



葡萄酒国寻香

Les arômes viticoles au royaume du vin

杨起/著

图书在版编目 (CIP) 数据

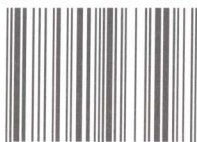
葡萄酒国寻香/杨起著. —北京: 中国轻工业出版社, 2008. 4

ISBN 978-7-5019-6350-8

I. 葡… II. 杨… III. 葡萄酒—文化—法国 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第016739号

ISBN 978-7-5019-6350-8



9 787501 963508 >

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 李亦兵

责任终审: 张乃束

责任校对: 燕 杰

责任监印: 胡 兵

封面设计: 洪 旭

摄 影: 郭全刚

版式设计: m-amp插图创意工作室

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京天通印刷有限公司 经 销: 各地新华书店

版 次: 2008 年 4 月 第 1 版 第 1 次印刷

开 本: 144 x 227 1/24 印张: 8

字 数: 155千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6350-8/TS · 3697

定 价: 38.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

E m a i l : club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

71237SAX101ZBW

策划: 圣福瑞仕葡萄酒有限公司

杨 起

新华社高级记者，从事国际新闻报道近40年，两次常驻法国，任新华社巴黎分社社长。在法期间广泛接触葡萄酒界人士，走遍了法国葡萄酒的重要产区，对葡萄酒知识和法国葡萄酒文化进行了深入的研究，其间陆续撰写了介绍法国葡萄酒酿造和法国葡萄酒文化的文章。得到法国葡萄酒界的赞赏。杨起先生将其多年来对葡萄酒的热爱倾注在《葡萄酒国寻香》一书中，愿与读者共享。

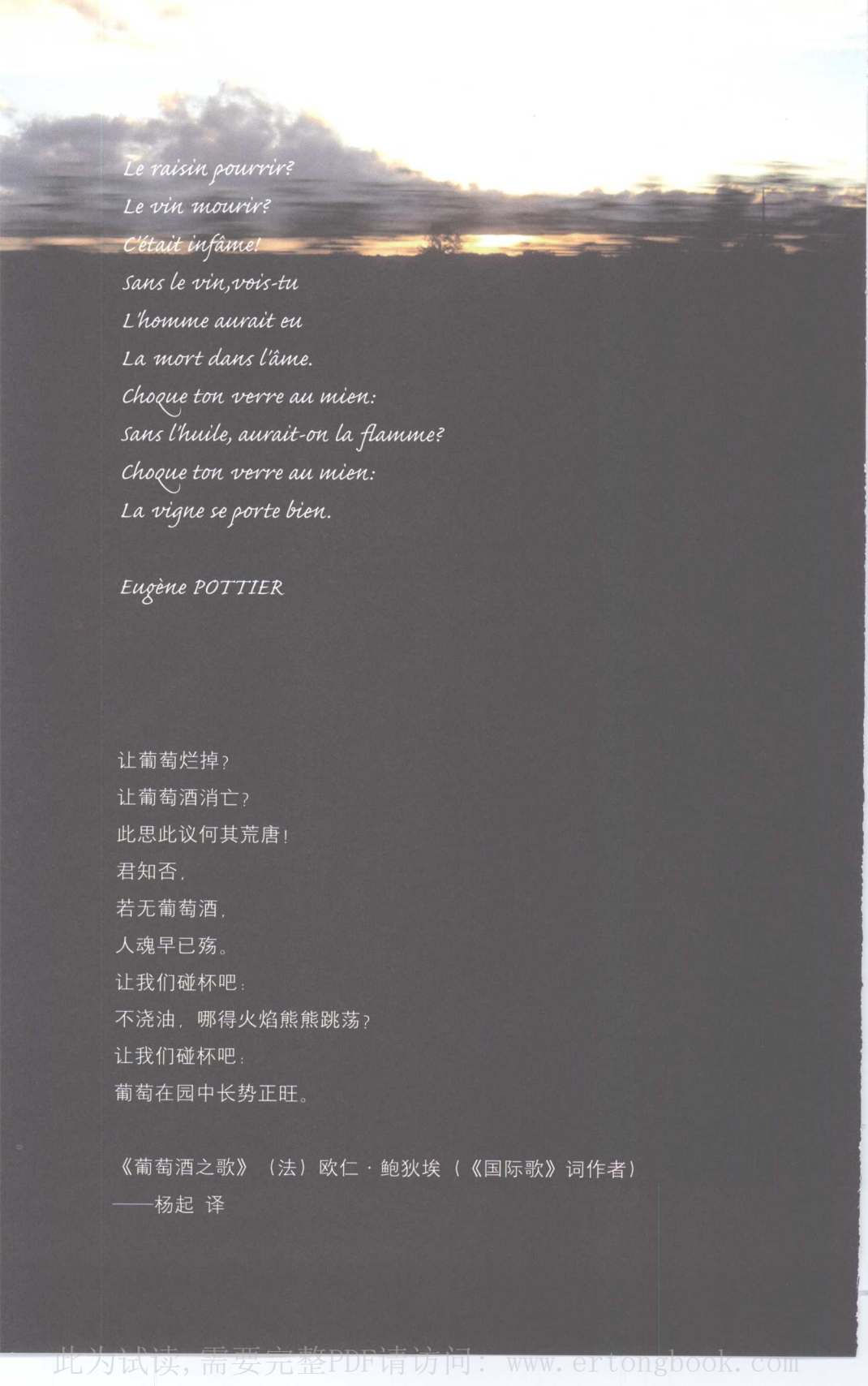
现任《酒尚》杂志编审、《中国葡萄酒》杂志特约撰稿人及圣福瑞仕葡萄酒公司高级顾问。

葡萄酒国寻香

杨起 著 *Les arômes viticoles au royaume du vin*



 中国轻工业出版社



*Le raisin pourrir?
Le vin mourir?
C'était infâme!
Sans le vin, vois-tu
L'homme aurait eu
La mort dans l'âme.
Choque ton verre au mien:
Sans l'huile, aurait-on la flamme?
Choque ton verre au mien:
La vigne se porte bien.*

Eugène POTTIER

让葡萄烂掉？
让葡萄酒消亡？
此思此议何其荒唐！
君知否，
若无葡萄酒，
人魂早已殇。
让我们碰杯吧：
不浇油，哪得火焰熊熊跳荡？
让我们碰杯吧：
葡萄在园中长势正旺。

《葡萄酒之歌》（法）欧仁·鲍狄埃（《国际歌》词作者）
——杨起 译

序 ①

当中国读者朋友开始倾心于法国葡萄酒的时候,我觉得,他们就是在品味和欣赏法国式的生活艺术。这本书便是法国生活艺术的一篇完美的导言。

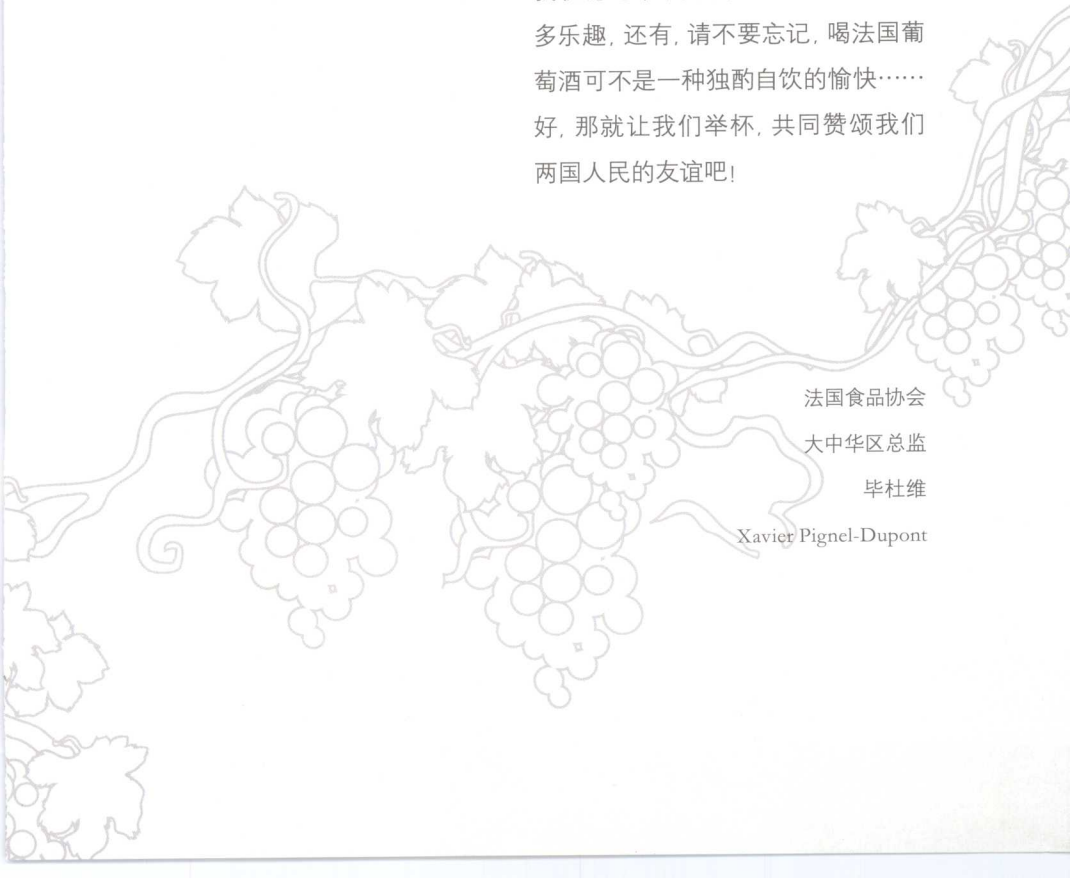
有谁能够比杨起更适于帮您了解酿制葡萄酒的技术,特别是引导您初识法国的葡萄酒文化呢?作为记者,杨起在法国生活了七年,他通过自己的本职工作和这一段生活经历,爱上了法国文化和法国的葡萄酒。今天,他成为了中国和法国两大国和两大文化之间的一位出色的联络人。我祝愿您在阅读本书时能够获得许多乐趣,还有,请不要忘记,喝法国葡萄酒可不是一种独酌自饮的愉快……好,那就让我们举杯,共同赞颂我们两国人民的友谊吧!

法国食品协会

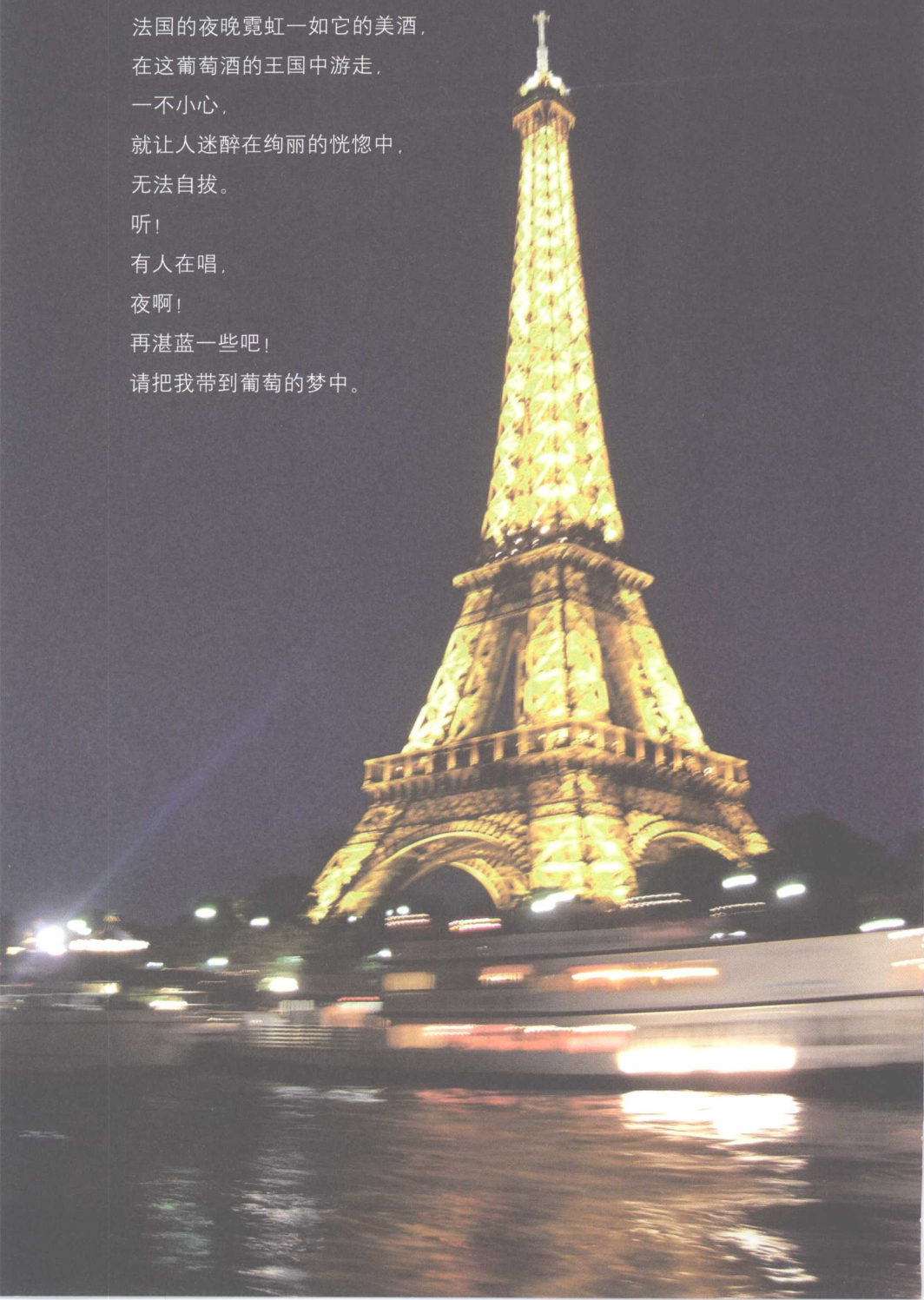
大中华区总监

毕杜维

Xavier Pignel-Dupont



法国的夜晚霓虹一如它的美酒，
在这葡萄酒的王国中游走，
一不小心，
就让人迷醉在绚丽的恍惚中，
无法自拔。
听！
有人在唱，
夜啊！
再湛蓝一些吧！
请把我带到葡萄的梦中。



序 2

毕杜维先生说：杨起爱上了法国葡萄酒，他只说对了一部分。杨起先生也爱法国的葡萄树，爱种植葡萄树的土壤，更爱法国的酿酒哲学。因为爱，他踏遍了法国各大产酒区，造访了无数酒庄和酿酒师。有时他干脆住在酒庄，亲历葡萄的种植、培育、采摘、酿造。

有位葡萄种植专家曾说过：“好树离不开好根，葡萄根为了给葡萄和枝叶提供尽可能丰富的营养，横着也好，竖着也好，努力向前探寻。”在我眼中，杨起先生正像一棵茁壮的葡萄树，其根部已深深地扎入了土壤。

《葡萄酒国寻香》就是这棵优良的葡萄树结出的硕果。杨起先生寻得了令人向往的葡园，寻到了令人沉醉的美酒，寻到了多姿多彩的酿酒文化。

《葡萄酒国寻香》包含了广泛的葡萄酒知识和文化，但它是一种典型的“轻阅读”读本，作者将深刻的见解与风趣的文字融合得不露声色，用中国深厚的文化底蕴诠释法国的酿酒哲学，漂亮的文笔令人赏心悦目。

来吧！让我们跟随杨起先生畅游葡萄酒王国，享受四溢的芳香。

圣福瑞仕葡萄酒公司 董事长

郭全刚





目录

Contents

开篇

- 11 美哉葡萄

寻芳之旅

- 21 神品贵腐
30 香槟酒满场飞
40 名不正的美酒 cognac
46 阿尔萨斯的白葡萄酒
51 博若莱新酒到啦！
56 法国的甜葡萄酒
61 汝拉黄酒，掀起你的盖头来
64 海窖酒
69 浪漫的桃红酒

观色·闻香·品味

- 77 慢酌细品识酒香
81 五颜六色的葡萄酒
85 花香果香沁心脾
89 佳酿陈化入仙乡
93 过酒与酒温
97 品酒与记忆
101 专业品酒

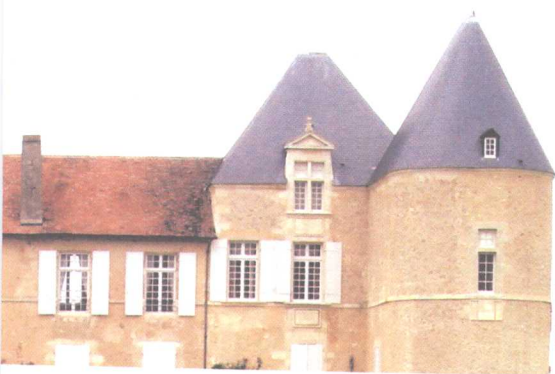
法兰西酿制

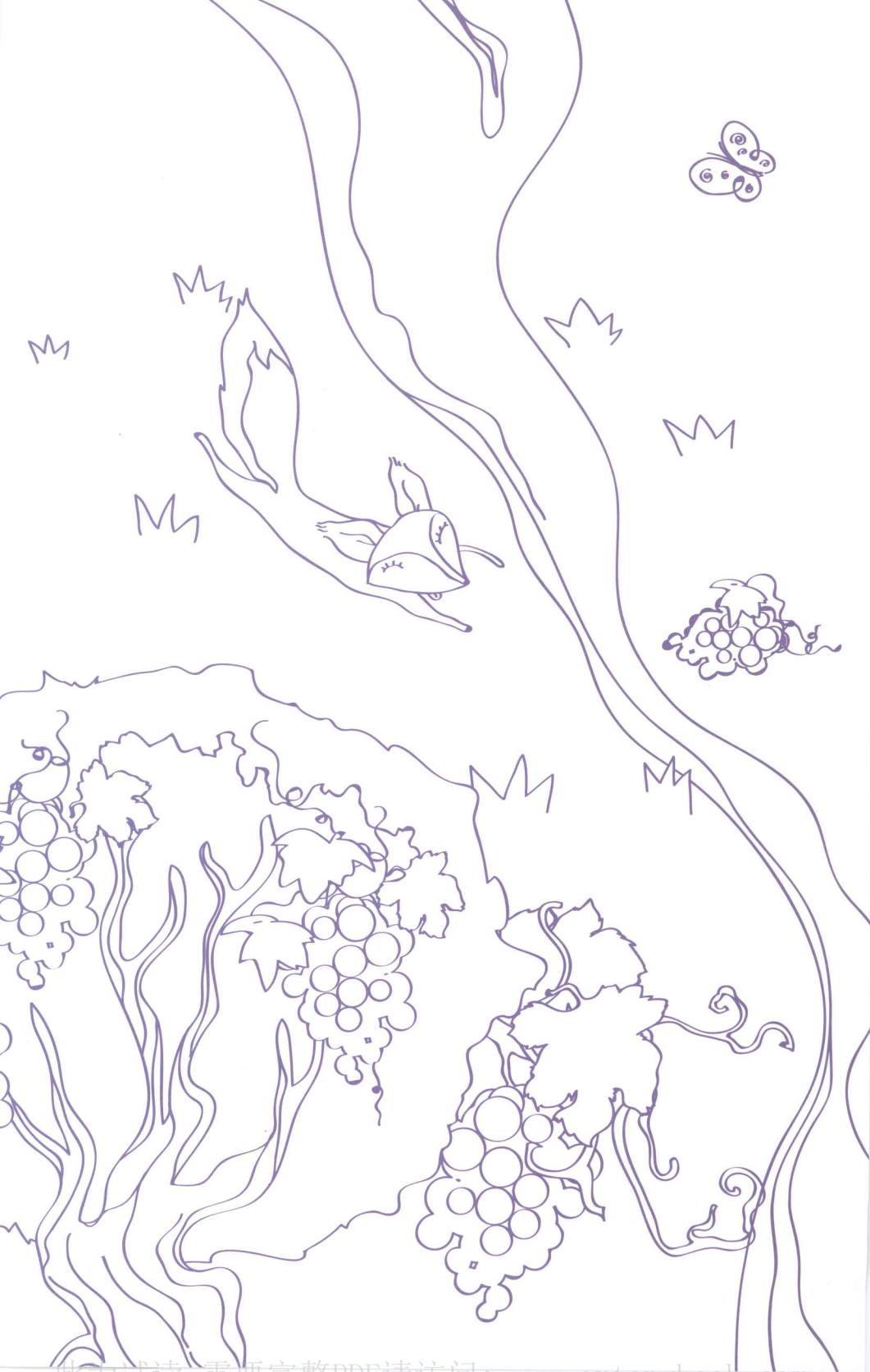
- 109 至尊波尔多——豪门聚集地
118 顶级勃艮第——精雕细刻的典范
124 朗格多克和它的大众情人
130 酿酒合作社占了半边天

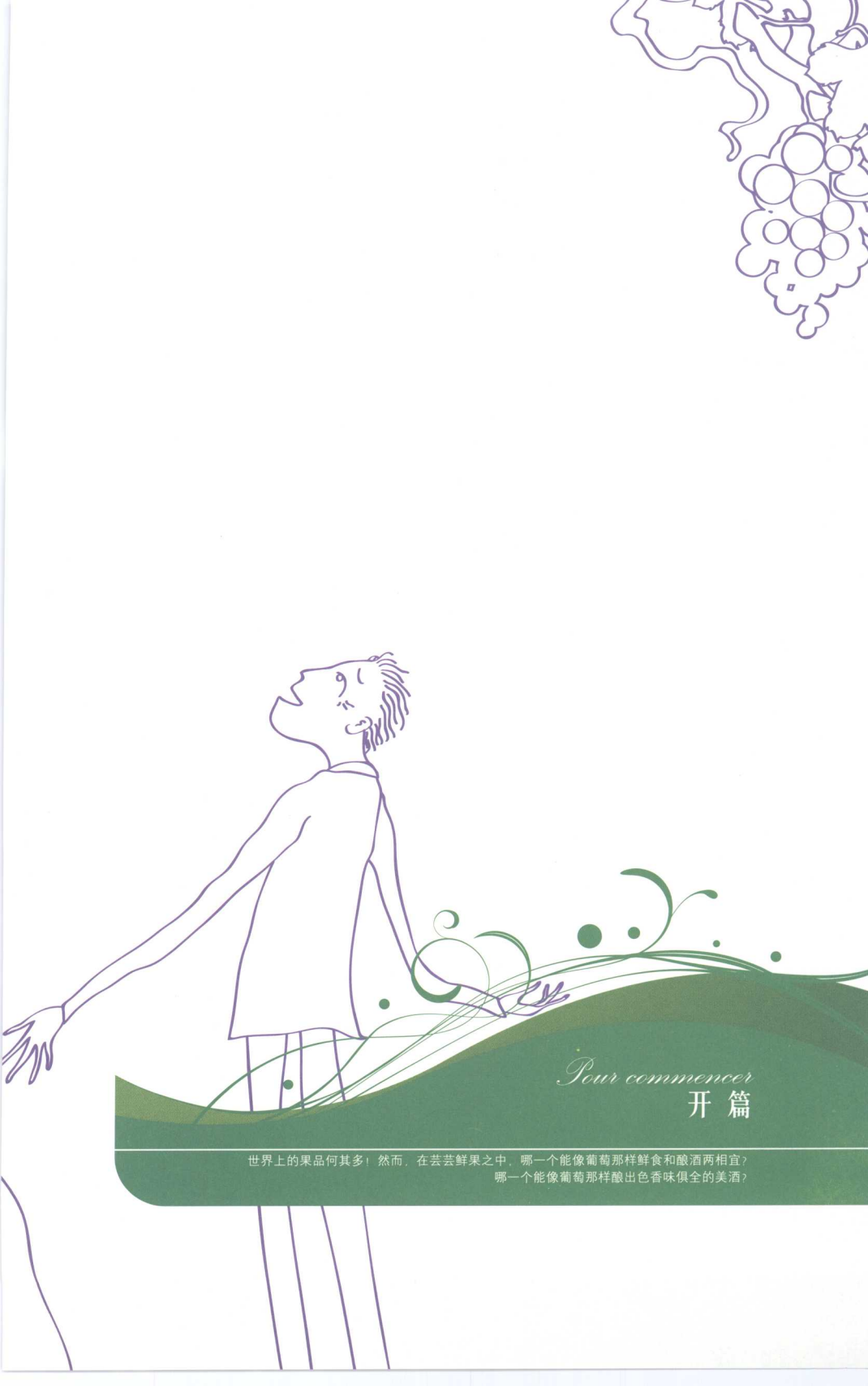


酒事点滴

- 137 健康饮品
- 142 葡萄酒不宜当药饮
- 146 饮事三忌
- 150 私人存酒要领
- 154 酒杯的学问
- 159 漫话酒桶
- 165 帕克 (Parker) 先生
- 170 侍酒师——Sommelier
- 175 法国葡萄酒的分级
- 177 浅谈庄园及酒标
- 182 葡萄与葡萄酒的译名宜速统一
- 188 国内市场上最常见的酿酒葡萄品种及其相关信息
- 190 法国葡萄酒产区分布图







Pour commencer
开 篇

世界上的果品何其多！然而，在芸芸鲜果之中，哪一个能像葡萄那样鲜食和酿酒两相宜？
哪一个能像葡萄那样酿出色香味俱全的美酒？





●美哉葡萄

Ce fruit magnifique

葡萄美，入口流玉液，酿之成琼浆。

世界上的果品何其多！然而，在芸芸鲜果之中，哪一个能像葡萄那样鲜食和酿酒两相宜？哪一个能像葡萄那样酿出色香味俱全的美酒？

欧美男士将“音乐、美酒和女人”视为人生之“乐事”。法语原文中的美酒就是葡萄酒（vin）。葡萄酒与美人平起平坐，可见它在“美好生活”（dolce vita）中的地位。中国人也不乏对葡萄酒的赞颂，精彩者见于唐朝华丽的诗章。

葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。

醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回。



中外都有对植物的赞颂。中国人推崇梅兰竹菊，咏其气质。西方人的契合点可能更偏重于美感和宗教精神。在他们那里，没有什么别的植物比葡萄更享殊荣了。在没有织布的年代，当男人和女人遮蔽私处时，用的是什​​么？欧洲博物馆的名画告诉我们，用的是美丽的葡萄叶！一部圣经，竟有 500 多处提到葡萄酒。耶稣在最后的晚餐上说，面包是他的肉，葡萄酒是他的血。因此，基督教的牧师和信徒们把饮用葡萄酒视为承受天父的恩惠，正如婴儿吸吮母亲的乳汁。如此，葡萄酒戴上了神圣的光环。

葡萄酒的出现不是人创造的，而是上苍的恩赐。在那久远的、没有文字记录的年代，一个人看到岩石的坑洼中有异样的液体。他大着胆子尝一尝，啊，太美了，于是，他忘记了危险，继续喝下去。后来，他站不起来了，通身酥软，飘飘欲仙，这是一种从未体验过的美妙感受。原来他喝的是大自然酿造好了的葡萄酒。从此，人和葡萄酒结下了不解之缘。这一段叙述，决不是笔者的臆造，而是欧洲学者的推测。



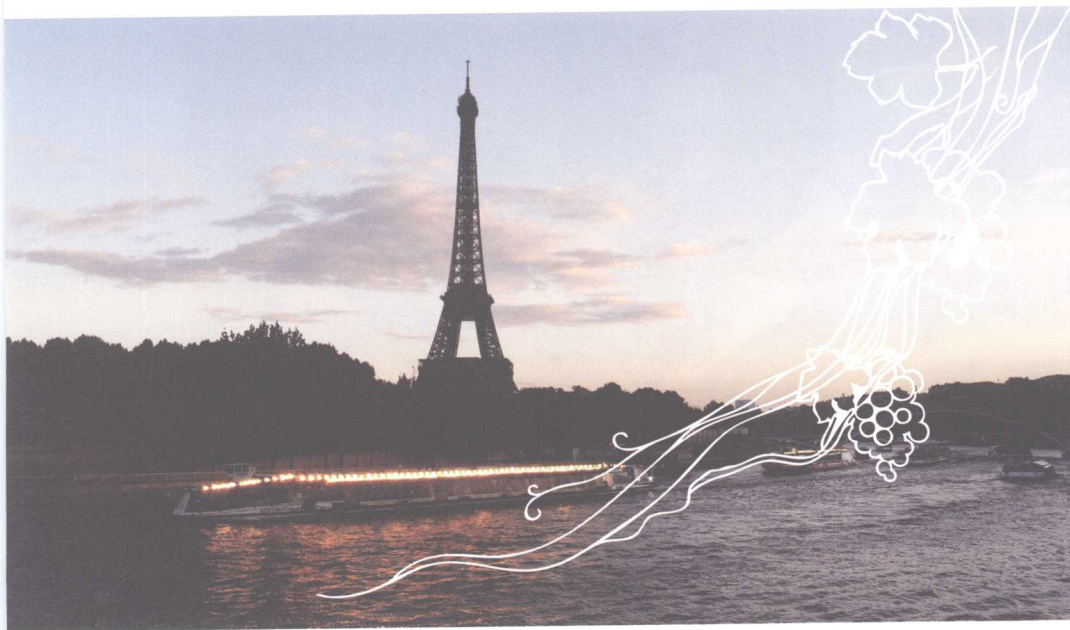


大自然能酿酒？能。葡萄皮上的白霜就含有酵母菌，葡萄的浆液也含有酵母菌。在条件圆满时，也就是说，当温度合适，其他致腐的霉菌不占主导地位时，落在天然沟洼里的葡萄是能自酿成酒的。所以说，葡萄真真是“天生丽质难自弃”啊！

葡萄的身世

今天我们看到的冰清玉洁的白葡萄和姹紫嫣红的红葡萄并不是它们的原貌，正像现代人和原始人的区别一样。人类美化了自己，也美化了葡萄。

葡萄枝叶的化石表明，葡萄在地质第三纪业已存在，至今已有 5000 万年的历史。原始的葡萄，粒小味酸，远不如现在的葡萄这么甜美和丰满。人类是从采食野果和狩猎走向种植和畜牧的。甜美和丰满是人类在几千年中筛选和培育的成果。专家们认为，世界上有一万多个葡萄品种。经过筛选，现今用于生产的品种大概只有



百十来个了。葡萄是木本蔓生植物，在林中攀树，在山上攀岩。自然状态下，葡萄主藤可长达 17 米。现在，除非在深山老林，这样自然的葡萄已难得一见了。人们看到的都是修剪整齐的种植葡萄。修剪，当然是修枝不修根。葡萄的根真是非同寻常。我在法国参加过关于葡萄种植和葡萄酒酿造的讲座。一位土壤专家讲到了葡萄根系和土质的关系。他说，在适当的条件下，葡萄的根每年能增长一米。葡萄根的长度，世界纪录是60米。为什么能长这么长呢？因为这些创纪录的植株都生长在有气孔的土壤里。勤劳刻苦的葡萄根，横着也好，竖着也好，都是努力向前探寻，极力为葡萄和枝叶提供尽可能丰富的营养。当人们参观葡萄园时，在斑斓的叶片和诱人的浆果面前，有多少人会想到脚下的葡萄根？只有经验丰富的酿酒师才说，优质葡萄酒是“种”出来的。好树离不开好根。

人为万物之灵。葡萄得到万物之灵的青睐后，就不必再攀树或

