

酒經月刊

Winenow

M O N T H L Y



ISSN 1560-1951



9 771560 195000

December 2013 *HK\$30 NT\$120 RMB¥30

2013

冬天寒冷潮濕 夏天炎熱乾燥

奧地利葡萄酒減產保質

本刊記者 李俊浩

一連三天(7-9/11)的香港國際美酒展已經完滿結束，本年展覽匯聚了近四十多個國家的酒商參展，入場參觀的買家逾二萬多人，看到這個只有六周歲、真正由香港人主辦的國際性酒展日漸壯大和成長，實在值得高興和自豪。

進入偌大的展館，真不知從何入手之感。在芸芸攤位中，首先選擇了燈火通明、設計簡約樸素的奧地利展館。奧地利葡萄酒近年的進步有目共睹，從前奧國以生產白酒為主導，近年紅酒的地位卻在不斷提升，可以說是靜靜地起革命，奧國官方在推廣方面，也不再「白酒獨尊」，在今年的國際美酒展上，更加著重推介奧地利的紅葡萄酒。

展位內的紅葡萄酒以藍法蘭克(Blaufrankisch，簡稱BF)和茨威格(Zweigelt)為主，而白葡萄酒仍以綠維特利納(Gruener Veltliner，簡稱GV)擔大旗。奧地利亦有種植國際葡萄，例如赤霞珠、梅鹿、施赫等，與BF混合釀出的葡萄酒也非常出色，其中以布根蘭(Burgenland)產區較為出眾。

酒展完結數天後，從網頁上看到了奧地利2013年的收成報告。2013年是奧地利困難的年份，全國葡萄酒總產量為



2.25億升(225萬百升)，比過去五年的平均產量減少了7%。今年釀酒師面對最大的挑戰是決定採收時間，天氣不穩定令到葡萄的發展和熟成情況多變，必須確保葡萄達到一定的含糖量才能收成。

2012年的冬天持續寒冷和潮濕，令葡萄樹發芽的時間延遲，雖然避免了凍霜對萌芽造成嚴重傷害(去年多個地區受凍霜侵襲導致收成下降)，但仍有2,500公頃的葡萄園遭受冰雹襲擊，這些葡萄園主要分佈在奧地利下游地區和布根蘭，造成的損失約五百萬歐元。

葡萄的開花期雖然比去年平均遲了兩星期，但仍然屬於正常的開花時間。六月份持續高溫後天氣突然轉為寒冷潮濕，影響了GV葡萄的授粉和出現花朵、果實剝落情況，令產量減少，多瑙河(Danube River)沿岸產區較為嚴重，瓦豪(Wachau)、金士桃谷(Kremstal)、坎普谷(Kamptal)，甚至霍拉布倫(Pulkatal)和威非爾特北部(Weinviertel)也受到波及。

2013年的夏天是自上世紀中，五大最炎熱的夏天之一，持續乾燥天氣令葡萄的熟成時間延長，非常炎熱的天氣妨礙了



葡萄藤吸收養份，一些供水設備落後的葡萄園面臨重大的問題，幸好八月底下了一場及時雨，令葡萄的糖份慢慢增加。

九月份降雨過後，葡萄農面臨一個重要決定，提前收成避免結實的葡萄爆裂，或繼續等待，希望葡萄的糖份慢慢提高，兩個決定都承受一定風險。最後十月初涼爽的天氣使葡萄維持在健康狀態，延長了葡萄的成熟期，葡萄的糖份也慢慢提高。十月底的暖濕加多霧的天氣情況有利於葡萄貴腐霉的生成，所以本年的貴腐甜酒非常優質。



2013年四大產區的收成情況如下：

奧地利下游地區

六月的天氣寒冷潮濕令區內的GV產量減少，葡萄的糖份增加比較慢，為確保葡萄酒酸度平衡，必須延遲收成，有些單一葡萄園到了十一月初才採收葡萄。2013年區內的葡萄酒的風格以果味集中和酸度充足為主。

布根蘭

釀酒師非常有耐性地等待葡萄熟成，葡萄擁有足夠的成熟度，葡萄產量亦達到預期，除了BF受到花朵和果實剝落的影響收成減少。2013年區內的葡萄酒香氣馥郁，果味出眾，帶適中的酒精度。十月底暖濕和多霧的天氣令葡萄貴腐霉的生成，本年此區的貴腐甜酒非常出色。

史泰馬州(Steiermark)

奧地利最南的產區，葡萄酒產量大，早收成的葡萄造出比較輕身，易入口的葡萄酒，而其他葡萄則等待更加成熟再經過挑選才進行釀酒過程，釀出果味豐富，口感圓潤、酸度平衡的葡萄酒。

維也納(Wien)

本年維也納區的好年份，豐富產量、果味馥郁，酸度結構齊整，十月底葡萄受貴腐霉的影響，十一月中依然正在進行貴腐葡萄的採收，是該區比較罕見的情況。

總結：雖然2013年是奧地利比較困難的年份，但釀酒師根據經驗和技術決定葡萄的收成時間，加上葡萄經過挑選，減少產量，仍然釀造出清新爽口、果味豐富的葡萄酒，現在唯一的挑戰是增加葡萄酒的複雜性和釀出令飲家驚喜的葡萄酒。由於甜酒產區的天氣造就，貴腐甜酒相信是2013年奧地利葡萄酒的最大贏家。

HOT News

國際葡萄酒教育家協會 明年三月舉行兩個資格認證試



國際葡萄酒教育家協會將於2014年3月24日(星期一)下午8:00am至9:00pm在香港浸會大學持續教育學院東九龍中心(觀塘道370號創紀之城3期8樓)舉行兩個公開的葡萄酒資格認證試，分別為：

一、CSW(Certified Specialist of Wine—葡萄酒專家認證試)

二、CSS(Certified Specialist of Spirits—烈酒專家認證試)

兩項資格在全世界尤其北美和日本均廣受承認，近年香港也愈來愈多人考取。考生只需在一小時內回答100條選擇題。合格後可在名片上印上CSW或CSS頭銜。由於CSW和CSS考試將同時進行，考生每次只能選報其中一項。報考CSW和CSS沒有先決要求，但建議先完成WSET Level 3或同等程度以上。

今次考試由國際葡萄酒教育家協會之香港分會(Society of Wine Educators Hong Kong Chapter)籌備。聯絡人為分會的李厚敦(Houghton Lee)先生：(852)90180816(電郵：htn-lee.swehm@yahoo.com)。

收費將以信用卡和美元結算。留意截止報名日期為2014年3月7日。報名請上本會美國網址：https://societyofwine-educators.secure.force.com/Purchase_Catalog。

該資格試的特色是可靠考生自己在家中和網上學習。除了支付基本考試費(Examination Attendance Fees)外，考生亦需要(a)訂購一套研習指南(Study Guide)(CSW和CSS各自有一套指南)和(b)登記成專業會員。後者的好處包括考試費有折扣(該折扣約等於會員年費)和可以使用協會著名的網上學習平台—Online Wine and Spirits Academy。首次登寄為會員的費用(包括專業會員年費、考試費、研習指南、有關折扣和郵寄費等)共約585美元。重考的現役會員則只需支付考試費。

國際葡萄酒教育家協會(SWE)於1974年在美國成立，全球會員2000多人，分佈在17個國家和地區。香港分會於2009年成立，會員人數已增至128人，包括港澳兩地的葡萄酒老師、侍酒師、莊主、釀酒師、銷售行政、作家及各行業之愛好者。本分會定期舉行各種葡萄酒工作坊、晚宴、酒區參觀和聚會等。協會和分會皆為非謀利組織。大家可訪問我們分會的Facebook地址www.facebook.com/SocietyOfWineEducatorsHongKongChapter

