

Walk into The Global Stunning Cellar

环球惊世酒窖大观

王大路 编著



上海科学技术出版社

环球惊世酒窖大观

王大路 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

环球惊世酒窖大观/王大路编著. —上海: 上海科学技术出版社, 2012.3

ISBN 978-7-5478-1139-9

I. ①环… II. ①王… III. ①酒—文化—世界—通俗读物 IV. ①TS971-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第282728号

责任编辑: 贾露漪 祁永红
装帧设计: 池晓梅
封面摄影: 王晓斌 李 峰
摄影: 洪 日 郝静远
图 片: 张井超 严 斌 崔 旻

上海世纪出版股份有限公司
上海科学技术出版社 出版、发行

(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

新华书店上海发行所经销

浙江新华印刷技术有限公司印刷

开 本: 890×1240 1/32 印张: 8.25 插页: 4

字 数: 200千字

2012年3月第1版 2012年3月第1次印刷

ISBN 978-7-5478-1139-9/TS·82

印 数: 1-4250

定 价: 58.00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

内容提要

酒，经岁月洗礼，融丰富的文化因素而成为一种具有特定文化内涵的行为文化，它早已超越了纯粹的物态意义，成为人们精神文明的表征。而具有千年历史的葡萄酒，更是酒中的贵族，葡萄酒品鉴如今已成为衡量人们高雅品味的标尺之一。不分地域，不分年月，葡萄酒爱好者对于饮酒的物质需要与精神享受相结合的追求从未间断。

《环球惊世酒窖大观》一改同类书籍针对葡萄酒本身的视角，另辟蹊径，从新的角度，即葡萄酒的源头——酒窖，来向读者展示一个个隐秘而富有魅力的地下王国，引领读者踏上别样的寻访美酒之旅。

本书不仅向读者打开全球惊世酒窖的大门，带领读者品鉴不同酒种国际化品牌的稀世佳酿，而且还向读者诉说那些鲜为人知的酒窖封存的传奇往事，以及向读者展示艺术与酒窖是如何彼此激发，碰撞出火花的。字里行间，自有作者深意，包含对人生的看法，对生活的感悟，对文化、历史、艺术的赏鉴与心得。因此，本书是一本不可多得的酒文化爱好者及葡萄酒爱好人士的必备书。

自序：阅酒窖方知什么是醇厚

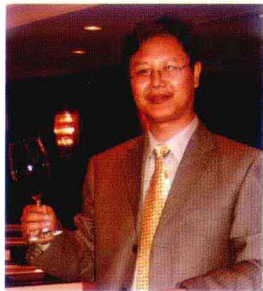
走进美酒王国的路径很多，酒窖是爱酒人除了感官品尝之外另一把打开佳酿大门的钥匙。沿着环球惊世酒窖的通道寻幽探秘，你会发现一个不一样的世界。在多元文化和多元价值观日益繁荣的今天，酒文化生态正在走向多姿多彩。为此，本书以全球主要产酒国的国际化名牌和产地名牌的酒窖为入口，沿着鲜为人知的路径去领略更加博大的美酒世界。

武侠小说家梁羽生说过：“下江南方知什么是阴柔，出塞外方知什么是壮阔，上高原方知什么是高洁。”对于寻觅窖藏真味者或痴迷酒文化雅趣者来说，阅酒窖方知什么是醇厚。

“爱过方知情重，醉过方知酒浓”。后半句在很大程度上是精神层面的自我抒情，往往与物质层面的酒质高低无关。上头易醉的酒，往往品质并不“浓”，浓郁香醇的酒反而不易“醉”。

如何找到“浓”与“醉”相辅相成的鉴赏指标？在千百年的酒文化长河里，海内外酿酒师发现，具备先天陈酿潜质的酒如果不及时入窖，很容易沦为平庸。这类酒只有经过酒窖的修炼，才能达到酒质巅峰，实现物质与精神合二为一的“醉过方知酒浓”。

在葡萄酒家族，“葡萄酒品质的秘密既在土地里，也在酒窖里”，“选择陈酿型葡萄酒，首先要看它出身的酒窖是否标准”等格言，都在表明酒窖是葡萄酒化蛹为蝶的魔术师。回首此类葡萄酒的生命历程，从春华到秋实，它在土地上生长的周期为7~10个月，而在酒窖的陈酿期大多为12个月、24个月或更长时间。大地给予它们的是天赋，酒窖给予它



作者简介：

早年任职于一家世界500强企业组织部，后从事媒体传播、酒品牌策划。2001年起任香港《酒界》杂志总编辑、世界酒类协会中国区代表，是东西方酒文化研究会发起人。已出版酒文化专著多部。

们的是品位。在一个多世纪前的法国，各酒庄的“桶边试饮”总是迷人的一幕。在昏暗的酒窖里，庄主把取酒器探入橡木桶中，取出酒后注入来访的酒商或葡萄酒作家的杯里。他们品评后，经过对比决定采购或描写哪一家的酒。世界上最早的国际葡萄酒评酒会也许是在众多酒窖里举办的。现在，极富权威的“国际葡萄与葡萄酒组织（O.I.V.）”到全球各成员国考察时，在酒窖里进行“桶边试饮”，仍是他们毫不动摇的传统。

在白酒家族，酒窖中微生物菌种类的多少和是否拥有活力，直接决定了白酒品质的好坏。当酒坛里挥发出来的酒分子不断孳养繁衍酒菌后，这些“生灵”反过来会为坛内酒香起到潜移默化的作用。窖内酒菌也叫酿酒微生物（主要为酵母菌属），它们会使白酒在窖藏过程中发生微妙演变，令酒味更加醇美。此外，白酒独有的窖池发酵环节也称作“酒窖”，同样依靠微生物催生酒香，如果窖池中酒菌已失去活力，就不能称之为真正的“老窖”。故有“百年老窖吐芬芳，浓郁甘醇回味长”之说。

在黄酒家族，酒窖被比喻为酒质得以依托的大山。只有恒温恒湿酒窖的护佑，黄酒中多种对人体有益物质才能得以生发而成。因此，清代著名学者袁枚说，绍兴黄酒如同名士贤达，愈是阅尽人间世故，其质愈厚，所以不达到5年以上窖藏的酒不可饮。

在威士忌家族，从蒸馏器里诞生的原酒大多是无色的，口感辛辣刺口。此时酒液虽初具威士忌的某种特征，但它绝没有真正威士忌那种绵柔厚重的质地，必须在酒窖橡木桶中至少陈酿3年以上，才能被称为名副其实的威士忌。其间，酒液会变得圆融爽口，颜色走向金黄。

酒窖既是陈酿型酒类的孵化器，也是一座酒文化大观园。其地理位置、建筑风格、历史传奇、窖壁的微生物种群、橡木桶上的笔迹、窖内的尘封往事，都构成了地下人文景观。

酒窖可概括分为两类，一类是生产流程中的陈酿空间，称先天酒窖；另一类是对走出先天酒窖的成品酒进行持续保养的场所，称后天酒窖。尽管每种酒都有自己的陈年极限，尽管它们在陈酿期间酒质的走向往往喜忧参半，尽管许多非陈酿型新酒也都娇嫩欲滴，但仍不能把先天酒窖视为可有可无的装饰品。回首酒坛盛事，无数酒中之王出自名窖，而当今每年评出的世界百大葡萄酒也一再用自己的桂冠证明，酒窖是酒神狄奥尼索斯日夜守护的美酒天堂，也是酿酒大师演绎灵感的舞台。



目 录

第一章 各具千秋的酒窖风貌

[殊途同归酿大乘]

穿城酒窖：庄内酿酒城下陈

- 飞鹤载酒游太空 /6
- 头顶葡萄身撑窖 /10
- 衣着华丽的平民公主 /12
- 从爱丽舍宫飘出的酒香 /16

洞窟酒窖：鬼斧神工归混沌

- 沉睡在溶洞里的起泡酒巨人 /20
- 不见女妖的盘丝洞 /24
- 寻访长臂猿居住的洞穴 /26
- 左手阿托塔，右手帕鲁斯 /28
- 酒国复兴从完善酒窖开始 /30
- 窖泉叮咚响 /32

邻海酒窖：浪奔浪流调窖温

- 深海寻酒 /34
- 在深不可测的窖底遐想涛声依旧 /36
- 洗礼人生的酒香 /40
- 地下的“头等舱” /42
- 上帝休息的地方 /44
- 雪的外表，火的性格 /46

移民酒窖：世代经营传承根

- “侏罗纪”酒香在窖中复活 /48
- 酒窖深处的一缕霞光 /50
- 幸运之神驮在背上的酒窖 /52
- 窖中自有“黄金屋” /54
- 传递巴斯克人的接力棒 /56

怀旧酒窖：欲推窖门三分醉

- 勃艮第葡萄酒的地下活化石 /60
- 收藏岁月的大师 /66
- 酒窖承载的友谊 /71
- 酒品人 /72
- 菌网大如席 /73
- 现代之风撑起传统之帆 /74
- 宴请众神的古印第安酒窖 /76
- 酒窖里的初吻 /78



第二章 酒窖培育的稀世珍酿



[寻根探源品无极]

威士忌：历尽寒暑得圆融

酒香萦绕最高峰 /86

“7号老窖”，午夜销魂 /88

倔强的鹿头 /90

黄酒：不负地气十几载

沉潜越深，修为越高 /92

北派黄酒，风风火火闯九州 /94

山不转，水转 /96

白酒：老窖生香回味长

宝洞之险难于上青天 /100

从一块黄泥中发源的五条河流 /102

风过泸州带酒香 /104

啤酒：柔软时光酒中藏

啤酒王国里的变法者 /106

古老酒窖里生长出来的啤酒花 /108

千变万化的红色火焰 /110

葡萄酒：岁月凝固化芬芳

一半波尔多，一半里奥哈 /112

红与黑 /116

打败法国酒一“桶”天下的神话 /120

品味新窖里的百年风土 /122

失而复得的杯中明珠 /124

告别食人魔的野蠻口味 /126

酒神故乡，重现芬芳 /128

领略犹太人的杯中力量 /129

在“橡树之城”品南非 /130

重温源头那一杯 /132



第三章 酒窖封存的传奇往事



[多少瞬间化永恒]

政要界：清醒之中留分醉

雕栏玉砌在，兴衰酒如一 /138

永远的贵族 /139

打开窖门的钥匙 /140

波尔多的小凡尔赛宫 /142

军事界：胜败均需饮悲欢

比旧世界更“古老”的英雄酒窖 /144

“胜利时要喝它，战败时也要喝它” /146

一场厮杀，让血色之酒流芳百世 /150



巨商界：洞察先机如识酒

一个酒业帝国的基石 /152
用“水晶”筑起的酒窖 /154
金融帝国里的红酒皇后 /158
打上东方烙印的混血儿 /162
猫一样轻，蛇一样冷 /166

美食界：谁知食神是酒仙

在不惑之年到达彼岸 /168
挑战葡萄的极限 /170
美食与美酒的无缝组合 /172

体育界：奖杯酒杯本同源

这个“魔鬼”不太冷 /174
昨天舞剑胆，今日抚琴心 /176
古希腊的双耳壶 /178



第四章 酒窖激发的艺术灵感



[窖似无情却有情]

音乐：窖香缕缕曲自成

葡萄酒演奏的交响乐 /184
国歌的音符在酒香中跳跃 /186
维也纳与皮埃蒙特的和声 /191

电影：一幕人生窖里寻

“这是我最喜欢的” /194
酒香如007一样硬朗 /198
白马非马 /201
华工的开凿声在窖中回荡 /204
让炮弹去飞吧 /206

文学：入木三分穿窖底

“喝吧！你将在葡萄酒中永生” /208
流动的诗 /210
“装在瓶子里的西班牙阳光” /212
陶醉肉体 and 灵魂 /214

美术：宁静致远赋丹青

为葡萄建造一座地下金字塔 /216
酒瓶上的卢浮宫 /220
《蒙娜丽莎》在这里诞生 /224
散发着杜松子酒味道的作品 /226
把远古的足迹刻在酒窖里 /228

建筑：一砖一石寓意深

永不消失的彩虹 /229
在酒窖里品味现代主义建筑精髓 /232
站在埃菲尔铁塔肩膀上的作品 /236
古典酒窖建筑的地标 /240



附 录

一、构成酒窖的关键要素 /242

二、全球具有酒窖陈酿潜力的主要葡萄酒产区 /245

三、全球比较适合酒窖陈酿的主要葡萄品种 /246

酒窖索引

后记 谁是自己的窖主



第一章 各具千秋的酒窖风貌

[殊途同归酿大乘]

穿城酒窖：庄内酿酒城下陈

洞窟酒窖：鬼斧神工归混沌

邻海酒窖：浪奔浪流调窖温

移民酒窖：世代经营传承根

怀旧酒窖：欲推窖门三分醉

殊途同归酿大乘

纵观美酒家族千奇百怪的酒窖风貌，禁不住吸引人去探究它们的成因。如此庞大的酒窖群体，绝不是酿酒师们一时心血来潮的草率之作，或者仅仅是为了追求形式上的标新立异，而是根据酒质的升级形态和所在产区的地理结构而形成的“有机建筑”。为了让陈酿型美酒释放出岁月之香的潜能，各国酿酒师无不挑战自己的智慧极限，利用所在产地天然条件或历史条件来创造酒窖空间。恰如诸葛亮所说“天地山川峡谷，皆可为兵”，酿酒师们同样把溶洞、大海、湖底、山体化为酒窖的屏障。如果说“时势造英雄”，那么从某种意义上说，恰恰是“产地造酒窖”。

纵观葡萄酒发展史，会发现酒窖数量是随着全球酿酒总体规模同步增长的。由于古代葡萄酒生产量少，再加上先民多喜欢喝口味淡薄的酒，酒窖容量难以壮大。古希腊人喝葡萄酒时，总要掺水稀释。有位酿酒师出于善意，将100%的全汁纯正葡萄酒送给一位放牛的朋友喝，结果因没有掺水而使对方很快醺醺大醉。他的家人以为中了迷药，竟把这位酿酒人活活打死。由此可见，当时即使有个天然山洞出现在酿酒师面前，也无陈酿用武之地。

葡萄酒界有个规律，温润的海风(sea)、砂砾的土壤(sand)和充足的阳光(sun)，成就了酿酒葡萄生长的3S乐土。酿酒师常说，只有看见大海、河流、湖泊的葡萄园，才能酿出上乘之作。这是因为水面反射的紫外光、蓝紫光有利于葡萄果实中酚类物质和单宁的积累，可增加葡萄酒陈酿潜质。这就决定了酒窖的建筑地点多与江河湖海有关，本书也由此把邻湖、傍海、靠河的酒窖统称为“邻海酒窖”。邻海酒窖是山环海抱、依水而存的天赐之所。法国梅多克产区、意大利托斯卡纳产区、美国纳帕产区、南非开普敦产区、智利卡萨布兰谷、澳大利亚布鲁萨山谷都有漫长的海岸线，那里许多酒庄的酒窖大多头

枕海浪，有规律的潮汐调节着窖内的湿度和温度，也赋予了酒香若有若无的海味。

越是靠近水流的酒窖，建筑难度越大。1892年，张弼士投资百万两白银创建张裕酒窖。深入地下7米，窖底低于海拔1米，整体方位北距海边不足100米，窖内10个拱洞交错连环，有如迷宫。由于酒窖日久年深，其神秘色彩也愈加浓厚。据说，夜深人静时会听到若有似无的回音，仿佛当年酒窖施工时发出的嘈杂声。这种传说绝非信口捏造，它是艰难的建窖历程给后人留下的酒窖情结。这座酒窖前后共建了3次，历时11年才完成。1894年开始破土动工，因为土层为砂质，竣工不久就因为渗水而坍塌。后来，决定借鉴洋法再建，全部采用钢铁结构，哪知邻海地貌导致钢铁部件严重锈蚀，酒窖使用几年后，钢体承重重大减。之后遇到几次暴雨，水流大量灌入酒窖，二建又告失败。经过几番挫折，终于找到了合理的设计方案。酒窖顶部运用石头发簪结构，墙壁用石块加水泥砌成，再以河卵石填充，此举使窖体异常坚固。窖内设有环环相通的排水系统，利用隐蔽渠道排出渗水。酒窖中的3只具有百年历史的“橡木桶王”最为抢眼，高约3.5米，每只可储酒1.5万升，如果一个人20岁开始每天喝一瓶，直到75岁才能喝完一桶酒。当年工人在建窖前先将桶王置入窖底，再进行后续封顶工程，被称为先桶后窖。这种施工方式如同北京雍和宫万福阁内的26米高檀木佛像一样，也是先立稳佛雕后，再上梁加瓦的。盛夏时节沿着张裕邻海酒窖的螺旋石阶入窖，仿佛一步步从夏天踏入秋天。凉爽幽深的拱洞里弥漫着酒香和一种怀旧的气息，百年前的往事仿佛重现眼前。

澳大利亚的渥兰朵·维顿酒庄(Orlando Wyndham)创建于1828年，位于肯特山谷的河畔。酒庄在河边建有一座百年地下酒窖，被誉为“澳大利亚葡萄酒业的摇篮”。这里的西拉汁多香浓，赤霞珠结构紧密，酿酒后均居窖藏之列。酿酒师继承了百年传统，既用木制压榨机挤压葡萄，也注重酒窖藏酿。1995年份西拉红酒采用美国橡木桶窖藏12个月，赤霞珠红酒采用法国橡木桶陈酿16个月。凭借河边

酒窖的陈酿环境，使酒体丰满，橡木香和果香均衡融合，层次丰富，余韵有力，也因酒的色泽和口感极为出众而限量销售。

酿酒葡萄除了喜欢在海岸砂质土壤及河边的卵石土壤中生长，也偏爱在山地丘陵的岩石土壤中扎根。葡萄牙有句谚语“葡萄吃的是石头，饮的是露珠”，而葡萄农的经验是，葡萄园的位置平原不如山地，山地不如山坡，山坡不如山顶。德国的葡萄园 70% 位于顶坡之间。山顶的奥秘是集合了有利于葡萄生长的日照、通风、排水三大优势，避免了葡萄根系因多余水分而染病害，达到了树壮酒浓的目标。因此，小山城里的穿城酒窖、利用大山溶洞构建的酒窖以及凿山开洞而建的洞体酒窖应运而生，其目的都是与上等葡萄园共生共荣。

穿城酒窖是利用当地开矿留下的地道改建成的陈酿场所。建于 1824 年的法国嘉伯乐酒庄 (Paul Jaboulet Aine)，以地下岩洞作为天然酒窖。由于法国罗纳河谷北部的山岩是当地石雕的最佳材料，所以一座 30 多米高的石山及周边小镇在开采中被掏空。窖内天然低温，仿佛与世隔绝，形成了陈酿佳境。而在大西洋上有一个火山岛名叫圣赫勒拿岛，昔日伴着大规模的火山喷发，土壤中富含火山灰等丰富矿物质和微量元素，被葡萄吸收后，色深味足。为了释放葡萄酒的陈酿潜力，酿酒师在当地金矿和煤矿废弃的坑道里建成一座深达 857 米的酒窖，这里的窖藏酒曾一度受到被流放于圣赫勒拿岛的拿破仑的喜爱。

美国加州南部的古维辛酒庄 (Cuvaion)，由于初期酒庄与酒窖相距甚远，难以尽善尽美地发挥葡萄的先天潜质。1997 年，庄主投资在酒庄的山坡上开凿建窖，窖内湿度大、温度低，一体化陈酿避免了往返运送造成的酒液蒸发。后来这座酒窖凭借典型的欧洲风格在加州成名，除陈列酒桶外，其天然地下空间可以容纳 150 人在窖中品酒。

白酒、黄酒、威士忌等其它酒种，也常常选择在酿酒实地附近的山岭旁凿山建窖，优势在于山体阴凉、湿度适宜，“明月松间照，清泉石上流”的密境是所有陈酿型酒种隐居的宝地。

溶洞酒窖是鬼斧神工之作，可遇而不可求。广西都安出产的野生毛葡萄酒均以溶洞陈酿。酿酒师利用当地八仙山特有的长 3100 米溶洞存放 5000 多只橡木桶。这个深藏地下的多洞体每个洞道宽约 30 米，

高约15米。洞中有洞，洞洞相通，四周布满钟乳石，千姿百态，冬暖夏凉，堪称溶洞酒窖中的代表。

如果说穿城酒窖、邻海酒窖、溶洞酒窖主要是侧重物质层面的硬实力构筑的“形而下”空间，那么移民酒窖和怀旧酒窖则是凭借精神层面的软实力凝聚成的“形而上”结晶。

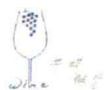
虽然以上五类酒窖都强调建造一座合格的酒窖，要比建一间婴儿房的条件更苛刻，但后两者更侧重寻根文化和传承英雄祖先的精气神。怀旧酒窖多以发生在酒窖里的家族历史上的传奇事件为契机，把酒庄曾经的荣耀发扬光大。移民酒窖如同清末岭南下南洋的移民华商回到家乡建起的排屋楼，建筑风格兼收并蓄。美国建筑师雅格赞叹说：“它们上身穿的是唐装，下身穿的是西装。”移民酒窖也是如此，总会打上本族群和外来文化的烙印。无论是德国酿酒师在美国加州纳帕山谷建的酒窖，还是法国酿酒师在智利中央山谷建的酒窖，都是多元文化的融合。

宋代禅师守初开悟弟子时曾说“用石打狗，狗常扑向石头；但用石击狮，狮子却不会理睬石头，而会直扑人身”。面对千差万别的产地类型，面对林林总总的产品之间的陈酿差异，优秀酿酒师大多达到了狮子的境界。他们主张内容重于形式，不拘一格用酒窖。不能因为关注酒窖形式的整齐划一，而忽略酒窖环境是否对酒质起到促进作用。

随着全球酒类竞争的升级，酒窖已成为各品牌之间展开较量的一张王牌。通过酒窖存储，既可以体现酒庄的历史感，也可凭借优秀年份酒获取更高的附加值。当面对相同的原料、相同的工艺、相同的市场空间时，橡木桶里装的就是另一种差异化竞争力。

国际酒业巨头帝亚吉欧集团几乎囊括了各类酒窖，酒窖群每时每刻都有数千桶威士忌处于陈酿状态，这些陈酿酒的市场价值已经超过了英国银行储备的黄金总额。

本章围绕形态各异的中外奇窖展开描述，展现大千酒窖的神奇魅力。



Penfold's Grange
澳大利亚奔福干红

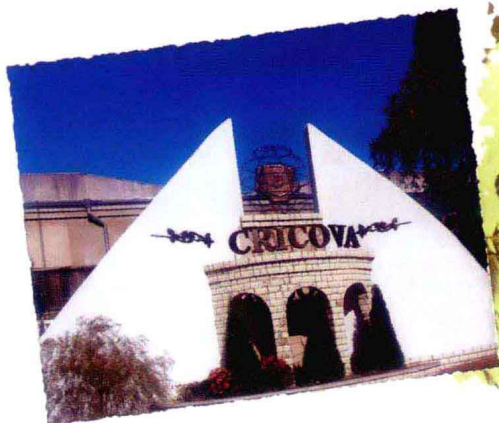


葡萄采摘后
在带有温控装置的
不锈钢罐中发酵
完成后转入美国橡木桶中
醇化18个月



环球惊世酒窖大观

穿城酒窖：庄内酿酒城下陈



加加林



飞鹤载酒游太空

在摩尔多瓦共和国，有一座坑道酒窖，名曰“克里科瓦（Cricova）大酒窖”。1966年10月8日，人类第一位宇航员加加林曾在这座酒窖里畅饮三天三夜，临行时，他写下了一段诗一样的留言，至今仍珍藏在酒窖博物馆里。他的评语是：

“这里的窖藏酒，品质上乘，种类繁多，世界上任何口味挑剔的人，都能在这里如愿以偿。你们的酿酒功绩配得上荣获一屋子的勋章，如果地球上制造奖章的金属不够用，我可以到别的星球上去寻找。”

摩尔多瓦是葡萄酒传统产区，葡萄种植面积达16万公顷，拥有127家葡萄酒企业，几乎全国每个乡村都在酿酒，每年10月的第一个周日，是摩尔多瓦盛大的葡萄酒节。中部的森林地区以灰品诺、特拉米娜和雷司令等白葡萄为主，东部德涅斯特河西岸与南部布加克平原的炙热阳光，有利于梅乐、黑品诺、赤霞珠等红葡萄种植。充沛的葡萄酒产量，降低了价格门槛。在基希讷乌的酒馆出售的葡萄酒常常比啤酒和矿泉水还要便宜。

规模最大、名气最响的克里科瓦酿酒厂和它的地下酒窖



距摩尔多瓦首都基希纳乌 20 千米。酒窖入口，矗立着一只重达 6 吨的橡木酒桶，时刻向游人彰显这个酒窖巨人的恢弘气势。

“克里科瓦”是古摩尔多瓦语中“KRIMA”的译音，意思是“酿酒的地方”。这家酒厂每年生产十余种红、白葡萄酒和四种起泡葡萄酒及两种白兰地。400 万年前，酒窖的所在地原本是萨尔玛蒂海的海底，火山喷发后，形成了庞大的石灰岩丘陵群。与其说是地下酒窖不如说是海底酒窖。摩尔多瓦自古有采用石头建筑房屋的传统，因此，采石业极为发达。

100 多年前，人们发现酒窖所在地的岩石既坚硬，通气性又好，是极佳的建筑材料。经过不断向地下开凿取石，基希纳乌市周边的山丘下面基本被挖空，日积月累形成了彼此相通的坑道。后来，酿酒师们发现这些石道不仅恒温，四壁的石头还有吸湿的功能。温度常年可维持在 $12 \sim 14^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度则为 $70\% \sim 90\%$ ，是理想的陈酿场所。

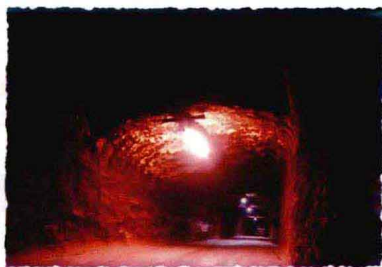
1952 年，城下隧道经过精心构建，被铺设了密集的输送葡萄酒的不锈钢管道，除大小不一的中小型橡木桶，还增加了 2 万升大型橡木桶。不到 10 年时间，就形成了闻名遐迩的地下酒城。它位于地下 $50 \sim 80$ 米，总面积 64 平方千米，地道四通八达，道路总长度 120 多千米，最宽处可容两辆运酒卡车并排行驶。如今这里的采石业仍在继续，酒窖的长度和深度也在不断增加。酒窖里的十字路口设有信号灯指引交通，路两旁是密密麻麻的洞口，洞内排满橡木桶。这些酒桶因年代久远变成黑色，桶底朝外，上面挂着酒名和酿造年份的木牌。窖内尽管覆满蜘蛛网和灰尘，但恰恰是这些时光的印记使其更具神韵。为避免游人迷路，每条酒街都有名称，这些名称既有酒厂自己



法国克林奈堡干红
Chateau L'Eglise Cimet



葡萄严格精选后
发酵完成时
转入全新橡木桶中
醇化 18 ~ 24 个月



环球悦世酒窖大观