



全部專欄，一點兩點三點水，橡木桶特性



am730

Lurton這個家族，也可算得上是葡萄酒界別的其中一個巨人，在全世界一共擁有三十多個葡萄園，共1,300 Hectares面積比整個香港還要大。他們家族共有13位成員，每人負責一個或多個品牌，他們大部分都是在波爾多，有紅的、白的、甜白的，由一般日常飲用的至Grand Cru Classe的品牌皆盡擁有。而且他們現還在澳洲，智利，阿根廷及西班牙等地推展。

試過了他們的澳洲The Islander Wally White 2011，是100% Semillion 白葡萄，覺得非常精采，香氣，味道皆複雜，但又不至於像一般新世界的太濃，太勁，還是具有舊世界的優雅。這酒的釀造過程最精采的部分是在陳年，在發酵過程之後，沒有把酵母隔走，連同酒液一同在600公升大桶陳年24個月(一般波爾多用的木桶是約二百多公升)。一半用新橡木桶，另一半更用舊的。這樣便使酒體不會有過多木桶特性的香氣。一般來說，如果酒液在木桶陳年24個月，在白酒來說，是較為長的，通常都會俱有Oxidizing character，即是會有些菊花茶般香氣，而且酒色會較濃，但這酒卻沒有絲毫這迹象，而且還很年輕活力。一問之下，原來一般橡木桶的厚度是約25mm，而這酒卻用了50mm厚的橡木桶陳年，來減少氧化特性。這麼多學問，真是飲到老，學到老。