



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

Lifestyle Eat Play Love

葡萄酒香 尼亞加拉 酒

莊文化旅 (下篇)

上週的尼亞加拉酒莊之行走到濱湖小鎮上的 Stratus，今週品酒師 Phil Guo 就帶大家沿着尼亞加拉公園路（Niagara River Parkway）南行，這公園路曾被丘吉爾形容為「世界上最美麗的星期天下午開車之旅」，沿途不僅景色宜人，還會經過好多漂亮的酒莊。而且，這個區域也是加拿大冰酒的重要產區。

採訪、攝影：何泳杉
部分圖片由受訪者提供

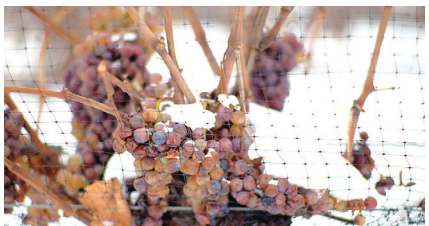


Inniskillin酒莊

尼亞加拉濱湖小鎮（Niagara-on-the-Lake）絕對是加拿大葡萄酒的重鎮。Phil設計的酒莊文化旅的重頭戲，當然也就集中在這個小鎮上了。葡萄酒文化，在這個小鎮上被詮釋得淋漓盡致。

5 Inniskillin 讓加國冰酒揚名

尼亞加拉附近最出名的當然是冰酒，而要了解加拿大冰酒，最早拿到酒牌的Inniskillin酒莊則絕對不容錯過。Phil說，其實最早的Inniskillin酒莊只是個打包水果的小廠房而已，屬於Donald家族生意的一部分，到1978年後，新的酒莊才開始建成。



▲在被鳥兒啄食冰葡萄後，酒莊們學會了用網把葡萄兜住，擋住貪吃的小鳥和小動物們。

而製造冰酒的過程也並不容易，這其中還有個小故事。1983年，酒莊準備生產冰酒，所以留了13排葡萄留待冬天的時候收成。未曾想到他們去美國參加會議回來，發現留在葡萄樹上的葡萄一顆都不剩了，全部被鳥當作食物吃光了。所以第二年開始，他們用網把葡萄兜起來，以保護葡萄。

加拿大冰酒的轉折點也正是由Inniskillin促成的。在1991年，Inniskillin把1989年產的維代爾冰酒帶到法國波爾多酒博會（Vin Expo Bordeaux），瞬間點亮了評委的眼睛，獲得了金獎的榮譽，從此也把世界的眼光帶到了尼亞加拉這一塊小土地上。



▲Inniskillin酒莊外側的露天品酒廳。

尼亞加拉葡萄酒節

9月14日到29日，將是尼亞加拉一年一度的葡萄酒節（Niagara Wine Festival），眾多和葡萄酒有關的節目並彩紛呈。找一個周末，和家人一起，到小鎮上把生活放慢，在酒香中靜享美景佳餚吧！具體活動信息，可參見<http://www.niagarawinefestival.com/>

6 Ice House 冰酒創冰

說起冰酒，Phil覺得尼亞加拉公園路上還有一家酒莊值得一提，那就是Ice House。這家酒莊只生產冰酒，在Phil嚐過的所有冰酒中，其甜度是最高的，以至於都不能直接飲用。但是酒莊主正藉此推

出新花樣：把這種高甜度冰酒打成刨冰（slush），開辟了冰酒品嘗的一條新路子。

Phil說，其實此外還有一家以冰酒聞名的酒莊Royal Demaria，不過它位於Lincoln小鎮上，有興趣的遊客可以在從



多倫多來尼亞加拉的路途中停留參觀。他笑說，「他家的冰酒，先不論品質如何，單就其天價就令許多人望其項背了，動輒上萬加元一瓶，即便在LCBO賣的，也達到一瓶兩三百加元。不過，從某種意義上來說，或許它也有自己的獨到之處吧，所以當英國女王到訪加拿大時，特別預約前往參觀了這家冰酒廠，並且指定了6瓶冰酒。」

▲Ice House酒莊的建築不怎麼起眼，但是其冰酒刨冰卻挺有名。

7 Colaneri 意大利的濃郁

若談尼亞加拉酒莊歷史，Inniskillin所起到的作用可說是最為重要。但若欣賞有獨特風格的酒莊建築，那就得從Queenston紀念碑下拐進York Road，到Colaneri一飽眼福。

Colaneri是Phil最喜歡的酒莊建築。它座落於St. Davids Bench的山坡腳下，一幢氣勢如虹的羅馬教堂式房子呈C字型排列，彷彿代表了意大利移民Colaneri家庭的繁盛和精巧。Phil指點道，「這種C形結構也可以給品嘗酒的遊客提供一個觀看尼亞加拉酒鄉全景的所在，從尼亞加拉斷崖到安大略湖都一覽無遺，盡收眼底。」據說，天氣晴朗的時候，站在酒莊的瞭望平臺，可以看到還在多倫多閑逛的朋友。

一走近酒莊，就有意大利風格葡萄酒歌從樓中隱約傳來。建築、酒香、加上音樂，真可說是聲色味俱佳。因為酒莊建築太大，所以Colaneri的葡萄園占地就只剩下了20英畝。不過，Phil覺得因為葡萄園合理巧妙地分布在氣勢恢宏的主建築四周，更讓整個莊園有着萬綠叢中一點紅的嫵媚嬌嬌。

而提到它家的葡萄酒，Phil總是被其顯著濃郁的口感所吸引。他說，因為Colaneri家族源自於意大利，所以會採用在意大利比較多用的一種釀造技術：「就是葡萄收成後，把它們放在太陽底下曬幹，或是加上一些煙草與葡萄一起混合，使葡萄的糖度更加集中，並擁有更豐富複雜的酒體和口感。曬幹後的葡萄汁很少，釀出來的酒濃郁度就非常高，非常沁人心脾。」正是被這種濃郁的酒香所誘惑，曾經一段時間，Phil每周過去品嘗他家不同的酒。



▲樓前的雕像：不愧是意大利人，喝酒也要從娃娃抓起。

8 Chateau des Charmes 法式城堡



▲Chateau des Charmes主人從法國學成而來，建築也透露法國風味。

就在Colaneri旁邊的Chateau des Charmes，也是Phil比較喜歡的酒莊建築之一。它是法國人後裔開創的酒莊，其建築也是恢宏磅礴，就像法國名酒莊一樣的古堡建築。Phil還透露了一個小秘密：「這個其葡萄園和酒莊背靠著尼亞加拉斷崖，山雨欲來前，葡萄園上的彩虹就會特別漂亮！」此外，這個酒莊還是尼亞加拉濱湖小鎮酒產區離湖最遠的葡萄園，地理環境也和莊園主Paul Bosc幾十年前就讀的法國勃艮第地區非常相似。

▼Colaneri酒莊的意大利仿古建筑，讓人印象深刻。



9 Ravine 滄海遺珠



▲Ravine酒莊和餐館。雖然看起來很普通，卻深得Phil之心。

有些酒莊並不太有名，遊客也少有前往，但對於生活在這個區域的愛酒人來說，卻獨具誘惑。在Phil眼中，Colaneri東邊的Ravine Winery就是這種類型。這家2008年才建成的酒莊乍看毫不起眼，只是一個普通民宅而已，而且在尼亞加拉地區屬於比較偏僻的位置，Phil忍不住「自誇」一下：「只有真正慧眼識珠的人才會到這裏來。」

他介紹說，從區域氣候來說，Ravine座落於St. Davids Bench，屬於這個地區最暖和的子產區，比其它地方溫度高出20%，所以非常有利於葡萄的成熟。而且更有趣的是它還座落在22,880年前尼亞加拉河的河床上，當年三米高的冰川融水就從這條河中往下遊排泄，已經形成一套非常好的排水系統。

令Phil喜歡這家小酒莊的原因還在於他們的釀酒師也完全采用人工采摘葡萄。而且選葡萄的設備是一種傾斜的會自動震動的桌子，所有挑出來的葡萄都緩慢地滑向去梗設備或榨汁機。紅葡萄和白葡萄也在釀造過程中分類處理：「所有的香味十足的白葡萄酒都是用溫控的不銹鋼罐進行發酵；霞多麗和紅葡萄酒則使用橡木桶發酵，用人工攪拌葡萄皮。每個發酵容器都有冷熱處理裝置。發酵完成後榨汁，然後存放於橡木桶中陳釀。」

Phil特別喜歡他家2012年的Estate Riesling白葡萄酒。因為2012年天氣炎熱，葡萄非常成熟，「更加珍稀的是這裏部分葡萄上長著一些貴腐菌，給這款雷司令增加了甜味和口感的複雜性。」當時，為了讓貴腐菌擴散得更廣，Ravine酒莊還專門分成兩次采收葡萄。Phil覺得這款酒散發出一股濃郁的成熟水果諸如紅蘋果、梨、西瓜和檸檬熱飲的香味，與它充滿礦物質的酸度構成了完美的平衡。

此外，另一個吸引Phil的是他家獨具風格的餐館：裏面的麵包是他們自己烘烤，蔬菜是他們自己有機種植，甚至連豬肉都是自家養的，每位服務員和侍酒師也都非常耐心細致。坐在露台上，俯瞰腳下的連綿起伏的葡萄園，讓人在這片時光流連中，細味歲月靜好。



▲Ravine葡萄園外一個全身生鏽的拖拉機：別看它已經老舊不堪，其實後廂是可以用來BBQ的。