

葡萄酒美學

陳慶瀚

(載於2007年10月04日 [金門日報「活江夜話」專欄](#))

旅行是一種行動美學，讓身心在空間的移轉中，脫離慣有的生活邏輯和日常行為的制約，進而獲得驚奇和感動。旅行來自卑微的自我對於極大化時空經驗的探索，它從行動開始，在回憶裡結束。

品嚐葡萄酒正是一種旅行，但與空間旅行不同，它是一種來自被異化的自我對其未知感官經驗的探索。如同 Ackerman 在「感官之旅」一書所說：「這段旅程中，我們既是旅人，也是詩人」。

在西方文明發展史上，葡萄酒一直有著複雜難解的角色功能。它帶給人們慰藉、歡樂和靈魂的棲所、以及藝術家的靈感；卻也同時帶給人們癮毒、心智狂亂和背德；它曾經是古代病人的良藥和消毒劑，以及宗教教義賦予精神信仰價值的上天恩賜，卻也同時是叛徒、醉漢、行兇者的同義詞。

所有這些多樣的葡萄酒面貌都來自一個根源：感官之旅。一杯絕佳的葡萄酒將給予視覺、嗅覺和味覺的最深刻的審美體驗。它將帶領我們的感官進入豐富且細膩變化的時間旅途。它以豔麗透亮的色澤和流動的型態吸引我們的視覺，再以魔法般的嗅覺引爆我們複雜的記憶圖像，最後以味覺挑逗我們掩藏的生理渴望。

相對於音樂和美術的視覺和聽覺美學教育，嗅覺和味覺的審美功能一向被所有人所忽略。美術課程從小訓練我們視覺的美感能力，音樂課程從小訓練我們聽覺的美感能力。然而同樣是人體的重要感官，從來沒有一個課程訓練我們味覺和嗅覺的美感能力。然而它們一直存在，只是我們沒有發現。葡萄酒，為我們開啟了一扇發現之窗。

如同走入音樂廳聆聽一場音樂會，我們專注於接收來自葡萄酒傳遞的訊息，伴隨生命旋律的起伏迭宕、或是交織鋪陳的豐富意象。有時，又如同我們凝視一幅畫，用嗅覺和味覺去透視那遙遠葡萄莊園的風土和釀酒師深刻投注的情感。

踏入葡萄酒品嚐的世界，首先必需面對成千上萬陌生的酒類，很多人立刻有著知識不足的疑慮。該選擇哪種評價等級的酒？什麼產區？哪一個酒莊？哪個年份？如何分辨和鑑賞？

沒有人可以直接回答以上任何一個問題。但是你可以嘗試這麼做：放縱你的感官和想像力，自行探索對葡萄酒所傳遞的味覺和嗅覺的訊息和情緒，冒著一點風險進入未知的感官知覺叢林，這將是一趟有價值的美學探險旅行。

旅途中，我們儘可能敞開感覺，如同旅人面對新奇的世界一樣。視覺將是第一個景點，葡萄酒的色澤色調、澄清度、濃稠度隨著每一瓶酒變化，即使同一瓶

卡本內—蘇維儂(Cabernet-Sauvignon)，也會從早期的紅寶石色調，轉為中期的石榴石紅色，最後達到陳年時期的磚紅色。

嗅覺則是一種情緒的感官，通常難以用精確的形容詞來描述嗅覺印象。葡萄酒的香味根源於不同的成熟階段；最原初的香味來自葡萄本身和果皮的附著物質；除此，經過發酵和酸分解所產生的化學物質將散發第二個層次的香味；最後，第三種香味來自橡木桶內的葡萄酒熟成階段，它將使前兩個階段較為單調薄弱的香味轉為濃郁飽滿，富有個性的香味。

最後，要由味蕾來決定葡萄酒的價值。我們的味覺可以判斷葡萄酒的新鮮度、口味的協調性、複雜度、酒精濃度。雖然味覺感官僅能分辨四種感覺：酸、甜、苦、鹹，但是嘴巴裡的觸覺還可以體現葡萄酒的酒體和結構，藉以告訴我們葡萄酒是清爽或濃郁，是結實還是柔軟。而協調性則呈現了香氣、酸度、甜度、單寧等等結構的平衡感。當所有要素都適得其所而且能夠彼此支援互補，就足以展現一瓶葡萄酒的迷人風采了。

當葡萄酒被嚥下喉嚨，我們的葡萄酒審美仍未結束。好的葡萄酒沿著咽喉滑下，有如輕觸撫摸喉壁，然後留下豐富多樣的香味不去，即使經過一段時間，我們還能夠回味這種美好感受。

而在逐漸散逸的記憶邊緣，葡萄酒的品嚐也因而被延展成綿長的審美體驗。這就是這段旅行的終點。