



冰酒小敘

提到尼亞加拉地區(Niagara Region)，除了大瀑布之外，更有一揚名於世之物，那便是冰酒。許多歐美遊客聞香尋味至此，只為一品而快。

冰酒特異之處，在於它的釀製原料——葡萄。不像一般制酒，葡萄多於霜前機械採摘，製作冰酒的葡萄須留置於葡萄藤上，直至寒冬降臨後才用手工進行採摘。凍結過程使得葡萄之糖分和風味皆高度濃縮，在-6℃時葡萄含糖量約為29%，至-13℃時則高達52%。冰酒葡萄之採摘及榨汁均須在低於-8℃氣溫下進行，也即是凌晨開工，日出即已收場，果農之辛苦自不待言。在此溫度下的葡萄堅若大理石般，常溫下其所含的80%水分在此時便作冰渣擠出，只留下少許高糖分的純汁用於釀酒。

由此便知冰酒價格昂貴不無道理。再加風雨浸藤掠果，禽獸充飢裹腹，一枝藤枝所剩之果常常僅夠釀一瓶酒而已，這也是冰酒有作半瓶出售之故，但一嘗之下，便知物有所值。

由於全球大多葡萄產區無法滿足生產冰酒的基本條件——低溫，目前真正冰酒的產地只有德國、奧地利和加拿大，而安省是唯一擁有嚴

冬而得以保證年年出產品質穩定之冰酒的地區。數年前歐洲終於對加國冰酒開放市場後，加拿大已被認為最受重視的冰酒產地。冰酒作為安省的旗幟產品，更享有“液體黃金”之美譽，自1991年開始連年在國際評比中獲獎。

說來有趣，冰酒的產生源於一樁意外而非發明。二百多年前，一場嚴寒突襲德國的弗蘭克尼，果農們不忍心扔棄辛苦種植而未及收穫的葡萄，仍然將冰凍了的果實採摘下來釀成了酒，結果制得少量甘甜醇美的瓊液，於是便視若珍寶，稱之冰酒，這就是第一滴冰酒的來歷。

現時冰酒多以雷司令(Riesling)或維黛爾(Vi-dal)葡萄釀製，經過費神費力的留果待凍、收摘擠搾過程，所得漿液經數周發酵，再於橡木桶中存放幾個月即可裝瓶出窖。

冰酒多為金黃色或深琥珀色，甘甜無比，其品味為杏桃、芒果、甜瓜或其它甜味水果的混合，時常略帶果仁味。一般冷置1-2小時後掛於小型甜酒杯中享用。作為一種餐後酒，冰酒的品嚐毋須循“一看二聞三嘗”之品酒常規，只需直接慢呷緩飲即可。冰酒以與新鮮水果、蘭奶酪及濃味甜品共進為佳，但也有嗜好人士單獨飲用取代甜品。

尼亞加拉地區各馳名葡萄園均生

產冰酒，其酒莊吧台也置冰酒供客品嚐，奉送或收取少許品酒費則各循其例，宜事先問清楚方可舉杯入口。每年一月則是例行的冰酒節，各參展葡萄園均向遊客提供遊覽、講座、品釀和餐宴等活動，十分入



調。明冬的冰酒節將於2004年1月16-25日舉行，好飲冰酒者自不肯錯過，詳情見屆時報道。

隨列幾種近年獲獎且在所產葡萄園酒莊尚有售的冰酒(免稅)：

1) 2000 Riesling Icewine (2000年雷司令冰酒，375ml)：\$54.95

獲2000年多倫多酒與奶酪展金獎；2002年全加酒評銅獎。

產地：Henry of Pelham Family Estate(1469 Pelham Road, R.R.#1, St. Catharines)

2) Vidal Icewine 2000 (2000年維黛爾冰酒，200ml)：\$24.95



■阿黃精點

VQA

購買冰酒及其它葡

萄酒，認準瓶頸上的VQA標籤。

按VQA對冰酒的定義，即是製作冰酒之葡萄必須是自然條件下凍結，並在低溫中採摘及搾汁，成品之酒精須由葡萄之天然糖分產生，任何以人工冷凍或加糖方式制得之產品均不得冠以冰酒之標識。

換言之，凡欲生產冰酒之葡萄園，均需遵從VQA之規則，其中包括葡萄必須在每年的11月15日後方可採摘，並需填表確認每次採摘的溫度、時間、日期、收穫面積、收成總重及搾汁容量等等。VQA隨時實地抽樣檢測。

由此可知，有VQA標誌，便有百分之百質量。

* VQA(Vintners Quality Alliance)：優質葡萄酒釀造聯盟，是由葡萄酒商自發組成的非盈利性質量檢測機構。

獲2003年國際酒類博覽會(Vinitaly)銀獎。

產地：Vineland Estates Winery (3620 Moyer Road, Vineland)

3) 2002 Vidal Icewine (2002年維黛爾冰酒，375ml)：\$110.00

獲2003年於法國舉行的國際葡萄酒及烈性酒展(Vinexpo)最佳甜酒獎。近期上架銷售。

產地：Inniskillin Wines (line 3, service road #66 off the Niagara Parkway, Niagara-on-the-Lake)

(本文圖片由 Vineland, Inniskillin 和 Henry of Pelham 葡萄園提供，更多資料及活動請訪美洲豹體育俱樂部網站 <http://www.cougarking.com>)

