

图书在版编目 (CIP) 数据

世界经典文化故事 / 丁伟等编译.

— 西安: 陕西师范大学出版社, 2005. 1

ISBN 7-5613-3180-0

I. 世… II. 丁… III. 故事—作品集—世界

IV. I14

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 118963 号

图书代号: SK4N1152

世界经典 文化故事 丛书

本书中文版由 Octopus Publishing Group Ltd. 授权独家出版

Hugh Johnson's **STORY OF WINE**

by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.

2-4 Heron Quays, London E14 4JP

Copyright © Octopus Publishing Limited 1989

Text copyright © Hugh Johnson 1989

Maps and Graphics © Octopus Publishing Group Ltd 1989

All rights reserved

Licensing Agent: Asia Pacific Offset Ltd., Hong Kong &
Guangzhou Culture Media Company (www.bookgate.com.cn)

世界经典文化故事丛书 (第二辑)

全彩珍藏本 / 酒的故事

[英] 休·约翰逊 / 著

李旭大 / 译

责任编辑 / 周宏

出版发行 / 陕西师范大学出版社

经销 / 新华书店

印刷 / 北京世艺印刷有限公司

版次 / 2005 年 4 月第 1 版

2005 年 4 月第 1 次印刷

开本 / 850 × 1230 毫米 1/32 82 印张

字数 / 1000 千字

书号 / ISBN 7-5613-3180-0 / 1 · 348

定价 / 312 元 (共 12 册)

· 全彩珍藏本 ·

[英] 休·约翰逊 / 著

酒的故事^上

李旭大 / 译

《葡萄酒》杂志
年度最佳图书大奖

格兰菲迪年度
最佳酒类图书大奖

凯歌香槟年度
最佳葡萄酒大奖

安德烈·西蒙
年度最佳酒类
图书大奖

国际专业烹饪协会
/ Seagram
年度葡萄酒类酒
最佳图书大奖

《葡萄酒》杂志
/ Deinhart
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





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，从干红葡萄酒的诞生，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·罗斯蒙尔德男爵

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^上

Hugh Johnson's STORY OF WINE

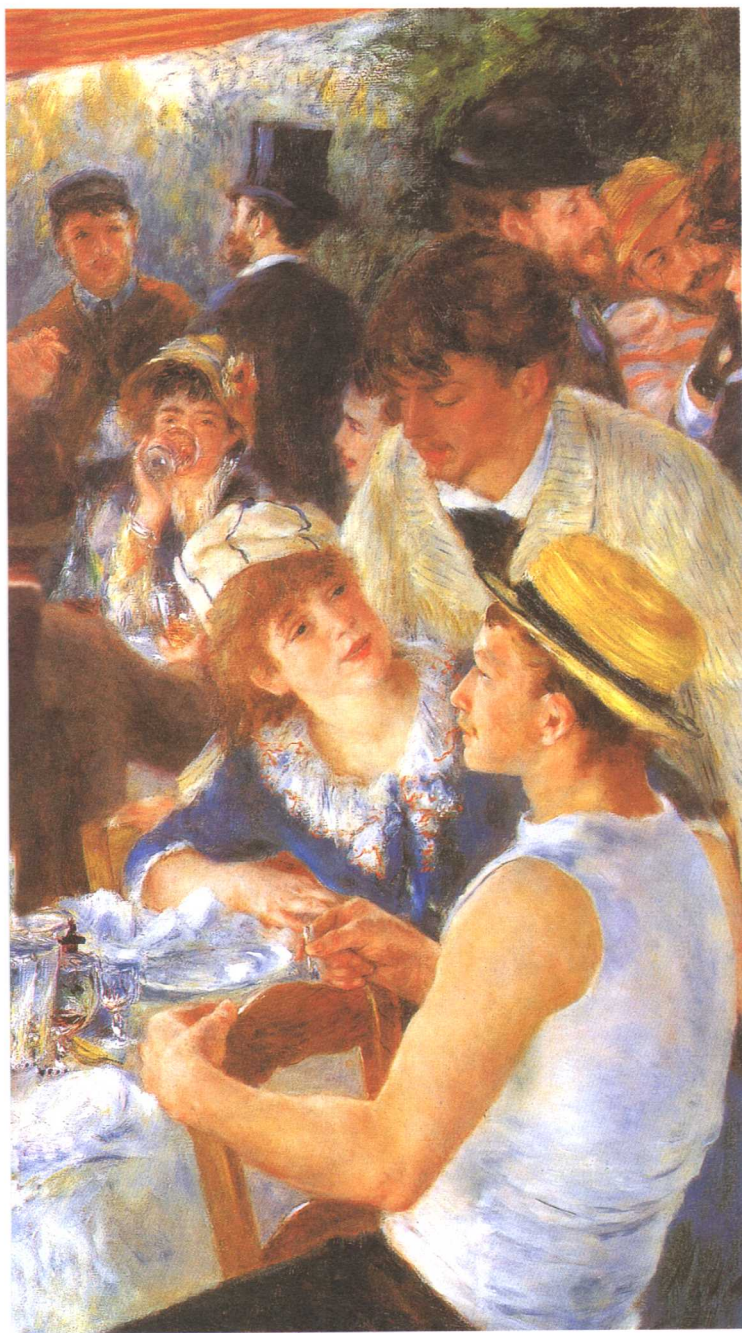
[英] 休·约翰逊 / 著

李旭大 / 译



陕西师范大学出版社





游船聚会的午餐

雷诺阿 油画

1881年

著名的印象派画家雷诺阿喜欢将事物的情调和留给自己的印象表现出来。1881年的夏天，雷诺阿在福尔奈斯餐馆的阳台上开始创作这幅表现巴黎人是如何度过悠闲时光的画。画面中的人们神情各异，或在和玩伴交谈，或在逗小狗玩，或在品酒。



画有狄俄尼索斯与海豚的酒杯

艾克斯卡斯 酒杯

希腊 公元前540年



官员因赫莱特那克特和他的妻子胡的石灰石石碑

埃及 约公元前2160—

前2040年 大英博物馆



圣杯

镀金银杯 约11世纪



酒神巴克斯

青铜雕像 波克郎

约公元2世纪

目录

第一部分

- 第一章 排解烦恼的力量 / 11
- 第二章 第一次踩酿葡萄 / 15
- 第三章 君王和他们的葡萄酒 / 23
- 第四章 希腊：紫红色的海洋 / 34
- 第五章 品味酒神 / 45
- 第六章 关于农村问题 / 57
- 第七章 犹太人的生活与基督教仪式 / 70
- 第八章 葱郁之园 / 76

第二部分

- 第九章 圣酒的希望 / 95
- 第十章 帝国的继承者们 / 108
- 第十一章 中世纪葡萄酒的酿造和品味 / 120
- 第十二章 修道院及其统治 / 128
- 第十三章 英格兰和加斯科涅：
波尔多红葡萄酒的诞生地 / 136
- 第十四章 威尼斯商人 / 148
- 第十五章 卡斯蒂亚征服 / 157
- 第十六章 雪利酒的保藏 / 166
- 第十七章 饮料革命 / 173
- 第十八章 海上的马车夫 / 181
- 第十九章 酒壶和酒瓶 / 189

第三部分

- 第二十章 波尔多的复兴 / 197
- 第二十一章 第一个完美主义者 / 207
- 第二十二章 波尔图葡萄酒 / 216

- 第二十三章 托考伊香精白葡萄酒 / 228
- 第二十四章 赫鲁特康斯坦西亚葡萄酒 / 234
- 第二十五章 不朽的岛屿 / 241
- 第二十六章 波尔多大戏院 / 249
- 第二十七章 勃艮第葡萄酒 / 263
- 第二十八章 巴黎的酒吧 / 273
- 第二十九章 内阁葡萄酒 / 279
- 第三十章 一次能喝三瓶葡萄酒的人 / 286

第四部分

- 第三十一章 大革命期间及大革命以后 / 299
- 第三十二章 酒铺和门房 / 308
- 第三十三章 香槟的传统 / 319
- 第三十四章 约翰·牛的葡萄园 / 329
- 第三十五章 东海岸，西海岸 / 344
- 第三十六章 黄金时代 / 358
- 第三十七章 关税同盟 / 371
- 第三十八章 当悲哀来临之时 / 383
- 第三十九章 意大利复兴运动 / 395
- 第四十章 西班牙葡萄酒业的复兴 / 406

第五部分

- 第四十一章 半个世纪的危机 / 416
- 第四十二章 新世界挑战 / 425
- 第四十三章 古老世界的回应 / 423

附录

- 中西文对照 / 438
- 参考书目 / 443
- 特别鸣谢、图片鸣谢 / 448



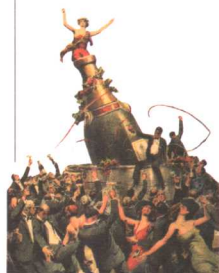
田园风光
布歇 油画 1775 年
俄罗斯塔希博物馆



挤压葡萄酒
插图画



勃艮第葡萄酒的清单的图片
18 世纪 30 年代



欢呼撤消禁酒令
20 世纪 30 年代



秋天

小法兰契斯科·巴沙诺 油画 1772年 俄米塔希博物馆

酒自诞生时起，就与人类的历史交织在一起。早在远古时代的亚美尼亚高原，人们就已踩酿葡萄酒了。画面描绘了人们踩酿葡萄酒的繁忙景象：男人站在木桶中，手提衣服，用力的踩着葡萄。而他旁边的妇女和小孩都已迫不及待地品尝着新酿制出的葡萄酒。

前言

农民与艺术家，做苦工者与梦想者，享乐主义者与受虐狂，炼金术士与会计师，这么多的头衔，全都属于种葡萄兼酿葡萄酒者，而且自灭世洪水爆发时起，就已如此。

在长达25年的漫长岁月中，我掌握的有关酒的知识越多，就越深刻地认识到，酒像个别其他东西一样，从开始酿造时起，就同人类历史交织在一起。纺织品、陶瓷制品和面包……还有其他一些日常用品，我们可把其历史追溯到石器时代。而酒本身具有神圣意义，那时它被赋予了疗治病痛的力量，而它自身也被赋予了生命。

为什么酒是如此特别呢？部分是因为在人类的历史上，酒可以给人以慰藉，给人以勇气，它具有良药和消毒剂的作用。同时，酒还能够让人们摆脱精神的疲惫，消除内心的伤感。酒可以说是人类最早的奢侈品。

同时，酒从最早酿造到现在并非一成不变，因此不同的酒的价值自然而然也就存在着差异。实际上，这种差异是如此的巨大，以至于每一个季节所生产的葡萄酒，每一个葡萄园所生产的葡萄酒，都各有千秋。

当我开始阅读有关酒的著作，写一些有关酒的故事时，促使我对每一种酒的历史起源及发展过程，进行了比较详尽的论述；这种酒是查理曼大帝的最爱，那种则颇受亨利四世的青睐；而另一种酒则因帮助路易十四治疗疟疾而声名远扬。一些研究古代酒史的学者，尤其喜欢谈及有悠久历史的名酒，然而他们并没有十分明确地解释，为何过去人们对好酒的评判标准，与今天并不一致。我记得昔日自己对酒的趣闻轶事并不很感兴趣，所以我在品酒时，并没有享受到其中的情趣。我在第一本著作《酒》中，对酒的历史渊源及发展进程的论述存在着欠缺。善于品酒的人，能够从中获得一种难以言表的美妙感受，也正是酒的神秘莫测、品种各异，令人振奋，激励我提起笔，千言万语，汇

集于这本著作。

在探索同一山坡上相邻的两个葡萄园之间的关系，或一条山谷两边相对的两个葡萄园之间的关系方面，语言也并不是最理想的工具。这涉及地理，因此需要采用图示方式。一旦我把一个葡萄园标在图上，我发现我不仅能够记住它的位置，而且感觉它浓郁的风味，也活灵活现，跃然纸上。

随后，我发觉仅仅依靠图示，远不足以充分反映现代世界酒的方方面面：它的酿造方法，葡萄园的开发和酒窖的设置，以及千千万万的从业者。只有写一本有关酒的百科全书式的著作，才能消除人们普遍存在的疑问，才能回答酒者提出的种种问题。

试图探寻事物的起因与渊源就又是另一回事了。它需要我更加广泛而深入地阅读有关书籍，需要我学习和掌握一整套全新的咨询方法，它还需要我张开想象的翅膀，去追寻那已逝的岁月和昔日的神圣之地。它需要我善于辨别事物的真假，去伪存真，顺着线索找到真理。简而言之，这项重任需要一位有真才实学历史学家去完成，而我却并没有打算成为一位历史学家。这就是为何我把这本书定名为《酒的故事》：它是我自己对酒的历史所做的阐释，我试图把它放在它当时所处的年代进行论述，并且推断出为何我们今天能拥有种类繁多的酒，以及为何我们未能拥有其他一些酒。

当然了，要谈论酒的故事，首先应认真谈论人类的故事。人类最初把酒作为一个超自然者，作为快乐的带来者，来予以膜拜。酒能够升华到给人以极大鼓舞的高度，也能堕落到让人沦为骗子、魔鬼、叛徒和谋杀者的地步。酒能给人以精神信仰。伊斯兰教徒笃信酒是这个世界获得的最伟大的恩赐。医生用酒治愈病人，政客用酒行骗，甚至寺庙里的僧人和在海上航行的水手都少不了酒的陪伴。

有人可能会说，是酒最先让人类熟悉了社会生态学，酒诞生于生物化学。它促使人们掌握更多的知识，同时也让一些酗酒者整日昏头昏及。

就在40年前，因受疾病、战乱、贫困等因素的困扰，制酒业一直处于低谷，没有赢利，让人深感沮丧。而如今，与历史上的任何时期相比，世界上有了质量更好的酒，品种也极其丰富。制酒成为一种国际性的产业，成了一种全球的文化网络，成了一种追随者遍布各国的艺术形式。当然，也有少数人对酒持反对态度。

总而言之，酒已形成一股不容忽视的力量，今天人们比以往任何时候都更广泛地谈论酒这个话题。从酒的历史角度来看待它的时机已经成熟。

我在向那些帮助我使这本书得以问世的人们致谢时，我第一个要感谢的人，就是已故的詹姆斯·米歇尔，他是我的好友及米歇尔·比兹利出版社的创始人之一，是他鼓励我完成此书。酒的话题很广泛，在对它进行研究时，我求助于剑桥大学一位年轻的历史学家海伦·贝蒂森。他才华横溢，做事投入，真诚待人，在长达四年的时间里，他在图书馆中帮助我查找大量资料，搜集世界各地有关酒的许多珍贵插图。

事实上，著书这项工作曾搁置两年时间。在这两年时间里，我与马龙·吉尔制作公司、波士顿公共广播服务公司、伦敦第四频道一起，制作了取材相同的十三集电视纪录片《佳酿—关于酒的一段历史》，此片还得到了班非慈善基金会的赞助。约翰和哈里·玛利安尼是该基金会的捐款人，我在此向他们表达诚挚的谢意，他们是世界上最执着、最慷慨的爱酒者。

米歇尔·吉尔和克里斯托夫·拉里是十三集电视纪录片的制作人，他们不仅为我提供节大量的素材，而且还给我讲述了许多独到的见解。我不只感谢他们俩，我要感谢每一个参与制作这部电视纪录片的人，制作电视纪录片，并非一件轻而易举之事，我从中学到了许多宝贵的东西。

在米歇尔·比兹利出版社忙碌的同事们，所从事工作并不是那么激动人心，但却是必不可少。他们工作起来不知疲倦，全力以赴，令我敬意顿生。而让我深感难过的是，曾为我编辑过多本著作的迪·泰勒，在孜孜不倦地编辑本书期间病倒了。克利斯·福克斯和戴安娜·彭杰利负责校对工作，保罗·德瑞森负责版面设计，杰克·特里西负责出版事宜，借此机会我向它们表达真诚的感谢。最后，我还要衷心感谢爱妻朱迪。

第一部分



酒之文化遗产：位于意大利南部古城庞贝的神秘别墅中的壁画。

排解烦恼的力量

酒最先吸引我们祖先注意力的，并不是散发的芬芳，也不是紫罗兰和覆盆子久久不散的馨香，而是它的作用。

在污秽、残酷和短暂的人生中，那些最早感受到酒精作用的人，认为他们提前到天堂走了一遭。饮了这种神奇的饮料后，他们的焦虑消失了，恐惧大为减少，灵感随之而来，而且当他们痛饮这种具有魔力的东西后，发觉自己的情人更加漂亮可爱。在一段时间内，他们感到浑身有用不完的劲，甚至感到自己成了无所不能的上帝。随后，他们开始感到有些不舒服，甚至昏睡过去，醒来后感觉头痛得很厉害。但是他们发现，饮酒时的感觉实在太好了，人们无法拒绝再次饮酒，而且酒后出现的头痛等身体不适，都只是暂时的病痛。如果能够慢慢品尝美酒，那么你可能只有享受饮酒的乐趣，而不会有任何不舒服的感觉。

在远古时候，只有少数特权阶层能够最先品尝到葡萄酒，大多数人只能喝麦芽酒。最早出现的城市多是靠种植谷物而非葡萄发展起来的，比如近东的美索不达米亚和埃及。虽然古埃及人曾付出了艰苦的努力酿造好的葡萄酒，但只有极少数的人能喝到。

但葡萄酒永远是贵族的最爱。美索不达米亚进口他们不能生产的葡萄酒。为什么？一个很简单也很有讽刺性的答案是：葡萄酒通常比麦芽酒更有劲儿。而且葡萄酒保存期更长，（有时）酒还越放越香。人们很难说清为何陈年老酒味道总是更胜一筹，惟一能确定的是它的价格更贵。

其他的食物和饮料也有麻痹神经和身体的作用。古代人对毒药有深切地了解。但让人感到神秘的是，凡是这种饮料中含有酒精的，就是无毒的；而且可以肯定是好东西。古人发现葡萄酒远比麦芽酒更有功效，也更有价值，而且与迷魂药有显著区别。葡萄酒的历史正体现在它的价值上。

什么是葡萄酒，它的作用又是什么呢？是什么使得人类自从有文字记载以来就对各种葡萄酒进行分类，而没有对其他食物和饮料这样做呢？历史上，为什么葡萄酒总是和戏剧、政治、宗教和战争纠缠在一起？而对于



床上的一对男女

壁画 赫库兰尼姆 约公元1世纪

那不勒斯国家考古博物馆

酒有很多色彩，像爱情般瑰丽。微妙的酒精，子上身赤裸，下身以长袍遮盖，正在喝玻璃角杯中的酒。一层透明薄纱遮住了女人的身体，她似乎正在找机会要看看男伴，是否酒精也在他身上起了作用。

那些在初次约会中受到挫折的青年男子来说，又何必需要这么多种的葡萄酒来浇愁呢？只有历史能给我们解释。

对葡萄酒的一种比较文雅和常见的定义是，“新鲜的葡萄自然发酵形成的汁液。”客观一点的定义是：葡萄酒是乙醇的一种水溶液，是由含量不等的糖、酸、酯、醋酸盐、乳酸盐和其他一些物质在葡萄汁中发生反应或经过发酵形成的。所以，起主要作用的是乙醇。乙醇是什么呢？它是酒精，是由糖，(在这里指葡萄糖的发酵作用)产生的。

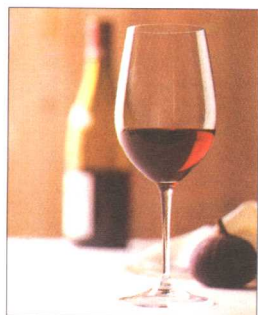
乙醇在临床学上被描述成一种镇静剂。这是个有点使人糊涂的术语，因为它“镇静的”一点也不是你的感觉，而是镇静（用“抑制”或许会更清楚）中枢神经系统。它可以对痛苦产生镇静、抑制和麻木的作用。它所带来的这种良好的感觉或许是幻觉，但这不关酒的事：酒只是让你的自然感觉表现出来而已。

从某种意义上说，葡萄酒和其他含酒精的饮料是一样的，乙醇都是其中的主要活性成分，只是它的作用被其他成分大大地改变了——换句话说，这也就是葡萄酒与啤酒，或葡萄酒与蒸馏得来的酒精之间的差别。但是关于这些差别，科学实验也没得出什么结论。由于我们很难通过人复杂的反应系统来监控这些物质的精确影响，所以这方面的线索非常少。但是，我们喝酒喝了如此多的世纪，这些物质的作用大部分已经清楚地表现出来了。

酒具有某种特性，这种特性对我们的祖先比对我们更为重要。2000多年来，无论是内科还是外科，酒都是通用的，也是惟一的消毒剂。它可以用来清洗伤口，还可以使水变得能安全饮用。

从医学上看，直到19世纪晚期，酒都是一种不可缺少的物品。用犹太教《塔木德经》中的话说就是，“哪里缺少酒，哪里就少不了药。”一本同时代（约公元前6世纪）的印度医书上对酒的描述是，“能够使人精神焕发，是失眠、悲伤和疲乏的解毒剂……是欲望、欢乐和顿悟的制造者。”有关酒的特殊临床功效，今天开明的医学观点也用了非常相近的措辞，尤其是对于心脏病。甚至连穆斯林医生——就像我们将在后面的章节中看到的，宁愿冒着触怒真主安拉的危险，也不愿在治疗过程中少了酒的帮助。

不仅如此，葡萄酒还有其他优点。葡萄的自然发酵不仅能生成这种酒精含量为1/10到1/8的饮料，还能生成其他成分，尤其是酸和单宁酸，使葡萄酒变得能使人感到轻快并恢复精力。葡萄酒入口时，那种“杀”的感觉会令人心满意足，而那令人回味的清香使你不禁想再来一杯。葡萄酒的醇香和抿一口的量（即一口麦芽酒的一半），使它成为完美的佐餐饮料。它能使食物更具味道，减少脂肪的吸收，可以使肉的口感更嫩，它还能帮助把干豆子和未发酵的面包送下肚而不腹胀。



因为葡萄酒与食物搭配得如此和谐，又能使人们感到不那么压抑，所以自古以来它就被人们当作一种在社交场合饮用的饮料。有了它，只要不是喝得迷迷糊糊，平平常常的一顿饭可以变成一次盛宴（尽管它常常会让人迷迷糊糊）。

但是，即使有人在宴会上喝醉了，第二天他还可以喝得更多。葡萄酒是一种可以反复使用却不会有副作用的温和麻醉剂，至少在中短期内是这样。现代医学研究发现，葡萄酒

杯中美酒

自古以来，红葡萄酒就以它卓尔不凡的外形和品质吸引着无数的豪客俊杰。杯中的红葡萄酒光亮清澈，宝石般地柔滑细腻，散发着沁人的芳香。



炙热的六月

雷斯顿 油画 1895年 波多黎各艺术博物馆

还有比这宿醉少女更优美的睡姿吗？酒使少女变得更加地妩媚动人。这幅画的作者雷斯顿是19世纪欧洲美术史上最伟大的画家之一，他的作品以古典风格的景色和牧歌般的意境而著称。

有助于人体对食物中营养物质（特别是蛋白质）的消化吸收。那些适量喝葡萄酒的人常常能比一般人更好地吸收营养物质，更为自信，因而他们的能力通常也比同伴更强。因此，我们也就不用奇怪为什么在早期社会中，统治阶级总是把葡萄酒据为己有，认为只有自己才有资格享用它。

以上列举的葡萄酒的这些优点以及它在人类文明发展史中的价值，还远不止于此。尽管体积庞大，携带不便，而且经常腐坏变质，但对商人来说，葡萄酒依然是一种几近完美的商品。那些从未品尝过它的人一下就被吸引住了（当他们领教过它的奇妙后）。希腊人能够用葡萄酒换来贵重的金属；罗马人则换来了奴隶。

从这个意义上讲，可以说葡萄酒促进了人类文明的进步。它促进了不同文化间的接触交流；它为贸易往来提供了动机和一种方式；它还让陌生人聚到一起，彼此敞开心扉，兴致盎然。当然，葡萄酒也有被滥用的风险。酒精能毁掉人的健康。人们一般也不能容忍过

度放纵和持续地滥用葡萄酒。

以来它一直被认为是一种

即使是在最原始的
那时候),葡萄酒往往
们中的大多数都不是
的。气候是首要的决
气;还有酿酒者的水
萄的选择。除了这些
壤的成分(寒冷而潮
燥)和地理位置——平
或是背阴处,等等。几乎
是对市场的预测:喝酒的人
终就要生产什么样的酒。



葡萄酒不同于烈性酒,长期
应该适度饮用的酒。

时代(或许特别是在
也是千差万别——它
在开始时所能预计到
定因素;其次是天平;
然后是对于葡萄可变
因素,还有土湿,或是
温暖而干燥或是山丘,
太阳充足与这些因素同
样重要的想喝什么样的
酒,生产者最

当葡萄酒一成为贸易的对象,这些可变因素也就开始影响酒的价格。人们的口味达成一致的速度快得惊人。市场认为哪种葡萄酒更好,这种葡萄酒获得的利润也就越多。如果商人和酿酒者能够协作并采取明智的行动,他们就会把利润再投资,用于酿造品质更高,更有特点的葡萄酒。

在现代商业活动中,经常会看到这种情况发生。这是“创牌子”的标准程式。面对繁多的葡萄品种,关键是选择,但是“克隆”同样很关键。“克隆”就是从葡萄园中最好的葡萄树上截取枝条,然后繁殖出的葡萄品种。接下来还要对它的生长进行管理:巧手施肥,精心地修剪每棵葡萄树,好使它保持适中数量的枝条,这样结出的葡萄就比那些结果子太多的葡萄味道更浓。

在古代,像这样的方法很可能最早是在经济上受到保护的皇家或是教堂的葡萄园里发展起来的。也许是国王的管家对某一株葡萄极为赏识,然后告诉园丁用这株葡萄进行繁殖。情形或许不同,但原则并未改变。最初的葡萄可能只是野葡萄,然后人们把其中最好的挑出来进行繁殖,随着历史的发展,逐渐诞生出了数千种葡萄。而每个品种都可能孕育出一种具有自己独特品质的葡萄酒。

纵观历史,对葡萄酒的改进贡献最大的,应该就是发现用储藏的方法可以提升葡萄酒的品质。不仅如此,更棒的是,它使葡萄酒变成一种轻灵飘逸几乎到极致的物质。新产的博若莱葡萄酒是一种很不错的酒(大多数古代的酒就是介于它和醋之间的东西)。但是如果你品尝过陈年的勃艮第葡萄酒,你就会明白闪闪发光的金属片和金子之间的差别了。地球的统治者们至少在这方面是应该得到尊重的,因为能够贮存葡萄酒,直到它们水到渠成地变成佳酿,这只是国王们的特权。

葡萄的汁液竟然能够形成自己鲜明的特点,这确实非常了不起。在适当的条件下,它能够将刚烈的酒精转变为价值不知高出多少倍的东西。对国王们来说,这好像是上帝赐给他们的神圣礼物。不论是和其他饮料还是其他天然制品相比,如果说葡萄酒有一种卓尔不凡的气质,那么它是来自于葡萄酒的酿造本身和人们对它的鉴赏玩味。

一瓶稀有的极品葡萄酒的价值能与一件伟大的艺术品相提并论吗?虽然这酒是完美的,但是它的气味会比玫瑰还要芳香吗?

不,我们必须做出这样诚实的回答。但是,在玫瑰花那红色的天鹅绒般柔滑的花瓣之中,是否又具有那种能消除人们烦恼的力量呢?

第一次踩葡萄

十月下旬，夹在峭壁中的艾美里亚（今格鲁吉亚境内）峡谷，一层薄雾笼罩着缓缓流淌的里奥尼河，这条河起源于高加索欢唱的溪流。

伊阿宋和他的阿尔戈英雄们乘船来到了河的出口。他们为这条河取名为发西斯，给这片土地取名为库基斯，意为“金羊毛之地”。他们用羊皮来过滤那些在河的浅滩处闪闪发光的金子。

在整个亚热带夏季里，不时有雾气在寂静炎热的午后侵入到黑海沿岸地区。在流水潺潺，绿树两岸的溪谷中，雾气使空气变得柔和起来，也使那些密布在溪谷周围的葡萄树得以免受骄阳的毒晒。放眼望去，到处都是葡萄树：河床上的葡萄树密密麻麻的，就像许多条巨龙蜿蜒于森林之中，它们盘在藤架上，穿插在果树间，缠绕在每一间农舍的木头墙上。

在屋旁葡萄树之间，月桂树的蔽荫之下，每户农家都有自己的玛拉尼，即酒窖。有一件事似乎有点神秘：这里没有任何有关葡萄酒的痕迹，比如酒桶、酒缸或是酒罐。惟一的线索就是那些一个一个小土丘。

家人们用长长的锥篓把葡萄背到这里，然后倒进篱笆边掏空了的原木里。当这些原木盛到半满时，农夫就脱下鞋和袜子，用桶里的热水仔细地洗过自己的脚。然后他们慢慢地小心地踩在一串串的葡萄上，直到他们感到脚下的葡萄不再硌脚。

他们的酒罐奎弗瑞都是齐着边埋在月桂树下的，上面堆着小土丘。他们用锄头铲开小土丘，小心翼翼地打开一个酒罐，直到看见埋在土下的橡木塞子。打开塞子，他们一边把踩好的葡萄倒进奎弗瑞里，一边用玉米皮做成的拖把不断冲刷葡萄，舀起被碾碎的葡萄，直到葡萄汁几乎满到罐边为止。然后这些葡萄汁会在寒冷的泥土里发酵，开始很慢，然后加快，再变得非常慢，最后在漂浮着的一层硬皮中会有一个个小气泡爆裂开来。

春天，人们用绑在杆子上的空葫芦再次把酒舀出来，倒进另一个奎弗瑞里，同时把浮在表面的硬皮撇出，这种酒渣是酿造烈性的查查酒的原料，这也是艾美里亚人和他们的同胞格鲁吉亚人很喜欢喝的一种格拉巴酒（注：用酒渣酿制的一种白兰地）。葡萄酒被密封埋在小土丘下，放在背荫的玛拉尼里冷藏，存放的时间有长有短，并不十分确定。当到了启封的时节，无需发出邀请：浓烈的酒香就会从刚打开的酒罐里喷涌而出。邻居们全都来了，当然会带着酒杯；古希腊时代的浅陶碗。一场漫长的宴会开始了，大家济济一堂，到处都在烧烤食物，人们唱着古老的叙事诗。

与古希腊人一样，对格鲁吉亚人



远古时代葡萄在外高加索山地区的分布

来说，这种宴会（他们叫做 KEIPI）本身就是一种艺术形式。每个宴会上都要选出一个塔玛达，即致祝酒词的人。不管食物是简单还是精致，女主人们总是要不断地添菜。而男人们的酒是否喝的尽兴则取决于祝酒人。在祝酒之前，是不许碰酒碗的，祝酒人要发表一个很长的，或诗歌、或机智幽默、或是充满勇气的演讲作为开始。

在漫长的宴会中可能会有二十次或更多的祝酒，但是由于时间间隙合理，不会有人喝醉。因为世代相传格鲁吉亚人时刻处于威胁之中，因此他们必须在任何时候都要保持足够的清醒。格鲁吉亚人的习俗是把碗中的酒喝干，然后倒掉最后一滴酒。剩多少酒意味着你有多少敌人。重要的是不要有太多的敌人，但是假若一个也没有，又怎么能称之为真正的男子汉呢？

自荷马时代以来，艾美里亚人的习俗几乎没有什么改变；而自史前时期开始，酿酒的方法几乎也没有任何改变。古希腊或古罗马人可能把壶弗瑞叫做皮索斯或是杜里母，也就是古代把酒放在里面进行发酵的容器。格鲁吉亚人和亚美尼亚人所在的外高加索是培育用于酿酒的葡萄的国家之一。这块地方可能是人类第一次踩踏葡萄的地方，人们也从此发现了酒带给我们的乐趣。

我们无法准确地指出葡萄酒最早是在何时、何地酿造出来的，就像我们无法把车轮的发明归功于某个人身上。对于事物的本源来说，人类所起的作用并不比其他因素更重要。一块滚石也是一种轮子；一串成熟后掉下来的野葡萄可以在短时间内部分地成为某种葡萄酒。我们知道某些很有智慧的民族（比如印加人）从来不懂什么是车轮。但是生活在盛产葡萄的地区的人们，几乎不会不注意到葡萄（他们一定期望把它当作一种季节性食品）会经历这样一个阶段：即葡萄汁失去甜味后变得更有劲儿。

葡萄酒并不需要等着被人发现：它就在那儿，只要有人采摘并把葡萄贮存在能存葡萄汁的容器里，哪怕时间很短，也会产生葡萄酒。

200 多万年以来，一直就有葡萄，人们也一直在进行采摘。如果古代的游牧民族从来没有偶然发现过葡萄酒才是件怪事。但是早在最后一次冰川期之前，有些人类的头脑就已经脱离了蛮荒无知。就拿克鲁玛努人（注：旧石器时代晚期在欧洲的高加索人种）来说，他们已经能够在法国森林里的拉斯科岩洞上绘制杰作了，在这片森林里，至今仍有野生的葡萄树——尽管现在是从葡萄园里“逃”出来的野生葡萄，以他们所拥有的如此之高的智慧、



双耳提手碗

约公元前 600 年 大英博物馆

这是希腊时期盛酒的双耳提手碗，与希腊别的装酒容器相比，造型图画都很新颖独特。它上面绘着“野山羊”风格的图案：野山羊与其他飞鸟走兽的在内外碗壁上昂首阔步，而模型的女性头像装饰着碗沿和把手。

夏尔丹爵士的见闻

对英王查理二世（1630—1685 年）和波斯皇帝来说，约翰·夏尔丹（John Chardin）爵士是一位法国旅行家和珠宝商。在他 1686 年出版的有关波斯的游记中，对于途经的格鲁吉亚有这样一段描述：“世界上没有第二个国家的人比那里的人喝到更多、更好的酒。”他在库基斯的经历证明，在至少 300 年中发生的变化是多么的微小。

“他们掏空大树上比较大的枝杆，用它们来代

替酒桶。他们在里面捣烂和挤榨葡萄，再把生成的葡萄汁倒在埋在自家房子下的土制大酒坛里或是其他坚硬的容器里。当容器装满后，他们就用一个木头盖子盖上它，在上面填好土。”

夏尔丹认为把酒坛埋藏在地下是为了防止敌人找到它们。当时格鲁吉亚名义上是处于穆斯林的统治之下，但他们每天都把大量的葡萄酒运到米底和亚美尼亚，以及伊斯法罕，进贡波斯国王。