

· 全彩珍藏本 ·

[英] 休·约翰逊 / 著

酒的故事

李旭大 / 译

凯歌香槟年度
最佳葡萄酒书大奖

《葡萄酒》杂志
年度最佳图书大奖

安德烈·西蒙
年度最佳酒类
图书大奖

格兰菲迪年度
最佳酒类图书大奖

国际专业烹饪协会
/ Seagram
年度葡萄酒烈酒
最佳图书大奖

《葡萄酒》杂志
/ Deinhard
年度最佳图书

英国葡萄酒公会
年度最佳图书大奖

《葡萄酒指南》
年度大奖

陕西师范大学出版社



酒的故事

“《酒的故事》是休·约翰逊的杰作，将他作为作家、品酒家和历史学家的多重天才融会贯通，臻于卓越境界。全书文字别有异趣、信息量丰富，有极高的可读性，举凡葡萄酒的方方面面，从于红葡萄酒的诞生，到新世界葡萄酒的崛起，巨细无遗，都有启人心智的章节进行专述。”

—蒂姆·阿特金

伦敦国际葡萄酒大师学会葡萄酒大师

英国《观察家》月刊专栏作家，《哈珀斯》葡萄酒和烈酒周刊总编

“葡萄酒复杂多端而又引人入胜的历史，以前几乎都是用法语写的。撰写这英语世界的首部关于葡萄酒的历史综览，还有谁能比妙笔生花的酒书作家休·约翰逊更合适呢？”

—简西斯·罗宾逊

国际葡萄酒大师，大英帝国勋章获得者

“这是一部葡萄酒的传记，展现了葡萄酒的真正风采所在：有趣、可口、动人、美妙，富有影响力；既是国王知己，又是平民之友；既是一种享乐，也是一桩生意。”

—埃里克·罗斯柴尔德男爵

波尔多五大酒庄之首的拉斐酒庄总监

“休·约翰逊先生的文字诙谐机智，神韵独具，充满热情，无愧于葡萄酒这个辉煌的主题。”

—约翰·朱利叶斯·诺维奇子爵二世

英国著名外交家和历史学家

ISBN 7-5613-3180-0



9 787561 331804 >

ISBN 7-5613-3180-0/I · 348

定价：312.00 元（共 12 册）

本册 26.00 元

全彩珍藏本

世界酒界权威
最伟大和最畅销的酒类图书作家

休·约翰逊

讲述

酒的故事_下

Hugh Johnson's STORY OF WINE

[英] 休·约翰逊 / 著

李旭大 / 译



陕西师范大学出版社





恋人游乐园酒吧

马奈 油画

1882年

伦敦科尔陶德研究中心

早在千年前的庞贝古城，酒吧的生意就很兴隆。近代的酒吧似乎兼具更多的功能，马奈最后一幅杰作《恋人游乐园酒吧》就是佐证。美丽的酒吧女郎落寞地站在满是喜庆的电灯泡包围的吧台后，如同瓶中的酒、盘中的水果一样可任人享用。

托考伊香精白葡萄酒

那场迫使英国人接受葡萄牙葡萄酒成为他们命运的“西班牙王位继承战争”同时也推动了欧洲另一端另外一种新奇而又非凡的葡萄酒的发展。1703年，也就是《梅休因协议》签署的那一年，特兰西瓦尼亚信仰新教的王子费伦茨·拉科齐率领军队反击信仰天主教的奥地利对他出生地匈牙利的占领。法国国王路易十四世为了分散法国的敌人奥地利帝国的注意力，干涉了这场战争。匈牙利在法国与特兰西瓦尼亚王子的夹击下前后受敌，使得奥地利不得不瞻前顾后。为了答谢路易十四世的帮助，费伦茨·拉科齐给他送去了自己的葡萄酒酿造的葡萄酒。“太阳王”路易十四世对来自费伦茨·拉科齐葡萄园的葡萄酒印象极为深刻。其实，到这个时候，拉科齐葡萄园的葡萄酒已经在欧洲东部有了一定的名气。但这种酒还没有销往巴黎。这种葡萄酒的名字用简化的匈牙利语说是：托考伊白葡萄酒。

在这本书中，我们很少提到东欧。在前面的几个章节中，在讲到希腊人、罗马人的时候，我们不时地讲过关于东欧葡萄酒的故事。到后来，东欧成了一个谁都可以介入的地方，谁都想把它纳入到自己的殖民地范围：凯尔特部落、一拨又一拨的匈奴人、汪达尔人、来自西伯利亚大草原的哥特人以及他们的后来者鞑靼人、然后是土耳其人。所有的这些人相继入侵过东欧，并在这里定居了下来，他们的定居点也越来越接近欧洲的心脏。直到1683年，这一系列的人侵与争斗一直在进行着。就在这一年，土耳其人对维也纳发动的最后一次围攻被瓦解击退了、摧毁了（同时，也切断了土耳其对欧洲各国首都的咖啡供应）。值得注意的是，在这场战争中，路易十四世并没有采取任何措施阻止土耳其人对他的竞争对手奥地利帝国的侵扰；而拉科齐似乎也照着路易十四世的样子去做。

长久的沉默并不意味着葡萄酒产业的荒废。如果说自从希腊人经由黑海把葡萄酒引进到多瑙河流域以来，这个地方是否有过一段时期没有葡萄酒，那么这种看法是很值得怀疑的。许多个世纪以后，正当罗马帝国皇帝普罗巴斯正积极着手在潘诺尼亚地区葡萄种植园栽种葡萄时，他遭遇到了死亡的命运。希腊人已经从东南出发一直沿着多瑙河和它的支流蒂萨河向上游迈进；而罗马人也从穿越潘诺尼亚平原从西面来。罗马人把他们的葡萄园遗产留在了巴拉顿湖、佩奇、维拉尼、塞克萨德周围地区，这些地方都在低奥地利和摩拉维亚。据说，罗马人的遗产影响很大，使用葡萄榨汁机成了西匈牙利传统的一部分；而在东部的多瑙河，那里的人们都是采用希腊人的踩压榨汁方式。

继罗马人之后，既不是匈奴王阿提拉和他的匈奴人，也不是紧随匈奴人之后的阿瓦尔人，更不是创建匈牙利国的马扎尔人有任何破坏葡萄园的动机。根据关于查理曼大帝的传奇，查理曼大帝对阿瓦尔人的葡萄酒爱不释手，带着这种葡萄酒回到了德国。10世纪时，匈牙利国王史蒂芬一世使马扎尔人转化成为信奉耶稣的基督徒。布达佩斯的青铜纪念碑可以帮助我们想像那些给人留下深刻印象的骑手的样子：他们的络腮大胡体现了海盗外表下面

牛仔的内在精神。随同马扎尔人前来的还有来自伏尔加河的保加利亚部落。这个部落就是卡利兹，他们因为自己的农业和葡萄园的种植方式而很受人们的尊敬。

在中世纪时，在一些开明君主的鼓励下，教堂按照惯例发挥着传播和稳定葡萄酒产业的作用。这些君主包括：贝拉四世，是他从意大利人和佛兰芒人那里引进了葡萄酒酿造技术；有名的葡萄酒爱好者马提亚·科尔文乌斯国王，他的国土从波希米亚一直到喀尔巴阡山脉。马提亚国王一直是匈牙利人喜爱谈论的话题，就像法国仁慈的亨利四世一样。他说，他所有的子民都应当有葡萄酒喝，而从事葡萄酒产业的人都是值得尊敬的。

如同莱茵兰地区从事葡萄酒产业的村庄从业者一样，在匈牙利那些尽职尽责种植葡萄园的农奴可以享有特权。在匈牙利，根据经验，人们把山地葡萄园与平地葡萄园区别开来。那些种植葡萄园的地区享有民主权、继承权和进入市场的特权；同时，他们也承担一些义务：他们要向国王宣誓效忠、服役，并且要参加集会以便对他们酿造的葡萄酒的质量进行检查。那些拥有特权的葡萄园都是用树篱围起来的。令人吃惊的是，在这么早的时候，人们就开始控制葡萄酒的质量了。所有的这些措施的结果是，诸如索普隆、索姆罗、埃格尔和德布罗这些地区的名声大振、名扬海外，远远超出了匈牙利，直到北部那些没有生产葡萄酒的国家和地区。波兰、俄国、瑞典和波罗的海沿岸国家纷纷到匈牙利寻找比法国等国的葡萄酒更有滋味、更浓烈的葡萄酒。匈牙利的夏天非常炎热；但它的大陆性气候在地中海的影响下已经温和了不少。匈牙利山区产的葡萄酒介于北部低度葡萄酒和古希腊昂贵的马姆齐烈性白葡萄酒之间。

在希望和恐惧之间

阿尔玛·苔德玛爵士 油画 1876年 私人收藏

人们尽职尽责地培育种植葡萄，为的是酿造出质量上乘的葡萄酒，繁荣葡萄酒市场。其实，早在古希腊时期，口味独特的葡萄酒就成为人们争相品尝的对象。画面描绘了一个半卧饮酒的希腊老人者，盯着手中握花的羞涩少女。少女情节是维多利亚时代的典型情节，维多利亚文化既以少女为纯洁象征，涉及她们又难免充满情色意味。



1526年，匈牙利葡萄酒这种繁荣的局面遭到了土耳其人灾难性的破坏。在奥斯曼土耳其帝国国王苏莱曼一世的率领下，土耳其军队在多瑙河莫哈奇摧毁了匈牙利的骑士军队。在此后的160多年里，土耳其人占领了匈牙利大部分地区。在这样的情况下，匈牙利葡萄酒产业并没有完全受到遏止：一方面，土耳其人因此可以征收一些税；另一方面，土耳其人自己也喜欢喝葡萄酒。在土耳其人的统治下，在匈牙利大部分地区，人们的士气都很低落。但是，并不是所有的匈牙利人都甘心被奴役。在匈牙利北部边疆地区，埃格尔人民对阿里帕夏的围攻进行了顽强的抵抗。正因为埃格尔人民的这种勇猛、顽强精神为他们的葡萄酒赢得了“牛之血”的称号。另外，从蒂萨河和博德罗格河河岸向上延伸的托考伊—海吉亚里亚群山也没有向入侵者提供什么如意的战利品。对于这里匈牙利人最大的威胁是土耳其人抓捕匈牙利人当奴隶：在伊斯坦布尔奴隶交易市场，匈牙利人能够拍卖到一个很好的价钱。

关于匈牙利北部这一地区的早期历史，我们知道甚少。如果凯尔特人在匈牙利种植葡萄，那么他们很有可能会在隆起的、排水较好的、面南的、陡峭的山坡上种植。如果是那些从多瑙河一直沿着蒂萨河来到这里的希腊人，他们也一定会做出同样的选择。公元2世纪，罗马人穿过了多瑙河建立了达契亚殖民地，也许是匈牙利人葡萄酒酿造的另一个起点。据说，在13世纪时，贝拉国王邀请意大利人到这里来，而那些意大利人则带来了他们最喜欢的葡萄品种。意大利人给这种葡萄起了一个神秘的名字：福尔明。福尔明葡萄、更为美味多汁、可口的哈斯雷维鲁葡萄酒和马斯喀特葡萄这三者酿造了现代的托考伊葡萄酒。

在这样好的自然条件种植出这样的葡萄，无论酿造出什么样的葡萄酒都应当是超出一般水平的葡萄酒。但是在土耳其人入侵之前，这种葡萄酒的特殊重要性没有得到展现。由于土耳其人的入侵，它逐渐成为遭受围困的匈牙利人为数不多的、有潜力的收入来源之一。16

围攻

油画 约17世纪

为征服奥地利而进军欧洲，奥斯曼土耳其帝国对维也纳发动了多次围攻。1683年，奥斯曼土耳其帝国皇帝卡拉·穆斯塔法对维也纳发动了最后一次围攻。在波兰骑士的帮助下，穆斯塔法被击败。波兰骑士非常喜欢托考伊葡萄酒。



世纪，匈牙利人的商业才能由于遭受到了怀疑而受到了考验。接下来，一个奇怪的情形出现了：匈牙利人尽力劝说波兰人到匈牙利去购买葡萄酒，可是波兰人却不愿意前往匈牙利，他们还称只有匈牙利人把自己的产品运送到波兰，他们才会购买。由于当时正与土耳其人交战，匈牙利人拒绝出售任何葡萄酒，因为他们害怕战士渴了没酒喝。波兰人的回复是，他们将雇佣巡游的苏格兰人作为他们的代理人，前往匈牙利、向东越过喀尔巴阡

山脉到摩尔达维亚、甚至到希腊去采购葡萄酒。摩尔达维亚曾出产一种烈性的“未成熟”的科特纳里葡萄酒，这种葡萄酒现在已经不存在了，但在当时它可是托考伊白葡萄酒的强有力的竞争对手。古波兰的首都克拉科夫是这种葡萄酒的贸易中心，这个贸易中心后来逐渐转向华沙。到16世纪末，克拉科夫的中心地位已经为华沙所替代。在贸易中心，希腊人、犹太人、还有苏格兰人扮演的都是中间人的角色。

1617年，当拉科齐家族获得沙罗什堡陶克庄园，并把它变成了从事葡萄酒产业的酒庄时，它才引起了人们的注意，从而走进了故事当中。在获得了沙罗什堡陶克酒庄之后，拉科齐家族就开始了长期的垄断该地区葡萄酒产业的活动。30年之后，拉科齐家族成了托考伊旧城堡的主人。三年之后，他们的管家以土耳其可能对匈牙利发起攻击为借口推迟了葡萄酒的酿造年期，而这一点肯定不是巧合。因此，传闻解释说，是发现的一种极好的霉使得堆放着的葡萄萎缩了，使葡萄皮变软了，从而酿造出了人们品尝到的最甘美的葡萄酒。如果这种说法是真实的话，这种霉比在德国莱茵高地区的发现要早120年。

正如拉科齐家族的管家所说的那样，1678年，土耳其人的确发动了对匈牙利的进攻，并劫掠了这一地区。这一次入侵是土耳其对匈牙利的最后一次劫掠行为。5年以后，在波兰国王的热心帮助下，土耳其人在维也纳遭受到了抵抗，并被击溃。1686年，土耳其失去了对布达佩斯的统治，哈布斯堡帝国把他们赶了出去。到这个时候，托考伊—海吉亚里地区的葡萄园种植者们已经开始在他们居住的火山岩石山上开挖用作酒窖的小孔隧道。这种隧道酒窖是世界上独具特色的酒窖：它非常低，人在里面是不能站直的；一排排靠着墙体摆放着的是小酒桶，这些酒桶是根茨木工村制作的，因此当地人就称之为“根茨桶”。放在这些酒窖的酒桶并没有加满，这样就可以让里面的酒在薄薄的酵母的作用下慢慢氧化；比起



托考伊白葡萄酒产自一个非常偏僻的、介于蒂萨河与喀尔巴阡山脉之间的省份。

不同种类的葡萄

要找到托考伊的福尔明葡萄与名字相同的福尔明（别名为皮诺特—格里斯，在阿尔萨斯是很闻名的阿尔萨斯的托考伊葡萄）之间的联系是一件非常诱人的事情。事实上，这两种葡萄是非常不同的：皮诺特—格里斯呈粉红色，果汁酸度低，福尔明则呈淡金黄色，果汁酸度也很高；另外，皮诺特—格里斯在匈

牙利就是有名的兹尔科巴拉特葡萄。

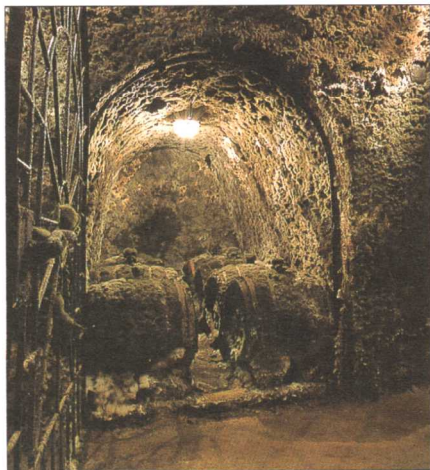
阿尔萨斯与托考伊葡萄之间一个细微的联系就在于：奥地利宫廷一直都喜爱喝阿尔萨斯葡萄酒，直到1683年阿尔萨斯被法国国王路易十四世专横地合并了，因此阿拉斯就成为托考伊地区所独有的酒庄。

赫雷斯的白色酵母，它的速度没有那么快，但是它发挥的作用是一样的，都是用来细微地改变葡萄酒的味道的。

费伦茨·拉科齐就是使用这种葡萄酒作为他的外交武器来拯救匈牙利的。在这个时候，匈牙利虽然摆脱了土耳其的殖民统治，但却又遭受着奥地利的压迫。不幸的是，拉科齐的外交努力失败了：奥地利及其同盟国（包括英国在内）赢得了这场战争。自此以后，哈普斯堡王朝开始了对长期以来多灾多难的匈牙利人的殖民统治。

哈普斯堡帝国土地辽阔，从达尔马提亚一直延伸到波兰，因此，托考伊白葡萄酒就成了帝国最好的葡萄酒。如同法国勃艮第公爵征用博纳的土地来种植葡萄园一样，哈普斯堡皇帝也征用了最好的葡萄园，并充分利用这些葡萄园，酿造最好的托考伊白葡萄酒，来迎合外国的君主。俄国的彼得大帝和普鲁士的弗雷德里克一世很快就喜欢上了托考伊葡萄酒。俄国沙皇甚至下令在圣彼得堡组建了一个匈牙利葡萄酒委员会以保证托考伊葡萄酒的正常供应；他还租种葡萄园（沙皇俄国的皇帝们禁止外国人买卖葡萄园），并把葡萄树从匈牙利带到克里木半岛来种植，希望通过这种方法酿造出自己的托考伊白葡萄酒。匈牙利那些没有运往维也纳、莫斯科、圣彼得堡、华沙、柏林或者布拉格的葡萄酒维安那、莫斯科、圣彼得堡、华沙、柏林和布拉格的托考伊葡萄酒也会被英国、荷兰和法国的贵族抢购一空。从葡萄酒的甜醇度来讲，也许除了一些王子教士在莱茵河地区的酒窖里的桶装葡萄酒之外，世界上再没有比托考伊白葡萄酒更甜醇的葡萄酒了。波尔图葡萄酒是“赤糖糊黑色的糖蜜”，而托考伊却是香气四溢的糖浆。

托考伊葡萄酒的制作方法及其甜度、烈度的测定与测量方法在当今世界上仍然是独具特色的。意大利的费勒年葡萄酒制作是根据普林尼描述的对甜醇度不同程度的浓缩方法酿造而成，托考伊白葡萄酒的制作方法与这种制作工艺比起现代的葡萄酒酿造技术更接近一些。在关于托考伊葡萄酒的传说中，提到的最多的就是托考伊香精白葡萄酒。这种葡萄酒仅仅是由装在桶或槽里的“葡萄”制作出来的。其实，放在桶里的已经不是葡萄了，而是一堆腐烂的葡萄泥；呈半葡萄干、半菌状，而且是靠它自己的重力滴出来的汁液，而不是用脚踩或者榨汁机榨的。



托考伊白葡萄酒是所有用“高贵腐烂”的葡萄酿造的葡萄酒的起源。它是在隧道般的酒窖里的半个酒桶的根茨桶里发酵成熟的。它的酿造是用来供应、迎合东欧和北欧各国宫廷的需要。沙皇对这种白葡萄酒赞赏有加，这一点可以从18世纪这个在莫斯科附近扎戈尔斯克的一座商行的前门的装饰中就可以看出来。



这样做，第一，造自身重力滴出来的汁液所含的糖分很高，很难发酵。在冰冷的环境下，这些汁液仍然是单纯的葡萄，但其粘度非常高、非常甜醇，味道也非常好；在倾倒的时候，缓慢程度就像倒糖蜜一样，而且无论如何也不是透明的。在这个时候，与其说它是一种饮料，倒不如说它是一种成分混合物。由于它非常奇缺，再加上它那撩人心扉的甜醇使得它成了一种极富传奇色彩的奢侈品。俄国的沙皇们和奥地利的大公们都把它看做是包治百病的灵丹妙药。当时，在北欧和东欧各国流传着许多传说，其中之一就是身体迟钝的王公贵族只是碰了一滴这样的葡萄酒就一下子从床上站了起来，也使得许多大家族四世、五代同堂。

不过，我认为为了使这种粘稠的液体更像一种饮料，葡萄酒商人在香精葡萄酒里面添加了白兰地。添加了白兰地之后，它就能阻止这种葡萄酒任何微弱的发酵的可能，从而使病人（在当时，人们很少把饮酒者用来指喝香精葡萄酒的人）觉得它使人更有力气，给人留下更深刻的印象。但我要指出的是：这种做法遭到了官员和专家的强烈反对，但是却并不出乎人们意料地被匈牙利设在沙托劳尔尧乌伊海伊市的国家酒窖（今天的托考伊葡萄酒总部）管理员认同。

被当作葡萄酒而不是什么治病的灵丹妙药出售的托考伊葡萄酒在匈牙利被称为奥索祖，而在德国则被称为奥斯布鲁赫。原来的酿造过程是：等待，一直等到香精葡萄汁从萎缩的葡萄里面流淌出来，然后把剩余葡萄的汁倒在这种香精葡萄汁里面，然后把它们放在一起踩。第一批踩出来的果汁用来发酵而酿造成奥索祖葡萄酒；第二批踩出来的果汁用来酿造二等葡萄酒，也就是我们知道的马斯拉斯葡萄酒。在质量上介于二者之间的（虽然没有一个明确的划分概念）是我们所知道的福迪塔斯葡萄酒。奥地利帝国的皇帝们喝的那种“极品”托考伊葡萄酒就是奥索祖葡萄酒与定量的香精葡萄酒的混合葡萄酒。

今天，葡萄酒的浓烈度是由一定的规则来控制的。这个规则是由一定数量定量的纯浓缩“奥索祖”葡萄果汁用来置换酒桶里“普通的”果汁。根据规则，用来置换“普通”果汁的纯浓缩“奥索祖”的最大量为6个定量，这样就能够酿造出一种高甜醇、几乎可以永久保存的葡萄酒。现在，仍然有少量的“极品”葡萄酒在市场上作为“香精奥索祖”葡萄酒。

在风调雨顺的年景里，所有晚采摘的葡萄“奥索祖”都会“高贵地腐烂”。位于博德罗格河与蒂萨河交汇处上方的山区常有秋雾，就如同加伦河和锡龙河以同样的效果把它们湿润的空气分散在苏特恩和巴尔萨克地区一样。而在其他的年景里，由于秋天的阳光暖暖地照射着，使得山区没有一点烟雾，因此，这些葡萄不是长熟腐烂了，而是变成了葡萄干。因此，这种葡萄里面含有的香精就特别少，味道也不是那么甘美。

在整个18世纪，华沙是托考伊白葡萄酒的鉴赏中心。据说，在华沙著名的福凯尔商行保存有自1606年以来的各种佳酿。这里的酒瓶都是头朝上放着，软木塞每6年换一次。尽管哈普斯堡王朝非常妒忌，但是托考伊白葡萄酒一直供不应求。由于人们认为奥地利葡萄酒比不上托考伊葡萄酒，因此哈普斯堡王朝下令：每出口一桶一流的匈牙利葡萄酒，就必须搭配上一桶相当乏味的奥地利葡萄酒。

这些对我们来说是无关紧要的：托考伊白葡萄酒对于《葡萄酒的故事》的意义就在于，它是一种简单而又烈性的葡萄酒。只要在一一定的自然条件下，一个高贵的的人捧场，一种更好的葡萄酒自己就会产生出来的。这种酒给人以非常深刻的印象，它甚至产生了政治影响。实际上，更为确切地说是世俗的人会慕名而来的。

赫鲁特康斯坦西亚葡萄酒

1861年，法国博学之士安德烈·朱利恩出版了一本骇世惊俗之著作，它无所不包，总括了世界各地各种葡萄酒，并对它们加以分类。朱利恩的巨著就是《世界葡萄种植园地形学》。这本书无所不包，因为它包括了所有为人所知的葡萄酒的种类以及产地；除此之外，这本书还无所不晓，因为它还包括了许多在非洲、亚洲、美洲、东欧、海洋上的小岛、兴都库什山的关口等人们想都没有想到的地方的各个角落处所产的葡萄酒、及其葡萄园。在书中，他记载了这些葡萄酒产地的土壤情况、葡萄的种类、葡萄酒的产量、通常的价格；通常还附带一些摘录，甚至包括那些鲜为人知的葡萄园的信息。例如：书中讲到一个叫“格雷西斯”的地方就值得我们去探询。朱利恩还告诉我们说，这个地方就是亚速尔群岛的一个小岛，这里出产的葡萄酒品质低劣，所以，大部分的葡萄酒都蒸馏成了白兰地。

朱利恩的书中最值得人们注意的：他竟然厚颜无耻地把世界上所有的葡萄酒按质量分为五大类，并把各种葡萄酒归到这五大类当中的一类。的确，很少有人会花费太多的精力考虑叶卡捷琳诺斯拉夫的哥萨克人酿造的葡萄酒是划分为四类呢，或者阿拉斯拉罕郊区的贝格尔夫将军镇所产的葡萄酒该划分为五类。在谈到另外一种酒的时候，他更为大胆：他把这种酒排在仅次于托考伊白葡萄酒之后，并宣称这种葡萄酒是世界上最好的葡萄酒之一。朱利恩大胆推崇的这种葡萄酒就是非洲南端好望角的康斯坦西亚葡萄酒。根据当时这种葡萄酒在欧洲的销售价格，我们可以说朱利恩推崇这种葡萄酒似乎没有什么虚妄之词，或者至少可以说他的这种观点在当时的人们所接受的。

不过，更令人感到惊奇的是康斯坦西亚与托考伊这两种葡萄酒的名声几乎在同一时期达到了顶峰。在那个有着散发着泡沫的香槟葡萄酒、波尔多一流红葡萄酒、托考伊白葡萄酒、一流的波尔图葡萄酒的时代，新世界竟然出产一种为公众所接受的一流的葡萄酒，我们不能不说那是一个奇迹。也许在17世纪，康斯坦西亚葡萄酒也正处于初期的探索阶段。不过，康斯坦西亚葡萄酒向我们证明了：即使在很落后很荒野环境中，无尽的辛勤劳动也会创造奇迹的；同时，当人们停止了辛勤劳动，高质量的产品质量也就不再高了。

早在15世纪末，葡萄牙航海家绕道非洲南端，发现了好望角。然而，对他们来说，这里只是荒野一片：这里除了稀疏居住的一些野人之外，并没有什么值得他们关注的地方。他们要寻找的是盛产香料的城市，因此他们继续朝印度的方向航行。荷兰的航海家也不例外：到了好望角，他们除了到贴布尔湾的淡水河把水桶装满了淡水、采摘了几捆用来止血的酢浆草之外，别的什么也没有在意，然后就起航继续向东航行了。后来，荷兰人在爪哇岛的巴达维亚（印度尼西亚首都雅加达旧称）建立了贸易港口，在荷兰与印尼之间有了定期的船队。也只是到了这个时候，根据逻辑推理，荷兰人才在好望角建造了定居地，但是也没有指望这里能够有什么大的发展。1652年，约翰·凡·里贝克在好望角建造了第一个永久

定居地——贸易站兼农场，为他的雇主“荷兰东印度公司”补给贮备物资。1654年，他写信给17个主管，请求他们送一些葡萄插条。荷兰东印度公司不辞辛劳地从莱茵河兰地区取来了葡萄插条，并把它们缝在潮湿的小帆布袋中。也许是由于帆布袋太潮湿的缘故，这批葡萄插条没有成活。

1655年，荷兰东印度公司再次送来了一批葡萄插条。这批插条来自德国、法国、西班牙和波希米亚，这一次的运送也比较成功。1659年，好望角第一批葡萄榨汁：这批葡萄是法国的马斯喀特葡萄酒，共酿造15升葡萄酒；“西班牙的汉尼普特葡萄酒”还“没有成熟”（汉尼普特就是现在的非洲白葡萄酒）。汉尼普特有时称汉尼波普，是在好望角的荷兰人用来指古代的马斯喀特葡萄酒的；这种葡萄酒是由亚历山大城的马斯喀特，是从东地中海引进到马拉加的作为那里的主要品种的，它在加那利群岛也有种植。加那利群岛可能是一个补给站，因此，这里的葡萄最终在南非落了脚，后来又被引进到澳大利亚。

尽管里贝克在好望角种植葡萄成功，但是“荷兰东印度公司”并没有打算在这里发展葡萄酒产业。对这些荷兰人来说，种植水稻、出产大米用来养活奴隶才是最重要的。荷兰东印度公司曾经被描述为“厚颜无耻的强盗和商业化的新教主义最营利的混合物”。该公司只允许少数几个挑选的、希望头脑是清醒的曾经是奴隶、后来获得自由的公民为了他们自身的利益在农场种植或者在当地销售葡萄酒，任何希望凭借葡萄酒产业发财的人都应当把所有葡萄酒运往巴达维亚。渐渐地，荷兰在东印度群岛的代理人意识到：如果他们想要喝到可以喝的葡萄酒的话，他们最好是鼓励好望角从事葡萄酒产业，并从阿尔萨斯调一个葡萄酒酿造师、运送一套榨汁机和一个制桶工人到公司在勒斯滕堡的农场去。25年以后，凡·里贝克在好望角的定居地仍然只有189名欧洲定居者，其中117名儿童；另外还有191名奴隶。

1679年，荷兰东印度公司派了一名新的指挥官到达了好望角。他就是西蒙·凡·德斯泰尔，也就是他把真正的繁荣和文明生活带给了好望角。德斯泰尔出生在印度洋一个东印度职员的家庭。当他还是一个孩子的时候，在锡兰岛，他目睹了父亲被谋杀的场面，而他的母亲（据说是一个欧亚混血人）则死于巴达维亚。后来，他返回到了阿姆斯特丹并参了军，同英国人和法国人作战。由于表现突出，他成为东印度公司一名备受重视的官员。1679年，也就是当他40岁的时候，东印度公司派他前往好望角担任那里的指挥官。在他的随员当中，有一个法国葡萄种植、葡萄酒酿造师。到任后，他在内陆一个长满林木的山谷建造了新的定居点：斯泰伦博斯。1685年，荷兰东印度公司挖空心思使得公司将贴布尔山后的一座庄园授予给了他（这是有悖于该公司的惯例与法律的）。这个庄园非常大，事实上它差不多有当时整个阿姆斯特丹那么大；而根据一般的土地授予规定，这个庄园是规定的15倍那么大。德斯泰尔把这个庄园命名为“康斯坦西亚”——它的命名也许是根据该公司的一艘船的名字，也许是他钦佩的一种荣誉的品质。根据传说称，它是根据他的亡妻来命名的，不过，这种说法是错误的。他的妻子叫乔安娜，当时就留在阿姆斯特丹，后来她再也没有看到她的丈夫和孩子。

凡·德斯泰尔以惊人的速度把康斯坦西亚建设成为一个几乎是王侯般的豪华庄园。在庄园四周，都种植了成排成排的欧洲橡树，用来抵挡具有破坏性的东南大风，在道路两旁种植上当地的银树，一直通向他的主楼官邸。在他那奢华的花园中，种植着各种各样的果树，但他还是把大部分的精力都花在葡萄园里。1692年，在巴达维亚，有了第一个关于康斯坦西亚葡萄酒的品尝记录，“康斯坦西亚产葡萄酒比外销葡萄酒的质量要高得多，但很明显这种葡萄酒的数量极其有限。”到1705年（也就是拉科齐伯爵将托考伊白葡萄酒献给路易十四世的那一年），F·瓦伦丁在《好望角概述》一书中写道，“令人回味无穷的康斯坦西亚



好望角的葡萄园

好望角的气候最适宜从事葡萄酒产业，但是荷兰的早期定居者很少有人有能力、或者有这样的气魄去做这件事情。后来，西蒙·凡·德斯泰尔总督在这里创建了这个新的殖民世界第一流的葡萄园，酿造了第一流的葡萄酒。

红葡萄酒……在烈度上没有需要改进的地方，超过了最好的波斯葡萄酒或者意大利的‘基督之泪’——浓烈甘美的红葡萄酒；另外，康斯坦西亚庄园还出产一种特别好的、事实上是最好的‘斯泰恩韦恩和克里斯塔尔韦恩’葡萄酒，其味非凡、令人回味无穷，只有真正微妙的味觉才能把它与最好的托斯卡葡萄酒（指托考伊白葡萄酒）区分开来……”

F. 瓦伦丁拿康斯坦西亚葡萄酒与波斯葡萄酒相提并论实在是可笑。据其他的资料得知，波斯葡萄酒被带到了好望角。这些葡萄酒来自伊朗的设拉子吗？斯泰恩葡萄是用来酿造白葡萄酒的葡萄，是从卢瓦尔河流域引进的，而且也是好望角最受欢迎的葡萄。至于说克里斯塔尔韦恩来自哪里，只能靠推测了……事实上，它可能就是“最好的托斯卡葡萄”了。

今天，我们有足够的资料对早期的康斯坦西亚进行研究。根据这些资料，我们可以看出完美主义在康斯坦西亚的葡萄酒产业方面得到了体现。1710年，到康斯坦西亚的一个参观人员写道，“我看到葡萄榨机房里摆满了酒桶……那些木制品和所有的工具都被冲洗得非常干净和洁白。”凡·德斯泰尔种植了很多种类的葡萄，但葡萄的命名却很混乱。例如，“法国白”是指西班牙巴洛米诺葡萄的变种，这种葡萄是用来酿造雪利葡萄酒的；“绿葡萄”是指法国的赛来雄葡萄对塞米特的称呼，然而却没有人知道“庞泰克”是什么，尽管你可以猜测它来自法国的波尔多。德斯泰尔似乎还种植了“斯泰恩”。不过，使斯泰尔名扬海外的还是马斯喀特葡萄的变种。

马斯喀特葡萄的亚族系谱非常复杂。凡·德斯泰尔的西班牙汉尼普特就是亚历山大城的白葡萄；他的“弗兰蒂格耐克”就是“小粒种密斯嘉”葡萄的变种，这是个最优良的品种，但也是最容易变异的品种：至少说在颜色上是这样的，从白色到暖棕色不等。既然斯泰尔出售有白色和红色马斯喀特葡萄酒，那么他也可能用一种真实的暗色马斯喀特，即汉堡马斯喀特葡萄：一种低等的酿酒葡萄，但吃起来味道却很鲜美。作为选择，他可能用一

种非马斯喀特红色变种葡萄酒与他的甜红葡萄酒混合。无论如何，他酿造的白葡萄酒是不错的；但是他的康斯坦西亚红葡萄酒虽然不是那么烈，但却非常的醇香、和谐完美，也因此而变得非常有名。如果把这种酒放在酒窖里放上几年，使它变成陈年老酒，它就成了透明的浅黄褐色——这就证明如果不是陈年老酒的话，它可能是深红色葡萄酒。

上面所讲述的是康斯坦西亚葡萄酒昙花一现，所以讲述得也比较简单。1691年，斯泰尔出任荷兰驻好望角总督，1699年退休；他的那个其貌不扬、令人讨厌的儿子威利·亚德里安安继任好望角总督。不久以后，斯泰尔因失宠而被召回荷兰，并于1712年去世。西蒙·凡·德斯泰尔去世以后，他苦心经营的“帝国”被分割开来。康斯坦西亚庄园的2/3是葡萄园，共分三部分：赫鲁特、克莱因（包括大、小克莱因）和康斯坦西亚。康斯坦西亚庄园分割之后，克莱因这一部分移主，由它的新主人约翰尼斯·科林来经营；科林担负起了使好望角再一次酿造出出色葡萄酒的重任。

显而易见，科林是一位非常精明的商人。他把葡萄酒定期出售给荷兰东印度公司，以确保他的葡萄酒能够引起荷兰市场的关注。他销售的白葡萄酒价格是红葡萄酒的两倍，而且从邻近的葡萄园采购葡萄酒以满足需求。1733年，康斯坦西亚的赫鲁特葡萄酒再一次在市场销售，而科林也能够将这些产业联合起来。1734年，当科林去世的时候，克莱因和赫鲁特的所有权问题变得复杂起来，不过，这两个部分在外人看来是一个葡萄酒庄园，而且也保持着这种状态。不过，这样却给他的遗孀的有生之年留下了不清白的名声。

好望角的过客们为我们留下了18世纪40年代关于好望角酿酒技术与科学十分详尽资料。从这些资料当中，我们清楚地知道：在酿酒过程中，荷兰人使用了硫磺；不过，在使用的过程中，他们非常小心。他们使用硫磺的目的是阻止葡萄酒发酵，不要让它发酵得太干。葡萄酒一旦停止发酵，他们就把葡萄酒倒腾过来倒腾过去，需要倒腾多少次就倒腾多少次。一个德国的参观者描述称他们判断发酵是否已经停止是通过“酒桶的桶孔来听的：只要葡萄酒不再发出声响，就说明葡萄酒已经停止发酵了。因为只要葡萄酒的声音不完全安静下来，那就说明里面有刺激物，就好像有一只螃蟹一样”。

瑞典两位著名的植物收藏家记录了他们的看法：斯帕雷曼和通贝里分别于1772年和1773年在前往日本的途中经过好望角，因此记载了他们对康斯坦西亚葡萄酒的看法。斯帕

南非赫鲁特康斯坦西亚庄园

赫鲁特康斯坦西亚庄园的葡萄酒窖凉爽的高尖、白漆涂抹的建筑风格，也就是有名的建筑风格。1790年，它的山形墙上用酒神巴克斯的浮雕装饰，这标志着这种酒具有波尔多葡萄酒的质量。



曼认为：康斯坦西亚葡萄酒质量与“某些独特的葡萄园”的土壤关系极为密切；而桑伯格则认为这是这里的地理位置决定了这一切，而不是土壤；而其他同样好的位置也能酿造出同样好的葡萄酒。

事实上，无论是土壤、还是地理位置都不是重要的决定因素，而最重要的是经营葡萄酒产业的人。这一点从赫鲁特康斯坦西亚庄园这个例子就能够看得很清楚。18世纪70年代，赫鲁特康斯坦西亚庄园因为经营不善而处于一种走下坡路的状态，因此，斯泰伦博斯有钱的中年男子、土地所有者亨德里克·克卢蒂就把它买过来了。克卢蒂“拥有100多个奴隶，过着衣来伸手、饭来张口的舒适日子”。克卢蒂将庄园买过来之后重新种植葡萄园里的葡萄；1790年，他又建造了一个新的、当时最好的南非荷兰建筑风格的酒窖。好望角的农民们建造的房屋简单、朴实无华，但是却极有吸引力，它的特点是：在一堵很长的墙中间、门上方有一个山墙；如果房屋着火的话，山墙就能防止门廊燃烧，以免烧到房顶；而且长钩形的柱子用来支撑屋顶的，这样，出口就必须保持畅通。在赫鲁特康斯坦西亚，这种有条理的山形墙是用作一个巴洛克风格的神神雕塑的框架的。雕塑代表着朱庇特的司酒美少年盖尼米特跨在一只鹰身上，他的周围是欢呼雀跃的女司酒者环绕着；雕像的背景是椭圆形的酒桶和帷帘，所有的这一切装饰在好望角每一个白得刺目的农舍上面。

亨德里克·克卢蒂把他的100多个奴隶用在了非常特别的用途上。为了寻求完美，他把奴隶们配置在葡萄园中间，只要有一只害虫斗胆落在葡萄上，他们就会立即除掉它。克卢蒂有一个经营葡萄园的头脑，酿造了极好的葡萄酒；但不幸的是，他的商业运作能力却很差。1793年，他犯了一个致命的错误——他同荷兰东印度公司签订了一个永久性和同：在没有通货膨胀津贴的情况下，每年以固定价格向公司出售60桶最好的葡萄酒。不过，他并没有活到灾难降临的时刻。1794年，他的儿子亨德里克接手经营了产业之后就不得不面对这个问题。另外，亨德里克还有一个更为急迫的问题要面对：英国的入侵。

1795年，英国人在好望角登陆，并且很快就摧毁了弱小的荷兰军队。亨德里克·克卢蒂率领着斯泰伦博斯的骑兵，与英国人在能够看到康斯坦西亚庄园的梅曾贝赫展开了战斗。由于双方兵力悬殊太大，所以可以说几乎没有什么战斗可言。

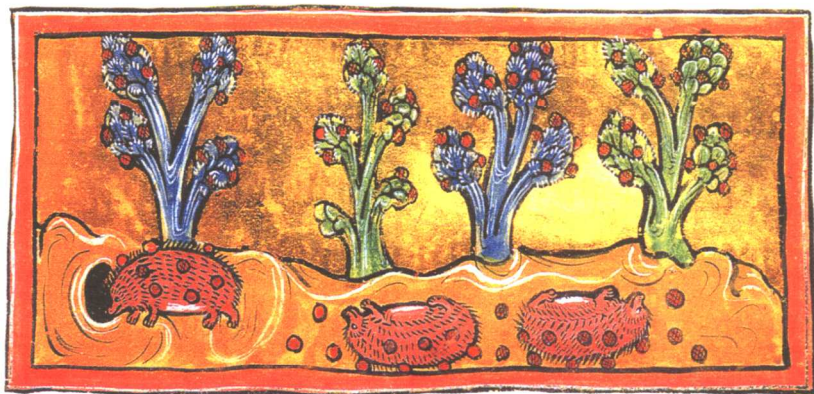
好望角变成了英国人的管辖地之后，他们并没有干涉好望角定居者平静的农耕生活。定居者们现在要面对的是一套新的官僚机构和更多的观光客。在回忆录中，我们还能够听到英国上层阶级的那种无精打采的声音。我想罗伯特·珀西瓦尔是很典型的一个，他甚至懒得去找亨德里克·克卢蒂。“那个能酿造出这种味道甘美的葡萄酒的农场是一个荷兰人的，X先生……（农场）长期以来一直都是他的家族的……”多少有些让人感到吃惊的是，珀西瓦尔没有什么心情去找这位X先生。他和朋友只是给了康斯坦西亚庄园的奴隶们几个小费，这些奴隶便带着他们观看了整个庄园——包括对葡萄酒的品尝。

康斯坦西亚葡萄的种植

如果你需要证据来证明欧洲人、甚至法国人对康斯坦西亚葡萄酒态度是认真的，那么下面这段话就可以证明，这是摘自著名的《普通与独特葡萄酒概念》：

好望角驰名海外的葡萄树曾经在法国博纳及其周围地区种植过。令人感到奇怪的是，这种植被只在好

望角才取得了成功；在其他地方它一直在退化。法国皇妃和康蒂王子询问巴黎的布鲁耐特先生：为什么同样的葡萄品种，他们酿造的葡萄酒就没有博纳酿造的好呢？布鲁耐特回答说，那是因为他们不可能把那里的土壤和阳光同葡萄树一块运过去。



驮着葡萄的刺猬

绘画 约15世纪

葡萄酒不仅能酿制成醇美的葡萄酒，它与动物还有许多有趣的故事。这是一幅15世纪的一本寓言集中的插图，表现的是刺猬在葡萄树下摇葡萄，把它们摇下后，用自己身上的刺扎起葡萄，把它们驮回洞中以喂养嗷嗷待哺的小刺猬。画面刻画得生动有趣，两个刺猬正伸卧着扎葡萄，还有一个刺猬早已大功告成，喜滋滋地往家里赶，充满了浓浓的自然情趣。

至少说，珀西瓦尔还是挺欣赏康斯坦西亚葡萄酒的。“那细腻、爽口的味道主要归功于在培育、榨汁、促进葡萄树生长的过程中给予的细心照料……叶子、茎没有受到损害。”他写道，“……榨汁时候，把青葡萄与成熟的葡萄分开，这与其他荷兰农场主的做法不一样。”他还补充说，“每次喝的时候总想多喝几杯。”

1814年，英国人对好望角的拥有权得到了确认。不过，英国人当时似乎并没有意识到大英帝国的版图上多了好望角这么一小块土地却解决了350年以前失去波尔多之后一直存在的一个问题，那就是：属于的、满足英国本土葡萄酒的需求问题。英国海军大将纳尔逊指出，好望角是一个重要的食物站，并称之为一个“巨大的酒店”。

英国人在开始的时候只对好望角有名的康斯坦西亚葡萄酒感兴趣。英国人向当地居民保证他们是自由人，他们不再“受‘东印度公司’控制与压迫……谁都可以自由买卖（葡萄酒）”。英国指挥官亨利·克雷格爵士发现克卢蒂的父亲与东印度公司签署的协议有可乘之机，马上就忘记了他关于控诉东印度公司压迫等各种丑恶行径的演说以及他那给定居者自由的承诺。他不顾克卢蒂的抗议，把这份协议交给了英国新任总督麦卡特尼勋爵，要求他继续实施那份合同。这样，他们就可以按照承诺的价格保留每个葡萄园最好的葡萄酒，这就给了在好望角的英国官员们一笔飞来的财富——而他们实际上是没有权力享受的，另外，把另外一部分发往英国让“国王陛下处置”。

根据已经签订的合同，克卢蒂事实上把大部分的产品都交给了英国人，在这种令人难以忍受的情况下，他一直没有降低标准，可以说他是一个极其值得称道的人了。到这个阶段，康斯坦西亚葡萄酒已经是闻名世界了。法国的拿破仑一世此时被流放在南大西洋的圣赫勒拿岛，他喜欢喝这种葡萄酒为世人所知；法国国王路易·菲力普也顺应潮流加入到赞美康斯坦西亚葡萄酒的行列。然而，英国政府不仅断绝了康斯坦西亚葡萄酒生路，而且还解散了生产这种奢侈品的劳动力。1799年，麦卡特尼秘书马罗书写了一份关于与美洲进