



# Smith Haut Lafitte

## 廿載辛勤不尋常

郭偉信 Wilson



自五年前為香港最強、在國內外的網絡亦有優越關係的無線電視做過一連六集「尋味葡萄」嘉賓主持，我竟然在酒壇打出一個名字，就算時至今日，有些國內的賣酒零售店，仍在播著這個舊節目，我亦非常高興它能帶給觀眾正面的葡萄酒知識。不過所謂日新月異，新人事、新科技及新景象就如一個浪，不要被打「埋身」，應好好裝備一下自己。於九月中有製作公司找我續拍「尋味」，只可惜某種原因，在兩個月前告吹了。按本來的行程，我在出席好友於巴黎舉行的生日派對後，就呈現了十天的「大洞」，心想，先回港或留下？

終於有點微目知道怎樣打發這段時間，卻收到Smith-Haut-Lafitte女莊主Florence Cathiard的電郵，邀請我去看今年的收成，並參觀他們新置的設施。她和丈夫Daniel總是主意多多，想必有新事物觀摩，再說，這位有魄力又能幹的女強人，在七月由波爾多市長朱沛瀟頒發legion d'honneur騎士勳章，成為絕少數女士擁有的法國最高榮譽時，我沒有出席，而以往帶團又總是來去匆匆，決定趁此大好機會細心參觀吧！

Smith Haut Lafitte(史密詩·上·拉斐特)的中文譯音實在不易讀，我就寫作SHL吧！

### 廿載耕耘 夢想成真

SHL酒莊的每一樣東西都是做夢才能夠擁有的，那幅百多公頃的樹林和葡萄園，工整地座落在格拉夫(Grave) Martillac鎮的一塊略平坦的山丘，於1989年代表法國隊參加奧運滑雪項目的Daniel和Florence Cathiard夫婦，不知當時葡萄園及酒廠那種破舊和可用性，投入了他們畢生的積蓄。雖然他們沒有透露金額多少，但單是Daniel把數百間零售店的體育用品連鎖集團和Florence的市場及廣告公司賣掉後，將全部變為賭注，大家應該想到，他們可能隨時「發達」，亦可一次過「清袋」。令人擔憂的是投資後不久，又遇上極差的年份，失收的91和92年，加上經濟衰退，幸好，他們不但都捱過了，更能夠擁有今天的成績。對他們來說，這個二十多年的夢雖然不是完全甜美，但現在已是收成期了！

### 各司其職 各有成就

這次又回到他們莊園內的大宅Chartreuse客房入住，雖然不似另一方Caudalie溫泉酒店般豪華，但非常寬敞舒適，浴室仍全部擺放著他們的愛女Mathilde創製的Caudalie護膚產品，房間外便是游泳池，跟住在渡假酒店沒有分別。九月中一個早上的晴空下，葡萄園擠滿了車隊及人群，正在採收那些不紅不白的灰長相思(Sauvignon Gris)。Florence每說一個故事必定是完整、有邏輯及順序的，儘管她不管人事，但她瞭如指掌地說：「今年我們有250人同時採收葡萄，因為要在最短時間內完成採摘，晚了可能有雷暴，不過現在天氣

這麼好，天氣預測真的會這樣準確？」我們邊吃早餐，她邊看著手機的天氣預測，而Daniel正在「歎」一杯黑茶，邊看報紙邊向Florence報告：「今年我們的女婿Jerome見報，他和波爾多機球隊喝SHL時合照！」他們全家人的見報率，並不遜於當年的羅富齊女男爵。夫婦專注酒莊，Mathilde搞Caudalie產品，Alice發展Caudalie酒店業務，各司其職，而且都搞得有聲有色。不過，這位媽媽非常疼愛兩個女兒，說護膚品的營業利潤是他們從酒賺回來的二十倍，酒店亦在世界各地發展……說得停不下來，Daniel笑著請她停止。Florence實在是個了不起的代言人！這時候SHL主管Fabien走進我們吃早餐的大廚房，他不是來喝杯咖啡這麼簡單，而是每早都會到來匯報，他在兩三小時前已吃過早餐，大清早便要安排好工作。採收葡萄和釀酒的工作大都集中在九月，一位勤力的主管，是酒莊必然的動力吧！

下午Fabien亦無暇帶我參觀新建成的釀酒廠，由廠主管



Yann接見我。原來我們曾在六月木碗會開花節晚宴同桌同坐，也有傾談，但那天穿禮服的他與這天T恤便裝的打扮，令我在參觀完畢後才想起彼此已碰過面。Yann亦很忙，要管理新、舊兩家酒廠，而兩家運作當然也不一樣。

### 全環保設計的新酒廠

記得2007年我做「近廚得食」嘉賓主持時曾訪問及拍攝SHL，很清楚地說酒莊有共有44公頃紅葡萄園及11公頃白葡萄園(4比1)，而現在的紅葡萄園居然多了20多公頃，加上在鄰邊買下Chateau le Thil已數年，它的紅酒亦在SHL廠釀製，舊廠不勝負荷，於是他們在莊園和森林的凹陷洞

上建了名為「Chai Furtif」的釀酒廠，田園木材的外貌，內裡是全環保設計：太陽能板吸熱發電、水的過濾、牆的保溫……但最新的發明，是我覺得最神奇的：在釀酒的科學來說，成酒精之時亦是排放二氧化碳的一刻，在環境學來說屬於污染的一種，因為當它混入空氣中，和氧氣的比例就不一樣了。這個新酒廠安置了二氧化碳的壓縮管道，簡單說可將它冷卻後再變成粉狀，然後可被藥廠回收，再煉成有汽的藥片，如果子鹽或消化汽水片等。這部機器於去年已投入服務，不過第一年試用時成功率不高，今年收成好，加上去年的經驗，他們希望這世界第一機器能運行順利，好讓同行作為借鏡。

Yann還對我說，此新廠所需的人手只是傳統酒廠的三分之一，因為有很多自動化設施，生產量卻相等。

SHL的成功，不只在於2009年份的紅酒取得一百分那天開始，Cathiard夫婦的遠見和多年努力，加上酒莊上下員工的配合，又何止區區見報和推廣活動那麼簡單？