

西蘭法酒美萄葡

生松陳

溢出不烈，但漸而持久。氣泡是由葡萄中所含的糖變成，酒中含碳酸氣較為穩定。當碳酸氣完全逸出時，美味依然如故，堪稱佳釀。

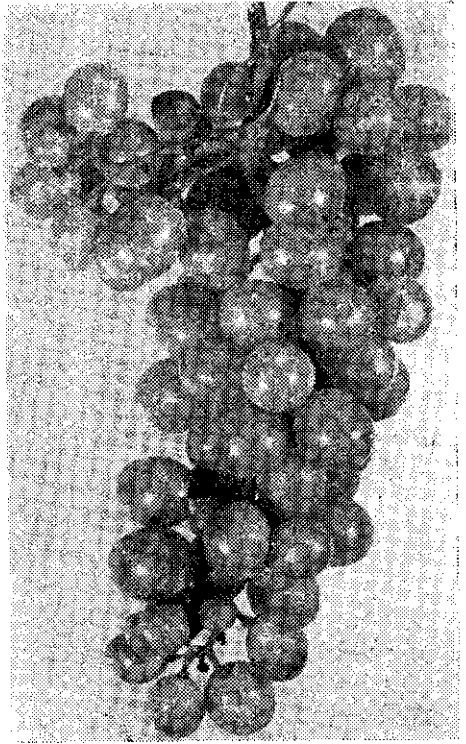
甜液分量，和香檳的起泡及爆炸有關。甜液過多，酒品質未必好。甜液用量太多，碳酸氣聚集於酒和瓶塞空處，閉塞時，酒液溢出，發出爆炸之聲，同時激烈起泡。但一會兒後，氣泡儘失，同時失去上等酒的特性。上等乾酒，氣泡

種酒質純和香美而具有汽泡的酒，可分為乾、甜、弱、強等數種。好的乾酒，是由上等葡萄酒所製，不加白蘭地酒或純酒精，而用很少的甜液。甜酒含較多甜液，可用次等葡萄酒製成。

爆炸性的香檳

(續十八卷十二期)

香檳 (Champagne) 是一種酒質純和香美而具有汽泡的



(德有康) (Gros Guillaime) 種品萄葡洲歐

法國香檳世界著名，以 Reims, Epernay 等地為釀造中心。香檳的製造，除須精巧人工和謹慎操作外，更與氣候有關。法國因氣候適宜，所產香檳，味美而醇。當然釀酒用葡萄的選擇，也是很重要的。

香檳的製造，最初程序與白葡萄酒相似。葡萄汁先在桶內釀酵，溫度保持攝氏十五、五至二十一度，主釀酵即開始。依所含糖份多少，約經二星期至一月，釀酵即可完畢。

移置於較低溫度(攝氏十度左右)的地窖內，使行較緩慢的後釀酵。應用此法的目的，在使製成葡萄酒具有起泡性。也有選用乾葡萄酒作為基酒，再加香檳酵母和糖類於密閉容器中，作第二次釀酵。

法國香檳工廠，普遍採用瓶內釀酵法。普通用香檳酒瓶(耐壓酒瓶)，加以一鐵罩子保護，平放數月，至完全釀酵為止。再斜放於特製木架上，瓶頭微向下傾，引導沉澱物積於瓶的較低部份，漸達於瓶頭木塞上。酒瓶要每天搖動及轉動一次，歷時六星期。在此期間，瓶頭轉向下傾，直至瓶成垂直，瓶頭向下為度。法國酒廠中擔任此項操作者，動作熟練，每人每日可以搖轉數萬瓶。至渣滓完全沉澱於瓶塞上，然後除去沉渣。即將瓶頸浸沒於鹽水中作快速凍結，再以拔塞機拔出瓶塞，藉二氧化碳的壓力，壓出凍結渣滓。然後加少許糖液(溶於葡萄酒)或葡萄白蘭地酒補充，並速加瓶塞，網以鐵線，平臥堆疊貯藏於地窖內，使成陳釀。

特殊風味白蘭地

葡萄經醇酵蒸餾製造而成，白蘭地 (Cognac) 是一種含高度酒精的飲料。白蘭地雖可用其他水果

製造，但目前各地仍以用葡萄製造為最普遍，製品也最著名。普通分為飲用白蘭地及調配白蘭地，調配用的酒精含量較高。

製造白蘭地所用的蒸餾設備和蒸餾方法，對產品品質影響很大。普通蒸餾設備，分為單式蒸餾機和連續式蒸餾機兩類。連續式蒸餾機適於大量產製，可節省人工和燃料，管理也比較方便。

單式蒸餾機(即壺式蒸餾設備)所費人工和燃料都較多，手續亦煩。但法國酒商多認為製造白蘭地，以採用壺式蒸餾機蒸出的產品，香味品質都較好。目前法國製造白蘭地酒廠，普遍採用這種蒸餾設備產製名聞全球的白蘭地，以確保其原有獨特風味。

歐洲葡萄生產特色

除法國外，歐洲生產葡萄和製酒國家，還有德國、義大利、葡萄牙及西班牙等，綜合他們的共同特色如下：

經營方式日趨集約化機械化。第二次世界大戰以後，歐洲各國由於戰爭破壞或政治因素的影響，在農業方面均感糧食生產不足。政府除在農業政策上，儘力扶植農業生產外，在試驗研究方面又重視單位面積產量的提高和生產成本的降低。葡萄在經濟作物中，有它重要的地位，戰後復原階段，生產者也多積極謀求改進。

目前法國農村畜力已漸淘汰，多由農業機械取代，農民間各項組織也逐漸發展。一般來說，農業生產頗呈蓬勃現象，並未因工業急遽發展，農業人口相對減少(目前約佔全人口二五%)，而感到生產偏枯或勞力不足。

酒廠設在葡萄產區，有多種方便，製酒方法的保守思想已呈動搖。上述各國的葡萄產區，都設有多數酒廠，可有多種方便。如減少運輸費用，可以適時採收，避免酒質敗壞等等。由於各酒廠製酒歷史悠久，所用生產設備，多已陳舊。自從使用池式釀酒槽，可以大量製酒以來，對原有小規模製酒業，不無影響。保守的製酒業者，也陸續試行改良生

產方法。目前法國南部已有很多酒廠採用池式釀醉方法，最大的醱酵槽容量可達八千公石。

改進臺灣葡萄生產

本省以葡萄作為經濟栽培的時間還短，作者撰此文時，全省栽培面積，不過一千公頃，在全省農業經濟上所佔的比重很小。

本省葡萄栽培所以未能迅速發展，主要的困難在於自然環境不盡理想，如雨量多，濕度大，氣溫高，日照長，以及颱風威脅等，致使葡萄品質欠佳，不耐貯運，生產成本過高，而產品出路也尚待開展。

依照公賣局歷年收購情形估計，目前全省製酒用的葡萄產量尚嫌不足，品質方面也需設法研究改良。至於食用葡萄品種，目前民間栽培者，為數漸多，品質雖尚難與溫帶地區產品相較，但大致尚可食用。主要缺點仍為糖份低，香氣不足，成熟較遲，果皮厚，果肉粗糙，果汁少。

本省尚未發現葡萄根瘤蟲。較普遍的病害有黑痘病，晚腐病和露菌病等。蟲害以金龜子、介殼蟲、天牛和毒蛾等為害較多，但尚不嚴重。

關於修剪等田間管理技術方面，目前都已漸漸熟練，生產方面也已接近正常產量。

本省栽培葡萄，由於颱風的威脅，設置葡萄棚架時，多採用混凝土支柱和八號針絲搭架。且因雨水過多，間必需設置排水溝。又因病蟲害發生容易，需要適宜的防治和行袋袋作業等。所以，生產成本遠較栽培其他果樹為高。

目前省產葡萄，對於食用和釀酒用等品種，尚未嚴格區分。過去由公賣局收購製造葡萄酒的，每年約為四十萬公斤左右，數量尚嫌不足。其餘一部份流入市場供鮮食之用，此外尚有少量充作本省新興的葡萄果汁的原料。

以目前全省葡萄產量，供應以上三種需要，事實上仍屬供不應求。需要將品質低劣的葡萄設法淘汰，並增產優良品種的葡萄。

綜括以上各節，目前本省有關葡萄方面的問題，可分作四點求得解決。

(一)改良品質：可由引種和雜交育種兩方面着手。引種方面，作者此次利用赴法國研習之便，已選出十六個歐洲品種，攜回在公賣局委託示範園金山農場試種。

雜交育種方面，經由法國波爾多葡萄研究所，攜回作為父本的花粉八個品種，經在臺中縣后里葡萄示範園與省內現有的品種進行雜交。

此外可酌作產區土壤肥力測定，藉供施用肥料的依據。

(二)減低成本：本省現行的棚架式整枝方法，設置費用既高，如能改行株作整枝，在單位面積以內可以增加栽培株數五至六倍，設置費用也可以減少很多。本省是否適宜施行株作整枝方法，以往雖尚無研究報告，現正由農復會補助臺灣大學，並與公賣局合作，在新竹金山兩農場進行試驗中。依據初步報告，證明株作栽培，確有很多優點。

(三)拓展產品出路：本省栽培的食用品種，如能在品質方面改善缺點，並將成熟期提前至六月下旬至七月上旬，不僅可在省內青果市場爭取銷路，且可外銷至港澳地區。由於此時當地尚無產品可以應市，利潤當可較盛產期為高。

據五十二年七月中旬物資局在香港調查結果，每公斤單價約在港幣一元左右。本省如能在品質上求得改良，並在生產成本方面酌予降低，在省內可與柑橘、梅、李競爭，供應市場鮮食，外銷前途也很樂觀。

紅酒用品種，除製酒外，可以鼓勵民營加工廠製造果汁，尤以濃縮果汁為佳。

(四)選定製酒用品種：省產葡萄適於製酒的品種，可依酒的種類，予以嚴格區分。此後可逐漸仿照歐洲「不分等級，但問品種」的收購方法，用卡車前往葡萄產區收購。此項方法，不僅原料來源無處缺乏，而所製成酒的風味，亦可較現有者繼續提高。

省產果酒大有前途

(一)歐洲各國製酒工業很發達，其中以葡萄加工

產製各種紅葡萄酒、玫瑰紅葡萄酒、白葡萄酒、黃葡萄酒，香檳和蘭地為最多。其次是以其他水果如蘋果、梨、櫻桃、草莓、水蜜桃、杏子、李子等為製酒原料，製造各種酒類，生產量也很可觀。

法國產的果酒著名全球，其對水果品種的選擇，果園的管理，製酒的方法，原料和產品品質的檢驗鑑定，人工的節省，以及設備的選用等等，都有獨到之處。如能取其特長，用以改進臺灣水果酒的品質和生產，當有神益。

本省水果酒產量，目前每年僅有五萬公石左右。據一九六一年統計，法國僅以葡萄一項製造各種酒類，全年生產量即達七千萬公石以上，本省目前所有酒類年產量(約一百萬公石)，僅及其七十分之一。法國人口約為本省人口的四倍，葡萄酒類的消耗量超過十五倍餘。可見省產水果酒，還大有發展前途。

(二)歐洲各國果樹種植面積很廣，生產量很豐富，品質又好。法國出產葡萄、蘋果、櫻桃、水蜜桃、雪梨等，不但品質優良，而且售價低廉，甚至低於蔬菜價格。製成的酒，因成本低，售價廉銷路很廣。

臺灣現用原料，葡萄品質欠佳，含糖分低，僅有八至十五%，酸度為〇·八至一·五%，香味較差，對製酒品質不無影響。歷年因葡萄產量不多，以致收購價格過高，難免影響產品成本與銷路。

近數年來，經國立臺灣大學農學院，農復會與公賣局共同合作研究，除向國外引進新品種，輔導種植方法等外，並將所試植成功的新品種葡萄為原料，個別配合試製各種葡萄酒，作為選擇改良的參考。

今後要製優良品質的葡萄酒，除注重改善釀酒技術與設備外，並應慎選適合臺灣環境製酒用葡萄之品種。其他如土壤、氣候、施肥、修剪、蟲害、與栽植葡萄方法位址等，均須繼續詳加研究，俾能尋得更適用於臺灣的方法，以期改良葡萄品質，並減低生產成本。