

以織密的氣泡與香氣 述說氣泡酒與ACKERMAN酒莊的故事

陳彥妍 李俐欣

許多人對於法國酒的印象是適合配上紅肉的紅酒、搭配海鮮與白肉的白酒，以及「啵！」的一聲打開，一不小心就會氣泡與酒滿溢，「噹！」的一聲乾杯時還可以隱約聽得到氣泡持續發冒聲音的香檳或氣泡酒。在這次的實習課程的尾聲，我們有幸能夠來到全法國第二大氣泡酒產區－羅瓦河流域的索米爾（Saumur）參訪氣泡酒酒莊，對於氣泡酒有更進一步的認識！

「魔鬼」的誤解與誘惑——氣泡酒

早在中古世紀甚至更早就有氣泡酒的出現。但在當時，由於人們對於氣泡出現在酒裡的現象尚無法解讀的情況下，大多為預防爆炸而將氣泡清除或者列做為失敗品。直到後來英國人留意到了酒裡氣泡的特別之處，並試著用物理方法與不同的技術來解開這氣泡為何出現在酒裡的秘密。

在最前面的部份我們提到了香檳與氣泡酒，究竟這兩者有甚麼關聯？還是有甚麼不同之處呢？簡單來說，我們可以稱香檳是氣泡酒的一種，但我們卻不能將所有的氣泡酒稱作是香檳。

香檳與氣泡酒同樣都是以傳統的香檳製法（Methode Champenoise）釀造而成，但差別就在於，香檳就像皇室貴族般的只能是在法國北部的「香檳區（Champagne）」所出產的氣泡酒才能夠被稱作為「香檳」，這可是有專利的！而其他不能稱作香檳的氣泡酒，就只能稱作是Crémant，



（圖一）自氣泡酒杯底部尖端冒出的氣泡，越筆直酒的品質越好

或者擁有其他更具當地特色的名稱。但其實，因為在釀造過程中兩者都是採用傳統且嚴格的二次發釀的香檳製法，因此與香檳比較之下Crémant的品質並無太多遜色之處的。（圖一）

在法國，包含香檳一共有8個氣泡酒產區，而其中我們這次實習課程主要的所在區域，就是僅次於香檳區的羅瓦河流域（Vallée de la Loire）。

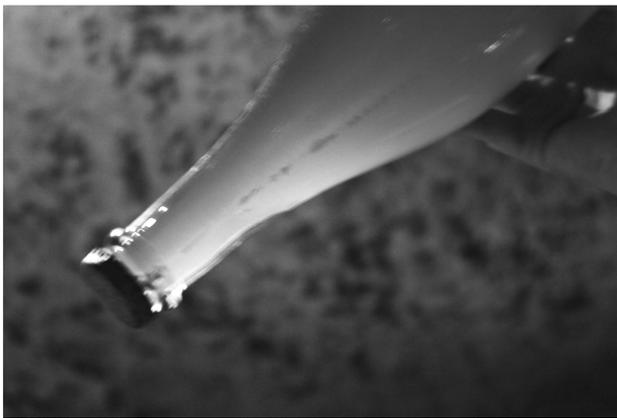
好東西就是需要好好醞釀 ——氣泡酒釀製過程

接下來我們要來聊聊氣泡酒的釀造過程，這打從一開始選擇與採收葡萄的步驟就相當的重要。AOC（法定產區葡萄酒，Appellation d'Origine Controlée）對於氣泡酒的釀造上有不少嚴格的規

定條件，例如能使用的葡萄品種，甚至使用的葡萄必須達到多少百分比的使用比率。就收成的部分，傳統上會使用人工方式採收尚未達到足夠熟度、仍具有酸度的葡萄，採收時更要避免果皮和汁液的接觸以降低果皮上的單寧被釋放出來。（為因應市場供需，技術的發展以及調整已經提高了產量，並且降低了人工採收的高成本）

接著當我們將處理好的葡萄靜置於擠壓機幾小時後，就可以進行第一階段的酒精發酵與蘋果酸發酵（Malolactic fermentation）的步驟了，而在經過這兩個動作之後我們就會取得靜態酒（still wine）。而在第一階段發酵完成後，釀造師會將不同品種葡萄所發酵出的靜態酒以不同比例去搭配調整來得到想要的、或是自家獨特的味道。（沒錯！氣泡酒並不是單只使用一種品種的葡萄釀造而成的酒喔！）

在調配好酒的味道之後，將酒加入酵母與糖後把瓶蓋封上，輕輕的搖動瓶身幾下喚醒酵母，我們終於開始進行第二次「瓶中」發酵的步驟了！這些酒瓶必須長期倒放置於攝氏10度至12度的低溫下約3個月到數年之久，但這樣涼爽的空間要到哪裡找？畢竟這樣的地方不是處處都有的。而這次我們參訪的索米爾地區，本身就擁有許多的石灰岩洞，這正好提供了氣泡酒發酵的好環境！有了好的環境之後，接下來需要的就是耐心



（圖二）堆積到瓶口的酵母殘渣

與技術。

在酒瓶倒放的這段時間，釀酒廠的人們必須定期一瓶瓶的輕轉瓶身，讓發酵完畢的酵母殘渣慢慢的堆積到瓶口（圖二）。那這些堆積在瓶口的殘渣又該如何清除掉（Disgorgement）呢？在過去，傳統的做法是直接將瓶蓋打開清除殘渣，但是這樣不僅容易讓酒到處噴之外，也會浪費掉不少已經釀好的酒。所以在多年後有了這樣子的改良去除殘渣的方法：將瓶子的頸部急速冷凍至攝氏-20度至-25度，再把瓶蓋打開清除殘渣就大功告成了！！噢！但別忘記，清除殘渣後會再添加一些酒液或者是糖水來彌補被清除掉的部分，最後再將軟木塞塞進瓶身密封，一瓶完整的氣泡酒就完成了！！

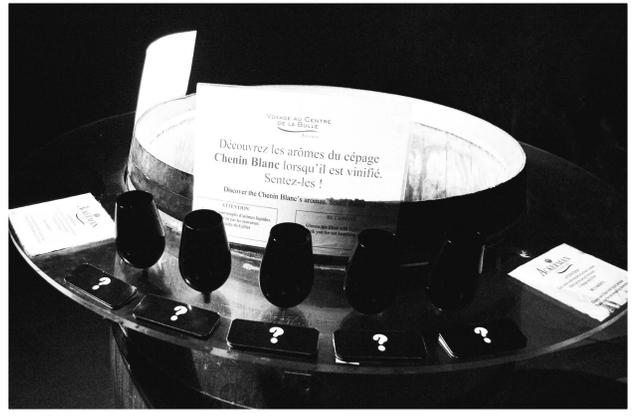
氣泡酒的製作過程相較於一般的紅酒來說是更為複雜的，但是每當看到酒倒進杯子，織密的氣泡自底部冒出，而香味更是撲鼻而來，就更能夠感受到為什麼法國人如此願意花上這麼多的時間來釀造氣泡酒了！那就讓我們來參觀氣泡酒的酒窖－ACKERMAN。（圖三）



（圖三）本次實習課程中參訪的氣泡酒莊之一ACKERMAN的產品



(圖四) 參觀前的品酒學習-- Royal Ackerman



(圖五) 聞香杯的互動式體驗

氣泡酒窖ACKERMAN

這次的實習課程從紅酒、白酒來到了氣泡酒，一來到ACKERMAN，迎接我們的不是別的，就是在花園中直接品嚐他們的招牌氣泡酒「Royal Ackerman」，搭配美味的下酒小餐點，讓還沒進去參觀的我們，就先跟著法國工商會（CCI）的老師們學習味覺上的知識。先看看向上跑動的氣泡、聞一聞香氣、品嚐，和紅白酒品嚐方式沒有差太多，再搭配小點水果和香腸，真的很適合餐前先墊墊胃而且敘舊打招呼的聊天場合。（圖四）

法國羅瓦河流域除了產紅、白葡萄酒之外，你可能不知道在索米爾這個地方，有著繼法國香檳區以外最大的氣泡酒生產區，ACKERMAN就擁有這領域中先驅的地位。在西元1811年，ACKERMAN是由一位來自安特衛普的比利時人Jean-Baptiste Ackerman在索米爾的市中心所建，他特地選靠近羅瓦河河岸的地方，以利氣泡酒的向外出口，海外市場也因此發展得很迅速。

洞穴酒窖觀光

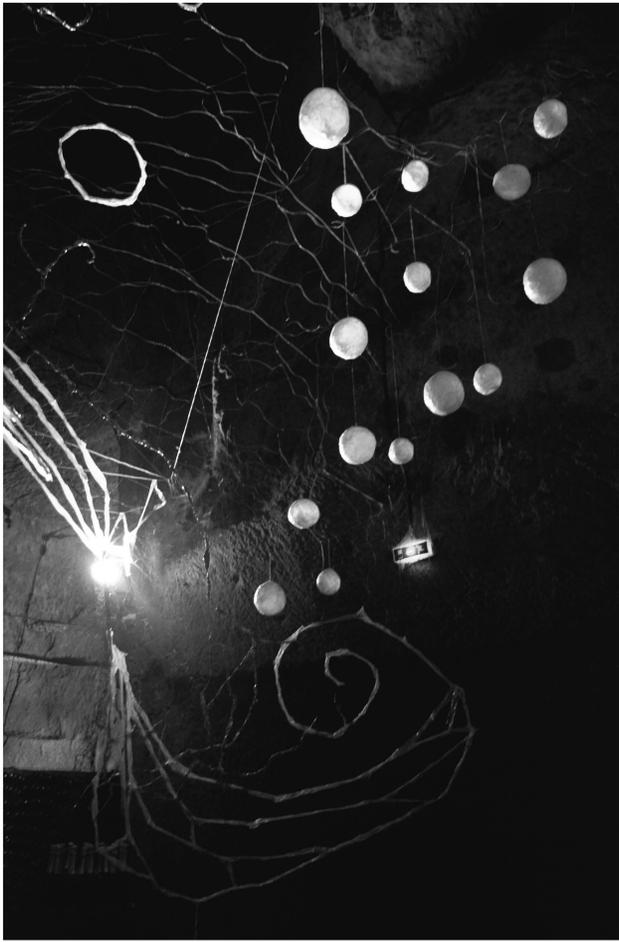
ACKERMAN的導覽人員英文都說得很好，字都用得淺顯易懂，讓每個人都能快速地吸收氣

泡酒的知識。首先介紹關於石灰岩的洞穴，由於葡萄酒類都需要長期保存在室溫較低的地方，而氣泡酒正適合在攝氏6~8度之間，再加上羅瓦河流域有很多石灰岩的洞穴，維持著陰涼潮濕的氣候，讓洞穴在這區變成製造酒的最佳地方。再依照氣泡酒製成的順序，像是一個個關卡似的，讓大家在不知不覺中學習。不藏私地展示ACKERMAN的傳統製法，除了以圖片展示傳統的製作方法外，旁邊也會有當時製作的機器展示以及擺放真實的酒瓶，不僅讓導覽人員可以邊說明邊操作，帶我們看酵母菌沈澱的樣子，也能讓觀光客們拿起來觀察一番。

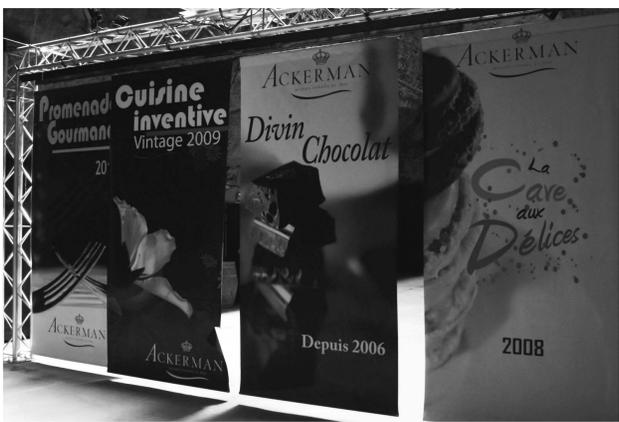
走著走著，前方看到一個酒莊木桶，上面擺了很多不透明的暗色酒杯，每一杯都是葡萄酒裡會出現的味道，讓參觀者試聞、猜味道。聞完之後再掀開前方附上的解說牌，上面有解答以及一些葡萄品種的分佈區域，真是兼具資訊和娛樂的互動式體驗，可惜鼻子不靈敏的我只答對草莓的味道。（圖五）

當酒窖遇上藝術

此次最驚豔的非「酒窖藝術」莫屬，ACKERMAN以和藝術家合作的方式，將寬大且空曠的



(圖六) 酒窖與藝術的體驗



(圖七) 每年的主題式活動

洞穴發揮的淋漓盡致，不單單只是成列的介紹，而是讓酒莊觀光變成更具創意。而我們所參觀到的投影作品「FLEUVE CELESTE」是由Julien Salaud所創，從2015年4月2日起開始展出。他利用直直的棉線纏繞，在黑暗的洞穴中配合著燈光顏色的照射，表達出栩栩如生的景象，帶人進入有別於一般的藝術體驗。(圖六)

最後以生活中的休閒藝術讓大家回到童年的記憶中，一整大區的遊戲供大家玩，有足球檯、超大的推球遊戲等各式各樣木製設施，讓家人朋友們在學習氣泡酒後，一起互動一下，讓參觀又多加上些趣味的氛圍。

ACKERMAN是一個結合傳統、創新、學習、休閒和藝術等多方面元素的酒廠，除了有普通氣泡酒的導覽參觀之外，每年還會以不同的主題展來為洞穴增添更多的趣味性。(圖七)今年的主題是「馬」，而歷年來還有以甜點、巧克力、花等豐富的主題，讓每年都能吸引許多觀光客前來探訪。另外還有承辦場地租借的服務，像是婚禮、紀念日或一般宴會等都可以來這舉辦，想要來個不一樣的酒窖婚禮，來這就對了！

回頭想想，自己學習到的還真是不少，從對葡萄酒一無所知到現在不管是氣泡酒的相關知識，還是酒廠觀光結合藝術體驗的這個新點子，這一趟來的真是值得。

參考資料：

品酩誌Drinks-Fun 2010年冬季號

CELIA的葡萄酒之旅