

鉴 赏 与 品 味 系 列

干邑

鉴赏手册

Conal R. Gregory 编 著

上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
Cognac
Companion*

A Connoisseur's Guide

干邑 鉴赏手册

CONAL R. GREGORY 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title : The Cognac Companion - A Connoisseur's Guide
Copyright © 1997 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

干邑鉴赏手册

© 2000 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical Publishers.
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

干邑鉴赏手册

编 著 者 : Conal R. Gregory

创 作 总 监 : Richard Dewing

设 计 : Silke Braun, Ian Hunt

编 辑 : Laura Sandelson, John Wright

摄 影 : Paul Forrester

中文版译者 : 陆 韬

中文版编辑 : 张 帆

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路 450 号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2000 年 1 月第 1 版

2001 年 3 月第 3 次印刷

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-5358-3/TS · 467

干邑
鉴赏手册





目 录

第 1 部分 干邑的故事 6



葡萄和葡萄园 13

蒸馏 23

藏酿技术 26

藏酿、调校和标签 31

玻璃杯 33

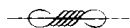
品尝干邑 34

干邑菜肴 37

干邑游览点 41

第 2 部分 干邑全录 48

术语 220



注 意

本书所谓加仑均指美式加仑。1 美式加仑合 0.03875 百升，1 英式加仑合 0.04546 百升。百升是干邑酿酒工业标准量度单位。

第一部分

干邑的故事





葡萄予后生
砵酒惠成人
唯此白兰地
留赠我英雄

“CLARET IS THE LIQUOR FOR BOYS;
PORT FOR MEN;
BUT HE WHO ASPIRES TO BE A HERO
MUST DRINK BRANDY.”

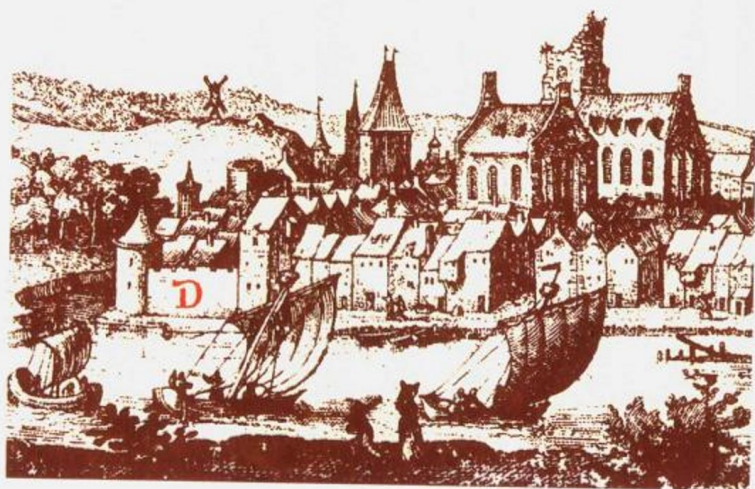


塞缪尔·约翰逊 (Samuel Johnson) 在1779年写以
上诗般句子的时候，他想的一定是干邑，这
个世界上最高贵、最深涵、最有风格的葡萄白兰
地。不过干邑产地的实际情况及其成就，并非家
喻户晓，就让塞缪尔·约翰逊的慧眼作为引子
吧。

干邑源于科涅克地区，又称干邑 (Cognac) 区，历史学家通常称之为圣东日 (Saintonge)，那是依据一个称为圣东尼 (Santones) 的高卢部落的名字而来的。干邑位于法国西部的波尔多 (Bordeaux) 之北，那里有一条夏朗德 (Charente) 河，弯弯曲曲绕过了昂古莱姆 (Angoulême)、雅尔纳克 (Jarnac)、科涅克 (Cognac) 和桑特 (Saintes) 等市镇，流到罗什福尔市 (Rochefort) 出大西洋。

若干新石器时代的遗迹，说明这地方早已有人类聚居。后来罗马人带来了种植葡萄和制盐方法。那是罗马皇帝普罗布斯 (Probus)，在公元276到282年，把种植葡萄的技术传到这里来。到了12世纪，这里就演变成著名的葡萄酒产地。荷兰、斯堪的纳维亚人和英国的商人，来这里办盐货时，顺带进行葡萄酒的买卖。

到底干邑地区怎样和为什么会由做葡萄酒生意转变为做白兰地的生意，有好几种说法。一种说法是由于航运费时，低度数的葡萄酒，在途中走了气，变得淡薄，低地国家如荷兰等的商人，只有在抵岸时再行蒸馏。为满足客商的需要，法国人便从荷兰买入蒸馏设备，开始了白兰地的酿造。另一种说法是说，商人们买白兰地，为的是注入海员的饮料中，让他们喝得有味儿，打发枯燥的时光。无论如何，过量生产葡萄酒，使它们变得清而淡。总而言之，由于海外对本土的白兰地的需求殷切，在1620年到1650年间，遂使得夏朗德河谷的村庄，除了出现高税率征税外，还蓬



1610年的雅尔纳克市



让·马爹利(1694~1753)·最古老的干邑厂的创立人

勃地发展了酿酒业[较之于卢瓦尔(Loire)和吉伦特(Gironde)而言]。

17世纪下半叶和整个18世纪，干邑地区不断地涌现酿酒业主，他们包括各行各业的人士，由尊贵的大地主到乡村牧师直至普通农夫。有5种高产的葡萄，能酿造出顶级的白兰地，它们是巴尔扎克(Balzac)、布朗什蓝美(Blanche Ramée)、佛尔布朗什(Folle Blanche，用得最普遍的品种)、格罗布朗(Glos Blanc)、格罗布尔劳(Glos Bouilau)。种植的技术基本上只是向任意的方向每隔0.9米栽一株，也不用扶桩和抓线。如果有一株葡萄枯萎了，便在旁边用压条法补植一株好的。遇到霉病和其他疾病，人们便拿它没办法。

夏朗德河两岸的村庄，逐渐来了许多外国人，落地生根，发展白兰地酿造业，相当大地改变了当地的传统面貌。爱尔兰都柏林城堡堡主的公子，詹姆斯·德拉曼(James Delamain)，1759年到这里来开发，不过他的祖籍却是这里的雅尔纳克。1715年，让·马爹利(Jean Martell)告别了他的海峡泽西岛(Jersey)，迁来干邑；



让-安托万·奥达·德拉格朗热，1799年建立的奥达公司的合伙人



托马斯·海因(1755~1822)·海因公司的拥有者，在酿酒技术上有极深的造诣

而1765年爱尔兰的科克市(Cork)的理查德·轩尼诗(Richard Hennessy)，也在这里建立了他的公司。轩尼诗当时已任路易十五麾下爱尔兰旅的营长。1782年，托马斯·海因(Thomas Hine)由英国多尔薛特(Dorset)来到干邑。1799年建立的奥达(Otard)的合伙人让-安托万·奥达·德拉格朗热(Jean-Antoine Otard de la Grange)，是追随被流放的詹姆斯二世的苏格兰望族的后裔。

蒸馏技术逐渐进步，双蒸法已成为常规方法。石制灶架中的燃木锅炉可容纳53~79加仑。今天，蒸馏器的炉头都是涡轮形的，由它出来的铜或赤陶做的蛇形管，插入一个冷却塔中。这种冷却塔过去只是一个盛满水的木桶。为要获得67度的酒(根据英国法律，这是简税制条例下最高的酒精度数，超过这个度数的白兰地要缴纳双倍税)需要进行几次持续的加热，或者对头度酒(头一次加热的产品)施行再蒸馏，或者把它加到第一批的葡萄酒存酒中。无论哪一种处理，都只能留出每次加热程序的中间部分。

18世纪和19世纪初期，干邑的贸易主要操纵在新教徒及其海外同教派的人士所组成的基本商业网络机构的手里。白兰地按桶购销，有“褐干邑”(加入了糖浆增添甜味，以掩盖当时未臻完善的蒸馏技术)和“纯干邑”(不加入糖浆)之分。



19世纪开始使用的铜制蒸馏器

干邑酒从这时开始用其原产地来命名。例如“干邑香槟”[Champagne de Cognac, 指的是锡干泽(Segonzac)腹地的白垩地区产品], 其品级比贝华(Bois)地区的白兰地来得高贵。大约到了1850年, 酒商开始用瓶子来输出白兰地。这使得白兰地走向全世界, 并得到消费者更大的信任。瓶装生产开创于科涅克市, 到了1880年, 本区的白兰地销量达到100万箱(现在是121万箱)。

那时干邑的葡萄园, 占地达691 600公顷。1878年, 干邑葡萄受到了蚜虫即葡萄蚜的侵害,

只有种植在低地的潮湿粘土地带的葡萄抵挡得住。1893年, 能生产的葡萄园, 萎缩到只剩98 800公顷。后来, 人们普遍采用嫁接到能抗葡萄蚜的美国根株的方法。此外, 两种葡萄菌病、霉病和卵霉病也带来了问题。

这场灾难导致了葡萄种植的革新。采取了按行植株方式, 留下空间给犁或牛拖耙使用, 到1950年便都改用拖拉机。行距加宽0.6~1.8米, 还用了扶桩和抓线。

IMPORTATION OF BRANDY Into the Port of New York For the year ending Dec. 31, 1881		
COMPILED FROM THE COLLENS OF BOHEMIAN WINE AND SPIRIT CIRCULAR, OF JANUARY 10, 1882.		
Brand.	Importer.	Gallons.
Orard, Dupuy & Co.	Casade, Crooke & Heymann	64575
Jas. Hennessy & Co.	Ed. Blackburn & Co.	54,715
Marlet & Co.	Rossini, Amy & Co.	41,772
A. Pellevostin	G. Amann & Co.	36,406
Paulin, Sauton & Co.	Donald Jackson & Bro.	24,415
Famat & Co.	Bern. Bator & Bro.	20,571
Laurent & Marot	Casade, Crooke & Heymann	17,295
Finec & Co.	E. LaMontagne & Son.	14,526
L. Portland & Co.	Gust. Scholtz	9,337
Vineyard Prop. Co.	Walton & Co., Phila.	8,780
Saunier de Forge & Bro.	Ives, Beecher & Co.	7,692
Angier, Freres & Co.	Lupton Bros.	5,908
Good Seal	B. W. Allen & Co.	4,758
Arzac, Seignette	Walton & Co., Phila.	3,603
E. Henry Martin & Co.	Albert Shum	3,547
Societe de Proprietaires	M. Spiegel & Co.	3,372
George Sayer & Co.	Chas. F. Schmidt & Peters.	3,436
Arzac, Seignette	M. Lissas & Co.	4,780
La Grande Marene	L. Sanderson & Co.	1,681
F. Desmoulin & Co.	R. & J. Burke	3,722
John Duper & Co.	Robt. W. Taylor	3,612
Vineyard Prop. Co.	M. Lissas & Co.	3,660
J. Verne, Hy. Monnier & Co.	E. H. Smith & Son.	2,818
Dubois, Freres	Guadalupe, Als. & Co.	2,840
Arsona, Marlet & Co.	Paris, Allen & Co.	2,965
Vin. Robert & Co.	M. Spiegel & Co.	2,748
Barnett & Als.	M. Spiegel & Co.	2,750
Hendler & Delapierre	Bank & Vinger	2,540
W. Bertrand & Co.	P. W. Engle & Son	2,650
E. E. Dulary & Co.	Parly & Nicholas	2,448
Rayner, Gaudet & Co.	Dodge, Cassmeyer & Co.	2,480
Comandier & Co.	Arguinba, Wallis & Co.	2,424
Thos. Rice & Co.	G. Amann & Co.	2,650
Alexandre Matignon & Co.	Nicholas Bath & Co.	1,940
Barton & Franklin	E. LaMontagne & Son.	1,644
a. Thibaut, Als. & Co.	Julius Wiede & Bro.	1,289
Various		112,661
Total gallons for the year		486,848



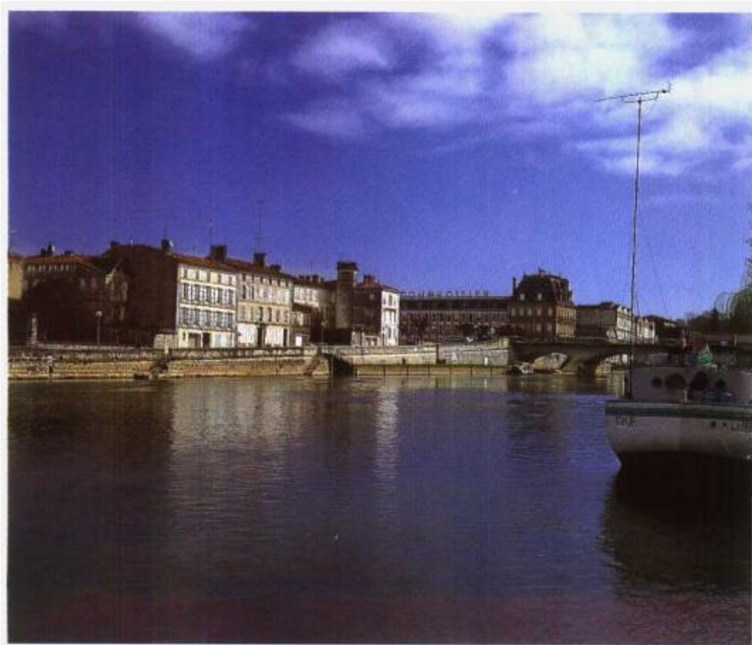
20世纪初期, 奥达公司的酒瓶贴标签的工场

葡萄和葡萄园

1909年5月，法国理定了合法酿制干邑酒的地区的边界，以后屡经修订。基本上那是沿着夏朗德河伸展的。夏朗德河是条流域宽阔的水流缓慢的河，亨利四世曾说那是他的王国的最可爱的溪流。这地区包括夏朗德管辖区的大部分，滨海夏朗德(Charente-Maritime)的全部，德塞夫勒(Deux- Reserve)和尔多多涅(Dordogne)的一小部分。全区总面积是280万公顷，界定适宜种植葡萄的面积是170万公顷。现在，有203 454公顷的土地种上了葡萄。

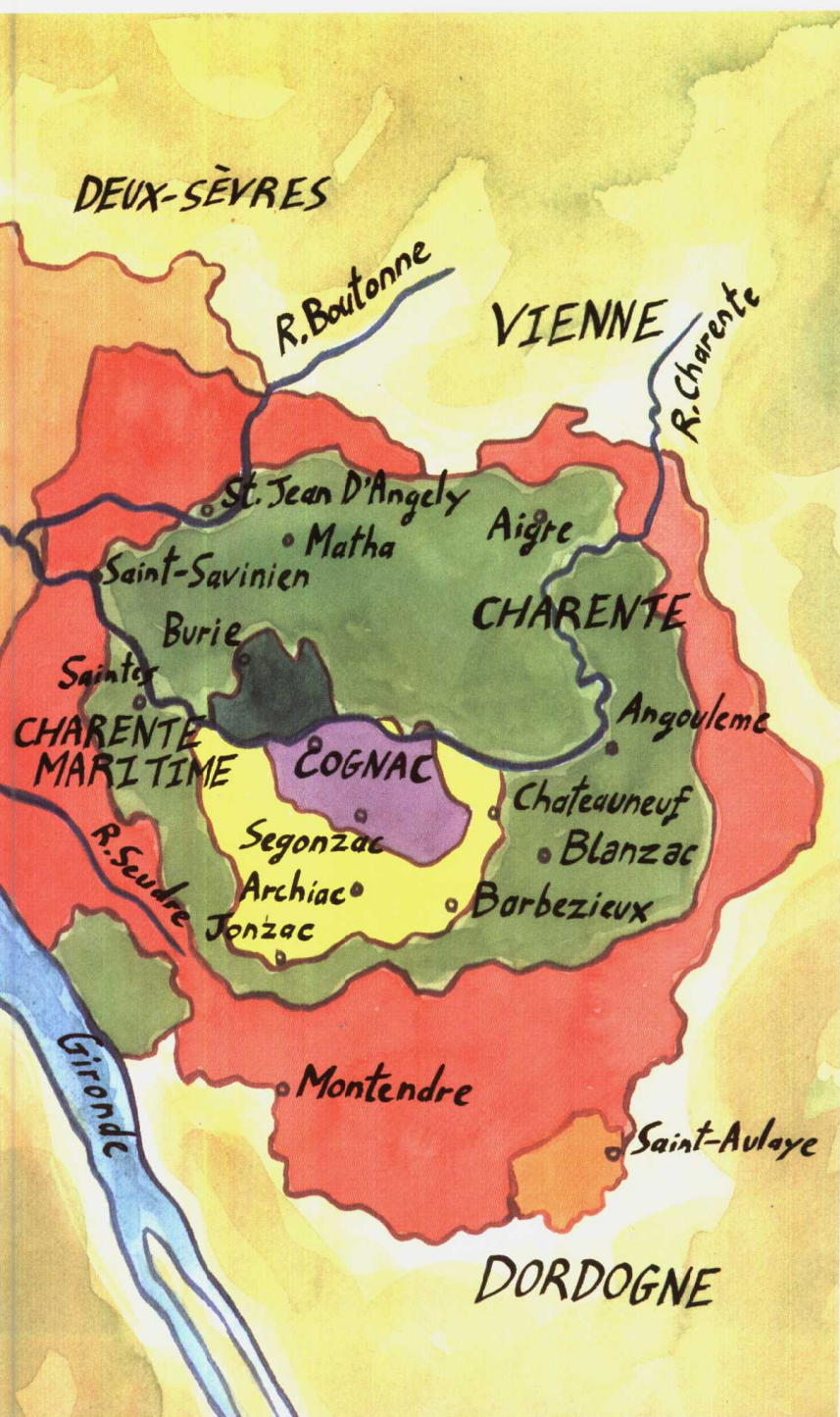
这地区的年平均温度是摄氏13.3度，夏天摄氏21.5度，冬天摄氏6.5度。许多地方景致可以和英国乡村风貌相媲美。

在其腹地，有个特殊的石灰岩地带，名曰大香槟(Grande Champagne)。很多酒评家都认为此地出产的干邑为各区中的极品，无论在香醇度和浓郁味感都是如此。



雅尔纳克市的夏朗德河







大香槟地区的属于雷米·马丁(Rémy Martin即人头马酒)的葡萄园

大香槟区美称为“头等种植园 (premier cru)”。那里有33 222公顷地生产葡萄，覆盖27个教区。锡干泽(Segonzac)村在其中央，而科涅克市在其西北边缘。它位于大西洋海岸线和夏朗德上游河谷高地之中间，形成了温和的小型气候带。加上白垩纪(Cretaceous period, 7 000万至1.3亿年前)留下了丰富的碳酸钙，使得它出产的干邑，至精至美，带有浓烈的花样的芬芳，需要用长桶藏酿经年，以养其至醇至美之品。

官方公认的六个区的第二把交椅是小香槟(Petite Champagne)区。地理上它是大香槟区的南部外围的半圆形。它有葡萄园39 196公顷，覆盖60个教区，囊括阿茨亚(Archiac)、巴卜休(Barbezieux)、夏朗德河畔夏托纳夫(Châteauneuf-sur-Charente)和戎泽(Jonzac)等镇。和它的素负盛名的邻区一样，它的干邑因其石灰岩土质而出名。

大香槟和小香槟的酒混合起来时，其成品便叫上等香槟(Fine Champagne)，供应量不下于大香槟地区原产之半。