



老祖宗的釀酒藝術

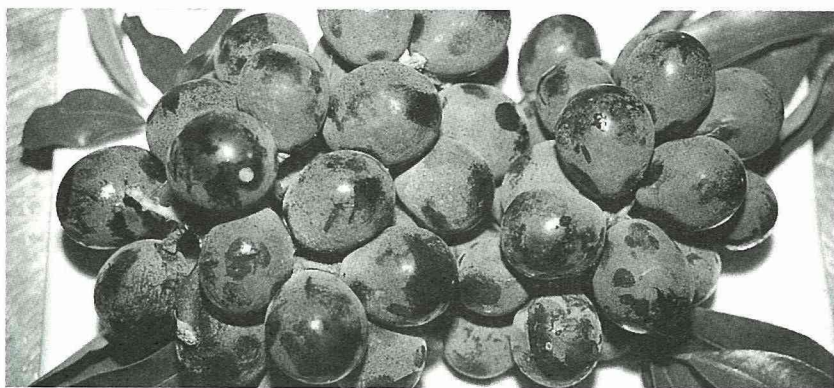


萬年前，老祖宗們就已經知道野生葡萄可以釀酒。葡萄是非常奇妙的果實，它果肉及果汁內含有釀酒必需的醣和酸，果皮上附有野生酵母，祇要將採下的葡萄裝在容器內，不需任何人工，它本身重量將底層果粒壓碎流出果汁就會自然發酵變成葡萄酒。你是否納悶既然葡萄酒這麼容易生產，酒廠為何要花費巨資購買設備呢？要喝香醇可口的酒就不能依賴野生酵母，它的品質不穩定，難以保證每次都會將葡萄變成美酒，葡萄汁變酸醋也是它的拿手好戲。

美國准許私人每年釀製200加侖的葡萄酒，大約20磅新鮮葡萄生產1加侖葡萄酒。自用送禮均可以祇是不能買賣。每個城市都有家庭製酒俱樂部，會員互相切磋酒藝，聚會時分享自製美酒或結伴去酒廠品酒。加州自南到北有800多家酒廠，大部份都附設品酒室，有的酌收費用，很多則免費歡迎遊客參觀品嚐，住在加州又喜歡品酒的人真是太方便了，不論住在那一個城鎮，不出2小時的車程範圍內都會有酒廠及品酒室。很多人都是遍訪酒廠，儘嘗美酒後不覺技癢，開始自家釀酒。最主要也是先天條件優越，製酒材料取得方便，坊間有關釀酒的書籍更是包羅萬眾，應有儘有。

釀酒基本步驟逐項說明如下：

1.採收葡萄送到酒廠。



2.去除枝葉，腐爛果粒。消毒殺死野生酵母。

3.白酒：壓碎葡萄榨汁，澄清過濾，加入酵母。

紅酒：壓碎葡萄，加入酵母讓果皮、果肉、果汁、種子全混在一起發酵。紅色素和單寧溶解到果汁中，按照釀酒師的要求，浸泡3天5天或10天20天後，榨出果汁，繼續發酵。

4.葡萄汁發酵完成。

5.過濾去除殘渣。

6.儲存：使用橡木桶或不鏽鋼容器，添加酒的風味。

7.細過濾：除去酒中殘餘的化學酵素，避免裝瓶後酒仍繼續發酵。

8.裝瓶：成品上市發售或繼續儲存讓新酒更成熟。

葡萄是最容易繁殖的植物之一，祇要剪下一段枝幹，插在土壤裡它就會發根生長，除了冰天雪地極冷的地區，它都能夠適應。可是要讓葡萄結出的果實含有適當的醣和酸符合釀酒需要，卻要天時、地利、人和（管理）缺一不可。讀者也許和我從前一樣搞不清楚，為什麼同樣是用葡萄當原料釀出的葡萄酒，價格卻有天壤之別？差別在那裡呢？基本的不同有2點：1.葡萄品質；2.釀酒設備及過程。茲列表比較說明：

	便宜酒 (8 美元以下)	高級酒 (12 美元以上)
葡萄	每噸售價 300 ~ 500 美元	每噸售價 1000 美元以上
採收	機械	人工
榨汁	昇降式壓榨	空氣袋壓榨
發酵	白酒：不鏽鋼容器 紅酒：果皮、果肉、果汁、種子混合發酵不超過 5 天	Chardonnay 夏朵妮使用橡木桶混合發酵 7 天 ~ 30 天
橡木桶儲存	白酒：沒有 紅酒：沒有	部分使用橡木桶 6 個月 ~ 2 年
瓶塞	鐵蓋或軟木塞	軟木塞
裝瓶後儲存	白酒：沒有 紅酒：沒有	6 個月以上 1 年到 2 年
頂級葡萄酒儲存時間有的長達 10 年以上		

釀酒的藝術

有名的大廚師，將普通材料變成香噴噴的佳餚，我們誇這位廚師有高超的「廚藝」。釀酒和調和鼎乃頗為相似。廚師要充份瞭解所用的原料，蝦要大火快炒，牛腩要慢火細燉才能將材料的特色表現無遺。釀酒也是同樣道理，首先釀酒師要瞭解葡萄品種的特色，才決定要釀的酒是清純爽口，果香繽紛，還是濃郁厚重，酒香悠遠。

葡萄酒的品種有千千萬萬種，可是沒有一種的口味是相同的，每一家酒廠，每一位釀酒師均有自己的獨家秘方，按照葡萄本身的差異，截長補短週配出繽紛馥郁，各異其味的產品。以法國有名的波爾多紅酒(VORDEAUX)為例，它的



主要原料是CABERNET SAUVIGNON，這種葡萄澀味很濃，含釀度不高，釀酒時一定要混合MERLOT葡萄，因為它單寧含量低，酒精成份高。SAUVIGNON FRANC也是常用的混合葡萄用來增加果香，波爾多紅酒氤氳誘人的風

味仍是集多種葡萄之特色，才成就它的世界名酒地位。葡萄酒大部份是混合酒，釀酒師在酒廠的實驗室中，按照不同的比例，調配出各種風味的產品。用CHARDONNAY的生產過程說明：

葡萄汁發酵完成後，下一個步驟是儲存，一部份裝入全新橡木桶，一部份使用美國橡木，一部份進了不鏽鋼大桶，3種不同容器使用樣的葡萄汁產生不同的風味及質感，將來要裝瓶時，如何混合3種不同風味的酒，成為自己酒廠的招牌產品就要靠釀酒師的創意了。

釀酒師就像藝術家一樣，祇是以葡萄代替彩筆，讓世人得以分享他創造出來的如夢似幻作品。名酒收藏家常跟隨釀酒師，收購有特殊風格釀酒師的產品。和收購名畫如出一轍。

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