

火山地貌種植葡萄

蘭薩羅特島建構「土地藝術」

蘭薩羅特島（Lanzarote）是西班牙位於大西洋的一個外島，是加納利群島（Canary Islands）的一員，距離西班牙本土很遠，但卻與北非國家摩洛哥非常接近。這島的地貌跟冰島相似，到處都是火山熔岩及黑色的石灰土壤，加上經常刮強風，只有極少土地適宜耕作。在寸草不生的環境下，當地的種植者將葡萄藤種植在約兩米深的坑內，並在旁邊堆上石塊作為擋風牆，竟成功發展出釀酒業，於 1993 獲頒產地資格。

14.4.2018

撰文：羅少蘭 DipWSET

攝影：David Mathews



原來早在 16 世紀，蘭薩羅特島就有葡萄種植，但是在 18 世紀，該島發生長達六年的火山爆發，是人類歷史上爆發時間最長的一次，嚴重摧毀了島上的葡萄產業。

火山噴發之後，該島的大部份土地被火山岩及火山灰覆蓋，只有南部的少部份地方幸免。這樣的火山岩及火山灰非常貧瘠，加上島上夏季降雨量極低，又經常刮大風，要在這樣的環境開墾耕種非常困難。



但是，當地的葡萄酒農發現爆發形成的火山岩，非常適合種植葡萄，原因是火山岩有極好的蓄水能力，能夠保留住在冬春季降下的雨水，與及晨早出現的露水。

人類大自然和諧共處

為了避免藤蔓遭強風吹倒，種植者在地面上鑿出一個個小坑，將葡萄種植在坑內，並在當風處堆起石塊作擋風牆。這些小坑深約兩米，它們一個個排列在月球般的地貌上，形成一道人類與大自然和諧共處的獨特風景，被紐約現代藝術博物館（MoMA）稱為土地藝術，並獲西班牙政府列為自然保護區。

蘭薩羅特的葡萄種植區，集中在拉赫里亞（La Geria）一帶，遊人在驅車前往蒂曼法亞國家火山公園（Timanfaya National Park）途中，必會看到公路兩旁一片片魚鱗狀的葡萄園，這獨特的風貌令很多遊人大感驚嘆，這樣種植葡萄藤蔓的方式，只能在蘭薩羅特島看到。



酒莊平易近人

這裏的葡萄莊園跟島上的居民一樣，都是非常平易近人，我們到訪那天並沒有事先預約，就順利進入了兩個莊園參觀。其中一個是 Bodegas La Geria，酒莊建於公路旁邊，葡萄園則由公路向山邊伸延，是遊客拍照的絕佳地點。

Bodegas La Geria 的接待處設有小型展覽館，介紹該產區的獨特種植方法。訪客也可以在這裏品嚐及購買他們的產品，但不設免費試飲。



人手耕種 產量極少

位於 Bodegas La Geria 對面的 Bodegas Rubicon，亦非常歡迎遊人參觀，他們將莊園的部份建築改建成一個博物館，展示蘭薩羅特葡萄酒農的生活方式，讓遊人免費參觀。

這酒莊更開放了部份葡萄園，讓參觀者可以近距離觀看葡萄藤蔓，以及它們所在的小坑洞及保護石牆。筆者不禁驚嘆酒農所要付出的努力，在火山地貌上，並不可能機械化，這裏的每一個小坑、每一塊石頭，以及常年的種植工作，一一都要人手進行。因此蘭薩羅特的葡萄酒產量非常低，大多銷售到島上的渡假區，絕少外銷到國外。





酒款果味主導

白葡萄品種 Malvasia（亦稱 Malmsey）是這產區的主要品種，種植面積佔 75%，主要用於釀製干白，酒款以酒體輕盈及果味主導的為主，非常適合前來渡假享受燦爛陽光的旅遊消費者。



也有加強甜餐酒

黑葡萄就以 Listan Negro 為主，這是加納利群島最廣泛種植的黑品種，用於釀製干紅及桃紅酒，酒款亦以酒體輕盈及果味主導的為主。另外亦有種植 Tinta Negra Mole，這品種非常適合大西洋島嶼的氣候，廣泛種植於葡萄牙外島馬拉德（Madeira），用於釀製一款亦稱為馬德拉的甜餐酒。[（閱讀關於馬德拉酒的文章）](#)

蘭薩羅特島的生產商，也有採用 Malvasia 及 Tinta Negra Mole 釀製甜酒，酒款跟馬德拉非常接近，都是以加強及加熱方式釀製。

[\(返回主頁\)](#)