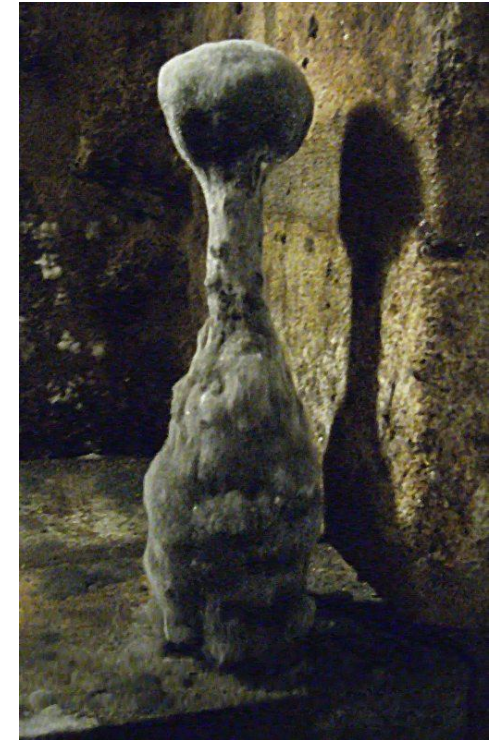


酒---放到發“霉”

到過皇室地下酒窖與威士忌蒸溜所，發現兩種截然不同的酒之藏酒閣竟然有共通點 -- 無論是建築物的指示牌，電燈的開關制又或者地下試酒室的水晶燈，它們均被一團團黑色、毛絨絨、一球球將近融化的“棉花糖”黏付著。

去年秋天被邀請到匈牙利其中一個出名生產貴腐甜酒的酒莊Chateau Dereszla。秋天是他們最忙碌的時刻，葡萄農要不斷穿梭葡萄園，逐粒挑選已被貴腐菌感染的葡萄 (Aszu)，以用作製造國寶級甜酒。摘下之貴腐葡萄會迅速地被壓成厚厚的糊漿，然後與基酒混合泡浸，提取貴腐葡萄的獨特味道與香氣，然後入桶放在充滿霉菌的地下酒窖陳年。

在酒窖裏，霉菌是隨處可見，長在陳年酒瓶外的霉菌，遠看像是戴上熊皮帽的英國士兵一樣，你跟本沒可能預計它背後的霉還有多厚。



其實這種霉菌叫 Cladosporium Cellare，它的外表雖然與Angel's Share 的 Baudoinia Compniacensis 差不多，但前者要依靠固定的濕度及少量揮發的酒精才能生存，而後者主要依靠較高濃度，由威士忌揮發的乙醇為生。

酒窖裏的霉菌繁殖能力驚人，霉菌出世時從白色轉到青綠色到深灰黑色，霉時5-12個月不等，一旦生長就可存活數個世紀。莊主還提到一點，霉菌最理想是存活於攝氏12度並且濕度約92至95度。當濕度變化時，霉菌能作為平衡酒窖濕度的最佳媒體，自動調整排放或吸取水份，此長期穩定的環境就能陳釀出最完美的貴腐甜酒。

一個佈滿霉菌的酒窖需要好幾十年時間培植，莊主視“棉花糖”為上帝所賜的寶物。要破壞“棉花糖”只需用指尖一碰，油脂就能令它們缺氧死亡。所以，當我們有機會參觀Tokaji的酒窖時切記眼看手勿動。待續.....