

陶罐釀酒古法

助格魯吉亞重登國際舞台

Focus

18-7-2018

撰文：羅少蘭 DipWSET

格魯吉亞是世界上釀酒歷史最古老的國家之一，1965年有考古學家從當地一個民居遺址發現十粒葡萄籽，經放射性碳測斷定年代為公元前至7000年，考古學家並發現沾染過葡萄酒的陶瓷碎片。更有語言學家指出，英文、法文、德文及俄文中「葡萄酒」一詞，均有可能來自格魯吉亞卡特維利語中的“ywino”。



葡萄酒的發源地？

格魯吉亞是古代絲綢之路的重要樞紐，葡萄及葡萄酒也可能沿這條古老商道，傳到了歐洲、亞洲和中東地區。更有推測認為，格魯吉亞可能是葡萄酒的發源地。

十七世紀法國著名旅行家沙爾登在遊記中寫道：「沒有一個國家像格魯吉亞一樣，生產數量如此之多、品質如此上乘的葡萄酒」。



文化遺產 Kvevri 釀酒法

Kvevri 釀酒法是格魯吉亞獨有的古法，已經被列為世界非物質文化遺產。Kvevri 是一種用來發酵葡萄酒的圓錐型特製陶罐，用粘土燒製而成，容量可達三千至五千公升，裝滿了葡萄汁後將陶罐埋入土中，只將罐口露出地面，埋入土中的罐子可使葡萄汁在 14 至 15 度常溫下發酵，並可讓葡萄酒在良好狀態下保存相當長時間。

這種釀酒方式法，可為葡萄酒增添複雜的泥土氣味，因其釀造工藝複雜，產量低，因而使得格魯吉亞陶罐葡萄酒更顯珍貴，陶罐葡萄酒在歐洲和北美地區享有極高的聲譽。

斯大林的最愛

格魯吉亞的葡萄酒也是前蘇聯時期的國宴酒，還有一段斯大林和毛澤東討論格魯吉亞葡萄酒的故事。據稱建國後，毛澤東訪問蘇聯，在莫斯科郊外的會晤上，毛澤東看到斯大林將紅白葡萄酒混合起來喝，很好奇，便悄悄問旁邊的人為什麼，被斯大林聽到。斯大林笑著解釋：「每種葡萄酒都有自己的味道和醇香，特別是格魯吉亞酒。我覺得紅酒中滲一點白酒，味道會更濃郁，就像一束鮮花散發著多種花的香味。」斯大林對葡萄酒情有獨鍾，據稱由於他在流放期間患傷寒症，監獄裡一位好心獄醫悄悄給他一點紅葡萄酒，把他從死亡線上救了出來。



每家每戶都釀酒

在格魯吉亞釀造葡萄酒非常普及，幾乎每個家庭都自釀葡萄酒。公元前的格魯吉亞，已經把葡萄栽種作為主要經濟收入來源之一。

十九世紀三十年代末，格魯吉亞葡萄酒的品質已經媲美歐洲葡萄酒，而最早的歐洲式地窖酒窖，也是在格魯吉亞東部和西部地區建成。

到了十九世紀下半葉，格魯吉亞的葡萄種植達到鼎盛時期。當時接壤格魯吉亞的國家，包括俄羅斯、土耳其、以及其後的蘇聯共和國等，都是格魯吉亞葡萄酒的主要出口國。



蘇共時期質素下滑

格魯吉亞的釀酒業也曾出現波折。上世紀末格魯吉亞作為前蘇聯國家，當時政府實施的農業政策對葡萄種植和釀造業造成了破壞性的影響。格魯吉亞生長著 521 種土生葡萄品種，政府要求葡萄種植者拔掉古老的本土品種，種植產量更高的新品種，並鼓勵釀造者使用果汁添加劑，添加稀釋劑以提高酒的產量，葡萄酒的口感變得單薄。



憑古法重登國際舞台

而在 2006 年，俄羅斯對格魯吉亞實行了葡萄酒禁運，嚴重衝擊格魯吉亞葡萄酒。格魯吉亞的釀酒商開始積極拓更廣闊的國際市場，並在挫折中回歸傳統，重新栽種古老品種，並推廣其獨一無二的陶罐釀酒技術，重振葡萄酒業，獲得國際業界好評。

現時，俄羅斯對格魯吉亞葡萄酒的禁運已經解除，雖然俄羅斯仍然是格魯亞葡萄酒的最大出口國，但增進口量長最快的國家卻在亞洲及歐洲。中國現時是繼俄羅斯後烏克蘭後，格魯亞葡萄酒的第三中出口國。

今年頭六個月，日本對格魯亞葡萄酒的進口量增加了兩倍，韓國增加七成八，英國及荷蘭均增加超過六成，而同期俄羅斯的進口量只增加兩成四，有望逐漸擺脫對俄羅斯的依賴。



皇牌干紅 Saperavi

Saperavi 是格魯吉亞特有的本土黑葡萄品種，在該國廣泛種植，產量更佔全國七成。

Saperavi 是一個可塑性甚高的品種，可隨風土及工藝而釀造出不同口感與風格的葡萄酒。這品種的果皮厚實，果皮及果肉均呈紫藍色，汁液色澤較深，果味濃郁，且擁有很高的單寧及酸度，極具陳年潛質，大多數頂級格魯吉亞葡萄酒都採用這品種釀製，釀酒商經常會加入少量其他品種，以調和 Saperavi 的高單寧及酸度。



[返回主頁](#)