

楊經理服務於某大電話公司，單身貴族，有兩個女朋友，一個是活潑外向，身材極佳；另一個文靜內向，很有內涵。爲了活潑外向的女友在野外跑了一整天都不覺的累；爲了文靜內向的女友坐在室內一晚上也甘之如飴。但交往了半年後，與這兩位女友的交往進度陷入瓶頸，不知如何是好，前來請益解惑。

對於活潑外向的，筆者無解，只好商請好友萬千兄幫忙，畢竟他是這方面的高手，對於這方面的問題，絕對是游刃有餘。對於這個文靜內向的，筆者爲了幫他解圍，在此寫這篇文章，充當錦囊妙計，希望他能突圍，繼而登堂入室，更上層樓。爲慎重起見，在此宣佈他的女友姓名，一個叫攝影，另一個叫葡萄酒。

像楊經理這樣喝了半年的葡萄酒，基本的常識也具備了，想再更上一層樓，多瞭解品酒時，對酒的顏色、香味、味道能有更多的品鑑與欣賞，一定大有人在，因此本次我們再針對品酒的三大主題——色、香、味，再作更深一層的剖析。

此次內容對於初學者可能有些枯燥，但非常的實用，尤其是喝葡萄酒已有一段時間而不知所以然的人，看完此篇文章，讓您打通任督二脈，功力增加一甲子。

色

當葡萄酒倒入酒杯裡，拿起酒杯細細地欣賞，藉由葡萄酒的顏色，可得到許多訊息，也顯露酒質的好壞。葡萄酒存放時間的長短，釀製時所採用的葡萄品種、釀造的方法與葡萄採收的年

■年輕的葡萄酒有玫瑰、水仙等花香味。



再論品酒

品酒三大主題——色、香、味，對初學者可能有些枯燥，但非常的實用，尤其是喝葡萄酒已有一段時間而不知所以然的人，看完此篇文章，讓您有如打通任督二脈，功力增加一甲子。

份都見葡萄酒顏色變化的因素。因爲葡萄酒軟木塞的微小空隙使空氣得以自由進出，經過一段時間的氧化作用，一來酒的顏色產生變化，二來對於久藏的酒會變

的柔順。白酒的顏色隨著時間的增長，其顏色變化依序爲：淡綠、淡黃、金黃、琥珀、棕黃、棕；而紅酒爲：紫紅、寶石紅、磚紅、棕紅、棕。

誠如以上的所言葡萄酒的顏色，會因一些因素而變化，不論是何種顏色，酒一定是清澈的，而非渾濁不清，如有這種現象，就表示酒已變質了。當酒瓶的酒，喝到快見瓶底的時候，再將葡萄酒倒入酒杯時，如發現酒渣時，先別生氣，以為酒質有問題，那只是單寧與紅色素的沈澱物，濾掉就好了。如果事先知道有酒渣或是對於老年份的酒，開瓶後，將酒倒入濾酒器，就可解決這個問題。

來源：法國食品協會出版

《法國的葡萄酒和烈酒》



實際上酒石酸的結晶體是一種現象，而非好酒的參考因素之一，它是葡萄酒存放在攝氏零下時，就產生的東西。事實上有酒石酸的結晶體便是好酒之傳說，在一些聲色場所更爲流行，業者乘機哄抬價錢，牟取暴利。因爲筆者有些老闆級的客户在聲色場所聽到這說法，跑來問筆者後，才知吃虧上當。但筆者認爲醉翁之意不在酒，也不在山水之間，一個願挨，一個願打，怪誰？

香

影響葡萄酒的香味有下列因素：1. 葡萄酒存放時間的長短 2. 葡萄酒釀製的方法 3. 釀製時採用的葡萄品種 4. 種植葡萄樹的土壤 5. 採收的年份。用鼻子聞完酒香後，要如何鑑賞它呢？我們可從三方面去瞭解：一、香味的濃度，二、香味的品質，三、香味的種類。

香味的濃度可分為：1. 清淡
2. 普通 3. 芬芳 4. 濃郁等四種。

香味的品質分為：1. 令人愉快的 2. 令人不愉快的 3. 平庸的 4. 高雅的 5. 簡單的 6. 豐富的。

香味的種類又分為八種：1. 花香 2. 果香 3. 乾果香 4. 植物香 5. 動物香 6. 香料香 7. 蜂蜜香 8. 咖啡及煙草香。花香：玫瑰、水仙、紫羅蘭、山楂。這些香味在紅、白酒中都可聞到，尤其是年輕的

酸 5 4 3 2 1 1 2 3 4 5 甜

品嚐白酒由酸甜的強弱對比找出個人的喜好
——偏酸、偏甜或中間平衡。

酒，更容易找到。果香：檸檬、鳳梨、梨子、柳橙、蘋果、荔枝、覆盆子、櫻桃、香蕉等香味，同樣地在紅、白酒中可找到。乾果香：胡桃、榛果及杏仁在成熟度夠的白酒裡有這些香味。植物香：草香、松露、菌菇、青椒、由加利樹。動物香：麝香、皮革。以上動植物香在紅酒中可尋得。香料香：黑胡椒、肉桂、丁香、百里香、甘草，存在紅酒中的香味。成熟的白酒和冰酒中可聞到蜂蜜味。至於咖啡及煙草味是一些成熟老酒的味道。

雖然有這麼多的香味可聞到，但一定要像作化學實驗一樣，一定要準確地說出是什麼味道，可能有點焚琴煮鶴，畢竟品酒是一件很感性的事情。以上列舉的香味只是提供作參考，作為輔助，增加一點品酒的功力。如果有人

執意要確認每種香味，裝在每種玻璃瓶內，可一邊品酒，一邊比對聞香盒的香味就比較容易抓出味道來。

味

看了酒色，也聞了酒香，終於可以開始嚐到酒了。酒入口後有什麼要注意的呢？一、品白酒有什麼竅門？二、紅酒又如何？三、酒入喉後的餘味又是什麼？品白酒時甜味及酸味是否平衡，如果太甜的話，喝沒幾口就會感到膩，因為酸味會令人有清新的感覺，有了酸味來平衡，才會甜而不膩，可很愉快地飲用下去。

紅酒除了甜味及酸味又多了澀味，成了三角關係。單寧太重，口感上就會乾澀不順口；太輕的話，就會感到太柔弱沒個

性。單寧會隨著時間柔化，輕重適中時，口感就變的很豐富。有些紅酒單寧很重耐久藏，酒年輕時喝很嗆，成熟時就變的圓融多了。筆者常比喻就像人一樣，年輕時有棱有角，經過歲月的洗鍊後就變的圓融多了。

白酒甜酸的平衡與紅酒甜、酸及澀之間平衡的標準沒有一定，因為口感是主觀的，因人而異，有人喜歡甜味，也有人喜歡酸酸的，但喜歡澀味的人也大有人在。

餘味也是判斷好酒的準則之一，好酒的餘味比較長，如同好的音樂餘音，繞樑三日不絕於耳，好酒的餘味悠長，讓人一再回味。差的酒像水一般入喉即化。

有些酒色澤佳、酒香佳、酒味佳，但餘韻弱，真是美中不足，就差這麼一點點，很可惜。

看完這篇文章後，再找些葡萄酒來練練功，實地的印證，相信您很快地就會打通任督二脈，悠遊於葡萄酒的世界。

美能露® MENEDAEL®

最老牌、最可安心使用的活力素！

適合蘭花、盆景，加強生根發芽，增長植物活力！



上湧公司

台北縣汐止鎮新台五路一段79號6樓
(遠東世界中心)

電話:(02)2698-1596 傳真:(02)2698-2048

通訊信箱:台北郵政 118-196 號信箱

總經銷:得春盛實業有限公司

郵政劃撥帳號 16993582

■「吉惠」泥煤育苗片、苗育鉢 ■ 苔類泥煤—PEAT MOSS ■「海寶元」海藻肥料