



更多好玩去處，請瀏覽 www.mingpaotor.com 點擊「EAT PLAY LOVE」

Lifestyle Eat Play Love

葡萄釀酒香

尼亞加拉 酒莊文化旅 (上篇)

以前從多倫多到尼亞加拉，通常都是以看瀑布為主，最多在幾家酒莊稍做品嚐。住在尼亞加拉的品酒師Phil Guo閒時常到尼亞加拉及周邊小鎮品嚐美酒，還設計出一條「酒莊文化旅」路線，於今日及下周六跟讀者分享。

要知道，葡萄和酒，可是尼亞加拉半島和尼亞加拉斷崖這個區域最典型的性格特寫。

採訪、攝影：何泳杉



尼亞加拉附近的葡萄和酒香，把曾在象牙塔裏做圖書管理員的Phil轉化成了一個徹頭徹尾的愛酒人。每天沒事，他就在從Vineland到Niagara-on-the-Lake的一帶小鎮上晃悠：葡萄園裏看着葡萄們成長，酒莊裏品酒，而且總是經不住誘惑，每次都要買下幾瓶好酒帶回家藏着。

品酒漸入佳境，今年他更拿下了WSET Level 3的高級品酒師資格。在他的或暗示或明示之下，你可以從不同的葡萄酒中隱約嘗出香草味、蘋果味、藍莓味、杏味，乃至礦物味、臘肉味、金屬味、貓溺味……今次這段「酒莊文化旅」，就融合了他常年到各個酒莊閒逛品酒的心得。

從多倫多出發，經過Grimsby、Beamsville、Vineland等小鎮時，就會發現QEW高速路兩側的路牌上，「Winery」的字樣愈來愈多；同時，九月初大片葡萄葉隨風起伏的綠色也漸漸充盈眼間。Phil覺得在Vineland小鎮上至少有三家酒莊值得一去：Vineland Estates、Tawse Winery和Stoneyridge。它們基本在同一位置，行車距離不過數分鐘。

1 Vineland Estates：好酒配好食

Vineland Estates假若翻譯成中文，那就是「葡萄藤莊園」。果然名副其實，青綠的葡萄園包圍着酒莊，更讓這歐洲莊園風格的建築沉浸在一片美得有點不真實的氤氳之中。Phil也很喜愛它石頭尖頂教堂式的房子，而且還提醒道，Vineland Estates酒莊的餐廳被評為全球20大著名酒莊餐廳，許多新人都慕名前來這裏結婚和用餐，「當你在停車場看到直升飛機將客人帶到酒莊品酒或舉行結婚慶典，可千萬不要驚訝！」

所以把時間若安排在中午到達Vineland Estates，就正好可以美美地享受一下午餐，好好體會葡萄酒和西餐的搭配藝術。當然，價格可不宜便宜，在這裏吃飯平均每人花費會在200~300加元左右。



▲Vineland Estates酒莊是尖頂教堂式，讓人感覺進入歐洲莊園。



▲Vineland Estates的地下酒窖，裏面收藏了數十年來的好酒。

2 Tawse：iPad點酒、馬拉犁

在Vineland Estates旁邊的Tawse酒莊則連續三年獲得「年度酒莊」(Winery of the Year)之稱。它的品酒大廳雖沒有Vineland Estates那麼寬闊氣派，但卻在小處別出心裁：點酒時不像一般的酒莊用一張紙單，而是使用放在吧臺的iPad，很有新意。Phil最喜歡他家2009年的Pinot Noir和Cherry Avenue系列，「那股泥土氣息讓人感覺像是進入了barnyard（穀倉），直沖鼻息，令人陶醉。」

Phil品出的這種泥土氣息，大概也和Tawse堅持採用原始的馬拉犁進行鬆土做法相關。在別的酒莊大多使用機器的同時，Tawse仍然保留了這種原始的耕作方式。在品酒廳裏用iPad選酒，卻看着窗外馬拉犁工作，真能讓人感覺穿梭在傳統和現代的時間長流中。

和Niagara-on-the-Lake相比，Vineland的酒莊們在遊客心中並沒有那麼知名。但是Phil卻說，其實Vineland這一片地形丘陵更多，這其實比Niagara-on-the-Lake的平地更適合葡萄生長，這是在有起伏的地貌上，葡萄們能接受到更多的陽光。「對於葡萄來說，有三種不同的氣候。整個地區是一個『大氣候』，每家酒莊的葡萄園算是一個『中氣候』，而每一排葡萄藤，都有自己的『小氣候』。對於葡萄的生長來說，這三個層次的氣候都非常重要。」Vineland以及尼亞加拉這一帶數十家酒莊雖然都相隔不遠，但是各自的「中氣候」和「小氣候」卻仍然大有差別。葡萄們都會把陽光和風精細地計算，然後在各自的葡萄藤下，醞釀自己獨特的酸甜。



▲Phil家的「品酒廳」。對他來說，葡萄酒已經成為了生活中很重要的一個部分。



▲Vineland Estates的品酒廳裏主層開闊，閣樓幽秘。

酒莊之旅小tips

Phil提醒了以下幾點：

1. 身上可多帶一些零錢。基本上的酒莊品酒都是要付費的，但如果購買該酒莊的酒，則可以免收品酒費。
2. 不少酒莊都提供45分鐘到1小時的wine tour，可以到他們的酒窖裏去參觀，了解葡萄酒的釀造過程。
3. 大部分酒莊也都有附帶的餐廳，遊客們可以靜靜地閑坐在葡萄綠蔭圍繞的patio上，享受美食與美酒的饕餮盛宴。
4. 此外，一些酒莊附近，比如Vineland Estates附近就有可自己採摘水果的農場，也可以邀上三兩好友一起邊採水果邊嘗美酒。



▲Tawse的品酒廳裏，用iPad來點酒。

▼Tawse外的景觀設計也做得很不錯。



在Vineland小鎮品酒、午餐後，便可從QEW 38號出口一路奔往尼亞加拉濱湖小鎮。這一路上，更會經過Southbrook、Diamond Estates、Trius、Joseph's、Pillitteri、Stratus、Peller等很多值得一去的酒莊。

3 Diamond Estates：小酒廳、大酒窖

Diamond Estates酒莊的品酒廳看上去很一般，既沒有Vineland Estates那樣的歐洲中古風，也沒有Tawse門外用心的園藝設計。不過，它家的酒窖，卻可說是氣勢最大的：儲酒桶和發酵桶的數量和大小都遠遠超過其他酒莊，成排的橡木桶也顯示着它的實力雄厚。這看上去很簡單的橡木桶，原來價格每個都要1200加元以上，而且大部分都是從法國進口。——據Phil說，加拿大本地的橡木質地不行，是做不成儲酒橡木桶的。



▲Diamond Estates酒窖的設備規模，在尼亞加拉地區的酒莊中可說首屈一指。



▲Diamond Estates的展示廳較小，擺滿了各種各樣的葡萄酒，顯得有些局促。

4 Stratus: 讓酒自然流淌

在Phil眼中，Stratus也是絕不容忽視的一家酒莊。看建築就知道充滿現代感的酒莊：它也是世界上第一家獲得LEED認證的節能型酒莊。「Stratus的所有葡萄都是人工採摘，並且人工進行精挑細選，不成熟的葡萄一顆也不要。在收成季節，單看他們挑選葡萄的桌子，也是一種享受：竟然可以有超過17種的桌子擺法！這是為了滿足盡快挑選葡萄，盡量避免葡萄被過度氧化的需要。」

Phil講解道，Stratus的獨特之處，還在於它釀酒車間裏的一個4層高不銹鋼罐升降機。酒從不銹鋼罐或木桶中到法國橡木桶時，採用自然流淌、而非用管子抽取的方法，以避免管子裏吸入空氣。因此，葡萄酒將通過重力自己從大容器裏流入1000個橡木桶中。Straus酒莊的主人來自法國盧瓦河谷，在Phil看來，這個老闆很好地詮釋了優質的葡萄到完美葡萄酒的天然轉換過程，「為了讓葡萄達到理想的成熟度，他們還經常把解百納的葡萄留在樹上直至12月上旬，以低酒汁來換取高品質。」

從Stratus出來，就可到小鎮閒逛一下，並且在湖邊好好欣賞美景：Niagara-on-the-Lake也是加拿大最古老的小鎮以及歷史上第一個首都呢。稍作休憩，然後還有更多富有特色的酒莊，乃至「滄海遺珠」在下一段路上呢！



▲Stratus酒莊非常現代，它以生產高端葡萄酒為主。