

Trinquer! 向法國葡萄酒致敬

投稿類別:史地類

篇名:

Trinquer! 向法國葡萄酒致敬

作者：

李依紋。國立蘭陽女中。二年十二班

陳子琳。國立蘭陽女中。二年十二班

指導老師：林秀梅

壹●前言

一、研究背景

世界的名葡萄酒大多產自法國。法國葡萄酒的釀造歷史悠久，甚至可追溯到羅馬帝國時期。由於氣候溫和，法國除了北部諾曼第一些區域以外，都可見葡萄酒的種植與釀造。在 1996 年時，已有超過 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。(維基百科，2011)(註一)至今，法國雖已不再是產量第一的葡萄酒產地，但仍然是世人眼中的葡萄酒王國。

二、研究動機

一趟不可思議的法國之旅開啓了我們對法國葡萄酒濃厚的興趣。汽車沿著綿延的公路，一路上盡是大片大片的葡萄園。其實不只在勃艮地的公路旁可見到葡萄園，就是在一般鄉村餐廳的小桌子上或是精美的櫥窗裡都見得到葡萄酒的身影。於是我們不禁好奇，是什麼原因讓這個充滿理性與感性的民族沉溺於這杯香醇。

三、研究目的

法國是眾所皆知的葡萄酒王國。葡萄酒的產地在世界各處廣為分布，往往提起葡萄酒腦中第一浮現的就是法國。而提起法國，除了精品名牌、巴黎鐵塔，葡萄酒也廣為稱道，葡萄酒幾乎成爲法國的代名詞。藉由此篇小論文我們將探討爲何法國與葡萄酒之間的等號得以成立。

四、研究大綱

本研究 架構 圖	壹●前言	一、研究背景
		二、研究動機
		三、研究目的
		四、研究大綱
	貳●正文	一、天時與地利 (一)、自然環境 1.釀造葡萄酒的種植條件及地理分布 2.法國葡萄酒得天獨厚的地理條件

		二、人和 (一)、歷史悠久—發展出多元品牌 (二)、法國菜必備飲品 (三)、莊園 (四)、市場行銷 1.節慶 2.品酒師
		三、葡萄酒對法國的影響 (一)、堅持 1.法律——A.O.C. (二)、民族性 1.愛美個性 2.英雄氣概 3.酒與愛情 4.精神慰藉 (三)、國民健康問題 1.兒童飲酒 2.法國人的酗酒問題
	參●結論	
	肆●引註資料	

貳●正文

一、天時與地利

(一)、自然環境

葡萄樹適應環境的能力很強，生長容易，但是要種出品質佳且有獨特風味的釀酒葡萄卻需要多種自然條件的配合。同一個葡萄品種因為種植環境有所不同，產出的葡萄酒風味也不同。所以品嘗葡萄酒的過程除了是感官的宴饗同時也是對產地風土的解碼。

1.釀造葡萄酒的種植條件及地理分布

一般而言，葡萄樹適合溫和的溫帶氣候，因為過冷的氣候會使葡萄無法達到應有的成熟度，且葡萄樹很難經得起酷寒的嚴冬，過熱的氣候則會使葡萄成

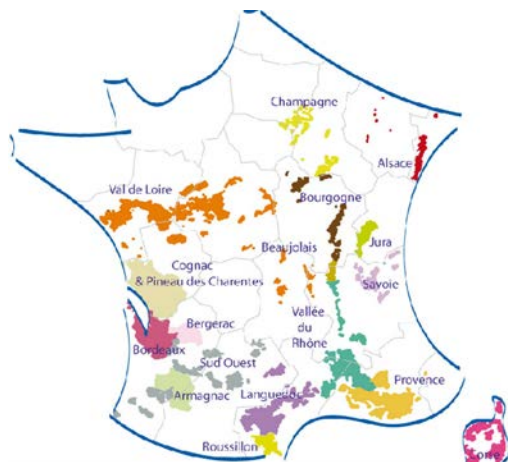
熟快速，釀成的酒平淡無味。全球大部份的葡萄園都集中於南北緯 38—53 度之間的溫帶區。影響葡萄成長的氣候因素有很多，其中以陽光、溫度和水最為重要，隨不同葡萄品種而異。(林裕森，1997) (註二)

除了氣候，土質對於葡萄酒的產地特色及品質也有非常重要的影響。葡萄樹是一種韌性很強的植物，有很強的適應環境能力，它不需太多的養分，所以貧瘠的土地特別適合葡萄的種植。太過肥沃的土地促使葡萄枝葉茂盛倒反而生產不出優質的葡萄。土質的排水性、酸度、地下土層的深度及土中所含礦物質的種類，甚至表土的顏色等都將影響著葡萄酒的品質。

2.法國葡萄酒得天獨厚的地理條件

法國即使不再是全世界最大的葡萄酒產國，但豐富多元的葡萄酒種類以及整體優越的品質，卻不是其他國家可以比的上的。首先是它正位於最理想的緯度，使葡萄獲得最適度的日曬至成熟；除了南部屬於地中海氣候，大部分地區都屬於闊葉林溫帶海洋性氣候，冬溫夏涼，常年有雨。

法國葡萄酒品質良好，葡萄園的土質起著不可忽視的作用。貧瘠多石的土壤可以確保避免葡萄樹枝葉過於繁盛，且吸收太陽散發出來的熱量；晚上，又可把熱量釋放出來，這對天氣偏涼的法國葡萄園來說，很有好處。(360doc 個人圖書館，2009) (註三)



由顯示葡萄生長區域的法國地圖中看起來，就好像是被人潑灑了葡萄酒一般，這個呈環形的漬跡占了整個國土的三分之二(堂耀華，2006)(註四)，由巴黎下方開始朝西延續至大西洋，在以曲線行進方式伸展至地中海，然後在北上回到原點，漬跡以不規則的形式分布，環形的上方和西半部十分的密集，地中海岸則變成爲數眾多的點滴狀，巴黎的東邊(香檳區)是大滴水

圖一、法國葡萄酒產區圖

珠狀，再東邊近德國邊界處是一條明顯的條紋。總之，法國葡萄園幾乎無所不在，因此無論你身在法國何處，都能在 160 公里(100 哩)已內找到葡萄園。由葡萄園分布區域之廣及密度之高，可說明法國葡萄酒的種類爲何如此繁多。其實法國整個國家幾乎都產酒，也因為峽谷、斜坡等地形的變化，所造成一些特別適合葡萄

種植的小區域氣候，環境特殊造成所產葡萄常有特殊風味，這點也造成法國葡萄酒口味的繁華多樣。

擁有這樣的盛譽絕非出自於偶然，法國變化萬千的地質條件、得天獨厚的溫和氣候，提供各式各樣的葡萄品種成長所需的最佳條件。再加上傳統與新式並陳的技術，以及嚴格的品質管制系統，共同建立了法國這個最令人嚮往的葡萄酒天堂法國具備了全世界最優良的產酒地理條件。

二、人和

(一)、歷史悠久—發展出多元品牌

大約西元前 6000 年左右，在黑海與裏海間的外高加索區，就已經開始葡萄的種植和葡萄酒的釀製。當然，實際的年代更古遠，人類採摘的野生葡萄就有可能被意外地釀成葡萄酒。葡萄與葡萄酒的起源是多元進行的。(註二)

葡萄酒的種植在西元兩千多年前傳入希臘，並且成為希臘文化中相當重要的一部分，透過希臘人的向外拓展以及海外殖民地的建立，葡萄酒得已迅速地傳到黑海沿岸以及地中海的西部，法國南部亦是在此時傳入。



圖二、圭多-雷尼(Guido Reni)的小酒神

葡萄酒在希臘羅馬時期被賦予醫藥的功能，同時標誌著人類人性中瘋狂、享樂的一面。在整個中世紀，則是由基督教會的力量支撐葡萄酒的釀製工作。因為對於基督教徒而言，葡萄酒是耶穌寶血的象徵，亦為教會彌撒儀式時違不可或缺之品，在此情況下葡萄酒的生產便成為教會，特別是許多修道院的工作之一。教會組織龐大提供的專門人才也對日後葡萄酒的科學研究奠定了基礎。利如，現今法國勃根第(Burgundy)的 Clos de Vougeot，即為教會所有。

文藝復興在思想藝術方面的改革一直要到 17 世紀才慢慢地在飲食文化上產生影響，平衡、協調與精緻等古典觀念，開始被用到飲食的價值評斷上。隨著廚藝越來越複雜精緻化，以及資產階級的興起等因素，提供了口味更豐富多元的葡萄酒發展的空間。









20 世紀在葡萄園的釀造技術上有長足的進步，不過這些技術卻不能取代葡

萄園天然環境的重要性，要釀造出有特色和風格的葡萄酒，還是要靠葡萄園所擁有的優異天然環境。70年代起，歐洲以外的許多新興葡萄酒產國無論在產量或品質上均有相當大幅度的成長。但相較起來，法國葡萄酒擁有著悠久歷史這層最好的包裝。

(二)、法國菜必備飲品

酒是法國的生命；也是每個法國人的生命。法國人說：「有餚無酒等於白晝沒有太陽。」法國人愛美食，更愛好美酒。(蕭曦清，1983) (註七) 酒在法國有「瓶裝陽光」之稱。法國人每餐必酒。他們覺得酒是正常飲食中所不可缺少的一部分，是餐桌上的「液體食物」而非飲料，其比重與平日所時的蔬菜、肉類並無二致。他們對於「葡萄酒是一種健康、自然的飲料，葡萄和陽光的產物」的信念堅信不移。在法國的餐館，一眼望去，餐桌必然有三個杯子兩瓶酒—紅葡萄酒和一瓶礦泉水。法國人每逢餐宴，必然一飯三酒：飯前酒、飯中酒、飯後酒。而每個法國家庭的預算中，花在飲酒上的費用，多於其家人的生活費和其子女的教育費。

表一、葡萄酒每年消費量，按人(十五歲以上)計算 (註八)

Wine consumption	
Country	Liters per capita
 France	8.14
 Portugal	6.65
 Italy	6.38
 Croatia	5.80
 Andorra	5.69
 Switzerland	5.10
 Slovenia	5.10
 Hungary	4.94

(三)、莊園

世界各地所出產的葡萄酒風格，無論是否出於酒莊的自覺，都和每一個地區的自然環境與人文環境之間有著非常密切的關係。這些因各地的風土環境才得以釀成的地方風味，是很難在其他時空之下再造模仿成的。

莊園制度在法國這個國家更是重要。法國屬於微氣候(micro-climates)國家，再加上人民具有強烈的高盧性格，因此即使在葡萄酒上所貼的標籤名稱是相同的，但是這區的味道和鄰區就是有差別。這種情形普遍見於法國酒莊，一片土地經過一再分割，使得一地每年的葡萄種類可能超過百種以上。也正因為每個莊園的獨一無二，造就了法國酒的精緻感。

(四)、市場行銷

葡萄酒的消費群定位在了女性、年輕人和中產階級家庭。人們對葡萄酒的喜愛，也帶動了葡萄酒相關的產業發展，比如說品酒、賞酒、美食、旅遊等相關產業。法國各地的葡萄酒往往搭配著一系列活動，如節慶、酒瓶拍賣會等來進行促銷和推出新品。

1.節慶

葡萄酒節是以歷史標題為背景，提供專業人士介紹葡萄酒、酒窖、葡萄園與工作的機會，使得這項節慶活動富有教育性又不失趣味性。每年都會有一個城市被選為代表性首都，節慶中將播放拍攝最佳的葡萄酒藝術及工作的錄影帶，並以櫥窗擺列展出全法歷史悠久的葡萄酒產區與城鎮。

2.品酒師

品酒師是釀酒廠的靈魂，釀酒廠不能沒有品酒師，就像寺廟不能沒有和尚。(蕭曦清，1983) (註七) 職業品酒師應該是三六五行以外的一行，他的工作最風雅，也最受釀酒廠的尊重。品酒用嗅覺比用味覺多，因用口品嚐會使味覺很快失去作用。任何新酒上市前，需經過職業品酒師品嚐確定品質，憑著品酒師的一句話，往往能影響著新酒的身價，因此美酒品評的確定，完全是依照品酒師的品評結果，而非依成本訂定酒的價格。而在一次世界大戰之後，法國經濟蕭條，名貴的酒沒有銷路，法國不如其他國家為了生存，以品質差的酒出售，相反地，聞名酒廠寧願虧本將多年窖藏的葡萄酒降價，也不願釀劣酒上市。而這種犧牲成本，求維護信譽的精神，是法國葡萄酒之所以能在全世界暢銷而歷久不衰的主因，而維護這種高品質水準的功臣就是品酒師。

三、葡萄酒對法國的影響

酒，是栽培和釀造兩種產業緊密連結下的產物。對於擔心地方人口不斷外流

到都市的地方政府來說，利用製酒產業這種特質，來促進地方的蓬勃發展，是他們最大的期待。而酒類對觀光業也有正面的功效，除了政府努力之外，若少了法國人的堅持和深具特色的民族性，葡萄酒是很難在法國生根發芽的。我們將從堅持、民族性、和對法國人民健康影響等三個方向去探討葡萄酒之所以影響法國深遠的原因。

(一)、堅持：

法國人對酒的知識，隨著成長過程而增長。看著父母喝酒，聞著酒香，練就聞酒的本事。到了法定喝酒的年齡，他們能對比大人的評價，親身體驗酒的品質。這種對酒的“挑剔”是法國文化的一部分。(法蘭克葡萄酒，2004) (註九)

1.法律——A.O.C.

法國葡萄酒的法定管區產制(簡稱 A.O.C)，從 1936 年就已開始運作，此制度不僅在於管制葡萄酒的品質，同時也在於規定各地葡萄酒的特色和傳統，透過各種生產條件的規定，以及實際的品嚐，讓每一產區的酒都能維持當地的色彩。這樣的理念已被其他酒產國當作典範，成了西班牙的 D.O 義大利的 D.O.C 等系統。此制度確定了葡萄酒無法像啤酒一樣，成為大量生產的工業化飲料也用來確保法國葡萄酒，在有限的土地上達到產量及品質的最佳狀態，實是奠定法國葡萄酒崇高地位的最主要原因之一。A O C 管制了原產區地理位置(土質、日照、雨量、坡度、地下土層)、葡萄品種:什麼葡萄該種於什麼地方、最低酒精含量:依葡萄生長的特定地區而有所不同及葡萄種植方法(剪枝方式、公頃種植密度、酒精含量)。(劉鉅堂，1996) (註十)

除了 A.O.C 之外，法國政府為了保持葡萄酒的品質，制定了不少相關法令，例如：釀酒法明文規定，只有巴黎東部的三個城市：Ay、Reims、Epernay 才准種植釀造香檳酒的葡萄，由這三個地區用這種特別品種的葡萄所釀造的氣泡酒，才有資格稱為「香檳」。(蕭曦清，1983) (註七) 這三個城鎮出產香檳酒的歷史悠久，經年累月不斷研究，有獨特的釀造方法，釀的香檳酒品質高超，為其他地區所不能企及，故『香檳省』所釀造的美酒馳名全世界。

(二)、民族性

1.愛美個性

醇酒，美人，名菜，在法國人眼中都是藝術品，不懂細細欣賞便是虛度人生。但對法國人來說，喝酒並不是牛飲，他們重視酒的濃度、年代和香味。法國

人喝酒，還能舉止優雅德體，口齒清晰流暢。實際上，法國所製的葡萄酒和香檳，酒精含量都很低，法國酒的醉人不在酒，而在氣氛。他們絕不承認這些是奢侈，卻認為這是對精緻的美的，一種追求。

2.英雄氣概

英國人最常嘲笑法國嗜酒、浪漫、頹廢，然而他們的話又不全然正確。浪漫嗜酒是事實，卻非頹廢的代名詞。(蕭曦清，1983) (註七) 從歷史的角度來看，當歐洲專制王權盛行的時候，嗜酒浪漫的法國人將逃走的路易十六送上斷頭台，歷經數十年的革命，直至共和國體確立為止，又北美爆發獨立戰爭時，只有浪漫成習的法國人組成志願軍，不索分文。之後還耗費鉅資，在紐約捐贈自由女神像，這又豈是一個平日只知飲酒的民族可做到的？嗜酒、浪漫、享樂、空想或許都是法國人的天性，而這些天性也的確是無數世紀從酒精中陶冶出來的獨特性格，但也許正因為如此，法國人具有另一種本能，那就是勇敢與愛好名譽。

3.酒與愛情

法國人在辦公室飲酒並無不當，上司見到也不會皺眉頭，大多員工午餐內有一瓶酒，他們並不認為午餐時甚至工作當中飲酒會妨礙工作業務的運作。法國人認為酒是愛情的一部分，是浪漫愛情的表徵，也是法國人表達愛情的方式。談愛少不了酒，一杯香醇在手，平添幾許羅曼蒂克的氣氛與浪漫的感覺。法國人在臥室飲酒更是普遍，有人說最足以代表法國「酒文化」的白蘭地就是「閨房酒」或稱「媚酒」，女色原以令人神魂顛倒，在加上這種「媚酒」，迷惑的氣氛更濃。(蕭曦清，1983) (註七) 也許有人認為法國人必定有很大的酒量，其實不然，他們講求飲酒的藝術，而且這是出於他們對「酒是食物」的基本概念，量不在多，只求品質良好。

4.精神慰藉

大凡動亂時代，人民基於逃避心態，飲酒風氣必盛。法國歷史學家布諾德 (Fernand Braudel) 考證十八世紀法國大革命前夕，正是風雨欲來風滿樓，巴黎平均每人每年消耗烈酒高達一百二十萬公升(蕭曦清，1983) (註七)，由此可見，「何以解憂，唯有杜康」，中外皆然，古今同理。

(三)、國民健康問題

十八世紀法國思想啓蒙師伏爾泰於八十四高齡時，有人問他長壽的秘訣，他簡單明瞭的說，是「葡萄酒給我健康與快樂」。法國人認為，某些酒摻其他配料熟

飲可預防疾病，有法國科學家訪問十位逾八十歲的法國老人長壽的奧秘，發現他們有一項共同的嗜好—「熱飲」：以酒與奶等混合，用滾開水沖飲，祛除傷寒感冒。」。然而，在可能預防疾病之外，有不少困擾法國的問題是葡萄酒引起而不可忽視的，我們將從兒童飲酒、法國人的酗酒問題等方面討論起。

1.兒童飲酒

在法國，最令人驚訝的是兒童也喝酒，很多法國父母不相信酒對他們未成年的兒女有害、會妨礙他們的身心的健康與成長。也就是說，他們對未成年兒女飲酒的問題，採「放任」的態度。一九五一年，法國教育部正式通令「不沖水的紅葡萄酒必須供給任何學齡兒童」。然而這項通令至一九六一年修訂，改為「凡年在十四歲以下的學齡兒童，用餐時不供給紅葡萄酒」，(蕭曦清，1983)（註七）原因是長期放任的結果，居然連未屆學齡的兒童也時喝到酒，飲酒成習，導致酒精中毒、精神不正常的例子不勝枚舉。

2.法國人的酗酒問題

法國是世界上飲酒最多的國家之一，因此對其國民健康影響是不言而喻的。每年法國幾乎有兩萬人死於酒精引起的疾病，尤其是肝硬化。而法國弱智兒童之中有三分之二父母是酒鬼，問題就是大量消耗廉價的紅酒上。(鍾禮文，1986)（註十一）

法國政府社會救濟的預算也受到同樣的威脅，每年花在增設醫院、監牢、少年感化院的費用遠遠超過從酒所徵的稅額。而法國人嗜酒積習，牢不可破，雖然政府不斷提倡戒酒和告誡人民飲酒的害處，許多法國人還是不認為飲酒會帶來壞處。

參●結論

葡萄酒和地理與歷史同時有著非常緊密的聯繫。透過酒的顏色、酒香和口味所表現的特性，可以展露一地環境，葡萄酒也伴隨人類近萬年來的歷史變遷，轉換過各種不從的角色和意涵。從希臘的酒神到中古世紀的耶穌基督寶血，甚至是存在於文人哲士的作品中，莎士比亞曾經說過：「如果有人講一則笑話，笑話的內容逗得人前仰後翻，的確引來大家的喝采與掌聲，但有一個人卻很沮喪，高興不起來，那絕對不是因為這個笑話不夠精采，而是他杯中一定沒有葡萄酒了。」尋著葡萄酒的芬芳，我們得已在悠遠的歷史中與生命的脈絡一同呼吸，得以在世界的任何一個角落親吻法國的土地，面對這個既傳統又現代的飲品，也許我們可以把它當作是連結歷史與地理的最佳文本，引領我們透過嗅覺與味覺探詢

法國葡萄酒之美。

肆●引註資料

- 註一、維基百科(2011)。**葡萄酒**。2011年12月27日。取自
<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92>
- 註二、林裕森(1997)。**葡萄酒全書**。台北市：宏觀文化。
- 註三、360doc 個人圖書館。**葡萄對土壤的要求**。2009年7月23日。取自
http://www.360doc.com/content/09/07/23/16/183202_4404632.shtml
- 註四、堂耀華(譯)(2006)。**法國**。台北市：時報文化出版。
- 註五、法國旅遊發展署觀光網站。**法國葡萄酒產區圖**。取自
<http://tw.franceguide.com/%E4%B8%BB%E9%A1%8C%E4%B9%8B%E6%97%85/%E7%94%9F%E6%B4%BB%E7%9A%84%E8%97%9D%E8%A1%93/%E6%B3%95%E5%9C%8B%E8%91%A1%E8%90%84%E7%94%A2%E5%8D%80%E5%9C%B0%E5%9C%96/home.html?nodeID=248>
- 註六、中國經濟網(2009)。**世界名畫中的葡萄酒**。2009年04月16日。取自
http://big5.ce.cn/life/msty/pwtd/200904/16/t20090416_18815381_1.shtml
- 註七、蕭曦清(1983)。**酒國春秋**。台北市：台灣新生報出版。
- 註八、Wikipedia(2012)。**Wine**. Retrieved March 24, 2012, from
<http://en.wikipedia.org/wiki/Wine>
- 註九、法蘭克葡萄酒(2004)。**法國葡萄酒文化**。取自
<http://www.francwine.com/shownews.asp?id=1211>
- 註十、劉鉅堂(譯)(1996)。**葡萄酒入門**。台北市：聯經出版。
- 註十一、鍾禮文(譯)(1986)。**國家文庫—法國**。台北市：時代公司出版。