

喜愛 Garnacha Blanc 與 Garnacha Gris 的五個理由

Deborah Parker Wong DipWSET 著

Rex Ting-chia Ting DipWSET 譯



在西班牙東北，Garnacha Blanca 主要見於 **Calatayud**、**Campo de Borja**、**Cariñena** 與 **Somontano** 等產區。**Terra Alta PDO** 則有貴重的寶藏：1,400 公頃的 Garnacha Blanca 葡萄老藤，相當於該品種全世界栽植面積的三分之一；這個數字還在成長，正因那擴張中的種植面積。

在這些歐洲產區之中，常可找到來自極低產量、60 歲老藤的葡萄酒，這些葡萄藤悉數生長於古老的沙丘上。近來法定的 **Terra Alta 100% Garnatxa Blanca PDO**，這些葡萄酒能很好地適應木桶陳年，展現出果樹水果、草本與辛香料等風味，帶有豐腴質地與奶油般的滑順口感。



位於 Terra Alta，屆臨開花期的 Garnacha Blanca

原生於西班牙的白與灰 Garnacha / Grenache，愉悅地植根於法國 **Roussillon** 地區，它們在那被混釀成不甜或甜型風格的葡萄酒。當明確指定為 **PDO Côtes du Roussillon** 與 **Collioure** 的不甜葡萄酒時，果實會較早採收，以保有香氣與新鮮感，否則這些特性會在太陽底下流失。

在 **Côtes du Roussillon** 的不甜白酒中，Grenache Blanc 常與 Macabeu 或 Tourbat 共享注目的焦點，主要品種在混調中，比例不得超過 80%。Grenache Blanc 貢獻酒精與豐富感，帶來香甜花韻與如蘋果及西洋梨等白色水果、青綠柑橘、帶核水果與乾燥綠草本風味。Macabeu 賦予酸度，顏色類似 Grenache Gris 的 Tourbat，則提供獨特的煙燻與二級香氣。

在 **Collioure** 被認為是 Grenache Blanc 「粉皮表親」的 Grenache Gris，釀有少量的單一品種酒款；果實來自扎根於地中海景觀的葡萄園、片岩土層上的老葡萄藤。釀成的葡萄酒帶有分量、優異的礦物感、茴香的冷涼感，以及每公升殘糖不超過四公克的不甜口感。

這些品種傳統上在 **Rivesaltes AOP** 的白色與琥珀 (ambré) 的 VDN (vin doux naturel) 中，占有明星球員般的地位。琥珀型加烈酒於開放木槽中熟成兩年，達到如琥珀般的顏色，帶有烤核果、糖漬柑橘皮、葡萄乾與太妃糖等香氣與風味。若有額外三年的熟陳，雖經常延長至數十年，這類加烈酒便因那演進的氧化特色，冠上 Hors d'Age 與 Rancio 名稱。被視為「傳統的」(traditionnel) 的 AOP Maury 與茶色 Banyuls，同樣也採取這種模式。

地理標誌 (GI, Geographic Indication)、**原產地名稱保障 (PDO, Protected Designation of Origin)** 與 **地理標誌保障 (PGI, Protected Geographical Indication)**，這些制度保障一項產品的名稱。這項產品來自一特定區域、遵循特定的傳統生產流程。產品名稱註冊為 **PDO**，表示它與製作它的來源地擁有最緊密的連結。**PGI** 則強調特定地理區域與產品名稱的關係：一種特殊的品質、聲譽或其它特質，本質上能歸因於它的地理來源。