

勃根地和夏朵妮 是白酒孿生兄弟！

你可曾見過白色的葡萄酒？我們通稱的白葡萄酒其實是有顏色的，自淡淡的淺黃到清澈的黃綠色、金黃色不一而足。觀查它的顏色大概就可以說出瓶中酒的品質，顏色愈淡，香味及質感也愈淡，經過橡木桶儲存的酒，喝到口中頗有份量，酒色呈金黃色。

釀酒白葡萄品種很多，基本不同之處是其香味及酸度，下面介紹數種有代表性的白葡萄酒和葡萄：

1. 夏朵妮 (CHARDONNAY)：1990年代的熱門品種，祇要是冠有這個名稱的葡萄酒，其同義字就是暢銷。夏朵妮葡萄並非虛有其名，法國勃根地 (Burgundy) 白葡萄酒就是它的傑作。法國香檳區的香檳也是以它為原料。世界各地都有它的蹤影，生命力旺盛是它風行全球的主要原因，同時它的葡萄汁可塑性強，經過法國橡木桶儲存，它是雍容華貴，氣度非凡的特級白葡萄酒，來到香檳區搖身一變成爲氣泡酒王國的皇帝。到了加

州，自不鏽鋼巨無霸中走出來的是一位純樸清新的鄉村姑娘，它的變化多端便釀酒師愛不釋手。

馳名世界的勃根地白酒因爲儲存在法國橡木桶中，吸取橡木精華，孕育出特殊的香草 (VANILA) 芬芳，長時間儲存，催動化學元素乳化，果香減少，質感增加，散發出似牛油的脂香。勃根地白酒是賣錢的保證，世界各地的酒廠幾乎都仿照勃根地的技術釀製夏朵妮白葡萄酒。橡木桶價錢昂貴，容量有限，僅有 50 - 60 加侖的容積，法國橡木桶每個售價 600 美元，美國橡木桶每個 350 美元，成本太高，市面上一般中低價格的夏朵妮白酒，幾乎都是使用不鏽鋼桶儲存，加入橡木片或橡木精，增加一點橡木的芳香。

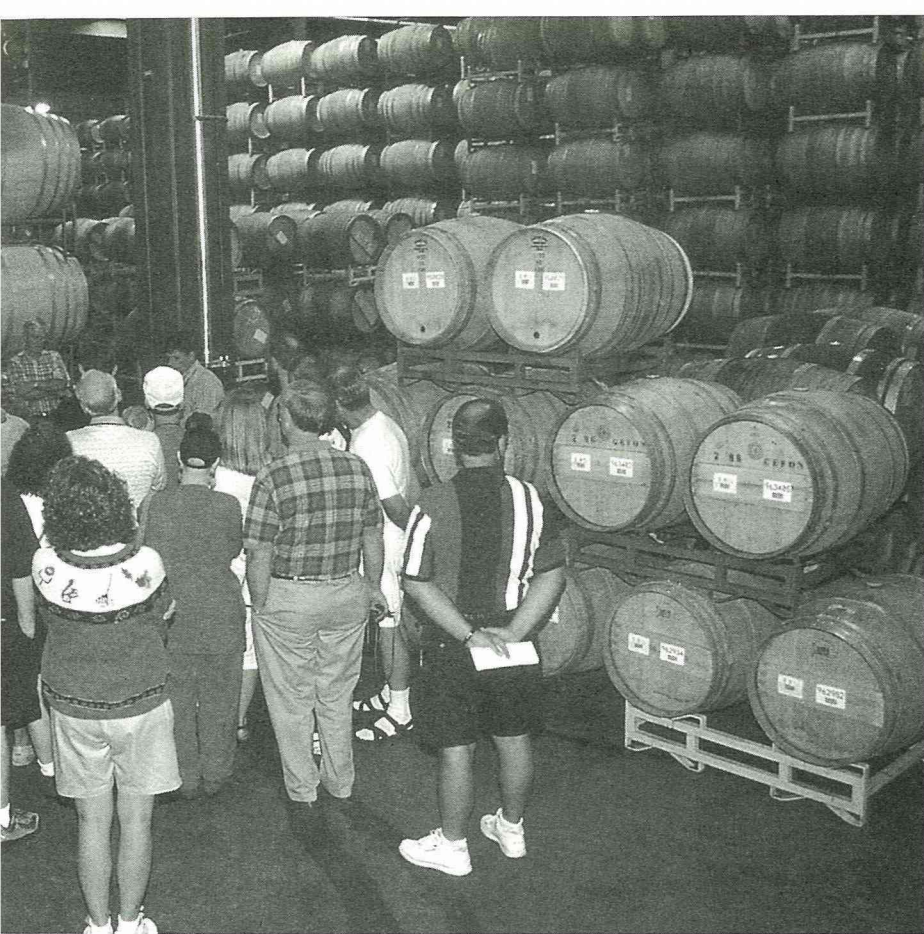
2. 夏布里 (CHABLIS)：法國的夏布里村莊同樣以夏朵妮葡萄釀製白葡萄酒，但方法和勃根地迥然不同，他們採用的低溫發酵法是將葡萄汁裝在有溫度調節的不鏽鋼巨桶內，

溫度控制在攝氏 12 度左右，延長整個發酵過程，以保存果香爲主，幾乎不用橡木桶儲存，酒色透明像是成熟稻穗的金黃色，不甜，果香多變化有蘋果、鳳梨、橘子的清香，冰涼喝 (攝氏 15 度)，冷香適口，回味無窮。

搭配清淡的海鮮例如白灼蝦、清蒸魚，不但不會喧賓奪主，蓋過主菜的滋味，反而更彰顯海鮮的清甜。

3. 白蘇維娘 (Sauvignon Blanc)：巴黎南邊靠近蘆瓦爾河谷兩岸種的都是這種葡萄，果粒小皮薄容易受到貴腐





■ 勃根地白酒因儲存在橡木桶中，吸取橡木精華，孕育出特殊的香草芬芳。

菌 (Royal Rot) 的感染，Sauterns 甜酒就是白蘇維娘釀製的。蘆瓦爾河谷是白葡萄酒的天堂，主力原料就是這種葡萄，釀出的乾白葡萄酒平易近人充滿草原氣息，有青草混合水蜜桃和橘子的果香。在加州它也曾大出風頭，1965年 Robert Mondavi 先生離開了以生產大眾化葡萄酒為主的家族事業，設立了自己的酒廠，以生產高品質葡萄酒為目標，他使用那帕谷 (NAPA VALLEY) 種植的白蘇維娘葡萄，蘆瓦爾河谷傳統的釀酒技術，釀製出帶有 MONDAVI 風格的 Fum'e BLANC 白葡萄酒，普受歡迎，成為 70 年代的暢銷酒。

4. 意斯林 (RIESLING)：德國的莫賽 (MOSEL) 地區及稍南方的 (RHINE VALLEY) 萊茵河谷，冷涼的氣候，沙質的山坡使此品種大放異彩。法

國北部的阿爾沙斯 (ALSACE)，紐約的手指湖 (FINGER) 和華盛頓州也都種植這個品種，生長良好。它的特色是花香加果香 (柑橘、鳳梨、水蜜桃)，還帶有蜜蜂的甘醇，酒質非常清新活潑。當遇到冬天姍姍來遲的好年份，葡萄園將採收的時間延後，熟透的葡萄含糖量非常高，釀成有名的晚收葡萄甜酒。德國和加拿大有名的冰酒，則是遇到早來的冬天，葡萄已經成熟但尚未採收時，氣溫驟降到零度以下，葡萄都凍成一顆顆的冰粒，這時將葡萄趕快採下，送到酒廠榨汁，果實中的水份已凍成硬塊，流出的祇有含高糖度的果汁，產量不多，甘醇馥郁的冰酒，揚名世界價格很高。酒不厭甜但要甜酸和協，有很多甜酒像棒棒糖一樣甜的膩人，恰到好處的酸才能襯托出酒的香

甜。意斯林葡萄釀製的乾白葡萄酒以德國生產的最有特色，冷冽爽脆，充滿了花香和果香，戶外烤肉或是公園野餐別忘了帶一瓶。

5. 金香 (MUSCAT)：這個系內的葡萄都帶有強烈的花香。台灣煙酒公賣局曾在台灣推廣種植這種葡萄，義大利的氣泡酒 ASTI SPUMANTE 就是百分之百金香葡萄的味道。加州很受歡迎的淡甜酒 MUSCAT CANELLI 最有代表性。炎炎夏日的下午茶會，用金香葡萄酒搭配水果、乳酪、西點，來賓一定會對主人的巧思讚不絕口。

6. 葛維斯 (GEWURETRAMINER)：大家均簡稱此酒 GEWURZ 而略去其長而繞舌的全名。GEWURZ 在德文中表示辛辣，但是又很茱用一個很具體的形容詞來描述它的味道。釀出的酒透明金黃，聞起來有玫瑰的花香，荔枝的甘醇，喝到口中很清爽，英文用脆 CRISP 來形容它。一定要自己親自品嚐，祇可意會，難以言傳。吃四川湖南菜時，最適合喝這種酒來減少口中的辛辣味道。

上述這 6 種酒大約涵蓋了各種白葡萄酒的特性。酒店裡賣的白葡萄酒可以用售價分成兩類：便宜的酒要趁新鮮喝，酒質清淡搭配的食物以簡單不油膩為主。經過橡木桶儲存的陳年白葡萄酒，質感厚重，最好是和正餐同時飲用。 圖