

# 法國葡萄酒的特色與分級制度

**週** 休二日已實施了一段時間，依筆者的經驗是在市區玩比郊外玩好。因為大伙都將車子開到郊外或旅遊勝地，繼續玩平日的塞車遊戲。不如在此時逛一逛專賣店，與老闆聊聊天，可免費學到一些專業知識。而且這時候逛這種店，也比較不擠，老闆也比較有時間讓你挖東西。

當逛到一些葡萄酒專賣店時，我們不難發現，法國酒在店面陳列的比率高出其他國家許

多。為什麼它深受國人喜愛呢？原因在那裡？我們就來一探究竟！

## 天人合一的產品

法國有12個葡萄酒主產區：

1. 香檳區(CHAMPAGNE) 2. 阿爾薩斯(ALSACE) 3. 勃根地(BURGUNDY) 4. 侏羅區(JURA) 5. 薩瓦(SAVOIE) 6. 隆河區(RHONE VALLEY) 7. 普羅旺斯(PROVENCE) 8. 蘭格多克—魯西雍(LANGUEDOC-ROUSSILLON)

9. 西南區(SOUTH WEST) 10. 波爾多(BORDEAUX) 11. 羅亞爾河(LOIRE VALLEY) 12. 科西嘉(CORSICA)。全國葡萄園的面積達81萬8千公頃，平均年度產量46億公升。

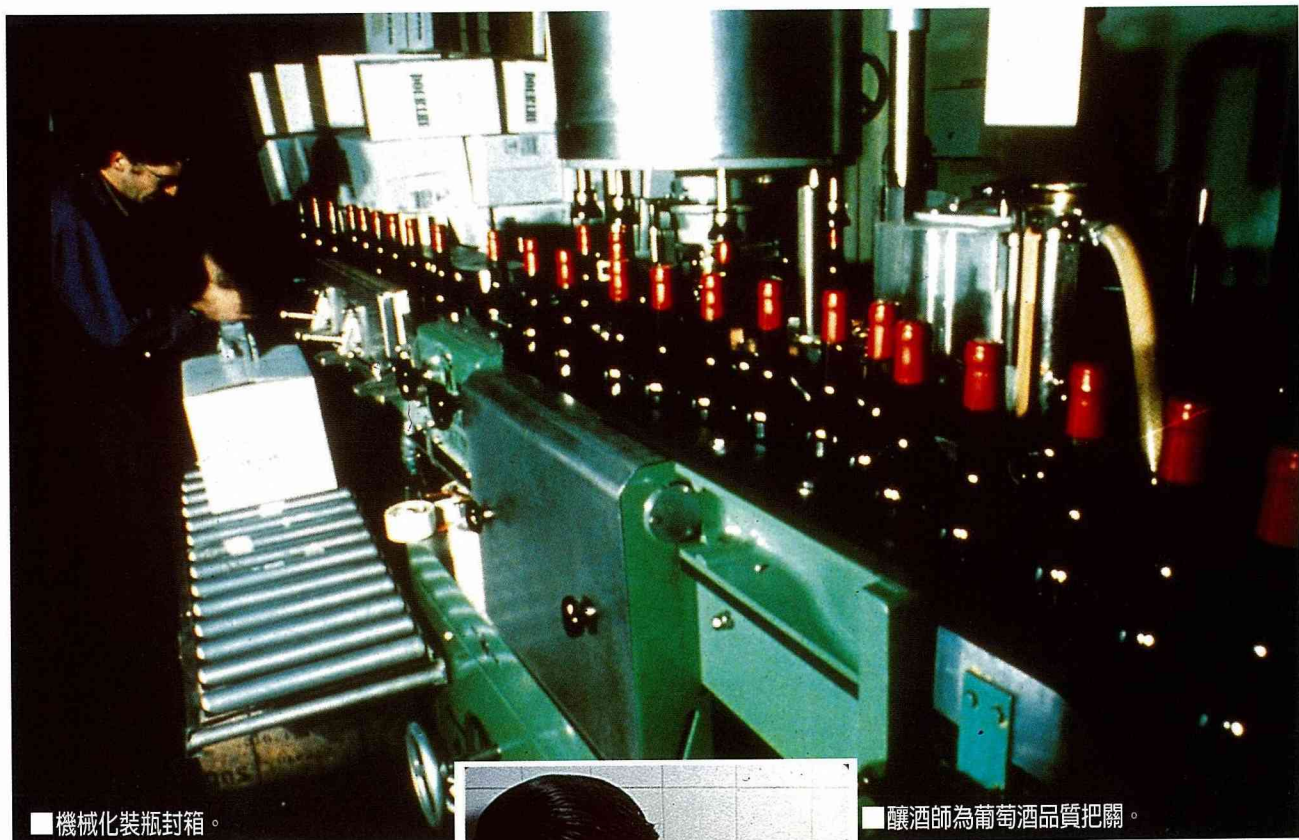
■在採收現場進行第一次篩選工作。



■葡萄成熟時節採收忙。







■機械化裝瓶封箱。

■釀酒師為葡萄酒品質把關。

中國的老祖宗強調做事要順天應人、天人合一，唯有如此凡事才能圓融。無獨有偶地，法國的葡萄酒也是以圓融的做事方法，使它在葡萄酒界得以鶴立雞群。現在我們就從天、地、人三方面去瞭解一下。

**天：**法國的氣候適合釀酒，其原因是葡萄樹在採收前要有足夠的日照使葡萄成熟；相對地，在採收後也有一段涼爽的氣候，讓葡萄樹充分的休息，以便養精蓄銳。要達到這個採收前日照足夠，採收後清涼養身的條件，只有在地球南北緯30度至50度的地方。所以法國、德國、義大利、澳洲、南非等生產品質良好的葡萄酒就是這個原因。而且因為法國各地不同的氣候，結果產生不同風格的葡萄酒，東北的阿爾薩斯以生產高雅的白酒聞名於世，



西南的波爾多以紅酒馳名中外。

**地：**葡萄樹是屬於「苦其心志、勞其筋骨」才能成大器的植物，差的土壤有利於葡萄樹產生品質好的葡萄；反之土質肥沃，枝繁葉茂，反而產生不出質優的葡萄。因此有人說生產好品質的葡萄，是歸功於壞的土壤。常見的土壤有以下幾種：一、礫石；二、花崗岩土；三、卵石地；四、沉積岩土。

人：天時、地利的條件都具備了，接下來就是人的問題。法國在釀酒技術的歷史已有二千多年。每當法國酒莊主人拜訪筆者，在自我介紹時，都會提到他是第幾代傳人。同時他本人感到非常的榮耀，或許就是這份榮耀，促使他們做得更好，因此法國葡萄酒得以耀眼於世界上。還有另一個人為條件就是嚴格的品質管制。這套品質管制可供我們參考，且應用到其他農產品上，促使台灣農業更上一層樓。

### 分級制度

法國葡萄酒分法四個等級，品質的分類由下而上分別為：一、日常餐酒(VINS DE TABLE)二、地區葡萄酒(VINS DE PAYS)三、優良地區葡萄酒(AO VDQS 簡稱VDQS，全名：APPELLATION D'ORIGINE-



VINS DELIMITES DE QUALITE SUPERIEURE)。四、法定產區葡萄酒(AOC, 全名APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE)。這個分級的由來是從歐洲共同市場規定葡萄酒為兩大類：1.日常餐酒 (VINS DE TABLE)及2.特定地區葡萄酒(簡稱VQ PRD-VINS DE QUALITE PRODUITS DANS UNE REGION DETERMINE)。從各大類再細分為兩小類而成為今日法國的葡萄酒四個等級。

### 日常餐酒

在四個等級中最初級的葡萄酒，在標籤上沒有產區或品種的標示，只有商標名稱。可全部採用法國單一產區或數個產區的酒調配，亦可混合其他國家的葡萄酒，它是四種等級中檢驗條件最鬆的酒；相對地，它的售價亦低廉，但各日常餐酒特性與品質不一樣，如果認真地去找，亦可買到物超所值的日常餐酒。

去年(86年)大批湧入台灣的葡萄酒大部份就是這一類的酒。因為進價低廉，有些進口商不願再加成本去保存這些酒，或是根本不懂得保存葡萄酒，甚至進口到海關時，因為葡萄市場不看好，乾脆就不去提貨，任由葡萄酒在貨櫃中，接受白天高溫，晚上低溫的考驗，而提早變質。等到海關拍賣這些酒後，流入市場，更造成市場價格更亂，酒的品質也更亂。

或許有些人心中暗自高興買



法國葡萄酒產區分佈圖。

## Giscours 受調事件說明

發佈日期：1998年6月3日發佈單位：法國食品協會SOPEXA·波爾多葡萄酒協會CIVB針對外電報導，目前正在靜候有關單位調查的La Sirene Giscours事件，波爾多葡萄酒協會CIVB(Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)於台北時間6月3日透過法國食品協會SOPEXA，對關心此事件的媒體、業者以及廣大消費大眾，提出以下簡短的聲明。

CIVB表示，此事件在波爾多雖為首見，但其所反映出來的是法國一貫嚴謹的作業程序中，主管機關為品質把關的決心與負責的態度。此單一事件目前正在接受主管機關的審查，尚未有任何確認的報告提出，外界的揣測與不安，實非必要，因為此特定廠商所涉及的調查事件，可能是因為其違反世界最嚴格的法令—法國葡萄酒相關法規。

法國食品協會SOPEXA更進一步的說明：由於法國對於葡萄酒的種植、釀造及銷售的控管標準，為世界首屈一指的嚴苛，因此許多其它地區國家所允許的標準，在法國

都不被接受，其嚴格的相關規定與主管機關確實的把關動作，只為一個重要的信念與目的：保障法國葡萄酒產品品質及其信譽口碑，並維護消費者的權益，這也是法國葡萄酒長久以來受到消費者喜愛與肯定的重要原因。

另外需要澄清的是，Chateaux Giscours是法國波爾多區中一個法定產區—瑪歌(Margaux)的三級酒莊。根據記錄，它在1993年通過瑪歌(Margaux)地區的分級標準，被列入瑪歌(Margaux)地區的三級優良酒莊；而此次正在接受調查的僅是此酒莊1995的二級(二軍)酒La Sirene Giscours而並非Chateaux Giscours正牌酒。此單一事件，不應影響整個Margaux區。

到便宜貨，事實上他買的是已變質的酒，因小失大，這下可虧大了。但也不要因噎廢食，找個比較專業的專賣店推薦這類型的酒，的確可買到物廉價美的酒，因為這種酒在法國占總產量的40%，要找出相對的好酒，應該不太難。

### 地區葡萄酒

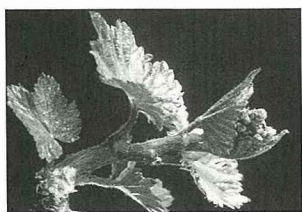
這是比日常餐酒更高一級的酒，在標籤上會標示產區。它所釀製用的葡萄，只能用在標籤上

所標示該產區的葡萄品種。酒精含量不得低於9%。占全國總產量的14.5%。這類酒的把關單位是ONIVINS(OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES VINS)。

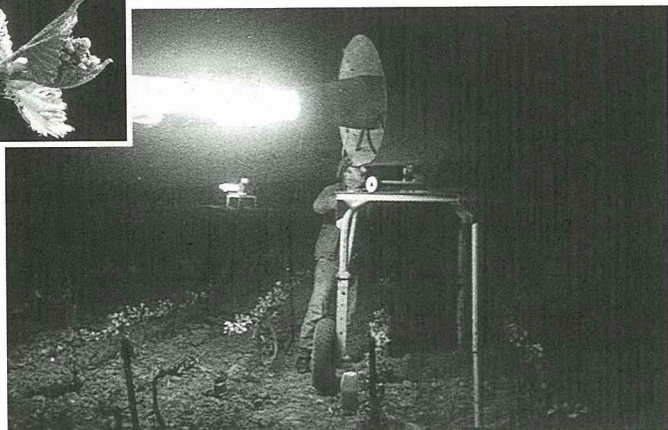
### 優良地區葡萄酒

這種酒數量比較少僅占全國總產量的1%，對它作審核的單位是NAO(INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE)。其審核內容：1.只能使





■ 葡萄藤開花。



■ 葡萄園內加溫防霜害。

用原產區的葡萄。2.只能使用獲准使用的葡萄。3.設定最低酒精含量。4.栽種方法的規定。5.限定每公頃的最高產量，以防止過量生產，導致品質不佳。6.釀酒方法。7.由專家認可。通過以上的條件，才可得到等級標誌。以上條件是由農業部所制定的。

### 法定產區葡萄酒

其認定的條件與優良地區葡萄酒大致相同，但標準更高，甚至連修剪方式也要加以管理。它是四個等級中最高級的葡萄酒。管理認證的單位是INAO。雖然同是AOC等級的葡萄酒，但原產區的範圍愈小，要通過審核就更

難，相對地，等級就越高。由於這一點在介紹酒的標籤時，會作更詳細的介紹。

當我們瞭解法國葡萄酒有這四種等級後，就會針對某一等級的酒應該有某一合理價位，而不是不分等級，只看價格，因此被矇騙。

數年前，筆者還在葡萄酒進口商工作，有一批發商質問筆者賣的酒太貴了，她買的有多便宜，在好奇心的驅使下，筆者要求她拿酒來看一看，結果她拿VINS DE PATS的酒來和AOC的酒作比價，等級不同，價格當然不同。

六月初筆者接到內人的電話，她說：「電視正在報導CHATEAU MARGAUX做假酒。」要我注意這一、二天的報紙，這的確是個大新聞，五大酒莊之一的酒，竟然出現假酒。

隔天，又有一些葡萄酒業務員說：「報上寫的是CHATEAU GISCOURS做假酒。」為什麼電視和報紙的說法不一，而且一般消費者與從業人員的說法也不一，真是眾說紛云，只好求證第一手資料，向法國食品協會查詢後，才知道不是CHATEAU MARGAUX，也不是CHATEAU GISCOURS，而是CHATEAU GISCOURS的二級酒叫LA SIRENE GISCOURS有問題。

筆者為求真實起見，直接將法國食品協會及波爾多葡萄酒協會的新聞稿全部刊出以避斷章取義之嫌，內容如新聞稿。

看完了這篇文章後是否對葡萄酒又有更深一層的認識。在品嚐葡萄酒之時，想想有許多的幕後英雄默默地為葡萄酒努力，在此舉杯向他們致謝！

編

# 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、育苗鉢 ■ 苔類泥煤—PEAT MOSS ■「海寶元」海藻肥料