

大西洋小島馬德拉 閣樓釀製「不死的酒」

位於大西洋中央的馬德拉島（**Madeira**），是葡萄牙的外島，距離首都里斯本約一千公里，由於氣候宜人，風景壯麗，是北歐國家退休人士的天堂。這裏不但是國際足球明星 **C** 朗的家鄉，亦出產了一款神話般的「不死之酒」，可以存放超過幾世紀而不衰，開瓶後可以擺放幾年不變質。

15.3.2017

撰文：羅少蘭

攝影：David Mathews



「不死的酒」跟馬德拉島同名，亦叫馬德拉（**Madeira**），是一款跟波特酒相似，同樣是經加強的甜酒，不同之處是馬德拉在加強後還要加熱，因此不會變壞。波特酒主要以黑葡萄品種釀製，而馬德拉就以白品種為主，特點是富有葡萄乾、果仁、焦糖及咖啡等香味，酸度遠高於波特酒，適合用作開胃酒或飯後甜酒。

三世紀前的時尚酒款

美國獨立慶典上，大家舉杯慶祝時所飲用的就是這款不死的馬德拉酒，可見這款酒在十八世紀時，在美洲新大陸的受歡迎程度。去年一瓶 1715 年生產、據稱是現存最老的馬德拉酒在拍賣會中售出，賣價為三萬九千美元。

現時馬德拉酒的主要市場是歐洲、北美及日本，在香港及中國並不普遍，出席派對時若能帶上一瓶，幾乎肯定不會跟別人撞酒。

馬德拉島的地理位置特殊，位於大西洋中央，由歐洲出發前往美、非及亞洲的輪船，很多都停靠這裏作中途補給。而亦是這漫長顛波兼日曬雨淋的航程，讓酒商發現部份葡萄酒，尤其是那些經過加強的葡萄酒，在經歷貨輪上的高溫及氧化洗禮後，到達目的地時不但沒有壞掉，味道反而變得更加複雜，增添了濃郁的焦糖及咖啡香味，因而發明了這款經加強及高熱處理的甜酒。

十七世紀時馬德拉一度由英國統治，當時英國酒商大力推廣這款不死的酒，主要針對在幾千公里以外的美洲新大陸市場，馬德拉因而成為當時北美洲英國殖民地的時尚酒款，一度佔去馬德拉酒的三分一市場，難怪美國獨立慶典時也用上這酒。



崇山峻嶺種植葡萄

若論氣候，馬德拉島其實並不適宜葡萄生長，這裏擁有亞熱帶氣候，夏季嚴熱冬季溫和，平均氣溫二十來度，年降雨量更可以高達三千毫米。不過，這島地勢非常險要，總面積小於香港，除南部地勢稍為平坦外，其餘地方都是崇山峻

嶺，很多地方都在海拔一千米以上，因而形成了多樣化的小氣候，使葡萄得以在海拔較高、氣溫較低處生長。

十九世紀根瘤蚜肆虐前，馬德拉種植的主要是四個本土白葡萄品種，分別是 Sercial、Verdelho、Bual 及 Malmsey，被稱為貴族品種。根瘤蚜肆虐後，當地農民紛紛改種了抗菌能力高的黑品種 Tinta Negra 用作釀酒，至今仍佔島上葡萄產量四成五，雖然農民努力恢復卉種貴族品種，但仍只佔兩成五，其餘是不能用於釀酒的品種。

閣樓存放旨在加熱

馬德拉酒的釀製過程是葡萄酒當中最複雜之一，首先要在發酵過程中進行加強，加入 95 度酒精的白蘭地，將酵母殺死令發酵終止，佳釀內因而有剩餘糖份，成為一款甜酒。



這款甜酒之可以不死，關鍵在於它經過高溫洗禮。在正常情況下，葡萄酒都在恆溫酒窖內陳年，最理想的溫度約為攝氏十五度。但馬德拉酒的釀酒商，卻將酒窖設在酒坊的木建閣樓內，夏季最熱時溫度可以超過四十度，而採用的是透氣度高的舊橡木桶，令佳釀得以氧化，用意是模倣葡萄酒在跨大西洋航程中船艙內的高溫環境。

由四個貴族品種釀製的馬德拉酒屬於較優質產品，它們都在閣樓內陳年，而以黑品種 Tinta Negra 釀製的質素較為普通，大部份是在不銹鋼桶內加熱至 45 至 50 攝氏度，時間最少要三個月。



不同品種 不同甜度

馬德拉酒另一個複雜之處，是不同品種有不同甜度，當中 Malmsey 品種會釀出最甜的酒款，其次是 Bual 及 Verdelho，Sercial 則只有少許剩餘糖份。越甜的酒款釀酒師就會越早進行加強程序，致使酒內有更多的剩餘糖份。

至於由黑品種 Tinta Negra 釀成的馬德拉酒，就一個品種有齊不同甜度的酒款，招紙上只寫上是 Madeira，而不會列明品種。

馬德拉島雖然位於亞熱帶，所生產的葡萄酒卻酸度充足，完全足以平衡酒款內的剩餘糖份，原因是島上的葡萄種植，大部份在北部地勢較高的地區進行，這裏有很多規模很小的葡萄園，開墾在極陡峭的斜坡上，平均氣溫只有十來度，這有助葡萄成熟後仍保持酸度。



產量少推高價格

筆者在北部一片葡萄園拍照採訪，來回幾片細小農地間就要攀登很多級樓梯，感覺像在登山，農民要在如此陡峭的山坡上作業可想而知並不容易，包括採摘在內的絕大部份種植工序都要人手進行，這亦是馬德拉酒並非平價酒的一個主要原因。

馬德拉島上曾經有超過二百個釀酒商，現時只剩下四家，分別是 Blandy's、Justino's、Henriques and Henriques 及 Barbeito，當中只有 Henriques and Henriques 擁有自己的葡萄園，其餘三家都是向當地農民收購葡萄來釀酒。

這四家釀酒商都是歷史悠久的百年老店，當中 Blandy's 的歷史更超過二百年，可以說是見證了跨大西洋航線的興衰，酒莊就坐落在南部 Funchal 市的舊城區內，建築富有傳統的葡萄牙特色，白色的外牆配上紅磚瓦頂，最突出是那塗上黑漆的木建閣樓，這裏就是 Blandy's 的酒窖，裏面擺放了一排排的闊身橡木桶，經加強的貴族品種佳釀，就在這裏陳年，據說夏天這閣樓溫度高可達到攝氏四十二度。

酒莊另一特別之處，是在地面第一層設有一個像圖書館那樣的收藏室，裏面收藏了它們出產的上等年份酒，當中不少是超過一世紀前的產物，通常酒莊的收藏室是藏於地窖最深處。馬德拉作為不死之酒，完全可以走上地面，無須害怕因見光而變質。



勾兌為主 年份酒罕有

大部份的馬德拉都不是年份酒，是由不同年份的佳釀勾兌而成的，但有一款叫Frasqueira的，是由同一年份生產的貴族品種釀製而成，是馬德拉酒中的極品。這款酒只在最好年份才會生產，需要在閣樓內陳年起碼二十年才入樽，入樽後存放過百年都無問題，味道極為複雜濃郁，富有焦糖及咖啡香味，最老的更有雪茄味，以Frasqueira Malmsey為例，酒體極為豐厚，甜度很高，但仍有足夠的酸度平衡。



其次是經勾兌的貴族品種馬德拉，它們都在閣樓內陳年最少五年，招紙上會標明是甚麼品種及瓶內佳釀的平均年齡，例如 Sercial 15 years old 或 Bual 30 years old。四個貴族品種當中，Malmsey 用於釀出最甜的酒款，其次是 Bual 及 Verdelho，Sercial 則只有少許剩餘糖份。

採用黑品種 Tinta Negra 釀製的馬德拉，屬於大眾化酒款，招紙上不會標明品種，只會寫上 Madeira 及瓶內佳釀的平均年齡，這款在加強後在不銹鋼桶內加熱約三個月，然後須在木桶中陳年最少兩年，有不同甜度可供選擇。