

法國香檳地區生產的氣泡酒才是正牌香檳酒。原料是CHARDONNAY和PINOT NOIR兩種葡萄。香檳區的傳奇人物Lily Bollinger夫人自1941年接掌先生遺留下來的事業，歷經戰亂及德軍佔領，直到1977年去世時Bollinger香檳酒廠在她經營下業務擴展了兩倍。她說：「我高興時喝香檳，悲傷時更要喝香檳，我用它招待貴賓及知心好友，獨自無聊時喝一點解悶，吃飯時用它佐餐，其它時候我不碰它—除非我口渴。」她真是淋漓盡致的描寫出香檳愛好者的心聲，無時不可缺香檳。美國一份雜誌曾做過一次問卷調查「當你獨處孤島，僅能選一瓶酒同行，你會選擇那一種酒？」結果香檳酒獨佔魁首。

正統的香檳製法是將葡萄酒加入酵母及醴放置在香檳瓶中，斜立在酒架上，進行第二次發酵，產生自然的二氧化碳氣溶解在酒液中，過程中最浩大的工程是每天要有人將斜立的香檳酒微轉(RIDDLING)，資深工人每天能轉5萬瓶酒，第二次發酵完成時，所有酒中雜質均堆積在瓶口處，急速冷凍瓶口把凍成固體的雜質排出，添加醴液或白蘭地酒調味，加蓋貼封條 VOILA！採用古法釀製的香檳均特別註明「在此瓶中發酵」(Fermented in This Bottle)最上品的香檳要儲存10年後才上市。最快的幾個月就上市了。



品質愈好 氣泡愈多

當你獨處孤島，
僅能選一瓶酒同行，
你會選擇那一種酒？

· 香檳酒

香檳酒瓶上註明「在瓶中發酵」(Fermented in The Bottle)。而非「在此瓶中發酵」是速簡式傳統釀製技術，按照傳統，葡萄酒在香檳瓶中發酵但不使用RIDDLING曠日費時的方法，當第二次發酵完成後使用傳輸機將瓶中酒全部輸入大型加壓容器內，使用過濾網濾出雜質再裝入香檳瓶中，加蓋貼封條，1950年代很流行用這種技術生產香檳酒，現已逐漸淘汰。

商業社會營運成本掛帥，為了減低成本，供應市場對便宜香檳的需求，發明價廉物美大量生產香檳的技術：(CHARMAT BULK PROCESS)：葡萄酒裝在巨無霸型不鏽鋼容器內，加入酵母及醴，進行第二次發酵、過濾、裝瓶，半個月就可以上市銷售了，美國市場上75%的氣泡酒是這樣生產的。酒的特色是果香猶存，清爽單純，價錢便宜。至於3美元一瓶的氣泡酒則是廉價葡萄酒加二氧化碳的仿冒品。 邱

Q&A

Q：一瓶香檳酒中有多少氣泡？

A：據專家分析，將近有7仟到4萬5仟個氣泡，品質愈好的香檳，氣泡愈多。