

**紅**葡萄酒和白葡萄酒的分別是什麼？答案是顏色。

紅葡萄壓碎後立刻榨出果汁，這時果汁祇能釀製白葡萄酒。紅葡萄壓碎後，所有的果皮、果肉（汁）、種子放在容器中混合發酵，果皮內的紅色素，單寧（TANNIN），種子裡的單寧溶解到果汁中，幾天後再榨出果汁，就成為紅葡萄酒的原料。紅葡萄酒的風味多變化，就是因為在葡萄壓碎到榨汁分離這個階段，用浸泡時間的長短來調整葡萄汁的顏色及口味。浸泡1天或2天釀出的葡萄酒色澤呈淡紅色，單寧少有新鮮水果的香味。超過7天以上的時間，酒色紫紅，澀味濃，必需要經過很多年的儲存軟化，才能孕育出蒼勃酒香。

紅葡萄酒因使用的原料不同，有幾種具有代表性的種類茲介紹於後：

#### 1. 凱伯尼蘇維娘（CABERNET SAUVIGNON）：

葡萄藤的適應力很強，是世界上種植面積最廣的品種，它的特色是果皮厚，果粒小，不容易有病蟲害，生長週期短，開花晚，在寒冷地區不受早春霜害的影響，世界上所有的產酒國家都大量種植這個品種。釀製的葡萄酒質感厚重，單寧含量高澀味濃，水果香味淡薄，法國波爾多紅酒的主要原料是這種葡萄，由於它的特性，釀酒時要加入單寧含量低的墨樂（MERLOT）葡萄中和

# 法國波爾多紅酒 和加州紅葡萄酒 之三角關係



■ 凱伯尼蘇維娘葡萄藤的適應力強，是世界上種植面積最廣的品種。

它的高單寧，加入果香濃郁的蘇維娘法蘭克增加酒的香醇，遇到好年份時這種葡萄酒可以長久儲存，年份不理想時或者葡萄不夠成熟時，酒中含有四季豆或燈籠青椒的青澀菜味。

## 2. 墨樂 (MERLOT) :

這個品種釀成的酒，色澤深紅，酒精含量高，單寧低，飄溢出成熟李子的果香及巧克力的甜香，是法國波爾多地區種植面積最廣的葡萄（凱伯尼蘇維娘名列第二）。介紹墨樂，一定要先瞭解波爾多紅酒及地理環境的關係。

波爾多地區被 GIRONDE 河流中分成兩個部份，西邊的左岸是沙礫土質，適合凱伯尼蘇維娘葡萄生長，位於左岸的村莊 MODEC 用這種葡萄為主混合墨樂，蘇維娘法蘭克，蘇伯克 (MALBAC) 等葡萄，釀出的酒厚重剛硬，澀味濃，香味以黑莓果為主，需要在橡木桶中長期儲存，使它自然軟化，橡木的香味溶到酒中更是錦上添花，孕育出一層層蕪勃續紛的酒香。儲存在陰暗地窖中的橡木桶，它的木質細胞仍然在進行呼吸作用，桶中的酒每年會蒸發的二瓶的容量，空氣若進入桶中，和酒接觸會促使酒質氧化變質。地窖中的橡木桶要定期檢查，隨時填滿保持沒有空隙的狀態。讓我們來計算一下，極品波爾多紅酒最少要窖藏 20 年到 25 年才能孕釀出它的成熟圓潤，似絲絨般柔順的特殊風味，長期儲存佔

用的寶貴空間，每年的自然蒸發損失，昂貴的人工花費再加上每個 600 美元的橡木桶（容量 50 - 60 加侖）。頂級波爾多紅酒怎麼能不價似黃金呢！酒廠需要現金週轉，維持營運開支，大部份的波爾多地區酒廠仍以生產 5 年內上市的紅酒為主要營生，當地戲稱為「現金週轉」商標，售價在 5 美元到 15 美元之間。

GIRONDE 河東邊的右岸屬於黏泥性土壤，墨樂生長良好，位於右岸的村莊 ST.-EMILLON 和 POMEROL 就地取材以墨樂為主要原料釀酒，右岸生產的波爾多紅酒，儲存期很少超過 5 年，果香洋溢，櫻桃混合李子的幽香，氤氳誘人。購買波爾多紅酒要先詳讀酒標，弄清楚是左岸還是右岸的產品，因兩者的風味及口感並不一樣。

## 3. 黑匹諾 :

勃根地生產的紅酒是百分之百這個品種釀製。它對土壤及氣候的要求比較苛刻。澳洲、加州、奧勒蘭州也很適合黑匹諾的生長。果粒小，果皮薄，酒色殷紅，飄溢著紅莓果的香氣，似有若無黑胡椒的辛辣和櫻桃的香甜，繞舌不散，陳年老酒絲絨般的光滑閃過一般皮革的硝味，剛開始喝墨樂，很多人覺得不好喝，多喝幾次就會迷惑於它的風味。這種酒單寧含量低，就算是最好年份的酒也不要保留太久，超過 10 年品質就開始走下坡了。

有一點要注意這種酒不要換瓶，它很少有沈澱渣，換瓶時接觸空氣香味很快就消失了。

## 4. 辛芬黛兒 (Zinfandel) :

它的最初來源眾說紛云，最可靠的查證是來自義大利南部，因它和當地土生品種 PRIMITIVO 幾乎完全一樣，它在加州的葡萄酒發展史上有重大貢獻。八世紀西班牙的傳教士自墨西哥北上，沿聖地牙哥 (SAN DIEGO) 直到蘇諾馬縣 (Sonoma County)，一路興建傳教據點，同時教導當地人民種植葡萄，釀酒供教堂使用。mission 葡萄在加州自南到北普通種植，可是 mission 葡萄受到基因限制，酒色淺淡缺乏特殊風味。到了 1850 年左右，有人發現了辛芬黛兒葡萄，它果汁深紅，香味馥郁，和 mission 葡萄混合，釀成的酒色澤紅色，風味醇厚，立刻受到大眾的喜愛，種植它的葡萄園快速擴展，現在仍有一些葡萄園保留有百年以上的老株。

辛芬黛兒是全能型葡萄，紅酒、白酒、玫瑰紅酒、香檳、甜酒都有它的芳蹤，它的身世似謎，它的風味也是撲朔迷離耐人尋味，可以捉摸的香味介於黑莓和紅莓之間，屬於莓果的芬芳又有一點黑胡椒的辛辣，我的好友說有中國醃鹹菜的味道。1972 年加州酒廠 SUTTER HOME WINERY 推出 White ZINFANDEL，略呈粉紅色的葡萄酒，氣味清新，冷香撲鼻，搭配午餐三明治，

潤口解渴，晚餐桌上不論是雞鴨海鮮它亦毫不遜色，郊遊野餐更是少不了它。1980年代獨領風騷，征服整個美國市場。沙加緬度家庭製酒協會的會員在1998年4月組團到歐洲參觀酒廠，我們攜帶的就是OLD-VINE ZINFANDEL紅酒，酒廠主人敬我們以歐洲老酒，我們回贈以加州特產，皆大歡喜。除了加州美國其它各州很少種植這種葡萄。

#### 5. 薩拉 (Syrah) :

澳洲人稱它shraz，是法國北隆河谷地(NORTH RHONE-VALLEY)的貴族品種。在羅馬帝國時期就已經大量種植，即使是非常貧瘠的土壤亦能生長良好，橢圓形的果實，抗病力很強，酒的顏色深紅，單寧高，充滿剛陽的風味。黑莓、胡椒、紫蘿蘭、橄欖百味雜陳，甚至有人形容薩拉有燻肉的煙味，或烤辣椒的辛香。澳洲的紅酒大約40%是用此葡萄為原料釀成的酒，輕鬆自然，帶有草莓的香味，柔和溫潤，澳洲獨創的SHIRAZ混合Cabernet Sauvignon紅酒，值得一試。

#### 6. 那碧羅 (NEBBLOLO) :

義大利皮芒特(PIEDMONT)名酒BAROLO及BARBARESCO都是它的傑作。新酒既酸又澀呈紫紅色，儲存幾年後顏色轉成暗橘紅色，表示已經軟化成熟，有玫瑰和草莓的芳香，值得回味的餘味帶給你似蘑菇、樹葉般的



■法國 Beaujolais 地區 98% 的葡萄屬於葛美 (GAMAY) 品種。

大地氣息。

#### 7. 葛美 (GAMAY) :

法國 Beaujolais 地區 98% 的葡萄屬於這個品種，該地出產的新酒，到現在為止仍是法國人的最愛，它很單純，果香濃郁，每年11月第三個禮拜四，僅有6個禮拜生命的Beaujolais新酒就上市了，為歡樂的感恩節及耶誕佳節拉開序幕。新酒清新爽口，充滿了櫻桃、紅莓的果香，它的特色歸功於它的獨特釀製技術。

葛美葡萄採收後，經過仔細挑選，將整串的葡萄放在發酵桶中，這時底部會有被葡萄本身重量壓碎的果粒流出的果汁，將酵母加入這部份果汁中，溫度保持在85°F，使其快速發酵，釋放出二氧化碳氣體，讓整個發酵桶充滿自然產生的氣體，這時整粒葡萄受到二氧化碳的催化作用，葡萄內的果肉開始新陳代謝，果糖轉變成能量產生酒精此時將整桶葡萄榨汁，流出充滿了酒精的

果汁，繼續按照傳統技術，完成發酵、過濾、裝瓶。葡萄採收到新酒上市僅需6週時間。美國感恩節大餐，新酒是最受歡迎的飲料。新酒要趁新鮮喝，出廠半年內味道最好，不宜收藏。

#### 8. 聖吉維 (SANGIOVESE) :

義大利突斯卡尼(TUSCANY)的名酒CHIANTI為代表，是最有代表性的義大利式紅酒，不甜，有澀味，酸度稍高，帶有櫻桃、紫蘿蘭的幽香。義大利紅酒一定要和食物一起吃才好喝，尤其是搭配義大利醬麵條及鋪滿乳酪的比薩大餅，濃汁緩和酒中澀味，澀味又解除食物的油膩感，相得益彰。特級CHIANTI經過橡木桶儲存，可以久藏。

當然紅葡萄酒的種類很多，祇是這8種最具代表性，除了葛美葡萄釀製的新酒，大部份的紅葡萄酒適合在吃飯時和主菜同吃，經過食物的渲染更能將酒的特色發揮盡致。☐