斯洛文尼亞國寶

四百歲老藤年產量 25 公升

斯洛文尼亞 (Slovenia) 是歐洲中部一個小國,是前南斯拉夫的一部份, 1991 年正式獨立後才開始出現於歐洲地圖上。這國家雖小,近日經常被 國際傳媒提及,原因是這裏是美國第一夫人梅拉利亞的家鄉。對葡萄酒 愛好者而言,斯洛文尼亞不但有悠久的釀酒歷史,還擁有全球最老的葡萄藤蔓,年齡超過 400 歲,但每年仍可生產約 25 公升的葡萄酒。

20.4.2017

撰文: 羅少蘭

攝影: David Mathews



這棵國寶級藤蔓生長的地點,對很多酒迷而言可以說是匪夷所思,它並非種植於連綿的葡萄園當中,而是生長於東部城市馬里波爾(Maribor)市中心河畔的一座大宅門前,老藤的支幹在大宅外牆左右申延,成為一道獨特的景緻。

這座大宅與老藤一起獲得斯洛文尼亞政府頒令保護,大宅成為了葡萄酒博物館,老藤的主幹則有鐵支圍著防止有人蓄意破壞。為了讓老藤的優良基因得以延續,當局於1987年在老藤左右兩旁栽種了兩棵它的後代,現年已經三十歲,也算得上是老藤了。馬里波爾是斯洛文尼亞第二大城市,所在的地區是該國三大酒區之一,北邊毗鄰著奧地利南部,在市區內走一走,就會發現很多大屋門前,都種植有一兩棵葡萄藤蔓,可見葡萄酒在當地經濟的重要性。



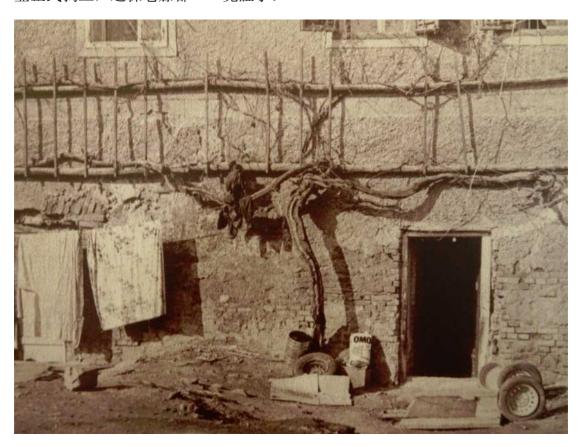
化檢証實有四百歲

這棵老藤有超過400年歷史的可信性很高,奧地利格拉茨市(Graz)收藏了一幅於1657至1681年完成的油畫,畫中可以見到這座大宅外面已經種有藤蔓。1972年法國巴黎一間化驗所為老藤進行化驗,結果顯它應該超過400歲。2004



年健力士世界紀錄大全確認它是全球最老的葡萄藤蔓,並頒發証書稱當時它的年齡起碼有375歲,更有可能已超過400歲。

這四百多年間,斯洛文尼亞經歷了重大變遷,由作為奧地利哈布斯堡王朝屬地,至拼入奧匈帝國,至帝國解體加入南斯拉夫,其後南斯拉夫也解體,斯洛文尼亞正式獨立,這棵老藤都一一見証了。



罕有古老品種

它所屬的品種叫 Modra Kavcina,是一個極罕有的古老黑品種,多見於斯洛文尼亞東部一帶,其他地方很少見到。這品種擁有很高的耐寒能力,成熟得比較遲,每年要到九月底十月才收成,果實內糖份較高,釀出的葡萄酒酒身豐厚,果味濃郁,還可能有些許剩餘糖份。

由於得到專人照料,老藤蔓每年依然開花結果,採摘日前後十天是馬里波爾市的大節日,每年都舉行隆重慶祝。採摘所得的葡萄足以釀製約25公升葡萄酒,當局採用由著名設計師設計的250毫升酒瓶,將佳釀入樽,每年生產約一百瓶老藤美酒。

國寶美酒用作國禮

這些美酒是斯洛文尼亞的國寶,全部用作國禮不作商業出售,曾經獲贈名酒的 人包括教宗約翰保祿二世、本篤十六世、前美國總統克林頓及日本明仁天皇等。 老藤蔓的節枝也作為國禮送到世界各地,獲贈國家包括澳洲、德國、法國、西 班牙及意大利等,巴黎世界葡萄酒博物館門前也栽種了一棵老藤的後代。



氣候土壤佳但欠名氣

在剛過去的香港國際美酒展中,斯洛文尼亞首次組織了18個酒莊參展,令香港酒迷有機會近距離接觸他們出產的美酒。

氣候方面,斯洛文尼亞有歐洲中部大陸、阿爾卑斯山和地中海三種氣候,夏季平均氣溫為21攝氏度,冬季平均氣溫為0攝氏度。其沿海地區屬地中海氣候,內陸屬溫帶大陸性氣候,冬季寒冷乾燥,夏季十分炎熱。該國葡萄產區的土質主要以石灰為主,加上緯度與世界知名酒區如法國波爾多及勃艮第等相約,完全有條件種植出優質葡萄。

斯洛文尼亞出產的葡萄酒有75%為白葡萄酒,產品主要在國內銷售,每年僅有約610萬公升用於出口,主要市場為美國、克羅地亞及捷克。

三大酒區各具特色

該國有三大酒區,分別是位於東部的 Podravje, 西部的 Primorska 及南部的 Posavje。Podravje 是三個產區中最大的,產量約為全國的二分一,葡萄園主要集中在馬里波爾市附近地區,部份種植區跟奧地利接壤,釀酒風格極受奧地利及德國影響,以生產白葡萄酒為主,品種包括

Riesling、Gewurztraminer、Muller-Thurgau 及 Pinot Gris。



西部 Primorski 產區毗鄰意大利,釀酒風格則受意大利影響,這裏生產的紅葡萄酒較為著名,品種有本土的 Teran,也有國際品種 Merlot 及 Cabernet Sauvignon。這區葡萄園的種植密度低,近年區內酒莊也銳意提高質素,產品開始獲國際重視,當中又以 Merlot 獲得的評價最高。





南部的 Posavje 產區,是三個產區中最小的,這區毗鄰克羅地亞,釀酒風格不及另外兩區突出。這裏種植的黑品種有 Blaufrankisch、Pinot Noir 及 Gamay,白品種則有 Pinot Gris, Pinot Blanc 及 Chardonnay。

位於這酒區中央的 Sevnica 鎮,就是美國第一夫人梅拉利亞出生及成長的地方,區內有酒商期望可以憑她的知名度,令 Posavje 產區吸引更多國際關注,從而進一步提高釀酒質素,尋找到獨特的自我風格。



第一夫人葡萄酒

近日梅拉利亞家鄉 Sevnica 鎮的城堡,發售一款名為 First Lady 的紅葡萄酒,每瓶售價 27.9 歐元,首批上市只有三百瓶,在短短三天內就全部售罄。

參與今次發布的釀酒商,將會進一步提供二千瓶 First Lady Wine,除了在 Sevnica 城堡發售外,還會在鎮內的旅遊諮詢中心售賣。

雖然梅拉利亞早前已委託了當地律師,防止有人利用她的名字及肖像謀利,但 參與今次發布的酒商及城堡負責人同時表示,不害怕會惹上官非,認為自己所 在的 Posavje 產區有優秀的風土及品種,應該把握機會宣傳一下。



這款 First Lady Wine 由當地盛產的黑品種 Blaufrankisch 釀製而成,全部是 2015 年產品,由四個釀酒商提供,他們每人貢獻兩個橡木桶即 450 公升的佳釀,全 部 1800 公升都經約一年的橡木陳年,當中 225 公升在全新橡木桶,450 公升在 兩年新的橡木桶,其餘則在大型木桶內陳年,經勾兌後才入樽。

這款酒的包裝也非常講究,黑色玻璃瓶貼上寫有金字的招紙,除了 First Lady 的字樣外,還寫上 Sevnica 鎮的名字,每瓶酒都配有相同設計的黑色禮盒,完全是貴族風格。雖然售價只 27.9 歐元,但已經是同區產品的雙倍價錢。

Blaufrankisch 品種盛產於中歐地區,奧地利、匈牙利及克羅地亞等都有廣泛種植,並非斯洛文尼亞獨有。採用這品種釀製的葡萄酒,顏色一般較深,富有濃郁的黑莓果味,擁有中至高的酸度,酒精度不高,酒體偏向輕盈。

奧地利出產的 Blaufrankisch 最為酒迷所認識,但匈牙利出產的卻可以說是最具特色,當地的釀酒商以這品種為主要原料,釀製出一款名為牛血(Egri Bikaver)的葡萄酒,名字極為突出。

First Lady 的發布肯定有助提高 Posavje 產區的知名度,但要將 Blaufrankisch 提升為該區的旗艦酒並向外推廣,相信還需付出很多努力。