



葡萄酒賞析

Wine Appreciation

鄭建瑋◎著





葡萄酒賞析

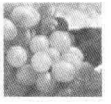
鄭建瑋◎著

葡萄酒賞析

著 者 / 鄭建瑋
出 版 者 / 揚智文化事業股份有限公司
發 行 人 / 葉忠賢
總 編 輯 / 林新倫
執行編輯 / 曾慧青
登 記 證 / 局版北市業字第 1117 號
地 址 / 台北市新生南路三段 88 號 5 樓之 6
電 話 / (02) 23660309
傳 真 / (02) 23660310
郵政劃撥 / 19735365 戶名：葉忠賢
印 刷 / 鼎易印刷事業股份有限公司
法律顧問 / 北辰著作權事務所 蕭雄淋律師
初版二刷 / 2005 年 4 月
I S B N / 957-818-672-X
定 價 / 新台幣 480 元
E-mail  service@ycrc.com.tw
網 址 <http://www.ycrc.com.tw>

☞ 本書如有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回更換。☜

版權所有 翻印必究。



序 言

序 言

我與葡萄酒的接觸，開始於1991年，那年我在美國密蘇里大學攻讀碩士，我的一個好朋友Dr. Jim Faller，在7月份的某一天邀我到附近一個叫做Hermann的一個小鎮，參加當地的葡萄酒節（Wine Festival）的活動，Hermann是一個以德國裔居民為主的小鎮，許多居民至今還以德語作為家庭的第一語言，當地仍保有許多的19世紀移民時代所留下的建築與源自德國的文化傳統。當地最主要的產業就是肉品加工業與葡萄酒製酒業。

每年七月的葡萄酒節，是當地的一個重要的節慶，這天有許多附近城鎮的人會湧入這個小鎮，與酒廠主人分享的葡萄豐收的喜悅。每位參加這個慶典的客人花5美元每一只杯子，可以品評當地5家酒廠的10幾支葡萄酒，如果你把每一種酒都喝下去，許多人都會醉了，酒力稍好的人也會有點微醺，所以那天那個小鎮成為一個快樂之都，大家盡情的飲用葡萄酒以及當地特產的德國香腸，我感受到了農民對於豐收的喜悅與鄉下人的好客之情。那是我生平第一次喝到和公賣局葡萄酒不一樣的葡萄酒，我為它深深著迷。

第二年我到了康乃爾大學唸博士，食品科技系（Institute of Food Science and Technology）在康乃爾大學（Cornell University）是一個有百年歷史的學系，學系之下分成很多研究領域。其中我所就讀的食品微生物（Food Microbiology）領域中有許多師生從事葡萄酒學（Enology）的研究，當然我們研究的對象主要還是在於食品發酵的原理與釀酒酵母菌種的生理方面。其實當時在康乃爾大學，除了微生物領域外，其他領域也有許多教授以葡萄酒相關問題作為





其主要的研究對象，例如在食品化學（Food Chemistry）領域裡，有的教授專門研究葡萄酒中的微小芳香分子的組成以及檢測方法；在品評分析（Sensory Analysis）領域的研究人員研究人體各種感官對於葡萄酒風味的接受情形，至於食品加工（Food Processing Engineering）領域的研究人員則針對葡萄酒的製造過程中的工程問題做研究。

另一方面在康乃爾大學多年以來，由旅館學院（School of Hotel Administration）所開的一門課 "Introduction to Wine" 一直是全校最熱門的課，這門課每個學期都開，上課前的一個學期就得先選課，然後在註冊單上先預繳30美元，作為購買葡萄酒與品評所需的杯子等器材之用。上課時在大禮堂上課，每次約400位學生同時上課；從學期開始的第2周開始，每次上課都要品評約6支葡萄酒，因此一個學期下來每位學生都要品評超過70支的葡萄酒。由於每次上課所要飲用的葡萄酒的量實在太大了，所以必須動用約30名左右的助教或學生助手才能讓課程得以順利進行。我與幾位台灣來的留學生先後都曾選修過旅館學院的這門課，對於葡萄酒開始有了深入的認識。自此之後，留學生之間的聚會，我們開始以葡萄酒代替啤酒，同好之間彼此甚至還互相勉勵未來學成之後要共同努力從事葡萄酒的事業。

1993年起，在美國吹起一陣葡萄酒風潮，原因在於前一年美國CBS電視台60分鐘節目報導了由世界衛生組織所支持的一項對心血管疾病的研究計畫，結果中證實適量的飲用紅葡萄酒可以有效預防心血管疾病的發生率。一時之間，葡萄酒生產事業在美國的幾個主要葡萄酒區，例如康乃爾大學附近的Finger Lakes地區如雨後春筍般的興盛起來，同時期美國人對於葡萄酒的飲用量也開始大增。1992年起，食品系在Geneva的研究中心在USDA的支持下，組成跨領域的教學與服務團隊，並於1994年起開了一門4學分的





"Understanding Wine" 的課程，對於葡萄酒的製酒，品評與相關學理作完整的介紹，課程中的實習部分，除了讓學生們學習如何釀酒外，也有許多次的酒廠實習和參觀活動。在修習過這些課程之後，我也曾參與一些有關葡萄酒的研究計畫，對葡萄酒的喜愛漸漸成爲一種信念，對葡萄酒的研究將會是我未來學術生命中的重心。

1996年學成歸國之後，我進入金車食品公司擔任研究員，那年起葡萄酒的消費在台灣開始急劇成長，公司方面因爲我的專長，讓我主導葡萄酒的生產事業開發，1997至1998年間，我們對於國內的葡萄酒市場做了一番研究，除了進口葡萄酒來台試賣外，也曾計畫在國外找尋適當的地方種植葡萄並開設酒莊，最終目標還是要生產以我們公司爲名的葡萄酒。1998年底的東南亞經濟危機打亂了這個計畫；同年我開始在銘傳大學的觀光學院教授葡萄酒與飲料方面的課程。1999年轉爲專任至今，五年來上過我所開設的葡萄酒相關課程，如「飲料管理」、「葡萄酒專論」以及通識課程「品酒與生活」的學生已超過千人。然而在教學的過程中，我越來越感覺到葡萄酒與國人原有飲食文化距離實在太遠，學生們在修課之前對於葡萄酒的認知，存在著許多先入爲主的謬誤，同時在學習過程中，學生們所面臨的最大問題，還是在於語文的隔閡，許多學生們總是無法記得諸如葡萄品種等名詞，更遑論去熟悉各國複雜的葡萄酒法規。

再此同時，我一直苦於無法找到一本可以用作大學葡萄酒教學的教課書。其實坊間已有許多書商進口了許多國外的葡萄酒書籍，其中大多數寫得很好，對於許多語文能力較佳葡萄酒愛好者而言，要吸收足夠的知識應該已經夠了，而國內目前也有許多從事葡萄酒書籍翻譯工作的作者，對於傳遞葡萄酒知識而言，也扮演著極重要的角色。然而可惜的是，這些國內的作者或譯者，由於寫作的對象通常是針對一般社會人士的讀者，因此必須遷就大多數國人的語文能力與閱讀習慣，總是得將葡萄的品種名、學名和一些酒區地名等專有名詞以中文加以音譯。對於一般習慣閱讀中文的讀者而言，音





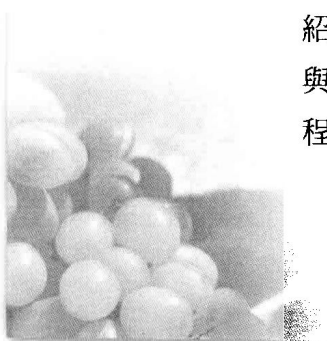
譯的譯名也許較容易閱讀，對於葡萄酒學問的吸收也較容易，但對於未來將要以葡萄酒做為專業的大學生而言卻是不足，當日後他們必須解讀葡萄酒標籤時，必然會有面臨許多困難。

這本《葡萄酒賞析》的寫作自始即定位於作為大專餐旅、觀光、餐飲與食品科系學生的葡萄酒教課書，目的在於介紹葡萄酒的基本知識，並教導大專程度或外語能力已有一定程度的讀者，如何品評與欣賞葡萄酒。所以在內文中所用到的專有名詞，例如葡萄品種，地名、酒廠名，以及如AOC等法律名詞，將不使用中文譯名，直接使用原文，部分名詞在第一次出現時，會做中文解釋，至於那些已經為國人所普遍接受的中文名詞如波爾多、勃根地和香檳等名詞，則採用中文。

至於本書的章節分配，將依照目前大學每學期18周的上課單元，內容分成五篇十四章。第一篇「緒論」，其中第一章的主要內容將介紹葡萄酒的源起，歷史，文化和經濟上的重要性，當然也將談論到與人類的飲食生活的關聯性。第二章將介紹葡萄酒的飲用對於人體健康的好處與壞處，國內外法律對於因酒過量的有關規定。第三章針對有志從事葡萄酒相關行業的讀者，介紹當前葡萄酒產業的面貌，以及如何以葡萄酒事業作為一生的事業。

第二篇介紹「葡萄酒的品評」。第四章將介紹葡萄酒品評前的各種準備工作，以及各種設計的開酒器與酒杯等工具。第五章介紹正確的葡萄酒品評方法，同時將討論葡萄酒品評時的應注意事項。第六章將介紹如何適切的描述葡萄酒的品評結果，同時對於葡萄酒事業中常見的一些語彙作定義。

第三篇「葡萄酒製作—從葡萄到葡萄酒」將簡介葡萄酒由葡萄生產到葡萄酒釀造的整個過程，所以第七章「葡萄品種介紹」將介紹各種常見的釀酒葡萄品種，第八章「葡萄園藝」將介紹葡萄種植與照料時的應注意事項，第九章則將簡介葡萄酒的釀造與製作過程。





第四篇「葡萄酒管理與服務」，其中第十章「葡萄酒管理與服務」將介紹在葡萄酒的專業服務時的服務流程與應注意事項，葡萄酒的保存與服務條件。第十一章則將介紹「葡萄酒與食物的搭配」原理。

最後，第五篇「酒區介紹」主要將介紹世界上主要的葡萄酒生產地區，第十二章「世界主要葡萄酒產區介紹一：法國、義大利、西班牙與德國」與第十三章「世界主要葡萄酒產區介紹二：美國、智利、阿根廷、澳洲與亞洲葡萄酒產區」。分別介紹世界主要葡萄酒生產國葡萄產區、葡萄酒法規、與生產概況。第十四章「氣泡酒」則將介紹法國香檳等世界各地的氣泡酒生產情形。

最後，在此我要感謝我的母親和妻子仰珍，由於他們的支持與協助，以及辛苦地照顧我那兩位可愛、頑皮又非常黏我的稚齡兒子們，讓我可以無後顧之憂地如期完成這本書。我同時也要感謝曾經協助我拍攝品酒相片的張莢芝、蔡佩珊、劉光榮、邱意禎和陳萱宇等幾位同學，以及所有曾經鼓勵與支持我的長輩、同事與摯友們。





目 錄

序 言	i
第一篇 緒 論	1
第一章 關於葡萄酒	3
第一節 葡萄酒的定義	4
第二節 葡萄酒事業的發展歷史	8
第三節 1991年之後的葡萄酒熱潮	11
第四節 各國葡萄酒的生產情況、消費情況與發展趨勢	13
第二章 健康與安全飲酒	23
第一節 飲酒過量的危險	25
第二節 葡萄酒與健康	32
第三節 警方取締酒醉駕車之標準與罰責	37
第四節 享受飲酒的樂趣	39
第三章 以葡萄酒為專業	43
第一節 葡萄酒專業訓練	45
第二節 葡萄酒專業訓練之就業領域	47





錄

第二篇 葡萄酒品評 55

第四章 品酒前的準備 57

第一節 品酒的場所 58

第二節 葡萄酒開瓶器 61

第三節 酒杯及各種器皿與工具 70

第四節 認識你的感官 78

第五章 葡萄酒品評方法 83

第一節 品酒前置作業 84

第二節 品酒程序 88

第六章 葡萄酒品評結果之描述 101

第一節 品評結果的描述方法 103

第二節 葡萄酒的風味與香氣環形表 104

第三節 常用的葡萄酒專門辭彙 106

第三篇 葡萄酒介紹——從葡萄到葡萄酒 139

第七章 葡萄品種介紹 141

第一節 釀酒葡萄的品種分化、果實與品種特性 142

第二節 重要的釀酒紅葡萄品種 147

第三節 重要的釀酒白葡萄品種 158

第八章 葡萄種植 167

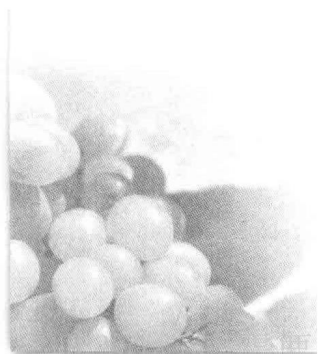
第一節 世界葡萄生產的現況 169

vii





第二節	氣候因素	169
第三節	土地因素	176
第四節	葡萄種植	180
第九章	葡萄酒製造	185
第一節	從採收到製酒	186
第二節	白葡萄酒釀造	195
第三節	紅葡萄酒釀造	201
第四篇	葡萄酒管理與服務	209
第十章	葡萄酒管理與服務	211
第一節	葡萄酒價格	212
第二節	餐飲業葡萄酒採購與驗收	215
第三節	葡萄酒的保存	224
第四節	葡萄酒的飲用溫度	229
第五節	葡萄酒的服務	231
第十一章	葡萄酒與食物的搭配	245
第一節	選酒的原則	246
第二節	傳統與現代餐飲搭配的智慧	251
第三節	葡萄酒師的推薦	255





第五篇 酒區介紹 263

第十二章 世界主要葡萄酒產區介紹一： 法國、義大利、西班牙與德國 265

- 第一節 法國葡萄酒產區與分級制度 266
- 第二節 Brodeaux 274
- 第三節 Burgundy 282
- 第四節 Val de Loire、Alsace與Côte du Rhône 292
- 第五節 義大利葡萄酒 301
- 第六節 西班牙葡萄酒 314
- 第七節 德國葡萄酒 323

第十三章 世界主要葡萄酒產區介紹二：美國、智利、 阿根廷、澳洲與世界其他各葡萄酒產區 329

- 第一節 美國葡萄酒 330
- 第二節 智利葡萄酒 344
- 第三節 阿根廷葡萄酒 348
- 第四節 澳洲葡萄酒 351
- 第五節 南非葡萄酒 362
- 第六節 亞洲葡萄酒 366

第十四章 氣泡酒 377

- 第一節 汽泡酒的定義 378
- 第二節 汽泡酒的製作方法 380
- 第三節 Champagne與其他法國汽泡酒 383
- 第四節 西班牙、義大利、德國、美國與其他國家的
汽泡酒 390





第一篇 緒論

第一章 關於葡萄酒 Introduction

第二章 健康與安全飲酒 Healthy and Safe Drinking

第三章 以葡萄酒為專業 How to Work as a Wine Professional





Chapter

01



第一章

關於葡萄酒 Introduction



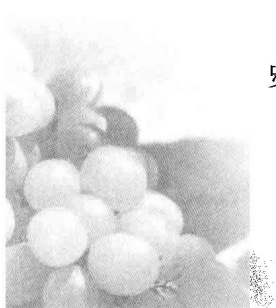
本書的書名為「葡萄酒賞析」，所將介紹與討論的當然是葡萄酒，這是一種迷人的飲料，也是一個迷人的事業。本書寫作的目的，是希望能對有志從事葡萄酒事業，卻未曾接觸過葡萄酒，或是未曾對葡萄酒有過深入研究的人，提供從零開始的訓練教材，因此本章將介紹葡萄酒的事業範圍、發展歷史、現況以及未來發展趨勢。

第一節 葡萄酒的定義

一、名詞解釋

在印歐語系的各國文字裡，「葡萄」的拼法，彼此相去甚遠，發音上也諸多不同，但「葡萄酒」的文字卻長得極為相似，且大多發“Wine”或“Vine”之類的相似發音（表1.1）。英文的“Wine”這個字，在中文裡一般都翻譯成「葡萄酒」，然而這樣的翻譯名詞在許多種情況下，卻可能是有問題的，因為在古代蒸餾的技術尚未發明之前，所以酒類都是釀造的，釀酒的原料中必須含有高量的糖分，所以各種水果和穀物，只要是人們身邊可以方便取得的醴類來源，都可能用以釀酒。在東亞的中國和日本，主要的釀酒原料自古以來都是稻米之類的五穀雜糧，但在西方世界，最常被人拿來作為釀酒原料的確是葡萄等水果，所以在英文裡“Wine”的字源固然是來自於葡萄酒，但這個字更適切的一層意思卻是「釀造酒」。任何含糖的蔬、果和穀物，只要可以被釀酒酵母發酵成為酒，且未曾蒸餾過的都可以稱為“Wine”。

“Wine”與人們的生活發生關係，至今已有七、八千年的歷史，地球上許多地方都有當地獨特的酒文化，因而可以產製許多不



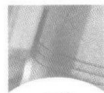
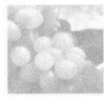


表1.1 各國文字裡的葡萄酒、葡萄藤和葡萄

語文	葡萄酒	葡萄藤	葡萄
英文	Wine	Vine	Grape
拉丁文	Vinum	Vitis	Uva
義大利文	Vino	Viti, Vite	Uva
法文	Vin	Vigne	Raisin
西班牙文	Vino	Vid	Uva
葡萄牙文	Vinho	Videira	Uva
德文	Wein	Weinstock, Rebe	Weinbeere
荷蘭文	Wijn	Wijnstok	Durif
俄文	Vino	Vinograd	Vinograd
瑞典文	Vin	Vinranka (-stock)	Druva
日文	ワイン	ツル	ブドウ

同種類的酒類，例如台灣和日本所流行的米酒和清酒，在西方人眼中是一種“Rice Wine”；而非洲有些地方有Palm Wine（棕櫚酒）；印尼等熱帶地方有Coconut Wine（椰子酒）。

本書中，為免混淆，還是採用Wine的傳統中文譯名「葡萄酒」，但在繼續討論之前，必須對中文裡的「葡萄酒」一辭加以明確定義。廣義而言，中文裡「葡萄酒」，原本應該包括所有以葡萄為原料所製作的各種酒類，如葡萄釀造酒，強化酒和葡萄蒸餾酒（即白蘭地酒）。然而一般國人對於「葡萄酒」這個名詞的認知，通常僅止於「餐酒」（Table Wine）而已。而所謂的「餐酒」其定義可以參考美國政府的定義，也就是「含酒精量在7－14%之間，含氣或不含氣的葡萄釀造酒」。

本書所將討論的「葡萄酒」的範圍，其實就是所有符合上述Table Wine定義，而且以葡萄為原料的各種釀造酒，以及Sherry、Port和Madeira等酒精度較高的強化酒，以及少數以葡萄酒為基酒的

