



第 1 幕：山坡葡萄园

“您好，很高兴带您参观香槟的山坡葡萄园、酒庄和酒窖，请使用鼠标或转动头部——如您有 **Cardboard 3D** 眼镜——来观赏风景。请看，我们所在之处，就在香槟葡萄园的中心，人们就在这里酿造独特的起泡酒。这种节日与庆典用酒，被全世界公认为法式优雅的象征。除了酒本身，香槟甚至成为一个传说……快来探索这片土地吧……”

人物消失。继续语音解说图像。

“从高卢-罗马时期，人们就在这里种植葡萄了。至于香槟，十七世纪起源于这座村庄的修道院，随后便一发不可收。本笃会修士发明了香槟的酿造方法，整个大区开始生产香槟。奥特维莱尔是香槟区的代表：山坡上有 **320** 个葡萄种植园，坡上的石灰质土壤中种满了葡萄，远处山顶则是茂密的森林。香槟葡萄园只有 **3.5** 万公顷，占法国葡萄种植面积的 **4%**。葡萄收获时节，**120000** 多名季节工前往香槟区。因为葡萄须人工采摘，这是传统，也是基于质量考虑：其中 **2/3** 为黑葡萄。加工必须极为谨慎，方能酿出晶莹剔透的白葡萄酒。

在盛产优质葡萄的香槟山坡葡萄园，这成为一项特色。”

女主持重新入镜。

“我又回来了，让我们下去参观香槟的壮观地窖吧……”



第2幕：酒窖

“我现在在兰斯，圣-尼凯斯山丘脚下。楼梯尽头就是著名的石灰石矿洞香槟酒窖了。这里藏着几百万瓶！跟我来吧？”

人物消失。她继续语音解说图像。

“石灰石矿洞就是这个样子，好像一座座地下大教堂。罗马时代，远在香槟发展起来之前，就有了这些石灰石矿。这些原本都是采石矿场。人们从中开采石灰石块，来建造城市。这些石灰石矿洞为葡萄酒贮藏提供了理想条件：地下30米处，全年11度恒温。香槟酿造过程中，“转瓶”就是要把发酵沉淀物聚于瓶颈。而今转瓶工们继续传承着先辈们的技艺。香槟人就利用这些石灰石矿洞，让酒自然发酵若干年，直至成熟。香槟区有几百公里的酒窖。”

女主持重新面对摄像机。

“我们已领略石灰石矿洞的神奇与巨大，让我们去参观香槟酒庄吧！！”



第3幕：酒庄

“香槟人通过醒目的建筑物彰显他们的个性。请看。”

女主持消失，继续解说着图像。

“这是埃佩尔奈及其香槟大道，1公里多的主干道，两侧是美丽建筑：为香槟之荣而建造的独特城堡、别墅和酒店。就在这些香槟酒庄里酿酒师和酒商们酿制、存储和交易着他们的香槟酒。每个香槟酒庄都各有不同，展现着自身的独有风采，但又构成和谐的整体。灌装同样是香槟酿造的关键阶段，每个酒窖和酒庄的首席酿酒师都个性十足。香槟灌装是一种复杂的艺术，且丰富多样。”

山坡中央画面中，女主持再次入镜。

“香槟山坡葡萄园、酒庄和酒窖，展示着香槟的酿造过程及其独特历史。香槟山坡葡萄园、酒庄和酒窖被列入《联合国世界遗产名录》表明世界对香槟及其传奇历史的认可。”