



赵丽青 浦江

France
VisiteDANS Le
Pays Des VINS Blancs
白葡萄酒

吉林科学技术出版社

巡礼



法兰西美酒三步曲—白葡萄酒巡礼

白葡萄酒巡礼

VISITE DANS LE PAYS DES VINS BLANCS

赵丽青 浦 江 主编

刘玉杰 陶海生 梁珏帼 编

吉林科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

白葡萄酒巡礼 / 赵丽青主编. — 长春: 吉林科学技术出版社, 2003

(法兰西美酒三步曲)

ISBN 7-5384-2864-X

I. 白... II. 赵... III. 葡萄酒—简介—法国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 092052 号

白葡萄酒巡礼—法兰西美酒三步曲

赵丽青 浦江 主编

责任编辑: 张宝基

封面设计: 瀚美视觉工作室

版面设计:

吉林科学技术出版社出版、发行

长春第二新华印刷有限责任公司

规格: 760 × 960 毫米 16 开本

8.625 印张 220000 字

版次: 2004 年 1 月第一版 2004 年 1 月
第一次印刷

定价: 26.00 元

书号: ISBN 7-5384-2864-X/Z · 313

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换。

社址: 长春市人民大街 4646 号

发行部电话: 0431-5677817、5635177

传真: 0431-5635185、5677817

邮编: 130021

电子信箱: JLKJCBS @ public.cc.jl.cn

网址: www.jkcbs.com

实名: 吉林科技出版社

白葡萄酒和干邑白兰地酒，是法国名酒家族中的两个大类，虽然在总量上他们无法与红葡萄酒相比，但仍非常值得向我们的读者一一介绍的。

在法国，除了阿尔萨斯专属白葡萄酒产区外，酿制红葡萄酒及与白葡萄酒的葡萄基本上是共生在相同的地域和环境的，其地理气候，土壤结构与地质构造也是相一致的。所有生产红葡萄酒的产区都或多或少地酿造着少量白葡萄酒和一些甜白葡萄酒。只因生产红葡萄酒的这一产区上出产的白葡萄酒在口味与酒质性上完全能够独树一帜，凭这一点就值得用心为它们写下这一卷了。作者赵丽青就是怀着这份感觉走在红葡萄酒产区的石砾上，怀着浓厚的兴趣寻找白葡萄酒园地的。

作者先从法国最东北端的白葡萄酒主要专属地阿尔萨斯开始，循南而在勃艮第与红葡萄一路并行，到了罗纳河口岸转西南上行，便到了红葡萄酒首府波尔多，然后穿越了干邑白兰地烈酒的领地考涅克，转回与法国最长的卢瓦尔河汇合，完成了法国白葡萄酒的巡回之旅。

这个写作过程是艰苦的，也是令人激动的。当你置身于一个盛产美酒的王国时，犹如一下子置身于一个五彩缤纷、万紫千红的酒色迷宫的中心，它有无数的起端，但根本不可预知哪一个起点才是走出迷宫的捷径。就是这样的探索本身也成为了一趟富有意义的寻宝的历程。只是这个旅程时间稍长了一点，但这让人有了反复论证求证的余地。

认知总是在比较和推理中进行的，对法国名酒的探索，尤其对红酒海洋中的白葡萄酒这一篷风帆，务必要进行这样的丰富多彩的甄别和遴选的。毫无疑问作者是满怀对读者负责的态度来对待她的工作的。作者期望读者可以从这卷中找到什么是白葡萄酒的浅显而非常实用的答案。你如果想去交一个新的朋友，也许相约在一处情趣优雅，而又充满时尚格调的酒吧，那么我建议你可以带着这本书去，是合适的。

Jean-Louis BOULLY

溥力

法国国立里昂图书馆中文部主任

2003年11月19日于里昂

序
言

目 录

第一章 红都酒皇庇护下的波尔多	11
第二章 比利牛斯山脚下的西南部地区	31
第三章 万城之城的卢瓦尔山谷	37
第四章 得意洋洋的阿尔萨斯	67
第五章 侏罗纪的宝中宝—茹拉地区	81
第六章 萨瓦地区—阿尔卑斯永恒的朋友	89
第七章 醉意朦胧的勃艮第	99
第八章 陶然自得的罗纳坡地	111
第九章 酒神的故乡 朗格多克—鲁西勇	119
第十章 来自地中海的甘饴	123
第十一章 葡萄酒与人的健康关系	132

内 容

法国葡萄酒总述

GENERALITES SUR LES VINS FRANÇAISE

一. 葡萄酒级别

欧盟对葡萄酒等级的分类，是把葡萄酒分成两类：

- 1、餐桌酒 (LES VINS DE TABLE)
- 2、限定产区优良酒 VQPRD (LES VINS QUALITE PRODUITS DANS DES REGION DETERMINEES)

法国葡萄酒的分类是把欧盟的每个类别又划分为两类，共有四类：

◆对餐桌酒可分成：

日常用酒 (VIN DE TABLE)

地区餐酒 (VIN DE PAYS)

◆限定产区优良酒可分成：

限定优良酒 VDQS (VINS DELIMITES DE QUALITE SUPERIEUR)

产区管制酒 AOC (APPELLATION D'ORIGINE CONTROLE)

日常用酒 (VIN DE TABLE)

这类酒由法国国家葡萄酒跨业机构 L'ONIVINS (OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES VINS) 对葡萄酒品种、最低酒精含量 (8.5度)、最大酸度 (1升

酒有 4.5 克酸) 进行管理。作为日常饮料似的葡萄酒，日常用酒产量占法国葡萄酒的一半，目前有下降趋势。通常，在标签上有这样的字样 VIN DE TABLE FRANÇAISE，表明此酒是产自于法国，如果



此酒是通过与欧盟国家的葡萄混合酿成，标签上写明 MELANGE DE VINS DE DIFFEREBTES PAYS DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE，来自欧盟以外国家的葡萄是禁止被使用的。只是这类酒质量没有特别的质量要求，但要符合欧盟关于葡萄酒的最低要求。

地区餐酒 (VIN DE PAYS)



这类酒由法国国家葡萄酒跨业机构 L'ONIVINS 1973 年颁布法令制定的。其中对葡萄品种、酿制方法、产量（每公顷最大产酒量为 9000~10 000 升）都有严格规定和质量评定。地区餐酒因所在地区、省份而带有地理特色。最初，这类酒只限于当地消费，但近 10 年来，其发展速度如迅雷之势，占法国葡萄酒总产量的 20%（年产 10 亿升），到 1997 年已经有 150 多种品牌。而且，作为后起之秀，地区餐酒以质量好价格优的特色开始遍及法国并出口到世界各国。地区餐酒可分为三种：以所在省份命名的 VIN DE PAYS DE L'AUDE、VIN DE PAYS DU VAR；如跨越不同省份的如 VIN DE PAYS D'OC；省内地区间的如 VIN DE PAYS DE COTES DU TARN。



限定优良酒 VDQS

等级略在 AOC 之下，1949 年同样由法国国家原产地命名研究院 INAO (INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE) 确立，对葡萄园的地理范围、品种、产量（每公顷葡萄园产酒量为 6000~8000 升）有严格规定，需要专家品尝才能获得此称号。法国目前有 30 多种此类酒，就像随时等候上赛场的替补运动员，VDQS 类酒的数量由于晋升 AOC 而在减少，如普鲁旺斯 (COTES DE PROVENCE)、CORBIERE、LANGUEDOC、ROUSSILLON 等葡萄酒就是例证。

产区管制酒 AOC

法国第一级别的葡萄酒，法国所有名酒都属此类。由法国国家原产地命名研究院 INAO 对葡萄园地理位置、对葡萄酒最大产量、葡萄品种、葡萄酒最低酒精度数、葡萄种植技术、葡萄酒的陈年条件等严进行严格界定。所有 AOC 级别的葡萄酒还要定期接受原产地命名研究院对葡萄酒的品尝、分析。

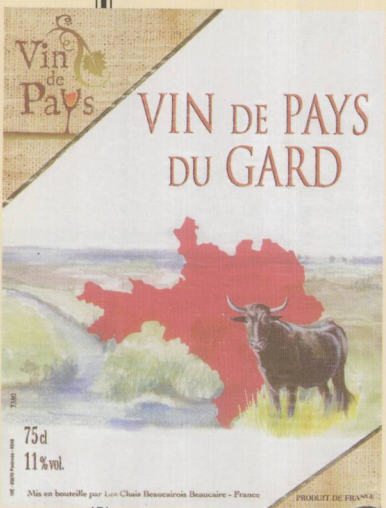
AOC 级别葡萄酒的要求是最严格的，以保证高质量的葡萄酒。在标签上会有这样的标注：“XXXX APPELLATION CONTROLE”或者“APPELLATION XXXX CONTROLE”。

二．葡萄酒的酿制

基本原则

把葡萄转变为葡萄酒的过程就是葡萄酒的酿制过程，法国法律规定酿制 1 升葡萄酒需要 1.3~1.5 公斤葡萄。

基本酿制步骤包括聚集果粒 (EGRAPPAGE)、压榨 (PRESSAGE)、浸泡 (MACERATION)、发酵 (FERMENTATION)。葡萄酒的酿制步骤会因葡萄酒的类型、葡萄的品种等略有不同。



酒精发酵过程是酿制过程的主要阶段,在这个过程中葡萄中的糖份在酵母的作用下转变为酒精,同时释放出二氧化碳。这种气体存在于香槟酒瓶中,使得瓶塞跃起并溢出气泡。

酿酒过程是一门艺术,每位酿酒师傅是真正的创作者。

红葡萄酒是由黑葡萄酿成,白葡萄酒由白葡萄或者由黑皮白汁的黑葡萄或者前二者共同酿成。玫瑰红葡萄酒来自黑葡萄,通过在压榨前短暂浸泡或直接压榨而成。

葡萄压榨以后,要进行澄清 (CLARIFIE)、稳定 (STABILISE)、养护 (ELEVE) 工作。葡萄酒的养护工作或在橡木桶中或在不锈钢罐中,在橡木桶的葡萄酒会充分演化,往往带有宜人的芳香,其养护时间根据不同地区、不同酒庄等而长短不一。在葡萄酒装瓶之前 (MIS EN BOUTEILLE), 还要进行过滤 (FILTRE) 工作。

1. 红葡萄酒的酿制 (LA VINIFICATION EN ROUGE) 聚集果粒 (EGRAPPAGE)

把葡萄颗粒与葡萄果梗分离开,因为葡萄果梗会使葡萄酒有草本味道。

预压葡萄 (FOULAGE)

轻压葡萄颗粒,把葡萄果肉与葡萄汁分离开来。以往我们会看到人们用脚踩葡萄的镜头,现在基本上使用机器进行上述两个程序。

浸泡 (MACERATION) 与发酵 (FERMENTATION)

把葡萄皮与葡萄汁放到发酵池中,发酵工作开始,一般持续4~10天左右。发酵的同时,葡萄皮中的色素与单宁被释放到葡萄汁里。根据每种红葡萄酒的风格,浸泡时间会或多或少的延长。那些耐陈年的红葡萄酒通常浸泡时间会很长,以获得葡萄酒好的结构和陈酿潜力。

流汁 (ECOULAGE) 与压榨 (PRESSAGE)

发酵池中由于重力的作用,会有一部分葡萄汁流出来,这部分流汁被称为“VIN DE GOUTTE”。其余的葡萄榨渣 (包括葡萄皮、葡萄核等硬部分法语称之为MARC) 要进行压榨,这部分葡萄酒含有较多的色素和单宁,被称为“VIN DE PRESSE”。

然后要进行葡萄酒的澄清、稳定、养护、过滤、装瓶工作。每个产区内部及每个酒庄会在酿制红葡萄酒时会稍有不同。

2. 白葡萄酒的酿制过程 (LA VINIFICATION EN BLANC)

白葡萄酒的特殊性在于没有经过浸泡作用。葡萄被运到酒庄后,预压葡萄后之间进行压榨,以避免葡萄皮与葡萄汁的过长接触,从而影响葡萄酒颜色。葡萄汁与所有不纯物、坚硬物分离后,要进行酒精发酵,然后是葡萄酒的澄清、稳定、养护、过滤、装瓶工作。

白葡萄酒因含适量酸度而比较清爽、劲道,这也是为什么白葡萄酒一般不进行苹果乳酸发酵的原因。

3. 玫瑰红葡萄酒的酿制过程 (LA VINIFICATION EN ROSE)

玫瑰红葡萄酒采用颜色淡或葡萄汁无色的黑葡萄酿成。一种方法是把黑葡萄直接压榨,避免葡萄汁颜色太浓,压榨时不能过于剧烈,目的是尽量不挤破葡萄皮以避免过多色素;另一种方法是介于红葡萄酒与白葡萄酒之间,葡萄经过聚集果粒与预压后,浸泡时间很短,当葡萄酒达到了理想颜色后,立即进行发酵(8~15天)、澄清、稳定、养护、过滤、装瓶工作。

4. 甜葡萄酒 (LES VINS LIQUEUREUX)

甜葡萄酒采用含糖量高的葡萄酿成,葡萄收获期很晚,有时直到12月份,经过多次采摘。葡萄含糖量多或者通过让葡萄熟透来实现,或者通过糖份浓缩来实现。而糖份浓缩有两种方式,即贵族菌和晾晒作用。

通过把采摘的葡萄进行晾干,从而实现葡萄的糖份浓缩,在茹拉地区 (VIN DE PAILLEJURA) 或巨哈松地区 (JURAÇON) 就是采用这种方法。

还有一种方法就是通过贵族菌在葡萄上繁殖后,使葡萄浆果富含大量糖分,用这种葡萄酿制的甜葡萄酒同样甘美无比。波尔多著名的苏泰纳甜葡萄酒、巴尔萨克甜葡萄酒、卢瓦尔山谷的雷昂山坡甜葡萄酒就是采用这种方法酿成。

经过贵族菌和晾晒后提取的葡萄汁因所含糖份过高,在进行酒精发酵时当酒精度数达到要求时,人们通过中途抑制发酵或添加二氧化硫来终止发酵,然后把葡萄酒放在橡木桶中或不锈钢容器里至少要陈放两



个冬季,才能装瓶销售。

5. 自然型甜葡萄酒 VDN (LES VINS DOUX NATURELS)

这种甜葡萄酒是地中海的特色。主要分布在地中海沿岸的省份,其中以东比利牛斯省最为典型。它是通过在葡萄酒发酵时添加中性酒精来保存糖份、增加酒精度数,从而提前结束发酵过程。根据所酿制葡萄酒的颜色,人们把它分成甜红葡萄酒、甜白葡萄酒与甜玫瑰红葡萄酒。

6. 香槟酿造法 (LA METHODE CHAMPENOISE)

香槟酒是法国也是全世界最著名的起泡葡萄酒,其酿制过程可分为两个步骤。

第一步是基本葡萄酒的酿制。把人们精心挑选过的、不是特别熟透的葡萄进行快速压榨,不进行预压,以尽可能避免浸泡作用。葡萄汁在低温下发酵,然后是葡萄酒的倾析、澄清、调配工作。把不同产地、不同年份的葡萄酒勾兑,其好坏决定了香槟的最终质量。

第二步是泡沫的取得。这是在添加发酵糖浆后在瓶内进行的第二次发酵过程。发酵结束后,酒瓶被水平地放在木板条上陈年,然后通过转动酒瓶、去除沉淀物、添加调味剂,完成酿制。香槟酿造也被用来酿制除香槟地区以外的起泡葡萄酒。

三. 葡萄品种 (LES CÉPAGE)

葡萄品种是指葡萄的种类,目前世界有6000种葡萄,根据不同的标准,人们把葡萄分成不同种类。如根据葡萄本身的味道,有

些葡萄酸度大一些,有些葡萄甜度大一些;根据葡萄的颜色,有黑葡萄、白葡萄、灰葡萄的划分;根据葡萄浆果的大小,食用葡萄的果粒比酿酒用的葡萄粒大、肉多。在法国约有50种主要酿酒葡萄。

自从十九世纪的葡萄根瘤蚜虫病害后,法国的葡萄苗木基本是通过嫁接而来,来自美洲的葡萄因具有极强的抵抗根瘤蚜虫病的能力,被用来作为嫁接砧木,而欧洲葡萄品种则作为接芽,这种方法成功地结合了法国葡萄品种与美洲葡萄的优点。

1. 葡萄串 (GRAPPE DE RAISIN) 与葡萄粒 (GRAIN DE RAISIN)

葡萄串由呈线型分支的葡萄梗 (RAFLE) 构成,它基本由水分、纤维、单宁、矿物质构成;葡萄粒由葡萄皮、浆果部分、葡萄核构成。

葡萄皮 (PELLICULE) 表层有一层果霜,它使葡萄皮不潮湿并保留住发酵时所需要的葡萄本身的酵母。葡萄皮本身含有香气、色素和比葡萄梗更细腻的单宁。

浆果部分 (PULPE) 是葡萄汁的主要部分,主要由水分、糖份、酸构成。葡萄核 (PEPIN) 主要由单宁和葡萄油组成,100升葡萄酒含有0.5升葡萄油。葡萄成熟后,其颗粒的化合物进行了充分演化,酿酒师通过对葡萄成熟度的判别,选择最佳时机进行收获,以保证最佳的葡萄酒质量。

2. 葡萄苗木在一年中的成长过程 ●冬季

从11月份到第二年的2月份,葡萄苗木进入休眠期,葡萄汁液不流通。葡萄种植者修剪株枝,以限制蔓枝,并挑选葡萄芽,因为它决定了来年的葡萄生长及葡萄浆

果。

●春季

3~4月,是葡萄苗木的抽芽阶段。葡萄开始发芽,形成葡萄的枝杈、叶子,葡萄苗木苏醒过来,汁液开始流通。5~6月,是葡萄的开花期,葡萄小花开始出现。

●夏季

7月份,葡萄叶子继续生长,葡萄花开始变成葡萄颗粒,这是葡萄的结果期。

8月份,葡萄开始取得颜色和开始成熟,酸度减少,糖份和香气开始增加。

●秋季

9~10月,是收获季节。人们或是手工采摘,或是用机器采摘,10月末期,葡萄叶子会变成红色、金黄色,这是葡萄园最有魅力的风景画,随后,叶片开始凋落。

四. 主要葡萄品种

1. 黑葡萄

卡本纳·苏维尼翁 (LE CABERNET-SAUVIGNON)。

最早出现在波尔多和法国西南部,如今卢瓦尔山谷、朗格多克地区、普鲁旺斯地区都有种植。它使红葡萄酒颜色深、单宁多,适合陈年,具有红色水果、胡椒、巧克力、烟草的味道。

2. 梅洛 (LE MERLOT)

波尔多品种,同时在法国南部也有。它赋予红葡萄酒醇厚、柔软、演化快,比卡本纳·苏维尼翁更强烈、更柔顺,葡萄酒带有樱桃、李子、香料的复合味道。



3. 卡本纳·弗朗 (LE CABERNET FRANC)

种植在西南部和卢瓦尔地区,它使葡萄酒柔软、具有青椒、草莓、覆盆子、树木的味道。它与卡本纳·苏维尼翁、梅洛葡萄通过混合酿制,构成了波尔多优质红葡萄酒。

4. 佳美 (LE GAMAY)

是薄茹莱地区的唯一品种,在卢瓦尔山谷、布良第地区、萨瓦地区等都种植。它使得葡萄酒柔顺而果味足、适合年轻人喝,具有草莓和葡萄本身的清香,同时还让人想到英国糖果。

5. 西哈 (LA SYRAH)

是罗纳河谷北部的主要品种,在南部的沃克吕兹省、普鲁旺斯地区、朗格多克—鲁西勇地区也种植。葡萄酒色彩浓、强劲,具有紫罗兰、覆盆子、胡椒、香料、皮制品等味道。

6. 黑皮诺 (LE PINOT NOIR)

是布良第红葡萄酒的王牌品种,在阿尔萨斯地区、茹拉地区、碧杰地区也种植。在香槟地区用来酿制香槟酒。其酒年轻时具有樱桃、覆盆子、黑茶蔗子、草莓等果味,几年陈放后,演化为香料和野肉味。

7. 格纳什 (LE GRENACHE)

以朗格多克—鲁西勇地区、罗纳河谷为代表,是教皇城堡葡萄酒和某些自然型甜葡萄酒的主要品种,它使葡萄酒酒精度数高、柔软、滑腻,具有覆盆子、胡椒、干草的味道。

白葡萄

1. 莎多尼 (LE CHARDONNAY)

是布良第白葡萄酒的主要品种,在香槟地区、朗格多克—鲁西勇地区、茹拉地区、卢瓦尔山谷也种植。葡萄酒丰富、柔软,适合陈放。具有细腻的苹果、柑橘、香蕉等芳香,卢瓦尔山谷的白葡萄酒带有焦糖、矿物质的味道,布良第白葡萄酒则更多些奶油味道。

2. 苏维尼翁 (LE SAUVIGNON)

主要分布在卢瓦尔山谷、波尔多、西南部,是卢瓦尔山谷桑塞尔、盖斯、普伊—夫米葡萄酒的唯一品种。也是苏泰纳、蒙巴泽亚克甜葡萄酒的主要品种。它使葡萄酒因含酸度而显猛烈、具有醋栗、干草与黑茶子叶片混合的味道,桑塞尔白葡萄酒带有化石味道。

3. 西年 (LE CHENIN)

以卢瓦尔山谷为特色,用来酿制干白葡萄酒、起泡葡萄酒(如索米尔起泡葡萄酒、卢瓦尔起泡酒、武夫赖起泡酒)或甜葡萄酒(雷昂山坡甜葡萄酒)。葡萄酒酸度高,陈放潜力大,充足的阳光能减缓酸度并具有苹果、胡椒、杏子、核桃等味道。

4. 雷斯令 (LE RIESLING)

是阿尔萨斯地区比较古老的葡萄品种,使得葡萄酒干性、细腻、高贵,具有陈放的潜力。酸度适当、平衡,具有青苹果、木瓜等味道,陈年后则带有烤面包、矿物质的味道。

5. 莱乌塔米纳 (GEWURZTRAMINER)

是阿尔萨斯地区代表品种,使葡萄酒干性或芳甜,强劲有力,带有荔枝、玫瑰花、香料、姜等味道。

6. 维奥涅 (VIOGNIER)

只分布于罗纳河谷北部,是孔德琉白葡萄酒、格里莱堡白葡萄酒的唯一品种,赋予白葡萄酒可口、干性、芳香、醇厚,具有柠檬、杏子、麝香等味道。

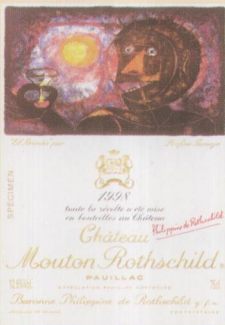
7. 木斯卡 (LE MUSCAT)

是地中海沿岸自然型甜葡萄酒的主要品种,同时也可酿制干白葡萄酒、起泡葡萄酒等,具有橙子、麦芽糖、粗红糖及葡萄的本香。

五. 葡萄与葡萄酒

葡萄、酿酒者、气候、土壤的完美结合,构成了法国历史、文化、经济的宝贵财富。





●世纪的演化

葡萄是人类永不枯竭的想象与象征宝库，它是人类改造地球、被苍天启迪的源泉，是人类种植文化的代表。

葡萄从野生到家养大约开始于公元前7000年，由东亚的苏美尔人、巴比伦人、亚述人、埃及人、希伯来人等沿地中海种植葡萄；从这一点说，地中海是葡萄酒的发源地。与此同时，中国人在阿尔泰山山麓下有了零散的葡萄种植。大约公元前一世纪，规模种植经与新疆毗邻的中亚传播到了中国西部地区，开始了葡萄在东方种植的时代。

希腊人是欧洲地中海葡萄种植的先驱，罗马人把这个传统发扬、扩展，先从西西里岛、意大利南部开始，到地中海、西班牙、然后是大西洋沿岸国家，最后是到达欧洲陆地国家。希腊人于公元前600年到达马赛，开始了法国的葡萄种植，罗马人把葡萄园从高卢南部扩大到北部，从东部扩展到西部，到今天法国葡萄园分布地图也是法国国土地图。葡萄园的扩大1世纪从罗纳河谷开始，2世纪出现在勃艮第和波尔多，3世纪到达卢瓦尔山谷，4世纪到达香槟地区、洛林地区，葡萄园直到最北部罗马边界。基督教徒成为法国葡萄园与葡萄酒的推广者。816年，艾克斯勒-沙白里的主教教会鼓励了僧侣们种植葡萄的积极性。葡萄酒成为僧侣们交换的货币代表，这大大促进了当时的经济发展，直到中世纪末，葡萄酒成为罗马教会的荣誉。法国也把葡萄种植当作是一项种植传统。从15世纪开始，欧洲葡萄酒开始征服美洲，葡萄园也开始扩展到南非、澳大利亚、新西兰、太平洋西北部。

全世界葡萄园的面积今日已经达到800万公顷，法国葡萄园拥有世界第二大，仅次于西班牙，而酿制总量则是世界葡萄酒的第一大国。

●葡萄酒的文化历史

朋友，当你翻开西方历史浩瀚的画卷时，你常常会感觉到古希腊文明很可能本应当是伴随着葡萄和葡萄酒一起向欧洲大陆推行的。可当你回顾了葡萄种植、传播时以后，她的回答正是如此，葡萄酒是跟着教士的脚印走向欧洲大陆的。须知古罗马时期，在奥斯底已经有了葡萄酒货仓，人们已经建立了从酿制到销售的商贸渠道。从一开始，葡萄和葡萄酒就混合着希腊文明介入了西方经济、神话、宗教和艺术领域；波及地理、历史、医学和法律，对今日的饮食习惯、生活艺术皆有染指，影响所至是其他单一物类不可企及的。

从罗马酒神巴科科斯到希腊酒神狄俄尼索斯，从来就是西方艺术赞美的偶像。看看意大利诗人麦克-昂吉的作品，看看古埃及墓画到彭皮埃尔壁画，都在不失时机地反映了葡萄种植的主题。再看看罗马历史学家塔西蒂的荷马史诗与罗马诗人奥拉斯笔下的酒神诗篇，字里行间都飘逸着酒的魅力。

啊！众神之爱的酒香。

从圣经中创世纪篇及摩西五书提到过的葡萄血气，听听“他的眼睛必因酒而红润，他的牙齿必因奶而白亮”的赞美诗，便知纪元之初的年代，葡萄栽培已经普及，葡萄酒进入了人们的生活。

葡萄酒启迪了画家的灵感，西班牙画家维拉斯科（VELASQUEZ）的“巴科科斯的凯旋仪式”法国印象派大师塞尚的“喝酒人”、佛拉芒画家罗尔丹（JORDAENS）的“酒王”、意大利画家丹图尔（TINTORET）所画的“戛纳的婚礼”等等，真是已经到了无处不见酒的升平时代。葡萄酒成为文化、节日的代表。

法国美食品与葡萄酒成为法国节庆不可缺少的部分。高卢的葡萄酒文化与北欧的啤酒文化不同。它已成为法国的代表。



VISITE
DANS LE PAYS DES VINS
白葡萄酒巡礼

红都酒皇庇护下的波尔多



一. 波尔多干白葡萄酒 (LES VINS BLANC SECS)

波尔多地区酿造着世界上最卓越而规模最大的红葡萄酒,这已是公认的事实,然而,君或许不知,它也酿造全属 AOC 级别优质白葡萄酒,可以想象,临靠大西洋的波尔多不会忘记为大海的美味去创造它的最佳饮品的。

波尔多干白葡萄酒天生是为了海鲜而来到人世间的;它就像那在红色酒旗的海洋中奔腾跳跃的一头浅金纯种的白鹿,吉龙德原野里不得不留给它一条专属的捷径。

波尔多干白葡萄酒的精致、芳香、柔顺、强烈来自于多种葡萄的微妙组合,不像勃艮第地区的白葡萄酒由一种白葡萄莎多尼酿成,这也是波尔多白葡萄酒构成丰富的体现。

让我们数一数葡萄品种:

- ◆ 苏维尼翁葡萄香气浓郁、刚一入口让人神经紧张。
- ◆ 塞米龙葡萄芬芳、丰满、味道鲜美。
- ◆ 密斯卡代勒葡萄微酸而具有花果清香。
- ◆ 少量白玉涅葡萄的配合更补充了



波尔多地区葡萄园分布图

波尔多干白葡萄酒的构成多样性。

再看看微观的土壤分析：

格拉夫地区、两河之间、布莱坡地。这里的土壤表层和地下土层类型多样，保证了葡萄生长的充分性与不同特性。加龙河左侧是以砂质土壤为主，如格拉夫地区。加龙河右侧，土壤特色是石灰石黏土层或沙子黏土层，如两河之间、布莱坡地。土层、地下土层与气候条件的组合，产生了多样而特色的土壤特征，也酝酿出了格拉夫地区、两河之间、布莱坡地三种不同风格的干白葡萄酒。

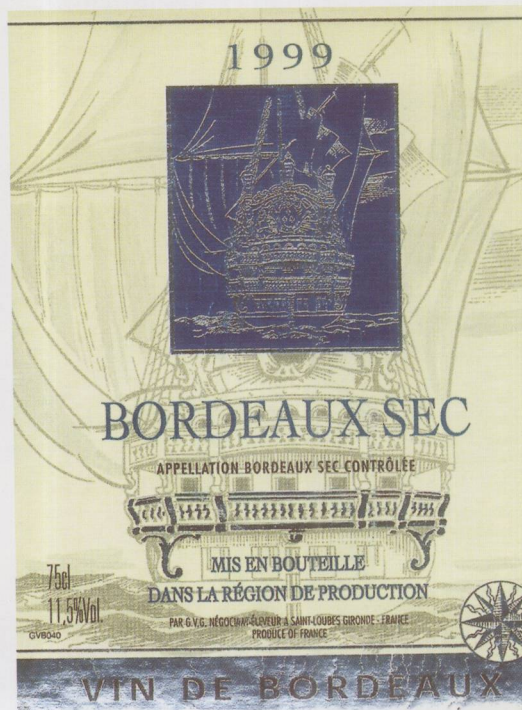
这里位于北极与赤道之间，吉伦特河的流经带给其葡萄园特殊的有利气候。西部的朗德森林挡住了来自大西洋的海风，沿海海湾与加龙河、多尔多涅河、吉伦特河的汇集，减缓了冬季的严寒。是属于明显的海洋性气候。到这时候方知葡萄酒特色：干白葡萄酒颜色为淡黄色微微泛绿、有光泽，水果味足，清淡、精致、优雅，具有与红葡萄酒不同的特点。刚一入口的清凉让人神经紧张，但其芳香特色很快就体现出来。大多数干白葡萄酒适合新陈时喝，因新陈时，其酒的花香、果香最浓烈。某些干白葡萄酒，以塞米龙葡萄占优势，是可以久陈的。

饮用建议◆◆◆◆

- ◎ 波尔多干白葡萄酒常作为餐前开胃酒，适合与传统的海鲜类、贝壳类海物、虾蟹、鱼类等搭配，或者还可以与凉烤肉、猪肉香肠、鱼酱、焖鸭肉冻等搭配。
- ◎ 最佳饮用温度是8~10摄氏度，使用波尔多传统酒杯，更有益于其干白葡萄酒所含芳香的充分释放。

回顾一下干白葡萄酒的酿制过程◆◆◆◆

波尔多干白葡萄酒是采用白皮白汁的白葡萄塞米龙、苏维尼翁、密斯卡特勒、白玉涅混合酿成。与红葡萄酒相反，人们不需要提取葡萄皮中的色素和单宁成分，而是要设法保存葡萄本身的芳香特色。其酿制过程如下：



波尔多干白葡萄酒标



采葡萄季节

1. 采摘葡萄到准备葡萄汁

(DES VENDANGES A LA PREPARATION
DU MOUT)

在波尔多地区，对白葡萄的采摘可以是使用机器亦或是人工的。与香槟地区和勃艮第地区黑葡萄的采集必须是手工采摘有所不同。葡萄到达酒窖后要要进行去梗和压榨工作，所得到的压榨葡萄汁（法语叫做“Mout”）要与葡萄籽与葡萄皮分开，单独存放。同时要适量的二氧化硫杀菌处理以防葡萄汁的氧化。

2. 分开葡萄汁与颗粒

(LE D BOURBAGE)

通过葡萄汁的自然沉淀作用，把葡萄汁中悬浮的小颗粒去除。

3. 酒精发酵

(LA FERMENTATION ALCOOLIQUE)

在温度为18~20摄氏度的情况下进行葡萄汁的酒精发酵工作，一般要持续12~15天。

4. 苹果乳酸发酵

(LA FERMENTATION MALO-LACTIQUE)

对波尔多干白葡萄酒而言，人们不进行多次发酵作用。目的是保持酒的更加凉爽。



5. 澄清、装瓶

(LE SOUTIRAGE ET LA MISE EN BOUTEILLES)

当酒精发酵结束后，要澄清葡萄酒。然后进行葡萄酒的养护工作，一般是在橡木桶中陈年，时间不长。一般在葡萄采摘的随后第二年就进行装瓶，进行完必要的包装后就上市销售。在波尔多地，葡萄酒工艺研究院为庄园主们提供了许多先进的酿制技术，如浸泡葡萄皮、葡萄酒的养护、在橡木桶中发酵等，以便更充分地提取葡萄本身的芳香，使葡萄酒更丰满、更滑腻、更易陈年。

◆ 波尔多干白葡萄酒 11 种 AOC 称号是：

- 波尔多 (BORDEQUX)
- 波尔多·博努杰高地 (BORDEAUX HAUT-BENAUGE)
- 两河之间 (ENTRE-DEUX-MERS)
- 两河之间·博努杰高地 (ENTRE-DEUX-MERS HAUT-BENAUGE)

- ◉ 布尔格坡地 (COTE DE BOURG)
- ◉ 布莱 (BLAYE 或 BLAYAIS)
- ◉ 布莱坡地 (COTE DE BLAYE)
- ◉ 布莱第一坡地 (PREMIERE COTE DE BLAYE)
- ◉ 维莱·格拉夫 (GRAVES DE VAYRES)
- ◉ 格拉夫 (GRAVES)
- ◉ 佩萨克-里奥昂 (PESSAC-LEOGNAN)
- ◉ 其中,以波尔多、布尔格坡地、布莱、格拉夫、维莱·格拉夫、佩萨克-里奥昂命名的葡萄酒也包括红葡萄酒。

◆ 统计数据



格拉夫干白葡萄酒标签

葡萄种植面积:11 366 公顷;葡萄品种构成:58%的塞米龙、21%的苏维尼翁、10%的密斯卡代勒、9%的白玉涅 (UGNI BLANC);平均年产量:9150万瓶;进口量最大的国家:比利时和卢森堡地区、英国、兰、德国、日本、美国。

二. 格拉夫地区干白葡萄酒

◇ 两种 AOC 干白葡萄酒

- ◉ 格拉夫 (GRAVES)
- ◉ 佩萨克-里奥昂 (PESSAC-LEOGNAN)

这里位于波尔多南部、加龙河左侧,在佩萨克、里奥昂地区能发现波尔多地区最古老的葡萄园。其土壤特色正如格拉夫法语称谓 GRAVES 那样,以砂质土壤为主,表层大量的石英砾石能保存太阳热能,从而使葡萄更易成熟。以格拉夫命名的干白葡萄酒果味足、刚入