

[英] 休·约翰逊 [英] 杰西斯·罗宾逊 著

世界葡萄酒地图

THE WORLD ATLAS OF WINE



中信出版社·CHINA CITIC PRESS



世界葡萄酒地图

THE WORLD ATLAS OF WINE

谨以此书献给葡萄酒界的传奇人物

Len Evans

他为我们所有人扩充了葡萄酒世界

休·约翰逊 (HUGH JOHNSON) 著
杰西斯·罗宾逊 (JANCIS ROBINSON)
积木文化 译



世界葡萄酒地图

THE WORLD ATLAS OF WINE

第六版

休·约翰逊 (HUGH JOHNSON) 杰西斯·罗宾逊 (JANCIS ROBINSON)

图书在版编目(CIP)数据

世界葡萄酒地图 / (英) 约翰逊, (英) 罗宾逊著; 积木文化提供. —北京: 中信出版社, 2010.8

书名原文: The World Atlas of Wine
ISBN 978-7-5086-2032-9

I. 世… II. ①约… ②罗… ③积… III. 葡萄酒 - 简介 - 世界 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第064094号

本书仅限于中国大陆地区发行销售

First published in 1971

under the title The World Atlas of Wine

by Mitchell Beazley an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY, UK

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 1971, 1977, 1985, 1994, 2001, 2007

Text copyright © Hugh Johnson 1971, 1977, 1985, 1994

Text copyright © Hugh Johnson, Jancis Robinson 2001, 2007

Simplified Chinese edition copyright © 2010 by CHINA CITIC PRESS

Published by arrangement through Shanghai Shuyi Limited.

All rights reserved

世界葡萄酒地图

SHIJIE PUTAOJIU DITU

著者: [英] 休·约翰逊 [英] 杰西斯·罗宾逊

译者: 积木文化提供

专业审译: ASC精品酒业

策划推广: 中信出版社(China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)
(CITIC Publishing Group)

图书制作: 锦创佳业文化传播

承印者: 凸版印刷(深圳)有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/8

印张: 50

字数: 1235千字

版次: 2010年8月第1版

印次: 2011年7月第2次印刷

京权图字: 01-2010-2670

书号: ISBN 978-7-5086-2032-9/G · 412

定价: 518.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

http://www.publish.citic.com

服务热线: 010-84849283

服务传真: 010-84849000

E-mail: sales@citicpub.com

author@citicpub.com

目录

前言 6

概论 7

葡萄酒的世界 10

葡萄酒历史

- 远古世界 12
- 中世纪 14
- 现代葡萄酒的演化 15

葡萄酒的催生

- 酿酒葡萄 18
- 国际葡萄品种 20
- 地区性葡萄品种 22
- 葡萄酒与气候 24
- 风土条件 26
- 葡萄酒农的一年 28

酿制葡萄酒

- 在葡萄园中酿出葡萄酒 30
- 在酒窖中酿造葡萄酒 32
- 橡木桶的使用 35
- 葡萄酒的酿造过程 36
- 葡萄酒庄图解说 38

品饮葡萄酒

- 葡萄酒的封瓶 40
- 葡萄酒的保存 41
- 葡萄酒与时间 42
- 享受喝葡萄酒的乐趣 44
- 葡萄酒的品饮与讨论 48

世界葡萄酒 51

法国 France 52

- 勃艮第 Burgundy 54
- 金丘区: 品质的要素
Côte d'Or: The Quality Factor 56
- 金丘区 Côte d'Or 58
- 伯恩丘区: 桑特奈 Côte de Beaune: Santenay 59
- 伯恩丘区: 默尔索 Côte de Beaune: Meursault 60
- 伯恩丘区: 伯恩 Côte de Beaune: Beaune 62
- 夜丘区: 夜圣乔治
Côte de Nuits: Nuits-St-Georges 64
- 夜丘区: 热夫雷-尚贝坦
Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin 66
- 夏隆内丘 Côte Chalonnaise 68
- 马孔内 Mâconnais 69
- 普依-富塞 Pouilly-Fuissé 71
- 博若莱 Beaujolais 72
- 博若莱优质村庄 The Crus of Beaujolais 74
- 夏布利 Chablis 75
- 夏布利中心地带 The Heart of Chablis 76
- 香槟区 Champagne 78
- 香槟区的中心地带 The Heart of Champagne 80
- 波尔多 Bordeaux 82
- 波尔多: 品质的要素 Bordeaux: The Quality Factor 84
- 梅多克北部 Northern Médoc 86
- 圣埃斯泰夫 St-Estèphe 88
- 波亚克 Pauillac 90
- 圣于连 St-Julien 92
- 梅多克中部 Central Médoc 94
- 玛尔戈与梅多克南部
Margaux and Southern Médoc 96

格拉夫与两海之间

- Graves and Entre-Deux-Mers 98
- 佩萨克-雷奥良 Pessac-Léognan 100
- 苏特恩与巴萨克 Sauternes and Barsac 102
- 波尔多右岸地区 The Right Bank 104
- 波美侯 Pomerol 106
- 圣艾米利永 St-Emilion 108
- 法国西南部产区 Wines of the Southwest 112
- 多尔多涅 Dordogne 115
- 卢瓦尔河谷地与密斯卡岱
Loire Valley and Muscadet 118
- 安茹 Anjou 120
- 索穆尔 Saumur 121
- 希农与布尔格伊 Chinon and Bourgueil 122
- 武夫赖与卢瓦蒙路易
Vouvray and Montlouis-sur-Loire 123
- 普依与桑塞勒 Pouilly and Sancerre 124
- 阿尔萨斯 Alsace 126
- 阿尔萨斯的中心地带 The Heart of Alsace 128
- 隆河北部 Northern Rhône 130
- 罗蒂丘与孔德里约 Côte-Rôtie and Condrieu 132
- 赫米塔希 Hermitage 134
- 隆河南部 Southern Rhône 136
- 教皇新堡及其周边
Châteauneuf-du-Pape and Environs 138
- 西朗格多克 Western Languedoc 140
- 东朗格多克 Eastern Languedoc 142
- 鲁西荣 Roussillon 144
- 普罗旺斯 Provence 146
- 邦斗尔 Bandol 148
- 科西嘉岛 Corsica 149
- 汝拉 Jura 150
- 萨瓦 Savoie 151
- 地区餐酒 Vins de Pays 152

意大利 Italy 155

- 意大利西北部 Northwest Italy 158
- 皮埃蒙特 Piemonte 160
- 芭芭罗斯科 Barbaresco 162
- 巴罗洛 Barolo 164
- 意大利东北部 Northeast Italy 166
- 特伦蒂诺 Trentino 168
- 上阿迪杰 Alto Adige 169
- 维罗纳 Verona 170
- 富尔利-威尼斯-朱利亚 Friuli-Venezia Giulia 172
- 意大利中部 Central Italy 174
- 托斯卡纳海岸 Tuscan Coast 176
- 奇昂第 Chianti 178
- 蒙塔奇诺 Montalcino 181
- 蒙帕赛诺 Montepulciano 182
- 翁布里亚 Umbria 183
- 意大利南部 Southern Italy 184
- 西西里 Sicily 186
- 撒丁岛 Sardinia 188

西班牙 Spain 189

- 加利西亚海岸 Galician Coast 194
- 托罗 Toro 195
- 多罗河岸 Ribera del Duero 196
- 里奥哈 Rioja 198
- 那瓦拉 Navarra 200

索蒙塔诺 Somontano 201
加泰隆尼亚 Catalunya 202
普瑞特 Priorat 204
雪利酒乡: 安达鲁西亚
Andalucia—Sherry Country 205

葡萄牙 Portugal 209

贝拉达以及杜奥产区
Bairrada and Dão 212
艾斯特里马杜拉与塞图巴尔半岛
Estremadura and Setúbal Peninsula 214
阿连特茹 Alentejo 215
波特酒酒乡: 多罗
Douro—Port Country 216
波特酒的酒商与酒窖
The Port Lodges 220
马德拉 Madeira 222

德国 Germany 224

莫索 Mosel 227
萨尔 Saar 228
莫索中部: 皮斯波特
Middle Mosel: Piesport 230
莫索中部: 贝卡斯特
Middle Mosel: Bernkastel 232
鲁尔 Ruwer 234
莱茵高 Rheingau 235
莱茵高中心 The Heart of the Rheingau 236
霍赫海姆镇 Hochheim 239
莱茵赫森 Rheinhessen 240
那赫 Nahe 242
法茨 Pfalz 244
巴登-乌腾堡
Baden Württemberg 248
弗兰肯 Franken 250
萨克森及萨勒-温斯特图特
Sachsen and Saale-Unstrut 251

欧洲其他产区 252

英格兰与威尔士 England and Wales 253

瑞士 Switzerland 254

瓦瑞、沃德与日内瓦
Valais, Vaud, and Geneva 256

奥地利 Austria 258

瓦豪河谷 Wachau 260
克雷姆斯谷与坎普谷
Kremstal and Kamptal 262
布根兰 Burgenland 264

匈牙利 Hungary 266

托卡伊 Tokaj 268

捷克与斯洛伐克

The Czech Republic and Slovakia 270

斯洛文尼亚 Slovenia 271

巴尔干半岛西部

The Western Balkans 272

保加利亚 Bulgaria 274

罗马尼亚 Romania 276

前苏联地区

The Former Soviet Republics 278

希腊 Greece 281

伯罗奔尼撒 Peloponnese 284

地中海东部

The Eastern Mediterranean 285

北非 North Africa 287

北美洲 North America 289

加州 California 292
门多西诺与雷克
Mendocino and Lake 294
索诺马北部 Northern Sonoma 295
索诺马南部及卡内罗斯
Southern Sonoma and Carneros 298
纳帕谷 Napa Valley 300
拉瑟福德 Rutherford 303

橡树镇 Oakville 304

鹿跃区 Stags Leap 305

湾区以南 South of the Bay 306

中部海岸 Central Coast 308

谢拉山麓、洛蒂与三角洲

Sierra Foothills, Lodi, and the Delta 311

西南各州与墨西哥

Southwest States and Mexico 312

太平洋西北部 Pacific Northwest 314

威拉梅特谷 Willamette Valley 316

华盛顿州 Washington 318

纽约州 New York 320

安大略省 Ontario 321

南美洲 South America 323

智利 Chile 326

阿根廷 Argentina 330

澳洲 Australia 335

西澳 Western Australia 339

玛格丽特河 Margaret River 340

南澳: 布诺萨谷 South Australia:

Barossa Valley 342

伊顿谷 Eden Valley 344

克莱尔谷 Clare Valley 345

迈拉伦维尔及周围地区

McLaren Vale and Beyond 346

阿德莱德山区 Adelaide Hills 348

石灰岩海岸地区 Limestone Coast 349

库拉瓦拉 Coonawarra 350

维多利亚州 Victoria 351

雅拉谷 Yarra Valley 354

塔斯马尼亚岛 Tasmania 355

新南威尔士州与猎人谷 New South
Wales including the Hunter Valley 356

新西兰 New Zealand 358

霍克斯湾 Hawke's Bay 360

马丁堡 Martinborough 361

马尔堡 Marlborough 362

中奥塔哥 Central Otago 363

南非 South Africa 365

康士坦提亚 Constantia 369

斯泰伦布什与帕尔

Stellenbosch and Paarl 370

中国 China 372

日本 Japan 374

其他亚洲地区 The Rest of Asia 375

名词解释 Glossary 376

索引 Index 378

地名索引 Gazetteer 385



前言



“葡萄酒还未在全球范围内得到足够的重视”，在本书的下一版发行时我还会再写下同一句话吗？葡萄酒传播得如此之广，如此快速，在本书上一版出版时，亚洲的某些地方还被认为是一个望不见未来的葡萄酒外销市场，但现在他们已经能自己生产和外销葡萄酒了。您也许会认为，葡萄酒这个主题势必会愈来愈难以预料，倘若如地震般的变动持续地进行下去，以传统的方式来看待葡萄酒，真的会变得日渐不合时宜了。

自从葡萄酒开始跨出以欧洲为主的圈子，让更多人对它感兴趣时，讨论葡萄酒的方式就要跟着改变了。1971年，在本书第一版问世时，如果说当时的葡萄酒强调的是葡萄园的地理条件、土壤和气候等，那么到了20世纪80年代，在葡萄酒舞台聚光灯下的就是葡萄品种了。

曾经有段时间，大家认为酒质的秘密可以用化学分析及控制来得知及获得；而在更早以前，葡萄酒的物理因素一度被认为更为重要。接着又有生物化学，而现在又以自然动力种植法这种带着神秘感的形式出人意料地卷土重来。从强调葡萄品种的重要性，后来又转而重视起葡萄农，人的因素被赋予前所未见的重视，这让葡萄酒成为由名人崇拜所主宰的活动之一。针对新的消费者创造出新的行销方式，流行的变迁的确让人很难忽视。但如果光靠一部电影就能让葡萄农拔掉某一个葡萄品种，而全面改种另一品种，那么我们必须问：葡萄酒的世

界中究竟是否存在基本不变的东西。

您一定会认为那些装进厂牌酒瓶中、陈列在全球超市货架上的数亿升的葡萄酒里，没有太多这样的东西。日常的普通葡萄酒无论是否贴上葡萄品种或地理产区的标签，都还是如假包换的葡萄酒。重要的是，因为酿酒技术的进步，现在除了极少数的例外情形，大部分的葡萄酒都是以正确合宜的方式酿造。

话说回来，要把葡萄酒酿得平淡无味也很困难。对全球大部分的葡萄酒消费者来说，即使是一般的葡萄酒都能带来一段美妙的时光、对话和欢愉。不过，还有一小部分比较糟糕的人，他们从来就不想为他们的饮料或食物多付出一点钱，即使是一点点小钱。那些挤在笼子里人工饲养的鸡就是为他们发明的，粗糙的廉价葡萄酒也是。但对于那些经常旅行、偶尔或经常外食（也会自己动手烹调）以及乐于和朋友一起分享的人来说，他们在乎的却是多元的选择，无论是风味或文化都包括在内。简单和复杂都是流行，所以你可以选择意大利菜、亚洲菜或法国菜，全部通吃的观念在今日的美食文化中已经少之又少，而且也几乎到了荒谬的地步。食物如是，葡萄酒亦如是。要说现今还有什么流行风的话，那就是多样性。

咒语？

葡萄酒的多样性是从什么地方开始的？在酿造葡萄酒的地方、在产区、在产酒国、在酿酒的人们身上以及持续付出的关注，这些都在一点一滴地培养这种多样性。在过去四分之一世纪的短暂流行风潮之间，曾经试着要消解风土条件（terroir）的价值，把它当成无意义的咒语。一些新的葡萄酒产区妒嫉名酒区的名声，有时会将风土条件描述成一种长期附庸风雅下的产物。奇怪的是（或许应该说见怪不怪），当他们也逐渐摸熟他们的环境，看着他们逐渐成熟的葡萄树，品尝他们自己酿造、日趋成熟的葡萄酒时，这些葡萄酒产区也开始区分出属于自己独特的风土条件，找到他们自己葡萄酒中的地方感。

从一开始武断地认为整个宽阔谷地的土壤和气候都很完美，直到累积一个世代的经验后，人们就能区分出其间差别。排水性佳的土壤或更陡的山坡、更多的晨雾或晚风，这些因素不是您在新种植区一开始就会注意到的，但是等过了10年或20年之后，您品尝酿出的葡萄酒时，您就会知道哪些地方的葡萄成熟得快，哪些地方要提防霜害，哪些地方适合栽种赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄，而哪里该种梅鹿辄（Merlot）

品种。如果说酒标标示上有什么全球性趋势的话，应该是有愈来愈多的个别葡萄园名称被标示出来，这些葡萄园所生产的葡萄酒，因为具有独特的品质或特性，而被视为优质好酒。对于本书读者来说，这些葡萄酒才是真正的牛肉。

因为篇幅有限，您会发现本书还缺了一个元素，那就是关于葡萄酒美味的专章描述。为了能够将所有影响葡萄酒多样风味的元素，包括地球条件、土壤与气候、文件和企图心等全都涵盖在本书中，我们只能将葡萄酒的品尝经验先搁在一旁。您可以在我们其他的著作中，找到各产区单一葡萄酒的品尝评论。一杯接着一杯的葡萄酒吸引着我们，有时会使我们失望，但有时又如此美好地让我们的感官陶醉其中。我们在本书中以冷静口吻所形容的，例如带着胡椒味的希哈（Syrah）、蜂蜜味的雷司令（Riesling），或者成熟且口感紧实的夜丘区（Côte de Nuits）红酒，都曾在许多愉快的夜晚吸引我们的注意，刺激我们的味蕾，并为我们带来整夜的惊喜。

讨论精致好酒，寻找适合的用语来描述与解释，这并非装模作样，也不是想要挑战平凡的味觉和感受。有些葡萄酒本身就具有一种自我表达的天赋，可以精确地传达出所有酿造它们的力量。您吃不出草莓的产地，您吃不出鱼来自哪条溪流，您也看不出宝石产自哪个矿坑，但是葡萄酒却可以，从它的香气，您不仅可以得知酿制这瓶葡萄酒的地方，也可以知道采用哪种葡萄品种，甚至还能推断出葡萄收成的年份或生产的酒农。还有其他东西能如此和盘托出它的出身吗？

挑灯夜战

感谢杰西斯·罗宾逊（Jancis Robinson）和她能干又适任的助理茱莉娅（Julia），两人为了这本书，将旅行、研究、整理及撰述等重担一肩挑起，一声感谢无法道尽我心中的谢意。当我读她充满魅力的文章时，经常会有意外收获。有时我会提供意见，偶尔也会作点修改，但这本原是由我起头的书，现在已经变成她的著作了，而且我确信，唯有她才有能力来完成这样一本书。对于参与本书的制作的其他工作人员，从绘制地图到照片搜寻以及校对，我和杰西斯都铭记在心。此外，我尤其要感谢贴心又永远不知疲倦的主编吉尔·皮茨（Gill Pitts），她的能力及贡献都毋庸置疑。一本好书，绝对少不了像这类挑灯夜战、乐在其中的热忱工作者。本书初版至今已改版多次，前后36年的编辑过程中，我分别和许多团队一起工作过，但这次的合作经验是最快乐美好的。

概论



酒的喜爱，而且许多知名人士也纷纷跨足到葡萄酒业，建造自己的酒庄或酿制葡萄酒，甚至不吝投资在葡萄酒的个人收藏上。

葡萄酒赶上了啤酒和利口酒，成为全球首要经济体所选择的强势饮料，而且美国不仅晋升为全世界最重要的葡萄酒进口国，同时也是欧洲以外的最大葡萄酒生产国。葡萄酒的魅力和对健康的助益总算征服了世界，连亚洲这个曾被认为对葡萄酒这种“病毒”免疫的地区，也有许多国家被葡萄酒大举“入侵”了。

随着葡萄酒爱好者的快速增加，以及通讯科技的惊人效率，让这些人能够迅速沟通，以往葡萄酒的流行也许需要一个时代才能传开，现在却只要一两年就可蔓延到全世界。

流行的变迁

单举一个例子就能看出现在流行变迁的速度有多快，在编辑本书上一版本时，霞多丽（Chardonnay）热似乎正要席卷整个葡萄酒世界；而在之后的几年间，对红酒的着迷就取代了霞多丽，时至今日，我们已经可以从一长串令人目眩神迷的所谓“遗产级”的葡萄品种中挑选颇具特色的葡萄酒，这些品种一度在它们的原产地几近灭绝，现在则成为人们积极培育的珍贵品种。

还有另一个快速变迁的例子。在整理本书前一版本资料时，葡萄的有机种植还是少之又少的非主流活动，而与其近似、充满神秘色彩的自然动力种植法甚至还可能为社会所不容。但今天，我们开始意识到我们所处星球所面临的危机，许多葡萄农已经了解到永续经营的必要性及重要性，而且不少地位崇高的葡萄酒生产者也成为神秘的自然动力种植法的追随者。

也许意料之中的，新版与上一版本之间最明显的且带来全面改观的变化是全球性的气候变迁，以及这些改变对各地酿造的葡萄酒风格所带来的影响。对于位处全球葡萄酒地图北缘的葡萄农（偶尔也包括南缘）来说，气候变暖确实带来了一些明显可见的好处。举例来说，加拿大、英国以及（特别是）德国，现在已经可以比本书上一版本出版时更能确保葡萄自然成熟。

科技的进步（尤其是冷藏与灌溉技术），一直以来都是传统的葡萄种植区得以往赤道推进的后盾，这些技术也让一些接近赤道的新葡萄酒产区能够发展起来。但是显而易见的，在全球许多地区，尤其是澳洲、加州以及西班牙的某些地区，在未来几年内，水源供应是否充裕却可能成为令人关切的主要隐忧。

愈来愈多的葡萄农已经知道如何善用卫星定位导航之类的先进科技，来观测分析葡萄园在各个小区之间的细微差别。目前，我们也看到了全球葡萄酒版图的大幅扩展，而在本书第五版出版之后与第六版发行之前的这段时间所扩增的葡萄

园，主要的推动力量同时来自社会因素以及气候因素。

直到20世纪90年代后期之前，亚洲几乎在葡萄酒世界中缺席，但现在似乎在葡萄酒的生产与消费上已有愈来愈重要的趋势。中国目前已经成为全球第六大的葡萄种植国，在此一版本中，我们特别为这个幅员辽阔的国家扩增篇幅，而在未来的版本中再度扩充篇幅应该是在所难免。

为了向美国加州众多优秀的生产者致意，我们也特别在本书中多加一些页面来介绍，提供更多纳帕谷（Napa Valley）的详细内容，增加了拉瑟福德（Rutherford）、橡树镇（Oakville）和鹿跃区（Stags Leap District）等分区的详细地图。同样在北美洲更偏北的地方，我们首度绘制了加拿大西部不列颠哥伦比亚省奥肯那根谷的地图，这是一个比较新且有趣的葡萄酒产地。

澳洲的葡萄酒地图持续往更寒冷的气候区扩张推进，所以本书在介绍这个葡萄酒世界的重要产国时，也比上一版本增加了较多的篇幅，包括南澳石灰岩海岸（Limestone Coast）产区的全新地图，另外布诺萨山谷（Barossa Valley）、伊顿谷（Eden Valley）、迈拉仑维尔（McLaren Vale）和阿德莱德山区（Adelaide Hills）的地图也更为详细。

同样在南半球的新西兰，境内有全世界最南边的葡萄园，介绍篇幅也增加了，马丁堡（Martinborough）和中奥塔哥（Central Otago）都有各自的产区地图，这是新西兰发现黑比诺（Pinot Noir）品种非凡特色的一个象征。至于南非的历史产区康士坦提亚（Constantia）至今仍然生产值得信赖的葡萄酒，读者可以从专属的产区地图获益。

过去这段时间，欧洲的葡萄酒也同样在演变中，本书全新的地图可以为证，其中包括德国的数个产区、奥地利的克雷姆斯谷（Kremstal）和坎普谷（Kamptal）产区、希腊的伯罗奔尼撒（Peloponnese）半岛以及西班牙的托罗（Toro）产区。虽然在本书上一版本中，西班牙的篇幅已经大幅修改过了，但最近几年，要跟上西班牙不断变动的葡萄酒发展脚步，还真是一件相当困难的事。

法国的葡萄酒产区一直都是本书各个版本的主角，也都以特别详尽的地图呈现，这不仅因为法国的葡萄酒历史源远流长，也因为法国葡萄酒错综复杂以及缜密的产区分级制度。在这次版本中，我们还另外增加了一幅全新且非常有用的法国产区各种土壤类型地图，帮助读者了解何以法国葡萄酒的面貌如此丰富多元；此外，还有一张新地图是法国圣艾米利永（St-Emilion）这个改变最为明显的法定产区。

在我们购买的所有物品中，葡萄酒是最能追溯其地理产区的产物。当我们从酒架取下一瓶葡

这是第二度有幸修订这一经典的葡萄酒工具书，在我们团队长达两年的辛勤努力下，终于完成了这本厚达400页的大书，也是历年来的最佳版本。这是个自我挑战的工作，时刻鞭策着我必须面对从2001年本书发行上一版本后葡萄酒世界的快速及巨大转变。2001年本书发行后的两天，“9·11”恐怖袭击事件改变了纽约的天际线，同时还有很多事物也永远改变了。

虽然距离第五版上市仅有6年（先前的版本分别在1971年、1977年、1985年及1994年出版），但如果要找出一个影响着现今世界（也同样影响着葡萄酒世界）的全面性特征的话，那应该是变化的脚步更为快速。我们必须急起直追，或至少要重写及重绘，才能让本书一直保持它36年居于葡萄酒书出版先锋的地位。

只消看一下21世纪初全球在葡萄酒的消费和生产上的惊人兴趣及数量，就能看出一些推动葡萄酒加速前进的动力。当我在20世纪70年代中期开始提笔写有关葡萄酒方面的文章时，确实有一些惶恐不安。在许多地方，葡萄酒（以及食物）一度被当成不登大雅之堂的事物，如果你拥有傲人的高学历，却穷毕生之力投入于其中之一，很容易就被视为浪费所学。

然而，今天的情况已经截然不同了。目前看起来很少会有艺术家、运动明星或工业领袖（以及比例愈来愈高的女性行家）会隐匿自己对葡萄

葡萄酒或阅读葡萄酒酒单时，就能马上得知生产者、酿造时间、产地等相关信息，目前只有极少数的商品能够做到这种程度。这正是充满热忱的葡萄酒爱好者为何必须拥有一本葡萄酒地图集的原因，无论您在何处（在车上、在产地、在酒铺或在火炉边）都能随时查阅，帮您找到每一瓶葡萄酒最详尽精确的产地位置。

即使是在这个有Google Earth以及众多网络资讯的时代，本书的地图仍是许多葡萄酒爱好者的参考标准，这让我们深深引以为傲。当然，这些独一无二、专为葡萄酒设计且针对相关主题所绘制的地图一直都是为本书奠定声誉的基石，但这只是本书提供的部分功能而已。

在本书中，我们也针对葡萄园、酒厂以及葡萄酒的内外环境深入讲解及提出意见，在这个日趋复杂的葡萄酒世界中，我们对于所扮演的诠释者角色，也愈来愈有自觉与认知。

旧版的文字读来令人击节赞赏，因此修订时我尽量保持原文的完整性，但21世纪的变动实在太快速，为了保持本书的实用性及反映现实，许多章节不得不作更大幅度的修改；负责审订地图地名的安德鲁·约翰逊（Andrew Johnson），也发现了这次地图的修改幅度更甚于以往。

当然，本书的目的不仅是让读者拥有一本随

时可以参考的工具书，更是让我们可以对全世界每个葡萄酒产区有一个充满热情的完整介绍。我们就像牵着读者的手，跟他们解释为什么这个地方是如此特别，而这些地方又如何将它们别具一格的特性印刻到所生产的葡萄酒中。

不过，气候、技术、流行和法令的不断变化，也意味着这些叙述必须经常重新修订。除了葡萄酒表面的一些特征，以及这种神奇饮料所带来的那种让人发自内心深处的满足之外，关于葡萄酒的其他事物很少是永恒不变的。

在20世纪末的时候，曾经出现过一阵风潮，特别是在欧洲以外的产区，当时葡萄酒的生产者会同时向很多不同的葡萄农购买葡萄来混酿，因此，每家酒厂的所在地（及生产葡萄酒的地点）未必就是葡萄的生长之处。

然而，也有愈来愈多具有前瞻性的酿酒师开始着迷于每块葡萄园区的独特风味，目前我们也看到市面上推出了更多的单一葡萄园葡萄酒，这说明了为何在此一版本中的许多地图上会增加更多值得注意的葡萄园，其中还包括欧洲以外的产区。

虽然我乐于看到，经过数十年后，酿酒师、葡萄品种以及酒评家评分已逐渐取代真正创造葡萄酒的地理条件，而成为影响葡萄酒的优先因素，但是不可否认的，葡萄酒的世界仍持续受到地理这个最重要因素的影响。

本书编辑要点

本书在绘制地图时都以消费者的角度为主，而不是葡萄酒的官僚制度。倘若某个法定产区（不管是AC、DOC、DO、AVA、GI或南非的ward）虽然存在，但是对于喝葡萄酒的人却没有实际意义的话，我们的原则是略过不提。相反，如果某个产地、地区或行政区的名字具有与葡萄酒相关的意义，即使还没有正式为官方所认定，我们还是倾向于特别标明。

我们在地图上标出了我们认为全球葡萄酒爱好者会特别感兴趣的一些酒庄及酒庄，考量的重点包括葡萄酒的品质或是在当地的影响力。然而，在某些地区，要在地图上正确指出一个酿酒企业的位置，却日渐困难。

许多酒厂在业务运作上，都会设置一个称为“酒窖入口”（cellar door）的展馆或销售处，一般都离真正生产葡萄酒的地方（有时甚至可能只是一个代酿的酒厂或出租设备的酿酒中心）有一段距离，这种情形在美国加州和澳洲尤其常见（但其他地方也有）。如果是这类的生产者，我们标出的是“酒窖入口”的所在地点，因为葡萄酒爱好者可以在这里找到所有的产品。

在勃艮第金丘区（Côte d'Or）详细的地图中，

中国人著名的手工艺与工作原理现在也被用在葡萄种植与葡萄酒的酿造上，左图是奥地利人出资在中国河北省创建的朗格斯酒庄梅鹿辄葡萄园。现在在中国新种的葡萄主要为酿造波尔多红酒的品种。

我们没有标出葡萄酒生产者的位置，因为这些地图的重点是葡萄园而不是酒厂，而且区内酒厂也大都挤在同一个村子的街道上。

至于同一个国家的不同葡萄酒产区要如何排序，我们则试着以西往东以及由北往南的原则为规则，不过所有原则都会有例外发生。例如法国就与前述原则相反，其地区餐酒（Vins de Pays）在书中另辟专章讨论，但其酒标却出现在与其地理区相近的章节里。

本书所选介的酒标比以往任一版本都还要严格挑选（这种编辑方式在本书初版问世时，一度是葡萄酒出版界的创举），我们所选介的酒标，力求能够代表该国、该产区或该区块最好的葡萄酒（就我个人观感来说）；至于酒标上的年份则没有特别的意思，不过本书出版时，这些酒款大都是新近且极好的年份。

这些选介跨越了许多个年份，即使是新产区也至少要有数个年份的观察依据。各页选介的酒标数目通常都视版面篇幅而定，与该区产酒的品质优劣无关；而酒标的排列顺序也不代表品质上的优劣，主要是配合版面、地理位置、葡萄品种以及方便图说描述等原因而决定。

致谢

一如以往，首先我要热切感谢休·约翰逊（Hugh Johnson），我很高兴能有这样一个慷慨、不吝帮助他人、修养好又才华横溢的合作伙伴，他投入工作的热忱也令人感动，不仅详细检查每张照片和地图，亲自读过每一个字，还要拨冗修订我的文稿，让这些内容有如撒上天粉般地照亮了书中的地图。

在过去两年里，幸好有我的助手兼同事葡萄酒大师茱莉娅·哈丁（Julia Harding）一旁协助，她的专业知识、勤劳与惊人的记忆力，帮我建立了涵盖全球的资讯网络，提供在葡萄园、酒厂与实验室方面的全面性资讯。在这一点上，我想我们也要感谢电子邮件所带来的神奇便利，没有这样的现代化工具，这个修订版本可能要耗费近两倍的时间才能完成。

此外，我们还非常幸运地能有主编吉尔·皮茨（Gill Pitts）来统筹整个编务工作，才能在相对较短、几乎不可能的时间之内完成所有烦琐的工作，让本书得以顺利出版，这是她牺牲许多休假所换来的，但她却又神奇地保有一贯的幽默感。因为她跟茱莉娅的工作效率与合作无间，所以当绘图者朱·古德温（Zoë Goodwin）在施展她独特且不可或缺的奇特魔法时，我完全不需要见到她。我要做的，只是坐享她以高效率、专业以及让人叹为观止的一致性所完成的成果。

在这组令人钦佩的团队中，还要特别感谢萨拉·艾哈迈德（Sarah Ahmed）的搜寻技术，以及菲莉帕·拜尔（Philippa Bell）在过去几个月的辛苦工作与不屈不挠的精神，这份无人想做的工作必须经常地追查来自全球各地最晦涩难解的酒标。

我也很高兴可以有机会直接和艺术指导蒂



缩写对照表

下面这些是书中最常用的缩写，出现在各区的内文及图例中。

ft 英尺	AC 法国法定产区
g 克	AVA 美国法定葡萄种植区
ha 公顷	DO 西班牙法定产区
hl 百升	EU 欧盟
in 英寸	GI 地理标示
kg 千克	INAO 法国法定产区标准局
km 千米	OIV 国际葡萄酒协会
l 升	
m 米	
mm 毫米	

姆·福斯特 (Tim Foster) 以及美术编辑西亚·威廉姆斯 (Yasia Williams) 进行讨论，这总让我充满信心且受益良多。休和我非常感谢所有参与的工作人员，在他们的分工合作下，将我们绞尽脑汁的许多构想都一一转化成美丽的真实画面。此外，在绘图领域中有如灰衣主教般辛勤工作的艾伦·格里姆韦德 (Alan Grimwade) 和他在Cosmographics公司的团队对本书也贡献良多。

当然，功不可没的还有所有列在本书第400页上的感谢名单，以及那些不慎漏列的人，同时也要感谢来自全球各地许多不同领域的资讯提供者的善意回应。本书若有任何错误，责任都在我身上，他们也不该为本书所表达的许多意见负责，像挑选酒标这种有个人偏好考量的事情当然也包含在内。

最后，我要向我的家人致以谢意，我的子女茉莉娅、威尔和罗斯都已经大到可以看出他们是否有人想买我写的书了。

关键资讯

在许多地图中都会辅以一个小程序，其中包括许多各区重要的统计数据、地理位置、种植的葡萄品种、葡萄种植的主要风险以及最重要的气象观测资料。

这些关键资讯是以澳洲葡萄种植及酿造专家斯马特 (Richard Smart) 博士和格沃尔特 (John Gwalter) 在2000年热心提供的气象资料为基础制作而成，这些数据均来自气象站对当地气候的多年来记录分析。在许多地图中，气象站的位置会以红色的倒三角形符号表示，大都位于城镇边缘地带，而不是在葡萄园里，这也表示由于市区发展及不同的海拔高度，葡萄园的实际情况会与部分数据有些微差距，通常会比葡萄园本身暖和一些。另一方面，因为全球气候的改变，我们所收集的这些葡萄酒产区的基本资料，经过数年变化，在温度上都有一些微的暖化现象。不过，我们相信这些2000年的观测数据出入不大，仍足以比较各产区的差异 (这也是它们的主要功能)，所以在此一版本中我们没有更动。

我们可以比较闷热的阿根廷门多萨 (Mendoza) 和较凉爽潮湿的波尔多的非常不同的统计资料。在右侧图表中，曲线代表每月平均最高与最低气温，另外也绘出了每月平均雨量。门多萨的数据是从7月到翌年6月，而波尔多的数据则是从1月到12月。

纬度/海拔 (英尺/米)

一般而言，纬度愈低 (或者说愈接近赤道)，气候就愈温暖，不过这会因为海拔高度而抵消，海拔高度也是决定某个地方日夜温差的主要原因；葡萄园的海拔愈高，其日间 (最高温) 与夜间 (最低温) 的温差就愈大。

1月/7月平均气温 (°C)

最炎热月份的平均气温，通常是了解某个产区生长季节气温的参考数据。斯马特和德里 (Peter Dry) 两人在澳洲的研究，就发现葡萄的生长季温度可以简单但精确地以最热月份 (北半球的7月与南半球的1月) 的平均温度来看。

年平均雨量 (毫米)

从年平均的总降雨量可以了解每年大约可以供应多少水分。

采收季雨量 (毫米)

若大部分葡萄进行采收 (采收时间通常会因品种和年份而不同) 的当月平均雨量愈多，葡萄腐烂的危险也愈高。

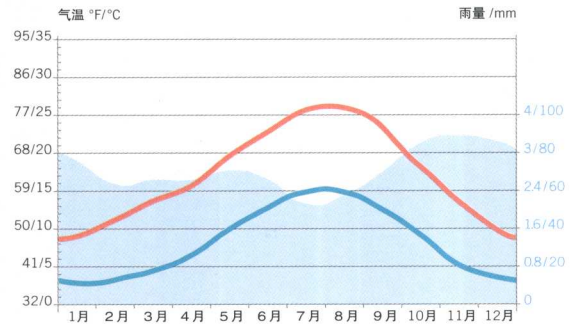
葡萄种植的主要威胁

一般说来，跟气候有关的各种威胁都有可能包括在内，例如春霜、秋雨，同时还有地方特有的害虫或葡萄树的病害。请参见书末的名词解释。

主要葡萄品种

没有列出完整的品种名单，而以当地最常见的酿酒葡萄代表。

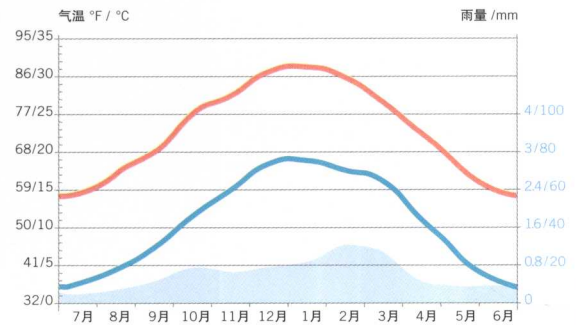
波尔多



波尔多气象观测站: Merignac镇
 纬度/海拔 44.50° N / 60米
 7月平均气温: 20.3°C
 年平均降雨量: 850毫米
 9月采收季雨量: 70毫米
 主要种植威胁: 秋雨及真菌类疾病
 主要葡萄品种: 梅鹿辄、赤霞珠、品丽珠 (Cabernet Franc)、赛美蓉 (Sémillon)、长相思 (Sauvignon Blanc)、密斯卡岱 (Muscadelle)

— 最高温 (°F/°C)
 — 最低温 (°F/°C)
 ■ 雨量 (in/mm)

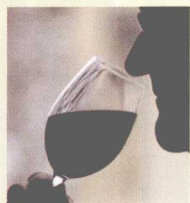
门多萨



阿根廷气象观测站: 门多萨
 纬度/海拔: 32.5° S / 760米
 1月平均气温: 23.9°C
 年平均降雨量: 200毫米
 3月采收季雨量: 30毫米
 主要种植威胁: 夏季冰雹
 主要葡萄品种: 伯纳达 (Bonarda)、马尔白克 (Malbec)、Criolla Grande、Cereza、赤霞珠、芭贝拉 (Barbera)、桑娇维塞 (Sangiovese)

Janis P. Billa

葡萄酒的世界



全球葡萄酒地图已经不再像过去一样，是由南北半球温带地区这两个彼此分离的带状区域所构成。随着全球暖化以及愈来愈繁复的热带葡萄酒种植技术的发展，当您翻阅本书时，全球葡萄酒地图的全貌正在不停变化中。

根据国际葡萄酒协会最新的统计数据，欧洲国家依然是全球最重要的葡萄酒产国，但是亚洲国家却以新生之犊的形象迅速窜起，尤其是中国。

当然，整个亚洲地区的这些新葡萄园不是专为酿制葡萄酒而创建，所有标示“+”符号的国家，国内的葡萄园有一大部分是用来生产新鲜葡萄及葡萄干，所以其平均产量会因此而有偏差（全球排名第25、26名和32名的葡萄种植国家分别为伊拉克、阿富汗和也门，但因为还没有正式生产葡萄酒，所以不列入名单中）。

从20世纪90年代中期以后，美洲和澳洲也逐渐成为举足轻重的葡萄种植地区，澳洲、智利和美国新增加的葡萄园十分可观，不过这些国家在2005年前后扩增的速度已经减缓。

由于一些东欧国家葡萄园的状况不明，全球葡萄园的总面积在1998年到2004年之间几乎没有增加，但是全球的葡萄酒产量却在同期增加了将近14%，主要得益于更有效率的葡萄种植以及气候更稳定的夏天。

但是，即使全球的葡萄酒消费量在同一时期也增加了8%，但供需的差距让我们还是离不开欧洲葡萄种植最主要的难题：过度生产没有人要喝的葡萄酒种类。

欧洲持续通过将过剩的葡萄酒蒸馏成工业用酒精，以及付钱给葡萄农，让其拔掉地理条件不佳的葡萄园里的葡萄来维持葡萄酒的价格，这类老旧的议题显然仍无定论。而像阿根廷和南非等国家，则灵活地将过剩的葡萄压制成葡萄浓缩汁和以白兰地为基酒的饮料。

全球葡萄园的分布

(单位: 1000公顷)

排名	国家	2004年	1998年	改变 (%)
1	西班牙	1200	1180	1.7
2	法国	889	914	-2.7
3	意大利	849	899	-5.6
4	前苏联*	587	788	-25
5	土耳其†	570	602	-5.3
6	中国†	471	194	143
7	美国	398	364	9.3
8	伊朗†	296	270	9.6
9	葡萄牙	247	260	-5
10	罗马尼亚	222	253	-12
11	阿根廷	213	210	1.4
12	智利†	189	144	31
13	澳洲	164	98	67
14	南非	133	111	20
15	希腊	130	129	0.8
16	德国	102	106	-3.8
17	保加利亚	97	109	-11
18	阿尔及利亚†	95	56	70
19	匈牙利	83	131	-37
20	巴西†	74	60	23
21	塞尔维亚和黑山*	72	106	-32
22	埃及†	71	56	27
23	印度†	65	43	51
24	摩洛哥†	50	50	0
27	奥地利	49	49	0
28	叙利亚†	46	86	-46
29	墨西哥†	42	41	2.4
30	捷克斯洛伐克*	31	33	-6
31	韩国	25	30	-17
33	突尼斯†	23	27	-15
34	日本	20	22	-9.1
35	斯洛文尼亚	17	-	-
36	塞浦路斯†	17	20	-15
37	黎巴嫩†	15	26	-42
38	瑞士	15	15	0
39	秘鲁†	11	11	0
40	乌拉圭	9	11	-18
41	约旦†	4	15	-73
全球总计		7 591	7 519	0.9

英亩 公顷

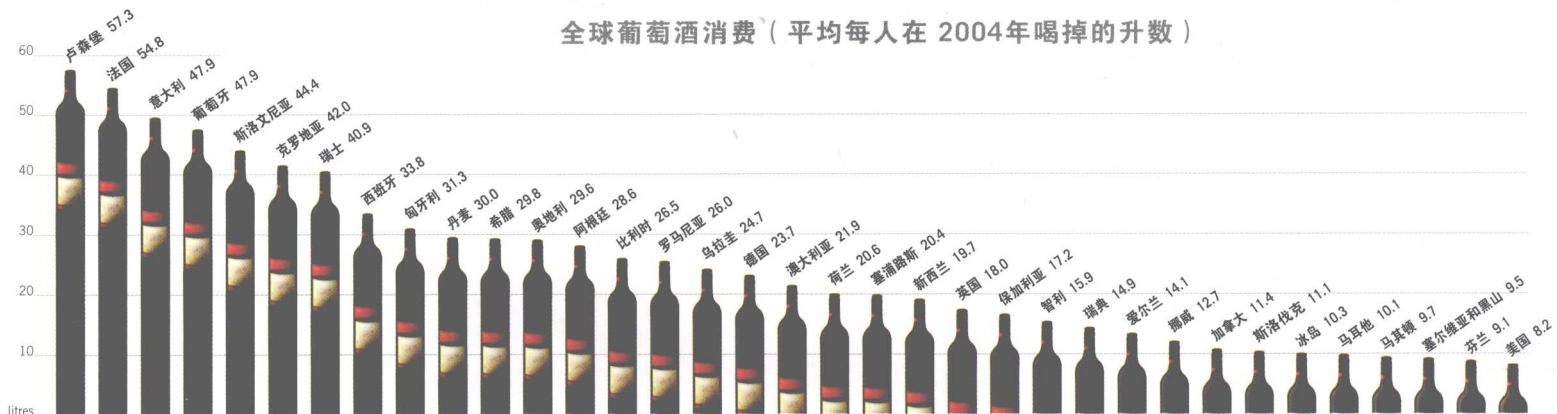
1公顷=100公亩
=2.47英亩

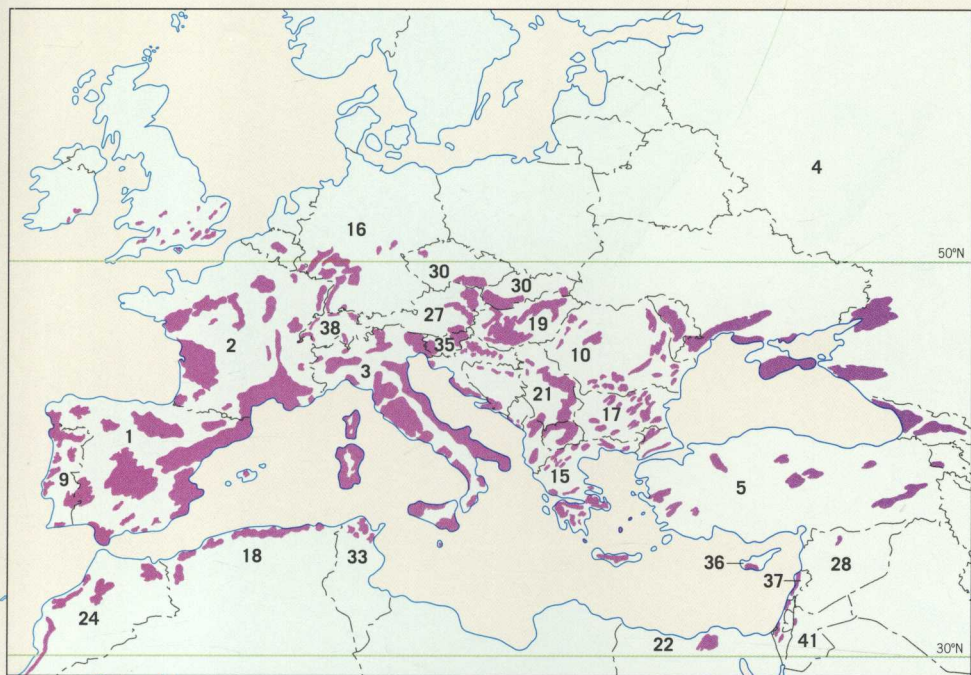
百升
百升 (hectoliter) 是最常见的葡萄酒计量单位，约等同于22英制加仑。



—— 国界
■ 葡萄园

全球葡萄酒消费 (平均每人每年在2004年喝掉的升数)





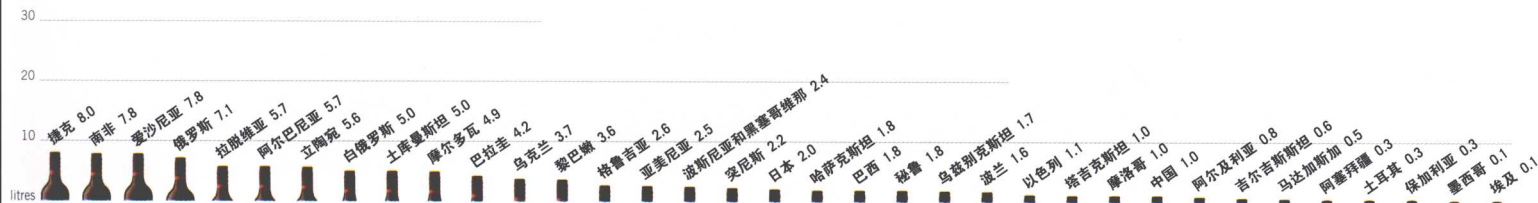
葡萄酒产量 (以1 000百升为单位)

国家	2004年	1998年	2004年每公顷产量 (百升)
北美洲			
美国	20 169	20 450	50
加拿大	522	343	-
拉丁美洲			
阿根廷	15 464	12 673	73
智利†	6 301	5 475	33
巴西†	3 925	2 782	53
乌拉圭	1 126	1 132	125
墨西哥†	1 100	1 112	26
秘鲁†	130	120	12
玻利维亚†	20	20	-
欧洲			
法国	57 386	52 671	65
意大利	53 000	54 188	62
西班牙	42 988	30 320	36
前苏联*	12 386	15 093	21
德国	10 047	10 834	99
葡萄牙	7 481	3 621	30
罗马尼亚	6 166	5 002	28
匈牙利	4 340	4 180	52
希腊	4 295	3 826	33
奥地利	2 735	2 703	59
保加利亚	1 949	3 308	20
塞尔维亚和黑山*	1 740	4 025	24
瑞士	1 159	1 172	77
捷克斯洛伐克*	949	940	31
斯洛文尼亚	506	-	30
卢森堡	156	160	-
阿尔巴尼亚	100	105	-
马尔他	70	32	-
英国	17	12	-
比利时	2	1	-
非洲			
南非	9 279	8 156	70
阿尔及利亚†	770	360	8
突尼斯†	375	352	16
摩洛哥†	350	298	7
欧洲/中东			
塞浦路斯†	404	710	23
土耳其†	250	278	0.4
黎巴嫩†	150	186	10
以色列†	60	90	-
远东			
中国†	11 700	3 550	24
日本	862	1 301	43
大洋洲			
澳洲	13 811	7 415	84
新西兰	642	606	-
全球总计	294 882	259 602	39

* 标注的国家的葡萄园资料均以先前的国界区分,不是今日实际的政治情况。

† 表示该国葡萄园有相当大的比例用于生产葡萄酒以外的产品。

全球葡萄酒的总消费量整体逐步成长,但是从1998年开始,每人平均消费葡萄酒最多的前十个国家,除了瑞士和葡萄牙比较稳定外,都呈现明显的衰退现象。全球葡萄酒消费量之所以增加的主要原因,是在前十个葡萄酒消费大国之外有非常多的国家对葡萄酒有更热情的消费,其中最明显的包括广大的美国市场,以及德国、英国这种大进口国。





远古世界



葡萄酒的历史早在有文字记载之前就已经展开了。葡萄酒与东方文明渊源甚深，不论是泥板文献、莎草纸或埃及墓葬壁画都有许多关于葡萄酒的记载。在葡萄酒罐上刻画出的人类生活、工作、争吵、相爱和担忧，都与如今的我们无异。虽然埃及法老的葡萄酒生动地被描绘下来，让我们得以窥见当时的景象，但因为年代悠远而不具任何意义。我们的葡萄酒时代可以上溯到腓尼基人（大约从公元前1100年起）和希腊人（晚于腓尼基人350年）殖民整个地中海的时代，就是在这个时候，葡萄酒开始传到意大利、法国和西班牙这些最后成为真正原产家园的地方。

希腊人称意大利是一块种满葡萄树的土地，而维京人也因为在美洲发现了大量的原生葡萄树而称美洲为葡萄的土地，时间大约在公元1000年。北非、西班牙、普罗旺斯、西西里岛、亚平宁半岛和黑海地区在希腊和腓尼基时期，就已经开始种植他们最早的葡萄园。

古希腊

诗人笔下赞颂的古希腊葡萄酒跟现代的希腊酒并没有太多关联，当时在雅典甚至还流行一种餐后游戏，玩者将杯中最后几口葡萄酒泼向空中来冲击顶在棍子上巧妙维持平衡的盘子，敏捷灵巧的年轻人需要经过练习才能在这种kottabos的游戏中获得好成绩。但是，据我们所知，当时所谓的葡萄酒杯里装的几乎都有是添加香草、香料和蜂蜜的淡水（有时加的甚至是海水）葡萄酒，这难免让人怀疑这些葡萄酒，因为独特性而受到相当高的赞誉是不争的事实，其中又以希俄斯（Chios）岛生产的葡萄酒特别受到市场欢迎。不过，这些酒到底喝起来是什么滋味，我们无从得知。

希腊先在意大利南部大规模经营酿酒葡萄的种植，接着是托斯卡纳（Tuscany）的伊特拉斯坎（Etruscans）及更北边的地区，然后是罗马地区。在古罗马时期有太多关于葡萄酒以及酿酒的记载，因此我们可以约略勾勒出罗马帝国早期的葡萄酒地图。最伟大的作家，甚至包括古罗马诗人维吉尔（Virgil），都曾写过指导葡萄酒农的文字，维

吉尔的“葡萄酒树热爱开阔的山丘”，也许就是提供给欧洲葡萄酒农的一个好建议。

其他的内容则偏向估算方面的建议，例如讨论要如何在不损失人力的情况下，让奴隶能尽量吃得少睡得少，作最大的剥削利用。罗马的葡萄酒种植规模相当大，而商业利益的估算正是其经营手段的核心。葡萄酒的种植与酿造遍及罗马帝国各地，因此罗马必须从西班牙、北非等殖民地（或者说整个地中海沿岸），利用水道运进难以胜数的尖底陶瓶来盛装葡萄酒。庞贝古城是当年罗马帝国的观光度假区，同时也是葡萄酒贸易的仓储中心，因此保存着许多详细的证据。

罗马时期的葡萄酒究竟有多好？有些酒的保存能力显然超出我们的想象，这足以证明当时的酿酒技术不能小看。当时在葡萄汁酿造前会先加热浓缩，然后将葡萄酒直接放在壁炉上面储存，让它暴露在烟熏之中而达到有如马德拉酒（Madeira）的熟成效果。

早期的葡萄酒器

公元前3000年

巴比伦

虽然有比这个图所示酒器还要古老的葡萄酒器（例如在乔治亚），但这个精致的酒器作品却透露出，葡萄酒在古代的美索不达米亚文化中扮演着非常重要的角色。依据希腊作家希罗多德的记载，美索不达米亚人喝的葡萄酒是从幼发拉底河的上游进口的。这件葡萄酒器的出酒口跟西班牙的porrón酒壶相当相似。



公元前1900年

古埃及

相较于其他时期，我们对埃及法老时期关于葡萄的种植、酿酒的方法以及饮用方式认识得更多。他们会特别保留标示年份以及单一葡萄园的葡萄酒，并且使用贵重金属制成的酒杯。右图这个银制杯子是在埃及古城卢克索附近的门图（Montu）神庙发现的。



公元前560 - 前530年

古希腊

在饕餮之中，希腊人研制出了仪式用的葡萄酒，饕餮期间所喝的酒混合了水和香料，以装饰精美的陶瓶盛装。这个双耳陶瓶上描绘的是很常见的酒神狄奥尼索斯（Dionysus）相关图像。



从底比斯附近的Kha'emwese墓穴中所发现的古埃及葡萄采收图，是约为公元前1450年左右的作品。在这些仍然保存完好的壁画中，生动描绘了埃及葡萄种植及酿酒的所有过程。

罗马的伟大年份

历经数世纪以来，罗马时期的伟大年份不仅广被讨论，甚至似乎跨越过完全不可能的漫长时间而还能品尝。知名的Opimian酒酿自Opimian大帝开始执政的公元前121年，并在125年之后还能品饮。

罗马人曾经拥有保存葡萄酒所必备的所有条件，虽然他们没有采用跟我们现在一样的材料，以玻璃瓶来说，当时并没有用来保存葡萄酒，而木制的酒桶也只在高卢地区（包括现在的德国）使用。就像希腊人，罗马人也使用陶制的尖底瓶来盛装葡萄酒，容量约35升。

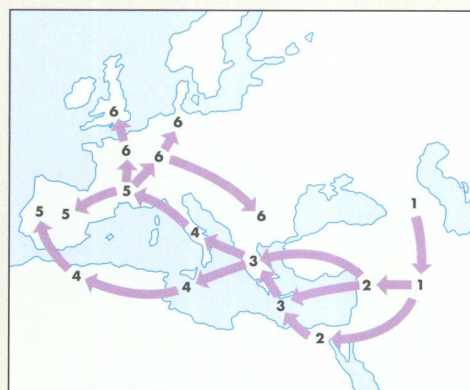
2000年前意大利人所喝的大部分葡萄酒，可能跟他们现代一些比较简单的意大利葡萄酒一样，年轻、酿造较粗糙，视不同年份而呈现出锐利或强劲的口感。罗马时期让葡萄藤攀爬在树上的种植方法，甚至在意大利南部的某些地方还一直沿用到近代，在葡萄牙北部甚至更为常见。

希腊人将葡萄酒带到高卢南部，而罗马时期就已经开始在当地种植与酿造葡萄酒了。在公元5世纪罗马人撤离现今为法国的高卢地区时，已经为几乎所有现代欧洲最著名的葡萄园打好了基础。

从普罗旺斯（Provence）开始，当地在罗马人到来之前的数百年就已经有希腊人种植的葡萄园，罗马人沿着隆河谷地往上移动，来到了现在的朗格多克（Languedoc），即古罗马行省纳尔榜南西斯（Narbonensis）。在21世纪初时，我们还是没有证据能证实波尔多到底是何时开始种植葡萄的。最早的文字记载是4世纪的拉丁诗人奥索尼厄斯（Ausonius）的作品，他住在圣艾米利永（St-Emilion），甚至有可能就住在奥信庄园（Château Ausone）里，但有可能在更早之前就已经有葡萄了。

最早的葡萄园大都位于河谷这种天然的交通要道内，一开始罗马人在此清除森林和作物来防范伏兵攻击，此外，要运送像葡萄酒这么重的货

起源自高加索或美索不达米亚(1)，时间约在公元前6000年。埃及和腓尼基(2)开始种植葡萄，时间约在公元前3000年。到了公元前2000年，希腊(3)也开始栽种葡萄。公元前1000年时，传进意大利、西西里岛和北非(4)。此后的500年间至少还传到了西班牙、葡萄牙以及法国南部(5)，可能也传到了俄罗斯南部。最后，葡萄随着罗马人一起到达了欧洲北部(6)，并远至英国（参见地图）。



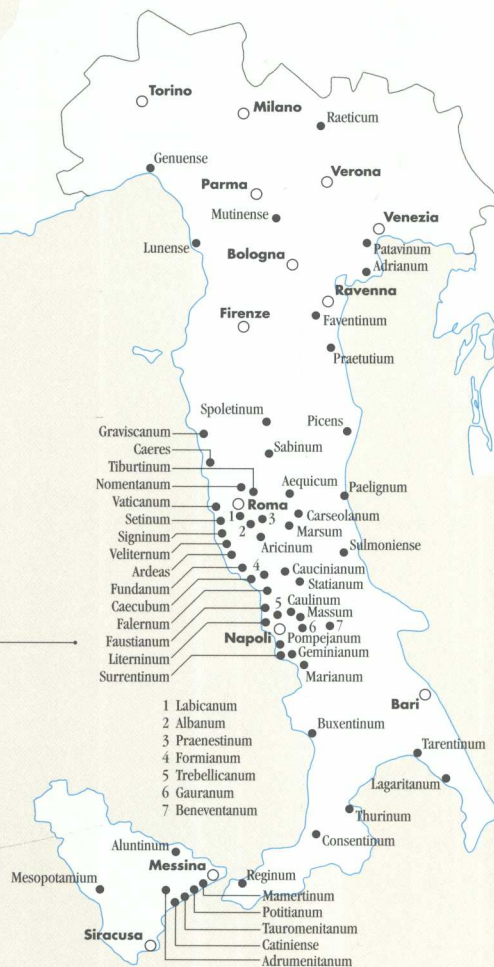
物，河谷的船运之便就是最好的方式。波尔多、勃艮第（Burgundy）和莫索河（Mosel）的特里尔（Trier）城，当地博物馆内还保存着一个满载货物和水手的罗马葡萄酒船的石造模型，可能一开始都是从意大利和希腊进口葡萄酒的酒商中心，然后才开始在当地开创自己的葡萄园。

到了公元1世纪，卢瓦尔河（Loire）和莱茵河（Rhine）都已经有了葡萄园，到2世纪时勃艮第也开始种植，巴黎（似乎不是明智的决定）、香槟区（Champagne）及莫索则从公元4世纪开始出现葡萄园。勃艮第的金丘区（Côte d'Or）是其中算起来运输最不方便的葡萄园，因为没有可以通航的河流经过。但金丘区却位于通往古罗马北方特里尔城的要道上，同时又在富有的Autun行省边境。想来或许是该省的人瞧出了商业利益，然后发现他们真的选到了一个黄金山丘。这些葡萄园基础衍化成我们今日所见到的法国葡萄酒业。



公元100年时罗马帝国的葡萄酒与葡萄园

上面的地图描绘出欧洲种植葡萄在公元100年时于罗马帝国版图内的分布状况，看起来跟21世纪的葡萄园分布颇为接近，不过当时西班牙、葡萄牙和法国的土地上葡萄园比现在少，而东欧的葡萄园反而非常多（显然英国也有葡萄园）。右边地图是同一时期意大利的葡萄园重建情况，现代城市以粗体字标示，非粗体字者是葡萄产区名。



公元前500年

色雷斯

希腊北部地区的色雷斯（Thrace）曾经以制造贵重金属器物的技艺闻名，这个沉重的黄金角状酒杯是以鹿头造型模塑出女神图像，20世纪时在保加利亚的帕纳久里什泰镇发现。这只酒杯透露出对杯中葡萄酒的崇高敬意。



公元前400年

伊特拉坎

居住在托斯卡尼与罗马之间的伊特拉坎人，是意大利境内最早开始享用葡萄酒的人，而且时间比前来殖民的希腊人将葡萄酒带进意大利南部时还要早。这个铜制的酒壶也许是一个男孩的半身像。关于伊特拉坎人的生活真相，至今还是个谜。



公元100年

罗马

罗马人使用我们已知的所有材料来制作酒器，其中还包括玻璃。最精致的材质是波斯出产的矿石“氟石”，可以为盛装的葡萄酒增添一种非常独特的味道。显然，罗马将领们在饮酒时也会咀嚼一下这种极其贵重的酒杯。



中世纪



跟随着罗马帝国的陨落，远离黑暗时代之后，我们就逐渐进入中世纪较为明亮的部分，看见此时期画作中一个十分熟悉的场景：人们以喝酒为乐。葡萄酒酿造的一些基本方法，一直到20世纪都没有改变过。教会曾经是黑暗时期技术文明的宝库，确实，这时的教会犹如以一种全新的方式延续罗马帝国的统治。查理曼大帝（Emperor Charlemagne）重建了帝国的体制，同时忍痛立法保障提升葡萄酒的品质。

修道院就像扩张者，在山坡上整地，在种上葡萄插条的四周用石墙围绕起来，一些过世的葡萄农和参与十字军东征的人的葡萄园也归属于修道院，于是人们也通过葡萄酒来认同教会，葡萄酒不再只是基督之血，而是这个世间的一种奢华享乐与舒适。主教堂和教会（尤其是为数众多的修道院），在当时都拥有或开创了欧洲大部分的顶级葡萄园。

本笃会的修道院从意大利的卡西诺（Cassino）山圣母院和勃艮第的Cluny修道院往外扩张并创立了许多最好的葡萄园，直到他们的灵修生活变得声名狼藉：“从桌上起身，静脉因喝多了葡萄酒而

鼓起，头好像有火在烧着。”

他们的巨大修道院包括靠近法兰克福的Fulda修道院，美因茨附近的Lorsch修道院以及位于阿尔萨斯、瑞士、巴伐利亚和奥地利的主要修会。

在1098年时，莫莱斯门的圣罗伯特（St Robert of Molesme）从本笃会分裂出来，另外成立了主张禁欲主义的熙笃会，这是以他们设置在离金丘区步行可至的新修院熙笃会修道院（Cîteaux）为名。熙笃会以非常快的速度成功拓展，除了勃艮第有石墙围绕的武若庄园（Clos de Vougeot）和莱茵高区（Rheingau）的Kloster Eberbach修道院旁的Steinberg葡萄园之外，也在欧洲各处开辟了许多宏伟的修道院，当然，最后还是跟本笃会一样因暴饮暴食而招致恶名。当时位于葡萄牙的Alcobaça熙笃会修道院，犹如他们的米其林三星餐厅。

在中世纪除由教会所主导的葡萄酒业之外，波尔多繁荣的葡萄园是个重要的例外，当地葡萄酒产业的发展完全是着眼于商业目的，而且是以单一市场为目标。

从1152年到1453年，领地广至法国西南部大部分地区的阿基坦（Aquitaine）公国，因为与英

格兰皇室联姻而成为英国领土，并努力地为年度大型运酒船队装载一桶一桶英国人当时最爱的淡红新酒。

然而，葡萄酒的工具、用语和技术，仍是教会和修道院的稳固架构才将之定了下来，也让葡萄酒的风格以及一些我们现在相当熟悉的葡萄品种慢慢地出现。在中世纪的世界中，很少东西能像葡萄酒这样绝对且有规律。

葡萄酒和羊毛是在中世纪北部欧洲的两大奢侈品，衣服和葡萄酒的贸易成为致富的商品，特别是在佛兰德斯以及在香槟区举办的年度大型市集，甚至吸引了阿尔卑斯山另一边的商人前来参加。没有其他地区比德国更加着迷于葡萄酒，遇到好年份时，他们会特别打造尺寸巨大、称为tun的橡木桶，例如海德堡的一只tun木桶可以装得下19 000打的葡萄酒。

此时对葡萄酒的鉴赏力可能还相当原始，不过在1224年法王举办了一场称为“葡萄酒战争”的国际品酒会，有来自西班牙、德国、塞浦路斯以及法国各地的70种葡萄酒参与竞赛，并由一位英国教士担任评审。最后胜出者是塞浦路斯。



在整个中世纪时期，葡萄酒的酿造技术并没有太大的改变，甚至在往后的几世纪也没有改变太多：葡萄品种经选育后，经过种植栽培，最后再细心酿造。至于采收的情景跟20世纪早期在欧洲大部分地区所看到的，也只是风格和服饰上的差别而已。驴子已经开始用来驮货，有效率且平稳。这件16世纪初在南荷兰（现佛兰德斯）的图尔奈所编织成的织毯，是五件描述采收情景的织毯之一，现在收藏于梅多克Château Mouton Rothschild酒庄的葡萄酒艺术博物馆内。

现代葡萄酒的演化



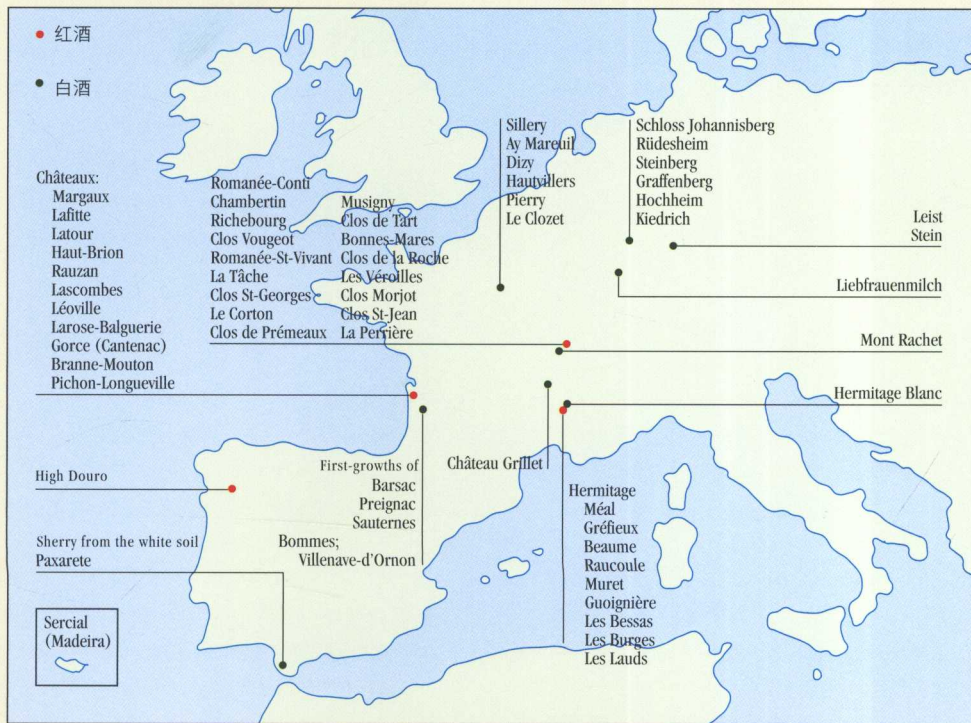
一直到17世纪初，葡萄酒都还拥有独一无二的位置，是唯一合乎卫生且可保存的饮料。葡萄酒在当时并没有其他竞争者，那时的水通常不能安全饮用，至少城市内的水是如此；而麦芽酒没有加啤酒花很快坏掉，也没有像烈酒或含咖啡因之类的在我们现代生活中最基本的一些饮品。

欧洲人喝掉的葡萄酒，数量大到令人难以想象，想想当时那些人铁定是整天活在微醺当中。从大约1700年前留下来的那些对葡萄酒的描述几乎都让人难以信任，除了莎士比亚生动的品酒笔记：“那是一种刺激性极强的酒，你还来不及嚷一声‘什么’，它就早已流到你的血管里了。”那时对葡萄酒的描述通常都强调皇室推荐或神奇的疗效，却很少提到口味和风格。

所有这些在17世纪时都改变了，打头阵的是从中美洲引进的巧克力，接着是来自阿拉伯的咖啡，最后还有中国的茶。在此同时，荷兰人发展了蒸馏酒的技术与贸易，将法国西部的大片土地变成让他们进行蒸馏的廉价白酒供应地；啤酒花也让麦芽酒变成更稳定的啤酒；而大城市也开始以水管输进他们自罗马时期以后就一直欠缺的干净饮水。葡萄酒产业因此大受威胁，除非找到新的出路。

我们今日视为经典的大部分葡萄酒，都是在17世纪后半叶才发展起来的，这并非巧合。如果不是玻璃酒瓶及时发明，这些发展都不可能成功。自从罗马时期开始，葡萄酒终其一生都盛装在橡木桶里，酒瓶（或应该说罐子）通常都是用陶土或皮革制成，而且一般都只是用来将葡萄酒装上桌。一直到17世纪初，玻璃制造技术有了一些改变，玻璃瓶变得更坚固，吹制的成本也比较便宜。大约在此同时，某些爱动脑筋的无名氏，将玻璃瓶、软木塞以及开瓶器拼凑在一块。

渐渐地，葡萄酒就被保存在以软木塞封紧的玻璃瓶内，而且比放在橡木桶中保存更久（橡木桶通常只要一开桶就会很快变质）；而葡萄酒装在玻璃瓶里的成熟结果也跟着不同，会发展成成熟的陈酒



香气。耐久存的葡萄酒就此产生，从此，可以久存的葡萄酒就有机会可以卖两倍或三倍价格。

Château Haut-Brion酒庄的主人是第一个想到要酿制我们现在称之为珍藏（reserve）等级的葡萄酒：汰选过、晚采收、更强劲、更小心酿造和熟成。在17世纪60年代，他用自己的名字 Pontac's Head开了伦敦第一家餐馆，让大家认识他的葡萄酒。

在18世纪早期，勃艮第也改变了它的本性。产自伏尔奈（Volnay）和萨维尼（Savigny）两地的细致红酒曾经是最流行的酒款，但此时这些年轻的饮用葡萄酒开始被发酵时间更长、颜色更深的耐久存红酒所取代，特别是产自夜丘区的红酒更是受到欢迎。

在勃艮第，黑比诺（Pinot Noir）是最重要的葡萄品种，不仅已经被确立身份，还主宰着勃艮第的葡萄酒；而香槟区也仿效采用黑比诺。德国

将我们现在的观念与André Jullien在1866年所列的世界伟大葡萄酒分类做一比较，应该会相当有趣。在他的《葡萄园地形学》（*Topographie de Tous les Vignobles Connus*）一书中，他列出的葡萄园都显示在上面地图中（按原始拼法）。

最好的葡萄园则重新种植雷司令（Riesling）葡萄。但是，其他多数产区还在试验及找出最佳的品种。

因为玻璃瓶问世而受惠最多的葡萄酒，是英国人从17世纪末就开始喝的浓烈波特酒（Port）。因为他们别无选择，当时英国人所偏好的法国酒，由于和法国几乎没停过的战争而被课以极高的税金。一开始他们对波特酒也有些疑虑，但随着时间流逝，当他们的波特酒逐渐变老之后，评价就急剧提升了。从下图可看出一个世纪以来波特酒瓶形状的变化。

1866年，酒商André Jullien出版了新近年份的酒精浓度。以现在标准来看，勃艮第的酒精浓度实

波特酒瓶的演变

在1708年时，波特酒还是用大肚瓶盛装。到1793时，所使用的瓶形已经接近现代波特瓶的比例。由于发现装瓶的葡萄酒在保存之后变得更佳，就将葡萄酒瓶设计成可以平躺的瓶形，也让单一年份葡萄酒得以出现。

1708



1719



1739



1741



1753



1780



1793





1885年，工人集结在澳洲维多利亚州（Victoria）的Château Tahbilk酒厂塔楼前面。这家酒厂建于1860年，是少数历经19世纪70年代根瘤蚜虫病的侵袭后还能幸存下来的酒厂之一，今日已经成为澳洲文化保护协会列管的古迹。

以及西班牙的里奥哈（Rioja）都曾经打造他们最早的现代外销葡萄酒。此时，加州正处于第一次葡萄酒的大袭击中，这是肆虐全球的根瘤蚜虫病（见18-19页）大灾难，导致几乎每一株葡萄树都要拔除，当时似乎有如葡萄酒世界的末日。

回顾当时因为理性化的种植、开始使用嫁接、加强选育最受喜爱的葡萄品种等做法，提供了葡萄酒一个重新开始的绝佳机会。但这个新开始却缓慢且曲折，遭遇到太多的阻难：假酒、禁酒、经济大萧条、世界大战及坏天气等接踵而至。

在40年间（以波尔多为例），只有11个年份可以被描述是普遍的好年份。在这个对抗大萧条的时代背景中，法国政府首度试着要以设立法规的方式建立起一套初期的法定产区制度（Appellations Contrôlées，见52页）。葡萄园的风土条件（terroir）这个概念，第一次有系统地被条文化。

科学与工业

在20世纪时，葡萄酒世界出现了两个革命，第一个是科学革命，另一个是工业革命。此时，微生物学家路易斯·巴斯德（Louis Pasteur）的实用科学才正要起航；发酵不再是神秘难懂的谜团，而是一个可以由人力控制的过程。

波尔多首先以酿酒学为主题的大学科系，同一时间，法国的蒙彼利埃（Montpellier）大学、德国的盖森海姆（Geisenheim）研究中心、加州大学戴维斯分校以及澳洲阿德莱德（Adelaide）大学罗斯沃西（Roseworthy）分校都开了葡萄种植研究的相关科系。刚建立起来的葡萄酒世界有很多的问题等着解决，刚加入的新兴酒庄有太多决定要做，而这一切都要从选出哪个葡萄品种来栽种着手。

但是一直到20世纪50年代，当美国挣脱禁酒令，欧洲从第二次世界大战恢复过来后，酒庄、酒厂及独立酒庄才又恢复一点生气。

在比较暖和的新世界国家，真正的改革动力则来自冷藏设备以及为发酵中的葡萄汁降温的能力。芳馥、均衡且具有久存潜力的葡萄酒几乎只产自欧洲北部产区；然而一旦降温的问题解决后，加州就

在高得吓人：科尔登（Corton）1858，15.6%；蒙哈榭1858，14.3%；伏尔奈（Volnay）1859，14.9%；李其堡（Richebourg）1859，14.3%。但相反地，波尔多同两个年份的葡萄酒，其酒精浓度则从11.3%（St-Emilion Supérieur）到只有8.9%（Château Lafite）。

自然低酒精浓度的波尔多葡萄酒，解释了现在看起来有点奇怪的古老葡萄酒贸易习惯。一直到19世纪中期，运往英格兰的葡萄酒（包括大部分最好的波尔多），都会进行一种称为英式工法（le travail à l'anglaise）的处理。

这是一种调配配方的名称，亦即在每个橡木桶的波尔多葡萄酒中加入30升的西班牙酒（Alicante或Benicarlo）、2升未发酵的白葡萄酒以及一瓶白兰地。在采收之后隔年的夏天，葡萄酒会连同其他加进的添加物再度发酵，然后被当成另外一种酒继续在木桶中熟成数年之后再出货。结果得出的酒会十分强劲且有不错香气，但是“酒精度高，不适合所有人的胃”。这样的酒，价格比自然的葡萄酒还要高。

在即使可能牺牲品质也要特别强调原产风味的今天，像这样的调配方法看起来似乎太滥用了。但是，这就好比有些人对波特酒添加白兰地而感到震惊一样。我们喜爱多罗河（Douro，波特酒产地）的酒添加白兰地，而我们的祖先却喜爱在Lafite中加一些Alicante来增添风味（口味会随着时间改变，今天我们偏爱的是多罗河酒不加白兰地）。

在19世纪，香槟比现在更甜，颜色和香气也更浓郁，除此之外，倒是跟现在的风味还颇类似；而波特酒和雪莉酒也变得更完美。当时生产了更多的强劲甜酒：Málaga和Marsala都正处于全盛期。

马德拉酒、康士坦提亚（Constantia）和托卡伊（Tokay）等甜白酒当时的高评价，不输德国的Trockenbeerenauslesen极品葡萄酒。

葡萄酒贸易蓬勃发展之下，使产酒国家中有相当不健康的高比例经济是依赖葡萄酒的生产：在1880年时的统计资料，意大利当年有超过80%的人口或多或少是仰赖葡萄酒过活的。

意大利的托斯卡尼和皮埃蒙特区（Piemonte），

波尔多葡萄酒产量的演化

