

使用混合種葡萄 丹麥酒莊挑戰氣候極限

丹麥擁有北極圈內最大島嶼格陵蘭的主權，是北極圈內一個重要國家。北極圈與葡萄園，很難想像兩者可以放在一起吧。然而，近年在丹麥本土，種植葡萄釀酒竟然成為風尚，有約一百個葡萄園相繼冒起，挑戰氣候極限，明知不可為而為之。

撰文: 羅少蘭 DipWSET
攝影: David Mathews



這些葡萄園中，最早成立的已經有約二十年歷史，累積多年在寒冷氣候種植葡萄的經驗後，他們釀製出的葡萄酒水準不斷提升，不但得到國內消費者的支持，更吸引到海外葡萄酒迷的歡迎，開始外銷到瑞典、奧地利及日本，甚至香港也有少量訂單。

無論是出於好奇抑或是嚐試新事物的心態，丹麥葡萄園挑戰氣候極限所生產的葡萄酒，可說有一定的捧場客。



住宅區中的葡萄園

位於丹麥首都哥本哈根西南 Avedore 郊區的 Dansk VinCenter，是最早冒起的丹麥葡萄園之一，由市中心開車只需十五分鐘就可到達。葡萄園附近主要是住宅區，當中散落有工業及農業用地，Dansk VinCenter 在住宅及工業廠房間種植了一行一行的葡萄，成為一道非常獨特的風景。

葡萄園負責人 Miriam Arcerito 擁有丹麥及意大利血統，她原本在哥本哈根的餐廳工作，深刻了解食物及葡萄酒配搭之道。二零零八年金融風暴後，哥本哈根的餐飲業出現了很大變化，她決定轉業開始學習園藝，並加入 Dansk VinCenter 工作，負責打理這座有二十年歷史的葡萄園。



如實驗農場 廣種八百品種

一九九六年以前，園內的三公頃土地以種植花卉為主，園主 Torben Andreasen 本身是葡萄酒迷的，他在二十年前決定將部份農地改為種植葡萄，成立 Dansk VinCenter，展開他的極地葡萄種植及釀酒試驗。

至今葡萄園內共種植了一萬一千棵葡萄藤蔓，分別有八百種不同品種，部份更是不知名的史前品種。Mariam 說：「在丹麥經營葡萄園是新生事物，沒有父輩千百年的種植經驗可以繼承，種植者只可以不斷試驗不斷探索。」



北緯 56 度 遠超正常範圍

全球絕大多數的葡萄園都座落於緯度三十至五十度之間，哥本哈根位於北緯五十六度，距離北極圈只有九度，這座葡萄園雖然不是全球緯度最高的一座，但已經遠遠超出了正常範圍。

一般而言，若冬季平均溫度底於零度，又或者二十年內出現超過一次零下二十度嚴寒天氣的地方，是絕對不適宜種植葡萄，因為葡萄藤蔓的耐寒能力有限。

雖然丹麥北部偶而會出現零下三十度的氣溫，但哥本哈根受到和暖的海洋氣流影響，冬季氣溫絕少會低於零下十度，這樣的氣溫雖不致於會凍死藤蔓，但短暫的夏季及日照時間不足，確令葡萄難以吸收足夠的陽光，令葡萄果實難以充份成熟。



抗菌耐寒早熟混合品種

二十年下來，經過多翻試驗及探索，Dansk VinCenter 了解到要在寒冷氣候下成功經營葡萄園，不可以期望氣候暖化令丹麥變成波爾多，而是要種植強頑抗菌而且耐寒早熟的品種，否則所有努力只會付諸東流。

Miriam 表示：「我們一九九九年釀製的第一批葡萄酒，主要來自兩個品種，分別是 Rondo 及 Castel，兩個都是混合品種黑葡萄，兩款都是紅葡萄酒。」

對於香港的酒迷而言，這兩種葡萄都異常陌生。其實它們都是歐洲及美洲品種的混合種，可以適應異樣嚴寒的天氣，果實非常細小而且果味集中，屬於早熟品種，在夏季較短的地區也有足夠成熟的果實及足夠的糖份，供發酵釀酒。



高酸度低酒精 適合陳年

這兩款紅酒的特點是顏色很深，酸度很高，酒精度不高一般介乎十一至十二之間，酒身屬於輕盈，由於酸度高及果味集中，適合以橡木桶存放，發布前都經過八個月的橡木桶處理，也適合在酒樽內陳年。

二零一三年，他們首次釀製白葡萄酒，採用的是 Solaris 品種葡萄。這是一個交叉品種，擁有多個歐洲品種的基因，包括雷司令及 Pinto Gris 等，最大的特點也是耐寒、早熟及抗菌。

這批只有三年酒齡的佳釀，香氣以檸檬及西柚為主，也有一點蜜桃及杏桃香氣，由於經過八個月橡木桶存放，也散發著雲尼拿幽香，入口感覺非常清爽，酒身輕盈，偏高的酸度不但可以提高食慾，也非常適合配搭丹麥盛產的各種海鮮，包括生蠔及青口等。



無論是紅酒抑或白酒，Dansk VinCenter 針對的一直是丹麥的國內市場，尤其是為數眾多的高級餐廳。位於哥本哈根海港現已休業的 Noma 餐廳，多次被評為全球最佳餐廳，也曾經是他們的客戶。

年產一萬瓶 期獲有機認證

至於未來發展目標，Miriam 表示：「我們給自己的目標是每年釀製出一萬瓶酒，我們不會追求大量生產，也不會刻意發展外銷市場，只期望每年能釀出一萬瓶好酒。」

在嚴控產量釀製好酒以外，他們的另外一個目標，是要通過嚴厲的有機農場認證程序，期望在二零一八年取得有關資格，在生產的葡萄酒貼上有機商標。然而，這意味著要放棄使用農藥等化學物，將要面對更高的農務風險。

不要以為這是容易的事，Dansk VinCenter 只有兩名全職工作人員，Miriam 事事要親力親為，每日工作時間極長。她說：「若非兒時一直夢想在葡萄園內放狗，可能無法承受這麼繁重的工作量。」

經營葡萄園的人很多都是追夢者，然而要在丹麥完莊園夢就更需要有過人的幹勁及冒險精神。

幫助發燒友釀車房酒

車房酒窖是國際釀酒業近年興起的潮流，源於在九十年代法國波爾多產區，當時有一群葡萄酒愛好者，按自己喜好不按酒區規定，在自家的車房內釀酒，產品竟得到國際酒評人讚賞，部份評分更高過頂級酒莊的佳釀。

這潮流後來擴展到美國，很多葡萄酒發燒友開始在自己的車房內釀酒，成為一種風尚。



車房酒窖的潮流也吹到丹麥，很多人期望可以自己在家裏釀酒。Dansk VinCenter 順應這潮流，為客戶提供葡萄藤蔓及農地出租服務，出租期基本為一年，客戶可按自己對葡萄酒的喜好選擇租賃的品種，期間客戶需要自己打理藤蔓及農地。

收割工作也由客戶負責，當年收穫全屬客戶所有，釀酒地點則在客戶家中，Dansk VinCenter 會提供技術協助及諮詢服務。客戶也可以透過交流平台，與其他參與者交流種植及釀酒心得。

混合品種的特性

Chardonnay、Sauvignon Blanc、Pinot Noir、Cabernet Sauvignon 是大家最熟悉的葡萄品種，原來它們全部都是歐洲品種，非常適合用於釀酒。

十六世紀開始，歐洲人陸續移民到北美洲，也將歐洲品種帶到北美，可是這些品種無法在嚴寒的北美氣候下生長。歐洲移民因此嘗試用美洲品種葡萄釀酒，但釀出來的酒帶濃濃的膾味及青澀味，難以入口。



後來他們培養出擁有歐洲及美洲特徵的全新混合品種，這些品種不但耐寒，可以在北美的嚴寒天氣下生長，而且大大減少了純美洲品種的膾味及青澀味，加拿大盛產的冰酒，很多就是使用混合品種 Vidal 釀製而成的。

丹麥葡萄園所種植的 Rondo 及 Castel 等混合品種，是農業專家經多年努力的成果，他們成功剔除導致膾味及青澀味的基因，卻保留了美洲品種的耐寒及抗菌特性。歐盟規定成員國的釀酒商不可以用混合種葡萄釀酒，但某些品種因為完全剔除了膾味基因而得到豁免，Rondo 及 Castel 就是其中例子。

[返回主頁](#)