

西班牙葡萄酒

LOS VINOS DE ESPAÑA

林裕森
Yu-Sen LIN 著

西班牙的迷人之處
常常顯露在沾滿著灰塵、最為世人遺忘的角落裡。
在葡萄酒的世界中，
西班牙除了接連創造出歐洲最前衛新潮的酒風，
也保留住了只有時間才能釀成，
最老氣過時，卻也最難得珍貴的時光滋味。

西班牙葡萄酒／林裕森著。——初版。——
台北市：積木文化出版：家庭傳媒城邦公司發行，
民98.11 272面；17×23公分。——（飲饌風流；32）
ISBN 978-986-6595-29-5（平裝）
1. 葡萄酒 2. 西班牙
463.814 98011689

飲饌風流 32

西班牙葡萄酒

作 者 林裕森
責任編輯 劉美欽
校 對 林裕森、劉美欽

發行人 涂玉雲
總編輯 蔣豐雯
副總編輯 劉美欽
行銷業務 黃明雪、陳志峰
法律顧問 台英國際商務法律事務所 羅明通律師
出 版 積木文化
台北市100中正區信義路二段213號11樓
電話：(02)23560933 傳真：(02)23979992
官方部落格：<http://cubepress.pixnet.net/blog>
讀者服務信箱：service_cube@hmg.com.tw
發 行 英屬蓋曼群島家庭傳媒股份有限公司城邦分公司
台北市民生東路二段141號2樓
讀者服務專線：(02)25007718-9 24小時傳真專線：(02)25001990-1
服務時間：周一至周五上午09:30-12:00、下午13:30-17:00
郵撥：19863813 戶名：書虫股份有限公司
網站：城邦讀書花園 網址：<http://www.cite.com.tw>
香港發行所 城邦（香港）出版集團有限公司
香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓
電話：852-25086231 傳真：852-25789337
馬新發行所 電子信箱：hkcite@biznetvigator.com
城邦（馬新）出版集團
Citè (M) Sdn. Bhd. (458372U)
11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,
57000 Kuala Lumpur, Malaysia.
電話：603-90563833 傳真：603-90562833

美術設計 吳雅惠
製 版 上晴彩色印刷製版有限公司
印 刷 東海印刷事業股份有限公司

2009年（民98）11月5日初版

Printed in Taiwan.

I S B N 978-986-6595-29-5
售 價 480元
版權所有・翻印必究
ALL RIGHTS RESERVED.



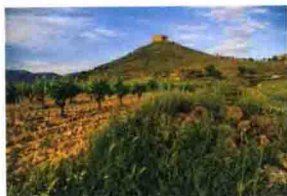
西班牙葡萄酒

LOS VINOS DE ESPAÑA

林裕森
Yu-Sen LIN 著

INDEX

自序 4



利奧哈 LA RIOJA 7

上利奧哈 Rioja Alta 22

利奧哈阿拉維沙 Rioja Alavesa 40

下利奧哈 Rioja Baja 48



巴斯克 EUSKADI / PAÍS VASCO 51

加利西亞 GALICIA 55



那瓦拉 NAVARRA 63

亞拉岡 ARAGÓN 69

索蒙塔諾 Somontano 74



加泰隆尼亞 CATALUNYA / CATALUÑA 77

佩內得斯和卡瓦氣泡酒 Penedès i Cava 92

普里奧拉 Priorat / Priorato 104



卡斯提亞—萊昂 CASTILLA Y LEÓN 115

斗羅河岸 Ribera del Duero 128

多羅 Toro 144

Bierzo 149



卡斯提亞－拉曼恰 CASTILLA LA MANCHA 155

黎凡特 LEVANTE 165

Utiel-Requena 169

阿利坎特 Alicante 172

穆爾西亞 Murcia 176



安達魯西亞 ANDALUCÍA 181

雪莉酒 Jerez / Xérès / Sherry 186

馬拉加 Málaga 214

Montilla-Moriles 218



加納利群島 ISLAS CANARIAS 221



VINOS DE PAGO 229

附錄



葡萄牙 Portugal 235

- 懸崖上的葡萄酒 Douro Wine 236
- 波特酒經典酒商風格 Port Shippers and their Styles 243

西班牙葡萄品種 254

西班牙葡萄酒分級 260

西班牙DOCa / DO / Vinos de Pago / Vinos de Calidad產區 262

常見用語 263

名詞索引 264

台灣西班牙葡萄酒進口商與代理品牌 270

葡萄酒裡的西班牙時光

余從青



總算，可以為魅惑我多年的西班牙寫一本葡萄酒書。近十年來西班牙葡萄酒業史無前例的新變革，讓我找到了一些可以說服自己的理由。我用兩年的時間，四趟共七個多月，車行3萬2千公里，前往四十三個DO產區，拜訪两百多家酒莊的旅行，以及重新歸零的積蓄，換來這本向我所愛的西班牙致敬的葡萄酒書。

我總認為，西班牙最迷人之處，常常出現在沾滿最多灰塵、最為世人遺忘的角落。葡萄酒的世界也是如此，也許因為被遺忘的時間夠久，當塵封老舊的西班牙酒業，開始被新的釀酒理念及技術輕抹擦拭後，意外地，卻散發出別處從沒有過的迷人光芒。

擁有多達120萬公頃、全世界最廣闊葡萄園的西班牙，曾經，是葡萄酒世界裡沉睡的巨人。在非常多的產區，即使現在看來條件相當優異，包括許多產量極低、種著珍貴老樹的葡萄園，在幾年前卻都還是採用粗放種植，生產廉價即飲的日常餐酒（Vino de Mesa）。釀成的大批成酒，如果不是散裝賣給鄰近的酒吧，就是以酒罐車賣到法國混合成毫無個性的平庸酒款。

因循於懶散粗疏的耕作，以及既有的簡易釀酒技術及設備，長年來因無能力改變而跟不上時代波潮的西班牙產區，卻因此與西歐其他產國間，築起一條別人無法通過的時光隧道。現在，因為過去怠惰、陳舊及不合時所積累成的時間力量，讓新一代的西班牙釀酒師，可以極輕易地就將這些致命的缺點，瞬間轉化成無人能比能及、既摩登新潮卻又深植於在地傳統的獨特風味。

在過去的十年間，西班牙的葡萄酒業像脫胎換骨一般，以超音速般的速度，成為全歐洲最有創意和活力的葡萄酒產國。在普里奧拉（Priorat）、多羅（Toro）、胡米亞（Jumilla）、Bierzo、Valdeorras、Campo de Borja和Arribes等這一長串多達數十個的新興產區裡，本地的酒莊，還有來自法國、

美國及澳洲等各地的釀酒師和投資者，以傳統在地的葡萄品種、老邁低產量的葡萄園，釀造出無數新式前衛，或者說，更符應國際風味的葡萄酒。在西班牙的歷史上，從來不曾在如此短暫的時間內，從北到南，幾乎遍及全國每個新舊產區，倏地出現數目如此龐大的全新酒莊，有如重寫歷史般地，釀成數以千計全新風格的葡萄酒。

短短的十數年之間，西班牙讓世人見識到老邁的歐洲葡萄酒業，也能有如此生氣淋漓的驚人活力。在法國和義大利，也許需要一、兩個世代的時間才能建立一個產區或一家酒莊的名聲，但在西班牙，因有太多現成的百年老樹葡萄園、別處少有的原生品種，以及相當容易就能釀成投美國酒評家之所好的自然條件，成名常常只是兩、三年間的事。許多新銳酒莊連酒廠都還沒蓋好，就已經在租來的酒窖裡釀出極精采的酒來。即使連新世界產國都沒有如此旺盛的活力。

很多人稱此為西班牙葡萄酒業的復興運動，這場可能是有史以來全球規模最大的葡萄酒變革，至今都還看不出有歇止的跡象。不僅每年前仆後繼地出現全新酒莊和酒款，而且每年，也不斷會有幾乎消失、不為外人所知悉的稀有地方品種被重新發掘出來。在釀造更新潮的葡萄酒風格時，也開始有更多的葡萄酒能夠以現代的技術，精確地表現出當地的地方風味，這讓西班牙的葡萄酒風格不只比以往更多樣，也更獨一無二。

也許，有人會認為現在的西班牙像是一個新世界產國。但不同的是，因為身處最適合葡萄生長的南歐，西班牙有著極為漫長的葡萄酒歷史，葡萄的種植和釀造在千年前就已經廣及全國大部分的土地。更為關鍵的是，西班牙各自治區都有自成一格的多樣生活方式，在巴斯克（Vasco）、加泰隆尼亞（Cataluña）、加利西亞（Galicia）和瓦倫西亞（Valencia）甚至還自有獨立的語言及文化。即使是再新穎的西班牙酒，都很難完全自外於這樣的文化底蘊，單單流於世俗和商業。

不過，真正牽引著我，讓我不得不完成本書的動力，並不是這樣的西班牙。反而是那些完全自外於烽火四起的葡萄酒革新風潮，依舊極端守舊、全然蒙塵過時的那一面。在我的心中，這是最能魅惑人心，也最值得珍惜的西班牙瑰寶。在這場葡萄酒業的復興運動中，最值得慶幸的，是仍然有許多珍貴的傳統風味像產自南部安達魯西亞的雪莉酒（Jerez）、馬拉加酒（Málaga）和Montilla-Morilles加烈酒，或如產自東南部瓦倫西亞的Fondillón加烈甜紅酒，以及利奧哈（Rioja）老式的Gran Reserva紅酒，都能夠幾近原封不動被完整地保留下來。新舊交錯及古今雜陳，也許正是當下西班牙葡萄酒風景中最引人的地方。

雖然這些老式的西班牙酒看似與時代脫節，銷路日漸下滑，價格更是一蹶不振。但這些酒或製法奇特，或需極漫長的時間培養熟成，瓶中似乎還多裝著一些神奇的魔力，除了西班牙，沒有別的地方可以釀出這樣的酒來，特別是，從這些酒中，我找到了西班牙最迷人、因老式過時才得以顯現的時光滋味。

第一次在法國喝雪莉酒時，我從來沒有料想過會像現在這般迷戀上精巧細膩的Fino雪莉酒。直到十年前，當我第六次前往西班牙旅行，開始流連安達魯西亞的塔巴斯酒吧，迷上鬥牛和佛朗明哥歌唱之後，Fino雪莉酒才成為我最心愛的西班牙白酒。但是，這卻也是最難讓我身邊的朋友理解，或真心喜愛的葡萄酒。它像是一把鑰匙，讓我輕易開啟了進入西班牙美味國度的大門，但這道門似乎不是為每一個人敞開。這是第一次我不知該如何將書交到讀者的手上，我只能衷心地期盼，透過這本書，這股西班牙的魔力也能發生在你的身上，終究有一天，你也會迷戀上雪莉酒。



利奧哈 LA RIOJA

調配各方似乎正是利奧哈在地理和人文中的特長。

過去利奧哈得以成為西班牙酒業的經典，

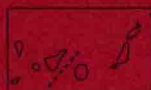
調合多種葡萄及產區正是成功的關鍵。

而現在，在嚴守傳統到幾近食古不化的同時，

利奧哈卻能容下大膽前衛，不只有許多革新成就，

而且有西班牙最擅長的融會古今，不只在酒裡，

這裡的酒莊風景更是如此。



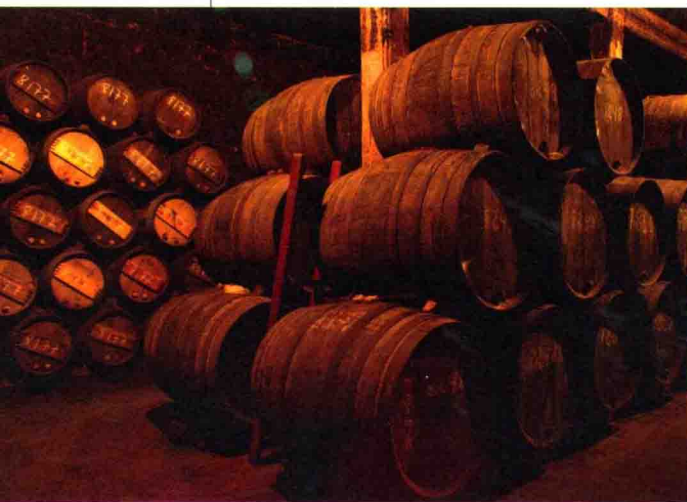
利奧哈 LA RIOJA

大部分不是出生在西班牙的人，第一口喝到的西班牙葡萄酒大多是產自利奧哈（Rioja）的紅酒。我也不例外。如果沒有雪莉酒（Sherry），利奧哈紅酒應該是我在西班牙的最愛。我這樣說也許很多人要抗議，西班牙葡萄酒業近十多年來如鬧革命般，多出了那麼多新式葡萄酒而成為國際酒業的焦點，利奧哈不會太老氣了嗎？

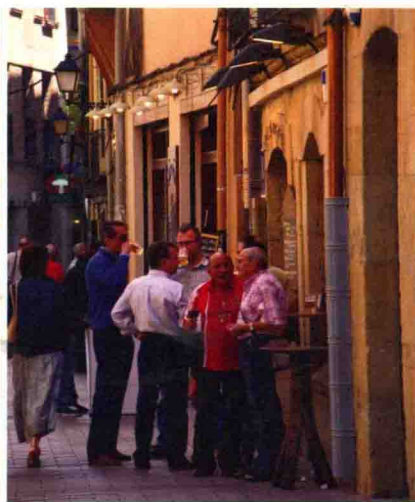
確實，利奧哈過去一直以出產經長時間橡木桶培養的紅酒聞名，除了莓果香氣，經過桶藏的利奧哈紅酒常有香草、烤麵包、奶油、毛皮和咖啡等香氣。那確實相當老式！顏色淡，口感不是特別濃厚，且酒莊還很盡職貼心等酒熟成好了才上市。

在瞬息萬變、商業流行的時代，還有這麼老式味道和賣酒的方式，其實已不太多見了。現在利奧哈還有些守舊的酒莊生產最陳舊風味的Gran Reserva，橡木桶存了兩、三年，甚至七、八年，裝瓶後最少再儲存三、

● 老式的利奧哈紅酒經常在老舊的橡木桶中培養很多年才裝瓶



● Logroño市的Laurel街，每晚有成千上萬公升的利奧哈葡萄酒在此被大口喝盡





● López de Heredia
酒莊窖藏八百萬瓶的
葡萄酒，但為了等酒
成熟才開賣，每年只
上市五十萬瓶

四年，甚至八、九年才會上市，比起還沒釀好就要付錢預購的頂級波爾多（Bordeaux）更讓我感動。這些老式利奧哈完全不需買回家再等二十年。馬上開瓶就能體驗正值成熟的香氣，陳年的梅子、熟透的果香，伴隨著菌菇、苔蘚及枯葉的氣息，有如走進秋季溼冷森林般氤氳迷人。

利奧哈是西班牙最知名的葡萄酒產區，1991年成為西班牙第一個DOCa（Denominación de Origen Calificada；法定產區認證）等級的產區。但利奧哈也可能是最被誤解的葡萄酒鄉。也許你也跟我一樣，常聽說在西班牙酒業中，利奧哈因老舊陳腐已今不如昔。但十四年來，我去了七趟利奧哈，看到的利奧哈卻是在嚴守傳統到幾近食古不化的同時，能容下大膽前衛，是一個有最多創新成就的葡萄酒產區，即使放在全世界葡萄酒地圖上，也完全不愧這樣的頭銜。

不只酒的風格如此，利奧哈作為世界級的酒鄉更是如此，在利奧哈美麗壯闊的葡萄園鄉野，以及古樸的中世紀酒村之間，偶而參雜著如自外太空直接墜落下來的的前衛酒莊建築。因極端的古今雜陳所散發出的利奧哈風貌，提供一個彷彿在時光中來回穿梭、連通新舊世界的奇妙經驗。



●飽含水氣、涼爽的大西洋海風，經常攀越北坎塔布里亞山進入利奧哈



●Elciego村和百年老廠Marqués de Riscal酒莊於2007年完工的葡萄酒城

新舊交雜正是現在西班牙葡萄酒最迷人的地方，在革新風潮中，利奧哈也誕生了許多新式風味的前衛酒款，逐漸多出一些新意，卻還依舊保有西班牙相當少見的優雅和細緻風味。對我來說，除了這裡簡單自然卻十分友善好客的人情，這應該比什麼都來得珍貴。這正是利奧哈會成為這次西班牙計畫起點的最重要原因。

如果說西班牙中部高原的卡斯提亞（Castilla）稱得上是主流正統，北部的巴斯克（Vasco，巴斯克語為Euskadi）正是獨立運動及分離主義最興盛的地方，夾在兩者間的利奧哈在文化上有著頗難定位的身分。跟東北邊的那瓦拉（Navarra）和西邊的亞拉岡（Aragón）也沒太多可合成一個自治區的理由。在折衝之間，利奧哈並沒有併入任何一方，而是單獨成為埃布羅河谷（Ebro）上游範圍極窄小的自治區。

全西班牙分為十七個自治區，管轄五十個省分，利奧哈雖是其中之一，但面積小人口少，沒分省分單獨以一省成立自治區。西班牙習慣將省府作為省名。不過這裡是個例外，Logroño市雖是首府，但省名卻改用本地產的葡萄酒Rioja為名。Rioja這個名稱源自埃布羅河上游一條小支流奧哈河

(Rio Oja)。發源於南邊的德曼達山脈 (Sierra de la Demanda)，北流之後在利奧哈的酒業中心阿羅鎮 (Haro) 注入剛切過坎塔布里亞山脈 (Sierra Cantabria) 進入利奧哈谷地的埃布羅河。

在氣候上，利奧哈似乎也有頗難定位的身分。卡斯提亞高原暴戾極端，冬寒夏酷熱的大陸性氣候，偶而越過德曼達山脈為谷地帶來影響。飽含水氣、涼爽的大西洋海風經常攀越北邊的坎塔布里亞山脈進入谷地。而地中海的溫熱海風，則一路沿著埃布羅河谷自東邊吹襲而來。這三股氣候勢力剛好在利奧哈的土地上交相拔河，造就一個交雜多變的自然環境。

利奧哈雖小，但有著多樣的環境，種植多樣的品種，葡萄酒風格當然也很多樣。調配各方似乎正是利奧哈在地理和人文中的特長。過去利奧哈葡萄酒得以成為西班牙酒業的經典，調合多種葡萄及多個產區正是成功的關鍵之一。

■ 上、下與阿拉維沙 ALTA、BAJA Y ALAVESA

現在，沿著迴轉曲折的埃布羅河兩岸，從陡坡到平原，有廣達6萬多公頃的利奧哈葡萄園。因環境的差異還畫分三個副產區：上利奧哈 (Rioja Alta)、下利奧哈 (Rioja Baja) 和利奧哈阿拉維沙 (Rioja Alavesa)。這裡所謂環境的差異不純粹是天然的，因為這裡酒業的歷史比行政區的畫分還要早，利奧哈葡萄酒產區的範圍其實包含了北鄰的巴斯克和那瓦拉自治區內的葡萄園（甚至還包含在上利奧哈區西邊，位在卡斯提亞－萊昂自治區〔Castilla y León〕，布爾戈斯省〔Burgos〕內的一小部分葡萄園）。大致上，埃布羅河南岸的葡萄園屬利奧哈自治區。北岸東邊上游的葡萄園主要屬巴斯克自治區的Alava省（巴斯克語為Araba），此即為利奧哈阿拉維沙副產區。北岸西邊下游的葡萄園則屬那瓦拉。

上、下利奧哈是因為埃布羅河上下游的相對關係所畫分出來的，是兩個差異頗大的產區，雖然兩者其實東西相連。分界點在首府Logroño市東邊不遠的地方。西邊位在上游的上利奧哈有26,000公頃葡萄園，是最大的一區。海拔較高，雖屬大陸性氣候，但也受到較多來自大西洋的海洋氣候影響。氣

● 葡萄園邊石造的 guardaviña 是利奧哈葡萄農休息避風雨的傳統小屋



候比較涼爽，雨水也多一些，葡萄成熟得比較慢。雖然主要種的是早熟的田帕尼優（Tempranillo），但採收季仍相當晚，10月底或甚至11月才完成採收是常有的事。

一般而言，上利奧哈釀成的酒顏色稍淡，酒精度比較低，酒體偏瘦一點，但有更多的酸味及緊緻的單寧。風格比較均衡高雅，也比較經得起較長的橡木桶培養及瓶中儲存。這樣的特性越往西邊就越明顯。直到過了阿羅鎮西邊的Sajazarra村，在那裡，葡萄已無法在冬季到達前成熟。上利奧哈一直被認為是利奧哈的精華區，經典名廠群集。

下利奧哈海拔較低，23,000公頃的葡萄園多位在河積平原上，這裡的氣候受地中海的影響較多，年雨量僅有300公釐，相當乾燥且夏季炎熱。這樣的環境非常適合種植晚熟耐乾旱的格那希葡萄（Garnacha）。因官方的鼓勵政策，現在也種植相當多的田帕尼優，不過因為氣候過於乾燥，需人工灌

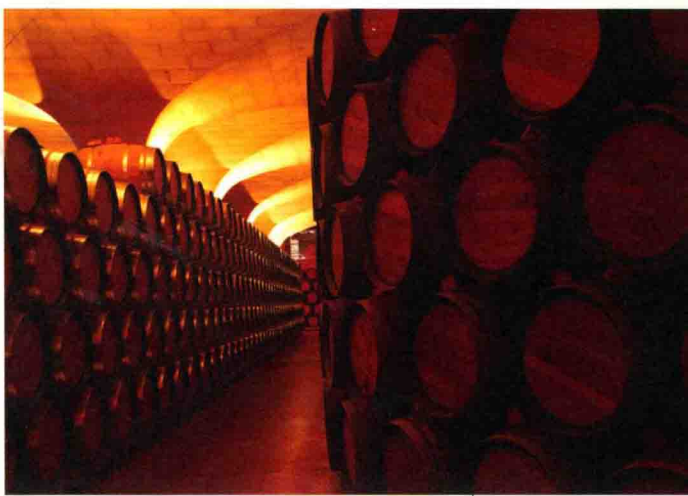
● Villalba村位在上利奧哈西邊邊境的葡萄園，即使連號稱早熟的田帕尼優都要晚到11月才能採收



溉，新的葡萄園大多位在比較肥沃、容易取得水源的地方。下利奧哈的葡萄成熟快，糖分高。釀成的葡萄酒顏色深，酒精度高，酒體較豐厚，但酸味較低也較不耐久。條件比較優異的葡萄園大多位在海拔較高的南邊山區。越往東邊，這樣的特性就越明顯。過了Alfaro鎮，即進入那瓦拉DO（Denominación de Origen）產區的最南端，再遠一點就是亞拉岡

的Campo de Borja DO產區，都是以格那希葡萄釀成的濃厚紅酒聞名的地方。

利奧哈阿拉維沙雖然是依行政區畫成的分區，但在自然環境上也自成一格。葡萄園介於坎塔布里亞山脈南坡與埃布羅河北岸之間，有10,000多公頃。地勢起伏較大，海拔也高，且大西洋水氣常翻山而來。這裡的溫度較低，加上有較多的石灰岩質土壤，釀成的葡萄酒不是特別濃，但常有新鮮的果味。英國的西班牙葡萄酒專家John Radford稱這裡是田帕尼優的天堂，一來是因為這裡不適種植其他品種，二來是這裡出產的田帕尼優紅酒特別新鮮可口、優雅迷人。小酒莊林立也是利奧哈阿拉維沙的特色，在商業大廠之外，有非常多的個性小酒莊。



● Campillo酒莊位在利奧哈阿拉維沙區的Laguardia鎮，釀成的酒比同集團的其他酒莊更多酸，單寧質地也更絲滑

■ TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

雖然利奧哈分成三個副產區，但釀酒傳統卻曾經建立在混合各區的葡萄酒，截長補短以調配出口感最均衡協調、風味最豐富多變的各色葡萄酒。除了產區，不同的葡萄品種也為釀酒師提供不同特性的調配材料。這裡的黑葡萄有田帕尼優、格那希、Graciano和Mazuelo，也可能加入一些以實驗名義種植的卡本內－蘇維濃（Cabernet-Sauvignon）。雖然現在各式混合的比例都



● 利奧哈產的格那希有圓潤細滑的單寧和香料香氣



● 田帕尼優是利奧哈最具代表的品種

有，甚至每個品種都有100%的單一版本，但一瓶典型傳統的利奧哈紅酒通常含有60-70%以上的田帕尼優，混合20%的格那希提高酒精及圓潤口感，然後添加一小部分的Graciano增加顏色和酸味，同時也讓香氣更豐富。

田帕尼優（Tempranillo）因比較早熟（temprano）而得名，是利奧哈最具代表的品種，也是最常被利奧哈釀酒師選為單一品種釀造的葡萄。西班牙有許多地方種植田帕尼優，不僅名稱不同，表現出來的風格也各不相同，是一個相當多面貌的品種。在利奧哈的表現顯得顏色較淡，酸味和單寧都較少，果香偏重草莓及紅色森林漿果的香氣。但無論如何，利奧哈的紅酒一直是這個品種最優雅精巧的典範。

因為不受重視，格那希在利奧哈的種植面積越來越少，即使是在最適合生長的下利奧哈也是如此。直到晚近才有下利奧哈的酒莊勇敢推出100%的格那希紅酒。利奧哈產的格那希有圓潤細滑的單寧和香料香氣，風格與亞拉岡

的紅酒頗為類似，不過大多只是用來作調配之用。又稱為Cariñena的Mazuelo就更少見了，幾乎只見於混種多個品種的老葡萄園裡，100%的版本更少，我只品嚐過Dinastia Vivanco酒廠充滿丁香、草味和礦石的極濃厚版本。

至於Graciano是最近最受注意和討論的品種，不過種植的面積還是不大。原因很簡單，它是很不易種植的麻煩品種。一名葡萄農跟我說，Graciano的名字源自「Gracias no！」（西班牙語意思是「No thanks！」）。現已被種到西班牙中部和東南部，在那裡似乎容易一些，在利奧哈卻不太容易成熟，產量少且不穩定。但如果Graciano剛好成熟的話，就會有非常多的酚類物質，單寧和紅色素都多，釀成的酒有如墨水一般黑，酸味非常高，也比較常有礦石和藍莓的香氣，很適合小比例添加進田帕尼優紅酒中。有點像小維鐸（Petit Verdot）在法國波爾多梅多克地區（Médoc）扮演的角色，稍加多一點就會蓋過主角的風采。除了這些主要品種，2009年又新增加Maturana Tinta、Maturana Parda和Monastel（與東南部的Monastrell完全沒有關聯的品種）三個極少見的當地品種。

利奧哈的白葡萄不多，過去主要與黑葡萄混種，一起釀造，可幫助紅酒固定顏色和增加風味，現在有非常多的老樹葡萄園還混種著白葡萄。利奧哈最重要的白葡萄是Viura，在其他地方又稱為Macabeo，有不錯的酸味，甚至也有久存的潛力（依規定所有利奧哈白酒必須含51%以上的Viura）。有時混合一些比較多香的Malvasía或較多酒精的白格那希（Garnacha Blanca）。2009年之後也開始允許白酒添加外來的夏多內（Chardonnay）、白蘇維濃（Sauvignon Blanc）和Verdejo。另外，本地特有的白葡萄品種如Maturana Blanca、Tempranillo Blanco和Turruntés也允許添加。

● Viura是利奧哈最重要的白葡萄品種，有不錯的酸味，也有久存的潛力，但較少果香

