



赵丽青 浦江

France
AVENUE
Du CHAMPAGNE
香槟酒

吉林科学技术出版社

大道



法兰西美酒三步曲—香槟酒大道

香槟酒大道

AVENUE DU CHAMPAGNE

赵丽青 浦江 主编

王振军 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

香槟酒大道/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 7-5384-2862-3

I. 香... II. 赵... III. 香槟酒—简介
—法国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第
092051 号

香槟酒大道—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:

版面设计: 瀚美视觉工作室

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 7-5384-2862-3/Z · 311

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

香槟酒起源于17世纪生产的一种泡沫葡萄酒，最早由流亡英国的法国侯爵思念家乡酒引起。在英国出现的起泡酒，用于宴庆和社会应酬场合，满足上流社会的豪华奢侈的消费需要。后来从欧洲的宫廷贵族流行波及到市民社会。

据史实不完全记载，第一瓶真正的香槟酒诞生在法国的奥维勒修道院，由唐·佩里尼翁修士酿制成功的。

香槟酒不同于一般葡萄酒的地方在于装在有5到6个大气压的瓶子里，饮用开启时会有气压冲出瓶塞而产生的振奋人心的砰响，伴随着瞬间如泉涌的泡沫奔腾现象而制造出非常有效受人欢迎的节庆气氛。

香槟酒还在于其与普通葡萄酒不同的酿造过程和处理方法而产生不同的品位。此外，葡萄品种只能是三种指定葡萄，供生产香槟所用，白垩石土层加上自然气候条件为香槟酒提供了天时地利的优越条件。

如果你走在兰斯和埃佩尔奈的长达数百公里距离地面数十公尺深的地窖里，看到地下巷道排放的无数没有标签的酒瓶，那温度湿度正适合于贮放香槟的地下作业面，这规模这贯穿直通的以编号命名的通道就象一座地下基础世界，你就会对香槟酒的环境和香槟酒本身产生出兴趣。这就是香槟世界。

优越独特的地理气候自然条件，保障了生产香槟的葡萄种植所需的环境。由香槟酒延伸出的香槟酒文化，是法兰西文明的一个组成部分。世人说法国有三宝，就是香槟、香水和美女。这一点不假。三位一体展示了法兰西的社会文化和风貌。

本文通过对香槟酒的实地考察和出于对法国酒文化的爱好而做了必要的知识准备和研究，这些努力的结果就是向读者呈现自己这本《香槟酒大道》一书。

本书结合知识常识和兴趣融于一个有机的整体，可充分与读者共享一趟走进法兰西香槟世界的爱好之旅。

本书是作者赵丽青在法国留学期间实地考察和观察的结果。作为一名酒标签的收藏者，出于对法国酒文化的一份特有专注和爱好。

与专业的技术著述不同的是，本书是采取以朴实的有益的知识，展开对专业程度的介入，雅俗共赏，既有趣味又有实用性。可以帮助选购和品尝法国香槟，在读者选购和品尝的时候提供有益的指导，是一本值得阅读和收藏的普及读物。

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 香槟的诞生	12
第二章 香槟酒和法兰西文化	16
第三章 走进香槟园	25
第四章 香槟酒法宝	35
第五章 香槟酒的品味和定性	48
第六章 尽饮香槟酒	97
第七章 识别香槟酒标签	69
第八章 游香槟地区	80
第九章 法国香槟酒市场	130

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)

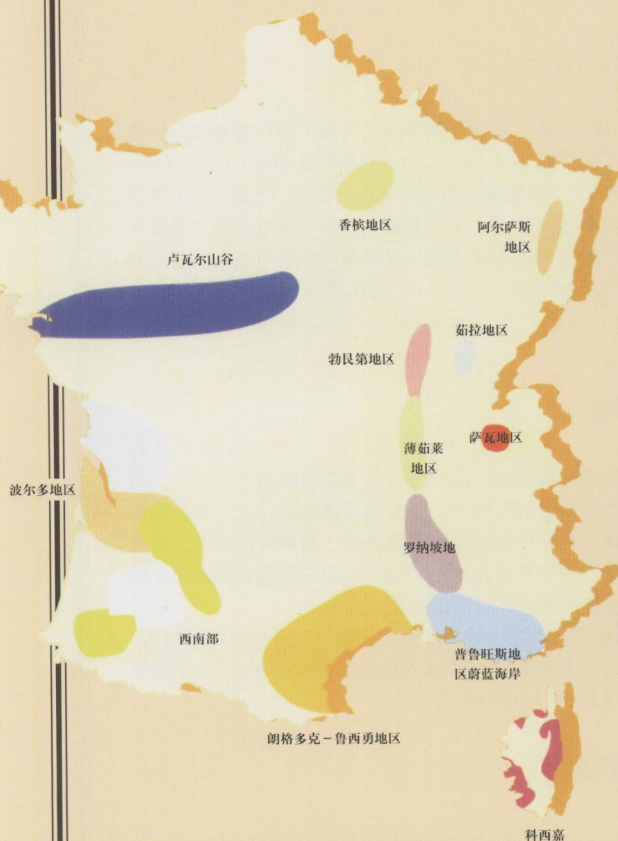
◆限定产区优良酒可分成:

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

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

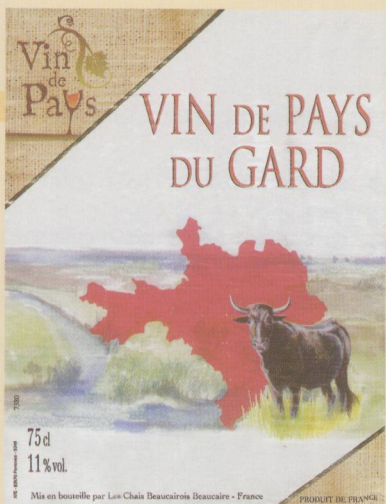
日常用酒 (VIN DE TABLE)

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 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 (ELEVÉ) 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,会有一部分葡萄酒汁流出来,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。每个产酒庄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、添加调味料,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)

是勃艮第地区的唯一品种,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。

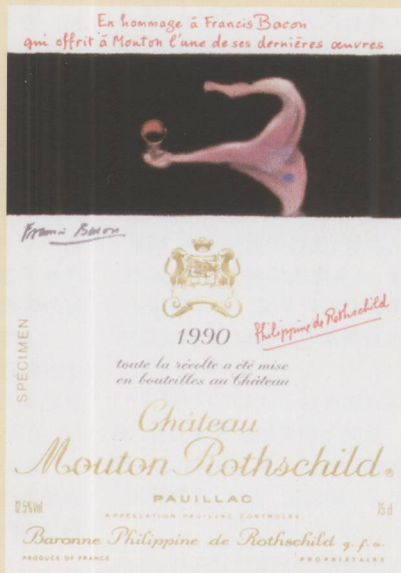
7. 格纳什 (LE GRENACHE)

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。

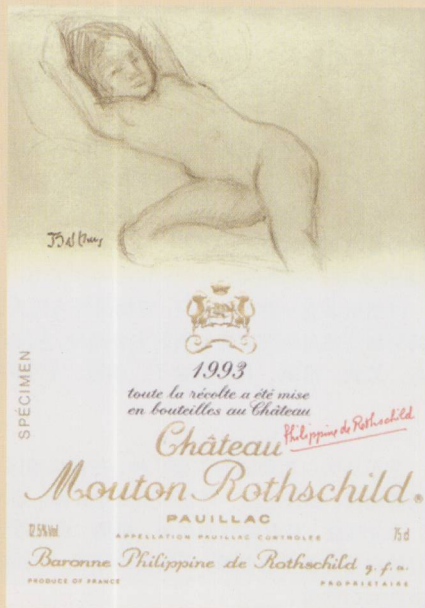
●世纪的演化

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。





第一章 香槟的诞生

1. 香槟地区静酒的历史

香槟地区静酒（无泡沫酒），最早可追溯到公元前 57 年。高卢人(GAULOIS)就居住在现在的马恩省(LAMARNE)和阿登省(L'ARDENNE)。公元前 56 年，全部高卢处于罗马凯撒大帝统治之下。当时希腊是众多葡萄酒文化和葡萄酒传说的发源地，罗马人从希腊引进了葡萄栽培和葡萄酒酿术，并很快在罗马帝国普及起来，人们在香槟地区种植葡萄，酿制葡萄酒，并发展畜牧业，直到后来高卢与罗马结盟，形成高卢罗马共治时代，整个香槟地区繁荣、富足，成为当时的经济发展中心。

如果我们来到香槟地区参观，就可以从博物馆收藏的古罗马马赛克拼图中清楚地看到大约公元二世纪末三世纪初时期，古罗马人摘葡萄、踩葡萄、压榨葡萄的过程以及品葡萄酒的情景。

当时的历史背景是主教在教会中握有经济与宗教大权，其地位与地方伯爵并驾齐驱，教会借宣扬“施舍将有好报”之机，敛取了大量钱财及土地。到中世纪为止，法国的葡萄园一直由教会占有，僧侣们日夜劳动，从开荒种葡萄到采摘、酿制葡萄酒，分工严密而有序，对香槟地区甚至整个法国葡萄酒业，做出了不可磨灭的贡献。

葡萄酒是当时宗教的祭祀圣物，只在做弥

撒时喝。而自从法国第一位国王克洛维在兰斯接受香槟地区大主教圣·雷米 (SAINT REMI) 的洗礼以后, 香槟地区的葡萄酒和法国历史才日益结合起来, 兰斯以后成为法国国王加冕之地, 而香槟地区的葡萄酒则汨汨流淌在庆祝国王加冕的盛宴上, 成为法国国王、贵族和宫廷的宠爱。

据历史记载, 香槟地区一直分为许多独立的公国、王国。12世纪时, 其北部由法国国王领导, 南部由伯爵指挥, 直到16世纪末、17世纪初, 南北部才统一起来, 为现在的香槟5省的划分奠定了基础。

而第一瓶印有香槟地区出产的酒是在1493年才出现的。当时的酒还不起泡, 也并非真正的白酒, 但其纯净、清澈、果味十足, 被公认为是质量上乘的佳品。

1223年, 诺曼底诗人亨利·安德礼 (HENRI D'ANDELLI) 首次写下了《酒战》一诗, 反映了沙隆 (CHALON)、兰斯 (REIMS) 等各香槟地区酒争相夺优的情况, 而埃佩尔奈 (EPERNY)、奥维勒 (HAUTVILLERS) 则是当时的最佳代表。

十四世纪最著名诗人艾斯塔什·戴商 (EUSTACHE DESCHAMPS) 也写诗, 赞美魁米勒 (Cumiére)、塔麦利 (Damery)、阿伊 (Ay) 等香槟地区酒的优美绝伦, 同时表达了对勃根底地区图尔尼 (Tournus)、博纳 (Beaune)、威尔图 (Vertus) 等地葡萄酒不逊丝毫的欣赏。而他写的《诗论》是当时第一部探讨诗歌艺术的文献, 促进了十四到十五世纪法国诗歌的繁荣。

香槟地区的葡萄酒早在十二世纪就开始跨越国界, 流向周边国家, 并被愈来愈多地选用于庆祝历史重大事件。1378年, 波西米亚国王在兰斯与法王查理五世会谈教会分立之事, 因贪杯而酩酊大醉; 而法王查理六世能够成功地与波西米亚国王商谈国事, 也要归功于这神奇的外交大使——香槟地区美酒。

据史记载, 国王路易十四时期, 其宫廷医生为国王开的健康药方只允许国王喝当时的勃根底红酒和香槟无泡酒 (VIN DE CHAMPAGNE TRANQUILLE), 说明了人们当时已发现了葡萄酒对治疗疾病及身体康复的功能, 现代医学则证明红葡萄酒具有能抑制缩氨酸, 保护心脏的神奇功效。

酒中溶入诗歌, 也溶入了法国艺术, 见证了香槟地区昔日的辉煌。香槟地区无泡沫酒 (又称静葡萄酒) 在僧侣们日夜劳作、辛勤酿制的过程中产生, 在贵族们追求奢侈、豪华生活的过程中得到发展和完善。

17世纪末, 波尔多葡萄酒因在木桶内发酵时间较长, 含有更多的丹宁而被英国人推崇,

随之，整个西欧对葡萄酒的口味欣赏也来了一次革命，由桶装酒转向对瓶装酒的喜爱。法国波尔德莱特酿(GRANDS VINS BORDELAIS)勃根底特酿(GRANDS VINS DE BOURGOGNE)香槟泡沫酒(CHAMPAGNE)都因口味偏酸，受到市场追捧，及至后来的奥尔良特酿(GRANDS ORDINAIRES ROUGES)安茹葡萄酒(LE CHENIN D'ANJOU)马贡葡萄酒(VINS MÂCONNAIS)薄茹莱葡萄酒(VINS BEAUJOLAIS)朗格多克麝香葡萄酒(LES MUSCATS DU LANGUEDOC)及苏田纳葡萄酒(LE SAUTERNES)等等，皆构成了法国葡萄酒群中星光灿烂的酒明星。

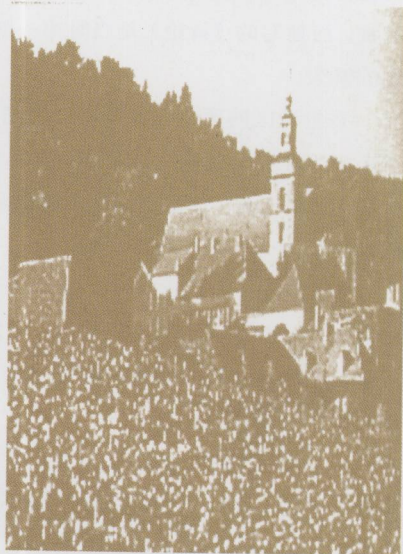
2. 喷发的金色葡萄酒

起泡酒的诞生，要归功于英国人，英国人最早称之为《SPARKLING CHAMPAGNE》，这要比法国早得多。据史记，1661年法国侯爵圣·艾维蒙(Saint Evremond)流亡伦敦后，日夜想念法国的美酒佳肴，在法国友人的帮助下，终于把法国香槟地区的桶装酒运到了英国，然后再装瓶，自留部分享用和招待宾客，部分供应上流社会，没想到不起泡、偏酸的香槟地区葡萄静酒，从此就在英国宫廷流传开来。

据称英国人发明了通过往酒里添加糖分、废糖蜜等配料进行第二次发酵，使酒活泼起泡的方法，但其压力要比现在的香槟酒小得多。由于起泡产生的压力，需要结实的瓶塞和酒瓶，又是英国人率先



佩里尼翁修士在酿酒



奥维勒修道院，香槟酒发源地

发明了厚实长颈耐压的香槟酒瓶和密实少孔的木制瓶塞。

传说和史实

如果第一瓶起泡酒起自英国，那么它还不能被称作香槟酒，只是会起泡沫的葡萄酒。第一瓶真正的香槟酒理应是产自法国香槟地区。

奥维莱 HAUTVILLERS 修道院

位于埃佩尔奈北部的奥维莱乡村，自古就是一处宁静而环境优美的世外桃源，公元7世纪奥维莱修道院在这里建立。从此，僧侣们在这块土地上开垦和种植葡萄、采摘并且酿制葡萄酒，拥有了葡萄园。奥维莱葡萄酒被誉为高质量美酒，酒质清纯而有水果味，但这时还仅是静葡萄酒。

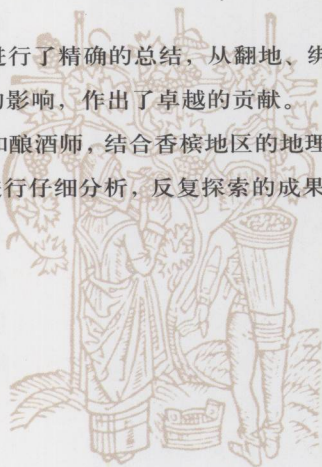
使奥维莱修道院与法国香槟酒历史结合在一起的，是在十七世纪中、任修道院食物总管的本笃会修士唐·佩里尼翁。他尝试把不同产地的葡萄进行系统分类，再按不同比例混合压榨，以取长补短，他试验在不起泡的葡萄酒中添加糖份以确定葡萄酒第二次发酵产生的气泡，会给静酒的酒液与酒质带来怎样的变化，这导致产生了一种与以往完全不同的新类型酒。随之，一种新型酿制工艺从此诞生了。

尽管无明确记录可考证谁是香槟酒的发明人，但在法国，佩里尼翁修士被誉为香槟酒之父却是无可争议的。他是公认的气泡酒(vins mousseux)生产工艺的发明者。

他还发明了高脚香槟酒杯(flute)，并运用换容器法通过虹吸管把酒从一个大桶转到另一个大桶，以分开沉淀物。

他身体力行，对葡萄种植进行了精确的总结，从翻地、绑枝、锄草、修剪等，无一不对今天的葡萄种植业产生久远的影响，作出了卓越的贡献。

一瓶香槟酒是葡萄种植者和酿酒师，结合香槟地区的地理位置特点，对葡萄品种、发酵条件等诸多影响酒质的因素，进行仔细分析，反复探索的成果，是用智慧、技术、毅力奉献给世人的珍贵礼物。



第二章 香槟酒和法兰西文化

1. 宫廷生活文化一份子

从18世纪开始, 香槟酒作为活跃的交际品逐渐在上流社会风行。1715年, 法国国王路易十五即位, 他对香槟酒有着对宠妃蓬帕杜尔一样的喜爱和着迷, 宫廷预定专门为满足蓬帕杜尔口味而酿的香槟酒。宫廷贵族讲究豪华宴饮和排场, 刺激了香槟酒业的发展。

1729年第一个香槟酒庄吕纳尔(RUINART)在兰斯建立, 随后, 摩爱特酒庄(MOËT)、克里科酒庄(CLICQUOT)、罗德尔酒庄(ROEDERER)、海德斯克酒庄(HEIDSIECK)也相继出现, 成为18世纪香槟生产的先驱。酿酒业的发展壮大使香槟酒酿造技术日趋完善, 并于十九世纪达到了精致和艺术化的境界。



法国国王路易十五的牡蛎午餐宴图