

民國87年7月台灣日報副總主筆蘇正平先生到筆者的門市品酒，並介紹端品公司黃總經理與筆者認識，且說出來訪的目的：想在9月份在北、高兩市舉辦第一屆德國葡萄酒展。酒過三巡，相談甚歡，再為葡萄酒界添一樁盛事的初步計劃就這樣敲定了。

同年9月2日於台北福華飯店舉辦葡萄酒展，隔天在高雄漢來飯店展開活動，參展酒廠共5家：1.MoRheNa GmbH、2.Saar-Mosel-Winzersekt GmbH、3.Weingut Balthasar Ress、4.Weinkellerei Peter Mertes KG、5.Fritz Windisch Wein-und

Sektkellerei。與會人士為媒體工作人員及葡萄酒的從業人員，例如：民生報記者虞煥榮先生、元漢公司張先生、橡木桶陳董事長、肯歐、大同亞瑟頓、法蘭絲等。

高階幹部都來共襄盛舉，眾星雲集，熱鬧非凡。

文化·產區·分級

德國葡萄酒



■ 河流調節溫差的功能，使葡萄生長良好。

隔年7月德國葡萄酒協會會長親自到筆者門市來拜訪，與筆者交換許多意見，以便多多瞭解台灣市場，也藉此機會在台灣再一次推廣德國葡萄酒。

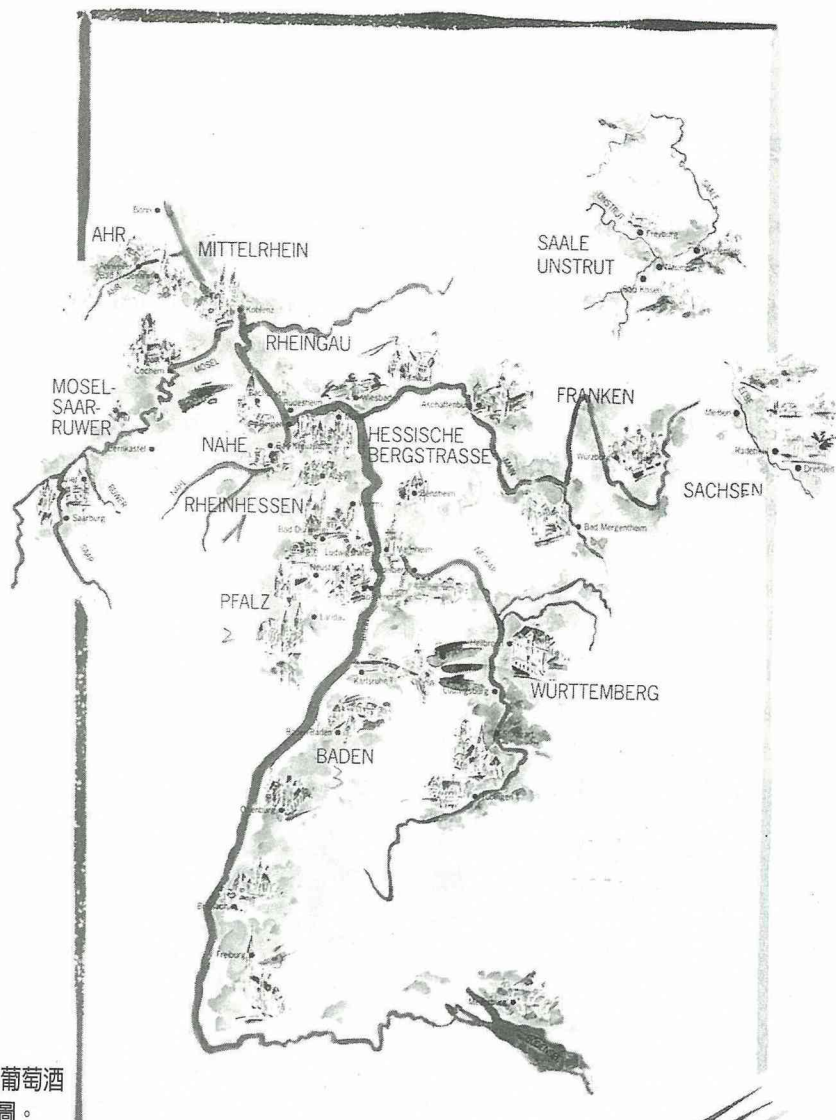
現在筆者就將這一年多以來，對德國葡萄酒接觸的經驗與各位分享，本次要介紹的是德國文化及葡萄酒、產區的環境、葡萄酒的分級。

德國文化及葡萄酒

德國葡萄酒產區本身就是個很有特色的風景區。萊茵河畔的景色很迷人，街上的葡萄酒酒店各有各的獨特風格，到店裡喝小酒，更令人流連忘返。

喝酒時，如有音樂作伴不是更好嗎！沒錯，在葡萄酒產區的音樂廳、教堂或露天的音樂會，常舉辦定期或不定期的音樂表演。有些音樂會甚至還安排一杯葡萄酒或晚餐讓與會來賓聆聽天籟之音，並享用醇酒美食，真是人生一大樂事。

另外有一個更有趣的活動便是每年選拔葡萄酒公主。盛夏甫畢，酒產居民就歡天喜地開始展開一年一度的葡萄酒節，重頭戲當然是選葡萄酒公主，競選資格，不但要才貌出眾，而且要對葡萄酒的專業知識具備一定的水準才可以。



■ 德國葡萄酒產區圖。



■ 86年9月來台灣參展的德國葡萄酒廠。



■ 德國葡萄酒公主與作者合影。

不僅台上要比，台下的各酒廠也乘此機會展示葡萄酒，相互較勁一番。人潮由四面八方湧來，品酒的品酒，看熱鬧的看熱鬧。此時文化與葡萄酒將人們的距離又拉近的許多，在人們的腦海裡又增添了幾許美麗的回憶。

產區的環境

釀酒用的葡萄，最佳的生產地在南北緯之10度至50度的地方，原因是葡萄樹在採收前必須具備充分的日照讓葡萄成熟，在採收後需要一段低溫的休養期。

德國是位於最北邊的生產國，由於緯度高夏季太短、日照不足，再加上貧瘠的土壤等不利的條件，反而使德國釀製的葡萄酒風味獨特——清爽、細緻、低酒精度。原因之一是德國投入大量的人力、物力，再加上先進科技努力的成果。德國白葡萄酒生產量佔88%，而紅酒為120%。生產如此高比率的白酒，一定會

有不少好的白酒可以仔細地品鑑玩味。產區共有11個，集中在國內的西南部。

北部產區為：1.阿爾(Ahr)、2.米特萊茵(Mittelrhein)、3.摩澤爾—薩爾—蘆爾(Mosel-Saar-Ruwer)，其風味是清爽及芳香的水果味；南部產區：1.萊茵高(Rheingau)、2.納爾(Nahe)、3.萊茵黑森(Rheinhessen)、4.法爾茲(Phalz)、5.黑森—貝克斯特拉(Hessische-Bergstrasse)、6.烏爾藤堡(Wurtemberg)、7.巴登(Baden)、8.費蘭肯(Franken)，其風味是濃郁、成熟的水果味，酸度適中。

產區內的葡萄園分布在河谷中，面向南方的陡峭斜坡上，以便接受日照。接近河流的原因是河流會反射熱，使晝夜溫差不大，達到調節溫度的功能，到秋天時由河流升起的霧氣，可避免葡萄受到霜害，這些河流分別是：1.萊茵河、2.摩澤爾—薩爾—蘆爾河、3.阿爾河、4.納爾河、5.Marn、6.neckar等六條河。

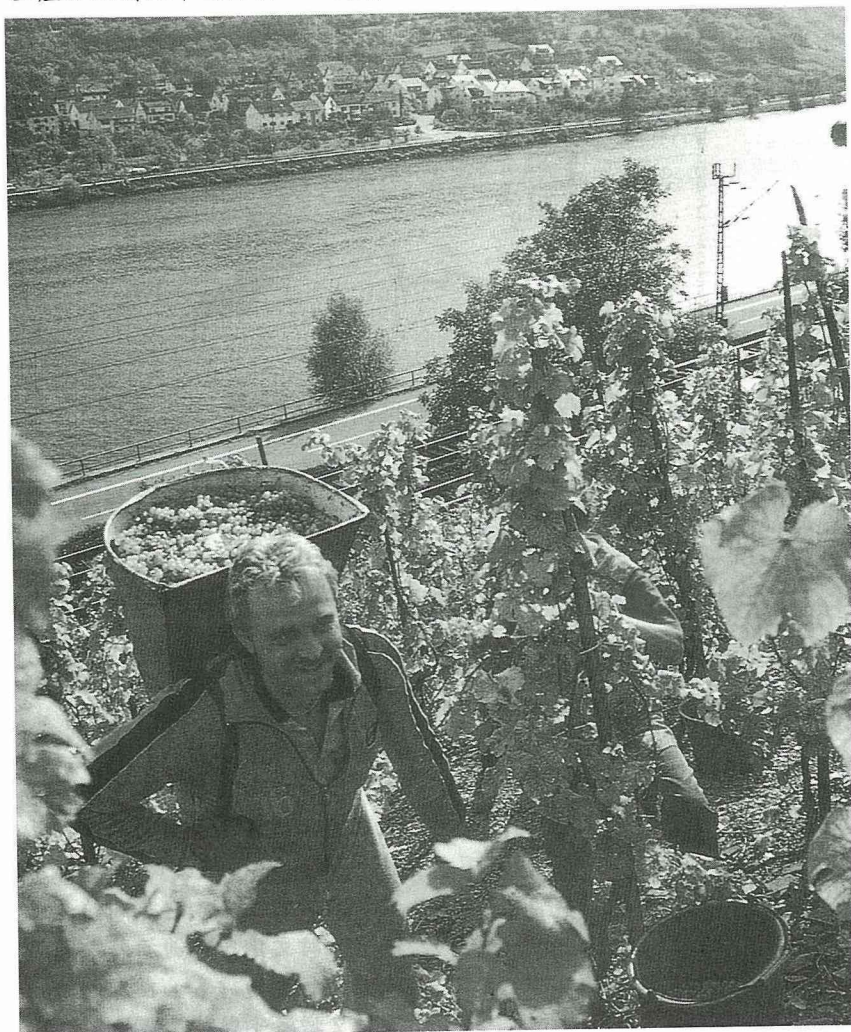
在萊茵河流域裡有六個產區，由北至南分別為：1.米特萊茵、萊茵高、3.萊茵黑森、4.黑森—貝克斯特拉、5.法爾茲、6.巴登。其它產區皆位於萊茵河的支流，甚至有些產區直接以河流名稱直接命名，例如：摩澤爾—薩爾—蘆爾、阿爾、納爾，其餘兩個產區費蘭肯是在Main的兩岸，向烏爾藤堡在Neckar的兩岸。

產區可劃分幾個次產區(Bereiche)，但萊茵高及阿爾兩產區只有一個次產區。次產區又可劃分集合葡萄園(Grosslagen)和個別葡萄園(Einzellagen)，個別葡萄園是最基本的單位。德國葡萄園的面積是24萬英畝，果農約有10萬人，因此葡萄種植的規模不大，由以下的數據可得知，德國有11個產區、34個次產區、152個集合葡萄園及2,600個個別葡萄園。

葡萄酒的分級

德國葡萄酒分為四級：1.餐飲酒(Tafelwein)、2.鄉村餐飲酒(Landwein)、3.高級葡萄酒(Qualitätswein)和4.優質高級葡萄酒(Qualitätswein mit Prädikat)。

餐飲酒：是德國人日常的飲料，也是四個等級中最初級的酒，



■葡萄採收。

就如同法國的日常餐酒(VINS DE TABLE)，不同的是它只能使用四個餐飲酒產區的指定葡萄品種，一個地區的餐飲酒不能和另一產區的餐飲酒混合，更不能和歐洲共同體其他國家的酒混合。

鄉村餐飲酒比餐飲酒來的有個性且濃郁。這種酒在1982年訂定的酒，是一種新的餐飲酒叫做Deutscher Landwein，和餐飲酒一樣在發酵前一樣可以加糖來提高酒精度。來自17個被公認的鄉村餐飲酒地區，每一種酒都各具特色。高級葡萄酒簡稱QbA，全名為Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete，是各種酒中產量最大，並且由法令規定釀製用的葡萄品種，這些酒產自前段所提的11個產區的酒，各保有各產區特有的風味，它也可以加糖來提高酒精度。

優質高級葡萄酒，德國好的酒都在這裡。這類型的酒以葡萄的成熟度及品質分為6個等級，占德國葡萄酒產量30%以上。這些酒不可加糖來提高酒精度，如含糖量未達法令標準，以致無法合乎最低酒精度的要求，就無法列為優良高級葡萄酒。



在酒瓶的標籤上就可看到它是那一級的葡萄酒。現在這6等級的酒就要上場了，由成熟度及品質由普通到高級一一地向各位介紹。

一、頭等酒(Kahinett)採用完全成熟的葡萄釀製，在6個等級中最不甜的清淡酒。

二、遲採高級葡萄酒(Spat-



■ 87年7月德國葡萄酒協會會長等一行人來訪。

lese)比正常採收時間至少遲個一星期左右，由於得到更多的陽光照射，糖份更多，這種葡萄所釀製的酒，風味比較濃郁。

三、精選高級葡萄酒(Aulese)由人工特別挑選比較成熟的葡萄串，釀製成的一種較甜的葡萄酒，人稱貴族酒。

四、漿果精選高級葡萄酒簡稱BA，全名Beerenauslese從葡萄串中挑選出的葡萄粒所釀製而成，是又甜又濃郁的餐後酒，也是一種珍貴稀有的酒。

五、冰酒(Eiswein)製作方法與漿果精選高級葡萄酒相同，不同點是在零下至少8度以下，有時甚至在15度C以下的嚴寒中葡萄幾乎凍乾了，以人工採收，在未解凍前即時榨汁釀製。

六、乾漿果精選高級葡萄酒簡稱TBA，全名為Troockenbeer-enauslese 逐粒挑選近乎葡萄乾的葡萄釀製而成的酒，風味濃郁，香甜、順口是德國葡萄酒中的極品。 ■

