

由 **Furmint** 干白到「貴腐」**Eszencia** 托卡伊酒讓人迷醉

由匈牙利首都布達佩斯乘坐火車到二百五十公里外的托卡伊(**Tokaj**)酒區，是一個奇異的經驗，長達兩個半小時的車程，窗外竟然每刻都大霧濃罩，完全看不到任何景緻，匈牙利郊區給我的印象也只可以一遍矇矓來形容。

撰文：羅少蘭

攝影：David Mathews



到達托卡伊約早上十時，大霧仍未消散，幸好視野還可以，由火車站步行至鎮中心，沿途經過了兩條河流(Bodrog 及 Tisza)的交匯處。跟書本上形容的一樣，兩條河流圍繞著托卡伊的葡萄園流淌著，提供足夠的水份，令貴富黴菌在葡萄成熟時的夏季亦可以生長，使釀酒師得以腐朽化神奇，利用受黴菌感染的縮水葡萄，釀製出甘香甜美的貴腐甜酒。

全球最老的「貴腐酒」產區

這裏是最先發明以發霉葡萄釀酒的地方，在十六世紀就開始出產貴腐酒，更是全球最早規範葡萄酒生產方法的酒區。現時，托卡伊酒區生產的貴腐酒，跟法國波爾多南部蘇玳產區的齊名，同樣是貴腐酒中的貴族。

自上世紀九十年代以來，不少托卡伊酒區的農地被歐洲投資者收購，大型酒莊可以說主導了托卡伊酒的出口市場。

然而區內有仍有很多中小型精品酒莊在努力經營，他們只擁有幾公頃的土地，以手工釀酒的態度，專注發揮自家葡萄園的土壤及礦物等特性，釀製只此一家與別不同的葡萄酒。



令人心跳的酒莊

托卡伊位於一個死火山，土層下面是不同的火山岩，擁有不同的礦物特質，致使每小片葡萄園生產出的葡萄都擁有不同的特質。這裏種植只種植本土白葡萄品種，主要是 Furmint，其次是 Harslevelu 及 Muscat 等，沒有常見的國際品種。

在鎮上教堂附近的 Dobogo 酒莊，就是其中一家精品酒莊，Dobogo 是心跳的意思，由 Zwack 家族經營，有超過二百年歷史，二次大戰及其後幾十年間，生產一度因為政局而遭到荒廢。

五公頃土地釀十二款酒

二零零三年，現任酒莊主人 Izabella Zwack 決定重新發展家業，請來 Attila Domokos 當總裁，十二年下來，Dobogo 的產品受到酒評人肯定，多次獲得國際評酒比賽獎項，現時產品外銷全球，在中、港、台都有代理。

雖然只有五公頃的土地，Dobogo 生產的葡萄酒達十二款，除了托卡伊馳名的貴腐甜酒外，還有以 Furmint 品種釀製的干白。



Furmint 干白礦物味突出

探訪當天 Attila 親自接見我們，還讓我們品嚐了多款他們的佳釀。他首先從不銹鋼桶給我們倒了剛完成發酵的 Furmint 干白，新鮮的香桃果味四溢，尤如在喝有酒精的無糖葡萄汁，但同時可以嚐到明顯的礦物味道。

之後，他給我們倒了 2013 年的 Furmint 干白，除了香桃果味及礦物味外，酒身因為經過十一個月的橡木桶存放而變得豐厚，結構更為複雜，還散放出胡椒香味，隱隱然有點成熟的雷士令特質。

Dobogo 在 2003 年重新投產後，所釀製的第一款葡萄酒，就是 Furmint 干白，Attila 表示他們收藏起陪份當年的佳釀，很高興經過了十二年存放，酒質越來越成熟，而且仍然可以繼續存放，證明 Furmint 干白有潛質可以成為優質的陳釀。



浪漫甜酒 Mylitta

品嚐過干白後，Attila 給我們倒了第一款甜酒，是 2012 年的 Mylitta，他們將這款酒取名為 Mylitta，以紀念莊主的祖母，她曾經跟匈牙利著名詩人 Endre Ady 擁有一段浪漫愛情。

Mylitta 是由延遲採摘的葡萄釀製而成，七成是 Furmint 品種，當中部份受貴富黴菌感染，雖然她的甜度達到五筐 (5 puttonyos)，但由於只經十一個月橡木桶存放，少於酒區規定的最少兩年，所以不可以稱為托卡伊貴腐 (Tokaj Aszu)。

雖然如此，Mylitta 一樣擁有迷人的貴腐特質，如香檳的酒色晶瑩通透，氣味芬芳充滿水蜜桃果香及蜜糖甜香，入口除蜜桃外更有鮮橙及檸檬的清新果味，釀酒師期望保留的新鮮感覺，在這款不太貴腐的甜酒中表達無遺。



「六筐貴腐」異常複雜

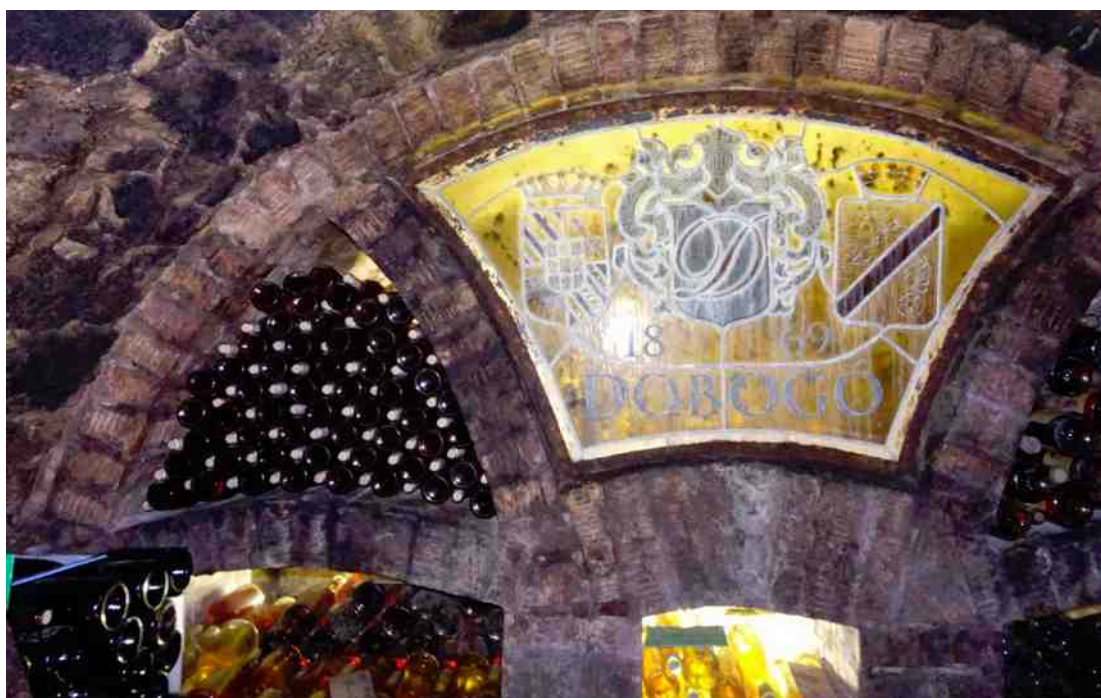
之後，我們開始品嚐真正的貴腐酒，年份分別是 2010 及 2007 年，甜度同是六筐。兩款同時經過三年橡木桶存放，顏色開始呈現棕色，芬芳的果味正在消失，然而蜜糖的香味更濃，2007 年那款更溢出陳釀特有的咸點心及橡木味，嗅得出複雜結構，入口後蜜糖甜香壓倒一切，加之隱約的陳皮香味，以及足以平衡六筐甜度的酸味，我們都齊聲表示沒有投訴。

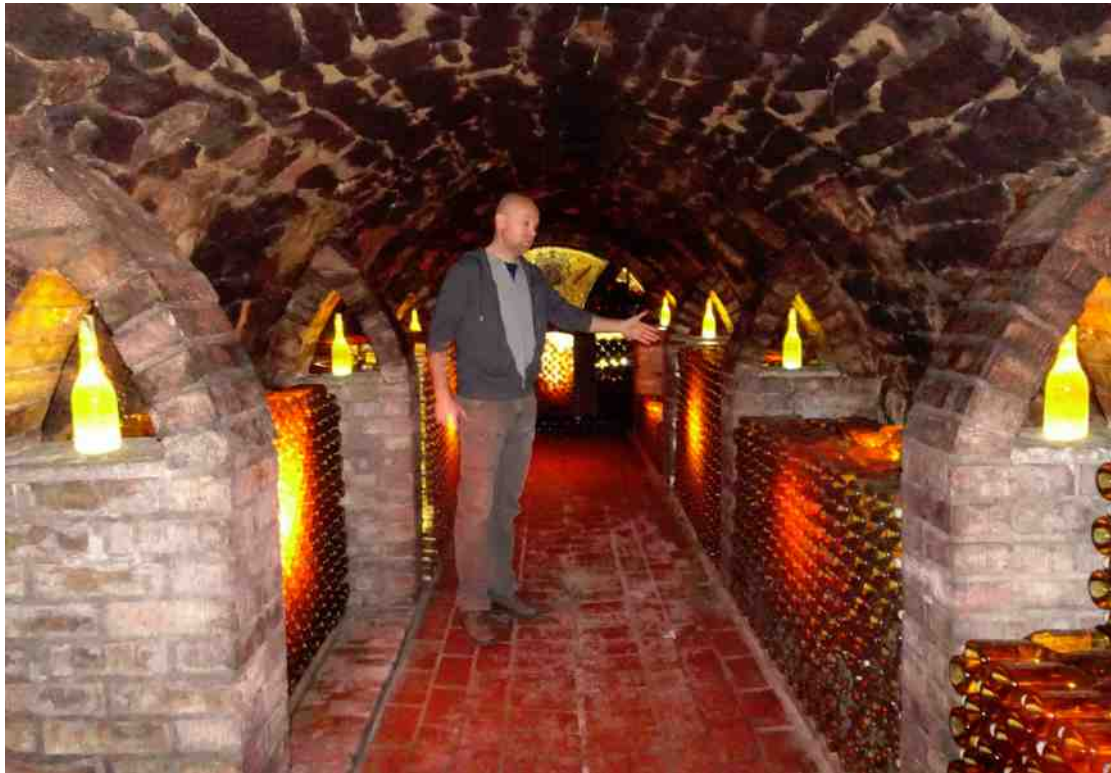
六筐已經是貴腐酒中甜度非常高的，但有一款稱為 Eszencia 的，是貴腐酒中的極品，異常真貴稀有。她是由純貴腐葡萄釀製，而普通的貴腐酒是將貴腐葡萄浸在發酵的干白中釀製的，一至六筐的甜度標緻著放入多少筐的發霉縮水葡萄。



鎮店之寶 **2010Eszencia**

在品嚐 Eszencia 前，Attila 帶我們參觀了他們有二百多年歷史的酒窖，牆壁佈滿了霉菌，隱隱有點發霉氣味，這裏收藏的主要是貴腐酒。酒窖盡處是寫上酒莊成立年份 1869 的彩色玻璃窗，窗戶左邊的重要位置，存放了一百瓶 2010 年的 Eszencia，猶如鎮店之寶，價值每瓶約 230 歐元。





世上最濃郁的葡萄酒

雖然我們無緣品嚐 2010 年的極品，但 Attila 讓我們品嚐了仍未入樽的 2015 貴腐 Eszencia。此酒的酒精度不足 5%，糖份高達每公升 750 克，酸度達到十九度，雖然未經存放，已經感受到她作為世上最濃郁的葡萄酒的震撼力，芬芳的氣味如蜜糖及李子，原全沒有嗅不到酒精，入口如啖果味蜜糖，不覺在喝酒，但卻很醉人，是一種全新的品酒經驗。





貴腐酒的魅力就在於此，她如此甜美平衡，容易讓人醉倒也不自知。這天我們就是在半醉的狀態下，登上回程火車，朦朦朧朧的回到熙攘的布達佩斯。

[返回主頁](#)