

羅瓦陳醞

——索米爾（Saumur）地區葡萄酒莊觀光

許寧捷 張芷寒

羅瓦河谷（Vallée de la Loire）以「法國的花園」聞名於世界，這裡不只有著歷代國王與情人留下的三千古堡，更是法國佔地範圍最廣的葡萄酒產區。而台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所的碩一學生們在所長的帶領下，於2015年七月來到羅瓦河谷上的一個城市—昂傑（Angers）進行暑期實習。

法式品酒的浪漫與哀愁

在這條世界排名第七長的河流上，散落著大大小小的葡萄酒園和酒莊，生產著各式各樣的葡萄酒：白酒、紅酒、玫瑰紅酒及氣泡酒等，也吸引許多年輕酒農們來到此地區發展，但可惜的是羅瓦河谷生產的葡萄酒並不如其所擁有的古堡們有名，在法國的名聲也比不上其他像是波爾多、隆河河谷等著名葡萄酒產區。

在面臨激烈的國際競爭與銷售壓力之下，經營一個酒莊實屬不易，從一開始種植葡萄樹到結果、釀造的這個過程中，至少會有一整年無法有任何營收，但果園、釀酒廠、酒窖和倉庫都需要許多實體空間，而當準備就緒、準備回收成本的時候，卻發現法國當地葡萄酒市場面臨萎縮，因此除了發展酒莊觀光之外、更需積極拓展海外市場。羅瓦河上的葡萄酒莊為了求生存以及幫助產業轉型，便開始找尋其他出路，而發展酒莊觀光以吸引則可以吸引更多觀光客和愛好品酒的人



（圖一）參訪酒莊和葡萄園以了解當地風土

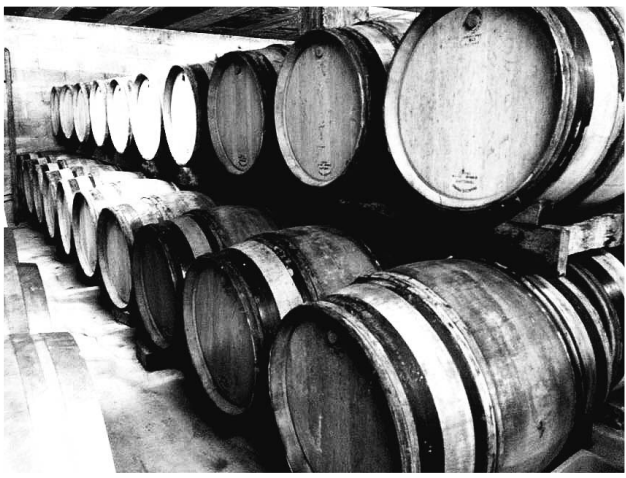
們，而直接到酒莊參觀、品酒也是買葡萄酒的最好方法，因為只有葡萄酒農清楚了解自己酒莊的葡萄樹適合在什麼樣的氣候、環境下生長，也就是所謂的「風土」（terroir）。（圖一）

「風土」這個詞在法國悠久的釀酒歷史中占有重要的一環，意思是指適合不同葡萄成長的環境，包含了氣候、溫度、濕度、土壤等因素，在法國廣大又肥沃的土地上，每個地區的葡萄品種和生長條件都大不相同，因此不同產區的葡萄酒都具有自己獨特的「特性」。而羅瓦河谷地區的風土也成就了結實飽滿的葡萄，產出的葡萄酒也因此富有果香、極具特色。

於是我們一行人一早便坐上車，穿過不同的蜿蜒小徑，最後終於在屬於羅瓦河谷安茹（An-

jou)地區的索米爾(Saumur)停下，映入眼簾的是一片在陽光下閃耀的葡萄園，這時出現的是帶領我們參觀酒莊的導覽，在他看似隨興的外表下有著對酒莊的深入熟悉與了解。在法國，傳統酒莊基本上都是一代一代傳下去的，酒莊主人也從小開始培育下一代熟悉葡萄的種植與釀造，但若後代志不在此、不想繼承，最後不得已的辦法即是將酒莊轉賣給他人，甚至乾脆關閉酒莊。

從葡萄園走入釀酒廠，再往下走到酒窖。一開門，衝入鼻腔的便是滿室葡萄香與木頭香，而一排排巨大的木桶則按著年份分區靜置在酒窖中等待發酵。有關葡萄酒的一切有著學問，釀酒用的木桶也不例外，這時導覽也跟我們分享了個有趣的小軼事，一個木桶約要價三百五十歐元，並能裝上三百瓶葡萄酒，當木桶內的酒都裝瓶後，會以高壓水柱清洗木桶後再利用個十幾二十年，除了陳年酒桶能為葡萄酒增添濃厚的韻味之外，更多的部分在於成本考量。但像是波爾多這樣的著名大產區，出產的紅酒一支就能賣上兩千五百歐元，因此通常每兩年就會把酒桶燒掉再購入新的木桶。(圖二)



(圖二) 酒窖內按年份排放的木桶

俯身，聽酒在唱歌

當木桶被靜置在酒窖時，桶內的空間並不如所想像中那麼沉靜。酒農從葡萄園摘下熟成飽滿圓潤的葡萄後，經過清理、去皮、壓碎等處理程序後，將葡萄汁倒入酒桶中，至少靜放一年來等待發酵，葡萄和酒精在酒桶內互相碰撞、產生化學變化，這整個過程中是不能隨意打開木桶，讓裡面的葡萄酒接觸到空氣，否則將會干擾酒發酵的作用，葡萄酒發酵的聲音可是非常激烈的。但這次參訪時，當導覽解說到興處時，還順勢就拔起了一個木桶上的橡皮塞，讓我們彎下身來趴在酒桶的圓孔上聆聽，如汽水般的氣泡「啵啵」聲此起彼落，原來，這就是葡萄酒的心跳聲！真的是一輩子難忘的體驗！(圖三)

葡萄園中的武士

實習課程中，我們參訪了許多不同的葡萄酒莊。印象最深刻的是，一排排整齊劃一的葡萄樹



(圖三) 聽酒在木桶內的發酵聲

前，都各有一株玫瑰花束妝點著，像是葡萄樹的小隊長。原以為這是為了美化葡萄園而種植的，直到老師向我們說明，這些玫瑰花是用來檢視葡萄園的葡萄有沒有受到蟲害。如果有蟲害，玫瑰花會先受到攻擊，如果玫瑰花開始凋謝，就知道要趕緊抓蟲，以免影響葡萄樹的成長。嬌弱的玫瑰在葡萄園裡，竟然擔任了武士的身分，豎立在葡萄樹前，保衛著葡萄園。（圖四）

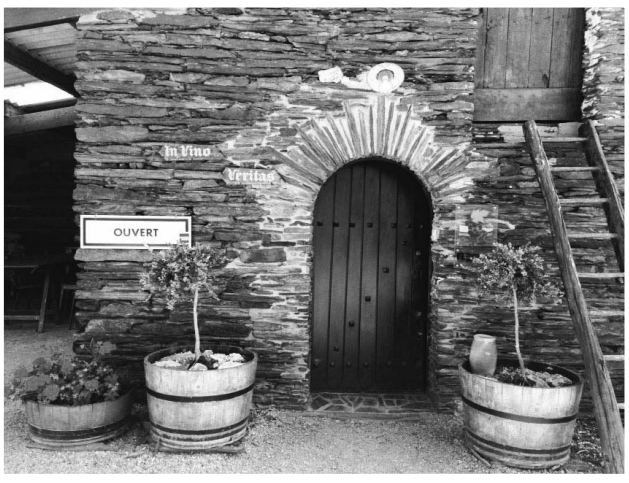
在我們參觀更多的葡萄酒莊後，發現許多酒莊裡的葡萄園前，已經看不見玫瑰的蹤跡了！原因不是因為這裡的葡萄園沒有蟲害，更不是因為玫瑰被蟲給消滅了，而是一個簡單又實際的原因—隨著科技的發達，果農已經不需要玫瑰來判別是否有蟲害，所以擔任武士的玫瑰就不復存在。科技的進步，幫助果農準確的判斷葡萄的健康，但是人們也因此少了一個欣賞玫瑰的理由。（圖五）

除了認識了玫瑰浪漫的存在和消失的遺憾，我們還認識了許多葡萄的品種。像是釀酒用的葡萄和我們一般食用的葡萄不太一樣。我們平常吃的葡萄，追求的是皮薄多汁，沒有籽的最好，因為方便食用。而釀酒用的葡萄果實則需要挑選皮

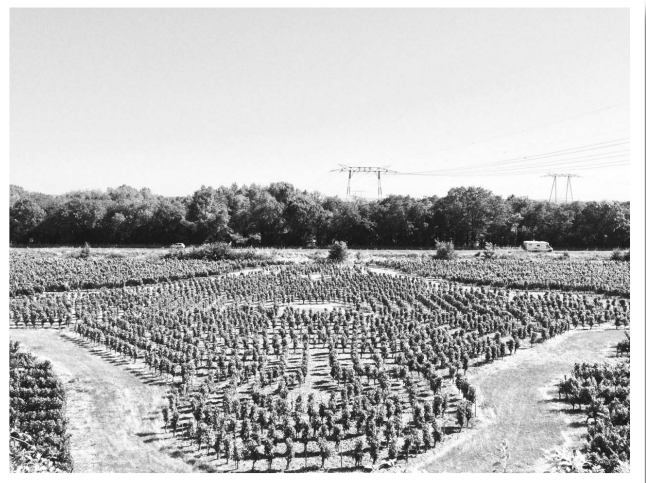
厚的，才好萃取葡萄的顏色和香味，葡萄的籽更是提供紅酒中單寧的來源。

醞釀，餘韻

我們在羅瓦河參訪的酒莊，種植的葡萄品種是白梢楠（Chenin Blanc，見圖五）。莊園員工提到，莊園的這塊土地只能種植白梢楠這一種品種的葡萄，因為這是通過當地委員會評選的AOP（L'appellation d'origine Protégée）級的葡萄園。此等級的產區需具備優良的天然條件，以及嚴格的生產方式，其葡萄酒瓶身會標示葡萄的出產地，並且大部份以葡萄品種命名，通常產地範圍越小，有越詳細的葡萄園位置，代表這瓶葡萄酒的AOP等級越高。法定產酒區的規定，看似限制了葡萄莊園的發展，限制葡萄園種植葡萄種類的規定，但實則確保了葡萄的品質，以葡萄品種作為酒標更親近人，可以看酒標就想起某次喝過的葡萄酒的氣味，而不是把莊園做酒標，讓人怎麼猜也猜不出這瓶酒的氣味！聽說，因此也增加了葡萄酒的銷量！



（圖四）葡萄酒莊



（圖五）位於Saumur酒莊的葡萄樹



(圖六) 學習酒與菜餚的搭配，及自製餐點

實習課程帶我們進入了葡萄酒的世界。老師教我們如何品酒—從看酒的顏色、聞酒的氣味，到酒在嘴巴裡的味覺，然後吐掉之後，在嘴巴裡的餘韻，讓我們學會不同酒的各種特色。雖然品酒必須把嘴裡的酒吐掉，才能清醒地品嚐不同久的細微差異，但我們都忍不住把酒喝了下去，邊學品酒邊享受，不斷地在清醒與迷茫之間徘徊，就像是在不同的酒中，體會人生的酸甜苦辣。

老師提到，葡萄酒在法國的整體銷量逐年減少，因為現在工作忙碌的關係，工時長影響了法國人喝酒的習慣，晚餐時間以不同餐點配美酒的時間，轉變成簡單快速的晚餐，為自己換取更多休息時間。法國，被公認為“葡萄酒王國”，卻因為工作型態轉變而降低人們的飲酒習慣，工時的增加，犧牲的不僅是休息時間，生活品質受到影響，美食美酒的文化也可能跟著犧牲。酒是否能繼續成為人們對法國文化的餘韻，還是將跟著人們的生活習慣而跟著消失呢？

In Vino Veritas，酒即是真理

「In wine, there is truth.」有人翻譯成酒後吐真言，但我更喜歡另一種說法—「酒，即是真理。」在酒之中，我們認識葡萄的品種，瞭解酒的釀造過程與方式，學會品嚐各式的酒、酒的好壞、酒與美食的搭配，只屬於酒的方程式。酒，可以成為掛上品牌的精品，也可以是親朋好友席間的催化劑，催化彼此的情感溫度。如果說要選一個最能瞭解法國文化的途徑，「酒」，永遠是快速認識新事物的選擇！



(圖七) Saumur酒莊
品葡萄酒