



法國：香檳傳奇 Franch : The champagne

My only regret in life is that I didn't drink more Champagne. <John M. Keynes>

(我這輩子唯一的遺憾，就是沒有喝夠香檳。<英國經濟學家，約翰·海納德·凱因斯遺言>)

In Success you deserve it and defeat, you need it.<Winston Churshill>

(無論成功或失敗，他都會是你應得與需要的。<前英國首相，溫斯頓·邱吉爾>)

Too much of anything is bad, but too much Champagne is just right.<Mark Twain>

(什麼事物過多都不好，但再多的香檳總是剛好。<美國幽默大師，馬克·吐溫>)

以上三人的言論，讓我們能感受到：香檳，一個多美好的存在阿！

## 一、何謂香檳?

葡萄酒產區(appellation)，是法國人定位葡萄酒一個極為重要的指標，如果想再一瓶葡萄酒上掛著 appellation 這個字，就得要遵守法國的許多規矩與法令。

如果隨意標上 appellation，對於法國人而言是種嚴重影響商譽的欺騙。

香檳(Champagne)，算是葡萄酒中的其中的一個種類，同時也算是氣泡酒(sparkling wine)的一種，但是香檳比氣泡酒多了些東西。

法國人其實一直很受不了美國人將所有的 sparkling wine 通稱為 Champagne，因為對法國人來說，只有在法國香檳區所出產的，受過認證的優質 sparkling wine 才是真正的 Champagne，其他的都只能稱為 sparkling wine 罷了。

當然，既然說了香檳算是氣泡酒的一種，那麼又有哪些地方有氣泡酒呢？義大利、西班牙、美國甚至是澳洲都有，只是稱呼多多少少有些不同。

## 二、歷史與傳說

在 5 世紀左右或是更早以前，其實就有羅馬人在法國東北部種植葡萄了，但葡萄酒卻是一直到中古世紀才開始釀造的。當教堂擁有葡萄園時，就有僧侶釀造葡萄酒用於聖禮上了。

在中古世紀裡有一個傳統，就是法國國王都會在理姆斯（Remis，法國東北部的一座城市）進行加冕典禮。當然，香檳區的葡萄酒自然也是有被使用在加冕典禮上的，但名聲卻一直不如柏根第好，因此香檳人一直都很羨慕柏根第人，也一直想要達到或是超越柏根第的名聲。雖然香檳人一直都有這個心，但當地的氣候等自然條件卻為香檳人釀造葡萄酒設了個相當獨特的障礙。

在葡萄種植條件嚴峻的狀況之下，葡萄熟成比起其他地方更為困難，而且雖然果酸宜人，但是卻也顯得糖分不高、甜度不夠，相對的，釀造出來的紅葡萄酒就比柏根第更為輕薄。

二次醱酵，是由一名英國的物理學家克里斯多夫·梅雷特最先開始記錄的，他的記錄包含在成品酒中加入糖分進行第二次醱酵整個過程。他開始進行這項記錄時，其實比許多資料記載的「唐·培里儂是氣泡酒的發明者」還要早許多。梅雷特在完成她的記錄後，便在 1662 年將他的記錄成果報給皇家學院，也就是我們現在稱的「香檳法」。

另外，說到唐·培里儂，有一個傳說是這麼說的：16、17 世紀時期，法國香檳區內的盲教士 唐·培里儂陰錯陽差之下釀出了香檳。

這位教士雖然眼睛盲了，卻也從不放棄釀製葡萄酒，也因此在一次的釀製過程中出了差錯。在葡萄酒醱酵時應該排出的二氧化碳沒有排出去，留在瓶中與葡萄酒溶在一起形成氣泡，就成了香檳。

幸好他看不到打開時所冒出的氣泡，不然這桶香檳可能就被這樣丟了吧？當他喝下第一口時，他驚喊：“Come quickly, I am tasting stars!”。當然，這個傳說句說只是某間酒廠為了打響名聲而創造的，可是這一句“Come quickly, I am tasting stars!”是多傳神的描述呢。

回歸正傳，雖然唐·培里儂並不是真正的香檳創造者，但她對於香檳的貢獻卻是不可否認的事實。他的貢獻中，就包含了使用鐵絲將瓶口綁緊，以防瓶內的壓力過大，而將瓶口的瓶塞彈出。

在當時，瓶子因為壓力過大而導致瓶塞彈出甚至是整瓶爆炸都不是件奇怪的事，據說在解決方法出來以前，一整個酒窖中所釀造出來的香檳爆炸率高達 90% 都屬於正常的，也因此在當時香檳甚至被灌上了「魔鬼酒」的稱號。

爆炸的情況，一直到英國人發展出一種較為堅固的玻璃才顯得改善，但促使改善最多的，是開始使用化工的方式去計算多少酵母、糖會產生多少二氧化碳；而在開始用香檳法釀造香檳後，香檳的產量也就有著顯著的提升：自原本西元 1800 年年產三十萬瓶，提升到 1850 年的兩千萬瓶。

### 三、香檳區？

對於法國人來說，所謂的 Champagne 只能從香檳區中所種植的葡萄釀製，那香檳區到底是哪裡？

香檳區位於法國的北部，大約位於首都巴黎東北方一百五十公里左右。此區是法國最北方的葡萄酒產區，區內的兩百五十個村莊中，葡萄園所占的土地面積就約有兩萬八千公頃，是為法國三大名產地之一。

Champagne，它有「田野鄉村」的意思(Champ 是為田野，Campagne 農村)。香檳區的嚴寒氣候，是葡萄能夠忍受的最低溫，也因為如此所以更需要細心的栽培與照料。

初春的葡萄萌芽期，農人們必須在田間升火以提高溫度，並且對抗春寒時所降臨的霜害。除了氣候之外，香檳區的土質更造就其繁複口感的肇因：6500 萬年前，覆蓋在今日法國北部的海水逐漸消退，留下一種由白堊和石灰岩所混合而成的特殊土壤，當中含有鈣質、矽土與火山灰泥漿等能帶給葡萄豐富的礦物質，同時也具有絕佳的排水性與保溫性，能儲存白天所被照射到的熱能並於晚間將之輻射到葡萄藤上，因此對於香檳區的葡萄有了非常大的幫助。

而在香檳區裡面，葡萄最主要的產地，卻也還是僅限於漢斯(Reims)周邊的漢斯山區、馬恩河谷(Vallee de la Marne)、埃佩爾奈南部的白丘區(Cote des Blancs)，以及特魯瓦南部的巴爾河谷(Cote des Bar)等地，在這些地區坡度較為平緩的丘陵地帶上，有著眾多的葡萄園廣布其中。

從七月下旬到八月下旬這段成熟結實的期間，在香檳區接到沿路的各個村莊，皆會定期舉辦「香檳街嘉年華」的活動。活動期間香檳試喝及美食攤位林立，每年的這個時候，就會湧入許多來自世界各地的香檳迷來共襄盛舉，那麼法國境內的國民呢？這就更不用說了吧！

再來，就約略介紹一下三個香檳區的重要地區吧！

1. **漢斯(Reims)：** 漢斯從中世紀到一八二五年，總共歷經了二十五任的法國

國王在此進行加冕儀式，是香檳區的中心都市。

漫步於漢斯的街道，首先映入眼簾的，是由許多雕像裝飾而成的哥德式聖母院、朵皇宮，安置聖雷米遺體的本篤會聖雷米大教堂，以及將修道院作為博物館使用的聖雷米大教堂。此處古蹟林立，現在都已經被列入聯合國教科文組織的世界遺產名錄，漢斯之所以會如此的有名，就是來自於這些莊嚴的哥德式建築，以及充滿歷史古蹟感的街道。

漢斯同時也是香檳區街道的起點都市，慢步於此處，可以見到 G.H.瑪姆(Georges Hermann Mumm)、拍譜(Piper Heidsieck)、波茉莉(Pommery)以及泰廷爵等著名的香檳酒莊林立。

漢斯郊外的平坦丘陵地，有葡萄園廣布的漢斯山區。此區中有個被稱為「花開之村」的克蘭美村(Coulommès la Montagne)，以及尚遺留有美麗洗衣場的如伊村(Coulommès la Montagne)，村莊內葡萄園隨處可見。

同時，也有以種植 Pinot Meunier、Pinot Noir 等香檳用葡萄品種為主的魯迪斯村(Ludes)，以及守護著十二世紀本篤會修道院的維爾基村(Velzy)等之名葡萄產地村落。

2. **埃佩爾奈(Epernay)**：從位於埃佩爾奈中心的共和廣場(Place de la Republique)往東延伸，即為世界著名香檳大道(Avenue de Champagne)。

擁有文藝復興時代建築特色的卡斯特蘭(Castellane)、梅西耶(Mercier)、酩悅(Moët & Chandon)等著名香檳製造商的豪華總部，就林立在此香檳大道上。

其中，又以建於一七四三年的酩悅總部，堪稱是本區最大而且最氣派的建築物。同時，本區也有多家博物館，展示著香檳區的歷史與傳統，真不快

是香檳大街埃佩爾奈阿！

另外，在埃佩爾奈的地底下，有著總長度長達一百公里的白堊土質香檳酒窖，容量足以儲藏好幾百萬瓶的香檳。埃佩爾奈附近有用城牆圍起的阿依村(Ay)，其葡萄園及榨汁場都是位法國或是其他外國國王所擁有的。句說這裡有一間木造的房子，曾經是屬於法國波旁王朝首任國王亨利四世的榨汁場呢！

埃佩爾奈的村莊中，有許多可供遊客參觀的香檳酒莊，有機會的話，可以電話預約前往參觀。

3. **特魯瓦(Troyes)**：特魯瓦街道兩旁，木造房屋、火燄哥德式(Flamboyant Gothic)的聖彼德兼聖保羅大教堂(Cathedral of St. Peter and St. Parl.)，以及句有大片要演彩繪玻璃的聖瑪德蓮教堂(Sainte Madeleine)等建築物佇立其中，至今為止，這裡仍然充滿了中世紀街道的氛圍。

本區葡萄的栽種，是以特魯瓦南部的巴爾河沿岸為中心。傳統葡萄農家比鄰的 Celles Sur Ource 村以及 Neuilly SurSeine 等的葡萄產地皆分布於此，由塞納河貫穿其中。

還有就是，香檳區最大的葡萄栽培地，生產三種 AOC 葡萄酒的 Les Ricyes 也在這個地區。其他尚有被稱做城堡之都的 Gye Sur Seine、Loches Sur Ource，以及 Ville Sur Arce 等村莊也都位在此區。

特魯瓦東部以 Bae Sur Aube 為中心的地區內，在十二到十八世紀古教堂建築聳立的 Urville、Campagnol les Mondeville 等村莊，葡萄栽種的活動也相當興盛。想來趟特魯瓦葡萄園的深度之旅，則千萬不能錯過 Colombe Le Sec 等村落。

特魯瓦除了香檳區街道沿路充滿著中古世紀建築物的街景外，放眼望去皆是平坦丘陵上，廣布著眾多葡萄園的田園景色。

#### 四、香檳的釀造

目前香檳的釀造方法有數種：

1. Methode Champenoise(香檳法)
2. Transfer method(換瓶法)
3. Rural method(田園法)
4. Charmat (夏馬槽法，又名大桶加壓法)
5. Charmot method ,or bulk method(二氧化碳注入法)

**1. Methode Champenoise (香檳法)**，這是個最麻煩、最傷神、最花時間、最花金錢，但也絕對是最名貴的方法。

**Methode** 是 **method** 的法文，**Champenoise** 是 **Champagne** 的形容詞。

到目前為止，有很多很多法國香檳區的釀酒者，除了非常的保護 **Champagne** 這個名字之外，對於 **Methode Champenoise** 這個名字也是非常的保護，因為他們認為，如果不是 **Champagne**，就沒有資格宣稱使用 **Methode Champenoise** 這個方法。

**Methode Champenoise** 在一開始跟一般釀製白酒的過程是一樣的：先去皮並得到葡萄汁，然後放入桶內加酵母醱酵，進行這第一次醱酵的時間大約是 10~15 天不等。

變成一般的白酒後，常常會把好幾種不同品種不同年份的酒混起來，這個混酒的用意是要確保酒質穩定，以確保酒廠聲譽。不同酒廠混的成分不一樣，所以產出來的香檳風格也就不同。

在混酒後，就會進行裝瓶的動作，在這個時候這香檳仍然還沒有氣泡，只是些普通的白酒。在裝瓶時，與一般白酒最大的差別，就是香檳裝瓶時會再加入一些酵母跟糖(通常是冰糖)，讓放在瓶中的酒進行第二次的醱酵。

這些酵母還有糖被稱為 *liqueur de tirage*。所有後來加入的糖份都會醱酵成酒精跟二氧化碳，當所有糖分都醱酵成二氧化碳時，瓶中的壓力更可以到達 5~6 個大氣壓！

在這第二次醱酵的過程後，酒仍是保持靜置的，而靜置的時間可以放長達數個月到數年之久，完全看酒廠自己決定。當然，靜置時間越久，酒開瓶之後由二氧化碳所形成的氣泡就會越細、越慢冒出、也越持久，所以靜置時間越久，氣泡酒品質就會越好，也就是說—更貴。

可是，在這個第二次醱酵的過程中會產生出一個非常令人頭痛的問題。

酵母在吃光糖份後就會餓死，雖然說酵母會自動消化掉同類的屍體，但是不可避免的，總也還是會留下一些些的沉澱物沉澱其中。釀酒師們一直很想要把這些沉澱物去掉，讓酒能夠變的透明、清澈，可是卻又不能讓氣泡跑掉，因為氣泡一跑掉，價值也就跟著跑掉了。

經過考證後，十八世紀的香檳是跟一些好啤酒一樣：帶有沉澱物的。

這種情形一直持續到十九世紀，有一個寡婦 **Veuve Clicquot-Ponsardin** 發明了一個方法才解決掉這些令人頭痛的沉澱物。她在裝完瓶後放靜置時先將瓶子倒過來約 30 度放置，而且每天都去轉動酒瓶約 1/8 圈，想辦法將沉澱物積到接近



瓶塞的地方。當然由人工搖動酒瓶的時間花費是相當驚人的，約莫要花到二個月，而且是一瓶一瓶一瓶的，一次一次又一次的搖，相當費工。

現在許多酒廠改用機器搖動，這種機器稱為 **gymopalettes**。雖然換成機器已經比人工快上許多，但還是大概要花上一二個星期。

不過有一些頂級的品牌或是酒廠、公司仍然堅持使用傳統的手工進行轉瓶的動作，而負責這項工作的人就叫 **remuer**，如果熟練的話一天甚至可以轉個 3、4 萬瓶。

放到一個適當的時間，而沉澱物也都積到接進瓶頸的地方時，香檳就會迎接下個重要的步驟 – **degorgement**。

**Degorgement**，就是將沉放好的香檳的瓶頸部分放到約-30°C，濃度極高的鹽水中，好讓瓶頸中的東西「結凍」，結凍後將瓶身轉正，這時只要將瓶口的蓋子打開，被冰凍著的酵母就會因為瓶內壓力而被噴出來，此時釀酒人會在其中加入含了年分酒與糖的 **liquer d'expedition**。

其實 **liquer d'expedition** 也算是一種調和液，因為它不只能補充除去酵母所損失的酒液，最重要的是，其中所含的糖量就幾乎決定了該香檳的甜度。將 **liquer d'expedition** 置入瓶中後，只要再用軟木塞塞住瓶口並用鐵絲纏好瓶口，貼上標籤就可以出場銷售了。當然有些酒廠在完成這個步驟後仍會再放回地窖繼續陳年，也並非不可。

整個 **Methode Champenoise** 的製作流程差不多就是如此，最少也得花上 1~2 年，多的甚至能超過 10 年以上。

**2.Transfer method(換瓶法)**，其實有點像是 **Methode Champenoise** 的簡化法。

**Transfer method** 在第二次醱酵的過程中並不需要轉動瓶身，也不需要噴冰酒。在完成靜置後，就將香檳拿到高壓環境下直接開瓶過濾並重新裝瓶。因為瓶內瓶外的壓力相同，所以不會有氣泡跑掉的問題存在，但仍然有人堅持，使用這個方法還是會影響香檳的品質。

**3. Rural method(田園法)**，與 **Transfer method** 像似的是，**Rural method** 也有點接近是 **Methode Champenoise** 的簡化。

**Rural method**，是指當葡萄酒製作到酒精醱酵這個步驟時，將醱酵到一半的葡萄酒冷卻以減慢其醱酵速度，在這酒液裡面尚存有糖分的狀態之下裝瓶，使剩下的醱酵過程在酒瓶中完成。

**4. Charmat (夏馬槽法，又名大桶加壓法)**，它和 **Methode Champenoise** 作法最相近：兩個步驟顛倒過來，但也因此，在細節的部分也就有了那麼點的差距了。

**Charmat** 和 **Methode Champenoise** 最大的差別在於第一次醱酵步驟完成的葡萄酒的處理方法不一樣。**Methode Champenoise** 是將酒一一裝瓶後，第二次醱酵過程就在瓶中進行；**Charmat** 則是將所有的葡萄酒倒入一個大型酒槽中，在裡面加入糖和酵母後密封起來進行第二次醱酵。

所以當然相對，如果說 **Methode Champenoise** 要去除那些因為醱酵所產生的沉澱物而去一瓶一瓶進行轉瓶，那麼 **Charmat** 就是在完成醱酵之後一次性的去除掉沉澱物。

在第二次醱酵完成後釀酒人就會在裡面加入糖分與酒精進行調味的動作，而經過調味的香檳才會進行裝瓶。

**5. Charmot method**，或是又稱為 **bulk method(二氧化碳注入法)**，就是我們一般在市場上買到的那種價格比上述幾種方法製成的香檳還便宜許多的香檳製法。

其實這個方法相當簡單，就是在葡萄汁或葡萄酒中用高壓把二氧化碳打進去，與我們平常喝的可樂相當類似…所以相對的，不像 **Methode Champenoise**、**Transfer method** 等繁瑣製作方法所產生的綿密氣泡，**Charmot method** 的氣泡看起來是會相當「雄壯威武」的。

## 五、氣泡

氣泡，是香檳和一般葡萄酒最大的差別，一瓶好的香檳它的氣泡是相當綿密的。但為什麼香檳倒入香檳用的酒杯中後會不斷的冒出氣泡？這是因為當杯子底部的缺陷（如劃痕、磨傷）或清潔用布的纖維碰到溶在香檳中的二氧化碳後產生的「成核現象」。

由於香檳的氣泡給人的感覺十分高雅，因此有部分的廠商販售的或是顧客自己的香檳用酒杯就會拿去進行酸蝕、雷射等方式刻意去弄花，使氣泡能夠持續性的產生。

由於溶進香檳中的二氧化碳會在瓶內產生十分強大的氣壓，而這強大的氣壓往往會將還在陳年的香檳整瓶爆炸，而因為就只是瓶子本身的強度不夠。當香檳被接受後，在進行大量釀造時就很容易有一整座酒窖裡的香檳不斷爆炸的情況發生，因為一瓶香檳的爆炸產生的晃動，很容易也會讓相鄰的香檳也一起爆炸，結果在當時香檳爆炸的比例，低一點的、好一點的，只有 20%；嚴重的，就會高達 90%，所以魔鬼酒這個名子也才會出現。

## 六、製作 Champagne 的葡萄

至今，被用來製作 Champagne 的葡萄在香檳區中只有三種：**Pinot Noir**(黑皮諾紅葡萄)、**Pinot Meunier**(粉皮諾紅葡萄)、跟 **Chardonnay**(夏多內白葡萄)。

**1. Pinot Noir(黑皮諾紅葡萄)**，原本是在布根地(Burgundy)的一種紅酒用葡萄，

品質相當優良，是香檳最主要的一種成分。它可以增添酒中的香氣、酒體、與層次，同時也能提高陳年的潛力。Pinot Noir 含的成分越高，香檳本身的結構就會越嚴謹厚實，同時口感也會越強勁濃郁。



2. **Pinot Meunier(粉皮諾紅葡萄)**，這並不是個那麼受賞識的葡萄品種，可是因為它能為酒增加果味和酒體，所以還是有一部分的大品牌愛用 Pinot Meunier 。



3. **Chardonnay(夏多內白葡萄)**，是最受到歡迎的白酒用葡萄。它在香檳中也扮演了很重要的角色，因為它可以讓香檳變得更精緻而且高雅。香檳中 Chardonnay 的比例越高，風味會比較清新爽口，同時也會帶有濃濃的果香和蜂蜜香。



## 七、其他地區的氣泡酒？

法國所產的氣泡酒不只是香檳區的香檳，其他地方也有自然也有產，只是稱呼方法不同。法國產的氣泡酒被稱為「Vin Mousseux」或是「Cre'mant」。

Vin 是指葡萄酒，而 Mousseux 則是有著氣泡的意思，所以 Vin Mousseux 就是指「有著氣泡的葡萄酒」。

德國的氣泡酒一般稱做「Schaumwein」，而其中若是酒精濃度達 10% 以上，而且有經過二次醱酵產生二氧化碳，瓶子裡面的氣壓也有 3.5 個大氣壓的德國氣泡酒，就會被稱之為「Sekt」。但是瓶子中的壓力未達 2.5 個大氣壓的清淡微氣泡葡萄酒，就會被叫另一個名子：「Perlwein」。

義大利的氣泡葡萄酒分兩種：「Spumante」和「Frizzante」。Spumante，一般是採用夏馬槽法釀製的，但也有少部分地區是用香檳法釀製的；Frizzante，其實並不完全算是氣泡酒，它比較偏向微氣泡甜葡萄酒。

雖然說，義大利產的是氣泡酒而並非是香檳，但是義大利也有產出能夠揚名國際的「Asti Spumante(阿斯第氣泡酒)」(其產地為「Piemonte(皮蒙)」)，其品質可是依歐盟葡萄酒法的規定，被認定為是優等產區的葡萄酒呢！

西班牙的氣泡酒被總稱為「Espumoso」，一般都是採用夏馬槽法進行釀製。

但如果是採用香檳法所釀製的氣泡酒，則是稱為「Cava」。另外，Cava 這個詞在西班牙文中，帶有洞穴的意思。

美國與澳洲等地其實也和上述的國家一樣，都在大量的進行生產氣泡酒的動作。美國人如同前面所說的，並不會特別去區分 Champagne 和 sparkling wine(當然特別有在研究或是收藏的是例外)，因此一律都將氣泡酒稱之為香檳。

雖然美國、澳洲大多數都是生產、釀製一般的無氣泡葡萄酒，但其中也是有少數使用香檳法釀製氣泡酒的產區。可是即使是在此類產區，也是有採用二氧化碳注入法注入白葡萄酒中生產氣泡酒的產區，但只要在進行挑選時去注意一下，挑選有註明使用香檳法釀製的氣泡酒就不會有錯了。

## 八、香檳的等級與種類

因為混酒過程中混的種類，或是僅使用單一品種，這些變因而產出來的香檳，種類自然也就不太一樣。

1. **無年份香檳(Non-Vintage，簡稱 N.V)**：因為法國香檳區的氣候因素，經常使得葡萄品質無法每年都相似，而為了讓品質能夠更加穩定，所以會將不同年份的香檳混合、調製，這就是無年份香檳，也是香檳中最基本的款式。因為每間酒廠的條配方法都不相同，所以風味也都不太一樣，因此挑選無年份香檳最好還是依照酒廠來挑選會比較恰當。另外，由於無年份香檳是由不同年份得香檳混合調製而成的，所以標籤上並不會標示年份。

由於無年份香檳所占的總產量最高，口味也會因為酒廠而有所不同，再加上價格相較於其他的較為平易近人，所以也最受一般消費者的喜愛。《葡萄酒入門》一書的作者 Kevin Zraly 甚至宣稱說，「買香檳時，我會比較喜歡無年份酒，因為它合我的口味，而且價格也絕對划算！」



←Non-Vintage of Champagne.

2. **年份香檳(Vintage)**：相較於無年份香檳是由各種年份調製而成的，年份香檳則是因為當年葡萄品質與產量極佳時，才會進行釀製的一種香檳，換言之，年份香檳就是由特定某一年所產的葡萄進行釀製，而標示也會註明是由哪個年份所釀製。法國對於年份香檳有特別規定，要求一定要進行熟成三年以上才可以標示「年份香檳」出廠販售。



←Vintage of Champagne，1999 釀製

3. **頂級香檳(Cuvee Prestige)**：這是採用上選的葡萄，而且限定只有由第一次壓汁壓出來的葡萄汁進行釀造的香檳，而且在經過多年陳年的香檳(約莫 6 年以上)，才可能有資格被稱做頂級香檳。一般而言頂級香檳都是年份香檳居多，但也是有少數的非年份香檳也被稱做頂級香檳。由酒廠所出廠的頂級香檳，也通常會被認定為該酒廠的旗艦酒款。



←Cuvée Prestige of Champagne

4. **粉紅香檳(Rose)**：這是指除了使用 Pinot Noir、Pinot Meunier 和 Chardonnay 釀造出來的白葡萄酒外，在其中額外添加了紅葡萄酒，又或是在釀造時連同皮一起進行壓汁而釀造出來的特殊香檳。在香檳區中，粉紅香檳是唯一被許可的特殊釀造方法。又由於合適釀造粉紅的年份更少、製作與調配難度也較高，所以粉紅香檳的價格也都會比同等級的香檳更顯得昂貴。在顏色上就可以看出較為明顯的差異：比起其他香檳，粉紅香檳就比較偏紅，在口感上能帶有濃烈的水果香，也能有著和紅酒相似的飽滿堅實。



←Non-vintage of Rose'

5. **黑中白香檳(Blanc de Noirs)**：所謂黑中白香檳，就是完全由 Pinot Noir 和 Pinot Meunier 兩種葡萄做為基酒，完全不混 Chardonnay 釀造出來的香檳。以產量而言並不少見，而且和有混 Chardonnay 的香檳相比其實相去沒有太多，最主要影響的，還是酒廠本身混酒的比例與酒本身的品質。但黑中白香檳其實也



有幾個部分是稍稍不同的，例如它的顏色會比其他的香檳更為濃郁，又或是帶有著更濃烈的黃色，同時在口感方面也會比較飽滿、厚實。



Blanc de Noir N.V

6. 白中白香檳(**Blanc de Blancs**)：顧名思義，Blanc de Blancs 是完全 100% 由 Chardonnay 白葡萄所釀造出來的香檳。但「白中白」一詞也會被用在其他氣泡酒上，用以區別該氣泡酒是由全 Chardonnay 所釀造的。在顏色上一般都是淡淡的黃色或是金黃色，在口感方面也比較纖細。



Vintage of Blanc de Blancs, 1999

## 九、甜度

香檳的甜度是由第二次醱酵時加入的糖和混酒時混的種類決定的，總共分 7 種。以下糖的單位均為每一公升中含有多少。

1. 極不甜(Extra Burt)：含糖 0~6g。
2. 不甜(Burt)：含糖 6~15g。
3. 稍甜(Extra Sec)：含糖 12~20g。
4. 略甜(Sec)：含糖 17~35g。
5. 甘甜(Demi Sec)：含糖 33~50g。
6. 極甜(Doux)：含糖 50g 以上。

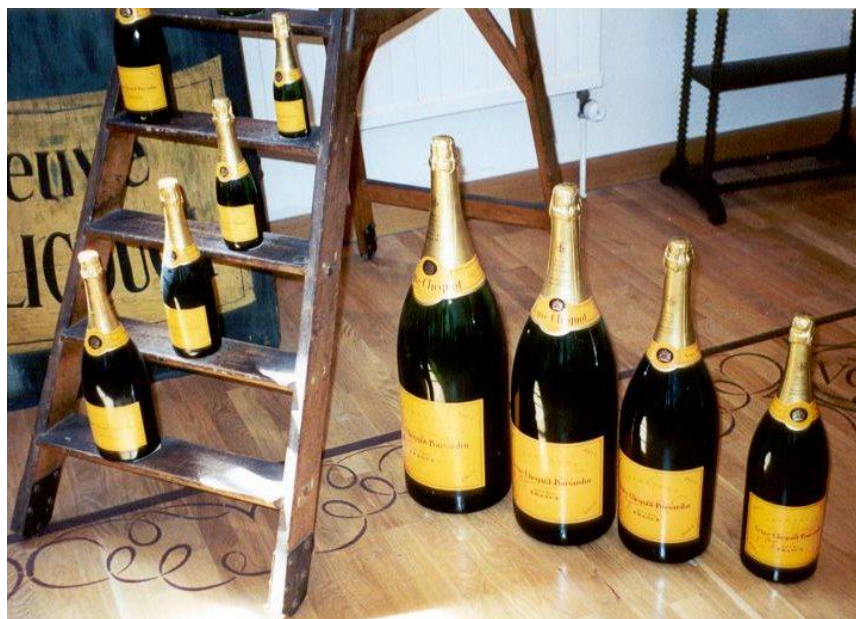
## 十、酒瓶

葡萄酒用的酒瓶其實有很多種樣式，包含波爾多型、萊因型、柏根第型、摩塞爾河型、法蘭克型、奇揚第形，當然也還有一種叫「香檳型」，就是特別為香檳所設計的。

香檳型酒瓶(Champagne Shape)，具有瓶頸部分較長、瓶間較斜，且瓶身下半部較為寬廣飽滿的特徵。全世界的氣泡葡萄酒，幾乎都是使用這種形狀的酒瓶。而為了使酒瓶能夠抵抗瓶內的壓力，通常瓶壁的玻璃都會設計得比較厚，同時也就給人有種尊貴穩眾的安定感。

香檳進行第二次醱酵是在酒瓶中的，而且一般都是在普通容量(750ML)或是在大瓶容量(1500ML)。小一點容量的香檳則是在上述兩種規格的酒瓶中醱酵完成再進行分裝，會這麼做是因為一般有個認知，雖然這並沒有確切的證據能夠證明：瓶中的氧氣和暴露在氧氣中的面積在相對來說比酒本身還要小，所以在大瓶裡進行釀造的香檳會比在普通瓶裡釀造的品質還要好。

比大瓶容量更大的各種型號酒瓶，一般都是根據聖經裡面的人物進行命名的，而裡面釀造的香檳則是由普通或是大容量釀好後轉移過去的。



←各種型號的酒

瓶。放置在樓梯上的，自左向右：大瓶(magnum，約 1.5L)，普通容量(full，約 750ml)，半瓶 (half，約 375ml)，四分之一瓶(quarter，約 188ml)；地板上的，自左向右：巴爾達莎瓶(Balthazar，約 12L)，撒曼以色列瓶(Salmanazar，9L)，瑪土撒拉瓶(Methuselah，6L)，耶羅波安瓶(Jeroboam，3L)。

一般來說，比耶羅波安還要大的酒瓶是非常少見的，因為香檳最好是一次就飲用完畢，除非是像宴會的場合一次十分多人一起飲用，不然真的沒有那個必要做到這麼大瓶。雖然大到像巴爾達莎瓶已經夠少見了，但是更大像是普里馬(Primat)就大到 27 升，也有像寶祿爵特地為邱吉爾製作的帝國瓶(約 568ml)，像是普通瓶的稍小板。

## 十一、瓶塞

葡萄酒其實使用的瓶蓋(就目前而言)至少有 4 種。

1. **軟木塞(Cork)**：這是個最為常見的一種塞子，在葡萄酒上大部分是用在中高價位上。香檳用的軟木塞是兩端為軟木，中間壓軟木塞碎片所製成，有「Twin Top」的別稱。以法國為首的歐洲各國葡萄酒，目前仍然有堅持使用像木製成的軟木塞，原因是除了堅持傳統以外，也是為了要滿足葡萄酒愛好者所好的關係。
2. **扭轉蓋(Twist Cap)**：大部分使用於澳洲、紐西蘭、南非等心世界葡萄酒國家中，主要是針對尚未完全熟成，也就是所謂的淺齡(Young)型態的低價位葡萄酒。但是最近，也漸漸的被一般葡萄酒使用了。它的特徵是用手就能輕輕鬆鬆的轉開，瓶口蓋子的部分大多是使用金屬材質製成的。
3. **塑膠蓋**：這種塞子大多使用於智利、美國、澳洲等低價群葡萄酒。優點是在瓶塞本身價格十分便宜，而且就實用性而言也十分之高，另外在耐久度也比軟木塞更好，因此也就不需要去擔心葡萄酒的品質會受到影響了。
4. **玻璃蓋**：由玻璃和橡膠經過俗稱「迫緊(Packing)」這道過程製成的瓶塞，在南非、德國、奧地利等地的使用情況逐漸普遍，屬於新型瓶塞。

另外，一般的軟木塞大小大約是直徑 24mm，裝瓶後是 18.5mm，但香檳用的會比較大軟木塞，大小約直徑 31mm，在裝瓶後卻只剩下 17.5mm，比起葡萄酒塞得非常之緊，這是為了因應香檳內龐大的壓力。

## 十二、香檳用酒杯

一般香檳用的酒杯有兩種：

1. **笛型酒杯(Champagne tulip)**：這是個細細長長的酒杯，能讓人好好的、仔細的觀賞香檳的氣泡。底部有個鈍角狀的設計，好讓這些細緻的氣泡能夠優雅的上升。而採用這種設計方法，除了能夠好好的觀賞那些氣泡外，更是為了

減少香檳和空氣接觸的面積，好讓氣泡不至於消失的太快，當然，保留住香檳得香氣也是目的之一。

2. **淺碟型酒杯(Champagne saucer)**：這種酒杯擁有寬闊的開口、短淺的杯腳這兩種特徵。和笛型酒杯相較之下可以盛裝的香檳就少了許多。但這種形狀的設計卻容易造成香氣和氣泡非常快速的溢散，所以並不適合拿來品嚐香檳。但如果說是要拿來堆做香檳塔，或者是拿乾杯用，那麼這種酒杯倒是個不錯的選擇。

### 十三、香檳飲用須知

- 1、 **溫度**：葡萄酒的溫度很重要，對於香檳而言，溫度更是重要。葡萄酒的溫度過高再怎麼樣也就是不好喝，誇張點就是難以入口罷了，但香檳在開瓶時若是溫度過高，極有可能在鐵絲剛拿下來時就因為裡面二氧化碳的氣壓過高而讓瓶塞亂噴，瓶塞飛走事小，若是打到人可就嚴重了。

一般而言，香檳的適合飲用溫度為 4~8 度 C，其中若是要當餐前酒，口感比較不甜的，建議在 8 度 C 下飲用，因為若是溫度過低，在空腹的狀態下飲用過低溫的香檳，反倒會讓食慾降低。若是當做餐後甜酒，口感較甜者則建議在 4 度 C 下飲用，因為以冰涼的香檳或是氣跑酒冰鎮一下飯後的口感，除了能感受到香檳那香甜風味的氣味外，也更能夠品嚐到絕佳的香檳滋味！

香檳進行冰鎮，如果有酒瓶冰鎮桶自然是最好的了：在裡面放滿冰塊和冰水，在香檳飲用前將香檳放進去裡面進行冰鎮約 30 – 40 分鐘，就可以拿出來喝上一杯冰冰涼涼的香檳了，但別忘了，拿出來倒完後要記得再把香檳放回冰鎮桶中，一來是為了避免要倒第二杯時溫度已經變溫了，不好喝了；二來是因為高高低低的溫度變化，對香檳本身也有著不良影響的！倘若家中

沒有冰鎮桶，也可以在飲用前30分鐘先放進冰箱內備製，等到要喝的時候就可以拿出來了。當然，最好還是使用冰鎮桶囉。

但若是平常要進行保存的動作，就完全不建議使用這麼低的溫度了，甚至是像一般小家庭將香檳冰在冰箱的動作更是錯誤！因為若是長期性的將香檳(其實葡萄酒也是)冰在冰箱中，將造成酒溫過低而停止熟成，軟木塞也會變得乾燥而導致香檳或葡萄酒酸化，所以這是能避免就盡量避免的！此外，冰箱不適合保存香檳的另一個原因就是因為冰箱的開啟的次數十分頻繁，除了溫度變化極大外，也有可能混入其他食物的氣味，而讓香檳的味道改變。

- 2、 **開瓶**：我們有時候會在比賽結束後，看見冠軍把香檳很用力的搖過後讓瓶塞被瓶內的壓力彈射出去，然後香檳亂噴亂溢的畫面吧！這種畫面令人印象相當深刻，卻也是個十分浪費的舉動，因為香檳最有價值的地方就是它的氣泡，而且就是香檳的酒液本身也是十分之棒的。

使用這種方法開瓶除了浪費以外，若是軟木塞在爆衝後擊中在場的人或物，是相當危險的！再者，噴出的香檳只是噴在地上還比較無所謂，嚴重點噴到食物上就會造成更嚴重的浪費了；如果噴在嘉賓們身上…這恐怕不只是道歉就能解決的囉。

那麼，真正正確的開瓶方法會有什麼聲音呢？一個真正正確的開瓶方法，所發出的聲音應該只有「吱」這一聲小小的聲音，這種小小的聲音，有時候會被稱做「愛的密語」或是「女人的嘆息」。據說，曾經有酒侍在開酒時不小心讓香檳發出了「啵」的聲音，結果他的經理剛好在旁邊，這位酒侍就被罵了一番。

那麼，真正正確的開酒程序到底是怎麼樣呢？

1. 取出冷卻到適當溫度的香檳，使用侍酒師用的開瓶器(Sommelier knife)一類的器具，將瓶口處的鉛封或是鋁箔剝除掉。
2. 用非慣用手的大拇指壓住軟木塞(避免軟木塞彈射出去)，其餘手指緊抓瓶身，用慣用手將纏附在上的鐵絲擰開、拿下。如果怕只用手指壓不緊軟木塞，可以在鐵絲拿下來以後用一塊餐巾蓋住瓶口以避免軟木塞爆衝彈出。
3. 此時非慣用手一樣是用大拇指將軟木塞壓住，慣用手握住酒瓶下端並將酒瓶傾斜約 45 度，並將瓶口面向沒有人的方向以後，用慣用手緩緩的轉動瓶身。
4. 在轉動時盡量讓瓶塞別動，轉動幾瓶瓶身就好，這時候瓶內的壓力就會自然的將軟木塞推出。此時非慣用手的大拇指只要緩緩的往軟木塞推出的方向抬升，一直到瓶塞底部離開瓶口，讓酒瓶裡面的氣體有空隙透出，開瓶的聲音自然就小了。
5. 在開好瓶以後，就可以拿一塊餐巾將瓶口附近擦拭乾淨，並且倒酒囉。

另外，做到 4.時，如果瓶塞塞得太緊導致無法順利取出，就可以使用香檳專用的開瓶器夾住軟木塞，稍稍扭轉酒瓶後就可以將瓶塞取出了。

再重新回到噴灑香檳的話題上。當然在一般的聚會上並不適合這種方式開酒，但如果是為了慶祝得冠，或是在一些重要的慶典上這樣開酒，那倒是一個能讓現場氣氛更熱烈的方法。另外，還有一種開酒的方式更為危險，但是就以視覺上的感覺卻也是十分好的，這種方法稱之為「配劍式」。

「配劍式」，其實也是從中古時代而來的，當時的貴族身上都會帶有一柄屬於自己的配劍。而所謂的配劍式，就是使用自己身上的配劍，將香檳的瓶頸以上的部分一口氣完全的削掉來開瓶。

3、 **倒酒**：這看起來似乎並不是個相當大的問題，但其實倒酒也是有它的絕竅的。

1. 在拔出軟木塞後，待裡面大部分的氣體都消去後，就可以進行倒酒的動作了。
2. 如果一次就想要在杯中就倒滿香檳，其實很容易造成氣泡會滿溢而出，這樣子除了會弄髒杯子的周圍外，香檳本身的風味也會流失許多。所以最好的倒酒方法，其實是以觀察氣泡為主，慢慢的將香檳倒入，甚至分成個兩三次倒酒都是沒有問題的。
3. 倒入杯中的香檳，無論是笛型酒杯或是淺碟酒杯，量大約是在二分之一左右就可以了，如果若是一次為許多位倒酒的話，盡量力求每杯杯中的香檳平均即可。
4. 如果倒完了酒，香檳卻沒有倒完，就將香檳放回冰桶保存吧！如果真的喝不完，打算下次再飲用，建議使用保存香檳專用的瓶塞塞好進行保存。如果願意的話，其實也可以加入料理中，或許會是另一種美妙的旅程喔。

#### 十四、香檳區的八大酒廠

即使法國當局已經明文規定，只有在法國香檳區釀造的氣泡酒才有資格被稱做香檳，但香檳區內仍然有著為數不少的酒廠存在。說是有許許多多的酒廠沒錯，但只要符合規定成為「香檳」，那麼它的品質必定不會差到哪裡去，可是香檳卻又分成無年份香檳、年份香檳、頂級香檳等等，所以選擇也還是會有疑惑吧！



如果真的猶豫不定，就從下面列出的八個酒廠選擇吧，除了有沒有辦法合各人的口味無法保證之外，他們的品質絕對是一等的！

1. **酩悅(Moët & Chandon)**：這是由擁有埃佩爾奈周邊田地的克勞德·酩悅(Claude Moët)於一七四三年所創立的公司。後來，具有姻親關係的香棟(Chandon)家族也加入了經營，才成為了現在法國著名的酩悅公司(Moët & Chandon)。

自此之後，酩悅即擁有以歐洲王族及貴族為主的一級顧客，而在近年，更是被指定為巴黎流行時裝秀的官方用香檳品牌，從中古至現今，酩悅都占有不可或缺的一席之地。

在酩悅裡面，有一支被日本首先稱做是「世上最頂級香檳代名詞」的香檳—「唐貝里儂」。這支香檳也是最令人想要在值得慶祝的紀念日裡享用的優質香檳。

一七九七年，法國酩悅公司購進了原本是奧特維雷修道院(即香檳之父任職所在的修道院)的葡萄園，並在一九三六年發表了一支頂級香檳—「唐貝里儂」，這支香檳在被發表後，他的響亮名號，自此迅速的響遍世上所有國家。

2. **凱歌(Veuve Clicquot Ponsardin)**：凱歌，一間深深受到世界所喜愛「凱歌香檳」的酒廠，其中最令人津津樂道的，便是凱歌夫人(Madam Clicquot)的偉大功績。

嫁給凱歌第二代的凱歌夫人，為了完成丈夫生前的遺願，便下定決心繼承了凱歌香檳公司。凱歌夫人憑藉著她超越其時代變遷的遠見與行動力，在拿破崙戰爭時期，將香檳外銷出口至俄國的宮廷中，積極推銷給當時的皇帝

及其貴族們，並且傾注心力投入香檳品質的改良，使的凱歌香檳能夠迅速的打進世界香檳市場之中。

香檳的顏色能夠呈現像今日般的透明色澤，始於凱歌貴婦香檳。十九世紀初期以前的香檳，酒液中混雜著沉澱物而且酒義顏色也是混濁不清的。

一八一六年，思索著「難道香檳的顏色不能在更透明澄清些嗎？」的凱歌夫人，開始針對這個問題不斷的投入研究，後來終於發現使用轉瓶的方式來去除酒中沉澱物的釀造技術。託此技術之福，現今的我們才能享用閃耀著寶石光芒般澄清透明酒液的香檳。

3. **庫克(KRUG)**：一八四三年，創立於香檳區的街道上，庫克酒廠是漢斯的老字號香檳酒廠。為了延續庫克香檳的味道和特色，傳成至今的子孫們依然徹底的執行家族經營的企業模式。

創立至今已經超過了一個半世紀，秉持著「不惜一切成本與努力，只為了釀造出最頂級的香檳」的庫克家族哲學，釀製生產的香檳依然是遵循著最傳統的方法，也就是用最上等葡萄的第一道榨取葡萄汁，並陳放於使用超過三十年以上的小橡木桶中來進行第一次醱酵。這種為了追求完美風味而永不妥協的態度，讓庫克所釀造出來的香檳享有「香檳帝王」的美譽。

庫克香檳成功地擄獲了世界上眾多香奔狂好者的味蕾。而這些甘願成為其風味朝拜者的狂熱者，有個專屬的稱號－「庫克迷(Krugist)」。

談到庫克迷，總是令人不自覺的與世界各領域的名人做聯想，例如知名設計師香奈兒、作家海明威，甚至是歌劇皇后卡拉絲等都是。除此之外，在義大利王室的酒會或是晚宴等場合上，有為數不少的人都沉服在庫克香檳魅力之下，看來酷克迷總是無所不在啊！

4. **蘭頌(Lanson)**：蘭頌香檳公司事法國香檳區中心督是汗斯最古老的香檳酒之一。蘭頌酒廠的前身是一七六零年，漢斯行政官 Francois Delamotte 創立的 Delamotte Champagne House。創立之後，一直到一八三七年才由酒廠的共同經營者 Jean Baptiste Lanson，將酒廠的名子更改為「蘭頌」，至此蘭頌也正式邁向另一個新的階段。

從那之後蘭頌香檳，在距今約一百多年前的維多利亞女王時代，首度成為英國王室的御用香檳。在那不久之後，蘭頌更陸續成為瑞典、西班牙王室的御用酒品，深深受到皇室貴族的喜愛，奠定其尊爵育用品牌的地位。

瓶頸標籤及軟木塞上刻有的「十字記號」，是為蘭頌公司的商標。而會以此為商標是因為當時的創立者之一 Jean Baptiste Lanson 曾經隸屬於聖馬爾他騎士團。此外，從創業時期開始，對於自家香檳卓越風味相當引以自豪的蘭頌，至今仍舊是相當遵循講究的傳統香檳製法，以延續新鮮且準定香檳的釀造生產。

5. **泰廷爵(Taittinger)**：第一次世界大戰後，皮耶·泰廷爵(Pierre Taittinger)買下泰廷爵酒廠的前身「Fourneaux」酒廠，並且於一九二零年開始，以「泰廷爵」的名號開始生產、並且販售香檳。

從此以後即貫徹家族經營的企業模式，好來維持香檳的最高品質。如此經營模式的泰廷爵，是少數冠上家族經營名號的偉大香檳區酒廠之一，不論是法國國內或是國外，均是眾所皆知的香檳代表品牌之一。

泰廷爵的成功，句說是來自於創立者皮耶·泰廷爵，其敏銳的觀察力所創造出來的經營哲學。皮耶·泰廷爵發現，人們的生活型態將隨時代變遷而改變，感覺自由且柔性的物品，將能更加的感受到大家的喜愛。他確信，人

們對於香檳的偏好將從強勁的口感轉而愛上清淡優雅的口感，因此便開始著手於香檳口味的改良。

雖然說皮耶對於風味的改革，被視為傳統香檳區中的異端，也很快的就掀起一陣激烈的評判，但卻對於往後的香檳業界影響甚大，甚至還成為香檳覺得的主流。

6. **波茉莉(Pommery)**：眾所皆知不甜口味是今日香檳的主流風味，但一般人可能不曉得，最早釀出不甜香檳的，即是波茉莉。

一八三六年，Narcisse Greno 於漢斯成立 Pommery 公司，並且在一八五六年，亞力山大·路易·波茉莉加入經營，公司轉變成了 Pommery & Greno 公司。兩年後的一八五八年，因為波茉莉先生的去世，轉由其夫人接管公司。

波茉莉夫人認為，義大利的香檳市場不容忽視，但義大利人偏好的口感，卻不是當時主流的甜味香檳，因此而發表了一款相當迎合義大利人口感的香檳—不甜香檳 Brut nature。

此款不甜香檳的上市，使得義大利的香檳銷售量一口氣躍升三倍，波茉莉香檳的名號也因此而響徹義大利，並且在很短的時間，經由歐洲轉而傳遍全世界，成為了世界著名的香檳酒廠之一。波茉莉夫人留下一句「釀製香檳等於創作藝術」的座右銘，這句話同時也看得出來波茉莉夫人對於香檳釀製最崇高的敬意。

而至於現在的波茉莉酒廠，仍然延續波茉莉夫人對於釀製香檳的藝術創作精神，置身於波茉莉總部的釀酒廠，就彷彿來到了美麗的庭院。釀酒廠的內部，也使用了許許多多的藝術品來進行裝飾，提供來到這裡參觀的遊客更多有樂趣的體驗。

7. **路易·羅德勒(Louis Roederer)**：創立至今約經過了兩個世紀，採取傳承家族經營模式的老字號香檳酒廠「路易·羅德勒」，其前身是為成立於一七七六年的 Dubois House，直到一八三三年才將繼承公司的路易·羅德勒的名子加入公司的名子之中，才會有今日的著名酒廠路易·羅德勒。

當時的俄國，是香檳輸出重要而且大宗的銷售地，特別是代表著路易·羅德勒的最高級香檳「水晶香檳」。這款香檳可是專門為了俄國沙皇亞歷山大二世是所釀製的！

十九世紀的俄國革命，導致路易·羅德勒喪失了俄國的市場，不過路易·羅德勒隨即成功的開拓了美國這個新市場，因而成為國際著名的香檳酒廠。從此之後，在香檳龍頭酒廠上就占了一席之地，並且持續追求完美香檳的精神至今仍然繼續釀製生產最頂級的香檳。

路易·羅德勒擁有兩百公頃專屬的廣大葡萄園，此園中所收穫的葡萄，足以供應自家香檳所需的 80% 總生產量的使用。除此之外，將長期熟成的葡萄酒做為加味用的利口酒(Liqueur Wine)來使用，這更是僅有路易·羅德勒酒廠才有的特徵。

「豪華奢侈的釀製香檳」，果真是路易·羅德勒酒廠的策略方針阿！不以利益及效率為考量，傾注一切心力，只為追求最高品質的香檳。

8. **沙龍(Salon)**：創辦人 Eugene Aime Salon 在皮革生意成功之後，回到自己出生的故鄉香檳區中，開始創立香檳釀製的事業。

對於任何小細節均不任意妥協，據有完美主義性格的他，為了釀造出至高無上的頂級香檳，特地在 Le Mesnil Sur Oger 村買了一塊據說環境條件在當

時最適合用來釀製香檳的葡萄園，並且專心投入葡萄品種及香檳釀造方法的研究，而開發出現在香檳風格。

如此講究所釀造出來的極致香檳，在很短的時間內就獲得了絕佳的迴響，甚至是在一九零零年代初期的巴黎也是大受歡迎，時至今日，它的超高人氣依然持續不止。

沙龍只釀製生產唯一一款，僅使用 Chardonnay 的第一道葡萄壓榨汁來釀製的白中白香檳。那是因為創業者對於釀製香檳的完美精神，仍然傳承至今日，堅持傾注一切心力，全心全意地釀製出完美的極致香檳。

此外，沙龍香檳也因為它的熟成時間特久而著名。它們堅持至少需要經過七到八年半，最長的甚至有長達十三年以上的瓶內熟成時間。這長時間熟成所產生的深奧風味，堪稱為香檳的藝術品，同時也是全球酒迷，所嚮往的夢幻香檳。

## 十五、參考資料

網路資源：

維基百科 <http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%A6%99%E6%AA%B3%E9%85%92>

Yilan 美食生活玩家：香檳的歡欣滋味（上）（中）（下）

<http://www.yilan.com.tw/html/modules/cjaycontent/index.php?id=111>

<http://www.yilan.com.tw/html/modules/cjaycontent/index.php?id=112>

<http://www.yilan.com.tw/html/modules/cjaycontent/index.php?id=113>

勝恩的奇幻鳥 – 我正在喝星星

<http://blog.huayuworld.org/oyang1949/21368/2010/08/24/70859>

書籍資料：

弘兼憲史香檳講座

作者：弘兼憲史。譯者：吳素華。城邦讀書花園出版

玩味葡萄酒

監修：君嶋哲智。譯者：何佩儀。台灣東販股份有限公司發行

好好喝！我的第一杯葡萄酒

作者：李基泰。譯者：徐品優。博智文化股份有限公司出版