



酵母與葡萄汁的危險關係

——談葡萄酒的歷史

距今一萬年前，人類的老祖宗就知道用野生葡萄釀酒。考古學家在中亞細亞和埃及挖掘出很多和製酒有關連的古物化石。6千年前，地中海附近已有人工培育葡萄用來釀酒。腓尼基人是有史可查的最早酒商，他們用船自地中海的東端將酒運到西端的西班牙半島販賣。

西元前3千年，古埃及人認為酒是上天賜給人類最寶貝的禮

物，除了用來祭祀，祇有貴族和僧侶才能飲用，到了西元前1千年才逐漸普及到一般民眾。同一時間的古希臘，用酒供奉酒神DIONYSUS，隨著寺廟的興建。需要大量的祭祀用酒，民間開始種植葡萄以釀酒為業。希臘商人將葡萄酒銷售到歐洲西部，種植葡萄及釀酒的技術也傳播到其他地方如法國、義大利及西班牙等。

西元前300年，古羅馬帝國（今之義大利），人文科學發達，用科學方法改良舊的傳統釀酒技術，發明使用橡木桶大量儲存及運送葡萄酒。古羅馬商人亦是最早使用玻璃瓶來裝售葡萄酒的。隨著帝國版圖的擴張，釀酒的技術也向歐洲其它地區伸展。如今歐洲具有悠久歷史的產酒地區都是在這個時期奠定了基礎。公元500年，羅馬帝國逐漸式微，歐

'99年葡萄酒饗宴

文 / 歐美月

品嚐葡萄酒，不用台灣頭台灣尾走透透



由德國葡萄酒協會（Deutsches Weininstitut GmbH，簡稱DWI）主辦的「1999年記者與德國葡萄酒進口商新春聯誼會」，於3月3日在台北圓山飯店舉行，有來自台灣地區北、中、南部14家葡萄酒進口商，提供93款138瓶的德國葡萄酒（包括有白酒、紅酒、氣泡酒、COOLER、白蘭地等），供所有與會者品嚐，現場並有專家講解；因此，欲瞭解各家葡萄酒的特色，不用台灣頭台灣尾走透透，只要親自前往會場，參與此葡萄酒饗宴，即可一次品嚐全台大部份的德國葡萄酒。

近年來，DWI為了幫助台灣大眾更進一步瞭解來自德國的葡萄酒，於1998年3月，成立德國葡萄酒台灣訊息中心，負責宣傳業務、培訓專業人才、舉辦研討會，並提供有關德國葡萄酒的最新訊息給消費大眾知道；「德國葡萄酒台灣訊息

中心」，最近發佈一項臨床研究報告，指出不僅紅葡萄酒可預防心血管疾病，事實上，白葡萄酒也能保護心臟，每天飲用適量的葡萄酒，對人體的健康有益無害。因此，欲更深入瞭解葡萄酒的讀者，可至「德國葡萄酒台灣訊息中心」取得最新的資訊。（TEL：02-28369944）



■葡萄酒商與記者聯誼會場。

洲成爲列強分割的混亂時期，宗教寺院因爲僧侶需要釀酒供應祭祀時使用，才將傳統製酒藝術保存至今，法國和德國境內仍有一些寺院有很完備的釀酒設施。這段時期，歐洲北部的大城如倫敦、布魯塞爾、阿姆斯特丹等均是葡萄酒的運銷中心。

大約有300年的時間，英國是最大的銷售市場，不但是法國波爾多紅酒的大顧客，葡萄牙生產的波特(PORT)甜酒，西班牙的雪莉酒(SHERRY)也都是迎合英國市場的需求而特別釀製的。改變歐洲文明的工業革命也帶給製酒業巨大的震撼，各種機械的發明，提高了釀酒的速度同時亦降低了生產的成本，葡萄酒更平民化，成爲歐洲人的生活必需品。

美洲大陸的製酒業比歐洲要晚了約5千年，5月花的歐洲移民，在美洲東岸開始種植葡萄。嚴寒的冬天很不適合歐洲帶來的葡萄品種生長，幾經改良，後來培育成功和美洲本土野生葡萄交配的改良品種，奠定了葡萄園的基礎。西岸加州則要歸功於西班牙的傳教士，17世紀時他們自墨西哥北上傳教，沿聖地牙哥直到蘇諾馬(SONOMA)。一路興建傳教據點，教導當地居民種植葡萄，用來釀酒供宗教儀式使用。18世紀歐洲來的移民在洛杉磯地區定居，更多的歐洲葡萄品種移植在南加州。18世紀中葉，北加州淘金熱潮，又將製酒業擴展到了加州中、北部。野火遼原似的，葡萄園和酒廠遍佈各地，好景持續了50年左右，1919年政府嚴令禁酒，美國的製酒業陷入黑暗時期。



有趣的小插曲，1983年我在加州鄉下的古物店買了一個舊的葡萄汁空瓶，握柄上附有一張黃舊的小卡片，大意是請購買者注意，不要將焙製麵包的酵母加入此葡萄汁中，否則發酵成葡萄酒本公司概不負責。

禁酒期間，除了少數幾家幸運的酒廠有許可證爲教堂及醫院釀酒外，一些苟延殘喘的酒廠就靠此方法銷售葡萄汁。1933年禁酒令解除，製酒業一片蕭條，加州立法要求加州大學成立葡萄系及釀酒系，研發新的科技輔導製酒業渡過難關。

1960年葡萄酒的銷售量直線上升，隨著經濟的強勢發展，有更多的葡萄園及酒廠設立。1990年加州葡萄酒的產量佔全美國總產量的96%，並且外銷到世界各地百餘個國家，1998年加州葡萄酒銷售額是49億美元。

中國葡萄和葡萄酒的發展也有2千多年的歷史，西元前138年和119年，漢武帝派遣張騫兩次

出使西域(玉門關以西的總稱)。將原產於黑海、裡海、地中海一帶的葡萄種苗帶回中國，同時還引進了釀酒技術，後漢書記載：「其土水美，故葡萄酒特有名焉。」北山酒經，「遵生八箋」記載更爲詳細，歷代詩人如魏文帝曹丕，唐代王翰、李白等歌頌葡萄酒之佳作更是傳頌至今仍膾炙人口。

原產於中國的野生品種，歷代以來農民累積了豐富的栽培經驗，繁殖出許多優良品種，在齊民要術中介紹：「十月中，取根一步許，掘作坑，收卷葡萄，悉埋之，近枝莖薄安黍稷彌佳，無稷直安土亦得不宜濕，濕則冰凍，二月中還出。舒而上架，性不耐寒，不埋即死。」近年法國葡萄酒廠到中國投資，技術合作已有很好的成效。台灣生產的金香白葡萄酒和黑皇后紅葡萄酒。更是外國葡萄酒進口前，大家喜愛的美酒。

◎