

Hush Johnson · Jancis Robinson 著 林裕森 · 陳匡民 · 溫唯恩 · 劉永智 譯

THE WORLD ATLAS OF 世界葡萄酒地圖

# WINE



THE WORLD ATLAS OF 世界葡萄酒地圖

# WINE

謹以此書獻給葡萄酒界的傳奇人物

Len Evans

他為我們所有人擴充了葡萄酒世界

Hugh Johnson · Jancis Robinson 著

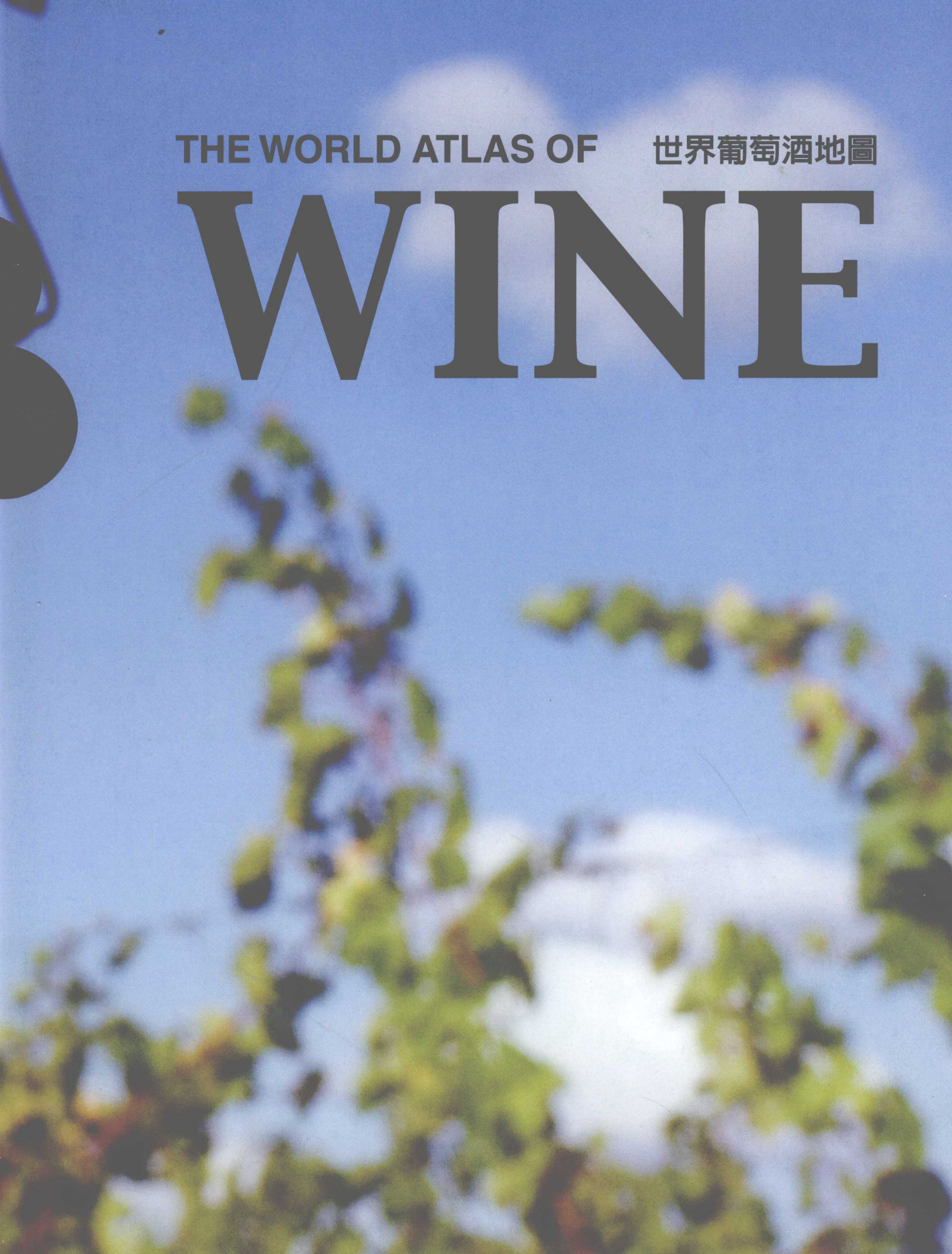
林裕森 · 陳匡民 · 溫唯恩 · 劉永智 譯



THE WORLD ATLAS OF

世界葡萄酒地圖

# WINE



國家圖書館出版品預行編目資料

世界葡萄酒地圖 / Hugh Johnson、Jancis Robinson 著；  
林裕森等譯。——初版。——臺北市：積木文化出版：  
家庭傳媒城邦分公司發行，民97.07  
400面：22.9×29.2公分。——（飲饌風流：26）會索引  
譯自：The world atlas of wine, 6th ed.  
ISBN 978-986-7039-83-5（精裝）

1.葡萄酒 2.製酒

463.814

97001030

飲饌風流 26

## 世界葡萄酒地圖

作者 / Hugh Johnson、Jancis Robinson

譯者 / 林裕森、陳匡民、溫唯思、劉永智

責任編輯 / 吳佩霖

特約編輯 / 莊雪珠

校對 / 林裕森、陳匡民、劉永智、莊雪珠、劉綺文、吳佩霖

發行人 / 涂玉雲

總編輯 / 蔣豐斐

副總編輯 / 劉美欽

版權 / 李筱婷

業務主任 / 郭文龍

行銷企劃 / 黃明雲

法律顧問 / 台英國際商務法律事務所 羅明通律師

出版 / 積木文化

台北市106信義路二段213號11樓

電話：(02)23560933 傳真：(02)23560914

讀者服務信箱：service\_cube@hmg.com.tw

發行 / 英屬臺灣群島商家家庭傳媒股份有限公司城邦分公司

台北市民生東路二段141號2樓

讀者服務專線：(02)25007718-9

24小時傳真專線：(02)25001990-1

服務時間：週一至週五09:30-12:00；13:30-17:00

郵撥：19863813 戶名：書虫股份有限公司

網址：www.cite.com.tw

香港發行所 / 城邦（香港）出版集團有限公司

香港灣仔軒尼詩道235號3樓

電話：852-25086231 傳真：852-25789337

電子信箱：hkcity@biznetvigator.com

馬新發行所 / 城邦（馬新）出版集團

Cite (M) Sdn. Bhd. (458372U)

11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,

57000 Kuala Lumpur, Malaysia.

電話：603-90563833 傳真：603-90562833

內頁構成 / 黃雲華

製版 / 上騰彩色印刷製版有限公司

2008年（民97）7月15日初版

First published in 1971

under the title The World Atlas of Wine

by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd

2-4 Heron Quays, Docklands, London E14 4JP

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 1971, 1977, 1985,

1994, 2001, 2007

Text copyright © Hugh Johnson 1971, 1977, 1985, 1994

Text copyright © Hugh Johnson, Jancis Robinson 2001, 2007

All rights reserved

定價 / 2800元 特價 / 1980元

ISBN 978-986-7039-83-5（精裝）

版權所有 · 翻印必究

# 目次

前言 6

概論 7

葡萄酒的世界 10

葡萄酒歷史

遠古世界 12

中世紀 14

現代葡萄酒的演化 15

葡萄酒的催生

釀酒葡萄 18

國際葡萄品種 20

地區性葡萄品種 22

葡萄酒與氣候 24

風土條件 26

葡萄酒農的一年 28

釀製葡萄酒

在葡萄園中釀出葡萄酒 30

在酒窖中釀造葡萄酒 32

橡木桶的使用 35

葡萄酒的釀造過程 36

葡萄酒莊圖解說明 38

品飲葡萄酒

葡萄酒的封瓶 40

葡萄酒的保存 41

葡萄酒與時間 42

享受喝葡萄酒的樂趣 44

葡萄酒的品飲與討論 48

法國 France 52

布根地 Burgundy 54

金丘區：品質的要素Côte d'Or: The Quality Factor 56

金丘區 Côte d'Or 58

伯恩丘區：松特內Côte de Beaune: Santenay 59

伯恩丘區：梅索Côte de Beaune:Meursault 60

伯恩丘區：伯恩Côte de Beaune:Beaune 62

夜丘區：夜聖喬治

Côte de Nuits: Nuits-St-Georges 64

夜丘區：哲維瑞-香貝丹

Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin 66

夏隆內丘 Côte Chalonnaise 68

馬貢內 Mâconnais 69

普依-富塞 Pouilly-Fuissé 71

薄酒來 Beaujolais 72

薄酒來優質村莊The Crus of Beaujolais 74

夏布利 Chablis 75

夏布利中心地帶The Heart of Chablis 76

香檳區 Champagne 78

香檳區的中心地帶The Heart of Champagne 80

波爾多 Bordeaux 82

波爾多：品質的要素

Bordeaux: The Quality Factor 84

梅多克北部 Northern Médoc 86

聖艾斯臺夫 St-Estèphe 88

波雅克 Pauillac 90

聖朱里安 St-Julien 92

梅多克中部 Central Médoc 94

瑪歌區與梅多克南部

Margaux and Southern Médoc 96

格拉夫與兩海之間

Graves and Entre-Deux-Mers 98

貝沙克-雷奧良 Pessac-Léognan 100

索甸與巴薩克 Sauternes and Barsac 102

波爾多右岸地區 The Right Bank 104

波美侯 Pomerol 106

聖愛美濃 St-Emilion 108

法國西南部產區Wines of the Southwest 112

多爾多涅區 Dordogne 115

羅亞爾河谷地與蜜思卡得

Loire Valley and Muscadet 118

安茹 Anjou 120

梭密爾 Saumur 121

希濃與布文德 Chinon and Bourgueil 122

栢雷與蒙路易

Vouvray and Montlouis-sur-Loire 123

普依與松塞爾 Pouilly and Sancerre 124

阿爾薩斯 Alsace 126

阿爾薩斯的中心地帶The Heart of Alsace 128

隆河北部 Northern Rhône 130

羅第丘與恭得里奧

Côte-Rôtie and Condrieu 132

艾米達吉 Hermitage 134

隆河南部 Southern Rhône 136

教皇新堡及其周邊

Châteauneuf-du-Pape and Environs 138

西隆格多克 Western Languedoc 140

東隆格多克 Eastern Languedoc 142

胡西雍 Roussillon 144

普羅旺斯 Provence 146

邦斗爾 Bandol 148

科西嘉島 Corsica 149

侖羅 Jura 150

薩瓦 Savoie 151

地區餐酒 Vins de Pays 152

義大利 Italy 154

義大利西北部Northwest Italy 158

皮蒙區 Piemonte 160

巴巴瑞斯柯 Barbaresco 162

巴羅鏤 Barolo 164

義大利東北部Northeast Italy 166

鐵恩提諾 Trentino 168

上阿第杰 Alto Adige 169

維羅那 Verona 170

弗里尤利-維內奇亞-朱利亞

Friuli-Venezia Giulia 172

- 義大利中部 Central Italy 174  
托斯卡尼海岸區 Tuscan Coast 176  
奇揚替 Chianti 178  
蒙塔奇諾 Montalcino 181  
蒙鐵布奇亞諾 Montepulciano 182  
翁布里亞 Umbria 183  
義大利南部 Southern Italy 184  
西西里 Sicily 186  
薩丁尼亞 Sardinia 188
- 西班牙 Spain 189**  
加利西亞海岸 Galician Coast 194  
多羅 Toro 195  
斗羅河岸 Ribera del Duero 196  
利奧哈 Rioja 198  
那瓦拉 Navarra 200  
索蒙塔諾 Somontano 201  
加泰隆尼亞 Catalunya 202  
普里奧拉 Priorat 204  
雪莉酒鄉：安達魯西亞  
Andalucia—Sherry Country 205
- 葡萄牙 Portugal 208**  
巴拉達以及唐產區  
Bairrada and Dão 212  
埃什特雷馬杜拉與塞圖巴爾半島  
Estremadura and Setúbal Peninsula 214  
阿連特茹 Alentejo 215  
波特酒酒鄉：斗羅  
Douro—Port Country 216  
波特酒的酒商與酒窖  
The Port Lodges 220  
馬得拉 Madeira 222
- 德國 Germany 224**  
摩塞爾 Mosel 227  
薩爾 Saar 228  
中摩塞爾：皮斯波特  
Middle Mosel: Piesport 230  
中摩塞爾：貝卡斯特  
Middle Mosel: Bernkastel 232  
魯爾 Ruwer 234  
萊茵高 Rheingau 235  
萊茵黑森 Rheinhessen 240  
那赫 Nahe 242
- 法茲 Pfalz 244  
巴登-符騰堡 Baden Württemberg 248  
弗蘭肯 Franken 250  
薩克森及薩勒-溫斯圖特  
Sachsen and Saale-Unstrut 251
- 英格蘭與威爾斯 England and Wales 253**
- 瑞士 Switzerland 254**  
瓦瑞、沃德與日內瓦  
Valais, Vaud, and Geneva 256
- 奧地利 Austria 258**  
瓦赫河谷 Wachau 260  
克雷姆斯塔與坎普塔  
Kremstal and Kamptal 262  
布根蘭 Burgenland 264
- 匈牙利 Hungary 266**  
多凱 Tokaj 268
- 捷克與斯洛伐克  
The Czech Republic and Slovakia 270**
- 斯洛維尼亞 Slovenia 271**
- 巴爾幹半島西部  
The Western Balkans 272**
- 保加利亞 Bulgaria 274**
- 羅馬尼亞 Romania 276**
- 前蘇聯共和國  
The Former Soviet Republics 278**
- 希臘 Greece 281**  
伯羅奔尼撒 Peloponnese 284
- 地中海東部 Eastern Mediterranean 285**
- 北非 North Africa 287**
- 北美洲 North America 288**  
加州 California 292  
門多西諾與雷克  
Mendocino and Lake 294  
索諾瑪北部 Northern Sonoma 295  
索諾瑪南部及卡內羅斯  
Southern Sonoma and Carneros 298  
那帕谷 Napa Valley 300  
拉瑟福德 Rutherford 303  
奧克維爾 Oakville 304  
鹿跳區 Stags Leap 305  
灣區以南 South of the Bay 306  
中部海岸 Central Coast 308  
謝拉山麓、洛代與三角洲  
Sierra Foothills, Lodi, and the Delta 311  
西南各州與墨西哥  
Southwest States and Mexico 312  
太平洋西北部 Pacific Northwest 314  
威廉梅特谷 Willamette Valley 316  
華盛頓州 Washington 318  
紐約州 New York 320  
安大略省 Ontario 321
- 南美洲 South America 322**  
智利 Chile 326  
阿根廷 Argentina 330
- 澳洲 Australia 334**  
西澳 Western Australia 339  
瑪格麗特河 Margaret River 340  
巴羅沙谷 Barossa Valley 342  
艾登谷 Eden Valley 344  
克雷兒谷 Clare Valley 345
- 麥克雷倫谷及周圍地區  
McLaren Vale and Beyond 346  
阿得雷德丘 Adelaide Hills 348  
石灰岩海岸地區 Limestone Coast 349  
庫納瓦拉 Coonawarra 350  
維多利亞州 Victoria 351  
亞拉谷 Yarra Valley 354  
塔斯馬尼亞島 Tasmania 355  
新南威爾斯省與獵人谷 New South  
Wales and Hunter Valley 356
- 紐西蘭 New Zealand 358**  
霍克斯灣 Hawke's Bay 360  
馬丁堡 Martinborough 361  
馬爾堡 Marlborough 362  
中奧塔哥 Central Otago 363
- 南非 South Africa 364**  
康士坦夏 Constantia 369  
斯泰倫博斯與帕爾 Stellenbosch and  
Paarl 370
- 中國 China 372**
- 日本 Japan 374**
- 其他亞洲地區 Rest of Asia 375**
- 附錄  
名詞解釋 376  
索引 378  
地名索引 385

# 前言



「葡萄酒意識還沒有成為全球的現象」，在本書的下一版付梓時我還會再寫下一句話嗎？葡萄酒傳布得如此無遠弗屆，如此快速，在本書上一版出版時，亞洲的某些地方還被認為是一個望不見未來的葡萄酒外銷市場，但現在他們已經能自己生產和外銷葡萄酒了。您也許會認為，葡萄酒這個主題勢必會愈來愈難以預料，倘若如地震般的變動持續地進行下去，以傳統的方式來看待葡萄酒，真的會變得日漸不合時宜了。

自從葡萄酒開始跨出以歐洲為主的圈子，讓更多人對它感興趣時，討論葡萄酒的方式就要跟著改變了。1971年，在本書第一版問世時，如果說當時的葡萄酒強調的是葡萄園的地理條件、土壤和氣候等，那麼到了1980年代，在葡萄酒舞台聚光燈下的就是葡萄品種了。

曾經有段期間，大家認為酒質的祕密可以用化學分析及控制來得知及獲得；而在更早以前，葡萄酒的物理因素一度被認為更為重要。接著又有生物化學，而現在又以自然動力種植法這種帶著神祕感的形式出人意料地捲土重來。從強調葡萄品種的重要性，後來又轉而重視起葡萄農，人的因素被賦予前所未見的聲望，這讓葡萄酒成為由名人崇拜所主宰的活動之一。針對新的消費者創造出新的行銷方式，流行的擺盪的確讓人很難忽視。但如果光靠一部電影就能讓葡萄農拔掉某一個葡萄品種，而全面改種另一品種，那麼我們必須要問：葡萄酒的世界

中究竟是否存在著更基本不變的東西。

您一定會認為那些裝進廠牌酒瓶中、陳列在全球超市貨架上的數億公升的葡萄酒裡，沒有太多這樣的東西。日常的普通葡萄酒無論是否貼上葡萄品種或地理產區的標籤，都還是如假包換的葡萄酒。重要的是，因為釀酒技術的進步，現在除了極少數的例外情形，大部分的葡萄酒都是以正確合宜的方式釀造。

話說回來，要把葡萄酒釀得平淡無味也很困難。對全球大部分的葡萄酒消費者來說，即使是一般的葡萄酒都能帶來一段美妙的時光、對話和歡愉。不過，還有一小部分比較糟糕的人，他們從來就不想為他們的飲料或食物多付出一點錢，即使是一點點小錢。那些擠在籠子裡人工飼養的雞就是為他們發明的，粗糙的廉價葡萄酒也是。但對於那些經常旅行、偶爾或經常外食（也會自己動手烹調）以及樂於和朋友一起分享的人來說，他們在乎的卻是多元的選擇，無論是風味或文化都包括在內。簡單和複雜都是流行，所以你可以選擇義大利菜、亞洲菜或法國菜，全部通吃的觀念在今日的美食文化中已經少之又少，而且也幾乎到了荒謬的地步。食物如是，葡萄酒如是。要說現今還有什麼流行風的話，那就是多樣性。

## 咒語？

葡萄酒的多樣性是從什麼地方開始的？在釀造葡萄酒的地方、在產區、在產酒國、在釀酒的人們身上以及持續付出的關注，全都在一點一滴地培養這種多樣性。在過去四分之一世紀的短暫流行風潮之間，曾經試著要消解terroir（風土條件）的價值，把它當成是無意義的咒語。一些新的葡萄酒產區妒嫉名酒區的名聲，有時會將terroir描述成是一種長期平庸風雅下的產物。奇怪的是（或許應該說見怪不怪），當他們也逐漸摸熟他們的立足點，看著他們逐漸成熟的葡萄樹，品嚐他們自己釀造、日趨成熟的葡萄酒時，這些葡萄酒產區也開始區分出屬於自己獨特的terroir，找到他們自己葡萄酒中的地方感。

從一開始武斷地認為整個寬闊谷地的土壤和氣候都很完美，直到累積一個世代的經驗後，人們就能區分出其間的差別。排水佳的土壤或更陡的山坡、更多的晨霧或晚風，這些因素不是您在新種植區一開始就會注意到的，但是等過了10或20年之後，當您品嚐釀出的葡萄酒時，您就會知道哪些地方的葡萄成熟得最快，哪些地方要提防霜害，哪些地方適合栽種卡本內-蘇維濃（Cabernet Sauvignon）葡萄，

而哪裡該種梅洛（Merlot）品種。如果要說酒標標示上有何全球性趨勢的話，應該是有愈來愈多的個別葡萄園名稱被標示出來，這些葡萄園所生產的葡萄酒，因為具有獨特的品質或特性，而被視為是優質好酒。對於本書讀者來說，這些葡萄酒才是真正的牛肉。

因為篇幅有限，您會發現本書還缺了一個元素，那就是關於葡萄酒美味的專章描述。為了能夠將所有影響葡萄酒多樣風味的元素，包括地理條件、土壤與氣候、文化和企圖心等全都涵蓋在本書中，所以我們只能將葡萄酒的品嚐經驗先擱在一旁。您可以在我們其他的著作中，找到各產區單一葡萄酒的品嚐評論。一杯接著一杯的葡萄酒吸引著我們，有時會讓我們失望，但有時又如此美好地讓我們的感官陶醉其中。我們在本書以冷靜口吻所形容的，例如帶著胡椒味的希哈（Syrah）、蜂蜜味的麗絲玲（Riesling），或者成熟且口感緊實的夜丘區（Côte de Nuits）紅酒，都曾在許多愉快的夜晚吸引我們的注意，刺激我們的味蕾，並為我們帶來整夜的驚喜。

討論精緻好酒，尋找適合的用語來描述與解釋，這並非裝模作樣，也不是想要挑戰平凡的味覺和感受。有些葡萄酒本身就具有一種自我表達的天賦，可以精確地傳達出所有釀造它們的力量。您吃不出草莓的產地，您吃不出魚來自哪條溪流，您也看不出寶石產自哪個礦坑；但是葡萄酒卻可以，從它的香氣，您不僅可以得知釀製這瓶葡萄酒的地方，也可以知道採用哪種葡萄品種，甚至還能推斷出葡萄酒收成的年份或生產的酒農。還有其他東西能如此全盤托出它的出處嗎？

## 挑燈夜戰

感謝Jancis和她能幹又適任的助理Julia，兩人為了這本書，將旅行、研究、整理及撰述等重擔一肩挑起，一聲感謝無法道盡我心中的謝意。當我讀她充滿魅力的文章時，經常會有意外收穫。有時我會提供意見，偶爾也會做點修改，但這本原是由我起頭的書，現在已經變成她的著作了，而且我確信，唯有她才有能力來完成這樣一本書。對於參與本書製作的其他工作人員，從繪製地圖到照片搜尋以及校對，我和Jancis都銘感在心。此外，我尤其要感謝貼心又永遠不知疲倦的主編Gill Pitts，她的能力及貢獻都毋庸置疑。一本好書，絕對少不了像這類挑燈夜戰、樂在其中的熱忱工作者。本書初版至今已改版多次，前後36年的編輯過程中，我分別和許多團隊一起工作過，但這次的合作經驗是最快樂美好的。

# 概論



這是第二度有幸修訂這一本經典的葡萄酒工具書，在我們團隊長達兩年的辛勤努力下，終於完成了這本厚達400頁的大書，也是歷年來的最佳版本。這是個自我挑戰的工作，時刻鞭策著我必須面對從2001年本書發行上一版本後葡萄酒世界的快速及巨大轉變。2001年本書上一版本發行後的兩天，九一一改變了紐約的天際線，同時還有很多事物也永遠改變了。

雖然距離第五版上市至今僅有六年（先前的版本分別在1971、1977、1985及1994年出版），但如果要找出一個影響著現今世界（也同樣影響著葡萄酒世界）的全面性特徵的話，那應該是變化的腳步更為快速。我們必須急起直追，或至少要重寫及重繪，才能讓本書一直保持它36年居於葡萄酒書出版的先鋒地位。

只消看一下本世紀初全球在葡萄酒的消費和生產上的驚人興趣及數量，就能看出一些推動葡萄酒加速前進的動力。當我在1970年代中期開始提筆寫有關葡萄酒方面的文章時，確實有一些惶恐不安。在許多地方，葡萄酒（以及食物）一度被當成是不登大雅之堂的事物，如果你擁有傲人的高學歷，卻窮畢生之力投入於其中之一，很容易就被視為是浪費所學。

然而，今天的情況已經截然不同了。目前看起來很少會有藝術家、運動明星或工業領袖（以及比例愈來愈高的女性行家）會隱匿自己對葡萄酒的喜

愛，而且許多知名人士也紛紛跨足到葡萄酒業，建造自己的酒莊或釀製葡萄酒，甚至不吝投資在葡萄酒的個人收藏上。

葡萄酒趕上了啤酒和香甜酒，成為全球首要經濟體所選擇的強勢飲料，而且美國不僅晉升為全世界最重要的葡萄酒進口國，同時也是歐洲以外的最大葡萄酒生產國。葡萄酒的魅力和對健康的助益總算征服了世界，連亞洲這個曾被認為對葡萄酒這個「病毒」免疫的地區，也有許多國家被葡萄酒大舉入侵了。

隨著葡萄酒愛好者的快速增加，以及通訊科技的驚人效率，讓這些人能夠盡速溝通，以往葡萄酒的流行趨勢也許需要一個世代才能傳開，現在卻只要一兩年就可蔓延到全世界。

## 流行的擺盪

單舉一個例子就能看出現在流行擺盪的速度有多快，在編輯本書上一版時，夏多內（Chardonnay）熱似乎正要席捲整個葡萄酒世界；而在之後的幾年間，對紅酒的著迷就取代了夏多內，時至今日，我們已經可以從一長串令人目眩神迷的所謂「遺產級」的葡萄品種中挑選頗具特色的葡萄酒，這些品種一度在它們的原產地幾近滅絕，現在則成為積極復育的珍貴品種。

還有另一個快速變遷的例子。在彙整本書前一版本的資料時，葡萄的有機種植還是少之又少的非主流活動，而與其近似、充滿神祕色彩的自然動力種植法甚至還可能為社會所不容。但今天，我們開始意識到我們所處星球所面臨的危機，許多葡萄農已經了解到永續經營的必要性及重要性，而且不少地位崇高的葡萄酒生產者也成為神祕的自然動力種植法的追隨者。

也許意料之中的，新版與上一版本之間最明顯且全面發展的變化是全球性的氣候變遷，以及這些改變對各地釀造的葡萄酒風格所帶來的影響。對於位處全球葡萄酒地圖北緣的葡萄農（偶爾也包括南緣）來說，地球暖化確實帶來了一些明顯可見的好處。舉例來說，加拿大、英國以及（特別是）德國，現在已經可以比本書上一版本出版時更能確保葡萄自然成熟。

科技的進步（尤其是冷藏與灌溉技術），一直以來都是傳統的葡萄種植區得以往赤道推進的後盾，這些技術也讓一些接近赤道的新葡萄酒產區能夠發展起來。但是顯而易見的，在全球許多地區，尤其是澳洲、加州以及西班牙的某些地區，在未來幾年內，水源供應是否充裕卻可能成為令人關切的主要隱憂。

愈來愈多的葡萄農已經知道如何善用衛星定位導航之類的先進科技，來觀測分析葡萄園在各個小區之間的細微差別。目前，我們也看到了全球葡萄酒版圖的大幅擴展，而在本書第五版出版之後與第六版發行之前的這段時間所擴增的葡萄園，主要的推

動力量同時來自社會因素以及氣候因素。

直到1990年代後期之前，亞洲幾乎在葡萄酒世界中缺席，但現在似乎在葡萄酒的生產與消費上已有愈來愈重要的趨勢。中國目前已經成為全球第六大的葡萄種植國，在此一版本中，我們特別為這個幅員遼闊的國家擴增篇幅，而在未來的版本中再度擴充篇幅應該是勢所難免。

為了向美國加州眾多優秀的生產者致意，我們也特別在本書中多加一些頁面來介紹，提供更多那帕谷（Napa Valley）的詳細內容，增加了拉瑟福德（Rutherford）、奧克維爾（Oakville）和鹿跳區（Stags Leap District）等分區的詳細地圖。同樣在北美洲更偏北的地方，我們首度繪製了加拿大西部British省Okanagan Valley產區的地圖，這是一個比較新且有趣的葡萄酒產地。

澳洲的葡萄酒地圖持續往更寒冷的氣候區擴張推進，所以本書在介紹這個葡萄酒世界的重要產國時，也比上一版本增加了較多的篇幅，包括南澳石灰岩海岸（Limestone Coast）產區的全新地圖，另外巴羅沙谷（Barossa Valley）、艾登谷（Eden Valley）、麥克雷倫谷（McLaren Vale）和阿得雷德丘（Adelaide Hills）的地圖也更為詳細。

同樣在南半球的紐西蘭，境內有全世界最南邊的葡萄園，介紹篇幅也增加了，馬丁堡（Martinborough）和中奧塔哥（Central Otago）都有各自的產區地圖，這是紐西蘭發現黑皮諾（Pinot Noir）品種非凡特色的一個象徵。至於南非的歷史產區康士坦夏（Constantia）至今仍然生產值得信賴的葡萄酒，讀者可以從專屬的產區地圖獲益。

過去這段時間，歐洲的葡萄酒也同樣在演變中，本書全新的地圖可以為證，其中包括德國的數個產區、奧地利的克雷姆斯塔（Kremstal）和坎普塔（Kamptal）產區、希臘的伯羅奔尼撒（Peloponnese）半島以及西班牙的多羅（Toro）產區。雖然在本書上一版本中，西班牙的篇幅已經大幅修改過了，但最近幾年，要跟西班牙不斷變動的葡萄酒發展腳步，還真是一件相當困難的事。

法國的葡萄酒產區一直都是本書各個版本的主角，也都以特別詳盡的地圖呈現，這不僅因為法國的葡萄酒歷史淵遠流長，也因為法國葡萄酒錯綜複雜以及縝密的產區分級制度。在這次版本中，我們還另外增加了一幅全新且非常有用的法國產區各種土壤類型地圖，幫助讀者了解何以法國葡萄酒的面貌如此豐富多元；此外，還有一張新地圖是法國聖愛美濃（St-Emilion）這個改變最為明顯的法定產區。

在我們購買的所有物品中，葡萄酒是最能追溯其地理產區的產品。當我們從貨架取下一瓶葡萄酒或閱讀葡萄酒酒單時，就能馬上得知生產者、釀造時間、產地等相關訊息，目前只有極少數的商品能夠做到這種程度。這正是充滿熱忱的葡萄酒愛好者為何必須擁有一本葡萄酒地圖集的原因，無論您在



何處（在車上、在產地、在酒舖或在火爐邊）都能隨時查閱，幫您找到每一瓶酒最詳盡精確的產地位置。

即使是在這個有Google Earth以及眾多網路資訊的時代，本書的地圖仍是許多葡萄酒愛好者的參考標準，這讓我們深深引以為傲。當然，這些獨一無二、專為葡萄酒設計且針對相關主題所繪製的地圖一直都是本書奠定聲譽的基石，但這只是本書提供的部分功能而已。

在本書中，我們也針對葡萄園、酒廠以及葡萄酒的內外環境深入講解及提出意見，在這個日趨複雜的葡萄酒世界中，我們對於所扮演的詮釋者角色，也愈來愈有自覺與體認。

舊版的文字讀來令人擊節讚賞，因此修訂時我盡量保持原文的完整性，但本世紀的變動實在太過快速，為了保持本書的實用性及反映現實，許多章節不得不做更大幅度的修改；負責審訂地圖地名的Andrew Johnson，也發現了這次地圖的修改幅度更甚於以往。

當然，本書的目的不僅是讓讀者擁有一本隨時可以參考的工具書，更是我們對全世界每個葡萄酒產區充滿熱情的完整介紹。我們就像牽著讀者的手，跟他們解釋為什麼這個地方是如此特別，而這些地

方又如何將它們別具一格的特性印刻到所生產的葡萄酒中。

不過，氣候、技術、流行和法令的不斷變化，也意味著這些敘述必須經常重新修訂。除了葡萄酒表面的一些特徵，以及這種神奇飲料所帶來的那種讓人發自內心深處的滿足之外，關於葡萄酒的其他事物很少是永恆不變的。

在20世紀末的時候，曾經出現過一個風潮，特別是在歐洲以外的產區，當時葡萄酒的生產者會同時向很多不同的葡萄農購買葡萄來混釀，因此，每家酒廠的所在地（及生產葡萄酒的地點）未必就是葡萄的生長之處。

然而，也有愈來愈多具有前瞻性的釀酒師開始著迷於每塊葡萄園區的獨特風味，目前我們也看到市面上推出了更多的單一葡萄園葡萄酒，這說明了為何在此一版本中的許多地圖上會增加更多值得注意的葡萄園，其中還包括歐洲以外的產區。

雖然我樂於看到，經過數十年後，釀酒師、葡萄品種以及酒評家評分已逐漸取代真正創造葡萄酒的地理條件，而成為影響葡萄酒的優先因素，但是不可否認的，葡萄酒的世界仍持續受到地理這個最重要面向的影響。

### 本書編輯要點

本書在繪製地圖時都以消費者的角度為主，而不是葡萄酒的官僚制度。倘若某個法定產區（不管是AC、DOC、DO、AVA、GI或南非的ward）雖然存在，但是對於喝葡萄酒的人卻沒有實際意義的話，我們原則是略過不提。

相反的，如果某個產地、地區或行政區的名字具有與葡萄酒相關的意義，即使還沒有正式為官方所認定，我們還是傾向於特別標明。

我們在地圖上標出了我們認為全球葡萄酒愛好者會特別感到興趣的一些酒廠及酒莊，考量的重點包括葡萄酒的品質或是在當地的影響力。然而，在某些地區，要在地圖上正確指出一個釀酒企業的位置，卻日漸困難。

許多酒廠在業務運作上，都會設置一個稱為「酒窖入口（cellar door）」的展館或銷售處，一般都離真正生產葡萄酒的地方（有時甚至可能只是一個代釀的酒廠或出租設備的釀酒中心）有一段距離，這種情形在美國加州和澳洲尤其常見（但其他地方也有）。如果是這類的生產者，我們標出的是cellar door的所在地點，因為葡萄酒愛好者可以在這裡找到所有的產品。

在布根地金丘區（Côte d'Or）詳細的地圖中，我們沒有標出葡萄酒生產者的位置，因為這些地圖的重點是葡萄園而不是酒廠，而且區內酒廠也大都擠在同一個村子的街道上。

至於同一個國家的不同葡萄酒產區要如何排序，我們則試著以自西往東以及由北往南的原則為規則，不過所有原則都會有例外發生。例如法國就與前述原則相反，其地區餐酒（Vins de Pays）在書中另闢專章討論，但其酒標卻出現在與其地理區相近的章節裡。

本書所選介的酒標比以以往一版本都還要嚴格挑選（這種編輯方式在本書初版問世時，一度是葡萄酒出版品的創舉），我們所選介的酒標，力求能夠代表該國、該產區或該區塊最好的葡萄酒（就我個人觀感來說）；至於酒標上的年份則沒有特別的意思，不過本書出版時，這些酒款大都是新近且極好的年份。

這些選介跨越了許多個年份，即使是新產區也至少要有數個年份的觀察依據。各頁選介的酒標數目通常都視版面篇幅而定，與該區產酒的品質優劣無關；而酒標的排列順序也不代表品質上的優劣，主要是配合版面、地理位置、葡萄品種以及方便圖說描述等原因而決定。

### 誌謝

一如以往，首先我要熱切感謝Hugh Johnson，我很高興能有這樣一個慷慨、不吝幫助他人、修養好又才華洋溢的合作夥伴，他投入工作的熱忱也令人感動，不僅詳細檢查每張照片和地圖，親自讀過每一個字，還要撥冗修訂我的文稿，讓這些內容有如灑上金粉般地照亮了書中的地圖。

在過去兩年裡，幸好有我的助手兼同事葡萄酒大師Julia Harding一旁協助，她的專業知識、勤勞與驚人的記憶力，幫我建立了涵蓋全球的資訊網絡，提供在葡萄園、酒廠與實驗室方面的全面性資訊。在這一點上，我想我們也要感謝電子郵件所帶來的神奇便利，沒有這樣的現代化工具，這個修訂版本可能要耗費近兩倍的時間才能完成。

此外，我們還非常幸運地能有主編Gill Pitts來統籌整個編務工作，才能在相對較短、幾乎不可能的時間之內完成所有繁瑣的工作，讓本書得以順利出版，這是她犧牲許多休假所換來的，但她卻又能神奇地保有一貫的幽默感。因為她跟Julia的工作效率與合作無間，所以當繪圖者Zoë Goodwin在施展她獨特且不可或缺的奇特魔法時，我完全不需要見到她。我要做的，只是坐享她以高效率、專業以及讓人嘆為觀止的一致性所完成的成果。

在這組令人欽佩的團隊中，還要特別感謝Sarah Ahmed的搜尋技術，以及Philippa Bell在過去幾個月的辛苦工作與不屈不撓的精神，這份無人想做的工作必須經常地追查來自全球各地最晦澀難解的酒標。

我也很高興可以有機會直接和藝術指導Tim Foster以及美術編輯Yasia Williams進行討論，這總讓我充滿信心且受益良多。Hugh和我非常感謝所有參與的工作人員，在他們的分工合作下，將我們絞盡腦汁的許多構想都一一轉化成美麗的真實畫面。此外，在繪圖領域中有如灰衣主教般辛勤工作的Alan Grimwade和他在Cosmographics公司的團隊對本書也貢獻良多。



中國人著名的手藝與工作倫理現在也被用在葡萄種植與葡萄酒的釀造上，左圖是奧地利人出資在河北省關建的朗格斯酒莊梅洛葡萄園。現在中國新種的葡萄主要為釀造波爾多紅酒的品種。

縮寫對照表

下面這些是書中最常用的縮寫，出現在各區的內文及圖例中。

ft 英尺	AC 法國法定產區
g 公克	AVA 美國法定葡萄種植區
ha 公頃	DO 西班牙法定產區
hl 百公升	EU 歐盟
l 英吋	GI 地理標示
kg 公斤	INAO 法國法定產區標準局
km 公里	OIV 國際葡萄酒協會
l 公升	
m 公尺	
mm 公釐	

當然，功不可沒的還有所有列在本書400頁上的感謝名單，以及那些不慎漏列的人，同時也要感謝來自全球各地許多不同領域的資訊提供者的善意回應。本書若有任何錯誤，責任都在我身上，他們也不該為本書所表達的許多意見負責，像挑選酒標這種有個人偏好考量的事情當然也包含在內。

最後，我要向我的家人致上謝意，我的子女Julia、Will和Rose都已經大到可以看出他們是否會有人想買我寫的書了。

關鍵資訊

在許多地圖中都會輔以一個小檔案，其中包括許多各區重要的統計數據、位置、種植的葡萄品種、葡萄種植的主要威脅以及最重要的氣象觀測資料。

這些關鍵資訊是以澳洲葡萄種植及釀造專家Richard Smart博士和John Gwalter在2000年熱心提供的氣象資料為基礎製作而成，這些數據均來自氣象站對當地氣候的多年記錄分析。在許多地圖中，氣象站的位置會以紅色的倒三角形符號標示，大都位於城鎮邊緣地帶而不在葡萄園裡，這也表示由於市區發展及不同的海拔高度，葡萄園的實際情況會與部分數據有些微差距，通常會比葡萄園本身暖和一些。另一方面，因為全球氣候的改變，我們所收集的這些葡萄酒產區的基本資料，經過數年變化，在溫度上都有些微的暖化現象。不過，我們相信這些2000年的觀測數據出入不大，仍足以比較各產區的差異（這也正是它們的主要功能），所以在此一版本中我們沒有更動。

我們可以比較乾熱的阿根廷門多薩（Mendoza）和較涼爽潮濕的波爾多兩地非常不同的統計資料。在右側圖表中，曲線代表每月平均最高與最低氣溫，另外也繪出了每月平均雨量。門多薩的數據是從七月到翌年六月，而波爾多的數據則是從一月到十二月。

緯度/海拔 (ft/m)

一般而言，緯度愈低（或者說愈接近赤道）氣候就愈溫暖，不過這會因為海拔高度而抵銷，高度也是決定某個地方日夜温差的主要原因：葡萄園的海拔愈高，其日間（最高溫）與夜間（最低溫）的温差就愈大。

一月/七月平均氣溫 (攝氏)

最炎熱月份的平均氣溫，通常是了解某個產區生長季氣溫的參考數據。Richard Smart和Peter Dry兩人在澳洲的研究，就發現葡萄的生長季溫度可以簡單但精確地以最熱月份（北半球的七月與南半球的一月）的平均溫度來看。

年平均雨量 (公釐)

從平均的總雨量可以了解每年大約可以供應多少水分。

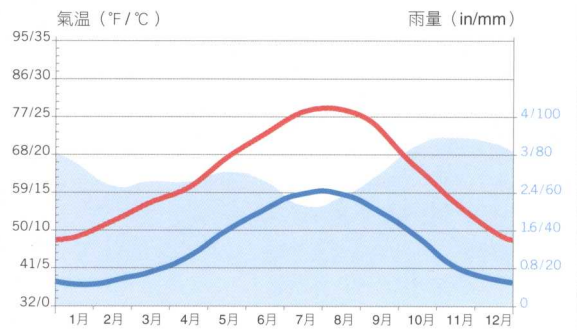
採收季雨量 (公釐)

若大部分葡萄進行採收（時間通常會因品種和年份而不同）的當月平均雨量愈高，葡萄腐爛的危險也愈高。

葡萄種植的主要威脅

一般說來，跟氣候有關的各種威脅都有可能包括在內，例如春霜、秋雨，同時還有

波爾多

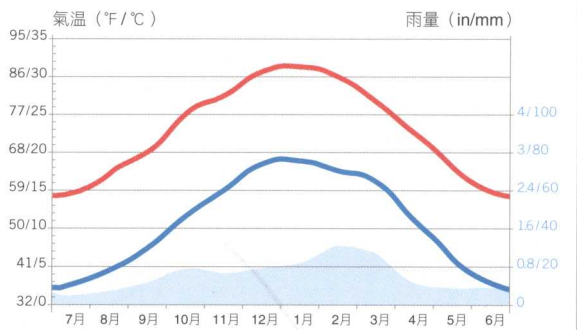


波爾多氣象觀測點：Merignac鎮

緯度/海拔：44.5° / 60公尺  
 七月平均氣溫：20.3°C  
 年平均雨量：850公釐  
 九月採收季雨量：70公釐  
 主要種植威脅：秋雨以及真菌類疾病  
 主要葡萄品種：梅洛、卡本內-蘇維濃、卡本內-弗朗 (Cabernet Franc)、樹密雍 (Sémillon)、白蘇維濃 (Sauvignon Blanc)、Muscadelle

— 最高溫 (°F/°C)  
 — 最低溫 (°F/°C)  
 ■ 雨量 (in/mm)

門多薩



阿根廷氣象觀測點：門多薩

緯度/海拔：32.5° / 760公尺  
 一月平均氣溫：23.9°C  
 年平均雨量：200公釐  
 三月採收季雨量：30公釐  
 主要種植威脅：夏季冰雹  
 主要葡萄品種：Bonarda、Malbec、Criolla Grande、Cereza、卡本內-蘇維濃、Barbera、Sangiovese

地方特有的害蟲或葡萄樹的病害。請參見書末的名詞解釋。

主要葡萄品種

沒有列出完整的品種名單，而以當地最常見的釀酒葡萄代表。

*Janis Rubin*

# 葡萄酒的世界

全球葡萄酒地圖已經不再像過去一樣，是由南北半球溫帶地區這兩個彼此分離的帶狀區域所構成。隨著全球暖化以及愈來愈繁複的熱帶葡萄種植技術的發展，當您翻閱本書時，全球葡萄酒地圖的全貌正在不停變化中。

根據國際葡萄酒協會最新的統計數據，歐洲國家依然是全球最重要的葡萄酒產國，但是亞洲國家卻以新生之犢迅速竄起，尤其是中國。

當然，整個亞洲地區的這些新葡萄園不是專為產製葡萄酒而闢建，所有標示「†」符號的國家，國內的葡萄園有一大部分是用來生產新鮮葡萄及葡萄乾，所以其平均產量會因此而有偏差（全球排名第25、26和32名的葡萄種植國家分別為伊拉克、阿富汗和葉門，但因為還沒有正式生產葡萄酒，所以不列入名單中）。

從1990年代中期以後，美洲和澳洲也逐漸成為舉足輕重的葡萄種植地區，澳洲、智利和美國新增加的葡萄園十分可觀，不過這些國家在2005年前後擴增的速度已經減緩。

由於一些東歐國家葡萄園的狀況不明，全球葡萄園的總面積在1998年到2004年之間幾乎沒有增加，但是全球的葡萄酒產量卻在同期增加了將近14%，主要原因是更有效率的葡萄種植以及氣候更穩定的夏天。

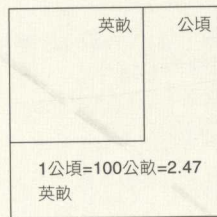
但是，即使全球的葡萄酒消費量在同一時期也增加了8%，但供需的差距讓我們還是離不開歐洲葡萄種植最主要的難題：過度生產沒有人要喝的葡萄酒種類。

歐洲持續透過將過剩的葡萄酒蒸餾成工業用酒精，以及付錢給葡萄農拔掉地點條件不佳的葡萄園來維持葡萄酒的價格，這類老舊的議題顯然仍無定論。而像阿根廷和南非等國家，則靈活地將過剩的葡萄壓製成葡萄濃縮汁和以白蘭地為基酒的飲料。

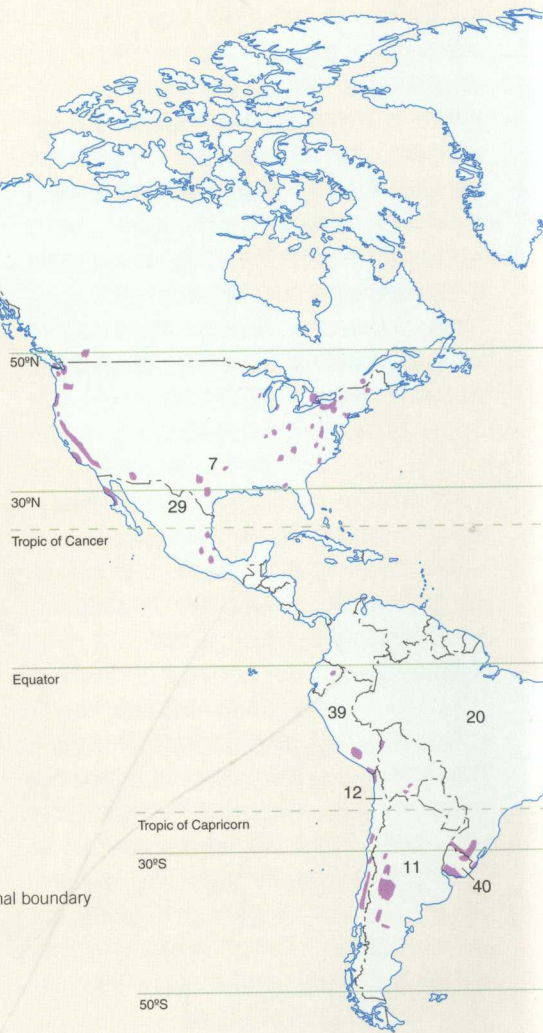
全球葡萄園的分布

(單位：1,000公頃)

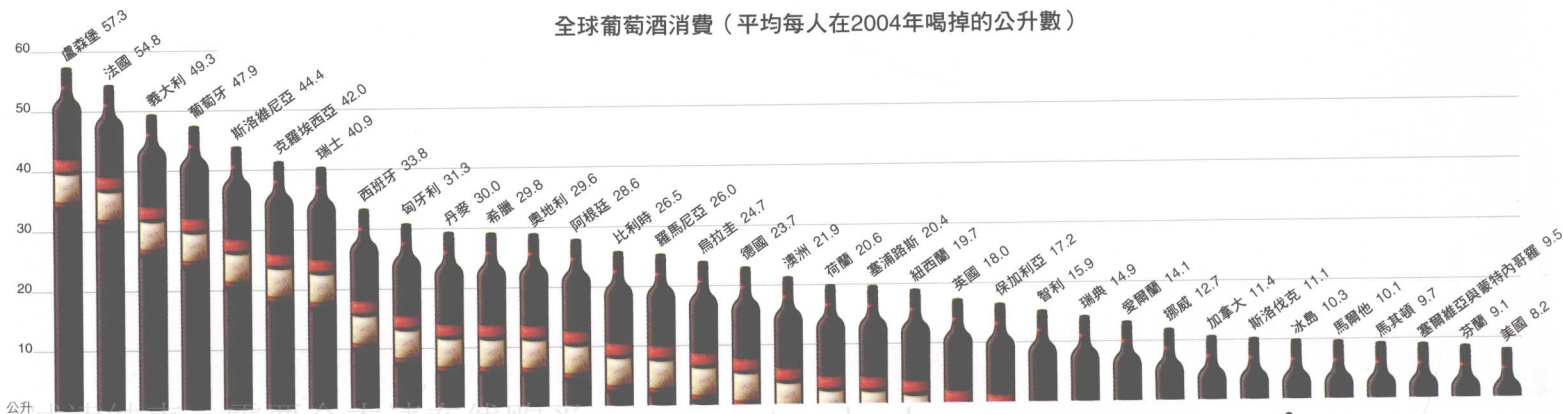
排名	國家	2004年	1998年	改變%
1	西班牙	1,200	1,180	1.7
2	法國	889	914	-2.7
3	義大利	849	899	-5.6
4	前蘇聯共和國*	587	788	-25
5	土耳其†	570	602	-5.3
6	中國†	471	194	143
7	美國	398	364	9.3
8	伊朗†	296	270	9.6
9	葡萄牙	247	260	-5
10	羅馬尼亞	222	253	-12
11	阿根廷	213	210	1.4
12	智利†	189	144	31
13	澳洲	164	98	67
14	南非	133	111	20
15	希臘	130	129	0.8
16	德國	102	106	-3.8
17	保加利亞	97	109	-11
18	阿爾及利亞†	95	56	70
19	匈牙利	83	131	-37
20	巴西†	74	60	23
21	塞爾維亞與蒙特內哥羅*	72	106	-32
22	埃及†	71	56	27
23	印度†	65	43	51
24	摩洛哥†	50	50	0
27	奧地利	49	49	0
28	敘利亞†	46	86	-46
29	墨西哥†	42	41	2.4
30	斯洛伐克與捷克共和國	31	33	-6
31	南韓	25	30	-17
33	突尼西亞†	23	27	-15
34	日本	20	22	-9.1
35	斯洛維尼亞	17	—	—
36	塞浦路斯†	17	20	-15
37	黎巴嫩†	15	26	-42
38	瑞士	15	15	0
39	秘魯†	11	11	0
40	烏拉圭	9	11	-18
41	約旦†	4	15	-73
全球總計		7,591	7,519	0.9

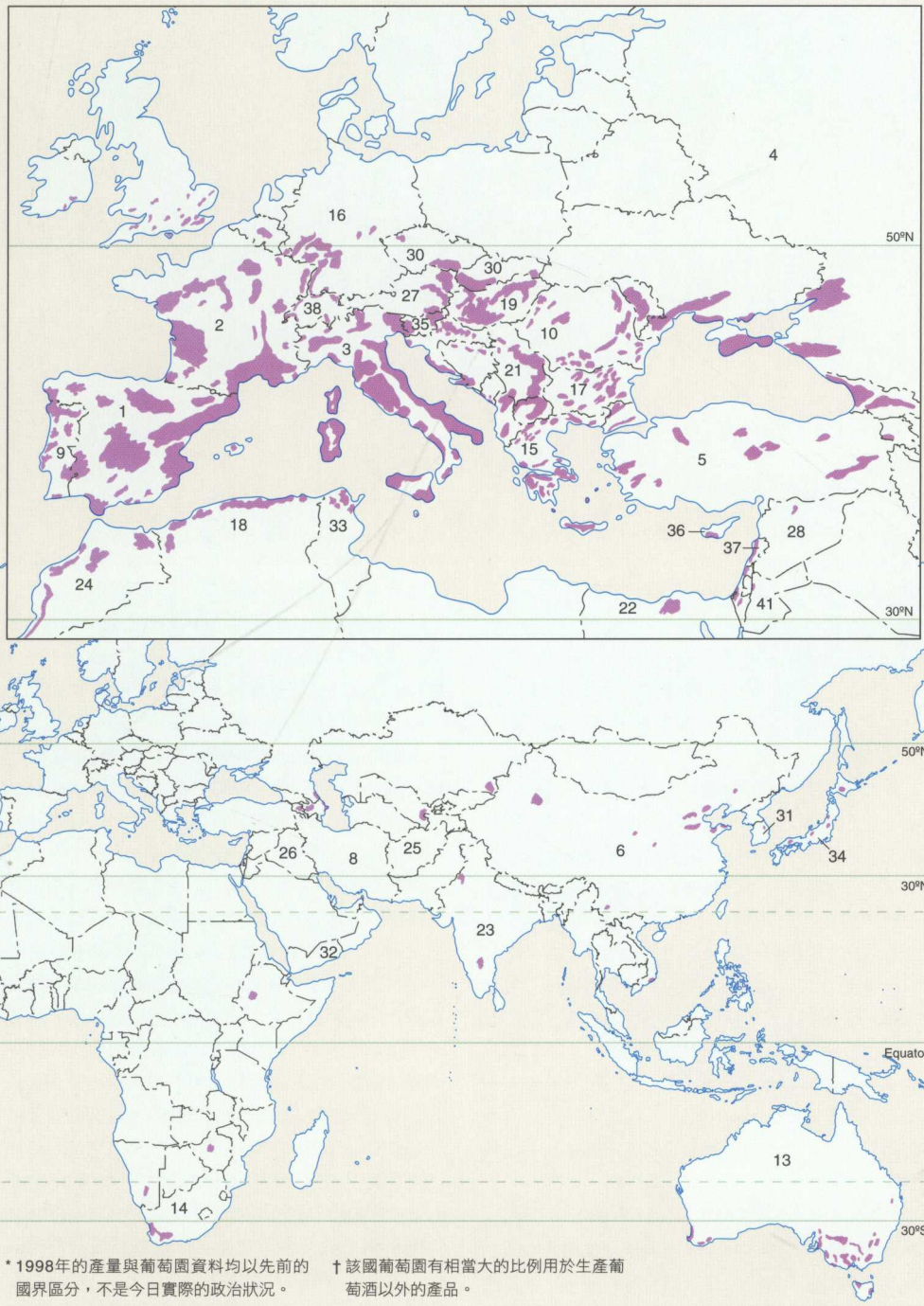


百公升  
百公升 (hectoliter) 是最常見的葡萄酒計量單位，約等同於22英制加侖。



全球葡萄酒消費 (平均每人2004年喝掉的公升數)

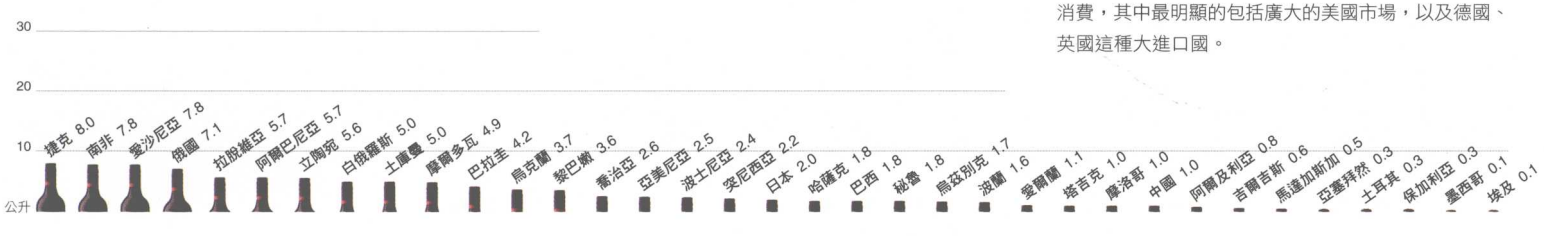


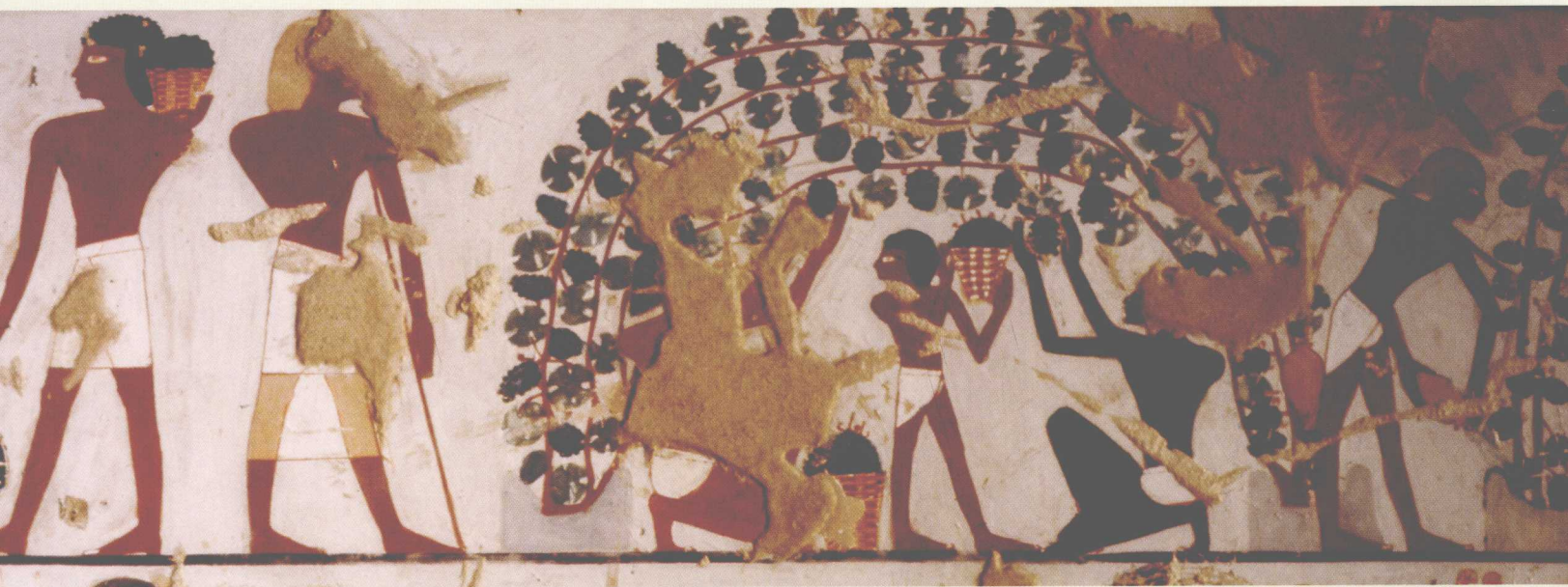


葡萄酒產量 (以1,000百公升為單位)			
國家	2004	1998	2004單位公頃產量 (百公升)
<b>北美洲</b>			
美國	20,169	20,450	50
加拿大	522	343	-
<b>拉丁美洲</b>			
阿根廷	15,464	12,673	73
智利†	6,301	5,475	33
巴西†	3,925	2,782	53
烏拉圭	1,126	1,132	125
墨西哥†	1,100	1,112	26
秘魯†	130	120	12
玻利維亞†	20	20	-
<b>歐洲</b>			
法國	57,386	52,671	65
義大利	53,000	54,188	62
西班牙	42,988	30,320	36
前蘇聯共和國*	12,386	15,093	21
德國	10,047	10,834	99
葡萄牙	7,481	3,621	30
羅馬尼亞	6,166	5,002	28
匈牙利	4,340	4,180	52
希臘	4,295	3,826	33
奧地利	2,735	2,703	59
保加利亞	1,949	3,308	20
塞爾維亞與蒙特內哥羅*	1,740	4,025	24
瑞士	1,159	1,172	77
斯洛伐克與捷克共和國	949	940	31
斯洛維尼亞	506	-	30
盧森堡	156	160	-
阿爾巴尼亞	100	105	-
馬爾他	70	32	-
英國	17	12	-
比利時	2	1	-
<b>非洲</b>			
南非	9,279	8,156	70
阿爾及利亞†	770	360	8
突尼西亞†	375	352	16
摩洛哥†	350	298	7
<b>歐洲/中東</b>			
塞浦路斯†	404	710	23
土耳其†	250	278	0.4
黎巴嫩†	150	186	10
以色列†	60	90	-
<b>遠東</b>			
中國†	11,700	3,550	24
日本	862	1,301	43
<b>大洋洲</b>			
澳洲	13,811	7,415	84
紐西蘭	642	606	-
<b>全球總計</b>	<b>294,882</b>	<b>259,602</b>	<b>39</b>

\* 1998年的產量與葡萄園資料均以先前的國界區分，不是今日實際的政治狀況。  
 † 該國葡萄園有相當大的比例用於生產葡萄酒以外的產品。

全球葡萄酒的總消費量整體逐步成長，但是從1998年開始，全球每人平均消費最多葡萄酒的前十個國家，除了瑞士和葡萄牙比較穩定外，都呈現明顯的衰退現象。全球葡萄酒消費量之所以增加的主要原因，是在前十個大國之外有非常多的國家對葡萄酒有更熱情的消費，其中最明顯的包括廣大的美國市場，以及德國、英國這種大進口國。





## 遠古世界



葡萄酒的歷史早在有文字記載之前就已經展開了。葡萄酒與東方文明淵源甚深，不論是泥板文獻、紙莎草紙或埃及墳墓壁畫都有許多關於葡萄酒的記載。在葡萄酒罐上刻畫出的人類生活、工作、爭吵、相愛和擔憂，都與如今的我們無異。雖然埃及法老的葡萄酒生動地被描繪了下來，讓我們得以窺見當時的景象，但因為年代悠遠而不具任何意義。我們的葡萄酒時代可以上溯到腓尼基人（大約從西元前1100年起）和希臘人（晚了腓尼基人350年）殖民整個地中海的時代，就是在這個時候，葡萄酒開始傳到了義大利、法國和西班牙這些最後成為真正原產家園的地方。

希臘人稱義大利是一塊植滿葡萄樹的土地（見153頁），而維京人也因為在美洲發現了大量的原生葡萄樹而稱美洲為葡萄的土地，時間大約在西元1000年。北非、西班牙、普羅旺斯、西西里島、義大利半島和黑海地區在希臘和腓尼基時期，就已經開始種植他們最早的葡萄園。

### 古希臘

詩人筆下讚頌的古希臘葡萄酒跟現代的希臘酒並沒有太多關聯，當時在雅典甚至還流行一種餐後遊戲，玩者將杯中最後幾口葡萄酒潑向空中來沖擊頂在棍子上巧妙維持平衡的盤子，靈敏的年輕人需要經過練習才能在這種kottabos的遊戲中獲得好成績。但是，據我們所知，當時所謂的葡萄酒杯裡裝的幾乎全都是添加香草、香料和蜂蜜的攪水（有時加的甚至是海水）葡萄酒，這不免讓人懷疑這些葡萄酒的先天品質。愛琴海上不同島嶼所生產的葡萄酒，因為獨特性而受到相當高的讚譽是不爭的事實，其中又以Chios島生產的葡萄酒特別受到市場歡迎。不過，這些酒到底喝起來是什麼滋味，我們無從得知。

希臘先在義大利南部大規模經營釀酒葡萄的種植，接著是托斯卡尼（Tuscany）的Etruscans及更北邊的地區，然後是羅馬地區。在古羅馬時期有太多關於葡萄酒以及釀酒的記載，因此我們可以約略勾勒出羅馬帝國早期的葡萄酒地圖。最偉大的作家，甚至包

括古羅馬詩人Virgil，都曾寫過指導葡萄酒農的文章，Virgil的「葡萄樹熱愛開闢的山丘」，也許就是提供給歐洲葡萄酒農的一個好建議。

其他的內容則偏向估算方面的建議，例如討論要如何在在不損失人力的情況下，讓奴隸能盡量吃得少睡得少，做最大的剝削利用。羅馬的葡萄種植規模相當大，而商業利益的估算正是其經營手段的核心。葡萄酒的種植與釀造遍及羅馬帝國各地，因此羅馬必須從西班牙、北非等殖民地（或者說整個地中海沿岸），利用水道運進難以勝數的尖底陶瓶來盛裝葡萄酒。龐貝古城是當年羅馬帝國的觀光度假區，同時也是葡萄酒貿易的倉儲中心，因此保存著許多詳細的證據。

羅馬時期的葡萄酒究竟有多好？有些酒的保存能力顯然已超出我們的想像，這足以證明當時的釀酒技藝不能小覷。當時在葡萄汁釀造前會先加熱濃縮，然後將葡萄酒直接放在壁爐上面貯存，讓它曝露在煙燻之中而達到有如馬德拉酒（Madeira）的熟成效果。

### 早期的葡萄酒器

西元前3000年

#### 巴比倫

雖然有比右圖這個還要古老的葡萄酒器（例如在喬治亞），但這個精緻的酒器作品卻透露出，葡萄酒在古代的美索不達米亞文化中扮演著非常重要的角色。依據希臘作家Herodotus的記載，美索不達米亞人喝的葡萄酒是從幼拉底河的上游進口的。此葡萄酒器的出口跟西班牙的porrón酒壺相當神似。



西元前1900年

#### 古埃及

相較於其他時期，我們對埃及法老時期關於葡萄的種植、釀酒的方法以及飲用方式認識得更多。他們會特別保留標示年份以及單一葡萄園的葡萄酒，並且使用貴重金屬製成的酒杯。右圖這個銀製杯子是在埃及古城Luxor附近的Montu神廟發現的。



西元前560 - 前530年

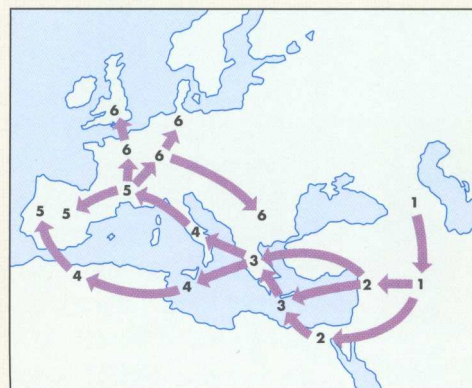
#### 古希臘

在饗宴之中，希臘人發展出了儀式用的葡萄酒，饗宴期間所喝的酒混合了水和香料，以裝飾精美的陶瓶盛裝。這個雙耳陶瓶上描繪的是很常見的酒神Dionysus相關圖像。



從底比斯附近的Kha'emwese墓穴中所發現的古埃及葡萄採收圖，這是約為西元前1450年左右的作品。在這些仍然保存完好的壁畫中，生動描繪了埃及葡萄種植及釀酒的所有過程。

起源自高加索或美索不達米亞(1)，時間約在西元前6000年。埃及和腓尼基(2)開始種植葡萄，時間約在西元前3000年。到了西元前2000年，希臘(3)也開始栽種葡萄；西元前1000年時，傳進義大利、西西里島和北非(4)。此後的500年間至少還傳布到了西班牙、葡萄牙以及法國南部(5)，可能也傳到了俄羅斯南部。最後，葡萄隨著羅馬人一起到達了歐洲北部(6)，並遠至英國(參見地圖)。



### 羅馬的偉大年份

歷經數世紀以來，羅馬時期的偉大年份不僅廣被討論，甚至似乎跨越過完全不可能的漫長時間而還能品嚐。知名的Opimian酒釀自Opimian大帝開始執政的西元前121年，並在125年之後還能品飲。

羅馬人曾經擁有保存葡萄酒所必備的所有條件，雖然他們沒有採用跟我們現在一樣的材料，以玻璃瓶來說，當時並沒有用來保存葡萄酒，而木造的酒桶也只在高盧地區(包括現在的德國)使用。就像希臘人，羅馬人也使用陶製的尖底瓶來盛裝葡萄酒，容量約35公升。

2000年前義大利人所喝的大部分葡萄酒，可能跟他們現代一些比較簡單的當代義大利葡萄酒一樣，年輕、釀造較粗糙，視不同年份而呈現出銳利或強勁的口感。羅馬時期讓葡萄藤攀爬在樹上的種植方法，甚至在義大利南部的某些地方還一直沿用到近代，在葡萄牙北部甚至更為常見。

希臘人將葡萄酒帶到高盧南部，而羅馬時期就已經開始在當地種植與釀造葡萄酒了。在西元5世紀羅馬人撤離現今為法國的高盧地區時，已經為幾乎是所有現代歐洲最著名的葡萄園打好了基礎。

從普羅旺斯(Provence)開始，當地在羅馬人到來之前的數百年就已經有希臘人種植的葡萄園，羅馬人沿著隆河谷地往上移動，來到了現在的隆格多克(Languedoc)，即古羅馬行省Narbonensis。在21世紀初時，我們還是沒有證據能證實波爾多到底是何時開始種植葡萄的。最早的文字記載是4世紀的拉丁詩人Ausonius的作品，他住在聖愛美濃(St-Emilion)，甚至有可能就住在Château Ausone裡，但有可能在更早之前就已經種有葡萄了。

最早的葡萄園大都位於河谷這種天然的交通要道內，一開始羅馬人在此清除森林和作物來防範伏兵攻擊，此外，要運送像葡萄酒這麼重的貨物，河谷的船運之便就是最好的方式。波爾多、布根地(Burgundy)和摩塞爾河(Mosel)的Trier，當地博物

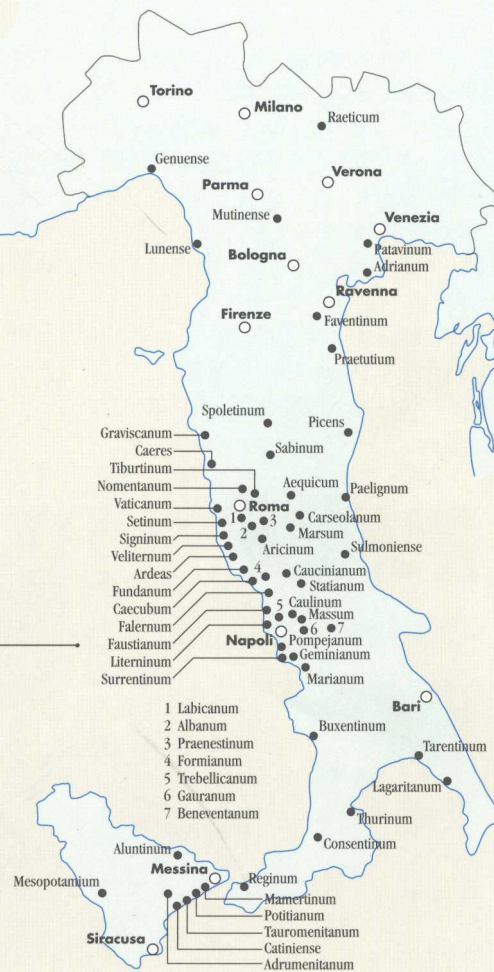
館內還保存著一個滿載貨物和水手的羅馬葡萄酒船的石造模型)，可能一開始都是從義大利和希臘進口葡萄酒的酒商中心，然後才開始在當地開闢自己的葡萄園。

到了西元1世紀，羅亞爾河(Loire)和萊茵河(Rhine)都已經種有葡萄園，到2世紀時布根地也開始種植，巴黎(似乎不是明智的決定)、香檳區(Champagne)及摩塞爾則從西元4世紀開始出現葡萄園。布根地的金丘區(Côte d'Or)是其中算起來最不方便的葡萄園，因為沒有可以通航的河流經過。但金丘區卻位於通往古羅馬北方Trier城的要道上，同時又在富有的Autun行省邊境。想來或許是該省的人瞧出了商業利益，然後發現他們真的選到了一個黃金山丘。這些葡萄園基礎被深耕成我們今日所見到的法國葡萄酒業。



### 西元100年時羅馬帝國的葡萄酒與葡萄園

上面的地圖描繪出歐洲種葡萄在西元100年時於羅馬帝國版圖內的分布狀況，看起來跟21世紀的葡萄園分布頗為接近，不過當時西班牙、葡萄牙和法國的葡萄園比現在少，而東歐的葡萄園反而非常多(顯然英國也有葡萄園)。右邊地圖是同一時期義大利的葡萄園重建情況，現代城市以粗體字標示，非粗體字者是葡萄酒產區名。



### 西元前500年

**色雷斯**  
希臘北部地區的色雷斯(Thrace)曾經以製造貴重金屬的技藝聞名，這個沉重的黃金角狀酒杯是以鹿頭造型模塑出女神圖像，20世紀時在保加利亞的Panagyurishte鎮發現。這只酒杯透露出對杯中葡萄酒的崇高敬意。



### 西元前400年

**伊特魯斯坎**  
居住在托斯卡尼與羅馬之間的伊特魯斯坎(Etruscan)人，是義大利境內最早開始享用葡萄酒的人，而且時間比前來殖民的希臘人將葡萄酒帶進義大利南部時還要早。這個銅製的酒壺也許是一個男孩的半身像。關於伊特魯斯坎人的生活真相，至今還是個謎。



### 西元100年

**羅馬**  
羅馬人使用我們已知的所有材料來製作酒器，其中還包括玻璃。最精緻的材質是波斯出產的礦石「氟石」，可以為盛裝的葡萄酒增添一種非常獨特的味道。顯然，羅馬將領們在飲酒時也會咀嚼一下這種極其貴重的酒杯。



# 中世紀



跟隨著羅馬帝國的隕落，遠離黑暗時代之後，我們就逐漸進入中世紀較為明亮的部分，看見此時期畫作一個十分熟悉的場景：人們以喝酒為樂。葡萄酒釀造的一些基本方法，一直到20世紀都沒有改變過。教會曾經是黑暗時期技術文明的寶庫，確實，這時的教會猶如以一種全新的方式延續羅馬帝國的統治。查理曼大帝（Emperor Charlemagne）重建了帝國的體制，同時忍痛立法保障提升葡萄酒的品質。

修道院就像擴張者，在斜坡上整地，在種上葡萄插條的四周用石牆圍繞起來，一些過世的葡萄農和參與十字軍東征的人也相繼將葡萄園捐贈給修道院，於是人們也透過葡萄酒來認同教會，葡萄酒不再只是基督之血，而是這個世間的一種奢華享樂與舒適。大教堂和教會（尤其是為數眾多的修道院），在當時都擁有或開創了歐洲大部分的頂級葡萄園。

本篤會的修道院從義大利的Cassino山聖母院和布根地的Cluny修道院往外擴張並創立了許多最好的葡萄園，直到他們的靈修生活變得聲名狼藉：

「從桌上起身，靜脈因喝多了葡萄酒而鼓起，頭好像有火在燒著。」

他們的巨大修道院包括靠近法蘭克福的Fulda修道院，Mainz附近的Lorsch修道院以及位於阿爾薩斯、瑞士、巴伐利亞和奧地利的主要修會。

在1098年時，St Robert of Molesme從本篤會分裂出來，另外成立了主張禁欲主義的熙篤會，這是以他們設置在離金丘區步行可至的新修院熙篤修道院（Cîteaux）為名。熙篤會以非常快的速度成功拓展，除了布根地有石牆圍繞的梧茲莊園（Clos de Vougeot）和萊茵高區（Rheingau）Kloster Eberbach修道院旁的Steinberg葡萄園之外，也在歐洲各處開闢了許多宏偉的修道院，當然，最後還是跟本篤會一樣因暴饮暴食而招致惡名。當時位於葡萄牙的Alcobaça熙篤會修道院，猶如他們的米其林三星餐廳。

在中世紀由教會所主導的葡萄酒業之外，波爾多繁榮的葡萄園是個重要的例外，當地葡萄酒產業的發展完全是著眼於商業目的，而且是以單一市場為目標。

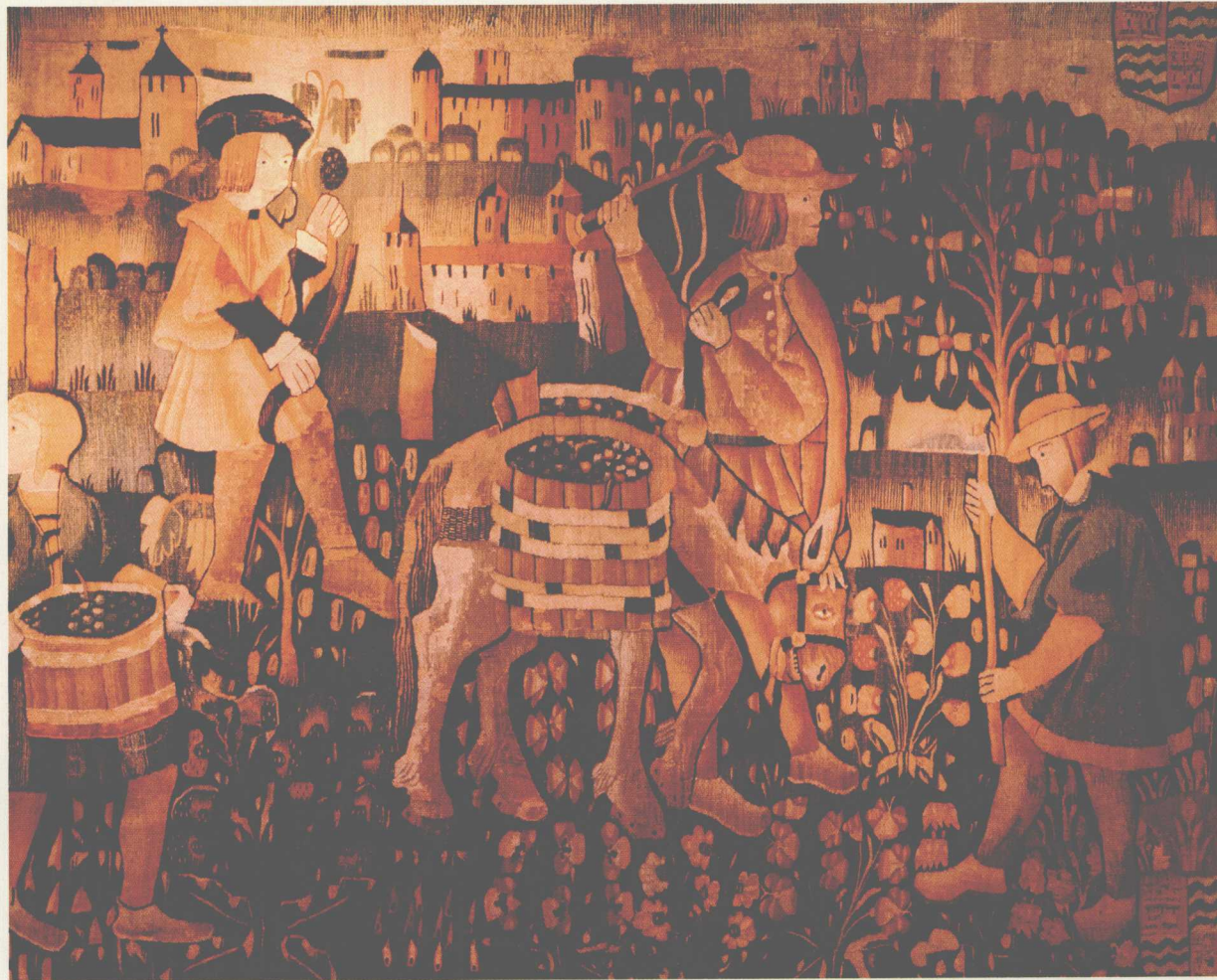
從1152到1453年，領地廣及法國西南部大部分地區的Aquitaine公國，因為與英格蘭皇室聯姻而成爲

英國領土，並努力地為年度大型運酒船隊裝載一桶一桶英國人當時最愛的淡紅新酒。

然而，葡萄酒的工具、用語和技術，仍是教會和修道院的穩固架構才將之定了下來，也讓葡萄酒的風格以及一些我們現在相當熟悉的葡萄品種慢慢地出現。在中世紀的世界中，很少東西能像葡萄酒這樣絕對且有規律。

葡萄酒和羊毛是在中世紀北部歐洲的兩大奢侈品，衣服和葡萄酒的貿易成為致富的商品，特別是在Flanders以及在香檳區舉辦的年度大型市集，甚至吸引了阿爾卑斯山另一邊的商人前來參加。沒有其他地區比德國更加著迷於葡萄酒，遇到好年份時，他們會特別打造尺寸巨大、稱為tun的橡木桶，例如海德堡的一只tun木桶可以裝得下1,900打的葡萄酒。

此時對葡萄酒的鑑賞力可能還相當原始，不過在1224年法王舉辦了一場稱為「葡萄酒戰爭」的國際品酒會，有來自西班牙、德國、塞浦路斯以及法國各地的70種葡萄酒參與競賽，並由一位英國教士擔任評審。最後勝出者是塞浦路斯。



在整個中世紀時期，葡萄酒的釀造技術並沒有太大的改變，甚至在往後的幾世紀也沒有改變太多：葡萄品種經選育後，經過種植栽培，最後再細心釀造。至於採收的情景跟20世紀早期在歐洲大部分地區所看到的，也只是風格和服飾上的差別而已。驢子已經開始用來馱貨，有效率且平穩。這件16世紀初在南Netherlands（現Flanders）的Tournai所編織成的織毯，是五件描述採收情景的織毯之一，現在收藏於梅多克Château Mouton Rothschild酒莊的葡萄酒藝術博物館內。

# 現代葡萄酒的演化



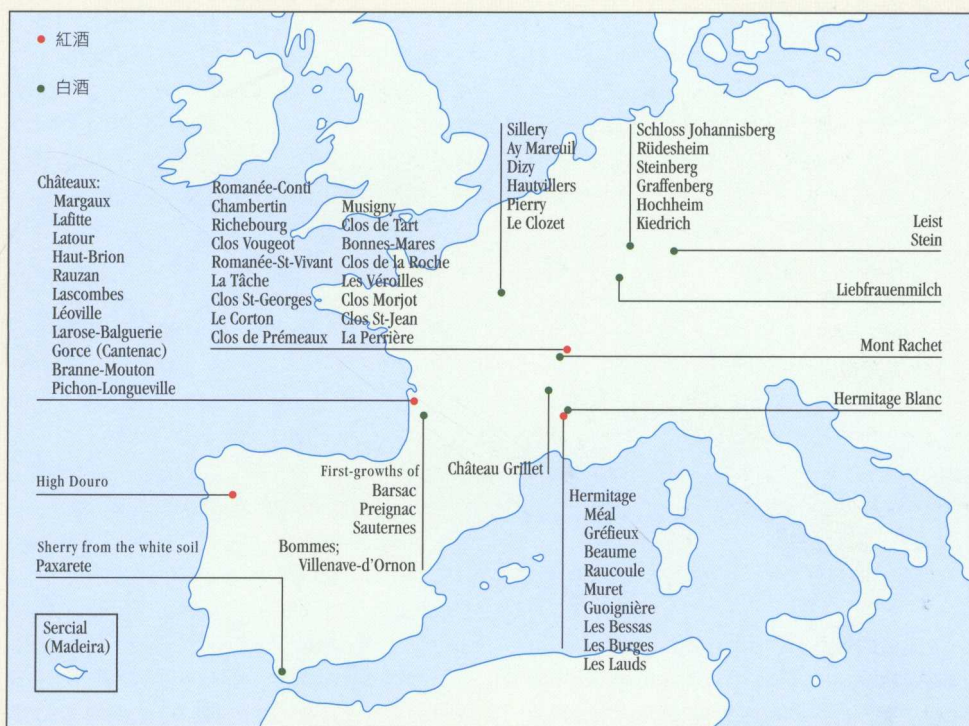
一直到17世紀初，葡萄酒都還擁有獨一無二的位置，是唯一合乎衛生且可保存的飲料。葡萄酒在當時並沒有其他競爭者，那時的水通常不能安全飲用，至少城市內的水是如此；而麥芽酒沒有加啤酒花很快就會壞掉，也沒有像烈酒或含咖啡因之類在我們現代生活中最基本的一些飲品。

歐洲人喝掉的葡萄酒，數量大到令人難以想像，想想當時那些人鐵定是整天活在微醺當中。從大約1700年前留下來的對葡萄酒的描述幾乎都讓人難以信任，除了莎士比亞生動的品酒筆記：「那是一種刺激性極強的酒，你還來不及嘔一聲『什麼』，它就早已流到你的血管裡了。」那時對葡萄酒的描述通常都強調皇室推薦或神奇的療效，卻很少提到口味和風格。

所有這些在17世紀時都改變了，打頭陣的是從中美洲引進的巧克力，接著是來自阿拉伯的咖啡，最後還有中國的茶。在此同時，荷蘭人發展了蒸餾酒的技術與貿易，將法國西部的大片土地變成讓他們進行蒸餾的廉價白酒供應地；啤酒花也讓麥芽酒變成更穩定的啤酒；而大城市也開始以水管輸進他們自羅馬時期以後就一直欠缺的乾淨飲水。葡萄酒產業因此大受威脅，除非找到新的出路。

我們今日視為經典的大部分葡萄酒，都是在17世紀後半才發展起來的，這並非巧合。如果不是玻璃酒瓶及時發明，這些發展都不可能成功。自從羅馬時期開始，葡萄酒終其一生都盛裝在橡木桶裡，酒瓶（或應該說罐子）通常都是用陶土或皮革製成，而且一般都只是用來將葡萄酒裝上桌。一直到17世紀初，玻璃製造技術有了一些改變，玻璃瓶變得更堅固，吹製的成本也比較便宜。大約在此同時，某些愛動腦筋的無名氏，將玻璃瓶、軟木塞以及開瓶器拼湊在一塊。

漸漸的，葡萄酒就被保存在以軟木塞封緊的玻璃瓶內，而且比放在橡木桶中保存更久（橡木桶通常只要一開桶就會很快變質）；而葡萄酒裝在玻璃瓶裡的成熟結果也跟著不同，會發展出成熟的陳酒香



氣。耐久存的葡萄酒就此產生，從此，可以久存的葡萄酒就有機會可以賣兩倍或三倍價格。

Château Haut-Brion酒莊的主人是第一個想到要釀製我們現在稱之為特選（reserve）等級的葡萄酒：汰選過、晚採收、更強勁、更小心釀造和熟成。在1660年，他用自己的名字Pontac's Head開了倫敦第一家餐館，讓大家認識他的葡萄酒。

在18世紀早期，布根地也改變了它的本性。產自Volnay和Savigny兩地的細緻紅酒曾經是最流行的酒款，但此時這些年輕的飲用葡萄酒開始被發酵更長、顏色更深的耐久存紅酒所取代，特別是產自夜丘區的紅酒更是受到歡迎。

在布根地，黑皮諾（Pinot Noir）是最重要的葡萄酒品種，不僅已經被確立身分，還主宰著布根地的葡萄酒；而香檳區也仿效採用黑皮諾。德國最好的葡萄園則重新種植麗絲玲（Riesling）葡萄。但是，

將我們現在的觀念與André Jullien在1866年所列的世界偉大葡萄酒分類做一比較，應該會覺得相當有意思。在他的《葡萄園地形學》（*Topographie de Tous les Vignobles Connus*）一書中，他列出的葡萄園都顯示在上面地圖上（按原始拼法）。

其他多數產區還在試驗及找出最佳的品種。

因為玻璃瓶問世而受惠最多的葡萄酒，是英國人從17世紀末就開始喝的濃烈波特酒（Port）。因為他們別無選擇，當時英國人所偏好的法國酒，由於和法國幾乎沒停過的戰爭而被課以極高的稅金。一開始他們對波特酒也有些疑慮，但隨著時間流逝，當他們的波特酒逐漸變老之後，評價就急遽提升了。從下圖可看出一個世紀以來波特酒瓶形狀的變化。

1866年，酒商André Jullien出版了新近年份的酒精濃度。以現在標準來看，布根地的酒精濃度實在高得嚇人：高登（Corton）1858，15.6%；蒙哈榭（Montrachet）

## 波特酒瓶的演變

在1708年時，波特酒還是用大肚瓶盛裝。到1793時，所使用的瓶型已經很接近現代波特瓶的比例。由於發現裝瓶的葡萄酒在保存之後變得更佳，就將葡萄酒瓶設計成可以平躺的瓶型，也讓單一年份葡萄酒得以出現。







1885年，工人集結在澳洲維多利亞州（Victoria）的Château Tahbilk酒廠塔樓前面。這家酒廠建於1860年，是少數歷經1870年代根瘤芽蟲病的侵襲後還能倖存下來的酒廠之一，今日已經成為澳洲文化保護協會列管的古蹟。

代外銷葡萄酒。此時，加州正處於第一次葡萄酒的大襲擊中，這是肆虐全球的根瘤芽蟲病（見18-19頁）大災難，導致幾乎每一株葡萄樹都要拔除，當時似乎有如葡萄酒世界的末日。

回顧當時因為理性化的種植、開始使用嫁接、加強選育最受喜愛的葡萄品種等等作法，提供了葡萄酒一個重新開始的絕佳機會。但這個新開始卻緩慢且曲折，遭遇到太多的阻礙：假酒、禁酒、經濟大蕭條、世界大戰及壞天氣等接踵而至。

在40年間（以波爾多為例），只有11個年份可以被描述是普遍的好年份。在這個對抗大蕭條的時代背景中，法國政府首度試著要以設立法規的方式建立起一套初期的法定產區制度（Appellations Contrôlées，見52頁）。葡萄園的風土條件（terroir）這個概念，第一次有系統地被條文化。

### 科學與工業

在20世紀時，葡萄酒世界出現了兩個革命，第一個是科學革命，另一個是工業革命。此時，微生物學家Louis Pasteur的實用科學才正要啟航；發酵不再是個神祕難懂的謎團，而是一個可以由人力控制的過程。

波爾多首開以釀酒學為主題的大學科系，同一時間，法國的Montpellier大學、德國的Geisenheim研究中心、加州大學Davis分校以及澳洲阿德雷德（Adelaide）大學Roseworthy分校都開了葡萄種植研究的相關科系。剛建立起來的葡萄酒世界有很多的問題等著解決，剛加入的新興酒莊有太多決定要做，而這都要從選出哪個葡萄品種來栽種著手。

但是一直到1950年代，當美國掙脫禁酒令，歐洲從第二次世界大戰恢復過來後，酒莊、酒廠及獨立酒莊才又恢復一點生氣。

在比較暖和的新世界國家，真正的改革動力則來自冷藏設備以及為發酵中的葡萄汁降溫的能力。芳馥、均衡且具有久存潛力的葡萄酒幾乎只產自歐洲北部產區；然而一旦降溫的問題解決後，加州就像信仰宗教一樣全心釀造著單一品種葡萄酒。

1858，14.3%；Volnay 1859，14.9%；Richebourg 1859，14.3%。但相反的，波爾多同兩個年份的葡萄酒，其酒精濃度則從11.3%（St-Emilion Supérieur）到只有8.9%（Château Lafite）。

自然低酒精濃度的波爾多葡萄酒，解釋了現在看起來有點奇怪的古老葡萄酒貿易習慣。一直到19世紀中期，運往英格蘭的葡萄酒（包括大部分最好的波爾多），都會進行一種稱為英式工法（*le travail à l'anglaise*）的處理。

這是一種調配配方的名稱，亦即在每個橡木桶的波爾多葡萄酒中加入30公升的西班牙酒（Alicante或Benicarlo）、2公升未發酵的白葡萄酒以及一瓶白蘭地。在採收之後隔年的夏天，葡萄酒會連同其他加進的添加物再度發酵，然後被當成另外一種酒繼續在木桶中熟成數年之後再出貨。結果得出的酒會十分強勁且有不錯香氣，但是「酒精度高，不適合所有人的胃」。這樣的酒，價格比自然的葡萄酒還要高。

在即使可能犧牲品質也要特別強調原產風味的今

天，像這樣的調配方法看起來似乎太濫用了。但是，這就好比有些人對波特酒添加白蘭地而感到震驚一樣。我們喜愛斗羅河（Douro，波特酒產地）的酒添加白蘭地，而我們的祖先卻喜愛在Lafite中加一些Alicante來增添風味（口味會隨著時間改變；今天我們偏愛的是斗羅河酒不加白蘭地。）

在19世紀，香檳比現在更甜，顏色和香氣也更濃郁，除此之外，倒是跟現在的風味還頗類似；而波特酒和雪莉酒也變得更完美。當時生產了更多的強勁甜酒：Málaga和Marsala都正處於全盛期。

馬得拉酒、康士坦夏（Constantia）和多凱（Tokay）等甜白酒當時的高評價，不輸德國的Trockenbeerenauslesen極品葡萄酒。

葡萄酒貿易蓬勃發展之下，使產酒國家中有相當不健康的高比例經濟是倚賴葡萄酒的生產：在1880年時的統計資料，義大利當年有超過80%的人口或多或少是仰賴葡萄酒過活的。

義大利的托斯卡尼和皮蒙區（Piemonte），以及西班牙的利奧哈（Rioja）都曾經打造他們最早的現

### 波爾多葡萄酒產量的演化

