

# Bobal：過去、現在，與未來

Deborah Parker Wong DipWSET 著

Rex Ting-chia Ting DipWSET 譯

身為美國第一批至 Utiel-Requena DO 進行現代田野調查的作家，在這個位於西班牙中部的偏遠產區，我發現了曾被忽視的寶藏。除了幾次機會品飲過這產區的原生葡萄 - Bobal，我對這地方古老的釀酒歷史，仍處在一個懵懂的狀態。在 Nora Favalukus 的引領下，我們開啟了三天的深入探訪，旨在證明 Bobal 與這產區極端風土的現代風格。Nora 已在五年前拜訪過 Utiel-Requena，她更為葡萄酒教育家協會（Society of Wine Educators）開了一堂專業品飲課程。

## 老藤的好時機

位於 Valencia 西北約 45 分鐘車程的 Utiel-Requena，其主要的農作物為柳橙與杏仁，另有最近才被認為具附加價值的葡萄酒；就葡萄酒生產區域而言，它是西班牙第三大。

當接近 Requena 市時，便開始看到葡萄園，大多數的酒莊也位於此。葡萄種植區域由這延伸至北方的 Utiel 鎮。



頂部培形的古老 Bobal 葡萄藤，種植在含鐵紅黏土上

身為一個晚熟的品種，Bobal 非常適應這區域獨特的氣候：毫無疑問的大陸型氣候，卻受到地中海的影響；很明顯的，這可從當地名為 matorral 或 tomillares 的灌木叢地景看出。

Utiel-Requena 氣候的特徵在於，炎熱夏季的劇烈日溫差，日間最高溫可高達攝氏 40 度；另外，肇因於氣候變遷，生長季的時間越縮越短。

Bobal 那帶翼、錐狀的果串外形，傳聞因貌似公牛頭而被命名。如同 Zinfandel，Bobal 的每顆果粒有大小不均的傾向，連帶有成熟不一的情形。不像 Tempranillo 有氧化的問題，歷史上 Rioja 的酒桶在運往 Valencia 港口時，蒸散的部分會由 Bobal 填補。

當葡萄園於產區的 Campo Robles Alta 達 940 公尺時，增加了海拔與紫外線的暴露，幫助晚發芽的 Bobal 保持高酸度，並發展出花青素與單寧充足的厚果皮。

多風條件產生健康度高的葡萄園，方便葡萄農行有機耕作與認證；一些來自地中海的冰雹，降至產區南邊與山區地帶，免受北邊 La Mancha 而來的酷熱。許多世代耕耘的葡萄園沒有化學添加，葡萄農體認到這些農活的認證價值。

傳統上，Bobal 被釀成質樸的散裝酒，幾乎出口至法國。受益於這個品種的多樣面貌與現代釀酒技術，這十年來已經歷了一場轉變；這趨勢同時尊重這品種的特色與產區的風土。

Bobal 主要勃發於兩種類型的土壤：帶石灰岩的含鐵紅黏土，以及稱作 Albar、富含白堊與石灰質的多石沉積土。前者可生產出飽滿、豐富果感的葡萄酒，後者則多花香、較少架構。



前景為 Bobal 老藤種植在富含白堊與石灰質的 Albar 土壤上

年雨量低於 400 mm 的 Utiel-Requena，是西班牙最乾燥與寒冷的 DO 之一。幸於這兒土壤的保水能力，讓行旱耕、頂部培形（head trained）或搭棚架的 Bobal 葡萄藤，得以在此存活幾世紀之久；最老的藤齡有 80 歲，大部分則平均有 40 年。正因如此，每株葡萄藤一般僅結出 1.5 公斤的果實，或每株只夠釀出一瓶酒。

「Bobal 的成功要訣，便是老藤。」Vicente García 在 Pago de Tharsys 說著，他的女兒 Rebecca 隨侍在旁。這種老葡萄藤遍布的情形，為釀酒師打造了有利的條件，他們成功地運用 Bobal 釀製出多重風格的酒款。在 Utiel-Requena DO，García 便以「Bobal 氣泡酒之父」而聞名。



「Bobal 氣泡酒之父」Vicente García 與他的女兒、Pago de Tharsys 釀酒師 Rebecca

不似 Garnacha 那製糖工廠般的高糖分，Bobal 豐富的花青素，生產出顏色較深的粉紅酒，這種類型廣被西班牙國內市場接納。這個品種的粉紅酒，非常適合透過直接壓榨法（direct press）釀造。在 Bodega Sierra Norte，Bobal 最早於 1914 年種下；另外，根據釀酒師 Manolo Olmo 的說法，Bodega Sierra Norte 是這產區最初採有機耕作的酒莊之一。這個酒莊推出了一款 Bobal 粉紅酒，果實來自海拔 900 公尺的 Ladera Fuenteseca 葡萄園，是 Camporobles 地勢最高的地塊。這款粉紅酒帶有櫻桃與草莓等明亮鮮活的特色，喝起來令人愉悅無比。

Utiel-Requena 最大的合作社酒廠 Grupo Covinas，推出了充滿西瓜與香蕉等熱帶水果風的 Aula 粉紅酒，是這酒廠產品線擴張中的品項之一。



Grupo Covinas 的出口總監 Manolo Pardo，正倒著來自 Utiel-Requena DO 的“A” Reserva Cava。

相反的，在拉丁文名為「老藤」的 Veterum-Vitium，是款在橡木桶六個月的老藤 Bobal，表現出精緻的黑色水果與鮮香，以及菸草與辛香料等二級香氣。

幾個酒莊都有木桶陳年 Bobal 的絕佳例子。在 Dominio de la Vega，便有 Paraje 2016、2014 與 2006 的垂直年分，葡萄來自 La Moella 的多石山丘。這被釀酒師 Daniele Exposito 推崇的葡萄園，是個生長 Bobal 的古老地塊，釀成的深沉漆黑酒液，帶有桑椹、黑莓與梅李風味，隨瓶中陳年發展出梅乾、雪松、鹹鮮、泥土、百里香、鐵礦與甘草等煙燻與纖瘦的香氣。



Dominio de la Vega 釀酒師 Daniele Exposito，生產出一款來自百年老藤、深具窖藏潛力的 Bobal 酒款

Marqués del Atrio 推出了一款 Bobal 為主體、混合 Tempranillo 的酒款，果實來自 La Guardia 葡萄園，發酵完於法國新橡木桶培養 15 個月；這是款鮮美味豐的葡萄酒，品質超過它過低的定價。2013 年的 Reserva，展現出深沉辛香料與肉韻，帶著咀嚼性的單寧質地。包含 2010 的老年分，則富饒帶集中度，飄散出迷人的柑橘風味。

Bodegas & Viñedos Ladrón de Lunas 的一款 Ladrón de Lunas Exclusive LDL，由傳承六代的釀酒師 Fernando Martinez 打造，經過了法國與美國橡木桶的陳年，這款 Bobal 呈現了異國辛香料、香草豆莢與紅色水果等風味。

Bodegas Vibe 釀酒師 Juan Carlos García，他那 2017 年木桶發酵的絢爛酒款，桶中乳酸發酵與攪桶 (bâtonnage)，帶出更多藍色水果、石墨、八角與摩卡咖啡等特色。這個酒莊也將在地白品種 Tardana，釀出帶蜂蠟與梨形糖果風味的極不甜酒款。

Bodega Cherubino Valsanguacomo 的 2014 Clos de San Juan，這款瓶陳豐美的老藤 Bobal，展現出桑椹、梅李、皮革、泥土與土臭素 (geosmin) 等韻味。這酒莊第 15 代的成員 Marta Valsangiacomo，擔任該次參訪的導覽。

## 鐵器時代的酒廠，馴化 Utiel-Requena 的狂野葡萄藤

Bobal 在 Utiel-Requena 的存在，於 Jaume Roig 所寫“Espill o llibre de les dones” 15 世紀的文獻可看出。不過，Utiel-Requena 葡萄酒繁榮的古老起源，最早可印證自西元前五世紀。這全然現代的產區，正透過這兒的原生品種 - Bobal，彰顯它的自我認同。

漫步在 Las Pilillas de Requena 那保存良好的鐵器時代遺跡，一座開鑿於 Valencia 正西 80 公里、山丘上的大型石造酒廠，讓人興奮地體認到，這地區古老的釀酒遺產與原生 Bobal 間的連結。Las Pilillas 歷史可遠溯西元前六世紀，被認為是伊比利半島最久遠的產業化酒廠。

雖然很少聽聞他們的貢獻，前羅馬時期伊比利海岸住民飲用葡萄酒的傳統，被認為是由腓尼基人 (Phoenician) 引進的。西元前七世紀有段時間，葡萄酒會被裝在陶甕中，經海運抵達這個地方。當時這被認為是高貴的舶來品，很可能用來崇拜酒神 Dionysus 或 Bacchus。

腓尼基陶甕碎片的存在，勾勒出今日至 Las Pilillas 與其它地點的歷史輪廓，並點出南方的腓尼基殖民地與這些古老酒廠間的早期商業交流。當地的葡萄酒生產於西元前六世紀左右奠定，腓尼基的陶甕則是用來儲放酒液。在西元前五世紀之間，當地的陶甕已於酒廠或其周遭的陶窯或工作坊生產。



Las Pilillas de Requena 的一處花崗岩窪地，歷史可遠溯至西元前七世紀

當腓尼基人帶來葡萄種植與釀酒工藝予伊比利住民時，DNA 的證據提出，他們並沒有引進已被栽培的葡萄品種，反是培育當地野生的砧木。原生葡萄藤耕耘的興起，很可能就是 **Bobal** 的前身，這橫跨整個區域的現象，與腓尼基酒廠的建造潮相吻合。

因此，**Utiel-Requena** 古老的釀酒榮景，看似是豐富天然資源與工藝引進交融的結果。除了葡萄藤，於古老酒廠周遭仍在種植的橄欖，以及杏仁、無花果與石榴，約從西元前五世紀開始，便已是伊比利的經濟作物。

高達十個鐵器時代的酒廠遺址，於一個曾稱 **Kelin** 的地方被發掘，有的可追溯至西元前七世紀；這個佔地十公頃的考古地點，過往曾是大部分 **sub meseta de Utiel-Requena** 的統治中心。1934 年，最早被挖掘的地點位在 **Edeta / Tossal de Sant Miquel** (València 的 **Llíria** 市鎮)，當地的葡萄酒生產於 1989 年最終被確認：L'Alt de Benimaquia (Alacant 的 **Dénia** 市鎮) 址發現多種壓榨器、相關陶甕與葡萄種

籽，可遠溯至西元前七世紀末期。

這些古老酒廠的地點，沿著 La Alcantarilla 與 Los Morenos (València 的 Requena 市) 的水道旁而築，這便是 Las Pilillas de Requena 的定址點。這些水道用來供給灌溉、生產葡萄酒，也很有可能是種運輸方式。這些河流穿鑿出的溝壑，讓生長季更加溫暖，免於霜害的侵擾，創造出熟成葡萄的理想環境。這些酒廠本身便是適應風土的精妙設計，並運用了天然的重力。它們坐落在溝壑的高坡段，其中包含一或兩個高階地，用於葡萄的腳踩破皮，或果皮的壓榨。果漿經由小通道流向低處的窪地，並被蒐集至直接從岩石開鑿的坑穴中。發酵過程會於窪處或陶甕中進行。

一旦完成發酵，酒液便會裝載於囊袋或陶甕中，運往溝壑泉源處的地區販售。酒廠與一些當地住家的平坦處，則做為儲藏區域，以及存放盛裝葡萄酒的陶甕。

這些古老的酒廠繁盛了好幾個世紀，每個廠址估計年產量為 40,000 公升，控制葡萄酒生產的伊比利商人，富裕情況不言而喻。

西元前 138 年，退休的羅馬士兵創建了 Valencia 城。接踵而來的羅馬化 (Romanization)，以及由義大利 Campania 進口的陶甕葡萄酒，大批湧進 Kelin 區域。當羅馬人吸收當地產業、進到他們更寬廣的生產與貿易網絡的這段期間，山丘的酒廠也就被棄置了。

今日，好奇的人可走離主要道路約一公里，便能來到 Las Pilillas de Requena，無拘束地探索這個地方。這個區域已向聯合國教科文組織 (UNESCO) 提出成為世界遺產的申請，冀望確保必要的資源，以便防護與保存這迷人的遺產。

## 定義 Bobal 特色

低酒精濃度、豐富的單寧，以及大量抗氧化物質，這些特色的完美結合，讓 Bobal 吻合現代葡萄酒大勢所需。

對這品種的簡要品測後，會發現比過往那簡單與商業化的印象，展現更多的複雜度。端依種植地點的中氣候 (mesoclimate)，Bobal 可呈現梅李、石榴、櫻桃、藍莓與大馬士革李 (damson plum) 等紅色水果風味，以及桑椹、黑莓與黑醋栗等深沉黑色水果調性。

字根源於 bovale，指涉那似公牛頭的形狀，Bobal 是西班牙種植面積第三大的品種，落於 Airen 與 Tempranillo 之後。它主要栽植於 Utiel-Requena DO 的九個市鎮，也大量存在於鄰近的 Valencia、Cuenca 與 Albacete。

如同西班牙許多珍貴的高海拔葡萄酒產區，Utiel-Requena 離地中海沿岸約 70 公里，海拔高度在 700-950 公尺之間。這地中海與大陸型氣候的交會出，冬季漫長且寒冷。

對酒農來說，四至五月的晚霜會是個危害，但 Bobal 很適應這種情況，它透過晚發芽的方式，避開了



霜害。生長季那日間的高溫與寒冷夜晚，極端的日溫差幫助葡萄保有酸度，並得益於漫長生長季與晚成熟等條件。

這生機蓬勃的品種，偏好這地區河床沉積的鬆散沙質土壤。也因而葡萄藤要被大幅地修剪，透過限制植冠 (canopy) 生長，求得高品質的葡萄酒。Bobal 最典型的，是採用頂部培形的杯狀系統 (gobelet，或西班牙對應的 en vaso)，較不常搭棚架 (en espaldera)。Bobal 本身非常耐得住乾旱，也能夠抵抗露菌病 (downy) 與有害生物；或許是因果實低糖度的關係，它不太受到鳥類的危害。

不過，Bobal 容易感染到白粉病 (oidium) 與灰黴病 (botrytis)。當嫁接到 Rupestris 種砧木時，則會有落果 (coulure) 的問題。在葡萄園，Bobal 可由它下垂的長新梢 (shoot)、多汁厚皮的大顆藍黑果實，以及採收後呈亮麗紅色的葉片被辨認。

提到釀造的部分，Bobal 沒有氧化的傾向。不過若沒留意，酸度很容易在發酵過程中流失。天生的低酒精濃度與低 pH 值，即每公升 5.5-6.5 公克的高酸度，釀成的葡萄酒含有高含量的白藜蘆醇 (resveratrol)、豐富的花青素 (anthocyanin)、多酚類 (polyphenol) 與萜烯類 (terpene)。



Chozas Carrascal 的現代有機耕作葡萄園，種植了 Monastrell、Garnacha、Tempranillo、Syrah、Cabernet Sauvignon、Cabernet Franc 與 Merlot

酒色的範疇由黑櫻桃至深緋紅，Bobal 帶有紫羅蘭、高雅花束、辛香料、樹脂藥草、櫻桃、覆盆莓與黑色水果等香氣。典型的中度至飽滿酒體，複雜層次與高單寧，細節依風格而不同。

被認為是與 **Monastrell** 調配的最佳夥伴，**Bobal** 可額外增添複雜度，並隨橡木桶陳年拋光品質。在 DO 中，老藤 **Bobal** 葡萄酒獲得了一個特殊法定名稱，即“**Bobal Alta Expression**”。

這些單一品種的葡萄酒，橡木桶陳年是個選項，它們釀自旱耕的葡萄園，葡萄藤年齡至少 35 歲，結果數因而相對稀少。粉紅酒與其它類型的 100% **Bobal** 酒款，可被標示為 **Utiel-Requena** 的“**Bobal With Specific Mention**”。