

智利 Seña 越級挑戰 Lafite

蒙瓶試酒 40 專家證實力

專家常常說，品酒很多時並非光靠鼻子和舌頭，很多時都會被酒瓶上的酒標左右，假如你試到不好的 Lafite，你首先懷疑的多數是自己而不是那支 Lafite；假如試到一支新世界好酒，你會懷疑那酒裏加了這加了那，就不太肯相信那精采的表現是真味。所以酒界的武林大會，從來都是蒙瓶試酒。只有脫去一級酒莊的光環，和被人看低一線的葡萄酒，人們才能放低戒心，單純靠味覺和嗅覺做判斷，在這情況下，有實力的後進即使不能一舉打低老師傅，往往也能讓業界另眼相看。上周五，一班業內專家雲集半島酒店，為這場大比拼做裁判。包括亞洲首名葡萄酒大師李志延 Jeannie Cho Lee MW，來自澳洲著名酒莊 Torbreck 的釀酒師 David Powell，拍賣行佳士得酒類主管 Charles Curtis，多間酒店包括洲際酒店、九龍香格里拉和 The Mira 等的侍酒師和餐飲部主管，一眾嚐遍各地好酒的本地酒商高層、一班本地酒評人和記者。在進入試酒會場前，大家都不知道 Seña 將會跟甚麼酒比拼，而在會場裏的每個座位前已放置好 10 個已倒了酒的酒杯。



■評審團星光熠熠，例如 Torbreck 的釀酒師 David Powell (右)。

贏晒！



■是次參與評審的業內人士多逾 40 人。



■在會場的屏後將今次比賽用的數十支酒擺藏起來。



■每位評審都先仔細地寫好試酒筆記才評分。



■在揭曉結果之前，所有酒瓶均由錫紙封好。

4 支法國頂級各有千秋

10 杯酒中，原來包含了 6 支不同年份的 Seña，以及 1995 年 Mouton、2001 年 Margaux、2005 年 Latour 和 2007 年 Lafite。

Mouton：單看牌頭，95 年 Mouton 贏面甚高，一來已經過幾度陳年，酒質應該得到一定程度的發展，而且這支酒更獲 Robert Parker 給予 95 分的高分。不過結果這支令人失望，口味平淡，香味稍弱，甚至有人懷疑它已經過了高峯，結果成為分數大幅落後的第 10 位。

Margaux：Margaux 則是溫柔細緻的箇中女皇，智利酒若一味豐厚而欠缺優雅的話，立即就會被比下去了，不過這年的 Margaux 獲 RP93 分，不算太高分。

Latour：05 年被喻為波爾多百年一遇的好年，這年的 Latour 獲 RP96 分，而美國酒評雜誌《Wine Spectator》更給予 99 分的超高分。不過在各酒評中已說明這很有潛力陳年的酒不宜早喝，Parker 更說這酒是釀給下一代而不是任何現年 50 歲以上的人的！而最終評審們幾乎一致認為這酒敢在開放不了。

Lafite：最後是 07 年 Lafite，雖然當年波爾多的天氣不算最理想，但憑釀酒師的功力，這酒仍獲得 RP94 分，在比拚結果裏是 4 支波爾多中排名最高的一支，排第 6 位。酒裏有優秀的酸度，適合陳年，可是現在喝還嫌太新。

08 年 Seña 冠軍

最終結果是首 5 名全部為 Seña 的出品！冠軍是 Seña 08 年，接著依次是 01 年、95 年、07 年和 97 年。「我本來以為香港人喝得比較多波爾多



■是次排名由左至右，第 1 位是 Seña 2008，由 2-5 位均是 Seña 01、95、07 和 97；第 6 位是 Lafite 07、第 7 位 Margaux 01；第 8 位 Seña 05；第 9 位 Latour 05；第 10 位 Mouton 95。

酒，會比較偏愛那種風格，雖然我對 Seña 的酒有信心，但也已經為 Eduardo 做好了心理準備。這驚喜的結果真完全出乎我們意料之外！」大會評審之一、協辦是次蒙瓶試酒的 Jeannie 說。

2008 年 Seña 佔 57% Cabernet Sauvignon、20% Carmenère，其餘為 Merlot、Petit Verdot 和 Cabernet Franc，就是以波爾多組合加上智利葡萄代表 Carmenère 的組合。酒的香味豐富而澎湃，有精采的紅和黑色漿果香如覆盆子和黑莓等，並帶有煙燻和薄荷味，另外會聞到點點香料味，當喝下去時就更清楚，那是給人暖意的香料如豆蔻等香味，這也是 Carmenère 的招牌香味，味道複雜，單寧結實，同時展現了較涼爽氣候種出來葡萄的優雅感。雖然這 08 年的酒現在喝起來已相當吸引，但以結實的單寧和美妙的平衡來判斷，這酒仍有很好的陳年能力。



■Jeannie 認為香港人較熟悉波爾多酒，對智利酒獲勝的結果感到意外。



■是次獲勝 Seña 2008 \$68

一個江湖上的無名小卒，假如想一舉成名，有甚麼捷徑？找一代宗師越級挑戰吧！當然小子下戰書可能只因不知天高地厚，但今次智利酒 Seña 大戰法國波爾多四大一級酒莊 Lafite、Latour、Mouton 和 Margaux，竟成功一舉將四莊擊倒，連莊主 Eduardo Chadwick 也不禁笑不攏嘴，「真想也沒想過！」

記者：周旭然 攝影：伍慶泉
Model：Cherry @ Interplay Workshop

蘋果網睇片
www.appledaily.com.hk

新世界智利酒 Seña 蒙瓶挑戰法國波爾多一級酒莊 Lafite



Eduardo Chadwick



■Eduardo Chadwick 與 Mondavi 關係亦頗友好。



■Chadwick 跟 Mondavi 花了 4 年時間才在 Aconcagua Valley 裏找到一片最適合作 Seña 葡萄園的土地。

名師 Mondavi 培育成材

是時候要了解一下這個一鳴驚人的小子是甚麼來頭了。這酒莊在 1995 年創立，歷史不長，但原來是首個由美國神級釀酒師 Robert Mondavi 與智利本地人 Chadwick 家族合資經營的酒莊，「當時智利用作出口的葡萄酒只佔全國產量的不到百分之十，沒有飲家會想到智利酒。而目前智利的出口量已達總產量的七成半了。」莊主 Chadwick 說。Robert Mondavi 在六十年代已看出當時仍寂寂無聞的加州 Napa Valley 充滿潛質，決心在美國本土創立世界級酒莊，結果他就與波爾多的武當酒莊合作，成立了後來成為美國酒王的 Opus One。Mondavi 這個一代酒王在 Napa Valley 開創了傳奇以後，他開始發掘南美洲的可能性，在 1991 年，他到了智利的兩星期，認定了這個國家的潛質，最終與當地歷史悠久的酒莊 Viña Errázuriz 合作，選定了智利中部的酒區 Aconcagua Valley，那葡萄園距離太平洋 41 公里，氣候類似地中海氣候，降雨集中在冬天，其餘時候較乾旱，加上以碎石佔多，疏水理想的土地，特別有利種出優質葡萄，他們就在這裏創立了 Seña，「Seña 在西班牙文即英文 Sign 的意思，希望這酒莊可以成為『a sign to follow』，讓世人知道看我們，就會找到智利的好酒。」Chadwick 說。在 Mondavi 手下，Seña 與 Napa Valley 的一級酒莊一樣，都由波爾多組合開始，主要以 Cabernet Sauvignon、Merlot 等作主打，加上智利獨有的葡萄品種 Carmenère，「Carmenère 一開始是波爾多品種，但現在這葡萄在當地已絕種了，所以我可以說這已是我們的特色。這葡萄酸度較低，有香料味道，口感很圓潤，可以說是全無棱角，我常說它就像 Teddy Bear 一樣又軟又厚！」Chadwick 笑呵呵地說。而 Mondavi 將畢生功夫傾囊相授亦為 Seña 可以攀上一級酒莊的成功原因，「Mondavi 常對我們說，若把秘訣保留起來，那就不能在釀酒能力上更進一步，所以他跟我們合作時往往知無不言，言無不盡，能跟他工作和學習是個很美好的經歷。」之後是他最後一次到智利的酒莊來，後來不久他就過身了。」之後 Chadwick 向 Mondavi 的家族買回 50% 股份，變成全資擁有 Seña。



■除了 Seña，其姊妹酒莊 Errázuriz 在智利也算數一數二。這 Aconcagua Valley 的果實與草香味就相當澎湃。（本港尚未有售）

■Errázuriz Kai 2008 \$768 這酒以 Carmenère 作主打，酒標上的葡萄葉紅色，代表這葡萄相當成熟才可以收摘。

該版所有智利酒均由以下酒行提供：
Maxxium Hong Kong
網址：www.maxxium.com.hk
電話：2631 7222