

## Wine, it's in my veins and I can't get it out. <Burgess Meredith>

幾年前，UC Davis 的籃球隊，打入 NCAA 總冠軍賽。並且奪得冠軍（In case of question, it is NCAA Division II, all right? 我真恨不得把這一行字縮到最小）。NCAA 總冠軍賽，總要放在電視上全國連播嘛！而播報員，總是要向觀眾介紹 UC Davis（Division II 的學校嘛）。那人說，UC Davis 以葡萄酒聞名。離葡萄酒產區非常近。訓練出很多葡萄酒專業人員，可以說是美國的 University of Wine。學校裡面的學生有一半以上都跟葡萄酒有關。那另外一個播報員，總要接腔說點笑話嘛。他說，哇！那這樣學校餐廳，不曉得是供應水還是葡萄酒。那學生不就是天天把葡萄酒當飲料，邊喝邊讀。哇靠！早知道，我當初年輕時就該去讀 UC Davis。那另外一個播報員，又接腔說。如果我是你的父母，我才不會讓你去呢！

偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見偏見

UC Davis 學校裡師生三萬人左右。無論再怎麼寬鬆定義，在葡萄酒領域裡的師生員工，絕對不超過 1%。學校裡面，只有一個地方有賣酒（不過絕大部份師生，都不曉得地方）。臺灣來的研究生，學成畢業後，甚至有人還不曉得學校裡有葡萄酒系（勤學典範）。學校外面的 Pub，絕大多數人也只是喝啤酒。絕對不像那播報員所說的，其樂融融，人間仙境。

不過，UC Davis 在葡萄酒領域的學術研究上，的確是非常非常有名。在美國，無庸置疑是第一。在全世界，說的謙虛些，也是響叮噹的名號。UC Davis 對加州的葡萄酒業，作用與影響非常的大（當然，大部份是正面的）。常常我到 Napa 或 Sonoma 去試喝，酒保知道我在 Davis 讀書後，總是備感親切。有時候，還會多倒一二杯特別的葡萄酒，給我喝喝。本來，我寫這個加州葡萄酒話，是希望要有順序性的。UC Davis 的介紹，應該是放在後面，無話可寫的時候才寫。不過，最近我有朋友問我這方面的事。我就把這先寫寫了。

UC Davis 是加州大學(University of California)的一個分校。

1868 年，加州大學於 Berkeley 創校。是屬於公立學校，州政府出的錢。

1905 年，加州州議會決議，加州應該成立一個農學校，來教育農家子弟。

1906 年，選定 Davis 為校址。

當初校址有二個候選地。一是 Davis，一是 Napa。不曉得為什麼選上 Davis 為校址。大概是這裡田多吧（怎麼一個恨字了得）！

1908 年，開始招收學生。當初體制上是屬於加州大學的農場(University Farm)。有短期的進修教育，也有四年制的大學教育。當然，全都是教農業啦。接下來，就一直發展發展啦。

1938 年，變成 College of Agriculture at Davis。還是屬加州大學。

1948 年，成立獸醫學院。

1958 年，加州州議會決議，加州應該是一州二校(UC, CSU)多分校，而不是一州多校。所以，加州大學現在各分校，同屬一樣的校董事，學費也一樣，大政策也一致。

1959 年，在 Davis 的農學院與獸醫學院獨立成為加州大學分校，UC Davis。

所以說，大家可以看的出來，UC Davis 農學傳統很強。學校學生的暱稱是 Aggies，意思是農家子弟，或田莊孩仔。學校校地是加州大學其他分校的好幾倍大，因為學校有很大很大的農場。學校是加州所有大學內唯一有機場的，因為美國施肥撒農藥要用飛機。如今，農業與環境學院，是 UC Davis 最大的一個學院。裡面不僅有農藝、農經、農工、農推、食科、園藝、昆蟲、植病、這些常見的系。還有蔬菜學系、果樹學系、線蟲學系、葡萄種植與釀造學系，這些有點偏獨的系。Davis 這種農業、生物、環境等方面研究很發達的環境，對葡萄酒研究幫忙很大。因為，葡萄酒研究是跨領域的。單打獨鬥是很辛苦，很難做得好的。UC Davis 裏面，從事葡萄酒研究的最大宗，當然是葡萄種植與釀造學系

<http://wineserver.ucdavis.edu/>

可是，散佈在其他學系與其他學院的教授，也幫上很多忙。

關於這個系的歷史，可以追溯到上上個世紀（這對美國人來說，就已經很古老了）。

1880 年，加州州議會決議，加州大學應該要設機構從事葡萄酒研究。因為那時後，加州葡萄酒業就蠻興盛的。議員們覺得，加州大學應該為加州人民服務，幫助加州人民（或財團）賺錢。所以，後來 Berkeley 就有教授研究葡萄酒（後來慢慢轉到 Davis）。

1920 年代，美國全國禁酒（可笑又愚蠢的決定），當然葡萄酒研究就甬做了。

1933 年，美國禁酒令解除，大地重生，這時加州葡萄酒業才開始回神。

1935 年，這個葡萄種植與釀造學系在 Davis 成立。

禁酒令解除後，這個系與加州葡萄酒業攜手成長。數十年來，這個系對加州葡萄酒業貢獻良多。很多新技術或新作法，常常都是先在 UC Davis 先開發，再轉移給業者。早期顯著的貢獻，有如把全加州的氣候分區，建議每一區適合種植的葡萄品種。近期顯著的貢獻，有如嘗試把葡萄酒的氣味與人的感官，科學標準化。

它跟歐洲類似的機構比較，我個人覺得是 UC Davis 比較科學化、物質化。它所有的教員，都是生理、遺傳、生化、分生、食科、微生物方面的 Ph.D.。所以傾向把葡萄種植與葡萄酒釀造，看成是一連串的生物性與化學性的機制。研究方法上，比較偏重 Deductive、Deterministic 的手法。歐洲類似的機構，歷史非常深厚，常把葡萄酒視為一種傳統、一種藝術。研究方法上，比較偏重 Inductive、Holistic 的手法。當然，這沒有什麼誰對誰錯、誰好誰不好的問題。我不想引起

這科學哲學方面的爭辯，我只想提醒大家這方面的差異。

葡萄種植與釀造學系，現有十六個教員。八個從事葡萄種植(Viticulture)，八個從事葡萄酒釀造(Enology)。公平分配。系裡面還有好多個所謂 **Extension Specialists** 在從事各種研究。加州大學總校下有所謂的 **Cooperative Extension**。這個機構角色有點特別。這個 **Extension** 是州政府出錢。每一個郡都有一個分支辦公室。每個派駐在各郡的分支辦公室，有五六七八個科學家，個個專長不同。任務是提供當地農夫諮詢服務，同時幫忙解決各種技術問題。在三個校區(Davis, Berkeley, Riverside)也有專門的科學家，分散在各個科系。專門從事研究，來解決農夫在現地所碰到的實際問題。也就是說，教授的客戶是學生。這種 **Extension Specialists** 的客戶是農夫。這種機構與機制，對學校跟農夫與業者之間的良好互動很有幫助。

葡萄種植與釀造學系理面有一個小酒窖，六十多年歷史，藏有七萬多瓶葡萄酒(我一天去喝上一瓶，也得要花上我二百年才能喝完)。有不少酒年紀已經超過半百，其來源主要是自釀、或酒廠與收藏家的贈與。因為這是學術機構，所以這些酒只能供作學術用途，不能轉作他用(可是，聽說雷根曾經從這 **UC Davis** 酒窖拿走一箱陳年特級葡萄酒，送給中共總理)。學術(與政治)用途很有限，很難有消耗。加上贈與越來越踴躍，所以酒滿為患。以前裡面葡萄酒堆積如山，空間嚴重不足，非常頭痛(天啊!需要實驗受試者嗎?)。

這個系當然有專屬的實驗葡萄園，供學生實習跟研究用。面積共有三十多公頃。二十公頃位在校區西南角，供學生修葡萄種植學時實習用的。十公頃位在 **Napa** 的 **Oakville** (天價地段)。主要是做實驗用的。共栽培二百五十個葡萄品種，每年生產五十噸的葡萄(可釀一萬加侖的葡萄酒)。

既然學校有實驗葡萄園，當然就也實驗葡萄酒廠囉。這個酒廠位於校區中心，**Wickson Hall** 的旁邊。形狀外觀有點特別。有根煙囪是蒸餾白蘭地時排煙用的。大部份 **UC Davis** 學生都不知道校中心有這麼一個酒廠。看到它在冒煙時，大概也不能會意，學校裡面正在進行這麼有趣的實驗課。很有趣的是，實驗葡萄酒廠釀出來的葡萄酒也很令人頭痛。前一陣子，學校曾想過要自創商標，把釀成的葡萄酒推到市場上賣。可是，因為煙酒法規的關係，學校不得為營利而釀酒。所以，**Oakville** 生產的優質葡萄，一部份賣給當地酒廠，以補貼葡萄園開銷。剩下的，留下來自己釀，做學術研究之用。**Davis** 產的葡萄品質比較差，學生實習釀出的實驗成果，大部份都只好倒掉了。

我想過，如果把這些葡萄酒裝瓶，每個學生畢業典禮時，除了發張紙，轉穗穗外，同時送每人一瓶他入學那年所釀的酒，學士送 **Davis** 釀的，博碩士送 **Oakville**

釀的。那該是多麼完美的結局。保證 **UC Davis** 知名度與入學率大增。下次看到校長，應該要跟他說說（不曉得這算不算法律漏洞）。

這個系提供大學部與碩士班的學程。很多很多加州的釀酒師跟葡萄園管理者，都是從這個系畢業出去。校友陣容與聲勢，在加州葡萄酒業中，不是普通的龐大。如果要讀博士班，那大概要讀生理、食科、微生物、或生化這方面的博士班學程。它同時也提供幾門基礎的通識課程。其中有一門，葡萄酒釀造簡介，最為熱門。每個學季都要開，甚至還有暑修。一季收三百個學生，用學校最大的教室。可是季季爆滿，很多人排不上。這門課開了四十多年，老師上課打趣說，可能學生爸媽都可能修過這門課。以前這門課期末時，有安排葡萄酒試喝。讓學生經過一季學習之後，能有實際經驗。陣仗是葡萄酒一字排開，學生一一觀察外觀、聞嗅氣味、試喝味道、然後"吐"掉（校園內禁酒，我想這是大部份學校的規定。更何況很多學生不滿二十一歲）。期末葡萄酒試喝時，聽說校長、副校長都曾前往巡視，確認那是嚴肅的學術活動，而不是校園內公然的 Final Party。後來，不幸，學校律師說，不行不行，學校離 **Sacramento** 那些議員官僚這麼近，這種遊走法律邊緣的活動，我心臟不夠強，拜託拜託，不要做。所以，就停了。

**UC Davis** 學校總圖，**Shields Library**，有一間葡萄酒圖書室。這圖書室是紀念一個榮譽教授，**Maynard A. Amerine**。專門收藏任何有關葡萄種植與葡萄酒釀造的圖書期刊。不限出版時間地點、不限語言、不限價錢、只要相關、只要弄得到、它就會收集（給一般大眾看的書刊，如果是人云亦云、沒什麼學術價值，那當然就不用收藏）。它的葡萄酒相關圖書收藏，"**one of the best -- if not THE best**"（引述某教授之言）。

另外，**UC Davis** 每年春天有個 **Picnic Day**。在 **Picnic Day**，每個系派出隊伍，早上在 **Davis** 校園與鬧區舉行盛大的遊行。之後學校會有各式各樣的活動。譬如說公演、展覽、競賽、表演、等等。我個人覺得最有趣的是在體育館裡賽豬（看豬賽跑，不是賽豬公）。還有，每個系當天都要開放，同時擺攤位，為來賓介紹。葡萄學系的人潮，向來都非常旺盛。因為他們提供多采多姿的活動。他們有示範全套的葡萄接枝、葡萄籐修剪、橡木桶製作、釀酒機器操作、等等等等。他們有提供發酵前的葡萄汁，讓你喝喝看釀酒葡萄可以有多香甜。他們有展示一系列的葡萄酒，一字排開讓你對照葡萄酒的外觀顏色。他們還提供各種氣味的香精，還有一堆葡萄酒，讓你比對每杯酒的氣味。離開時，你還可以帶一株葡萄苗回家種。如果你超過二十一歲，你還可以試喝葡萄酒（有些年有，有些年沒有）。非常有知識性、趣味性、與實用性。比 **Napa**、**Sonoma** 任何酒廠的 tour 都要好。

大部份 **UC Davis** 學生不知道，校區中心那一排排的大樹是美國少見的 **Cork Oak**。當然，他們大概就不知道，軟木塞就是這種橡樹的樹皮。

**UC Davis** 臺灣來的留學生不多。不過很多人抱怨 **Davis** 不熱鬧、不好玩。每個地方都有其特色。如果，得要獸在一個地方長長一段時間。發掘一個地方的特色，進而欣賞一個地方的特色。應該是快樂的最佳來源。