

# 小小宇宙 能造就驚世美酒？



我曾經發表過的一篇文章中提到了「風土」(Terroir) 一詞，其實這詞的含義是什麼？為什麼對釀造一支好酒如此重要？

這只有7個字母的法語單詞雖然簡短且難以發音，但確實具有神奇而豐富的威力。它所代表的因素包羅萬有，廣泛如國家、土壤、天文地理、人文經濟、食物、文化、宗教；細微至風霜雪雨、有機微生物、陽光、濕度，甚至人性。一個「風土」，承載了一支酒最好的特質，可有令你感到津津樂道，興趣盎然？

曾幾何時，有一個國家希望建立自己的葡萄酒產業，一切都準備得很完美，例如產區之地理位置、先進的釀酒技術設施、強大的農業人才隊伍……頭5年過去，每個人都屏息以待，用心料理，希望一嚐成果。年復一年，該酒終於可以飲用，但卻不算賞心悅目。問題出在哪裏？

後來他們邀請了海外合作夥伴，帶來了所需的一切，甚至專家們所說的土壤。不幸的是，釀出來的酒仍沒太大進步。一年復再一年後，有一個新年份的葡萄酒突然嚐起來品質優美，他們最終發現是因為存在於當地環境中的微生物最終成功在土壤中存活，並寄居在酒窖裏，一支好的酒，背後都是一環扣一環的努力與堅持。

有一個重點大家一定要知道，就是並非每個地方都適合建造葡萄園的，它必須是一片朝南的農地（是指在北半球，否則朝相反方向），亦須要有較長的日照時間，早晚溫差變化大，並需具有良好的排水土壤結構。

釀造廠必須小心選擇農地，因在上至天下至地，任何再微細的事物都與釀成一支好酒有關。它不一定要是超級肥沃的農地，更甚者，土壤相對貧瘠而且較薄會更好，為什麼呢？我將會於下期分解，請密切留意！



**Horace Cheung**

集團營運總監

Yui Kee Co. Ltd 於 1964 年創立。2000 年開始成立葡萄酒部門，除了在歐洲、美洲、近年足跡更遍及阿根廷、澳紐等地搜尋美酒，也有在香港推行品酒的工作坊，與大學合作教授品酒的餐桌禮儀。



## 教聯會會員享有特別購物優惠

掃描左方 QR Code 連結，  
或輸入 <https://qr.go.page.link/QBsa>

揀選貨物後，輸入優惠碼

即可享有優惠

**MAR20EMG**

\* 酒後不應駕駛，不應食藥，不宜身處溫差極大的環境中，例如桑拿室或游泳

\* 盡量控制在 100 毫升以下，才可達到輕嘗淺酌、延年益壽的最佳效果。