

法國皇室頂級飲品：貴腐酒傳奇

林棋凡、Jack YU

太陽王—路易十四

若談論起世界貴族歷史，不論是來自於英國、瑞典，或是法國、日本、摩納哥、沙烏地阿拉伯、摩洛哥等國皇室，都會一致認同法國太陽王路易十四(Louis XIV, Le Roi Soleil，圖一)是一個對當代有深遠影響的皇室代表之一。他同時也是一個在位時間最長的君主之一(1643年至1715年)，長達72年多，路易十四也是在世界歷史中，有確切記載在位最久的獨立主權君主。

「太陽王」的稱號，其實來自於宮廷芭蕾舞劇《夜之頌》。在當時年僅15歲的國王路易，因為其精湛的演技與芭蕾舞技，而在劇中成功主演了太陽神阿波羅，所以被尊稱為「太陽王」。愛好文藝的路易十四確實以光明與藝術之神阿波羅自詡，並恰如其分地扮演著藝術的領導者、保護者和贊助者。他認為，國家的偉大程度也可以從它的藝術成就來衡量，藝術成就代表著國家的榮耀與尊嚴。

太陽王路易十四除了愛好舞蹈，親自參與芭蕾舞劇的演出和動作規範的制定，對戲劇也充滿熱情，他大力贊助莫里哀並扶持了拉

辛，且盡力維護在他們極具爭議性的戲劇。太陽王對莫里哀表現出深厚友誼，自願擔任莫里哀長子的教父，甚至在莫氏死後建立法國喜劇院，使其戲劇精神得以延續流傳。

路易十四對法國美術的發展也起著關鍵作用。他大量收購各地藝術作品，使浮宮收藏的數量激增到數千件之多；在遷都凡爾賽之後，將法蘭西學院、文學院、繪畫和雕塑學院以及科學院遷入羅浮宮，並邀請學者和藝術家住在羅浮宮的一樓和大長廊的二樓。同時，國王積極栽培的藝術人才，讓大臣柯爾貝、首席畫家勒布杭等負責完善各類藝術學院。

在太陽王路易十四的傳奇一生中，除了對藝術、音樂、教育、美學與舞蹈等有極高涉入外，亦遍嚐無數美食與美饌，亦成為法國美食

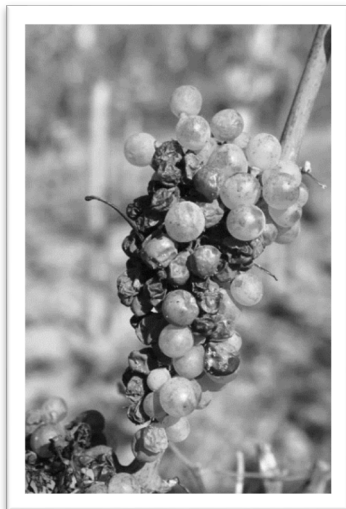


圖一：路易十四畫像。
(照片來源：Famous Biographies)

文化發展歷史中最重要的推手。而其中貴腐酒更是被路易十四封上有「王者之酒與酒中之王」(Le Vin des Rois, - Le Roi des Vins)的稱號。

王者之酒—貴腐酒

世界上僅有少數地區擁有釀造貴腐酒的條件，首先葡萄園必須有天然貴腐黴(*Botrytis cinerea*)，在葡萄成熟的季節，因為空氣中的溼氣，貴腐黴附著在葡萄上開始生長(圖二)，貴腐黴菌絲穿透皮層，鑽出小孔讓水份揮發，而當葡萄萎縮成類似葡萄乾時，留下甘油質及濃縮如蜂蜜糖汁般的汁液，亦稱貴腐型態！這時的葡萄糖分和其他成分相對一般濃縮，甜度達每公升 340 克以上的糖分。經過釀酒過程，部份糖分被酵母轉化成酒精。當酒精濃度到達一定的狀態，酵母菌便會死去使到發酵作用停止，酒液中餘下的糖分便造成了這白酒的獨殊風味。

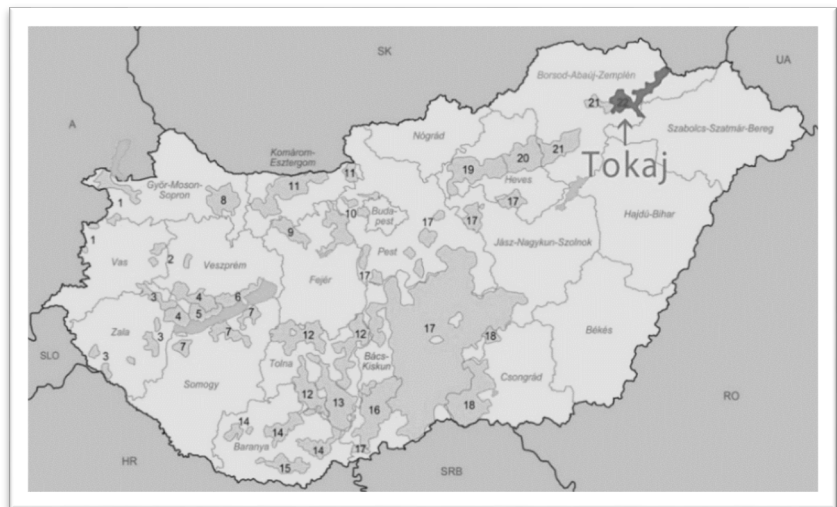


圖二：貴腐黴附著在葡萄上開始生長。
(照片提供：Jack Yu)

不過，在此採收與釀造過程中，非常關鍵的是黴菌需要空氣中足夠的水份才能滋長，但接下來要有乾燥氣候來輪替使葡萄裡的水份得以蒸發，過高的溫度會導致黴菌死亡；如果忽然失去水份，黴菌就會無秩序地滋長而使「貴腐」頓時變為「灰霉病」，造成葡萄皮破裂後使得葡萄汁流出，黴菌和醋酸菌大肆入侵，讓一整年的努力毀於一旦。

而乾縮的貴腐葡萄，平均每株葡萄樹只能提供 100ml 或更少的量，所以一瓶 375ml 的貴腐酒，需要用掉 4 棵樹的果實。說滴滴珍貴，還不足以形容貴腐酒這需要「天、地、人」相互配合的寶貴，是利用過份熟成而在葡萄藤上乾萎的葡萄而釀製。貴腐酒最大的特色是糖分比較高，味道甜美，給認為是頂級的葡萄酒。一般而言隨著時日增長，貴腐甜酒會由金黃色，變成琥珀色或磚紅色。

而被法國太陽王路易十四稱為酒中之王的貴腐酒產地，其實最早是指來自於匈牙利



圖三：匈牙利最著名的葡萄酒產區 Tokaj 托凱區。

最著名的葡萄酒產區 Tokaj 托凱區(圖三)，距離首府布達佩斯 200 公里，因為是典型大陸性氣候區，冬寒夏熱，又處於 Tisza 和 Bodrog 兩河交接處，冷熱交替的河水，帶來潮溼的霧氣，容易使葡萄產生貴腐黴菌，因此區內所生產的甜白酒是全世界最古老且品質最優秀的貴腐甜酒之一。

文人雅士競飲的貴腐酒起源

根據歷史文獻記載，早在西元 1630 年本區即有貴腐酒的釀造，後來才傳入德、法兩國；到了 18 世紀即流行於法國宮廷，其後並傳至俄國皇室，王公貴族和文人雅士都爭相競飲。大文豪伏爾泰及音樂家舒伯特都以愛托凱貴腐酒而出名，就連滴酒不沾的獨裁者希特勒自殺身亡時，桌上也擺了一瓶托凱貴腐酒。

無怪乎法王路易十四曾如此描述此酒「Le Roi des Vins et le Vin des Rois」，意思是「酒中之王，王者之酒」，可見其名聲之響亮。

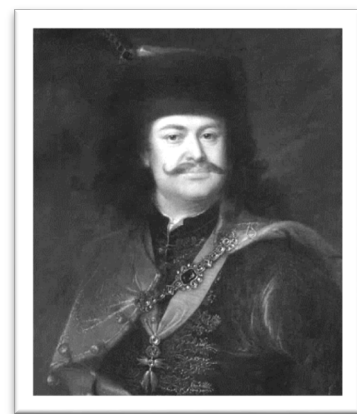
關於貴腐酒的起源，相傳在十六世紀中葉時匈牙利東北方的小鎮 Tokaj 悄悄地產生了貴腐酒。有一個較為可靠的說法，當時匈牙利為了戰爭因素，必須徵調農民上戰場作戰，而當農民回到了故鄉時，葡萄園裡的葡萄變了個樣，在十六世紀的年代，物資缺乏，所以農民們硬著頭皮還是將葡萄釀成了酒，卻發現釀出的酒甜美無比。於是乎，貴腐酒(Aszúbor)就漸漸地流傳了下來。

而其可靠的文字記載最早的紀錄是在西元 1571 年左右，相關書籍目前封存在匈牙利 Tokaji 東邊 Castle of Sárospatak 裡的 Rákóczi Múzeum(圖四)內。

匈牙利王子弗朗西斯—拉科齊二世(Ferenc Rákóczi II, 圖五)在十七世紀末到十八世紀初期擁有 Tokaj 地區大部分的葡萄園，他也經常拜訪法國皇家法院。在十八世紀哈布斯堡獨立戰爭之中，拉科齊王子試圖與有影響力的歐洲君主進行結盟，其中包含了太陽王路易十四、俄女皇凱薩琳等人，也因此由太



圖四：Rákóczi Múzeum。
(照片來源：nadasdiszabo.blogspot.tw)



圖五：匈牙利王子弗朗西斯—拉科齊二世。

陽王路易十四口中留下了讚美 Tokaji「酒中之王，王者之酒」的傳世名言。

貴腐酒的起落

十八世紀的 20 年代，Tokaji 的貴腐酒在歐洲貴族間名聲大噪，當時的政府根據葡萄園的地質條件、陽光照射、以及貴腐黴菌滋長的狀況，針對 Tokaj 產區的葡萄園進行了三個等級的分級。其分級內容在西元 1737 年由皇家憲章進行頒布作業。後來在西元 1757 年皇家頒布的法令，將 Tokaj 建立了封閉生產區。在西元 1765 年跟 1772 年再次針對葡萄園的分級進行普查作業。因此，Tokaj 成為了全世界第一個具有葡萄園分級制度的產區。

十九世紀的 80 年代，葡萄根瘤蚜蟲病 (Phylloxera) 肆虐歐洲，重創了大部分的葡萄園，當中 Tokaj 無法幸免於難，該病種也令 Tokaj 產區喪失了多數的葡萄品種。到了二十世紀的初期，第一次世界大戰後，奧匈帝國瓦解，1918 年斯洛伐克和捷克一起組成捷克斯洛伐克，它也包括今天匈牙利的一部分。1920 年，戰敗國匈牙利與協約國簽定《特里亞農條約》(Treaty of Trianon) 匈牙利失去了部分土地。其中 Tokaj 產區被割讓了 175 公頃給了當時的捷克斯洛伐克。

1941 年，匈牙利加入德-義-日軸心國集團。1944 年，蘇聯佔領匈牙利。1946 年 2 月 1 日，宣布廢除君主制，成立匈牙利共和國。

1949 年，通過憲法，改名匈牙利人民共和國。1949 年 8 月 20 日，宣布成立匈牙利人民共和國。在 50 年代大部分的酒莊收歸國有集中管控讓 Tokaj 的貴腐酒光環逐漸暗淡。1956 年 10 月，爆發匈牙利十月事件，後被蘇聯軍隊鎮壓。1989 年 10 月 23 日，恰逢匈牙利十月事件 33 周年，改名「匈牙利共和國」，並放棄社會主義，取消一黨制以多黨制取之。

隨著政權的轉移後，Tokaj 的酒莊又漸漸的恢復為私人持有。西元 1992 年大批的外資進入了 Tokaj 產區讓該產區的釀酒廠設備逐漸更新。新一代的釀酒師也慢慢的將歐洲各產區新式的釀酒觀念慢慢地帶回故鄉進行了一場空前的文藝復興運動。其中代表人物為 Szepsy István。

西元 2000 年，Szepsy István 特選 Mád 村莊的一級葡萄園 Úrágya 的葡萄釀出 Tokaj 區第一瓶乾白酒。此時跌破國際酒評家的眼鏡，原來 Tokaj 的葡萄不僅能釀出亮眼的貴腐酒，也同時能發展出與布根地(Burgendy)與德國 Mosel 充滿細節風味的白酒。2003 年開始來



圖七：產區內提供珍貴之貴腐酒的專業儲藏酒窖。

自 Tokaj 的釀酒師紛紛跟進一同發展不甜白酒，也利用過往的葡萄園分級資訊釀造出風味獨特的單一園白酒凸顯每個葡萄園獨特的風土條件。

西元 2002 年，聯合國教科文組織 (UNESCO) 將 Tokaj 產區訂定為世界文化遺產名錄。其中定義範圍涵蓋了 Zemplén 山脈(在東北匈牙利)的山腳下，沿著 Bodrog 河，在 Bodrog 河和 Tisza 河的交匯處，該世界遺產及其緩衝區一共涵蓋了 27 個定居點的行政區域 (13245 公頃和 74 879 公頃，總共 88124 公頃)。整個景觀、組織及其特徵是與千年和葡萄酒生產的傳統傳統相互交織而形成的。

自 1561 年以來葡萄酒地區的歷史記錄證明，葡萄種植以及貴腐葡萄酒的製作在三個丘陵地所圍繞的地區(the Tokaj-hill, the Sátor-hill of Abaújszántó, and the Sátor-hill of Sátoraljaújhely)。葡萄園分級制度為世界第一案例，其可追溯到西元 1737 年，當時的六世皇帝—查理三世(Charles III, King of Hungary) 頒佈法令將該區域訂定為封閉葡萄酒產區。

今天匈牙利托凱產區¹的貴腐酒(圖八)影響力，震驚與影響了世界與台灣葡萄酒文化，其接連在國際酒類大獎賽中，在全球的同類酒品烈競爭中，脫穎而出，屢獲金牌的榮耀與



圖八：匈牙利托凱產區的貴腐酒。

紀錄。而這令人敬佩的釀酒達人精神，再次證明了法國太陽王路易十四的品味非凡，與早在數百年前如預言般的先知卓見，貴腐酒的酒中之王美譽當之無愧。

參考書目

- Terra Benedicta - Tokaj and Beyond (Gábor Rohály, Gabriella Mészáros, András Nagymarosy, Budapest 2003)
- The Wines of Hungary (Classic Wine Library) Paperback – July 28, 2006 by Alex Liddell
- Tokaj: A Companion for the Bibulous Traveller Paperback – October 1, 2008 by David Copp
- Tokaji Wine: Fame, Fate, Tradition Hardcover – July 1, 2010 by Miles Lambert-Gócs
- Tokaj Kalauz Guide 2016 – Gault & Millau

(本文作者林棋凡為本會副執行長、R20 綠色基金會台灣主席、太田水素生技工坊股份有限公司執行長；Jack YU Jack YU 為匈牙利貴腐酒專家/托凱酒業產品總監)

註釋：

1. 和波爾多一樣，根據傳統的葡萄酒命名法則，小鎮的名會被用來命名其周圍整個葡萄酒產區。而這裡的葡萄酒產區被統稱為 Tokaj，他們都喜歡把自己生產的酒統稱為托凱酒(Tokaji, -i 結尾表示原生地的產品，如同紐約客 New Yorker 的 -er)