

何謂葡萄酒

And Noah began to be an husbandman, and he planted a vineyard: <Genesis 9:20>

And Noah he often said to his wife when he sat down to dine, I don't care where the water goes if it gets into the wine. <G. K. Chesterton>

-----

葡萄酒 Wine，其定義是” 葡萄汁發酵過的酒精性飲料” 。

原料必需完全是葡萄，如果是其他果汁發酵釀造而來的，譬如說桃子，黑莓等等，那就得叫 **Peach wine, blackberry wine** 等等。

葡萄做的酒因為實在是太太普及了，所以就不叫 **Grape Wine** 而直接稱之為 **Wine** 了。我們講 **Wine**，就是指葡萄酒了。

葡萄酒其實可以進一步蒸餾，而得到另一種烈酒，稱之為白蘭地 **Brandy**。但白蘭地跟葡萄酒味道差異太大，所以我就略過不提。

世界上可用來釀葡萄酒的葡萄有很多種(species)。但是九成九九的釀酒葡萄都是同一個種：  
<Vitis vinifera>

<Vitis vinifera>可能源出於高加索山區。這個種千百年來已經培育發展出五千種以上不同的葡萄品種(Variety)。

會選用這個種來當釀酒葡萄是因為<Vitis vinifera>糖份很高。

釀酒的過程以後會再詳述，但最主要的葡萄汁發酵過程其實就是，在無氧的狀況下，酵母菌把糖份轉成乙醇跟二氧化碳。

一般來說，二份的果糖會轉成一份的酒精。

而這酒精除了讓喝的人 **high** 起來外，也具有殺菌的作用。

如果果糖濃度不夠，而造成酒精濃度太低(如低於 **10%**)，葡萄汁會很容易滋生細菌而整個敗壞掉。

大部份的葡萄酒酒精濃度大約是 **10%**至 **15%**之間。

有些地方的葡萄如果糖份不夠高(如低於 18%)，常常添加糖份一起發酵。

這種情形在法國非常常見，但在加州就不會發生。加州的釀酒人只會擔心，葡萄太甜，造成葡萄酒酒精濃度過高。

除了酒精跟水份外，葡萄酒還常常包涵 1%的果酸跟 0.2%的單寧酸(Tanin)。

除了這些，最重要最重要的是那一大堆決定葡萄酒氣味跟口味的化學物。

這些不同的化學物，份量很低很低很低，卻是決定一瓶酒生死的物質。

這些化學物，是從三方面來:

一 原料葡萄本身得來

二 釀造過程中因生化作用轉化而來

三 儲放過程中由橡木桶移轉過來、或自行 ”和平轉變” 而來

原料葡萄所帶的化學物，取決於葡萄品種、土壤、天氣、種植方式。

釀造過程中的轉化，取決於釀造方式、酵母種類、發酵方法(如溫度、酸鹼值)等。

儲放過程中的移轉跟轉化，取決於時間、方式、木桶種類、溫度等等等等。

這三個方面，最重要最先決的是原料葡萄所帶來的化學物。

原料葡萄好，接下來只要不出錯，釀出的酒都會不錯。原料葡萄不好，接下來的過程也沒辦法回天，只能用力化粧了。

-----

葡萄酒的歷史非常久遠。至少在六千年前，中東地區就有在種植葡萄。

而實際人類開始釀酒的時間可以追溯到八千年前。

埃及的歷史在四千五百年前就開始有釀葡萄酒的記載。

舊約聖經中，就有很多有關葡萄酒的記載，你可以看出釀酒業那時已經很興盛了。

例如這篇一開始所引用的，根據舊約創世紀記載，

Noah 諾亞，是第一個種葡萄釀葡萄酒的人，也是第一個喝酒誤事的人。笑笑吧!

希臘人開始有大型的葡萄酒貿易，同時也把葡萄推廣到他們在地中海區的殖民地。

真正最重要的推廣葡萄酒的角色是羅馬人。

羅馬人嗜葡萄酒、酗葡萄酒。隨著羅馬帝國，羅馬人把葡萄酒飲用文化跟種殖釀造文化，帶到歐洲許多地方。

如現今羅馬利亞、南斯拉夫、匈牙利、奧地利、德國、英國、還有最重要的，法國全境。

隨著數世紀的羅馬帝國統治，葡萄酒文化便深深根植於歐洲文明中。

羅馬帝國崩潰後，基督教已經興起了，成為中世紀歐洲最重要力量。

教會彌撒需要用到葡萄酒，在漫漫的中世紀裡，修道院跟教會維持了也發展了歐洲的葡萄酒文化。

等到哥倫布發現新大陸後，西班牙教士在十六世紀中葉把葡萄傳至智利阿根廷，十八世紀傳到加州。

十九世紀，大批歐洲移民把葡萄傳至北美洲各地。

十七世紀，荷蘭人把萊茵河的葡萄苗傳到南非。

十九世紀，英國人把開始在澳洲跟紐西蘭種葡萄。

上述這些地方就是現今世界種葡萄的地區。

一般來說，這些地區都屬於溫帶地區，而最好的酒多是出於地中海型氣候區。

進一步詳情，我會在介紹全世界葡萄酒的分佈跟葡萄所適宜的氣候土壤時，講的更詳細。