

从葡萄酒的诞生传说到新世界的崛起 —○—

葡萄酒的故事

—○— 经典巨著，畅销的葡萄酒演进史

从荷兰商队与丝绸之路的贸易竞争，到帝国战争的导火索，从贵族宴会到黄金年代

横跨数千年，酒神、历代权贵、炼金术士、艺术家、教士和农人……

一部酒红色的人类文明史

THE STORY OF WINE

[英] 休·约翰逊
(Hugh Johnson) 著

程芸 译

葡萄酒的千年演进史

中信出版集团

葡萄酒的故事

葡萄酒的千年演进史

— [英] 休·约翰逊
(Hugh Johnson) 著

程芸 译

中信出版集团 · 北京

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒的故事 / (英) 休·约翰逊著; 程芸译. --
2版. -- 北京: 中信出版社, 2017.9
书名原文: The Story of Wine
ISBN 978-7-5086-7576-3

I. ①葡… II. ①休… ②程… III. ①葡萄酒 - 基本
知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第102130号

First published 1989 under the title: The Story of Wine by Mitchell Beazley, a division of Octopus
Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London, WC2 8JY

©2004 Octopus Publishing Group Ltd

Text copyright ©2004 Hugh Johnson

Simplified Chinese edition copyright ©2013 by CHINA CITIC PRESS

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED.

本书仅限于中国大陆地区发行销售

葡萄酒的故事

著 者: [英] 休·约翰逊

译 者: 程 芸

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

承 印 者: 北京华联印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16 印 张: 15.5 字 数: 340千字

版 次: 2017年9月第2版 印 次: 2017年9月第1次印刷

京权图字: 01-2010-2013-3337 广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-7576-3

定 价: 168.00元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: anthon@citicpub.com



- | | |
|-------------------------|------------|
| 1. Lughiola | 10. Di Uta |
| 2. Palerina rossa | 11. Pietro |
| 3. Palerina bianca | 12. Malva |
| 4. Moscadella rossa | 13. Regina |
| 5. Moscadella bianca | 14. Spagna |
| 6. Galletta bianca | 15. Claret |
| 7. Galletta nera | 16. Claret |
| 8. Moscadella di Candia | 17. Greco |
| 9. Moscadella di | 18. Paraso |
| Candia rosso | 19. Cana |



- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 20. Sapaia | 29 |
| 21. Suderino | 30. D'affettare |
| 22. Tribbiano nobile | 31. Maltese |
| 23. San Colombano | 32. Orzelle |
| 24. Reno rosso | 33. Puciancio |
| 25. Reno bianco | 34. Morgiano |
| 26. Alboglio di
Fuencaral | 35. Affricognola |
| 27. Scialaiana | 36. Verde Maschio |
| 28. Leatico della V. l. | 37 |
| | 38. S. Jacopa |

前言



自灭世洪水以降，葡萄酒农便被与农民、艺术家、劳役者、梦想家、享乐主义者、受虐狂、炼金术士及会计师等名称画上等号。

在长达25年的品酒生涯中，我累积的相关知识越多，越相信除了葡萄酒之外，没有其他东西与人类的历史具有如此紧密的关系。纺织品、陶瓷制品、面包与许许多多的日常用品也可追溯至石器时代，然而，唯独葡萄酒具有神圣的意义和治愈病痛的力量，令其本身也被赋予了生命。

为什么葡萄酒如此特别？部分是由于它与人类历史紧密相关，它带给人类慰藉与勇气，且兼具良药及消毒剂的功效，使人们疲惫的身心重新苏醒，伤痛得以舒缓，可以说是世人最早的奢侈品。但是，因为葡萄酒难以捉摸，所以质量差异极大，价值亦不相同，以至于每个产季或每个葡萄园所生产的葡萄酒特性也大不一样。

着手论述相关故事，使我对葡萄酒的历史有了较为详尽的了解：那是查理曼大帝的最爱，这瓶最受亨利四世的青睐，而另一瓶则治愈了路易十四的症疾……古典学者总爱谈及历史上的名酒，却没有详细解释到底何谓好酒，以及历史上的标准为何与今天大相径庭。昔日的我并不关心葡萄酒的趣闻逸事，对于饮用的酒的质地也不甚了了，第一本拙作《葡萄酒》(Wine)中相关的论述实显不足。葡萄酒无穷的神秘变化推动我拿起笔杆，将无法捉摸的气味转变成能够阅读的文字叙述。

要知晓同一山坡上相邻的两个葡萄园，

或同一山谷中相对的两个葡萄园之间的关系，语言并不是理想的工具。这是地理问题，所以地图的绘制实属必要。当我把葡萄园的位置标于地图上时才赫然发现，这样做不仅能够记住葡萄园的地理位置，就连葡萄酒特殊的风味与香气也能依照地理风土条件清楚地界定了。

然而，单靠地图是不够的，为了解今日葡萄酒的酿造方法、葡萄园和酒窖的设置，以及相关从业人员，只有以百科全书式的写作，才能回答消费者提出的种种问题。只是，提出的问题永无止境。

探究事物的原因与起源可是完全不同的范畴，我需要比以前更加努力地阅读相关书籍，还需要学习应用研究调查系统；我需要从已消逝的时光中重拾想象的空间，还需要在成堆的文件中辨别真伪。这是历史学家的工作，我无能越俎代庖。所以我把这本书定名为《葡萄酒的故事》，这是我自己对葡萄酒历史的诠释，探讨不同年代的相关内容，据以推论为什么我们今天能有如此丰富的选择，而为什么有的产品已然消逝无踪。

想要认识葡萄酒，得先从人类的历史着手。它带来欢乐，是神妙的崇拜对象。它带给世人无穷的启发，却又让人沉沦，成为骗子、醉汉、叛徒和谋杀者。医生用它治疗病患，政客用它行骗，上至僧侣修士，下至海上航行的水手都不能没有它。

葡萄酒可能是人类学习生态学的第一堂课，自此宣告了生物化学的诞生，促使人们



沉浸在酒香的氛围里是如此难以抗拒，即使是一成不变的酿酒工作也变得浪漫起来。图中朦胧的少年究竟在做什么呢？

渴望追求知识，同时也让贪杯者萎靡不振。

40年前，因受疾病、战乱与贫困所扰，葡萄酒相关行业深陷谷底，毫无利润可言。比较之下，现在是前所未有的黄金时期，各色酒款齐备，好酒的数量不断攀升，俨然形成国际性的产业和横跨大半个地球的文化网络，品酒者无所不在，少数反对者的另一种声音变得似有若无。

人们长久地热衷于讨论葡萄酒，现在就是认识它的最佳时机。

我想表达谢意的朋友有很多，首先是已故的詹姆斯·米契尔，这位好友同时也是米契尔·比兹雷出版社的创始人之一，他对我不断鼓励，才有本书面世的一天。谈到研究工作，我总是求助于剑桥大学年轻的历史学家海伦·贝蒂森，她聪慧勤奋、认真忠诚，是每位作者梦寐以求的好伙伴；长达四年的时间里，她埋首于图书馆，从世界各地搜寻有关的珍贵插图。

此书的完成延迟了两年的时间。因为我想用另一种方式讲述相同的故事，遂与马龙·吉

尔制作公司、波士顿公共电视台、波士顿公共广播服务公司及伦敦的第四频道携手制作《佳酿——酒的历史》(Vintage: A History of Wine)共13集的电视纪录片，并获得班非慈善基金会的赞助。基金会的捐款人约翰和哈瑞·马利安尼是全世界最执着、最慷慨的爱酒人士，让我在此向你们表达诚挚的谢意。

因为电视节目的工作关系，我得以走访各地去发掘并解释葡萄酒的多面文化，第一批受访者就是麦克·吉尔与克里斯多夫·罗林。随着节目的进行，探讨的内容愈趋深入。摄影师总是能看到我们忽略的地方（录音师的耳朵也是出奇的敏锐）。

在米契尔·比兹雷出版社工作的同僚，其工作性质虽然不如拍外景那样多彩，但工作压力却一样大。自律甚严的他们忙着书本的编辑与策划；从最初的编辑狄·泰勒与戴安·彭杰利，到帮助我删润新版本的玛格丽特·兰德、茱莉亚·谢柏和萝拉·希克斯，还有亚希亚·威廉斯，让这本书有了崭新的面貌，我对他们的感谢非文字所能表达。



BUVEZ du VIN
vivez et joyeux



目录

contents

前 言	I
第 一 章 忘却烦忧的力量	1
第 二 章 第一次踩葡萄	4
第 三 章 法老与他们的葡萄酒	9
第 四 章 希腊：酒红色的海洋	14
第 五 章 饮酒神祇	19
第 六 章 《论农业》	26
第 七 章 犹太生活与基督教仪式	33
第 八 章 绿意盎然的国度	37
第 九 章 帝国的继承者	45
第 十 章 酿造与品尝中世纪的葡萄酒	51
第十一章 修道院及其统辖	56
第十二章 英格兰与加斯科尼：波尔多葡萄酒的诞生	61
第十三章 威尼斯商人	67
第十四章 征服者卡斯提尔	73
第十五章 “灌溉了满腹的雪莉酒”	78
第十六章 饮料革命	82
第十七章 海洋上的马车夫	85
第十八章 酒罐与酒瓶	89
第十九章 波尔多的重生	93
第二十章 第一位完美主义者	98
第二十一章 什么都行，就是不要波特酒	105

第二十二章	蜜酿托卡伊	110
第二十三章	大康斯坦提亚	115
第二十四章	不朽之岛	119
第二十五章	大剧院	124
第二十六章	山丘拼图	132
第二十七章	巴黎酒馆	138
第二十八章	密室葡萄酒	141
第二十九章	一次喝三瓶	146
第三十章	法国大革命及其后期	151
第三十一章	酒厂与仓库	155
第三十二章	香槟区酿造法	162
第三十三章	公牛约翰的葡萄园	167
第三十四章	东岸·西岸	173
第三十五章	黄金年代	182
第三十六章	关税同盟	189
第三十七章	祸不单行	196
第三十八章	复兴运动	203
第三十九章	西班牙再生	210
第四十章	危机 50 年	216
第四十一章	新世界的挑战	224
第四十二章	旧世界的回应	231



先人对葡萄酒的钟情并非源自其优雅香气，也不是紫罗兰和覆盆子的余韵，而是其酒精的效用。

“污秽、残酷及短暂”的生命使最早接触酒精的人士认定这是天堂所在。焦虑消失了，恐惧降低了，灵感如潮水般涌现，爱情在酒精的滋润下更见浓烈。突然间，人们发现自己无所不能，恍若全能的上帝。下一瞬间或是全身不适，或是毫无知觉，一觉醒来头痛欲裂。但是美妙的感觉总是更胜一筹，再喝一杯的渴望无法抵挡。聪明的人发现，宿醉只是暂时的，如果能慢慢饮啜，就能避免所有的不适。

远古时期，酒精饮品是特权阶级的专利，一般民众多饮用麦酒（ale）。早期的近东地区，如美索不达米亚、埃及，多半依靠谷类而非葡萄种植维持生活。虽然埃及人竭尽全力酿造葡萄酒，但却只能供极少数人饮用。

葡萄酒永远是权贵的最爱。美索不达米亚进口自家无法酿制的好酒。为什么？答案简单却讽刺：葡萄酒的酒精浓度高于麦酒。加上保存期长，且有时愈陈愈香，但是人们却无法回答到底好在哪里。我们唯一能确定的就是价格较为昂贵。

其他的食物和饮料也具有影响身心的效果。古代人对毒药了如指掌，却相信葡萄酒对身体无害，甚至是上天赐予的礼物，远比麦酒更有价值，更能增强力量，而且与所谓的迷幻药截然不同。这就是葡萄酒的中心价值。

什么是葡萄酒（wine）？喝酒的影响又

是什么？人类在文明初始即知悉葡萄酒的特殊性，为什么不见于其他的食物或饮料呢？为什么葡萄酒总是和戏剧、政治、宗教、战争紧紧相系？为什么初恋受挫的年轻男子需要它？为什么葡萄酒有如此多不同的种类？只有历史能够回答。

葡萄酒最传统的定义是“新鲜葡萄自然发酵的果汁”，学术名词是乙醇溶液，是由含量不等的糖、酸、酯、醋酸盐、乳酸盐和其他物质发酵后的产物。其中，乙醇扮演的角色最重要。何谓乙醇？乙醇就是糖（葡萄糖）发酵后产生的酒精。

乙醇在临床医学上被描述成镇静剂，极易造成误解，因为它镇静（“抑制”或许更贴切）的不是感觉，而是中枢神经系统，所以可起到镇静、抚慰人心和止痛的作用。这些可能只是幻觉，但却不是葡萄酒的附加值，它只不过让人能自然地表达自我罢了。

葡萄酒与其他含酒精的饮料一样，主要成分都是乙醇。但是其合成物质与其他酒类不一样，所以葡萄酒与啤酒或蒸馏酒截然不同。直到目前，科学实验仍无法清楚说明其差异所在。这些物质只留下缥缈的踪迹，很难通过人体的复杂反应得到论证。不过经由数世纪的饮酒经验，答案已呼之欲出。

葡萄酒中所含的某些物质对先人而言极为重要。从跨越两千多年的内外科医学历史可知，葡萄酒是唯一且广泛被使用的消毒剂，可以用来清洗伤口、洁净饮水。

从医学的角度来说，直到19世纪末期，



葡萄酒的地位都无可取代。《犹太法典》记述道：“哪里缺少酒，哪里就少不了药。”同时期（约公元6世纪）的印度药书说葡萄酒“能振奋身心，是失眠、悲伤和疲惫的解药……是欲望、欢乐和感悟的制造者”。现代医学也提出类似的功效，尤其针对心脏病。

葡萄酒的优点不仅于此。葡萄经自然发酵可产生酒精含量1/10到1/8的饮料，还有其他附属品，尤其是酸性物质与单宁，带来清新的口感，使入喉顺畅，嘴边停留的香气吸引人再次拿起酒杯。只要适量的一口（也就是半口麦酒的分量），浓厚的香气足以匹配任何食物，不仅能增添菜色的美味、减少油脂在口中的黏腻感、软化肉质，而且能帮助豆类和未发酵面包的吸收，避免胃部不适。

葡萄酒堪称最佳的佐餐饮品，酒精浓度不会过高，自早期开始便是最受欢迎的社交饮料。有了它的增色，寻常的餐点也能变成飨宴，不会发生晕头转向的糗事（尽管总是有那么点儿飘飘然的感觉），第二天仍能再喝上两杯。葡萄酒是可以持续饮用却不会有副作用的温和麻醉剂——中长期来说的确如此。现代医学研究发现，葡萄酒有助于人体对食物营养（特别是蛋白质）的吸收。适量饮酒者比一般人的营养吸收能力佳，因而更有自信，能力也较强。这也解释了社会早期的统治阶级将葡萄酒独占的原因。

葡萄酒的优点及对人类文明的贡献不胜枚举。尽管酒瓶体积庞大，携带不易，在运送过程中又易变质，它却仍然成为商业往来的必需品。一旦感受过它的神奇效用，人们便无法自拔。希腊人用葡萄酒交换贵金属，罗马人则用它来换奴隶；后人利用相同的系统贩售毒

葡萄酒不只是发酵的葡萄汁或酒精。拥有葡萄酒者就是神祇的化身，扬·布勒哲尔一世与鲁本斯合作的《味觉的感官》如是说。

品，唯一的不同是葡萄酒不属于毒品范畴。

从这个意义上来说，葡萄酒促进了人类文明的进步，加速了不同文化的接触，为贸易往来提供了动机与方式，让陌生人齐聚一堂，敞开心扉。当然，滥用的风险依然存在：酒精还是能摧毁健康的。不过，人们并没有过度放纵、长期滥饮。与烈酒不同，葡萄酒一直被视为应该酌量饮用的酒类。

即使在文明之初，葡萄酒的种类就已经多如牛毛。天然风土条件是首要因素，接着是气候、酿造者的技术及葡萄质量的筛选，土壤与地理环境则是既定条件。挑选优良品种的葡萄进行“无性繁殖”（克隆）至为重要，所谓无性繁殖就是利用最优良的葡萄进行插枝繁殖。再者是整枝，适度而不过量的结果才能增添葡萄的风味。远古时期，这样的栽种方法可能源自皇家或教会庇护的葡萄园。古今虽有别，但原则依旧，数百年来，人们遵循当地条件，种植最合适的葡萄，今天，不同的品种已多达数千种。

纵观葡萄酒的历史，最大的贡献在于发现时间的魔力：经过长期储存，不仅能增添风味，亦能使风味完美突出。博若莱新酒质量不错（古代葡萄酒的口感就介于它和醋之间），但是尝过陈年勃艮第酒之后，就会明白亮片和真金之间的差异。只是储存好酒的场地与权利仅供法老享用。

葡萄汁竟能变得如此美妙，若条件许可，珍藏可期。在所有的饮品中，葡萄酒是最具特色的一种，那是源于其本身的优秀条件与品酒家的不断努力。

一瓶昂贵稀有的葡萄酒等同于一件伟大的艺术品吗？无论酒香多么完美无瑕，能超越玫瑰的芳香吗？

不，我们必须诚实地回答。然而，在天鹅绒般柔软的花瓣之中，是否有消解烦忧的力量呢？

第二章

第一次踩葡萄



10月下旬，伊梅列吉亚（今格鲁吉亚境内）的陡峭山谷，层层薄雾覆盖着源于高加索汹涌河谷的里奥尼河。

亚热带的夏季，浓雾总是在寂静炎热的午后入侵黑海沿岸地区，溪谷的温度降低了，周遭的葡萄树侥幸逃过骄阳的茶毒。密密麻麻的葡萄树布满河床，如巨龙蜿蜒于森林之中，爬过蔓棚，穿越果树，横亘在每一间农舍的木墙上。

屋旁的葡萄藤蔓透着月桂树的阴影，每户农家都有自己的酒窖，称为“玛拉尼”，但是却没有留下任何的相关遗迹，完全不见酒桶、酒缸或酒罐。唯一的线索就是一个个隆起的小土丘。

人们背着长形的锥篓运来葡萄，然后倒进篱笆边腾空的木桶里，葡萄约至半桶高之后，农民脱下鞋袜，仔细地用热水洗过脚，然后进到桶里小心翼翼地踩踏一串串的葡萄，直到流出汁液、不再有渣滓为止。

大酒罐“基弗利”（kvevris）就埋在月桂树荫下，仅仅露出罐缘。人们小心地打开罐子，用锄头挖开旁边的土丘，直到看见橡木瓶塞，打开塞子，用玉米皮做成的拖把用力刷洗罐身，然后用勺舀取踩好的葡萄汁液，直到注满酒罐。接着交给大自然，让冰凉的土壤陪伴葡萄汁缓缓发酵。

春天来临，人们舀出液体，丢弃葡萄皮，再将液体倒进另一个酒罐，放在阴凉的酒窖中继续封存。启封的时节无须发出邀请函，浓烈的酒香已随阵风徐徐吹来。邻居们带着古希腊

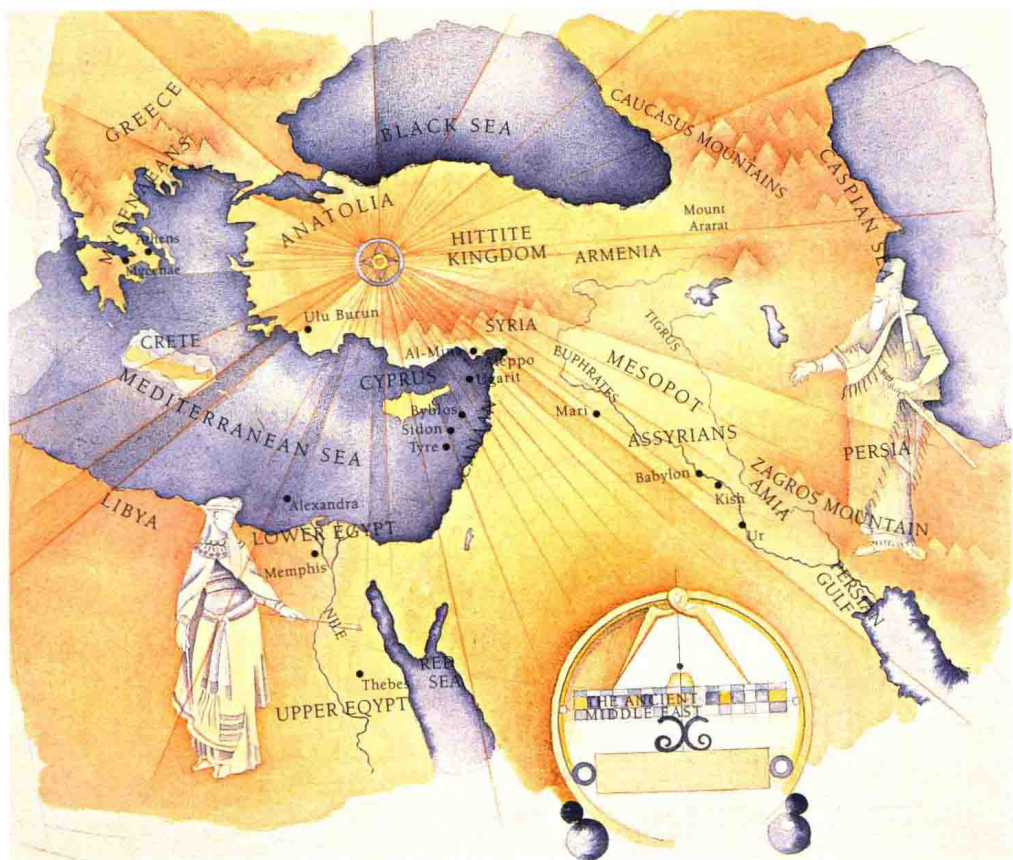
式的陶制浅底酒碗蜂拥而至。漫长的宴会即将开始，只闻祝福声与吟唱着古老叙事诗的歌声。

伊梅列吉亚的习俗自荷马时代开始就没有改变，酿酒的方式与史前时期并无二致。古希腊或罗马人把酒罐等容器称作“皮托斯”（pithos）或是“多利姆”（dolium），葡萄酒就在里面静置发酵。格鲁吉亚和亚美尼亚所处的外高加索地区是最早种植酿酒葡萄的地方之一，可能也是人类首次踩葡萄酿酒、领会酒精魔力的地方。

第一瓶葡萄酒到底于何时、何地面世，始终没有确切的答案，就像车轮的创造者是谁这一问题一样，无法回答。葡萄酒的制作无须发明，只要静置储存，短时间就会有结果，200万年来皆是如此。如果历史的发展刚好相反，那才值得大书特书呢！

考古学家把出土的成堆葡萄籽作为古人酿酒的最佳例证（至少不能排除可能性）。从土耳其（加泰土丘可能是最早的酿酒城市）、叙利亚的大马士革、黎巴嫩的比布鲁斯和约旦出土的文物中，发现了无陶新石器时代（Neolithic B），亦即公元前8000年左右的葡萄籽。但是，经过碳-14年代测定法检测证明，最早人工栽种的葡萄籽见于格鲁吉亚，约在公元前7000年~前5000年间。

一粒葡萄籽透露出比年代更多的东西。人工栽种的葡萄外形特征与野生葡萄不同，俄罗斯的考古学家推究，大约在石器时代晚期，也就是公元前6000年野生葡萄开始被人工栽种。近年来，通过DNA的分析证明推断



无误。如果这是真的，那么考古学家就已经发现了葡萄种植的起源，甚至包括提高质量和产量的选种与培育技术。

用于酿酒的葡萄是攀缘性极强的木本植物，广泛分布于北半球，其中约40个品种同为葡萄属（*Vitis*）。其学名是酿酒葡萄（*Vitis vinifera*），它的近亲包括热爱岩石的沙地葡萄（*Vitis rupestris*）、长在河岸边的河岸葡萄（*Vitis riparia*）与夏季结果的夏季葡萄（*Vitis aestivalis*），但这三种葡萄都无法如酿酒葡萄那样能将糖分发展累积到整粒水果的1/3（酿酒葡萄也因此被列入最甜的水果之一），其呛鼻的酸度也无法使之成为口感清新的饮品。上述特质仅见于酿酒葡萄，原生地带（自冰河时期已然锐减）约从里海沿岸的波斯远至西欧的温带地区。

野生葡萄像许多植物（如柳树、杨树和多数冬青树）一样，只有单性花，雌雄各半，

雌雄同株甚为罕见。雄株本身不结果，但散发的花粉若遇雌株就能使雌株果实累累。稀少的雌雄同株（兼有雌花与雄花）也会结果，但产量仅有雌株的一半。

初期栽种葡萄的农民自然会选择结果的雌株，砍掉雄株。然而，没有雄株，雌株也无法结果。唯有雌雄同株才能单一或共同结果。在无数次的尝试与失败之后，雌雄同株的葡萄树终于被纳入人工栽植的行列。其幼苗也继承了雌雄同株的特性，与野生葡萄截然不同。

植物学家将这两种葡萄归属于酿酒葡萄之下的不同亚种，分别为野生葡萄（*sylvestris*，意为森林）与人工培育的葡萄（*sativa*，意为人工栽培，严格来说，依植物学的定义，*sativa*是品种名，或称人工培育品种而非亚种）。格鲁吉亚发现的最早的葡萄籽确定是酿酒葡萄的变种 *Vitis sativa* ——只是对年代的推论未达一致。高加索山区南部的葡萄树种植与酿酒

中国的文明在青铜器时期已达成熟，酒扮演了重要的角色。商、周两代的甲骨文描述了当时的宗教仪式无不与酒息息相关。饮酒（借用台北“故宫博物院”院长的叙述）“自古以来就是英雄与诗人热爱的消遣，无数的艺术作品因此诞生，对人类的文化历史贡献卓著”。

中国有自己的原生葡萄，但不包括酿酒葡萄。历史上第一次进口酿酒葡萄的经过有完整的记录。故事发生在波斯一带（张骞此次出使只到达了当时的大夏国，没有到达安息国，即波斯——编者注），时间是公元前128年，张骞出使西域，在大夏停留一年多，从康居（约在今巴尔喀什湖和咸海之间）以东的大宛（今费尔干纳）带着葡萄种子和苜蓿（当地的马饲料）回到故里。他面告皇上，大宛的富裕之家总是储存有相当数量的葡萄酒，最多可达45 500升，放置数十年也不会腐坏。

中国古代对米酒、葡萄酒或其他水果酒并没有严格的区分，葡萄酒与所谓的烈酒通常也混为一谈。

跨越中亚的“丝绸之路”为中国带进了各色品种的葡萄。朝代的更迭虽然不停，帝王们在种植葡萄上倒是志趣相投，全力支持，尤以康熙皇帝为甚。康熙与路易十四生于同一历史年代（17世纪中期至18世纪初），可以说是托马斯·杰斐逊^①的帝王版。他在不同的地方进行了多次试验，发现北方的气候极适合葡萄生长，地处亚热带的南方则行不通。如杰斐逊的宣言一般，我们可听到康熙皇帝说道：“朕宁为天下子民寻一种全新的水果或谷物，而非建造上百个瓷窑。”

13世纪的一则记事激起我们的好奇。伊斯兰国家把盛装在玻璃瓶内的葡萄酒作为贡品献给蒙古可汗。一瓶约含十小杯的橘色液体，令人如痴如醉，珍贵稀有，身价不凡，也许是种蒸馏酒吧！

同世纪晚期，马可·波罗以权威的口吻描述中国酒当时的状况：“山西省的葡萄质量优异，是酿酒的重要来源，也是全中国唯一酿造葡萄酒的地方，自此运销全国各地。”

^① 托马斯·杰斐逊(Thomas Jefferson)为美国第三任总统，是美国《独立宣言》的主要起草人之一。

至少从7000年前或是更早的时候开始。

相对来说，居住在欧洲和近东地区的人民已从游牧生活逐步转向定居生活，农耕与狩猎并重，语言文字方面已经达到“可持续对话，文字的发明只是时间问题”，文明由石器时代进入青铜器时代，也就在此时，里海附近居民制造出最早的陶器。

那似乎是个和平的年代，展现的是丰富的生产力而非权力与征服，大酒罐基弗利即为佐证。格鲁吉亚首都第比利斯的博物馆收藏有土制基弗利，考古学家推定为公元前6000年~前5000年左右的文物。但其矮胖的外形与希腊的皮托斯或是罗马的多利姆较为相似，完全不同于现代细长双耳的基弗利。广阔的罐口两边甚至装饰有成串的三角形圆结，象征着葡萄串。

博物馆另藏有些许葡萄枝干。若是考证的年代无误，这就象征了葡萄酒（或是葡萄树）最早出现的年代，目的是崇拜或纯粹只是喜爱，抑或两者兼具，至今未解。从树上剪下来的枝丫约小指长，外层包裹有大小刚好的银套，只露出一截缺口，葡萄嫩芽探出来的模样状似裸露在衬衣外的胸脯。因为保存状况完好，不难想象这是什么，但目的呢？显然是丧服的一部分。成串的葡萄也许是荣华富贵的代表，随着逝者到另一个世界，给人带来欢乐。

这些物品于格鲁吉亚南部的黎阿雷蒂出土，碳-14年代测定法认定的年代为公元前3000年。那时，在遥远的美索不达米亚，苏美尔人正着手兴建一座座富饶的城市。南方也是葡萄树的原生带之一，只要在生长季节有足够水分，冬季能有充分的休眠帮助新芽生长即可生长。波斯有原生种葡萄。虽然美索不达米亚没有葡萄，但是从里海南部的札格洛斯山脉直到波斯湾地带，倒是适合野生葡萄的生长。

“四处游荡”的葡萄树让植物学家大伤脑筋，只能对数个品种、亚品种命名。高加索山区与安那托利亚的葡萄树为庞蒂克葡

萄 (*Vitis vinifera pontica*), 据传是由腓尼基人从现在的黎巴嫩引进, 版图已延伸至欧洲地区, 为许多白葡萄的始祖。来自约旦河谷的是东方葡萄 (*Vitis vinifera orientalis*), 传闻在欧洲的后裔品种包括黄金夏塞拉葡萄 (Golden Chasselas) ——德国的古滕德尔葡萄 (Gutedel) 和瑞士的费当葡萄 (Fendant)。

大部分的历史学家以为, 埃及最早由北方的迦南或者亚述 (很难确定该用什么名字, 因为持续的时间如此之长, 现代意义的国家在当时并不存在) 引进葡萄。但也可能是顺着尼罗河从非洲高地到努比亚南方, 或是沿着北非海岸 (根据传说, 这就是埃及人的发源地) 而来。无论何者为真, 尼罗河河谷的葡萄成为另一亚种 *Vitis vinifera occidentalis*, 是当代大半红葡萄的始祖。

哪种论述为真属于学术问题, 重点在其适应能力。葡萄对气候与纬度的接受力胜过其他所有植物, 也是人工培育种类最繁多的植物之一。其异常庞大的基因极易变化产生全新的品种, 葡萄树本身也很容易产生变种。一个新芽突然间会形成硕大的枝丫, 或大小、形状皆不同的叶子, 甚至果实颜色也有所改变。伦敦附近的汉普顿宫以麝香葡萄 (Muscat) 闻名, 其惊人的身形就是基因变种的例证。

改变植物的生长地区与气候本就有助于变种的发生, 欲绘制酿酒葡萄的谱系无异于夸父追日, 至少在发现DNA之前, 想要追查其久远的历史绝无可能。

相比之下, 传说的可信度较高, 第一瓶葡萄酒的诞生多与诺亚有关。《创世记》第九章记述, 诺亚从方舟中放出动物后便开始“着手务农, 种植葡萄”。除却神学的部分不论, 诺亚的故事还有一些有趣的内容。首先是“亚拉腊山”, 就是诺亚方舟停驻的地方。亚拉腊山 (在土耳其称为“布育克亚惹山”) 是小高加索山系的最高峰, 位于今天的土耳其与亚美尼

BOX 生物分子考古学



葡萄酒的故事
The Story of Wine

不久之前, 陶土碎片不过就是陶器的一部分, 世人关注的焦点不外乎形状、相关性或发现的地点, 没有人知道盛装的内容是什么。不过, 随着放射性碳同位素的发现, 检验类似的情性物质不再只是纸上空谈。20世纪90年代, 显微镜的制造更趋精密, 考古学家可以仔细观察微小的分子。只要碎片上留有遗迹, 不论多么细微都能分析解读。1998年, DNA 革命打开了葡萄种类关系研究的新局面。

1991年, 相关领域的研究员首次集合于加利福尼亚纳帕的罗伯特·蒙大维酒庄 (Robert Mondavi Winery), 举办“葡萄酒的起源与古代历史”研讨会, 以加速新器材的使用。宾夕法尼亚大学博物馆与其考古应用科学中心的成果领先群雄, 主任麦戈文 (Patrick E. McGovern) 在2003年出版了第一本相关书籍。

侏罗纪公园的故事虽然有些牵强, 但是新石器时代的酒窖内容却不再成谜, 有一天, 先人使用的酿酒葡萄也会被一一揭晓。



15世纪奥尔斯 (Bedford Hours) 的画作, 描绘的正是诺亚方舟的故事, 包括了登陆、首次栽种葡萄及不快乐的未来。