



文圖 / 林錢薇

看年份選葡萄酒

哇！這一瓶92年的ZINFANDEL真不錯，圓潤馥郁，酒香撲鼻。你是否常聽到喝酒的朋友特別推薦某一個年份的某種酒而感到奇怪？同樣的酒廠，同樣的葡萄，為什麼某一年的會特別好呢？先說我自己的經驗，幾年前參加加州ZIN（加州人對ZINFANDEL的暱稱）葡萄酒擁護者協會舉辦的垂直式品酒活動。嚐到92年份時，坐在我旁邊摺位仁兄情不自禁的說「啊！這杯酒帶我到了賽拉（SIERRA）山區，平緩的山坡沐浴著暖暖的陽光，野花遍野，清風習習。」這那裡是形容葡萄酒呢？原來他在描述92年葡萄成熟時的天氣狀況。風調雨順的好天氣，整個生長季節有足夠的陽光，秋天葡萄採收對粒粒飽滿多汁，果酸充份轉化成果糖，PH值平衡，用這樣的葡萄釀酒，就是我們所說的好年份。反之葡萄自春天抽出新芽後，陰天下雨的日子特別多，冬天來臨時葡萄尚未完全成熟，果酸太高，果糖不夠，釀出的酒多少會帶有一股青澀蔬菜的味道。

葡萄是非常容易生長的植物，祇要剪一節枝條，插在土中就會生根發芽，為什



麼酒廠選擇葡萄園的地點時又非常慎重呢？酒廠按照希望種植的葡萄品種，每年生產季節需要的氣溫及土壤都必需互相配合，生產的葡萄才能釀出高品質的酒。就舒意斯林葡萄為例，生長在法國北部和德國接壤的隔爾沙斯地區(ALSACE)，釀成的酒爽脆活潑，果香繽紛。法國南部生長的意斯林葡萄，因氣溫過高，果粒飽含糖份但酸度不夠，祇能釀普通甜酒，失去了爽脆的風味。1998年10月加州蘇諾馬縣的乾溪酒廠(DRY CREEK WINERY)宣佈本來預期是特級品的1996年份紅葡萄酒，因成熟時氣溫太高，採收的葡萄糖酸平衡度不夠，釀出的酒不甚理想，該廠將它降級為普通紅酒。年份（氣候）對葡萄酒就是這麼重要。

加州中央平原，水量充沛、陽光充足、土層深厚肥

沃，生產的釀酒葡萄售價低廉，每噸祇能賣300美元。中央平原北緣的丘陵山坡地，土質貧瘠，灌溉困難，可是此區生產的葡萄可以賣2仟美元的高價，尚且供不應求。主要原因是種植在中央平原的葡萄，生長條件太優裕了，每株葡萄藤結實纍纍，白天陽光普照，缺乏晚上的刺骨風寒，養尊處優的葡萄失去了本身的特色，釀出的酒平平淡淡。生長在貧瘠缺水的山坡地，葡萄藤必需向深處扎根，努力掙扎吸取水份，缺乏養份的葡萄藤僅能結少量的果實，可是每串葡萄均充滿了艱辛奮鬥終於成熟的喜悅，汁濃味厚，串串均是上乘之選。

加州在氣候上特別受到老天爺垂愛，四季分明，夏季和秋季乾燥溫暖，每年氣候的差異不大，年份對葡萄酒的影響不似歐洲那麼大起大落，葡萄的產區是購買加州葡萄酒的考慮因素之一。

歐洲受到緯度和地形的影響，平均每十年才會有一個特別好的年份。美洲和澳洲氣候穩定，變化不很明顯，年份每十年才會有一個壞年份，也難怪歐洲人紛紛到加州和澳洲投資葡萄園和酒廠。

■