



南非紅酒達人—徐清山

執著和專注，讓他人人生精采，就像不可多得的美酒佳釀。

作者／吳展才 台灣大學園藝所博士後研究 審稿／張承晉 台南科技大學生活應用科學系副教授

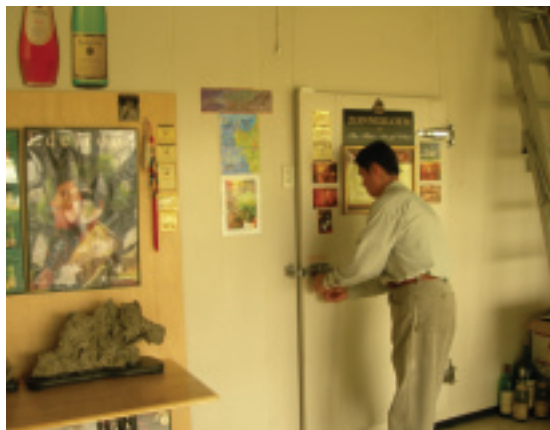
紅酒風潮席捲全台灣已有多時，1987年開放進口之後，工商、喜慶宴席上烏梅、紹興和高粱面臨了來自於不同酒文化的導入而產生的競爭。紅酒、美食及文化品味，從來和進口文化同出一轍，無論文人雅痞、富貴商人或市井小民，只要手握一瓶紅酒，氣質似乎就顯得尊貴起來。如今，飲紅酒已不再是富豪專利、也不見得是氣質脫俗的表徵了。

在國外，許多投機客和發燒收藏家的追捧之下，全球紅酒期貨交易日漸興盛。著名的紅酒產地包括法國、義大利、西班牙、加拿大都推出了期貨產品，在競標拍賣會上也變成了拍賣標的物的新寵。飲紅酒文化演變成了商品可供炒作、品味可供鑑價的局面。

單一品種釀製 南非驚奇

法國、義大利是大家熟悉的紅酒生產國，世界著名產區如勃根地（Bourgogne）和波爾多（Bordeaux）更是成了紅酒產區的代名詞。南非也是著名的葡萄酒產地，區域總產

量占全球的3%，產量雖然有限但是品質出色。早在1650年，南非就有了第一個葡萄園，可說是歷史悠久的紅酒產區。其中聞名於世的Constantia葡萄酒更被歐洲市場獨鍾，在18~19世紀受到歐洲貴族階層的歡迎。一般而言，葡萄在南北緯25~60度之間生產，南非地理、氣候、土壤得天獨厚，南緯34度的地中海式氣候區域，該區域內西部氣候涼爽，從海邊推向內陸50公里沿岸，都是理想的葡萄種植和釀酒區域。加上不受限於所謂



藏酒室



紅酒收藏

的專賣制度，在開普敦市中心半徑100公里的境內有超過100家以上的葡萄園酒莊。著名的包括Wellington, Worcester, Paarl, Somerset West, Stellenbosch等地區，均是酒客們的最愛。

相較於法國的紅酒，南非紅酒多為單一葡萄品種釀造而成，即不似許多地區酒莊的紅酒採用多種葡萄品種製造的調合紅酒。由於南非紅酒的單寧成分高，可保存的期限也比較長，在拍賣會場上常有令人驚奇的表現。事實上，南非的葡萄品種也源自法國，稱為Pinotage。它是法國勃根地的Pinot Noir和法國南部廣泛種植的Cinsault異花授粉雜交而成。Pinotage融合了Pinot Noir的細膩和綿密的果香和Cinsault高產量、高抗病性的特點，而成為獨樹一格的品種，所生產的紅酒受到鑑賞家們的親睞。

此外，尼德堡出名的紅酒還有Cabernet Sauvignon和Merlot品種調合出來的琥珀典藏品Private Bin，具有濃厚的香氣，最適合搭配口味厚重的食物。另外，以單一品種Shirax釀造的紅酒，以2002年份最佳，得配搭較精緻的佳餚。在白酒方面，Chardonnay品種有多種變化的香氣，最適和中式清蒸或西式的焗烤搭配。最頂級的白酒方面則屬晚收(Noble Late Harvest)，氣味高雅適合和甜點搭配。

紅酒品味不俗 私人珍藏

在南非居住超過20年的徐清山先生，來自台南縣後壁鄉，曾在南非經營餐廳達十數年之久。在台灣出生外燴家庭，深具餐飲背景的他，具有中餐烹調乙級技術士的證照，目前也是南非頂級競標葡萄酒的專業進口商。

在國外生活和經營餐飲多年，不但中西餐的烹調技術已融會貫通，更養成了美食和

美酒的品味家的特質。徐先生在南非也擁有2公頃的農田和溫室設施，副業栽培從台灣進口的鐵樹和聖女番茄，即滿足對田園生活的興趣，又可滿足當地人對景觀苗木和水果的需求。他的兒子不但是當地的資深導遊，更擁有南非品酒師執照，足跡幾乎遍布南非葡萄酒莊園。徐先生表示，台灣紅酒風氣發展到鼎盛時期，約在1995年，當時他毅然從南非進口了為數不少且種類繁多的紅葡萄酒回到台灣，藉由同好相互介紹進行銷售經營。隨著在南非收藏的紅酒愈來愈多之後，徐先生在台灣成立貿易公司運送回台灣。當初紅酒引進台灣時，公賣局課稅的標準並不根據每瓶紅酒的單價，而是每1公升徵收119元的公賣利益。目前的稅收項目繁多，包括關稅、營業稅、煙酒稅等。

到了1998年，徐先生離開開普敦到溫哥華經營餐飲2年，當時又再將許多的私人珍藏運回台灣。目前在台灣的收藏有15,000瓶，有許多已是待價而沽的珍品。徐先生當初和紅

酒結緣也算是無心插柳。個性外向的他喜歡在閒暇時候到各個莊園去品嚐葡萄酒，覺得有不錯的就慢慢收集起來。他的收藏品當中，有些在南非的拍賣會有極高的行情。在他的藏酒間中不乏30~40年的紅甜酒。他主要的收藏是來自拍賣會，每年由國際知名拍賣公司蘇富比主辦，在南非舉辦一年一度的紅酒拍賣會，是世界第五大紅酒拍賣大會，每年在秋高氣爽的季節吸引全球的品酒師和收藏家前往共襄盛舉。徐先生的收藏包



1971-1981珍品



1961年珍品

鄉間小路提醒您 飲酒過量有害健康



拍賣證明



珍品



釀酒用的古農具 (林朝宗/攝)



酒莊設置葡萄酒文物館 (林朝宗/攝)

括尼德堡 (Nederburg) 酒廠的產品和釀酒師保存下來供競賽用的葡萄酒。尼德堡酒廠位於Paarl市，是南非頂級紅酒生產地。

另外，他也有很多KWV酒廠的出品，KWV組織類似台灣的果農信用合作社，其自產自釀的產品如珍貴的1948和1961 (Vintage)餐前甜酒是目前少見的極品。根據他的經驗，10年以上的紅酒價格雖高，但是不保證開瓶後會有陳年好酒的滋味，開得起昂貴的好酒也要有勇氣承擔開到一瓶紅酒醋

的結果，前陣子即有報導一位富貴在餐館開了一瓶60萬元的紅酒，但是已變成酸酒，為此得另開一瓶，因此單是一餐飯的酒錢就花了120萬。

親手釀紀念酒 遊客回流

徐清山在1998年曾離開南非到溫哥華，協助友人開設港式飲茶餐廳。在加拿大2年期間雖工作繁忙，但也接觸當

地的葡萄莊園。加拿大氣候不及南非宜人，當地的葡萄莊園卻有獨到的經營模式來吸引遊客上門。

加拿大的葡萄莊園不僅提供紅酒產品，也提供遊客自行釀酒服務。上門的遊客可以選定某種葡萄品種為他們特定的節慶日子釀造紀念酒，並有獨特的標籤可以提供它們貼在瓶身。在葡萄榨汁發酵裝進橡木桶熟成的1年半之間，遊客為了了解紅酒的進度，會常常回到葡萄園去品嚐，附帶經營餐飲的葡萄莊園，無形中就拉攏了許多食客定期回流。這種飲食和品酒文化的結合，是台灣休閒農場、酒莊可以參考的。

台灣許多的旅遊熱點，多在周末假日才見人潮，如何在周一至周五期間也能吸引遊客回流，是許多經營者共同的問題。台灣在2002年開放民間釀酒，許多農特產品也發展成為釀酒的素材。尤其在農委會輔導農村釀



景觀優美的美國維州葡萄酒莊 (林朝宗/攝)



葡萄成熟時 (林朝宗/攝)

酒的計畫下，也帶動了許多農村加工產業。徐先生表示，台灣雖沒有適合的天氣栽培葡萄，但是南非的葡萄價格相當低廉，將合適的葡萄品種以冷凍貨櫃的方式引進台灣，仿照加拿大葡萄園的模式，尋找風光明媚的地

方提供遊客親手釀製紀念紅酒，可結合餐飲和紅酒，比起在宴席場合的紅酒文化具有更特殊的意義。

徐先生表示，好年份的葡萄酒是喝一瓶就少了一瓶，不似威士忌或白蘭地可以源源不絕的產出。台灣的夏天並不適合喝葡萄酒，因為高溫多濕，人的味覺沒辦法體會到好酒中的果香和甘甜滋味，而且喝葡萄酒學問大，有者在開瓶後需要醒酒，因為紅酒貯藏在攝氏12-14度環境下，開瓶後許多的香味分子還處在近乎休眠的狀態，所以至少需放在室溫半小時以上飲用，才是最佳的賞味時機。

徐清山的執著和專注，讓他人生精采，就像不可多得的美酒佳釀，有幸結識便是機緣。有機會到台南縣後壁鄉時，歡迎前來品嚐好酒，聽聽徐先生的南非大體驗。

水華山貿易公司

台南縣後壁鄉頂安村123-5號
06-637-5898 · 0912-101-948

鄉間小路提醒您 飲酒過量有害健康

資料來源/台中區農業改良場

台灣最香的釀酒葡萄—台中1號



台中1號結果情形

味。品種性狀及產量穩定，糖度達17°Brix以上，酸度0.4~0.8%之間。每公頃產量夏果15,000~20,000公斤，冬果10,000~15,000公斤。利用扦插或嫁接繁殖，栽培管理方式與目前栽培的金香葡萄相似。

(聯絡人：張致盛04-852-3101轉200)

台灣受地理環境及夏季高溫多濕氣候之影響，高品質的釀酒品種在選種及栽培上頗受限制，30餘年來一直以美國育成的黃綠色金香葡萄釀製白葡萄酒；日本育成的紫黑色黑后釀製紅葡萄酒，經過多年的栽培技術改進，產量雖已提高，但葡萄的糖度及香氣等品質仍有改進空間。

行政院農業委員會台中區農業改良場經過多年的觀察及調查比較試驗，選拔出果實黃綠色品種J-2311品系，將命名為葡萄台中1號，於95年提出品種權申請。此品種特點為鮮果具有天然濃郁的麝香香味(muscat)，釀製為白葡萄酒後酒品清香甘醇，並保持高貴的麝香的香