

醉臥沙場君莫笑

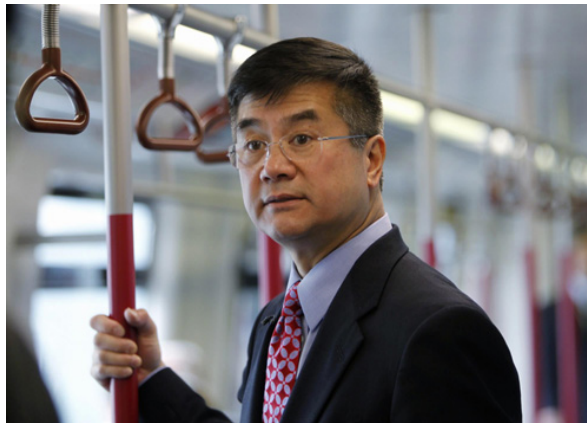
陳關榮

(2010 年 11 月)

您也許還會記得，美國總統奧巴馬上任後遣派的第一個亞洲貿易代表團，是由其內閣成員商務部長駱家輝(Gary Locke)率領、今年 5 月份造訪亞洲的。您也許還會記得，駱家輝選擇了香港作為他亞洲之行的第一站。但是，您很可能以為駱家輝當時來港只是一次不經意的路過觀光。

說起來您也許會驚訝，其實駱家輝抵港是爲了簽署美國與香港之間關於葡萄酒及其有關商務的一份協議。啊？取道香港是爲了葡萄酒？葡萄酒對美國和香港那麼重要？駱家輝說 — “是的”。

嘻嘻，您現在著實驚訝了吧？



(駱家輝，香港地鐵，2010 年 5 月，image from Internet)

告訴您吧 — 美國是香港葡萄酒的第四大供應商，僅次於法國、英國和澳洲。今年頭九個月，香港從美國進口葡萄酒總額已達 0.5 億美元，難怪駱家輝來港首先就談葡萄酒生意。

其實事出有因。2008 年，香港政府做了一個明智的決定 — 撤銷葡萄酒關稅。此舉讓當年的葡萄酒的進口量一下子猛增八成。沒有多少人會意識到，彈丸之地的香港馬上崛起成爲亞洲葡萄酒商業中心：今年頭九個月進口葡萄酒總值達 46.7 億港

元，比去年同期上升 72%。此外，香港在葡萄酒拍賣方面的成交額已超越了倫敦，匹敵去年最大的葡萄酒拍賣中心紐約。事實上，根據葡萄酒與烈酒博覽會 (Vinexpo) 的統計，現在香港葡萄酒的人均飲用量接近 4 公升/年，為亞洲之冠。香港優質酒商 Berry Bros & Rudd 的董事總經理 Nicholas Pegna 先生說：“目前世界上不少最好的葡萄酒是由香港人收藏著的，這對世界市場的影響頗為深遠”。

在不知不覺之中，喝葡萄酒特別是葡萄紅酒成為了香港文化的一個重要組成部分。從 2008 年起，每年由香港貿易發展局主辦一屆國際美酒展，11 月 4-6 日在香港國際會議展覽中心隆重舉行。今年有來自六大洲 28 個國家和地區的 700 多商家參展。香港品質保證局今年還推出了首個“葡萄酒儲存管理體系認證”計劃。香港大學今年春天開始首辦了一個“葡萄酒業工商管理碩士”專業。呵呵，一發而不可收拾了。



(2010 年香港國際美酒展，香港國際會議展覽中心，11 月 4-6 日，image from Internet)

經常有人問，葡萄紅酒酸澀，為何醉倒這麼多好漢？

常說飲食是一種習慣。從小吃甜的江浙姑娘喜歡巧克力，吃辣的四川小夥離不開麻辣火鍋；有人喜愛品味清淡醇和的香茶，有人卻欣賞苦澀香醇的咖啡。紅酒酸澀，正是許多人愛上它的原因：這香醇苦澀，美妙難言，給人一種非常特別的味覺享受。

這種特殊的苦澀味感來自葡萄中的一種酚類物質，單寧(Tannin)。葡萄酒在釀制過程中通過葡萄籽和皮發酵生成一種“縮合單寧”，而當葡萄酒封存於橡木桶內繼續發酵時它又會萃取橡木內的單寧而產生一種“水解單寧”。葡萄酒中含有豐富的單寧讓人口感酸苦乾澀，但卻餘味無窮。葡萄酒中單寧的含量決定了葡萄酒的品質與

風味。缺乏單寧的紅酒酸而不澀，沒有厚實醇濃的感覺。單寧豐富的紅酒則可以存放經年，因為單寧具有抗氧化功能，可以減緩葡萄酒被氧化的速度，使之逐漸醞釀出更加醇厚馥郁的陳年風味，成為葡萄玉液瓊漿，從而身價倍增。



葡萄酒很可能最早發源於波斯，首先流傳入歐洲，然後遍佈世界各地。在中國，一千多年前的《全唐詩》中就已經有邊塞詩人王翰（西元 687-726）膾炙人口的“涼州詞二首”，其一曰：

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？

女人愛花，男人嗜酒，自古如此，只是不知何故。莫非男人的味覺更加迎合單寧？

