

葡萄酒大類

Wine is proof that God loves us and wants to see us happy. <Benjamin Franklin>

-----

葡萄酒，依其品種(Varietal)跟釀造方式，可分成五大類。

香檳 Champagne, Sparkling wine, or Cava (in Spanish)

白酒 White, Blanc(French)

紅酒 Red, Rouge(French), Rojo (Spanish)

玫瑰紅 Rose(發音是發成 Rosai, sai 音節加重音)

甜酒 Dessert wine or Sweet wine

香檳 champagne (或正確說 應該統稱 sparkling wine)，是氣泡酒。

顏色有紅有白，但一定有氣泡，像汽水一樣。

而其它四類酒，就不應該有氣泡。

其實，嚴格講，香檳只是帶氣泡的白酒或玫瑰紅。除了氣泡外，沒有太大差別。

氣泡的成因是香檳把發酵時所形成的二氧化碳一直留在酒裡，不讓 CO2 出去，而讓 CO2 在開瓶時變成氣泡。

sparkling wine 一般來說，氣味是比較清淡輕雅飄逸，味道有一點點酸澀。

用香水來做比喻，其氣味就像好香水的前味---撒完香水後最先出來的氣味。

很容易就讓人注意它喜歡上它接受它，但深度又有時稍嫌不足，不久就探到底膩了。

入口輕薄帶一點點酸澀的味道，適合具清香不厚重的食物。

所以一般來說，sparkling wine 很適合當餐前酒，跟 Appetizers 一起共享。

白酒 **Blanc**，顏色是淡黃或金黃，不會有氣泡、不應該有甜味(dry)。

白酒跟紅酒間顏色的不同，除了葡萄品種的不同外，最最重要的就是，白酒先榨汁再發酵，紅酒先發酵再榨汁。

也就是說，白酒發酵時不連果皮，紅酒發酵時連果皮。所以白酒的顏色接近葡萄汁的原色。

氣味的基調類似 **sparkling wine**，淡雅輕緻的果香，但是比較濃郁複雜多變化。

類似 <疏影橫斜水清淺 暗香浮動月黃昏> 的感覺

白酒可以當主酒，當餐前酒也無妨，但看主菜是什麼。

如果有二道主菜的話，白酒常常是搭配第一道主菜。

紅酒 **Rouge**，顏色是紅色系的，不會有氣泡、不應該有甜味(dry)。

如前所述，其顏色是由果皮連葡萄汁一起發酵而來。

紅酒，是大多數喜好葡萄酒的人的最愛。

她氣味濃重、結實、深迴、複雜、多樣、多層次。

<穠豔華美 薰香柔靡 眩目醉心> 這十二個字就相當貼切。

常常在喝一瓶優質紅酒時，會感覺到雖然這酒年齡最多不過數十年；

但是，所感受到的氣味的那種內涵豐度，就好像有幸得聞一代大儒講學般的感激。

不過，紅酒因為層次高而多變，很容易喝到不適個人口味的，也很容易有敗筆之作。

還有，好的紅酒很貴。

以加州酒為例，最優級的白酒常常約三十至六十美元之間，沒有百元以上的。

但是最優級的紅酒，很少有百元以下。

因為紅酒氣味強鬱多層次，所以紅酒適合搭配口味重的菜餚。

如果一餐中有喝到紅酒，紅酒永遠是酒中的重點與主角。

玫瑰紅 **Rose**，顏色是比較清淡的紅色，常常有點甜味。

玫瑰紅其實算是一種特別的紅酒，或是一種特別的甜酒。

紅葡萄在發酵前，先讓葡萄汁跟果皮在一起一陣子(一般少於一天)，

等果皮的顏色跟化學物質傳染到葡萄汁到一定程度後，再皮汁分離，

葡萄汁發酵，成為玫瑰紅。

一般來說，玫瑰紅是比較沒有深度的葡萄酒，價格也都不貴。

常常被用來當做非進餐時獨酌用，如<水調數聲持酒聽 午醉醒來愁未醒> 這種心情喝酒時用的。

或者是用在普通 party 時，甚至調酒用的酒。

甜酒 **dessert wine** 顏色很多變，可紅可白甚至琥珀色。最重要的特點是，它是甜的。

葡萄中的果糖並沒有完全轉化為酒精，所以酒中留有部份的糖份。

甜酒很容易入口，但是很快很快就麻膩了。

因為它甜，所以常常是用來搭配餐後甜點用的。

很多女性同胞(尤其亞洲美眉)特別喜歡甜酒。

-----  
如果在每大類下，再繼續細分的話，

我們可以輕易發現歐洲的葡萄酒常都是以產區來命名。譬如說 **Burgundy, Bordeaux**。

當我們提及一瓶歐洲的葡萄酒時，常常先提到的是產區，

接下來可能是酒莊，再接下來可能是年份。

整個酒瓶上，常常找不到葡萄品種的資訊。

你要是不熟，你根本不會知道那是什麼品種(Varietal)。

但在加州可就不一樣了，

我們提及一瓶葡萄酒時，常常最先提到的是品種，譬如說 Chardonay, Merlot。

再接下來才提及酒莊、年份、或者那個葡萄園出來的等等。

來自智利、澳洲的葡萄酒也有同樣強調葡萄品種的情形。

這是因為歐洲種葡萄釀葡萄酒的歷史以經非常非常長了。

每個產區，依其氣候土壤，千百年來歐洲人早就發現最適合當地的葡萄品種。

所以每個小產區，紅酒就大概只種某一品種，白酒也只種某一品種，非常固定。

久而久之，歐洲人就只在意葡萄酒是從那個產區來的，而不需要去在意葡萄品種。

因為產區就足以讓消費者知道這瓶酒的風味品系。

而在加州，種葡萄釀葡萄酒的歷史並不長。很多地方還沒有共識，還在實驗那一品種葡萄最適合當地。

所以美國人必需把品種標明清楚。

而智利、澳洲的葡萄酒也是同樣的情形。

所以說，葡萄品種對了解非歐系酒(尤其加州酒)非常重要。

所以說，我接下來數回就著重於葡萄品種來更進一步介紹香檳、白酒、紅酒、甜酒。