

GAJA

意大利最具吸引力和革命性的酿酒师
缔造世界极品佳酿的传奇

嘉雅的天地人

[美] 爱德华·斯坦伯格 著
齐仲蝉 译

在酒之巔

THE
VINES OF
SAN LORENZO

上海文化出版社
SHANGHAI CULTURE PUBLISHING HOUSE

GAJA

THE
VINES OF
SAN LORENZO

在酒之巔

嘉雅的天地人

常州大学图书馆
藏书章
[美]爱德华·博格 著
齐仲麟 译

上海文化出版社
SHANGHAI CULTURE PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

在酒之巔: 嘉雅的天地人 / (美) 爱德华·斯坦伯格著; 齐仲蝉译. -- 上海: 上海文化出版社, 2018.1
ISBN 978-7-5535-0729-3

I. ①在… II. ①爱… ②齐… III. ①葡萄酒—文化—意大利 IV. ①TS971.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 087776 号

THE VINES OF SAN LORENZO by Edward Steinberg
Copyright © 2017 Gaja Distribuzione S.a.s.
Simplified Chinese edition copyright © 2017 Shanghai Culture Publishing House
ALL RIGHTS RESERVED

著作权登记号图字: 09-2012-132 号

发行人: 冯杰
出版人: 姜逸青
责任编辑: 赵光敏
装帧设计: 介本书衣 叶珺
设计制作: 方明

书 名: 在酒之巔: 嘉雅的天地人
作 者: (美) 爱德华·斯坦伯格
译 者: 齐仲蝉
出 版: 上海世纪出版集团 上海文化出版社
地 址: 上海市绍兴路 7 号 200020
发 行: 上海世纪出版股份有限公司发行中心
上海福建中路 193 号 200001 www.ewen.co
印 刷: 上海丽佳制版印刷有限公司
开 本: 787×1092 1/16
印 张: 19.25
印 次: 2018 年 1 月第一版 2018 年 1 月第一次印刷
国际书号: ISBN 978-7-5535-0729-3/TS.041
定 价: 88.00 元

告读者: 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系 T: 021-64855582

© 2017 Gaja Distribuzione S.a.s.
Via Torino 18 - 12050 Barbaresco
Tel: 0173 635255
Fax: 0173 635256
E-mail: info@gajadistribuzione.it

再版序言

2006年的葡萄采收季，我到意大利北部产区实地走访，第一次探访了嘉雅(Gaja)酒庄。

这酒庄位于一个非常小的小镇里，小镇只有一条路，走到底就是一座教堂，两边是些低矮民房，全镇大概五六百人的光景。镇虽小，芭芭罗斯科却是北意葡萄酒中的无冕皇后，而嘉雅是芭芭罗斯科的王者。

庄主安杰罗·嘉雅(Angelo Gaja)虽不是男神，但绝对是位战神。七十多岁的他走路带风，眼神就像老鹰一样犀利，讲话不仅速度快，还手舞足蹈，好像仅用口语无法充分表达他的情感。

在葡萄酒界，天、地、人的概念与大自然紧密相连，毕竟葡萄酒的本质是农作物，天、地、人三者缺一不可，唯有在理解到“天地人”是密不可分的时候，才有可能做出一款精彩、接近极致的葡萄酒。安杰罗·嘉雅对自己葡萄园的地块、葡萄的品种了如指掌，根据不同的天气来应对，加上他对自己的严苛要求，以革命性的态度改变了当地的酿酒工艺，到世界各地奔走，为了极致而流血流汗，意大利葡萄酒终于打破了多年来法国酒唱独脚戏的局面，成为值得关注与收藏的一员。

有关葡萄酒的书籍，大抵是像字典一样的工具书，味如嚼蜡。能把如此专业、与人有距离感的葡萄酒描写成一幕幕的画面，功力不在话下。作者爱德华·斯坦伯格(Edward Steinberg)并非酒圈之人，“他什么也不懂，跟在我们的身后，东问西问，问到我们都要翻白眼了！”书中的主人翁安杰罗·嘉雅老先生告诉我。爱德华从1988年10月7





日葡萄的收成季开始，到 1992 年的 9 月 10 日另一个收成季，以时间为轴，从一个外行人的视角出发，看到什么都问、听到什么都记录，在安杰罗眼中再自然不过的事物都成了爱德华追根究底的细节，他以拿着放大镜去观察葡萄酒的态度，写下了这么一本趣味横生的专业书籍。

以日记的方式来表达他在嘉雅酒庄的所见所闻，真是一个好点子。

虽然看起来是记述风趣、文辞优美的日记，但内容可不是杂事记录或者抒情感叹，每一篇都是扎扎实实的专业讯息。从采收葡萄、发酵、酵母、橡木桶、软木塞，到各种生物、植物、土壤，甚至化学和物理的知识，只要和葡萄酒有关，爱德华就发问就记录。因此，这本书不仅适合刚接触葡萄酒的人，对于在酒界工作的人都有帮助。说实话，爱德华的这本书会让不少自认为了解葡萄酒的人心虚，因为他知道的比业界人士知道的还多、还细。所以看这本书，千万不要跳着看，按着时间的推进来阅读，你会发现当看完最后一页、合上书时，葡萄酒的那些芝麻小事都在如来掌中！

这本书在全世界有二十几种译本，出版二十多年依然耐看、好看，所以这次中文版修订再版是必然。第一版时中文书名较贴近原版书名，而此次，我们更想凸显嘉雅在葡萄酒世界的重要性。没有嘉雅，就没有今天这本书；没有嘉雅的执著，爱酒人少了一瓶好酒。

齐仲蟬 Chantal CHI

2017年9月于曼谷





谨献给

我的岳父岳母

裴西 暨 丽莎·谭谷

以及

我已逝的父亲母亲

A.D. 暨 莎黛·斯坦柏格

致 谢

安杰罗·嘉雅(Angelo Gaja)即刻就领会到我这本书的构想：借由描述一款特定的葡萄酒，勾勒出酿酒的全貌，谈到的不仅仅是技术细节，还有历史掌故与人文背景等。

在此，我要诚挚地感谢，嘉雅允许我在他们的葡萄园与酒庄里自由进出，才使本书得以问世；我也要深深感谢庄主夫人露西雅，以及其家人们的慷慨好客，容许我三番两次地打扰他们的生活起居。

我还要特别感谢芭芭罗斯科村民的种种协助：腓德烈克·博杰罗(Federica Boggero)、朱赛佩·伯托(Giuseppe Botto)、卢吉·卡瓦罗(Luigi Cavallo)、恩尼斯托·基亚可萨(Ernesto Giacosa)、瓦乐里欧·葛拉索(Valerio Grasso)、安吉罗·蓝博(Angelo Lembo)、皮埃特罗·罗卡(Pietro Rocca)以及他的家人，利诺(Rino)和罗贝塔·罗卡(Roberta Rocca)。奥多·瓦卡(Aldo Vacca)是位意气相投的友伴，将许多琐事打理得井井有条。腓德烈克·柯塔兹(Federico Curtaz)与吉多·里威拉(Guido Rivella)总是很包容我关于他们工作的各种问题，并幽默风趣地予以回答，此外，他们慷慨大度，不吝与我分享专业知识与人脉，我深表感激，还有两位的夫人们，丹妮雅拉(Daniela)与玛丽雅·葛拉吉雅(Maria Grazia)，以及他们的家人，竭尽全力的使我感到宾至如归。

各方给予的协助我亦铭记在心：达费先生(M. Daffy)以及法国





劈木厂商；嘉瑙(Ganau)与莫里纳(Molinas)兄弟，以及萨丁尼亚(Sardinia)的诸多软木塞厂负责人；洛可·迪史蒂芬诺(Rocco Di Stefano)、法兰柯·马尼尼(Franco Mannini)、法兰柯·马基尼(Franco Marchini)、罗伯特·蒙大维(Robert Mondavi)、阿柏托·欧瑞可(Alberto Orrico)、拉格内达兄弟(Ragnedda)、保罗·卢奥洛(Paolo Ruaro)和路强诺·桑多内(Luciano Sandrone)，还有以下机构的工作人员：阿斯蒂气泡酒酿酒研究中心(Istituto Sperimentale per l'Enologia)、都灵的国家史料库，以及阿尔巴的公共图书馆和酿酒学校(Scuola di Viticoltura e Enologia)。特别感谢罗伦佐·寇礼诺(Lorenzo Corino)、甘霸(Eugenio Gamba)、卡米尔·高瑟(Camille Gauthier)、文森卓·杰比(Vincenzo Gerbi)和阿尔比诺·莫蓝多(Albino Morando)，感谢他们的好客，以及愿意拨冗接待。

感谢纽约的芭芭拉·艾德曼(Barbara Edelman)，以及艾德曼传播公司(Barbara Edelman Communications, Inc.)的全体员工，谢谢他们协助本书的出版。谢谢比尔·克雷格(Bill Crager)、克里斯·金斯利(Chris Kingsley)，以及艾柯出版社(The Ecco Press)的同仁克服重重困难，使本书得以付梓。

最后，我要向四个人致以最深的感谢，没有他们就不会有本书的问世：克拉拉·维斯科里欧西(Clara Viscogliosi)，谢谢她替我引见安



杰罗·嘉雅，并带领我参加在罗马古老的卢非依萨贝里酒窖(Enoteca Roffi Isabelli)举办的品酒会；派特·康洛宜(Pat Conroy)，和我同样出身于南方的同乡作家与挚友；丹尼尔·贺本(Daniel Halpern)，不仅是发行人也是位诗人，在本书岌岌可危之际出手相救，并对其青睐有加，以及我的妻子玛丽亚(Marja)，我要感谢她的理由，远比浩瀚的葡萄品种还要多得多。

爱德华·斯坦伯格

Edward Steinberg



译序

读这本书，要慢慢地享受，因为这是一本承载了点点滴滴丰富细节的日记。

几年前，当我第一次读到这本书的时候，就被其内容的丰富性给迷住了。在许多章节中，我看到了那个我熟悉的意大利、我喜欢的葡萄酒世界。于是，当少庄主佳亚·嘉雅(Gaia Gaja)请我来为本书翻译中文的时候，实在是很难拒绝。明知道翻译要比自己写作更困难，但真正翻译这本书时才发现，那个过程远比想象中的还要难。结果是动用了我身边的数位高人，历时九个月，每天工作八小时才终于大功告成。

了解我的朋友都知道我是个挑剔的人，为什么我会搁置自己的写作去翻译他人的作品？这是有原因的。嘉雅(Gaja)酒庄在意大利酒业，甚至整个葡萄酒世界，有着独特的分量，如果说今天意大利葡萄酒受到重视，嘉雅的功劳不在话下。然而，对于这个酒庄，我怀有的不仅仅是钦佩，还有感动。

安杰罗(Angelo)是号人物，从他身上，能嗅到无穷的精力与战斗力，为了达到百分之百的完美，他用上百分之二百的力气，从葡萄的栽种、酿酒技术的讲究，到软木塞的挑选，为了有个理想的橡木桶，他甚至亲自风干木条。他是个眼光远而且点子多的人，最重要的是，他执著。只有理想而不执著，那理想只是空想。在采访他的时候，我



觉得就像在与高手过招，但在之后的私人午餐中，我又感受到这位身经百战的斗士，其实骨子里对他的土地、家人与他所做的——葡萄酒，非常执著。他对葡萄酒所怀有的热度和激情是少见的，同为爱酒人的我，是不可能不被触动的！

本书的作者拥有一双敏锐、犀利的眼，引领着我们在葡萄酒世界穿梭。跟着他一路逛，在皮爷蒙的山丘上、在嘉雅的酒窖里、在意大利葡萄酒的历史时光中，走着、看着。读他的文字，感觉自己好像就跟随在其左右，聆听他们的对话，时而专业，时而趣意盎然。六年前我到嘉雅酒庄的那些景象、声音与温度，甚至和安杰罗·嘉雅(Angelo Gaja)的那顿午饭，通通都一股脑儿地回来了。是的，每天当书页一翻开，我就恍若身已不在上海，一头走进了另一个世界。

在翻译的过程中，我不得不对作者打心底里佩服。对于一个非葡萄酒专业的人士来说，在资料搜集上，他要比许多业内人更敬业。我在其中学习了许多新的知识点(这是事先没有预想到的 Bonus)，所以，想要学习葡萄酒的人，应该拥有一本这样的好书；就算是不关注葡萄酒的读者，也能在阅读时，感受到字里行间的意大利是那么地有趣。

翻译不是我的本行，这也是我第一次接手这样的工作。要把不是母语的英文译得很中文，要把葡萄酒，甚至化学、植物学与生物学等



专业问题译到位，还要把嘉雅与我对葡萄酒的热忱用文字传达出来，说实话，我不知道在那九个月里白了多少根头发。

当你阅读这本书的时候，我希望我们对葡萄酒的热情也能感染到你，因为，没有热情，不可能走得远；正如同若对葡萄酒不执著、不发烧，Gaja 也不会是今天的 Gaja。

一定要谢谢 Leonora, Byron 和 Pierre-Yves，因为有你们，这部中文版才得以存在。

齐仲蝉 Chantal CHI

2012年3月于上海



在酒之路——意大利葡萄酒文化之旅

推荐

当安杰罗·嘉雅(Angelo Gaja)向我提议为这本书写一段致辞的时候,我毫不犹豫地接受了:首先是因为他向我提议时的彬彬有礼,不过更是因为对嘉雅家族深深的敬意,他们是意大利热衷并不懈追求自己事业的最佳模范。

此外,本书作者爱德华·斯坦伯格(Edward Steinberg)说得也很有道理,嘉雅的历史是一个特别的例子,它叙述了意大利无数大大小小的企业的普遍发展史,即在本国生产出无与伦比的产品之后,均纷纷选择世界舞台来诠释自己高质量的产品。

在我的职业生涯中,我有幸结识了成千上万这样的企业家,除了极个别的可以忽略的特例以外,他们所有人的眼中都闪烁着一种“特殊的光芒”,代表了人类一种独一无二的特点。

我们所说的不是金钱、权力、成功,在许多情况下这些固然是企业家辛勤劳动所应得到的回报,不过,我们说的是与众不同的更高境界的东西:孩子般孜孜不倦的好奇心与实现成就的强烈愿望。

这两者同为激发艺术家创造力的杠杆,而且事实上,这两者最终会越来越相近,正如吉纳·拉哥立欧(Gina Lagorio)在本书意大利语版她那令人钦佩的序言中所写的一样:“安杰罗·嘉雅……竭尽全力地想要把他的葡萄酒当作一件艺术品来推销。”

这解释了一切:对尽善尽美和独一无二的研究、弘扬传统的义务、

希望赢得社会认同的愿望，不过凌驾于一切之上的是实现成就的顽强的信念，为了不让一成不变的事物阻碍我们前进的步伐。

得益于像安杰罗·嘉雅那样的许多人所付出的劳动，我们所有人和书中所描述的美籍意大利餐厅老板一样能够声明：以身为意大利人而感到骄傲。

在中国，如果你读过本书，了解“圣罗伦佐葡萄园”的历史的话，就会更好地明白意大利最好的葡萄酒背后所蕴含的意义：我们真正需要的，是想给消费者更多选择的权利。

最后，当一种产品文化变得家喻户晓的时候，质量、原产性，以及产品与本土之间的联系将成为决定喝什么酒的标准和指南，那么，我们的葡萄酒将会是自然的选择，而且会像在其他大型外国市场上一样，意大利将收获其应有的荣誉。

与此同时，还有很多辛苦的工作要做，就像种葡萄一样！

时任意大利对外贸易委员会上海代表处首席代表

付泰 Maurizio Forte

2012年3月



在酒之巔
The Vines of San Lorenzo



