

風向及水源最為重要！

微環境小故事 (三)

要研究品酒，我們會希望知道什麼因素可以把葡萄酒提升到另一層次。微環境（Microclimates），即環境中的所有元素，就是其中關鍵。風向、附近小溪、土壤中的岩石或礦物質、某種樹木等，這些許許多多的搭配，亦很重要。然而，為了生存，葡萄藤的根部被迫深入土壤中以獲取養分和水，對一支紅酒來說，水從哪來非常重要。

微環境因素一：風

讓我們假設有一個葡萄園坐落在離岸山間背後，海風帶來濕氣，如美國的納帕谷、加利福尼亞州（Napa Valley, California），它們坐落在離岸丘陵背後，風一旦碰到一側的山丘，首先將「部分」水分卸掉，然後往下吹到另一側的山谷去，形成谷內大面積的地區受惠於晨霧，加上當地四季如春，除非有人為干預，在這地方出產的酒相對沉着，柔軟優雅。

我多舉一例子，門多薩，位於阿根廷（Mendoza, Argentina）。坐落於智利和龐大安地斯山脈的東部，海風一旦碰到山脈的西側，它幾乎把「所有水分」都卸掉，然後往下吹到另一側的山谷去，山谷土地的表層土壤因此變得極度乾燥。只有極少葡萄園有能力擁有人工水滴灌溉系統，而能於極度乾燥之關鍵時刻方運行施用。加上早晚溫差巨大，年降雨量很小，除非人為干預，他們的酒相對地豐富，複雜及充滿活力。

微環境因素二：水源

下次如您有機會遊覽德國，可以考慮從法蘭克福（Frankfurt）乘遊輪沿萊茵河（Rhine）到科隆（Köln），這是在德

國境內一段風景最美的路線之一。沿河觀看，你可以看到在斜坡上，有着各種規模的城堡和無數個葡萄種植園。你知道嗎？晨霧形成的水滴是這裏的葡萄園非常珍貴而唯一的灌溉來源，加上這個地區風和日麗，當地出產的酒的質素，不僅受葡萄園表土石頭及在地下岩石礦物影響，可能連附近生長的樹木也關呢！

總結

上世紀末，我參觀了一家位於門多薩市東南的BODEGAS CARELLI酒莊，會議結束後我們坐在葡萄園中吃午餐，品嚐他們最好的Malbec紅酒。起初，我在酒杯內聞到一股氣味，我初誤以為是酒杯被帶香味的紙或清潔劑所污染。

即使我已要求更換酒杯，氣味仍然存在。因此，我向酒莊老闆Mr Carelli老先生尋求幫助。他聞了聞杯子，請我轉身看看葡萄園的遠處。我看到有幾棵大樹，是桉樹（尤加利樹），那一刻我很驚訝，老先生說：「大自然是充滿驚喜的，如果您在這個行業中工作更長的時間，將會看到更多驚喜。」真是做到老，學到老。原來這麼具複雜特徵的葡萄酒，可能全都是由這些現象造成的。



Horace Cheung

集團營運總監

Yui Kee Co. Ltd 於 1964 年創立。2000 年開始成立葡萄酒部門，除了在歐洲、美洲、近年足跡更遍及阿根廷、澳紐等地搜尋美酒，也有在香港推行品酒的工作坊，與大學合作教授品酒的餐桌禮儀。



教聯會會員享有特別購物優惠

另外請訪問我們的網站：<http://www.yuikee.com/cgi-bin/prod.pl/Wine>，使用以下促銷代碼購買葡萄酒，可享受折扣優惠。

EMGJUN20

* 酒後不應駕駛，不應食藥，不宜身處溫差極大的環境中，例如桑拿室或游泳

* 盡量控制在 100 毫升以下，才可達到輕嘗淺酌、延年益壽的最佳效果。