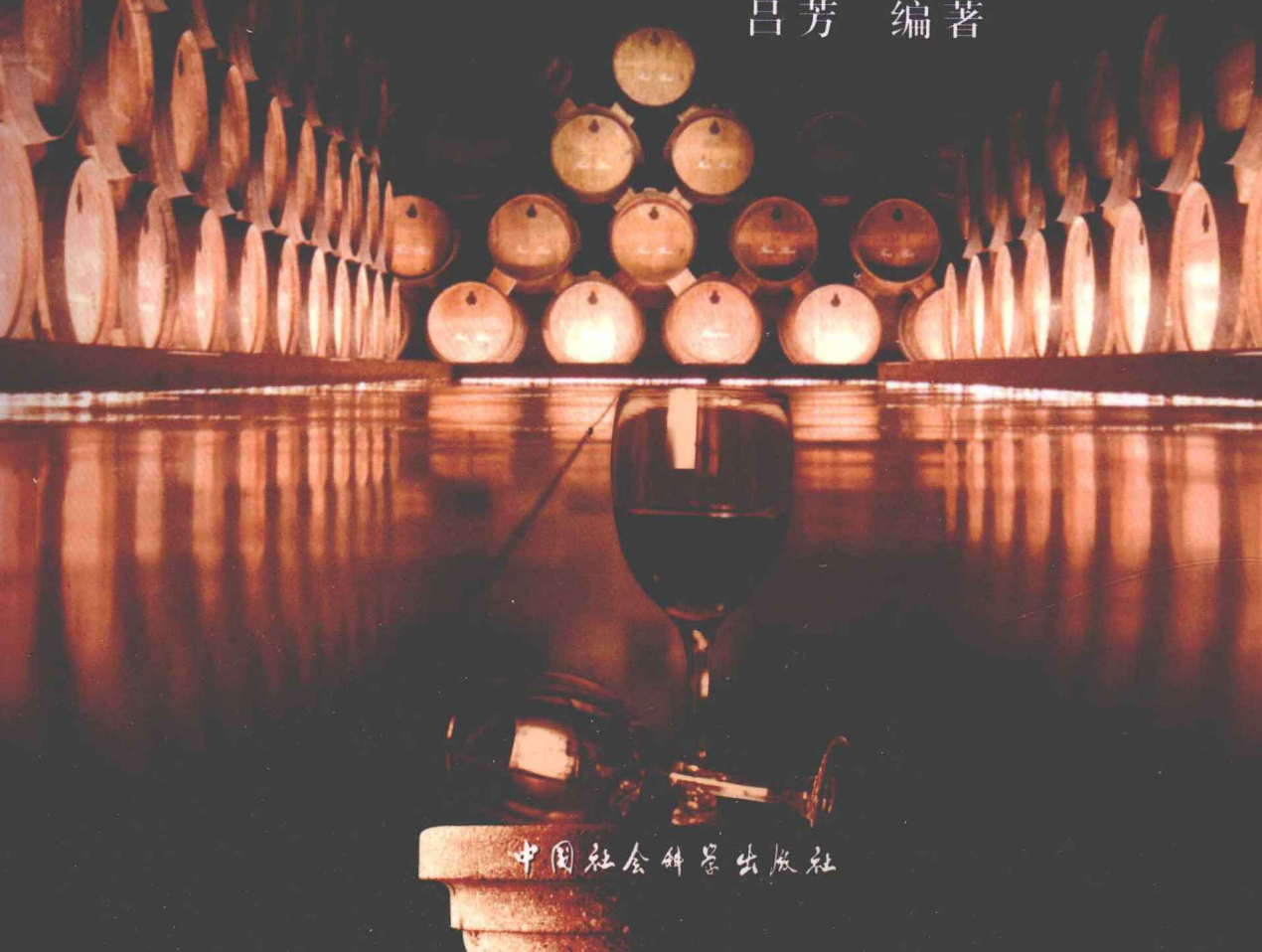




Grape 葡萄酒： *Wine: The Tears of God*

吕芳 编著

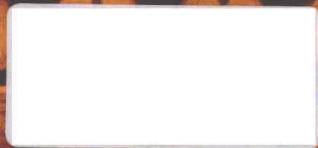


中国社会科学出版社



Grape
Wine
葡萄酒：
上帝的眼泪
The Tears of God

吕芳 编著



图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒：上帝的眼泪 / 吕芳编著. —北京：中国社会科学出版社，2011. 12
ISBN 978-7-5161-0021-9

I . ①葡… II . ①吕… III . ①葡萄酒—基本知识 IV . ①TS262. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 171111 号

出版策划 任 明
责任编辑 曲弘梅
责任校对 李 莉
技术编辑 李 建

出版发行 **中国社会科学出版社**

社 址 北京鼓楼西大街甲 158 号 邮 编 100720

电 话 010 — 84029450(邮购)

网 址 <http://www.csspw.cn>

经 销 新华书店

印 刷 北京君升印刷有限公司 装 订 广增装订厂

版 次 2011 年 12 月第 1 版 印 次 2011 年 12 月第 1 次印刷

开 本 710 × 1000 1/16

印 张 20 插 页 2

字 数 325 千字

定 价 60.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书，如有质量问题请与本社发行部联系调换

版权所有 侵权必究

序

Xiu fang LV, nous fait rentrer dans l'univers des vins é trangers avec passion。

通过阅读吕芳的作品我们热情洋溢的步入了洋酒的世界，陶醉其中。

Le vin est la clé d'un art de vivre que la France et la Chine ne demandent qu'à partager.Ce livre est un véritable trait d'union entre la vigne et l'Empire du Milieu.

葡萄酒是中法两国共同分享的生活方式，这本书为中国文化和外国葡萄酒文化建立了纽带。

Bonne lecture à tous

Catherine ETCHART (艾夏琳)

Beijing Managing Director

总经理

Sopexa China

法国食品协会

目 录

第一篇 葡萄酒的前生今世	(001)
猿酒的传说	(001)
美妙的“毒药”	(003)
苏美尔人，葡萄酒世界的一笔重彩	(004)
把葡萄视为“生命之树”的埃及	(004)
希腊——人神同喝一口酒	(006)
酒神狄奥尼索斯	(006)
诺亚醉酒	(008)
西多会	(008)
葡萄酒起源及传播路线图	(011)
第二篇 让你爱上葡萄酒	(013)
葡萄酒让你成功出位	(014)
喝红酒给你 N 个健康的理由	(016)
葡萄酒，法国女人吃不胖的秘密	(016)
葡萄酒，驻颜有术	(017)
红酒能通经活络	(017)
红酒，人体的营养源	(017)
葡萄酒的其他功效	(018)
从葡萄到酒的生命历程	(019)
葡萄的结构	(020)
白葡萄酒的酿造过程	(022)
红葡萄酒的酿造工艺	(026)
气泡酒的酿造过程	(030)
新旧世界哪个是你的最爱	(034)

中规中矩的“旧世界”	(035)
思维活跃的“新世界”	(036)
第三篇 关于品酒那些事	(037)
专业品酒知多少	(038)
葡萄酒品尝的基本规范	(039)
综合辨析	(041)
品酒前需注意的事项	(042)
品酒顺序	(044)
品酒前之准备	(044)
品酒分作五个基本步骤	(044)
好酒 / 劣酒巧识别	(049)
第四篇 餐与酒的邂逅	(053)
餐配酒的原则	(054)
葡萄酒与餐食搭配的基本原则	(055)
白葡萄酒 VS 红葡萄酒	(059)
红葡萄酒	(061)
白葡萄酒	(062)
葡萄酒的储藏	(063)
葡萄酒的种类与选购	(072)
酿酒的葡萄品种	(074)
红葡萄品种	(080)
白葡萄品种	(081)
第五篇 品游葡萄酒世界	(085)
法国	(086)
罗纳河谷 (Rhne)	(145)
隆河谷地 (Cote du Rhone)	(147)
意大利	(171)
德国	(190)

西班牙·····	(201)
美国·····	(211)
澳大利亚·····	(229)
附篇 葡萄酒的手工时代 ·····	(245)
葡萄酒的手工时代·····	(246)
值得收藏的名酒·····	(251)
值得品鉴的酒款·····	(253)
明星酒款·····	(255)
佐餐必备的酒款·····	(259)
手工酿制——走向奢华·····	(275)
贡博庄园——少而精之极品葡萄酒·····	(276)
世界首位桃红葡萄酒·····	(278)
名贵产区的珍稀美酒·····	(283)
葡萄酒术语表 ·····	(311)



第一篇 葡萄酒的前生今世

有这样一种神奇而浪漫的饮品，它的香让你沉醉，它的味让你痴迷，它的流动，让你狂野。它伴随着人类文明一起发展，是世界传统文化中必不可少的一部分，它就是能够带给人们美妙享受的葡萄酒。葡萄酒的文化历史悠久，就连葡萄树比人类还早一步出现在这块大陆上。我们闭上眼睛试着遐想：在一万年前的新石器时代，树林里生长着野生的葡萄。和其他植物一样周而复始的繁衍着，春天开花，秋天结果，葡萄果粒成熟后自然落到地上，果皮破裂，渗出的果汁与空气中的酵母菌接触后，意义上的葡萄酒就产生了。我们的远祖偶尔尝到这自然的美味，兴奋不已，开始了采集野生葡萄果实模仿大自然生物本能的酿酒过程，来进行天然的葡萄酒酿造。从此酒的起源便从自然酒过渡到人工造酒的过程。

猿酒的传说

传说有一只猴咬碎水果，然后吐在树杈的凹陷处，放置几天使其发酵，然后乐而饮之。听起来好似荒唐，但这些不同时代、不同人的记载，起码可以说明这样一个事实：最早的酒，应是落地野果自然发酵而成的，是天工的造化。在人类文明尚未出现以前，自然酒已经在地球上出现了。在我们的祖先尚为猿的时代，就已经和酒产生了关系。

关于葡萄酒的起源说法不一，目前多数历史学家认为葡萄的最早栽培，大约是在公元前 7000 年前始于南高加索、中亚细亚、叙利亚、伊拉克等地区。公元前 6000 年古代的波斯（即今伊朗）是最早酿造葡萄酒的国家。由于当时这一地区气候温和土地肥沃，所以附近原始各部族人，纷纷迁移至此定居。在绿树成阴的山丘地带种植葡萄，酿造葡萄酒。从而葡萄栽培和葡萄酒酿造随着迁徙、战争等原因日渐向远方流传。相传葡萄酒是因为一个偶然的机会



在波斯古国诞生的。

美妙的“毒药”

在古波斯有一位叫贾姆西德的国王，他非常喜欢吃葡萄，总是把吃不完的葡萄密封在一个罐中，并写上“毒药”字样以防他人偷吃，久之，葡萄便自发酿成了酒。不料这个罐子却被他的一个妃子发现，当时那个曾集万千宠爱于一身的妃子，已被打入冷宫，往日的恩宠和繁华已逝，心灰意冷的她看见是“毒药”，便喝了下去，只求速死。喝下去之后却只觉得那半透明的绛红色液体在口舌中、心肺间游走，孕出微香，竟是前所未有的恬然陶醉。便将其献与国王，深得国王欢心，又再度受宠。此后这美好的“毒药”——葡萄酒便流传四方，初至埃及，后到希腊。一直流传到五大洲。

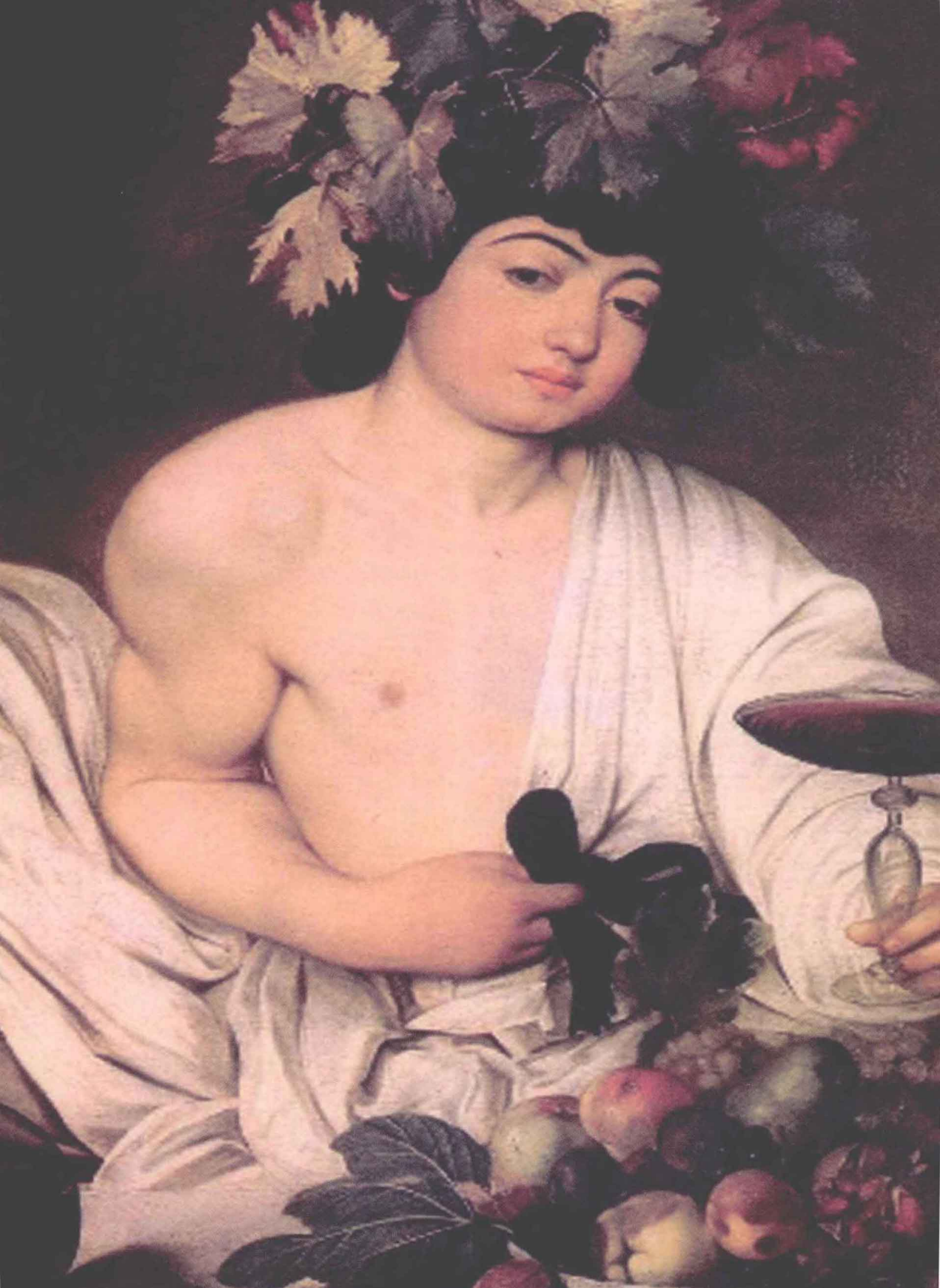


苏美尔人，葡萄酒世界的一笔重彩

考古学家在叙利亚发现了大约公元 8000 年前的挤榨果物的压榨器和葡萄种子，但这些是否曾用于酿造葡萄酒，还没有定论。根据后来出土的物品和历史情况来看，把最早酿造葡萄酒的荣誉献给两河流域的苏美尔人似乎是最妥当的。苏美尔人是在两河流域的美索不达米亚平原发展起来的，是西亚最早的文明，早在公元前 4300 年前的苏美尔国王乌鲁卡基那，在美索不达米亚地区留下的楔形文字中就已经有了“栽培葡萄”的记载。在苏美尔人的楔形文字里把葡萄树称为“生命之树”。在格鲁吉亚考古发现的四五千年前的巨大陶制酒坛，当地人直到今天还在使用，他们习惯把葡萄放入酒坛中封好后埋入地下发酵。但可惜的是这一地区地形平坦，气候炎热并且干旱，不适宜种植葡萄。后来酿酒技术传入尼罗河到波斯湾一带河谷的辽阔农作区域。

把葡萄视为“生命之树”的埃及

古埃及也是世界四大文明古国之一，现今发现的大量遗迹遗物证明，公元前 3000 年以前的埃及人，就已经开始饮用葡萄酒了。很有意思的是，在埃及，葡萄酒的记载竟然比葡萄树的记载更早地出现在历史遗物和遗迹当中。在埃及古王国开始前的遗物中就曾发现过表面刻有“葡萄酒”字样的酒壶。埃及陵墓里有很多关于葡萄酒历史的痕迹。纸莎草画、陵墓壁画、小罐、陶俑、浮雕等数不胜数的保存完好的遗物都提供了真实的佐证。我们在历史遗留的绘画作品中可以清楚地看到当时的人们把采摘下来的葡萄果实放入桶里，光脚踩踏压碎葡萄，然后再将葡萄汁封进酒坛发酵制成了最初的葡萄酒的全过程，最后，酿好的葡萄酒通常会装船经尼罗河运走进行贸易。埃及人和苏美尔人一样把葡萄树视为“生命之树”，认为葡萄酒是神灵的恩赐，因而也把葡萄酒尊为神享用的饮料。随着古代战争和商业活动，葡萄酒酿造的方法从埃及传到希腊。



希腊——人神同喝一口酒

欧洲最早开始种植葡萄并进行葡萄酒酿造的国家是希腊。公元前 2000 多年前，一些航海家从尼罗河三角洲带回葡萄和酿酒的技术到希腊的克里特岛，逐渐遍及希腊及其诸海岛。古希腊爱琴海盆地有十分发达的农业，人们以种植小麦、大麦、油橄榄和葡萄为主。大部分葡萄果实用于酿酒，剩余的制干。古希腊人把收获下来的葡萄串收集在篮子里，在空气中放 15 天，前 10 天放在日光下，后 5 天放在阴凉里。然后榨出葡萄汁，在大桶中使其发酵。再从大桶中把葡萄酒倒入酒瓶储藏起来。古希腊每年都出口大量的葡萄酒。几乎每个希腊人都有饮用葡萄酒的习惯。酿制的葡萄酒被装在一特殊形状的陶罐里，用于储存和贸易运输。在美锡人时期（公元前 1600—1100 年），希腊的葡萄种植已经很兴盛，希腊人成了葡萄酒的俘虏，他们专心于葡萄酒，并把葡萄酒培育成了自己的东西，培养了自己的味觉。演奏出了古代葡萄酒时代最后一幕高潮。希腊葡萄酒的贸易范围到达埃及、叙利亚、黑海地区、西西里岛和意大利南部地区。

葡萄酒不仅是希腊贸易的货物，也是希腊宗教仪式的一部分，早在公元前 7 世纪，古希腊就有了“大酒神节”。每年 3 月为表示对酒神狄奥尼索斯的敬意，都要在雅典举行这项活动。人们在筵席上为祭祝酒神狄奥尼索斯所唱的即兴歌，称为“酒神赞歌”。

酒神狄奥尼索斯

古希腊神话里的酒神狄奥尼索斯是葡萄酒与狂欢之神，也是古希腊的艺术之神。他是宙斯神与西姆莱女神在离奇的情况下所生的儿子。他教人类种植葡萄、酿制葡萄酒，成了著名的酒神，成为人们心中的偶像，人们供奉他。狄奥尼索斯喜欢端着酒置身于女祭司们的喧闹之中。希腊人认为他是盛典节日之时的保护神。在罗马他又转变成巴克斯，成为罗马后期的酒神。最终成了众人喜爱的幸福之神。

公元前 6 世纪，希腊人把葡萄通过马赛港传入高卢（现在的法国），并将葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传给了高卢人。在公元 1 世纪时葡萄树遍布整

个罗纳河谷；2世纪时葡萄树遍布整个勃艮第和波尔多；3世纪时已扩抵卢瓦尔河谷；最后在4世纪时出现在香槟区。原本非常喜爱大麦啤酒和蜂蜜酒的高卢人很快爱上了葡萄酒，并且成为杰出的葡萄果农。由于他们所产的葡萄酒在罗马大受欢迎，使得罗马皇帝杜密逊下令拔除高卢一半的葡萄树以保证罗马本地的葡萄果农利益。

葡萄酒是罗马文化中不可分割的一部分，曾为罗马帝国的经济做出了巨大的贡献。公元前9到8世纪时，希腊的群山中到处是葡萄酒的清香，希腊的人们终日沉浸在葡萄酒的幸福之中，而此时的邻居意大利还不知道酒为何物。终于到了公元前750年，罗慕路斯兄弟建立了罗马帝国。虽然在罗慕路斯建国后二百年里葡萄酒都受到严格的限制，葡萄酒的酿造星星点点，但人们已经开始喜欢上了葡萄酒。公元前121年，罗马人一手控制了地中海地区，从此罗马人的每日晚餐也开始被葡萄酒的芬芳所围绕。他们终于上升为同希腊一样的葡萄酒民族了。随着罗马帝国势力的慢慢扩张，葡萄和葡萄酒又迅速传遍法国东部、西班牙、英国南部、德国莱茵河流域和多瑙河东等地区，继而传遍了全欧洲。



公元4世纪初罗马皇帝君士坦丁正式公开承认基督教，在弥撒典礼中需要用到葡萄酒，这也助长了葡萄树的栽种。葡萄酒在中世纪的发展得益于基督教会。《圣经》中521次提及葡萄酒。耶稣在最后的晚餐上说“面包是我的肉，葡萄酒是我的血”，基督教把葡萄酒视为圣血，教会人员把葡萄种植和葡萄酒酿造作为工作。葡萄酒随传教士的足迹传遍世界。

古希腊人和罗马人有他们的葡萄酒神，希伯来人则有自己的有关葡萄和葡萄酒的传说。《圣经》中认为诺亚是最早开始酿造葡萄酒的人。这个故事发生在公元前2337年，但葡萄酒酿造的时间不会那么晚。

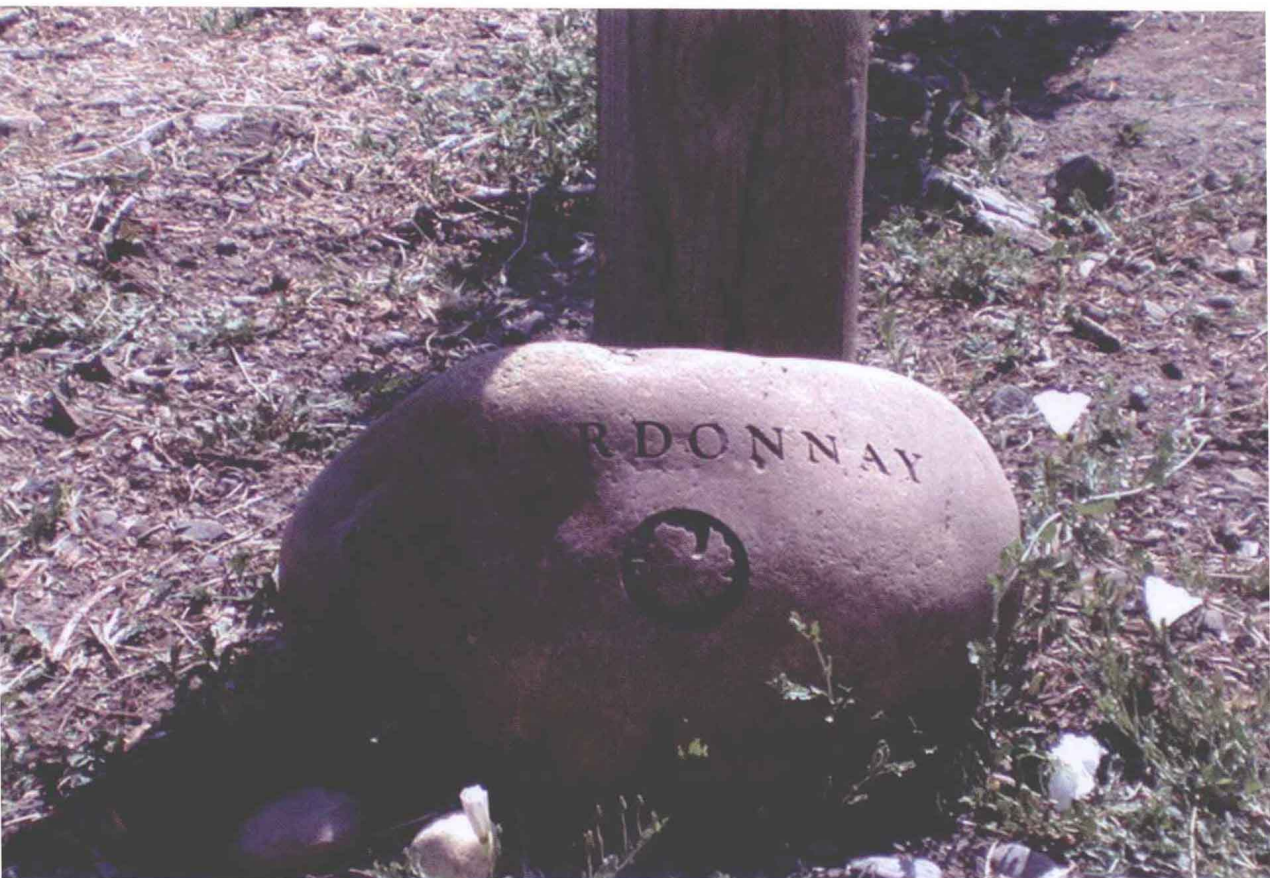
诺亚醉酒

诺亚是亚当与夏娃无数子孙中的一个男人，十分虔诚地信奉上帝，他也就成了后来人的始祖。当上帝发现世上出现了邪恶和贪婪后，决定在地球上发一场大洪水，来清除所有罪恶的生灵。诺亚遵循主的旨意，挑选地球上的植物（他挑选的植物就是葡萄）、动物种各一对雌雄，带着自己的3个儿子（西姆、可汗和迦费特），登上了自制的木船，即著名的诺亚方舟。经过150天的洪水淹没后，在第7个月零17天，方舟被搁在了阿拉拉特山上（土耳其东部，亚美尼亚共和国与伊朗交界的边境地区）。此后，诺亚开始耕作土地，并种下了第一株葡萄苗，后来又着手酿酒。一天，他一人在帐篷里独自开怀畅饮，烂醉如泥。他的儿子可汗发现诺亚赤身裸体的醉躺在地上后，叫来了西姆和迦费特，后两人拿着长袍，倒退着进帐篷背着脸给父亲盖上，没有看父亲裸露的身体。诺亚酒醒后，就诅咒可汗，要神让可汗的儿子迦南一族做迦费特家族的奴隶。

到公元15、16世纪，欧洲最好的葡萄酒被认为就出产在这些修道院中，在这期间葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传入南非、澳大利亚、新西兰、日本、朝鲜和美洲等地。

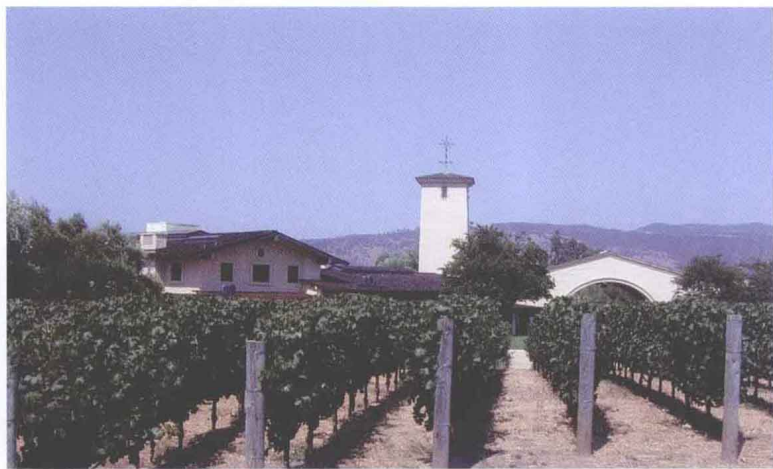
西多会

1112年，一个名叫伯纳·杜方丹的修道士带领304个信徒从克吕尼修



道院叛逃到勃艮第的葡萄产区的科尔多省，位于博恩北部，西托境内一个新的小寺院，建立起西多会。西多会的戒律十分残酷，修道士的平均寿命为28岁，其戒律的主要内容就是要求修道士们在废弃的葡萄园里砸石头，用舌头尝土壤的滋味。在伯纳德死后，西多会的势力扩大到科尔多省的公区酿制葡萄酒，进而遍布欧洲各地的400多个修道院。西多会的修道士们可以说是中世纪的葡萄酒酿制专家。在葡萄酒的酿造技术上，西多会的修士正是欧洲传统酿酒灵性的源泉。大约13世纪，随着西多会的兴旺，遍及欧洲各地的西多会修道院的葡萄酒赢得了越来越高的声誉。

哥伦布发现新大陆后，西班牙和葡萄牙的殖民者、传教士在16世纪将欧洲的葡萄品种带到南美洲，在墨西哥、加利福尼亚半岛和亚利山那等地



栽种。后来，英国人试图将葡萄栽培技术传入美洲大西洋沿岸，可惜的是，美洲东岸的气候不适合栽种葡萄，尽管作了多次努力，但由于根瘤蚜、霜霉

病和白粉病的侵袭以及这一地区气候条件的影响，使这里的葡萄栽培失败了。到19世纪中期，有人利用嫁接的技术将欧洲葡萄品种植在美洲葡萄植株上，利用美洲葡萄的免疫力来抵抗根瘤蚜的病虫害。至此美洲和美国的葡萄酒业才逐渐发展起来，现在南北美洲都有葡萄酒生产，著名的葡萄酒产区有阿根廷、加利福尼亚与墨西哥等地。

17、18世纪前后，法国便开始雄霸整个葡萄酒王国，波尔多和勃艮第两大产区的葡萄酒始终是两大梁柱，代表了两个主要不同类型的高级葡萄酒：波尔多的厚实和勃艮第的优雅，并成为酿制葡萄酒的基本准绳。然而这两大产区，产量有限，并不能满足全世界所需。于是在第二次世界大战后的六七十年代开始，一些酒厂和酿酒师便开始在全世界找寻适合的土壤、相似的气候来种植优质的葡萄品种，研发及改进酿造技术，使整个世界的葡萄酒事业兴旺起来。尤以美国、澳洲采用现代科技、市场开发技巧，开创了今天多彩多姿的葡萄酒世界潮流。以全球划分而言，基本上分为新世界及旧世界两种。新世界代表的是由欧洲向外开发后的酒，如：美国、澳洲、智利及阿根廷等葡萄酒新兴国家。而旧世界代表则是以有百年以上酿酒历史的欧洲国家为主，如：法国、德国、意大利、西班牙和葡萄牙等国家。

相比之下，欧洲种植葡萄的传统更加悠久，绝大多数葡萄栽培和酿酒技术都诞生在欧洲。除此之外，新、旧世界的根本差别在于：“新世界”的葡萄酒倾向于工业化生产，而“旧世界”的葡萄酒更倾向于手工酿制。手工酿出来的