

# 漫話乾邑 (COGNAC)

作者：David Yau

“乾邑 (Cognac)”是法國中西部瀕臨大西洋的夏朗德省(CHARENTE)之一小鎮名。法定產區位於大西洋邊阿坤廷盆地(the Aquitaine basin) 的北部，西部以吉倫特河口(Gironde estuary)和 Ré et Oléron 島為界，東面以安格雷姆(Angoulême)為界，毗鄰中央高原(the Massif Central foothills)。地形以平原和低海拔的山丘為主。夏朗德河(Charente river)橫穿整個地區。產區包括整個濱海夏朗德(Charente-Maritime) 省，還包括夏朗德省(Charente)的大部分和多爾多涅省 (Dordogne)和德塞夫勒省 (Deux-Sèvres)的一小部分。這裡溫和的海洋性氣候常年非常穩定，全年平均溫度大約 13°C，冬季也不是太冷。



■ 法國夏朗德省(CHARENTE)小鎮乾邑(Cognac)。

2010年10月8日攝

乾邑法定產區的總面積超過一百萬公頃(1,092,800 ha)，但實際葡萄種植面積只有74,066公頃，這些面積中的大約95%被用於乾邑白蘭地的生產。這塊土地所產的白葡萄可以釀製或蒸餾成最佳品質的白蘭地。法定產區包括6個部分，有不同的稱呼，這是後話，且按下不表。

廣府人俗稱 Cognac 為“乾邑”，按 Cognac 法文發音為 ko-ni-yak，應該譯為“科尼雅克”才是。但行內在酒文化交談中已慣用 ko-ni-yak 發音，並不在乎其“中譯”是什麼；但肯定指的是 Cognac (乾邑) 的 Brandy (白蘭地)。然而，事物的名稱往往約定俗成，書面上寫“科尼雅克”，多用來指地名，“乾邑”用來指當地產的白酒，即乾邑白蘭地 (Brandy)。

有些人乾脆將白蘭地，叫「乾邑」，也似乎有點過激。因為並不是所有的白蘭地都是乾邑，盡管所有的乾邑都是白蘭地。根據法國聯邦鑑定的標準，唯有在法國乾邑區以當地白葡萄酒蒸餾的酒才能稱“乾邑”。(註 1)

乾邑法定產區注重地區、質量和歷史，其標準相當嚴格。釀製乾邑每個步驟對於乾邑的質量都至關重要。有多嚴格？以下有關乾邑的“漫話”就相當繁復。

### 一、乾邑法定產區主要採用了關於乾邑的三份文書：

- 1, 1909 年 5 月 1 日－【劃定乾邑生產區塊的法令】；2, 1936 年 5 月 15 日－【定義“乾邑”、“高濃度乾邑”和“高濃度夏朗德”法定產區的法令】；3, 1938 年 1 月 13 日－【定義每個限定產區內的生產區塊的法令】。
- 以上法令主要內容包含如下規定：夏朗德省：絕對禁止加糖；濱海夏朗德省：必須提供沒有加糖的證明書；禁止使用阿基米德蝸杆（連續壓榨）來壓榨葡萄；採用夏朗德獨特的將“粗酒”進行第二次蒸餾的工藝；使用容量不超過 3000 升的傳統夏朗德黃銅壺式蒸餾器，其中第二次蒸餾時液體量不超過 2500 升，這種工藝稱為“雙蒸”；蒸餾中最大酒精體積濃度：在 15°C 時為 72 度；蒸餾的最後期限：葡萄收穫第二年的 3 月 31 日；1936 年 5 月 15 日法案修訂案確定了“乾邑”、“乾邑生命之水（即白酒）”和“夏朗德生命之水（即白酒）”這些稱呼的“控制命名”地位；1938 年 1 月 13 日法案修訂案確定了“法定產區”內各個子分區；無論是銷售給法國消費者還是外國消費者，最小的酒精體積濃度為 40% (1936 年法案)；“大香檳區白蘭地”，即“大香檳區乾邑” (1938 年法案)；“小香檳區白蘭地”，即“小香檳區乾邑” (1938 年法案)……

乾邑法定產區細則由乾邑保護和管理局制訂。該細則於 2009 年 9 月 21 日獲法律認可。

它定義了：產區名稱；對乾邑法定產區的描述；對相關地理位置的定義；對製作方法的描述；與原產地的聯繫；規範的義務聲明。現就上述三份文書的要點說明如下：

## 二, 乾邑的法定產區的葡萄園：

所有的乾邑葡萄種植園加一起，大約一共有 6200 個，它們都釀造夏朗德白葡萄酒，然後用作蒸餾乾邑的生產。葡萄的品種主要是白玉霓 (Ugni-Blanc)，附帶的還會有一些白福爾(Folle Blanche)、鴿籠白(Colombard) 和白朱朗松(Jurançon blanc) 等白葡萄。所有乾邑法定產區的無色白葡萄酒都適合蒸餾，不過，大部分的乾邑白蘭地純粹由白玉霓(Ugni Blanc)釀造。

一般而言，葡萄樹齡愈大，所生產的葡萄質素愈優。法國政府規定，葡萄樹齡須在十年以上方可釀造乾邑 Cognac，故法國乾邑地區的白玉霓 (Ugni-Blanc)葡萄樹齡在 10 年到 30 年之間相當普遍。

乾邑的每個製造過程都被置於「國家乾邑行業管理局( The Bureau National Interprofessionnel du Cognac- BNIC)」管理之下，以保證聲譽日隆的乾邑的品質。



■ 法國乾邑 Braastad House 夏朗德黃銅壺式蒸餾器

## 三, 乾邑白蘭地製作流程如下：

(1), 將葡萄採收、榨汁、發酵釀製成白葡萄酒 (經過大約 4 至 8 天的酒精發酵，酒裡的酒精濃度大約為 9 度，味道比較酸，酒精度低，有利於接下來的蒸餾過程。)  
(2), 蒸餾 (3), 陳化 (4), 調配。經發酵完成的葡萄原酒，須盡快進行蒸餾。按法國法律規定，乾邑白蘭地 (COGNAC) 需要在葡萄收成的翌年三月底之前蒸餾。(蒸餾的最後期限：葡萄收穫第二年的 3 月 31 日)

## 蒸餾 (Distillation) :

分兩個步驟：（一次成功的蒸餾過程大約持續 24 小時，也必須以夏朗德 (Charentais) 紅銅打造的蒸餾器二次連續蒸餾。）

第一步：8-10 小時的頭蒸，獲得第一次餾出物，它包含大約 25%到 30%的酒精度 (VOL) ，即“粗酒” (brouillis)。

第二步：將第一次溜出物掐頭去尾，只保留中間晶瑩、最純和的部分，重新放到蒸餾器中進行第二次蒸餾。二蒸須費 10-14 小時，獲得第二次餾出物，即“精酒” (la bonne chauffe) ，酒精度達 70%-72% VOL，也稱“酒心”。這就是乾邑“生命之水 (eau-de-vie) 即「白酒」”。乾邑的蒸餾是一次性連續蒸餾，這是為了使蒸出的“生命之水”更充滿香氣。

乾邑“生命之水”還要經過悠長歲月的薰陶久藏、陳化和不斷地勾兌，這些辛辣的新酒才能冠以乾邑白蘭地的美名。

## 陳化 (Ageing) :

蒸餾過後的白酒，由於帶有原始粗獷的香味，所以必須要經過儲存陳熟 (Ageing) 釀造。而儲存用的容器，一般都使用容量在 270 至 450 公升左右的木桶。陳化過程必須在國家乾邑行業管理局 (BNIC) 認證的酒庫中進行，只有這樣，才能獲得法國乾邑行業管理局頒發的乾邑酒齡和產地證明。國家乾邑行業管理局 (BNIC) 必須定期派人前往酒廠檢查和登記酒齡 (2003 年修正法案)。



■ 法國乾邑布隆古堡 (Château de Beaulon) 的酒窖 2010 年 10 月 8 日攝

白酒只有在橡木桶中經過多年的成熟過程才能變成乾邑，而在這個過程中，橡木本身的特性，對最終製成的乾邑的色澤和香氣都有影響，所以，對橡木也要精心挑選。乾邑只能放在特朗賽（Tronçais）和利穆贊（Limousin）兩種類型的橡木桶中貯陳。這是由這兩種橡木的硬度，多孔性以及隱藏的萃取特性決定的。（註 2）

陳化過程是把白酒即乾邑“生命之水（eau-de-vie）”變成乾邑白蘭地必須要經歷的過程，它在 270 到 450 公升的木桶中進行。酒庫的自然濕度會影響酒的揮發，從而影響酒的成熟過程。當潮濕和乾燥達到一種平衡，白酒會變得柔和，並以一種協調的方式變陳(醇)。陳化過程可以分成三個階段：吸取、水解和氧化：

**吸取 (Extraction)：**新的白酒儲藏在新的木桶中，吸取木材中可溶解的成份，然後變成金黃色。一部分成份會揮發掉，白酒會發生顏色（從無色逐漸變成深黃色）、口味和香味（橡木的香味夾雜一點淡淡的香草味）的變化。

**水解 (Hydrolysis)：**這是一個過渡階段，預示著白酒將發生口味、色澤、香味的巨大變化，稱為白酒將“把木材消化(digest the wood)”，顏色會逐漸變暗。

**氧化 (Oxidation)：**酒味逐漸變得柔和，橡木的烤味消失，代之以花香和淡淡的香草香，顏色變深。隨著年份的增加，白酒變得越來越柔和，香味越來越濃，出現“熟釀(rancio)”的現象。這種轉變過程使乾邑具有一種芬芳的氣味。經過長時間的儲存，由於與木桶的單寧酸起作用，使白酒的粗糙感消失，逐漸呈現出馨香、圓潤的風味；乾邑也能從橡木中吸取它所需要的成份且色澤也會由無色轉成琥珀色。

在乾邑的可能長達數十年的陳化過程中，橡木上眾多的小細孔起到了非常重要的作用，它們使白酒可以間接地與周圍的空氣接觸。（註 3）

一般來說，年份最長的白酒是貯藏在與其它酒庫相距很遠的陰暗酒庫中的。一旦它們達到成熟的狀態，酒窖釀酒師 (master cellar) 便結束它們的陳化過程，把它們放到很老的木桶裡，隨後又放到稱為“Dames-Jeanne”的密閉玻璃大瓶中。在那裡，通常稱“天堂一角(A Corner of Paradise)”，酒不與空氣接觸，可以放很多年而基本沒什麼變化。（註 4）



■ 寶伯特酒窖 (Braastad House) 的陳年老木桶

2010年10月8日攝



■ 寶伯特酒窖 (Braastad House) 的天堂一角密封玻璃罈子(“Dames-Jeanne”)

在放到老木桶或“天堂一角(A Corner of Paradise)”之前整個陳化過程中，乾邑“生命之水(eau-de-vie)吸取橡木的精華，在與空氣的接觸中，逐漸失去一些酒精，體積會變少。這種自然的蒸發被非常詩意地稱為“天使的分享(The Angel's Share)”。這裡失去的量，於乾邑區相當於每年超過兩千萬瓶酒消失在大自然中，這是酒的生產者毫不猶豫獻予天使的貢品，以換取乾邑的完美品質。這些酒精的蒸汽滋長了一種用顯微鏡才能看見的真菌(microscopic fungus)，或名為“torula

compniacensis”，它們覆蓋了地區內的石頭，使這些石頭全都變成黑色，也是地區內的一大特點。

## 調配 (Blending)：

調配，即把不同的酒混合在一起，這個精細的過程也稱為“勾兌”。是一項需要經驗和直覺的工作，好的釀酒師可以在不同年份、不同產區的酒、酒香、木香、柔順等因素之間，尋求最佳的和諧，混成一個充滿獨特個性的藝術品，讓消費者愛不釋口。

酒窖調酒師 (Master Blender) 從“生命之水 (eau-de-vie) 即白酒剛剛從蒸餾器出來的時候就開始密切關注它在整個陳化期的變化，並經常進行品嚐，決定是否需要換桶或者換一個藏酒窖，以使酒變得更柔 (rounder) 和或者更乾 (dryer) 一些；並慢慢地加入蒸餾水(distilled) 或者“脫礦水(demineralized water)”，每勾兌一次就添加一點蒸餾水，以降低酒精度，勾兌之後再陳化，陳化之後再勾兌，直至酒質達標，酒精濃度含量慢慢調到商品乾邑法律需要的至少 40 濃度。此調配過程稱為“還原 reduction”。乾邑遂告誕生。

這項工作 (**A Master at Work**) 需要很豐富的經驗，也造成了每個乾邑生產商的產品品質各不相同。在調配的過程中，酒窖釀酒師就像一個畫家或者音樂家一樣，創造著自己充滿美感的藝術品。事實上，所有的藏酒窖都有不同的釀酒師，以保證自己的產品可以吸引足夠多的消費者。

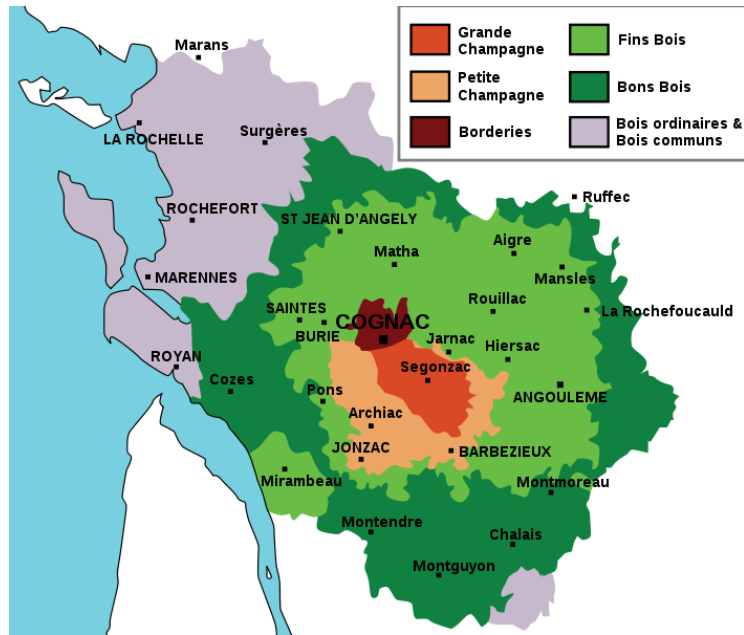


寶伯特(Braastad House, Tiffon)乾邑調酒大師(master blender)-Richard BRAASTAD

#### 四, 乾邑的 AOC 標準與六個法定區域：

(The designations based & six Crus of the AOC)：

乾邑法定產區處在夏朗德河的兩岸，這條河被亨利四世成為“我的王國中最美麗的河流”。在 1909 年 5 月 1 日，被法律所劃定的乾邑產區，圍繞在法國夏朗特省乾邑市四周的法定地區，它包括海濱夏朗德省(Charente-Maritime)的全部，夏朗德省(Charente)的大部分以及德塞夫勒省(Deux-Sèvres)和多爾多涅省(Dordogne)的



■ 乾邑六個法定產區區域

一些地方。地質學家 Henri COQUAND 在 1860 年的時候，就根據土地的特性，劃分了這六個區域。在 1938 年的時候，這種劃分成了法定的劃分，這些地區被稱為 ‘cru’ 並根據各自不同的土質命名，所產酒的品質也有高低，按葡萄酒品質高低順序排列如下：

- (1) 大香檳區 (Grand champagne, 約 34,700 公頃, 葡萄園區: 13,250 公頃)、
- (2) 小香檳區 (Petite champagne, 約 65,600 公頃, 葡萄園區: 15,250 公頃)、
- (3) 邊林區 (Borderies, 約 12,500 公頃, 葡萄園區: 4,000 公頃)、
- (4) 優質植林區 (Fins Boies, 約 350,000 公頃, 葡萄園區: 31,200 公頃)、
- (5) 良質植林區 (Bons Bois, 約 370,000 公頃, 葡萄園區: 9,300 公頃)、
- (6) 普通植林區 (Bois Ordinaires or Bois à terroir, 約 260,000 公頃, 葡萄園區: 1,066 公頃)。

這些葡萄種植區在 19 世紀初就開始開墾了，香檳區和邊緣植林區是最好的產區。法國律法嚴格規定乾邑法定產區商標之標示：

### 1, GRANDE CHAMPAGNE (特優大香檳區)

Appellation Cognac **GRANDE CHAMPAGNE** Contrôlée 百分之百大香檳區之白酒 (Eau-de-vie de Cognac) 方可於其商標冠上 **GRANDE CHAMPAGNE COGNAC** 或 **Premier Cru du Cognac**

### 2, FINE CHAMPAGNE (優質香檳區乾邑)

Appellation Cognac **FINE CHAMPAGNE** Contrôlée 大香檳區與小香檳區之白酒調配而成，只有葡萄成分至少 50% 來自大香檳區，其餘來自小香檳區融合釀造，才可標示為 **FINE CHAMPAGNE COGNAC**

### 3, The Cognac AOC - The decrees of the Cognac Appellation (乾邑 AOC)

非上述 1 與 2 兩種標示之乾邑可隨各廠商自由發揮，用不特定區之白酒混合而成。可僅標示「**COGNAC**」以示“產地管制命名”的名稱。但如要標示單一產區的乾邑，其原料白酒必須 100% 來自於該單一法定產區。

## 五、乾邑的分級與酒齡計算 (Ageing Designations) :

出售的乾邑至少要陳釀兩年，即從葡萄收穫季節的第二年 4 月 1 日起，在橡木桶中陳化超過兩年（蒸餾結束後 24 個月）

乾邑的酒精含量不能低於 40 度。在此前提下，陳化的程度或酒齡就成為定級的主要標準（註 5）。1983 年 8 月 23 日，政府頒佈了可以用於描述乾邑酒齡（對於混合酒，以勾兌中陳化時間最短的基酒的酒齡為準）的標準稱法。（**The executive decision of August 23, 1983 codified the use of the designations based on the length of ageing of the youngest eau-de-vie in the blend.**）

最常用的有：

- **V.S. (Very Special) 或者 \*\*\* (三星)... 兩年陳**：乾邑勾兌生命水組分中最年輕的酒至少是兩年陳化（Cognacs whose youngest eau-de-vie is at least two years old.）。
- **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Réserve... 四年陳**：乾邑勾兌生命水組分中最年輕的酒至少是四年陳化（Cognacs whose youngest eau-de-vie is at least four years old.）。
- **Napoléon, X.O, Hors d'âge... 六年陳**：乾邑勾兌生命水組分中最年輕的酒至少是六年陳化（Cognacs whose youngest eau-de-vie is at least six years old.）。

勾兌技術決定了酒的種類和品牌。釀酒師大膽地將由不同地區生產的葡萄釀製

的，在不同酒桶中保存的，不同年代產的酒混合起來。混合在一個碩大的橡木桶中進行，勾兌後混合物被重新裝回普通橡木桶中靜置，並按年計熟化期。有時候一種乾邑白蘭地甚至可能混合上百種酒，而最短酒齡的白酒基酒則決定了乾邑的年份。但乾邑一旦裝瓶，其陳化年代的計算即停止了。例如，一瓶在 1900 年釀製的乾邑，在 2000 年份裝入瓶，那麼它的年齡就是 100 年；如在 1938 年份裝入瓶，它的年齡只是 38 年。在這裡需要特別強調的是，乾邑裝瓶後經歷的時間不再計入酒齡，因為裝瓶後其酒液的品質不會再發生任何的變化。

一般來說，酒的生產商會使用比這個最低規定的年份久得多的白酒來調配乾邑混合酒。一些傳統或非常著名的乾邑，並不採用政府的分級，組分甚至會是幾十年陳化老酒；並有自己的分級，如寶伯特 BRAASTAD 以下的分級標準。

### 寶伯特乾邑 Braastad Cognac 的等級鑒定標準：

等級	外文意義	最短-最長酒齡	備註
寶伯特三星 VS	VERY SUPERIOR	4-12 年 (註 6)	Growth Area(Cru) : Fins Bois 五星 FIVE STARS(市場品牌)
寶伯特 VSOP	VERY SUPERIOR OLD PALE	5-10 年	酒標上還會標有 VO 或 Réserve 字樣。 拿破崙 Courvoisier(市場品牌)
寶伯特 X.O	Extra Old	10-20 年 (註 7)	Blend
優質香檳區 XO	XO FINE CHAMPAGNE	10-25 年	Grande and Petite Champagne
特級 X.O	XO Supérieur	15-40 年	Grande and Petite Champagne, Borderies, Fins Bois
特醇極品 X.O	X.O Extra rare	18-150 年	Blend ; Old cognac., The flagship
特優大香檳區 X.O	X.O, GRANDE (FINE) CHAMPAGNE	50-60 年	Château de Triac Réserve de la Famille
寶伯特百年醇	Braastad 100 Ans de Liberté	100 年以上	Château de Triac Réserve de la Famille

註：寶伯特(Braastad) 由 Sverre Braastad(1879-1979) 於 1913 年與法國 Tiffon(1875) 家族的女兒聯婚後而創建之品牌，並在小香檳區建立了特雷雅克城堡 Château de Triac 為 Braastad & Tiffon 的總部(The home of Braastad and Tiffon is Château de Triac. It is situated in the cru Petite Champagne in the cognac area, France.)。



■ 位於夏朗德河(Charente river) 畔的寶伯特乾邑廠 BRAASTAD HOUSE

寶伯特(Braastad) 的生產標準高於乾邑產區生產法令規定的標準，設以寶伯特乾邑 **Braastad Cognac** 的分級命名為標準，市面上的其它乾邑品牌或級數可沿用如下：

- 1, 五星 FIVE STARS 介乎於寶伯特 VS 與寶伯特 VSOP 二者之間；
- 2, 拿破崙 Courvoisier(Napoleon)介乎於寶伯特 VSOP 與寶伯特 XO 二者之間；
- 3, 藍帶 Gordon Bleu, 布隆拿破崙 Napoleon XO, 金花 Camus, 軒尼詩 Henessey XO, 極品 Extra, 百事告 Bisquit XO, 禦鹿 Hine XO, 人頭馬 Remy Martin, 豪達 Otard, 路易老爺 Louis Royer, 陳年 Vieux, 忘年 Hors d'âge 等均介乎於寶伯特 X.O 或寶伯特 XO 與寶伯特特級 XO 二者之間；
- 4, Remy 路易十三介乎於寶伯特特優大香檳區 X.O Château de Triac Réserve。

## 六, 品飲乾邑：

用球形矮腳大肚酒杯喝白蘭地非常流行，它可以讓白蘭地的香氣更加濃鬱，當然，實際上它並不是最理想的杯型。恰當的杯具是使用鬱金香形酒杯。(註 8)



■ 寶伯特鬱金香形酒杯



■ 球形矮腳大肚酒杯

飲用白蘭地，與飲用波爾多左岸之重型的紅葡萄酒一樣，應控制溫度在 17-18°C，溫度太高會使酒精加快蒸發。白蘭地不是佐餐酒，傳統的飲法往往在餐後享用。楊起先生在其著作寫：“有一陣子，國人以乾邑佐餐，像喝燒酒一樣，幾個人一頓喝它幾瓶，在有文化的老外眼中，這簡直近乎野蠻了。”

乾邑確實是餐後酒，餐後與咖啡並飲。但是，酒文化是需要有共識的，當飲者沒有此認識時，不妨讓其“我行我素”，酒是他買的，“他人豈可置喙？”何況今日的甜酒也非完全是餐後酒，**Bordeaux sweet** 也已全餐伴到底了。

法國食品協會大中華區監 **Xavier Pignel-Dupont** 在楊起先生的【葡萄酒國尋香】序中寫道：“有誰能夠比楊起更適於幫您瞭解釀制葡萄酒的技術，特別是引導您初識法國的葡萄酒文化呢？...他成為了中國和法國兩大國和兩大文化之間的一位出色的聯絡人。”楊起先生對“白蘭地中放進白水或加上茶水，具有濃鬱的中華民族特色，而且名貴茶葉越好，白蘭地的芳香加茶香，酒更好”聞所未聞。他認為「白蘭地適合單喝，不宜添加其他飲料，這是傳統的，也是科學的飲法。」筆者多次在法國與釀酒師或酒商無論是在試酒抑或在餐後享用乾邑或雅文邑時從不見他們往杯中加水或冰。但這些釀酒師或酒商一旦來到大中華區就會對訪問他們的記者說“我會建議你兌水喝，因為加水後，乾邑的香氣能有所提升。”藍帶馬爹利的 **Jacques** 說，“據我們的調查，九成亞洲人會在藍帶馬爹利里加冰和加水喝。”他認為沒錯，而且提倡。**Maurice Hennessy** 是軒尼斯的老闆，他認為“XO 乾邑是好味的靚酒，點樣飲都咁好飲...加可樂是有點怪，但加冰是絕對可以的。”真是世事無絕對，這些乾邑一級酒商到了咱家門，就“入鄉隨俗”，一改對乾邑的品嘗之嚴謹和禮儀。但是，假如在法國酒窖，他們也往筆者的試酒杯中的乾邑加水，試問筆者如何評估原酒的風味或購買又否？這些都會稀釋酒精，並且減少乾邑白蘭地的原有個性。



Antoine BRAASTAD(左二)與 MBL 深蓮店鄭安全總經理(左一)

法國乾邑世家 BRAASTAD 的 Antoine BRAASTAD 與他的大兄首席釀酒師 Richard BRAASTAD 的性格略有不同，他在香港或大陸時，每次喝酒不是醉昏昏就是微醉惺松，相當瀟灑搞笑，邊飲邊舞，每每不知乾邑落肚幾多杯。

筆者認為，品飲乾邑，文化相異是正常的。華洋文化的價值觀均有迷人的一面，縱橫東西方之間，見賢思齊，崇優辨劣，近智慧而遠愚庸，最後還是那句老話“入國隨俗”。楊起先生說得好：「酒的喝法完全可以各行其是。設若有人覺得往茅臺裡摻些醬油味道更佳，他人豈可置喙？不過，在國際交往的場合，還是按規矩行事為好。」品飲乾邑，如喝葡萄酒一樣，沒有人會在意你是否正確地享用，但好的禮儀可更完美享受。享受乾邑，更多是享受香味，享受過程；而箇中之妙需要靜心淨飲才能體會。(註9)

順便一提，乾邑開瓶之後，幾乎可以無限期地保存。

## 七, 乾邑的質地和價位：

法國乾邑白蘭地的等級主要是根據桶貯陳化的酒齡和產區劃分的。來自香檳區酒齡老的乾邑與普通植林區同齡乾邑價位天壤之別。乾邑的香氣之濃鬱和典雅、層次之豐富，論酒質是世上名酒之中首屈一指，品質精嚴，備受世人追捧。筆者朋友中不乏好酒和知酒者，然而問他們何酒最愛？答案不是紅酒拉菲而是上品白蘭地乾邑。



寶伯特乾邑世家調酒師 Richard BRAASTAD 的特版李察乾邑

上品白蘭地乾邑在法國酒莊出窖價至少也得幾百歐元，老酒珍品價位更高。不過，

考慮到乾邑的生產過程和漫長歲月的陳化，陳化的過程又慢慢蒸發掉，所以陳年越久，成本也急速飆升，隨之“天使分享”、“天堂一角”的靜待、最後大師的調配，這些都要比「某些國產高檔白酒，裝個好瓶，加個錦盒，便開價七八百元，甚至千元以上」的成本高得多。筆者非好酒之人，但是，若二者擇其一，我也會選乾邑。

但是，現在市面上的知名品牌之所謂上好白蘭地，卻難以入口。與幾拾年前的XO，甚至VSOP白蘭地於品質上有很大的參差。只因“知名大牌”數拾年來銷量好，大量飲用，消耗量極多，用以調配的舊酒存貨愈來愈少，當今大多數是買酒來勾兌成的。因此，新樽白蘭地，盡管是名牌，酒質的確是難及以往。

「好的乾邑白蘭地價位並沒有上限，也不是到處買得到，懂酒又有緣的人自然會弄到手；乾邑酒的文化淵遠流長，不同文化背景的門外漢千萬不要裝懂」，否則買到名牌天價酒，卻是由低劣的短齡酒勾兌的。

不過，如為此不買新酒而花幾倍的價錢去購買被炒高了的舊樽裝的乾邑，又似非上策，舊樽裝的乾邑喝一瓶少一瓶，終有難覓一日。筆者認為，如今市面上有法國著名品牌乾邑白蘭地，原是歐洲的百年知名老牌，新到大中華，還未受同胞瞭解或垂青，才會保持那些年的乾邑水準，不要錯過時機，快去買了，因那些都是調上了真正的生命之水陳年老酒。如今在法國到酒莊去找「一瓶二十年以上的乾邑就上萬，如是Extra rare或二十年以上的“優質香檳區XO”更已是拍賣的天價了」不要猶豫，買了不喝也可珍藏。這將是另類的“拉菲投資”。



■ 寶伯特乾邑 BRAASTAD COGNAC, TIFFON

## 八, 後記：

乾邑，無論是其晶瑩琥珀顏色，還是其悠長醇香的回味，都給人一種雍華富貴氣質，一種華廳麗堂的氣氛和感覺，她是酒中佳麗，品質時而柔情似水，時而熱情似火，最終令人溫情脈脈，真情實感。乾邑，是對慢生活的一種享受。不要豪飲，只須慢慢品味，如品味人生般慢慢享受不同乾邑不同體驗的獨特回憶。佛家的輪迴觀，令人生有得中場休息，循環再玩，今後數拾年，應是乾邑再生興起（註 10）。乾邑不須再經歷透氣、發展、頂峯和衰老，如人間正道是滄桑的“酒生紅塵”。她在天堂一角與世隔絕前、已是生命之水；裝瓶後，伴你一生一世，永恆不變。

註 1, 1989 年 5 月 29 日，根據歐盟第 1576、89 號法令，乾邑獲得法國國家地理標誌認證。2009 年 12 月 16 日，中國國家品質監督檢驗檢疫總局第 117 號法令，立法對乾邑（Cognac）實施地理標誌保護。

註 2, 阿利埃省的特朗賽森林出產的橡木，木質細而稍軟，多孔；而利穆贊森林出產的橡木，木質較硬，細孔更多。前者的單寧酸較柔和，而後者的單寧酸較強烈並能對乾邑起平衡的作用。在利穆贊橡木桶貯陳的幹邑能夠更多地獲得單寧酸。

註 3, 乾邑白蘭地的陳熟期，要從葡萄收成的翌年四月一日開始計算，為期一年的陳熟指數為 0；再經過指數轉為一，以此類推。例如：「指數五」的原酒，需要從葡萄收成的翌年四月一日起，經過六十到七十二個月的陳熟期間，才能製成乾邑白蘭地。

註 4, 乾邑地區始終如一地使用 50 年以上的老木桶。非常老的乾邑白蘭地酒液表面的混合物是非常重要的化學成分，它通常被貯藏在編有籐衣的密封玻璃罈子（“Dames-Jeanne” or “demi-johns”）以備將來之用。在那裡，通常稱“天堂一角（A Corner of Paradise）”，酒不與空氣接觸，可以放很多年而基本沒什麼變化。

註 5, 有些乾邑，其勾兌組分白酒的年份是同一年份的「葡萄收穫的時間會標明在標籤上」。這種情況是比較少見的。

註 6, **V.S. (Very Special) 或者 \*\*\* (三星) 乾邑**，法律規定勾兌生命水組分中最年輕的原酒至少是兩年陳化。寶伯特 BRAASTAD 的 **V.S.** 採用標準 4-12 年陳化。其中最長陳化是 12 年，最短為 4 年，所以分級仍為 **V.S.** (Braastad VS Cognac is a Ugni Blanc based cognac, a blend of different eaux-de-vie but mainly from the FIn Bois region. The blend does include eaux-de-vie that are aged up to 12 years, but the youngest eaux-de-vies are 4 years old - still a VS.)。

註 7, 從 2018 年起，乾邑將採納最新的 XO 酒標規定。XO 的基酒最低年限必須在 10 年以上才能被稱為乾邑 XO。隨著這類酒在中國市場的逐月增長，以及廣大消費者對高端產品的追捧，這一規定將進一步推動乾邑在中國市場的增長。

註 8, 通常使用的乾邑杯有以下幾種：球形杯，鬱金香杯和諾曼哥本哈根乾邑杯。當然如果乾邑用於調雞尾酒，那就可以用不同款的雞尾酒杯。



**鬱金香杯(上圖左三)**：這款杯子是由專家普遍認同的乾邑酒杯王。它的設計為乾邑提供最大接觸面積，並使其芳香得到最好的上升釋放。**球形杯(左四)**：又被稱為白蘭地杯或白蘭地 snifter，這款杯子比鬱金香杯的使用更為廣泛，雖然對於愛好者來說，它是兩者中比較弱勢的。一個完美的乾邑酒杯最本地是給予最大可能的接觸面積，但為了使芳香強勁，並確保最佳的口感，收口杯比較好。**諾曼哥本哈根乾邑杯(左五)**：由設計師 Rikke Hagen 所精心設計的錐形酒杯，兼顧了傳遞酒香、溫度以及容量的需求，增添品酒的樂趣。先欣賞它的顏色，錐形酒杯能夠讓你看到深淺不同的酒色。飲用前，聞它的香味，必要時可以搖晃它，體驗葡萄酒散發出的混合香味。內縮的杯口，順勢導引甜酒集中滑過您舌尖至舌根，徹底取悅您的味蕾，讓人與酒的關係更親密。

註 9, 享用乾邑可考慮以下因素：直飲或者混合，以及乾邑的選擇(VS, VSOP 或 XO...)、溫度、飲用環境、何時飲用乾邑？品酒？乾邑酒杯的選擇。如酒款偏甜的也可以用於搭配甜品。是用於調雞尾酒或者作為餐前酒的乾邑？一般來說，最好的乾邑最好是細細品位。這包括了口感，色澤，品牌，包裝，釀制工藝，酒莊歷史，家族故事等。正是這些因素一起成就了高品質的乾邑。如果對品牌不是很挑剔，可以找一些小酒莊出品的乾邑。

註 10, 據法國國家乾邑行業管理局的最新統計，乾邑銷量保持良好趨勢。截至 2011 年 11 月底，乾邑總銷量為 20.33 億歐元，比去年全年增長了 10.3%。銷售數量也比去年同期增加 6.4%，累計 1.6 億瓶。各類乾邑的銷量都表現出色，VS 增長了 3.5% 到 7.2 千萬瓶，VSOP 上升 6.6% 到 6.7 千萬瓶，XO 更是增加了 16.2% 到 2.4 千萬瓶。按照地區分，遠東地區的銷量增長最快，達 14.6%，歐洲地區上升 4.3%，而北美地區下降了 0.2%。

### 參考文獻：

- Lukacs, Paul. "How Good is Cognac?". . Retrieved 1 December 2010.
- "Appellation of Origin". Bureau National Interprofessionel du Cognac.
- THE HISTORY OF COGNAC BY CAROL DUFF STAFF WRITER
- "Harvesting and vinification". Bureau National Interprofessionel du Cognac.
- Lichfield, John (27 July 2003). "Cognac stages a comeback as rappers' drink of choice".
- The Independent (London). Retrieved 3 May 2009.
- Report by Pernod-Ricard
- 楊起, 《葡萄酒國尋香》
- 黃雅歷, 《酒中傳奇》
- 法國藍帶廚藝學院, 《Wine Essentials》

### 參考網頁：

- <http://www.arcus.no/Braastad+Cognac.9UFRrS1O.ips>
- <http://www.cigarinspector.com/wine/visiting-cognac>
- <http://www.cognac-expert.com/cognac-brands/braastad-cognac>
- <http://jimmyroyal.no/prosjekter/braastad-cognac/>
- <http://hei-astrid.blogspot.com/2010/10/braastad-cognac.html>
- <http://www.braastad.com/>
- 法國乾邑官方網: [www.cognac. fr.](http://www.cognac.fr)