

【酷學習】品酒大乾坤 認識葡萄酒

趨勢巨流河

主辦單位：三全教育中心

時間：4月27日下午5時至7時

地點：T505

講題：春暖花開品酒趣

主講人：葡萄酒課程講師范吉慶，具WSET Level 3國際葡萄酒品酒認證、WSD葡萄酒大賞評審

文／彭云佳

本次品酒活動，講師挑選三支酒：氣泡酒、粉紅酒、紅酒，同樣都是葡萄酒，到底有何不同？葡萄酒（Wine），顧名思義為「以葡萄汁發酵的酒精飲料」，然而三者不單是製程相異，連「飲酒溫度」都需依據種類調整。

酒越濃烈 溫度越高

臺灣四季平均溫度約落在20至30度，與葡萄酒發源地歐洲非常不同，在臺灣飲酒前，不論種類都需先冰鎮「降溫」，紅酒為13至18° C，白酒為9至13° C，甜酒或青葡萄酒則是6至10° C。

紅白酒差在哪？關鍵是「它」

葡萄酒的顏色來自於「葡萄皮」，紅酒是連皮帶果一起榨汁保留酒色，粉紅酒同樣是紅葡萄釀造，與紅酒顏色不同在於浸皮時長，需在製程觀察色澤，當呈現粉色，就別除果皮，避免繼續增色。

「白酒就等同於白葡萄」？這個觀念並非完全正確，其實紅葡萄也能夠釀造白酒，只要採收後直接去皮，省略浸皮發酵，就能夠製成。

食用葡萄和釀造葡萄 內有大乾坤

到這裡，有些人內心浮出疑惑「平常吃的葡萄是不是也可以拿來釀酒？」答案是不行，若仔細比較食用葡萄和釀造葡萄，外觀上，食用葡萄更為碩大，釀造葡萄大小約似藍莓；口感上，食用葡萄皮薄肉厚且無籽，入口甜美，釀造葡萄則與之相反，皮厚肉薄又多籽，皮與籽上充滿單寧成份，入口酸澀，因此釀造時透過酵母，轉換糖分為酒精。

品種、風土、釀造 打造獨特風味

每種葡萄品種都有特定香氣，有的是莓果味，也有的是橡木、菸草、巧克力味等等；即便是同樣的葡萄品種，種植在不同地區，因為當地氣候、雨量、地形影響，就有著截然不同的芳香和口感；野生酵母或培養酵母、橡木桶或不鏽鋼桶、舊桶或新桶，這些不同的發酵方式都為葡萄酒帶來無盡的神秘魅力。

舊世界和新世界 產區差異性在哪？

舊世界指稱法國、義大利、西班牙、希臘等歐洲產區，也是釀酒歷史的起源地，新世界則指美洲、澳洲等地，技術來自舊世界，也較晚開始，但隨著時間推移，也發展出不同的風格。

舊世界裡，種植品種、收成方法、最低含酒精量、釀造技術，都有著嚴格的規定與分級；新世界產區則較少規範，因此能夠自由試驗，製造出各式風味的葡萄酒。

白酒配白肉 紅酒配紅肉

氣泡酒或白酒經常作為開胃酒，與海鮮料理絕搭，若換成紅酒和粉紅酒，則因海鮮鮮味與其單寧相斥，易產生「鐵鏽味」腥澀感，無法為餐點加分；粉紅酒兼具白酒、紅酒特性，因此特別適合海鮮、紅肉、白肉穿插上菜的中式、臺式料理。

軟木塞還是螺旋蓋？ 各有擁護者

普遍傳統印象為「葡萄酒用軟木塞封瓶」，使用軟木塞的好處在於其天然孔隙，讓瓶內酒體能適時呼吸，但同時也是霉菌潛藏的居所，當消毒不全、存放過長，就有軟木塞質變的污染風險，造成葡萄酒腐壞變質。

因此，近年酒廠為了解決問題、穩定品質，發展出螺旋蓋封瓶，因其完全密封的特性，能夠保持風味，但無法透氣，也侷限葡萄酒的長期熟成。最特別的是醫療等級的塑膠瓶塞「AS-Elite」，與葡萄酒接觸面特別採用人工心臟瓣膜材料，確保酒體的透氣量和延長存放時間。

酒展還是賣場？挑酒撇步指南

在酒展的進口商或是經銷商通常是為了推廣成果，頂級酒一般不在檯面上，倘若是新廠商，為了推廣自家知名度，則是會將美酒拿出，無論如何酒展的廠商都相當親切，抱持學習的心態與之談話，能了解到相當多葡萄酒知識，不過需注意，因消費者與酒商仍存在資訊落差，建議購買前仍須了解產區、年份、法規、價位的基本功。

在臺灣，家樂福和好市多這類賣場，進貨的酒款十分多元，以好市多來說，上架的酒款都經過篩選且價格合理；以家樂福來說，推薦選購黃標的酒款，價格相較白標優惠，一年分別在四月底到五月初提供春季折扣，以及十月中的秋季折扣。



