



第二版

勃根地 葡萄酒

*Les Vins
de Bourgogne*

Sylvain Pitiot (畢第歐)

Jean-Charles Servant (賽赫馮) / 著

陳千浩——法國國立勃根地大學釀酒師·農學博士

任汝芯 / 翻譯

第4.1節

葡萄酒釀造

葡萄採收後所壓榨的汁液稱為尚未發酵的果漿，要經過發酵後，才會具備轉化為酒的特質。葡萄酒釀造是化果漿為酒液之所有步驟的集成，而葡萄酒培育熟成的目的則在於改善及貯藏葡萄酒；然就整體而言，葡萄酒釀造學仍是以科學方法處理葡萄酒。

1. 葡萄

葡萄是由果梗（主枝及供應養分的莖脈）以及連葡萄皮帶果肉及籽的果實（在勃根地稱之為grume，意為葡萄粒）組合而成。

2. 未發酵的果漿

在葡萄榨出的果漿中，很容易找到大部分的葡萄構成元素；因此，若要正確掌握葡萄酒的釀造發酵，即必須認識它們的各種功用及化學特性，以及它們對日後葡萄酒品質的影響。

果梗（占葡萄的3~5%）中的單寧（1.3%）可能會使葡萄酒特別粗澀（果梗的味道），所含水分（42%）則可調整酒精含量。

葡萄籽（占葡萄的2~4%）含有更多的單寧（10%）及油（8%），若壓碎葡萄汁中的葡萄籽，葡萄酒即會帶有討厭的澀味（收斂性）；所以在某些狀況下，為免降低品質，有必要除去果梗並小心不要壓碎葡萄籽。

果肉（占葡萄的70~80%）及果皮（占葡萄的10~20%）為葡萄汁及葡萄酒提供了不可或缺的元素，確切而言，果肉即果汁（76%的水），含有糖（19.5%）及酸，本來是無色的，例如勃根地傳統葡萄品種黑比諾（Pinot Noir）及嘉美（Gamay Noir）的原汁即無色；但在發酵的過程中，紅葡萄皮中的色素會溶於酒精，散布到未發酵的葡萄汁中。此外，葡萄皮上覆蓋著一層薄薄的白蠟（果霜），內中同時沉積有轉化葡萄果漿為酒精所需之酒酶（酵母），以及對葡萄酒狀況有害的其他某些酵素（細菌）。

朱勒·居由¹博士 (Dr. Jules Guyot) 於十九世紀寫道：「最初的單純，才是醞釀出上好葡萄酒的崇高藝術境界，最好的教誨都源自傳統實務。」

現代的葡萄酒釀造學也在每年採收葡萄的特別時刻裡，提供更合理適當的方式，用於管理葡萄酒的釀造。

勃根地葡萄農必須學習葡萄酒釀造的**最新發現**，並要適時利用最新科技發展的裝備；他們要仔細控管釀造的不同階段，還得在必要時介入以獲得所要的成果。

每處釀造葡萄酒的開發經營場所都有自己的釀酒廠，亦即佈置有釀酒必要設備的所在；釀酒廠一般是位於酒窖的上面或附近，多少都算得上寬敞，面積則依經營的葡萄園而異。

釀酒廠可能都佈置有許多儀器或現代設備（旋轉式發酵槽、自動化的作業等等），且或多或少都可能隨著使用者的投資，以及肩負技術研究與有利品質競爭力等優勢，而精密發展。

在硬體設施的領域中，近年來最重要的兩項創新分別為運用不鏽鋼及安裝溫度調節裝置。不鏽鋼或不鏽金屬因為比較乾淨也比較容易保養，已逐漸取代木造、水泥或陶瓷鋼材料；溫度調節裝置因為可以依照葡萄酒釀造設備的需求增溫或減溫，所以能夠控制每個酒槽的發酵溫度。

必須補充說明的是，在這些新式設備裡，**果實揀選輸送檯**的應用已日益頻繁，安裝在釀酒廠裡，在良好照明下（有時會利用微震動分離雜質），採收下來的葡萄一送達，就分批地倒在檯面上，安置在分揀檯兩端的「分揀機」會淘汰所有不要的部分：嫩枝、葉子、葉柄，以及有傷口、不夠熟或腐爛的葡萄等等，只留下健康成熟的葡萄，用來釀造葡萄酒。

在薄酒萊 (Beaujolais)、馬貢內 (Mâconnais)、夏隆內丘 (Côte Chalonnaise) 及夏布利 (Chablis) 等地，已建構相當多的釀酒合作社，但其規模與南方的酒廠相去甚遠；這些釀酒合作社與私人／私營酒廠，不僅在釀酒廠、設備及葡萄汁產量方面一般無二，其釀酒的方法與手段也十分相同。

1. Culture de la vigne et vinification (暫譯：《栽種葡萄樹與釀造葡萄酒》)，Maison Rustique 出版社出版。

金丘（Côte-d'Or）只有一座出產法定產區葡萄酒的重要釀酒合作社，位在伯恩（Beaune），會員主要來自伯恩高丘（Hautes-Côtes de Beaune）及夜之高丘（Hautes-Côtes de Nuits）。

在前文所述必須完成的工作時間表中，已大致說明葡萄樹的種植；接下來要介紹勃根地的葡萄酒釀造概況，按年代探討不同的作業方式。

3. 釀造紅葡萄酒

- （1）**破皮與除梗（fouillage-égrappage）**：當葡萄送抵釀酒廠前大多已經先初步篩選過，旋即倒入除梗機中，開始先碾壓果粒釋出果汁（破皮），接著果皮、汁液旋即分離，隨後再去除果梗（分開果實 égrappage，更確切地說法即是除梗 éraflage）¹。

不過，利用絞碎機讓果粒爆開卻又不壓碎葡萄籽及果梗的已愈來愈少見。葡萄酒釀造者偏好將完整合適的果實倒入發酵槽，尤其在一開始發酵還沒有像沸騰般洶湧的時候。

薄酒萊（Beaujolais）地區為遵守當地葡萄酒特有的CO₂二氧化碳浸泡發酵原則，利用既不破皮也不去梗的全果浸泡。

- （2）**桶內發酵（cuvage）**：接著使用升降果實揀選輸送台或幫浦與軟管，將擠壓過的葡萄全部或分批導入釀酒槽中；釀酒槽是巨大的木製（主要是橡木）、水泥、陶瓷鋼或不鏽鋼等材質容器，以順應各種不同發酵現象需求。

酒精發酵前經常會做所謂的「發酵前浸泡」，之後酒精發酵就會將葡萄果漿轉化成葡萄酒。在酵母的作用下，糖會分解為酒精及二氧化碳。在物理層面上，發酵會出現酒液翻騰及溫度上升的現象；在生理學層面上，酵母會增多；在化學層面上，則出現酒精及顏色。

酵母菌接種（levurage）是指在釀酒槽中加入挑選的乾燥酵母或事先揀選的原生酵母，旨在刺激或規範發酵過程；多年來，勃根地葡萄酒所使用的特殊酵母都是經過挑選後商品化

1. 釀酒師會依照不同的年份，判斷葡萄去梗（éraflage）與否或保留果梗的比例。因為依照果梗的成熟度，能夠延長葡萄酒的熟成期。

而來，整體而言，野生（原生）酵母量足而有效。我們不對釀酒槽是開是閉，或桶內發酵時「上浮果皮層」（chapeau）是上浮或下沉的優缺點多所著墨，也無須歸納過多的資料（「上浮果皮層」因發酵二氧化碳釋出、使果皮受二氧化碳氣體浮力往上推擠，而在聚集在發酵桶表面的上浮果皮層）；只能這麼說，勃根地慣常使用的方式，多半是打開釀酒槽，讓「上浮果皮層」浮在表面。

在桶內發酵的過程中，通常是一開始就要多次將葡萄汁澆灌在「上浮果皮層」上（remontage），以使葡萄汁均勻，並且因為空氣流通而刺激發酵；而且為了有利於提取葡萄皮中各種不同的物質（色素、單寧等等），每天都必須下壓踩皮一或多次：這項工作是用腳或長柄勺將「上浮果皮層」下壓下沉至葡萄汁中（下壓器），但以氣壓驅動的機械自動長柄下壓器則愈來愈普遍。

桶內發酵時，需要密切且頻繁地監督溫度（請參閱第79頁的溫度調節裝置）及密度，溫度必須在30°C上下，發酵才能順利進行；低於18°C及超過35°C時，酵母就不夠活躍，甚至完全不活動，因此必須要加熱或冷卻發酵中的果漿。這些工作有特殊的溫控裝置幫忙（加熱或降溫的冷熱循環葉片），我們把這種裝置放入釀酒槽中，來自固定裝置的冷水或熱水即會在此裝置中循環；也可以在釀酒槽外使用溫度交換器，讓葡萄汁在有雙層內壁的蛇形管中流轉，這些活動的冷熱交換器會放置在要處理之發酵槽的前方。

隨著發酵的進程，密度（含糖量）會逐漸降低，每天記錄兩次溫度計及糖度計上的數字，有利於描繪出這兩條曲線，並建立可供追蹤及修改（如有必要）發酵進程的曲線圖。

添加二氧化硫（或加入亞硫酸SO₂）是成功釀造葡萄酒不可或缺的步驟。二氧化硫是一種防腐劑，在合理使用範圍內，有殺菌、篩選菌種、降低細菌活動以及提升釀造中葡萄酒的呈色；它也是一種保護葡萄酒不與空氣接觸而氧化的抗氧化劑，也是有助白葡萄汁雜質沉澱的澄清劑（請參閱第82頁）。

- (3) **從發酵槽中放出新酒（décuvage）**：桶內發酵經過八到二十天或更久之後，在葡萄酒釀造者確認新酒合乎應有風味、產

區特性與風格時，即可抽取葡萄酒（tirage，出桶）並分離葡萄渣（marc，與「上浮果皮層」相似的殘渣，特指葡萄皮及葡萄籽的渣滓），此即為放出發酵槽中的新酒。當大部分的糖都轉化成酒精時，亦即當浸在葡萄汁中的比重計趨近刻度995時，即可放出發酵槽中的新酒。

先放出新酒再施行數日的發酵後浸泡，以穩定酒色，讓葡萄酒質地更厚實。

從發酵槽中自然流出的第一道「自流汁（vin de goutte）」會貯存在另一個酒槽中，等待與第二道榨汁混合均勻。

- (4) **壓榨（pressurage）**：壓榨是使用壓擠的方式以及利用擠壓機，從葡萄渣中提取酒液，以此方式獲得的第二道榨汁約占第一道榨汁的百分之10至20。

在勃根地，葡萄渣一般只會擠壓一次，以免葡萄酒中摻入過多的單寧。

氣囊式擠壓機的使用愈來愈普遍，這種擠壓機配備一個會膨脹的橡膠球，膨脹後使葡萄果實在擠壓機水平或垂直的過濾框架的內壁上受壓力而破裂。

第一道榨汁與第二道榨汁，在適當混勻並清除酒泥後，其勾兌後的酒液會填入橡木桶中，在此結束發酵過程。

4. 釀造白葡萄酒

白葡萄酒與紅葡萄酒的釀造有顯著的不同，事實上，白酒不需要染色，所以葡萄汁不必與葡萄皮浸泡在釀酒槽中，可以直接在釀酒槽或酒桶中發酵。

葡萄會先經破碎（第一道自流葡萄汁），接著再加壓但不去梗（第二道榨汁的葡萄汁），因為果梗的用途能在葡萄皮渣受擠壓機壓力而匯聚成「袋狀」時，這些堅硬的果梗會使葡萄渣蓬鬆而減少相互沾黏，並形成葡萄汁液流動的渠道。

一般會壓擠數次，擠榨出的葡萄汁會按比例與第一道榨出的葡萄汁一起裝入釀酒槽或橡木桶中；但會在這些未封口的酒桶中保留數公升的空間，以避免發酵所產生的泡沫溢出發酵槽或木桶；泡沫出現得很緩慢（兩、三個星期）而且是在低溫下產生（15至18°C）。

葡萄農一般會在發酵之前先澄清葡萄汁（沉降雜質後轉桶，以分離葡萄汁及淤渣或懸浮物），當葡萄汁發酵升溫而「發火時」，他們會規律地滾動酒桶或攪拌，翻動沉澱物並讓酵母重新活動，以完美降低糖分並使葡萄酒愈趨澄清，直到發酵結束為止。

5. 釀造玫瑰紅酒

除釀造特定的產區級法定產區葡萄酒（請參閱第157頁至172頁）及MARSANNAY（馬沙內葡萄酒，請參閱第204頁）外，勃根地極少使用此種釀造法。

不過，釀造玫瑰紅酒會使金丘（Côte-d'Or）的頂級紅葡萄酒失去產地名稱，例如CHAMBERTIN（香貝丹紅酒）現在只能稱為BOURGOGNE ROSÉ（勃根地玫瑰紅酒）。

這種玫瑰紅酒的釀造法，是用白葡萄汁處理紅色品種的葡萄，安排方式如下：

- （1）運用白葡萄酒釀造法，稱之為釀造灰色葡萄酒（Vin gris），並充分施以擠壓，以釋出讓釀出的葡萄酒染成玫瑰紅色的必要色素；
- （2）運用紅葡萄酒釀造法，利用短暫桶內泡皮（數小時）之後榨汁（或放出自流汁）。

任何玫瑰紅酒絕對不是混和紅葡萄酒及白葡萄酒而成。

6. 釀造氣泡酒

十九世紀初期，夜聖喬治鎮（Nuits-Saint-Geroges）的一名酒商試驗了各種方法，企圖讓勃根地葡萄酒產生泡沫，最後採用香檳區及索恩羅亞爾省（Saône-et-Loire）之乎利（Rully）一地的慣用方法（乎利的白葡萄酒非常適合在氣泡酒釀造時的氣泡生成）。

勃根地生產的氣泡酒，一開始是以「某某氣泡酒」為名販售。

當時還有POMMARD MOUSSEUX（玻璃氣泡酒）及VOSNE-ROMANÉE MOUSSEUX（弗斯侯馬內氣泡酒）。

第一款AOC氣泡酒釀造於1938年，名為BOURGOGNE MOUSSEUX（勃根地氣泡酒）。

後來，釀造商希望能夠為氣泡酒產品釀造特殊的基酒，遂促成1975年10月17日頒布法令正式命名為CRÉMANT DE BOURGOGNE（勃根地氣泡酒，請參閱第162頁）。

CRÉMANT DE BOURGOGNE（勃根地氣泡酒）的各項準備工作，完全遵行耗時又講究的傳統方法照料（從前稱為「香檳法」），其主要階段分列如下：

- (1) **採收 (récolte)** 特定葡萄品種，裝在有洞眼的採收箱內；
- (2) **擠壓 (pressurage)** 小心擠壓顆粒完整、未經過破皮除梗的葡萄，只有每150公斤葡萄所壓榨獲得的前100公升才能使用法定產區葡萄酒名稱；第二道榨汁會另外收集，不得使用產地名稱，產量約為法定產區葡萄酒量的10%；
- (3) **品評管制 (dégustation obligatoire)**，參加核發AOC基酒請求許可證之委員會所主持的基酒品評管制；
- (4) **裝瓶 (mise en bouteilles)** 與新取出的利口酒（發酵利口酒）一起裝瓶，以產生泡沫；
- (5) **二次發酵起泡 (prise de mousse)** 斜放瓶身利用沉澱物產生泡沫，需時至少九個月；
- (6) **搖瓶 (remuage)** 使用特殊的控制台搖動約一個月，使存放容器在瓶頸處發酵；
- (7) **去除臨時瓶蓋 (dégorgement)** 也能溢流出二次發酵的沉澱酒泥；
- (8) **填瓶 (dosage)** 添加填瓶之利口酒（加味液），以獲得未加工或半干的氣泡酒；
- (9) **裝上瓶塞 (bouchage)** 最後封口並加上鐵絲套環；
- (10) **第二次品評管制 (deuxième dégustation obligatoire)** 參加核發AOC請求許可證之委員會所主持的第二次完成酒品評管制，CRÉMANT DE BOURGOGNE（勃根地氣泡酒）上市前必須取得許可證明。

以CRÉMANT DE BOURGOGNE（勃根地氣泡酒）為名者只有兩種顏色，白色和玫瑰紅：

CRÉMANT DE BOURGOGNE氣泡酒是由獲允許的不同品種調和而成，至少要包含30%的黑比諾或夏多內；

CRÉMANT DE BOURGOGNE blanc de blancs氣泡酒只使用白葡

萄生產，主要品種是夏多內；

CRÉMANT DE BOURGOGNE blanc de noirs氣泡酒使用黑比諾生產；

CRÉMANT DE BOURGOGNE rosé只使用黑比諾或摻和一點嘉美生產的玫瑰紅酒氣泡酒。

有權使用BOURGOGNE（勃根地葡萄酒）產地名稱的無氣泡紅葡萄酒，也可以釀造BOURGOGNE MOUSSEUX（勃根地氣泡酒）（請參閱第157頁），但這種產品幾已量少到幾近邊緣化。

7. 提升葡萄汁／葡萄果漿的品質

不同的年份，葡萄酒的正常結構可能因為某些天然成分不足或過多而失去均衡度；此時最重要的，葡萄農必須去瞭解哪些主要葡萄汁有哪些天然成分的缺失，是必須改善的，例如：

糖度不足；

酸度不足或過量；

顏色不足；

單寧不足。

補糖（Sucrage，或稱為Chaptalisation），就是在發酵中的葡萄果漿中添加特定數量的糖份，而後轉化成為酒精。

在實務操作上，欲提升一度的酒精含量，其作法如下：

白酒與玫瑰紅酒，每公升葡萄汁添加17公克糖；

紅酒，每公升葡萄汁添加18公克糖；

儘管如此，勃根地對釀酒時在葡萄汁中補糖，仍有兩項限定條件：

- （1）法定自然酒精度數的增加上限為1.5°C，每年由法國國家法定產區管制局（INAO）調整，勃根地常常到達2°C。
- （2）每公頃葡萄酒釀造成品的補糖量上限為250公斤。

此作業必須在執行前兩天，即取得間接稅務機關（Le Service des Contributions Indirectes）地區通訊代表所核發的書面聲明；而且，在整個釀酒過程中，釀酒業者必須持有同一稽核員所簽發的補糖手冊，以備隨時查核。

運用葡萄汁體積減量的提升糖度作法，尤其是濃縮（逆滲透、真空蒸發、氣壓蒸發），亦即蒸發葡萄汁的部分水分，是被禁止的；除了紅酒規格說明書有明令禁止之外，另有濃縮比率10%的限制。

唯有使葡萄酒整體口感良好呈現而有其必要性時，才會執行加酸處理（acidification）。這時會使用酒石酸（acide tartrique）；就像補糖作業一樣，加酸處理也受到極為嚴格的管制。至於降酸作業（désacidification），勃根地地區極少使用。

我們經常運用釀造技術溫度調節的方式，例如發酵前低溫浸泡、加熱葡萄、運用升溫線圖、發酵後高溫浸泡等等，以利萃取葡萄的各項成分，尤其是果皮中所含的物質。

葡萄酒中的單寧在熟成過程中貢獻良多，在葡萄酒中添加單寧最簡單的方法，就是利用新的橡木桶讓酒培育熟成，酒桶釋出的單寧量即已足夠。

第4.2節

葡萄酒的成分

根據國際葡萄酒協會（L'Office International du Vin）採用的定義，葡萄酒是全部或部分由新鮮葡萄或新鮮葡萄汁發酵製成的酒精性飲料。

葡萄酒是由鮮活的植物（葡萄），透過活性微生物（酵母）轉化而成。

艾米爾·培諾（Emile Peynaud）在其大作” *Connaissance et travail du vin*”（暫譯：《葡萄酒知識與釀造》，Dunod出版社出版）中，將葡萄酒的成分依其味覺特性，分類為：甜味物質、酸味物質、鹹味物質、苦味物質及其他物質。

下文依此分類，但不介紹化學細節。

1. 水

占葡萄酒體積的85%至90%。

2. 甜味物質

出現在兩類物質中：糖及醇類物質，是葡萄酒風味柔滑、豐腴與甜美的大功臣。

在糖的方面：葡萄占15%至25%，包含基本的葡萄糖及果糖，發酵到最後只剩下極少部分；但是，葡萄仍有一小部分無法發酵的糖，其中絕大部分為樹膠醛糖，每公升完成的酒中可找到1至2公克的量。

在醇類方面：酒精或稱乙醇，是繼水之後，葡萄酒中最重要的成分，每公升為72至120公克，依葡萄酒的酒精濃度而異；另一種醇類物質為甘油，每公升為5至10公克。

3. 酸味物質

酒的酸味是由多種有機酸構成，主要包括葡萄本身的酒石酸、蘋果酸及檸檬酸，以及發酵所產生的琥珀酸、乳酸及醋酸。

前面五項構成葡萄酒的固定酸（acidité fixe），最後一項醋酸具有揮發性，即俗稱揮發酸（acidité volatile）的來源，是釀酒設備的頭號大敵，一個不小心就會超過特定的比例（法定最高限量限定每公升0.9公克，但早在到達此限制之前，葡萄酒就走味了）。

4. 鹹味物質

礦酸鹽（磷酸鹽、硫酸鹽、氯化鹽等等）及某些有機酸鹽（酒石酸鹽、蘋果酸鹽、乳酸鹽等等），讓葡萄酒有清新宜人的口感。

5. 苦味物質

各種酚化物，過去稱為色素或聚合多酚物，掌控酒的色澤及大部分口感風味；有五種化學物質：花青素（主紅色）、黃酮（主黃色）、多酚酸、縮合性單寧（來自葡萄籽、葡萄皮，特別是果梗）以及兒茶素鞣酸（來自酒桶的木料）。

6. 其他物質

每公升1至3公克的氮化物不會影響酒味，對酵母的活動卻很重要，包括多種蛋白質、氨基化合物及氨基酸；

果膠、樹膠及黏液（葡萄聚糖）等膠狀物質，對酒質是否清澈舉足輕重；

揮發性及散發氣味的物質（約百來種）；

多種維生素，是飲用葡萄酒有益健康的原因，也是酵母生長發育的重要因素。

廿世紀雖有許多進展，科學卻仍無法偵測出所有的葡萄酒成分，特別是各種氣味的構成物質；我們認為葡萄酒的氣味是由許許多多的物質作用而成，目前得見者不過餘絲微痕而已。

第4.3節

葡萄酒的培育熟成

新酒的培育熟成從發酵結束後開始，可以在釀酒槽中進行，也可以使用橡木桶。馬貢內（Mâconnais）及薄酒萊（Beaujolais）兩區的產區級法定產區葡萄酒，一般是留置在各式不同容量的釀酒槽中培育熟成；但大部分的頂級葡萄酒，特別是金丘（Côte d'Or）的頂級葡萄酒，都會移入容量約228公升的橡木桶中培育熟成。釀酒槽多存放在地面，但其密封性及本身的含水量可保護葡萄酒，使之與蒸發、氧化及溫度變化等風險相抗衡；至於酒桶則是存放在地面下的酒窖中，以維持在最適合保存木桶及葡萄酒的條件下：不太潮、不太乾以及約莫12°C的恆溫。

凡可幫助葡萄酒自然發展其在地風格，以呈現其天然環境與在地典型特性及最佳品質的所有方法，全部視為對產區葡萄酒的照顧，統稱為「培育熟成」（*élevage*）。

1. 照料新酒

葡萄酒只要體質良好（來源及釀造過程）以及完善防止質變（葡萄及與酒和發酵有關物質的清潔衛生），照料起來並不需要太大工夫，而且相當簡單；要點是維持良好的狀態、恢復清澈及保持穩定，換言之即是避開所有可能的偏差（意外、病害）。主要照護如下：

填桶（ouillages）：用同樣的酒添滿酒桶，將容器一直保持在全滿的狀態，避免任何與空氣接觸的機會，不讓有害的酵素（黴菌花、醋酸菌）有機會生成；

換桶（soutirages）：將乾淨無渣的酒與容器底層的沉澱物分開，一般都是在乳酸發酵完成後進行第一次換桶（請見後文）；

澄清（collage）：利用蛋白質（蛋清、動物膠、酪蛋白……）或礦物質（膨潤土），讓酒中的固體懸浮微粒沉澱，使酒完全澄清。

2. 乳酸發酵

在酒精發酵後自然發生，透過乳酸菌將葡萄的蘋果酸轉化成葡萄酒的乳酸，乳酸菌即得名於此；此時也會發生一些次級反應，例如排放二氧化碳、揮發酸略微增加以及pH值容易升高。

乳酸比蘋果酸弱很多，這項轉化可以緩和酸性物質對口腔造成的青酸澀口感。

乳酸發酵（Fermentation malo-lactique）是一種自然的葡萄酒脫酸過程，向來對紅葡萄酒極有益處，也對白葡萄酒有好處。但對見長於保留蘋果酸之爽口清冽口感的新酒酒款而言，乳酸發酵則是沒有意義的。在這種情況下，釀酒師可以阻止乳酸發酵開始，或打斷已開始的乳酸發酵。

3. 葡萄酒的變質與酸敗

就像所有有生命的物質一樣，葡萄酒也無法免於意外或病害的侵擾。許多情況確實有藥、也有對治方法，但其中最好也最保險的辦法還是維持、保有良好的狀態；一開始就用正確的方法把成分良好的葡萄汁釀成酒，然後仔細看顧，並在良好的衛生條件下調製葡萄酒。

然而，微生物隨時都有可能變質，所以一定要練出發現這些變化的眼力，最常見的特徵就是酒色渾濁及改變。我們要能辨識出：

好氧性病害（需要空氣才能生長的酵素）：長黴、發酸（醋酸化）；

厭氧性病害（不必接觸空氣即可生長的酵素）：變質、變黏稠、發苦等等；

糖化程度或化學病害：氧化變質（褐色）、鐵化變質（藍藍白白）以及銅化變質。

這些病害都不好處理，酒的品質也會因此而有所缺失；長久以來，葡萄酒釀造學或葡萄酒釀造的所有論述都在學習這些微生物的變化及可能實行的對治方法，在此不予詳述。

除上述病害之外，在氣味方面特別敏感的葡萄酒，可能會意外沾染上許多缺陷，這些缺陷雖不至於危害其成分，卻會發出不和諧、不自然的霉味、腐敗味、腐壞味（因木桶發霉或葡萄變質）；木頭味、澀味（木桶保養不良）；以及焦油味、石油味、金屬味等等，處理的方法極少見效，而且一定有害品質。

4. 裝瓶

完全除去沉澱物後的葡萄酒，清澈、完好、不再發酵，可以裝入瓶中且無須採取任何舉措，待其自然熟成。

裝瓶之前，最好先過濾，當酒流經多細孔的濾網時，會再度沉澱懸浮物及有害的酵素；過濾有兩個目的：穩定葡萄酒並使其澄澈透亮。

勃根地的紅白葡萄酒一般都是在釀酒槽或酒桶中培育熟成，為期至少十個月。

相反地，頂級紅酒要在酒桶中待上更長的時間，至少滿兩年；但是必須於新酒時期飲用的頂級白酒，只需要一年。BEAUJOLAIS ROUGE（薄酒萊紅酒）與BOURGOGNE ALIGOTE BLANC（勃根地阿里哥蝶白酒）是兩種可以最早裝瓶的葡萄酒，因為新酒的果香賦與其一流的品質；在葡萄酒愛好者看來，從十一月中旬起（收成後剛滿一個月），每年的薄酒萊BEAUJOLAIS PRIMEUR（當季新酒）或BEAUJOLAIS NOUVEAU（新酒，請參閱第365頁）都很成功。

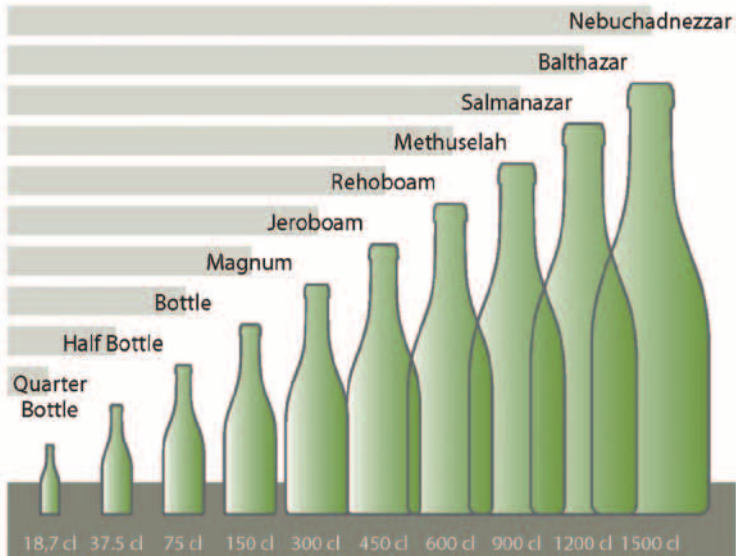
所用玻璃酒瓶則稱為「勃根地瓶」，關於其源起，僅知1752年時即已開礦供艾比納克（Epinac）的玻璃業者為該省製作酒瓶，當時每天產量達到1,500支古賀培（Courtepée，1847）；容量為75釐升，肩長頸短底內凹，顏色是俗稱枯葉色的淡赭色。

另有1/2瓶（37.5釐升）及1/4瓶（18.7釐升）兩種規格，後者主要供航空公司使用。我們發現容量2夸脫的酒瓶最好（等於2瓶），因為最適合勃根地頂級葡萄酒的熟成。

勃根地葡萄酒預備經年留在酒窖中，所以一定要嚴選瓶塞，要軟而不塌、沒有太多細孔、完好且尺寸恰當，通常使用葡萄牙及西班牙的軟木。

儘管在製作及挑選瓶塞時十二萬分用心，還是有相當可觀數量的葡萄酒在飲用時出現或顯或隱的軟木塞氣味，一般稱之為瓶塞味。這個錯誤會直接改變葡萄酒的氣味品質，甚至可能不適合飲用。

為弭平此項錯誤及軟木塞品質的缺失，遂有合成瓶塞問市。這種瓶塞專用於消耗性葡萄酒的酒瓶，但其中有一些釀造精密的品項，是為收藏性葡萄酒製作的試驗瓶塞。



此外，螺帽式的旋轉瓶蓋則是另一種有趣的選擇，多用於白酒酒瓶。

酒窖中斜放的酒瓶，以前是堆在木板條上，現在則使用瓶架格櫃或愈來愈多人使用的金屬製箱式托盤，可放500至600瓶的尺寸最普遍。

5. 葡萄酒瓶內熟成

熟成是一種自然現象，大體而言即是酒在桶中時因為吸收了空氣而緩慢氧化。

但在瓶中熟成，尤以頂級紅葡萄酒為最，仍是葡萄酒釀造學家的未解之謎。

有些渴望列出葡萄酒時間變化表的研究人員，企圖以人工方法讓酒熟成，結果全都失敗；因為，就像人無法返老還童一樣，我們也沒有更好的方法讓酒熟成，大自然有些祕密人類尚未能勘透。

「所以，」胡卜內（請參閱第57頁）曾寫道：「頂級葡萄酒必須要滿足所有的期待、緩和暴烈激狂、成就雍容華貴、終止於細滑柔美，才會變成瓊漿玉液，濃烈一如溫存蜜愛，醇厚如花開時的純潔、凋落時的優雅……」

用人的一生來比擬葡萄酒的生命史早已司空見慣。在品賞葡萄酒而從中獲取愉悅與幸福感前，一定要在葡萄酒這個「起伏多變」生命體存續期間經長繞著它，才能領略、尊敬與體驗出葡萄酒微妙之處。

6. 瓶裝酒可能發生的變化

頂級葡萄酒都是鮮活的自然產品，這就是為何在熟成的過程中會有所變化，以致於有時會出現渾濁、沉積物及怪味的原因。

有些變化肉眼可見，一般是各種形態的渾濁，或各式不影響葡萄酒本質的沉積物，例如，白酒中的結垢晶粒與紅酒中的細渣；但這些沉積物最好不要出現在品酒師的酒杯中，所以服務上酒前要仔細換瓶除渣。

其他變化就只能靠嗅覺及味覺發現（木塞味，請參閱第91頁）、過度透氣氧化風味），它們多因儲存條件不佳所引起，會令酒完全變質，最後無法飲用。

第4.4節

葡萄酒的分析檢驗

在釀酒廠或酒窖設置小型的實驗室，對於葡萄農或身兼葡萄酒釀造與買賣二職的中盤商而言是有益的，利用簡約的設備及最基本的作法，對釀造出好酒、認識葡萄汁或葡萄酒的品質以及確保葡萄汁或葡萄酒的保存，進行某些分析。一般最常使用的觀測方法及滴定分析簡述如下：

1. 針對葡萄汁

- (1) 糖度測量，即日後的酒精（葡萄糖比重計或光度計）；
- (2) 酸度測量；
- (3) pH值測量。

2. 針對葡萄酒

- (1) 酒精濃度；
- (2) 糖、總酸度、揮發酸、二氧化硫、pH等含量；
- (3) 氧化測試（觀察是否有變質）；
- (4) 澄清前的試驗；
- (5) 試紙層析法（判讀乳酸發酵）。

現今大部分的重要酒莊都有自己專屬的實驗室，可以嚴格薦選，並確保葡萄酒的保存與培育熟成。

至於愈來愈多的自產自銷葡萄農，一般多求助於私人的實驗室；這些實驗室對於客戶的酒，通常會從釀造開始一直追蹤到裝瓶為止。

此外，已有很多國家的勃根地葡萄酒進口商，會在葡萄酒出貨之前，要求酒商提供葡萄酒的特定分析結果報告。

第4.5節

品酒實務與術語

葡萄酒分析中最重要項目，不是由化學方法補全，而是由人類的感官檢驗決定，亦即品酒。

品酒是依靠視覺、嗅覺及味覺等三感，鑑賞葡萄酒的品級、發掘其品質、檢測其缺陷的藝術，有時也要判定其產地及年份。

品酒明確要求整合這些感官，也要求長期不斷地訓練及練習。品酒師或者文學評論家都不能即興演出；但不論何種狀況，都一定要多喝、多看，像比較文學作品一樣比較所有酒的特性，在腦海中仔細分類，最後還要能夠得出不偏不倚、有憑有據的論斷。一開始最大的難處，是沒有能夠作為依據、所謂的標準「酒型」。就像藝術一樣，品味得靠自己建立。

品酒會場必須明亮、通風、無氣味，冬天必須有暖氣。

現在品酒使用的是合適的玻璃杯，以前則是使用試酒碟（Tastevin）。

品酒用的試酒碟象徵整個酒香濃濃的勃根地，它常被當成新奇的藝術品或新穎的煙灰缸，說穿了不過就是一種小工具。試酒碟最早出現在十七世紀初，騎馬穿梭於各家酒窖的品酒師手中，它可以裝在口袋裡，掉出來也不怕碰碎。



試酒碟的外形如同小形的高腳銀杯，肚淺，附有精工製作的握柄；尺寸可各隨所好，但為求實用，形制絕對相同。

讓試酒碟魅力無限的浮雕花紋，其實是有實用功效的：透過酒體本身反映及反射光線，藉以觀察酒色以及清晰度與強度。它的內部宛如凹面鏡，條紋又會撥弄光影；上方圍一圈凸起的圓點，指示杯緣及酒面；最後在杯底中心位置的隆起，則可減少容量。

試酒碟是在酒窖靠燭光照明的年代所釀造，在電燈下使用需要相當的技巧，現在已為玻璃杯所取代。

為仔細欣賞勃根地葡萄酒所有特點而使用的玻璃杯，最好是白水晶製成、無紋飾、高腳、細緻、輕巧、容量正好不多也不少（35至55cl.釐升）。

鬱金香形的酒杯最適合用於辨別酒的清晰度及色澤，而它內收的杯口及高長的杯身更可集中香氣，讓酒香發散得更明顯。

玻璃杯要用清水清洗，再用乾淨的布擦拭，不要使用香味太重的清潔劑，也不要堆放在味道不好的處所染上怪味，例如上過蠟或釉的木製家具、紙箱、積滿灰塵的置物架等等。最後，為免萬一，品酒前建議先用酒浸濕玻璃杯，用幾釐升的酒涮洗酒杯內壁，再把酒倒掉。

了解如何運用智慧品酒，是葡萄農、葡萄酒釀造學家以及產銷中盤酒商以及葡萄酒仲介（請參閱第377及378頁）最寶貴的特質之一；因為他們必須經常監督存酒的狀態與表現，就像是醫生對病人問診一般。他們經常要對每一種葡萄酒問道：發展的狀況正常嗎？可以裝瓶了嗎？有進步的空間嗎？是不是已熟成到風華最盛的時刻？可以喝了嗎（換句話說，可以賣出了嗎）？開始衰退了嗎？如果把葡萄園的採購品酒會加一加，不難了解酒商何以會對多如繁星的品酒場次有不得不爾的無奈。

對葡萄酒愛好者而言，品酒會就真的完全是樂事一樁：視覺、嗅覺及味蕾的饗宴，大快朵頤佳餚與所選配酒在味覺上相得益彰的歡快，最後是享受在餐館或家中與友人共度美好時光的愉悅。在這些特殊的時刻裡，交流回味MEURSAULT（梅索葡萄酒）陳釀的琥珀色、CHABLIS（夏布利葡萄酒）酒香的清新優雅、MERCUREY（梅克雷葡萄酒）或GEVREY-CHAMBERTIN（哲維瑞香貝丹葡萄酒）在口中的均衡綿長，以及MÂCON-VILLAGES（馬貢村莊白葡萄酒）的果香圓潤。

單只為此愉悅，根本不必成為專家，只要稍加注意，放任官能自然運作，全世界都可以享受葡萄酒品酒會的樂趣，對於了解鑑賞美好

事物的葡萄酒愛好者而言，這根本是小菜一碟。

不過，只要遵守幾項簡單的規則並開發嗅覺記憶，稍加訓練，即可逐漸加強印象，更準確地標記出處，也更加確定自己的判斷；一般的葡萄酒愛好者也能領會到內行人結合掌握感官藝術練習及產品知識的樂趣。

下文將如本節標題所示，列出數項有關不同品酒步驟的資訊，以及定義葡萄酒特性常用的詞彙定義。

葡萄酒愛好者在練習時可參考勃根地葡萄酒產業同業公會（Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne，請參閱第379頁）所設計的文件「品酒的藝術」。

1. 品酒的不同步驟

（1）視覺觀測



握住杯腳舉起酒杯，曲肘抬臂至雙眼平視高度，位於自然或人工照明光源的前方。

也可以在白色的背景物或透光的磨砂玻璃前檢查。

細察葡萄酒的外觀，旨在鑑賞清晰度（無渾濁及沉澱物）、明亮度（酒可能透明有餘，但黯淡無光）、色彩的飽和度（定義色彩的強

度高低)以及色澤(形容黃色調或紅色調)。

讓酒在杯中轉動也可以觀察其流動性(針對干型葡萄酒)或黏稠度(針對富含酒精及甘油或利口甜葡萄酒)。

酒精濃度高的葡萄酒,多少都會在玻璃杯的內壁留下透明黏稠的快速流痕,「酒腳」、「酒淚」等等是形容這種流痕的常用形容詞;它雖然不是品質的絕對標準,卻是接下來在口中感受勁道與圓潤的一條線索。

關於CRÉMANT DE BOURGOGNE(勃根地氣泡酒),品酒師要觀察的是顏色及冒泡的狀況(泡沫的密度與持久度,以及氣泡上升的速度及氣泡尺寸大小)。

品酒時絕對不能忽略觀色的步驟,因為葡萄酒在顏色、成分及發展程度乃致於口感品質間有一定的關聯性;而且,視覺感受會讓人分泌唾液、刺激食慾及其他感官,是品酒的第一項樂趣。

(2) 嗅覺檢測



握住杯腳將酒杯靠近鼻子,然後細細地連吸幾口氣,記下您的感受;接著轉動酒杯兩三下,將酒佈滿內壁,這個動作可以引入空氣中的氧氣,促使芳香變化與發展,聞香並記下新的感想。請按規律的時間間隔,重複幾次這項作業。

嗅覺檢測是品酒的重要時刻,特別是散發香氣的勃根地白酒及紅

酒，隨著杯中酒的變化發展，各種各樣、隱微難察及優雅的氣味（在葡萄酒領域慣用「芳香」來取代「氣味」一詞），構成勃根地葡萄酒的整體印象。

A. 最初氣息（不搖動酒杯）

最初的氣息裡一方面可以感覺到揮發性的微細氣味，這種氣味幾秒內就會消逝；另一方面可以發現潛在的缺失（瓶塞、落差、氧化、不好的氣味……）。

認為該酒太「封閉」的葡萄酒愛好者，還能夠先將酒倒入醒酒瓶中醒酒後再飲用（請參閱第384頁）。

B. 第二層氣息（搖動後）



搖動醒酒後，氣息與複雜性也隨之提升；芳香變化愈多樣性，該酒的品質愈好。


C. 回溯嗅覺

當鼻子接收到氣味時，口中即感到芳香。品酒師含一口酒，再吸入一口氣，在口中混合酒與空氣（漱酒），這也可以發現及辨別感受到的芳香。

聞香時，鼻子會先判斷濃度，接著再評估個別差異。芳香的濃度、多樣化及細緻，多少都會受到葡萄品種、產區、年份以及酒的發展程度所影響；有時，（釀造過程中的）培養方式也會讓芳香出現差異，例如葡萄酒是否曾於橡木桶中釀造。

品酒專業人員已將芳香分為幾大類別：

	<p>花香：</p> <p>椴花、甘菊、馬鞭草、忍冬、愛南薔薇、玫瑰、洋槐、英國山楂花、牡丹、金雀花、甜橙樹、紫丁香花、茉莉……</p>
	<p>鮮果、柑橘類與熱帶水果：</p> <p>榲桲（木梨）、桃子、梨子、青蘋果、佛手柑、檸檬、柑橙、葡萄柚、鳳梨、熱帶水果、香蕉、荔枝、芒果……</p>

	<p>紅色水果、鮮果： 黑醋栗、野櫻桃、葡萄、覆盆子、紅醋栗、桑葚、李子、新鮮無花果、麝香葡萄、野漿果、小莓果類……</p>
	<p>熟果與糖漬蜜餞： 果醬、橙皮、核果類、櫻桃酒……</p>
	<p>乾果： 葡萄乾、榛果、杏仁、無花果乾、開心果、杏桃乾、李子乾、棗……</p>
	<p>草蔬類： 鮮蔬：新刈草、薄荷、蕨類、黑醋栗芽、接骨木、黃揚木…… 乾草：茶葉、菸草、乾草料、稻草……</p>
	<p>食材類： 焦糖、甘草、可可、蜂蜜…… 乳製品、牛油、酵母、乳類、小圓麵包、乳清……</p>
	<p>木質類： 香子蘭（香草）、橡樹、松樹、雪松……</p>

	<p>辛香類： 胡椒、肉桂、百里香、丁香、肉豆蔻、茴香、月桂樹、芫荽（香菜）……</p>
	<p>焦油類： 燒焦、煙燻、咖啡、烘烤、烤麵包、摩卡咖啡、烤杏仁、炭木、紅茶、吐司麵包……</p>
	<p>礦物質類： 石末、燧石/打火石、石灰、鉛筆芯、碘……</p>
	<p>林下灌木： 菇類、松露（塊菰）、樹上的青苔、腐植土……</p>
	<p>動物類： 皮革、毛皮、肉汁、肉腸、獵物野味、琥珀、騷味、麝香……</p>

(3) 味覺檢測



口中含一小口酒，用舌頭讓酒液在齒顎間滾動攪和，接著由唇間吸入一點空氣給酒，幾秒後再吐掉。

味覺檢測可以感受到酒的滋味，酒的成分會在舌頭上引發接近自然味道元素的感覺：鹹、甜、酸、苦。

我們探討白酒的甜潤度與酸度，紅酒的酸度、甜潤度及單寧縮澀感。

除少數幾種在海邊生產的葡萄酒外，葡萄酒是不會有鹹味的。

甜潤感，基本上是由酒中的酒精及甘油所引起，再加上幾分在酒精發酵中未轉化的糖。因為所有勃根地葡萄酒都是「干型」（不甜的），亦即每公升含糖量不超過2公克，葡萄酒的甜潤在舌尖被感知。勃根地頂級白葡萄酒，富含酒精及甘油，年份好的酒擁有特別強烈的甜潤感。

品酒師極為熟悉的酸味（或稱酸度），是特別從葡萄的天然酒石酸、蘋果酸及乳酸轉入酒中；當葡萄酒進行乳酸發酵時（大部分的勃根地葡萄酒都屬於這種情況），有腐蝕般刺激及青酸味的蘋果酸，會轉化成較滑潤柔順的乳酸。酸度會賦予宜趁新鮮不老熟時飲用的酒，一種清新鮮活的感覺及較特殊罕見的活力，例如BOURGOGNE ALIGOTE（勃根地阿里哥蝶白酒）、BOURGOGNE BLANC（勃根地白酒）、CHABLIS（夏布利村莊葡萄酒）或MACON（馬貢葡萄酒）。

酸度也會因為酒熟成時富含酒精及單寧而出現，舌緣會感覺到酸味。

澀味是由酒中的單寧類成分引起，包含在葡萄梗、葡萄皮及葡萄籽中的各種單寧成分，會在浸泡預先壓榨的紅葡萄時（已清除全部或部分果梗），散佈到酒中；酒中也會包含酒桶的橡木（即橡木板）所釋出的單寧。

單寧的收斂性，讓齒頰縮澀，這種感覺會隨單寧的品質及數量而強弱有別；單寧過量會讓喉嚨深處感受苦味。

A.尾韻

是品鑑葡萄酒的重要項目，不可過於刺激，要令人愉悅而留香。苦味、燥味、澀味及酒精過多的燒灼感都可能在這個時候出現。

B.餘香持久度

這可定義為咽下或吐出酒後，仍留在口中之堅實而愉悅的整體印象。其強度（芳香持久性）可分為：極長久、長久、普通、短暫、極短暫。

2. 品酒用語

如同所有的技藝一樣，品酒也有專用術語，葡萄酒最常被賦予的性質涵義，依原文順序條列如下：

Amer：苦澀，顯現出不好的味道，尤其在最後的餘味，通常是因為單寧過多。

Apre：粗澀，味道酸澀，富收斂性。

Astringent：單寧縮澀感，富含單寧。

Bouqueté：微香，香氣發散微而不明。

Bourru：青濁不勻，形容沉澱物很多、未發酵完全的新釀白酒。

Capiteux：溫而烈，富含酒精。

Charnu：濃稠厚實。

Charpenté：均實，體質好、結構好的。

Commun：庸俗，不高貴純正、不具頂級葡萄酒特性。

Complet：圓滿，所有特質均衡展現、一體和諧。

Corsé：醇厚，沁人、濃稠厚實，尤其富含酒精。

Coulant：滑潤，順口柔滑。

Court：短暫，味道微弱，一閃即逝。

Cru：青澀，太新、太生。

Dépouillé：過氣，形容因放太久而失色失味的陳年老酒。

Distingué：高貴，展現華貴富麗所有的精緻與質感（見Fin）。

Dur：腐蝕般刺激，不滑不潤。

Equilibré：均衡，見complet。

Etoffé：完滿剛強，雄渾、堅實、絲滑柔軟。

Fin：細緻，優雅、高貴、微香輕細。

Frais：宜人爽口，保存新酒的果味與最佳特質。

Franc：純淨，沒有怪味。

Friand：美味可口，宜人爽口、有果味、好喝，尤指新酒。

Fruité：有果味，香氣及滋味都令人想起葡萄。

Généreux：豐醇，酒精含量相當豐富。

Gouleyant：清新可口，主要指薄酒萊的當季新酒或新酒，宜人爽口、清淡、有果味、易飲。

Gras：圓潤稠膩，濃稠厚實又醇厚圓潤。

Léger：清淡，細滑、不甚強勁、著色尤輕淺。

Mâche：有嚼勁，形容酒在口中有實體感及相當的濃稠感。

Maigre：毫無口感，不醇不厚、淡而無酒味、口感特質乏善可陳（與Corsé相反）。

Moelleux：甜潤，滑膩、濃醇、討喜。

Mou：淡薄，沒有活力、無存在感、缺少酸味。

Nerveux：刺激，酸澀不剛硬、酒香依然醉人、活力十足。

Plat：平淡無味，不醇厚、無味、沒有活力。

Primeur：當季新酒，形容酒有某些性質過早發展，不必等到熟成即可飲用。

Puissant：勁烈，極醇厚、極完滿剛強。

Racé：純種，品級高、符合其等級各項特質。

Robe：明豔，形容酒色漂亮，尤指顏色鮮明亮麗。

Rond：圓潤，完滿、圓潤稠膩、濃稠厚實、極柔順。

Sec：干型、不甜，勃根地白酒的特色（無糖分殘留）；形容紅酒失去甜潤，尤指失去酒香。

Souple：柔順，滑潤、不粗澀、不麻澀。

Terroir：地方風土，形容酒味帶有產地的獨特味道，亦即氣候或鄉市鎮地理環境的特殊風味。

Tuilé：紅轉黃褐，形容陳年紅酒的顏色褪成磚紅色或橙紅色。

Usé：廢酒，或因未在酒桶中培育熟成，或因久放瓶中，以致葡萄酒的所有特質消蝕怠盡。

Velouté：細緻羽滑，極為甜潤、極柔順。

Vert：太生，不陳、青澀、酸。

Vif：鮮酸沁心，勁頭足、辛辣、酸度夠（與淡薄相反），尤指未經陳年的年輕酒款。

Vineux：濃烈，完滿、剛猛、富含酒精，通常不甚細膩。

本節借用前勃根地葡萄工藝坊榮譽主席，暨品酒重要著作"Une initiation à la dégustation des grands vins"（暫譯：《頂級葡萄酒品鑑入門》，馬賽Jeanne Lafitte 1993年版本）一書作者馬克斯·雷格利斯先生（Max Léglise）的幾段話作結：

「（前略）相較於其他藝術，品酒具備與其他藝術般規避現實的特質，在於洞察力的傳承、更精確的批判以及與大自然相連結的的範疇內，亦是文化起源。

其獨到之處在於能夠恢復與保護人們逐漸退化的兩種感官潛能：味覺與嗅覺。

對於即將被現代人類自我毀滅的感官世界，品酒可以持續不斷地呼喊開放，放寬既有的限制並引導感官的自由運用及內省……

（前略）古人推崇無飲不醉，我們不需要如此激烈，只要能夠享受飄蕩的芳香及流動的美味就很滿足了，它們同樣可以讓我們擺脫時間的限制及空間的束縛……」