



一點兩點三點水 - 譚子健 水份的重要性

2016年12月02日



全部專欄，一點兩點三點水，水份的重要性



西西里島除了黑手黨及香橙之外，葡萄酒也是該島的主要物產。

Donnafugata在西西里多個地區都擁有葡萄園，其中一個葡萄園的葡萄樹根有十多米長，深深的伸延到地底深處。到底根深有甚麼好處呢？之前在這已經說過，很多人說根深則可以吸取地下的礦物質，可使葡萄味的複雜性提高。但是我卻不認同，因為根是吸收礦物離子，而離子是沒有味道的。但我最近聽到有另外一些看法，說在地底深處含養份的礦物較多，多吸收可以使葡萄生長得更加茁壯。而且還有另一說法，根深可以在沒多水份的葡萄園內，鑽入地底深處，來吸取地下的水份。這些看法我覺得可信性較高。提起水份，西西里區的DOC規格各有不同，在區內有些小區的DOC是可以灌溉的，但是有些卻不能。我自問，到底可以灌溉的好，還是不可以灌溉的好呢？我在想，如果數量大的規模的種植葡萄園，灌溉可以保證出產的數量，但葡萄缺乏了獨特性，便像工廠

式製造的快餐店食品一樣。但如果不灌溉的話，則葡萄因為每年的雨量不同而具有不同的特性，但數量不能保證。

嘗過了幾款他們的出品，都覺是充滿地中海的風格外，十分陽光，我最喜愛的是Ben Rye, Passito Di Pantelleria DOC 2014，這甜酒最令我著迷。

譚子健~喜飲、愛醉、好借醉發酵的才華零斗人。

電郵: tamthomas@hotmail.com

facebook: Ir Thomas Tam