

頂級酒莊傳奇 3

Legends of Grand Domains Vol.3

目錄 | Contents

003	感謝詞	To JF. Baltzen, my key to wine.
007	推薦序	酒香釀字，傳奇不墜 賴彥均
009	自序	人在酒途
011	Part I	融舊納新 SPAIN Rioja 葡萄酒裡的時光與靈光 BODEGAS LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA 守舊與立新 LA RIOJA ALTA 葡萄酒的任意門 BODEGAS MUGA 小農的名釀傳奇 BODEGAS Y VIÑEDOS ARTADI
049	PART II	雍容醺酣坡美侯 FRANCE Pomerol 夫君醇釀 CHÂTEAU LAFLEUR 坡美侯裡的紫羅蘭 CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET
063	PART III	黑皮諾的溫柔風景 FRANCE Chambolle-Musigny 細膩的決勝點 DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER 貴在舉重若輕 DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGÜÉ
079	PART IV	傑弗遜的黃金滴露 FRANCE Meursault 不用力的極作 DOMAINE ALBERT GRIVAUT 張力於美酒之必要 DOMAINE ROULOT 潤物細無聲 DOMAINE MICHEL BOUZEREAU ET FILS
099	PART V	夏多內的皇者風範 FRANCE Puligny-Montrachet 風土的載點 DOMAINE LEFLAIVE 晶瑩淺碧妙酸香 ETIENNE SAUZET
115	PART VI	橡樹山美酒 ITALY Brunello di Montalcino 蒙塔奇諾布雷諾創造者 BIONDI SANTI

熠熠新星 PIAN DELL'ORINO

一飲入魂 SALVIONI

歲月靜好 FULIGNI

芬芳的香凝 FATTORIA POGGIO DI SOTTO

莎啞娜拉 SOLDERA

- 157 **PART VII** 加州酒業始源 **USA Sonoma County**
 品味淡定 JORDAN VINEYARD & WINERY
 擅走鋼索的健美先生 PETER MICHAEL WINERY
 沉默大師 KISTLER VINEYARDS
 突破沙文的堅毅與溫柔 MERRY EDWARDS WINERY
 走自己的路 HANZELL VINEYARDS
- 203 **PART VIII** 多元的酒中風景 **AUSTRALIA Victoria State**
 半島雙傑 KOORYONG & PORT PHILLIP ESTATE
 澳洲黑皮諾宗師 BASS PHILLIP
 反璞歸真 YARRA YERING
 那山、那人、那酒 GIACONDA VINEYARD
 第六脈輪釀酒 BINDI
- 245 **PART IX** 島嶼上的酒中風景 **NEW ZEALAND Waiheke Island**
 世界盡頭的波爾多美酒 STONYRIDGE VINEYARD
- 257 **PART X** 何窮之有 **NEW ZEALAND Gisborne**
 醇釀貴在斷捨離 MILLTON VINEYARDS & WINERY
- 267 **PART XI** 品種大洗牌 **NEW ZEALAND Hawke's Bay**
 百年雋永 TE MATA ESTATE

頂級酒莊傳奇 3

Legends of Grand Domains Vol.3

目錄 | Contents

279	PART XII	不只一招 NEW ZEALAND Wairarapa 膠鞋黑皮諾 ATA RANGI VINEYARD 乾河不竭 DRY RIVER WINES
297	PART XIII	偏安一隅，孕生美酒 NEW ZEALAND Nelson 味自慢釀酒 NEUDORF VINEYARDS
305	PART XIV	白裡透紅馬爾堡 NEW ZEALAND Marlborough 超文本葡萄酒 FROMM WINERY 取法乎上 DOG POINT VINEYARD
321	PART XV	南島黑皮諾發跡之所 NEW ZEALAND Canterbury 原味覺醒飛馬灣 PEGASUS BAY 鐘丘風土，美酒孕生 BELL HILL VINEYARD
337	PART XVI	極南的明亮風味 NEW ZEALAND Central Otago 少即是多 FELTON ROAD
347	附錄	進口商資訊 圖片出處

酒香釀字，傳奇不墜



認識Jason（劉永智）近十年來，就我側面觀察，這段期間他的手頭似乎一直不曾寬裕，時常聽他自陳到處兼職打工賺些外快，有次甚至聽到他親口描述身上僅餘數百元，尚需苦撐十數天至月底的慘狀。這讓我想起幾年前有個流傳在一群資深酒友圈內的玩笑話：「台灣只養得起兩個半葡萄酒作家」，很不幸的，看起來Jason就是酒友口中的那「半」個。

問他所為何事，答案不外乎「採訪」、「寫書」二者。

奇妙的是，Jason的書雖然主題大都與醉人的葡萄酒或是甜美的蜂蜜有關，但在文字風格上，不曉得是否因其亦為老搖滾迷之故，時常又顯得頗為硬派且略有古風，有位朋友甚至曾經半開玩笑的稱其為「今之古人」。這種硬橋硬馬，同時又堆疊大量的專業知識的書籍對現今習慣於輕薄短小的主流大眾而言，別說期望讓所有人「驚呆」，沒有被「驚嚇」已屬萬幸；反映在銷售數字上，猜想大概也不容易成為暢銷排行榜上的常勝軍。

但Jason十年來似乎無視於個人成敗，依然堅守自己的風格路線，對於要寫作的題



材——不論是蜂蜜或是葡萄酒——即便明知所費不貲，也必定節衣縮食，堅持親自至產地參訪取材，將第一手資訊傳遞給讀者，而非選擇相對容易的方式直接翻譯名家著述，甚或將現成網路資訊納為己用。

《頂級酒莊傳奇》系列與《覓蜜》中的內容，幾乎均是長時間在資源相當有限的情況下，經由這種近似苦行的方式誕生的。然而，也正是因為如此的堅持親力親為，讓Jason的文字無論在評人、論物、析事、說理總能直指關鍵重心，其用字精準，節奏明快，讀之身歷其境，絕無拖泥帶水、拐彎抹角、欲言又止或隔靴搔癢。另外，

這一路走來所累計超過千餘筆的品酒筆記，讓Jason的品酒筆記專屬網站（Jason's VINO）成為華文世界中數一數二的優質酒評資料庫，擁有豐富而專業的酒款品評紀錄，未來若能取得更多支持，發展前景將不可限量。

非常高興見到《頂級酒莊傳奇》系列終於走到了第三冊。回顧以往，各冊收錄的酒莊數目從第一冊《頂級酒莊傳奇》的33家、《頂級酒莊傳奇2》的36家逐冊增加到本書的40家，三冊累計共收錄了109間位於義、法、西、德、美、紐、澳等地的頂尖酒莊。在本書中，除了收錄愛酒人多半耳熟能詳的西班牙利奧哈的百年傳奇名莊Lopez de Heredia Viña Tondonia與La Rioja Alta、現代派大將Atardi；法國波爾多玻美侯之花Chateau Lafleur、布根地Chambolle-Musigny村雙傑J-F Mugnier與Comte Georges de Vogüé以及Meursault、Puligny Montrachet村的白酒標竿Roulot與Leflaive；義大利Brunello di Montalcino產區的雙王（Biondi-Santi、Salvioni）、雙后（Soldera、Poggio di Sotto）；美國加州夏多內的指標酒莊Kistler以及擅長釀造黑皮諾、在內行酒迷間一瓶難求的Hanzell等名莊外，更將目光移至大洋洲，全書以約四成篇幅詳盡報導了16家紐澳頂級酒莊：澳洲的Bass Phillip、Bindi、Giaconda，以及紐西蘭Stonyridge、

Millton、Ata Rangi、Pegasus Bay、Bell Hill等等；其深度、廣度放諸國內、甚至整個華文世界，目前大概尚無類似專書可望其項背。作者以一人之力，在超過十個寒暑的採訪行程中遍跡南北半球、新舊世界的各產區，一點一滴積累一字一句，行程中雖不至走過窮山惡水，行經死寂之地般地搏命演出，但若非相當的毅力和對葡萄酒的熱愛，又豈能屢次克服諸多困難：惡劣的天氣、難搞的手排車、脾氣暴躁的莊主（請參看本書Soldera酒莊相關章節）等，將這些產於天涯海角的美酒以及背後的風土人文，發之以情、論之以理，字字珠璣躍然紙上。

《頂級酒莊傳奇3》不僅專業，更是作者品飲美學與求真求實信念的具體呈現，我衷心希望Jason繼續用下一個十年讓傳奇不墜，再以酒香釀字，讓讀者陶然。

Italian Wine Tasting Club 創辦人
賴彥均



我不在酒莊，就是在前往酒莊的路上，人在酒途是也。過去幾年，只要身在台灣，我基本上很宅，除少數品酒會、餐會邀約（也婉拒掉許多），我幾乎都宅在家寫作，可能是臨時的短篇（賺我的每日麵包），或為了寫《頂級酒莊傳奇3》（賺我的心靈麵包）。一旦跨出海島，通常就是千里之外，尋莊啖酒去了。

求索無他途，要認識葡萄酒的風土面目，只能親臨，藉著深入探訪，以達去偽

存真。畢竟，別人書上寫的，都是他的，不是我的。他人的文字只能參考，不能全盤接納，即便是已經問到爛的問題、可能干犯莊主忌諱的疑問，我總是要再問一遍。有人耐心寬容，有些對我嘆大氣，翻白眼。〈離騷〉寫有「路漫漫其修遠兮，吾將上下而求索」，葡萄酒學問的探索也是這樣，即便一路蜿蜒長遠，有時踢到鐵板，但總有下一個柳暗花明等在前方，讓你歇歇腿喘喘氣，再鼓餘勇，又可上上下下再訪下一村。





訪過)。

前兩集，都將各國的不同產區分散寫在各書裡，《頂級酒莊傳奇3》有個小小不同之處，就是紐西蘭國土幅員不算大（台灣的七倍），其頂級酒莊分佈在該國南、北兩島各區，筆者這次算是南北縱橫，該訪的大約都去了，新作囊括紐國九成以上的最佳酒莊，除少數遺珠，基本上，菁英俱齊。至於像是原計畫採訪的貝翠斯（Pétrus），因約訪時酒莊表示將進行長達一年多的整建，只好暫時作罷，以後，再說。

《頂級酒莊傳奇》原先就一本，雖不算暢銷，但書市的反應算是可堪告慰，於是有了撰寫《頂級酒莊傳奇2》的勇氣或傻氣，不過，後者反映在銷售數字上，令人有些心灰意冷。但「頭洗下去了」，並且「無三不成禮」，所以經過幾年採訪寫作，還是拚出了《頂級酒莊傳奇3》，只是我常常寫得生活無以為繼，加上願意看我嘮嘮叨叨工筆寫法的讀者畢竟有限。所以，這書系，就像「地表上最強老爸」連恩尼遜一樣，事不過三，該要收手了（本書採訪期間介於2007-2014年，少部分還重

各位親愛的讀者，親親（Tchin-tchin，法文碰杯、乾杯之意，不要對日本人使用，否則後果自負）！後會有期！！

劉永智 Jason

<http://jasonsvino.com>

（相關品酒筆記請上網查詢。Please check Jason's VINO for wine tasting notes and ratings.）

Jason's
VINO
vino·vin·wine·wein



part **I**

融舊納新 SPAIN Rioja



利奧哈（Rioja）美酒之名早在十九世紀未就傳開，當時底里牛斯山以北的葡萄園大半毀於根瘤蚜蟲病，波爾多酒商於是到此尋求用以調配波爾多紅酒的原料。時移事易，利奧哈在西班牙已不再獨占鰲頭，但此地的品種、釀酒傳統以及傳統與現代並存共榮諸點，都讓其保有西班牙一線明星產區的地位。這裡有蛛絲與黴苔滿佈的歷史酒窖，也有極為摩登現代、展現類似加州商業活力的新穎酒莊，在荒瘠地貌上「種下」一棟棟似乎來自外太空的建物，有些看來新奇突兀（如Marqués de Riscal，不過此為老廠新貌），另一些則巧妙融入背景（如成立於2001年的Ysios酒莊）。

也一如加州，略具規模的傳統或新設酒

莊，都備有裝潢舒適的品酒展示間讓遊客可付費品嚐一系列酒款，甚或預約體驗酒莊與酒鄉風情。利奧哈在1926年成為法定產區等級（DO, Denominación de Origen），後又因酒質特出在1991年升級為西班牙第一個認證法定產區等級（DOCa, Denominación de Origen Calificada），另個認證法定產區為普里奧拉（Priorat）。今日的利奧哈在硬體（酒莊與設備）與軟體（釀酒思維和葡萄酒本身）都融舊納新，傳統與現代共冶一爐。

利奧哈主要的黑色品種

田帕尼優（Tempranillo）：紅酒風味中帶有



位於利奧哈阿拉維沙（Alavesa）副產區的Ysios酒莊的新穎酒窖（中景）的波浪狀屋頂，與後頭的坎塔布里亞山脈相呼應，使其在地景中不顯突兀。

菸葉、香料與皮革氣息，保存良好的田帕尼優老酒展現近似布根地的優雅繁複氣韻，為西班牙最著名、也是種植範圍最廣的品種（西班牙有超過三十個法定產區種有田帕尼優），在各產區的名稱以及風味都有些差異（別名包括 Tinto Fino，Tinto del País，Cencibel 等等）。利奧哈的種植面積最廣（占其總種植面積 81%），風味也最為雅致，大多會混調一些格納希和格夏諾品種。

格納希（Garnacha）：原產於西班牙東北部，為最重要的黑葡萄品種之一，在利奧哈常與田帕尼優混調或是混釀。格納希在法國的地中海沿岸也廣泛種植，稱為 Grenache。果實成熟期較晚，適合乾燥炎熱的氣候，較易蓄積高糖份，酒款的酒精濃度通常也較高，但酒色較淺，以紅色漿果和香料氣息為主。

格夏諾（Graciano）：原產自利奧哈，因產量既少且不穩定，因而種植面積不大，現於中部拉曼恰（La Mancha）和東南部也有種植，在南部比在利奧哈易於成熟。單寧與色素都高，酒色常呈墨黑，酸度明顯，常帶有藍莓和礦物質氣息，適合小比例添進田帕尼優紅酒（一如小維鐸〔Petit Verdot〕在波爾多梅多克地區所扮角色）。本產區的 Viña Ijalba 酒莊稀罕地釀有 100% 的格夏諾紅酒。

卡利濃（Carinena）：原產於西班牙東北。在法國地中海沿岸也常見，被稱為 Carignan。屬晚熟品種，適合炎熱乾燥的氣候與貧瘠土壤，酒色深，酒精度通常不低，但酸度勝過格納希，故利奧哈人常以此品種混調田帕尼優以補色添酸。利奧哈酒農慣稱卡利濃為 Mazuelo（或 Mazuela），本區有減少種植此品種的趨勢。

利奧哈主要的白色品種

馬卡貝歐（Macabeo）：利奧哈稱為維烏拉（Viura），為西班牙北部常見品種，其他地區也偶爾可見。因酸度佳，用途頗廣，可釀成干白酒和氣泡酒，果香不特出，是利奧哈最重要的白葡萄品種（約占總種植面積 10%），因酸度佳故而耐氧化，可經長時間橡木桶培養成桶味較明顯的白酒，也是釀造卡瓦氣泡酒（Cava）的重要品種。

馬瓦西亞（Malvasía）：雖源自小亞細亞（今土耳其）和希臘，但在西班牙的種植年代悠久，釀成的白酒具有濃郁的花香與葡萄柚氣息，在利奧哈有時會與維烏拉混調，可增加利奧哈白酒架構。

白格納希（Garnacha Blanca）：常見於地中海沿岸產區，如加泰隆尼亞（Catalonia）自治區、瓦倫西亞（Valencia）法定產區以及利奧哈也有少量種植，此品種香氣不特別豐盛，但可替利奧哈白酒帶來一些蜜香與杏桃氣息，酸度不高，主要替利奧哈白酒帶來較為圓潤的酒體。

利奧哈約有七分之一園區生產白葡萄，多數以馬卡貝歐為主角，再添一點馬瓦西亞以及白格納希而成。大部分的利奧哈白酒都釀成清鮮順口、較為中性的風格，有些可惜，因以橡木桶培養的優質利奧哈白酒，經多年完熟後，會蛻變得更豐盛且細緻，可與最佳的波爾多白酒並論。

自 2009 年起，利奧哈的法定產區管理委員會除了允許夏多內（Chardonnay）、白蘇維濃（Sauvignon Blanc）與維黛荷（Verdejo）三個外來品種可用於白酒混調外（但三者的混調比例不可超出某酒總體混調的 49%），還允許使

用四種幾乎瀕絕的當地品種，包含一黑三白：黑葡萄是紅馬都拉娜（Maturana Tinta），具不透光的深紫酒色，香料調鮮明。白葡萄則有白馬都拉娜（Maturana Blanca；具蘋果、香蕉與柑橘氣味）、白田帕尼優（Tempranillo Blanco；有柑橘與熱帶水果風味）與都倫黛絲（Turruntés；以蘋果和青蔬味為主，與西班牙西北角加利西亞〔Galicia〕產區和阿根廷所種的Torrontés不同種）。Viña Ijalba釀有100%的紅馬都拉娜以及白馬都拉娜品種酒。

上、下與阿拉維沙之別

利奧哈葡萄園長、寬約100與50公里，占地超過6萬公頃，因風土差異而劃分為三個副產區，分別是：上利奧哈（Rioja Alta）、下利奧哈（Rioja Baja）以及利奧哈阿拉維沙

（Rioja Alavesa）。利奧哈不僅是產區名，也是省名（因地小人稀，利奧哈以單一省成立自治區）。其實整個利奧哈產區橫跨三個自治區：分別是利奧哈（La Rioja）自治區、北臨的巴斯克（País Vasco）自治區以及那瓦拉（Navarra）自治區。埃布羅河（Rio Ebro）自本產區西北貫穿至東南，產區名源自埃布羅河的小支流奧哈河（Rio Oja）。大致上，埃布羅河南岸的葡萄園屬於利奧哈自治區，北岸中段上游的葡萄園主要屬巴斯克自治區的阿拉巴省（Álava；巴斯克語為Araba），此即為利奧哈阿拉維沙副產區。北岸東邊下游的葡萄園則屬那瓦拉自治區。上、下利奧哈是以埃布羅河上下游的相對位置劃分，兩者邊界其實東西相連，但產區差異頗大，分界點在利奧哈省首府洛格羅尼奧市（Logroño）東邊不遠。

位在西邊上游的上利奧哈擁有26,000公頃

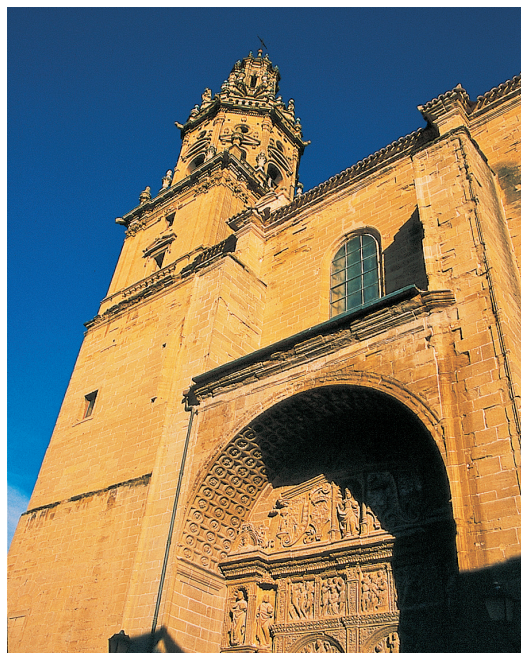


Bodegas López de Heredia Viña Tondonia酒莊的古典貴賓品酒室。

葡萄園，為面積最大的一區（占總產區面積42%），海拔較高，雖有大陸型氣候的表徵，但也受較多北邊大西洋的海洋氣候影響（尤其是西北角），較為涼爽多雨，葡萄成熟較慢，雖以相對早熟的田帕尼優為主要品種（西班牙文Temprano有提早之意，也是品種名的字源），有時卻遲到11月才採收完畢。上利奧哈的土質為三個副產區中最複雜者，以帶鐵質與石灰岩的黏土為主。酒色稍淡、酒精度略低、酒體較瘦，通常酸度鮮明、單寧緊緻，相對地風格更為勻稱高雅，也比較經得起長期橡木桶培養以及瓶陳，如此特性愈往西邊（大西洋氣候影響更多）就愈加明顯，直到過了利奧哈的葡萄酒重鎮阿羅（Haro）西邊的莎哈扎拉村（Sajazarra），葡萄已無法在冬寒前成熟。上利奧哈乃是利奧哈最精華區，經典名莊雲集。

下利奧哈葡萄園面積達23,000公頃（占總產區面積37%），海拔較低，以沖積土和含鐵質的黏土為主，受地中海型氣候影響，年雨量僅約400公釐，乾燥且夏季炎熱，相當適合種植晚熟耐旱的格納希（當地存有許多老藤）。現雖也種植相當多的田帕尼優，但因氣候乾燥，常需人工灌溉。下利奧哈的葡萄成熟較快，糖份容易蓄積，酒色偏深，酒精度較高，酒體較豐厚，但因酸度略低，較不耐久儲，條件較優異的葡萄園多位在海拔較高的南邊山區。下利奧哈最東邊的阿法羅酒村（Alfaro）可比上利奧哈的阿羅村提早四到六星期採收。

利奧哈阿拉維沙在自然環境上自成一格，葡萄園位於坎塔布里亞山脈（Sierra de Cantabria）與埃布羅河北岸之間，將近有13,000公頃，地勢起伏較大，海拔也高，大西洋水氣常越嶺滋潤葡萄樹。利奧哈阿拉維沙的均溫較低，幾乎全是石灰岩質土壤，酒質不特別濃



阿羅鎮中心的聖湯瑪斯教堂（Iglesia de Santo Tomás）內有雄偉的管風琴與金壁輝煌的聖壇值得一賞；旁邊巷內還有Vinoteca Juan Gonzalez葡萄酒專賣店可尋利奧哈老酒（有些50年以上老酒的保存必須存疑）。

厚，常帶新鮮迷人果味與礦物質風味，酒質優雅。也因氣溫較低，這裡僅適合田帕尼優，不宜種植格納希。利奧哈阿拉維沙另一項特色是：在商業大廠之外有許多個性獨具的小農酒莊。此外，西班牙國寶酒莊Vega Sicilia（請參見《頂級酒莊傳奇2》）也剛在利奧哈阿拉維沙的Samaniego村建莊。

混調哲學

位於西班牙中北部的利奧哈有三種氣候匯流，分別是濕涼的大西洋氣候、夏熱冬寒的大陸型氣候以及乾熱的地中海型氣候，因此各園區微氣候與年份差異相當大，葡萄熟度與品質差別也顯而易見，具規模的酒莊為讓酒質維持一貫水平，遂混調各副產區的多種葡萄。上利



1



2

1. 高踞山頭的San Vicente de la Sonsierra酒村景色絕佳（海拔528公尺），教堂鐘塔下還密藏了一些地洞培養酒窖。

2. 傳統名莊Bodegas López de Heredia Viña Toudonia的儲酒用大型舊木槽。

奧哈的阿羅酒村因有鐵路直通大西洋，而成為理想的設廠與混調葡萄酒中心。目前，利奧哈紅酒的經典混調比例約為70%田帕尼優，其餘為比例不一的格那希、卡利濃和格夏諾。十九世紀末的波爾多酒商也為本村引進在小型橡木桶培養酒質的技術，許多顯赫的名廠也在阿羅誕生（都創建於1890年左右），並且都群集在火車站周邊，舊時其中幾家甚至有自己的火車站月台。

因混調與橡木桶培養才是本區關鍵技術，反而常讓利奧哈產區的地理條件特性受到忽略。以前的利奧哈經常很快就完成發酵，然後在老舊的美國橡木桶中經過非常多年的培養才裝瓶。如此產出的葡萄酒色淡，散發甜美的香草、烤麵包等氣息，常讓人以為是採用頂級葡萄釀造，而負責培養以及裝瓶的酒商對採買的葡萄酒品管通常不甚嚴格，每公頃產量往往偏高。事實上，為增高產能，1970年代甚至有酒農拔除老藤改種新株，或選擇高產量的無性繁殖系。

近年來，許多酒莊於釀造技術上進行多項修正：釀造田帕尼優時，拉長浸皮萃取時間，縮短桶中培養時程，也提早裝瓶。現下更常採用法國橡木桶，而非美國橡木桶（也常提高酒中田帕尼優占比），如此改變讓口感更顯深厚、果香愈加盈鼻，簡言之，屬較現代風格的利奧哈。法國新橡木桶的使用是在1970年代由位於上利奧哈賽尼賽羅（Cenicero）酒村的Marqués de Cáceres酒莊所引進。

另一個眾所樂觀其成的發展是獨立酒莊的設立（自種葡萄、自釀、自行裝瓶的酒莊），例如Allende、Contino、Remelluri和Valpiedra等酒莊。當傳統的培養、裝瓶與葡萄種植能夠逐漸結合為一後，利奧哈各塊風土的特徵就更能

突顯。新一代獨立酒莊的出現也有助單一葡萄園、特殊老藤酒款出現，與大酒莊（商）專擅的混調傳統大異其趣。

葡萄酒分級

利奧哈葡萄酒會依培養期間長短分成四級，各級酒間又會因釀造者、年份、葡萄園以及混調品種的比例而產生差異。最初階的是年份級（Cosecha），指橡木桶培養與瓶中陳年皆少於1年的年輕酒款，所以又稱為年輕級（Joven）；然而Joven很少標於酒標上，這級酒以新鮮果香與柔順口感為主，建議上市後2、3年內喝掉。

佳釀級（Crianza）紅酒需至少2年酒齡才能上市，其中至少桶中培養1年，通常4到5年酒齡就已達酒質巔峰。陳釀級（Reserva）紅酒需至少桶中培養1年且瓶陳2年始可上市，葡萄選自規定內的144個酒村，通常購買時已適飲，也可陳上5至10年。特級陳釀級（Gran Reserva）紅酒需經至少2年桶中培養與3年瓶陳才有資格上市，果實需來自144個特定酒村內，產量稀少，購買時已經適飲，但還可陳上15至20年（或以上）以體會其複雜度。至於白酒與粉紅酒也有佳釀、陳釀與特級陳釀級的類似規定（將在酒莊介紹時詳析），不過目前絕大多數都屬年份級類型。🍷

註：利奧哈的傑出年份包括：1964、1982、1994、1995、2001、2004、2005、2010。

葡萄酒裡的時光與靈光

Bodegas López de Heredia Viña Tondonia

千萬年前的蓬萊造山運動凸起了台灣島，之後火山噴發的熱熔岩混雜多樣礦物質，被納含於岩層裡蘊、養、蓄、藏成為含寶樸石，時機一到，裂縫而出，順山溪滾落至花東海岸，經歲月與浪花淘洗，成就了著名的紫玉髓與雪花玉等特有寶石。同理，最令人魂縈夢繫的釀釀同樣需時，以將頑樸嚴礪汰煉為層次繁複、氣韻沁心的珍釀，在瓶中閃耀時光與靈光；依我見，西班牙利奧哈產區的艾雷迪亞酒莊（Bodegas López de Heredia Viña Tondonia）最能體現以上光陰琢磨的真理。

為便於溝通，酒界人士常簡稱莊名為Viña Tondonia，當地老一輩人則稱其為Heredia。過

去十幾年來，新派（現代派）與舊派（傳統派）利奧哈之風格差異與孰是孰非常起爭論，筆者認為酒風差異並非關鍵，酒質優劣才是核心。一家酒莊之所以眾所推崇（或群而鄙之），並非它擎起現代或傳統的大旗，而是在各流派裡是否已臻極致，以酒服人（多舌無益），而傳統頂峰上的典範若只擇其一，就只能是艾雷迪亞。

上利奧哈的阿羅酒村因有鐵路（建於1880年）可將葡萄酒北運至畢爾包（Bilbao）銷售而成為利奧哈葡萄酒首府。阿羅因酒致富，讓它在1890年成為西班牙兩座首有現代電力供應的城市之一（另一是Jerez），目前人口一萬兩



前景為札哈·哈蒂設計的前衛造型品酒中心，背景的百年酒莊依舊昂立。

千人，位於海拔440公尺的丘陵上，可環景俯瞰遼廣的葡萄園。阿羅火車站就位於北郊，而其周遭的「車站區」（Barrio de la Estación）因地利之便成為上利奧哈名莊匯聚之所，艾雷迪亞也不例外。

阿羅第一

傳統派利奧哈王者的艾雷迪亞其實是阿羅設立的第一家酒莊，也是整個利奧哈第三老的酒莊（更早設廠的兩家是Marques de Murrieta與Marques de Riscal）。拉菲爾·艾雷迪亞（Rafael López de Heredia y Landeta, 1857～1938）於1877年創立本莊，1924年傳莊予兩子，後經西班牙內戰、世界經濟蕭條與二次大戰的動盪，直至1955年傳承至第三代的佩卓（Pedro López de Heredia Ugalde）後才又重新

站穩腳跟。目前由第四代的大哥胡立歐·賽薩（Julio Cesar，主掌葡萄園與釀酒）與兩個妹妹瑪麗雅·荷西（Maria José，負責公關行銷）、瑪希黛絲（Mercedes，本莊釀酒師）共同接掌；佩卓自2010年起因腦中風而無法參與莊務，且在2013年4月過世。今日的艾雷迪亞已是除裴嘉·西西里雅（Vega Sicilia）外，西國最受敬重的歷史名莊。

現代許多酒莊的培養酒窖甚而比醫院還淨潔無塵，而當年建莊時由拉菲爾挖鑿岩壁所成的地下酒窖則是另一番天地。地窖中心有條長達147公尺的中央隧道，可通達埃布羅河與對岸的Viña Zaconia葡萄園，隧道左右則延伸各有命名的培養窖室，其間燈光鵝黃黯淡，濕潤空氣中夾雜有舊木桶、青苔與黑黴氣息，光照未及的黝暗處甚至顯得鬼影幢幢（其實是員工快速移動的殘影）；在稱為老窖（Bodega vieja）的



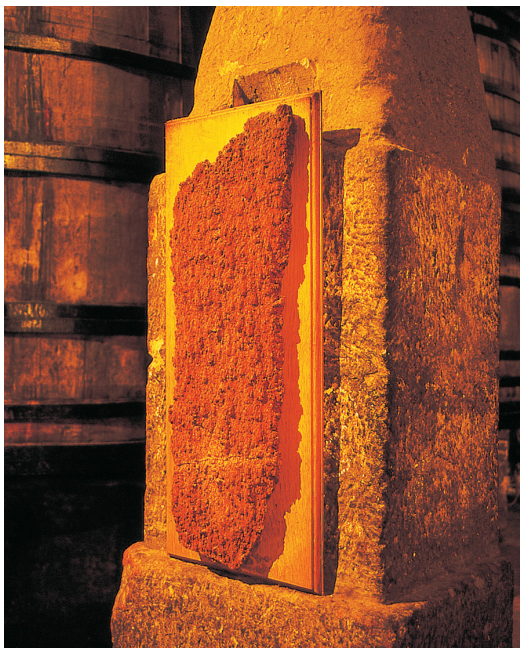
超過百年的發酵用大木槽，若發酵時氣溫過低，可在大石墊高的發酵槽下方加溫以促發酵進程。



墳墓石窖，背景用以儲放酒瓶的石格看似公墓墳位。若親臨酒莊，目前尚可買到最老且酒質依舊健全的特級陳釀為1942年份（對待老酒，本莊政策是不換塞與回填酒液，僅換新蠟封）。



1



2

1. 左為1996 Viña Tondonia Blanco Reserva；右為1991 Viña Tondonia Blanco Gran Reserva。現在利奧哈以紅酒為主，事實上本莊在十九世紀末的白酒產量占了總產量的一半。
2. 發酵大槽內的酒石酸，除非自動脫落，酒莊並不刻意刮除槽壁的酒石酸結晶，此有助野生酵母附著，易於發酵。

瓶陳窖室裡除蛛絲掛頂如布幔，那些正歷經長年培養的酒瓶還被土黃色黴苔所掩蓋，幾乎要將其吞噬。不過，反正蛛絲入不了瓶中，蜘蛛還可噬害蟲（包括可能在軟木塞上寄生蟲卵的蠅類），而黴苔覆瓶甚至可保最佳濕度。

本莊的石鑿酒窖存放有包括紅酒（Tinto）、白酒（Blanco）與粉紅酒（Rosado）在內的800萬瓶葡萄酒，然而每年培養至適飲上市者卻僅有50萬瓶；這幾近千萬大軍的窖藏也代表沉重的賦稅，幸好艾雷迪亞屬於不必向上級投資人提交財務報表的家族企業，可我行我素地擇善固執。幾年前，佩卓還邀來伊拉克裔英國女建築師札哈·哈蒂（Zaha Hadid，曾獲普利茲克建築獎）替酒莊設計造型前衛且具流線感的遊客品酒中心，裡頭還安置有本莊在1910年參加「布魯塞爾世界博覽會」所設計的巴洛克風格木頭雕花展攤，極為吸睛，平均每年也約有兩萬遊客造訪本莊。不過2002年左右，本莊80%的市場還局限於西班牙國內，現已逐漸擴展外銷市場至50%，這或許與西國經濟頹靡有關，然卻也造福了亞洲等國的愛酒人。

固守傳統

艾雷迪亞目前依舊遵循一百多年前的釀法，一絲不苟，未曾稍改。手工採收葡萄後，以高瘦的木桶盛裝運回酒廠，以容量介於6,000到40,000公升的大木槽（共72個，多屆百年桶齡）進行無溫控發酵（未備有溫控發酵槽）。二十世紀初時，若發酵時氣溫過低而進程遲緩，酒莊可在大石墊高的發酵槽下方加溫以促發酵，但今日拜全球暖化之賜再無必要；但若發酵溫度過高，則在深夜氣溫降低時敞開大門，藉由淋汁（Pumping over）萃取時順便使



左至右為：Viña Bosconia Tinto Reserva, Viña Bosconia Tinto Gran Reserva, Viña Tondonia Tinto Gran Reserva, Viña Cubillo Tinto Crianza。

酒槽降溫。

黑葡萄都帶梗進行酒精發酵，隨後的乳酸發酵多在同一槽內進行，之後導入美國橡木桶培養（波爾多式的225公升桶），但特級陳釀款則直接在美國橡木桶內完成乳酸發酵。白葡萄會先去梗破皮，經24~36小時室溫浸皮（攝氏15度），才開始榨汁以及後續果汁發酵（不帶果皮）。其實六十多年以前，本莊是將園中混種的多個品種一起採收，一同發酵；之後至今則單一品種各自發酵，再行混調。不過現在還是有些利奧哈小農（Cosecheros）將田帕尼優、格納希，甚至是馬卡貝歐白葡萄放在同槽混釀。

艾雷迪亞早期（1930年以前）曾實驗過法國與匈牙利橡木桶，後認為木質密度較佳（氣孔較小）的美國桶更適合本莊擅長與堅持的長期培養。木材來自美國阿帕拉契山脈、密西根

州與俄亥俄州，且以後者為大宗（俄亥俄州木料密度最高）。橡木片來廠之後，需先經約1年半自然風乾（一半時間露天，一半時間室內），待木料濕度低於12%以下，便可請本莊附設製桶廠的兩位製桶師造桶（1年可造200~300個培養用橡木桶）。培養時的新桶使用率極低：平均約為10%新桶、50%桶齡10年左右，剩下的40%則屬元老級。由於美國老桶的使用屬於艾雷迪亞風味構成的重點核心，故而製桶師其實花費更多時間於翻修舊桶。目前窖內共有15,000個培養用橡木桶。

四園美酒

此次接受採訪的胡立歐·賽薩表示，Viña Tondonia是其曾祖父拉菲爾·艾雷迪亞在1890年所買下的第一座葡萄園。當時的利奧哈如法



1970 Viña Tondonia Tinto Gran Reserva讓筆者在品飲時彷彿上了天堂。

國布根地，園區持份分散、面積又小，因而拉菲爾需多次向不同農戶購地才整併成現在的110公頃（Viña Tondonia總面積為170公頃）。Viña Tondonia平均海拔約450公尺，為石灰岩質與河流沖積土，埃布羅河在此迂迴成一大圓形彎道，讓本園三面環水似半島，本莊地份都位在半島較高處。葡萄根瘤蚜蟲病在二十世紀初也來到利奧哈，故1907年全園經過重植，這時來此尋求葡萄酒原料甚至建莊的波爾多酒人也開始紛紛回鄉。

艾雷迪亞在Viña Tondonia葡萄園主要釀造陳釀級與特級陳釀級紅、白酒各一款：Viña Tondonia Tinto Reserva, Viña Tondonia Tinto Gran Reserva, Viña Tondonia Blanco Reserva, Viña Tondonia Blanco Gran Reserva。紅酒裡的田帕尼優占約75%，其他是占比較少的格納希、格夏諾與卡利濃；白酒以馬卡貝歐為主角

（90%），其餘是馬瓦西亞。陳釀級在橡木桶中培養6年，特級陳釀級則培養8~10年，後不經過濾裝瓶（桶中培養階段會每6個月進行一次換桶濾清），隨後還在窖中經多年瓶中陳年才上市。陳釀級最終上市時間已是採收年份後至少10年，特級陳釀級則至少18年，世上罕見。

本莊偶爾還會推出Viña Tondonia Rosado Gran Reserva，由於西班牙飲者不特青睞桶陳4年之久再加上多年瓶陳才推出的粉紅酒，外銷市場反倒較常見到。依規定，特級陳釀級的粉紅酒與白酒都需經過至少6個月桶中培養與3年半瓶陳，本莊在培養年限上早已大幅超越規定，可說是「超級粉紅酒」。

本莊的佳釀級以及陳釀級雖是年份酒款（年份以小級數字體標於酒標上），但在法規可容許摻入至多15%其他年份酒的規範內，本莊也



培養時，僅使用10%新桶（如下圖色澤較淡的橡木桶）。



1



2

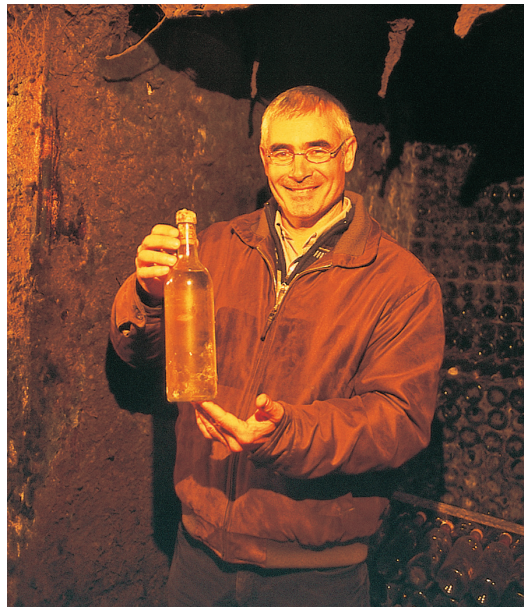
1. 製桶大師正在翻新舊桶上蓋。

2. 醇釀於壁厚達90公分的地下石窖內培醞，美國舊桶是本莊風味之核心。

均添入過去最近兩、三個年份酒液以維持酒質水平與酒莊風格（雖此，酒質不可小覷）。至於特級陳釀級因艾雷迪亞堅持之故，必定僅含單1年份葡萄酒（法規未要求需使用100%年份酒才能列為特級陳釀級）。然而本莊的特級陳釀並未在酒標上標明Gran Reserva，僅於酒標下方以明顯大寫字體標示：如Cosecha de 1991（1991年份）以代表特級陳釀。年均產量在1~4萬瓶之間的特級陳釀紅、白酒全採手工裝瓶，並以蠟封軟木塞以加強保護需經長期熟成的頂級珍釀。

距離酒莊1公里處的另一座知名園區是El Bosque，海拔約470公尺，位於坎塔布里亞山脈的南向山坡，屬石灰岩質土壤且多石，平均樹齡40歲，共15公頃。本莊自此園釀造兩款紅酒：Viña Bosconia Tinto Reserva和Viña Bosconia Tinto Gran Reserva。相對於以波爾多形式酒瓶裝瓶的Viña Tondonia，Viña Bosconia裝於布根地形式瓶內。其實直至十九世紀末，此園所釀紅酒名為Rioja Cepa Borgoña，直譯就是「布根地品種利奧哈紅酒」，此因當時種有黑皮諾（Pinot Noir）、故酒中含有高比例的黑皮諾之故，二十世紀初改酒名為López de Heredia Selección，後在1910年才正式更名為Viña Bosconia。

如今的Viña Bosconia紅酒含有80%田帕尼優（比例高於Viña Tondonia紅酒），其餘是格納希、格夏諾與卡利濃。陳釀級經過5年桶中培養，特級陳釀級則為8~10年，其後同樣需經多年瓶陳才能上市。若以Viña Bosconia的瓶型來判斷其酒風較Viña Tondonia更為細緻陰柔，恐怕不很恰當，其實兩者風格相當接近，但Viña Bosconia通常香氣較熟美豐盛、酒精度略高，也具較鮮明香料調性，現在的Viña



胡立歐·賽薩手拿1964 Viña Tondonia Blanco Gran Reserva白酒，1964為本莊傳奇年份之一。

Tondonia通常細滑優雅誘人。

第三座釀造紅酒的園區為Viña Cubillas，離酒莊最遠（4公里），海拔410公尺，平均樹齡40歲，為石灰質黏土，占地24公頃，自此園僅釀造Viña Cubillo Tinto Crianza紅酒，品種比例為約65%田帕尼優、25%格納希以及小比例的格夏諾與卡利濃，以新鮮的草莓果醬等風味為主，均衡、酸度佳，雖僅是佳釀級，日常飲用已是佳選。最後，離酒莊200公尺遠的Viña Zaconia只種馬卡貝歐單一品種，海拔340公尺，貧瘠多石，占地24公頃。直到1976年份，本莊會釀造以Viña Zaconia為名的貴腐微甜酒，但因市場反應不佳，現只偶爾釀酒自用。目前酒莊自此園所推出的是Viña Gravonia Blanco Crianza干型白酒，金黃澄澈的酒色裡透出洋甘菊與熟楊桃氣韻，可搭風味略重的菜餚（如西班牙油漬紅椒鹹鯷魚）。

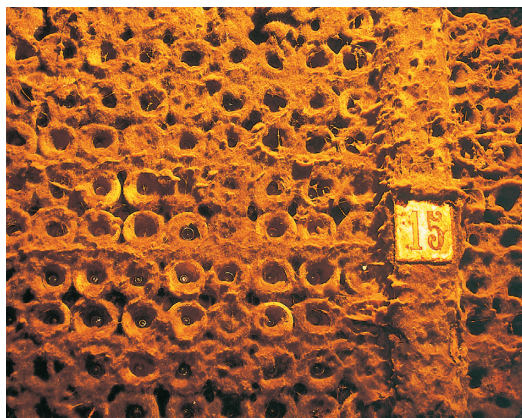
在艾雷迪亞的眾多地下窖室內，有一墳墓石



1

1. 造型現代的品酒中心內安置有百年前的巴洛克風格木料雕花展櫃。
2. 老窖（Bodega vieja）內的酒瓶幾被蠟苔所掩覆。

窖（El Cementerio），因其內儲放酒瓶的石格堆疊起來神似公墓的格式墳位，而被早期老員工如此戲稱，雖建莊人不愛這不吉稱謂，但暱稱恆久遠，就此永流傳。此窖內珍藏著本莊所有最寶貴的老年份珍藏，最老可上溯到1920年份。本莊現已少讓訪客參觀此「墳窖」，益添其神祕冥之感，裡頭的老朽木桌上立有一形狀張牙舞爪的痾偻老藤，上頭蛛絲牽頂如帳，蔚為奇觀。然，更讓筆者在心中觀想的是周遭的艾雷迪亞特級陳釀老酒，心想若能親啖，必能遇見天堂。🍷



2

Bodegas López de Heredia

Avda. de Vizcaya, 3

26200 Haro, La Rioja

Spain

Website: www.lopezdeheredia.com

註：本莊較早的絕佳年份包括：1954、1964、1970、1973、1976、1978。