

2015年

AWI 亞洲葡萄酒協會

侍酒師比賽

作者: 洪昌維 老師

葡萄酒的軌跡

- 西元前 5000 年左右就有葡萄酒歷史的軌跡了，出現於埃及的壁畫上，畫有大片的葡萄園及釀造葡萄酒技巧等；由於野生葡萄樹相傳於更久之前，所以也有許多人相信葡萄酒的存在於更早之前。
- 至於，葡萄酒與人類結下了不解之緣，開始於採摘的葡萄時因堆積破裂的葡萄與葡萄皮上的天然酵母接觸自動發酵發生，葡萄之旅也就此展開。西元前數千年美索不達米亞已經有大片葡萄園的種植，經過人類的遷移，此一文化向西到了埃及並留下了痕跡，而後，西元前 2000 年葡萄酒的種植再度往西，移到了眾神之國—希臘，葡萄酒就成為希臘文化中非常重要的一部分，因而創造了酒神之名「DIONYSUS」，頂著希臘眾神的勢力的光環及海外殖民地的建立，葡萄酒文化迅速的向地中海沿岸國家擴散，來到了羅馬，也因羅馬帝國勢力的擴張，葡萄酒的種植更深入到中歐各地，一直向西到了法國，葡萄酒也成為羅馬軍隊排遣鄉愁最好的麻醉藥，因此葡萄也被大面積的種植，終使得葡萄酒被廣泛的推廣開來！

神的飲料·基督的聖血

- 早期葡萄酒是被用來祭祀用的，屬於神的飲料，更被稱為基督的聖血，一般人除了節日與慶典外並不容易飲用到，直到西元五世紀左右，羅馬帝國的滅亡，葡萄酒的發展便轉到教會的勢力底下，十五世紀左右，更由於基督教會勢力日趨的擴大，許多基督教徒也開始擁有自己的葡萄園，各地更因教會勢力龐大、人才的聚集，及儀式的需要，葡萄酒的生產也成了教會或修道院的重要工作之一；不過在當時的釀造仍屬於粗糙階段，存放也以木桶為主，且保存性不佳、運輸不方便等，因此，大多屬於產地自製自銷為主，但也由於教會人才的投入使得葡萄的種植與葡萄酒的釀造技術奠定了日後發展的良好基礎。
- 十八世紀左右，隨著歐洲移民勢力的擴張，葡萄酒的文化被帶往美洲和澳洲大陸等地，也因玻璃瓶與軟木塞的普遍使用，使得葡萄酒成為一重要的貿易商品。

葡萄酒的重生

- 大約在十九世紀中，因往來新大陸與歐洲本土的熱烈貿易而引進了葡萄的病蟲害，如根瘤蚜蟲病（*phylloxera*）等，造成對歐洲本土種的葡萄極大的傷害，這種寄生在葡萄樹根的蚜蟲，吃掉了葡萄根而使葡萄樹致死，在十九世紀末幾乎摧毀了歐洲所有的葡萄樹，這也是有史以來葡萄酒業所受到最大的傷害，之後的數十年間，都無法有效克制蚜蟲病，直到 1880 年代才發掘這蚜蟲病並不會侵害到美國種的葡萄樹根，因此就將所剩下尚未被侵害到的歐洲種葡萄樹，架接在美洲種的葡萄樹上，終使得歐洲種的葡萄酒業得以重生。

葡萄糖+酵母=酒精+二氧化碳

- 沒想到這一災難卻帶來葡萄酒業釀造技術的提升，更因法國細菌學家路易士巴斯德（Louis Pasteur）發現了酒精發酵的原理，使我們知道葡萄酒製造原理在於酵母將葡萄糖轉化成酒精，也由於對酵母的研究、發酵原理的闡述，使得葡萄酒的釀造技術得以大幅的改進。

醞釀美味關係

- 進入二十世紀，二次大戰之後，因商業價值的需求，葡萄酒的釀造技術及種植面積有大幅度的擴展，也使得現今製造出品質優良的葡萄酒不再是件難事，雖然如此，但是要釀造出有特色的葡萄酒還是得靠葡萄園本身獨特擁有的天然環境及特殊的釀造手法才行。
- 葡萄樹的環境適應力很強，對釀造葡萄酒相對來說變的十分容易，但在早期葡萄酒的釀造方法屬於相當簡易、粗糙，所以各種葡萄酒品質的差異性並不大，相同地在當時人們對葡萄酒品質的要求也不高，經過數千年來技術的演進，尤其是十九世紀的巴士德博士（Louis Pasteur）所研究出葡萄酒新的釀造技術，才知道除了簡易的將葡萄汁轉換成葡萄酒之外，還需要質與量的變化及成分的分析，因此使得葡萄酒釀造技術成爲一門專業的學科。

釀造優良的葡萄酒的四大要素

想要釀造出優良的葡萄酒要有以下的條件：

- 適合的地理環境、(緯度、土壤)
- 適當的溫度氣候、(陽光、雨水、溫度等)
- 優良的葡萄品種、
- 釀酒師豐富的人文技術等

葡萄的生長條件

適合的地理環境、緯度、土壤

- 要培育品質優良的葡萄酒，受到地理環境與氣候等等各種天然條件的限制，釀造葡萄酒的葡萄樹分佈，以北緯 35~50 度之間，南緯 35~50 度之間的帶狀區爲佳。
- 土壤對葡萄酒的產地特色及品質有非常重要的影響，一般貧瘠的土地較適合葡萄樹的生長，因爲土質的排水性較佳及地下土層的礦物質的種類較多
- 法國 SYRAH 的產地在隆河谷地，此地的土質爲火層岩斜坡，這一品種被移植到澳

洲，則被稱為 SHIRAZ，因地質的不同所釀造出的葡萄酒，也因土質的差異性，而產生極大的差別。

- 花崗岩土質適合種植 GAMAY、RIESLING 及相當有名的 BEAUJOLAIS 等
- 礫石及卵石地則適合如 CABERNET SAUVIGNON、MELOT 等
- 沉積岩（石灰質）土地則適合 PINOT NOIR、CHARDONNAY 及 SAUVIGNON BLANC。

適當的溫度氣候、陽光、雨水、溫度等

- 至於影響葡萄樹生長的因素很多，除了有陽光、雨水、溫度、還有土質等多重因素；陽光的光合作用使得葡萄樹產生足夠的葡萄糖以供發酵，適當的雨水提供足夠的汁液，高度的溫差蘊釀出適合的酸度，因土地的貧乏、養分的缺乏及土質排水性佳，使葡萄樹的根部完全深入地底中，吸取足夠的礦物質、養分。因此一般要生產釀造葡萄酒的葡萄樹的樹齡需在 4 年以上，才能長出成熟的根部，以吸取足夠的養分給葡萄，而一般好一點的葡萄酒需用至少 10 至 15 年以上的葡萄樹，甚至於 20-40 年以上也是常見的。

葡萄酒的葡萄品種與分佈

- 葡萄的分佈極其廣泛，而葡萄種類也相當的繁多，目前全世界約有八千多種葡萄品種，而被經常性使用的卻只有一百多種而已，這一章節裡我們僅提供一些重要的葡萄品種，而這些品種包括紅葡萄酒、白葡萄酒，對一般經常喝葡萄酒的人想必也是耳熟能詳的。
- 葡萄酒品種因生長的特性及所需的自然條件不同，也造就了各區具有獨特風味的葡萄酒，下面就為您一一介紹。

白 酒

1. CHARDONNAY

- CHARDONNAY 被稱為葡萄酒之后，是全世界被種植廣泛的白葡萄品種，它也是少數可以長年儲存的白葡萄品種之一，Chardonnay 的酒勁有力，在酒齡的淺時顏色屬淺棕帶綠、果香濃郁而爽口，隨著酒齡的增加，顏色轉為黃色或金黃色，果味漸漸地轉變為多彩多姿的複雜味道，而後韻也更明顯增強，它適合的土質是屬於石灰質土，產區散佈在世界各地，其性質較適合各類型氣候，容易栽培，產量高且穩定，原產於勃根地，現在在北美、南美、非洲、澳洲等地均可見其蹤影，法國香檳區所產的香檳也多是以此種葡萄品種所釀製。

2. SAUVIGNON BLANC

- 原產地是法國主要是 Loire 區和 Bordeaux 波爾多地區常與 Semillon 混合來生產清爽不甜的白酒，近期在新世界釀酒國家也大受歡迎，而且有非常獨特的表現，如紐西蘭、美國、澳洲、智利、南非等。其中紐西蘭更因 Sauvignon Blanc 的種植出色而聞名於全世界。又名 FUNE BLANC，它適合海洋性氣候並種植在石灰土質層，它的酸度比較強，帶有一股青草和果仁香，或者蜂蜜和花香，適合年輕酒齡時飲用，目前市面上也因它的特性而廣受歡迎，尤其是美洲及紐西蘭所產的最受歡迎，特殊的熱帶水果風味 如鳳梨 芭樂 白香果等，更是迷人，非常適合夏日飲用。

3. SÉMILLON

- Semillon 是一款味道相當濃郁豐富的白酒，原產於法國 GRAVES 區的主要白酒品種，它可以單獨來釀製白酒或跟其它白葡萄混釀，甚或單獨釀成甜酒。在法國 Bordeaux 波爾多地區常與 Sauvignon Blanc 混釀來生產清爽不甜的白酒、而在 Sauternes 跟 Barsac 區利用當地特有的貴腐菌來生產索甸(Sauternes)甜白酒，被認為最好最貴的甜白酒“Château d’Yquem” 就是用 Semillon 做成的。值得一提的是澳洲的獵人谷地 (Hunter vally)生產的 Semillon 釀成不甜的白酒經過陳放培養後香氣濃郁、口感豐富品質相當不錯。

4. RISLING

- 原產於德國萊茵河區，也是德國酒的代名詞，它的特性是耐冷、產量大且適合種植於砂質黏土上，RISLING 的特性明顯具有淡雅的花香酸度強屬於適合年輕酒齡時飲用，但也同時具有可以陳年的品質，晚摘的 RISLING 具有能保持高酸度及甜度的特性，其香味濃郁優雅。
- 它的基本氣味是白花香系跟新鮮果香系列如：梔子花、茶花香等白花香，在加上一些果香如柑橘類的，蜜桃、杏桃等香氣，也有些許的野味：如蜂蜜。

5. GEWÜRZTRAMINER

- 一個又長又難念的德文名字、但相較於同樣香味十足的 **Muscat**、還是保有那麼一份撫媚與柔情，它的獨特香氣不是荔枝或糖製水果就是玫瑰花香與雞蛋花香、產於歐洲中部：奧地利、德國一帶，法國的阿爾薩斯地區也有生產。
- 適合生產於較涼的氣候，其酒顏色呈黃色或桃紅色，香味非常獨特濃郁，含有水果和香料的香味，在德國及奧地利區常被生產來作為貴腐甜白酒，它的顏色略帶有桃紅色不屬於紅葡萄品種但適合釀製成白葡萄酒。

其他白色釀酒葡萄

其他常見的白色葡萄品種有：

- PINOT GRIS
- CHENIN BLANC
- SOAVE
- VIOGNIER
- 及製造甜酒的 MUSCAT

紅酒

1. CABERNETS SAUVIGNON

- 是全世界最受歡迎的紅色葡萄酒，生長容易，適合各種不同氣候，原產於法國波爾多地區的 PAUILLAC，它的品種果實小而皮厚、酚類物質含量高，釀出來的酒色深沉、丹寧特強、酒體相當渾厚，需要較長的時間存放，果香以黑色果實類如黑醋栗、黑櫻桃或黑李子等為主，經過陳年後則逐漸形成更多的香味如煙草、煙薰巧克力等，其多層次的口感是其它品種無法比擬的，在好的產區所釀造出來的 CABERNETS SAUVIGNON 可存放數十年以上，在法國它多以混合 MERLOT 或 CABERNET FRANC 等品種，而法國之外的產區也多有種植，以美國、南美、澳洲、非洲等地多以單一品種為主。

2. CABERNET FRANC

- 原產於法國波爾多的 GRAVES 區，其風格與 CABERNET SAUVIGNON 類似，早熟並較適合較冷的氣候，口感上有覆盆子及花香，但它的丹寧和酸度含量較低，因此經常混合其它品種一起釀造，如卡本內-蘇維翁和美露，而它的肉質豐富是主要特色。
- Cabernet Franc 種植地區以右岸聖愛美濃與波美侯地區較多，品質較優可釀成堅實耐久的紅酒，著名的白馬堡以 70% 的卡本內弗朗為主角釀造出非常優質的紅酒，在羅亞爾河產區也大量種植，以希儂(Chinon)和布戈憶(Bourgueil)最著名，通常只使用單一品種。

3. SYRAH (Shiraz)

- 原產法國隆河谷北部，也是最佳產區。適合溫和的氣候，於火成岩斜坡的表現最好。除了法國之外，最著名的產區就屬澳洲了，在澳洲它叫 Shiraz，也因在澳洲種出了自己獨特的風格，因此兩者名稱並不混搭，這習慣也被全球所接受，也代表了各自的風格。
- 這品種的果實大、丹寧高、酒色深紅，果味厚重，年輕時已紫羅蘭花香和黑色漿果為主，陳年後會發展出香料胡椒及焦油 皮革等成熟香。口感結構緊密扎實，單寧含量驚人，抗氧化性強，而且豐富多變，非常適合陳年存放

4. PINOT NOIR

- 原產於法國勃根地的 COTE D'OR 區，該品種的收成較早，適合種植於微冷的天氣，果皮較薄易受天氣影響，但發酵後的丹寧不高，甚至果酸比丹寧還高，但其顏色豔麗迷人、口感柔順且呈現多層次的香味，這一葡萄品種除了法國，以加州的 NAPA VALLEY 種植最為成功，它除了可以釀造紅酒之外，在香檳區也有種植，而此區多是直接榨汁或是釀製成白色的香檳酒或玫瑰紅香檳酒，它是香檳區的重要品種之一，常與 CHARDONNAY 混合。

5. MERLOT

- 原產於法國波爾多地區，為該區普遍種植的葡萄品種之一，屬於早熟且產量大的葡萄品種，產地以 POMERLOT 和 ST. EMILION 的產區較為著名，它除了經常與 CABERNETS SAUVIGNON 混合，也與 CABERNET FRANC 混合，是相當受歡迎的葡萄品種。
- 用 Merlot 釀造的葡萄酒，其獨特的深紅色，它的低酸度，丹寧柔順、富含果香、滑順的口感常被稱做絲綢般的柔美。因為口感的柔美，其帶有深色果實類的香氣常被忽略。

其他紅色釀酒葡萄

其他的有：

- Gamay
- Sangiovese
- Zinfandel
- Grenache
- Tempranillo
- Nebbiolo

葡萄酒的釀造與人文

- 美味的葡萄酒

- 我們知道葡萄酒的釀造極其簡單，說穿了它只需要葡萄自然的熟成、破裂與外皮上的酵母自然結合就能釀造出葡萄酒，但我們也知道此方法所產生的葡萄酒是極為粗糙，且不適合飲用；釀酒的方式經過數千年的演進，已經加入了許多先人的智慧，它創造出有一套固定的釀酒模式，傳到了今天也因葡萄品種的不同、釀造方式的差異，所生產出來的葡萄酒的風味也有所不同，但其中卻也遵循著一套固定的釀造模式：

1、採收

- 每年在四月初左右，葡萄樹會開始發芽，這時必需先犁土，並祛除雜草，讓葡萄樹順利的長葉並讓葡萄枝蔓順利的成長，到了六月左右，葡萄枝蔓會長出花絮，花呈白色細小狀，在這季節裡，果農便開始用架條支撐枝蔓並整理葡萄葉及剪除多餘的葡萄枝葉，使葡萄樹的日照效果良好，並避免浪費葡萄樹的養分，如果枝葉生長太快或日照不足，會造成落花進而影響到葡萄的結果。
- 葡萄開花後若順利便會在七月初結成葡萄，這時，需再度剪除過多的枝葉及葡萄幼籽，以免養分被枝葉及生長不良的葡萄幼籽所吸收，而影響到葡萄果實的生長，除此之外，爲了讓葡萄的果實能夠充分接受到陽光及避免感染疾病，一般都會用支架撐開葡萄樹，使葡萄果實充分的接受陽光，經過八月分陽光充足的日照，到了九月初，葡萄就會進入成熟期，而葡萄的藤蔓也開始木化成較硬的葡萄藤，此時的葡萄樹最怕過多的雨水，影響葡萄樹將糖分及養分傳送到葡萄的果實上，經過近一個月的熟成，到了九月底十月初，葡萄已成熟到可以採收的階段，而此時將可進入採收期，採收期延續近 2~3 個星期。

2、篩選

- 採收後的葡萄要經過篩選，甚至於有些酒廠會強調是手摘的。至於機器採收的多少含有些葡萄葉及枝梗的存在，所以得先經過篩選，篩選後的葡萄必須經過壓榨的過程，由於葡萄皮含有丹寧、紅色素等等，所以在發酵前必須先擠出果肉將葡萄皮與果肉分離，破皮的另一用途是使葡萄汁與葡萄外皮接觸，讓葡萄皮的一些天然物質溶解到葡萄汁液中。

3、榨汁

- 將破皮後的葡萄傳送到壓榨房裡，經過淨化枝葉等雜質之後，再被倒入一個呈水平狀前壓器之內，這部機器由木頭所製成，內有旋轉旋狀枝條，兩端由一大的鋼製轉軸承接，其間的鍊條，鐵勾會將一團團的葡萄壓榨成汁漿。
- 榨汁的過程要注意壓力不能太大，以免擠破葡萄籽釋放出籽中的油質及劣質

的丹寧，而影響到葡萄酒的口感。

- 紅葡萄酒在這階段還多一道「浸皮」的過程，以萃取葡萄皮中的重要物質，如丹寧、紅色素等等，一般都採用低溫浸皮法，不過還是得視釀酒師要負予這葡萄酒何種的風格；近幾年來，也有一些白葡萄酒爲了吸取更多的果香也採用此一淨皮法。

4、發酵

- 破皮榨汁後的葡萄汁稱爲 **Must**，轉入一個不銹鋼槽中進行發酵。此時的葡萄汁中所含的糖分經酵母菌的發酵作用轉化成酒精及碳氣，這階段最需注意的就是溫度的控制，發酵的過程會讓溫度升高，超過 45°C 的高溫會殺死酵母菌使其發酵中止，而不銹鋼槽被設計成爲控制溫度最好的指標；另一作用酒精發酵的濃度也必須嚴格的控制 16% 以下，酒精濃度超過 16% 也會使酵母菌中止發酵，所以一般葡萄酒的酒精濃度多數被控制在約 10%~15% 之間，這完全取決於葡萄汁中含糖分的比率，第一階段的酒精發酵可算完成，酒精發酵後的葡萄酒經需過一個冬天的儲存，到了隔年，便會開始第二階段的發酵稱爲“乳酸發酵”，乳酸發酵的作用是將葡萄酒中的果酸加以乳酸菌，使酸度比較高的果酸轉化成酸度較溫和且穩定性高的乳酸，然而一些適合即時飲用的葡萄酒，如薄酒萊新酒及一些白酒，就不須經過乳酸發酵此一階段。

5、過濾

- 發酵完後的葡萄酒含有大量的礦物質及雜質，此時葡萄酒須經過過濾讓它變得更清澈，早期使用的方式是將葡萄酒靜置，使雜質沉澱於桶底，再將葡萄酒換桶，因此我們看到的橡木桶的開關位置都略高於底部，而這個程序還可以讓酒在換桶中接觸到空氣，祛除桶中的腐味，此一方法是最不會影響葡萄酒的酒質，這一換桶過濾的過程可祛除雜質，並在換桶的過程中使葡萄酒的丹寧更爲柔化成熟。

6、培養

- 橡木桶中的培養對紅葡萄酒而言是相當重要，因爲橡木桶中的木質細胞具有透氣的功能，能讓極少量的空氣滲透到桶中和葡萄酒發生適度的氧化作用，這一緩慢滲透的氧氣可以柔化丹寧，並將木桶中的香味融入酒中，使葡萄酒經過長時間的蘊釀變化出豐富的酒香。
- 至於換桶的動作早期多出現在法國、西班牙的傳統中，他們習慣將葡萄酒儲放在不同的橡木桶中進行熟成與儲存。

7、熟成

- 爲了讓葡萄酒能吸收更多的丹寧和豐富的風味以及充分利用橡木桶的特性讓葡萄酒變得更成熟和軟化，所以會存放在橡木桶內一段時間（約 1~5 年左右），其目的是爲了讓丹寧更具收斂性，使酒精和糖分充分的修正與柔化

作用，因此一般愈高級的酒及愈能陳年的酒，放置橡木桶的時間相對的也就較長，所以葡萄酒在橡木桶的存放時間具有評鑑品質的決定性。

8、裝瓶

- 在裝瓶前，這些新酒需置入橡木桶內，熟成儲存約 2~3 年的時間才裝到瓶子中，這是指較佳的葡萄酒而言；而一般的葡萄酒通常儲存期沒那麼長，一般時間約只有 6~12 個月。
- 裝瓶後，一般也須放入地窖中靜置，時間有從三個月至二~三年不等
- 地窖的儲藏較不受大氣的影響，能保持溫度約 12°C~16 °C 左右及相對濕度約在 70% 上下，並且沒有光線的干擾

9、儲存

- 葡萄酒經過橡木桶的培養之後，已進入成熟階段，但也因橡木桶中氧氣的滲透，使葡萄酒中的酵母一直處於活躍的狀態，因此，爲了長時期的保存和運輸，葡萄酒必須裝入瓶中存放，有些酒會因在瓶中的靜置，使其酒質呈現更穩定的狀況，而能長時期的保存，達到最佳的成熟狀態，但也有一些酒裝瓶的作用單純是爲了運輸，而不適合長時期的保存，如最有名的法國薄酒萊新酒，它只能存放 2~3 個月而已，至於裝瓶後的葡萄酒容易受外在的溫度、光線及溼度所影響。
- 「恆溫」及「相對溼度」這兩因素對儲存葡萄酒是非常重要的，最佳的溫度約在 13°C 上下，因玻璃瓶的透光度較高而葡萄酒中的酵母對光線非常敏感，所以，在儲存的環境中最好不要有任何光源存在；相對溼度則要保持在 70% 左右的最佳溼度。

葡萄酒的香味

- 葡萄酒香的豐富變化是葡萄酒最吸引人的地方，而葡萄酒的香味受葡萄品種，釀造方法，年份，儲存等的影響
- 葡萄酒的香味一般是根據記憶中熟悉的味道來做判別

葡萄酒的香味可以分爲八大類:

1. 花香 : 白色淡雅香，紅色濃郁香，柑橘清香
2. 水果香 : 熱帶水果，漿果類，新鮮水果類乾
3. 果香 : 水果乾，糖漬水果，乾果類
4. 香料 : 香草，胡椒味，辛香料
5. 植物性香 : 青草味，菌菇類，青椒味
6. 動物性香 : 皮毛味，皮革味，野味
7. 燻烤味道 : 煙燻味，烤麵包味，巧克力
8. 其他類 : 礦物質，焦糖味，軟木塞