

# 法國葡萄酒 的藝術與傳統

撰文／羅安浪 Alain Ravalet

法文翻譯／郭淑惠

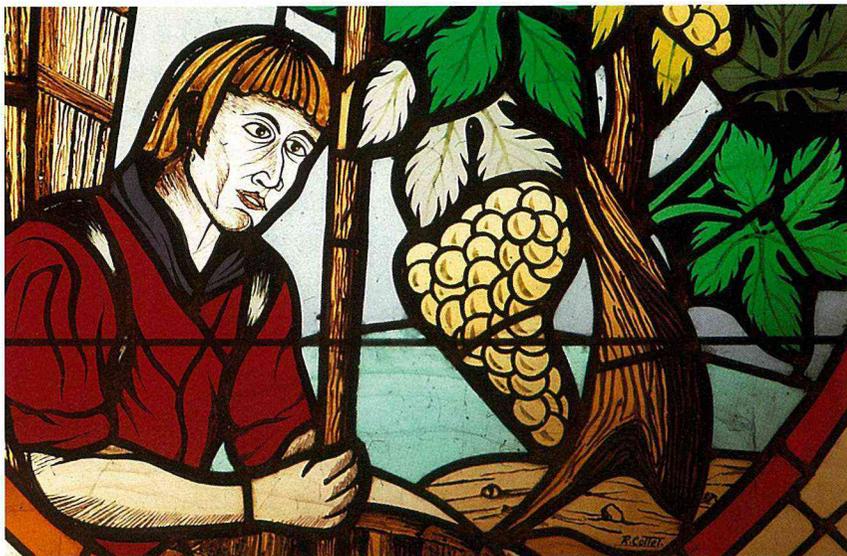
攝影：Daniel Dewalle

感謝Pernod Ricard公司，提供台灣酒客有一品嘗法國酒及澳洲酒的機會，特別是Taillan城堡，當地出產一種絕對會讓行家喜愛的梅多克葡萄酒(Haut Medoc)

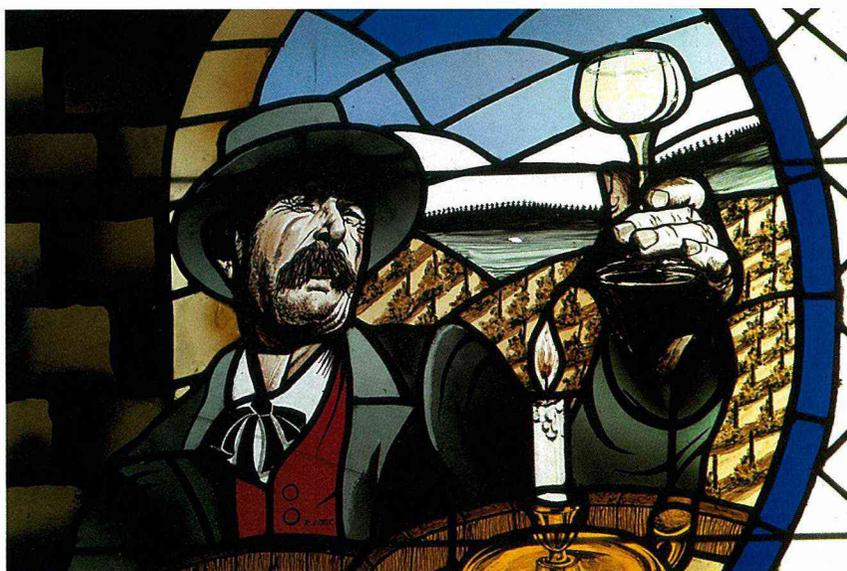
若要叫一位法籍的旅行者，在中國菜的一千零一種山珍海味以外，找尋其慾望中不能滿足的一種味覺，那麼他便會說：有一種美好的感覺，總勾起他的期望，而這種絕無僅有的感覺，乃是一種來自法國那片土地上的歷史、禮俗、縱情以及詩意，所製造出來的瓊漿玉液。我在這裡忍不住要特別強調，這神聖的飲品，以及豐美的釀酒葡萄的栽培，至今已有好幾千年歷史了。

## 1.

它的源起可上溯到歷史草創時期，其演化過程與歷史的發展相結為一，而其角色扮演正與東方的記事本以及紙莎草一樣。其實在八千年前，人們就已開始在高加索山脈，或米索不達米亞平原地區栽種葡萄，三千年後埃及人以此果實為食，一直要到希臘人時期，葡萄栽種才擴充到整個歐洲，而似乎亦只在歐洲，人們才真正認識其登峰造極之處，尤其是在法國及義大利，此即是二千年前希臘人所稱的“葡萄園之



①② 不論是釀酒師或彩繪玻璃師，酒一直是藝術家靈感的泉源。



地”。

葡萄酒似乎成了希臘美食中不可分離的一部份，因為在眾多畫作中，我們都可看到酒瓶一類的裝飾品，並有許多持酒杯相會聚而倒臥一起的人，他們有時玩

著一種奇怪的遊戲，將自己酒杯中所剩下來的酒，倒入一種聳立在木樁上的容器裡，此或許是為了測試飲酒者的酒醉程度，看他失敗的次數多寡，即可知道他是否已經酒醉或者仍舊清醒。

習慣上希臘人總在熱水中將葡萄酒稀釋，這樣對酒的品質並不具有正面效果，我們也不清楚希臘酒的品質是優是劣。至於上古羅馬史上的葡萄酒歷史就截然不同，此乃是拜當時豐富的文學作品之賜。事實上，有名的作家也不吝於將其珍貴的建議，提供給葡萄酒釀造商，例如西元前一世紀的著名作家維吉（Virgile）是這樣說的：

“葡萄樹需要不間斷的照顧，在果樹旁一年大約要翻三或四次土，並得敲碎其頑硬的土塊，去掉其壞掉的葡萄枝蔓等等。這工作真是出了名的永遠得不到片刻休息，而又像是一種永恆的循環，就這樣年年歲歲重覆著相同的步調。”

## 2.

羅馬人將葡萄酒的藝術，又更加發揚光大，至於酒器的選擇方面，希臘人是用陶土燒製的雙耳尖底甕，而羅馬人則是用類似於今日的大桶及瓶子來裝。

羅馬史上最艱難的歷史使命之一，即是：當羅馬帝國崩潰時，如何成功地將葡萄移至高處，他們不得不拋棄了幾乎所有的大葡萄園。而此卻是讓葡萄栽種得以在法國南部擴充的開始，在開墾出來的峽谷中，開始種植葡萄，而隨著葡萄栽種技術的逐漸穩固，葡萄酒的品質亦漸次深得人心。

在羅馬帝國衰亡後，葡萄酒的傳承歸功於修道士。因為在基督教儀式中，葡萄酒成了耶穌之血的象徵，而酒類在西方亦從此跟宗教結了不解之緣。在中古時期，由於極度不安定，只有宗教

界才有餘力真正獻身於葡萄的栽培，也因此重要的葡萄栽種者，亦紛紛將其葡萄園捐贈給教會，此現象並遍及全歐。

這個由宗教界掌握著葡萄酒藝術發展的歷史過程，不僅讓葡萄栽種的技術及工具固定下來，



③ 葡萄的修剪工作，在法國一般是在十二月，而此時酒已經被裝入酒瓶中了。

還使得一些規則更加清楚，此亦奠定了隨後幾世紀葡萄酒發展的歷史基礎。

很明顯地，葡萄酒製造技術在時間的洪流裡，逐漸有了轉變。例如十七世紀軟木塞的發明。自從羅馬帝國以來，葡萄酒一直被裝在大瓶中，而人們也只使用水瓶來盛酒喝。在軟木塞發明後，葡萄酒的保存就容易多了。之後，我們亦學會了讓酒慢慢陳年，使香味能達到最巔峰。

## 3.

葡萄酒的買賣，在許多歐洲政府的經濟領域裡，扮演著越來越重要的角色。近1880年時，義大利人中有80%以葡萄酒販賣為生。這乃是 *Phylloxera vas-*

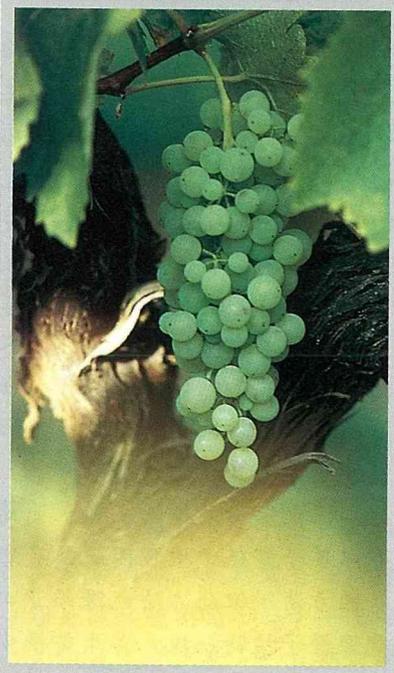
*tatrix* (人名) 全力打擊歐洲葡萄的時期，這一段美國小插曲中，事實上，還伴隨著吃食葡萄藤根的不良習慣，還差點使得歐洲葡萄園幾乎消聲匿跡。之後，我們發現這些美國葡萄對同樣起源於美國的根瘤蚜病具有免疫性。

在根瘤蚜病的侵襲下，歐洲葡萄幾乎全軍覆沒，權宜之計，乃是以美國葡萄為砧木，嫁接歐洲葡萄枝蔓。葡萄栽培是一門很講究的學問，在野生狀態下，它可蔓延半公頃之廣，但枝葉茂盛而果實極少。若是根在地面匍匐蔓延，或者枝蔓碰到地面，會因此大量流失汁液，補救的方式即是在寒冬之際進行修剪整枝，這技巧可使葡萄品質達到最高峰。

像大部份的植物一樣，葡萄亦以種子繁殖，撒種因此是最容易的方法，但此方法也很昂貴。就像種子植物一樣，實生苗很少能得到與父代一模一樣的植物。種子因此有著增加不同品種的功效。為了栽種一棵新的葡萄，我們可利用插枝的方式，或是直接扦插等它生根，也可以在不同種



④⑤ 不管是紅葡萄或白葡萄，成熟時的種植面積總是以公頃來計算。



的葡萄上插枝。

葡萄生性脆弱，有些品種對某些疾病毫無抵抗能力，而我們也已經逐漸放棄這類葡萄的種植

了。它們最大的敵人，無疑地就是上面提到的根瘤蚜病。其它侵略者例如紅蜘蛛或是各種專吃嫩芽的昆蟲等等。然而，您可以放心的是，大部份的葡萄園，在夏天只要噴灑硫磺或DTT，幾乎就可解決這類問題了。

#### 4.

除了蟲害，其它因素也很可能對葡萄品質產生影響。例如氣候就扮演著非常重要的角色。十一月到三月間，葡萄種植者可以高枕無憂，因此時葡萄也在睡覺（休眠期），除非是有特別的霜降，才有可能造成傷害。但從它開始萌芽到九月的採收期，每一滴雨，每一個小時的日照，及每一次的溫度變化，都可能影響到葡萄採收的品質以及數量。一陣暴雨就足以摧毀一棵葡萄的未來

。越是乾燥的年份對葡萄的品質越好。在太陽與雨水之間是很難找到一個絕佳的平衡點，而葡萄酒年份的品質好壞，全看雨水和太陽之間的諧合與否。

因此，葡萄酒製造的品質好壞，也得看是否有碰上好天氣的運道，通常我們所謂奇蹟般的好酒，其實是科學上的成功，再加上好天氣的巧妙配合。

就科學上來說，葡萄酒製造乃是從一自然的過程開始，此即是發酵，而這一過程通常就足以將葡萄汁轉化成酒。酵母本是存在自然的狀態中，亦即葡萄皮中，一旦加進與葡萄果實成30%比例的糖時，酵母就會開始行發酵作用，而糖份則會自然轉變成酒精及二氧化碳。不同的製造過程，可產生不同種類的酒，烈酒通

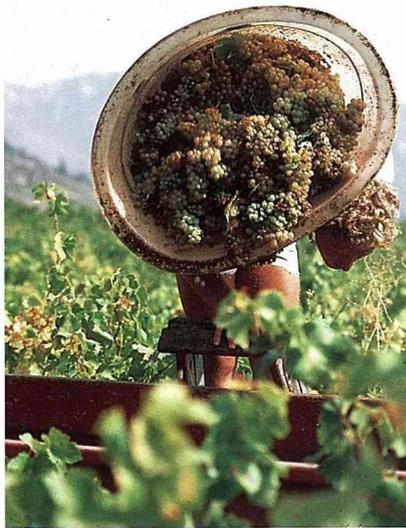


常會一直存放在地窖中，直到其糖份都轉變成酒精。至於玫瑰紅酒則是由紅葡萄發酵而來，它的皮會被保留一段時間，以讓酒更具色澤及味道……

葡萄酒的製造，主要依賴栽培者的技術，而這種技術乃是世代相傳的。每種葡萄酒的特色，主要是葡萄品種的關係。不論是日本高大攀緣性的葡萄藤，或是美國維吉尼亞州匍匐性的矮葡萄，事實上它們都是一個大家庭裡的同屬份子。

## 5.

葡萄大概有5000個品種，但只有50種左右能引起葡萄酒製造者的興趣，而這些優良品質的汰選，乃是隨著時間之流慢慢演化而來。不管是種在一起，或是為避免品種混淆而分開種，在傳統上，我們都習慣同時種好幾種品種的葡萄。用單純一種葡萄做出來的酒不見得就好，一些葡萄產區只使用一種傳統的葡萄，例如布爾根（Bourgnon）一地的酒，是用夏多尼（Chardonnay）種的葡萄。對於要獲得那寫在酒瓶上“Appellation d'origine contolee”（品質檢驗合格）的標籤，是絕對需要尊重特別葡萄品種的選用，而這種標籤正可讓消費者一看，就可知道相關的葡



⑥⑦⑧ 近九月的第三個星期，葡萄已經成熟，接下來便是採收葡萄的季節，這是一種團隊工作，亦是傳統上的愉悅時分。

萄酒，是根據那一產區傳統所製造出來的。

對於有興趣到法國走一回，且有意一嘗法國酒而又不需識途老馬相陪的人，筆者在此建議：請注意瓶上是否有“Appellation d'origine controlee”（品質檢驗合格），以及“Mise en bouteille au château”（某酒廠出品）的標籤。第二個標籤顯示酒的製造地及葡萄酒的出產地，通常葡萄酒製造商，對於他們所負責製造的酒的品質，均是小心翼翼地呵護。

## 6.

如果有一種能使異鄉過客感



⑨ 品酒有時像儀式進行一樣，特別是當它在傳統酒窖中進行時，例如 Taillan 城堡。



到驚異的法國藝術，那就是品酒的藝術。對某些人來說，這職業等於就是全然地只在鑑賞各葡萄酒區所得的獎項，讚揚酒的色澤及芬芳，辨識出它不同的味道，在眾多葡萄酒尚未入口時，就得為他們做一番講評。“酒的藝術實則就是詩的藝術”——大詩人們說得真是沒錯，他們在酒中找到詩意及靈感，有些像波特來爾般的詩人更將酒擬人化：

…我點燃你心神迷醉的太大的眼睛；  
我使你兒子恢復力量及應有的膚色，  
對脆弱運動員的生命來說，  
它就如同使戰鬥者的肌肉強化的膏油一般。

你這水果中之珍品啊！  
我將傾倒在你的石榴裙下，  
你這由亙古之手所撒出的稀有種子啊！  
你使我們的愛譜成詩篇，  
而這詩篇呈湧向上帝，  
正有如一朵美麗的花……

這乃是酒的最高境界，亦是詩人心靈的最佳寫照。遙看中國社會，不也有著眾皆承認的著名酒仙——詩人李白嗎？

事實上，作為一位職業品酒師，他只能淺酌，而且這位可憐人可是一點兒也不能縱酒的。口含極少量的酒，便能辨識出各種酒的特色，甚至在淺酌以前，他得先觀察酒的顏色，並用所有關於酒的顏色的專業概念，去評釋此種葡萄酒。因為只有顏色漂亮



10 有時我們把酒放在地窖中好幾年，而行家總會知道何時是最佳品嘗時分。



11 陳年好酒是在酒桶中慢慢發酵而成，一位經驗老道的酒師，會定期的察看並注意著酒的演化過程。

的酒才是好酒，此即我們所謂的美麗的杯中酒衣。以白酒來講，顏色可從淺稻草色到金黃綠或純黃，甚或偶爾為漸層的粉紅色。玫瑰酒則可能帶著灰色或橘色。紅酒可能帶紫或帶黑，（顏色越深則表示酒的釀造過程越久，而酒也越臻完美）。簡單說來，只要有一點濁的色彩出現，就是不好的象徵，好酒的色澤是深沉卻又新鮮的。

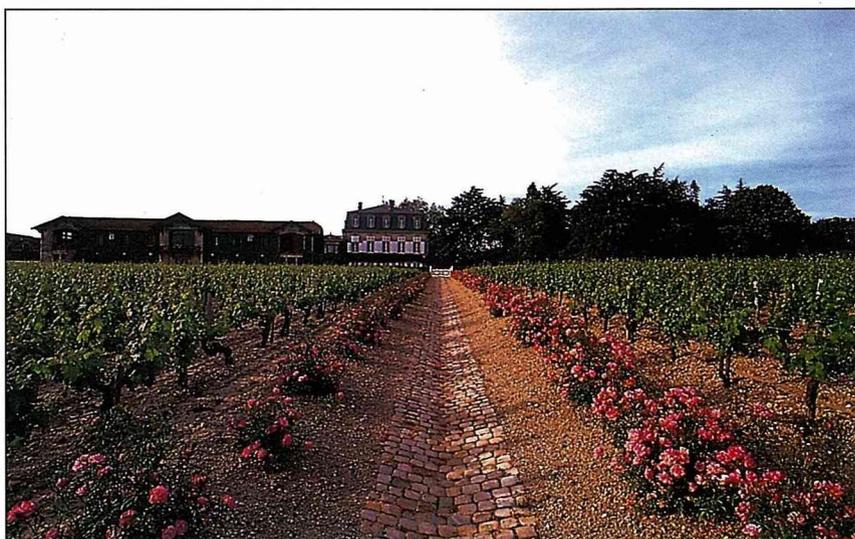
在觀察過酒的顏色後，品酒者改用鼻子嗅聞。他們開始欣賞酒的香味，如果酒精勻和，那麼便會散發出一股沁人心脾的香味。散發出的汁液之味，正是一種新鮮葡萄的表示。如有某些味道馬上令人想起負面的東西，例如，聞起來若讓人不舒服，就表示消毒劑放太多了，若有壞掉的葡萄則會有腐爛的氣味。

在品酒師的字典中，有著各種奇怪的形容詞，有時他們會說：一個像槍管裡石頭的味道。此乃是用來形容火石磨擦到鋼鐵所迸發出來的火光。他們亦會說，“花朵綻放”的味道，純巧克力啦或者三色堇啦，或是核桃的味道等等。

## 7.

接下來我們要談一談酒的特質，亦即是酒的優點。此又牽涉到布料問題（絲、緞子、絨布），及種性問題（當酒在酒精含量和酸度之間擁有絕對的平衡時），此外還有柔軟度、活潑性及優雅等等。

品酒的藝術，也涵蓋了視覺藝術，甚至是嗅覺藝術，倘若能



⑫ 酒的品質總與葡萄酒產區的聲譽相稱。

將這些要素成功地用言語表達出來，就能造就出與眾不同的品酒經驗。

但請品酒新客們放心，酒還是可以品酌而不需考慮那麼多評鑑之事的。這些通常是保留給專家們去做，他們不但負責辨識出酒的產區、年份、大約的歷史，並且凡此種種都還得由一小口酒中辨識出來。

儘管不一定要懂得如何辨識好酒，但還是不妨學學如何搭配酒食，以及什麼時候喝什麼酒，喝酒順序又應如何。通常在你家附近的酒商，會根據您們家的菜餚來為您們選酒。餐前酒通常是既強又烈的，有泡沫且帶些苦澀。味道柔和的酒，適合佐著點心喝。若您決定要喝好酒時，千萬別準備味道太重的菜餚，酒杯當然是越精緻越好……

事實上，酒也可以在很輕鬆的情況下喝，朋友間聚會的熱烈氛圍，絕對可彌補選酒的不完美。不管是紅酒、白酒、或玫瑰酒，在歐洲都是最確定能使您開啟話匣子，更是能使賓客間暢談在一起的催化劑。

## 8.

話說至此，我們應不難想像

，在歐洲文化裡葡萄是不可或缺的，因此便有許多與酒相關的形容詞產生，而這也正是葡萄酒在歐洲重要性的另一個明證。例如“當酒開了就必須要喝掉”，此意味著當我們允諾某人一件事時，就已沒有後悔的餘地。“倒出來的酒並不就是喝下肚的酒”，此提醒我們意料中的事不見得都能實現。“任何一種酒都會有殘渣”，告訴我們每件事都有其不完美之處……

至於酒的弊病，亦即是我們所說的縱酒，那就得看那些不知節制的嗜酒者，以及在法國酒精中毒者的比率啦！

美麗的色澤，溫醇的香味，不同的葡萄酒產區，以及不同的準備過程，凡此種種，乃是任何到法國一睹風采者不能錯過的！但在台北的漫步中，另有一種東西，也是您絕對不能錯過的。它不但可滿足您的感官與心靈，而且不會讓你冒任何酒精中毒之險。這樣東西不但與酒一樣精緻，它還累積了傳統與經驗，那就是茶，但這已牽涉到另一個篇章了……

