

Madeira's Heroic Endeavour

艰难玉成马德拉

编辑：程千瑞 图：葡萄牙葡萄酒协会

马德拉岛，一个离西非摩洛哥外海640公里的小岛，位于葡萄酒的黄金生产带北纬30~50度的边缘。这里属于葡萄牙的领土，温暖的热带气候孕育了当地一种传奇的不死酒——马德拉酒（Madeira）。这种酒属于加烈葡萄酒（Fortified Wine），即在葡萄酒酿造过程中加入高度烈酒终止发酵的方法制作而成。

其独特的氧化风格最初是海运时受热偶然发生的，但那迷人的焦糖与坚果香气却受到了很多人的喜爱。尤其是开瓶后还能保持几个月不会变味的特性，让马德拉酒从大航海时代就很受航海人的喜爱，是许多水手在甲板上度过漫漫长夜的良伴。

像其他加烈酒一样，马德拉酒也经历了从鼎盛到衰败的过程；曾经屹立于岛上的上百家酒厂，如今只剩8家。但最近几年，这种“小众”饮品又逐渐重获饮者的青睐，尤其是亚洲的买家也开始加入到马德拉酒的粉丝团中。在中国，虽然只有为数不多的几家进口商销售马德拉酒（如红樽坊），但却经常卖断货，前景乐观。

Suffer to Gain 历经磨难 终成大器

文：邱挺峰

马德拉并非一开始就受人欢迎，在它成名之前，可谓受尽磨难。

七年大火

历史记载，葡萄牙人在公元1419年发现了马德拉岛，当时这里还是一个布满苍天古树的美丽无人岛。传说人们为了开发马德拉岛，放了一把大火烧了整整7年，将整个岛屿的树木全部烧成了灰烬，马德拉岛就这样在烈焰中响当地踏上了国际舞台。

毁灭性的大火并未终结马德拉岛的生态平衡。原来已经肥沃的火山土壤结合了草木灰，变得更加适合植物生长。加上得天独厚的热带气候，岛上又逐渐恢复成如今郁郁葱葱、树木茂盛的景观。不仅如此，岛上还盛产充沛的天然资源，如天然山泉水、新鲜的热带水果、丰美的牧草，加之附近海域打捞的丰富海产品资源，使得这里逐渐成为大航海时代过往船只的补给站。

初露锋芒

后来在葡萄牙人达伽马发现了非洲南端通往印度的航路后，葡萄牙因此而获得巨大的贸易利益。他们的航行路线是从里斯本开始，经过马德拉岛，然后一路沿着西非海岸一路向南航行，绕过好望角后再沿着东非向北走，最后到达印度果阿（GOA）。马德拉岛也在这个时候开始崭露头角，站上了世界的舞台。

哥伦布发现新大陆后，马德拉岛成为了非洲到北美卖黑奴的中途站，同时也是中美洲蔗糖到欧洲的集散地，当时欧洲大部分长途航行的船只都会在这里靠岸补给。马德拉岛成了美非、欧美、欧亚三大航线的必经之地而盛极一时。理所当然地，岛上的葡萄酒作为船员必备的饮品被成桶地搬上了甲板，而且还作为压仓物与其他商品一同运往世界各地销售，马德拉酒初步建立了国际知名度。

美丽的“错误”

但最初的马德拉酒并非现在的模样，只是没有经过高温熟化（Estufagem）过程的普通葡萄酒。那么又是什么原因给了葡萄牙人灵感，酿造出了今天的氧化风格马德拉酒呢？

据传闻，现在的马德拉酒起源于17世纪，而且不是被发明，而是在“偶然的错误”中被发现的。当时有一艘前往美洲（也有版本称印度）的商船由于某种原因无法靠岸，只得返航回到马德拉岛。当时的人们意外地发现，那些压仓的酒桶中本以为坏掉的葡萄酒，在受到了数月的颠簸和热带海域高温的洗礼后，居然发展出了浓郁的坚果、焦糖气息，比传统的葡萄酒更加迷人。

葡萄牙的酒商们开始纷纷效仿，在船舱里满载着葡萄酒出航数月，



再标上 Vinho da Roda (旅途往返) 的字样卖出。由于相当于坐着游轮旅游了数月，这些酒的价格自然不菲，不想反而抬高了自己的身份，在欧美等国大受追捧起来。至此，马德拉酒开始成规模地被酿造。18世纪中期，岛上为了增加马德拉酒的稳定性而引入的加强技术 (Fortification)，以及为了批量生产而发明的加热陈年技术 (Estufagem)，是马德拉走向产业化的开始。

马德拉的兴衰

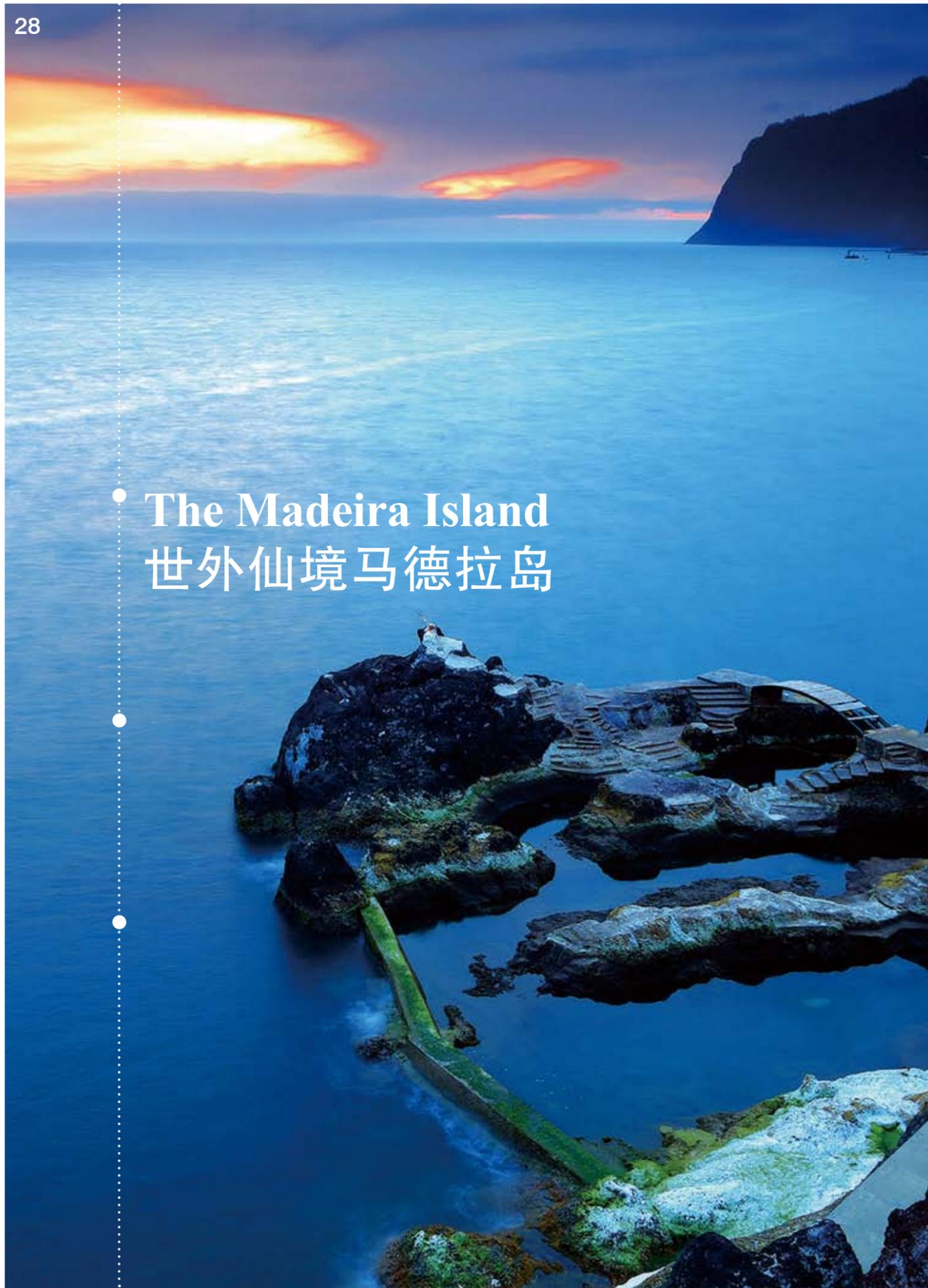
这个偶然的“错误”彻底改变了马德拉岛的命运。马德拉岛人开始在岛上大量种植葡萄，取代了原有种植的甘蔗、香蕉、马铃薯等作物。也使得过去几百年来，葡萄酒一直都是马德拉岛最重要的产品，马德拉酒也与马德拉岛同名而闻名于世。

在历史上，英国人一直是高质量马德拉酒的爱好者，许多英国家庭都有把马德拉酒作为餐后点心酒的习惯。马德拉酒也曾经随着大英帝国的扩张而盛极一时，当时在“日不落帝国”的威慑下，全球各英属殖民地都可以见到它的踪影，尤其是美国东岸更曾是马德拉酒的重要市场，一度占了全球马德拉酒销量的1/4以上。

但后来因为马德拉岛遭受根瘤蚜虫等病虫害入侵，造成了大量耕地荒废，传统葡萄品种几近绝种，同时也因为大英帝国没落、美国禁酒令、俄国革命等历史事件，马德拉酒更失去了它的重要市场，使得马德拉酒销量与名气一落千丈。一项统计显示，在17世纪末期马德拉岛上就已经有大概30家左右的葡萄酒运输商在专门运输马德拉酒；但如今岛上只有8家出口商在销售马德拉酒而已。

虽然近年马德拉酒有开始复兴的迹象，高质量的马德拉酒逐渐在美国、英国、日本市场中取得了一些重视，但那还是属于极为小众的需求。而马德拉酒虽然在世界葡萄酒中位居非主流的位置，但却因它传奇的身世、迷人的风格、与特殊的酿造工艺，使得它能在葡萄酒的历史中占有一席之地，也是所有葡萄酒爱好者不可不认识的加烈葡萄酒。

The Madeira Island 世外仙境马德拉岛



马德拉岛东西57公里宽，南北纵深22公里。地方虽小，却拥有葡萄牙境内第一高峰鲁伊武德桑塔纳峰（Ruivo de Santana），高度1862米，由此可见，这座曾经的火山岛皆是陡峭山脉。除了南北的海岸，全岛几乎找不到任何一块平地，连机场都是用数百根巨大的水泥柱子在两个海滩之间填海造出来的。

马德拉岛东西57公里宽，南北纵深22公里。地方虽小，却拥有葡萄牙境内第一高峰鲁伊武德桑塔纳峰（Ruivo de Santana），高度1862米，由此可见，这座曾经的火山岛皆是陡峭山脉。除了南北的海岸，全岛几乎找不到任何一块平地，连机场都是用数百根巨大的水泥柱子在两个海滩之间填海造出来的。

但岛上绿树成荫，风光秀美，是全球最美的葡萄酒产区之一，也是欧洲人的高端度假胜地。传说哥伦布曾在此地与当时的总督女儿成亲；而奥匈帝国末代皇帝、奥地利皇后、英国首相温斯顿·丘吉尔等也都曾在此居住或度假。世界足球先生克里斯蒂亚诺·罗纳尔多，也就是大家所熟知的“C罗”，就出生在马德拉岛。

岛上的气候属于温和的热带海洋性气候，有潮湿炎热的夏季与温和的冬季，且年雨量高达3000 cm，这种气候的特色也和一般传统的葡萄种植产区大不相同。而这样潮湿的气候使得病虫害和葡萄的成熟度常常成为葡农伤脑筋的问题。

所有的葡萄田都是种在极陡的斜坡上或是非常窄的梯田（当地叫Poios）上，集中在岛的北面或南面海岸。也由于地势险恶，平整的耕种面积都非常的小，不可能使用机械，因此全部采用人工栽种与采收。岛上高山终年云雾缭绕，潮湿的高山上有直接导流而下的水渠（当地叫Levadas）作为葡萄田灌溉使用，而光这样的水渠总长就达2000公里，分布密度非常高。

Varieties = Styles 品种即为风格

如今岛上大部分种植的葡萄品种都是在根瘤蚜病之后陆续引入种植的，种植面积最广的为黑莫乐（Tinta Negra Mole，现已更名为 Tinta Negra），达到了种植总面积的56%以上；品质最高的是四大贵族品种塞西尔、维德荷、布尔和马尔瓦西（Sercial、Verdelho、Boal、Malvasia），只占约25%的种植面积，却是最高级别马德拉酒的法定品种；再来则是一些几近绝种的品种（如 Terrantez、Bastardo、Complexa 等），虽然最近也有复兴的趋势，如 Terrantez 单一品种的马德拉酒。欧美杂交种如 Cunningham 与 Jacquet 等，由于耐湿与耐病虫害，曾一度受到当地酒农的欢迎，但在1979年后欧美杂交种只能用来酿制当地餐酒，已经不可以作为酿马德拉酒的原料了。

最主要的几种马德拉葡萄含糖量各异，天然酿造出的酒甜度就呈现递增趋势。久而久之，当地人就把几种单一品种的马德拉酒的风格固定了下来。如塞西尔酿出的酒总是偏干，现在人们则让它完全发酵后再加烈，直接酿成干型马德拉酒。把品种名标示在瓶身上的需要有该品种含量85%以上。



塞西尔（Sercial）

白葡萄品种。这种葡萄通常种植在较凉爽的地方，目前种植区域分布在800米以上的地方或是岛北麓较为凉爽的位置。在以前有许多人相信这个品种就是雷司令，但实际上这是一个葡萄牙原生品种 Esgana Cão。这种葡萄常有难以完全成熟的问题，而且产量低，所以在当地的种植量很低；但它拥有极高的酸度，以及矿物、果香与干果味，可用来酿造较为干净清爽的酒款，加烈陈年10年后，常有类似杏仁般美妙的香味与强烈干爽的尾韵，是个令人惊艳的品种。

由于其天生高酸、低糖的特性，这种葡萄酿出的马德拉酒通常为干型的（含糖量为0.5~1.5波美度），而且可以等到发酵结束后再进行加烈。



维德荷（Verdelho）

白葡萄品种。维德荷也喜欢凉爽的地方，主要种植在马德拉岛的北部低海拔地带。它较易成熟，这也使得它较常做成中度干型的葡萄酒（含糖量为1.5~2.5波美度）。维德荷的酒有不错的香气，有时会有焦糖、蜂蜜的感觉。在加烈陈年后，酒的酸度通常可以保持得很好，也可以维持不错的结构感，常会发展出明显的烟熏味与复杂层次。



布尔（Boal，又称为 Bual）

岛上种植最多的白葡萄品种。常种植在较为温暖的南麓，成熟时的糖度高，因此用以制成中度甜型的葡萄酒（含糖量为2.5~3.5波美度）。这种葡萄酿出的酒通常颜色较深，有中等酒体与略微饱满的风味，芳香异常，加烈陈年后会有干果、香草、葡萄干与一点烟熏的味道。

马尔瓦西（Malvasia，又称为 Malmsey）

白葡萄品种。这个葡萄品种喜欢大量的阳光，通常种植在岛上最温暖的地方，也就是南麓或低海拔的北麓。较早熟，成熟时的糖度很好，通常用来制成最甜的马德拉酒。这个酒色泽棕黑，结构丰润饱满，有着蜂蜜、葡萄干与焦糖的味道，而且它本身的高酸度可以与它的高甜度（含糖量为3.5~6.5波美度）达到良好的平衡，喝起来不至于太腻。

黑莫乐（Tinto Negra）

红葡萄品种。名字的意思为“黑、软”。岛的南麓与北麓到处都有种植。既是马德拉岛上种植面积最广的品种，也是马德拉酒里最常见的品种，占马德拉酒总产量的80%以上。大部分的黑莫乐都用来生产基础款的马德拉混酿（如后文中提到的3年陈酿与5年陈酿），甚至是用来自烹任用的廉价马德拉“料酒”。

没有标示品种的马德拉，大多是以黑莫乐为主的混酿。不同于四大贵族品种，黑莫乐酒的风格不固定，生产商往往先决定所需要的甜度，然后通过调节加烈时间得到不同风格的酒。但这并不表示黑莫乐的品种不优秀，现在一些新兴的酿酒师开始逐步探索这种葡萄作为单一品种马德拉的可能性，并且从2015年开始，黑莫乐已经被允许作为单一品种标识出现在马德拉的酒标上。



The Estufagem 焦首煎心的高温熟化



前面说过，马德拉酒独特的风格始于长达数月在闷热船舱中的蜕变。这样酿造的酒固然有神秘的色彩，但是制作成本未免高了些；产量也太有限，想当年马德拉酒盛行时恐怕要占用全球所有船只的货仓。所以，现在的马德拉酒都改在岛上熟化，这个过程就是著名的高温熟化（Estufagem）。

马德拉酒的发酵步骤就如同一般葡萄酒；在发酵的过程中通过加烈的方式（也就是在发酵的酒液中加入95%~96%酒精度的烈酒）杀死酵母停止发酵。加烈的时机决定了酒的形态，如果希望做出较甜的酒（如：马尔瓦西、布尔等品种），加烈的时间点就越早；如果希望做出较干的酒（如：维德荷、塞西尔等品种），加烈的时间就越晚。最后的一个步骤就是高温熟化，目的是让酒液在可控制的高温环境下陈年一段时间，高温会加速酒的氧化陈年过程，并将酒中的糖分焦糖化。这个步骤就是马德拉酒的独特工艺，所谓的马德拉化（Maderization）。

而高温熟化步骤又可以下列两种不同的方式进行，说明如下：

Canteiros（酒架桶陈法）

Canteiros 是把酒放在阁楼酒架上的旧橡木桶里，通过自然日照的方式温和地提高温度，在马德拉岛，这样的环境可以达到30℃以上而成。这种酒至少3年以上方可成熟，但有些酒甚至达几十年到百年以上才装瓶。

Canteiros 被视为最高品质的马德拉化方法，所有单一品种标示的马德拉酒必须采用此法熟化。

Estufa（高温室法）

Estufa 的过程比较快，这是一个将酒液放到不锈钢或水泥容器，借由环绕在容器外或容器内的水管中的热水来为酒液加温的做法。这种做法会严格控制容器内的温度在45℃~50℃达3个月，然后再陈年至少2年以上方可销售。这种做法通常用在大量生产的普通马德拉酒上。

用于烹饪的马德拉“料酒”，则是采用先发酵到干型，然后直接 Estufa 法高温熟化，最后再以加烈和加甜的廉价法制作，目的是减少酒精在熟化时的损耗量。所以这种方法制作的马德拉酒，单饮口感就不平衡、粗糙。

Madeira Wines

马德拉酒的种类

马德拉酒的分类可分为“陈年酒”与“年份酒”两种平行的系统。传统上，“年份”马德拉酒的品质更高，为单一年份单一品种标识酒。而“陈年”马德拉酒上虽标有5年、10年的字样，其实是许多年份的混酿，标识上的年份是最年轻的基酒的年份。“陈年”马德拉以年龄作等级来区分质量的优劣：



陈年酒：

3年或“优选” (Three Year Old 或 Finest)

3年的马德拉酒瓶上一般找不到“3年”的字样，也没有葡萄品种名称。

这是由于，这个类型属于马德拉家族的入门系列，往往是黑莫乐或康培雷萨葡萄混酿为主，而且用相对廉价的高温室法制成，绝大部分都是在不锈钢或水泥大容器陈年的，所以还“不够资格”标品种名。

这类马德拉的酒瓶上通常标注以下字样：“Dry、Medium dry、Medium Rich 和 Rich”，这是糖度的区分，从干型到甜型递增，与品质无关。前面说过，黑莫乐葡萄有酿造各种甜度的潜质，把这个潜质发挥得最透彻的就是3年和5年的马德拉。

著名的“雨水” (Rainwater) 就属于这个等级，它清淡、平衡、价格便宜，受到很多葡萄酒爱好者欢迎。

5年或“珍藏” (Five Year Old 或 Reserva)

黑莫乐或康培雷萨葡萄仍然占据了类型的主要产量，但是在这个级别，已经开始出现单一贵族品种生产的

马德拉酒了。从2015年开始，黑莫乐也被允许生产单一品种。

大部分酒是用高温室法制成的，在不锈钢或水泥大容器陈年的，但精品也在桶中陈年。会挑选的话，这是性价比极高、有趣的选择很多的一类马德拉酒。

10年或“特别珍藏” (Ten Year Old, Reserva Especial, Special Reserve, 或 Reserva Velha)

15年或“极致珍藏” (Fifteen Year Old, Reserva Extra, 或 Extra Reserve)

10年与15年绝大部分都是贵族品种制成且瓶身都会标示相应品种。需要注意的是10年或15年的是指酒中的组成成分的年份最少是10年或15年的意思。理论上更老陈年数字是可以被允许的，只是市场上非常少见。

到了这个级别，已经全部需要采用酒架桶陈法熟化了。

索雷拉型酒 (Solera Madeiras)

马德拉酒也有如同雪莉酒的索雷拉混调法 (Solera System) 做出的酒，这种做法始于18世纪。这种做法一度遭欧盟禁止，但现在又已经恢复可行。



年份酒：

收获型马德拉酒 (Colheita, 或称为 Harvest)

这种酒必须是单一年份，而且必须在桶中陈年5年以上才能装瓶上市。如果没有标示品种，通常就是黑莫乐为主的混酿，不过单一品种的更为常见。

最近10年间，这种高级马德拉酒在国际市场上逐渐受到消费者青睐，可以算是明日之星。

年份型马德拉酒 (Frasqueira, 或称为 Vintage)

最顶级的马德拉酒。必须是单一年份、单一贵族品种、标示品种，同时最少在木桶中熟成20年以上。许多顶级马德拉酒甚至会在木桶中或大型玻璃瓶中熟成百年后才装瓶。这种酒一旦装瓶后，成熟就非常缓慢。也因为如此，许多人会干脆把这种酒直立存放，以防止软木塞带来可能的变味。



A Guided Tour on the Island 岛上酒庄游记

文：Weiley Lu

经历了500多年的岁月历史，马德拉的葡萄酒从最风光时的上百家酒庄到如今的8家酒庄，酒庄数量虽然减少但是仅存的酒庄对质量要求的进步是不曾停歇的。如果经过此地，不论是深度葡萄酒爱好者或者游客，都应该考虑抽出2天时间参访这些努力传承历史的马德拉酒庄。

观光业是马德拉岛的最重要产业之一，岛上每年到了冬天以及欧洲假期都会有各式的观光客前去度假，岛上的房子也有不少是欧洲人买来每年冬季住4~5个月。酒店住宿在整个岛上也有很多选择，若第一次造访推荐住宿岛上的 Funchal 市中心，住宿选择从每晚30~100欧皆能找到适合的星级酒店，方便探索市中心的景点以及大部分的酒庄。如果喜欢户外登山以及野外运动的话，其他镇上也有供住宿以及登山套餐的酒店。

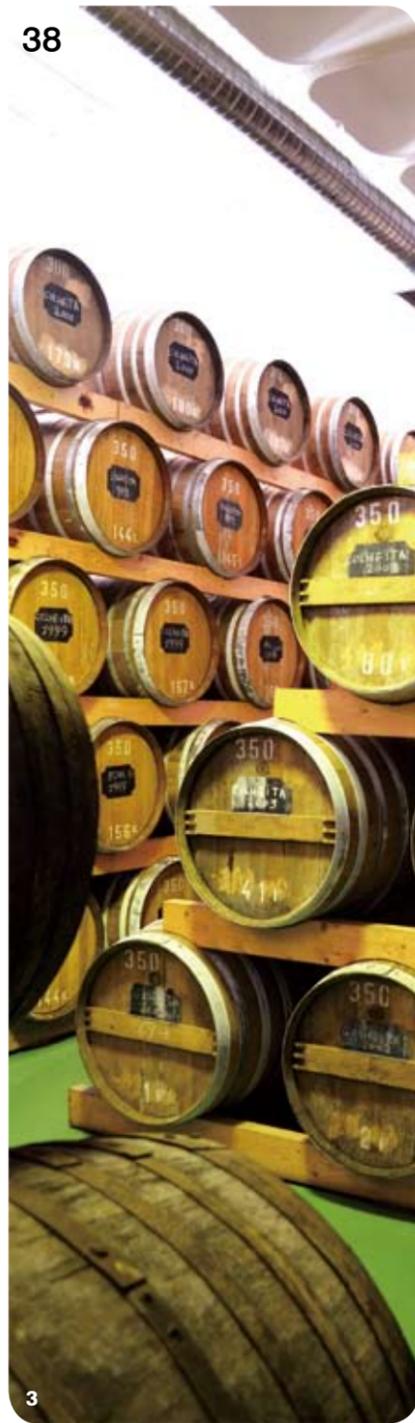


市里走路能参访的酒庄：

如果只安排一天的行程于 Funchal 市内参观酒庄，建议于早上7~8点天一亮先去到本地的市场（Mercado dos Lavradores）参观。Lavradores 市场建于1940年，是按照迷你城镇去规划建造的，从楼下到楼上有着许多新鲜的鱼货还有各类热带水果以及本地特产可以品尝购买。逛完后去到市场附近的小咖啡店享用本地的早餐，然后悠闲地沿着 Rua do Visconde do Anadia 往北散步，直到见到 Rua do Carmo 左转，路过 Rua do Carmo 82~86号时可以见到 Vinhos Justino Henriques Filhos 1994年之前的老厂房。继续往前走到 Rua 31 de Janeiro 后右转往北走即可在河的对面见到浅黄色像城堡的建筑物即为 IVBAM。

马德拉葡萄酒协会（IVBAM, Madeira Wine Embroidery and Handicraft Institute）正式成立于1979年，主要在于管理岛上葡萄的种植、酿造工艺、评估以及推广，在岛上生产的酒装瓶之前都需要经过该协会品鉴合格后才可获得协会认证标签正式进行贩售。2006年6月该协会正式与马德拉手工艺品协会合并成立了现今的 IVBAM，负责掌管马德拉所有葡萄酒以及手工艺品相关事宜。游客可以于办公时间随时到访参观，有专人讲解马德拉酒的酿造工艺以及相关的法规。业内人士也可在此预约参观岛上一些酒庄。





3



4



5



6



7

从 HM Borges, Succrs Lda 开始 (图4)

HM Borges 的位置就在 IVBAM 的正对面，而且每周一~五的开放参观时间到访可看到其酿酒设备以及陈年的酒窖所有制作流程，所以非常适合作为了解马德拉酒之旅的第一站。

这是1877年成立的家族酒庄，目前年产量约15万升，其中80%的产量是制作销售3年陈年的入门酒款，会将其余的少量酒进行更长时间陈年。招牌酒款 Frasqueira Vinhos 是至少陈年20年的马德拉酒。

拥有最大老酒库存量的 Madeira Wine Company, SA (图5)

参观完 HM Borges 之后顺着原路持续往上走，约5分钟后左转即可到 Madeira Wine Company 所处的大圆环。

拥有诸多老牌马德拉酒庄品牌的联合公司，是 Funchal 市内最大的酒庄，老牌酒庄 Blandy 以及来自于葡萄牙波特产区的 Symington 家族各持有该公司50%的股权。酒庄位于市中心往山坡走路15分钟的路程，Rua dos Ferreiros 路上的大圆环是其游览中心及陈年酒窖，窖藏约800万升的陈年老酒。办公室及葡萄酒的酿造设备则在郊区，处理着每年约100万升年产量的葡萄酒。

Madeira Wine Company 在 Symington 家族入股后积极地参与品牌的建设，将原本已经不复存在的品牌重新开始包装生产，并且开设位于 Funchal 机场的专卖店，以及将市中心的 Blandy's A Loja do Vinho (图6) 专卖店推广成为岛上游客必赴景点。

最传统的纯手工迷你酒庄 Artur de Barros e Sousa Lda

于 Madeira Wine Company 对面找到与之前上来的路平行的 Rua dos Ferreiros，顺着这条路往下一路上有许多有历史意义的建筑。115号是著名酒庄 Henriques & Henriques 1990年以前曾经的厂址。再稍微走几步路到了109号可以找到现在还采用最传统手工制作的 Barros e Sousa 酒庄。隔壁则是有着装修大气、风格既现代又传统的 D'Oliveria。

1922年成立目前岛上规模最小的酒庄，现在由两位儿子按照传统工艺购买葡萄后手工酿造，除了一台用于淋皮的泵之外没有任何的现代机器。酒庄年产量仅3000~4000瓶，近年来只生产目前受到 IVBAM 认可的四款白贵族品种塞西尔、维德荷、布尔和马尔瓦西。其产量稀少，因此也是岛上唯一一家不出口岛外的酒庄。如果有机会参观一定要买瓶喜爱的风格收藏。

坚守旧址的家族酒庄 Pereira D'Oliveria (Vinhos), Lda (图7)

1850年成立的家族酒庄至今已有165年，仍然坚守着最初的事业。成立至今并购了岛上的5家出口酒庄，成为一个规模不小的酒庄。酒庄位于市中心马德拉大学隔壁一栋建于1619年的老建筑中，原本是岛上第一间初中学校，酒庄于1911年购买后重新翻修作为其酿酒基地。目前每年15万升的年产量包含了所有风格的产品，许多当年未販售的酒则留置桶内不装瓶作为陈年酒款保存在酒庄的酒窖里成为老酒。

充满热情的年轻公司 J Faria & Filhos, Lda

涉足于烈酒产业60多年的公司，直到2000年才开始酿造马德拉酒的年轻酒庄。其年产量约25万升，其中多数为销售于本岛以及葡萄牙本土的3年陈年入门酒款，最近才开始有10年以及其他高贵品种的5年以上年份上市。对于扩张充满了野心，不久的将来已经有许多的扩建计划。

Funchal 市外的酒庄：

Funchal 市外的酒庄多位于需要驱车前往的工业区。由于岛上许多山路且车行驶快速，建议来参观酒庄的游客于市中心乘坐出租车，或告知酒庄地址请酒店安排出租车。前往酒庄的单程约20~30欧左右。确定要租车的话建议提前网上预约于 Funchal 机场取车，临走时能够于机场还车也方便许多。

唯一拥有自己葡萄园的酒庄 Henriques & Henriques, Vinhos, SA

成立于1850年的家族酒庄，年产量约100万升的 Henriques & Henriques 酒庄是目前唯一拥有自家葡萄园的酒庄，其自产的葡萄足够供应总生产量的15%，其余的则向葡萄农购买。1990年在得到了欧洲政府的补助后，与法资公司成立股份有限公司并耗资550万欧元从原本位于 Funchal 的酒厂搬到了岛上两处地点，分别作为办公室以及陈年区和葡萄处理酿造区。

Henriques & Henriques 的酒在国内可以买到，代理商为红樽坊。

马德拉岛的巨头 Justino's, Madeira Wines, SA

1870年起即开始生产并出口的 Justino Henriques，在经过一百多年的时代变迁后于1960年与法国公司成立股份有限公司。1994年，Justino's 加上欧洲政府的补助搬迁到了距离 Funchal 约15分钟车程的工业区，建立了大规模且现代化的设备。作为岛上规模最大的酒庄，Justino's 的年产量为160万升，同时也是最大规模的葡萄采购酒庄，每年向超过800家葡萄农购买120~30000公斤不等的葡萄用于酿造，其中90%是红葡萄品种。

参观 Justino's 酒庄要提前预约，市场经理 Julio Fernandes 以及首席酿酒师兼总经理 Juan Teixeira 都非常热情好客。可以从市中心坐出租车约20欧元即可到达其位于 Cancela, Santa Cruz 的办公室以及陈年区。在办公室内可以进行所有酒款的品鉴，从 Tinta Negra 未经过 Estufa 陈年的原酒品尝，到1920年代的陈年老酒，一系列品尝不下30款酒后才终于对马德拉不同风格的酒款有了全面的接触。其大规模的陈年厂房有好几个5万升的 Estufa 不锈钢陈年桶以及可容纳上千橡木桶的 Canteiro 陈年室。（图3，8，13）

虽然酒庄规模硕大，却没有停止对于新技术的尝试。Justino's 于2008年购买了15000公斤的有机认证黑莫乐葡萄，开始尝试酿造第一批有机认证的马德拉酒，酿酒师很期待该酒款的表现，不过到上市贩售还有8年的时间才能达到

理想15年的 Canteiro 陈年时间。酒庄现在最独特的产品是1978年的 Terrantez 葡萄品种，在当时由于价格昂贵原因，岛上已经几乎找不到该葡萄品种，而 Justino's 在与种植的农户沟通后仍然支持每年买进其葡萄，让人们现在依旧可以享受陈年的 Terrantez。

Justino's 的酒在国内可以买到，代理商为红樽坊。

继承家业并不断创新的 Vinhos Barbeito (Madeira), Lda

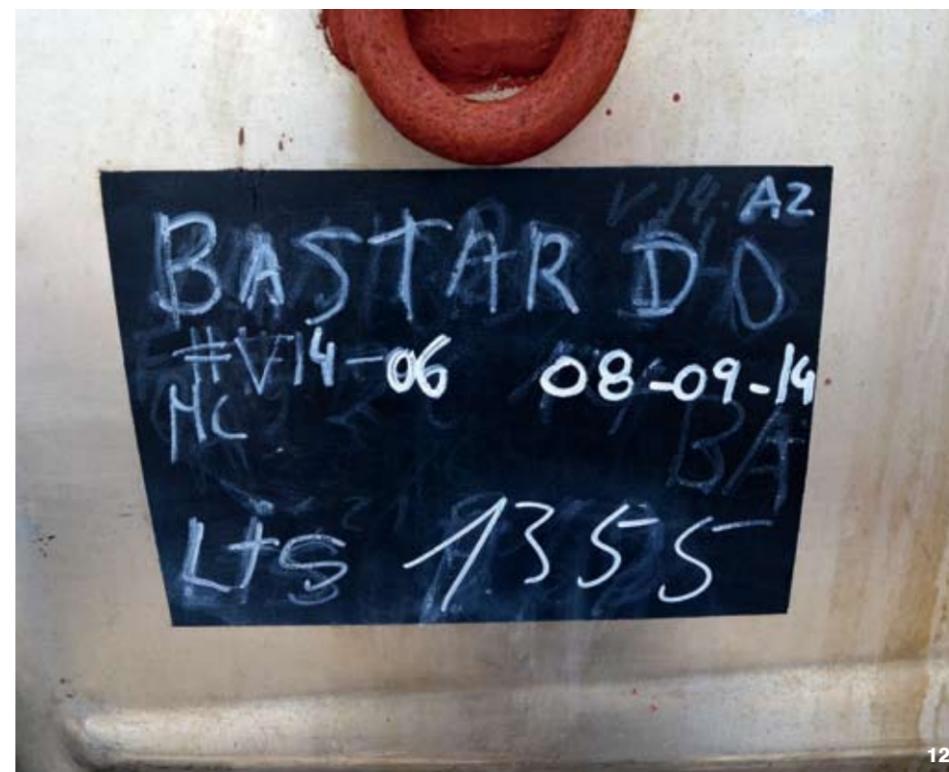
Barbeito 酒庄原本位于 Funchal 市的西面，是由目前酿酒师 Richardo de Freitas 的外祖父 Mario Barbeito 于1946年所创立。1991年，Barbeito 与其往来24年之久的亚洲大客户日本的木下公司 (Kinoshita International Company Ltd.) 成立了股份有限公司，目前其出口有一半以上是销往日本市场。

1991年起，Barbeito 也是第一家完全拒绝使用任何焦糖于其产品中的酒庄，可以确保客户喝到的酒款都是纯天然酒款。也是因为不使用焦糖，酒庄也不再生产许多酒庄赖以生存的“料酒”，2008年也将其所有办公室以及所有酿酒设备迁移至离 Funchal 约20分钟车程的山上。

搬迁至新址后，Barbeito 有许多的空间，甚至有属于自己的一块试验葡萄园，也有着更大更加美观的 Canteiro 陈年室。同时在酿酒设备方面，Barbeito 是岛上唯一一家拥有模拟传统脚踏榨汁方式 (Lagar) 的酒庄，由于成本昂贵，除了波特产区很少有酒庄愿意投资。（图10）

由于马德拉酒多数酒标上是没有单一年份的，因此多数的酒是酿酒师按照酒庄一贯的风格以及水准，选用不同陈年时间的原酒进行混酿后再装瓶，因此酿酒师要经常地从陈年中的酒桶内取出样品酒随时品尝，并对于每一批次的风味有详细的记录才可以确保装瓶的数量以及质量都能够稳定。有些设备甚至将酒用较高的温度加热，提前模拟出酒在未来的陈年状况以作为混酿时判断的因素。（图9）

Ricardo 也热衷于用各式创新方式来推广马德拉。Barbeito 酒庄在一次因缘际会的机会拿到了19世纪中期由马德拉运往新世界的一款后来广为流传的风格“Rainwater”，Ricardo 在品尝过后决定按照当时的风格模仿酿造出那个时代的风味，也造就了目前美国才有的 Barbeito Madeira Rainwater 系列。同时在比利时的米其林三星餐厅，Barbeito 也为其调制了仅用数字1，2，3代表不同风格的马德拉酒，让消费者可以轻易地享受到不同风格马德拉酒带来的愉悦。在离开前 Ricardo 也骄傲地向我展示了在马德拉岛所找到在葡萄牙本地也几近绝迹的葡萄品种 Bastardo，虽然参访时还在桶内陈年尚未上市贩售，但是已经让马德拉迷们迫不及待想尝试。（图11，12）



Have a Madeira

开一个马德拉酒的品酒会吧

文：赵凤仪

莎士比亚说：“今天死过，明天就不会再死（A man can die but once）。”这用来形容马德拉似乎再合适不过。这种经历了大火、加烈、高温的蜕变，被折腾得死过去、活过来的酒，似乎有了无限的生命力。



马德拉酒的品鉴

它无需醒酒，倒出来直接饮用就香气四溢；清爽的酸度，让无论冰镇后饮用还是室温饮用，都不会觉得甜腻；更方便的是，一人在家开瓶后，只要把塞子再塞回去妥善保管，有时可以保存数月都不变味（冰箱中能储存更长时间）。

区别不同品质的马德拉

如果你要开一个马德拉酒的品酒会，除了马德拉酒以外，我想最好能买到其他的加强酒。

为什么？因为只有这样，你才可以帮助自己对马德拉酒有更深的了解。除了要经过氧化熟化以外，马德拉酒在熟化过程中也要进行加热，该过程中创造出的独特味道，常常让我联想到在坛子里陈酿多年的老醋、花雕。这样的陈酿过程会造成“老熟”（Rancio）之味，是马德拉的典型香气。

事实上，即使是马德拉酒之间，由于加热方式的不同，它们的味道也会有所不同。第一种方法比较快速、简单直接，通过人工加热，比如说利用高温熟化散热器散发大量的热量，加速熟化，这样大批量酿造的马德拉风味不够结合，口感有点儿粗糙，如 Rainwater 有些甜度，相对简单，但是价格便宜。第二种方法是通过长时间自然而然的加热方式。把装有马德拉的旧的小橡木桶放在阁楼靠近天花板的地方，这种利用日光“加热”的方式被称为 Cantieros。这样生产出的高端马德拉酒，风味复杂且很平衡。因此可以买一瓶普通的马德拉，比如 Rainwater，再买一瓶 10 年塞西尔，就可以比较清楚地分辨出在两种不同加热方式下酿制出来的马德拉酒的品质区别。

还可以再准备一个 10 年的马尔瓦西或者布尔，它们和塞西尔的不同之处是它们更甜。

教你如何准确分辨雪莉与马德拉

而要了解马德拉酒和雪莉酒的区别，也可以做类似的安排。

雪莉酒和马德拉酒都属于加强酒，某些情况下，这两类酒的口感和味道极为相似。

如果想要学习如何区分两者，可以做以下尝试：首先品尝一杯 Rainwater，然后是 10 年的塞西尔，再然后是 10 年的马尔瓦西，最后是一款比较高端的 12 年或者 15 年的 Oloroso Dulce/Cream Sherry（甜型雪莉酒）。这四种酒无论在质量、甜度、还是风味上都有所不同，所以比较这四种酒后，你能更深刻地理解雪莉酒和马德拉酒的区别，因为雪莉酒并没有马德拉那样明显的 Rancio 气息。

酸度也是区分两类加强酒最关键的指标。酿造雪莉酒的葡萄品种具有偏低的酸度，加上雪莉产区所在的西班牙南部气候炎热，从而导致雪莉酒比世界上大部分葡萄酒的酸度都要低。马德拉酒则不一样。马德拉岛虽然也很温暖，但是酿造马德拉酒的葡萄品种即使在很炎热的环境下，也能保持极高的酸度。因此品酒时，马德拉酒一定让你流更多口水！

很简单吧？当你掌握以上两点，轻松区分开雪莉酒和马德拉后，你反而可以去欣赏它们香气上的相似之处：有些雪莉酒在经过长时间的有氧化熟化中，氧气的深度影响会赋予葡萄酒丰富而浓郁的太妃糖、焦糖、咖啡和坚果等风味；而马德拉酒在旧橡木桶中培养很久以后，也会有明显的氧化味道。可是，如果你仔细闻一闻、尝一尝，就会发现，马德拉酒还会散发出另一层有趣的 Rancio 香气。雪莉酒和马德拉酒各有特点，在各自领域中，都有各式各样的风格，也有各自的追随者。

现在，让我们轻松地享用美酒吧。🍷