

# Alsace

## 概述

Alsace 葡萄园面积 15000ha，位于德法之间，西靠 Vosges 山脉，东临 Rhine 河，无论是文化还是酿酒上都受到德法双方的影响。一战之前由德国所有，生产一些大批量葡萄酒，特别是根瘤蚜爆发后，一些种间杂交的品种被大量种植，山坡上的很多土地被废弃。归属法国之后，1925 年禁止 hybrid vines，1962 年建立 AC 体系，1972 年确立笛形瓶的规范，可以说，直到二战以后 Alsace 才得以建立起其葡萄酒的声望，90%为白葡萄酒。

Alsace 全长 140km，东西很窄（4km），跨过两个法国的省份，南边的 Haut-Rhin 省和北边的 Bas-Rhin 省，其中遍布了许多小的 commune，包括 Eguisheim，Guebwiller，Pfaffenheim，Ribeauville，Riquewihr，Turckheim，Barr 等。南部集中了更多的生产商，这里质量更高，特别是对于琼瑶浆、灰皮诺等更饱满的品种而言。

## 气候

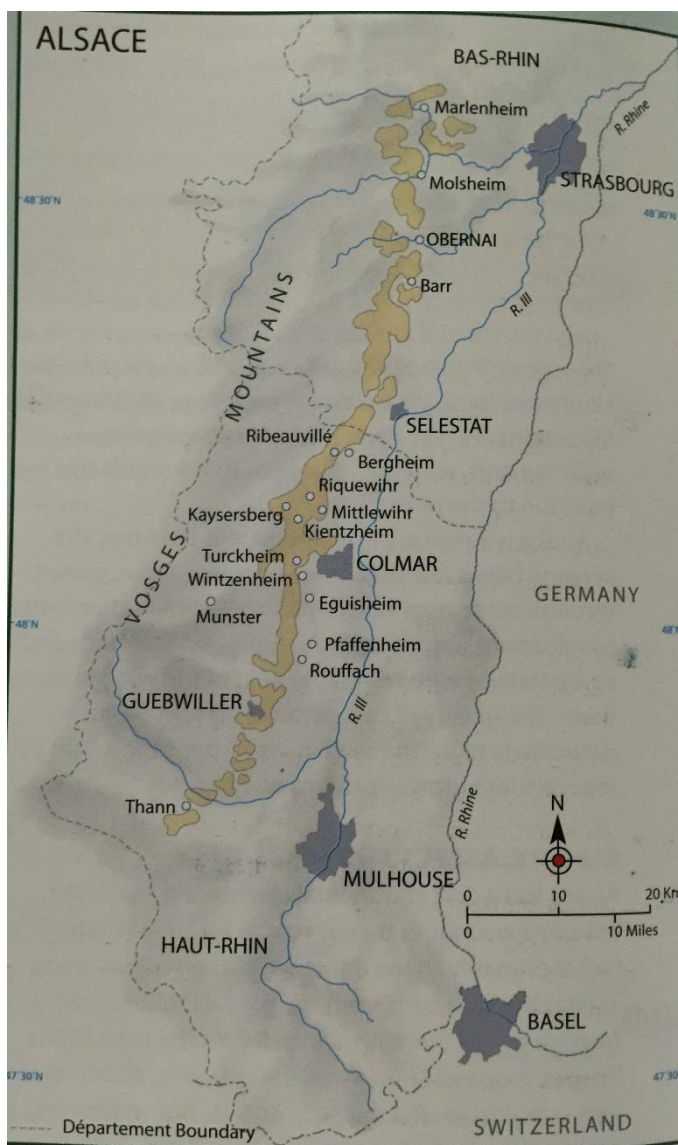
Alsace 是凉爽的大陆性气候，秋季漫长而干燥，这得益于 Vosges 山脉挡住了西边吹来的带雨的风。因此孚日山脉西边的 Lorraine 是全法最潮湿的地区之一，而 Alsace 却成为了全法最干燥的地区之一。这里年均降雨量为 500mm，夏季晴朗炎热，秋季晴朗干燥，年日照超过 1800 小时。葡萄因此能获得极高的糖分含量。

在最炎热的年份，干旱 drought 是一个问题。另外夏季偶尔会出现暴风雨夹杂冰雹。寒冷的冬季让葡萄休眠，但偶尔出现极冷的天气会冻死葡萄藤，春霜也是个问题。Colmar 镇附近的温度要比 Alsace 平均温度高出一度。

## 土壤

凉爽的气候导致最好的葡萄园建立在陡峭的斜坡上，他们通常斜度可达 40 度，朝东或者东南。特别是对于北部的 Bas-Rhin 省，这里气候凉爽且受到山脉较少的保护，平原上的葡萄往往达不到足够的成熟度，常用来生产 Cremant d'Alsace。

Alsace 地质变迁频繁，因而土壤类型十分丰富。较高的山坡上土层薄，分布着 granite、片麻岩 gneiss、schist，quartz，clay，volcanic 和 sandstone 等，分布在不同的村庄之间。山脚的斜坡上分布着 limestone，sandstone，clay，marl 等，土层厚度从 50cm 到



6m 不等。平原上则以冲积土 *alluvial* 为主，类型也很多，需要根据土壤挑选合适的 *rootstock*。地质条件的多样性导致了葡萄酒风格的多样性，一般来说，*heavier* 的 *clay* 和 *marl* 倾向于生产更加饱满浓郁的风格，而 *lighter* 的 *limestone* 和 *sandstone* 倾向于生产更加轻盈优雅的风格，至于 *schist*、*slate* 等土壤则有更多的 *oily*，*mineral* 的风味，像 *gunflint*。

## 品种

在阿尔萨斯，相比较产区而言，品种更为关键。虽然只有四个贵族品种可以做 VT，SGN 和 Grand Cru，但还有其他品种可以标在酒标上。除了 VT 和 SGN 风格，最优质的酒是干型、饱满、较高酒精度并兼具果香和香料气息的。一些干型的酒也有贵腐影响，增加了一些复杂性和粘稠感。近年来，越来越多的葡萄酒，尤其是 Grand Cru 级别，开始有一些明显的甜度。由于没有法律规定，消费者难以通过酒标区分其甜度。目前有一些提案，但还未被决定。

混合酒占得比例不多，大多便宜且来自一些被“遗弃”的葡萄，酒体轻风味简单。他们被标为 *Edelzwicker* (*noble blend*) 或 *Gentil*，亦或者只标有生产商的名字。*Edelzwicker* 规定较松，而 *Gentil* 则必须包含 50% 的贵族品种，分开酿造最后进行混合，且要经过质量认证。也存在一些很高质量的混合酒，甚至来自 Grand Cru 葡萄园，但很罕见。

不同的 *commune* 适合不同的品种和 *rootstock*，对于土壤的分析，包括有机物、磷、钾等元素的含量，是评判特级园的标准。花期和成熟期的不同既增加了负担，也同时分散了风险。

最重要的品种有以下这些。

*Riesling*，种植量最广的贵族品种，约占 25%。与德国的轻酒体半甜型风格不同，这边的优质雷司令展现出饱满酒体、干型、较高（12.5%左右）的酒精度、高酸和明显的打火石 *flinty* 矿物感及凉爽气候下的花果类香气。然而现今也有许多酒开始保留残糖。雷司令能很好地反映风土，也能制作极为优质的 VT 和 SGN 风格。雷司令果粒较硬、成熟时间晚，适合晚收，喜欢 *granite* 和 *schist* 土壤。最好的葡萄园来自 *Wolxheim*，*Dambach-la-Ville*，*Scherwiller* 等小镇周围。

*Gewurztraminer*，充满甜香料、荔枝、玫瑰等香气，表皮粉红，酒色金黄。琼瑶浆往往是饱满而油滑的，干型或 *off-dry*，但由于酸度中低，酒精度高，时常达到 14 度以上，所以往往口感偏甜。常种植在山脚下较深的 *marl*，*clay soils* 上，占到了 20% 的种植量。特别适合做 VT，VT 风格的琼瑶浆有着夸张的异域果香。琼瑶浆适合搭配熏鱼、奶酪和中式/泰式餐点。最好的葡萄园来自 *Barr* 等小镇周围。

*Pinot Gris*，以前被标作 *Tokay d'Alsace* 或 *Tokay Pinot Gris*，06 年以后为防止歧义删去了 *Tokay*。产量占 12% 左右，最好的灰皮诺酒色金黄、饱满、高酒精度，没那么芳香但入口结构饱满，风味浓郁，充满新鲜水果（*peach*，*apricot*）和果干以及一些烟熏、蜂蜜的味道，往往含有一点残糖。灰皮诺能生产优质的 VT 和 SGN 风格的葡萄酒，也做起泡酒。产量不稳定，适合 *clay* 含量高的较深的颗粒细腻的土壤或火山岩。最好的葡萄园来自 *Obernai* 和最北部的 *Cleebourg* 等小镇周围。

*Muscat*，虽然是贵族品种，但是种植量只占 3%，因为它容易落花 *coulure* 和腐烂 *rot*，产量不稳定。最好的是小粒麝香 *Muscat a Petit Grain*（也叫 *Muscat d'Alsace*），但是 *Muscat Ottonel* 种植量更多，因为产量更稳定，但这是麝香家族中风味比较淡的品种。这些酒往往

是干型的，充满麝香葡萄的香气，酒精度和酸度都比较低。适合 sandy 和 calcareous 土壤，VT 和 SGN 的风格不太常见。

Pinot Blanc（和 Auxerrois），这两个品种在 Alsace 常混合在一起生产葡萄酒。一般来说，酒标上写 Pinot Blanc 则意味着是两个品种混合，而酒标上写 Auxerrois 则意味着单一品种。Pinot Blanc 有着细腻的苹果、桃子和花香，口感轻柔，酸度新鲜。Auxerrois 与 Pinot Blanc 相似，但更加饱满和有香料味。这两个品种加起来占到了 20% 左右，比 Riesling 略少一点，但产量在逐渐增加。他们早熟（在 Alsace 第一个成熟）且能适应肥沃平坦的土地，不需要贫瘠的斜坡。他们常用来生产起泡酒，但也生产轻盈新鲜，相对 neutral 的静止酒。酒体的饱满度和香气的复杂性都比不上贵族品种，但也能生产很少量的 VT，SGN 和 Grand Cru。

Sylvaner，曾经种植面积广，如今剩 9%，集中在 Bas-Rhin，生产口感轻柔、低酒精度（10.5-11.5%）、高产量的葡萄酒。它适合 deep sandy 或 chalk 土壤，它能给酒带来精致的白花、青草、柑橘香气和一定的饱满度，但是远不及琼瑶浆，适合年轻时饮用。只有少量老藤和特殊的风土能制作出优质的类似 Franken 的 sylvaner。

Pinot Noir，出于对红葡萄酒的需求，黑皮诺种植量在增加，占到了 10%，是 Alsace 唯一的红葡萄品种。但是它缺乏酒体和浓缩度，属于轻盈果香型的红酒或桃红。有的生产者尝试用新橡木桶培养以酿造更加饱满的风格，也生产起泡酒 Cremant Rose 和 Blanc de Noirs。不需要用笛形瓶装瓶，常种植在于勃艮第相似的 sandy 和 limestone 土壤上。比较出色的有来自 Bas-Rhin 的 Ottrott，Marlenheim 和来自 Haut-Rhin 的 Rodern 等小镇出产的黑皮诺。

Chasselas 也是一个白葡萄品种存在于 Edelzwicker 和一些 neutral wine 中，已经不允许种植新的葡萄藤，Alsace 打算逐渐让其消失。这个品种能在各式土壤和气候下生存。

Chardonnay 可用于起泡酒，或标为 Pinot Blanc，事实上 Pinot Blanc 与 Chardonnay 长得比较像。

## 种植

在斜坡上（很多是梯田）栽培时，整形得比较靠近地面并设计朝向以获取最多的阳光辐射，手工采摘。在平原上葡萄藤则栽培得比较高以减少春季霜冻的影响，可以允许机械采摘。栽培时，Single/Double Guyot 是常用的整形方式，种植密度大（4400-4800 株每公顷）。老藤则更多采用 Cordon-trained 方法。最高产量的限制并不严格，可达 100hl/ha，每年有所浮动，但优质酒的产量一般在 40-50hl/ha。有机和生物动力更是常见，因为这里的生产者愿意展示风土的特色，同时也因为这里病虫害的威胁比较少。行间常种些草以防水土流失，并限制葡萄产量，减少潮湿和真菌威胁。

不少的种植者都面临一个后勤上的问题，即他们在不同的地块上种植着不同的葡萄品种，而这些品种成熟的时间不一，所以采收季会很漫长，从 9 月中旬直到 11 月底或 12 月初。除了正常成熟的葡萄外，这里还有晚收酒和贵腐酒，甚至 vin de paille 和 eiswine。

## 酿造

Alsace 人认为，最好的葡萄酒来自最少的人工干预，展现并最大化保持第一类果香是其酿造目标。通常这里的葡萄用 pneumatic press 充气式压榨机来压榨，为了减少果皮接触

往往在 3 小时内完成压榨，然后在大的十分古老的橡木桶中发酵。这些橡木桶经常超过百年历史，里面厚厚的一层酒石酸沉淀 **tartrate deposit**，使得它们不会给酒增加任何风味。在一些现代化的酒庄里，不锈钢容器更为常见，因为可以控温。**Chaptalisation** 很常见（全球变暖后在减少），发酵后残留糖份也很普遍。发酵一般持续 3-4 周，然后 **racking** 并与 **fine lees** 继续接触。

除了 **Pinot Blanc**，一般不常经过 **MLF**（但也时有发生），这样会破坏果香的新鲜。一般在来年春季装瓶，这些酒适合立即饮用，新鲜而年轻。优质酒往往经历一段时间的酒泥接触，在来年的五到八月装瓶，这些酒有的可以经历瓶中陈年以发展复杂的风味。

## 法规

从某种意义上讲，**Alsace** 的法规十分简单，只有两个 **AC**。但也正因为简单，生产者经常使用一些没有法定意义的术语以宣告自己的酒质优秀，比如 **Reserve Personnelle** 或 **Cuvee Speciale**。静止酒占 75%。

**Alsace AC** 建立于 1962 年，占据了大约 70% 的产量，大多数是白葡萄酒，产量限制为 80hl/ha。这些酒常在酒标上出现品种名称（这意味着 100% 的单一品种），也有少量 **blends** 的存在。这些酒都用当地的笛形瓶 **flutes d'Alsace** 装瓶。如果在酒标上标注村庄或 **lieu-dit** 的名字，那要遵循更严的标准和更小的产量。

**Alsace Grand Cru AC** 建立于 1975 年，有一系列规定了范围的葡萄园组成，目前有 51 个这样的葡萄园，产量仅占 4%。这些酒只能来自单一的这些葡萄园且要遵循更严格的规定，比如较低的最大产量（55hl/ha），较高的种植密度，必须人工采摘，较高的成熟度，来自单一贵族品种（雷司令、麝香、琼瑶浆和灰皮诺）等。当然也有一些例外，比如 **Kaefferkopf** 和 **Altenberg de Bergheim** 允许不同品种 **blending**，而 **Zotzenberg** 允许 **Sylvaner**。每个特级园都有权利通过工会去更加严格自己的规定，比如禁止 **chaptalisation**、限定品种、确定采收日期等。在酒标上，特级园需要标注葡萄园名称，年份和品种（100% 的情况下）。

关于特级园的争论一直未停歇，主要问题在于葡萄园的边界。因为这里没有按葡萄园卖酒的习俗，所以哪怕最好的地块也未能清楚地划分葡萄园区。所以这就导致许多特级园面积过大，有的达不到很高的质量水平，比如著名的 **schlossberg** 超过 80ha，所以生产商也很重要。

另外还有两个酒标术语，**VT** 和 **SGN**，他们是根据葡萄的成熟度划分的，有点像德国的 **Pradikate** 分级。无论是 **Alsace AC** 还是 **Alsace Grand Cru AC** 都可以使用这两个术语。

**Vendange Tardive (VT)**，晚收葡萄。只能用四种贵族品种，糖分成熟度很高。**Riesling** 和 **Muscat** 要达到 14%（糖含量 220g/L），**Pinot Gris** 和 **Gewurztraminer** 要达到 15.3% 的潜在酒精度（糖含量 243g/L），这与德国的 **Auslese** 基本相当。最好的葡萄会经历风干 **passerillage**，可能有贵腐影响，禁止糖强化。这些酒可以从干型到中等甜度，法律无要求。要做这种酒，需要有当局的监管，设定采收日，检测糖度，甚至装瓶后的检测。

**Selection de Grain Nobles (SGN)**，贵腐精选。只能用四种贵族品种，糖分成熟度极高。**Riesling** 和 **Muscat** 要达到 16.4%（糖含量 256g/L），**Pinot Gris** 和 **Gewurztraminer** 要达到 18.2% 的潜在酒精度（糖含量 279g/L），其他规定与 **VT** 一致，与德国的 **Beerenauslese** 基本相当。这种酒并不是年年都生产，产量极小。他们都是甜型的，而贵腐影响的程度则各不相同。

## 市场

葡萄田的归属比较分散，酒农的平均田产不到 3 公顷。这里总共 4000 多个酒农，超过 2000 个的田地不到 2ha，因此这些酒农也不单纯依靠种植葡萄或者酿酒来作为全部收入来源。总体而言，有一半的田产属于酒农，1/3 的田产属于 co-operative，酒商只拥有不到 5% 的田地，但他们向酒农购买大量的葡萄。

酿酒是由 negociant 主导的，比如 Hugel 和 Trimbach。还有一些合作型酒庄，生产非常高品质的葡萄酒。酒商的产量为 41%，合作性酒庄的产量为 39%，剩余 20%是由独立的酒农生产的。哪怕是酒农也生产 6-8 种不同的葡萄酒，大生产商的葡萄酒可达 20-30 种之多。

25%的葡萄酒用于出口，主要市场有：Belgium/Luxembourg、荷兰、德国、丹麦、英美等。

Hugel 是 Alsace 最知名最古老的生产商之一，建立于 17 世纪，自己拥有 26ha 的葡萄园，主要以 Riesling 和 Gewurztraminer 为主，也有灰皮诺和黑皮诺等。旗下有普通的系列，更加饱满的 tradition 系列和最棒的 Jubilee 系列等，生产特别棒的 VT 和 SGN。他们反对 Grand Cru 体系，觉得那并不能代表质量。他们也是酒商，购买葡萄，生产最基本的系列，更高系列的葡萄酒使用自己的葡萄园的葡萄。

Trimbach 也是古老而知名的生产商，建立于 17 世纪。他们酒的风格果香精美，酸度较高，有不错的陈年能力。最知名的酒有 Clos Ste-Hune Riesling 和 Cuvee Frederic Emile Riesling，优雅、珍稀且极能陈年。它既是酒商，也是葡萄种植者。