

投稿類別：史地類

篇名：

古老的醉心旋律-法國葡萄酒文化魅力之探討

作者：

盧奕如。國立蘭陽女中。二年十二班

朱曉珊。國立蘭陽女中。二年十二班

指導老師：

林秀梅 老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

唐朝王翰涼州詞：「葡萄美酒夜光杯，欲飲琵琶馬上催。醉臥沙場君莫笑，古來征戰幾人回。」；在西方荷馬史詩中亦多次提到葡萄酒：古希臘的葡萄酒神是迪奧尼索斯(Dionysos)、古羅馬的酒神是巴克斯(Bacchus)…。葡萄在大約公元前1000年到前500年之間在法國南部出現後它開始在地中海盆地的大部分地區進行繁衍傳播。而在葡萄酒出現的早期，這種飲料一直被認為是一種只有貴族才能享用的高尚飲品，也是一種用來敬拜酒神巴古斯(Bacchus)的祭神用品。

法國葡萄酒的豐富多樣，讓世界酒客為之瘋狂，讓美食家為之傾醉。其實世界各地都有種植葡萄，各國也都有葡萄酒，為何每每談論到葡萄酒，眾人便會不約而同連想到法國呢？法國的葡萄酒為何會在世界暢行無阻？而它造就的背景為何？



圖一、法國各式各樣的葡萄酒（註十）

整體而言，本研究動機可歸納為下列3項：

1. 為何說到葡萄酒，就會連想到法國呢？
2. 究竟法國葡萄酒為何風靡世界？造就的背景為何？
3. 科技的發展，媒體的報導，引發的好奇心，進而想一探究竟

### 二、研究目的

想認識葡萄酒文化，光學品酒是不夠的，追本溯源，藉由此次小論文之探討，先去探究法國葡萄酒的歷史，認識醞釀如此美酒的天然環境，此即為引起本次研究探討的目的。

基於上述的研究動機，本研究小組歸納出下列的研究目的：

1. 法國特殊的地理位置、優良氣候及水質、文化背景、豐富人文及自然環境影響葡萄酒文化。
2. 法國葡萄酒對法國之效益。
3. 每種文化各有其特色所在，希望藉由此次研究，能更深入體會與台灣相異的文化。

### 三、研究方法

為達到上述的研究目的，本研究小組採用下列的研究方法：

1. 與組員、老師相互討論、切磋
2. 於網路資料查詢、蒐集
3. 書籍雜誌等文獻參考
4. 相關論文研究

#### 四、研究大綱

本文研究架構圖	壹●前言	一、研究動機
		二、研究目的
		三、研究方法
		四、研究大綱
	貳●正文	一、特殊的地理位置
		二、優良氣候及水文
		三、悠久的歷史背景
		四、豐富人文影響葡萄酒文化
		五、法國葡萄酒對法國之效益
		六、法國菜與葡萄酒的關係
	參●結論	一、研究發現
		二、相關建議
		三、研究心得
肆●引註資料		

本文主要就法國特殊的地理位置、優良氣候及水質、文化背景、豐富人文及自然環境影響葡萄酒文化，法國葡萄酒對法國之效益做專題說明、評論及結論感想分述如下。

#### 貳●正文

##### 一、特殊的地理位置

法國位於歐洲大陸西部，其南到赤道、北至北極的距離相等。三面臨水，一面靠陸，西北一面隔英吉利海峽和多佛爾海峽與英國相望；西部緊靠大西洋比斯開灣，港口連接西非及南、北美各國；東部臨地中海，與北非及南歐的水上交通非常便利。法國陸界的



圖二、法國地形圖（註十一）

三面自東北至西南共與八個國家接壤：比利時、盧森堡、德國、瑞士、義大利、摩納哥、西班牙和安道爾。而從另一個更為廣泛的意義上講，法國位於世界陸地的中心地帶。境內河流主要有盧瓦爾河（1 0 1 0公里）、羅訥河（8 1 2公里）、塞納河（7 7 6公里）。法國是個得天獨厚的國家，三面臨海、一面接陸。因為其地理上所佔的優勢，造就了法國擁有了豐富的物產及各地不同的風土人情。以葡萄酒而言，擁有不同的緯度、氣候及地形這些自然條件，再加人文上的歷史傳統、政府的管制規定。法國葡萄酒現今雖非為世界第一大的產酒國及出口國，但因上述的自然及人文上的條件，法國葡萄酒仍為世界上擁有最多元、最豐富、最佳的葡萄酒產國，也是現在所有的新興產區模仿的對象。法國全國共有超過 818,000 公頃的葡萄園，13 個產酒區域，葡萄酒產量超過 46 億公升（1996 年）（註一）。我想，如此得天獨厚的地理環境，加上四通八達的運輸系統，使得法國能夠將自己的葡萄酒產業提升的更完善、更多元、更能夠獨霸一方。

## 二、優良氣候及水文



圖三、正在採收葡萄的農人（註十二）

法國大部分地區屬於闊葉林溫帶海洋性氣候，冬溫夏涼，常年有雨，東部和山地大陸性較顯著，南部屬於地中海氣候。月平均氣溫：1 月西部及南部約 4—7℃，東部及北部約 1—3℃；7 月北部及西部約 16—18℃，南部及東部約 21—24℃。年降水量 600—800 毫米，山區達 1500 毫米以上。年平均氣溫為攝氏

10-20 度的溫和氣候地區最適合栽種葡萄，而雨量豐、溼氣重及溫度太高的地方則有礙葡萄樹的生長，雨量過豐會使葡萄在收穫之前即腐爛，更會因過多的水分而讓它甜度降低，因此土壤排水良好也是栽種的條件之一，若溫度太高則會使病蟲害容易孳生，晚上的溫度太高則會使葡萄的呼吸作用增強，而白天行光合作用後所產生的糖分就會被分解，因而讓葡萄的糖分變的不足。法國葡萄酒最大的兩產地：波爾多、勃根地，皆位於法國南部的向陽坡，因為可以接收較多陽光，所以葡萄的成熟度會比平地上的來的佳、好。高山及森林可以提供天然的擋雨屏，使其不被暴風雨侵襲也可阻擋冷氣團的風以避免霜害。鄰近的河流使土地高，滋生貴腐黴菌<sup>1</sup>。優良的氣候與水文，創造出法國獨具風味的葡萄酒，更在世界競爭激烈的葡萄酒產量比賽中拔得頭籌。

## 三、悠久的歷史背景

現在雖無法得知法國何時開始釀酒，但是在耶穌誕生的前 5 0 0 年，飲酒在

<sup>1</sup> 貴腐黴菌（Noble rot）：會使葡萄產生脫水的情形，增加其甜度及酸度，會剩下高濃度的果糖，產生高品質的酒。（註二）

法國已是一件相當普遍的事情。在公元一世紀時，統領法國的羅馬人大量栽種葡萄酒並進行釀酒，所以即使在羅馬帝國傾覆後，法國人民仍繼續從事釀酒工作並尋找最佳的土地。據傳公元九世紀時，法國查理曼大帝就曾經在勃根地的山丘選一塊坡地種植葡萄，因為這裡陽光普照，每年融雪又特別早，非常適合種植葡萄。公元十世紀到十三世紀國各地興建教堂及修道院以及西元1650年左右，軟木酒塞的發明使得葡萄酒更加普及。

中世紀之後，法國的葡萄酒隨著基督教的傳播而日益蓬勃發展，教會與修道院為當時的學術中心，是當時重要的農業根據地，種植葡萄酒，也釀造葡萄酒。法國長期以來就一直有一種說法，波爾多是「葡萄酒之后」，而勃根地地區則被稱為「葡萄酒之王」，因此人們就以這兩區法國重要葡萄酒產地來說明法國王室的特質。法國貴族偏愛勃根地酒，而這和地理位置、政治現實和民族情感息息相關。勃根地的酒分別經由羅亞爾河以及薩沃爾河與隆河，運送到巴黎供國王享用以及在亞維儂的教宗，因為大部份都是讓掌權者飲用，因此有「酒中貴族」之稱。根據文獻紀錄路易十四的餐桌上葡萄酒主要來自勃根地，白葡萄酒則來自香檳區。1716年塞居侯爵積極改善品質，在家鄉促銷後，終於送上凡爾賽宮的餐桌，獲得「國王用酒」的美名（註三）。貴族的奢華，造成平民百姓為了迎合他們的喜好，莫不卯足全力，將日常生活用品製作的更加精緻化，像是將葡萄酒分為A、B、C三等級，而貴族便會為了要炫耀自己的財富，花更多筆的財富買更精緻的美酒，法國的精緻文化也許就是由此而來。

#### 四、豐富人文影響葡萄酒文化



圖四、葡萄，酒（註十三）

從文化消費與日常生活這一面向來看消費，文化消費是一項社會活動，更是一種日常實踐。透過文化消費的實踐，因而創造了文化。在文化消費中，一方面體現人類對於文化工業的依賴（文化工業提供人類文化創造力的工具和條件），一方面也展現了製造文化的創造自由。透過文化消費，呈現其所具有的榮耀、權力、地位和經濟上的不平等，以進行與社會其他階級間的差異與區分。

法國人對葡萄酒的需求，在日常生活與社會情境等衍生而來各種文化現象及文化意義中，在當中展現了不同的社會與個人目的。

在一般的印象或看法當中，法國向來是美的同義詞，例如：時尚服裝、香水、化妝品、美食、咖啡、紅酒、藝術、古蹟和城堡…以及醉人的生活態度、浪漫的

風情，是一個令人嚮往的國度！法國以其獨特的風采絢爛的綻放著，葡萄園中滿溢著香檳美酒，木桶中閃爍著鑽石般的果蔬，遍地是燦爛奪目的繽紛。法國人喜歡靜態活動、喝咖啡、品紅酒、看展覽、踏青...等等，故艾菲爾鐵塔週遭的露天咖啡座、塞納河邊的咖啡廳經常座無虛席。法國曾擁有許多老字號及現代品牌之葡萄酒，品牌一半是物質，一半是文化，進而豐富文化內涵，創造出法國民族對於葡萄酒的價值觀。（註四）

## 五、法國葡萄酒對法國之效益

葡萄酒是用葡萄果實或葡萄汁，經過發酵釀製而成的酒精飲料。在水果中，因為葡萄的葡萄糖含量較高，貯存一段時間就會發出酒味，所以常用葡萄釀酒。葡萄酒是目前世界上產量最大、普及最廣的單糖釀造酒。

葡萄酒的酒性受土壤、氣候以及釀酒技巧等因素的影響至鉅，但是酒的風味卻取決於釀酒葡萄的品種。葡萄酒的原料—葡萄原產於黑海與裡海之間的外高加索地區，直到西漢時經張騫通西域才傳到中國。目前葡萄已經被廣泛引種到世界各地，主要是作為釀酒原料。但世界最好及最有名的葡萄酒大多產自於法國，法國葡萄酒的釀造歷史可追溯到羅馬帝國時期。由於法國氣候溫和，除了北部諾曼第一一些區域以外，全國都能生產高質量的葡萄。在1996年時，全國共有超過818,000公頃的葡萄園，13個產酒區域，葡萄酒產量超過46億公升。法國葡萄酒享譽全球，酒類出口佔世界出口的一半。法國年產各類葡萄酒6百多萬噸，佔世界葡萄酒產量的1/6，每年出口值高達10億美元以上，已成為法國在全球商業市場的經濟命脈之一。（註五）此外，法國葡萄酒除了賺進大筆大筆的鈔票外，還促進休閒農業及觀光的發展。



圖五、白葡萄（註十四）

## 六、法國菜與葡萄酒的關係

西方人素有在餐前飲酒的嗜好，而法國人更將地理環境結合和暖適宜的氣候，栽種一棵棵葡萄樹。品嘗法國佳肴，葡萄美酒是少不了的，因為酒能夠帶出並增添食品的口感和美味。法國人飲酒習慣是飯前飲用較淡的開胃酒；沙拉、湯及海鮮搭配白葡萄酒或玫瑰酒；食用肉類時就飲用紅酒；而飯後則飲用少許白蘭地或甜酒類。

法國料理是世界三大美食之一，其魅力除了口感精緻之外，用餐時酒、菜的

搭配，優雅的用餐禮儀，都是進入法國美食的先修課。簡單介紹一下葡萄酒與其搭配的菜餚之間的關係，如乾白酒口感清爽，屬於酸度高的酒，常用來當餐前酒，或搭配前菜中的生蠔等蚌殼類的海鮮。主菜方面可以搭配清淡的蒸、烤魚類，或水煮海鮮，味道濃一點的，可配簡單的雞肉或豬肉。乳酪方面則可配酸度高的羊奶乳酪。這類酒相當容易搭配食物，對偏好清淡菜式或是口味不太重的人，相當適宜。濃厚型乾白酒經橡木桶發酵培養，口感甘而不甜，豐厚圓潤，酒香變化多端而氣息濃烈，口味甘美的龍蝦，鮮甘貝和螯蝦等是最佳良伴。主菜類則可以搭配有醬汁的魚或禽類，都是口感厚重的菜色，讓菜餚與佳釀彼此爭奇鬥豔，是相當有意思的搭配方式。但是這類酒不適合清淡的菜色。甜白酒配菜的種類很廣，也可以當餐前酒，配鵝肝醬，味重的藍莓乳酪，或是餐後的甜點（巧克力甜點除外）。玫瑰紅酒可以搭配簡單的菜餚，如夏季清淡的食物，生菜沙拉，白肉等等。法國自古以來，就將適合葡萄酒的食物，稱之為「Marriage（結婚）」，猶如前世就已註定在一起的天作之合。葡萄酒與食物的搭配，也是法國人引以為傲的地方。（註六）

## 參●結論

### 一、研究發現

基於上述的文獻探討分析，本研究主要發現分述如下：

1. 葡萄酒除了能夠使餐點提味之外，還能夠促使血液循環，但勿過量。
2. 葡萄酒不但可以帶來經濟效益，還能促進休閒農業、觀光發展。
3. 葡萄酒還能使國家人文薈萃。

### 二、相關建議

針對上述的研究發現，本研究提出下列建議：

1. 餐前適量飲用葡萄酒，能促進血液循環，幫助消化，有益健康。
2. 農作產品應結合休閒和觀光，再加上創意，才能提高農作的效益。
3. 台灣加入 WTO 後，國際化、全球化的市場競爭，農作產品該如何去突破？該如何去拓展？是值得我們去思考、努力。

### 三、研究心得

世界葡萄酒產業可以區分為兩個不同的發展類型，一為「傳統葡萄酒生產國家(old wine countries)」，主要以法國、德國、義大利與西班牙等歐洲國家為代表；另一「新興葡萄酒生產國家(new wine countries)」，主要以美國、澳洲、智利、南非等國家為代表。近年來，世界的葡萄酒產業有相當大的轉變，如傳統葡萄酒生產

國家地位的逐漸式微、新興葡萄酒生產國家積極地擴增其生產規模與出口市場、世界葡萄酒消費結構的改變以及葡萄酒供需兩方面的不平衡等現象，此顯示出世界葡萄酒產業正需要更多的調整，以適應近幾年來整個國際葡萄酒市場的變遷。

（註七）葡萄酒業的規模化和大發展是近百年來的事情，在利潤的吸引之下，世界各地之葡萄酒數量急速膨脹擴張，現在葡萄酒業已遍布全球五大洲，葡萄酒的生產大國也不再局限于西歐國家，在美洲、大洋洲、非洲和亞洲也崛起了一些葡萄酒生產大國。尤其，值得一提的是，澳洲革命性的釀造技術、在全球市場的低價競爭，都為法國的葡萄酒市場帶來莫大的挑戰。

葡萄酒產品是高貴的釀酒葡萄，釀酒者的釀造藝術與創意的設計包裝方式下所共同組成的產物，葡萄酒的產品價值可分為二種，實際產品本身價值與無形產品文化價值。產品本身價值係指產品的核心利益或服務，它說明著消費者為何選擇葡萄酒而非其他酒精飲料的理由，例如葡萄酒口感、酒精成份及價格，無形產品文化係指它創造附加價值，例如形象、地位、品牌及文化。為保持法國葡萄酒之品牌地位，1935年法國首創法定產區制度 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)，用以確保產地製酒業者的利益與生產品質"法定產區"，Appellation 是法文，指的是人為劃定的葡萄栽種區域。因為地理條件特殊，區域內的葡萄酒展現一些共同的品質水準與特色。換句話說，該區域的土壤、氣候、日照、水質、地形等因素，產生出某一種他處無法複製的葡萄酒類型。（註八）

法國葡萄酒的大產區有：阿爾薩斯產區、博若萊產區、波爾多產區、勃艮第產區、香檳產區、朗格多克產區、普羅旺斯產區、魯西雍產區、薩瓦產區、西南產區、盧瓦爾河谷產區、羅訥河谷地等區域，其中最知名的法國葡萄酒產區主要有波爾多、勃艮第和香檳區。波爾多以產濃郁型的紅酒而著稱，而勃艮第則以產清淡型紅酒和清爽典雅型白酒著稱，香檳區釀製世界聞名、優雅浪漫的汽酒（註九）。法國葡萄酒產業名聞遐邇，飲酒文化及釀造技術早已與法國人的日常生活緊密結合，同時它也變成法國在全球商業市場的經濟命脈之一。2007年1月至12月，紅酒指數（Liv-ex 100 Index）錄得39%的增幅，僅次於石油47%的投資回報，比黃金23%的回報高出許多。

隨著時代的變遷，「養生」已成為世界各國的人民重視的名詞，再加上時代的演進、技術的進步，各國的釀酒技術也已不容小覷。法國雖貴為世界葡萄酒王國，然而他們也不能因此而自負。也許，他們可以稍微將葡萄酒改良，朝健康養生的觀念出發，添加一些有益人體的維生素，甚至改釀為葡萄酒果醋。有朝一日，葡萄酒酒王國將被葡萄酒果醋王國取代，開創新的商機，為法國輝煌的歷史再添上另一扉頁。反觀台灣，在這塊三萬六千平方公里的小小土地上，它曾是令世界驚嘆的亞洲四小龍之一，幾年前還曾被冠上水果王國的封號，而今，身陷於金融海嘯中的我們，該如何去突破？該如何去拓展？是值得我們去學習的。



肆●引註資料

- (註一) 維基百科。法國葡萄酒。  
<http://zh.wikipedia.org/zh-hant/%E6%B3%95%E5%9B%BD%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92>
- (註二) 楊子葆。葡萄酒文化想像。(馬可孛羅文化，2009)。頁 21-58。
- (註三) 蔡靜如。法國葡萄酒全書。(貓頭鷹出版社，2006)。頁 52-106。
- (註四) 陳麗伶。開始遊法國喝葡萄酒。(太雅，2007)。頁 2-15。
- (註五) 傅學仁。台灣葡萄酒消費文化分析。南華大學。  
<http://www.nhu.edu.tw/~society/e-j/25/25-13.htm>
- (註六) 弘兼憲史。葡萄酒&乳酪搭配講座。(積木出版社，2009)。頁 16-82。
- (註七) 同註三。
- (註八) 同註一。
- (註九) 同註一。
- (註十) Peggy Le。葡萄酒饗宴。<http://redwine2472.pixnet.net/blog>
- (註十一) 維基百科。法國。[http://zh.wikipedia.org/wiki/File:France\\_cities.png](http://zh.wikipedia.org/wiki/File:France_cities.png)
- (註十二) Lydia。葡萄酒釀製程序。  
[http://lydiatseng.blogspot.com/2008/06/blog-post\\_8657.html](http://lydiatseng.blogspot.com/2008/06/blog-post_8657.html)
- (註十三) 同註十。
- (註十四) 同註十。