

瞭解酒的背標

葡萄酒 入門系列(07)

作者：Gregory Dal Piaz

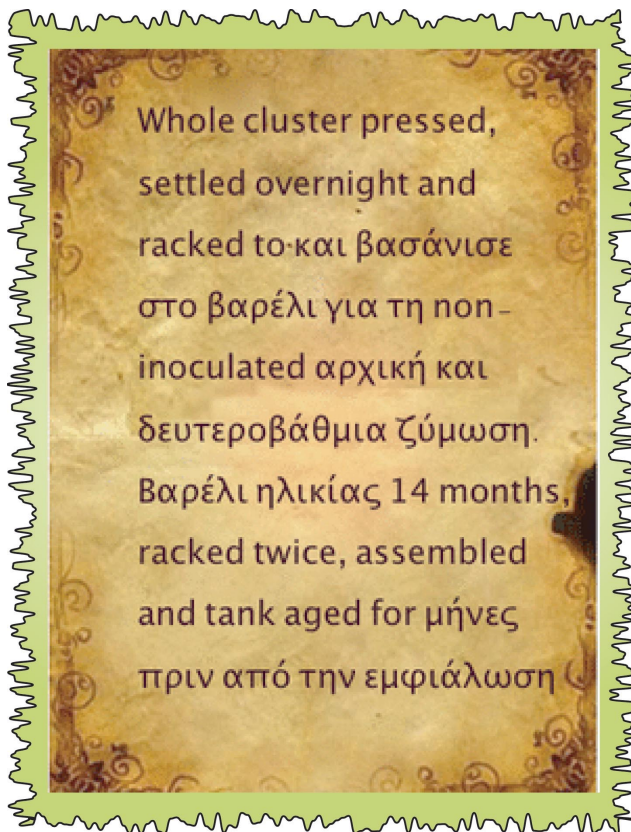
譯者：周文祥

徹底理解釀酒廠 商的專用術語

View Full Size

我愛酒瓶上的背面標籤。有些酒廠的背標提供了大量的訊息；舉例來說：Ridge Vineyards 葡萄酒廠的背標幾乎提供了每一瓶酒的完整歷史記錄(譯者註：請見本文最後的附圖。)酒廠提供的釀酒技術真的能夠告訴你很多關於酒的知識，但是你必须懂得釀酒師的語言！

甚至於我有時候都會被酒廠和釀酒師的晦澀難解的語言弄糊塗了。在釀酒行業的人傾向忘記在酒的世界裡有自己的專用字彙，讓消費者弄不清楚它們的意思，



所以今天我來破解上圖中的片斷秘碼。如果你能夠讀懂它的話，它們其實非常明顯，也說得非常清楚！

所以，我們來逐項的分析上圖中的句子，它出自於我最近試飲的一瓶葡萄酒的背標。

" 整串葡萄榨汁，沉澱一晚再換桶，非注入式的第一次和第二次發酵。在

橡木桶中熟成 14 個月，換桶 2 次，在大酒槽中熟成 2 個月才裝瓶。 "

"Whole cluster pressed , settled overnight and racked to barrel for non-inoculated

primary and secondary fermentation. Barrel aged 14 months, racked twice, assembled and tank aged for 2 months prior to bottling. "

整串葡萄榨汁

這句話是說將葡萄果實和葡萄梗一同榨汁。這種方式是非常高級白酒的常用方式，因為如果把葡萄去梗會碰傷葡萄，使它接觸氧氣而氧化。不要把整串葡萄榨汁與整串葡萄發酵混為一談。整串葡萄發酵是指發酵前沒有經過榨汁的步驟。

經過整串葡萄榨汁的過程後，釀酒廠將得到新鮮葡萄汁，以及葡萄皮，葡萄仔，以及葡萄梗組成的果渣。

沉澱一晚

即使是輕輕的榨汁，仍然會有一些葡萄皮，葡萄梗，以及殘餘的異物可能進入葡萄汁，將葡萄汁沉澱一晚，可以將這些影響葡萄酒風味的異物沉入槽底。

這與釀造紅酒使用的冷浸泡法不可混為一談，冷浸泡法是將紅葡萄汁以低溫保持幾天，防止它發酵，其目的是在發酵之前，從葡萄皮中萃取出更多的顏色和香味。

換桶

這是你經常會聽到的術語。它是指將葡萄汁或者葡萄酒桶底部的固體雜質排除掉。在這次 " 早期換桶 " 過程中排除的是榨汁時，混入葡萄汁中的固體雜質。以後幾次的換桶則是排除掉酒中死亡的酵母菌 (它們活著的時候使葡萄汁產生酒精發酵

作用)，以及其他更小的沉澱物。

非注入式的第一次發酵

雖然聽起來有些令人不悅，但是這是有趣與重要的句子。這句話的意思是釀酒師以天然的在葡萄上的酵母菌將葡萄的糖分轉化為酒精。

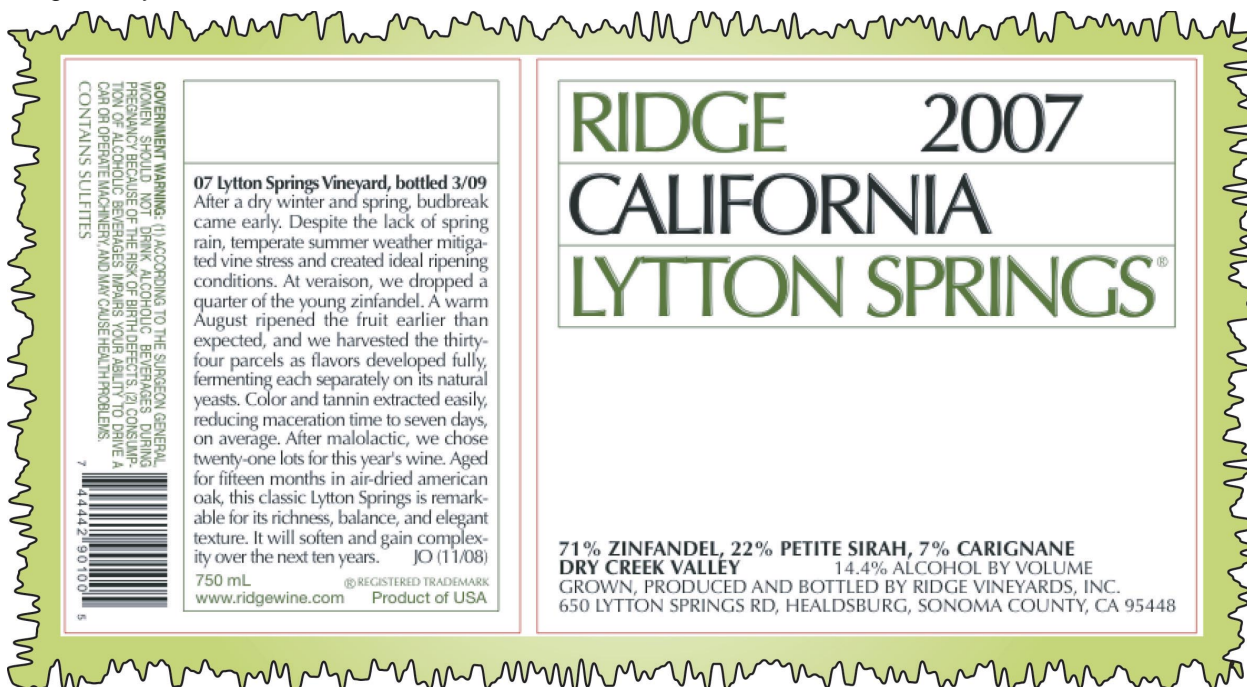
釀酒師另外一種選擇是使用商業化或者人工培養的酵母菌。商業化酵母菌和培養的酵母菌其實不是同樣的東西，但是一般人都不加區別。所謂商業化酵母菌是說以商業方式繁殖與銷售，保證產品一致性的酵母菌。商業化酵母菌可能產生更多果香味的葡萄酒，或者在天然酵母菌無法存活的酒精濃度中生存。雖然在某些情況下，商業化酵母菌是比較好的選項，我個人不認為它適合所有的葡萄酒，例如當我在義大利Barolo產區的樣本酒中聞到百香果的味道時，我知道釀酒商使用了商業化的酵母菌！

培養的酵母菌通常指的是商業化酵母菌，但是也不一定如此。有一些酒莊培養自己當地的酵母菌品種，使發酵早點進行。因為如果完全依賴天然在葡萄上的酵母菌，當其數量不夠，而使發酵太晚進行時，會造成酒的氧化和揮發的風險。在發酵容器中增加培養的酵母菌可以使發酵早點進行，也不會改變酒的最後風味。

第二次發酵，也稱為乳酸發酵

乳酸發酵通常接在酒精發酵之後，雖然其實可以幾乎同時進行。簡單來說，乳酸發酵是將尖銳的蘋果酸轉變為柔順的

Ridge Vineyards 葡萄酒廠的背標



乳酸，產生酸乳酪和起司的味道。

乳酸發酵和酒精發酵不同之處在於：酒精發酵是靠酵母的作用，而乳酸發酵是靠細菌的作用。一般來說，紅酒會經過乳酸發酵的過程，但是很多白酒為了酒的結構、風味、口感的因素保留較強的酸味，而抑制乳酸發酵的過程。

乳酸發酵以幾種方式改變葡萄酒。
第一：乳酸發酵降低酒酸度的感受，事實上，這個過程降低了整款酒的酸度，因為由蘋果酸轉化為乳酸不是一對一的轉化。
第二：乳酸發酵產生了幾種重要的香味，最重要的是二乙醯(Diacetyl)，一般人所謂的奶油味！

在橡木桶中熟成

這句話是說酒在橡木桶中存放一段時間，但是並沒有說明橡木桶的大小與那一

種橡木桶(譯者註：很多酒莊在介紹酒款時會說明橡木桶的大小、那一國橡木桶、新橡木桶的比例等資訊，讀者可以請進口商提供，或者上酒莊的網站查詢)。酒被放置於橡木桶中熟成的原因之一是：橡木桶是透氣的材質，酒在橡木桶中會慢慢的氧化。你也許會問到：「作者不是說釀酒師想要避免酒的氧化嗎？」

在發酵過程中，的確要避免酒的氧化，但是發酵完成後，緩慢和受控制的氧化過程可以軟化單寧，甚至於保持顏色與增加風味。因此不令人訝異的，在桶中熟成通常是紅酒的過程。你在酒中發現的香草味、烤麵包味、巧克力味大概是酒在新的、燒烤過的橡木桶所產生的。使用過的橡木桶漸漸失去這些味道，很多釀酒師認為橡木桶使用4次後就沒有味道了。

在大酒槽中熟成

絕大部份的釀酒師使用標準的巴立克橡木桶(容量 225 公升)到幾百公升的大橡木桶。當然，絕大多數的商品化酒款的產量遠大於一個橡木桶，那麼，釀酒師如何使很多橡木桶的酒，維持相同的風味？說來簡單：使用一個大的酒槽！事實上，"容器"也許是個更適當的用詞，因為它可能是不鏽鋼製成，甚至於是水泥槽來融

合所有小橡木桶的酒。這多出來的2個月熟成時間，使不同橡木桶中的差異，融合為一致性的風味！

哇，我從未想到一句短短的話會擴充成為這篇長長的文章，但是我希望我的簡短解釋可以幫助你下次面對充滿術語的葡萄酒背標！友聲

原文刊登於www.snooth.com英文網站

作者：Gregory Dal Piaz

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

譯者：周文祥

酪陽實業獲得snooth網站授權，將本文翻譯為中文傳播，歡迎讀者免費傳播，請務必載明以上資訊，謝謝大家尊重著作權。



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。