



葡萄酒 入門系列(01)

葡萄酒是甚麼？

作者：Gregory Dal Piaz

譯者：周文祥

學習酒瓶內的科學



我們都愛葡萄酒，但是我們都瞭解葡萄酒是甚麼嗎？當然，最單純的說，它是"壞了"的葡萄汁，但是即使是最簡單的葡萄酒，它們也包含了多種附加的原素。以今日的釀酒技術，你可以確信酒瓶內除了水果和時間之外，它包含有更多的東西。

享受美酒可以很簡單，想要瞭解酒(至少想瞭解好酒)卻是很複雜。今天起我要開始一系列的文章，聚焦於欣賞酒的各種層面，我將以釀酒的基礎開始，然後介紹各種類的酒，以及釀酒的區域。

葡萄酒是以水、酒精、香味、酸，和丹寧所組成。在這篇概觀文章裡，我們來研究一下這些物質是甚麼，以及它們是從那裡來的，你也許會對解答感到很訝異。

1.) 葡萄

葡萄酒當然始於葡萄，轉變葡萄糖成為酒精的酵母菌經常附著在漿果的果皮上。白葡萄用來做白酒，白葡萄通常是綠色或者黃色，有些甚至是粉紅或者紅色。極少數的白葡萄甚至於有紅色果肉，你可以用紅葡萄做白酒、粉紅酒，或者紅葡萄酒。

2.) 酵母菌

酵母菌將美味的甜葡萄汁轉變為葡萄酒。它們吃糖並且產生酒精為附產品，很多酒莊喜歡用土生土長的酵母菌(在葡萄皮上的酵母菌)，因為不同的年份有不同的酵母菌品種組合，這可能造成更有特色的，更複雜的葡萄酒。但是大部份的酒廠使用人工培養的商業酵母菌，但是，當某些酒廠發現某一特殊的土生土長酵母菌產生好的产品，酒廠可能開始培養這種酵母菌。大多數酒廠使用商業酵母菌是因為有效率與對高酒精的容忍度高(這也是很多土生土長酵母菌的致命缺點，可能造成不完全發酵。)

3.) 酸

葡萄酒中的酸使你的口中分泌口水。它是葡萄酒美味的至為重要成份。所有水果中自然有酸味，我們在調檸檬汁時知道甜味和酸味之間，存在主觀性的平衡。甚至於在不甜的酒裡，我們也可以感覺到甜味(酒精也可以給人甜的感受)，所以在葡萄酒中有適當的酸味是必要的。葡萄天生主要帶著蘋果酸和酒石酸，很多白葡萄酒和大多數紅葡萄酒經過第二次，運用細菌的發酵(與酵母菌發酵不同)，將蘋果酸轉變為更柔順的酸(例如乳酸)。當葡萄變成熟，糖份會增加，酸度會減少，所以有些釀酒廠會在酒中加酸。最常用的酸包括酒石酸、蘋果酸，以及柑桔酸。有些釀酒廠會在酒中加入鹽來沉澱酒石酸，達到減酸的目的。

4.) 單寧

單寧味來自於葡萄的種子，果皮以及果梗，(如果把果梗也加入發酵的過程)，還有熟成時的橡木桶。酒中的單寧有防腐劑的作用，它與酸合在一起，被稱為酒的結構。單寧味使你的嘴巴皺起，你的牙齦感到模糊不清，你的嘴巴覺得乾燥。你也許已經想到讓嘴巴覺得乾燥的單寧味，和讓嘴巴分泌口水的酸味之間的平衡是非常重要的。水果中的單寧味和木頭中的單寧味有些許不同，但是很難區別，所以我就下次再談。也有人將粉狀的單寧加入酒中。

5.) 添加物

現代釀酒業有很多添加物，有些添加物有很長的歷史淵源，有些新的添加物是釀酒師剛剛從藥箱中拿出來，所有添加物的目的都是要"改良"酒。當然你會問為什麼酒需要這麼多"改良"？幾千年來，人們不是用葡萄和桶子做出很多美酒嗎？讓我們改天再來討論這個問題。這裡我只列出可能潛藏在你酒杯裡的添加物。

酵素加入發酵中的酒，可以預防壞酵母的生長。有些酵素可以改善年輕酒的酒渣形成，可以濾出更多的酒。

多醣類物質可以保持從葡萄皮得到的顏色、單寧，以及多種的味道。

水溶性阿拉伯膠可以把香味鎖在酒內，它也增加了口感的豐富度，這成了加入此添加物的主要目的。

硫化物做為酒中的抗氧化物。這些產品在釀酒業有悠久歷史，現在因為釀酒師越來越瞭解二氧化硫適當的劑量，我們在酒中發現的硫化物越來越少了。

6.) 澄清劑

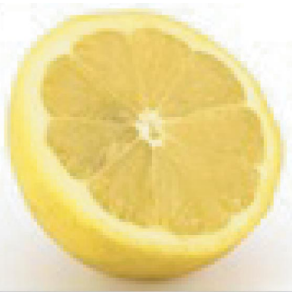
從前葡萄酒透過牛血或者蛋白澄清(把它想為過濾，但是過程是澄清劑是把雜質吸附在下面，而不是把酒通過實際的過濾器)。至今蛋白仍然是普遍使用的澄清劑，同時膠狀黏土，動物膠，甚至於矽土也被用為澄清劑。適當的澄清過程不會留下殘留物，所以不要在你的酒杯裡找大塊殘留物，(瓶中酒渣是完全不同的東西，我們下次再談)。

甚麼造成酒的結構？



單寧

單寧味來自葡萄皮和葡萄仔，以及熟成酒所使用的橡木桶，單寧使酒帶有澀味，也保護酒不至於氧化。



酸

酸味以很多種形式呈現，但是它們都使口中分泌口水。紅酒和白酒有時候以不同的方式處理，以達到適當的平衡度。

原文刊登於 www.snooth.com 英文網站

中文譯本刊登於 酩陽實業網站 www.prowine.com.tw 以及 facebook "葡萄酒的園丁" 粉絲專頁 友聲

譯者簡歷



周文祥

交大 67 級計算機科學系畢業，美國北卡羅萊那州立大學電腦碩士，政治大學企管研究所科技班結業，現任彥陽科技股份有限公司 董事長特助兼資訊長。曾經翻譯管理大師彼得杜拉克之《巨變時代的管理》、《管理的實踐》，理查塞希克之《品格加上常識》等書，其中，《巨變時代的管理》被金石堂評選 1998 年最具影響力的十本書之一。