

WINE NEWS

TEXT • 亞依
PHOTO • Lam @ Martin's Studio

Hot "Cava"

西班牙熱情桃紅汽泡 Raventos i Blanc

看到 Cava 這個西班牙文，就想到汽泡散發的氛芳。近年流行於香港葡萄酒界的，又豈只西班牙的葡萄酒，還有他們的汽泡酒。這次面對價廉物美的 Raventos i Blanc de NIT，再也抵受不住那桃紅色的魅力！

汽泡的歷史

事實上，這是我初次在港跟 Raventos i Blanc 的 de NIT (Rosado) Premium Cava 2008 遇上。從來都相信巧合是故意的，於是恣意一試。不嫌故事太久遠的話，Raventos 的歷史是由 1497 年開始的，若要數它與西班牙汽泡酒 Cava 扯上關係，就要將鏡頭調校到 1872 年。那一年 Josep Reventó 於法國香檳區學成回國，就嘗試採用 Penedes 的葡萄去釀造汽泡酒。從那時起，Cava 汽泡酒就開始逐步主宰 Penedes 一帶葡萄酒產品的命脈。

西班牙的泰隆尼亞語中的「香檳」，就是 Xampan，只是到了很久遠的後來，西班牙要加入歐盟，為免與法國的香檳混淆，才被迫轉名為 Cava。Cava 西班牙汽泡

酒的釀製材料，最基本的就包括 Macabeo、Xarello 和 Parellada。帶著花香和青草味、酸度強勁而不易氧化的 Macabeo，再加上味道



外，Cava 亦跟香檳一樣，採用了 Brut (每公升含 6-15 克糖)、Extra Seco (每公升含 12-20 克糖)、Semiseco (每公升含 33-50 克糖) 及 Dulce (每公升含 50 克以上的糖)，以標示汽泡酒的甜度，然而，因為 Cava 汽泡酒本身的酸度不高，無需大量添加額外的糖分，已可以做到酸甜度的平衡。所以出現了一種沒有添加任何糖分的 Brut Nature 種類，可說是走糖的甜姐兒！

較為粗獷，口感卻濃厚的 Xarello，以及充滿細膩果香、口感輕巧的 Parellada，就成了 Cava。這 3 款同樣來自 Penedes 地區的葡萄，分別帶有不同的特色，令我想起法國的 Pinot Noir、Pinot Meunier、Chardonnay，一個最基本釀造香檳酒的組合。

走糖甜姐兒

這瓶 de NIT (Rosado) Premium Cava 2008，除了含有 Macabeo (55%)、Xarello (20%) 和 Parellada (20%) 3 款葡萄，還加入了 5% 的 Monastrell 葡萄。這樣一來，就讓汽泡酒由平常的變成粉紅汽泡酒。此酒泡沫細滑，味道帶酸，其中的櫻桃及草莓味道最突出，再來就是淡淡的奶油及香桃味道，礦物味的餘韻則令人對酒印象難忘。我就是喜歡不太甜膩的汽酒。

須知道 Cava 汽泡酒的製釀方法與法國香檳非常相似，以一種 Methode Champenoise 釀造而成，即是混合不同品種的葡萄，且於酒瓶內進行第 2 次發酵。然而因為葡萄品種的相異，Cava 汽泡酒的熟成較快，一般只規定於 2 次發酵窖藏的時間最少為 9 個月。另

