

# 生命之水泉源

## ——白蘭地小鎮干邑

何芃諭

乘坐著由法國奶奶駕駛的共乘車（covoiturage），從葡萄酒鄉波爾多到下一個白蘭地產地之一的小鎮——干邑（Cognac），車子駛下高速公路後，映入眼簾的是一片片向日葵花海，牛隻在乾草捆中緩步遊走。享受風光明媚的鄉間風情後，約莫30分鐘，抵達干邑市中心。

### 葡萄酒中的王者——白蘭地

舉世聞名的白蘭地，是由白葡萄釀製成的烈酒，而法國夏朗德省（Charente）地區出產的干邑白蘭地是最優質的葡萄酒之一。法國人對於製酒過程與產區的嚴格法規，造就出每一口的品輟都是經典中的精華。

### 釀製白蘭地聞名的法國小鄉鎮

座落於法國西南部夏朗德省、醞釀世界知名葡萄酒的小鄉鎮——干邑，早在17世紀時，葡萄酒貿易就已經非常繁榮，使原本以鹽為主的商業漸趨沒落。而最早的葡萄種植區在12世紀就由貴族劃分種植地，沿著夏朗德河流域，在13世紀時成為葡萄酒的貿易港口。

大航海時代來臨時，隨著世界各地貿易興盛，荷蘭人前來購買葡萄酒，但在船運過程中，酒精成份低極易蒸發，為了防止酒精變少，荷蘭人研發蒸餾器，除了增加酒精濃度，更縮小了運

送重量與體積，爾後法國人將技術精進，出現雙重蒸餾法，經過蒸餾後的白酒，存放於篩選過特製的橡木桶中，人們便發現白酒隨著陳放的時間越久就越香。為了方便購買，逐漸出現酒瓶，並帶動製造業興起，製造酒瓶包裝的周邊商品，舉凡木箱、木塞、印刷業等。

然而並非所有的白葡萄酒都可以冠上「干邑白蘭地」的美名，根據干邑生產監管組織BNIC（Bureau National Interprofessionnel du Cognac），要稱為「干邑」的葡萄酒，必須嚴格遵循五項法規，包括特定品種葡萄種植於法定產區、地理位置的分區、製造過程及方法、與原產地之聯繫與義務聲明。

干邑在1909年，將法定產區劃分為六部分，分別是香檳區、大香檳區、小香檳區、邊林區、良質林區與普通林區，其中最優質的產區為大小香檳區與邊林區。法國政府制定的嚴格法規，經過層層把關才產出干邑的生命之水。

### 天使帶走酒精雜質留下生命之水

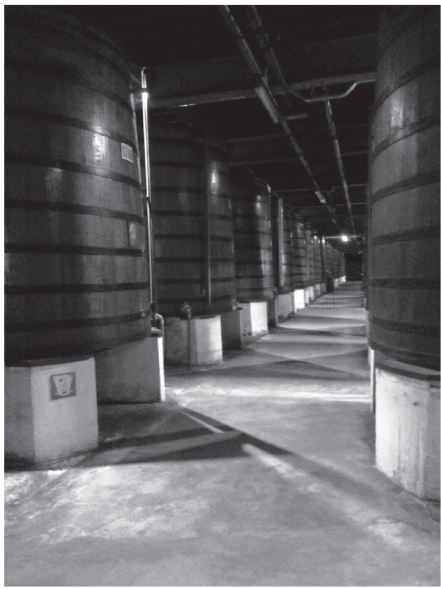
由法定區域土壤種植成，經挑選過的白葡萄，再搗碎榨壓後，進行發酵生成葡萄原酒，接著再以夏朗德（Charentais）式雙重蒸餾技術，依循規定而生成無雜質的純淨葡萄酒，在特定技術製成的橡木桶陳放至少2年，而在此時的白酒即可稱為生命之水（Eaux de Vie de Cognac）。

生命之水帶有最原始的香味，陳年過程生命

之水保存於黑暗陰涼的酒窖中，浪漫的法國人稱酒窖為「天堂」，使葡萄酒保存數年。而在這數年裡，生命之水並未沉睡，而是忙著分解部分木頭中的單寧酸，原本呈現金黃色的生命之水轉變成純淨透明的琥珀棕色，同時酒精在蒸發過程會生成真菌，使酒窖的石柱、石台或橡木桶長出黑色的外圍。流失的酒精即稱為「天使之分」（Angel Share），將美酒分給天使，正是干邑人對每年流失揮發約2千萬瓶白蘭地容量美麗的想法。

接著，調酒師會將陳放過的白蘭地，依照儲存年份與蒸餾水調和分級，酒精濃度皆不可低於40%（圖一）。原酒年份分為三個等級，分別為：

1. 最低年份不得低於2年的干邑，稱為VS（Very Special），或以三顆星星的符號作為標誌；
2. 四年的為VSOP（Very Superior Old Pale）；
3. X.O（Extra Old）則是最高等級，以往原酒存放至少六年，然而自2016年後，最年輕的酒至少需存放十年。



圖一：馬爹利酒莊放置調酒槽的長廊相當壯觀。

但這些存放年份門檻，僅是各大知名酒廠的「最低標準」參考，通常要求會高於法國政府設的等級規範，以維持最優質的干邑白蘭地品質（圖二）。

## 白玉霓的種植與生產

葡萄生長於陽光充足、溫和的海洋性氣候，通常種植於平地或小丘陵。要貼上千邑白蘭地標籤的規範之一就是白葡萄的種植區與品種。在干邑的葡萄品種分別為白玉霓（Ugni Blanc）、白福爾（Folle Blanche）及鴿籠白（Colombard）。

早期在十九世紀時，由於根瘤蚜蟲的侵害，導致干邑葡萄園種植區的面積與產量一度大幅下降，這場災難延續到二十世紀時才引進美洲的嫁接技術，但嫁接後的葡萄苗變得脆弱，親和穩定性不佳，故逐漸由可以抵抗農害的白玉霓取代，如今，白玉霓佔了干邑白蘭地成份的90%以上。而其所釀成具有酸度高、酒精濃度低特性的葡萄



圖二：各時期干邑白蘭地的商標貼紙，照片攝於干邑藝術博物館（Musée des arts du Cognac）。

酒也相對優質。而土壤的品質，更會直接影響葡萄的優劣，大小香檳區之所以成為最優質的葡萄產區，即是其土壤含有高成分、質地柔軟的白堊土。

九月到十月是葡萄採收季節，大部分的葡萄農會使用收割機，但也有少部分保留人工收割。收成的葡萄會利用壓榨機進行搗碎與榨汁，經過數天的酒精發酵後，進行蒸餾，這些過程都須在隔年的三月三十一日前完成。

### 陳年干邑的調香盤——橡木桶製作

橡木桶的原木有兩種，一是特朗賽（Tronçais），另一則是利穆贊（Limousin）。橡木桶的製作過程繁瑣複雜，且需高技術，故技師往往是代代相傳。木材再製成木片組裝前都須先在露天存放三年，以去除木材內的水份，使其乾燥。此外苦澀味也會隨著陽光而蒸發。存放過的木材加工成細長的木板片後，就會由技師一邊用火烘烤，一邊繫箍，此時還要澆水讓木頭變柔韌以塑型。木板之間會由木桶下方的繩子不斷縮緊密合，讓陳釀的生命之水不致外漏（圖三）。



圖三：干邑藝術博物館（Musée des arts du Cognac）裏展示完整的橡木桶製作過程。

干邑經過兩到三年的陳釀，使木頭的香氣融入生命之水，與木香的結合，釋放豐富的單寧酸，此時生命之水便會呈現芳醇的香草香，顏色也會轉變成柔和的淡黃色。進入第五年的陳放，生命之水會釋放花果香，此時的生命之水已經是「年輕等級」的白蘭地。

### 世界第二大葡萄酒廠——馬爹利

創立於1715年的馬爹利（Martell）酒莊，歷史已有三百年，由來自英國澤西島，原本從商的尚·馬爹利（Jean Martell）開創。位於干邑的馬爹利酒莊除了販售、釀造干邑外，最主要的工作是品牌形象建立，帶領來參訪的顧客了解馬爹利品牌的歷史、對於陳釀干邑的精湛工藝與堅持及品牌形象的重視，馬爹利的導覽員皆須經過三次的嚴格面試與職前訓練、禮儀課程，才可以代表公司服務顧客。

安排馬爹利的導覽，細細聆聽舉手投足間都展現優雅氣質的品牌形象大使解說馬爹利歷史，白葡萄品種、土壤類別、干邑產製過程層層嚴格



圖四：位於干邑的馬爹利酒莊展示干邑需經過品酒師的精密調和方得其名。

把關，一直到品酒師的調和才得以製造出完美的干邑白蘭地（圖四）。

在參訪完馬爹利的尾聲，品牌大使端出一小杯白蘭地，解說品啜的技巧。初嚐第一口時，緩慢地讓干邑在嘴中散開，使味覺習慣，接著第二口時，干邑在嘴中漫延開後，隨之而來的是回甘的果香。為了讓顧客嘗試干邑不同層次的香味，品牌大使附上橙香巧克力蛋糕，與干邑接替品嚐，使干邑釋放出淡淡焦糖香。最後，將薑汁汽水以4比1的比例與白蘭地結合，就成了干邑夏天最受歡迎的清爽解熱飲品，為導覽劃下完美句點。

## 烏托邦式的干邑鄉村生活

在沒有趕行程壓力的悠閒下，漫步在小鎮上，不消半小時就可以逛完干邑的市中心，在這裡，不如大城市的繁華，也沒有富麗堂皇、雄偉的歐式建築，只有建於13世紀，樸實典雅的干邑小城堡（Château de Cognac）和聖母教堂（Église Saint-Léger）與無憂無慮在夏朗德河邊戲水、熱

情友善的干邑人。旅居於干邑的台灣人Célia表示，住在干邑的居民普遍有兩類，一是終生都在干邑生活，過著日出而作，日落而放鬆，下班與朋友小聚話家常作為完美結束一日的當地人，另一則是較富有的外來居民。比起大城市的喧囂熱鬧，法國人更喜歡悠閒安逸的生活環境，因此寧願每天上下班通勤兩個小時以上，也要回到令人平靜放鬆的小鎮。

干邑雖然佔地面積不廣，卻五臟俱全，除了大型超市，也有藝廊、博物館、美術館等，生活機能雖不敵大都市的多選項，卻仍能供給生活基本需求。此外，干邑設有遊客中心，提供各種觀光諮詢，如預約參觀酒廠的服務，而鎮上最熱門的干邑白蘭地公司就屬馬爹利（Martell）、人頭馬（Rémy Martin）、軒尼詩（Hennessy）及豪達干邑城堡（Cognac Baron Otard）等酒莊。

除了散步遊覽干邑，還可以選擇划獨木舟，沿著夏朗德河畔（圖五），享受只有大自然萬物和划槳撩起漣漪水聲的寧靜，沿途與鴨子、白鵝交會，亦或是其他水上動物。划著河偶遇其他的划槳者或居住於夏朗德河旁小屋的居民，互道問



圖五：黃昏時分的夏朗德河畔。



圖六：一年一度的干邑節，圖為參與節慶的人排隊取酒（La Fête du Cognac）。

好。而當地最美的景致莫過於居民住戶在風和日麗的微風吹拂下，女主人在屋前的躺椅做日光浴，男主人在河中教小孩游泳，而小狗則在岸邊來回跳水與小主人遊憩。干邑人的生活雖然簡單樸實，卻是我此生中看過最無憂無慮、知足快樂的場景。

## 舉鎮歡慶干邑年度節

在干邑之旅的這幾天，時值干邑一年一度的節慶（La Fête du Cognac，圖六），主辦單位選擇在市區旁的夏朗德河劃分一區塊作為節慶地點，並將河邊的漁民小屋改造成販賣小攤。干邑節最主要的目的除了增進鎮上居民的認同感外，也對外來的觀光客宣揚干邑特色。

而最早的干邑節始於1998，是由幾位夏朗德年輕農夫和漁民的想法，希望藉由節慶，發揚夏朗德省的葡萄酒與農產品，隔年即成立年輕農夫活化干邑協會（L'Association Jeunes Agriculteurs Animent le Cognac, JAAC）<sup>1</sup>，並舉辦第二年的干邑節。隨著節慶每年的定期舉辦，遊客參與人數呈現穩定成長的趨勢，干邑節成為提倡區域文化的里程碑。

除了干邑白蘭地外，也供應夏朗德紅酒及號稱干邑小兄弟的葡萄甜酒（Pineau），雖然產自夏朗德省的葡萄甜酒世界知名度不如干邑，但在夏朗德省卻是最受法國人歡迎、喜愛的餐前酒

（aperitif）之一。每年都會有將近四百名的志工在干邑節服務及推廣各式葡萄酒。葡萄美酒免不了配上各種法式小點，舉凡淡菜、生蠔、香瓜、田螺、烤肉、起司等美食供人饗宴。此外，節慶還邀請知名歌手、樂團、聲樂家或藝術家演出，其中更不乏來自干邑的藝人共襄盛舉。

連續三天的樂團演唱會、法式攤位小吃、干邑白蘭地與薑汁汽水的完美搭配，男女老少都舉杯高歌跳舞狂歡，也有不少家庭攜家帶眷出來參與節慶。平常看似人煙稀疏的小小鄉鎮，突然湧出聚集的人潮讓人驚訝。於是我在干邑的最後一夜，就以歡樂的歌舞笑聲中結束。

## 遊訪干邑小鎮幕後花絮

遊訪干邑的三天旅程，感謝有在馬爹利擔任品牌形象大使的學姊Célia招待，讓我認識干邑的製作過程到行銷全球。漫無目的地在小巧玲瓏的市區閒晃，我既是旁觀者也是參與者，旁觀黃昏的光輝映照在夏朗德河畔，天空出現漸層的水藍色及落日在雲朵呈現粉紅色的美妙變化，干邑居民與家人團聚於餐桌前的幸福笑聲；參與干邑友人在家中後院的小聚餐、分享生活趣事，對於我這位外來者友善風趣地放慢說話速度。干邑的人、事、物讓我體驗到法式鄉間的熱情，正如同此處所釀製的白蘭地，驚艷舌尖的味蕾，也豐富了我的旅程。

---

註釋：

1. JACC於2008年轉變成由8人組成管理的委員會，專門從事規劃干邑節，並更名為干邑節協會（Association Fête du Cognac）。