

媲美 White Burgundy 的 Harslevelu 干白

Focus

12-5-2018

撰文、攝影：羅少蘭 DipWSET

日前出席了在倫敦匈牙利大使館舉行的匈牙利品酒會，品嚐了匈牙利各產區不同風格的葡萄酒，其中一款用該國本土白品種 Harslevelu 釀製的干白，水準可媲美 White Burgundy，令我印象深刻，覺得應該分享一下。

倫敦匈牙利大使館坐落於使館林立的 Belgravia 區，距離白金漢宮不遠，區內有很多豪華大宅及高級酒店。大使館本身就是一座豪宅，進門後沿著典雅的木樓梯到達二樓大堂，一眾生產商就在豪華水晶燈下，向出席的倫敦酒業人士，介紹自己的產品。





難忘度尤勝「貴腐」

匈牙利最出名的葡萄酒，當然是托卡伊產區的「貴腐」甜酒，這場品鑑會上也展出了好幾款，水準都很高。

但在近百款展出的葡萄酒中，氣味最令人難忘，口味最深刻複雜的一款，卻是由大家不太熟悉的 Harslevelu 品種所釀製的干白。

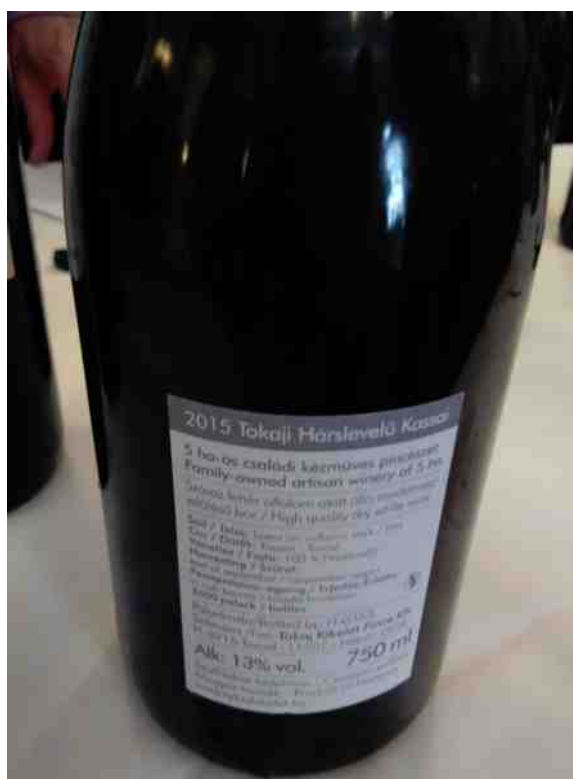


極具個性的本土品種

Harslevelu 是可用於釀製托卡伊貴腐甜酒的其中一個品種，特點是很能表達出產地風土的礦物味與及香料味，其餘兩個品種是 Furmint 及 Muscat。這支令我印象難忘的干白，出產於以火山土壤馳名的托卡伊產區，由一個精品酒莊所釀製。

酒杯一靠近鼻子，就知道釀酒師採用了不一般的方法，首先進入嗅覺通道的是很濃郁的礦物味蜜糖香，然後是雲呢那及檸檬草的香料味，之後是夏日水果菠蘿與荔枝，最後是牛油及忌廉香氣。這些香味在品嚐時都一一在味蕾上呈現，而且濃度很高，但卻有相當的酸度平衡，如此平衡美味的酒款，我忍不住吞下了，無法吐出。

同場一名職業侍酒師也有同感，她認為這款干白與眾不同，有著令人難忘的香氣。



勇氣可嘉的女性釀酒師

原來釀酒師是一名女性，她在法國出生卻在匈牙利釀酒，對 Harslevelu 情有獨忠，她的莊園有十二片田，當中一半種植了這個品種。資料顯示她用天然酵母發酵，這方法可以釀出非常有個性的葡萄酒，但因為天然酵酒難於控制，是很冒險的釀酒方法，大型酒莊一般不會採用，只會採用商業酵母。

天然酵母增添酒款個性

在發酵完成後，釀酒師將新酒及酵母渣一起放入橡木桶內存放五個月後才過濾入樽，酵母渣可帶出香檳特有的麵團香，增加複雜性。釀酒師採用的是舊橡木桶，以免新木的強勁氣味，破壞 Harslevelu 的獨有香氣。

這款酒擁有濃郁複雜的味道，酒體內也有很高的酸度，有足夠的結構進行陳年，可以存放四至五年，口味將會由現時以鮮果味為主，轉化為果仁及蜜糖香味，更可能會出現如雷司令般的獨特火水氣味，進一步增添複雜性。