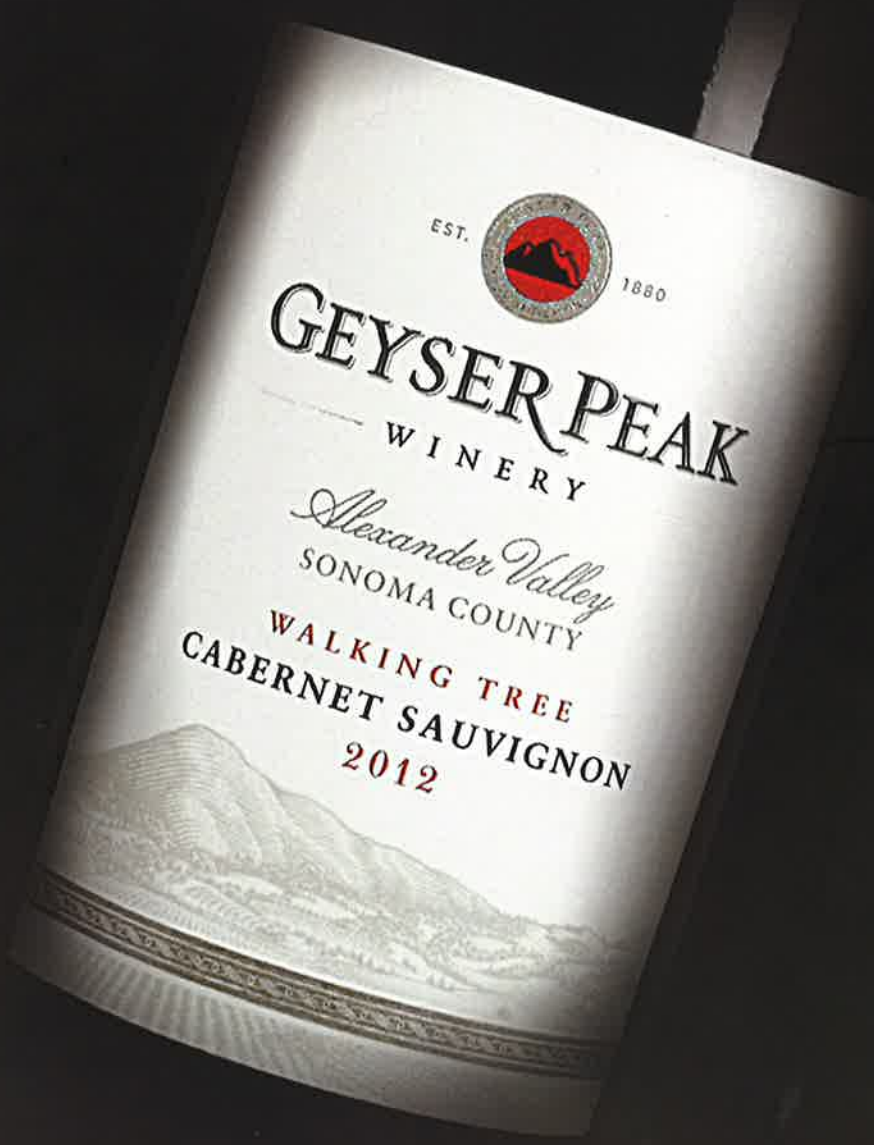


酒經月刊  
**Winenow**  
M O N T H L Y



FIRST IMPRESSION

- *The first of many* -





在葡萄園品酒特別有風味

## 巴羅莎葡萄酒遊學團

# 探索南澳葡萄酒風土世界

為期六天的實地考察學習，親身體驗了澳洲這個傑出產區的獨特風土，孕育出無數葡萄酒佳品。

本刊記者 李俊浩

上月獲亞洲侍酒及教育中心(AWSEC)邀請，到澳洲體驗一個巴羅莎葡萄酒學校的第三級課程(Barossa Wine School Level 3)，第三級是課程中的最高級，也稱為巴羅莎大師班(Barossa Master)，每年九月開設一班，學員前往巴羅莎實地學習，為期六天。

看到六天的行程表，從第一天開始便有心理準備，這次旅程將會是充實而繁忙。乘搭通宵航班於早上五時抵達阿德萊德(Adelaide)，集合了各位同學後便往巴羅莎(Barossa)出發。巴羅莎位於阿德萊德東北面約七十公里，經過約一小時的車程來到了Tanunda鎮的旅客諮詢中心，進行一個名為Barossa Amazing Race的破冰遊戲，聽說澳洲電視的真人騷經常會玩這個遊戲的。我們分成兩組進行比賽，分別是蒙瓶試酒、做一份關於巴羅莎產區的問卷和遊走Tanunda鎮的野外定向。通過這個遊戲，學員們增加了對巴羅莎的了解，也增進了團友間彼此的感情和默契。

學員參與破冰遊戲，彼此增加了解。



### 走訪巴羅莎歷史名莊

下午前往Menglers Hill觀景台和參觀Bethany酒莊。Bethany是巴羅莎歷史最悠久的酒莊之一，從事葡萄種植和釀酒超過160年，一直由Schrapel家族管理。Schrapel家族於1844年從西里西亞(Silesia)移居到這裡，是第一批移居巴羅莎谷的西里西亞人。家族於1852年正式開始種植葡萄，一直到1981年家族第五代傳人Geoff和Robert Schrapel兄弟才建立Bethany酒莊。酒莊位於山丘上，風景優美，我們在酒莊內享用午餐，品嚐了四款葡萄酒，包括兩款莊園系列(Estate Series)和珍藏系列(Reserve)。莊園系列由巴羅莎谷和伊甸谷的單一葡萄園釀造，由Schrapel家族親自打理。珍藏系列則在區內挑選最優質的葡萄釀造。以下是兩款珍藏系列的筆記。

#### Bethany Reserve Riesling 2010

在伊甸谷挑選最優質的葡萄釀造，充分表現出當地的風土，2009年一月至二月初有熱浪侵襲，二月尾乾燥和清涼的晚上令葡萄保留了足夠的酸度。此酒帶有蘋果、青檸、蜂蜜、烤麵包等氣息，入口酸度平衡，口感圓潤，複雜，餘韻悠長優雅。

#### Bethany LE Reserve Shiraz 2013

此酒是為了紀念酒莊第四代傳人Lawrence and Edna Schrapel對酒莊的貢獻而生產的，只出售給酒莊會員，在法國新木桶陳釀十二個月，擁有野莓、丁香、香草、朱古力、藍莓、李子等氣息，入口單寧豐富，酒身豐厚，味道集中，收結有力。



Wine Tour

The Cirillo Ancestor Vine Grenache 2011



Bethany酒莊午餐時品嘗的四款酒



Old Garden Mourvedre 2012



Hewitson綠色短衫短褲的員工服

### 伊甸谷惹絲琳試酒會

第二站的目的地是Eden Valley Institution，參加一個名為Taste of Spring with Eden Valley Riesling的試酒會，主要品嚐2016年伊甸谷惹絲琳新酒，也有一些舊年份酒。伊甸谷的惹絲琳在年輕時酸度非常出眾，適宜配食物享用，否則便太過刺激，主人家為我們準備了生蠔配酒，非常相襯。當天令我最深刻的葡萄酒不是2016年的新酒，而是Henschke Julius Riesling Museum Release 2003，經過十三年的陳年，此酒已經非常成熟，呈中等金黃帶微綠，帶有檸檬、柚子、蜂蜜、電油、烤麵包等氣息，入口酸度柔和，味道複雜，優雅，收結悠長。此酒證明了一瓶出色的伊甸谷惹絲琳完全經得起時間考驗。

### Thorn Clarke 紅白酒皆出眾

接著參觀的Thorn Clarke酒莊，是澳洲最大規模的家族酒莊之一。家族在十九世紀七十年代移居巴羅莎並開始種植葡萄，現在已經傳到第六代。酒莊擁有四個葡萄園，兩個位於伊甸谷種植白葡萄，兩個位於巴羅莎谷種植紅葡萄，共270公頃的葡萄園。酒莊的白酒出色，但有兩款紅酒更加觸目。



Cirillo酒莊像鳥巢Grenache老葡萄樹

### Thorn Clarke Shottfire Barossa Shiraz 2014

在木桶陳釀十四個月，其中40%美國新木桶，帶有李子、黑莓、香莓、荳蔻、烤木桶、甘草、肉桂等香味，入口酒身豐厚，果味濃郁，複雜，收結長久。

### Thorn Clarke Single Vineyard Barossa Shiraz Ron Thorn 2014

酒莊的旗艦酒，以莊主Cheryl Clarke的父親Ron Thorn來命名，只有出色年份才釀造，葡萄在St Kitts單一葡萄園嚴格挑選，在美國新木桶陳釀二十個月，入瓶後十二個月才推出市面。此酒酒色呈深紫紅，帶有黑加侖子、李子、朱古力、甘草、八角、咖啡等氣息，入口單寧豐富，結構齊整，馥郁豐厚，收結陳久有力，擁有豐富的陳年潛質。

每年的旅程的第一個晚上也會進行一個Under the Barossa Sky的營火會，在澳洲的星空下，一班人圍著營火取暖聊天品嚐Penfolds的Tawny Port。

第二天舉行的Barossa Grounds Tour，是課程中最受歡迎的活動。大會把學員分成四組，平均三個學員一組，每組由兩位釀酒師帶領下走進葡萄田作實地考察，落田前學員必需把鞋消毒，以免為葡萄帶來蟲害。隨行釀酒師為我們介紹巴羅莎產區的土壤和種植，講解Barossa Grounds研究出來的成果。

Barossa Grounds其實是一項科研項目，於2008年開始實行，由Barossa Grape & Wine Association帶領，南澳的土壤專家、種種專家、酒評家、釀酒師合作參與，目的是評估巴羅莎葡萄酒風格的變化，他們會收集巴羅莎谷和伊甸谷的氣候數據、了解各種土壤特性、監控釀酒程序、每年對葡萄酒試酒會等，然後對巴羅莎的葡萄酒風格作出評估和檢討。

### 遍布老樹葡萄

澳洲擁有可能是世界上最老的葡萄樹，原因是澳洲



Bethany莊主Geoff Schrapel



製造木桶的木條在戶外風乾，  
地面上的污漬是橡木的單寧。

把木條箍成桶狀



烤木桶

遠離歐洲大陸，避過了十九世紀中期在歐洲爆發的根瘤蚜蟲(Phylloxera)侵襲，當年法國便有三分之二的葡萄園受到影響。

在巴羅莎谷到處也能看見老葡萄樹，第三天的行程，走訪Hewitson、Langmeil和Cirillo酒莊。

Hewitson 酒莊是擁有巴羅莎最老的葡萄樹的酒莊之一。一年四季穿著綠色短衫和短褲制服的員工，也是酒莊的標記之一。來到Hewitson當然要參觀Old Garden葡萄園，葡萄園種植了很多超過150年的Mourvedre老葡萄樹，我們即場開了旗艦酒Old Garden Mourvedre 2012品嚐，此酒使用1853年種植的老葡萄樹釀造，100%新法國木桶，帶有朱古力、草莓、皮革、李子、紫羅蘭、黑胡椒等氣息，入口中等酒身，味道複雜，集中，單寧順滑，收結長久。



1853年種植的Mourvedre老葡萄樹

品嚐了The Cirillo Ancestor Vine Grenache 2011，在巴羅莎，葡萄樹要有120年或以上才能稱為Ancestor Vine，此酒呈中等寶石紅，帶有覆盆子、紅莓、玫瑰、泥土、香草等氣息，入口酸度充足，單寧順滑，優雅，餘悠長久。

接著是參觀AP John Copper木桶製造廠，澳洲很多酒莊的木桶都是由它供應的。工廠最大的客戶是澳洲酒業王國Penfolds，來到的時候工廠正為2017年Penfolds的木桶趕工。工廠製造美國木桶的比例佔65%，法國木桶35%，由於一般造橡木桶的樹齡要超過180年，成本非常昂貴，美國新木桶售價要850澳幣，法國新木桶售價要1,350澳幣。

我們參觀了製造木桶的整個流程，首先要將橡木切成木條，然後把這些木條在戶外放置10至36個月，把橡木的單寧自然排出。其後，把木條箍成酒桶形狀，再用火烤，清洗。最後安裝頂部和底部，把木桶刨皮。

晚上來到Chateau Yaldara晚餐，酒莊在1847年已經成立，是巴羅莎最早期的酒莊之一，現已被中國人收購，葡萄酒主要出口到中國市場，也有很多中國人在這裡結婚行禮，一嘗在古堡結婚的夢想。

三天的行程充實而有趣，還有更多的見聞，下期待續！

Langmeil酒莊的歷史可追溯到1843年，當中的1843 The Freedom葡萄園，擁有1843年種植的切拉子。在酒莊品嚐了多款酒，Orphan Bank Shiraz 2014和The Freedom 1843 Shiraz 2014成為了亮點。Orphan Bank大部分由1860年以前種植的切拉子釀造，只有十行的葡萄樹，產量非常少，2014年入法國木桶24個月，其中50%新木桶，酒色呈深紫紅，帶有藍莓、李子、雪松、朱古力、甘草、覆盆子等芳香，入口單寧細膩，圓潤，果味濃郁，餘韻悠長。

The Freedom 1843 Shiraz 2014是The Freedom單一葡萄園，使用171年老樹葡萄釀造，25個月法國木桶，其中73%新木桶，帶有黑莓、李子、咖啡、雪松、香草氣息，入口酒身豐厚，單寧豐富，有結構，馥郁，收結集中有力，擁有豐富陳年潛質。

Cirillo酒莊最有特色的地方就是釀酒師Marco Cirillo使一種用Basket pruning的方法種植1850年的Grenache老葡萄樹，令葡萄生成像籃子形狀，筆者覺得更像一個鳥巢。在葡萄園