

羅瓦河流域上的珍釀

——漫談葡萄酒

駱彥伶

Wine is bottled poetry - Robert Louis Stevenson

一支葡萄酒身後的生成是華美且複雜的，不管是從葡萄的種植，地域的選擇，土壤、氣候的影響，人為的釀造，或是與橡木桶的貯存，到最後的裝瓶，這一切是如此的細微，但卻偉大，任一個微渺的改變都可能使葡萄酒呈現不同的風貌，所以才說釀酒是門藝術，葡萄酒正是裝滿了詩意，葡萄酒呈現的風貌是如此的浪漫且又富饒。

什麼是葡萄酒？

100%由新鮮葡萄發酵，簡單說的話是經過發酵的葡萄汁，無添加除了葡萄以外的東西，葡萄酒在釀造時是不被允許添加其他的東西，完全要靠自行發酵而成。葡萄酒可只用一種葡萄釀造，也可用一種以上的葡萄釀造，像是在波爾多地區的特色就是以多種葡萄去做釀造。

紅酒、白酒、玫瑰紅酒、氣泡酒酒精度固定在8.5-14度之間，超過20度就屬於是烈酒了，像是波特酒。葡萄酒可分為下列這幾個種類：les vins blancs secs干白酒、les vins blancs moelleux自然糖甜白酒、les vins rouges紅酒、les vins roses secs干玫瑰紅酒、les vins roses demi secs半干玫瑰紅酒、les vins de fins bulles紅、白、玫瑰紅氣泡酒、les vins de liqueur紅、白烈酒（波特酒）。

關於葡萄與種植

葡萄有5000多種，但只有250種可以做酒，而亞洲、歐洲、美洲都各有自己葡萄種，皆有自己的獨特的顏色、味道。一般認為最合適種葡萄的土壤，卻是貧瘠的土地，這樣的土地雖然表土層淺，但底層富含了礦物質，土壤的表層孔隙多，是由排水良好的沙或石礫構成，這使葡萄的根能夠保持健康。若是土壤肥沃，根系就會只待在表土層，味道會趨於單調；若是產於貧瘠的土地，根系會盡力去到土壤各層底層去找尋養分，以吸取各層不同的微量元素，這就會使得葡萄酒的口感豐富有深度。葡萄的根可以抓到20公尺去吸收礦物質，而根只會吸收土壤底層的養分，不會去破壞土壤表層的環境，當下雨時水分進入土壤底層，大地會再恢復生息，可說葡萄是最環保的植物。

接下來談到葡萄的種植方法：

- 一、La viticulture conventionnelle傳統種植：可使用化學藥品，此種種植方法在法國佔58-60%。
- 二、En lute raisonnee計畫種植：只能用80%種化學藥品，盡量在化學藥品上減量減種，此種種植方法在法國佔20%。
- 三、La viticulture biologique有機自然種植：以（S.Cu）硫磺、銅當有機藥物，技術性種植，此種種植方法在法國佔25-20%。

四、Biodynamique有機動力種植：技術加哲學思想種植，100%有機，仔細考慮節氣、時令、時間面，此種種植方法在法國佔2%。

法國希望減量化學藥品，朝計畫種植與有機自然種植方面執行，而這種有機種植當然比傳統種植還耗時間與金錢，將近多了3倍以上。但其實化學方法也是可以釀造出好酒的，主要是要看當年的氣候，是否為佳釀年等等。

羅瓦河美酒的燦麗風景

公元前6000年，喬治亞出現第一棵用來產酒的葡萄樹，從此開始往南移，種植由東邊到西邊。而法國的第一棵產酒葡萄樹在馬賽出現，約於公元600年，為希臘人種植，從此開始慢慢遍布法國。目前波爾多以12萬公頃列為法國第一大產區，隆河谷地9萬公頃為第二大，羅瓦河7萬5千公頃列為第三。

此次到的羅瓦河一帶，為法國第三大產區，紅酒產量佔全法國的12.1%，白酒佔22%。羅瓦河產區是位於法國中部到西部，沿著羅瓦河的一大片地區，因為羅瓦河是法國最長的一條河流，最後在南特出海，所以流經法國許多地區，跨越不同的土壤，不同的氣候區，所以羅瓦河區的葡萄酒品類也相當多。羅瓦河並沒有如此湍急，水流平緩，周圍有小村莊城鎮、葡萄田，更有許多城堡莊園，城堡莊園內就藏有酒窖，十分特別。這產區的酒容易入口，口感平順，不需要太多時間熟成，富含著果香，有著果香的複雜性，甜中帶酸，還可回甘。

羅瓦河一帶的種植區域，共5千公里的範圍：第一區Vins de Nantes（下游）、第二區Anjou et de Saumur（中游）、第三區Touraine（中游）、第四區Sancerre（上游）。

而在此次上課的Anjou地帶的地質，為黑石板岩、較硬、不可挖，貯酒區主要建在地面上像是城

堡。Saumur為石灰地，曾被海水覆蓋，鬆軟可挖，可挖地窖，酒便可放置地窖。

Anjou地區以玫瑰紅酒著名，區內同時是Chenin blanc品種為主釀成的白酒最佳產地，從甜到不甜的白酒都有，範圍相當廣，特性以清淡著稱，酸度與甜味相均衡，果香濃郁。而靠近Saumur附近更出產品質優異的氣泡酒，此外還有以Cabernet-Franc品種為主釀成的厚實紅酒。

羅瓦河地區非常廣闊，跨越了不同的土壤區與氣候帶，而這地域上的不同，使即使是屬於同一種葡萄所釀的酒，也會呈現出不同的風貌，因為土壤影響了味道，可說景地影響了酒的風貌。這就要談到Terroir（地話），地話可說是一個專屬葡萄酒的獨特故事或圖畫。地話包含：農夫（人）、土壤、年分（那年的氣候），任一的三個元素都會影響至酒，任何元素的改變都會使酒不同。地話的原意是鄉土，用在葡萄酒上就可說，酒中留存著鄉土的味道。

法國土地的面積廣大，每一塊葡萄園的鄉土都有其特性，這個特性來自於影響鄉土的各個因





素，不管是土壤、地形、氣候、或人都會影響葡萄的性質，造成不同的風味跟口感。而使葡萄酒有獨特風味，使葡萄酒有複雜多樣的面貌，往往就是來自於鄉土的特性。

法國是相當重視地話的，因為能夠呈現出當地的特質才能算是一支好的葡萄酒，地話可說是代表著葡萄酒的背後生成故事與價值。任何產業化、大型經營酒的工廠是無法說出地話的獨有性，地話對當地的小酒莊是非常重要的，這也是讓他們足以與大型企業公司對抗的一項優點，地話是說出酒的生命力，說出那年不管是大自然或農夫的故事，可以說是葡萄酒在那個地域中的成長過程，代表著葡萄酒的價值。

品味葡萄酒風華

品酒是就像品嚐美好的風景，是需要動用到視覺、嗅覺、味覺的感官，用心去體會，除了具備足夠的知識，最重要的就是要有敏感的感受能力與判

斷力，把葡萄酒當作一個生命力的個體來看待，用心去感受葡萄酒的內蘊。

品酒時的次序，最好把清淡不甜且口感簡單的酒安排在前面，白酒在前，紅酒在後，干型的酒在甜型的酒之前，循序漸進，因為這樣前面品嚐的酒才不會干擾到後面的酒的口感。

品酒三步驟：觀看、聞味、品嚐

（一）觀看

首先，由各個角度觀察酒的顏色與純淨度，還要觀看是否有雜質，是否有光澤，需要以白色做背景來欣賞酒，才可以觀察到正確的訊息。

再來觀看葡萄酒的顏色，將酒杯向前傾斜45度，將葡萄酒的表面分為邊緣線、邊緣層、中心區。一般年份比較久的白酒顏色會比較深，年輕的白酒通常是無色的，存放比較久的白酒會呈現琥珀金黃色，甜味較濃的白酒顏色也會較深，像

是甜白酒會呈現出金黃色。一般年份比較久的紅酒會失去顏色，存放比較久的紅酒會呈現磚紅色，年輕的紅酒會呈現紫紅色，介於中間的年紀就會呈現出紅寶石色、櫻桃紅。

（二）聞味

把酒杯朝向自己，斜45度讓鼻子靠近杯子，深深吸一口氣，在離開酒杯後再慢慢將氣呼出。

第一次的聞味應在搖晃酒杯前。

第二次的聞味在搖晃酒杯後。快速的搖晃酒杯，以圓形曲度旋轉，使杯中形成漩渦，酒會因為加速與氧氣接觸，而加速揮發，使香氣散發更快。

最後以各式形容詞與名詞去描述對葡萄酒的感受，例如：

甜白酒：清新、富含成熟水果味、糖果、鳳梨味、熱帶水果、杏仁、蜂蜜、水蜜桃、柑橘、無花果、青草（羅瓦河甜白酒的特性是綜合著果香的複雜性）

紅酒：濃厚濃郁、木頭味、煙燻味、香料、黑醋栗、櫻桃、巧克力、茴香、橡木、玫瑰花、香草。

（三）品嘗

最後品嘗就是要靠味覺，那就是舌頭，舌頭上有上千個味蕾，而舌面上可以感受到酸甜苦辣，那這些味蕾會將酒液的味感，經過神經系統傳到大腦產生各種味覺。

1. 啜飲

品酒時首先要先啜飲，就是先喝入一小口酒，讓酒滯留於口中，用口稍微用力吸氣，讓酒在口中攪動，藉以重複吸氣及舌頭擺動，以接觸舌頭與口中的各部位，這個部分有點像漱口，但是不同，它是比漱口緩和的啜飲方式。

而嘴跟鼻是要一起互動的，當吸氣時酒氣會從口中進入食道而上傳至鼻腔，這個方式叫回溯嗅覺，這時候鼻腔中的神經就能感受到由口中傳來的氣味，而到大腦去分析。

2. 漱口及吐酒

在啜飲後，就將同一口酒小漱一下，讓分散各處的味蕾能夠均勻感受到酒液的味道，之後就吐酒。

3. 感覺餘韻

當葡萄酒進入喉嚨與食道時會繼續散發味道，有時候這個味道可以持續很久，這部分可以體會除了酸甜苦辣外的甘味，就是回甘感，如果這支酒的餘味、餘香在口中盤旋的時間很久，且很厚實、甘美，這就是一般公認的好酒。

最後以各式形容詞去描述對葡萄酒的感受，例如：

半甜玫瑰紅酒：甜帶酸、清爽淡雅、豐厚的水果甜、餘韻回甘、柔順細緻、單寧不澀、但略顯單薄（羅瓦河玫瑰紅酒的特色是甜帶酸又可回甘）

甜白酒：甜中帶酸、質地柔順、帶有蜂蜜、太妃糖的味道、非常濃厚、甜度高、複雜多層。

侍酒師的內涵與葡萄酒

侍酒師是在高級餐廳裡必有的職位，負責餐廳的試酒挑酒，幫助客人選酒，安排酒單，桌邊服務，更要具備葡萄酒搭餐的知識，侍酒師絕對不單單只是一個酒的服務生，這是一個屬於極度技術性且不簡單的工作，更是一個需要鑑賞力的工作。他們甚至必須去葡萄園去巡視，確保他們的酒每個階段都維持一個很好的狀態，絕對不只等葡萄酒裝瓶後負責試酒而已，而是要確認整個葡萄酒生長、釀造的過程都是完好的，這樣他們才可以確保得到那瓶心中想要的好酒。

像是侍酒師也是需要負責酒的存放，管理酒窖的環境，如此才可使酒能夠在裝瓶後，也能夠維持一個完好的狀態。酒窖溫度要保持在10-15度C；濕度須維持在75%；存放酒的地點光線不能太亮，不要接近熱源；存放酒的地點空氣要清新、潔淨，空氣要流通；不能震動，要使酒能夠穩固、安靜；酒要橫躺平放，使酒能接觸到軟木塞，使木塞保持一定的溼度，不然會使軟木塞太乾燥而緊縮，使空氣有空間進入瓶中，使酒變質，太乾燥的軟木塞在開瓶中也可能會隨時斷裂，使木屑掉入瓶中。

地話中三者的因素：農夫、土壤、年分，構成了葡萄酒的內在生成，而外在因素的三者：軟木塞、酒窖、運輸，則影響了葡萄酒已裝瓶後的改變，不管是軟木塞，酒窖的好壞，酒窖的環境是否

適宜或運輸過程中是否有平穩，不受到強烈震動，這些都大大影響了酒液的變化，如果葡萄酒得到妥善的照顧，一瓶好的酒才能相得益彰。

最後，此次到羅瓦河一帶除了在室內學習了葡萄酒的知識，更到當地的酒莊與葡萄田實地探查了葡萄酒身後的種植、釀造過程，從什麼是葡萄酒？各式葡萄的品種種植，土地、土壤、氣候的對於葡萄酒的重要性，怎麼釀造？各式葡萄酒的特性與差別，怎麼去品酒？怎麼去欣賞一支好酒？等等……都讓我深覺葡萄酒的深意是如此的偉大且有內涵，此次的海外學習的確讓我深入品味了葡萄酒的美麗故事。

（本文作者為國立臺灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士生）

出版訊息

書名：FORMOSE

作者：LIN LI-CHIN（林莉菁）

內容簡介：

圖像小說最吸引人的地方，在於以圖文並茂的方式述說生硬複雜的主題或文章，相較於純文字書籍或記錄性文件，讓人較有讀下去的慾望。許多作者就利用這樣生動有趣、令人一攤開書本就無法移開視線的繪畫闡述故事。

林莉菁的台灣史漫畫《Formose》，試圖在具有政治傾向的媒體生態中殺出一條重圍，讓讀者思考台灣歷史在台灣人成長過程中的重要性。

這是一段在中國史上被忽略的歷史，而這本厚厚的漫畫是一個能讓西方人深入認識台灣的好方式。

但是認識歷史不是這本漫畫唯一吸引人之處，藉由作者讓自己化身為書中主角——一個天真卻很有個性的小女孩，讓讀者能夠更貼近台灣年輕女孩的真實生活與想法：在那個年代，她有意識地反抗教條與約束，拒絕成為被政府控制的一部份，而這裡指的政府為90年代的國民黨。

林莉菁的風格完全不同於日本漫畫。我們看到的是類似素描的筆法，一點也不華麗，卻真實而有效的呈現台灣這一段混亂的歲月：日本殖民時期以及國民黨統治時期的歷史。

莉菁是個土生土長的台灣人，家中長輩的歷史經驗及兒時回憶，是她對當時社會環境的認知來源。這可以從以下幾個篇章標題看出來：「祖父母令我感到羞愧」、「日本，我的敵人；漫畫，我的好友」、「錢、錢、錢」。

目前，莉菁住在法國，並在法國出版這本圖像小說。這也許會引起中國及台灣讀者兩邊的論戰，不過她應該可以對台灣讀者抱持信心，畢竟台灣人是一個一點也不因為中國的強大而懼怕的民族。

（信鴿法文書店林幸萩提供）

