



## 發掘嗅覺的感官藝術 ——時尚酪品美學有感

文／魏鎮中（高雄市立美術館助理編輯） 攝影／吳欣穎

展覽名稱：新式幸福風：時尚酪品美學  
展覽日期：2011年10月22日至2012年2月19日  
展覽地點：高雄市立美術館301~304展覽室

# Wine Emotions

1	4
2	3

- 1 黃寶琴的酒標作品〈周夫人的花園〉
- 2 劉國滄的酒標作品
- 3 柳依蘭的酒標作品〈女兒紅〉
- 3 卜昱文的酒標作品
- 3 賴新龍的酒標作品



### 前言

長期以來，我們習慣了享受視覺的藝術（文學、美術、戲劇、舞蹈、電影等）、聽覺的藝術（音樂）、觸覺的藝術（雕塑）；然而，在我們的生活中，仍有未經開發、深入探索的感官，等待我們去開發、研究。如嗅覺與味覺，是五感之中最個人、最私密的感覺，也是最不受到重視的，因此，高美館嘗試引進嗅覺與味覺的感官藝術一品酪、品香。藉由品嘗酒的味道、酒香等嗅覺教育，以及酒標的設計啟發，讓大家能藉由嗅覺、味覺的感受與品味，增進生活的樂趣，也藉此拓展藝術教育的功能。

### 嗅覺與味覺

在西方，味覺與嗅覺藝術的開發，很早就開始了，法國崛起而備受尊崇的米其林三星級餐廳指南，無論其消費金額的多寡，所做的評比，在美食的視覺感受

之外，色、香、味、美的各項評比內容與環節，都是重點，也因此米其林餐廳指南在歐洲獲得極大的歡迎與使用，任何一家餐廳，其評等中一顆星的獲得或失去，影響超過數百萬歐元。我們從法國米其林餐廳指南與評等的啟發，了解民生第一件事——「食」的重要性。反觀國內，經過許多的美食節目的推波助瀾，早期如傅培梅的廚藝教學，近期如阿基師（鄭衍基）、吳寶春等廚藝大師、麵包大師，開啟了味覺與嗅覺的探討，這二項感官藝術才逐漸被人們所熟知；然而嗅覺藝術的發掘，仍是最不被看重，尤其是飲用酒的部份。

### 酒神與酒的飲用時機

酒的飲用在人類的歷史中，佔有很重要的地位，東方古老的傳說中，儀狄與杜康是酒神的代表；西方則有希臘的狄奧尼索斯（希臘語：Διόνυσος）與羅馬的巴

克斯（Bacchus）；而酒的釀造物，在東方則主要是以糧食來釀造的，西方則以葡萄釀造的紅酒為主。東方的酒，多用來祭祀、節慶與婚宴飲用，西方則成為生活必須品，在西方人的用餐過程中，酒的品嘗與享用是非常重要的，酒的存在，提供人們快樂、悲傷、消沈、無聊時的佐料，而西風東漸，人們不再把酒當歌，一飲而盡，而是漸漸地感受到品酪的愉悅與樂趣，「品酪」這件事正逐漸影響東方人的生活習慣。

### 酒標的功能與形式

酒標的發明，原是為了辨別酒的身分而設置。在

西方，酒標不僅是酒的身分證明，也是擁有這瓶酒的主人的地位象徵，當談到葡萄酒的產地、年份與種類時，許多的收藏家常為了某一年份、某一產地或某一種葡萄酒種類的酒，以高價購入收藏，用以展示其身分地位，而該種酒類，也因此而水漲船高，甚至有一瓶數十萬元以上的身價。西方酒標的形式，與東方不盡相同，一瓶紅酒，標示出酒名、產地、出產的酒莊、酒精的純度與葡萄酒種類等資訊；而在台灣，釀酒原屬公賣制度，酒標形式變化性較少，主要以糧食為釀造物的酒，多用來做為祭祀、婚宴或烹飪的佐料之用，酒標上則以酒精純度為最重要指標。在西方，相對於酒瓶的酒標製作，除了做為身分的證明，藝術家與設計師的參與，也讓酒標兼具藝術欣賞與保值等意義，而台灣酒類產品標示，鮮少有藝術家的介入，也因為公賣制度的影響，酒類標籤沿襲舊有的設計較多，這可從台灣的酒標史中一窺端倪。



1 2 | 4  
3 | 5  
6  
7

1 304展場空間 2 展場主題板  
3 臺灣酒標史展牆 4 302展場空間  
5 303展覽空間 6 301展覽空間  
7 品醴教育活動



### 藝術酒標與典藏酒標

本次時尚醴品美學展覽，展出許多知名時尚酒標與義大利酒廠的酒標，相對於名品酒標與設計酒標，302展覽場中委託創作的藝術酒標，是本館特別邀請十多位藝術家的獨特創作，創作藝術家包括有洪根深、盧明德、楊識宏、李明則、劉國滄、林宏澤、賴新龍、阿卜極、梁任宏、黃寶琴、卜昱文、柳依蘭、席時斌等。加上本館典藏品所組成的典藏酒標，黃土水的〈水牛群像〉、陳進的〈洋蘭〉、蕭勤的〈黑洞〉、吳寬瀛的紅色貨櫃圖片（陳漢元攝）、芭小姐遊高雄（林宏龍攝）、唐壽南為兒童館「空間·這個搗蛋鬼」一書封面「胖胖小天使」（該書曾獲第三屆國家出版獎佳作獎）、「新式幸福風：當代義大利式生活」logo（陳婷婷設計）以及本展覽「新式幸福風：時尚醴品美學」logo（洪萱瑜設計）共同組成，本館此次特別打造的台灣藝術酒標，不僅是台灣酒標藝術創作的創舉，同時也與本次所展出的義大利酒標設計分庭抗禮，讓酒瓶不再

只是酒瓶、藝術品不再只是藝術品，它有更實用性的價值，酒標即是非常好的例子。

### 品香、品醴教育

您知道酒香有幾種味道嗎？我們平常喝的每一種酒，都有它獨特的味道，那是經由釀酒人的精心調配、製作，讓我們在品酒時，能藉由酒的成色與味覺，達到怡情養性的目的，而原本於晚宴中所飲用的白酒、紅酒，其飲用時機，有時讓大家感覺毫無頭緒，其實，白肉配白酒只是原則，基本上如果肉類調理是屬於較為清淡的烹調，則佐以白酒，如是肉類是以辛辣的佐料所烹調，則配以紅酒較多。

談到品醴，免不了談談西方人飲用酒的禮儀。一瓶好酒，是值得仔細品味的，從侍者帶來冰鎮過（白酒約在攝氏10~12度）或是適溫（紅酒約在攝氏18~24度）的酒，會先讓主人看一下酒標，以確定是否為他所指定

的酒，開瓶時，侍者會先聞一下軟木塞，了解這瓶酒是否變質。此時，侍者會先倒一點點的酒在杯子中，主人可以先看一下酒的成色，再小酌一番，品嘗開瓶後的第一道味道，主人可向侍者說聲謝謝，此刻侍者才會一一幫大家倒酒。品味紅酒，可以先醒酒，如不用醒酒器，也可以直接搖晃酒杯，此時觀賞酒在杯中均勻地產生香氣，並享受其香氣所帶來的愉悅，然後再喝一口酒，喝的時候，先讓酒在口腔中游移，讓口腔與舌頭每一部份都與酒接觸到，感受酒的每一分口感，然後再慢慢讓酒滑入胃中，又是另一番溫暖的滋味。

本館此次特別購置了54種酒香精瓶（酒鼻子），將透過品香、品醴的教育活動，引導大家發掘嗅覺的感官藝術。期望透過本展覽與教育推廣活動，將藝術酒標的創作、酒標史展示與舉辦品醴、品香的活動，帶您一覽酒類的香醇、溫婉、熱情、濃烈等個性，在眾多的酒類產品中，尋找出適合您自己個性的酒。✎

