

(德有康) 「亞利大意」種品葡葡洲歐

# 葡萄酒法蘭西

陳松生

中歐國家盛產葡萄酒類，已有千餘年歷史，產品以法國為最著名。作者曾於民國五十年，應法國政府邀約，前往研習製酒技術，並順道考察義大利、西德、葡萄牙等國的製酒工業與研究機構，謹將研習參觀經過與考察所得，摘要供本刊讀者參考。

法國有廣大的平原，河流聯運便利，交通發達，是一個農工業並重的國家。葡萄園面積，據一九六一年統計，有一百四十二萬四千三百公頃，約佔全國面積三%。

釀酒用葡萄的產量，習慣以釀成葡萄酒的容量計算，年產五、六千萬公石，每公石酒，需一百二十至一百四十公斤的原料葡萄，所以葡萄的年產量為六百萬至八百萬公噸之間。法國全國葡萄栽培面積，如上所述共有一百四十

二萬四千三百公頃，佔全歐洲葡萄栽培面積的一七·六%，佔全世界葡萄栽培總面積的一三·四%。法國栽培葡萄，全採「株作整枝」或「額式整枝」法，每公頃約種植五千至一萬株。由於農業機械的普遍利用，葡萄園的行距有逐漸拓寬的趨勢。新式的栽培方法行株距多為一·一公尺×一·八公尺。株間以十四號鉛絲（每一百公尺用二·九六五公斤）牽引，依植株高度分為三線式或四線式兩種。行長約二十或三十公尺不等。因無颱風損害，僅於兩端豎立一·六公尺×八公分×八公分的水泥支柱兩支。此外，於每株主幹旁，另設一雜木支柱。法國各區栽培的葡萄品種不同，其中「三三〇九」品種是由 Riparia 和 Ruprestis 雜交育成。Riparia 又名 Cloire，發育旺盛，抗根腐蟲力強。但用作砧木時，樹勢不够旺盛。Ruprestis 抗根腐蟲力雖然欠佳，且不耐旱濕，但發育旺盛，親和性很好，成活率也高。雜交育成的「三三〇九」，兼具以上二種優良性狀，僅葉部抗黑痘病力較差。定植時期於每年三月底至四月份開始，由於根腐蟲為害嚴重，所以多年來，所植苗木全部均需嫁接。嫁接用插接或割接法，分在室內或田間施行。地中海岸葡萄區，多於年前先將砧木在田間扦插，入土約三十公分，次年再在田間嫁接。亞奎丹盆地

葡萄區及巴黎盆地葡萄區，則於室內嫁接，在攝氏三十五度的室溫內，使發根完成後，移到田間定植。其中也有向種商訂購苗木定植的。這種苗木，每箱二百至三百株不等，都在箱側註明苗木和砧木品種名稱，辨認方便。定植時行側另備數株，以便補植。

每年葡萄開花季節約自五月下旬至六月，到八月下旬果穗已達着色時期，此時最重要的作業是摘葉。以鎌刀在行間將過長的枝梢刈除，並以塑膠帶或草繩，將主枝和結果枝誘引於鉛絲上，再行撒佈波爾多液。

每年生長時期，行中耕一至二次。第一次多在發芽後一個月左右，將根部附近土壤翻開。另一次是在冬季剪定以後，將行間土壤培向根部，藉以保溫。

田間所施肥料，堆肥部份是以壓榨製酒後的葡萄渣混合厩肥（馬糞）麥稈等腐熟後施用，每公頃約十至十二噸。化肥每公頃施用氮、磷、鉀淨量比率為三十：四十：八十。

蟲害以金龜子、天牛等為害較多。根腐蟲則因多年來均已使用強耐砧木，所以己不嚴重。病害方面除露菌病、炭疽病和黑痘病外，以毒素為害較為嚴重。在防治方面，以波爾多液和「銜乃浦」、「蓋撲丹」、「可利生」等農藥為主。

收穫葡萄每年約在十月上旬開始，為期二十餘日，每株平均產量為三至四公斤，每公頃約可收穫三、四萬公斤。法國生產的葡萄酒，僅有少量供食用，大部份用以製酒。

葡萄冬季剪定，於每年一、二月份開始。如遇酷寒，須停止一兩天。剪定方法依葡萄的品種和地區略有不同，大體上均保留兩個結果母枝及兩個預備枝，共約十二至十四個芽。有時為便於結紮於鉛絲上，所留的母枝較長，但前部芽部，仍用剪刀刈除。至於僅留一個結果母枝和預備枝的，是因樹勢制宜的剪定方法。

## 如霞的白葡萄酒

如霞 (Jura) 山區的葡萄園，長八十公里，寬

十二公里，種植葡萄面積在一九六〇年為二千七百五十八公頃，約佔法國葡萄種植總面積四十分之一。種植面積雖不大，但所栽培的釀酒用葡萄品質很好。

該地區所製造的葡萄酒，以白葡萄酒能適合於長期貯藏。釀製白葡萄酒的葡萄成熟度，須首先鑑別。除 Savagnin 品種，因果皮較厚不易腐爛外，其他葡萄如成熟較慢，即須預防腐爛。在產製黃酒著名的 Chateau-Chalon 地方，由當地農業技術人員和地方農代表組織委員會，在 Savagnin 品種葡萄收穫之前，及在其他品種葡萄收穫之後，觀察該區葡萄園。其目的在調查除 Savagnin 品種外，是否尚有其他品種的葡萄保留，未全部收穫，藉以估計葡萄品質和生產數量，以便發給收穫葡萄的准許證和指定收穫日期。

在葡萄田中收穫葡萄，一般以不除梗為原則，但在阿爾伯 (Arbois) 地方，先將果梗除去後，再送到工廠。

葡萄經除梗過磅後，放在貯存場所內，再經由貯存池送到軋碎機軋破。這種軋碎機軋破工作；對於果皮較厚的 Savagnin 品種葡萄更為重要。

軋碎後的葡萄，經自行流汁後，送入壓榨機壓榨。各種新式壓榨機中，以使用西德製壓榨機壓榨，果汁品質較佳。壓榨須緩緩進行，不可過速。剩餘的果渣，可行一次或二次的再壓榨。

經壓榨後的葡萄酒，所含亞硫酸鹽類成分很低，除因葡萄已腐爛或壓榨時溫度過高外，普通每公石葡萄酒加以亞硫酸不超過十五公克為原則。



▼本文作者陳松生，五十歲，福建人，法國凡爾賽研究所研究員，曾任苗栗糖廠廠長，現任公賣局臺北第一酒廠廠長。

果汁去污工作，為通常必經手續，但在葡萄收穫很忙時，可以略去。此項手續

，可減少鐵的成分。在如霞山區所產的酒精中，鐵成分往往很高，但因所含亞硫酸過少，去污工作較難。如應用分離機可解決此項困難。

在葡萄成熟度不佳的年份，葡萄汁中必須加入糖分，以補充所含糖分的不足。依照規定，每公石葡萄汁不得超過二公斤的糖。葡萄酒經釀後，可得乾白葡萄酒，但釀酒工作必須進行完好。普通在五至一百五十公石釀桶中釀，並放於空氣流通的室內進行，室內溫度為攝氏十二至十六度，溫度過低時，可用紅內線或其他方法加熱保溫。

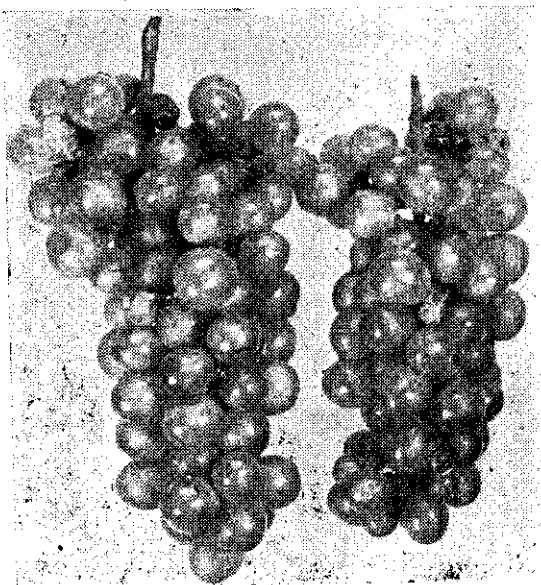
釀後的酒液，放置至第二年三月時，實施春季換桶工作。酒份釀後工作，普通須經後釀約一年之時間始可完畢。至於蛋白質釀，則於春季或夏末開始，或沉澱不能釀，在此釀過程中，應隨時注意檢驗工作，尤其在酒混濁不清之時，製造黃葡萄酒 (Vins jaunes) 時應更加注意。

如霞山區的白葡萄酒須經一至四年的成熟作用。經四年後，貯存於桶中的酒液，因氧化已過份，如無須另添加酒液時，可將酒液分裝於瓶中。在瓶裝前須經澄清過濾工作。臺灣現行的白葡萄酒製法，與法國各酒廠大致相似。

### 黃葡萄酒 · 紅葡萄酒

經一年貯藏的黃葡萄酒，其後釀與蛋白質分離作用均已完成，可分裝於裝過黃酒的小桶中，再放置五至十年，不再添加酒液。黃酒的口味，由於微生物在酒液表面發生作用，所以有特殊風味。此類微生物是由貯酒桶中得來，貯酒桶的桶口可用小紗布袋遮蓋，或用木塞蓋蓋。

此酒在三年至六年以後，有時更在六年以上，生出一種特殊的香味和口味。這種後熟作用，釀後正常時可生成很好的黃葡萄酒。釀後如不正常時，則變成白葡萄酒，甚至變為果醋。



(Chasselas Dore de Fontaine Bleau) 種品葡萄洲歐

法國專家對後熟作用，雖不斷研究，但尚未能獲得正確可靠的規律。通常應用較淺的酒容易受氣溫(冬季攝氏四度。夏季攝氏二十度)劇烈改變，可以釀成上好的黃葡萄酒。

法國各酒廠製造紅葡萄酒的特質，與本省製造過程不同者如下：

法國葡萄酒地點集中，與酒廠接近，葡萄原料取給運輸均感便利。原料葡萄品質優良，果汁所含成份，足符釀條件，無須經過改良果汁手續。原料葡萄進廠後，無須先存入冷藏庫，多採用簡單軋碎設備，就地將成熟葡萄除梗軋碎後，再運廠處理。葡萄無須用水沖洗。部份酒廠採用連梗軋碎，略去除梗手續。軋碎後的葡萄膠(連皮核與果汁)，直接送入釀桶釀，無須先行壓汁手續。因備有特殊裝置的釀桶，果渣無須裝袋手續。經釀後，先將釀液抽出送入另一桶內，再將果渣由釀桶底部取出，用輸送帶運至壓榨機內，榨出酒液，一併送至桶內。這種操作很簡便，可節省很多人工，減低損耗，適於大量生產。

(未完 · 待續)