

聖藍田新聞包

聖藍田酒莊，烏格河谷的心臟與靈魂

阿根廷聖藍田酒莊為烏格河谷的心臟與靈魂，是一座令人讚嘆的建築，融合了阿根廷人及全世界愛好葡萄酒人們的想像。身為 Portillo、Kilkila 及其他聖藍田優質葡萄酒的家，聖藍田酒莊為了這個令人讚嘆的產區許了個品質更上一層樓的新願景，聖藍田酒莊在釀造及販售葡萄酒到世界各地的同時，也推崇及榮耀著烏格河谷的人文。

阿根廷聖藍田酒莊在烏格河谷波形的地區上總共將近 2000 公頃的占地，其中有種植超過 800 公頃的優質葡萄園。將那些葡萄變成極優葡萄酒的是聖藍田酒廠的傳奇釀酒師 Jose Glalante。

烏格河谷顯然是阿根廷葡萄酒的未來，他的高海拔以及多石的沖積土壤是生產世界級葡萄酒的最佳條件。二十年來聖藍田酒莊在烏格河谷中遙遙領先，將分布超過廿二英里的產區及五種不同微氣候產區中的葡萄混釀結合。聖藍田正對阿根廷及烏格河谷的人民、環境及未來許下永續性的承諾，釀造極佳的葡萄酒也同時提供機會與希望給當地居民們。

蒙多薩省

聖藍田酒莊位於蒙多薩省內，其為阿根廷最重要的葡萄酒釀製地區，共有約 150,000 公頃(370,500 畝)的葡萄園占地，以及超過 900 間釀酒廠。聖藍田是培養阿根廷新興優質酒莊全球意識的領導者。品質上的新願景—栽種經典葡萄品種、保育葡萄老藤、學習歐洲栽種技藝以及引進高科技，於阿根廷的瑰寶烏格河谷生產世界級葡萄酒。

葡萄園

聖藍田酒莊占地 2,000 公頃(4,942 畝)，700 公頃(1,730 畝)用來栽種三個區域的葡萄園。這三個區域大為全世界最高海拔的葡萄園，皆以雪水灌溉。葡萄園的日夜溫差高達 16C(29F)，這導致葡萄的 pH 偏低，酸度較高，色澤較為飽和，也較有陳年潛力。這些特質都是栽種經典酒款所需要的優質葡萄。

酒窖

這座華麗的酒窖，兼顧美感與功能性而設計成一個十字架，使得葡萄可以溫和處理，也減少葡萄酒在釀製程序中必須移動的距離。每一個側翼都是一個小型的雙層酒廠，一樓放置法國不銹鋼槽與巨大的橡木桶進行發酵與儲放。第二部分為地

下室，用以陳放橡木桶內的葡萄酒。這兩層樓可讓葡萄酒以傳統重力流系統自槽中流入桶內。四翼中間形成一個圓形的中心，類似露天劇場，這是由古寺廟來的靈感。

除了功能性以外，聖藍田酒莊的形狀與建材也榮耀了山谷村莊的宗教根源。耶穌會傳教士在 16 世紀定居於此地，栽種了該地區的第一個葡萄園。古印度人貢獻給富饒女神的供品是在土壤中挖洞，此舉激發了酒莊在地下室沉放葡萄酒的行為。

聖藍田酒莊於 2002 棱鏡國際商業獎獲得佳績。此獎項每年頒發給國際石材業單一建築，用以表示其商業建築使用自然的石材。

Killka 藝廊

這名字在安地斯語為「開啟」或是「門戶」，不可置否的，Killka 的確為聖藍田酒莊通往葡萄酒與藝術的大門。一個比鄰於聖藍田酒莊真正的創新藝術與文化融合的地方，Killka 擁有兩個藝術展覽室，一個放置永久展覽的藝術品，另一個則是放置暫時的藝術展覽品。一間最先進的會議活動室、一間葡萄酒商店、一間餐廳、一間旅社，以及一間以古老技術刻繪的教堂。

Killka 藝廊因其文化活動的多樣性與高品質，於 2009 獲得阿根廷大葡萄酒首都網路組織的最佳葡萄酒旅遊競爭「藝術與文化」類別奪得世界金牌。

聖藍田旅舍

聖藍田旅舍很顯然的是葡萄酒旅遊業的先鋒，也是烏格河谷第一個葡萄酒旅舍。聖藍田旅舍結合蒙多薩省的農村建築與世界級的舒適度。其設備，包含雅間、套房、小客廳以及一個提供當地美味料理的頂級餐廳。2011 年聖藍田旅舍被大葡萄酒首都評為最佳葡萄酒旅遊住宿區大獎。

葡萄酒

聖藍田酒莊的葡萄酒結構優良且優雅，深色具有個性且香氣口味濃郁多層次。所有葡萄酒皆放置於法國橡木桶陳年。

我們的 Salentein Gran VU Blend 指標葡萄酒充分的表現了烏格河谷的風土，特殊的混釀馬爾貝克與卡本內蘇維翁這兩種品種。這款限量版的葡萄酒展現了釀酒師 José Galante 的個人特色，而他的作品有為阿根廷地區最好的葡萄酒。再加上我們的創始人 Myndert Pon 的企業家精神及遠見，這款葡萄酒為聖藍田酒莊在烏格河谷引領先鋒的慶祝作品。

聖藍田原始款：這款聖藍田原始款指標葡萄酒是由我們自己位於烏格河谷的葡萄園栽種的葡萄所釀製，完美的呈現我們優良的風土。這款葡萄酒是由獨立挑選不

同海拔的種植區塊所產的葡萄所釀製。

聖藍田單一葡萄園：這些葡萄酒展現出我們對烏格河谷風土的深層知識，來二十年來住在這裡且親手栽種的經驗。每一瓶葡萄酒皆來自於單一特選的區塊，這些年來這些區塊所栽種的葡萄釀製出極佳個性及多元風味的葡萄酒。特殊地點產出特殊的葡萄酒。品種：馬爾貝克、黑皮諾、夏多內以及晚收白蘇維翁。

聖藍田 **Numina** 系列：專有的葡萄酒，展現出聖藍田一開始在烏格河谷開創時的葡萄園精神特色，從最老的產區挑選出小區塊，以精選過的馬爾貝克、卡本內蘇維翁、梅洛、卡本內弗朗克，以及小維鐸葡萄進行釀製。

聖藍田典藏系列：多元的葡萄酒來自我們 3200 英尺至 5000 英尺的葡萄園，多石的土壤及高日夜溫差，極佳的日曬及來自安地斯山脈的純水都給足了我們釀製特殊烏格河谷風味葡萄酒的極佳條件。品種：馬爾貝克、卡本內蘇維翁、梅洛、黑皮諾、白蘇維翁及夏多內。

來自聖藍田酒莊的葡萄酒

聖藍田酒莊的目標是釀造出充滿來自烏格河谷高海拔新鮮果香的高品質葡萄酒。這些為創新的葡萄酒，以明顯的果香味、深沉的顏色及容易取得作為特色。

品牌

Killka 秋高園

Killka 為聖藍田酒莊的文化、藝術及美食中心，已成為世界各地美酒及藝術愛好者的主要目的地。Killka 葡萄酒結合了釀酒師的靈感與 Killka 藝廊收藏品的創意。品種：馬爾貝克、卡本內蘇維翁與夏多內。

Portillo 博帝

Portillo 博帝葡萄酒命名來自自由歷史，連結安地斯山脈與烏格河谷的山路，傳奇英雄聖馬汀將軍解放拉丁美洲時曾經走過這條山路，科學家達爾文在研究演進的時候也曾走過此地。今日 Portillo 是通往聖藍田酒莊驚艷美酒的大門。品種：馬爾貝克、卡本內蘇維翁、梅洛、黑皮諾、粉紅馬爾貝克、白蘇維翁及夏多內。

釀酒團隊

聖藍田酒莊釀酒師主席：José Galante

聖藍田酒莊葡萄酒諮詢師：Paul Hobbs

聖藍田酒莊釀酒師：Gustavo Bauzá

聖藍田酒莊農藝師/葡萄園經理：Gustavo Soto

蒙多薩省與烏格河谷

蒙多薩省是阿根廷最主要的葡萄酒種植區。這個區域生產阿根廷葡萄酒葡萄的七成，其中有 150,000 公頃(370,500 畝)為葡萄園地區，裡面有超過 900 座酒莊，其中包含一些世界級的酒莊。

在西班牙文，太陽的土地或是優質葡萄酒的土地，蒙多薩省在首都布宜諾斯艾利斯的西方，接近智利，面積有 1,100 公里 (683 英里)。控制整個地區的是安地斯山脈，陡峭的隱沒入西邊的天際線。全年都被雪所覆蓋，這座群山海拔高達 6,100 公尺 (20,000 英尺)，包含阿空加瓜山脈，西邊群山的巔峰。除了成為當地區酒莊雄偉背景之外，這些山脈掌控下面河谷的氣候，提供充裕的融雪水，而在他們的山腳為溫和的斜坡，讓一些世界最高海拔的葡萄園得以種植。

雖然蒙多薩省至今仍為一座沙漠，700 年前部份的地區因為灌溉的山河水渠巧妙的被轉化為綠洲。由印加所設計，這些灌溉水渠過了百年被 Huarpe 印地安原住民拓寬。今日驗證了古法國人說的：「偉大的葡萄酒來自偉大的河流」，蒙多薩省大多數的葡萄園散佈於山谷中，蔓延到山腳，卻從未遠離區域中融雪的河川。著名的葡萄品種有：馬爾貝克、梅洛、卡本內蘇維翁、希哈、黑皮諾、伯納達、田帕尼歐、夏多內、白蘇維翁、白梢楠及托隆特斯葡萄。

氣候與土壤

不像法國海岸與美國加州的地中海型氣候，有著溫暖的夏天及充沛的雨水、洋流，蒙多薩省為大陸型氣候，距離海洋遙遠也不受洋流影響。夏熱冬冷，全年陽光普照且少雨，年平均日照 320 天。安地斯山脈阻擋了太平洋潮濕的空氣進入本省，導致降雨量低，年降雨量約為 200mm(8 英吋)。空氣乾且純，沒有悶熱感，使得葡萄能夠恣意生長。

區域內的水資源較少，有些農業地區，如聖藍田葡萄園，很幸運的有山泉水及廣大的灌溉水渠與水池。夏天溫熱，生長季時，日夜溫差高達 16 C (29 F)，非常顯著。研究指出，若是日夜溫差大於 15 C (27 F)且小於 25 C (45 F)，生長的紅葡萄會有較多單寧且表皮細胞較厚，使得釀製的葡萄酒顏色與香氣更飽和。

表土層在全區的種類與深度皆不同，但大致上反映出原始風土。Huarpe 人將區域命名為 Cuyo，代表多砂的意思。土壤為沖積土且覆蓋於礫石床，擁有良好的排水及透氣性。他們有機含量低也非常貧瘠。葡萄栽種於海拔 460m~1700m(1,500 to 5,577 英尺)。

歷史簡介

蒙多薩省於西元 1561 年被西班牙隊長 Pedro del Castillo 所找到，征服者發現野生的美國葡萄藤已在該地區生長，且被當地的 Huarpe 人拿來用於慶典及作為天然染料。

同個時代，西班牙人透過四種不同的途徑將第一批釀酒葡萄介紹給數個阿根廷的

區域，最重要的是開始出口到智利殖民地。蒙多薩省最早的葡萄農夫為耶穌會的傳教士，他們為了彌撒祭典而釀製葡萄酒。到了 18 世紀，這些農夫致力於栽培出本土的品種，也是阿根廷 *s criolla chica* 的先鋒，像是加州的傳教葡萄成為了接下來三百年後最主要的釀酒葡萄。

19 世紀初，拉丁美洲獨立運動期間，蒙多薩省因為聖馬汀將軍於此集結軍隊，成功的推動他的民主活動。

西元 1816 年阿根廷獨立後，歐洲移民開始來到蒙多薩省，帶來新的葡萄品種與多元的釀酒技術。西元 1853 年，法國農學家 Michel Aimé Pouget 於蒙多薩省成立了 *Quinta Normal de Agricultura* 農業培訓學校，介紹了高貴的葡萄品種與法國的農業技術。西元 1884 年布宜諾斯艾利斯鐵路完成後，全省交通較為便利，也帶起了第二波從東邊港口來的移民潮且帶來了許多卓越的葡萄酒到首都來。從西元 1882 年到 1892 年，蒙多薩省的所有葡萄園地增長了五倍，從 1,700 公頃到 9,300 公頃(4,200 畝 to 23,000 畝)。

西元二十世紀，蒙多薩省的釀酒業因移民家庭取得了土地且建造釀酒廠、酒窖而成長了許多，世代延續下去。這時期主要的基本市場國內貿易。1990 年，忽然冒出了另一種趨勢，有些酒廠開始為了出口葡萄酒重整他們的種植技術。改變包含了增加種植比較適合阿根廷風土的經典歐洲品種、降低產量、先進的工具及技術、嚴格遵守葡萄酒釀造技術與諮詢國際地質專家。

區域

從蒙多薩省北邊到南邊旅遊的旅客，從 40 號公路(貫通整個省分的高速公路)一直開下去，會開過五個葡萄酒區域，又分為更多小區域與氣候。

- 1) 北: Las Heras and Lavalle.
- 2) 東: San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa and La Paz.
- 3) 中央: Godoy Cruz, Guaymallén, Luján de Cuyo and Maipú.
- 4) 烏格河谷: Tupungato, Tunuyán and San Carlos.
- 5) 南: San Rafael and General Alvear.

位於安地斯山麓的烏格河谷中可以找到一些比較新的且有前瞻性的葡萄株，蒙多薩城的西南方，海拔為 820m 到 1,700m (2,700 到 5,600 英尺)。烏格河谷包含了部分的 Tunuyán, Tupungato 與 San Carlos。

烏格河谷

聖藍田的葡萄園位於烏格河谷的高處，海拔 1,050m 到 1,700m(3,445 到 5,577 英尺)。這些葡萄園可與智利與澳大利亞的高海拔地區葡萄園互相比擬。高聳的位置有幾個好處，包含雪水融化成的純水灌溉與夜間溫度低可讓成熟期長一點，導致葡萄的酸度與平衡更好。

地理命名

近年來，蒙多薩省的葡萄業者開始成立一個命名指示-地理指示(IG)或是地理命名。這系統不是像法國命名 *d'Origine Contrôlée* 那麼高質感。反而有點像北美的 AVA 系統。阿根廷 IG 指示出特定的地理區域有特定的風土，且其酒標上標明著該區所生長的葡萄品種。

土地、歷史、文化及阿根廷釀酒

阿根廷是世界第五大葡萄酒釀製國，葡萄園佔地 210,000 公頃(518,700 畝)，及 1,200 間酒廠。種植葡萄酒葡萄的產地皆有著適合栽種葡萄酒葡萄的良好氣候與土壤。帶著悠久且驕傲的葡萄酒葡萄栽種歷史，阿根廷已進入一個新的紀元。過去的 15 年來，阿根廷優異的釀酒師用新的葡萄株、歐洲引進的先進技術與方針將領銜的酒莊轉型，開始生產獨特的世界級葡萄酒。

土地

阿根廷有極為廣大的土地，超過 260 萬平方公里(100 萬平方英里)，為世界第八大國家，也是西語系國家領土最大的。他的總面積是德州的四倍，也是法國的五倍大。延展 4,000 公里 (2,500 英里)，從南迴歸線到南極洲的邊緣，阿根廷也有著多樣化的風景，從草原到沙漠、高山到叢林。南方為巴塔哥尼亞，是個乾燥又人煙稀少的區域，盛產油與天然氣，且擁有 *Glaciar Perito Moreno*，全球最大的冰川之一。沿著西部與智利的邊界，覆蓋著雪的安地斯山脈有著陡峭狹窄的山脊，海拔高於 6,100 公尺 (20,000 英尺)。草原部分為 *pampas*，覆蓋國家中間寬廣的部分，供給牛群畜牧。北部邊界有個大查科地區，以灌木森林與大草原和沖積平原三角洲為景觀。與玻利維亞交界點為 *Puna* 沙漠區，巴拉圭、巴西與阿根廷的焦點為伊瓜蘇大瀑布，其為世界最大的瀑布之一。

歷史

阿根廷最早在 16 世紀初，由當時舊世界的航海家，包括麥哲倫·費爾南多和塞巴斯蒂安·卡伯特，他們試圖探索東岸卻被充滿敵意的原住民驅趕。一直到 16 世紀中期西班牙殖民者與耶穌會傳教士開始在發現西邊的聖地亞哥·愛莎泰羅、聖米格爾·土庫曼以及蒙多薩。在接下來的 250 年，阿根廷中的西班牙城鎮數量從內陸一直增加到海岸。

十九世紀初期西班牙帝國瓦解，阿根廷參與了其他拉丁美洲的反抗運動。當時引領獨立的英雄為前任西班牙軍官，荷西·聖馬丁，他引領了一群西部阿根廷高裔人所組成的非正規解放軍隊，大膽的越過安地斯山脈突襲在智利地西班牙軍隊。阿根廷於西元 1816 年宣布成為獨立共和國。

十九世紀有幾波來自歐洲義大利、西班牙、葡萄牙與法國的移民潮。從西元 1850

年到 1900 年，人口增加了一倍。義大利移民龐大到至今阿根廷友宜半以上的人口尋根會尋到義大利。許多新的移民者在布宜諾斯艾利斯落腳定居，這座城市在二十世紀早期已成為南美洲最大的都市。

二十世紀時，阿根廷經歷了繁榮時期，也經歷了經濟動亂以及政治動盪時期。就算歷經這些變化，阿根廷一直保有其獨特的性格，擁有歐風的影響又有拉丁美洲風格的混合。

高喬人傳統

高喬人為衣衫襤褸的騎兵們，在 18、19 世紀於 pampas 草原畜養牛隻。從歷史上看來，高喬人大多數是西班牙與當地原住民混血窮人。如同北美的牛仔，他們過著沒什麼資產的艱鉅的生活。高喬人著名的為飲用一種藥草茶稱為馬黛茶；打獵用一種名為 boleadora 的武器，用一條繩索末端接著三顆有重量的球體；至於戰鬥用一種特殊的刀子 facón。

19 世紀末期，高喬人的數量驟減，他們被聘為牧場的畜牧手而日漸融入主流文化。今日，雖然我們或許仍可以找到高喬人，但神秘的高喬人如同為了生存理想而戰的孤獨戰士，勇敢、忠誠且慷慨的國家象徵。

探戈

探戈是最著名的阿根廷藝術形式，探戈據說源自於十九世紀末期海港城市的妓院。在那裡，男性移民在輪流等待妓女的時候會跟彼此跳舞，以一種誇張的身體動作以及錯綜複雜的步法表現。這些移民者稱為 compadritos(探戈專有名詞)，他們將非洲奴隸帶來的傳統舞蹈與西班牙、義大利當地舞蹈融合，成為了包含長划步、滑步、停頓與頓點的一系列複雜舞步，男女要互達到完美協調的搭配，他們的動作呈現激情的表現。此舞蹈是與探戈歌曲有密切關聯，其中有甘苦參雜的歌詞伴隨著手風琴伴奏。偉大的阿根廷作家波赫士曾說過，探戈的歌詞是國家的真正的詩歌。這些歌曲反映了惆悵和貧窮移民者的宿命，被無疾而終的戀情與逝去的青春折磨著。一名阿根廷作曲家曾說過：「探戈，是以舞蹈方式呈現的悲傷。」

傳統食物

阿根廷飲食是被國家充足的牛肉供給所主導，一天可以多次食用，不管是用烤的、煮的、焗的、炸的或甚至煮的。烤肉為阿根廷存留的國家傳統之一，原意是為了整個家庭的活動。肉餡餅是阿根廷的點心，內餡有肉、起司或蔬菜，一整天都可以食用。Locro 是一種來自東北方特別的餐點，以印加根燉煮，裡面包含玉米、豆類、香腸、南瓜及蔥。牛奶甜醬也是一種風靡全國的料理，用以塗抹餅乾或麵包的一種焦糖，也可以運用在糕點或餅乾餡。

馬爾貝克

馬爾貝克是阿根廷葡萄酒的代表。葡萄起初生長在勃根地，然後於法國西南方的

搖籃地區卡奧爾成名。後來馬爾貝克成為波爾多生長的五大品種葡萄之一。於西元 1850 年代，馬爾貝克被引進阿根廷，被稱為「法國的葡萄」。緊接著的 150 年，馬爾貝克在阿根廷廣為栽種，為國內種植最多的獨特品種，植地超過 16,000 公頃 (40,000 畝)。在西邊山腳的乾燥氣候，葡萄農夫們可以避免歐洲體系的葡萄疾病及葡萄培育相關問題。直到西元 1990 年代，馬爾貝克常用於壺中混和，也被許多優良的釀酒師也對這樣的情況不以為意。但現今馬爾貝克對於釀造優質的葡萄酒有非常大的潛力，阿根廷馬爾貝克葡萄呈深紫色，風味複雜且濃郁。最優良的馬爾貝克葡萄生長於蒙多薩省，這是令人驚豔的，令人唇齒留香的葡萄酒。在烏格河谷 1,200 公尺(3,937 英尺) 的高度最適合栽種適合釀製世界級葡萄酒的馬爾貝克葡萄。

現今的葡萄酒釀造

基本的釀酒省分在國家的西邊、北邊以及南邊，在蒙多薩省、聖璜省、里歐哈省、黑河以及內烏肯省。雖然於 20 世紀大多數的葡萄酒釀造都是國內銷售，但這時期的頂尖酒莊如聖藍田酒莊則將重點放在葡萄栽種與釀酒的程序來釀製可以出口的高品質葡萄。這個趨勢包含了增加經典歐洲葡萄品種的栽種、產量的減少、高科技工具的使用、釀酒技術的嚴格控管，以及諮詢國際專家等。

西班牙用詞

Barricas: Barrels 木桶
Mosto: Grape juice, must 葡萄泥
Bodega: Winery 酒莊
Poda: Pruning 修剪
Botella: Bottle 瓶子
Prensa: Wine press 葡萄酒新聞
Corcho: Cork 軟木塞
Racimo: Grape cluster 葡萄叢
Cosecha: Harvest, vintage 收成
Raleo: Thinning 疏除
Cuba: Large fermentation vat 大型發酵缸
Riego: Irrigation 灌溉
Degustación: Tasting 品飲
Uva: Grape berry 葡萄
Deshoje: Leafing 翻閱
Varietal: Varietal 品種
Envero: Bud break 萌芽
Vendimia: Time of grape harvest 收成時
Estancia: Ranch 牧場

Vid: Vine 葡萄藤

Finca: Farm, Estate 產區葡萄園

Vino: Wine 葡萄酒

測量單位

1 hectare = 2.47 acres

1 公頃= 2.47 英畝

1 meter = 3.28 feet

1 公尺 = 3.28 英尺

1 kilometer = 1,000 meters, or about 0.62 miles

1 公里 = 1,000 公尺或約 0.62 英里

1 liter = 0.26 gallons

1 公升= 0.26 加侖

1 hectoliter = 100 liters

1 公石= 100 公升

區域組織

省：全國最大的地理邊界，阿根廷有 23 個省份

部：一省之內的區域

區：一個部裡面的區域

聖藍田酒莊高品質且穩定性高的葡萄栽種

聖藍田酒莊製作世界級阿根廷葡萄酒的願景，要尊重社區、烏格河谷釀製聖藍田葡萄酒的環境—人民、文化與大自然。烏格河谷聖藍田的所有地將近 5,000 公頃，其中有超過 1,700 公頃的優質葡萄園，這些葡萄透過阿根廷領銜傳奇釀酒師荷西·加蘭特的巧手成為極佳的葡萄酒。聖藍田對阿根廷及烏格河谷的人民、環境與未來許下了承諾，釀製優質葡萄酒同時也要創造希望與機會給大家。聖藍田酒莊致力於尊敬大自然，其中包含：

首間為了其博帝特釀馬爾貝克紅酒，進行葡萄到消費者碳足跡認證的阿根廷酒莊。

- ISO 14001: 2004 (環境管理系統)於 2011 十二月認證
- 水處理方案回收釀酒過程所有用的水
- 葡萄園 100%採滴灌系統達到最大的節水效益
- 透過效率計畫與教育降低能源耗量，開發可再生能源，如太陽能和水力發電。
- 永續經營葡萄種植和農業技術，為生態系統的自然平衡努力。
- 避免使用農藥與除草劑

- 使用原生植物當作植被
- 預留保育 120 餘畝的原生沙漠棲息地
- 從葡萄園和葡萄酒釀製活動的所有有機物質重返地面當作天然肥料
- 葡萄酒釀製過程中的廢料回收計劃。
- 酒瓶與包裝使用環保材料

聖藍田的企業文化以尊敬為基礎，員工之間彼此尊敬，也對公司、世界抱著尊敬的態度。員工餐廳裡面，高級管理人員與在葡萄園工作的工人一起用餐。地上保持一塵不染是對職場尊重的標誌。聖藍田對於其當地社區皆用不同的方式表達其尊敬，包括鼓勵員工在鄰近的公立學校當義工。

聖藍田酒莊，皆以人民及土地永續經營的目標去經營文化投資與品質釀酒。其中一項對烏格河谷最顯著的貢獻就是 KILLKA 藝廊的興建，以大自然、當地安地斯文化與藝術創作打造豐富的文化中心。矗立在 KILLKA 入口處為感恩教堂，既為地方團體聚集的地方，也可當作遊客與當地人休憩娛樂的地方。KILLKA 是首座此類的藝術建築，與世界分享庫約地區的藝術、建築與傳統的簡潔優美。

聖藍田酒莊

葡萄酒教堂

阿根廷聖藍田酒莊融結合了實用科技與美麗動人的風景，與世界其他酒莊相比獨一無二。聖藍田酒莊的建築結構讓葡萄釀製的過程都可以被輕柔對待。更深的層面來說，酒莊的形狀與建材都是阿根廷風味的呈現，葡萄酒教堂，榮耀阿根廷烏格河谷的歷史與文化。

酒莊的外型為十字架形狀，每一個側翼都是間小酒窖，長寬大約 18x20 公尺(60x66 英尺)。這些小酒莊有兩層樓，一樓放置發酵用不銹鋼桶以及葡萄酒陳年所使用的法國橡木桶。地下一樓約地下 8 公尺(26 英尺)用來放置陳年用的橡木桶。四個側翼在中心點形成一個圓形，猶如古代建築的圓形鬥獸場。位於中心點的小房間長寬 11 公尺(36 英尺)，高度為 18 公尺(60 英尺)，正上方有個圓形開口讓些微的光線滲透到地下酒窖。

聖藍田酒莊建築的形狀與雙層樓的建造原則是為了讓葡萄的處理程序可以更溫和。葡萄到達接收處時是裝在小箱子裡面的，經過人工挑選後進入去枝程序。溫和的去除莖枝後，又再以人工分類葡萄，再送去發酵，不經**壓冒處理** pumping。兩層樓的設計使得葡萄酒可以從酒槽以簡單傳統重力流原理直接流入底下酒窖中的橡木桶。這個舉動可以省略壓冒處理，因壓冒處理程序會攪動葡萄酒，也會將葡萄籽壓碎，這會讓葡萄酒酚產生苦味。十字的形狀還縮減了葡萄酒製程中需要移動的距離避免不必要的氧化。

一樓的不鏽鋼槽與法國橡木桶總共有 180 萬公升(66 萬加侖)的容量。聖藍田酒莊所

使用的不鏽鋼槽較傳統的酒槽為矮又寬。這些不鏽鋼槽增加了葡萄皮與葡萄汁的接觸，使得葡萄酒的顏色更飽和，層次更多。這些不鏽鋼槽還包含了自動控制氮氣注入，提供壓力以避免在發酵中的酒氧化，且有助於保持其獨特的香氣與風味。

地下酒窖自然維持在恆溫 12°C (53.5 F) 與 80% 的濕度。葡萄酒放置於小橡木桶(容量 225 升)的，酒窖容量為 5000 桶此種橡木桶。擁有慢速裝罐線，一小時可裝瓶 2500 瓶，裝瓶後能夠進一步保護葡萄酒以免受氧化影響。

地下室的石頭地板是一個顯著的特色。由上往下看，房間中心的地板呈現一個重要的圖案設計—是個現代羅盤。羅盤的尖端指向教堂的尖端，表示將引領這座酒莊進入更大的世界。天然的石頭建材來自庫約地區，包括黃石英岩砂岩、綠色綠泥石片岩，以及紅色褐鐵礦砂岩。此地下室也是聖藍田酒莊品飲室的位置，是個恬靜的好地方，適合好好享受一杯經典的阿根廷馬爾貝克葡萄酒、絲滑的黑皮諾或清脆的白蘇維翁葡萄酒。品飲室有著手繪的天花板，使用的是當地婦女用來自天然石頭磨製成的顏色。當地石頭的使用榮耀了印加帝國，他們的版圖曾延伸到烏格河谷，更建造了他們自己的廟宇貢獻給這些大山。參觀者通過簡樸的大廳進入品飲室，雖然簡單卻神秘又美麗。一旦進入品飲室，以堅實的阿根廷鈣華大理石桌歡迎客人，為他們提供一個品嚐當前葡萄酒以及收藏葡萄酒的地方。

除了功能性，聖藍田酒廠的十字形狀反映了烏格河谷的宗教根源。16 世紀耶穌會傳教士定居於此地，開拓了當地最初的葡萄園。酒莊中間四個側翼在中心點形成的圓形空間就是從古代的廟宇設計產生的靈感。從十字架中心點滲入的陽光表示釀酒時陽光的重要性。以古安第斯印第安人在土壤中挖洞祭祀生育女神的行為作為靈感，聖藍田酒莊將陳年葡萄酒的酒窖地下化。這是個象徵，獻給白雪皚皚的安地斯山脈，其賦予生命且雪水灌溉葡萄園。

聖藍田酒莊位於海拔 1,200 公尺(3,937 英尺)，與葡萄園相近。其景觀毗鄰酒廠且位於葡萄園耕地間，保留超過 49 公頃(120 英畝)的自然原生沙漠棲息地。西邊看過去的地平線由白雪覆蓋的安第斯山脈為主，其高度過 6100 公尺(20,000 英尺)。

由 Bormida & Yanzón 創立的阿根廷建築事務所，於西元 1998 至 1999 年設計且建造了聖藍田酒莊。該公司專門從事設計酒莊，曾造建或重新設計其他出色的阿根廷酒莊。聖藍田酒莊於 2002 棱鏡國際商業獎獲得佳績。此獎項每年頒發給國際石材業單一建築，用以表示其商業建築使用自然的石材。

荷西·加蘭特，阿根廷聖藍田酒莊首席釀酒師

在許多層面，荷西·加蘭特都是阿根廷釀酒業的現代之父。他追根究底的精神、對品質的執著且願意和同事分享他學到的東西，都讓他成為阿根廷世界級釀酒演變不可或缺的一部分。

加蘭特生長於蒙多薩省，為阿根廷最傑出且公認的葡萄酒產區。他從身為葡萄種植者與釀酒師的祖父及父親那裡學到他的一技之長。自幼他們就開始於星期日晚餐時間討論葡萄酒。大學時期他就讀 Juan Agustin Maza 大學 (UJAM)的釀酒學系，也很幸運的是 Francisco Oreglia 的學生。Francisco Oreglia 是阿根廷第一本專門介紹釀酒書籍的作者。

2010 加入阿根廷聖藍田酒莊釀酒團隊擔任首席釀酒師前，加蘭特帶領了 Catena Zapata 團隊超過三十年，曾與多名國際葡萄酒諮詢家合作過。1990 年代他到美國與保羅·郝柏合作，現為聖藍田酒莊的顧問，在西米酒莊待了一小段時間。「這對我來說是個啟發」加蘭特說道。「沒有保留的追求品質，釀製最好的新世界的葡萄酒來挑戰舊世界最好的葡萄酒，啟發我在阿根廷也做如此的事情。」為了達成目標，他後來還到了西班牙與法國研究他們的釀酒技術，帶回阿根廷地區。

這些研究加上他對阿根廷葡萄酒產區的全面性了解，使得他加入聖藍田酒莊，用酒莊在烏格河谷種植的出色葡萄來釀製葡萄酒。加蘭特說：「葡萄酒是風土與人文結合的產品，在聖藍田酒莊我有世界最好的葡萄園也有完全支持我們釀製阿根廷最優良葡萄酒目標的公司與員工。我們不只栽種卓越的葡萄，更是在栽培優良葡萄酒文化。

加蘭特的釀酒哲學：透過溫和的釀酒程序與頂尖的釀酒技術來完全保留葡萄的風味與香氣。他相信橡木味應該要在葡萄酒內呈現出來，但不該破壞其多元性及風土特色。結論是：富含香氣、集中度高的葡萄酒，有著優良單寧、口感絲滑柔順、餘韻悠長，這才是真正呈現烏格河谷精華的葡萄酒。

已婚，育有三子，加蘭特喜歡冒險。他相信生活會影響他釀酒的方式。他堅持保持敏銳的觀察力、耐心與創意是個優良的釀酒師該必備的特質。他喜愛花時間與家人、朋友們相處，也喜歡旅遊，特別是去阿根廷的巴塔哥尼亞。幾年前，他接觸了高爾夫球，現在只要有機會就會去打高爾夫球，享受其金屬與體能的挑戰。但最重要的是，荷西·加蘭特對他的工作室非常熱情的，他對於阿根廷葡萄酒的轉型有很大的貢獻。

聖藍田酒莊的葡萄酒

聖藍田酒莊的葡萄酒捕捉我們喜歡以新潮又創新方式來釀造高品質葡萄酒的心理，與全球的主要市場理念同步。憑藉深厚鮮豔的色澤及柔軟的單寧，這些充滿水果感的葡萄酒是年輕與新鮮的經典表現，賦予其魅力和性格，使他們在任何場合都是絕佳選擇。

尊崇大自然是聖藍田釀酒哲學中的基石。該酒廠擁有一個專業的團隊，致力於研

究風土，極力追求能夠突顯濃密果香的高品質葡萄酒。

聖藍田酒莊的外觀設計是獨特的，和諧的融入其四周景觀。為了保持安地斯景觀，酒莊以當地的高山沉積層石頭建造而成。

酒莊建築以山谷的自然坡度結合，建造了重力流酒廠。這自然的系統取代了壓冒系統，防止葡萄籽被壓碎使得葡萄酒酚有苦味，也降低了氧化的風險。

聖藍田酒莊釀酒師－古斯塔沃·保薩

對於古斯塔沃·保薩而言，作為一個釀酒師既是一種成就感，也是生活方式。釀製特別與難忘的葡萄酒注入的喜悅與快樂啟發他成為一名「藝術家」。

他於自己的家鄉蒙多薩省就學，年僅 13 歲就選擇專注於葡萄酒釀造。當時他只有十三歲。他從蒙多薩省庫約地區的農業及葡萄酒釀造學校畢業(Liceo Agrícola y Enológico Domingo F. Sarmiento)，繼續到 J. A. Maza 大學的鮑思教職學院完成他在釀酒學和工業水果園藝的學歷，最近也在同一機構完成了他的工商管理碩士(酒類)。

今日，他負責聖藍田酒莊年輕一代的葡萄酒(博帝 Portillo 與秋高原 Killka)，他的目標是要讓送來酒莊的葡萄都能夠得到最大的發揮。

古斯塔沃說：「在聖藍田，對於您的想像力門戶是全開的。你有用阿根廷最好的葡萄創造葡萄酒的自由，也可使用酒莊現有的科技，幫助我釀製出我品嚐葡萄園內的葡萄時我就想要釀製的葡萄酒。」

對於保薩而言，什麼時間都是喝葡萄酒的好時間，你只需要找個人一起分享即可。他認為葡萄酒與食物相同，都傳達了一個區域的文化與特性，再引用葡萄酒與吃東西時，會議與愉快的時刻將展開。他說：「如果我不是一名釀酒師，我會當一名廚師，但不是法國廚師。最好的食物來自於用心。我會以白酒搭配我母親的雞肉、祖母的湯、父親的提拉米蘇，以及我愛爾莎阿姨那美味的點心。」雖然烹飪讓古斯塔沃可以靜下來，他也喜歡在阿根廷的河流中釣魚。他說：「真的很有趣，就像釀酒，要成功的話你得學會與大自然配合，從大自然學習。」

雖然他熱愛當地美食，他總是會找機會品嚐來自不同國家與新品種的葡萄酒，隨時掌握新的風格和世界各地新興的釀酒技巧。他不厭倦，也總是充滿挑戰性，是前衛的也具有研究精神，隨時都願意改、創新，甚至可以不知疲倦。「有時候釀酒有點像煉金術，融合來自不同釀酒技術或產區的葡萄或葡萄酒，釀製出真正令人難忘的葡萄酒。」

現今身為聖藍田酒莊的釀酒師，創造每次收成葡萄的最大潛力是他的挑戰。他說：

「能夠看到我釀製的葡萄酒被他人享受，也讚賞他人將釀酒融合藝術與科技。」

聖藍田土地

由陽光和蜿蜒的山脈環抱，聖藍田佔地 2,000 公頃(4,942 畝)，由引人注目的安地斯景觀包圍著。聖藍田總共有兩座酒廠、一座文化中心、一座教堂與一間旅社。聖藍田也涵蓋了 50 公頃(124 英畝)的土地種植原生植被。景觀強調的是當地原生植物的種植，如蒙多薩省象徵性的草類植物與灌木。當遊客到達這特別的地方，將是一生中記憶性的一刻。

聖藍田酒莊

坐落於安地斯山腳，聖藍田酒莊的目標是釀製優良的葡萄酒來榮耀阿根廷、其美景與富饒。其酒莊外觀獨特的十字架造型，不管在藝術、心靈或是實用性層面來說，都表示著感恩。聖藍田酒莊的設計概念就是在土地的心臟地帶建造一個避難所，且充分發揮它的特色與成熟度。

聖藍田葡萄酒

聖藍田酒窖是由當地的土壤建造的，其設計與四周圍的景觀互相融合。酒莊的建造使用創新的切石技術，而這需要山谷中厚實沉積岩中的石塊。

Killka 藝廊

Killka 為一座文化中心，也是通往葡萄酒與藝術的大門，他收藏了 20 世紀下半葉由知名藝術家、中世代代表與年輕創作家所創作的阿根廷作品。除了阿根廷藝術作品外，也有一系列來自 19 世紀和 20 世紀的荷蘭繪畫。在庭院的後面有一個會議廳，遊客可以聚集在那裡準備開始酒莊參觀之旅。餐廳也設在這裡，邀請遊客們共享豐盛的阿根廷庫約區與巴塔哥尼亞的特色餐點。接著有酒吧、禮品店、科技先進的會議室與活動室，甚至還有影片廳作為酒莊導覽的結尾。

感恩教堂

尊重傳統但與現代科技術融合，這是聖藍田的主要任務。傳統與現代的結合在由厚磚(土塊壓成)建造出的感恩教堂很顯著。

教堂的入口，石塊轉化為藝術。水流從兩座石雕像流出。雖然水在大多教堂的涵義為洗禮，但在感恩教堂，這水象徵安地斯山脈純雪融水已將沙漠洗禮，給予葡萄藤生命。

聖藍田旅社

這個小小獨特的小屋子被聖藍田的葡萄園所包圍，溫暖又友善的工作人員迎接遊客到這個坐落於安地斯山腳的美麗目的地。聖藍田旅舍客人喜歡拜訪聖藍田酒莊、Killka 藝廊與感恩教堂，也喜歡在山上騎自行車、在葡萄園中散步、在 San Pablo 葡

萄園騎馬、在游泳池裡游泳，或是看看區域內的酒廠。聖藍田旅舍距離蒙多薩省城鎮只有 100 公里(62 英里)，每天從布宜諾斯艾利斯都有頻繁航班可以抵達聖藍田旅舍。

聖藍田葡萄園

聖藍田的葡萄園位於白雪皚皚的古安地斯山腳高原，屬於蒙多薩省的烏格河谷。這個地點擁有高海拔、沖積土壤、日照充足以及涼爽的夜晚，這些得天獨厚的條件是優質馬爾貝克葡萄生長的完美微氣候。

聖藍田的總占地為 2,000 公頃 (4,942 畝)，其中 700 公頃 (1,730 畝)用來栽種葡萄。葡萄園中有海拔與土壤的差異，提供不同品種各自不同的生長條件。葡萄株的年紀從 2~36 年不等。品種大約是 70%紅葡萄與 30%白葡萄。(特定品種請見下方)

三個葡萄園

El Oasis

海拔 1,050 至 1,200 公尺(3,445 至 3,937 英尺)，此葡萄園為聖藍田第一個葡萄園區，擁有最老的葡萄藤，約超過 30 年。土壤是沖積沙、石灰和一小部分粘土覆蓋在礫石上、卵石和沙的混和。他擁有最長的生長季，濕度也是最低的。種植品種包含：馬爾貝克、卡本內蘇維翁、希哈、卡本內弗朗克、小維鐸、黑皮諾、夏多內與白蘇維翁。三個葡萄園皆使用特選的棚架藤蔓，採傳統「高登式」修剪法。

La Pampa

中間的葡萄園位於海拔 1,200 至 1,300 公尺(3,937 至 4,265 英尺)。這裡最關鍵的大自然特色是沖積土壤，深度達 30 至 41 公分(12 to 16 英吋)。土壤包含沙子與石灰，黏土少石子多，使得葡萄根會深入土壤尋找水資源。品種包含：馬爾貝克、梅洛、黑皮諾、夏多內與白蘇維翁。

San Pablo

最高的葡萄園，位於 1,700 公尺(5,577 英尺)。此葡萄園的種植歷史可追溯到 17 世紀，當時他是一個遊牧區或牧場，叫 De Arriba，為耶穌會所擁有。他是三個葡萄園中最冷的，雨量也較多，相對的溼度高。土壤是沖積沙、石灰和一小部分粘土覆蓋在岩片與少許卵石上。種植主要是短週期品種，如：黑皮諾、皮諾穆尼耶、夏多內、白蘇維翁與瓊瑤漿。

海拔

三個葡萄園的平均海拔為 1,200 公尺(3,937 英尺)。位於 1,700 公尺(5,577 英尺)，San Pablo 葡萄園是蒙多薩省最高海拔的葡萄園之一，也躋身於世界上最高海拔的葡萄園之一。高海拔的數個優點：山區的逕流是純水，結合其他的因素，例如當下的

水量等，灌溉的葡萄擁有較低的 pH 酸鹼值。夜間溫度低使得葡萄的生長期較久，糖分與酸度取得更好的平衡。聖藍田近來正以高海拔黑皮諾、白蘇維翁及夏多內進行實驗。

氣候

聖藍田葡萄園的氣候基本上是乾燥，全年日照充足。年雨量低，大約 200mm (8 英吋)，雨量集中於夏季，冬季平均有三次降雪。乾燥的氣候表示葡萄不需要除濕來除掉害蟲。日夜溫差高，生長季的時候，日夜溫差白天最高與夜晚最低可達 16 C (29 F)。這廣大的日夜間差是顯著的：研究指出，日夜溫差大於 15C(27 F)而不超過 25 C(45 F)，會使得葡萄皮有更多層細胞，單寧也會更多，釀製出顏色更飽和香氣更豐盛的葡萄酒。

礦泉水灌溉

聖藍田的葡萄園以純水滴灌，水源來自安地斯山的融雪、山間的溪流或葡萄園底下的地下水。這使得灌溉的葡萄有較低的酸鹼值、酸度較高、酒體顏色更飽和，成年潛力也更好。為證明水質是否純淨，有一間當地的礦泉水公司 Eco de Los Andes，他們的罐裝礦泉水所使用的就是相同的地下水源。

當聖藍田的純山泉水流下山坡，沿路會集結礦物質。這些礦物質對植物成長是有益處的。舉例來說：鎂可以幫助藤蔓行光合作用。但由於聖藍田的葡萄園都位於水源地附近的高海拔地區，融雪沒有機會富載礦物質。若是水中礦物質含量過高會使得葡萄的酸鹼度較高，這會影響葡萄酒的陳年潛力，因此對於聖藍田，從純水水源的距離較理想。

土壤

聖藍田三個葡萄園的土壤都有所不同，但大致上都是砂質含石灰、一小部分黏土、沖積土與卵石。這個組提供了良好的透氣性和排水性，使得聖藍田可以透過滴灌方式更好管理葡萄株的活力與葡萄的品質。土壤也處於低有機狀態，較為貧瘠。水土保持方法是以當地原生作物作為植被，保持原生生態系統。

高海拔葡萄園

位於 1,700 公尺(5,577 英尺)，聖藍田的 San Pablo 葡萄園是世界最高海拔葡萄園之一。其他世界最高海拔葡萄園分布在阿根廷、北美洲與南非，海拔為 2,133 公尺(7,000 英尺)。高海拔提供一些優勢。高海拔的密集日照意味著葡萄在紫外線下曝曬，使得葡萄得以完全成熟，並且發展天然糖份。在涼爽的高山夜晚，葡萄也會發展酸度，這對於葡萄酒的陳年潛力很重要。

氣候條件，像是日夜溫差，這些高海拔的葡萄園使得葡萄的皮較厚，增添其單寧。

釀酒師在釀酒的時候必須考慮到增加的這些單寧。若是馬爾貝克葡萄生長在高緯度，跟生長在低海拔的馬爾貝克葡萄相比，他們得降低發酵及浸漬的溫度，且減半壓冒處理程序。舉例來說：生長在海拔 1,150 公尺(3,773 英尺)的葡萄發酵及浸漬溫度為 22 C 至 24 C (72 F 至 75 F)，但若是來自於相對低海拔的葡萄，需要更多的提取，發酵浸漬溫度為 26 C 至 28 C (79 F 至 82 F)。

由於低海拔的葡萄較有果香氣味，為了要達到最大的萃取效果，需要各兩次的 pump-overs 與 punch-downs。至於高海拔的葡萄酒，通常只需要一次的 pump-over 與 punch-down。

高海拔地區的葡萄園生長期較長，這也會影響葡萄酒的顏色與香氣。測量顏色有兩種方式：強度和色調。在高海拔地區，葡萄酒往往接近黑色或紫色調，顏色非常清澈，越深的顏色是因為較厚的葡萄皮。葡萄酒顏色來自於葡萄皮中的細胞，所以越多細胞，葡萄酒的顏色越飽和。香氣是海拔影響的另一個特點。香氣來自源於葡萄皮，皮越厚香氣更大

古斯塔沃·索托，農藝師

就如同其他優秀的葡萄園管理員，古斯塔沃·索托經常掃視地平線。在烏格河谷，培育優良的葡萄不只是工作，更是生活。索托說：「大學的時候我修習葡萄栽種的時候才開始發現烏格河谷真正的面貌。我是在這裡誕生的，但卻必須透過外界的眼睛來珍惜他的美好。」

索托生長於圖努揚葡萄園區附近，他在蒙多薩省就讀大學，後來於阿根廷國立農業科技研究機構擔任農業延伸顧問。在加入聖藍田以前，他曾是當地其他葡萄園區的農業諮詢顧問。

索托首度開啟聖藍田酒莊對葡萄高品質的要求，以及嚴密控管葡萄園管理，包括修剪葡萄株、控制葡萄藤活力、棚架管理，以及低產量產區的運用。索托說：「在聖藍田，我們了解少產量的重要性，我們要生產最高品質的葡萄。」索托管理聖藍田的三個區域，共涵蓋了 2,000 公頃 (4,942 畝)，其中 700 公頃(1,730 畝)為葡萄園栽種區。所有聖藍田的葡萄酒用的皆來自這些產區，索托親自控管葡萄園的每一個方面，從灌溉到剪枝，他說：「對於這個國家的人說，很難為了剪枝剪去一些葡萄，這有違他們的天性。但我們在幫助他們學習，尤其是讓他們知道這樣做葡萄酒的結果。」阿根廷產地平均的收成為 20 噸/公頃(大約 8 噸/畝)，聖藍田目標為 7 噸/公頃(約為 2.8 噸/畝)。

位於雨量稀少的區域，聖藍田仰賴灌溉，水源來自安地斯山脈豐富又純淨的水源。索托：「管理灌溉是控制葡萄藤活力與葡萄品質的主要工具。」滴灌系統補足了年雨量只有 17.5 英吋(44.5mm)的稀少降水。但索托是很崇敬大自然的，他說道：「我

們可以用及他的專業與細心來照料農作物，但大自然才是最後的關鍵。」
索托觀察道：「每件事情都是環環相扣的，若是生長較少葡萄藤的葡萄，棚架裡面的陰影就比較少，這使得較多的空氣與光線可以灑進來，增進葡萄及群發展。我們只需要種植剛好的葡萄藤數量來提供給每個葡萄群集。」新芽生長到約 90 公分 (3 英尺)時，每個種植的群集允許有 12 至 15 片葉子。

索托相信「好的葡萄酒來自於葡萄園」，環境保育對葡萄酒的品質是必要的。以管理葡萄園的方法來保育自然生態，生長植物作為植被以保持原生生態系統和控制藤活力。

索托斷言：「在這個河谷中，我們擁有得天獨厚的條件來生長優質的葡萄及其他水果。海拔、氣溫、優質土壤以及阿根廷最好的水。我的工作確保我們可以利用這些條件，竭盡所能地栽種出最特別的優質葡萄。當人們飲用我們的葡萄酒，我要他們驚艷一對這片我土生土長的土地竟然釀製出這麼優質的葡萄酒而感到好奇。我要我的子孫也能夠這麼說。」

