

新舊大陸之別

In water one sees one's own face;

but in wine one beholds the heart of another. <French Proverb>

-----

夏天這三四個月我一直在考察旅行。到這一陣子才終於回家，回到原本的固定生活。

我夏天之前的幾篇按照新大陸的習慣，以葡萄品種來介紹葡萄酒。

現在，既然我剛從舊大陸回來，我先來談談新舊大陸葡萄酒的不同。

葡萄酒世界，可以偷懶就依產區分二大部份：舊大陸，新大陸。

舊大陸指的是歐亞非三洲靠近地中海的產葡萄酒地區。

這些地區的氣候都地處溫帶，很多是屬地中海型氣候。

新大陸指的是最近這二三百年來，由歐州移民者栽種葡萄的地區。

包括北美洲、南美洲、澳洲、南非。

這些葡萄酒產區也都地處溫帶，很多同樣是屬地中海型氣候。

另外，亞洲的日本人跟中國人也有產一些葡萄酒。

不過，歷史短、產量少、品質非常非常普通，我就不列入討論了。

舊大陸與新大陸，葡萄酒都產在類似的氣候區域。

而葡萄品種，除了做咕木用的外，也都來自舊大陸。

但是在葡萄種植跟釀酒的技術與文化上，差異非常大。

舊大陸的葡萄酒歷史很長，很多地方都有數千年的歷史。

葡萄酒技術已經相當成熟，葡萄酒文化也很豐富。

新大陸的葡萄酒歷史很短，最長不過數百年，短的只有數十年的歷史。

葡萄酒技術雖然源自舊大陸，但很多還在邯鄲學步、摸索實驗，變化很大也很快速。

但，這並不全然是一件壞事，新大陸的葡萄酒反而可以掙脫很多舊大陸的包袱。

舊大陸的葡萄酒管理法令相當完備(講得不好聽是規定囉嗦嚴苛)。

很多地方，只准種某些葡萄品種，或者單位產量訂有上限。

種植方式與釀酒技術，很多都得”謹從古方”。連標籤都有一大堆規矩。

新大陸的葡萄酒，歷史短，所以管理法令並不詳盡。

很多地方還在實驗找尋最佳葡萄品種、最佳種植方式、跟最佳釀造方式。

這對果農跟釀酒師構成不小的挑戰，但也提供很寬廣的自由創新空間。

再加上新大陸新移民者所常秉持的寬廣心態。

因而，老實說，這反而引發出很多燦爛的結果。

而一些新大陸的技術與哲學，又反過來挑戰或改變舊大陸的作法與想法。

例如，澳洲跟加州的釀酒師率先用不鏽鋼槽來發酵。

雖然，這會改變酒的風味。

但是，這卻可以讓釀酒師隨時任意調控釀酒槽的溫度，不用看天釀酒。

如今越來越多的歐洲酒廠都用新大陸的這個不鏽鋼槽發酵方法。

又如，陳年用的木桶，能用法國橡木桶當然是不錯，

但是，用美洲橡木桶或加州的紅木桶也別有風味。

不過，新大陸根基淺，傳統並不深厚。

雖然，一些新大陸葡萄酒的實驗性格與創新性，讓很多很多貪杯客驚豔。

但是，卻有更多更多的新大陸葡萄酒，卻流於好萊塢式的庸俗化趕流行。

就跟很多美眉一樣，不管本身喜好與條件，服飾化妝一味地跟著流行跑。

那些歐洲廣有聲譽的貴族葡萄品種，也不管當地適不適合，一窩瘋的大家一起種。

還有一旦消費者喜歡一種口味，不管那裡種的，釀出來葡萄酒的風味都弄得差不多。

(我就讀學校所畢業的釀酒師，

就常常被批評為沒創意、大同小異、只會做出教科書品味。)

而在舊大陸，每個國家、每個產區、每個小產區、甚至每個村莊、每個酒莊，

都有悠久的歷史，長久下來的經驗轉化為當地獨特詳細的傳統(規矩)。

所以，當地釀出來的葡萄酒，品質穩定，風味穩定。

而以前交通不發達，產區之間交流很少，所以每個小產區風味又各有特色。

因此，反而整體來說，舊大陸釀出的葡萄酒風味各殊。

整體的風味多樣性，反而遠遠比新大陸來的豐富。

我是覺得，新舊大陸各有長短。

對貪杯客最佳的情況就是，互相激盪求進步。

新大陸擁護者不要譏評舊大陸食古不化、缺乏創意，要尊敬其傳統與多樣性。

舊大陸擁護者不要老是認定新大陸低級沒水準，卻錯失創意性的進步與藝術驚喜。

我接下來把全世界各產葡萄酒國家，

依 1997 年其葡萄酒產量(百公升 Hectoliter 為單位)，列出下列排名榜。

第一名 法國 France 53,612

全球葡萄酒的精神領袖國。

第二名 義大利 Italy 50,847

全球葡萄酒的宗主國。排第二名並不為過。

第三名 西班牙 Spain 33,887

Viva Espanol!!!

- 第四名 美國 United States 20,223
- 第五名 阿根廷 Argentina 13,500
- 第六名 南非 South Africa 8,702
- 第七名 德國 Germany 8,495
- 第八名 羅馬尼亞 Romania 6,688
- 第九名 澳大利亞 Australia 6,174
- 第十名 葡萄牙 Portugal 5,727
- 第十一名 智利 Chile 4,549
- 第十二名 匈牙利 Hungary 4,472
- 第十三名 中國 China 4,125
- 第十四名 南斯拉夫 Yugoslavia 4,025
- 第十五名 希臘 Greece 3,987
- 第十六名 摩達維亞 Moldova 3,598
- 第十七名 巴西 Brazil 2,743
- 第十八名 保加利亞 Bulgaria 2,377
- 第十九名 克羅埃西亞 Croatia 2,260
- 第二十名 蘇俄 Russia 2,100
- 第二十一名 奧地利 Austria 1,802
- 第二十二名 烏茲別克 Uzbekistan 1,740
- 第二十三名 墨西哥 Mexico 1,524
- 第二十四名 瑞士 Switzerland 1,045
- 第二十五名 烏拉圭 Uruguay 1,028

第二十六名 馬其頓 Macedonia 1,027

第二十七名 斯洛伐尼亞 Slovenia 894

第二十八名 烏克蘭 Ukraine 700

第二十九名 喬治亞 Georgia 680

第三十名 日本 Japan 675

第三十一名 斯洛伐克 Slovakia 586

第三十二名 捷克 Czech Republic 564

第三十三名 紐西蘭 New Zealand 550

第三十四名 塞普拉斯 Cyprus 534

第三十六名 阿爾及利亞 Algeria 464

第三十七名 亞塞拜然 Azerbaijan 400

第三十八名 摩洛哥 Morocco 376

第三十九名 突尼希亞 Tunisia 372

第四十名 加拿大 Canada 345

我有一個朋友是加拿大冰酒的擁護者，堅持加拿大也是一個產葡萄酒國家，

所以看在她的面子上，我把酒國排名榜撐到這裡結束。

-----

假期結束，告別那風花雪月四處玩耍的生活。

我又回到這乏味惱人的學術研究裏了。

最近讀 paper、跑 GIS、算統計、寫文章，竟直覺得格格不入。

我還是好好培養我的科學精神吧。

接下我就先以理性的態度，以氣候與土壤二個變因，來剖析葡萄酒產區的分佈。

