

法兰西美酒三部曲



赵丽青 浦江

France

VOYAGE AU

COEUR DES VINS ROUGES

红葡萄酒

吉林科学技术出版社

之旅



法兰西美酒三步曲—红葡萄酒之旅

红葡萄酒之旅

VOYAGE AU COEUR DES VINS ROUGES

赵丽青 浦江 主编

刘 玉 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

红葡萄酒之旅/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 7-5384-2863-1

I. 红... II. 赵... III. ①葡萄酒—简介—法国②酒—文化—法国 IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 092053 号

红葡萄酒之旅—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

9.25 印张 236000 字

版次: 2004 年 1 月第一版 2004 年 1 月
第一次印刷

定价: 29.80 元

书号: ISBN 7-5384-2863-1/Z · 312

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

本书是根据迄今为止的详细资料 and 文件而编写的一部较为完备地向我们的读者介绍法国红葡萄酒的著述。

法国红葡萄酒是法国也是世界上最大规模和种类的一大酒品，全拜上苍所赐，在成千上万公顷的砂砾石土中扎根而繁殖的葡萄根枝，给葡萄的种植主带来了丰收的保障。而最大的功绩还在于极大程度上美化了法兰西的生存环境。设想一下，如果不是种植葡萄的话，这一片片、一块块的坡地和丘陵之间的广袤之地，能给世人带来什么呢？

偏偏这块土地选择了葡萄，葡萄也找到了它们的生存之地。原本从西亚地中海沿岸生长的树林向藤木转化，随着种植者的代代辛勤培育和选拔适应本土本地的苗种，致使秋季黄澄澄的葡萄枝叶展遍全法，上从阿尔萨斯下延马赛，直到科西嘉岛，且不必再论及法国海外领地用甘蔗酿制的朗姆酒，龙舌兰作的塔克拉名酒了。

本书边与读者欣赏法国名酒，边与读者聊天。一边走在优雅静谧的乡村和原野，时而由北，时而南下，不知不觉地在地图上划出一个美美的椭圆圈，这就是作者赵丽青写作本书时的叙述和表达的路径，合乎了红葡萄酒种植地域的自然范围和法国葡萄种植的行政和名称划分。有如给有关心和对葡萄酒产生兴趣的读者提供了一张寻访的图表，也大大方便我们的读者加深了解红葡萄酒的全貌及其地理、文化内涵，千千万万个品牌和红、白、玫瑰、甜白、甜红、起泡、香槟等各类葡萄酒。试问你手中的这一款酒是来自何方圣土，那么这一本书稿便在不知不觉中已把答案交给了每一位读者了。

葡萄酒接续着法兰西文化和文明的进程。在很多时候，当你在品铭一口法国葡萄酒的时候，酒里酒外（标签、名号）就会告诉你它是谁，孕育它的那块土地上的人文地理和气候曾经是怎样慢慢地、在不知不觉中包容在流淌的玛瑙紫红的液体里。

书中不向读者提出艰深的问题，只为读者服务，叙述和表列红葡萄酒的事实，然而这一切全都是基于预先考虑到我们的读者可能携带对葡萄酒的疑问、兴趣、新奇，看本书的时候，所具有的各种可能的想法与见解。

本书力求阅读时我们读者的感受是轻松和自在的，当你作为知识来阅读的时候，它可以是一本葡萄酒袖珍词典，当你需要选购一瓶酒的时候，它马上可以成为你的最贴切的向导和实用指南，而这与作者严谨的写作风格是相辅相成、相互映照的，在权威的资讯背后是真实和具体。也许可能有挂一漏万的情况，但这不影响到这本书内容的详尽、以及你对法国红葡萄酒全景视野产生的效果和真切，这是需要告诉我们的读者的。

本书勾勒了一幅法国红葡萄酒圣地的全景概况，可以放大也可以微览，俾有助于你对法国葡萄美酒的热爱。

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

目 录

第一章 古老雄浑的勃艮第	11
第二章 薄茹莱—流淌里昂的第三条河	33
第三章 丘陵起伏的红宝石—罗纳坡地	47
第四章 蔚蓝的普鲁旺斯	67
第五章 荒原之美 朗格多克—鲁西勇	79
第六章 科西嘉的蓝色咏叹调	97
第七章 西南部—大西洋飘来的酒香	103
第八章 红葡萄酒王国—波尔多	111
第九章 万城之城的花园—卢瓦尔山谷	137
第十章 葡萄酒与人的健康关系	143

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：

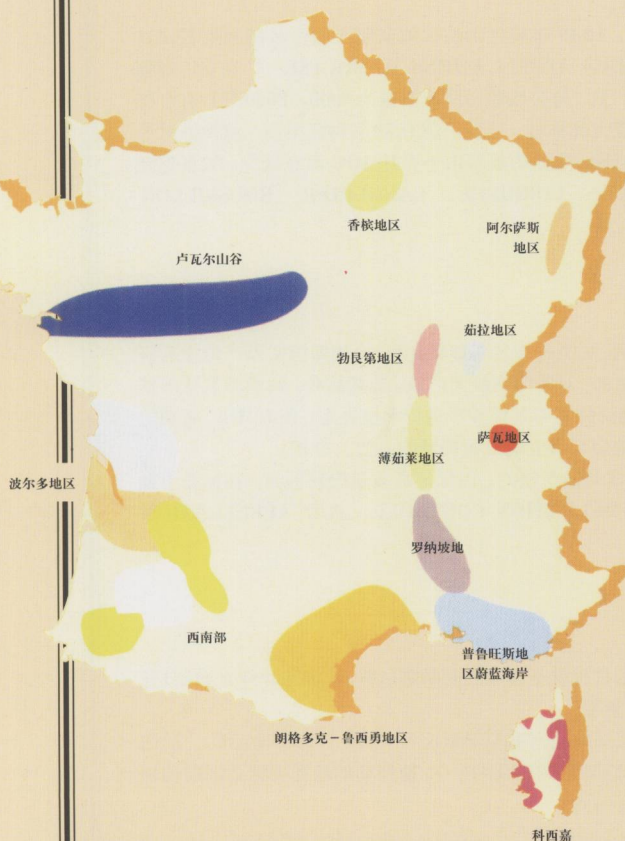
限定优良酒 VDQS (VINS DELIMITES DE QUALITE SUPERIEUR)

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

日常用酒 (VIN DE TABLE)

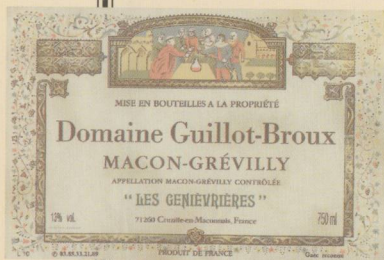
这类酒由法国国家葡萄酒跨业机构 L'ONIVINS (OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES VINS) 对葡萄酒品种、最低酒精含量 (8.5度)、最大酸度 (1升

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 DIFFERENTES 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个国家。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。

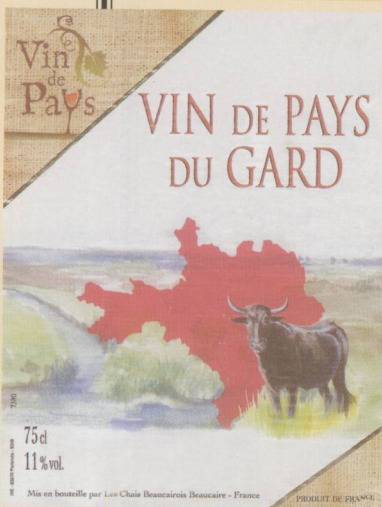
AOC 级别葡萄酒的要求是最严格的，以保证高质量的葡萄酒。在标签上会有这样的标注：“XXXX APPELLATION CONTROLEE”或者“APPELLATION XXXX CONTROLEE”。

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。每个产酒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、遒劲,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。波尔多著名的苏奈纳甜葡萄酒、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 GEPEGE)

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。其酒年轻时具有櫻桃、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。也是苏奈纳、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)

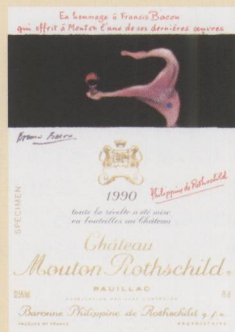
只分布于罗纳河谷北部,是孔德疏白葡萄酒、格里莱堡白葡萄酒的唯一品种,赋予白葡萄酒可口、干性、芳香、醇厚,具有柠檬、杏子、麝香等味道。

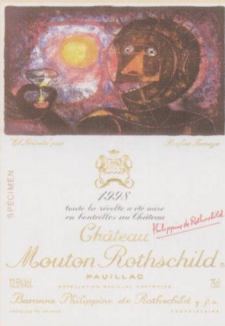
7. 木斯卡 (LE MUSCAT)

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,中国人在阿尔泰山麓下有了零散的葡萄种植。大约纪元前一世纪,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-莎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。

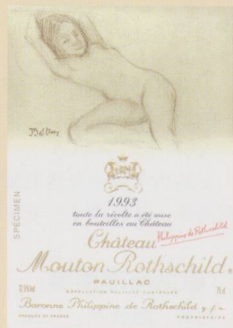
从罗马酒神巴斯科斯到希腊酒神狄俄尼索斯,从来就是西方艺术赞美的偶像。看看意大利诗人麦克-昂吉的作品,看看古埃及墓画到彭皮埃尔壁画,都在不失时机地反映了葡萄种植的主题。再看看罗马历史学家塔西谟的荷马史诗与罗马诗人奥拉斯笔下的酒神诗篇,字里行间都飘逸着酒的魅力。

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“巴斯科斯的凯旋仪式”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。





VOYAGE
AU COEUR **DES VINS** 紅葡萄酒之旅
ROUGES

古老雄渾的 勃艮第

勃艮第精神

勃艮第有着溢香流金的葡萄酒、缤纷绚烂的山坡葡萄园，更有着醇厚无比的文化氛围熠熠闪烁在法兰西历史上。如果说法国是欧洲的心脏，勃艮第则是这个葡萄酒国的心脏。中世纪勃艮第公爵大胆查理雄心勃勃致力于统一欧洲、建立一个真正的勃艮第王国的时候，其版图已南达瑞士、北达北海，囊括了意大利、英国、西班牙、荷兰、卢森堡、佛兰德尔等欧洲主要国家和地区，一度直逼法兰西王国的巴黎大门。

巴黎卢浮宫里至今仍安息着勃艮第公爵总管大臣菲利普·鲍(PHILIPPE X POT)，而远至美国费城、纽约的美术学校仍可见到勃艮第博物馆。其成功的分权管理保证了勃艮第公国的稳定与强大，而其财务网络更是遍布伦敦、汉沙、瑞士等。其辉煌的文学、美学、建筑成就在十四、十五世纪已经登峰造极，对整个欧洲有着强烈而深刻的影响。

如果有机会参观维也纳、比利时、布鲁塞尔的博物馆，就会更深刻地体会到勃艮第这个地名丰富的历史内涵。勃艮第所展示的中世纪的辉煌，几乎成了传统欧洲的历史博物馆。如今，昔日公国的繁荣和原景已为欧盟的现实发展所继承。以至于早已有专家论证，今日的欧盟最早可溯源于此。所以有人说，欧洲统一源于勃艮第精神，确实不为过。

勃艮第历史

勃艮第王国由勃艮第人建立，公元四世纪就在此居住。从法国墨洛温王朝到六世纪的查理大帝时代，它的版图涵盖了所有的索纳河谷、罗纳河谷、普罗旺斯及瑞士国。

877年，法国国王查理·苏威利用姻亲关系使勃艮第王国成为法兰西王国所属的公国，之后公国分裂为两个王国，933年统一为勃艮第一普罗旺斯王国又称阿尔王国(ARLES)，该王国持续了近一个世纪。

十一世纪初，法国国王又把勃艮第一普罗旺斯王国变为自己所辖的公国，1361年法国国王的四公子菲利普·勒哈笛(PHILIPPE LE HARDI)正式接受法国公爵爵位，勃艮第地区正式成为法兰西的公国，它包括原来的勃艮第一普罗旺斯王国、弗朗什·孔泰地区及佛兰德尔、阿图瓦等伯爵辖区。

哈笛的儿子让·尚博(JEAN SANS PEUR)于1404到1419年继续承袭公爵爵位，后因反对阿曼涅克伯爵而被刺杀。为替父亲报仇，菲利普·勒班(PHILIPPE LE BON)公爵几度反对法国国王，使其处于危险境地。他扩大了公爵版图，增加了马贡伯爵区及皮卡迪尔、比利时及

荷兰。他曾与英国结盟反对法国国王，并于1420年通过特鲁瓦条约成功地指定英国国王为法国王位继承人，以至于不久在法兰西出现了两个国王：北部为英国幼主亨利六世，南部为法国王位继承者查理七世。1435年，法国国王与菲利普·勒班缔结阿拉斯和约，承认其所征服的一切城镇，允许其保持独立地位，但要公爵承认查理七世为法国国王。菲利普·勒班时代成为欧洲当时最耀眼的亮点，他创建了金羊毛(TOISON D'OR)骑士等级制，以象征他成功征服各领地的功绩。该骑士等级后来继续被奥地利、西班牙沿用。

大胆查理(CHARLES LE TEMERAIRE)也是勃艮第最后一个公爵，他雄心勃勃，要建立一个真正的勃艮第王国，梦想占领洛林成为国王。他曾囚禁法王路易十一于佩罗纳，迫使法王接受丧权割地的要求。1477年1月，大胆查理在南锡作战时阵亡。由于他没有儿子，其遗产被法国国王所争夺。大胆查理时代是整个欧洲为之震撼的时代，勃艮第公爵领地几乎囊括了整个欧洲版图。

一、勃艮第葡萄酒

勃艮第葡萄酒，作为天赐与人工完美结合的产物，代表了美好、精深与真实。当人们端起酒杯用不同的语言表达同样的喜悦时，会同勃艮第人一样为生活而快乐。勃艮第葡萄酒已经深深融入到勃艮第文化中，成为与西方大公爵（对当时勃艮第公爵的习称）、金羊毛骑士等级制一样不可缺少的勃艮第文化组成部分，一如当初从克吕尼修道院到希图修道院，修道士们辛勤耕耘着葡萄园，酿制着勃艮第葡萄酒，为法国甚至整个欧洲葡萄酒业的发展建立了功勋。勃艮第人也深深知晓如何继承、发扬光大历史传统。从薄茹莱新酒节到圣·万桑轮回节乃至小银杯品酒骑士团的酒庆活动，都在用智慧和热忱推广和促销美酒，为葡萄酒而赞美，向四方传播。顿显出勃艮第人传统中有创新、有应变的乐天顺时的优秀品格。

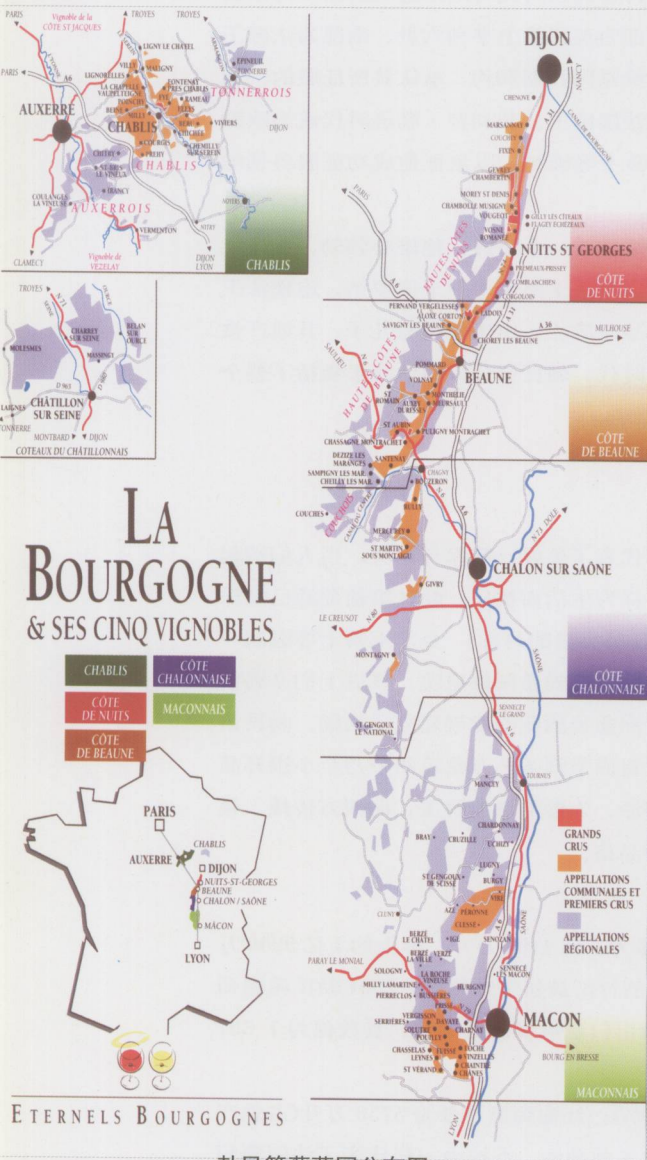
1. 勃艮第葡萄园

勃艮第葡萄园，占地25 000公顷，年平均生产酒量为1亿4400万升，即大约1亿9200万瓶。其中一半出口到全世界150个国家，据勃艮第葡萄酒行汇最新统计数据，2001勃艮第葡萄酒出口到中国的数量为21 900升，即近29 200瓶；而出口量最多的是德国，其数据为7 597 500升，大约是101 300瓶。

勃艮第地区白葡萄酒产量是8650万升(占总量的60%)，红葡萄酒产量为5750万升(占总产量的40%)。虽然葡萄园种植面积不大，其酒质却与波尔多葡萄酒、香槟酒一样代表了法国葡萄

VOYAGE AU COEUR DES VINS ROUGES

红葡萄酒之旅



勃艮第葡萄园分布图

酒的精华。

勃艮第北部，位于约纳省（YONNE）的莎布莉和欧塞尔葡萄园区（CHABLISIEN ET AUXERROIS）占有5300公顷种植面积；循北而下、第戎之南有位于科多尔省（COTE D'OR）的夜山坡（COTE DE NUITS）、博纳山坡（COTE DE BEAUNE），二者共有9000公顷；地处勃艮第中部，位于索恩—卢瓦尔省（SAONE-ET-LOIRE）的沙隆坡地（COTE CHALONNAISE）拥有4400公顷；南部的马贡地区（MACONNAIS）种植面积为6000公顷。

北部的莎布莉和欧塞尔葡萄园区，主要以优质白葡萄酒为主；南部的沙隆坡地红葡萄酒、白葡萄酒几乎各占一半，马贡地区以白葡萄酒为主；夜山坡、博纳山坡以红葡萄酒为主，兼有部分白葡萄酒。

2. 勃艮第葡萄酒的等级

勃艮第葡萄酒全部属于法国产区管制酒 AOC（APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE），其自然条件、涉及每个葡萄园细微的地理和土质差异，加上酿造者自有的操作工序，孕育了独到多样的葡萄酒。根据葡萄酒的来源及质量水平，勃艮第葡萄酒分为四个等级，共99个品牌的葡萄酒获得AOC称号。

第一类：特级葡萄酒

（LES APPELLATIONS GRANDS CRUS）

特级葡萄酒来源于特级葡萄园，而特级葡萄园取决于土壤成分、葡萄园朝向、酿酒技术等多种因

素。特级葡萄酒会在酒标签上注明，我们可以看到标签上会有 **GRAND CRU** 字样，例如以下两个标签。

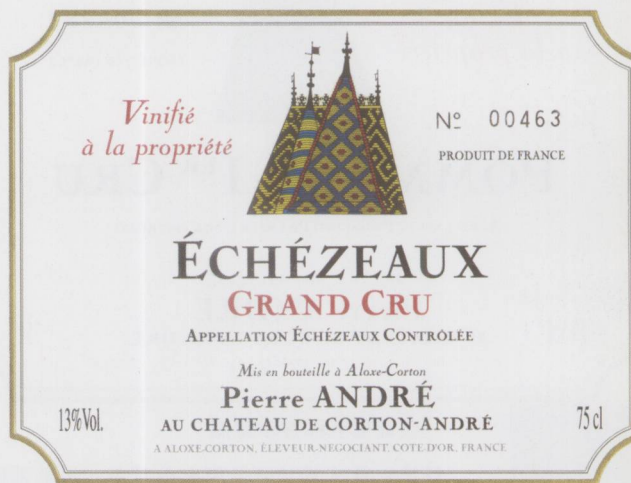
特级葡萄酒是勃艮第最高档次品类，年均总产量为 223 万升，只占整个勃艮第葡萄酒产量的 1.5%，其中红葡萄酒 130 万升，白葡萄酒 93 万升，分别占特级葡萄酒产量的 58% 和 42%。33 个获 AOC 特级葡萄酒称号的品牌中，除一个属于莎布莉葡萄园外，32 个全分布在科多尔省，其中 90% 位于夜之谷。

第二类：一级葡萄酒

(LES APPELLATIONS PREMIERS CRUS)

一级葡萄酒是乡村级葡萄酒(见以下第三类乡村级葡萄酒)中的佼佼者，分布于勃艮第的乡村中。每个乡村可以有许多一级葡萄园，因而就许多一级葡萄酒称号。

一级葡萄酒共有 562 种 AOC 称号，产酒量为 1570 万升，占勃艮第葡萄酒产量的 11%。其中白葡萄酒产量为 800 万升，红葡萄酒产量为 770 万升，两者各占一级葡萄酒产量的 51% 与 49%。我们需要补充的是，在法国勃艮第地区对葡萄酒的分类级别中，在乡村级和特级酒类之间，设立了一个等级：一级酒。但是，这个一级酒是从乡村级别最好的酒中独立出来的。所以严格地说，这个一级酒属于乡村级酒类。由此，在标签上我们可以看到这样的顺序：乡村名 + **PREMIER CRU** + 葡萄园名称(如果没有葡萄园的名字而仅有乡村名 + **PREMIER CRU**，它仍然是一级酒，



特级葡萄酒酒 (Grand cru) 标签



特级葡萄酒酒 (Grand cru) 标签



一级葡萄酒标签示意图

只是它意味着其酒是用来自若干一级葡萄园的葡萄混合酿制而成。

第三类:市镇级葡萄酒有时也称乡村级 (LES APPELLATIONS COMMUNALES)

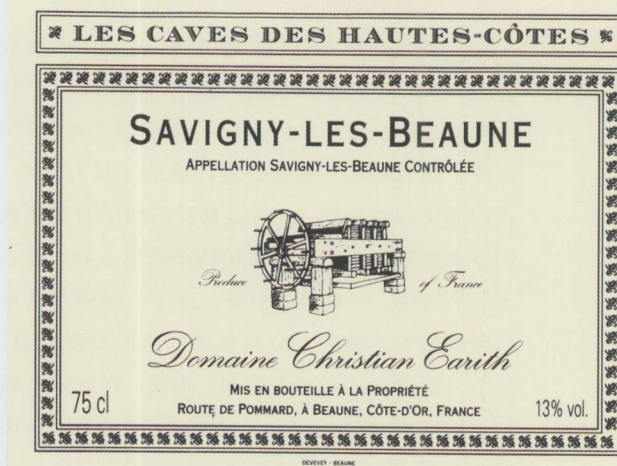
市镇级葡萄酒以酿酒地所属的市镇命名, 如 GEVREY-CHAMBERTIN、POMMARD、MERCURY 等。它也可能来自许多市镇所属的乡村, 如 CHABLIS、POUILLY-FUISSE 葡萄酒就来自众多乡村。

市镇级葡萄酒有 44 种 AOC 称号, 其平均年产量为 5000 万升, 占勃艮第葡萄酒总产量的 35%。(其中白葡萄酒产量为 3400 万升, 占市镇级葡萄酒产量的 68%; 红葡萄酒产量为 1600 万升, 占市镇级葡萄酒产量的 32%)。只要你到勃艮第葡萄酒产区走一走,

在乡村级别中, 有的是好酒, 这些酒才最能反映每一个酒庄、每一个品牌, 甚至于每一块葡萄园的特色。

第四类:勃艮第地区级葡萄酒 (LES APPELLATIONS REGIONALES)

第四类葡萄酒共有 22 个进入 AOC。其年均产量为 7600 万升, 占整个勃艮第葡萄酒总产量的 52.5%。(其中白葡萄酒产量为 4350 万升, 占勃艮第地区级葡萄酒产量的 57%; 红葡萄酒产量为 3250 万升, 占勃艮第地区级葡萄酒产量的 43%) 在标签上印着 BOURGOGNE 字样的葡萄酒, 即属勃艮第地区级酒。命名或以葡萄品种命名, 如 BOURGOGNE ALICOTE; 或以酿制方法命名, 如 CREMANT DE BOURGOGNE (勃艮第起泡酒); 或以酿酒所在地区命名, 如



市镇级葡萄酒标签示意图