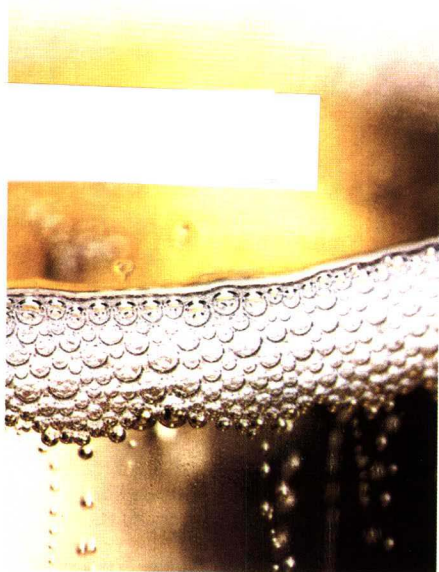


CHAMPAGNE

香槟



青岛出版社



香槟

品 · 味 · 生 · 活 · 丛 · 书

Complete Editions 编著

刘艳丽 译

栾雪梅 程 颖 审校

青岛出版社

图书在版编目(CIP)数据

香槟 / Complete Editions 编; 刘艳丽译. — 青岛: 青岛出版社, 2002
(品味生活丛书)
ISBN 7-5436-2669-1

I. 香... II. ① C... ② 刘... III. 香槟酒 - 基本知识
IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第103912号

La Dolce Vita — Champagne

Copyright©1999 New Holland Publishers(UK)Ltd.

本书由 New Holland Publishers 出版并授权青岛

出版社出版发行简体中文版本

版权所有 翻印必究

书 名 品味生活丛书——香槟

原 著 Complete Editions

翻 译 刘艳丽

审 校 栾雪梅 程 颖

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市徐州路77号(266071)

邮购电话 (0532)5814750 5814611-8662

责任编辑 杨 慧

装帧设计 杰人平面设计公司

印 刷 天时印刷(深圳)有限公司

出版日期 2003年1月第1版

2003年1月第1次印刷

开 本 1/40 (850 × 1168mm)

印 张 1.9

印 数 1-3000

ISBN 7-5436-2669-1

定 价 26.00 元

目 录

香槟传奇	(3)
善良的教士与朱丽男爵夫人	(4)
葡萄喜获丰收	(9)
奢侈享受	(17)
香槟的乐趣	(17)
选什么样的酒杯?	(23)
令人心驰神往的气泡	(25)
来上一杯	(29)
全球之饮	(50)
美酒佳肴	(58)
游览指南	(65)
香槟市语表	(70)



『香槟传奇』

“香槟发明之夜，
平静而普通。
他们想到了你，
想到我。”

——艾伦·杰伊·勒纳，《吉吉》



从巴黎城这座举世闻名的浪漫之都驱车东行约1小时，你就会看到风景如画的村庄和位于法国北部的香巴尼地区修剪整齐的葡萄园。这里就是世界上最浪漫、最温馨的葡萄酒——香槟的诞生地。

虽然有的葡萄酒也叫“香槟”，许多令人眼花缭乱的葡萄酒也有其过人之处，但只有这一地区生产并经官方分类的酒才有权冠以这一非它莫属、给人无限荣耀、欢乐和情趣，引起无限遐想的美名。

其实，香槟不是哪个特定的人发明的。不过，300多年前，在奥迪维莱修道院（Abbey of Hautvillers）生活了47年的教士兼地窖主佩里尼翁，不断改进酿造工艺和流程，称得上是一位关注香槟生产并使其完善的天才人物。

开始，他着力控制当地葡萄酒产生的气泡，这些气泡是在酿造过程中第二次发酵时产生的。后来，酒产生了大量气泡，美妙绝伦，吸引了众人的目光。我们至今仍享受着佩里尼翁教士留下的这笔宝贵遗产。品味着这世界上最豪华、最奢侈的美酒，享受着教士的恩赐，我们非常乐意听听那些关于他的传说，尽管好多都是他谢世后编出来的。

善良的教士和朱丽男爵夫人

香槟早期的成功，主要是因为其在凡尔塞路易十四的王宫里备受青睐。它在那里的首次露面还归功于奥迪维莱修道院教士告解室里的仪式呢！这表面看来没有一点关系，事实却的确如此。



泊默里青嶼屋一只
精雕细刻的青铜桶。

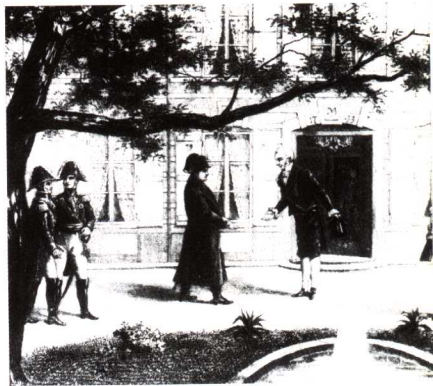


告解室是当地人向教士忏悔自己罪过的地方，经常光顾佩里尼翁教士告解室的常客中有一位叫让娜·德·梯也尔的男爵夫人，也有人叫她“朱丽男爵夫人”或“俏丽男爵夫人”。佩里尼翁教士总是对她那些人尽皆知的风流韵事宣布解罪，当然，他很不情愿这样做。

男爵夫人非常感激，答应帮助他提高酒的声望，作为报答。为此，向当时很有影响却毫无魅力可言的权贵马雷夏尔·德·克雷基百般献媚，要他带一箱酒去宫廷，马雷夏尔照办了。教士的酒在这里大获成功，路易十四马上把大部分酒预订下来，专供自己享用。

男爵夫人也兑现了与相貌丑陋的马雷夏尔的约定。她是这样说的：“用毫无欢乐的一夜换取一个永恒的成功，值得！”

18世纪，在埃佩尔奈和兰斯两地出现了第一批香槟屋即香槟制造厂。



拿破仑到埃佩尔奈看望好友让·米雷。

1789年法国大革命以前，路易十四突然神秘地宣称它不合时尚，香槟由此逐渐失宠，不见了昔日的辉煌，只剩下几个为数不多的酒迷每每听到瓶塞碰击屋顶发出的响声就精神大振、兴奋异常。令人欣慰的是，这一局面在1804年拿破仑登上皇帝宝座后得以扭转。

在布雷纳军校学习期间，年轻的拿破仑结识了好友让·雷米·默，让·雷米是埃佩尔奈一家香槟屋主的儿子。这家香槟屋就是后来饮誉世界的默-康东(Moët & Chandon)香槟屋。

让·雷米当上埃佩尔奈市长时，好友拿破仑已登上帝国皇位了。拿破仑对香槟情有独钟，这对香槟生意来说可不是坏事。没过多久，香槟又恢复了往日的光彩与地位，保持至今。

19世纪上半叶，香槟屋如雨后春笋般地出现。今天许多知名的香槟屋都是在1815年拿破仑滑铁卢战役大败后的25年间建成的。

1815年后，香槟业的经营方式发生了很大变化，开始是家庭作坊，后来出现了合并、接管等方式。不管形式如何多变，有一样东西却在不断走向成功与辉煌，这，就是人们辛勤劳动的结晶——香槟。

『葡萄喜获丰收』

香槟的制作



“心情愉悦时，情绪低落时，一人独坐时，我必饮香槟。

不饿，聊以娱乐；饿了，缓解饥饿。

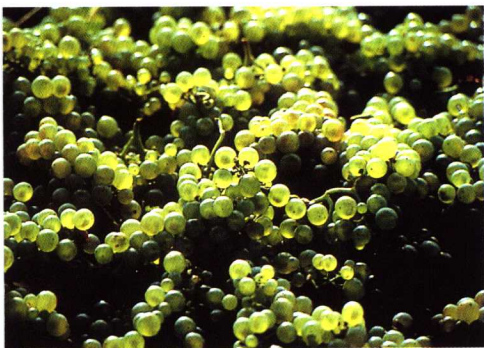
友人相伴，与之分享。

除此之外，我从不碰它——除非渴了。”

——莉莉·博林格夫人

葡萄产地无与伦比的土壤、凉爽宜人的气候、独特的地理环境，加上精心挑选、细心呵护的葡萄树，使其盛产的优质葡萄能酿出诱人的香槟。

葡萄产地一般种植3种葡萄，它们与白垩质的土壤、适宜的气候互为补充、融合，年复一年酿出精美的葡萄酒。这3种葡萄是黑皮的比诺·努瓦尔（Pinot Noir），它能增加葡萄酒的醇度，使酒可以长时间保存；黑皮的比诺·莫尼野（Pinot Meunier），它发酵快，有种水果的清香味；还有白皮的莎当妮（Chardonnay），它赋予香槟独特的细腻、精美与高雅。法律规定，酿造香槟只能使用这3种葡萄。



葡萄种植园要翻耕3次,以便使土壤通气,还要施肥,保持其清洁与肥沃。葡萄树要按规定剪枝以限制葡萄产量,保证质量。

9月末,葡萄开花后100天就可以采摘了,通常要靠手工,并把葡萄分出来。摘下的葡萄必须在几小时内榨成汁。榨汁共分3次,首次榨汁后,还要再榨两次。



酿造香檳的第一步。



香檳發酵過程中，
在燭光下檢驗香
檳的質量。



榨出的葡萄汁流进一个敞口的大缸或大桶中，进行第一次发酵。几个星期后，葡萄汁就变成了葡萄酒。冬末，经过几次渗析后，桶里的酒变清澈。酿酒师会对每瓶酒的质量进行等级评估，这时的酒不含碳酸，没有气泡。然后，把各种酒调配在一起，生成每个香槟屋所特有的风味，这就是有名的混合酒。这个阶段，酿酒师的技艺是至关重要的。许多香槟屋还会添加一点陈年好酒，来加强效果。

在混合酒中加入少量蔗糖和酵母，装入酒瓶，盖上瓶塞，放在深深的白垩地窖中。窖中还饰有华丽的浮雕，与酒在这种黑暗、寒冷的环境中发酵所带来的感官的愉悦相得益彰。



优质香槟的生产过程中，转动香槟仍为手工操作。

