

# 汙染或風土？

Deborah Parker Wong DipWSET 著

Rex Ting-chia Ting DipWSET 譯

## 煙燻葡萄酒鑑賞的轉折點

野火必然屬風土（terroir）的一個要素。這個不樂見的事實，正轉變美國葡萄酒產業對酒中煙燻風味的看法；這樣的風味，來自於葡萄暴露於野火漫煙當中。

經歷過 2017 年歷史性的火災，Oregon 與 Washington 州的許多釀酒師，接受了暴露燻染的葡萄，與其關連的如愈創木酚（guaiacol）、4-甲愈創木酚（4-methylguaiacol）的揮發化合物；這些化合物會於發酵過程，被釋放至酒液中。

當採用成串榨汁等技術，減少燻染的影響時，釀酒師不打算完全根除這風味。因這些揮發性酚類物盤踞在果皮上，白酒與粉紅酒的釀造，是在採收後即刻榨汁、與果皮分離，污染的風險因而較低。

## Oregon 生產者的新取徑

波特蘭 Viola Wine Cellars 的釀酒師 Darryl Joannides，推出了一款帶些微煙燻風味的 Dolcetto 粉紅酒，這引起了當地的葡萄酒吧一陣迴響。「我們專注於打造年輕與新鮮的風格，能很快地上市。假若再遇到這種情況，我會盡可能地釀造粉紅酒。」Darryl 說著。

同時間，Teutonic Wine Company 的釀酒師 Barnaby Tuttle，釀出了一款浸皮的 Riesling，這款酒可偵測出高含量的愈創木酚；Barnaby 把這種風格稱作 Rauchwein（開了 Rauchbier 的文字玩笑，這個字即德文的「煙燻啤酒」）。這款酒隱約散發著煙燻氣味，較一般的 Riesling 更有質地，尾韻帶有 Mezcal 烈酒感。

在 2019 年出版的 *Flawless: Understanding Faults in Wine* 中，Jamie Goode 界定煙霧污染（smoke taint）必然是種瑕疵。但這是釀酒師將要面臨的問題，鑑於 1986 年來美西森林大火頻率增加了四倍；根據近來 The Lancet 發表的一篇文章，到 2050 年澳洲每年叢林大火的風險，預期會增加 70%。

## 消費者享受煙燻風味

消費者享受著許多食物與飲料中的煙燻風味，這也包含了葡萄酒：當這樣的風味來自於烘烤過的橡木桶，少量的愈創木酚與 4-甲愈創木酚，被描述為烤吐司、煙燻、燒炭甚至樟腦等帶正面意義的氣味。不過，當這些氣味覆蓋了一款葡萄酒的品種特色時，便被認定是瑕疵。

在極端的情形下，有煙霧污染的葡萄酒，當嗅聞與品飲時，會被形容是溼掉的菸灰缸、草藥或焦培根（有些人公認地享受這種風味）。據澳洲葡萄酒研究所（AWRI, Australian Wine Research Institute）的感官測試指出，最多有 20% 的受試者，無法嚐出酒中的煙燻風味，其他人則覺得難以入口。對這其他 80% 的人來說，這些煙燻酚類在接觸了口中的酶（enzyme）被分解與釋放後，才感受到它們的存在。

## 反映或緩和

對釀酒師來說，完全根除一款帶攻擊性酚類缺陷的紅酒，是不可能的；不過，透過木炭過濾、逆滲透（reverse osmosis）或選定酵母株，可以緩和這個問題。AWRI 的研究人員指出，橡木桶的處置或單寧的添加，同樣可以粉飾部分輕微的煙霧污染；透過強化煙燻木材產生的相同化合物，這些化合物包含了內酯類（lactone）、丁香酚（eugenol）與癒創木酚。有的化合物，同樣存在於如 Syrah 等品種當中。

**面臨這毀滅性的季節性野火，澳洲、智利、法國與美國的釀酒人，正被迫調整釀酒技藝與風格，而我們能從中期待什麼？**

可以預期的是，釀酒師會試著從這些高品質的果實，釀製更多的粉紅酒、早適飲的紅酒，甚至是浸皮萃取的白酒；否則，這些暴露燻染的葡萄，就只能進入散裝市場（bulk market）了。