

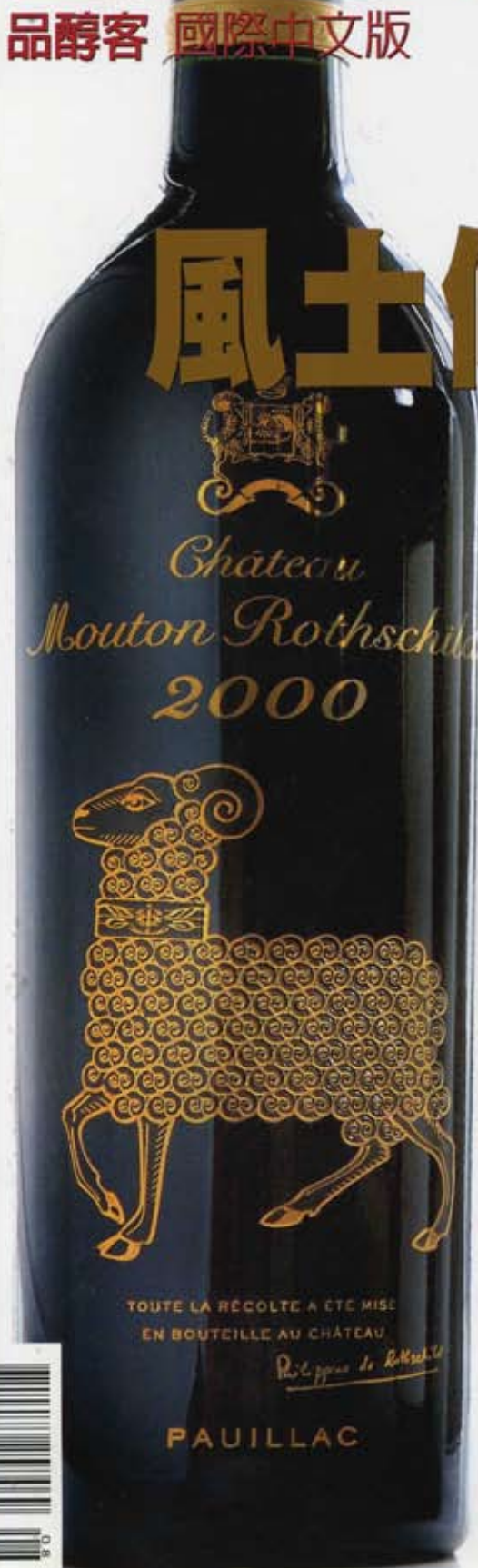
the world's best wine magazine

台灣NT\$ 249 8/9月號 2007
香港HK\$ 60 www.decanter-chinese.com.tw

Decanter

品醇客 國際中文版

風土條件的真相



品醇客2007年 風雲人物

安東尼·巴頓 Anthony Barton

- ★2006波爾多左岸新酒品評
- ★轉變中的布根地
- ★南非酒不夠精采？
- ★頂尖美酒不傷財：2005羅亞爾紅酒

- 詩人歌手Chris De Burgh
- 高級酒燒好菜？
- 台灣趕不上的流行風：Amarone

2003

OPUS ONE

A NAPA VALLEY
RED WINE
VIN ROUGE
DE NAPA VALLEY

PRODUCED AND BOTTLED BY
PRODUIT ET EMBOUTEILLE PAR


Robert Mondavi
Philippe de Rothschild

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

750 ml
14.0% alc./vol.

OPUS ONE
OAKVILLE, CALIFORNIA, USA
WINE PRODUCT OF USA
PRODUIT DES ETATS-UNIS





頑童般不羈，鬼才般古怪，Randall Grahm這位歷經風霜，熟成得快要過頭的老嬉皮，二十多年來，在加州葡萄酒界中依舊是獨一無二，如此充滿新意，而且總是帶給我們無限啟發。

撰文／林裕森

圖片提供／林裕森、Bonny Doon Vineyard

加州的另類之音 Bonny Doon酒莊

在加州，每個人都想成為明星，只想釀造引人注意的「重要」葡萄酒，而不是日常好喝，適合佐餐的酒。」Grahm的這段話，或許可以讓我們瞭解Grahm創立的Bonny Doon酒廠為何不生產加州最主流的卡本內—蘇維濃和梅洛；即使產一點夏多內，也要故意釀得像是阿爾薩斯的灰皮諾（Pinot Gris）。Grahm所釀造的加州酒，表面上看似乎為了反對主流加州酒而存在。

主流風格的缺席，並沒有讓Bonny Doon的葡萄酒特別艱澀難懂，只要稍稍放棄一點點成見，Grahm釀造的葡萄酒，即使從加州酒的角度來看

Ca' del Solo系列

Albariño, Monterey
County, 2006

特立獨行，但回歸到酒自身的滋味，卻都可口易懂，相當平易近人，而且以適合佐餐為考量。古怪不羈、全然反主流的Bonny Doon可以成為年銷數百萬瓶的加州酒廠，其中關鍵也正在這裡。

以隆河遊騎兵自居的Grahm是加州種植希哈、格那希（Grenache）、慕維德爾（Mourvèdre），以及胡婁（Roussanne）和馬婁（Marsanne）等品種的重要推手，向教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）致敬的Cigare Volant正是Bonny Doon的隆河風紅酒最經典代表。Randall對義大利品種的熱愛，則表現在Ca' del Solo葡萄園，包括皮蒙區的內比歐露（Nebbiolo）、Barbera、Dolcetto和Freisa以及義大利中南部的山吉優維榭（Sangiovese）、Aglianico、Sagrantino以及Negroamaro等等全都羅列其間。自2004年開始，Bonny Doon將自有葡萄園全部改成以順應自然力耕作的「自然動力法」（biodynamics）。去年，Bonny Doon更將Big House和Cardinal Zin兩個最大量的酒款賣給其他酒商後，改以自有葡萄園為主軸，集中心力於生產更具土地特色的葡萄酒。

今年夏天，Grahm帶著七款剛上市的Bonny Doon Vineyards來到台北，跟2003和2006年在Santa Cruz拜訪Bonny Doon時相較，這次品嚐的新年份幾乎款款迷人，酒的風格因為種植與釀造法更加自然透明，特性與風味也更加精確顯現。■

Albariño是來自西班牙Rias Baixas的白葡萄，Grahm算是極少數種植的加州酒莊。更強的是，他採用Rias Baixas南邊O'Rosal區的傳統，調進了3%的Treixadura和17%的Loureira，釀成清爽迷人又新鮮多香，而且口感上有著類似Rias Baixa最佳產區Condado do Tea特有的均衡與架構。

Sangiovese, San Benito
County, 2005

山吉優維榭一直未能在加州盛行，更不用說在與Monterey隔鄰的San Benito郡。Grahm僅在第一個年份施用自然動力法，就將這個托斯卡納品種釀成帶著礦石與典型黑櫻桃香氣的優雅紅酒——堅挺多酸，像極了高雅多澀的頂尖Chianti Classico。

隆河調配Cigare系列

Le Cigare Blanc, 2004

以教皇新堡白酒為靈感，胡婁為底，添加Grenache Blanc，甜熟的香氣中混合著梨子、蜂蜜與白花，質地圓滑，典型南隆河白酒風格。

Vin Gris de Cigare, 2005

一款比較類似Tavel風格的粉紅酒，少了一些清新，濃厚多酒精。

Cigare Volant, 2003/2004

混合了希哈、格那希、慕維德爾和仙梭（Cinsault）的Cigare Volant是Bonny Doon的代表作，但2003與2004這兩個年份的風格相差頗多。2004年的風格精巧，有非常細緻絲滑的單寧質地；2003年份則展露貴有的強勁單寧，粗獷中帶有礦石與花香的高雅酒香。

希哈紅酒

Syrah 《Le Pousseur》
2004

相當迷人外放的希哈紅酒，除了混合來自Santa Barbara產區的Bien Nacido以及Paso Robles西邊山坡等涼爽葡萄園產的希哈，Randall還加了5%釀造麥稈酒的維歐尼耶（Viognier），共同混釀成這瓶散發肉乾、培根、胡椒、玫瑰花瓣與香料香氣的獨特希哈。口感濃厚多澀，但相當均衡緊實的精采酒款。

甜白酒

The Vol de Ange, 2006.

以選摘的胡婁釀造而成，葡萄較少受貴腐霉的影響，以熟果與水果乾的香氣為主，即使每公升含有120克糖，仍相當多酸均衡，清爽可口。





Interview

對於自然動力法的魅力與爭議，《品醇客》，早已有所著墨；但是細心的朋友可以發現，通常國外文章在介紹這種極度尊崇「自然」的耕作方法時，「人」反而通常成為下筆的重心。直到遇到了Grahm之後，我終於知道為什麼許多作者如此選擇——自然動力法的背後，往往有一位理想主義者。

Grahm是加州Bonny Doon Vineyard的代表人物，這家崇尚自然動力法的酒莊，今年三月才取得標準嚴格的Demeter認證。不過瀏覽Bonny Doon Vineyard介紹，心中暗付的不僅是酒莊在自然動力法上的努力，而是洋溢在字句間的精準與韻腳，歐陸哲學與文學的優雅身段躍然紙上。果不其然，詢之以Grahm，他自嘲是philosophe manqué（哲學上有未竟之志），後來在酒香誘惑下才走進加州大學戴維斯分校，開始

一段追尋自我的釀酒人旅程。

走向自然之路

也許因為Grahm文字精準，他談話時反而略顯靦腆（時常在思索用什麼字）。Grahm回首求學階段表示，他在課堂上學到精確認知土壤成分，控制發酵溫度，「那就像一個科學模型的製作訓練，得到的成果在預期之內，但是成品之間沒有差別。」或許是源於重視差異的人文思考，他在課餘之際經常向教授挑戰，拒斥以控制為取向的釀酒方式。身旁的黃錦淑此刻疑惑地補了一句：「你覺得在那裡有學到東西嗎？」Grahm舉了電影《The Stepford Wives》作例子（註1），說明了理想範型的追逐，終究傷害了葡萄酒多樣的美感，更造就了拒絕風土條件（terroir）的新世界葡萄酒現況。他回憶起釀酒路上的徬徨，一度曾想進行回

歸分析，尋找某種風土條件的公式，彷彿酒內欠缺的元素總是可用不同技術補足，就像有些人將橡木片投入酒中一樣——但是終究，他拒絕了這條缺乏想像的釀酒途徑。在Grahm的眼中，「也許美可以拆解成一些五官比例的數字，但一個人整體的美，卻永遠不是這麼一回事。」

勾起飲者鄉愁

於是Grahm想回到風土條件，希望回到一種出現在眼前，就可以勾起飲者鄉愁的酒。他借用Matt Kramer的somewhere-ness來表達何謂風土條件。就Grahm來說，富含風土條件的葡萄酒會激起探索大地的慾望，不論飲者過去是否有曾經歷。Grahm認為：「新世界與舊世界葡萄酒的差異，可以用vins d'effort與vins de terroir來看待：前者的釀酒目標是成就，後者是彰顯風土

專訪 Randall Grahm

一個悶熱驟雨的台北午後，在西華飯店與Bonny Doon Vineyard的靈魂人物Randall Grahm共飲下午酒，伴他一同出現的是出生台灣彰化的黃錦淑（Chinshu Huang），還有他們活潑可愛的小女兒Amelie。

撰文／屈享平

圖片提供／林裕森、Bonny Doon Vineyard

歷史。」雖說如此，Grahm認為新舊世界並非彼此對立，也不贊成用這種一刀切的方式來認識葡萄酒。就種植技術上，Grahm認為新舊世界的差異主要是在灌溉——在他想像的葡萄酒地獄中，他以The VINE-OLENT（以vine/violent作變化），來形容加州常見的滴灌系統（drip irrigation）。Grahm強烈主張滴灌系統根本是一種園藝，結果是讓葡萄藤只是水分承受者，而不是追獵者。這種系統使葡萄根部失去延展的動力，無法將土壤中的礦物質吸入，而礦物質正是新世界酒評家所嚴重忽略的葡萄酒特色。

基於如此想法，不難想像Grahm對野生酵母的興趣遠大於培養酵母，他最後投向自然動方法，其實也不令人意外。未來Grahm甚至希望他的酒，都能清楚標示各種添加物。「許多人其實不了解現代葡萄酒內，可能有

硫，也可能有蛋白。」如果他真的開始這樣作，那將會是新世界葡萄酒的一項革命性成就。

如何看帕克

Grahm對於帕克（R. Parker）這位世界注目的酒評家，精采地用了Zeitgeist這個德文字來形容，也就是強調帕克代表著「某一時代的普遍理性」。Grahm表示，對於帕克這樣的人物，他自己的一套解釋是：「這類酒評家之所以偏愛高萃取，高酒精，重橡木味的果香炸彈，可能是因為他們不願在公眾面前丟臉。因為這些濃熟厚重的酒，非常容易在比賽中辨認，它們特質超越（失去）風土條件，因此可以準確地在每次試飲中掌握；對酒打出的分數，也不會因為其間不一致性而遭受挑戰。」最精采的是Grahm將帕克比喻為美國總統布希，他喃喃地說：「他應該知道他的影

響力，並善用智慧去運用！」

毫不意外，Grahm對所謂的「膜拜酒」（Cult Wine）自然興趣缺缺；聊到電影《尋找新方向》（Sideways），也不認為加州黑皮諾就能與布根地平起平坐。崇尚自然的他，甚至表示尊重大自然所釀出的葡萄酒，酒內有東方思想中的「氣」，開瓶後抗氧化能力較強，能比一般葡萄酒更持久——他建議拿他的酒實際一試便知。這種想法，或許對某些科學擁戴者較難接受。不過Grahm的確為加州酒走出一條另類之路。Bonny Doon Vineyard除了有一位文采熠熠的釀酒詩人，更有許多自成一格的好酒。☞

註1：《The Stepford Wives》（超完美娇妻）是一部小品式的嘲諷電影，主要述敘位於康乃狄克州Stepford鎮的一群「理想」妻子，其實是一具具完美、服從而且沒有自我思想的機器人。

註2：Grahm的文字飽富閱讀樂趣，像是Satanic、Pinot Greedio之類的創意，在文章中四處可見。他曾以酒類術語改編了披頭四的歌詞，目前正在整理以前的演講稿與文章，準備出書。