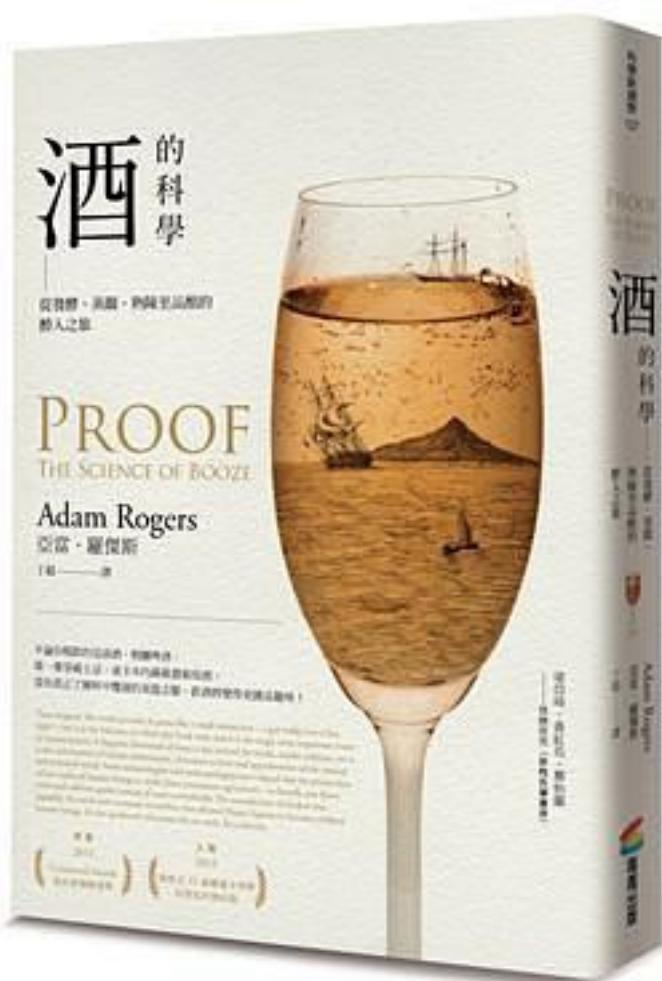


酒的科學: 從發酵、蒸餾、熟陳至品酩的醉人之旅



[酒的科學: 從發酵、蒸餾、熟陳至品酩的醉人之旅 下載链接1](#)

著者:亞當·羅傑斯 Adam Rogers

出版者:商周出版

出版时间:2016-10-6

裝帧:

isbn:9789864771011

榮獲2014年Gourmand Awards最佳酒類圖書獎

入圍2015年筆會／E. O. 威爾遜文學獎科學寫作獎決選

不論你啜飲的是清酒、精釀啤酒、單一麥芽威士忌，或卡本內蘇維濃葡萄酒，當你真正了解杯中魔液的來龍去脈，飲酒將變得更饒富趣味！

有泡沫的啤酒喝起來更香醇可口？為什麼香檳的氣泡比啤酒的更快消失？

味覺敏感的人比較不愛喝兩杯？亞洲人喝酒為何特別容易臉紅？

人們真能從酒中嘗出數十種風味？酒評師為何能夠說出精湛絕妙的神級酒評？

台灣噶瑪蘭威士忌奪得世界冠軍的關鍵為何？

一萬年來，人類的製酒技術不斷精進；然而，現代科學家對酒中微妙生化反應的解析才剛剛展開。在這趟跨越地域、文明的精神之旅中，亞當·羅傑斯帶著我們穿越古今，仔細審視酒精飲料的歷史。我們首先回顧前人無意間邂逅發酵飲料的過往，隨著時間軸移動，再來到最先進的科研實驗室中，目睹研究人員證明人類為何熱愛飲酒。

從發酵、蒸餾到熟陳等工序，書中以獨特的視野，將生產知名酒飲的木桶、蒸餾器、槽具與酒缸內的神奇展露無遺。跟著羅傑斯的腳步，我們神遊蘇格蘭高地的威士忌聖地，以及當今世上最頂尖的基因定序實驗室——沿途還會造訪好幾間酒吧——也順道見識了現代製酒技術衍生而來的各種角色與發展。他讓我們的好奇心永無止境，漸次揭開酒精飲料的層層神秘面紗：

●物理學（喝香檳時為何最好選用笛形香檳杯？）；

●分子生物學（日本科學家高峰讓吉原本為釀酒所研發的澱粉酶，後來竟成為暢銷腸胃藥！）；

●有機化學（酵母的食物——糖，其分子結構對大腦來說就等同「好吃」？）；

●冶金學（銅為何是用來製造蒸餾器的最佳材質？）；

●心理學（為什麼我們常說「酒不醉人，人自醉」？）；以及

●神經生物學（酒裡的迷人氣泡，對大腦來說其實是一種痛覺？）

鍾情於醺酣的羅傑斯，在他筆下酒精飲料儼然成了科學奇蹟。當你凝視著杯中之物，遙想它的來歷源起，或是沉吟乾杯後身體裡發生的變化，《酒的科學》便是陪你展開冒險的最佳伴侶。你，準備好來一杯了嗎？

作者介紹：

亞當·羅傑斯（Adam Rogers）

《連線》雜誌文稿編輯。他的專題作品〈天使之份〉曾榮獲二〇一一年「美國科學促進會卡威爾科學報導獎」（AAAS Kavil Science Journalism Award）。加入《連線》雜誌前，他是麻省理工學院騎士科學新聞工作組成員，同時為《新聞周刊》（Newsweek）撰寫科技相關文章。目前定居加州柏克萊。

■譯者簡介

丁超

麻州州立大學資訊碩士。旅居美加地區十餘年，曾擔任顧問。現從事翻譯。

目錄: 推薦序 嗜酒的真菌 梁岱琦

序曲

酒的故事訴說著一次又一次微妙的觀察與圓滿的體悟，形塑出、亦塑形自我們最普遍的共同經驗與集體記憶。人類與酒精的關係，就像是為我們與自然界攝製的一部全景立體投影，影像中的人類與世界相映生輝。

兩個奇蹟／酒的科學之旅／從酵母到宿醉

1 酵母

即使酵母的生態與運作原理無人知曉，卻能創造驚世之作——背後那群來歷不明的創作者可謂奇葩或術士。到了謎題揭曉，世人終於明瞭糖分變成酒精是靠著一種肉眼看不見的生物催化時，科學界爆發了一場革命。

英國酵母菌種中心應運而生／化學家與生物學家的激烈論戰／酵母的身世之謎／酵母與文明

2 糖

如果你將這些葡萄糖結構的鍵結稍做調整，會得到完全不同的物質。大自然的手腕真是無比優雅，一次又一次的利用相同的樂高方塊堆疊出萬千變化——從能量與結構體，到燃料與磚牆。這就是糖的地位至高無上的理由。

糖的奧妙／葡萄界霸主誕生／開啟製酒新時代／能量炸彈：大麥／百變清酒麴／無麥芽蒸餾能否實現？

3 發酵

即使沒有人類，發酵也同樣會發生。它是自然現象——酵母只要有了糖，便會啟動。大約一萬年前，人類開始掌握其中訣竅，讓它依照自己喜好的方式進行，在自己想喝上一杯時唾手可得（而非誤打誤撞的在葡萄藤上相遇）。

發酵作用究竟為何而來？／酒的靈魂：酵母／香氣與口感的魔法師：細菌／醉人的氣泡

丰采／古老飲品的重生

4 蒸餾

蒸餾就是不折不扣的「技術」。你必須能夠掌握火候、冶煉金屬、控制溫度高低，還要能製造出足以承受高壓的氣密器皿。你的腦袋得要夠好，也許還得生點蠻力。更重要的是，你得有足夠的魄力改變現狀。蒸餾是對智力與毅力的挑戰。

「猶太女人瑪利亞」／蒸餾之於烈酒／與銅共舞／烈酒業的文藝復興

5 熟陳

除了僅僅做為運送啤酒、葡萄酒、烈酒的容器，木桶已然成為製酒過程裡不可或缺的一環。木材中的某些特質，假以時日能讓桶中平凡、青澀、低酒精含量的葡萄汁液緩慢演變，轉化為芳醇、圓潤的葡萄佳釀。

桶中玄妙／製桶工藝／黑色怪物身分揭曉／木質與酒液之舞／熟陳手法推陳出新／一波未平，一波又起

6 香氣與口感

我們要如何說出酒的味道呢？品酒時，我們該用什麼方法將口中的主觀感受連結到我們對酒的客觀認知，包括它的成分及製造方式？酒精飲料使大腦將外在的量化形體編織成混淆的抽象模式，而且能力遠甚其他食物。

隱晦奧妙的品酒語彙／神級酒評其來有自／品酒的科學／氣味的共通語言／酒中成分——現形／品酩的技術

7 身體與大腦

雖然乙醇在地球上自生自滅的存在了一千萬年，被人類特意製造的歷史也有一萬年了，又經過近代科學家超過一個世紀的鑽研，然而人類至今還是無法完全明白微量乙醇對身體造成影響。

酒精對人體有何影響？／乙醇的人體潛航／乙醇對大腦做的好事／退化的語言能力／酒裡的惡魔／飲酒與暴力／美酒或毒藥？

8 宿醉

伯克說：「要做這個生意最難的地方就是取得政府許可。再來是運籌調度，因為宿醉者總是在相同時段要求治療。週六早上十點鐘，電話接到手軟。」這或許是未來飲酒文化的極簡寫照：先和你的宿醉治療師預約時間。

宿醉有解？／解宿醉秘方／瘋狂人體實驗

尾聲

人們的意念造就了酒吧的絕美時光，一如進行儀式般在專屬的空間裡享受悸動心靈的化學物質。我們一手做出了酒，一手又構築了飲酒處所。為了理解酒中玄妙，人類撬開了酵母與相關微生物探究生物之謎……於是，原本粗率難控的馴化農活，進化成為擁有基因工程的精準範式。

人與酒的不解情緣

謝辭

參考書目

• • • • • (收起)

[酒的科學: 從發酵、蒸餾、熟陳至品酩的醉人之旅](#) [下载链接1](#)

标签

酒

飲食

科普

港台版

叶怡兰推荐

2018书单

2017书单

评论

★酿酒是手艺加科学（物理、化学、生物学）。

★喝酒是意念、仪式与巫术。乙醇到底怎么把人整醉的以及“酒不醉人人自醉”在多大程度上是真的，这方面仍然有很多谜团。★作者拉着朋友做解酒药实验的经历非常好笑，他把自己和朋友灌得“宿醉力道强得将地球炸离轨道”，事实证明……解酒药并没有什么用处。

后半部分作者明显进入自嗨状态，不知所云。看来选书的水平还有待提高。

[酒的科學: 從發酵、蒸餾、熟陳至品酩的醉人之旅 下载链接1](#)

书评

購買本書的動機不是因為自己愛喝酒，而是想搞清楚到底酒有什麼好喝的？這種辛口的液體，在我喝過五糧液後發現，原來酒真有好喝與否的差別。本書中作者依酒的製作元素娓娓道來：「1.酵母」「2.糖」原料具備後，走到了「3.發酵」「4.蒸餾」「5.熟成」，最後到了「6.嗅學…」

不错。轻科普加上作者对酒制造商，研究者的采访和见闻轶事。第一个看到酵母菌的是显微镜的发明者列文虎克。拉瓦锡第一个对糖和乙醇的转化做了定量研究。生命之水的来历（1280年代意大利波隆那医生塔蒂奥·阿尔德罗蒂的《医疗计划》书中引用的一段制作某种蒸馏液的程序，可以治疗…

[酒的科學: 從發酵、蒸餾、熟陳至品酩的醉人之旅 下载链接1](#)