

「醞釀」的德國葡萄酒

歐洲的葡萄酒文化是由各個國家的酒文化結合而成的，這其中就少不了德國的一份功勞，但到了現代，德國的葡萄酒落伍了，不要說法國、意大利，就是「釀酒發展中國家」如美國、智利、南非、澳大利亞的名氣都比德國響亮。國際著名的葡萄酒作家 Robinson 女士形容德國的葡萄酒時說：「令人失望地落後於時代，甜甜的像止疼藥一樣的白葡萄酒，雷司令。德國葡萄酒在海外的形象已經被無所顧忌的標著 Liebfraumilch 或者類似字樣的糖水不可修復地毀壞了。現在德國正在建立一套新的體制，希望重振中等價位干酒的概念形象。同時，一些頂級酒莊正在把甜得過分的葡萄酒改造成無可比擬的、更加優雅的白葡萄酒。」

去過德國的人，都會羨慕造物主對這個國家的厚愛。被無數的詩人、畫家、音樂家讚頌過的萊茵河谷如詩如畫：充足的日照，溫和的氣候，河水清澈豐溢，山坡上有著大片大片的葡萄園……因其美麗的風光，地靈人傑，每當葡萄成熟的時候，德國葡萄酒產區便遊人如織。

素有「啤酒王國」之稱的德國，其葡萄酒雖然沒有啤酒那麼大的名聲，但也有著悠久的釀造歷史。德國種植葡萄的歷史可追溯到公元前一世紀。那時，羅馬帝國佔領了日耳曼領土的一部分，就是現代德國的西南部。羅馬殖民者從意大利輸入了葡萄樹以及葡萄栽培和釀酒工藝。中世紀的時候，葡萄和葡萄酒主要是由修道院和修道士發展起來的。此後德國的葡萄酒文化同基督教有密切的關係，至今有些種植區還在主教的所有權之下或者留下了主教教區的名稱。到了 19 世紀德國的葡萄酒商業比較發達，總種植面積大於今天的幾倍。但是後來出於工業革命和戰爭等各種動亂的原因，德國的葡萄酒業衰退了許多。如今，葡萄酒在德國已形成它特有的文化韻味，從酒杯酒具，酒館酒吧，到各種葡萄酒節，以及葡萄酒品嚐會，專題講座等活動，每一個享用葡萄酒的場合都充滿著浪漫氣息。德國葡萄酒文化也與音樂生活緊密相連。一年一度豐收季節的德國葡萄酒女王選舉和仲夏時節在葡萄酒產釀區舉行的音樂會，更是把德國葡萄酒文化渲染到極致，吸引著無數遊人酒客流連忘返。

德國共有 24 萬英畝葡萄園，葡萄酒年產量約一億公昇，以白葡萄酒為主，約占總產量的 87%。因為德國的葡萄酒產區分佈在緯度 47—52 度之間，是世界上緯度最北的葡萄酒釀造地區。靠北的地理位置讓德國的氣候比世界其他地方的葡萄產區要更加寒冷，所以德國的白葡萄酒產量比紅葡萄酒的產量要高，而且類型非常豐富。從一般半甜型的清淡

甜白酒到濃厚圓潤的貴腐甜酒都有，另外還有製法獨特的冰酒。德國葡萄酒的種植區以及葡萄的品種與其它國家相比，德國葡萄酒最大的特點是清新、透明。

德國沒有像法國、意大利、西班牙和葡萄牙那樣好的自然條件。該國溫度較低，不能到處都發展葡萄種植。然而德國有萊茵河、摩澤爾河、美因河、內卡河、阿爾河及納厄河等衆多的河流和支流的大片河谷地。在河谷地帶，日照充分，氣候溫和濕潤，冬季的適當低溫又滿足了葡萄枝蔓休養生息的條件。而且河水在白天可以吸收熱量，晚上釋放熱量，葡萄園由此獲得相對較高的溫度。因此，德國的葡萄園全部建在河谷地帶，在河谷發展葡萄園，成了德國葡萄種植和葡萄酒生產的一大特色。

德國酒在世界上的地位
德國葡萄酒業雖然擁有著悠久的歷史，而過去，德國的葡萄酒在國外一直被歸入廉價雜牌酒。

由於德國葡萄酒的生產和消費與歐洲其他地方不同，多數人都知道德國是個啤酒的生產和消費大國。德國人年平均啤酒消費量是 127 公昇，但是葡萄酒消費祇有 23 昇。前面說到的歐洲國家都是以葡萄酒作為日常的酒精飲料，因而日常飲用葡萄酒產量較高。相對而言，在德國，因為啤酒是日常的酒精飲料，所以對日常葡萄酒需求不高。近來德國葡萄酒的聲譽雖然有所提高，但是在很多世界大都會裡還是無人問津。

在巴黎、羅馬、東京、莫斯科或紐約的一流餐館裡都有著相同的說法：德國葡萄酒沒有地位。專家們認為這主要是因為德國葡萄酒不善於做廣告。德國廉價酒如「nun」對德國葡萄酒的形象有害無益。的確，在 80 年代 Num、「藍仙姑」把微甜的葡萄酒帶給世界，流行一時，然後就是一大堆更為蹩腳的複製品，讓所有人幾乎忘了德國很多地方出產細緻優雅的各種帶有 Terroir 特點的葡萄酒。

在巴黎，祇有行家才會看中德國葡萄酒，而在塞納河邊的一流餐館裡卻不大見到德國葡萄酒，即使是個別的餐館有，也很少有人問津。這也難怪，在葡萄酒的天堂法國，當然是自產的葡萄酒地位至高無上。

在比利時，德國葡萄酒同樣是行情不好。在高檔餐館裡，百分之九十九的情況下都是點法國葡萄酒。通常，餐牌上祇列有三種德國白葡萄酒和一種德國紅葡萄酒，而德國的葡萄酒種類實際上有 2000 多種。

在羅馬，德國葡萄酒的境遇也好不了多少。一位在羅馬工作的德國著名廚師說：「我們祇提供很少種類的

德國葡萄酒，因為客人們更喜歡意大利葡萄酒。不過，意大利人倒是喜歡德國的冰酒(Eiswein)」

在紐約一些著名的酒店，如瓦爾多夫阿斯托麗亞大酒店，餐牌上根本就不看到德國葡萄酒。祇有誰在那裡舉辦晚會時，才可以點德國葡萄酒，但是這要提前三週預訂。在 42 號大街的希亞特大酒店和百老匯的馬裡歐特馬奎斯大酒店，德國葡萄酒則名不見經傳。

德國葡萄酒在莫斯科也賣不動。莫斯科堪平斯基大酒店的餐館總管說：「我們雖然供有德國葡萄酒，但卻沒人會點它。」與此成鮮明對比的是，來自智利或南非的葡萄酒在莫斯科很受歡迎。在日本，60% 的進口葡萄酒來自法國。而且，智利和美國加州的葡萄酒在日本正越來越受到青睞。倫敦是世界上唯一能在一流酒店和餐館的餐牌上看到德國葡萄酒字樣的大都會。在那裡，常見的是莫澤爾、萊茵谷地和萊茵地區的葡萄酒。

在衆強環繞的歐洲，葡萄酒生產大國和強國多不勝數，德國要想在這裡突圍，唯一的可能性就是改變自己，讓自己變得更加強大。



親民西班牙紅酒的家世

一直以來，提到舊世界紅酒，大家第一時間想起的肯定是法國、意大利，但其實，你又知不知道，西班牙是全球葡萄園面積最大的國家，產量居世界第三。這個舊世界產酒區的歷史可追溯到 3000 多年前。不過由於西班牙「國酒」雪利酒(Sherry，一種強化酒)太過聞名，以致掩蓋了葡萄酒的光輝。

葡萄酒五級制

其實西班牙葡萄酒就如法國葡萄酒一樣，本身是有嚴格的分級制度來保障其質量的。在西班牙，葡萄酒共分成 5 個等級。其中屬於最高等級 VCPRD 的有兩種，不論生產條件或生產區域的劃定都有詳細的規定，和法國的 AOC 及 VDQS 屬於同一個等級。

其中的 Denminacion de Origen 又簡稱為 D.O. 要成為 D.O. 產區除了要建立嚴格的管制系統，同時所產的葡萄酒也必須符合傳統和具有相當的知名度。目前全西班牙已有一半左右的葡萄被評為這個等級，分別隸屬於 40 多個 D.O. 產區。

Denminacion de Origen Calificada 又稱為 DOC，在 1991 年才創立，各方面的規定比 D.O. 還要嚴格，例如所有的酒都必須在原產地裝瓶，以確保酒的原裝。

比法國酒相對便宜

和聲名在外的法國紅酒比，同等級的西班牙紅酒價格要親民很多，現在進入中國的西班牙紅酒價格也多在 500 元以下，算是入門級價格。而且因為今年中國香港與西班牙政府簽署有關兩地葡萄酒業的相邊貿易優惠協議，所以很多西班牙酒莊就利用中國香港對紅酒零關稅優惠，從香港地區進入中國內地市場。



暢遊酒文化的搖籃

說到酒文化，首先要介紹的是法國西部，靠近西班牙的波爾多。波爾多釀酒歷史悠久，約有數百年。其葡萄酒馳名於世，特等「波爾多紅葡萄酒」列為世界葡萄酒的「皇后」，一瓶百年陳酒在國際市場可售 3 萬多美元，可見身價之高貴。

到波爾多，遊客自然要一嘗這天下美酒，在市內一試購物的樂趣。從比克特瓦爾廣場到老城區，需要再走一會兒。從廣場呈放射狀有若干條道路向外伸展，我們要從聖凱瑟琳 Rue Ste-----Catherine 一直向前。這是一條一年到頭都有拍賣活動的平價商店和咖啡店的街道。路很長，是行人步行街。穿過馬路，就來到了科梅底廣場 pl.de la Comedie。這裡有仿名家歌劇院而建的大劇院 Grand Theatre。對面是可以得到有關波爾多葡萄酒信息的波爾多葡萄酒家。威諾特克可以買到各種波爾多葡萄酒，並且可以請他們直接其回國內。為了確保品質，請不要使用空運。免稅，收取運費也十分合理。

花 200 法郎就可以買到一瓶高級葡萄酒。另外，在波爾多車站，有諾威特克的分銷店。此外，在波爾多，每年都會舉行一次世界級的最出名的美酒葡萄酒展覽會。展覽會期間，五顏六色的葡萄酒應有盡有。

法國酒文化另一個省地市東部靠近瑞士的第戎。從巴黎乘車往東南行，行走 305 公里即可抵達。第戎城市不大，但自中世紀以來，這裡主要成為香檳酒-----勃根第美酒的產地，第戎也隨著酒香四溢，傳遍世界各地，聞名遐邇。人們到第戎，除參觀當地名勝如聖貝尼紐大教堂，阿爾基維慈公園，達爾希廣場，利貝爾丁大街外，更主要的是慕酒香而來。第戎的香檳酒在巴黎的各大夜總會都是台上「貴賓」。在世界各地商場，也芳蹤可尋。除此之外，第戎的香檳製造技術，葡萄種植技術還遠赴重洋，到了澳洲，新西蘭，美國，加拿大，巴西等國家安家落戶，以隨著祖宗美名而名播天下。

所以說，法國是酒文化的搖籃，此話一點也不假呢。



希臘神話與美味葡萄酒

當奧德賽誤入獨眼巨人洞內面臨死亡威脅時，他發動手下人四處採集野葡萄，用腳踩出葡萄汁，釀成葡萄酒，將獨眼巨人灌醉，乘機逃脫……這是《荷馬史詩》中最早關於釀造葡萄酒的記載。

希臘早在 6000 年前就有了釀酒工藝，酒與希臘古老的文明緊緊相連，如果說：「沒有酒就沒有歐洲的歷史和文化，那麼作為西方文明搖籃的希臘在釀酒業方面，也是歐洲的先驅。

希臘的酒主要是葡萄酒，古希臘將葡萄酒視為人類智慧的源泉，在各種裝飾物中隨處可見葡萄，葡萄園和盛滿葡萄酒的各種開頭的泥陶酒具，古希臘悲劇的起源就與紀念酒神狄奧尼索斯有關。

隨著酒進入商業領域，希臘最早規範釀酒業，古希臘是世界上第一個用法律形式規定關於生產與經營葡萄酒的國家，在希臘，無論富人和窮人，每餐都不能缺少葡萄酒，他們相信，好的葡萄酒不僅營養豐富，還能軟化血管，是最好的保健酒。

希臘多山多島嶼，由於各個地區氣候及地勢高低的差異，盛產各種類型的葡萄，其葡萄酒也就品牌繁多，適合各種人的口味。

希臘歷史最悠久並深得人們的喜愛的酒叫做雷契娜。這是一種用優質葡萄生產的淡黃葡萄酒，在釀酒過程中，加入了少量松樹脂，飲用時有一種獨特的芳香，號稱「希臘國酒」。

希臘的干紅，干白，玫瑰紅，深紅等葡萄酒，產地不同，口味各異。

希臘中部和埃維亞地區的葡萄酒占全國產量的三分之一，主要品牌是灑瓦滴諾(SAVATIANO)白葡萄酒和羅迪蒂司(RODITIS)酒，灑瓦滴諾(SAVATIANO)干

白葡萄酒以純淨和清淡享的盛名，也是雷契娜酒的來源，目前這種酒占希臘葡萄酒生產總量的 15%。

賽薩裡亞地區是希臘主要的肥沃平原，它的氣候很適於種植葡萄，在西部的奧林匹斯山和東部的愛琴海的影響下，氣候變化大，很多品牌酒都產於拉波撒尼，安赫裡奧斯和邁色尼克拉三個地區，這裡主要盛產白色和淡紅色的羅迪滋司葡萄酒。

納烏薩位於希臘北方，氣候較涼，出產希臘最好的紅酒，當地人稱為「黑汁酒」，形容這種酒的顏色和濃度之重，該地區有近 700 畝地的葡萄園為這種酒提供葡萄。

伯洛奔尼撒半島是希臘氣候最好的地區，該地三面環海，西部聳立著埃及魯斯山脈，由這裡生產的「阿黑亦地可」葡萄釀造的「愛美姬」酒曾在 1989 年和 1993 年歐洲酒類評比中多次獲獎，該地區的葡萄酒占希臘全國產量的 25%。

希臘每年大約生產 132 百萬加侖的葡萄酒，在歐盟中名列第八，歐盟將其雷契娜酒列為希臘最傳統的酒，銷量很好，希臘的酒同時也獲國際酒協會所認證，希臘葡萄酒出現在美國和歐洲市場是就有 55 種之多，常年暢銷，在競爭中處於不敗之地。

希臘 51% 的葡萄園都在生產供釀酒用的葡萄，目前，希臘將最現代化科學方法與舊世紀的傳統工藝相結合，生產的葡萄酒口味好，品位高，希臘的葡萄酒被列為世界最好的酒類之列。

近年來，中國與希臘的貿易往來加大，希臘的酒也出現在中國的酒市場上，適中的價格與不凡的口味深得中國人們的喜愛，相信今後會有越來越多的希臘酒公司來到中國，尋找更為寬廣的發展空間。

