

第 4 章 羅瓦河流域上的珍釀-漫談葡萄酒

駱彥伶 同學

Wine is bottled poetry - Robert Louis Stevenson

一支葡萄酒身後的生成是華美且複雜的，不管是從葡萄的種植，地域的選擇，土壤、氣候的影響，人為的釀造，或是與橡木桶的貯存，到最後的裝瓶，這一切是如此的細微，但卻偉大，任一個微渺的改變都可能使葡萄酒呈現不同的風貌，所以才說釀酒是門藝術，葡萄酒正是裝滿了詩意，葡萄酒呈現的風貌是如此的浪漫且又富饒。

什麼是葡萄酒？

100%由新鮮葡萄發酵，簡單說的話是經過發酵的葡萄汁，無添加除了葡萄以外的東西，葡萄酒在釀造時是不被允許添加其他的東西，完全要靠自行發酵而成。葡萄酒可只用一種葡萄釀造，也可用一種以上的葡萄釀造，像是在波爾多地區的特色就是以多種葡萄去做釀造。

紅酒、白酒、玫瑰紅酒、氣泡酒酒精度固定在 8.5-14 度之間，超過 20 度就屬於是烈酒了，像是波特酒。葡萄酒可分為下列這幾個種類：les vins blancs secs 干白酒、les vins blancs moelleux 自然糖甜白酒、les vins rouges 紅酒、les vins roses secs 干玫瑰紅酒、les vins roses demi secs 半干玫瑰紅酒、les vins de fins bulles 紅、白、玫瑰紅氣泡酒、les vins de liqueur 紅、白烈酒（波特酒）。

關於葡萄與種植



葡萄有 5000 多種，但只有 250 種可以做酒，而亞洲、歐洲、美洲都各有自己葡萄種，皆有自己的獨特的顏色、味道。一般認為最合適種葡萄的土壤，卻是貧瘠的土地，這樣的土地雖然表土層淺，但底層富含了礦物質，土壤的表層孔隙多，是由排水良好的沙或石礫構成，這使葡萄的根能夠保持健康。若是土壤肥沃，根系就會只待在表土層，味道會趨於單調；若是產於貧瘠的土地，根系會盡力去到土壤各層底層去找尋養分，以吸取各層

不同的微量元素，這就會使得葡萄酒的口感豐富有深度。葡萄的根可以抓到 20 公尺去吸收礦物質，而根只會吸收土壤底層的養分，不會去破壞土壤表層的環境，當下雨時水分進入土壤底層，大地會再恢復生息，可說葡萄是最環保的植物。

接下來談到葡萄的種植方法：

一、La viticulture conventionelle 傳統種植：可使用化學藥品，此種種植方法在法國佔 58-60%。

二、En lute raisonnee 計畫種植：只能用 80%種化學藥品，盡量在化學藥品上減量減種，此種種植方法在法國佔 20%。

三、La viticulture biologique 有機自然種植：以 (S.Cu) 硫磺.銅當有機藥物，技術性種植，此種種植方法在法國佔 25-20%。

四、Biodynamique 有機動力種植：技術加哲學思想種植，100%有機，仔細考慮節氣、時令、時間面，此種種植方法在法國佔 2%。

法國希望減量化學藥品，朝計畫種植與有機自然種植方面執行，而這種有機種植當然比傳統種植還耗時間與金錢，將近多了 3 倍以上。但其實化學方法也是可以釀造出好酒的，主要是要看當年的氣候，是否為佳釀年等等。

羅瓦河美酒的燦麗風景

公元前 6000 年，喬治亞出現第一棵用來產酒的葡萄樹，從此開始往南移，種植由東邊到西邊。而法國的第一棵產酒葡萄樹在馬賽出現，約於公元 600 年，為希臘人種植，從此開始慢慢遍布法國。目前波爾多以 12 萬公頃列為法國第一大產區，隆河谷地 9 萬公頃為第二大，羅瓦河 7 萬 5 千公頃列為第三。



此次到的羅瓦河一帶，為法國第三大產區，紅酒產量佔全法國的 12.1%，白酒佔 22%。羅瓦河產區是位於法國中部到西部，沿著羅瓦河的一大片地區，因為羅瓦河是法國最長的一條河流，最後在南特出海，所以流經法國許多地區，跨越不同的土壤，不同的氣候區，所以羅瓦河區的葡萄酒品類也相當多。羅瓦河並沒有如此湍急，水流平緩，周圍有小村莊城鎮、葡萄田，更有許多城堡莊園，城堡莊園內就藏有酒窖，十分特別。這產區的酒容易入口，口感平順，不需要太多時間熟成，富含著果香，有著果香的複雜性，甜中帶酸，還可回甘。

羅瓦河一帶的種植區域，共 5 千公里的範圍：第一區 Vins de Nantes（下游）、第二區 Anjou et de Saumur（中游）、第三區 Touraine（中游）、第四區 Sancerre（上游）。

而在此次上課的 Anjou 地帶的地質，為黑石板岩、較硬、不可挖，貯酒區主要建在地面上像是城堡。Saumur 為石灰地，曾被海水覆蓋，鬆軟可挖，可挖地窖，酒便可放置地窖。

Anjou 地區以玫瑰紅酒著名，區內同時是 Chenin blanc 品種為主釀成的白酒最佳產地，從甜到不甜的白酒都有，範圍相當廣，特性以清淡著稱，酸度與甜味相均衡，果香濃郁。而靠近 Saumur 附近更出產品質優異的氣泡酒，此外還有以 Cabernet-Franc 品種為主釀成的厚實紅酒。



羅瓦河地區非常廣闊，跨越了不同的土壤區與氣候帶，而這地域上的不同，使即使是屬於同一種葡萄所釀的酒，也會呈現出不同的風貌，因為土壤影響了味道，可說景地影響了酒的風貌。這就要談到 Terroir（地話），地話可說是一個專屬葡萄酒的獨特故事或圖畫。地話包含：農夫（人）、土壤、年分（那年的氣候），任一的三個

元素都會影響至酒，任何元素的改變都會使酒不同。地話的原意是鄉土，用在葡萄酒上就可說，酒中留存著鄉土的味道。

法國土地的面積廣大，每一塊葡萄園的鄉土都有其特性，這個特性來自於影響鄉土的各個因素，不管是土壤、地形、氣候、或人都會影響葡萄的性質，造成不同的風味跟

口感。而使葡萄酒有獨特風味，使葡萄酒有複雜多樣的面貌，往往就是來自於鄉土的特性。

法國是相當重視地話的，因為能夠呈現出當地的特質才能算是一支好的葡萄酒，地話可說是代表著葡萄酒的背後生成故事與價值。任何產業化、大型經營酒的工廠是無法說出地話的獨有性，地話對當地的小酒莊是非常重要的，這也是讓他們足以與大型企業公司對抗的一項優點，地話是說出酒的生命力，說出那年不管是大自然或農夫的故事，可以說是葡萄酒在那個地域中的成長過程，代表著葡萄酒的價值。

品味葡萄酒風華



品酒是就像品嚐美好的風景，是需要動用到視覺、嗅覺、味覺的感官，用心去體會，除了具備足夠的知識，最重要的就是要有敏感的感受能力與判斷力，把葡萄酒當作一個生命力的個體來看待，用心去感受葡萄酒的內蘊。

品酒時的次序，最好把清淡不甜且口感簡單的酒安排在前面，白酒在前，紅酒在後，干型的酒在甜型的酒之前，循序漸進，因為這樣前面品嚐的酒才不會干擾到後面的酒的口感。

品酒三步驟：觀看、聞味、品嚐

一、 觀看

首先，由各個角度觀察酒的顏色與純淨度，還要觀看是否有雜質，是否有光澤，需要以白色做背景來欣賞酒，才可以觀察到正確的訊息。

再來觀看葡萄酒的顏色，將酒杯向前傾斜 45 度，將葡萄酒的表面分為邊緣線、邊緣層、中心區。一般年份比較久的白酒顏色會比較深，年輕的白酒通常是無色的，存放比較久的白酒會呈現琥珀金黃色，甜味較濃的白酒顏色也會較深，像是甜白酒會呈現出金黃色。一般年份比較久的紅酒會失去顏色，存放比較久的紅酒會呈現磚紅色，年輕的紅酒會呈現紫紅色，介於中間的年紀就會呈現出紅寶石色、櫻桃紅。

二、聞味

把酒杯朝向自己，斜 45 度讓鼻子靠近杯子，深深吸一口氣，在離開酒杯後再慢慢將氣呼出。

第一次的聞味應在搖晃酒杯前。

第二次的聞味在搖晃酒杯後。快速的搖晃酒杯，以圓形曲度旋轉，使杯中形成漩渦，酒會因為加速與氧氣接觸，而加速揮發，使香氣散發更快。

最後以各式形容詞與名詞去描述對葡萄酒的感受，例如：

甜白酒：清新、富含成熟水果味、糖果、鳳梨味、熱帶水果、杏仁、蜂蜜、水蜜桃、柑橘、無花果、青草（羅瓦河甜白酒的特性是綜合著果香的複雜性）

紅酒：濃厚濃郁、木頭味、煙燻味、香料、黑醋栗、櫻桃、巧克力、茴香、橡木、玫瑰花、香草。

三、品嚐

最後品嚐就是要靠味覺，那就是舌頭，舌頭上有上千個味蕾，而舌面上可以感受到酸甜苦辣，那這些味蕾會將酒液的味感，經過神經系統傳到大腦產生各種味覺。

（一）啣飲

品酒時首先要先啣飲，就是先喝入一小口酒，讓酒滯留於口中，用口稍微用力吸氣，讓酒在口中攪動，藉以重複吸氣及舌頭擺動，以接觸舌頭與口中的各部位，這個部分有點像漱口，但是不同，它是比漱口緩和的啣飲方式。

而嘴跟鼻是要一起互動的，當吸氣時酒氣會從口中進入食道而上傳至鼻腔，這個方式叫回溯嗅覺，這時候鼻腔中的神經就能感受到由口中傳來的氣味，而到大腦去分析。

（二）漱口及吐酒

在啣飲後，就將同一口酒小漱一下，讓分散各處的味蕾能夠均勻感受到酒液的味道，之後就吐酒。

（三）感覺餘韻

當葡萄酒進入喉嚨與食道時會繼續散發味道，有時候這個味道可以持續很久，這部分可以體會除了酸甜苦辣外的甘味，就是回甘感，如果這支酒的餘味、餘香在口中盤旋的時間很久，且很厚實、甘美，這就是一般公認的好酒。

最後以各式形容詞去描述對葡萄酒的感受，例如：

半甜玫瑰紅酒：甜帶酸、清爽淡雅、豐厚的水果甜、餘韻回甘、柔順細緻、單寧不

澀、但略顯單薄（羅瓦河玫瑰紅酒的特色是甜帶酸又可回甘）

甜白酒：甜中帶酸、質地柔順、帶有蜂蜜、太妃糖的味道、非常濃厚、甜度高、複雜多層。

侍酒師的內涵與葡萄酒

侍酒師是在高級餐廳裡必有的職位，負責餐廳的試酒挑酒，幫助客人選酒，安排酒單，桌邊服務，更要具備葡萄酒搭餐的知識，侍酒師絕對不單單只是一個酒的服務生，這是一個屬於極度技術性且不簡單的工作，更是一個需要鑑賞力的工作。他們甚至必須去葡萄園去巡視，確保他們的酒每個階段都維持一個很好的狀態，絕對不只等葡萄酒裝瓶後負責試酒而已，而是要確認整個葡萄酒生長、釀造的過程都是完好的，這樣他們才可以確保得到那瓶心中想要的好酒。



像是侍酒師也是需要負責酒的存放，管理酒窖的環境，如此才可使酒能夠在裝瓶後，也能夠維持一個完好的狀態。酒窖溫度要保持在 10-15 度 C；濕度須維持在 75%；存放酒的地點光線不能太亮，不要接近熱源；存放酒的地點空氣要清新、潔淨，空氣要流通；不能震動，要使酒能夠穩固、安靜；酒要橫躺平放，使酒能接

觸到軟木塞，使木塞保持一定的溼度，不然會使軟木塞太乾燥而緊縮，使空氣有空間進入瓶中，使酒變質，太乾燥的軟木塞在開瓶中也可能會隨時斷裂，使木屑掉入瓶中。

地話中三者的因素：農夫、土壤、年分，構成了葡萄酒的內在生成，而外在因素的三者：軟木塞、酒窖、運輸，則影響了葡萄酒已裝瓶後的改變，不管是軟木塞，酒窖的好壞，酒窖的環境是否適宜或運輸過程中是否有平穩，不受到強烈震動，這些都大大影響了酒液的變化，如果葡萄酒得到妥善的照顧，一瓶好的酒才能相得益彰。

最後，此次到羅瓦河一帶除了在室內學習了葡萄酒的知識，更到當地的酒莊與葡萄田實地探查了葡萄酒身後的種植、釀造過程，從什麼是葡萄酒？各式葡萄的品種種植，土地、土壤、氣候的對於葡萄酒的重要性，怎麼釀造？各式葡萄酒的特性與差別，怎麼

去品酒？怎麼去欣賞一支好酒？等等……都讓我深覺葡萄酒的深意是如此的偉大且有內涵，此次的海外學習的確讓我深入品味了葡萄酒的美麗故事。