



[英] 休·约翰逊 (Hugh Johnson) 著 程芸 译

Wine • The Story of

葡萄酒的故事



中信出版社 • CHINA CITIC PRESS

The Story of Wine

葡萄酒的故事

[英] 休·约翰逊 (Hugh Johnson) 著

程芸 译



中信出版社 • CHINA CITIC PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒的故事/ (英) 约翰逊著; 程芸译. — 北京: 中信出版社, 2013.6

书名原文: The Story of Wine

ISBN 978-7-5086-3971-0

I. ①葡… II. ①约… ②程… III. ①葡萄酒 – 基本知识 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第078688号

First published 1989 under the title: The Story of Wine by Mitchell Beazley, a division of Octopus Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London, WC2 8JY

© 2004 Octopus Publishing Group Ltd

Text copyright © 2004 Hugh Johnson

Simplified Chinese edition copyright © 2013 by CHINA CITIC PRESS

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED.

本书仅限于中国大陆地区发行销售

葡萄酒的故事

著 者: [英] 休 · 约翰逊

译 者: 程 芸

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)

承 印 者: 深圳当纳利印刷有限公司

开 本: 965mm × 1194mm 1/16 印 张: 15.25 字 数: 265千字

版 次: 2013年6月第1版 印 次: 2013年6月第1次印刷

京权图字: 01-2010-2013-3337 广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-3971-0/G · 978

定 价: 238.00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。

服务热线: 010-84849555 服务传真: 010-84849000

投稿邮箱: author@citicpub.com



目录

contents

前言	7
第一章 忘却烦忧的力量	9
第二章 第一次踩葡萄	12
第三章 法老与他们的葡萄酒	17
第四章 希腊：酒红色的海洋	22
第五章 饮酒神祇	27
第六章 《论农业》	34
第七章 犹太生活与基督教仪式	41
第八章 绿意盎然的国度	45
第九章 帝国的继承者	53
第十章 酿造与品尝中世纪的葡萄酒	59
第十一章 修道院及其统辖	64
第十二章 英格兰与加斯科尼：波尔多葡萄酒的诞生	69
第十三章 威尼斯商人	75
第十四章 征服者卡斯提尔	81

第十五章	“灌溉了满腹的雪莉酒”	86	第二十九章	一次喝3瓶	154
第十六章	饮料革命	90	第三十章	法国大革命及其后期	159
第十七章	海洋上的马车夫	93	第三十一章	酒厂与仓库	163
第十八章	酒罐与酒瓶	97	第三十二章	香槟区酿造法	170
第十九章	波尔多的重生	101	第三十三章	公牛约翰的葡萄园	175
第二十章	第一位完美主义者	106	第三十四章	东岸·西岸	181
第二十一章	什么都行，就是不要波特酒	113	第三十五章	黄金年代	190
第二十二章	蜜酿托卡伊	118	第三十六章	关税同盟	197
第二十三章	大康斯坦提亚	123	第三十七章	祸不单行	204
第二十四章	不朽之岛	127	第三十八章	复兴运动	210
第二十五章	大剧院	132	第三十九章	西班牙再生	217
第二十六章	山丘拼图	140	第四十章	危机50年	223
第二十七章	巴黎酒馆	146	第四十一章	新世界的挑战	231
第二十八章	密室葡萄酒	149	第四十二章	旧世界的回应	238

The Story of Wine

葡萄酒的故事

[英] 休·约翰逊 (Hugh Johnson) 著

程芸 译



中信出版社 · CHINA CITIC PRESS



目录

contents

	前言	7
第一章	忘却烦忧的力量	9
第二章	第一次踩葡萄	12
第三章	法老与他们的葡萄酒	17
第四章	希腊：酒红色的海洋	22
第五章	饮酒神祇	27
第六章	《论农业》	34
第七章	犹太生活与基督教仪式	41
第八章	绿意盎然的国度	45
第九章	帝国的继承者	53
第十章	酿造与品尝中世纪的葡萄酒	59
第十一章	修道院及其统辖	64
第十二章	英格兰与加斯科尼：波尔多葡萄酒的诞生	69
第十三章	威尼斯商人	75
第十四章	征服者卡斯提尔	81

第十五章	“灌溉了满腹的雪莉酒”	86	第二十九章	一次喝3瓶	154
第十六章	饮料革命	90	第三十章	法国大革命及其后期	159
第十七章	海洋上的马车夫	93	第三十一章	酒厂与仓库	163
第十八章	酒罐与酒瓶	97	第三十二章	香槟区酿造法	170
第十九章	波尔多的重生	101	第三十三章	公牛约翰的葡萄园	175
第二十章	第一位完美主义者	106	第三十四章	东岸·西岸	181
第二十一章	什么都行，就是不要波特酒	113	第三十五章	黄金年代	190
第二十二章	蜜酿托卡伊	118	第三十六章	关税同盟	197
第二十三章	大康斯坦提亚	123	第三十七章	祸不单行	204
第二十四章	不朽之岛	127	第三十八章	复兴运动	210
第二十五章	大剧院	132	第三十九章	西班牙再生	217
第二十六章	山丘拼图	140	第四十章	危机50年	223
第二十七章	巴黎酒馆	146	第四十一章	新世界的挑战	231
第二十八章	密室葡萄酒	149	第四十二章	旧世界的回应	238



33

24

23

25

20

29

1

11

16

19

14

30

28

2

4

31

3

32

35

10



26

21

22

37

12

19

18

17

6

7

5

36

34

38



BUVEZ du VIN
vivez et joyeux

前言



自灭世洪水以降，葡萄酒农便与农民、艺术家、劳役者、梦想家、享乐主义者、受虐狂、炼金术士及会计师等名称画上等号。

长达25年的品酒生涯，我累积的相关知识越多，越相信除了葡萄酒之外，没有其他东西与人类的历史具有如此紧密的关系。纺织品、陶瓷品、面包与许许多多的日常用品也可追溯至石器时代，然而，唯独葡萄酒具有神圣的意义和治愈病痛的力量，令其本身也被赋予了生命。

为什么葡萄酒如此特别？部分是由于它与人类历史紧密相关，它带给人类慰藉与勇气，兼具良药及消毒剂的功效，使人们疲惫的身心重新苏醒，舒缓伤痛，可以说是世人最早的奢侈品。但是，因为葡萄酒的难以捉摸，所以质量差异极大，价值亦不相同，以至于每个产季或每个葡萄园所生产的葡萄酒特性也大不一样。

着手论述相关故事，使我对葡萄酒的历史有了较为详尽的了解：那是查理曼大帝的最爱，这瓶最受亨利四世的青睐，而另一瓶则治愈了路易十四的疟疾……古典学者总爱谈及历史上的名酒，却没有详细解释到底何谓好酒，为何与今天的标准大相径庭。昔日的我并不关心葡萄酒的趣闻逸事，对于饮用的酒质

内容也不甚了了，第一本拙作《葡萄酒》(Wine)对相关的论述实显不足。葡萄酒无穷的神秘变化推动我拿起笔杆，将无法捉摸的气味转变成能够阅读的文字叙述。

要知晓同一山坡相邻的两个葡萄园，或同一山谷相对的两个葡萄园之间的关系，语言并不是理想的工具。这是地理问题，所以地图的绘制实属必要。当我把葡萄园的位置标于地图上才赫然发现，这样做不仅能够记住葡萄园的地理位置，就连其特殊的风味与香气也能依照地理风土条件清楚地界定了。

然而，单靠地图是不够的，为了解今日葡萄酒的酿造方法、葡萄园和酒窖的设置，以及相关从业人员，只有以百科全书式的写作，才能回答消费者提出的种种问题。只是，问题的提出永无止境。

探究事物的原因与起源可是完全不同的范畴，我需要比以前更加努力阅读相关书籍，还需要学习应用研究调查系统；我需要从已消逝的时光重拾想象的空间，还需要在成堆的文件中辨别真伪。这是历史学家的工作，我无能越俎代庖。所以我把这本书定名为《葡萄酒的故事》，这是我自己对葡萄酒历史的诠释，探讨不同年代的相关内容，据以推论为什么我们今天能有如此丰富的选择，而为什么有的产品已然消逝无踪。

想要认识葡萄酒，得先从人类的历史着手。它



沉浸在酒香的氛围里是如此难以抗拒，即使是一成不变的酿酒工作也变得浪漫起来。图中朦胧的少年究竟在做什么呢？

带来欢乐，是神妙的崇拜对象。它带给世人无穷的启发，却又让人沉沦，成为骗子、醉汉、叛徒和谋杀者。医生用它治疗病患，政客用它行骗，上至僧侣修士、下至海上航行的水手都不能没有它。

葡萄酒可能是人类学习生态学的第一堂课，自此宣告了生物化学的诞生，促使人们渴望追求知识，同时也让贪杯者萎靡不振。

40年前，因受疾病、战乱与贫困所扰，葡萄酒相关行业深陷谷底，毫无利润可言。比较之下，现在是前所未见的黄金时期，各色酒款齐备，好酒的数量不断攀升，俨然形成国际性的产业，横跨大半个地球的文化网络，品酒者无所不在，少数反对者的另一种声音变得似有若无。

人们长久地热衷于葡萄酒的讨论，现在就是认识它的最佳时机。

我想表达谢意的朋友有这么多，首先是已故的詹姆斯·米契尔，这位好友同时也是米契尔·比兹雷出版社的创始人之一，他对我不断鼓励，才有本书面世的一天。谈到研究工作，我总是求助于剑桥大学年轻的历史学家海伦·贝蒂森，她聪慧勤奋、认真忠诚，是每位作者梦寐以求的好伙伴；长达4年的时间里，

她埋首于图书馆，从世界各地搜寻有关的珍贵插图。

此书的完成延迟了两年的时间。因为我想用另一种方式讲述相同的故事，遂与马龙·吉尔制作公司、波士顿公共电视台、波士顿公共广播服务公司及伦敦的第四频道携手制作《佳酿——酒的历史》（*Vintage: A History of Wine*）共13集的电视纪录片，并获得班非慈善基金会的赞助。基金会的捐款人约翰和哈瑞·马利安尼是全世界最执着、最慷慨的爱酒人士，让我在此向你们表达诚挚的谢意。

因为电视节目的工作关系，我得以走访各地发掘并解释葡萄酒的多面文化，第一批受访者就是麦克·吉尔与克里斯多夫·罗林。随着节目的进行，探讨的内容愈趋深入。摄影师总是能看到我们忽略的地方（录音师的耳朵也是出奇地敏锐）。

在米契尔·比兹雷出版社工作的同僚，其工作性质虽然不如拍外景的那样多彩，但工作压力却一样大。自律甚严的他们忙着书本的编辑与策划；从最初的编辑狄·泰勒与戴安·彭杰利，到帮助我删润新版本的玛格丽特·兰德、茱莉亚·谢柏和萝拉·希克斯努力的润稿，还有亚希亚·威廉斯，让这本书有了崭新的面貌，我对他们的感谢非文字所能表达。



忘却烦恼的力量

先人对葡萄酒的钟情并非源自其优雅的香气，也不是紫罗兰和覆盆子的余韵，而是其酒精的效用。

“污秽、残酷及短暂”的生命使最早接触酒精的人士认定这是天堂所在。焦虑消失了，恐惧降低了，灵感如潮水般涌现，爱情在酒精的滋润下更见浓烈。突然间，人们发现自己无所不能，恍若全能的上帝。下一瞬间或是全身不适，或是毫无知觉，一觉醒来头痛欲裂。但是美妙的感觉总是更胜一筹，禁不住再喝一杯的渴望无法抵挡。聪明的人发现，宿醉只是暂时的，如果能慢慢饮啜，就能避免所有的不适。

远古时期，酒精饮品是特权阶级的专利，一般民众多饮用麦酒（ale）。早期的近东地区，如美索不达米亚、埃及，多半依靠谷类而非葡萄种植维生。虽然埃及人竭尽全力酿造葡萄酒，但却只能供极少数人饮用。

葡萄酒永远是权贵的最爱。美索不达米亚进口自家无法酿制的好酒。为什么？答案简单却讽刺：葡萄酒的酒精浓度高于麦酒。加上保存期间长，且有时愈陈愈香，但是人们却无法回答到底好在哪里。我们唯一能确定的就是价格较为昂贵。

其他的食物和饮料也具有影响身心的效果。古代人对毒药了如指掌，却相信葡萄酒对身体无害，甚至

是上天赐予的礼物，远比麦酒更有价值，更能增强力量，而且与所谓的迷幻药截然不同。这就是葡萄酒的中心价值。

什么是葡萄酒（wine）？喝酒的影响又是什么？人类在文明初始即知悉葡萄酒的特殊性，为什么不见于其他的食物或饮料呢？为什么葡萄酒总是和戏剧、政治、宗教、战争紧紧相系？为什么初恋受挫的年轻男子需要它？为什么葡萄酒有如此多不同的种类？只有历史能够回答。

葡萄酒最传统的定义是“新鲜葡萄自然发酵的果汁”，学术名词是乙醇溶液，是由含量不等的糖、酸、酯、醋酸盐、乳酸盐和其他物质发酵后的产物。其中，乙醇扮演的角色最重要。何谓乙醇？乙醇就是糖（葡萄糖）发酵后的酒精。

乙醇在临床医学上被描述成镇静剂，极易造成误解，因为它镇静的（“抑制”或许更贴切）不是感觉，而是中枢神经系统，所以可起到镇静、抚慰人心和止痛的作用。这些可能只是幻觉，但却不是葡萄酒的附加值，它只不过让人能自然地表达自我罢了。

葡萄酒与其他含酒精的饮料一样，主要成分都是乙醇。但是其合成物质与其他酒类不一样，所以葡萄



酒与啤酒或蒸馏酒截然不同。直到目前，科学实验仍无法清楚说明其差异所在。这些物质只留下缥缈的痕迹，很难通过人体的复杂反应得到论证。不过经由数世纪的饮酒经验，答案已呼之欲出。

葡萄酒中所含的某些物质对先人而言极为重要。从跨越两千多年的内外科医学历史可知，葡萄酒是唯一且广泛被使用的消毒剂，可以用来清洗伤口、洁净饮水。

从医学的角度来说，直到19世纪末期，葡萄酒的地位都无可取代。《犹太法典》记述道：“哪里缺少酒，哪里就少不了药。”同时期（公元前6世纪）的印度药书说葡萄酒“能振奋身心，是失眠、悲伤和疲惫的解药……是欲望、欢乐和感悟的制造者”。现代医学也提出类似的功效，尤其针对心脏病。

葡萄酒的优点不仅于此。葡萄经自然发酵可产生酒精含量1/10到1/8的饮料，还有其他附属品，尤其是酸性物质与单宁，带来清新的口感，使入喉顺畅，嘴边停留的香气吸引人再次拿起酒杯。只要适量的一口（也就是半口麦酒的分量），浓厚的香气足以匹配任何食物，不仅能增添菜色的美味、减少油脂在口中的黏腻感、软化肉质，而且能帮助豆类和未发酵面包的吸收，避免胃部不适。

葡萄酒堪称是最佳的佐餐饮品，酒精浓度不会过高，自早期开始便是最受欢迎的社交饮料。有了它的增色，寻常的餐点也能变成飨宴，不会发生晕头转向的糗事（尽管总是有那么点飘飘然的感觉），明日仍能再喝上两杯。葡萄酒是可以持续饮用却不会有副作用的温和麻醉剂——中长期来说的确如此。现代医学研究发现，葡萄酒有助人体对食物营养（特别是蛋白质）的吸收。适量饮酒者比一般人的营养吸收能力佳，因而更有自信，能力也较好。这也解释了社会早期的统治阶级将葡萄酒占为己用的原因。

葡萄酒的优点及对人类文明的贡献不胜枚举。

葡萄酒不光是发酵的葡萄汁或酒精而已。拥有葡萄酒者就是神祇的化身，扬·布勒哲尔一世与鲁本斯合作的《味觉的感官》如是说。

尽管酒瓶体积庞大，携带不易，在运送过程中又易变质，它却仍然成为商业往来的必需品。一旦尝过它的神奇效用，人们便再也无法自拔。希腊人用葡萄酒交换贵重金属，罗马人则用它来换奴隶；后人利用相同的系统贩售毒品，唯一的不同是葡萄酒不属于毒品范畴。

从这个意义上来说，葡萄酒促进了人类文明的进步，加速了不同文化的接触，为贸易往来提供了动机与方式，让陌生人齐聚一堂，敞开心扉。当然，滥用的风险依然存在：酒精还是能摧毁健康的。不过，人们并没有过度放纵、长期滥饮。与烈酒不同，葡萄酒一直被视为应该酌量饮用的酒类。

即使在文明之初，葡萄酒的种类就已经多如牛毛。天然风土条件是首要因素，接着是气候、酿造者的技术以及葡萄质量的筛选；土壤与地理环境则是既定条件。挑选优良品种的葡萄进行“无性繁殖”[克隆(clone)]至为重要，所谓的无性繁殖就是利用最优良的葡萄进行插枝繁殖。再者是整枝：适度而不过量的结果才能增添葡萄的风味。远古时期，这样的栽种方法可能源自于皇家或教会庇护的葡萄园。古今虽有别，但原则依旧，数百年来，人们遵循当地条件，种植最合适的葡萄，今天，不同的品种已高达数千种。

纵观葡萄酒的历史，最大的贡献在发现时间的魔力，经过长期储存，不仅能增添风味，亦能使风味完美突出。博若莱新酒质量不错（古代葡萄酒的口感就介于它和醋之间），但是尝过陈年勃艮第酒之后，就会明白亮片和真金之间的差异。只是储存好酒的场地与权利仅限元老享用。

葡萄汁竟能变得如此美妙，若条件许可，珍藏可期。在所有的饮品中，葡萄酒是最具特色的一种，那是源于其本身的优秀条件与品酒家的不断努力。

一瓶昂贵稀有的葡萄酒等同于一件伟大的艺术品吗？不论酒香多么完美无瑕，能超越玫瑰的芳香吗？

不，我们必须诚实的回答。然而，在天鹅绒般柔软的花瓣之中，是否有消解烦忧的力量呢？

第一次踩葡萄



10月下旬，伊梅列吉亚（今格鲁吉亚境内）的陡峭山谷，层层薄雾覆盖着源于高加索汹涌河谷的里奥尼河。

亚热带的夏季，浓雾总是在寂静炎热的午后入侵黑海沿岸地区，溪谷的温度降低了，周遭的葡萄树侥幸逃过骄阳的茶毒。密密麻麻的葡萄树布满河床，如巨龙蜿蜒于森林之中，爬过蔓棚，穿越果树，横亘在每一间农舍的木墙上。

屋旁的葡萄藤蔓透着月桂树的阴影，每户农家都有自己的酒窖，称为“玛拉尼”，但是却没有留下任何的相关遗迹，完全不见酒桶、酒缸或酒罐。唯一的线索就是一个个隆起伏的小土丘。

人们背着长形的锥篓运来葡萄，然后倒进篱笆边挖空的木桶，约至半桶高，农民脱下鞋袜，仔细地用热水洗过脚，然后小心翼翼地踩踏一串串的葡萄，直到流出汁液、不再有渣滓为止。

大酒罐基弗利（kwevris）就埋在月桂树荫下，仅仅露出罐缘。人们小心地打开罐子，用锄头挖开旁边的土丘，直到看见橡木瓶塞，打开塞子，用玉米皮做成的拖把用力刷洗罐身，然后用勺舀取踩好的葡萄汁液，直到注满酒罐。接着交给大自然，让冰凉的土

壤陪伴葡萄汁缓缓发酵。

春天来临，人们舀出液体，丢弃葡萄皮，再倒进另一个酒罐，放在阴凉的酒窖中继续封存。启封的时节无须发出邀请函，浓烈的酒香已随阵风徐徐吹来。邻居们带着古希腊式的陶制浅底酒碗蜂拥而至。漫长的宴会即将开始，只闻祝福声与吟唱着古老叙事诗的歌声。

伊梅列吉亚的习俗自荷马时代开始就没有改变，酿酒的方式与史前时期并无二致。古希腊或罗马人把酒罐称作“皮托斯”（pithos）或是“多利姆”（doliium），同时也用作容器名称，葡萄酒就在里面静置发酵。格鲁吉亚和亚美尼亚位处的外高加索地区是种植酿酒葡萄的发源地之一，可能也是人类首次踩葡萄酿酒、领会酒精魔力的地方。

第一瓶葡萄酒到底于何时、何地面世，始终没有确切的答案，就像车轮的创造者是谁这一问题一样，无法回答。葡萄酒的制作无需发明，只要静置储存，短时间就会有结果，200万年来皆是如此。如果历史的发展刚好相反，那才值得大书特书呢！

考古学家把出土的成堆的葡萄籽作为古人酿酒的最佳例证（至少不能排除可能性），从土耳其（加泰土丘可能是最早的酿酒城市）、叙利亚的大马士