

<<葡萄酒的故事（新版）>>

图书基本信息

书名：<<葡萄酒的故事（新版）>>

13位ISBN编号：9787561325841

10位ISBN编号：7561325843

出版时间：2005-7

出版时间：陕西师范大学出版社

作者：[英] 休·约翰逊

页数：515

译者：李旭大

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>

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

前言

葡萄酒的故事 农民与艺术家，做苦工者与梦想者，享乐主义者与受虐狂，炼金术士与会计师，这么多的头衔，全都属于种葡萄兼酿葡萄酒者，而且自灭世洪水爆发时起，就已如此。

在长达25年的漫长岁月中，我掌握的有关酒的知识越多，就越深刻地认识到，酒像个别其他东西一样，从开始酿造时起，就同人类历史交织在一起。

纺织品、陶瓷制品和面包……还有其他一些日常用品，我们可把其历史追溯到石器时代。

而酒本身具有神圣意义，那时它被赋予了疗治病痛的力量，而它自身也被赋予了生命。

为什么酒是如此特别呢？

部分是因为在人类的历史上，酒可以给人以慰藉，给人以勇气，它具有良药和消毒剂的作用。

同时，酒还能够让人们摆脱精神的疲惫，消除内心的伤感。

酒可以说是人类最早的奢侈品。

同时，酒从最早酿造到现在并非一成不变，因此不同的酒的价值自然而然也就存在着差异。

实际上，这种差异是如此地巨大，比如说每一个季节所生产的葡萄酒，每一个葡萄园所生产的葡萄酒，都各有千秋。

当我开始阅读有关酒的著作，写一些有关酒的故事时，我对每一种酒的历史起源及发展过程，进行了比较详尽的论述：这种酒是查理曼大帝的最爱，那种则颇受亨利四世的青睐，而另一种酒则因帮助路易十四治疗疟疾而声名远扬。

一些研究古代酒史的学者，尤其喜欢谈及有悠久历史的名酒，然而他们并没有十分明确地解释，为何过去人们对好酒的评判标准，与今天并不一致。

我记得昔日自己对酒的趣闻轶事并不很感兴趣，所以我在品酒时，并没有享受到其中的情趣。

我在第一本著作《酒》中，对酒的历史渊源及发展进程的论述存在着欠缺。

<<葡萄酒的故事（新版）>>

内容概要

《葡萄酒的故事》是当今世界顶级葡萄酒鉴赏大师休·约翰逊的代表作之一，一经问世，就几乎囊括了英美等国最高级别的酒类出版物大奖，并在法国、德国、北欧和日本赢得了崇高赞誉，堪称当代葡萄酒指南书籍的里程碑。

为什么全世界葡萄酒品酒师都首选《葡萄酒的故事》为“葡萄酒圣经”？

《葡萄酒的故事》将葡萄酒的逸事掌故以及知识点滴融冶于一处，汇聚了大量数据和文献资料作为佐证，追溯了葡萄酒既复杂曲折又饶有兴味的演化史，并配有了大量有价值的精美图片，向读者展现了一幅妙趣横生的葡萄酒的历史画卷。

读者能在《葡萄酒的故事》中欣赏到古代形形色色的酒宴，了解伊斯兰教徒不喝酒的真正原因，纵览14世纪时欧洲葡萄酒海运的曲折航线，知道橡木酒桶的发明过程，以及香槟如何在一战的硝烟中劫后余生。

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

作者简介

休·约翰逊(1939—)是英国著名葡萄酒评论家,被公认为当今世界首屈一指的葡萄酒史权威和最畅销的酒类指南作家。

他在剑桥大学求学时参加了学校的“佳酿与美食”学社,从此奠定了他对葡萄酒的不凡品位和终身兴趣。

休·约翰逊著作等身,几十年来一直是世界最卓越的酒书作家,“休·约翰逊”已经成为高品质葡萄酒书籍的代名词。

1966年,27岁的休·约翰逊出版了第一本专著《葡萄酒》(Wine),开始奠定他在酒类出版物上的权威地位。

1969年,休·约翰逊编著了《世界葡萄酒地图》(World Atlas of Wine),详尽介绍全世界葡萄酒佳酿产地,从1979年出版至2001年已4次再版,在全世界被译成13种语言,发行量逾300万册。

1977年,他的《葡萄酒袖珍书》(Pocket Wine Book)问世,之后每年都出升级版,是迄今为止销量最大、成就最高的葡萄酒指南。

1983年首次出版的《葡萄酒指南》(Wine Companion)一书不断修订更新,至2003年已是第五版,被称为“葡萄酒百科全书”。

《酒的故事》出版于1989年,是休·约翰逊最重要的葡萄酒专著之一。

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

书籍目录

前言第一部分第一章 排解烦恼的力量第二章 第一次踩酿葡萄第三章 君王们和他们的葡萄酒第四章 希腊：紫红色的海洋第五章 品味酒神第六章 关于农村问题第七章 犹太人的生活与基督教仪式第八章 葱郁之园第二部分第九章 圣酒的希望第十章 帝国的继承者们第十一章 中世纪葡萄酒的酿造和品味第十二章 修道院及其统治第十三章 英格兰和加斯科涅：波尔多红葡萄酒的诞生地第十四章 威尼斯商人第十五章 卡斯蒂亚的征服第十六章 雪利酒的保藏第十七章 饮料革命第十八章 海上的马车夫第十九章 酒壶和酒瓶第三部分第二十章 波尔多的复兴第二十一章 第一个完美主义者第二十二章 波尔图葡萄酒第二十三章 托考伊香精白葡萄酒第二十四章 赫鲁特康斯坦西亚葡萄酒第二十五章 不朽的岛屿第二十六章 波尔多大戏院第二十七章 勃艮第葡萄酒第二十八章 巴黎的酒吧第二十九章 内阁葡萄酒第三十章 一次能喝三瓶葡萄酒的人第四部分第三十一章 大革命期间及大革命以后第三十二章 酒铺和门房第三十三章 约翰牛的葡萄园第三十五章 东海岸，西海岸第三十六章 黄金时代第三十七章 关税同盟第三十八章 当悲哀来临之时第三十九章 意大利复兴运动第四十章 西班牙葡萄酒业的复兴第五部分第四十一章 半个世纪的危机第四十二章 新世界挑战第四十三章 古老世界的回应附录中英文对照参考书目特别鸣谢、图片鸣谢

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

章节摘录

第一章 排解烦恼的力量 酒最先吸引我们祖先注意力的，并不是散发的芬芳，也不是紫罗兰和覆盆子久久不散的馨香，而是它的作用。

在污秽、残酷和短暂的人生中，那些最早感受到酒精作用的人，认为他们提前到天堂走了一遭。饮了这种神奇的饮料后，他们的焦虑消失了，恐惧大为减少，灵感随之而来，而且当他们痛饮这种具有魔力的东西后，发觉自己的情人更加漂亮可爱。

在一段时间内，他们感到浑身有用不完的劲，甚至感到自己成了无所不能的上帝。

随后，他们开始感到有些不舒服，甚至昏睡过去，醒来后感觉头痛得很厉害。

但是他们发现，饮酒时的感觉实在太好了，人们无法拒绝再次饮酒，而且酒后出现的头痛等身体不适，都只是暂时的痛苦。

如果能够慢慢品尝美酒，那么你可能只有享受饮酒的乐趣，而不会有任何不舒服的感觉。

在远古时候，只有少数特权阶层能够品尝到葡萄酒，大多数人只能喝麦芽酒。

最早出现的城市多是靠种植谷物而非葡萄发展起来的，比如近东的美索不达米亚和埃及。

虽然古埃及人曾付出了艰苦的努力酿造好的葡萄酒，但只有极少数的人能喝到。

但葡萄酒永远是贵族的最爱。

美索不达米亚进口他们不能生产的葡萄酒。

为什么？

一个很简单也很有讽刺性的答案是，葡萄酒通常比麦芽酒更有劲儿。

而且葡萄酒保存期更长，（有时）酒还越放越香。

人们很难说清为何陈年老酒味道总是更胜一筹，唯一能确定的是它的价格更贵。

其他的食物和饮料也有麻痹神经和身体的作用。

古代人对毒药有深切的了解。

但让人感到神秘的是，凡是这种含有酒精的饮料，就是无毒的，而且可以肯定是好东西。

古人发现葡萄酒远比麦芽酒更有功效，也更有价值，而且与迷魂药有显著区别。

葡萄酒的历史正体现在它的价值上。

什么是葡萄酒？

它的作用又是什么呢？

是什么使得人类自从有文字记载以来就对各种葡萄酒进行分类，而没有对其他食物和饮料这样做呢？

历史上，为什么葡萄酒总是和戏剧、政治、宗教和战争纠缠在一起？

而对于那些在初次约会中受到挫折的青年男子来说，又为什么需要这么多种的葡萄酒来浇愁呢？

只有历史能给我们解释。

对葡萄酒的一种比较文雅和常见的定义是，“新鲜的葡萄自然发酵形成的汁液”。

客观一点的定义是，葡萄酒是乙醇的一种水溶液，是由含量不等的糖、酸、酯、醋酸盐、乳酸盐和其他一些物质在葡萄汁中发生反应或经过发酵形成的。

所以，起主要作用的是乙醇。

乙醇是什么呢？

它是酒精，是由糖（在这里指葡萄糖的发酵作用）产生的。

乙醇在临床学上被描述成一种镇静剂。

这是个有点使人糊涂的术语，因为它“镇静的”一点也不是你的感觉，而是镇静（用“抑制”或许会更清楚）中枢神经系统。

它可以对痛苦产生镇静、抑制和麻木的作用。

它所带来的这种良好的感觉或许是幻觉，但这不关酒的事，酒只是让你的自然感觉表现出来而已。

从某种意义上说，葡萄酒和其他含酒精的饮料是一样的，乙醇都是其中的主要活性成分，只是它的作用被其他成分大大地改变了——换句话说，这也就是葡萄酒与啤酒，或葡萄酒与蒸馏得来的酒精之间的差别。

但是关于这些差别，科学实验也没得出什么结论。

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

由于我们很难通过人复杂的反应系统来监控这些物质的精确影响，所以这方面的线索非常少。但是，我们喝酒喝了这么多个世纪，这些物质的作用大部分已经清楚地表现出来。

酒具有某种特性，这种特性对我们的祖先比对我们更为重要。

2000多年来，无论是内科还是外科，酒都是通用的，也是唯一的消毒剂。

它可以用来清洗伤口，还可以使水变得能安全饮用。

从医学上看，直到19世纪晚期，酒都是一种不可缺少的物品。

用犹太教《塔木德经》中的话说就是，“哪里缺少酒，哪里就少不了药”。

一本同时代（约公元前6世纪）的印度医书上对酒的描述是，“能够使人精神焕发，是失眠、悲伤和疲乏的解毒剂……是欲望、欢乐和顿悟的制造者。

”有关酒的特殊临床功效，今天开明的医学观点也用了非常相近的措辞，尤其是对于心脏病。

甚至连穆斯林医生——就像我们将在后面的章节中看到的，宁愿冒着触怒真主安拉的危险，也不愿在治疗过程中少了酒的帮助。

不仅如此，葡萄酒还有其他优点。

葡萄的自然发酵不仅能生成这种酒精含量为1/10到1/8的饮料，还能生成其他成分，尤其是酸和单宁酸，使葡萄酒变得能使人感到轻快并恢复精力。

葡萄酒入口时，那种“杀”的感觉会令人心满意足，而那令人回味的清香使你不禁想再来一杯。

葡萄酒的醇香和抿一口的量（即一口麦芽酒的一半），使它成为完美的佐餐饮料。

它能使食物更具味道，减少脂肪的吸收，可以使肉的口感更嫩，它还能帮助把干豆子和未发酵的面包送下肚而不胃胀。

因为葡萄酒与食物搭配得如此和谐，又能使人们感到不那么压抑，所以自古以来它就被人们当做一种在社交场合饮用的饮料。

有了它，只要不是喝得迷迷糊糊，平平常常的一顿饭可以变成一次盛宴（尽管它常常会让人迷迷糊糊）。

但是，即使有人在宴会上喝醉了，第二天他还可以喝得更多。

葡萄酒是一种可以反复使用却不会有副作用的温和麻醉剂，至少在中短期内是这样。

现代医学研究发现，葡萄酒有助于人体对食物中营养物质（特别是蛋白质）的消化吸收。

那些适量喝葡萄酒的人常常能比一般人更好地吸收营养物质，更为自信，因而他们的能力通常也比同伴更强。

因此，我们也就不用奇怪为什么在早期社会中，统治阶级总是把葡萄酒据为己有，认为只有自己才有资格享用它。

以上列举的葡萄酒的这些优点以及它在人类文明发展史中的价值，还远不止于此。

尽管体积庞大，携带不便，而且经常腐坏变质，但对商人来说，葡萄酒依然是一种几近完美的商品。

那些从未品尝过它的人一下就被吸引住了（当他们领教过它的奇妙后）。

希腊人能够用葡萄酒换来贵重的金属，罗马人则换来了奴隶。

从这个意义上讲，可以说葡萄酒促进了人类文明的进步。

它促进了不同文化间的接触交流；它为贸易往来提供了动机和一种方式；它还让陌生人聚到一起，彼此敞开心扉，兴致盎然。

当然，葡萄酒也有被滥用的风险。

酒精能毁掉人的健康。

人们一般也不能容忍过度放纵和持续地滥用葡萄酒。

葡萄酒不同于烈性酒，长期以来它一直被认为是一种应该适度饮用的酒。

即使是在最原始的时代（或许特别是在那时候），葡萄酒往往也是千差万别——它们中的大多数都不是在开始时所能预计到的。

气候是首要的决定因素，其次是天气，还有酿酒者的水平，然后是对于葡萄的选择。

除了这些可变因素，还有土壤的成分（寒冷而潮湿，或是温暖而干燥）和地理位置——平原或是山丘，太阳充足或是背阴处，等等。

几乎与这些因素同样重要的是对市场的预测：喝酒的人想喝什么样的酒，生产者最终就要生产什么样

<<葡萄酒的故事（新版）>>

的酒。

当葡萄酒一成为贸易的对象，这些可变因素也就开始影响酒的价格。

人们的口味达成一致的速度快得惊人。

市场认为哪种葡萄酒更好，这种葡萄酒获得的利润也就更多。

如果商人和酿酒者能够协作并采取明智的行动，他们就会把利润再投资，用于酿造品质更高、更有特点的葡萄酒。

在现代商业活动中，经常会看到这种情况发生。

这是“创牌子”的标准程式。

面对繁多的葡萄品种，关键是选择，但是“克隆”同样很关键。

“克隆”就是从葡萄园中最好的葡萄树上截取枝条，然后繁殖出的葡萄品种。

接下来还要对它的生长进行管理。

巧手施肥，精心地修剪每棵葡萄树，好使它保持适中数量的枝条，这样结出的葡萄就比那些结果子太多的葡萄味道更浓。

在古代，像这样的方法很可能最早是在经济上受到保护的皇家或是教堂的葡萄园里发展起来的。

也许是国王的管家对某一株葡萄极为赏识，然后告诉园丁用这株葡萄进行繁殖。

情形或许不同，但原则并未改变。

最初的葡萄可能只是野葡萄，然后人们把其中最好的挑出来进行繁殖，随着历史的发展，逐渐诞生出了数千种葡萄。

而每个品种都可能孕育出一种具有自己独特品质的葡萄酒。

纵观历史，对葡萄酒的改进贡献最大的，应该就是发现用储藏的方法可以提升葡萄酒的品质。

不仅如此，更棒的是，它使葡萄酒变成一种轻灵飘逸几乎到极致的物质。

新产的博若莱葡萄酒是一种很不错的酒（大多数古代的酒就是介于它和醋之间的东西）。

但是如果你品尝过陈年的勃艮第葡萄酒，你就会明白闪闪发光的金属片和金子之间的差别了。

地球的统治者们至少在这方面是应该得到尊重的，因为能够贮存葡萄酒，直到它们水到渠成地变成佳酿，这只是国王们的特权。

葡萄的汁液竟然能够形成自己鲜明的特点，这确实非常了不起。

在适当的条件下，它能够将刚烈的酒精转变为价值不知高出多少倍的东西。

对国王们来说，这好像是上帝赐给他们的神圣礼物。

不论是和其他饮料还是其他天然制品相比，如果说葡萄酒有一种卓尔不凡的气质，那么它是来自于葡萄酒的酿造本身和人们对它的鉴赏玩味。

一瓶稀有的极品葡萄酒的价值能与一件伟大的艺术品相提并论吗？

虽然这酒是完美的，但是它的气味会比玫瑰还要芳香吗？

不，我们必须做出这样诚实的回答。

但是，在玫瑰花那红色的天鹅绒般柔滑的花瓣之中，是否又具有那种能消除人们烦恼的力量呢？

第二章 第一次踩葡萄 十月下旬，夹在峭壁中的艾美里亚（今格鲁吉亚境内）峡谷，一层薄雾笼罩着缓缓流淌的里奥尼河，这条河起源于高加索欢唱的溪流。

伊阿宋和他的阿尔戈英雄们乘船来到了河的出口。

他们为这条河取名为发西斯，给这片土地取名为库基斯，意为“金羊毛之地”。

他们用羊皮来过滤那些在河的浅滩处闪闪发光的金子。

在整个亚热带的夏季，不时有雾气在寂静炎热的午后侵入到黑海沿岸地区。

在流水潺潺，绿树两岸的溪谷中，雾气使空气变得柔和起来，也使那些密布在溪谷周围的葡萄树免受骄阳的毒晒。

放眼望去，到处都是葡萄树。

河床上的葡萄树密密麻麻的，就像许多条巨龙蜿蜒于森林之中，它们盘在藤架上，穿插在果树间，缠绕在每一间农舍的木头墙上。

在屋旁葡萄树之间，月桂树的蔽荫之下，每户农家都有自己的玛拉尼，即酒窖。

有一件事似乎有点神秘，这里没有任何有关葡萄酒的痕迹，比如酒桶、酒缸或是酒罐。

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

唯一的线索就是那些一个一个的小土丘。

人们用长长的锥篓把葡萄背到这里，然后倒进篱笆边掏空了的原木里。当这些原木盛到半满时，农夫就脱下鞋和袜子，用桶里的热水仔细地洗过自己的脚。然后他们慢慢地小心地踩在一串串的葡萄上，直到他们感到脚下的葡萄不再硌脚。

他们的酒罐奎弗瑞都是齐边埋在月桂树下的，上面堆着小土丘。他们用锄头铲开小土丘，小心翼翼地打开一个酒罐，直到看见埋在土下的橡木塞子。打开塞子，他们一边把踩好的葡萄倒进奎弗瑞里，一边用玉米皮做成的拖把不断地冲刷葡萄，舀起被碾碎的葡萄，直到葡萄汁几乎满到罐边为止。然后这些葡萄汁会在寒冷的泥土里发酵，开始很慢，然后加快，再变得非常慢，最后在漂浮着的一层硬皮中会有一个个小气泡爆裂开来。

春天，人们用绑在杆子上的空葫芦再次把酒舀出来，倒进另一个奎弗瑞里，同时把浮在表面的硬皮撇出，这种酒渣是酿造烈性的查查酒的原料，这也是艾美里亚人和他们的同胞格鲁吉亚人很喜欢喝的一种格拉巴酒（注：用酒渣酿制的一种白兰地）。

葡萄酒被密封埋在小土丘下，放在背荫的玛拉尼里冷藏，存放的时间有长有短，并不十分确定。

当到了启封的时节，无需发出邀请，浓烈的酒香就会从刚打开的酒罐里喷涌而出。

邻居们全都来了，当然会带着酒杯，古希腊时代的浅陶碗。

一场漫长的宴会开始了，大家济济一堂，到处都在烧烤食物，人们唱着古老的叙事诗。

与古希腊人一样，对格鲁吉亚人来说，这种宴会（他们叫做KEIPI）本身就是一种艺术形式。

每个宴会上都要选出一个塔玛达，即致祝酒词的人。

不管食物是简单还是精致，女主人们总是要不断地添菜。

而男人们的酒是否喝得尽兴则取决于祝酒人。

在祝酒之前，是不许碰酒碗的，祝酒人要发表一个很长的，或诗歌、或机智幽默、或是充满勇气的演讲作为开始。

在漫长的宴会中可能会有二十次或更多的祝酒，但是由于时间间隙合理，不会有人喝醉。

因为世代相传格鲁吉亚人时刻处于威胁之中，所以他们必须在任何时候都要保持足够的清醒。

格鲁吉亚人的习俗是把碗中的酒喝干，然后倒掉最后一滴酒。

剩多少酒意味着你有多少敌人。

重要的是不要有太多的敌人，但是假若一个也没有，又怎么能称之为真正的男子汉呢？

自荷马时代以来，艾美里亚人的习俗几乎没有什么改变。

而自史前时期开始，酿酒的方法几乎也没有任何改变。

古希腊或古罗马人可能把奎弗瑞叫做皮索斯或是杜里母，也就是古代把酒放在里面进行发酵的容器。

格鲁吉亚人和亚美尼亚人所在的外高加索是培育用于酿酒的葡萄的地区之一。

这块地方可能是人类第一次踩踏葡萄的地方，人们也从此发现了酒带给我们的乐趣。

我们无法准确地指出葡萄酒最早是在何时、何地被酿造出来的，就像我们无法把车轮的发明归功于某个人身上。

对于事物的本源来说，人类所起的作用并不比其他因素更重要。

一块滚石也是一种轮子；一串成熟后掉下来的野葡萄可以在短时间内部分地成为某种葡萄酒。

我们知道某些很有智慧的民族（比如印加人）从来不懂什么是车轮。

但是生活在盛产葡萄的地区的人们，几乎不会不注意到葡萄（他们一定期望把它当做一种季节性食品）会经历这样一个阶段，即葡萄汁失去甜味后变得更有劲儿。

葡萄酒并不需要等着被人发现，它就在那儿，只要有人采摘并把葡萄贮存在能存葡萄汁的容器里，哪怕时间很短，也会产生葡萄酒。

200多万年以来，一直就有葡萄，人们也一直在进行采摘。

如果古代的游牧民族从来没有偶然发现过葡萄酒才是件怪事。

但是早在最后一次冰川期之前，有些人类的头脑就已经脱离了蛮荒无知。

就拿克鲁玛努人（注：旧石器时代晚期在欧洲的高加索人种）来说，他们已经能够在法国森林里的拉斯科岩洞上绘制杰作了。

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

在这片森林里，至今仍有野生的葡萄树——尽管现在是从葡萄园里“逃”出来的野生葡萄。以他们所拥有的如此之高的智慧、组织才能和审美眼光来看，克鲁玛努人很可能已经知道了葡萄酒，尽管我们没有这样或那样的证据。

考古学家把收集到的成堆的葡萄籽作为酿造葡萄酒的证据（至少是有可能）。在土耳其（恰塔尔胡克，它可能是最早的城市）、叙利亚的大马士革、黎巴嫩的毕布勒和约旦发掘出的出土文物中发现了新石器时代，即大约公元前8000年的葡萄籽。但是到目前为止，发现并经碳定年方法证明的最古老的人工栽种的葡萄籽是在格鲁吉亚，时间大约是公元前7000～前5000年。

通过一粒葡萄籽你可以知道比它们的年代更多的东西。葡萄籽的外形特征明白无误地表明它属于人工栽培的葡萄，这让前苏联的考古学家感到非常满意，因为他们掌握了葡萄从野生过渡到人工栽培的证据，时间是在石器时代晚期，大约公元前5000年左右。如果他们是对的，那么他们就发现了最早的有关葡萄栽培的线索，包括用以提高葡萄的质量和产量的选种和培育技术。

用于酿酒的葡萄属于具有很强攀缘能力的木本植物，广泛分布于北半球。其中大约40个品种极为相近，在植物学上同属葡萄属。

它的学名是“*Vitis Vinifera*”，意为酿酒用的葡萄，它的近亲包括*Vitis rupestris*（沙地葡萄，喜长在岩石上）、*Vitis riparia*（河岸葡萄，长在河岸边）和*Vitis aestivalis*（夏葡萄，夏季结果）。但是它们当中没有一个能像*Vinifera*那样，可以将储存的糖分占到葡萄自身体积的1/3（这使它被列入最甜的水果之一），也没有一个有适当的酸性，可以做成口感清爽、提神醒脑的饮料。这些品质只属于*Vitis vinifera*，它的自然生长区域（自冰川期以来已大大减少了）包括从里海的波斯海岸向西最远至西欧的温带地区。

像许多植物（比如柳树、杨树和大多数冬青树）一样，野葡萄树要么开雄花，要么开雌花，只有极少数既开雌花又开雄花。

一般只有雌株能够结出果实——假如附近有雄株提供花粉的话。而雄株是不结果的。

极少数雌雄同株（既有雌花又有雄花）的葡萄树也会长出葡萄，但数量只有雌株的一半。

最早栽培葡萄的人会很自然地挑选那些多产的雌株，并毁掉那些不结果的雄株。但是，没有雄株，雌株会变得也不结果。

只有雌雄同株的植物既能单独结果又能共同结果。

通过不断的摸索，终于有一天人们明白只选择那些雌雄同株的葡萄进行栽培。

它们的秧苗往往也继承了这种既有雄花也有雌花的特性。

因此，这些人工栽培的葡萄由于始终是雌雄同株而最终与野生葡萄区别开来。

植物学家把这两种葡萄列为了*Vitis vinifera*的两个亚种，野生的叫做*sylvestris*（意为森林），人工选择产生的叫做*sativa*（意为人工栽培）。

（严格地说，在植物学定义上，*sativa*是一个栽培变种，或叫人工栽培变种，而不是一种亚种。）

在格鲁吉亚发现的最早的葡萄籽可以被确定为是*Vitis vinifera*的变种*sativa*——此观点的根据就是，这些葡萄树是人工栽培的，而葡萄酒大概是在高加索山脉南麓的地区被制造出来，时间至少是在7000年前，或者还要早得多。

如果我们以某种透视的观点来看待历史上的这一时期，这时正处于欧洲和近东地区的先进文明从游牧转为定居生活的时期，人们已开始农耕和狩猎，人们的说话和语言能力已经达到这样的阶段，即“有可能进行持续的谈话，并且书写的发明只是时间问题”，当时的技术已从石器发展到青铜器。

也就是在那时，在里海附近地区，人类制造出了最早的陶器。

从我们能看到的细微线索中，那看起来似乎是一个和平的时期，它带给我们的想象是生产而非权力与征服。

奎弗瑞是这个时期的另一个证据。

在格鲁吉亚首都第比利斯的一个博物馆中有一个被称为奎弗瑞的土制酒罐，考古学家确定它的年代为公元前5000年，甚至是公元前6000年。

<<葡萄酒的故事（新版）>>

事实上，它那又矮又粗、大肚子的外形更像是希腊的皮索斯和罗马的杜里母，而非像现代的更细长、类似双耳酒罐的奎弗瑞。

但是，在它宽大的罐口两边各有一串三角形的小圆环作为装饰，这可以被解释为是一串葡萄的象征。

<<葡萄酒的故事（新版）>>

媒体关注与评论

葡萄酒品酒师的“圣经”，获得多种酒类出版物大奖，我们品酒人的最爱。

——中华军事网记者 浓烈之酒 大量精美图片，向我一览妙趣横生的葡萄酒历史。

唯美的阅读感受。

——51博客编辑 美美 橡木酒桶的高成本是葡萄酒高价格的原因，不知道橡木砍光了还怎么喝葡萄酒。

——天涯社区编辑 师帅

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

编辑推荐

《葡萄酒的故事》囊括世界酒类出版物八项大奖：《滄酒瓶》杂志年度最佳图书大奖，格兰菲迪克年度最佳酒类图书大奖，凯歌香槟年度最佳葡萄酒图书大奖，安德烈·西蒙年度最佳酒类图书大奖，国际专业烹饪协会/Seagram年度葡萄酒烈酒最佳图书大奖，《葡萄酒》杂志/Deinhard年度最佳书，英国葡萄酒公会年度最佳图书大奖，《葡萄酒指南》年度大奖。

世界顶级葡萄酒鉴赏大师的经典之作，全球品酒师推崇备至的“葡萄酒圣经”，世界首都葡萄酒的历史综览。

当你晃动酒杯，品尝美妙的葡萄酒时，是否知道这紫红色的葡萄酒已经陪伴我们人类走过了近一万年的历史？

《葡萄酒的故事》的作者休·约翰逊是英国最著名的葡萄酒评论家，也被公认为世界首屈一指的葡萄酒历史学家。

《葡萄酒的故事》是世界上第一本完整追溯葡萄酒演化历史的专著。

休·约翰逊将葡萄酒的趣闻逸事与专业知识融于一处，汇聚大量数据和文献资料，并配以大量精美的图片，向读者展现了一幅葡萄酒历史的浩瀚画卷。

通览全书，你会明白葡萄酒不止是一种酒，它可以是文明，当第一桶葡萄酒在远古时期的外高加索地区被酿造出来时，人类用智慧给自己创造了美妙的琼酿；它可以是艺术，因为它带给艺术家们疯狂的灵感；它可以是财富，在中世纪威尼斯商人眼中，葡萄酒就是能够流淌的红色黄金；它也可以是堕落，令无数人沉醉其中、如痴如狂。

掩卷沉思，你会惊异地发现，一部葡萄酒的历史竟也是一部完整的人类史。

2004年，紫图首次推出了《酒的故事》全彩插图本，以适合21世纪的阅读方式，面向当代的眼光，赋予这本经典名著以新的面貌和气息，该版本获得了极大的成功，成为深受读者欢迎的畅销书。

现在，我们再次推出这个全彩插图增修本，经过大量的编辑修订和增加插图，使这个版本更隽永、更超值，更适合家庭珍藏和全家共赏。

<<葡萄酒的故事 (新版)>>

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>