

# 圓釀酒夢，捨高薪厚祿！

他捨棄高職，勇闖阿根廷 Mendoza 沙漠地區，誓要釀出令人驚喜的好酒。

葉嘉華

九月份應香港阿根廷總領事的邀請，到阿根廷的 Mendoza 參加當地政府舉辦為期四至五天的葡萄酒展覽及見面會，有四十多個葡萄酒莊參加，十多位被邀請的東南亞入口商被大會安排在兩天半內會見二十多個酒莊，每個酒莊的會面限時為四十五分鐘，時間非常緊湊，如有超時，大會有專人在旁提醒。

第四和第五天，我們按各人意願，每天可參觀最多四間酒莊。因為第五天便要離開，所以我便選擇了個人認為酒質較優秀的四個酒莊參觀，而印象最深的是湯馬斯 (Tomas Achával) 的 Nomade Wines and Vineyards，一個仍在雛形的酒莊。

接觸過不少生意人，總覺得做葡萄酒生意的人特別有趣，他們對大自然、文化及自己產品的熱誠真是無可匹敵。

當過阿根廷最大的電視網絡及 LVMH 在阿根廷投資的酒莊 Bodegas Chandon 的總裁、工程師出身的湯馬師於 2003 年決定離開高職，去實現自己的夢，成立 Nomade Wines and Vineyards，他要在 Mendoza 這個沙漠地區釀造出能讓顧客感到驚喜的優質葡萄酒。

湯馬斯認為 Andes 山脈是一個非常有潛質的地區。擁有很多優質而歷史悠久的葡萄園，它們都位處海拔 1,000 米以上，葡萄樹齡夠老，還有傳統的種植法和從 Andes 山上溶解下來作灌溉的冰水……湯馬斯希望他的酒能像電影一般，把自己的故事向每位知音人娓娓道來……就是這番說話和他的酒，我決定要參觀他的酒莊。

事實上，湯馬斯的酒莊跟其他我在阿根廷參觀過的比較，可謂乏善足陳，它沒有堂皇的接待處，沒有舒適的試酒室，就連入瓶設備也是以短時間租借方式借回來的，是一所再普通不過、平平實實的小酒莊。

但他的班底殊不簡單。被譽為是酒界「史匹堡」的 Michel Rolland，在阿根廷成立了 Eno-Rolland 公司，並選擇性地與有潛質的酒莊合作，以顧問形式提供協助，湯馬斯的酒莊就是其中之一。

早於 2002 年，湯馬斯就開始於 Mendoza 的不同地區尋找最好的葡萄園，他說他的葡萄園必須能讓葡萄完全發揮其個性，並有種植在 Andes 山脈的特質。現時，他在 Mendoza 擁有四塊面積由二至五公頃、種著不同葡萄品種的優質土地。

最近，他正密鑼緊鼓地準備在十月份首次到美國推廣他在市場推出的多年心血結晶，Nomade Syrah 2003 Reserve 及 Nomade Malbec 2004。

談到未來動向，湯馬師興奮地說他會在 Andes 山腳下，一個超過一百年歷史、以前給軍隊繁殖及飼養驢子的農莊中，興建一間小酒店，並在該處安排騎馬活動，沿著古老的路線，翻過 Andes 山嶺到智利去，在那裡會有美洲獅、南美神鷹及駝鹿與你同行……

回香港不到幾天，就收到湯馬斯的電郵，高興地宣佈他的 Nomade Syrah 2003 Reserve 剛在 Concourse Mondial de Bruxelles 取得金獎。優越的種植環境，加上 Michel Rolland 的協作及湯馬斯的熱誠和執著，我相信未來幾年才會陸續推出市場的 Nomade 其他葡萄品種，酒質也會同樣吸引。

