



■Bonny Doon酒莊的Ca' del Solo葡萄園，採「自然動力法」不施除草劑，讓葡萄樹行列間雜草自然生滅，也讓葡萄樹與雜草競爭養分與水分，往下扎根傳達更真確的風土之味。



外行人釀出內行酒

文字·劉永智 攝影·劉永智、Bonny Doon

九世紀淘金熱潮之後，金山成了舊金山，舊金山灣區之南，則是全球高科技產業的現代金山——矽谷；矽谷西邊的聖十字山之上，有些人稱為「綠金」的葡萄酒產業，在這塊山頭，自十九世紀末期至今，越見欣欣向榮。

這個被美國政府劃為聖十字山葡萄酒產區 (Santa Cruz Mountains AVA) 的美地，在舊金山市北邊的納帕谷 (Napa Valley) 以及索諾瑪 (Sonoma) 兩大葡萄酒產區盛名夾殺之下，顯得靜默。然，此地卻有虔誠釀酒人七十餘戶，孜孜不懈潛釀美露，其酒體較為輕盈均衡而自制，不若納帕谷酒款的霸氣、高酒精濃度，在目前新世界產區紛以釀製高酒精、高萃取、甜美濃縮、重橡木桶味的酒款之際，此聖山，以其得天獨厚，產出具古典舊世界風格的優雅酒款。

聖十字山區，左濱太平洋，右上臨舊金山灣區南端，氣候看似溫和少變，其實，山脈崎嶇多曲峭，也因向陽差異，因海拔高低，因土質不變而形成許多微氣候區塊，釀酒人若是觀察敏銳，可順天應時釀出多姿多采，風格殊異之酒款；我們也驚覺，此麻雀之丘所種植的葡萄品種竟然多達二十種，集合了西班牙、法國以及義大利的各色品種，多彩紛呈可見一般。

然聖十字之坡地土層較淺，又近矽谷而地價高昂，還曾一度遭皮爾斯病害 (由琉璃葉蟬傳布病菌，造成葡萄株枯死) 侵擾，葡萄園毀去大半；加上，位處地震帶，耕植辛苦，產量不高，愛財怕勞又精算的酒農，早尋平原產區開發去。故而，聖山多奇人。此次介紹的兩家酒莊之莊主暨釀酒師，原本皆非釀酒師科班，一專哲學，一善文學，卻釀出我極愛的風土醇釀，人間聖山更勝奶蜜之地。

哲學家的酒

一九七六年的巴黎，一場後世稱為「巴黎審判」的品酒會，因美國加州酒大勝法國波爾多以及布根地的紅白酒，而讓美國酒業站上世界舞台；當時，在紅酒組裡，跌破所有專家眼鏡，一向不被法國葡萄酒廠視為對手的美國加州酒，納帕谷「鹿躍酒莊」及聖十字山的「瑞吉酒莊」分奪下第一及第五名，二、三、四名均是法國波爾多享譽國際的名酒 (見表一)，其中五大酒莊便占了兩名。

當時法國人認為，這樣的評比並不公平，因為波爾多酒是需要光陰來醇熟軟化，不似年輕的加州酒果香澎湃而易飲。若是將時間拉長，一、二十年後，加州酒肯定要甘拜下風，因波爾多酒以擅久儲而聞名，哪是歷史苦短的美國加州酒可堪比擬。

【私】JASON品酒筆記

瑞吉酒莊

❶ 2005 Monte Bello, Ridge Vineyards

以70%卡本內·蘇維濃、22%的梅露（Merlot）以及小比例的其他波爾多品種釀成，亮澤紅寶石色澤，氣息鮮美沉穩，如飄雲攀上杯緣，有草莓果醬、蜜餞蔓越莓，以及點綴秀美的甘草氣息，入口，圓潤滋華，力道與細膩間的拔河，因過於年輕，再過兩三年，便兼具和諧了，末尾有紫羅蘭鮮花香，單寧尚緊卻也雅緻光緻，無耐心嘴饞者，過五年可開始飲，放30年也有本。評分：9.6

❷ 2006 Zinfandel, Geyserville. Ridge Vineyards

以70%的金芬黛葡萄為主，另，還有18%的卡利濃（Carignan）、10%的小希哈（Petite Syrah）以及2%的瑪塔羅（Mataro；法國稱為Mouvèdre）釀製而成。氣息豐盛強勁，滿滿法國北隆河酒裡的紫羅蘭花香；入口豐美卻有足酸，黑色大李、略為土壤氣、甘草、新鮮玫瑰花、皮毛、櫻桃，單寧似絨，高雅一貴婦。評分：9.5

❸ 2006 Zinfandel Lytton Springs, Ridge Vineyards

以80%的金芬黛、16%的小希哈，以及4%的卡利濃品種釀成，深紅寶石色，嗅聞強勁，有玫瑰花香，香氣較前者單純卻集中甜美，有南法Gigondas紅酒香氣，草莓果醬突出；口嚙，強勁豐美，較前者更顯扎實陽剛，覆盆子香氣連帶出櫻桃烈酒精醇魅香，甘草尾韻飄飄蕩蕩，潛力強，以待來日之越加天成。評分：9.6

邦尼頓酒莊

❶ 2007 Muscat, Ca' del Solo, Monterey County, Bonny Doon

以九成以上的義大利Moscato Giallo葡萄釀成（法文一般稱蜜思嘉Muscat），混和少部分葡萄牙白葡萄Loureiro。清新蜜思嘉葡萄原味撲鼻，入口圓柔溫醇，離析出礦物質風味，以及清幽的橙桔香氣，整體優雅，酸度沁滲兩頰，金合歡花香以及蜜香填補中局，尾韻飄然有淡雅白蘆荀以及月桂葉馨香。評分：8.6

❷ 2005 Syrah, Le Pousseur, Bonny Doon

96%的希哈品種，加上4%的格納希品種釀成，酒色深紅泛紫黑，果香沉靜不張揚，靜嫻，氣息有紫羅蘭以及黑櫻桃果醬香氣，入口，整體優雅，甘美，紫羅蘭花香、略微煙燻可可豆，尾韻以皮毛、櫻桃、白胡椒攜手白色菸絲繁複作結。評分：9

❸ 2004 Le Cigare Volant, Bonny Doon

主要以法國南部教皇新堡產區典型的三款鐵三角品種，分別是格納希（Grenach）、希哈以及慕維德（Mourvèdre）混調而成，入口強勁，香料味明顯，但酸度不缺，清爽均衡，單寧尚緊，緊接著有煙燻，以及點綴性的香草味，尾韻以蔓越莓混合酸梅吮啖完畢，酸梅核的餘香。評分：9.25

※Jason的葡萄酒分數評比說明：

6~7分：品質差強人意尚可接受

7~8分：釀酒技術無偏差口感尚完整

8~9分：風味頗佳且風格顯現的佳釀

9~9.5分：風味細節優雅度兼具的釀釀

9.5分以上：餘韻繞樑的天之美露

10分：理想上不可甄至的烏托邦最高境界



■ Monte Bello山頭貧瘠多風冷涼多石灰岩，足以釀出美國最均衡優雅的酒款。

1976年「巴黎審判」品酒會前五名

名次	名稱	國籍／產地
1	Stags Leap Wine Cellars 1973	美國／加州納帕谷
2	Château Mouton Rothschild 1970	法國／波爾多
3	Château Montrose 1970	法國／波爾多
4	Château Haut-Brion 1970	法國／波爾多
5	Monte Bello 1971	美國／加州聖十字山



❶ Monte Bello葡萄園裡，正處「轉色」階段的卡本內·蘇維濃葡萄；時處八月。❷ 左為Ridge酒莊的主釀酒師Paul Draper，右為酒莊總裁Donn Reisen。❸ Bonny Doon酒莊莊主藍道與其可愛的混血女兒；藍道之妻，或說其謬思女神是台灣彰化女子，如此聯姻，這才是「愛台灣」啦！❹ 當年發動一九七六巴黎品酒會的靈魂人物史蒂芬·史普瑞爾。



多事之人，在一〇〇六年，又再次煽動當年舉辦此品酒會的英國酒評家史蒂芬·史普瑞爾（Steven Spurrier），把三十年前同場較勁的同樣酒款，再次請出來大車拚，因白酒早已老衰，故僅拼紅酒。這次不在巴黎舉行，卻在倫敦以及納帕谷兩地，同時跨州各由九位專家評判，此次第一名的酒款竟是當年第五名的瑞吉酒莊的Ridge Monte Bello 1971，不但兩地的評比都是如此，甚至還遠勝過第二名酒款十八分。而接下來的一場由年輕的加州卡本內·蘇維濃（Cabernet Sauvignon）品種為主的加州紅酒評比裡，Monte Bello 2000照拿第一。

是歐洲古典的均衡樣態。即便以全球標準來看，「瑞吉酒莊」均可算是一等一優質酒莊，識味者必賞。

文學家的酒

幾年前輾轉自「加州葡萄酒大使」保羅那裡嘗到一款「雪茄粉紅酒」（Vin Gris de Cigare；雪茄是酒標上飛行船的暱稱），本想，不過是瓶加州粉紅酒，及真飲入，口感豐郁卻又清新緻雅，多層次而韻不散，即便以釀製粉紅酒出名的南法塔維爾（Tavel）產區都不一定能釀出如此精湛酒品，而這，「邦尼頓」（Bonny Doon Vineyard）酒莊是哪蹦出來的？

「瑞吉酒莊」的幕後品質推手，是在此已經釀酒逾四十載的保羅·醉坡（Paul Draper），他從未經過正式的釀酒學訓練，大學攻讀哲學，依憑的是年輕時在智利與義大利兩地，跟著當地酒農手到、眼到、心到的經驗實戰以及研讀十九世紀末的釀酒古書。他摒棄現代釀酒學的餘毒：即過度過濾以求酒質澄清穩定，卻也同時濾去複雜風味、或是毫無節制施用農藥、除草劑。

去年旅經舊金山，於著名葡萄酒專賣店（&購）一瓶同酒莊的2004 Le Pousseur Syrah，果香清亮卻不拖泥帶水，不顯笨重俗豔，口感也跳脫新世界濃豔舞孃形象，架構頗完整，回韻甘醇，再參照酒價，我直嘖嘖，真是物超所值；及今年，才真正親身見識了該莊釀酒師藍道·葛蘭姆（Randall Grahm）之風采。

取而代之，本莊完全不過濾葡萄酒，僅簡單濾清並以有機農法耕作。與現代加州酒的「果香炸彈」型的濃郁酒款相較，其旗艦款的Monte Bello紅酒，及以金芬黛（Zinfandel）品種為主的酒款，均

藍道因著其對酒業以及餐飲業的貢獻，在一九八九年讓美國廚師雜誌（Cook's Magazine）頒予他「終生成就獎」，他當時不過三十幾歲；一九九〇年，美國「詹姆士·比爾德基金會」（James Beard Foundation）更錦上添花，授與「年度最佳酒業從業人員」榮銜，他在

美國酒業的領導形象可以想見。然，散髮徒長，僅以橡皮圈紮著，老嬉皮作家形象如他，總是走在時代潮流峰頂，「異端」或許才是許多加州酒人對其形象之定位。

真」之道，將原本四十五萬箱的產量銳減至三萬五千箱；底下員工自一百人精縮至三十五人。並自二〇〇二年起，採取比有機農法更加前衛的「自然動力法」，依循西洋農民曆，翻土有時、剪枝有時、裝瓶也要得時，更將多樣野草與砂石塞入牛角，潛埋土中，待隔年春季，翻土而出，牛角的礦物質與內填物已轉成神妙有機腐植土；之後摻水，攪成藥飲遍灑園中，以讓葡萄園有機生生不息，以釀成有「生之力」的葡萄酒。

當酒農以及消費者一窩蜂擁抱主流的卡本內·蘇維濃紅酒以及夏多內（Chardonnay）品種白酒之際，他硬是以當時不得人疼的「醜小鴨」品種，如法國的隆河流域品種，以及一些義大利和西班牙品種，逆勢開創新局，加以酒標設計新穎醒目，酒款成功席捲市場。

原以小莊園起家，其後事業規模盛大，開枝散葉過頭，他自悟該是修裁的時機了；藝術家性格的藍道自二〇〇六年開始，徒回「反璞歸

身、心、靈，滿足矣！

聖十字山，有醉坡以及藍道上流者，酒香引人入山，如朝聖；下山則有酒相伴，世間儘管萬般不足，也不必胸前筆劃十字，飲醇釀淨身、心、靈，滿足矣！