

## 蒜山葡萄酒廠的山葡萄酒

蒜山葡萄酒廠從 1987 年便開始出產當地特有的葡萄酒，釀酒的原料是一種名為「山葡萄」的野生葡萄。

## 什麼是山葡萄？

山葡萄（*Vitis coignetiae*）是一種光澤深紅的葡萄，果實小而酸。這是一種遍佈全日本的野生葡萄品種，但受氣候影響，蒜山的山葡萄果實顏色更深，口味也略甜。它們的單果直徑在 1 公分左右，籽大且多，因此，比其他選育品種果汁少很多。但山葡萄果汁中的多酚含量卻特別高，據說其中含有的抗氧化物非常有益於健康。

## 怎樣種植山葡萄？

早在 1979 年，酒廠就開始嘗試種植適合釀酒的山葡萄，而確定如何栽培是一個漫長的實驗和試錯過程。第一步，是挑選合適的葡萄植株。蒜山一帶生長著大約 1000 株山葡萄，酒廠需要選出甜度最高、酸度最低的植株加以栽培，單單這一步，就花了差不多 10 年時間。

選定植株種下後，又花了 5 年等待葡萄樹成熟並開始結果。還花了很長時間研究葡萄架的搭建，經歷了無數次的失敗，終於才找到正確的方式幫助使葡萄架能夠耐得住蒜山地區的大雪。通常葡萄園是將葡萄樹縱列分行栽種，在這裡，則使用大約 2 公尺高的

水平吊棚，將多株葡萄樹集中栽種，促使葡萄樹一起生長。因為這樣植株才能順利度過大雪紛飛的季節，防止葡萄樹在雪堆中被凍住。

蒜山葡萄酒廠目前已建成 8 萬平方公尺的葡萄園，每年產出 18～20 噸山葡萄。只是園中的葡萄植株依然需要持續不斷的精細呵護，而這種呵護並不僅限於常規的剪枝和檢查。比如，幾乎所有人工培育的葡萄都能實現自花授粉，因為它們的花朵都自帶雌蕊和雄蕊，而山葡萄卻是雌雄異株。雄性植株雖不結果實，但仍必須在附近種植，以便進行授粉，雌雄異株的特性，也是山葡萄產量受限的一個因素。為了提高產量，需要確保盡可能多的雌花能夠成功授粉。

### **山葡萄酒有哪些種類？**

蒜山葡萄酒廠出品 100%山葡萄釀製的紅葡萄酒和粉紅葡萄酒。此外，也有一些混合品種，其中一款紅酒加入了「山葡萄·赤霞珠」的變種（山葡萄與赤霞珠的雜交品種）混合釀製，另一款白葡萄酒則是與神戶的霞多麗葡萄混合釀製。發酵過程在現代不鏽鋼發酵桶內完成，紅酒熟成則是存放在法式橡木桶中進行，這種木桶尤其適用於引發出葡萄本身的濃郁風味。釀製完成的葡萄酒酒體飽滿，色澤深邃，單寧卻出奇的少，酸度高，很適合長期存放。

近年來，蒜山葡萄酒廠的山葡萄酒頻頻在「日本葡萄酒挑戰賽」上獲獎，這些成果

證明酒廠 40 年來孜孜不倦栽培本土野生葡萄的努力終於獲得了成功。