口有乾無花果、芒果乾，顏色深金黃，一定是一整晚的完場曲，在酒莊的門市價只為42歐羅。希望蘇玳(Sauternes)的酒莊留意！

#### 1. Pinot Gris 2001 SGN Quintessence, Lucien Albrecht

又是Best of the Best，更是非賣品，有250克果糖濃度，回味悠長達數分鐘，只有200瓶，幸好我是他的200個好朋友之一。

