

## 重現俄勒岡

或許你常聽到美國俄勒岡州的黑皮諾，它們位處於和布根地同樣的緯度，卻更接近涼爽的海風；它們在國際大獎裡迭有斬獲，在新世界的皮諾爭霸戰裡，紐西蘭與它各自守護著南北半球。更重要的是，如果氣候暖化越來越嚴重，一向嬌柔的黑皮諾只有走向更涼爽的產區，這點對俄勒岡州來說，可是再適宜也不過。

反過來說，你也常聽到俄勒岡州的黑皮諾，但也許不知道他們的灰皮諾（Pinot Grigio）也同樣精采。這裡的灰皮諾不像義大利，很少接觸可能會猜錯；它的品質美好、產量不少，不過當地消費者的需求更大，國際市場上經常沒貨。

這麼一個葡萄酒鄉，卻是經常下雨，也不禁讓人懷疑，葡萄品質要如何保持。尤其皮諾非常柔弱，如果收成遇上雨水，一年心血幾乎付諸東流。面對這個問題，俄勒岡州應用了許多種植技術，其中最主要的就是無性繁殖系的選用，讓葡萄能在秋雨降臨前就能早熟。

俄勒岡的酒在台灣市場上不多，主要原因是當地以小型酒莊為主，在內銷極佳的情形下，業者鮮少有意願與資金開發國際市場。其次，就此地而言，不管是進口商或是消費者，它們很多時候都被「歸類」為加州酒。結果是酒的品質有一定水準，但知名度卻是遠遠落後。

你可以翻開去年《品醇客》對於北美黑皮諾的試飲紀錄，高達197支酒的評比中，排在第一的是Argyle, Nuthouse, Oregon 2003（五顆星）。在此可以發現兩件事，很多俄勒岡的酒在英國也找不到（台灣應該更難）；同時，俄勒岡的酒是被放在「北美」這一大項，比較對象是資源豐富的加州大廠。

日前Maysara Estate的莊主Moe Momtazi與Henry Estate的國際銷售主管Doyle W. Hinman聯袂抵台，這兩間俄勒岡酒莊算是當地少數向外拓展的例子。前者的Maysara Estate, Jamsheed, McMinnville, Oregon 2004是《品醇客》三星酒款；後

者早已登台成功，除了南部有大型酒商入手外，入門款也是「美國在台協會農業組 2007年迎春酒會」用酒。這兩間酒莊在當地酒展都有不錯的成績，整齊的產品線除了知名的黑 / 灰皮諾外，更有希哈、麗絲玲等其他國際品種。（撰文 / HP·攝影 / 林殿理）



Doyle W. Hinman (右) 與 Moe Momtazi (左)。



INFO:  
美國俄勒岡州貿易資訊辦事處  
(02) 2723-2310