



知名酒莊爭相禮聘 妙手回春的剪刀手

剪枝魔術師 Marco Simonit

文 / 王琪 (Leona De Pasquale) 圖片來源 / Anna Stocher

「剪枝是種藝術，是為葡萄藤留下歷史。」馬可·西蒙尼

對多數學習葡萄酒的人來說，葡萄園的管理，尤其是整枝 (training) 與剪枝 (pruning) 的部分，因為缺乏實際葡萄園工作經驗，單從課本理論學起來，總是有些隔靴搔癢。即便是有葡萄園實務工作經驗的人，剪枝也是個必須經過訓練才能熟能生巧的技術。

剪枝這個原本似乎只有「農夫」才需要真正了解的事，過去幾年在葡萄酒界突然變得又酷又有趣，甚至連 AI 技術都能被用上。當中的關鍵人物，就是來自北義的馬可·西蒙尼 (Marco Simonit)。



PROFILE 王琪 Leona De Pasquale

為倫敦葡萄酒與茶教育公司 Camellia and Vine 負責人。2016 年取得 WSET 四級，身兼葡萄酒記者、講師與譯者身分。除在 WSET 倫敦總校授課外，也是波爾多、里奧哈與馬德拉酒官方認證講師。譯作包括《橘酒時代》、《自然酒》、《美國葡萄酒》等。

臉書專頁：台女義媽的英國葡萄酒界奮鬥史

剪枝傷口過大 影響葡萄壽命

葡萄是藤蔓類植物。野生的葡萄若任其在森林中生長，它會攀爬於任何可支撐之處，不斷向四面八方蔓延生長。對於商業葡萄園來說，整枝的目的在於固定葡萄藤的生長方向，以利於整理，居由 (Guyot) 與高登 (Cordon) 算是最常聽到的整枝法。

剪枝則像是幫葡萄藤「剪頭髮」一樣，除了使葡萄園美觀、容易整理以外，在冬季葡萄植株休眠時做剪枝動作，可以移除多餘的枝條，達到控制來年葡萄產量的目的。

過去酒農們對剪枝這件事，著重的多在於要留下多少芽苞，因為這跟產量有直接關係，但對剪枝切口大小或位置，卻並不多加留心。多年下來，開始有人注意到，若每年剪枝時在葡萄枝幹上留下大傷口，久了似乎會使葡萄的壽命減短。馬可·西蒙尼便是其中一位留意到這件事的人。

溫和剪枝理念 備受名莊青睞

出生於 1966 年的西蒙尼，家鄉在北義的弗留利 (Friuli)。30 多年前，馬可還是個熱愛畫畫的年輕農學家，對葡萄藤的整體結構和外形十分著迷。某天，當他在畫一棵葡萄藤時，觀察到它有著相當大的剪枝切口，而整株葡萄看起來也死氣沉沉。

在請當地木匠將葡萄的枝幹剖開檢查後，他們發現這棵葡萄的內部已經壞死。這件事大大地啟發了西蒙尼，讓他理解到剪枝傷口與葡萄藤生命力的關聯性。



本圖左邊的剪枝切口都在上方 (三角形標示處)，所以樹幹的白色部分寬敞，樹液得以暢流。右邊的切口則上下都有，阻擋了樹液流通，傷口周遭呈灰黃色。



馬可·西蒙尼手指所示的那個樹幹內部已壞死。



Simonit & Sirch 顧問公司負責人馬可·西蒙尼 (左) 與皮耶保羅·希爾克。



剪枝的切口若有秩序地排在同一邊，不但能使樹液暢流，也為葡萄樹留下年代史。

1998年西蒙尼與兒時好友皮耶保羅·希爾克 (Pierpaolo Sirch) 合夥開始葡萄園剪枝諮詢顧問工作，並在2003年創立了Simonit & Sirch顧問公司，推廣溫和剪枝法。他們的客戶遍布各知名產區與酒莊，包括波爾多的Chateau Angelus、Pichon-Longueville、Lynch-Bages與Yquem；布根地的Leflaive；香檳區的Louis Roederer，以及葡萄牙的Symington與義大利的Biondi-Santi、Ferrari與Alois Lageder。

開創線上課程 獲得廣大迴響

近年來，隨著永續概念的興起，酒農們除了對土壤生命力的重視以外，也開始重新省思該如何讓葡萄藤變得長壽又健康。因而除了酒莊顧問工作外，他們也致力於剪枝教學。特別是在新冠疫情期間，他們開創了一系列的線上課程，藉著網路的無遠弗屆，開始在全球眾多產區造成廣大迴響。

如今，在Simonit & Sirch的「溫和剪枝法」爆紅之後，西蒙尼已成為全球最為炙手可熱的剪枝大師，2023年公司年營業總額近4百萬歐元。

想更進一步了解西蒙尼的剪枝哲學？

Simonit & Sirch
官網



Simonit&Sirch
剪枝學院



Simonit&Sirch
以AI幫助剪枝影片



每年12月在奧地利西部高級滑雪勝地Lech舉辦美酒美食節 (Arlberg Weinberg)，對葡萄酒與美食有興趣的讀者，可以特別注意2024年的舉辦日期。詳情請上: <https://www.lechzuers.com/en/culture-and-lifestyle/events/arlb-berg-weinberg>

Simonit & Sirch的溫和剪枝法其實並非原創技術，而是採取原始的居由式剪枝法為出發點，以延長葡萄藤的健康與壽命為主要目的，剪枝時以能讓樹液順暢流動為最大原則。

在實務上，則著重於如何讓切口最小化，以減少葡萄枝幹感染病害的風險。同時也務必讓剪枝切口全部朝上（同一方向），以便樹液良好流通，促使葡萄枝幹延伸，逐步累積「活木」，而非充滿剪枝傷口的死木。

溫和剪枝概念 台灣亦能適用

西蒙尼提到，採用溫和剪枝法的葡萄藤，因為切口都在上方，令樹液得以順流，也因此都能透過幹上每年向外延伸的剪枝切口，看到這棵葡萄藤的生長歷史。

對於我的提問：「身處亞熱帶的台灣，所使用的是雜交品種，且有一年二次採收的挑戰，是否也適用溫和剪枝法？」西蒙尼則謙虛地回答，自己還沒有機會接觸到雜交品種，但目前已開始有不少來自斯里蘭卡、馬達加斯加等熱帶區域的葡萄酒農與他洽談，而他相信台灣的葡萄藤絕對也能嘗試採用同樣剪枝概念，也非常希望未來能與台灣的葡萄酒莊有更多交流機會。W



馬可·西蒙尼在Arlberg Weinberg精彩的大師講堂。



作者王琪(中)去年12月與來自各國的媒體受邀前往探訪Arlberg Weinberg。