

法国红酒文化

酒可以搭配任何菜，但对法国人而言，酒是用来搭配人生的。

法国葡萄酒被世人奉为世界葡萄酒的极品。它所以深受人们的爱戴，不仅仅在于它与香水时装一样象征着法兰西浪漫情调，更重要的是它有着独特的历史和文化底蕴。



『法国葡萄酒依据葡萄酒法及其品质而分成以下几种』

A. O. C. Wine 是指定优良产区酒为名之葡萄酒的通称,这种酒对于原产地(地区、村、葡萄园等)有很详细的限定,指定区域大约有四百处。其标示方式如 APPELLATION ROMANEE CONTI CONTROLEE, 于 APPELLATION 与 CONTROLEE 之间的 ROMANEE CONTI 则是酒园名称。

Vin De Pays(地区餐酒)是在指定产地酿造的上好指定葡萄酒,暂时不会升格为 AOC 酒。其限制较 A. O. C. 所规定的少,价格也比较合理,找找看,也许能够找到品质相当不错的酒喔!

Vin De Table(日常餐酒,又分三级)1, Vin de Table Francais (高级,只混合法国产的葡萄) 2,

Melange de Vins de differents Pays de Communaute Europeenne (中级,混合欧联诸国生产的葡萄酒) 3, Vin otenu en France a Partir de Raisins

Reolten (低级,不限定葡萄品种,在法国国内酿造者)美味与否全凭生产者的巧手,无等级之分。



『如何保存酒』

保存葡萄酒最忌讳的是温度的强烈变化，如果你在店家购买的时候是处于常温之下，则在家里只要保存于常温之下即可。你若想饮用冰镇过的葡萄酒于饮用前冰冻即可。如果你将葡萄酒储存于冰箱中，只适合存放于温度变化较小的蔬菜室内。最理想与长期的储存环境是温度约在摄氏 12~14 度间保持恒温，湿度在 65%~80% 间，保持黑暗，一般酒都放置于地下室。保持干净，以免其它异味渗入酒内。



『醒酒』

由于红酒被喻为有生命力的液体，是由于红酒当中含有丹宁酸(Tannic Acid)的成分，丹宁酸跟空气接触之后所产生的变化是非常丰富的。而要分辨一瓶酒的变化最好的方式是开瓶后第一次倒 2 杯，而先饮用一杯，另一杯则放置至最后才饮用，就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样，也许在 10 分钟、也许半个小时、也许在两个小时后。如何去发觉酒的生命力就靠自己的感觉跟经验了。

『过酒(Decenting)』

过酒的方式，是将葡萄酒倒入醒酒瓶(Decenter)的动作称为过酒，但过酒的目的到底何在？其实有二，一是藉此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍，但有损葡萄酒的风味，所以必须去除。

另一则是使年份较少的葡萄酒将其原始的风味，从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触，此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢，味道也变的圆润了。



『品酒步骤』

1. 观其色泽--将酒道在高脚杯中，握着杯脚，看其色泽。
2. 闻其香味--轻摇酒杯让香气释放出来，闻其散发的香味。
3. 品尝--啜饮一小口，让酒在舌尖溶动，感觉其味道及酸甜度。