



Kevin Tang



香港中文大學歷史系（比較歷史）碩士；加拿大安大略省 Sheridan College 工商管理深造文憑；香港中文大學社會學系學士；WEST 推薦導師。葡萄酒對鄧國傑來說，是事業，更是嗜好。他相信唯有生意和人性結合，才能更上層樓。鄧國傑現管理三家公司，於香港公開大學及向香港政府部門教授葡萄酒課程，並喜愛執筆談酒。

blogsite: www.kevintang.com

新西蘭黑皮諾 2010 工作坊

新西蘭的葡萄酒業發展蓬勃，但整體風格欠奉，天下六分，酒商和釀酒師各自為政，努力尋覓自己的靈魂。

要揭開新西蘭黑皮諾的面紗，我們可從不同的角度入手……

六大地區的風格

與其以南、北島為分界綫，何不以六大地區為中心！

Hawkes Bay：成熟櫻桃和梅子味道，帶柔軟辛香，丹寧圓潤

Nelson：成熟黑色漿果和酒精味道（無異是原始的單寧和色澤），質感柔軟

Martinborough：口感豐盈，具黑色漿果和梅子味道，以肉味收結

Marlborough：紅、黑漿果混合若干青澀酸度和丹寧主幹，linear 酸度總披上點點生澀的味道

Central Otago：複雜的紅色漿果味道，edging 口感，隱現香和香料味道

Canterbury：洋溢個人主義風格，混合紅、黑漿果味道，以胡椒和香料點綴，結實的丹寧和酸度賦予均衡、甜美而豐富的果味。

以上只為籠統的概略。

活機農耕

對品酒人士來說，以活機農耕方法生產的葡萄酒，更能顯現獨特的果味、更具活力、酒精成分更低，酚類物質更濃郁。

可持續性一直是葡萄酒的熱門話題。人類的文明發展使土壤備受污染，La Lutte Raisonnee 的以毒攻毒法無補於事，我們真的需要有機或活機農耕？Jamie Goode 說「不要讓下一代承受我們的垃圾」擲地有聲，這恆真理論雖是老生常談，但真理終歸真理，如果我們繼續以不負責的態度耕種，毒害葡萄園的生態，那麼總有 Game Over 的一日。

活機農耕超越有機農耕的要求，根據日、月、星辰的運行規律決定何時播種、剪枝和收割，天、地、人合一，令人聯想起中國的風水學，如有類同則有待考證。Tim Atkins MW 曾提及他與 Oddbins 在倫敦一起品酒，談到月亮影響葡萄酒的味道，不可思議。

我相信問題在於可持續性耕種能否加強品牌的質素，提升營業額？會否令新西蘭的葡萄園比其他生產地更具經濟效益。雖說凡事應向正面想，就如當日接受新西蘭電台訪問時，我亦有吹噓香港和中國因素，表示樂觀。似乎每人都應該根據實際環境發表意見。

新西蘭黑皮諾能否與時並進？

新西蘭黑皮諾經得起時間的考驗嗎？七年後的

狀態會是如何？基本上，是沒有意義的，Neal Martin 亦持有相同的見解。歸根究底，如果沒有明顯的進步或驚喜，存放七年又如何？

新西蘭的陳年黑皮諾和其他地區的出產一較高下

是次蒙瓶品酒會由 Larry McKenna 主持，為比較來自世界各地的皮諾，品試過程非常詳細，意見此起彼落，精彩絕倫。當謎底解開時，大家都議論紛紛，反應熱烈。如果答案揭盅後可以有第二輪的討論就更加完美。

品試結果一如所料：Burgundy Grand Cru 未能帶來驚喜。Domaine Camille Giraud Chambertin Grand Cru 2006 乏善足陳。Comte Armand Volnay 2006 毫不討人喜歡。我欣賞 Domaine Jacques Federic Mugnier Nuits Saint Georges Premier Cru Clos de la Marechale 2006 的誘人口感。喜歡 Muddy Water "Isabella" Pinot Noir 2007 演繹的黑皮諾個人主義，呈現獨特的青澀味道，Oz Clark 形容像置身葡萄園，感受到當中的草木氣息。Oregon and Washington Pinot Noirs 則酒精濃度較高。

比較不同的葡萄酒究竟有什麼價值？當然作任何比較都會產生若干見解，但到底有什麼真正的啟迪？有的話，又有多大用處？誰會得益？