



魅惑高脚杯

王大路 编著

云南出版集团公司
云南人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

魅惑高脚杯 / 王大路编著. -- 昆明 : 云南人民出版社, 2010. 8

ISBN 978-7-222-06665-6

I. ①魅… II. ①王… III. ①葡萄酒—简介—世界
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第138626号

责任编辑: 段兴民 赵 红

装帧设计: 池晓梅

摄影: 彭美毫 杨金波 池晓梅 张井超

图 片: 严 斌 王成栋 马 飞 郝效梅 韩玉琴

责任印制: 洪中丽

图片调色: 黄国贤

书 名 魅惑高脚杯

作 者 王大路 编著

出 版 云南出版集团有限责任公司
云南人民出版社有限责任公司

发 行 云南人民出版社

社 址 昆明市环城西路609号

邮 编 650034

网 址 www.ynpph.com.cn

E-mail rmszbs @ public.km.yn.cn

开 本 889×1194 1/32

印 张 5.25

字 数 130千

版 次 2010 年 8 月第1 版第1次印刷

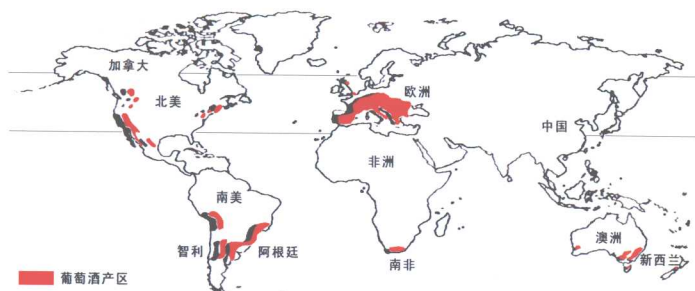
印 刷 深圳市森广源印刷有限公司

书 号 ISBN978-7-222-06665-6

定 价 35.00元

尊敬的读者: 若你购买的我社图书存在印装质量问题, 请与我社发行部联系调换。

发行部电话: (0871) 4191604 4107628 (邮购)



—— 葡萄酒的前世今生 ——

8000 年前，美索不达米亚地区采集野生葡萄进行驯化

7000 年前，古波斯人拉开葡萄种植和酿酒序幕

6000 年前，古埃及和古希腊相继酿造葡萄酒

3800 年前，古巴比伦《汉穆拉比法典》最早定义葡萄酒

3000 年前，古希腊把葡萄酒技术传入意大利及北非等地

2800 年前，意大利成为全球第一个葡萄酒平民化国家

2700 年前，古希腊把葡萄酒作为古奥运冠军的奖品

2600 年前，古罗马法律规定“盗窃葡萄者施以严惩”

2500 年前，意大利把葡萄酒技术传入法国、西班牙、葡萄牙

2200 年前，基督教把葡萄酒作为对信徒善行的奖励

2100 年前，中国西汉时期从国外引进欧亚葡萄品种

1800 年前，旧世界葡萄酒酿造达到巅峰

600 年前，欧洲人大量饮用葡萄酒抵御黑死病

500 年前，欧洲强国建立殖民地，向新世界传播葡萄酒酿造技术

400 年前，南美洲、澳洲等新世界葡萄酒酿造走向成熟

155 年前，法国在世界首创酒法及酒庄分级制度

150 年前，欧洲葡萄园因根瘤蚜虫病基本灭绝

135 年前，欧洲用美洲原生葡萄树根作为砧木嫁接葡萄抵御病害

130 年前，化学家巴斯德发现酒精发酵原理，把葡萄酒推向工业化

120 年前，新旧葡萄酒世界并驾齐驱

80 年前，第二次世界大战令大部分欧洲葡萄园变为战场

35 年前，美国代表新世界葡萄酒在巴黎评酒会上夺冠

30 年前，中国首次酿出接近国际标准的第一瓶葡萄酒

20 年前，全球葡萄酒酿造技术逐步走向融合



自序：把葡萄酒请下神坛



作者简介

早年任职于一家世界500强企业组织部，后从事媒体传播、时事评论。2001年起任香港《酒界》杂志总编辑、世界酒类协会中国区代表、东西方酒文化研究学会发起者。

在崇尚“美酒即生活”的发达国家，“没有葡萄酒的一餐，就像没有太阳的一天”早已成为流行语。此言既表达了人们对天然葡萄酒的超级迷恋，也反映了饮用葡萄酒就像每天走在“阳光”下一样，平常无奇。他们不必经过激烈的思想斗争，也不必跨过高高的门槛，就可以轻松选择到钟爱的“装在瓶子里的阳光”。

但在中国，葡萄酒却人为地被供上了神坛，被盲目炒作到高处不胜寒的位置。仿佛只有不食民间烟火的阶层才有资格独享其味。由于葡萄酒被蒙上了神秘的奢华面纱，大多数国人常常对其望而怯步，难以看清它可爱的容颜，更多时候是在品尝被舆论扭曲的酒香。葡萄酒文化传播者如果只引导大众追逐国外屈指可数的那几个著名酒庄是远远不够的。这些产量微乎其微的酒庄酒，只能偶尔用来丈量一下财富阶层的金钱厚度，或满足于羡慕者望梅止渴的心理，而亿万饮食男女真正需要的是那些货真价实的葡萄酒。

中国自开启改革开放的“瓶塞”以来，“吸收世界文明成果，实现中华复兴”已成为经济文化的主导思想。代表世界文明成果之一的各国优秀葡萄酒从此进入中国，但30年来进口量常处在起起伏伏的状态，直到2008年香港对进口葡萄酒实行零关税政策之后，被松绑的境外万千佳酿才得以从香港登陆中国市场，为国人提供了多元化、高品位的美酒享受。

由于长期以来大陆给欧美葡萄酒打上了太深的贵族化烙印，使平民消费者对屡塑金身的洋葡萄酒越来越陌生。面对多如恒河之沙的进口酒，许多人感到茫然。本书以全球代表性葡萄酒国为缩影，以点带面透视境外优秀葡萄酒背后的历史文化、产地风貌、葡萄品种、酿酒工艺、品饮流程，以期观一叶而知秋，破神坛而识酒。



目录

自序 把葡萄酒请下神坛

第一章 全球葡萄酿酒国概览

- 1.1 推动葡萄酒繁荣的四大力量 /2
- 1.2 旧世界渊远流长 /3
- 1.3 新世界阵容豪华 /39
- 1.4 新旧世界谁主沉浮 /71
- 1.5 在世界葡萄酒版图上寻找中国 /79
- 1.6 境外葡萄酒涌入国门三步曲 /81

第二章 优秀葡萄酒的基本标准

- 2.1 酒窖和橡木桶激发酒体潜质 /84
- 2.2 特色产地决定葡萄酒风格 /85
- 2.3 葡萄品种赋予独特酒香 /90
- 2.4 酿酒师技艺折射葡萄酒境界 /93
- 2.5 天赐年份为酒质加分 /98
- 2.6 品评指标反映葡萄酒面貌 /105



第三章 葡萄酒风靡世界的原因

- 3.1 葡萄酒诠释口腔文化 /110
- 3.2 葡萄酒与健康一路相随 /111
- 3.3 葡萄酒散发浓郁艺术气息 /113
- 3.4 葡萄酒是财富和品位的象征 /117
- 3.5 葡萄酒是国际交往的使者 /123
- 3.6 葡萄酒是时尚舞台上的主角 /125

第四章 在葡萄酒王国里寻找至爱

- 4.1 葡萄酒微妙的诞生过程 /132
- 4.2 “重红轻白” 错失杯中半壁江山 /133
- 4.3 高价格不总是与高品质成正比 /135
- 4.4 方寸酒标大文章 /136
- 4.5 单品种酒与混酿品种酒无贵贱之分 /137
- 4.6 选择品牌还是选择酒庄 /139

第五章 举杯之间的品饮之道

- 5.1 饮酒要从品酒开始 /142
- 5.2 葡萄酒的“养生”与“珍藏” /143
- 5.3 在开瓶与换瓶之间唤醒葡萄酒 /145
- 5.4 选择独具魅力的酒杯 /147
- 5.5 走出葡萄酒的认识误区 /151
- 5.6 葡萄酒与佳肴如何相映生辉 /153

后 记



第一章 全球葡萄酒国概览

- 1.1 推动葡萄酒繁荣的四大力量 / 1
- 1.2 旧世界源远流长 / 3
- 1.3 新世界阵容豪华 / 3
- 1.4 新旧世界谁主沉浮 / 1
- 1.5 在世界葡萄酒版图上寻找中国 / 1
- 1.6 境外葡萄酒涌入国门三步曲 / 51



世界人均每年葡萄酒消费量最大的国家有哪些？

它们依次分别为：卢森堡、法国、意大利、葡萄牙、斯洛伐尼亚、克罗地亚、瑞士、西班牙、丹麦、希腊。卢森堡人均年消费量为62升，名列第一。



1.1 推动葡萄酒繁荣的四大力量

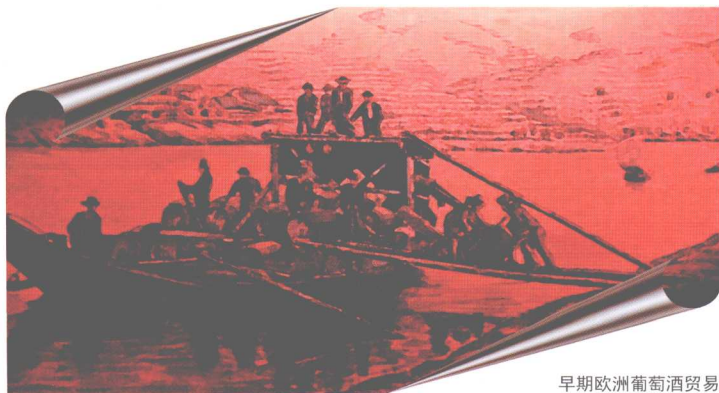
世界历史波澜壮阔，其兴衰轨迹也投映在葡萄酒中，有四大力量推动了全球葡萄酒壮大历程。

基督教是葡萄酒业兴起的第一推手。早期虽然罗马帝国军事力量起到推动作用，但基督教对葡萄酒的贡献远胜过军队征战。如1112年，西多会（Cistercians）在欧洲四百多个修道院种植葡萄和酿酒。罗马帝国衰落后，罗马教皇号召十字军东征，凡是有教徒的地方就有葡萄酒。在新世界也是如此，比如，智利、南非、墨西哥都是因为受到天主教的影响才开始生产葡萄酒的。葡萄酒对天主教的意义表现为，通过艰苦的葡萄酒酿酒过程可以完成对自己的救赎，酒本身也是上帝博爱的象征。

人类大航海时代是葡萄酒业兴起的第二大推手。从15世纪起，以哥伦布发现新大陆为标志，欧洲强国向海外扩张建立殖民地，把葡萄酒酿造技术传到新世界。如澳洲酒就是1788年英国的阿瑟·菲力普船长在殖民地悉尼建立第一个葡萄园酿造的。

科技是葡萄酒业兴起的第三大推手。17世纪玻璃酒瓶及软木瓶塞的相继问世和19世纪中叶化学家巴斯德（Pasteur）发现了酒精发酵原理，使葡萄酒进入工业化时代。

全球贸易是葡萄酒业兴起的第四大推手。中世纪以后葡萄酒已成为欧洲重要商品，近代以后，葡萄酒在世界进出口大宗贸易里居前五位。



早期欧洲葡萄酒贸易



什么是葡萄酒？

葡萄酒是专用酿酒葡萄采收后新鲜破碎，经过发酵、压榨、陈酿、过滤后的葡萄汁。或者先把葡萄制成葡萄汁后，再经发酵而成。



古文物上关于葡萄酒题材的图案



1.2 旧世界源远流长

多数史学家认为，最早栽培葡萄的地区是小亚细亚里海和黑海之间及其南岸地区，即今天的南高加索、中亚细亚、叙利亚、伊拉克地区迈出了葡萄栽培和酿酒的第一步。随着罗马帝国的扩张，葡萄酒酿造技术传遍法国、西班牙、北非及德国莱茵河流域。

起源于古埃及：葡萄酒酿造在公元前6000年古波斯，即今天的伊朗、叙利亚就开始尝试。后来随着古代战争、移民传到其他地区。古埃及把伊朗、叙利亚纳入版图后，葡萄酒正式形成，为文明古国增添了光彩。从尼罗河河谷发掘的墓葬群中，考古学家发现一种土罐陪葬品，这是古埃及人用来装葡萄酒的陶罐，已有5000多年的历史。此外，埃及古王国时代所出土的酒壶上，也刻有伊尔普（埃及语，意思是葡萄酒）一词。在埃及金字塔的壁画中，生动描绘了采摘葡萄和酿酒情景。西方学者认为，这是人类葡萄酿酒的开始。

发展于古希腊：公元前525年埃及被波斯帝国所灭，伴



什么是葡萄汁发酵?

发酵是葡萄汁转化成葡萄酒的过程。其原理为：葡萄果实中的糖分与酿酒时加入的酵母菌反应，生成酒精和二氧化碳气体。酒精度达15%左右时，酵母菌被酒精杀死，发酵完成。



随波斯向希腊的扩张,葡萄酒传入古希腊,使古希腊葡萄酒业快速兴起。葡萄酒从此不仅演变为西方文化的重要标志,同时也是日常生活中不可缺少的一部分。几乎每个希腊人都有饮用葡萄酒的习惯。在地中海沿岸的贸易中,葡萄酒是当时重要货品之一,古希腊《荷马史诗》中也因此曾数次描写葡萄酒。在2700多年前的古希腊奥运会上,葡萄酒是奥运英雄的奖品,胜者会尽情畅饮葡萄酒。而对于艺术家来说,葡萄酒是激发灵感的源泉。

繁荣于古罗马: 古罗马时代,物质和精神文化方面均取得极大成就,对后世西方文化产生深远影响。随着公元前八世纪罗马共和国的建立,希腊和埃及先后被划入罗马帝国,葡萄酒开始在欧洲风行。当基督教在公元一世纪诞生后,葡萄酒文化如同插上了翅膀。耶稣在最后的晚餐上说:“面包是我的肉,葡萄酒是我的血。”葡萄酒在欧洲教会起源时,它被作为对“善行”的一种激励,只有心地仁爱的人,才有资格品饮这种“天之美禄”。若是哪位修女对别人不友善,或者作了邪恶的诅咒,那么这一天她将被禁止喝葡萄酒。恰恰是欧洲如此之多的葡萄酒文化现象,使葡萄酒在西方被赋予了高尚、虔诚、神秘、博爱等人文品格。



古波斯人饮用葡萄酒

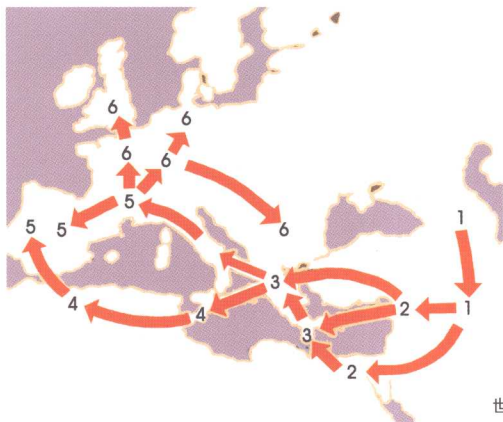


古希腊奥运竞技争夺葡萄酒



干红、干白中为什么没有二氧化碳气体?

除了香槟和其他起泡酒在酿造中会尽可能多地保留酒汁中的二氧化碳气体外,干红、干白等平静类的葡萄酒中的二氧化碳在发酵过程中均没有保留,而是任其挥发干净。



世界葡萄酒发展脉络

四世纪初,罗马皇帝开始正式公开承认基督教的合法性,由于在弥撒典礼中大量需要葡萄酒,教会成为葡萄酿酒的主要力量。如希腊葡萄酒在中世纪的发展中,背后的力量一直是基督教会。《圣经》中曾 521 次提及葡萄和葡萄酒,在意大利,古老葡萄酒拥有供上帝品饮的荣耀,他们坚信自己不但书写了人类精神的圣经,也著就了葡萄酒文化的圣经。

成熟于法国:早在公元前六世纪,希腊人已把葡萄酒通过马赛港传入高卢,即现在的法国,但法国酿酒技术主要是从意大利那里传承的。其后葡萄栽培和葡萄酒酿造技术在法国的香槟产区和罗纳河谷产区成熟。17、18 世纪前后,欧洲已成为世界葡萄酒的中心,直到今天欧洲葡萄酒仍占全球葡萄酒产量的 80%。从那时起,法国开始雄霸整个葡萄酒王国,被尊为全球酿制葡萄酒的基本准绳。

鼎盛于新旧世界:第二次世界大战后,整个世界葡萄酒业在相对和平的环境下走向兴旺,形成了今天各大洲多姿多彩的葡萄酒文化。

纵观全球,葡萄酒世界基本上分为新世界及旧世界两大板块。旧世界是由法国、德国、意大利、西班牙、葡萄牙等欧洲古老葡萄酿酒国家组成;新世界代表的是由欧洲之外的新



世界文学大师是怎样评价葡萄酒的?

英国莎士比亚称雪莉酒是“装在瓶子里的西班牙阳光”；法国波德莱尔称“昨天晚上，葡萄酒的灵魂在瓶中歌唱”；法国美酒作家安德瑞说“葡萄酒不仅能搭配菜肴，更是用来搭配人生的。”

兴葡萄酿酒国家，由美国、澳大利亚、新西兰、智利、阿根廷等构成。新世界的葡萄酒倾向于高科技生产，而旧世界的葡萄酒更倾向于半手工传统酿制。

旧世界葡萄酒酿造有五大特点：具有悠久的葡萄种植、酿酒、饮用历史；拥有非常严格的葡萄酒法律和分级体系；注重以葡萄的原产地来命名葡萄酒；在限定的产地和等级内，葡萄种植与葡萄酒生产都要按照特定标准执行；酿酒法规具有其葡萄酒生产国的典型性。

1855年拿破仑三世当政时，利用当年巴黎世界博览会，推出了酒庄分级制度和五大名庄，世博营销使法国酒在全球先声夺人。历史上的法国酒是由意大利即古罗马传授的，但法国酒并没有继承意大利酒的平民化，而是长期作为宫廷和教会用酒，平民无缘问津。法国葡萄酒分级制度虽有积极作用，但随着现代科技的发展，特别是1860年法国葡萄大换血之后，其保守性也在束缚该国酒的发展。为此，法国酒庄多次向政府抗议。法国酒为保证自身基业长青，近年来与新世界融合的步伐不断加快，越来越多的“混血儿”葡萄酒出现在人们的餐桌上。

欧洲宫廷贵族饮用葡萄酒的场景



什么是原产地葡萄酒？

是指酿酒所用的葡萄出自某一特定的地区，这个地区地理位置、土壤、气候要适合于种植酿酒葡萄，而且种出的葡萄品质有显著的地区特点。



法国

浪漫的民族酿出了严谨的酒

法国拥有 2000 多年葡萄种植历史和酿酒经验，其葡萄酒完全采用自然环境下栽培的葡萄榨汁酿制而成，科学严谨的“葡萄酒产地命名监督法规”被全世界所借鉴。早在拿破仑执政时期，为了让全国退伍士兵过上富裕生活，政府允许每人每年免税酿酒 30 公斤，其中 10 公斤用于出售，这一政策相袭数年，酿酒、饮酒之风更加盛行。

法国拥有严格和完善的葡萄酒分级与品质管理体系。葡萄酒被划分为四个等级——法定产区酒 (AOC) 占 35%、优良地区酒 (VDQS) 占 12%、地区酒 (VINS DE PAYS) 占 15%、日常餐酒 (VINS DE TABLE) 占 38%。法国“产地命名监督机构”为消费者提供了可靠的酒质保证。

法国属于温带气候，有利于葡萄生长。但在不同地区，气候和土壤也不尽相同，因此法国能种植几百种葡萄。不同的气候、种植土壤、酿造工艺、储存环境及时间，会使葡萄酒的风味各具特色。法国是世界上葡萄酒品种最多的国家，主要有白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和红葡萄酒，其中最主要的是红葡萄酒。

法国拥有 50000 余种葡萄酒，分别产自十大代表性葡萄酒产区——香槟产区 (Champagne)、阿尔萨斯产区 (Alsace)、卢瓦尔河谷产区 (Vallee de la Loire)、勃艮第产区 (Bourgogne)、汝拉和萨瓦产区 (Jura et Savoie)、罗纳河谷产区 (Rhône Valley)、波尔多产区 (Bordeaux)、西南产区 (Sud-Ouest)、朗格多克·鲁西雍产区 (Languedoc-Roussillon)、普罗旺斯·科西嘉产区 (Provence et Corse)。

香槟产区、勃艮第产区和波尔多产区列为法国三大著名产区。香槟酒、勃艮第特级葡萄园酒、波尔多五大名庄酒闻名于世。



单宁(Tannin)是如何生成的?

单宁学名“鞣酸”，是由葡萄皮、梗、籽和陈酿橡木桶生成的天然物质。由于红酒整果发酵，其单宁含量比去皮发酵的白葡萄酒高。



法国风情选粹

追溯法国历史，巴黎的繁华也许占尽人们视野，但勃艮第作为罗马帝国时期的大公国也曾尽显辉煌。其市政府所在地迪荣（Dijon）是法国葡萄酒的重要发源地。12世纪，这里的西多会修士酿酒之风已盛行，今天迪荣城外的“金色坡道”共有35个酒庄。葡萄生长期间，若温度太低，家家户户要在半夜里起来在葡萄园里点起篝火，为葡萄树点燃“壁炉”。由于常常惊动野外的猫头鹰，所以迪荣市以猫头鹰为城市标志。

弗朗索瓦·鲁德广场踩葡萄人像

早在罗马时期，迪荣酿酒业比较原始，葡萄破碎需要人工踩踏。这是一项男尊女卑的工作。当时规定踩踏葡萄的任务只能由男性来完成，妇女不能染指。后来也许男性力不从心，放宽了戒律，未婚女性也可赤脚上阵。在迪荣的弗朗索瓦·鲁德广场上，现仍矗立踩葡萄人的雕像，逼真地再现了这项繁重的工作。这位健壮的青年双腿沾满葡萄汁，把人们带入了几百年前的酿酒时光。

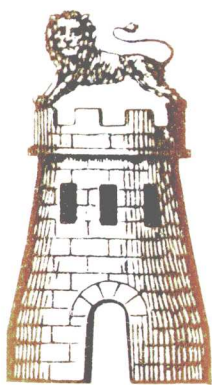


新、旧世界葡萄酒的主要差异表现在哪里？

酒标上，前者突出厂名、品牌和葡萄品种，后者突出产地、酒庄；种植方式上，前者对葡萄品种和栽培方法不作规定，后者规定特定产地要种特定葡萄品种，对株距、亩产量也有限制；风格上，前者鼓励创新，后者维持传统。



1999 年份拉图干红



拉图酒庄标志

1979 年份拉图干红



拉图酒庄 (Latour) 是波尔多梅多克产区的代表，位于宽阔的吉伦特河左岸。该酒庄的葡萄园拥有深厚的砾石土壤，优良的排水性。贫瘠、保温、石块反光性好，加上河岸边的微气候，成就了拉图酒庄酿造出波尔多最雄壮威武的红酒。

酿造拉图正牌酒的葡萄全部从拉图酒庄的核心葡萄园区“背书园”中采摘。这块宝地共有750亩，其中一些葡萄树龄已经有100多年历史，周围有石墙围绕，酒庄、酒窖以及著名的鸽舍古堡都位于其间。

种植的葡萄品种比例为：75%的赤霞珠、20%的梅乐、4%的品丽珠以及1%的小味儿多。新酒的陈酿在全新橡木桶中进行，不低于18个月。拉图酒庄平均年产量约18000箱。拉图酒有着一贯的坚实硬骨，正如酒标上的狮子一样，除了岁月，也许没有人能够驯服它。

拉图酒具有丰富的浆果、木莓、矿石气息，回味中略带焦油、莓类和樱桃味道。对秉承传统的拉图来说，它的乡土味更浓厚。



初饮者应该喝哪种葡萄酒比较恰当?

对于初饮者，不用找太贵的葡萄酒，积累一些品尝经验后可再试更高价位的酒。初饮者比较容易接受果味浓厚、口感平顺的酒，所以白葡萄酒，或新世界产酒国出产的用梅乐或歌海娜等葡萄酿制的单宁较低的红酒相对容易被接受和欣赏。



圣埃米利产区在1954年开始建立葡萄酒评鉴制度，首次评比名列A等者仅有两家，即欧颂酒庄(Ausone)与白马酒庄。

18世纪初最早的一代园主为自己的酒庄取了一个充满诗意的名字：欧颂(Decimus Magnus Ausonius)。这本是罗马时代生于此地的一位诗人的名字。据说这位诗人只有饮用葡萄酒后才诗兴大发，颇有李白的风骨，平日里则灵感全无。因此，他以爱酒出名，曾经在波尔多及德国拥有酒庄，不仅热衷于传承历史，也是务实主义者。

欧颂酒庄地朝东南，地势坡度甚陡。表层的土壤厚度平均仅30至40厘米，葡萄根系可以毫不费力地穿过土壤，触及下层的石灰岩、砾层土与冲积砂，使葡萄充分地吸收土壤养分。欧颂酒庄的葡萄园面积仅105亩，酿酒追求少而精，年产量只有25000瓶。

在20世纪60年代至70年代，欧颂酒庄不能和波尔多五个名庄相提并论，酒的价格大致差了30%至50%。到了80年代，两者价钱已经持平。自90年代起，欧颂酒庄酒的售价已经超过了木桐酒庄。1995年之前的欧颂酒品质并不被行家们所看好，这一点可以从评分表中得到证实。1995年之后，欧颂酒庄的品质有了飞跃式的发展。

欧颂酒虽然有“诗人之酒”的称谓，但该酒不是平凡易懂的散文诗，而是意韵深长的朦胧诗，该酒庄的佳酿常常要存放很久才会变得平顺。至少在多年后，人们才会对单宁中庸、香气集中又复杂的欧颂酒“朗朗上口”。



欧颂酒庄中的老葡萄树



1983年份欧颂干红

