

# 托卡伊「貴腐酒」 將腐朽化神奇

葡萄酒中有一款甜酒叫貴腐酒，是腐朽化神奇的經典，釀酒師採用發了發霉的白葡萄入酒，竟然釀出令帝王傾情的甜餐酒，被視為液體鑽石、酒中之王，更有天使的眼淚及玉液瓊漿等美號。

13.4.2016

撰文：羅少蘭

圖片：David Mathews，Istvan Balassa



匈牙利托卡伊 (Tokaj) 酒區，是最先發明以發霉葡萄釀酒的地方，在十六世紀就開始出產貴腐酒，更加是全球最早規範葡萄酒生產方法的酒區，獲聯合國教科文組織列為世界文化遺產。

現時，托卡伊生產的貴腐酒，跟法國波爾多南部蘇玳產區的齊名，同樣是貴腐酒中的貴族。

十八世紀初，法王路易十四獲贈托卡伊貴腐酒作為禮物，他對此酒情有獨鍾，稱之為「王室之酒，酒中之王」，自此托卡伊貴腐成為凡爾賽宮宴會必備的餐酒。



## 歐洲皇室趨之若鶩

後來托卡伊甜酒傳至俄國王室，彼得大帝和女王葉卡特琳娜為之傾倒。彼得大帝甚至曾派專門軍隊，一路保駕護航運送托卡伊酒到聖彼得堡皇宮，以確保能繼續享用這種珍貴的葡萄酒。

據說俄國大革命期間掌控了宮廷的魔僧拉斯普丁，是喝了放了氰化物的托卡伊酒被暗殺的，就連希特勒與其情婦伊娃，據說亦在自殺之前，不忘享受他們最後一杯托卡伊，可見托卡伊貴腐酒的無窮魅力。

托卡伊位於匈牙利東北部，距離首都布達佩斯約二百五十公里，跟斯洛伐克接壤，葡萄種植面積約五千五百公頃，大多為本地的白葡萄品種，以 Furmint 為主，其次是 Harslevelu 及 Muscat 等，沒有常見的國際品種。

## 人手採摘加橡木陳年

貴腐酒之所以稱為貴腐，跟它的釀製方法有關，在過程中採用了感染貴腐霉菌 (noble rot) 的發霉葡萄。這些葡萄皮層遭到霉菌破壞，大部份水份被太陽蒸發，果實內糖份及酸度非常濃郁集中，外表看上去似葡萄乾，表皮卻有一層白色粉末，這就是貴腐霉菌。



由於感染貴腐霉菌的葡萄，在每年產量中始終佔少數，而且需要有經驗的工人人手採摘，至今貴腐酒生產成本高昂。釀酒師會將貴腐葡萄，加入正在發酵或已發酵的普通白葡萄酒當中，浸泡約一天半後加以擠壓，貴腐葡萄內的極高糖份，會令葡萄酒變甜，然後須存放於橡木桶內最少三年，因而釀製成一款口味複雜的甜酒。

能夠令多國帝王傾情，這款酒當然有她過人之處，首先她的色澤金黃通透，氣味芬芳，除了有蜜桃及檸檬果味外，更有由貴腐菌帶來的陳皮芬芳，酒內雖然糖份高，但卻有相對高的酸度作為平衡，加上貴腐酒全部經過橡木桶存放，酒身結構複雜，口感豐厚，喝後齒夾留香，適宜配搭較為清淡的甜品，又可以配搭鵝肝或藍芝士。

### 最悠久的貴腐產區

托卡伊第一瓶貴腐酒在 1571 年問世，是世界上首先出產貴腐酒的地區，較波爾多蘇玳產區早了兩百年。

托卡伊亦是全球最早規範葡萄酒生產方法的地區，早於 1655 年，皇家法令就規定了貴腐葡萄必須由人手採摘。1737 年，皇家法令亦限定了托卡伊酒區的種植範圍，不得隨便擴充。

托卡伊酒農如可發明以發霉葡萄釀酒，眾說紛紜，最常見的說法是 1571 年匈牙利被土耳其入侵，四散逃難的酒農錯過了正常的收割日期，等到守軍成功擊退土耳其軍隊，農民回到葡萄園時，掛在枝頭的葡萄已經染上了貴腐菌，為了不

讓一年辛苦付諸東流，酒農們只好採用發了霉的葡萄釀酒，結果竟釀出濃郁甘甜的美酒，日後更風靡歐洲各國宮廷，被譽為酒中之王。



### 液體黃金 極品 Eszencia

傳統上托卡伊酒農會用一種叫做 Puttonyos 的容器承裝貴腐葡萄，其實是一個筐桶，每筐的容量劃一為 25 公斤，釀酒師加入多少筐的貴腐葡萄，就決定了最終產品有多甜。時至今日，Puttonyos 成為了標致托卡伊貴腐酒甜度的方法，常見的由 3 筐到 6 筐，剩餘糖份由每公升 60 克至每公升 150 克不等，六筐已經是非常甜的甜酒。

所有托卡伊貴腐酒都要在橡木桶中存放最少三年才入樽，然後再經過最少一年的窖藏才能上市。

在最好的年份，釀酒師會釀製六筐之上的佳釀，稱為 Eszencia，剩餘糖份最少每公升 180 克。更有一款精華中的精華，稱為 Tokaj Eszencia，只採用貴腐葡萄釀製，糖份最少每公升 450 克，酒精度往往低於 5%，可以存放超過一世紀。由於這款酒非常罕有，價格因而非常昂貴，被稱為液體黃金。



### 潮濕大霧助霉菌生長

托卡伊是筆者學習葡萄酒之後，印象最深刻的產區之一，令人一試難忘的不單只貴腐甜酒，還有近年備受國際酒評人贊賞的干白。

我到訪托卡伊當天，整個地區大霧瀰漫，能見度很低，氣溫卻相當溫和，白天約零下二度，驅車途中可見兩條河流圍繞著托卡伊地區流淌。這裏擁有大陸性氣候，冬天寒冷潮濕日照時間短，夏季乾燥日照間很長，圍繞葡萄園區的兩條河流，為貴腐菌提供足夠水份，得以在乾燥的夏季中生長，感染成熟了的葡萄。



托卡伊酒區位於一個死火山上，整個地區共有二十七個村莊，葡萄園散落其中，雖然很多頂級耕地已被大企業買下，然而區內仍有仍有很多中小型精品酒莊在努力經營，他們只擁有幾公頃的土地，以手工釀酒的態度，專注發揮自家葡萄園的土壤及礦物等特性，釀製只此一家與別不同的葡萄酒。

### 精品酒莊精益求精

Istvan Balassa 是其中一名精品酒莊主人，他出生於托卡伊，在布達佩斯唸完大學後，曾經當過生物教師，1999 年開始對釀酒產生濃厚興趣，決定到法國及新西蘭等地學習釀酒，回國後在 2005 年買下第一塊農地，開始建立自己的葡萄園及小型釀酒廠，至今共買下約九公頃的農地，每年生產幾萬瓶葡萄酒，主要市場是匈牙利本國，近年也開始外銷到英美甚至台灣。

他對酒區內的每幅土地都瞭如指掌，那裏的土壤下是火山岩那裏是石英，他都可以一一道來。他說：「不同的石層會為葡萄酒帶來不同的礦物味道，我們正進行科學研究，找出不同礦物味道的源頭。」

他又說：「不同的耕地可能距離只有一公尺，因為土壤下的石層不同，種植出的葡萄就有很大的分別，可以釀出完全不同風格的葡萄酒。」



### 獨特風土盡發揮

在他眼中，托卡伊並非一個單一的葡萄酒產區，而是擁有無數不同小氣候的葡萄公園，釀酒人可以在其中盡量發揮，各自各精彩。

Istvan 代表了很多精品酒莊經營者的心聲，與其跟大酒莊硬碰，不如盡量發揮自己擁有的葡萄園的特性，釀製只此一家與別不同的葡萄酒。

他的產品中並沒有貴腐酒，大部份是沒有糖份的干白，雖然也有甜酒，但因為採用的品種及採摘方法不同，受酒區規定不能稱為貴腐酒，但質素卻不遑多讓。



## 干白或成明日主流

Istvan Balassa 等精品酒莊的冒起，正為托卡伊酒區帶來明顯改變，得以在貴腐酒外另辟途徑，釀製出結構複雜適宜存放的托卡伊干白，使消費者有更多選擇。近年有不少具影響力的國際酒評人更認為，干白將會超越貴腐酒，成為托卡伊酒區的旗艦產品。

對很多酒迷而言，Furmint 白葡萄是一個非常陌生的品種，它不像 Chardonnay 或 Sauvignon Blanc 那樣，經常出現於酒架或酒單上面。它是托卡伊最常見的品種，由於它皮層薄，容易受貴腐菌感染，一直以來是釀製貴腐酒的最佳品種。

在十多年前，托卡伊的酒莊亦開始以 Furmint 釀製干白，得益於這一帶的火山土石層，釀製出來的干白富有誘人的礦物味，而不同小區的礦物特質又呈現不同的形態，因而大受酒評人喜愛。同時，Furmint 品種很適合橡木處理，有酒農更仿效勃艮第優質白葡萄酒的釀製方法，在橡木桶中進行發酵桶進及存放程序，令酒身變得異常豐厚，橡木特質突出，結構更為複雜，可以長久陳年，加上變化多端的礦物味，以及來自果實的蜜桃香味，難怪托卡伊干白近年備受專業酒評人關注。