

本书荣获  
第九届世界美食图书大奖

# 葡萄酒百科全书



# 葡萄酒百科全书

(荷)克里斯蒂亚·克莱克 著

崔彦志 郭月 梁百吉 译  
邵学东 尤益忠 赵德生

郭松泉 主审



上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒百科全书 / (荷) 克里斯蒂亚·克莱克著; 崔彦志等译. —上海: 上海科学技术出版社, 2010. 5  
ISBN 978-7-5478-0091-1

I. 葡… II. ①克…②崔… III. 葡萄酒-基本知识  
IV. TS262. 6

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第199853号

Copyright © 2002 Rebo International b.v., The Netherlands  
Chinese (Simplified Characters) Copyright © 2010  
By Shanghai Scientific & Technical Publishers

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行  
上海科学技术出版社  
(上海钦州南路71号 邮政编码 200235)  
新华书店上海发行所经销  
浙江新华数码印务有限公司印刷  
开本 889 × 1194 1/16 印张 32.5 插页 4  
字数: 820 千字  
2010年5月第1版 2010年5月第1次印刷  
ISBN 978-7-5478-0091-1/Z·1  
定价: 348.00 元

---

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题,  
请向工厂联系调换

# 主审的话

两年前，出版社寄给笔者几本外文葡萄酒的样书，期待找出适合中国葡萄酒爱好者的书籍，以翻译出版。

目前，中国葡萄酒市场呈现出三个主要特点：一是加入WTO近8年，巨量葡萄酒产品涌入中国，已然成为世界上最具发展潜力的市场；二是有关葡萄酒的信息散乱，大量的初学者十分迷茫，不知道该听该看什么；三是虽然葡萄酒消费高潮迭起，却找不到一本能够全面了解国际葡萄酒的书，大家不知道喝的是什么。

就葡萄酒书籍而言，每个国家的作者都不可避免地带有倾向性，显然，一本有中立立场的、全面介绍世界葡萄酒的工具书是读者所期待的。经过慎重选择和为时两年的翻译、校对和编辑，现在这本《葡萄酒百科全书》终于呈现在读者面前了。

作者克里斯蒂亚·克莱克（Christian Callec），荷兰人，祖辈以经营葡萄酒为生，现任葡萄酒博物馆馆长，经常以自己丰厚的知识和独特的见解，为不同的杂志撰写葡萄酒和美食方面的文章。

就葡萄酒而言，消费者要的是精彩纷呈的个性化特征，并非按照一些定式去消费他们并不是真正喜欢的产品，从而掩饰和扼杀自己的探求欲望。使笔者感兴趣的是，很多媒体的误导和书籍中的以偏概全在《葡萄酒百科全书》中得到纠正，这里不但涵盖了读者熟悉的国家，如法国、意大利、葡萄牙、西班牙、希腊、瑞士和奥地利，而且讨论了很少涉及的前东盟国家和巴尔干半岛，还包括了最近20~30年中愈显重要的所谓新世界国家：美洲的加拿大、美国、墨西哥、玻利维亚、巴西、乌拉圭、阿根廷和智利，以及南非、澳大利亚和新西兰，甚至发展势头强劲的亚洲，如日本、中国、泰国和印度等新兴葡萄酒生产国也在书中受到关注。由于中国葡萄酒近年来发展迅猛，原书中的一些内容更新相对滞后，因此笔者对此部分作了修改。

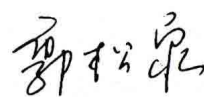
显然，葡萄酒作为一种世界性的饮品，不论古老产区抑或新生产区，都以不同的气候和地理条件带给葡萄特别的品质，进而影响到葡萄酒的个性。这样，作者在每个条目中包含的特定葡萄酒信息，如历史、葡萄原料、生产方式、适宜的气候和土壤、发酵、陈酿、蒸馏和销售就显得很有参考价值。

除了红、白和桃红酒，该书还介绍了起泡酒和加强酒。值得欣赏的是，和葡萄酒密不可分的服务和配菜信息，作者也给予了缜密的描述，如每一款酒的最佳饮用时间和饮用温度的建议，还有适宜的菜品搭配。

如读者所见，这是一本篇幅硕大的读物。开始运作时，按照出版社的授意，笔者为翻译本书推荐了6位译者，他们是赵德生（怀来中法庄园首席酿酒师）、尤益忠（澳大利亚凯富酒庄销售总监）、

邵学东(蓬莱南王君顶酒庄首席酿酒师)、梁百吉(原山西怡园酒庄酿酒师)、郭月(圣皮尔精品葡萄酒公司讲师)和崔彦志[河北农科院石家庄果树研究所朗格斯酒庄(秦皇岛)有限公司首席酿酒师]。在葡萄酒行业里面,他们属于新生代,与他们的同龄人相比,他们更加踏实肯干、严谨勤恳。他们有着共同的特点:都在著名的葡萄酒单位担任重职并有过留学或国外工作的经历。这样,推荐他们就有了很好的理由和基础,后来的翻译和校对实践说明,他们是胜任和优秀的。

慎重的选题决策、原作的中立立场、精英的译者风格和出版社的严谨编校形成了本书的四大特点,期待读者能够在阅读和欣赏中尽享葡萄酒的无穷魅力、增长和丰富葡萄酒的有趣知识,为美丽和缤纷的人生增色添彩!



2010年2月

# 前言



日本葡萄酒越来越好，越来越有趣

我将带领大家进行一次引人入胜的环球旅行，拜访所有的知名和不知名的葡萄酒生产国。葡萄酒世界不断地发生变化：新的行业趋势定期出现，新的国家和葡萄酒品牌不断加入，在本书中您将体会到这些变化。

我希望能让读者充分了解葡萄酒最新的发展情况。除了往昔的知名葡萄酒生产国，如法国、意大利、葡萄牙、西班牙、希腊、瑞士和奥地利外，在葡萄酒世界中前东盟国家和巴尔干半岛也正致力于重塑品质形象，特别是斯洛文尼亚、克罗地亚、匈牙利，还有进展程度较小的保加利亚和罗马尼亚。一些古老的、被遗忘的葡萄酒生产国，如摩洛哥、阿尔及利亚、突尼斯、土耳其、黎巴嫩和以色列也加入进来，虽然它们的贡献总体上还很有限。这些国家中只有黎巴嫩在高品质葡萄酒市场中占有一席之地。

最近 10~15 年中重要的新加入者包括美洲的加拿大、美国、墨西哥、玻利维亚、巴西、乌拉圭、阿根廷和智利以及南非、澳大利亚和新西兰。然而，亚洲也是当今发展势头迅猛的地区，日本、中国、泰国和印度是新兴葡萄酒生产国中最受瞩目的国家。



本书作者克里斯蒂亚·克莱克 (Christian Callec)

伊朗、叙利亚、爱尔兰、津巴布韦和斯堪的纳维亚国家，这些国家就葡萄酒生产而言不是很重要，本文忽略未加考虑。斯堪的纳维亚国家正在尝试葡萄的栽培，可能在日德兰半岛和瑞典的葡萄园成功的机会最大。我们可能在不久的将来能听到更多的消息。

这部百科全书提供的旅行邀您更多地关注不同葡萄酒背后的故事。葡萄酒不仅仅是一种饮品，它还有很多说道：关于它的背景、地理起源和酿酒师。消费者选择葡萄酒只是关注品牌名字，这种情况非常普遍。例如想要购买波尔多或香槟葡萄酒，可能买的只是酒标，而没有聆听酒的故事。本书中您会发现一些酒标背后的故事，这将帮助您在饮酒中获得更多的愉快体验。

我把更多的注意力放在红葡萄酒、白葡萄酒和桃红酒，从干型葡萄酒到甜酒，还有各种起泡酒，包括香槟酒、克里麦斯 (Cremats)、卡瓦酒、斯普曼蒂 (Spumanti) 和所谓的加强或变异葡萄酒，例如曼赞尼拉酒、波特酒、班努斯和莫瑞酒。本书中没有涵盖各种药草开胃酒，例如味美思酒。

另外，还有一些关于上酒的小窍门，对于每一款葡萄酒来说您都会找到与之搭配的菜肴。衷心希望您阅读、旅行和饮酒愉快。



具有 5000 年历史的黎巴嫩葡萄酒



勃艮第 Bouchard 酒窖

# 目 录

## 1. 葡萄酒和葡萄栽培的历史 / 008

葡萄的起源 / 008

远古时期 / 008

中世纪 / 013

17世纪和18世纪 / 015

现代发展 / 017

## 2. 酿造葡萄酒的秘诀 / 018

必要因素 / 018

葡萄的品种 / 026

人的因素 / 036

## 3. 葡萄酒的酿造 / 038

葡萄原料 / 038

专业术语 / 040

不同类型葡萄酒的酿造 / 042

## 4. 葡萄酒品尝 / 050

专业品尝 / 050

感官感受 / 052

非正式品尝 / 055

## 5. 葡萄酒的储存和购买 / 058

葡萄酒的储存 / 058

葡萄酒的购买 / 062

葡萄酒的选择 / 063

酒标上的语言 / 072

## 6. 葡萄酒的饮用 / 074

酒杯 / 074

开启葡萄酒的时间与方式 / 076

葡萄酒与食物 / 080

## 7. 欧洲 / 084

法国 / 084

西班牙 / 217

葡萄牙 / 262

意大利 / 276

希腊 / 344



巴尔干半岛国家 / 354  
原苏联及东欧国家 / 363  
匈牙利 / 366  
捷克和斯洛伐克共和国 / 382  
奥地利 / 385  
瑞士 / 396  
德国 / 414  
比、荷、卢三国 / 421  
英国 / 427

## 8. 中东 / 432

土耳其 / 432  
塞浦路斯 / 435  
黎巴嫩 / 435  
以色列 / 437  
马耳他 / 439

## 9. 非洲 / 440

埃及 / 440  
突尼斯 / 441  
阿尔及利亚 / 442  
摩洛哥 / 444  
南非 / 445

## 10. 美洲 / 452

加拿大 / 452  
美国 / 457  
墨西哥 / 486  
南美洲 / 487

## 11. 澳大利亚与新西兰 / 500

澳大利亚 / 500  
新西兰 / 508

## 12. 亚洲 / 512

印度 / 512  
泰国 / 512  
中国 / 513  
日本 / 514

致谢 / 516

参考文献 / 520





# 葡萄酒和葡萄栽培的历史

## 葡萄的起源

植物学家和考古学家发现欧洲的葡萄树起源于印欧外高加索地区（现今的阿塞拜疆、乔治亚和亚美尼亚），八千年前那儿就有了葡萄酒的酿造。关于这一点，圣经中的故事和现实不谋而合。然而根据当地的传说，葡萄树是出现在洪水过后诺亚方舟停息的亚美尼亚的阿勒山。

酿酒用的葡萄——欧洲葡萄（*Vitis vinifera*）起源于外高加索，然而葡萄科出现得要更早一些。六千万年前的化石上有葡萄树叶子的印记。在第三纪和第四纪的沉积岩中还发现了古代葡萄物种的孢子、叶子和种子。第二次冰河时期，在许多隐蔽的地方葡萄树顽强地存活了下来，尤其是在北非、西班牙、意大利、希腊、巴尔干



欧洲葡萄的健康果实

和以上提及的外高加索地区。葡萄树原本是藤本植物，它很可能是一种 10~20 米高的落叶植物，在温和、多雨的夏天生长得很繁茂。葡萄属其他的种也在世界不同地区茁壮地生长着，例如在北美洲没有欧洲葡萄树，但有上百种葡萄家族遗传下来的其他葡萄树，“美洲葡萄”（*Vitis labrusca*）就是其中一种，它（在欧洲也有发现）可以长出很大的葡萄果实。在现代，这种葡萄仍然被用于酿酒，这种葡萄赋予酒焦油的味道，它狐臭味的品质成为加利福尼亚酒的独有特征。世界上总共有 60 多个葡萄种，如今，只有其中的一个种——欧洲葡萄，用来酿制高质量的葡萄酒。

经过若干年的时间，由于酒农对品种的选择以及栽培技术的提高，葡萄栽培业几乎遍及所有的地方，甚至在欧洲相对寒冷的地区，如德国、荷兰和英格兰，也有了葡萄栽培业。葡萄栽培在相当潮湿的大西洋和相当干燥的地中海也同样可行。

## 远古时期

### ● 神话中的葡萄酒和葡萄树

《圣经》中有一个关于诺亚种植葡萄树的故事（创世纪 IX, 23）。从《圣经》上看来，他是在人间天堂发现的葡萄树，然而，我们知道在吃了禁果以后，亚当摘了一些葡萄树的叶子来遮盖他羞辱的裸体。在这个故事中，诺亚因喝了自酿的葡萄酒而醉倒的章节也是众所周知的。《圣

经》还向我们讲述了摩斯人和他们的追随者是如何在前往希望之乡——迦南的途中偶然遇到很多葡萄园的。《圣经》上还有迦南婚宴的场景：客人们发现盘中葡萄酒突然消失了！然而，最后的晚餐上，当耶稣同他的弟子讲话并用葡萄酒象征基督的血液时，葡萄酒才被奉为神圣。

对于腓尼基人(Phoenicians)、希腊人和罗马人来说，葡萄酒是一种神圣的饮料。狄俄尼索斯和罗马神话中的巴克斯，是伟大的葡萄酒爱好者。当葡萄酒自由地流动时，它成了一些宗教徒和异教徒膜拜仪式的中心内容。

人们开始种植和繁殖葡萄树时，现代的葡萄栽培业就开始了，这种新的植物作为灌木或自然驯化的物种而遗留下来。仅在1000年以后，葡萄栽培业传播到埃及，又从埃及到希腊，这大概要归功于腓尼基人。3000年以前，伊特鲁里亚人(Etruscans)又将葡萄栽培技术带到了意大利。罗马人将葡萄园推广到整个欧洲，无论罗马军团进军到哪里，他们都会建立葡萄园。这样，有了酒神巴克斯的神圣饮品，罗马士兵就可以所向披靡。

### ● 外高加索、美索不达米亚、波斯和苏美尔

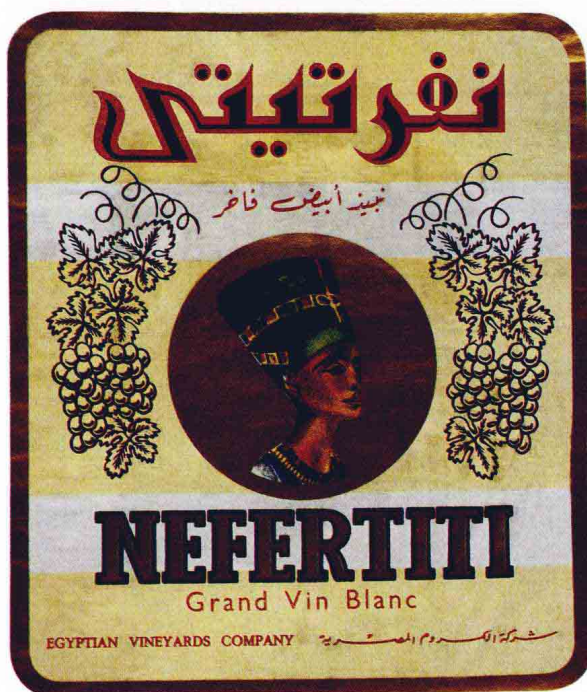
葡萄作为一种水果而食用的证据要追溯到石器时代，那个时代人们常常是生活在大河和大湖的岸边。例如在公元前12000年，葡萄已在日内瓦湖(Lake Geneva)周围被人食用。历史学家认为在那时人们很可能就已经饮用葡萄发酵的果汁了，但没有那时的任何证据。在外高加索地区(亚美尼亚、乔治亚、阿塞拜疆)和邻接两河(即底格里斯河和幼发拉底河)流域的美索不达米亚，发现了最古老的葡萄栽培遗迹，于公元前6000年，就有了葡萄的栽培，也可能已经生产葡萄酒了。在那里葡萄树很可能以灌木的形式接近于地面栽植或是作为藤本植物而栽种，就像现今在卡帕多西亚(Cappadocia)一样。

近来，考古学家在伊朗的发现证实了至少在5000年前人们就已经开始酿造啤酒和葡萄酒了。最近，在哈吉·福姿·泰普(Hajji Firuz Tepe)发现了一所公元前5400~5000年的新石器时代的住宅，在这个住宅里发现了六个酒罐，还有一定数量的厨房用具和灶具。其他一些考古学家的发现表明，新石器文明在中东已经发展了一些很复杂的烹饪技艺：他们知道如何烤制面包并能发酵蔬菜，他们会酿造葡萄酒和大麦啤酒，能使用新鲜的药草和调味料处理肉，用谷物和肉类制

作食物，在陶瓷罐中储存食物和酒。他们在公元前6000年就已经能做到这些了！在哈吉·福姿·泰普发现的陶瓷罐中，经光谱鉴定揭示了其中还有已经干了的葡萄酒成分，令人更为惊奇的是还发现了松树脂的痕迹。植物学家对此作出解释：那时葡萄树攀爬在松树上，而我们都知这些松树是产松油的。然而，到现在仍然不知道松树脂是人为加入到葡萄酒中的(就像后来埃及人、希腊人、罗马人的做法那样，用来防止酒挥发和变酸)，还是由于葡萄树和松树生长在同一土地上，而使葡萄本身含有很高的松树脂。应该双倍地纠正关于具松油味的葡萄酒都是希腊人发明的这种想法，因为古埃及人在希腊人之前就葡萄酒中添加松油了，而且追溯到公元前5000~6000年的美索不达米亚葡萄酒也已经含有松油的成分。那时的人们已经知道在较冷的地方储存酒的重要性了，并且要用陶塞将酒坛子密封。在现代的伊朗和伊拉克的诸多发现告诉我们，古老的苏美尔和美索不达米亚地区至少在公元前3500年已经有了活跃的葡萄酒贸易，这远早于希腊甚至埃及葡萄酒的生产。随后，酿酒技术由腓尼基人传播到了遥远的地中海周围的国家(包括法国南部、西班牙和突尼斯)。

### ● 埃及

植物学家惊奇地发现，埃及的葡萄酒酿造甚至早于希腊。虽然这样，葡萄树却不是起源



埃及葡萄酒

于埃及本土的。历史学家已经证实在古埃及和中东一些国家之间存在很繁荣的贸易,这可能解释了第一批葡萄酒就这样通过巴勒斯坦地区运到了埃及。葡萄栽培的痕迹已经找到,可以回溯到至少公元前 2 700 年。在埃及酒坛上找到的葡萄树和葡萄酒起源的象形文字可以将时间倒推至公元前 3 000 年。根据历史学家所说,这些象形文字是现代葡萄酒商标的第一个版本。埃及人也同样用陶塞密封他们的酒坛。

纳特(Nakht)法老的墓穴蕴含丰富的信息。数不尽的精美壁画展示出古埃及的葡萄种植是多么受欢迎。壁画还揭示了葡萄树是怎样在棚架似的格子建筑里修剪的,现在这些操作仍能偶尔见到。葡萄在柳木筐里面筛选,然后运到木盆里用脚踩取汁,你可以看到



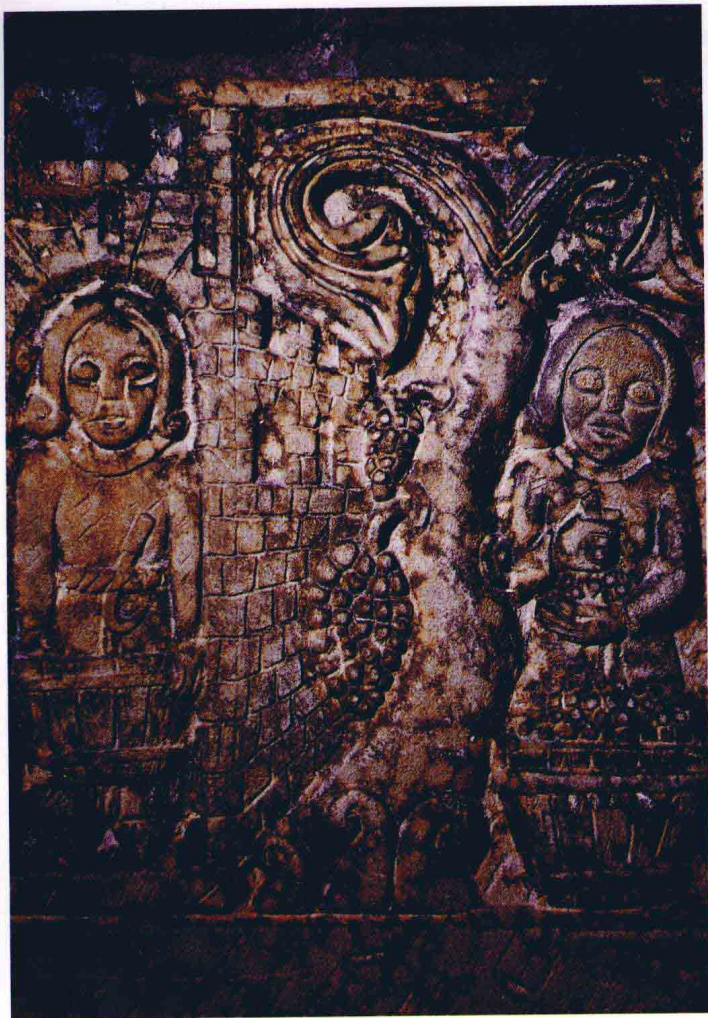
萨摩斯岛的葡萄酒列入世界最古老的葡萄酒之列

他们为防止滑倒而不得不扶着木盆边沿。这些汁开始起泡并开始发酵放热,然后发酵液被送至巨大的陶制罐中。剩下的果肉用布包起来并用棍棒击打压出最后的果汁。在一个用稻草和泥巴密封的大罐子中进行发酵,二氧化碳从盖子上的一个小孔中释放出来。尼罗河谷的强烈阳光使酿成的葡萄酒浓度很高,具有较高的酒精含量和残糖量,因此这里的葡萄酒能长期贮存在低温罐子中。这种古老的酿酒技术至今在西班牙的一些地区仍在使用,例如在瓦德盆纳斯(Valdepenas)。西班牙的碗形坛外形巨大,除此之外与古埃及的陶制罐并没有多大的不同。

令人惊奇的是,在古埃及人中葡萄酒并不是很流行,他们在日常生活中比较喜欢啤酒!葡萄酒履行了一个非常荒谬的职能:一方面,它得到法老和高级牧师的欣赏而被用来祭祀上帝,因而它在天堂里是一种很受欢迎的酒;另一方面,只有奴隶、仆人和穷人才终生饮用葡萄酒。在仪式上饮用葡萄酒的社会名流使用漂亮的高脚杯,而穷人则直接从罐中用稻草管饮酒。葡萄栽植的保护神奥西里斯(Osiris)是希腊神话中酒神狄俄尼索斯(Dionysus)和罗马神话中酒神巴克斯灵感的来源。

## ● 希腊

外高加索人是最早种植葡萄的人,古埃及人是最早描述葡萄栽培技术和酿酒技术的人,而希腊人则将酿酒和饮酒提高到艺术的层次。葡萄酒及与其相关的事物为希腊历史学家、哲学家、画家、雕塑家和诗人提供了丰富的灵感源泉。绝大多数的古希腊葡萄酒来自岛屿,每个岛屿都酿制各具特色的葡萄酒,希俄斯岛(Chios)、萨摩斯岛(Samos)和莱斯沃斯岛(Lesbos)上的葡萄酒不久后就颇有名气了。也有许多葡萄酒是从中东和埃及进口的。在古埃及,饮用葡萄酒是社会名流的乐趣所在。希腊民族把疆域扩大到地中海沿岸,并将他们的葡萄树和酿酒技术带到他们定居的几乎所有地方,例如伊奥尼亚(Ionian)/腓尼基人建立的城市如马西利亚(Massilia)、尼卡亚(Nikaia)、安提泊里斯(Antiopolis)和阿加色(Agathe),他们还占领了意大利南部和西西里地区,这些葡萄酒产区的几乎所有事情都要归功于古希腊人。显然,希腊人在公元前 600 年



远古时期，葡萄树在藤架上生长

就已经和凯尔特人 (Celts) 接触，他们当然也知道怎样酿酒了。

### ● 凯尔特

在早期的葡萄栽培中，只是简单地在丛林里采收葡萄。例如，信仰凯尔特上帝和女神的神父们懂得有关于宇宙和地球磁力，并且知道怎样利用神奇的测量来确定这些力量交汇处。在这些地方，通常生长着高大的树木，尤其是栎树。2 500 年前，德鲁伊特教徒采摘一种生长在栎树上叫做“美洲葡萄” (*Vitis labrusca*) 的攀援植物的果实，他们也会带走一些嫩枝，然后把这些嫩枝放在采摘到的葡萄上面以不被其他人发现。德鲁伊人将新采摘下来的葡萄，加上一些香草、蜂蜜生产一种补品。他们通常用木桶来进行葡萄的发酵和保藏。这是著名的高卢人生产神奇饮品的秘密所在吗？当今，阿斯特里斯 (Asterix) 和奥泊丽斯 (Obelix) 的狂慕者们，像许多其他人一样都相



喝葡萄酒之前，人们加入各种各样的东西

信德鲁伊特教徒会爬上高高的栎树去采摘这些寄生的果实，然而研究已经表明这种植物很难生长在栎树上。

不久，所使用的技术发生了改变。为了使葡萄能获得更多的阳光，人们清除了叶片和紧挨着葡萄藤的一些树木，后来又将这些葡萄树从森林里移栽到村庄周围，靠近现有的一些树木生长。虽然葡萄的产量可能会由于修剪而下降，但它的质量会不断地提高。

### ● 罗马

从很古老的时候起，葡萄酒就已经进行交易买卖，特别是在一些成功种植葡萄的富裕家庭之间。在贸易中，葡萄酒广受欢迎长达几个世纪。腓尼基人、希腊人、埃及人、罗马人，还有其他一些民族在欧洲范围内进行葡萄酒贸易。罗马成了葡萄酒贸易的中心。尽管凯尔特人和希腊人在欧洲的葡萄种植发展方面作出了重要贡献，我们还是特别要把这许多归功于罗

## Sotanium

M. CM. XCVII

« Les vins de Vienne si renommés sous les Romains, se recueillent à Seyffuel (...) Plin le naturaliste, Martial, Plutarque, &c. n'en parlent qu'avec éloges » (I).  
 « Le vin que produit le territoire de Seyffuel jouit d'une grande réputation : on peut en juger par ce passage extrait de l'ouvrage de M. Faujas de Saint-Fonds (II), p 183, (...) ; « Seyffuel est un village au nord de Vienne, qui en est éloigné d'une lieue ; la vigne y croît dans des collines sèches et arides, formées des débris de schistes micacés granitoïdes Lyon en consume beaucoup, & l'on en fait des envois dans le nord du royaume » (II).  
 « Un plant à raisin noir, appelé vitis Allobroga, cultivé sur le territoire de Vienne, donne trois crus : le Sotanium, le Taburnium, l'Helvicum suivant le terroir. Ce dernier est le plus recherché » (III).

Textes extraits de : (I) N.F. Cocharde Seyssuel et Chasse (1789) BM. Vienne A 8312 ; (II) Cet ouvrage est un mémoire sur les vins du Dauphiné; (III) N.F. Cocharde. Dictionnaire manuscrit du Dauphiné (1789), (III) Plin l'Ancien. Histoire naturelle, livre XIV, Belles Lettres (1958).

罗马人已欣赏罗纳河谷的葡萄酒

马军团，归功于那里的葡萄酒生产者，是他们把葡萄酒传播到世界各地。罗马人使葡萄酒贸易复兴，没有罗马人，葡萄酒的生产和饮用就不会被发扬与传承。在一些城市，例如庞培（Pompeii），差不多在每一条街道的角落里都会有一些葡萄酒的货摊。在罗马时代，葡萄酒也成了社会名流的一种特别饮品，宴会上自由流淌着最昂贵、最稀有的名酒，而平民和士兵只能饮用掺了水的有着醋味的葡萄酒。

### ● 远古时期的葡萄酒

在远古时期，由于没有高度发达的技术，海上运输需要很长的时间。那时的葡萄酒几乎不经过特殊处理，经过自然发酵后，直接储存到大的双耳罐或水壶中，然后迅速消费掉。另一方面，用来交易的葡萄酒需要以某种方式进行处理。例如，在葡萄酒酿造过程中，经常



葡萄酒过去经常被暴露在空气中压榨



在圣餐仪式上，葡萄酒扮演了重要的角色

在葡萄汁中添加蜂蜜或葡萄干以增加酒精含量（酒精是糖类发酵的产物），以便使酒在运输过程中不会受到影响。有时他们也用加热来浓缩葡萄酒，甚至用烟熏制以促进陈酿。通过这种方法获得的葡萄酒像糖浆似的非常浓厚，酒精含量很高。它们必须用一到两份水稀释后才能饮用。许多葡萄酒中也添加其他东西来赋予其特殊的口味，但现在我们可能更愿意去除那些难闻的口味。曾作为添加物的有药草、香料、胡椒粉、树脂、花瓣、根茎、叶子、树皮和果汁。

### ● 从远古到中世纪

由于北方日耳曼人和南方摩尔人的入侵，罗马帝国崩溃，欧洲的葡萄栽培几乎完全被毁掉，只有大城镇边缘的少数葡萄园被完整地保留下来。

变化无常的敌对气氛笼罩着整个欧洲，频繁的战事导致了政局动荡、饥饿和贫穷。在这种局势下，没人还有心思酿造葡萄酒了。因为《最后的晚餐》中葡萄酒被认为是基督的血液，天主教堂从灭绝的边缘挽救了欧洲葡萄栽培。牧师和传教士们在整个欧洲种植葡萄树，虽然葡萄酒的质量没有多么高，但还是满足了大众的需求。供应礼拜仪式的葡萄酒不久便转向商业贸易。



多尔多涅 (Dordogne) 河是阿基坦 (Aquitaine) 葡萄栽培史上的重要枢纽

## 中世纪

### ● 波尔多和西南地区的发展

中世纪末期,有许多葡萄酒产区开始闻名起来:法国的安茹、科涅克、普瓦图、卡奥尔、加斯科涅和德国的阿赫、莱茵河和纳厄河附近,以及阿尔萨斯。摩尔人在欧洲南部的最后统治要塞被清除后,葡萄栽培才开始再次迅速发展,部分原因是传教士们的辛勤劳动。葡萄酒贸易产生于塞纳河和莱茵河河畔,但是不久后转移到拉罗谢尔、贝杰拉克和波尔多。在佛兰德人 (Flemish) 和英国人的帮助下,贸易开始繁荣起来。13 世纪波尔多周围的葡萄酒酿造业迅猛发展,富裕的城镇居民投资于加仑河和多尔多涅河两岸贫瘠土地上的森林砍伐项目,并且在波尔多葡萄园的新庄园定居下来。虽然需求量迅速膨胀,但因为收获葡萄的质量无法保障,所以波尔多地区需要一些陈酿类型的葡萄酒。葡萄园沿加仑河、塔恩河 (Tarn) 和多尔多涅河迅速增长,甚至远到奥弗涅 (Auvergne)。当时现存的葡萄酒产区例如圣埃米利、贝杰拉克、卡奥尔和加亚克 (Gaillac) 也得到了极大地扩展。这种态势一直延续到 13 世纪末至 14 世纪初的英法战争。英法战争中,许多葡萄园被毁坏。



曾经属于波尔多地区的蒙哈维尔 (贝杰拉克) 葡萄园



贝杰拉克葡萄酒很受富裕的佛兰德中产阶级的欢迎

### ● 德国和莱茵河畔葡萄酒

与此同时，阿基坦地区的葡萄酒开始闻名，莱茵葡萄酒贸易也繁荣起来，特别是在科隆。莱茵葡萄酒也包括阿尔萨斯、巴登、法尔兹、麦恩（Main）、摩泽尔等地的葡萄酒。在德国主要交易白葡萄酒，以使它与阿基坦地区和法国其他地区没有直接的竞争。事实上，它们之间是互补的关系。啤酒的出现、葡萄歉收、宗教战争和需求停滞等众多因素使得德国葡萄酒酿造的黄金时期于17世纪结束。葡萄种植区域大范围锐减，曾经风光无限的高档葡萄酒也局限在很小的范围内。

### ● 其他葡萄酒产区

在欧洲其他地区，也包括法国，葡萄栽培都经历过一些戏剧性的阶段。在中世纪，意大利的皮埃蒙特、瓦台里纳、特伦蒂诺·上阿迪杰和南蒂罗尔葡萄酒变得很闻名，就像现今的法国萨瓦。

在法国，伟大的西南地区开始崛起。除了贝杰拉克、加亚克和卡奥尔等地的葡萄酒，马第宏和马尔赛拉克的葡萄酒也很不错。勃艮第的葡萄酒直到14世纪末期当勃艮第和佛兰德成为一个大的帝国时才有所突破。然而，勃艮第的葡萄酒只能通过陆路运输，它们面临着德国葡萄酒（通过莱茵河运输）和法国南部葡萄酒（通过海运）的强烈竞争。不过，由于品质优良，它们越来越受到富裕的佛兰德人家庭的青睐。

西班牙人在摩尔人手中收复失地后，葡萄酒酿造业也开始再次繁荣起来。然而，在摩尔

人的统治下葡萄园大多遭受毁灭性的破坏，所以葡萄酒的品质很差，以致西班牙一直从法国西南部进口葡萄酒。除了里奥哈和纳瓦拉的一些当时属于中等水平的葡萄酒外，还有一些偏酸的轻型葡萄酒，如巴斯库·塔库里（Basque txakoli）和来自加利西亚的葡萄酒。

### ● 地中海葡萄酒

地中海周围有名的葡萄酒不只是意大利葡萄酒，特别是在酷爱葡萄酒的意大利人的帮助下，希腊葡萄酒也曾经经历过一段黄金时期。许多希腊岛屿上的传统葡萄栽培在圣殿骑士（Knights Templar）手中开始复苏。卡门达腊（Commondaria）和马尔瓦西亚（Malvasia）葡萄酒非常出名，不久后各地纷纷仿制，特别是西班牙（马拉加）和葡萄牙（马德拉），还有意大利（例如，半干化葡萄酿制的麦秆葡萄酒、马尔瓦西亚和许多来自意大利南部的希腊葡萄酒）。



西班牙葡萄酒被装在猪皮中运输

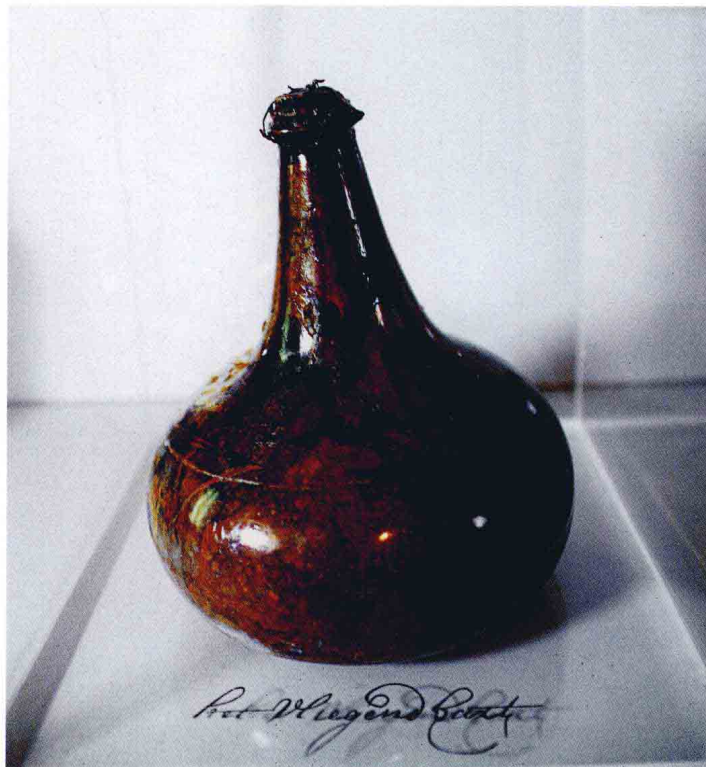


甜葡萄酒非常流行

## 17世纪和18世纪

### ● 荷兰白兰地

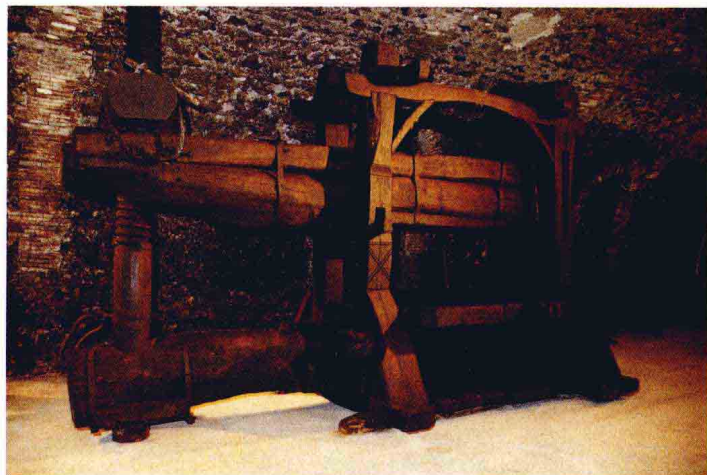
由于葡萄酒的运输费用非常昂贵，而且运输过程中面临着危险，节俭的荷兰人决定调整现有的技术，将优秀的波尔多葡萄酒和西南部的葡萄酒加热蒸馏，这样大大地减少了体积，葡萄酒运输时就可以少占据空间。这就是白兰地的由来。这些白兰地在荷兰非常受欢迎，他们或是直接饮用纯白兰地或是加些水饮用。同样的白兰地习惯上也用于混合法国南部较优质的葡萄酒，为了保证运输过程中葡萄酒的质量安全，人们将较大比例的白兰地加入到优等葡萄酒中。由于荷兰人开始成功地统治波尔多的贸易，这严重违背了法国国王路易十四和他的大臣卡尔波特（Colbert）的意愿，因而不久荷兰人的贸易统治就被迫渐行终止。荷兰人对他们的国家非常自豪，这也使法国国王恼怒。1672年荷兰和法国之间爆发了一场战争。依笔者所见，这场战争的重要意义是使荷兰人对波尔多以及西南部地区的葡萄酒突然失去了兴趣，而另外去寻找其他的葡萄酒产地，并在葡萄牙、马德拉岛和西班牙寻找到了新的葡萄酒产区。随着1678年尼美根（Nijmegen）条约的签订，荷兰人获得优惠的条件，又重新回到波尔多地区并受到了热烈欢迎。令人奇怪的是，在法国和荷兰冲突时，站在了法国一边的英国人却没有得到这种良好待遇。他们沮丧地将目光从法国转向了葡萄牙（波特酒）和西班牙（雪利酒）。



V.O.C葡萄酒容器

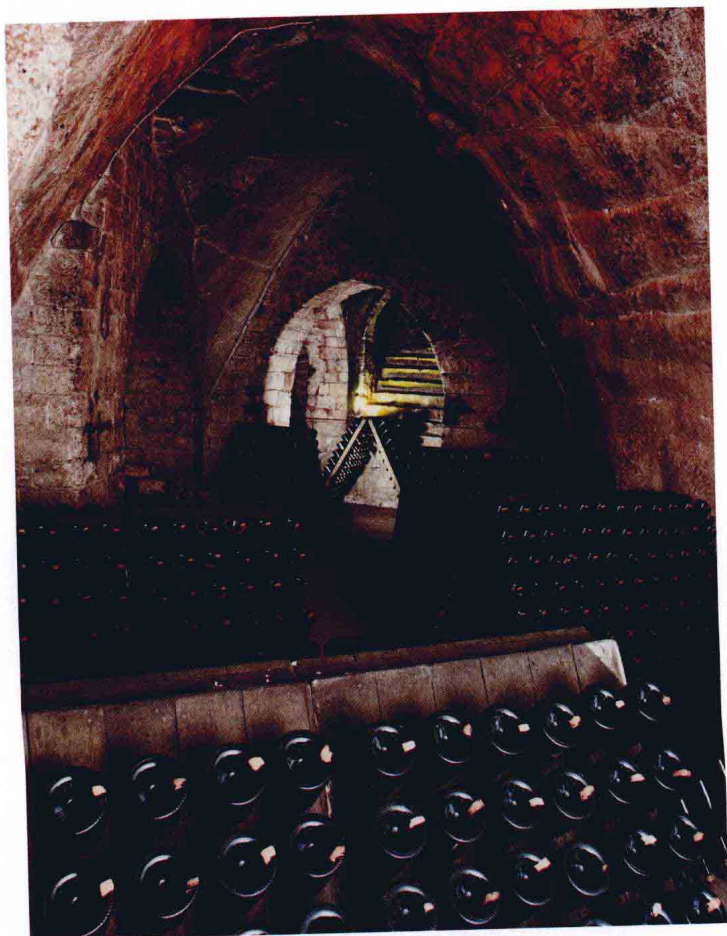
### ● 新型酒的出现

在德国、荷兰和英格兰，酒类主要有苏格兰威士忌、荷兰琴酒（Jenever）、英格兰金酒和各种蒸馏酒如朗姆酒（rum）、波士白橙皮香甜酒等，一段时间内，这些国家也非常流行啤酒。那时人们认为喝葡萄酒比喝水甚至喝牛奶更有益于健康，啤酒的质量也不是特别好，因而葡萄酒的消费量很大。葡萄酒的竞争不是来自酒精饮料而是刺激性饮料如茶、咖啡和巧克力。茶、咖啡和巧克力是探索航行时发现并带回来的，并越来越受人们欢迎。在英格兰，人们对



古老的香槟酒压榨机





在石灰岩山洞中的香槟酒窖

咖啡屋很狂热，咖啡屋除了提供咖啡、茶和巧克力外，还提供优质葡萄酒，主要是加强型葡萄酒如波特酒、雪利酒、马拉加葡萄酒或马德拉葡萄酒。到了 18 世纪初，英国人才再次表现出对来自波尔多的法国葡萄酒的兴趣，同时波尔多葡萄酒的质量此时已经得到显著提高。不仅是法国红葡萄酒，还有香槟酒的贸易都得以稳步增长。

### ● 香槟和其他高质量葡萄酒的新纪元

在香槟地区的修道士们致力酿制干型葡萄酒时，实际上英国人就开始喜欢这种在玻璃杯中淘气似的、兴奋快活地冒着泡的葡萄酒了，尽管那时酿制干型葡萄酒对于其他白葡萄酒来说还仅仅是一种质量上的提高。英国人教当地的修道士如何将葡萄酒装入带有西班牙木塞的厚厚的英国酒瓶中。虽然酿酒师白里容 (Dom.Perignon) 和他的同事在阻止瓶内自然发酵方面做过许多尝试，却没有取得成功，但由于他们的努力，香槟酒的质量得到了显著提高。其后他们不再抑制气泡的产生，香

槟酒也变得非常受欢迎了。

勃艮第的红葡萄酒因其卓越的质量而闻名。白葡萄酒通常在年轻时饮用，也常作为家庭用酒。然而，富有的巴黎人喜爱罗纳河谷的丰满葡萄酒，尤其是罗第 (Cote Rotie) 和埃米塔吉 (Hermitage)。在英国，这些葡萄酒是不能和法国的红葡萄酒相媲美的。

### ● 至高无上的甜葡萄酒

18 世纪，除了已经很知名的马德拉葡萄酒、波特酒、雪利酒、马拉加葡萄酒和希腊甜葡萄酒外，有许多其他高级甜葡萄酒得以发展。西西里的马萨拉和来自弗龙蒂尼昂的朗格多克麝香特别受人欢迎。然而，欧洲宫廷对来自匈牙利的托卡伊 (Tokaji) 葡萄酒越来越感兴趣。由于其取得令人惊奇的成功，不久后各处都开始仿制著名的托卡伊葡萄酒，不仅在德国、法国侏罗 (Jura) 和意大利北部，也在蒙巴济亚克和索泰尔纳地区仿制托卡伊。据记载，这些酒的价格增长甚至比它们的名声更快。与此同时，人们开始意识到一些比较优质的葡萄酒也大量被人仿制，但是仿制结果却大相径庭。不仅是酿酒师的技术很重要，地理位置和土壤也很重要。人们采用严格的方法来阻止冒牌的瓶装酒，18 世纪末期，第一次引入官方保护措施来保护产地酒的命名。波尔多的酿酒师和英格兰人共同起草了关于来自明确限定产区的优质酒分类规则。另外，较好的葡萄酒是在木桶中成熟并贮存的。



老式勃艮第酒压榨机