

第 3 章

酒瓶,三个世纪的忠诚守护

◆ 本章学习内容与要求

1. 重点: 各种瓶型和它的地域特点;
2. 必修: 葡萄酒瓶容量的各种容量和容量单位表示; 葡萄酒瓶子的颜色;
3. 掌握: 酒瓶的历史。

葡萄酒装在玻璃瓶里,看起来天经地义,了无新意。但你如果有机会看到 18 世纪的葡萄酒,看到玻璃瓶体里那些不规则的气泡空洞,会明白: 相对葡萄酒几千年的历史,盛装葡萄酒的玻璃瓶是一个小字辈。

3.1 酒瓶的前世今生

在埃及文化的时代,葡萄酒储存在名为 amphorae 的细长泥罐里。这些容器外形不错,但是出奇的沉重,而且黏土材料影响了酒的味道。

玻璃工艺由腓尼基人发现。公元 1000 多年前,在塞浦路斯,波斯首先发明了玻璃瓶。公元 4 世纪,各种各样的玻璃瓶型开始出现。但直到 17 世纪后期,玻璃瓶依然是件昂贵和易碎的奢侈品。葡萄酒的容器主要还是橡木桶、陶罐和皮革。

17 世纪 30 年代(1632 年或 1634 年),Kenelm Digby 爵士(1603.05.11—1665.01.11)利用一种新的工艺和配方,生产出了一种高腰、锥颈、平底的瓶形,它是厚厚的棕褐色玻璃,比其他玻璃瓶更强固、更稳定,且由于其半透明的棕褐色,可以更好地保护葡萄酒免受紫外线侵袭而加速老化。而采用软木塞来密封,则完美解决了葡萄酒的存储问题。Kenelm Digby 爵士——这位英国外交家、自然哲学家被认为是现代葡萄酒瓶之父。酒、软木塞和瓶子,直到今天,葡萄酒依旧用同样的组合存在。

1723 年,法国在波尔多建立 Mitchell 皇家玻璃厂,是法国第一家专门生产葡萄酒玻璃瓶的工厂。

1728 年 5 月 25 日,国王路易十五颁布法令,规定当时一批货物——一木托香槟以瓶计量的方式运输到鲁昂卡昂港口,这一木托即 100 瓶香槟。这一规定除了解决葡萄酒的运输问题外,也有效杜绝了当时酒农以桶为计量单位出售,不良酒商在之后装瓶过程中作假的问题。法令的颁布,使得玻璃瓶的使用很快风靡全法国,法国葡萄酒的贸易进入了另一个春天。

1634 年,英国生产出第一支葡萄酒瓶,黑色。

1707年，葡萄酒瓶从英国传到法国全境。

1723年，法国在波尔多设立 Mitchell 皇家玻璃厂。

1728年，规定香槟酒用玻璃瓶装及运输。

1735年，规定香槟酒瓶的容量和重量。

1750年，规定勃艮第使用玻璃瓶装及运输。

1866年，法律规范不同葡萄酒瓶的名称和容量。

1894年，在干邑，克劳德·鲍彻(Claude Boucher)发明了半自动的机器制造瓶。

3.2 酒瓶容量

葡萄酒的容量是如何确定的呢？

在使用玻璃瓶之前，英国从波尔多进口的葡萄酒一般是900L的橡木桶。当时葡萄酒的酒精含量为7°~9°，商人们发现一个消费者平均一天消耗的葡萄酒量为750mL左右，如果以750mL来分装，无疑将扩大销量。

1792年开始对酒瓶的容量尝试作统一。

1866年，将750mL作为标准容量加以确认，并衍生为一箱6瓶，4.5L为一英式加仑。葡萄酒瓶有了世界公认的形状。

如果说在18世纪，这种750mL的葡萄酒瓶是专为一个人饮用的需求量所设计的。随着酒精度数的提高，750mL的标准瓶装，现在的人们通常认为适用于两人饮用。有些人独自去餐厅，并不愿意买一整瓶酒，那样会造成极大的浪费。因为饮用过的酒即使使用酒塞存放也只能保存一天，非常容易变质。何况有时候我们还希望在进餐时，品尝到不同风格的葡萄酒。

法国人在1885年时首先发现了这个问题，开始做375mL的小瓶装葡萄酒瓶。这样对于那些觉得标准装葡萄酒太多的人有了另一种选择。半瓶装固然有它的好处，但也有其局限性。葡萄酒在大瓶中可存储很长时间，而半瓶装酒就达不到。对行家来说，他们在买法国酒时会选择大瓶包装。有的甚至是标准瓶的3倍、4倍、6倍甚至8倍。

用来装香槟酒的瓶子有很多种，最小的 Split 比半瓶酒还少，这是为一个人准备的。比标准瓶大的系列都以《圣经》里的国王或智者命名：Jeroboam 4倍于标准瓶；Reboboam 6倍于标准瓶；Methuselah 8倍于标准瓶；Salmanazar 12倍于标准瓶；Balthazar 16倍于标准瓶；Nebuchadnezzar 20倍于标准瓶。任何人看到了Nebuchadnezzar都知道它能让至少3个强壮的清醒的人喝醉。

因为大容量的酒瓶比较难于运输，所以除了在一些有名的城堡酒窖外你很难看到它们，而城堡中藏酒多为私人收藏。

多年来，美国标准(非公制)葡萄酒和烈性酒一瓶是757mL，这意味着五分之一美国加仑，或25.6盎司。一些饮料的容量是378mL，即为半加仑。在1979年，美国通过“公制”单位，所以标准葡萄酒的容量变成750mL，如同欧洲。玻璃瓶的容量见表3-1。

表 3-1 玻璃瓶的容量

容量/L	相对标准 瓶比率	名 字	来 由	用于香槟	用于波尔多	用于勃艮第
0.187 5	0.25	Piccolo	意大利语“小”的意思。也被称为 1/4 瓶	Yes		
0.25	0.33	Chopine	传统的法国容积单位		Yes	
0.375	0.5	Demi	法语,一半、半瓶的意思	Yes	Yes	Yes
0.378	0.505	Tenth	1/10 美式加仑			
0.5	0.67	Jennie	用于托卡伊、索甸、赫雷斯,以及一些其他类型的甜葡萄酒			
0.62	0.83	Clavelin	主要用于汝拉黄酒			
0.75	1	Standard		Yes	Yes	Yes
0.757	1.01	Fifth	1/5 美式加仑			
1	1.33	Litre	常用于便宜葡萄酒			
1.5	2	Magnum		Yes	Yes	Yes
2.25	3	Marie Jeanne	用于波特酒		Yes	
3	4	Jeroboam	来自《圣经》,北国的第一位国王	Yes		Yes
4.5	6	Rehoboam	来自《圣经》,第一位独立犹太国王	Yes		Yes
6	8	Imperial			Yes	
6	8	Methuselah	来自《圣经》,最老的人	Yes		Yes
9	12	Mordechai	波斯 Esther 皇后的表哥	Yes		Yes
9	12	Salmanazar	来自《圣经》,亚述王	Yes	Yes	Yes
12	16	Balthazar	早期的基督教民间传说,智者之一	Yes	Yes	Yes
15	20	Nebuchadnezzar	来自《圣经》,巴比伦国王	Yes	Yes	Yes
18	24	Melchior	早期的基督教民间传说,智者之一	Yes	Yes	Yes
20	26.66	Solomon	来自《圣经》,以色列的王,大卫后代	Yes		
25	33.33	Sovereign		Yes		
27	36	Primat or Goliath		Yes		
30	40	Melchizedek	来自《圣经》,撒冷王	Yes		

3.3 酒瓶容量单位

法国常用和习惯的容量表示方式是“厘升(cL)”而不是“毫升(mL)”。但正标,两种容量标识方法都有,无统一规定。比如五大名庄中,玛歌标准瓶和小容量瓶均采用厘升标识,如 75cL 及 37.5cL;拉菲的标准瓶用 75cL,但小瓶用 375mL;而拉图标准瓶和小容量瓶均采用毫升标识。

3.4 酒瓶瓶型

最初的葡萄酒瓶还是千奇百怪的。

各地的葡萄酒随着各具特色的葡萄酒瓶的灌装而行銷世界。为了使酒能水平放置(因为这有利于酒的熟化)，瓶子逐渐由开始的圆肚瓶型演化成今天的细长瓶型。慢慢的各个地方因为葡萄酒的特性产生了不同的瓶型。

1. 克莱尔特瓶(Claret)

克莱尔特瓶也称波尔多葡萄酒瓶，其瓶壁平直、瓶肩呈尖角状。这一形状的酒瓶用于盛装波尔多型葡萄酒以及波尔多生产并装瓶的葡萄酒。波尔多葡萄酒、苏特恩葡萄酒和格拉芙葡萄酒都使用这种有尖角的酒瓶。加利福尼亚的某些特别的葡萄酒，也常用波尔多型葡萄酒。波尔多的酒以赤霞珠葡萄品种为主，耐久存，陈酿中可能会产生酒渣，所以有一个肩膀，倒酒的时候，把酒渣留在酒瓶肩膀那里。因为外形的原因，波尔多瓶被形容为“男人瓶”。

2. 勃艮第瓶(Bourgogne)

勃艮第瓶瓶肩较窄，瓶形较圆。此产区的黑皮诺和佳美品种的皮薄，单宁不强劲，红酒沉淀较少。由于削肩大肚子，勃艮第瓶被形象地称为“女人瓶”。

3. 阿尔萨斯瓶(Alsace)

阿尔萨斯瓶瓶身细长、高挑，一般装着浓香型的雷司令或类似葡萄酿制的白葡萄酒。

4. 霍克瓶(Hock)

德国霍克瓶酒瓶是慢慢倾斜下去并无肩膀可言，又高又细。因为德国以白葡萄酒为主，大部分不需要长期陈储，也就很少有结晶产生。霍克瓶呈棕色，它的一种变体为绿色的摩泽尔瓶(Mosel)。德国的传统规则是莱茵葡萄酒装入棕色瓶，摩泽尔酒则装入绿色瓶，但不是百分之百如此。大部分阿尔萨斯产的葡萄酒的酒瓶(莱茵瓶)与霍克瓶形状相似。许多加利福尼亚的雷司令酒、西万尼酒(Sylvaner)的酒瓶形状也与霍克瓶相似。霍克酒瓶遍布世界各地，但要注意：这种酒瓶并不一定反映其内部葡萄酒的种类及质量。

5. 香槟酒瓶(Champagne)

香槟酒瓶是勃艮第瓶的一种，与同类瓶型相比更大、更坚实，通常瓶底凹陷，瓶壁较厚，可以承受二氧化碳产生的压力。瓶塞是一个七层闭合式设计，一旦塞入瓶颈中便可将酒瓶严密封实。

葡萄牙、意大利、西班牙、法国和德国的葡萄酒生产商在遵循传统的地方，选择最适合他们的酒的瓶子的形状。但现在各产区瓶型并没有严格的法律规定。

为什么葡萄酒瓶底要凹进去呢？主要是以下原因。

- (1) 早期工艺技术不高，生产瓶子吹塑时结尾留下的产物。
- (2) 沉积物沉淀在圆环处。
- (3) 增加瓶子强度。
- (4) 便于拇指拿住，进行倒酒。

(5) 能在保证酒液体积不变的同时,增大酒瓶外形。

(6) 一个透镜,折射光,使酒的颜色更具吸引力。

(7) 增加底部牢固度,降低破碎的可能性。

(8) 允许瓶更容易堆积。

瓶底凹不凹,不会影响酒质,也与品质没关系。因现在的酿酒技术,可将杂质过滤得很干净,所以有很多酒商会用平底酒瓶来包装,以节省包装体积及运费,因为瓶底凹度越深,瓶子就越高,包装体积也会增大许多。但如果是好酒,价格昂贵,当然不会在乎这点运输成本。深的凹底瓶,瓶子会比较矮,一般人都是比较喜欢高挑的“身材”,会给人一种“这就是高级葡萄酒”的感觉,同时凹底瓶通常会暗示这瓶酒可以被陈放。但凹底瓶并不是好酒的代名词,只能说好酒多半都会用凹底瓶,因为长时间的陈酿会产生酒渣的沉淀。

3.5 酒瓶颜色

葡萄酒瓶对酒的保护作用,最主要的是深色的玻璃瓶可避免光线的射入。避免酒被紫外线老化,能更长时间保持其风味和色泽。

18 世纪、19 世纪和 20 世纪早期,几乎所有酒瓶颜色都是深色。这种颜色的原因主要是因为当时技术限制,用于制造玻璃的材料不纯,特别是富含铁的氧化物。

现代工艺技术,可以使得瓶子有不同的颜色,但也并不是所有的葡萄酒都采用深色。

酒瓶采用传统的颜色按照地域有自己的特点。

波尔多: 红酒,深绿色;干白,浅绿色;甜白,无色。

勃艮第和罗纳河谷: 深绿色。

阿尔萨斯: 深到中绿色,或传统的琥珀色,绿色酒瓶中的白酒口味偏淡;棕色酒瓶中的口味偏重。

莱茵河: 琥珀色,或传统的绿色。

香槟: 通常深中绿色。

德国白酒: 棕色酒瓶是代表莱茵河区的酒,绿色酒瓶是代表摩泽尔(Mosel)的酒。

其实对于白葡萄酒和桃红葡萄酒而言,也需要避光。但白葡萄酒和桃红葡萄酒,其色或金黄,或浅色桃红,或深桃红,美妙愉悦,装在透明瓶中,其细微差别容易捕捉,也方便选择。所以很多时候,为了视觉的享受,为了便于挑选葡萄酒,在许多国家,无色透明瓶最近已成流行的白葡萄酒酒瓶。

香槟对光线尤为敏感,在太阳底下数分钟,香槟便被污染了“光的味道”。所以一定要在避免光的地方窖藏,甚至还要裹上纸张来保护。

3.6 酒瓶重量

日常餐用酒的酒瓶约 400g;波尔多葡萄酒酒瓶平均是 550g;勃艮第的高级葡萄酒约 700g。香槟,在 21 世纪初,重 1 250g,现在多为 900g。

本章小结

本章探讨了酒瓶的历史、容量、容量单位、瓶型、颜色和酒瓶重量。通过对这些知识的通读，希望可以了解更多的葡萄酒文化，但重点是希望通过认识葡萄酒的瓶型和颜色，从而协助对葡萄酒作出诸如产地、口感特点和陈储年限等的判读。



思考和练习题

1. 香槟传统开瓶方法的来历。
2. 酒瓶底部的凹陷深浅能说明葡萄酒的品质高低吗？为什么？
3. 如何通过酒瓶颜色来判断葡萄酒的陈年能力？