

**筆**者於民國84年在食品雜誌寫過一篇文章叫「揭開葡萄酒的神秘面紗」，在裡頭曾預測國內的葡萄酒市場正在迅速擴張，有更多的人正準備投入這個舞台。  
**另一波全民運動**

記得當時全國實際運作的葡萄酒進口商只有35家，每次舉行葡萄酒展或酒商協調會，到場與會的廠商幾乎是熟面孔，頂多是某某人跳到另一家酒商工作，公司和頭銜變了而已，在這圈圈就是這些人。

但到現在葡萄酒進口商在市場實際運作卻有600餘家之多。每天葡萄酒業務員湧入我的專賣店有如過江之鯽。酒商名稱是新的，報價單是新的，業務員也是新面孔，真叫人目不暇給。報價單由原先的十幾份到現在可與中華電信電話簿的厚度一比高下。無論是到那裡，在飯店、餐廳、小館、百貨公司、超級市場、火鍋店、麵包店、便利商店，甚至路邊的黑白切都有葡萄酒的蹤跡。

葡萄酒本來是高層社交活動的必備品，但現在販夫走卒人手一瓶，其樂無窮，不喝點葡萄酒就好像跟不上時代，可說是葡萄酒熱燒遍台灣全島。它是繼股市一萬二千點之後的另一波全民運動。

### 如何認識葡萄酒

雖然每天有這麼多人運用各種通路銷售葡萄酒，也有這麼多人喝葡萄酒，但這些人對葡

# 活的葡萄酒



邀您一同參加葡萄酒之旅，  
一站一站快快樂樂一路玩下去，

輕鬆地認識葡萄酒，

由基本介紹、如何品酒、如何使用酒器、  
如何選購葡萄酒、如何看酒的標籤、  
如何搭配酒與食品、如何儲藏酒及瞭解酒  
的產區等有趣的問題，逐一地探索玩下去。



葡萄酒的認識有多少呢？有人說葡萄酒的學問很深，那到底有多深呢？又如何入門？是否要上葡萄酒大學或博覽葡萄酒群經呢？還是要喝上百大名酒才夠格品論酒呢？

本來喝酒是一件很愉快的事情，不必如此嚴肅，畢竟人生苦短。現在筆者邀您一同參加葡萄酒之旅，一站一站快快樂樂地一路玩下去，輕鬆地認識葡萄酒，由基本介紹、如何品酒、如何使用酒器、如何選購葡萄酒、如何看酒的標籤、如何搭配酒與食品、如何儲藏酒及瞭解酒的產區等有趣的問題逐一地探索玩下去。

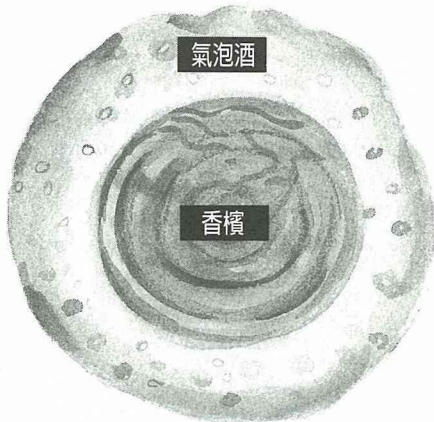
### 葡萄酒的基本介紹

要進入葡萄酒的世界之前，首先來想一個問題，什麼是葡萄酒？其答案為它是葡萄榨汁後在汁裡頭的糖分經由酵母發酵產生二氧化碳和酒精，這也是葡萄酒釀製過程。

二氧化碳一般在發酵的過程中就跑掉，只有氣泡酒是可以看到二氧化碳，因為在瓶中二次發酵的關係，一旦打開瓶口的軟木塞，就「啵」的一聲，當酒被倒入香檳杯裡，就可看到一串串細膩的氣泡向上湧，喝入口清涼涼的不會嗆口。這一串串上湧的氣泡就是二氧化碳。

酒精濃度為8至14度。當葡萄汁的糖分被完全發酵變成酒精，發酵即停止。或酒精超過14度以後酵母就無法存活，發酵活動亦隨之停止。

葡萄酒的種類有三：一、靜態葡萄酒(STILL WINES)；二、氣泡葡萄酒(SPARKLING WINES)；三、加烈葡萄酒



(FORTIFIED WINES)等三種。靜態葡萄酒又分為三種：1. 紅酒 (RED WINE)；2. 白酒 (WHITE WINE)；3. 玫瑰 (ROSE)。

紅酒是由紅葡萄釀製而成，其原因為何？重點是紅葡萄帶皮釀造，皮的色素留在葡萄汁裡，所以喝紅酒澀澀的，不澀是騙人的，只是澀的程度有輕重之別。但儲存一些時日後，它的質地變得很柔順，就像人一樣年輕時很有個性，年歲大了就比較圓融，所以瞭解葡萄酒就如同瞭解人，各有各的特質。

白酒可由白葡萄釀造，亦可由紅葡萄釀造，關鍵就在於去掉紅葡萄皮。在此問各位一個問題，喝白酒或紅酒何者比較容易醉？依筆者個人及一些同好的經驗是喝白酒比較容易醉，因為一般而言，紅酒喝起來比較沈重，所以慢慢喝，但白酒就不同了，經過冰涼後，極為爽口，尤其在夏天，很容易讓人一杯接一杯的豪飲，在不知不覺中就醉了。

至於玫瑰紅是用什麼葡萄釀造的，有人說是一半紅酒，一半白酒混合在一起攪一攪就成了玫瑰紅。實際上它只是葡萄帶皮釀造的時間比較短而已。其道理就如同在泡茶包時，當開水沖入杯

子裡，茶包就一直放在杯內，時間一久，水的顏色就變的很深。相對地，茶包放在杯內的時間比較短，水的顏色就變的比較淺。玫瑰紅就是這樣產生的，而不是一半紅酒和一半白酒混合。也因為帶皮釀造的時間短，所以喝起來不像紅酒那麼的澀，顏色也不很深。

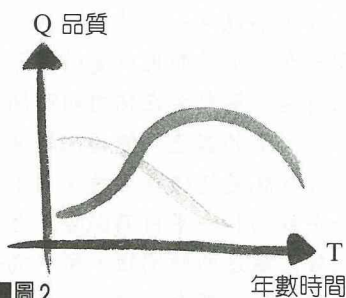
氣泡酒和香檳有什麼不同？當看到葡萄酒倒入杯子，然後它在杯裡冒著泡泡，直覺告訴我們那是香檳，事實上未必是香檳，有可能是氣泡酒。因為只有在法國香檳區生產的氣泡酒，才允許叫香檳，其他地區生產的氣泡酒，只能叫氣泡酒。請參考圖1。氣泡酒的種類亦分為三種：一、白氣泡酒；二、玫瑰紅氣泡酒；三、紅氣泡酒。紅氣泡酒相當少，筆者2個月前喝到一瓶德國產的紅氣泡酒，還不錯。

加烈葡萄酒是葡萄酒加入白蘭地，酒精濃度為17至22度。在葡萄牙以波特酒(PORT)為代表；在西班牙以雪莉酒(SHERRT)為代表。尤其是波特酒在國內有一定的市場，因為它甜甜的，很像本地自釀的葡萄酒，尤其是女性的接受度頗高。另一點是酒精濃度比較高，在冬天睡前小酌一杯，腳底很快就熱起來，頭又有點暈，很容易入睡。

### 葡萄酒是否越陳越香？

當我們看到一瓶1980年份的老酒時，或許有人說：「好啊！年份有夠老的，一定是瓶好酒。」但對葡萄酒而言，未必是好酒，也未必越陳越香，說不定趕快把酒喝了，否則酒的品質每況愈下。

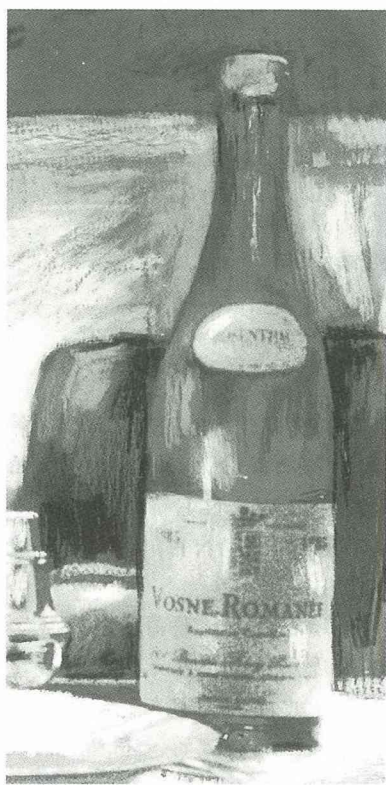




因為葡萄酒的瓶塞是軟木塞，軟木塞會讓極微量的空氣自由的進出瓶內，因此決定葡萄酒的壽命。

葡萄酒的壽命分兩種：一、為短命型；二、為長命型。請參考圖2。短命型為時間年代愈久，不僅品質愈差，價格亦下滑，這類酒以薄酒萊新酒(BEAUJOLAIS NOUVEAU)為代表。另一種長命型的酒，如同人一樣，隨著歲月的增長，它也走過了成長期→成熟期→顛峰期→衰退期。

每種酒(如同家族)因釀造所用的葡萄品種不同、生產年份不同、釀造的方法不同，其壽命也不同；而且每瓶酒(如同個人)因儲藏及運送過程條件不同，也影響其壽命，所以葡萄酒未必越陳越香，要視各種酒及每瓶酒的



個別情形而定。

### 如何儲存葡萄酒

現在各位知道，葡萄酒在瓶中是活的，要讓它活的健康如同人一樣，平日要注重生活條件。葡萄酒買回家，未開瓶前，要提供什麼環境才可讓它活的好呢？溫度、濕度、亮度、震動、平放都是考慮因素。

理想的溫度約12至15度。在台灣的住家環境不太容易找到，但可以找一個比較陰涼、溫差小的地方來儲放。濕度約70至80度，酒瓶要平放。為什麼？因為濕度夠，才不會使軟木塞乾硬。酒瓶平放是使軟木塞浸泡在酒

裡，保持軟木塞在瓶口的緊密度，否則一旦乾縮產生縫隙，酒就容易氧化及醋化。

避免陽光或強光直接照射，否則容易氧化。所以有些賣場用強光直接照射葡萄酒，很明亮奪目，但不知是在殘害葡萄酒，理想上是在陰暗的地方儲藏酒，如必要時才用昏暗的燈光或餘光來照明。葡萄酒放在震動的地方，會使它提早酸化，所以儲存的地方要避免震動。

所以買葡萄酒不僅是價格問題，亦要注意賣場儲放的條件為何，最好是讓葡萄酒靜靜地躺在陰暗的地方休息，可知葡萄酒是很高貴的。

以上是開瓶前的儲存方法，那開瓶後喝不完怎麼辦？軟木塞塞回瓶口，不要將酒瓶平放，將它直立。最好3天內喝完。因為開瓶後葡萄酒的氧化速度加快，瓶子平放後與空氣的接觸面加大，氧化愈快；瓶子直立，相對地，接觸空氣面縮小，請參考圖3。3天內喝完的原因是開瓶後的時間愈久，氧化的時間愈大，對酒的品質愈不利。至於醒酒的問題，再找機會討論。

此次我們針對葡萄酒的基本介紹、酒是否越陳越香及如何儲藏葡萄酒來討論，如果讀者有任何問題或意見，歡迎一起來交換心得，讓彼此成長。因為筆者近日常來，在文化大學、國防語言學校及實踐大學講授葡萄酒課程，學生提出很多的問題，使我與學生產生互動，很快地將學生最想知道的訊息傳達給他們，本著這個理想，筆者也希望與《鄉間小路》讀者互動，迅速又正確地為讀者服務，謝謝！



■圖3

開瓶後立放

未開瓶前平放