

今晚，找到飲酒之友，
葡萄酒不要太差，
氣氛對，樂趣無窮。

筆者回憶在軍隊服役時，每個月都有一次加菜，平常菜色平平，有時還真的很「菜」，但到加菜這天就不同了，桌上有魚、有大塊的蹄膀、有雞，重點是每桌都擺上不冰的台灣啤酒。如果將桌椅移到室外，那不就是台式的辦桌了嗎？對於氣氛的營造就更棒了！

當值星官喊開動後，音響也隨之響起，大伙就展開一場嘶殺，畢竟一個月才加菜一次，機會難得，就不用客氣了，過些時候，將酒倒入碗裡，就開始有人相互敬酒，或向長官敬酒，拍拍馬屁，這桌敬那桌，那桌敬這

桌，划拳聲此起彼落，人聲鼎沸，好不熱鬧，就在這個時候，酒足飯飽，生理上已得到某程度的滿足，藉由敬酒喊拳，人與人之間的距離又拉近了許多，平日的苦悶或人與人之間的摩擦，也舒緩了許多。

現在我們再轉換一下時空，到另一個地方。當電梯到達了38樓，「噹」的一聲，電梯門應聲而開，步入會場，看到人群三三兩兩的，紳士淑女們身穿光鮮的服裝，手上握著白酒杯，相互地交談著，服務生穿梭其間忙著隨時給客人遞上飯前酒及小點心。

當主人邀請在場來賓入席。入席後，在座的人又相互交換名片，每個人的頭銜不是經理，就是某汽車公司的副總，或某建設公司的負責人，在座的女性可不

是某某人的太太，更不是「外婆」之類的陪襯人物，而是某有名連鎖食品公司的協理，或是某大進口商的副總，席間大伙還是熱絡地交談著，但內容空洞的很。

接著上菜，隨著菜色的不同，酒也跟著變化，其程序通常是白酒或香檳→年輕的紅酒→成熟的紅酒。在燭光中享受晚宴，在微醺的眼中從38樓的落地窗鳥瞰台北市的夜景，美啊！畢竟人生還是有許多美麗的事物，等著我們去鑑賞玩味。

平時聽到有些人批評本土的飲酒習慣低俗，而國外很精緻，即使使用杯子也很講究，筆者敘說了以上兩個飲酒不同時空的目的是要表達不一定本土的就不好，拿著碗喝酒，哥倆好，把酒言歡，熱鬧非凡。

品酒的藝術



■不同型態的葡萄酒
由右至左分別為：
1. 氣泡酒 2. 香檳酒
3. 成熟的紅酒 4. 年
輕的紅酒 5. 不甜的
白酒 6. 甜白酒 7. 玫
瑰紅 8. 波特酒。

飲酒要有良伴

喝著葡萄酒，醉眼笑看人生，也是一種美。鐘鼎山林各有天性，只要酒伴對、氣氛也對，都可皆大歡喜，沒有什麼低俗與高雅之分。

只是禮失求諸野，看看老外如何飲酒，有那些規矩，以免貽笑大方。有些法國酒廠的主人到台灣，每次都要求筆者帶他們去吃中餐、逛夜市，事實上他們比我們更熱愛台灣本土的事物。

說到喝酒，人人都有一籬筐的經驗可談，這個酒好甜、好辣、好順、好喝、好爽口，以上是對酒的評語。現在我們換個角度由喝酒轉到品酒，不僅要喝，還要聞而且要看。以下就是品葡萄酒的五個程序：一、察顏觀色，二、酒香撲鼻，三、第一印象，四、整體口感，五、最後餘味。

酒的顏色會透露它的芳齡幾何，所以要善於察顏觀色，通常將已倒入葡萄酒的酒杯置於白色的桌布或白紙之前來判斷酒的顏色會比較準確。

紅酒的顏色變化由年輕至成熟為：紫紅→寶石紅→磚紅→棕紅→棕；而白酒為：淡綠黃→稻

草黃→金黃→棕黃→棕。由此可瞭解要品的酒是什麼階段。

以順時鐘的方向或逆時鐘的方向搖晃酒杯，讓酒香散發出來，然後在杯口聞是什麼味道。這個動作在品酒時是很重要的過程，譬如看電影時，只看不聽，如同默劇，其感受力就不如先前的視聽效果來的棒。不僅「看」電影，而且配合「聽」音樂也很重要。光喝酒不藉由聞酒香來激發感受的空間，效果畢竟有限。

聞香後，先喝一小口葡萄酒，酒液經過了舌尖→舌頭兩側→舌根，感受第一印象為何？因為舌尖對甜最能感應，舌頭兩側是酸和鹹，舌根是苦。

專業的品酒是將酒吐掉，再喝一口來感受葡萄酒的整體口感為何？最後再感受其餘味如何？就像喝茶時，感受其後韻為何一樣。

品酒的時機與環境

品酒的最佳時機就是神清氣爽的時候，而且肚子感到有點餓，這可能會被長輩罵空腹飲酒傷身，但是此時神智及嗅覺、味覺最靈敏的，而且是品酒，並不是飲酒或豪飲。

至於品酒的環境最好無味，如果品酒時左右鄰賓一個擦香奈兒NO.5、一個擦POZSON，到時就不知是酒香或是香水香？

室內裝潢不要過於複雜，單純化使人不分心，專心地鑑賞酒。如果神智不清、環境複雜，而且又是醉翁之意不在酒，也不在山水之間，又如何品酒呢？難怪假酒有其生存的空間。

品酒的方式

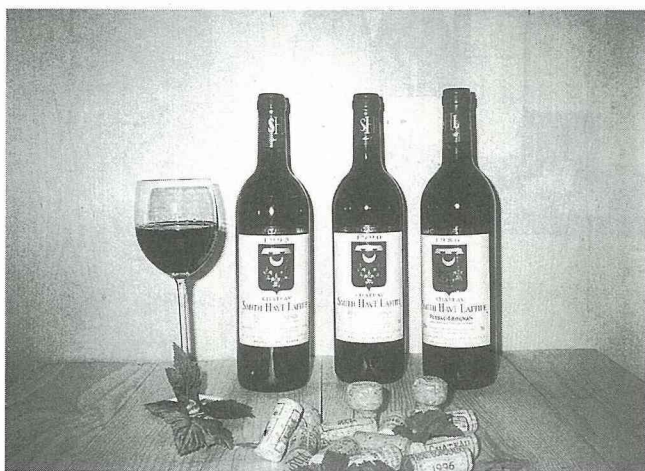
方式有六種：一、垂直。二、水平。三、不看標籤。四、不同型態。五、不同葡萄品種。六、同葡萄品種，不同產區品酒法。

垂直品酒法是針對同一葡萄莊園，不同年份的品酒，例如：品酒的酒名是CHATEAU SMITH HAVT LAFITTE，而年份為1986，1988，1990，1992，1993，1994，用此方式來感受年份對酒有何重要性。

水平品酒法為同一年份，但不同葡萄莊園的品酒方式，例如：年份為1982，品酒單為法國波爾多五大酒莊的酒。其品酒目的在瞭解於同年份，各家釀造的酒有何特色。

不看標籤品酒方式是比較需要功力的品酒方式。記得去年9月筆者辦一次品酒會，人數共12人，用了6瓶酒：5支法國酒、1支美國酒。品酒之前，每支酒的標籤都被封起來，不讓品酒與會者看到標籤，如此可以確保每個人沒看到標籤後，產生先入為主的觀念，而影響品酒的客觀性。

品酒開始，一路品到第4支時，李嘉利先生就說這支不是法國酒，應該是美國酒，再喝了幾口，他又說葡萄品種應該是



■垂直品酒法：同一酒莊CHATEAU SMITHHAVT LAFITTE，但年份分別為1986，1990，1993。

MERLOT，真棒！全對了一百分，李先生真有這方面的天份，但也作了不少的功課，才有如此的功力。

不同型態的品酒法最適合初入門的人，其型態為白酒口味有甜及不甜，紅酒依年份分年輕及成熟型、氣泡及香檳、波特(PORT)及雪莉(SHERRY)等型態。

喝了以上的酒，心中就有初步的概念，知道各種型態的葡萄酒。

不同葡萄品種品酒法是針對單一葡萄釀製的酒，取幾個品種作比較，例如：法國阿爾薩斯區(ALSACE)產的各種單一葡萄品種葡萄酒RIESLING、TOKAY PINOT、GEWVRZTRMINER等等……。美國加州的CABERNET SAVIGNON、WHITE ZINFANDEL及CHARDONNT。如此就可知各各葡萄品種其風味為何。

同品種，不同產區的品酒法，是品嚐不同產區，但同一葡

■將葡萄酒放置於白色的桌布或白紙之前，以利察顏觀色，欣賞其美麗的色澤。



萄品種的葡萄酒。筆者在法國食品協會接受葡萄酒高級班的訓練時，認識了國賓飯店的何春安主任，他一直熱心地向筆者推薦一支德國的RISLING白酒，而且要請喝這瓶酒，筆者也不免俗地帶



■搖晃酒杯後，鼻子靠近杯口，便可聞到葡萄酒的香氣。

■葡萄入口後，分別感受酒液由舌尖→舌頭兩側→舌根及其餘韻為何。

一瓶阿爾薩斯的RISLING一起作比較。品酒後何主任問筆者帶的酒要賣多少錢？可否賣些給他？因為他發現阿爾薩斯比德國的好。由此可知產地對葡萄酒的風味影響頗大。

說了這麼多的品酒規矩，希望當作讀者飲酒的樂趣，而不是因為這些規矩而作繭自縛，掃飲酒的興。還是回到老話題，只要有飲酒之友，葡萄酒不要太差，自然會有無窮的樂趣。 編

葡萄美酒加洋蔥

文 / 王稼

今年3月16日出版的Fortune雜誌第18頁，台灣酒客的Gan bei（乾杯）再次在外國刊物上揚名立萬。上一次是我們把XO級的威士忌用大玻璃杯裝滿一口氣喝光，彼此以杯底「肝膽相照」一番，豪氣萬丈。近三年來紅葡萄酒大量進口，1996年進口銷售46萬5千箱，1997年驟增到250萬箱。看國人如何收拾這些美酒！

喝葡萄酒用圓肚高腳杯，用手掌捧住，藉手掌的熱來激出酒的香味。然後喝一大口，在口裡

含漱一番，再吞下去，然後以吸附在口腔內的酒香來體味這瓶酒的甘醇等風味，最後才小口小口的啜飲。

近來台灣人餐聚時喝紅葡萄酒的風氣，據說來自對保健的重視。醫學上的研究，紅葡萄皮層中的某些成分能降低血中的膽固醇含量，因而減少冠狀動脈阻塞引起的心臟病。雖然同樣的理由也可應用來推銷紅葡萄，卻成為酒友們暢飲紅葡萄酒的科學根據。而且在宴會中以一貫豪邁的

氣慨，端起滿滿一杯波爾多紅酒來，乾杯！

法國人以肥鴨的脂肪肝來陪襯每瓶100美元以上的高級葡萄酒，一如俄國人以魚子醬配伏特加。在台灣的名流富紳俱樂部裡，搭配名貴葡萄酒的下酒菜，不是烏魚子，更非鴨肝醬，而是切碎的洋蔥放在酒杯中；據說酒後咀嚼泡過酒的洋蔥，有滋補強身的奇妙功效，為其他補酒所不及呢。看來法國酒友要來台灣取經了！ 編