

西班牙里奧哈 傳統與現代並行

陳年要求高是西班牙酒的一大特點，里奧哈傳統的陳年方法是採用舊的橡木桶讓葡萄酒緩慢地氧化，令酒身變得醇滑，單寧變得幼滑，但卻會失去新鮮果味。近年里奧哈出現一批以新方法陳年的釀酒商，他們延長了浸泡時間，以擠出更多的單寧，並採用全新的法國橡木桶，縮短存放時間，使產品擁有高單寧、新鮮果味及煙燻的橡木味。

14-1-2017

撰文：羅少蘭

攝影：David Mathews



西班牙是全球第三大葡萄酒生產國，產品種類極為多樣化，由平價散貨酒，到嫵嫵輩愛飲的雪利酒，到神級的老藤葡萄酒都有。但要數最大的酒區，以及餐廳酒牌必備的酒款，一定要數位於北部的里奧哈（Rioja）酒區，這裏以出產紅葡萄酒為主，採用的主要是本土黑品種 Tempranillo。

沿河高地降雨量低

里奧哈位於西班牙北部城市畢爾包以南約一百公里，開車前往全程都是高速公路，只需約一小時就可以到達。里奧哈的旅遊服務非常成熟，經常有品酒團由畢爾包及巴塞羅那等大城市出發，帶領遊人參觀區內各大小酒莊。

汽車離開畢爾包，隨即進入多山地帶，就是這一帶的山脈，為里奧哈的葡萄園提供了屏障，阻隔了來自北部海岸的潮濕氣候，里奧哈的降雨量每年只有三百至五百毫米，海拔三百至八百米，屬於高原地帶，非常適合葡萄生長。



區內有六萬公頃大大小小的葡萄園，沿著埃布羅河（Ebro）流域漫延達 120 公里，Rio Oja 是埃布羅河其中一條分支，酒區亦因而得名。

跟其他西班牙酒區一樣，里奧哈在羅馬帝國時就開始有葡萄種植，但礙於交通不便，到十九世紀畢爾包發展成工業城市，而里奧哈亦開始有火車服務時，這裏的葡萄酒才開始出口到外國市場。

深受法國波爾多影響

十九世紀中末是里奧哈釀酒業發展最蓬勃的時期，當時法國的葡萄園受到白粉症及根瘤蚜侵襲，連年失收，不少法國酒商跨越比利牛斯山脈，來到里奧哈收購葡萄酒或尋找耕地，里奧哈釀酒業受法國影響亦始於這時，至今多數釀酒商仍然跟波爾多一樣，採用 225 公升橡木桶陳年葡萄酒。

陳年要求高是西班牙酒的一大特點，里奧哈傳統的陳年方法是採用舊的橡木桶讓葡萄酒緩慢地氧化，令酒身變得醇滑，單寧變得幼滑，卻會失去新鮮果味，以及缺乏橡木香味。

近年里奧哈出現一批以新方法陳年的釀酒商，他們延長了浸泡時間，以擠出更多的單寧，並採用全新的法國橡木桶存放，使產品變得更加複雜，擁有高單寧、新鮮果味及煙勳的橡木味。

區內有兩個較大城鎮阿羅（Haro）及洛格羅尼奧（Logrono），為約一千二百個酒莊提供各式各樣的服務。阿羅鎮火車站一帶是參觀里奧哈酒區的必到之處，這裏自十九世紀中就有酒莊在釀酒，當中 Bodega Lopez de Heredia, Bodega Muga 及 Bodega Cvne 等，都有悠久歷史。



堅持傳統歷久陳年

坐落於火車站區的 Bodega Lopez de Heredia 始創於十九世紀，創辦人 Don Rafael 本身是西班牙人，內戰後到了法國的葡萄園工作，1877 年根瘤蚜肆虐法國期間，他決定回國尋找耕地開設葡萄園，對里奧哈的風土氣候情有獨鍾，決定在阿羅鎮開設酒莊，建成傳統西班牙式的塔樓，並同時開始以人手挖掘地下酒窖。

走進這個酒莊讓人有時光倒流的感覺，接待處是酒莊參與 1910 年布魯塞爾博覽會用過的展檯，釀酒間內五十多個發酵桶全部都是橡木製，沒有現代化的不銹鋼桶，部份更是 1877 創辦時一直使用至今。

最令人大開眼界的是那個人手挖掘的地下酒窖，儼如一個小型的地下城，裏面擺滿了橡木桶以及已入樽的陳年佳釀，最老的超過一百年歷史。Lopez de Heredia 多年來遵循西班牙傳統的陳年方法，採用的是舊橡木桶，存放三至六年才入樽，讓葡萄酒緩慢地轉變，辭放出醇滑的結構。



這酒莊最好的一塊田叫 Tondonia, 位於海拔約五百米的山坡上, 土質主要是透水能力極高的石灰土, 藤蔓的根部因而可以長得很深, 這塊田出產的 *Vina Tondonia* 是這酒莊的旗艦產品, 採用七成 Tempranillo, 混入一成五 Garnacha, 其餘一成五是 Mazuelo 及 Graciano。





Tempranillo 同 Garnacha 都適合在和暖氣候生長，皮層偏薄，單寧度適中，果味以紅莓為主，黑莓為次，Tempranillo 有較高的酸度，而 Garnacha 就有較高的酒精度。2004 年的 Tondonia Reserva 擁有非常幼滑的單寧，誘人的咖啡香味，以及入樽後陳年帶出的皮革味，酒體十分豐厚，餘韻悠長。

新法釀酒取得百分

里奧哈另一經典酒莊 Bodega Contador，坐落於火車站區以東約十公里，他們 2004 及 2005 年份的旗艦酒 Contador，獲得酒評人 Robert Parker 100 分的評分，是西班牙唯一獲得滿分的酒莊，這殊榮令酒莊主人 Benjamin Romeo 迅即走紅。

Bodega Contador 是里奧哈新釀酒風格的代表，他們更著重浸泡程序，以擠出更多單寧及果味，並採用全新的橡木桶陳年，約一年半便入樽。我們探訪時他們剛完成部份採摘工作，正開始浸泡程序，現時酒莊的設施非常新穎，自動化程度很高，很難想像二十年前，當 Benjamin 釀製首個年份的產品時，是在一個山洞內進行的。

其後他改裝了父親家裏的車房，經營起車房酒窖，獲得滿分的兩個年度佳釀，就在這車房內釀製而成。



酒莊現址於 2008 年落成，主體建築背靠著一座小山，建築物酒窖部份陷入山體之內，利用土壤的天然恒溫作用，盡收陳年最佳效果。Bodega Contador 非常注重橡木桶的質素，旗艦酒 Contador 及二線酒 La Cueva del Contador 都採用全新法國橡木桶，存放約一年半後入樽，較傳統陳年方法更能保存果味。





Contador 的紅葡萄酒都以 Tempranillo 為主，按當年葡萄的質素再混入少量的 Garnacha、Mazuelo 及 Graciano。我無緣品嚐旗艦酒 Contador, 2014 年的 La Cueva del Contador 的果味非常集中，酸度理想，單寧度很高卻仍流於苦澀，適宜再進一步陳年。



特色建築成里奧哈標緻

到里奧哈除了品酒外, 還可以觀賞極具特色的建築風格。距離阿羅鎮約二十公里的酒莊 Bodega Marques de Riscal 及相連的酒店, 建築風格跟畢爾包的古根漢博物館非常相似, 同樣出於加拿大著名建築師 Frank O. Gehry 手筆, 都是以鈦金屬包裹著建築物主體, 古根漢博物館外型似一條船, 這酒莊看似一份繫上金、銀及紫色絲帶的大禮物, 被重重的葡萄園包圍著, 這景緻成為了里奧哈的標緻。

由 Marques de Riscal 往北走約四公里, 是另一座建築風格極具特色的酒莊 Bodega Ysios。這酒莊的建築設計著重與周圍環境融合, 遠看像一個個橡木桶一字排開, 建築師雖然也採用了金屬, 但只用於屋頂部份, 閃閃生輝的銀色屋頂重覆的摺疊著, 帶出了手風琴的效果。

這座建築遠看非常平易近人, 近看卻有大教堂般的莊嚴感覺, 酒莊的正門雖然不高, 但站在壓頂的門樓結構下, 會令人感到自己很渺小。



陳年仍是主調

雖然近年以新鮮果味為主的葡萄酒大行其道, 但西班牙的釀酒業, 仍然非常講究陳年, 無論是紅、白或桃紅酒, 都按陳年要求劃分四個類別, 分別是 Joven, Crianza, Reserva 及 Gran Reserva。

傳統的西班牙陳年方法多在舊橡木桶中進行, 用意是讓葡萄酒緩慢氧化, 帶出醇厚的結構, 橡木香味卻並不明顯。

以紅葡萄酒為例，Joven 是不經陳年，在收割後第二年即上市的新鮮佳釀。Crianza 是兩年的陳釀，當中半年在橡木桶中進行，Reserva 是三年的陳釀，當中最少一年存放於橡木桶，Gran Reserva 則是五年的陳釀，其中起碼有年半在橡木桶存放。

里奧哈及另一酒區 Ribera del Duero 的橡木桶陳年要求較其他酒區為高，Crianza 及 Reserva 的最低橡木桶陳年要求是一年，而 Gran Reserva 則要在橡木桶內陳年不少於兩年。