

平民化的勃艮第 薄酒萊產區以新鮮取勝

今年十一月十九日，是全球葡萄酒業的大日子，法國勃艮第南部的薄酒萊區 (**Beaujolais**)，搶先在當日的凌晨零時一分，發布了今年的薄酒萊新酒 (**Beaujolais Nouveau**)，再一次成為北半球最先上市的本年度葡萄酒。

24.11.2015

撰稿：羅少蘭

圖片：InterBeaujolai



薄酒萊新酒雖然算不上是葡萄酒貴族，沒有波爾多及勃艮第北部駐名酒區的陳年潛質，但由於富有香逸的櫻桃及香蕉芬芳，加上口感輕盈、單寧度低，並擁有雅淡通透的紅寶石色澤，在美國、日本及歐洲國家都非常受歡迎，更是不少女士的致愛。



搶先上市 形同酒業過聖誕

過去四十多年來，薄酒萊新酒都會在十一月的第三個星期四發布上市，一向被視為當年生產的葡萄酒的指標，亦被視為葡萄酒界的聖誕節，在全球主要市場都會有儀式慶祝。

今年酒區方面更隆重其事，專門在網上為酒迷設置了一個倒數日曆，幫助他們計算還有多少天就可以品嚐到今年的佳釀。單在薄酒萊產區一帶，就有近百項慶祝活動，包括馬拉松長跑。在酒區附近的大城市里昂，慶祝活動持續兩日，除了有長達四小時的煙花匯演外，更有多項宴會、品酒活動及街頭劇表演。另外，產區內的各大小釀酒商，今年更在發布日專程到了巴黎，向酒商提供品嚐服務，介紹今年新酒的特色。

潮流由歐美轉向日本

大約從七十年代開始，薄酒萊新酒開始盛行於法國以外的歐洲國家，並逐漸打入美國、加拿大及德國等市場，近年日本的酒迷更是趨之若鶩，每年都會隆重其事慶祝新酒上市。

酒區方面會將入了樽的當年新酒，預先運送到各大市場，準備在發布當日正式上市，今年出口到外國的新酒，佔約全年產量七千萬瓶的一半。酒區禁止酒商在正式發布日期前上市，提前偷賣者，一瓶罰款一百五十歐元。由於薄酒萊新酒以果味取勝，只適宜新鮮時飲用，不適宜存放，故酒區又規定酒商雖要在翌年的一月三十一日前出售當年的新酒，之後不可以再出售。



今年法國主要酒區遇上好天氣，尤其在葡萄成熟時的夏季，晴朗的日子特別多，薄酒萊地區也不例外。英國著名評酒師 Oz Clarke 表示，今年薄酒萊酒區的產量較少，新酒色澤較以往的深紅，味道更為濃郁集中，酸度卻完美平衡，不會太酸，酒精度亦不會太高蓋過果味，整體而言今年品質很高，可比美甚至超過 1997、2000 及 2003 年的絕佳年份。

堅韌的「佳美」品種

Beaujolais 酒區中文譯作薄酒萊，除了讀音相近外，該區盛產口感輕盈的葡萄酒，亦是原因之一。酒區位於里昂市以北，開車約十五、二十分鐘就到，由巴黎開車約需四小時，總面積約為一千六百平方公里，地區人口約二十萬。

用於釀製薄酒萊新酒的葡萄品種名叫佳美 (Gamay)，是一個非常堅韌的品種，可以在惡劣氣候及非常貧瘠的土壤上生長，至今仍有人視之為劣質品種。佳美能夠在駐名酒區、高貴酒廠林立的勃艮第區內自成體系，繁衍於薄酒萊地區，背後有一個有趣故事。

在一三四九年，黑死病侵襲歐洲大陸，造成大量人口死亡，在缺乏工人的情況下，勃艮第的葡萄園變得荒蕪，將近十五年完全沒有收成，然而當時一個名為 Gamay 的小村莊內，卻有野生葡萄蓬勃生長，為維繫生計，農民在勃艮第地區廣泛種植佳美品種，並以該村莊名字，將這品種命名為 Gamay (佳美)。



遭禁卻成就獨特風格

在瘟疫過後，當時掌理勃艮第封地的菲利浦公爵，為了重振勃艮第葡萄酒之都的美譽，在一三九五 年頒佈禁令，將在封地內的佳美葡萄藤全部剷除，只允許在當時土壤最貧瘠的薄酒萊區栽種。他可能發夢也想不到，在六百年後的今天，以佳美葡萄釀製的薄酒萊新酒，竟然成為全世界知名的葡萄酒。

薄酒萊新酒跟勃艮第其他紅酒在風格上有很大差距，首先它酒態輕盈、單寧度低，以櫻桃果味及香蕉香氣吸引酒迷，沒有經過橡木桐存放，風格上跟其他勃艮第葡萄酒有很大出入。其實，在薄酒萊區的北部，亦有評級較高的酒區，會以標準方法釀製紅酒，並會以橡木桐存放，不受新酒的上市日期限制。

薄酒萊新酒的獨特風格，跟它的釀造方法大有莫大關係。標準的紅酒釀製方法，是要將葡萄果實擠壓，使葡萄汁流出，然後連皮帶籽一起浸泡在桶中經過發酵將果糖轉化成酒精而成，而果皮中的紅色素與單寧也就一起在葡萄汁被發酵提取出來，形成了葡萄酒的酒色、香氣、單寧及口感。但薄酒萊新酒並沒有經過擠壓程序，採用的是二氧化碳浸泡法。

二氧化碳浸泡法

二氧化碳浸泡法是在釀造過程中，將未壓破的整串葡萄放入注滿二氧化碳的不銹鋼桶內，由於缺乏氧氣，果實雖未被壓破，也會開始發酵，將皮內的果糖轉化成酒精、熱能及二氧化碳，這過程有助提取葡萄皮層的色素與香氣，卻又不會溶解出過多的單寧，這就是薄酒萊新酒能夠保有酒色、香氣卻又擁有低單寧度的原因。

經過大約一個星期間發酵後，釀酒師會將桶內的果皮及枝節取出，只剩下經間發酵的果汁，然後加入酵母菌，進行標準的發酵程序，將剩餘的糖份完全轉化成酒精，鮮紅芳香的薄酒萊新酒就誕生了。



所有薄酒萊新酒都是不經存放，直接由發酵桶入樽就運到酒商手中，目的就是要保持新鮮度，令酒迷可以充分品嚐到佳美品種的新鮮果味，這亦是薄酒萊酒區每年都可以在收成約兩個月後，就搶先在十一月發布當年佳釀的原因。

薄酒萊新酒價錢適中，喜歡果味豐富的葡萄酒的朋友，不妨購買一瓶品嚐，追趕一下日本人趨之若鶩的新酒潮流。

適宜配搭亞洲美食

亞洲人的烹調方法，每多採用豉油、豆豉、辣椒及各式各樣的香料，然而豉油及豆豉的鮮味，以及辣椒香料的辛辣，是會提升紅酒內單寧的苦澀味道，一般侍酒師不會建議以單寧豐富的紅酒配搭中、日、韓、泰等菜餚，要找到適合配搭的紅酒並不容易，因此經常建議配豉油、豆豉搭幾乎沒有單寧的白葡萄酒。

薄酒萊新酒單寧度低容易入口，是少數適合配搭亞洲美食的紅酒，亦可能是日本人熱愛此酒的原因。

除了可以在用餐時飲用外，三五知己圍坐暢談時，也可以開一瓶薄酒萊新酒助慶，再以 Brie 及 Camembert 等軟芝士送酒，不禁要說一句 *c'est la vie* !

（本文原刊於明報）