

<<葡萄酒>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒>>

13位ISBN编号：9787505723894

10位ISBN编号：7505723898

出版时间：2008-01-01

出版时间：中国友谊出版公司

作者：休·约翰逊

页数：303

译者：卢嘉

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<葡萄酒>>

前言

在过去25年间，我沉迷于葡萄酒的研究中乐此不疲，对它的了解越多，就越深切地意识到，很少有什么东西能像葡萄酒这样，自问世之日起，就与人类的历史紧密交织在一起。

尽管纺织品、陶器和面包之类的日用品也拥有可以追溯到石器时代的悠久历史，但唯独葡萄酒被赋予了神圣的内涵和治疗疾病的力量，它也因此成为一样有生命的东西。

是什么原因令它如此特别呢？

一部分是因为在悠长的人类历史中，葡萄酒扮演着极其重要的角色，它不仅是人们获得鼓舞和勇气的源泉，为人们解除病痛和消毒杀菌的良药，它更是帮助人们消除疲劳，振奋精神，忘却忧伤的好伙伴。

葡萄酒可以算是人类几千年历史中最早出现的奢侈品。

而且，葡萄酒的品质十分难以预料，因此，它的价格也在不断地变化：事实上，这种变化十分巨大，同一个葡萄园在不同季节，或是不同葡萄园在同一个季节里，酿出的酒都是不同的。

在我撰写葡萄酒方面的书籍时，我会罗列出每一种名贵葡萄酒曾经辉煌一时的历史典故。

这一种葡萄酒曾是查理曼大帝的最爱；那一种葡萄酒深得亨利四世的赏识；而另外那一种葡萄酒又因曾成功治愈路易十四的疟疾而名噪一时。

那些潜心研究古代葡萄酒的专家学者们，总是将焦点集中在具有深厚历史的葡萄酒上，却从没有真正地解释过为什么古代人和现代人，在何为好酒的评价标准上，具有极大的差异。

记得我以前也是这样，只专注于对葡萄酒本身的品尝鉴赏，对它们背后的故事毫不关心。

这美妙的液体，是如此变幻莫测，每每品尝它，我的舌尖感受到无穷的变化，还有那美妙的回味，这一切，正是我提笔著书的动力，但在葡萄酒面前，再曼妙的文字也会显得苍白无力。

同样，在我们对同一座山坡毗连的两个葡萄园，或是山谷两边的葡萄园进行研究，想探究它们之间的关系时，文字同样无法成为最理想的工具；因为这涉及到地理的范畴，使用地图才是最合适的方式。

我发现，只要把某个葡萄园在地图上标示出来，我不仅能从此记住它的方位，还有那园子里结出的葡萄酿出的酒，也会带着浓烈的酒香，生动鲜活地保存在我的脑海里。

后来我又意识到，仅仅依靠地图，还远不足以完全展示出当今世界葡萄酒的各个方面：酿造葡萄酒的终极目标是什么？

酿造的方法，葡萄园的栽培方式和酒窖的建立，还有最不可或缺的部分——那些为酿造葡萄酒辛勤劳作的人们。

我的结论是：只有撰写一本关于葡萄酒的百科全书，才能让人们真正地了解葡萄酒，才能解答葡萄酒买家们各种各样的问题。

探究先人们酿造葡萄酒的初衷和起源，与鉴赏葡萄酒是两件完全不同范畴的事。

我必须研读大量的书籍，进入自己从未涉足过的领域，尝试用全新的眼光，带着诸多的疑问去探寻历史上发生过的一切。

我要以极其丰富的想像力，从遗留下来的那些微乎其微的线索中，去追溯昔日的时光，寻觅当年的圣迹所在。

我要懂得冷静地剖开事件表面的假象，找出隐藏在背后的本质。

坦白地说，这样的历史使命更应该由一位德高望重的历史学家来完成，而我本人，并不敢自命为历史学家。

本书是我个人对葡萄酒历史的诠释，我尽量以当时的时代特征为背景，推论出今天种类繁多的葡萄酒是缘何而来，以及某些葡萄酒又是因何未能保存下来。

说起葡萄酒的历史，当然首先要说到人类的历史。

人类在早期是把葡萄酒当作一种超自然的事物来崇拜的，因为它能给他们带来无比愉悦的感受。

葡萄酒能激发出人们内心无穷的灵感和勇气，也能轻而易举地让他们暴露出隐藏在最深处的黑暗，使其沦丧为骗子、浪荡子和叛徒，甚至是杀人犯。

葡萄酒甚至能让人在精神信仰方面投入极大的热情。

信奉伊斯兰教的教徒们坚信，葡萄酒是真主安拉给世人最大的恩赐。

<<葡萄酒>>

医师们借助它为病人解除病痛，政客们借着它掩盖自己欺世盗名的行径，修道士和远航的水手们，更是依靠葡萄酒打发他们枯燥无味的岁月。

尽管葡萄酒实质上不过是一种生物化学的产物，但也有人认为，它对人类的意义远不只如此，它在社会生态学领域，为人们上了最初的...课。

他们一边埋头探索葡萄酒的奥秘，一边被它的美妙所吸引，甚至终日沉醉不醒。

如今，世界各地出产的葡萄酒无论在档次还是品种上，都早已远远超出历史水平。

葡萄酒已经发展成为一门国际化的产业，一种覆盖了全球的文化现象，一种被世界各国爱好者追随的艺术形式；但是，也有少数一些人对葡萄酒抱有反对的看法。

总而言之，葡萄酒正以一股席卷全球的态势发展着，人们正对它投以前所未有的关注。

此时此刻，回顾葡萄酒的发展历史，在我看来无疑是最为合适的时机。

<<葡萄酒>>

内容概要

苏格兰威士忌的发展十分传奇，看似浪漫，实际上却是实干的结果。

只有在苏格兰境内酿造并成熟的威士忌才可以被称为“苏格兰威士忌”：威士忌不仅是苏格兰这片神奇大地的产物，还是苏格兰人民智慧的结晶。

艰苦劳作的农夫、勇敢无畏的走私者、精力充沛的酒厂创办者、机灵聪慧的销售员们和头脑精明的商人，正是他们书写了苏格兰威士忌辉煌的历史。

本书涵盖了过去500年间苏格兰威士忌的发展历史，回顾了苏格兰威士忌如何从家庭作坊发展为国家产业，如何由默默无闻的家庭自用酒成为独具特色、蜚声国际的佳酿的曲折经历。

<<葡萄酒>>

作者简介

查尔斯·麦克利什是苏格兰著名的威士忌作家，英国权威酒业杂志《威士忌杂志》（Whisky Magazine）的编辑。

过去20年间，他发表过大量有关威士忌的文章，在电视和电台节目中多次向人们介绍威士忌，出席过数百场在英国和世界各地举办的有关威士忌的演讲和品酒大会。

203年，他在

<<葡萄酒>>

书籍目录

序言 端起一杯威士忌第一章 中世纪的瑰宝第二章 男人的至爱第三章 “似油又似火”第四章 畅饮是真第五章 威士忌与道德底线第六章 液体黄金第七章 奇妙的混合第八章 雄心勃勃的苏格蘭人第九章 走出绝境第十章 远赴重洋第十一章 天赐珍品第十二章 北方有佳酿

<<葡萄酒>>

章节摘录

插图：古希腊人的挚爱在古希腊、葡萄酒强有力地刺激了贸易的发展，贸易往来又促进了人们相互间的交流。

葡萄酒还为人际交往开拓了新的领域，喝了葡萄酒，宴会的气氛便有所不同。

人们更加自信，更自然地流露出内心的感受。

葡萄酒凭借自身的魅力得以迅速发展，越好的酒，需求量越大，交易也越活跃。

酒红色的海洋荷马史诗最早用文字的形式记录了葡萄酒。

其中讲述了奥德修斯在攻陷特洛伊之后回家途中四处漂流的故事，依稀提到了迈锡尼文明，从中我们可以发掘出希腊葡萄酒的起源。

在荷马的笔下，奥德修斯启程远航时，不仅带蓄自己家乡伊萨卡岛产的葡萄酒，还有他从人阳神阿波罗司祭弓洛那里抢来的烈性葡萄酒，故事中的马洛居住在爱琴海北边色雷斯的伊马路斯。

他酿造的马洛式甜香型红葡萄酒酒性太烈，通常要以1：20的比例加水稀释之后，才能正常饮用。

奥德修斯将马洛的葡萄酒当成了他的秘密武器。

当他率队来到西西里岛海岸时，独眼巨人波吕斐摩斯抓住了他们，并生吃了奥德修斯的伙伴。

奥德修斯假意呈上马洛的葡萄酒。

波吕斐摩斯早已习惯了西西里岛上那种用野牛葡萄酿造的葡萄酒的清淡口味。

散发着浓香的希腊葡萄酒立刻征服了这个巨人。

“他一口气连喝了满满三怀”，然后就酣睡过去，奥德修斯乘机弄瞎了他的独眼。

怒不可遏的瞎眼巨人举起巨石向奥德修斯扔去，这块巨石直至今天还半掩半露地矗立在埃特纳火山旁的海水中。

荷马在《伊利亚特》中，多次描绘出一幅“酒红色的海洋”的场景。

写到阿喀琉斯之盾时，有一段场景的描述，给人留下深刻的印象：“……一座结满了果实的葡萄园……以耀眼的黄金打造而成……快活的小伙子和姑娘们正将甜美的葡萄摘下来放进他们的筐子里，一个小伙子弹着悦耳的里拉琴，高声歌唱着，歌声美妙动听。

园子里的人们台着他的节拍，随着他的歌击翩翩起舞。

”这是一幅葡萄丰收时的景象，果园中笼罩着金秋的薄雾，劳动中的人们发自内心地欢笑着，这一幕在读者的脑海里久久盘桓，永远难忘。

文明生活象征公元前5世纪末，希腊历史学家修希德狄斯写道：“地中海沿岸的居民自从学会种植橄榄和葡萄的那一天起，才开始走向文明。

”当时的雅典已经成为世界人文荟萃的中心。

人口增长带动了经济发展。

希腊人开始仿效腓尼基人的做法，四处航海探险，并在爱琴文化已盛行的“希腊湖”周边兴建新的城邦。

在很短的时间内，一批锡拉库扎(意大利西西里岛东部)这样的殖民城市被建立起来，从西西里岛到意大利最南端的地区被称为“大希腊”，也有人称这片地区为“奥诺特雷亚”，意思是“葡萄酒国度”。

另一说法则认为当时的大希腊正处于一种新型的资本主义殖民统治一下，采用的耕种方式比以前更加精耕细种，葡萄园首次采用单一栽种，园子里排列着整齐的树桩，与之前的葡萄园截然不同。

同一时期，希腊人开始前庄法国南部开辟更多的殖民地，在小亚细亚的吕底亚，福西亚人正遭受到波斯人对他们家乡的侵略，于是他们辗转来到法国南部，建立了马赛利亚城，即今天的马赛，这些人最后定居在科西嘉岛。

公元前500年，马赛利亚人酿出了葡萄酒，并把酒装在本地产的双耳酒罐里出口外地。

罗马历史学家贾斯汀纽斯称：“高卢人跟着希腊人学会了一种文明的生活方式……就是种植葡萄和橄榄。

他们的进步如此神速，没过多久便与希腊人无异了。

”后来更有一位历史学家指出：勃艮第人最早喝的葡萄酒极有可能就是马赛来的希腊葡萄酒，或者是

<<葡萄酒>>

伊特鲁里亚人从希腊运来的。

希腊葡萄酒的品质怎么样呢？

爱琴海诸岛是希腊葡萄酒最主要的出口地，这大概是因为当地人酿造的希腊葡萄酒风味更加专业。在那里除了少量的橄榄树，树木十分少见，岛上终年刮着强烈的海风，葡萄只能种在低处多石的土壤里，比起田园风光式葡萄园里那些悬垂在拱形葡萄架下的葡萄，这些乱石中奋力生长出来的葡萄更具成熟的风味。

双耳酒罐爱琴海东部的开俄斯岛位于“东希腊”爱奥尼亚(古代小亚细亚西部)海岸线以外，这个岛是爱琴海诸岛中最大的葡萄酒出口地，众多史料记载说它是当时最好的葡萄酒产地。

有人甚至将那里出产的葡萄酒誉为古希腊的波尔多。

岛上出产的双耳酒罐十分独特，鲜明的风格和上好的陶瓷使它即使淹没在众多酒罐中也会格外显眼，酒罐上通常还会印有开俄斯岛的标志：一个斯芬克斯像(希腊神话中带翼的狮身女面怪物)，一个双耳酒罐和一串葡萄，公元前7世纪以后，几乎在每一个与希腊有过贸易往来的国家，都能见到这种独具特色的酒罐。

双耳酒罐是古代人通用的葡萄酒容器，它以陶土制成，带有两个手柄，外形从细长形到短粗形都有，多数看起来像一棵长叶子的块根类蔬菜。

酒罐的底部有尖形也有球形，没有平底的。

酒罐的大小也不一。

希腊人用的双耳酒罐平均容量为40升；容量几乎是现在用的葡萄酒瓶的36倍。

双耳酒罐这个名字在希腊语中的含义就是从两侧抬起的酒罐。

双耳酒罐十分结实，价格低廉而且经久耐用，它提取方便，可以用来存放任何液体。

如果密封的方法得当，双耳酒罐的密封性不亚于酒瓶，它可以像一个巨大的酒瓶那样，葡萄酒在里面可以存放相当长的时间也不会变质。

如果没有双耳酒罐，古人们根本就不可能体会到酿熟的葡萄酒是如何妙不可言。

人们多半用它来装葡萄酒，有时也用来运输油、谷物、水和罗马人最钟爱的调料“鱼露”。

出产的葡萄酒与开俄斯岛同样著名的还有莱斯波斯岛(希腊东部)，它是开俄斯岛北边的一个大岛，也是希腊著名女抒情诗人萨福的故乡。

莱斯波斯岛上出产的葡萄酒直接就以该岛的名字来命名，人们给了它极高的评价。

莱斯波斯葡萄酒可能是普拉姆尼亚葡萄酒的前身。

普拉姆尼亚葡萄酒是希腊葡萄酒中最珍贵、最甜美的品种，相当于匈牙利的托卡伊葡萄酒中的最著名的爱真霞。

甜美的汁液，白色的吃朵口感甜美是那个时代的人们对希腊葡萄酒的印象。

塞浦路斯人的康曼达利亚葡萄酒声名远扬，它就是一种偏甜的葡萄酒，酿造的方法便是典型的希腊风格。

人们先将熟透的葡萄从树上摘下来，将它们铺在葡萄园里的稻草垫上，经过一个星期左右的晾晒，葡萄中的糖分会得以浓缩。

两班牙赫雷斯人制作雪利酒采用的是类似方法。

荷马在他的著作中也曾提到过这种晾晒葡萄的场面。

令人惊讶的是，一位名为阿切斯特亚图的作家在描述莱斯波斯葡萄酒时写道：“甜美的汁液深锁在层叠的白色花朵之下”。

如诗般的文字中提到的白色花朵其实是一种经过发酵之后浮在葡萄酒表面的白色酵母，雪利酒也同样因为这种酵母而具有独特的风味，并且能存放很长时间。

在一个花瓶上的图案中，我们能看到一个细长形类似漏斗的东西，可以供酿酒者用来伸到酵母的泡沫下提取出纯净葡萄酒样本。

在荷马时代，希腊人已经能够分辨出各种葡萄酒之间的不同。

奥德修斯的父亲莱尔提斯拥有一座他深以为傲的葡萄园，他向人炫耀说他的园子里排列着50行葡萄树，每一行的品种都各不相同，所以从夏天到深秋，他都能收获到香甜的葡萄。

<<葡萄酒>>

<<葡萄酒>>

媒体关注与评论

“本书堪称休·约翰逊最杰出的著作，书中融汇了他身为一位作家、品酒师和历史学家的专业才智。全书文笔风趣，信息全面，值得细细品味。

”——提姆·阿特金 英格兰《观察家》专栏作家 “葡萄酒的历史错综复杂又动人心魄，在此之前，有关这方面的著作几乎全是法语写就的。

只有休·约翰逊才能用他那支生花妙笔来填补这项空白，为我们展示这幅广阔的历史画卷。

”——杰西丝·罗宾逊 英格兰知名葡萄酒品酒师 “这是一本独具一格的葡萄酒传记，它为我们揭示了葡萄酒真正的魅力所在：它令人愉悦，口感美妙，动人，风味优雅，使人难以忘怀；它既是王公贵族的心头好，又是平民百姓的杯中物；人们既能以它为乐，又能将其作为追求一生的事业。

”——埃里克·德·罗斯柴尔德男爵 波尔多五大顶级酒庄之首的拉菲堡堡主 “休·约翰逊行文幽默风趣，充满智慧。

他倾注了全部的热情和心血，著就了这本经典之作。

”——约翰·朱利叶斯·诺威奇 英格兰历史学家。

<<葡萄酒>>

编辑推荐

《美酒传奇:葡萄酒陶醉7000年》以时间为脉络,将红葡萄酒的诞生、酒神节的狂欢,葡萄酒的传播、葡萄种植业的劫后重生,以及新兴产酒国的繁荣这样一部充满坎坷的葡萄酒发展史娓娓道来,并在其中穿插了葡萄酒的相关知识和妙趣横生的故事与人物,将这一神奇佳酿全方位地呈现在读者眼前。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>