

WineLife

富隆美酒生活

NO.37

AUSSINO
www.aussino.net

珠光酒气
Twinkling Wine

中西合璧，为悦君容
East Meets West

食全酒美
Best Match

专访西施佳雅
第三代庄主
An Interview with
The Princess of Sassicaia



绝代芳华
Absolute Beauty

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

富隆
Aussino
World Wines

WELTACHS
Pfalz
Produced in Germany

维特思

Ice Temptation From Germany
来自德国的冰醇诱惑
冰甜系列
Weltachs Ice Wine



国内由富隆酒业独家代理

带来来自13个国家的美酒；1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多个遍布全国的零售终端

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net 富隆酒业官方微博 富隆酒业

山海之间麦罗伦 典雅臻品威拿庄



威拿珍藏西拉红葡萄酒

“一款来自威拿酒庄的旗舰酒款。浓郁的黑色水果香气，顺滑的单宁，绵长的回味，醇厚的质地，有言之不尽的娇美。”

★★★★★ 五星红名酒庄

权威评酒专家詹姆斯·哈立德的《澳大利亚葡萄酒全书》2011年版

“从上到下，各系列的产品，无不具备独特的个性、风格及质感。”

WIRRA WIRRA

www.wirrawirra.com

Thankfulness 感恩

翻开过去三十六期的杂志，心情像打翻了五味瓶一样。相比起曾经风靡一时的北京、上海的高大上葡萄酒杂志们已经停刊或者转型电子媒体，我们还是很幸运的。我们在那些杂志出刊前就已经诞生，一直到现在，并且将会继续存活下去。

深究其原因，正是在于很多人介意的所谓是否一本“中立”的杂志。葡萄酒行业的受众群体非常狭窄，“中立”的杂志运营资金依赖于各家进口商或者酒庄的广告支持，而事实上，这些公司的广告预算都是捉襟见肘的。关税如此之高，市场竞争越趋激烈，进口商早已经进入微利时代，不可能有很大的市场推广预算了。酒庄的情况更加残酷，大一点的会依赖进口商来投入，小的酒庄基本不会做市场推广。这个行业的属性和特点几乎“注定”了以传统的运营方式生存的杂志会以失败告终。再加上电子媒体的迅速崛起，令他们更加雪上加霜。

富隆投资的杂志貌似不“中立”，但我们的内容并不以介绍公司产品为主，我们更多篇幅用于为大家带来葡萄酒实用的资讯和干货，还有名庄主和业内名人的采访，汇聚中国最有名气独立酒评人的专栏等众多精华内容……只因为我们深深地明白读者的真正需求。感谢这个特殊的身份，让我们在恶劣的媒体环境中独树一帜。我们依靠富隆庞大的零售体系，覆盖着比一般杂志更广泛的人群，保持着傲人的印刷量，十年如一日默默地担负着葡萄酒文化传播的使命。

感恩富隆的不断发展和壮大，让我们的团队有了更宽阔的施展才华的舞台，让我们为读者奉献更多的精彩。一代又一代的编辑们茁壮成长，让我们携手迎接未来的挑战！



Countless thoughts surface in my mind, as I opened all of the 36 Wine Life journals we've published. Compared to those wine magazines which have already stopped publication or have transformed themselves into e-media in Beijing and Shanghai, we are the lucky ones, as we continue our work on the next issue. We were here before them, and we are here long after them.

The market is still tough for wine magazines. Many people still consider whether the magazine is an objective one. Since the range of readers is limited, even an objective magazine must meet its financial needs with support from wine importers and wineries.

However, the truth is, advertising budgets of importers are often below expectations, with high tariffs and the ever intense market competition. The situation for wineries is even worse. A large one may rely on its importers and a small one may even give up marketing promotion. The characteristics of the industry and the growth of electronic media make it an uphill battle for a traditional magazine to survive.

Though it may seem we are not a wholly objective magazine, we have been trying our best to serve the needs of our readers. More than just introducing our products, we focus on useful information and skills, interviews with famous winery owners and industry authorities, along with articles written by wine critics and more.

It is by our unique identity that we are still able to survive in the market. Thanks to Aussino's huge retail system, we maintain a large publication volume, which covers a larger number of readers. And we keep our faith and ambition on popularizing wine culture in the future.

Thanks to the development and advancement of Aussino, we continue to have a stage to show our talent and to satisfy our readers. With our team growing steadily, we will not be afraid of challenges in the future, and will always strive to fulfill our dreams with our hands held tight!

蔡颖姬/Grace Cai
2017年11月



是对手 更是朋友



您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS
专业 | 诚信 | 时尚 | 健康



富隆酒业官方微博

国际化专业葡萄酒营销品牌机构：1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多个遍布全国的零售终端

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390



富隆酒业公众微信

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

Twinkling Wine 珠光酒气

葡萄酒与珠宝，两种同样珍贵，同样闪耀于世间的艺术品。珠光闪耀，酒香迷人；百世流转，炫目盈光。

绝美的酒色在珠宝中散射开来，如同生命的血液在闪烁的星际里流转，穿越无尽的世纪，只为等待你轻轻开启……

此刻，珠光酒气；此刻，璀璨永恒。

广告索引 AD Index

002 维特思	Weltachs
003 富隆威拿	Wirra Wirra
077 圣安娜	Santa Ana
081 富隆百世嘉酿	Pesquera
099 富隆胜卡罗	Santa Carolina

海外专栏 LETTER FROM OVERSEAS

- 012 葡萄酒配餐的金规玉律
The Essential Primer On Wine Pairing

封面故事 COVER STORY

- 018 珠光酒气
Twinkling Wine

佳酿魅影 PHANTOM OF WINE

- 026 绝代芳华
Absolute Beauty

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 032 热情摇滚——纳帕谷
Napa Valley Rocks!

连载专刊 SPECIAL SERIAL

- 035 食全酒美（下）
Best Match



KNOW WINE, KNOW LIFE.

读懂美酒世界 畅享乐活人生

葡萄酒的文化博大精深而妙趣无穷，
富隆美酒学院，
助你探索葡萄酒的精彩世界，
让热爱生活的你乐享酣畅人生。



广州、上海、北京 详询：020-3898 3188-601 夏小姐 hawaiiixia@aussino.net www.aussino.net

Contents

富隆美酒生活目录



070

魅力酒膳 FOOD & WINE

068 中西合璧，为悦君容
East Meets West

人物专访 INTERVIEWS

078 美若“西施”，名如“佳雅”
专访西施佳雅第三代庄主普里西拉女士
As Beauty, As Wine
An Interview with The Princess of Sassicaia:
Priscilla Incisa della Rocchetta

082 领峰成就下的纯粹灵魂
专访大中华区首位侍酒大师——吕杨
The Pure Soul of the Master
An Interview with the First Master of Sommelier
in Greater China

品味生活 LIFESTYLE

086 一趟完美的热气球旅行是什么样子?
Perfect Journey in a Hot-Air Balloon

酒友游踪 WINE TOUR

090 醉品遥远南美洲的天堂佳酿
Wine Paradise Beyond the Other Side of the Earth

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

096 广州·陈耀明
迷失的黑醋栗
The Lost Black Currant

100 上海·刘慧
法国瑰宝雅文邑
The French Treasure Armagnac

102 上海·林志鹏
纳帕震撼
Napa Shock

103 上海·汪子懿
Brunello，意大利美人
Brunello, Beauty of Italy

104 台北·陈匡民
未来葡萄酒
Wine in the Future



082



118



122

Contents

富隆美酒生活目录

千酒百趣 WINEDERLAND

106 酒海聚焦
What's Pop in Wine

美酒辞典 WINE DICTIONARY

112 世界葡萄酒大赛
The World Wine Competitions

品牌故事 BRAND STORY

116 历经数百年的纯净与自然——法国歌得利安
Centuries of Purity and Nature: Claude Chonion

118 喝！彩！——感受智利嘉斯山的艺术风情
Taste that Color: MontGras

120 舌尖上的巴罗萨谷——品味澳洲克拉斯
The Taste of Barossa Valley: Kalleske

活动回放 EVENTS

122 海滨之城的美酒漫步
Roaming with Wine in the Seaside City

124 品牌活动 Brand Events

128 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

130 富隆动态 Aussino News

132 新张巡礼 Opening Ceremony

134 慈善基金 Charity Foundation

酒海谜图 QUIZ DE VINO

136 一起来找碴 Find 5 Differences

138 你的气质适合喝哪种葡萄酒 Personality Test



133

富隆美酒生活 WineLife

2018年刊 No.37

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/ Supervisor

富隆国际酒业(香港)有限公司
Aussino World Wines (HK) Limited

地址/ Address

香港新界荃湾海盛路有线电视大厦23楼9号室
Flat/Rm 09, 23/F, Cable TV Tower, No.9 Hoi Shing Road, Tsuen Wan, NT
00852-2498-2390 / 2498-2391

联系电话/ Tel

总策划/ Organizer

富隆美酒学院
Aussino Wine Academy

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai
聂凯翔 Kay Nie
卢考仪 Kasper Lu

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
聂凯翔 Kay Nie
黄炜青 Terry Huang
卢考仪 Kasper Lu
夏慧妍 Hawaii Xia
张荣佳 Roger Zhang
陈坦若 Natacha Chen
周佩轩 Patti Zhou
郑芷琪 Koni Zheng

特约供稿 Special Contributor

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
广州 陈耀明 Yaoming Chen
台北 陈匡民 Kuangmin Chen
上海 林志鹏 JP Lin
上海 林殿理 Denis Lin
上海 刘慧 Sophie Liu
上海 汪子懿 Rachel Wang

英文校对 English Proofreader

Chad Stuart Owsley

设计部/ Designer

高级美术设计 Senior Graphic Designer
美术设计 Graphic Designer

王健智 Kenny Wang
何鹏飞 Coffee He
何锐彬 Rubin He
黄宇健 Can Huang
黎蕴仪 Christy Li

封面摄影 Cover Photographer
栏目摄影 Column Photographer

周启奋 Steven Zhou
詹畅轩 Hin Zhan
周启奋 Steven Zhou

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou

蔡淑娜 Nina Cai 020-3898 3188

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

中国广东广州市天河区临江大道5号保利中心第15层
15th Floor, Poly Centre, No.5, Linjiang Dadao, Tianhe District, Guangzhou P.R.China
邮编 Postal Code: 510623
联系电话 Tel: 020-3898 3188 传真 Fax: 020-3898 3189
投稿邮箱 Email: gracecai@aussino.net
新浪微博 Weibo: @富隆美酒生活杂志

敬请关注富隆酒业
官方微博、微信



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信

行业热点关注
最新品酒活动
趣味知识分享
购酒优惠尊享

欢迎来信分享
您的葡萄酒趣闻:
gracecai@aussino.net



富隆
Aussino World Wines
您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS



The Essential Primer On Wine Pairing 葡萄酒配餐的金规玉律

文/Text 庄布忠
译/Translate 聂凯翔

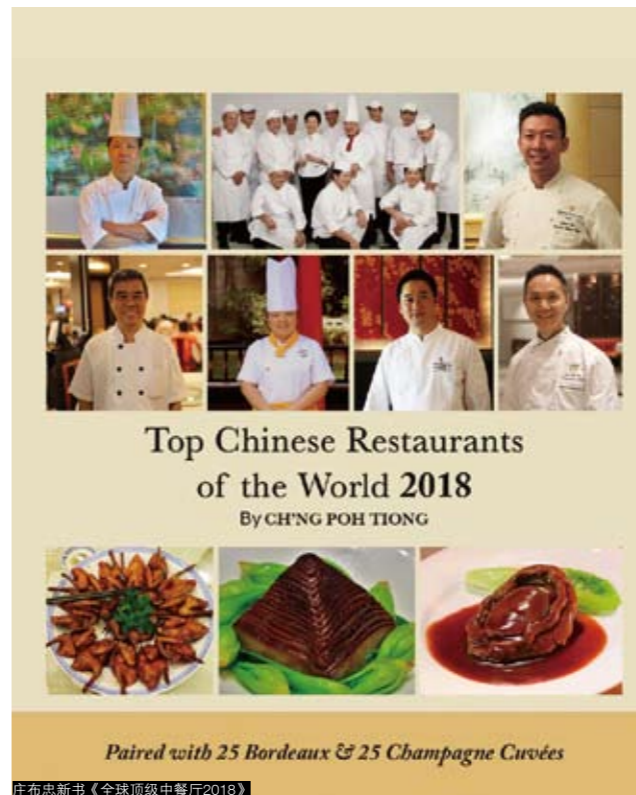
这篇文章是我在奥地利的国际葡萄酒及烈酒展览会之“探索家”活动中做了一场研讨会之后写的。发起于波尔多的葡萄酒及烈酒展览会是世界上最大的葡萄酒展览之一，创始于1981年，每年举办两次。这个展会诞生于36年前，之后还衍生出了在香港、东京和纽约举办的其他葡萄酒及烈酒展览会。

“探索家”是一个新的平台，维也纳是这个活动的首届举办地。大约有100位专业观众参与其中，他们主要是对进口奥地利葡萄酒感兴趣的葡萄酒经销商。其中一些酒商已经在进口奥地利葡萄酒，但仍想寻找更多的酒款；另外一些酒商则在认真考虑中；参与活动的奥地利葡萄酒生产商也不少。观展商需要和生产商提前预约，他们隔着摆满了葡萄酒的桌子相对而坐，这些酒款都是提供给有潜力的进口商品尝的。当然，活动规则是灵活变通的，那些有时间但没有预约的酒商也可以直接走到生产商的展位进行品尝和聊天（前提是当时没有其他预约的客人）。奥地利葡萄酒营销委员会将为期两天的活动组织得非常完美。

晚上还举行了充满乐趣的宴会。第一天的晚宴在一间贝多芬曾经光顾过的传统酒馆举行，传说贝多芬生前最伟大的作品《第九交响曲》大部分是在这间酒馆写出来的；第二天的结束晚宴在科堡宫酒店举行，酒店的餐厅拥有世界上最好的葡萄酒单。很遗憾，我没能参加这场晚宴，因为我必须在第二天早上到达波尔多。顺便提一下，2018年的“探索家”活动将在加州的索诺玛举行。

我的研讨会

我的研讨会主题名为“葡萄酒配餐101、201和301”，看上去有点像美国的大学教程。不仅如此，我还为这个“教程”写了序言。首先，葡萄酒与食物搭配的前提，是品尝葡萄酒并记录下酒的口感、质地。这样，在随后的酒餐搭配过程中，你才会知道它的味道是如何变化的，是变好还是变糟。换句话说，这样你才能知道葡萄酒的表现是否出色，与食物搭配是否有互相促进的效果。如果你是品尝食物在先，那么食物的味道很可能对酒产生影响，这么一来你就品尝不到葡萄酒原本的味道。



庄布忠新书《全球顶级中餐厅2018》

庄布忠最新代表作《全球顶级中餐厅2018》可于www.zhuangbuzhong.com及www.champagnebordeaux.com，免费阅读及购买。

配餐教程101

当你为葡萄酒搭配食物时可能出现的三种情况。

第一种情况是酒和食物发生冲突。一位葡萄酒大师曾经打趣说“香槟是百搭酒款”，真的吗？你真的会用一瓶酸度活泼的起泡酒来配牛排或粤式烧鹅吗？这些肉菜与香槟只会相互排斥。另一种可怕的强烈冲突，是将浓郁的巴罗萨谷西拉或新教皇城堡红葡萄酒与生蚝或富含脂肪的金枪鱼刺身搭配。两者搭配会产生强烈的带有金属气息的腥味，你需要用防毒面具来隔离口中呼出的气味。

第二种情况我称之为“相安无事”。酒和食物在搭配前后都保持各自的原味，没有产生口感上的变化，同样也没有任何惊喜。这可能比第一种情况要好些，但本质上只是中规中矩而已。

第三种情况是最理想的。就是酒能够激发出食物中潜在的风味，而这味道在单独品尝食物时是不会出现的。作为回报，食物也会使隐藏在葡萄酒中的某些精细的味道凸显出来。葡萄酒和食物之间就这样产生了化学反应，像是两个失散多年的恋人最终喜结连理。在维也纳，我遇到了这样绝配的神仙眷侣，它们是生姜洋葱炒鱼片和2010年的芳伦茨魅力绿维特利纳白葡萄酒，此酒有奶油般柔滑的质感。（如果搭配2016年的长相思，虽然是好酒，但它的高酸会使鱼肉产生金属味）。



海参是唯一与红酒更搭的海鲜菜肴，因为海参没有鱼腥味，也不含脂肪。加上酱汁也是使之与红酒相配的一个因素，可配陈年15年以上的勃艮第黑皮诺和陈年20、30年甚至陈年40-50年的的波尔多红葡萄酒。

配餐教程201

红葡萄酒配餐需要考虑的最重要因素是其单宁的状态。粗暴而强烈的单宁对食物没有任何好处。想要与食物搭配起来相得益彰，葡萄酒应该拥有发展成熟的单宁，单宁状态要稳定、柔顺，与果香融合。相反，如果单宁尖利而刺激，则会爆发葡萄酒和食物之间的第三次世界大战。在2017年9月12日“探索家”的宴会中，樟茶鸭与2009年的施耐德温泉区珍藏黑皮诺葡萄酒堪称天作之合，此酒单宁柔顺丝滑。

中式菜肴的烹饪，酱油是主要调料。酱油经过发酵，为菜肴增添了非常显著的风味。如果你用盐代替酱油来烹煮同样的菜肴，相对来说会比较容易与葡萄酒搭配。盐和酱油相比味道不会过重，盐能增强食材的口感，但不会改变其原味。顺便提一下，在酱油被发明之前，中国人一直用盐烹调食物。



家全七福脆皮鸡

鸡肉是百变的佳肴，与红、白葡萄酒搭配都很美味。搭配烤制的脆皮鸡，用红酒更好，因为菜肴有较重的烟熏味道。最好是中轻酒体，拥有平滑的单宁，新旧年份皆可。



红米虾肠

蚕豆牛肝菌红烧蓝龙虾

白葡萄酒和香槟与红米虾肠和龙虾最配。但过酸的白葡萄酒会使虾产生腥味。这种点心适合搭配圆润顺滑的香槟（陈年10-15年）或白葡萄酒（陈年5-10年）。

配餐教程301

葡萄酒配餐虽然不是一门精密的科学，但也并非毫无章法，随意乱配的。正如我在前文中提及的，难道你真的会用高酸的白葡萄酒来搭配牛肉、羊肉、鹅肉或鸭肉，又或者会用浓郁的红葡萄酒来配鱼类和海鲜吗？顺便告诉你，有一种方法可以使得红酒与鱼的搭配和谐起来，那就是采用红烧的方式来做鱼；也可以将鱼裹面油炸；或者用同一款红酒来制作鱼肉的酱汁调料。鱼类富含脂肪酸，鱼肉中的脂肪酸含量更多，如鳕鱼，搭配红酒时腥味就愈发明显。但事实上，即使你将鳕鱼或鲑鱼与高酸度的白葡萄酒搭配，也会有很重的鱼腥味。

相反，如果你用一款圆润丰满、质感油滑的白葡萄酒来搭配海鲜，效果会非常精彩。多年前，我和几个朋友品尝过一味出彩的六头干鲍，我的朋友原本想喝红酒，如果真是那样，可能会引发一场毁灭性的灾难，两个大冤家迎头相撞。

我拯救了那顿晚餐，也拯救了鲍鱼，我用了20年陈年的骑士蒙哈榭白葡萄酒来配餐，这一壮举曾轰动一时。请原谅我不够谦虚，但这是我的职责所在，即使这让我们友情不保。

尽管葡萄酒配餐不是一门精密科学，但现在你有了基本的准则，这意味着你可以规避许多不必要的麻烦，继续有更多更有成效的发现。既然发现的旅程已经开启，我希望它永不停止。🍷



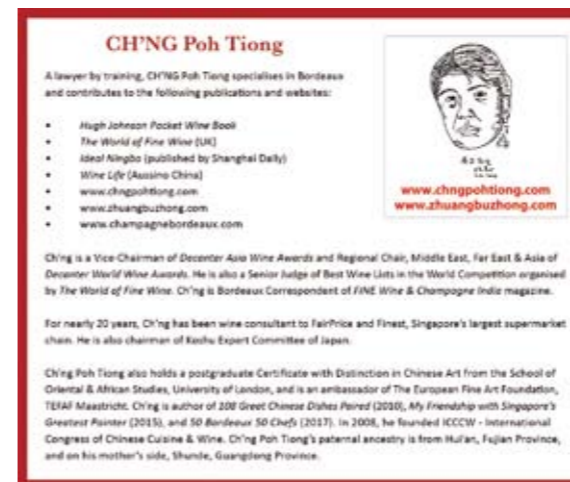
阿一鲍鱼

适合搭配成熟的白葡萄酒或香槟、质感油滑的陈年15-20年的勃艮第老干白，或新教皇城堡白葡萄酒，以及陈年20-30年的旧年份香槟。



卤蛋猪蹄鸭翅

潮州卤水是出色的红酒佳肴。与单宁柔滑、果香成熟而且平衡的红葡萄酒搭配相得益彰。如陈年10年以上的勃艮第黑皮诺、陈年10-20年的罗讷河谷红葡萄酒、陈年15-30年的波尔多红葡萄酒。陈年10-20年的新世界赤霞珠、陈年10年以上的澳洲西拉也不错。



The Essential Primer On Wine Pairing

Text CH' NG Poh Tiong

I wrote this just after having given a workshop in Austria at Vinexpo Explorer. Based in Bordeaux, Vinexpo is the organiser of one of the largest wine exhibitions in the world, the bi-annual Vinexpo Bordeaux, which began in 1981. In the past 36 years, it has spun off other exhibitions including Vinexpo Hong Kong, Tokyo and New York.

Explorer is a new platform and Vienna was the venue of the inaugural edition. There were about 100 professional visitors, mainly wine distributors, who were interested in importing Austrian wine to their countries. Some already do that, but are still looking for more. Others are seriously considering. There were also many Austrian producers. Advance appointments had been made between them and the visitors and the producers sat across tables filled with their wines for the potential importers to taste and consider. But, it was also very flexible. Those who had spare time, and had not made so many appointments, could just stroll up to the producers (provided they were not having a visitor at the time) and simply start tasting and chatting. The Austrian Wine Marketing Board organised the 2-day event to perfection.

At night, there were fun-filled dinners. The first night was in a traditional tavern where Beethoven had stayed, and where he reputedly wrote most of his last, great Ninth Symphony. The second

night, the finale, was at Palais Coburg, a hotel and restaurant with one of the greatest wine lists in the world. Unfortunately, I was unable to stay for that because I had to be in Bordeaux the next morning. Incidentally, Vinexpo Explorer 2018 will take place in Sonoma, California.



Montgras Sauvignon Blanc vs. Scalded Penaeus Vannamei



Nicolas Potel Bourgogne Rouge Pinot Noir vs. Marinated Meat Combination

My Workshop

I had titled my workshop Wine Paring 101, 201 & 301, like in an American university course. There's is, though, a preamble to my 'course'. The first starting point when pairing wine with food, is to taste the wine before engaging it with the food. Taste the wine and log its flavours, texture and personality into your memory bank. That way, when you subsequently introduce the wine to the food, you will know how its taste has altered. Would it be better or be worse. Put another way, whether the wine behaves, misbehaves or becomes enhanced and enchanted with the food. If you taste the food before the wine, the food will most likely affect the taste of the wine which means you won't know the original taste of the wine.

Pairing 101

Three possible scenarios occur when you pair wine with food.

The first is an accident or a collision. A MW (or Master of Wine) once quipped that 'Champagne goes well with everything'. Really? Would you truly want to drink a frisky, zippy, high-acid bubbly with a piece of steak or Cantonese roast goose? The meat will just bounce off the Champagne. Another horrible head-on collision would be pairing a full-bodied Barossa Valley Shiraz or Chateau neuf-du-Pape red with raw oysters or fatty belly tuna sashimi. The reaction will be so fishy or metallic, you will need a gas mask to purify the air from the breath coming out of your mouth.

The second scenario is what I call a 'Happy Co-existence'. The wine tastes the same when paired with the food and the food remains just as it tasted before being matched with the wine. Nothing changes, but also nothing gained. This may be better than an accident but is essentially a neutral situation.

The third possibility is the ideal pairing. This is where the wine draws out extra flavours from the food which were not there when the food was tasted on its own. The food returns the favour by coaxing out nuances in the wine which were previously hidden. Wine and food discover chemistry. They connect. It's a blissful marriage where the two wrap around each other like long lost lovers. In Vienna, one such heavenly match was the Stir-Fried Fish Fillet with Ginger & Spring Onion with Laurenz V Charming 2010, a buttery, creamy, supple Gruner Veltliner. (A young 2016 Sauvignon Blanc, excellent wine though it was, was simply too acidic and made the fish taste metallic).



The rarest Char Siew on earth is at Bing Sheng.

It's the fattest, most exclusive part of the pork belly. This is one of my favourite Char Siews in the world. It is not sweet and the skin is very crisp. Together with the fat, Champagne is the perfect match, from light and fizzy non-vintage to more mature and older vintages and full-bodied Champagne. Rosé Champagne is also outstanding with this Bing Sheng speciality.

Pairing 201

The single most important consideration in pairing red wine with food is the state or condition of its tannins. Angry, fierce, raging tannins do nothing for food. For a dish to pair well with wine, the tannins need to be resolved and evolved. The tannins need to calm down and be soft and smooth, melded with the fruit of the wine. If, on the other hand, the tannins are edgy and roaring, it's World War III between wine and food. At Vinexpo Explorer on 12 September 2017, the Tea Smoked Duck was positively in love with Schneider Thermenregion Reserve Pinot Noir 2009, whose tannins were smooth, soft and silky.

In Chinese cuisine, soya sauce is a major component of cooking. Soya sauce being fermented, adds a considerable, sometimes even pronounced, taste to the ingredients of a dish. If you use salt instead of soya sauce to cook the same ingredients, it becomes relatively easier to pair the food with wine. Salt is considerably neutral in taste compared to soya sauce. Salt enhances the taste of the ingredients rather than change them. Incidentally, before soya sauce was invented, Chinese people had always used salt to cook.

Pairing 301

Wine pairing is not an exact science. At the same time, it's not anything goes either. As I alluded to at the front of this article; would you really want to drink an acidic, tingling white wine with beef, lamb, goose or duck, or a full-bodied red with fish and shellfish? Incidentally, one way to make red wine more agreeable with fish is to braise the fish; deep-fry it in a batter; or, serve the fish with a sauce of the same red wine. One of the properties of fish is Omega 3. The more of Omega 3 the fish possesses, like cod, the more fishy it might taste when paired with red wine. Actually, even when you pair cod or squid with an acidic white wine, they will taste fishy too.



Peanut Oil, Salt, Ginger Claypot Rice

It doesn't get any simpler. Nor more delicious. Wild Chicken Roll is actually just pork skin and fat. A Shunde classic, hardly any restaurant offers it now. Zhu Rou Po makes the best. These are two of my favourite traditional Shunde dishes (my mother's side of the family is from Shunde, my father from Fujian). They are delicious with both white and red wine. If you want to be extra refreshed, go with light, unoaked and young white wine and champagne (because the Wild Chicken Roll is oily). A light red wine with lots of freshness will also be delicious, like a light, young Pinot Noir from Alsace, Sancerre or Germany. A chilled Rosé is also delicious. And Champagne too of course.

If, on the other hand, you use a full-bodied white where the fruit is round and the texture is buttery and creamy, the wine will pair wonderfully. Many years ago, a few friends and I had a dinner where a 6-head dried abalone was the highlight. My friend had originally wanted to drink red wine with it. That would have been a catastrophic mistake. A big head-on collision.

I saved the dinner, and the abalone, by pairing it with a 20-year old Chevalier Montrachet. It was sensational. I apologise for being so immodest. But, I had to do my job. Friendship was at stake.

Although wine pairing is not an exact science, now that you are armed with this primer, it means you can circumvent many unnecessary trials and go on to make many more fruitful discoveries. And now that the journey of discovery has started, I hope it never stops. [📖](#)

Twinkling Wine 珠光酒气

撰文/Plan Grace, Kenny, Coffea, Kay
摄影/Photo Steven
设计/Text Kasper
特别感谢/陈永华



此刻，珠光酒气，此刻，璀璨永恒。

绝美的酒色在珠宝中散射开来，如同生命的血液在闪烁的星际里流转，穿越无尽的世纪，只为等待你轻轻开启……

葡萄酒与珠宝，两种同样珍贵，同样闪耀于世间的艺术品。珠光闪耀，酒香迷人；百世流转，炫目盈光。

○ 胜嘉丽珍藏白葡萄酒
Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc

○ 新西兰——马尔堡
胜嘉丽，新西兰葡萄酒的耀眼新星，对酒商供应实施配额制度，旗下酒款于2014年被评为新西兰最佳葡萄酒。

【在水一方】
每一滴晶莹的酒液，都宛若深
海的眼泪，缓缓落下，化作无
暇剔透的珍珠，在无边的湛蓝
中轻声吟唱……



○ 富隆圣安娜珍藏特浓情白葡萄酒
Santa Ana Reserve Torrontes

○ 阿根廷——门多萨
拥有超强实力的阿根廷，大牌酒庄，圣安娜采用世界先进的酿酒设备，灌溉用水均来自安第斯山，出品更斩获众多国际葡萄酒赛事大奖。



悦唇红葡萄酒
Amuse Bouche

○美国·纳帕谷
加州，膜拜酒，的缔造者，悦唇酒庄将艺术与葡萄酒完美融合，酒庄每
年都聘请知名艺术家创作艺术酒标。



【木刻年华】

木纹，篆刻着那安谧悠长的岁月，如同醇香的酒液，历久而愈发让人心醉，在那岁月的缝隙中，迸发出如同彩虹般耀眼的光芒……



双掌（画廊系列）赤霞珠马尔贝克红葡萄酒
Two Hands The Bull & The Bear Cabernet Sauvignon Malbec

○澳大利亚·巴罗萨谷
双掌，被罗伯特·派克（Robert Parker）誉为“南半球最杰出的酒商”，12次获得权威杂志《葡萄酒观察家》“全球最佳葡萄酒”（Wine Spectator Top 100 List）的殊荣。

西施佳雅红葡萄酒
Sassicaia, Bolgheri, DOC

意大利—托斯卡纳
意大利当之无愧的“国宝级佳酿”，温柔优雅，浓郁饱满，更被詹姆斯·萨古林 (James Suckling) 誉为意大利多纳帕谷赤霞珠之精粹的结合体……



【梦幻星辰】

流淌的酒液，是暗夜里的满天繁星，穿破无尽的黑暗，闪耀着你的我，灿烂年华。这夜，繁星璀璨，一刹永恒……

格罗奖杯（布根地）红葡萄酒
Domaine Gros Frere Et Soeur Bourgogne Hautes Cotes de Nuits

法国—勃艮第
格罗奖杯由传奇酿酒世家格罗家族 (Domaine Gros) 所拥有，源自罗曼尼·康帝 (La Romanee-Conti) 的故乡勃艮第大酒庄罗曼尼·康帝 (Vorse Romanee)，拥有数百年历史，明星特级园，可见其不凡品质。



Absolute Beauty 绝代芳华

图/Photo 周启奋、詹畅轩
文/Text Kasper

一顾倾人城，再顾倾人国。有的人，惊艳了时代；有的酒，积淀了年华。
古有佳人眉目如画，皓齿青蛾；今有美酒气如幽兰，典雅香醇。
时光荏苒，世事变幻，唯有美酒香如故，绝代佳人美依然……



澳洲元素美乐红葡萄酒
Element Merlot

【沉鱼】

“水偷月貌锦鳞醉，风袭蛾眉天下颦。”
西施浣纱，鱼儿沉醉；
美酒独酌，人心陶醉。
至美至乐，万中无一；
美若西施，唯此佳酿。



美国乔丹酒园雪当利白葡萄酒
Jordan Chardonnay

【落雁】

“飘飘秀色夺仙春，只恐丹青画不真。”
汉有昭君，眉目如画；
奈何王命，离乡出塞。
落霞孤雁，多有愁绪；
山河壮丽，国泰民安。



智利胜卡罗酿酒师之选赤霞珠红葡萄酒
Santa Carolina Winemaker Vision Cabernet Sauvignon

【闭月】

“歌月徘徊孤楼前，舞影零游群雄间。”
貂蝉拜月，美色绝伦；
连环之计，游群雄间。
乱世纷扰，不凡歌女；
轻点朱砂，艳若霞珠。



法国威菲庄园丘隆河白葡萄酒
J.Vidal Fleury Cotes du Rhone Blanc

【羞花】

“回眸一笑百魅生，六宫粉黛无颜色。”
玉环观花，百媚俱生；
回颦一笑，艳压群芳。
芳兰竞体，国色天香；
妙若玉环，维欧尼矣。



澳洲双掌(花园系列)龙吟溪西拉红葡萄酒
Two Hands Harry & Edward's Garden Langhorne Creek Shiraz

【坚贞】

“红袖轻挥双剑落，一曲萧萧与君别。”
霸王别姬，西楚绝唱；
红袖轻挥，一曲别君。
纤纤楚腰，翩若惊鸿；
玉洁冰清，贞烈似血。



智利嘉斯山长相思白葡萄酒
Montgras Sauvignon Blanc

【绝世】

“淡抹朱粉，水盼兰情，叹人间稀见。”
小乔初嫁，郎情妾意；
奈何乱世，周郎早去。
赤壁清风，杜鹃啼鸣；
唯以此酒，长寄相思。

热情摇滚--纳帕谷

NAPA VALLEY Rocks!



Robert Mondavi

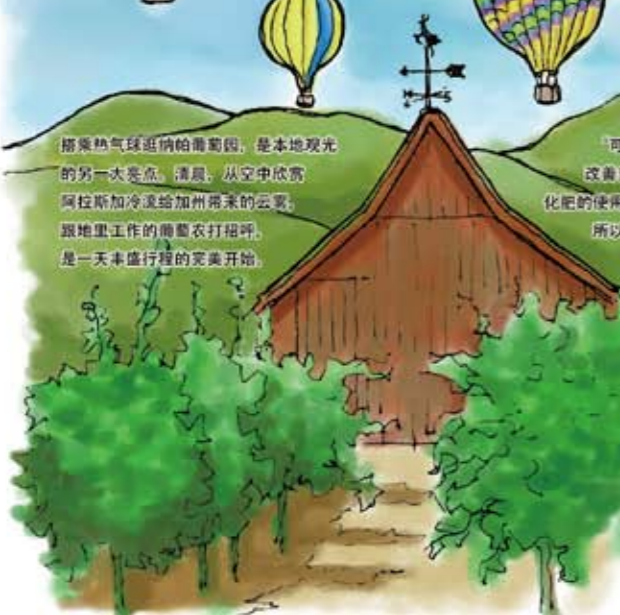
图/文：林殿理

已故的罗伯特蒙大维先生，对纳帕产区地位的提升与推广做了极大的贡献。他创立的同名酒庄也成了来到此地必逛的景点。

位于美国加州，旧金山以北的纳帕谷地，是国际知名的顶级葡萄酒产区之一。温和的气候与充足的日照，加上复杂多变的土壤形态，让此地得以种植非常多样化的葡萄品种。除了优异的风土条件，纳帕谷完善的观光设施，每年也吸引了无数游客到此畅享美酒美食与美景。



纳帕谷纵长约50公里，中间有公路与铁路贯穿。行驶其间的纳帕谷葡萄酒列车，是许多游纳帕的观光客们的选择。在列车上享用美酒美食，沿途下车逛逛酒庄，轻松又愉快！



搭乘热气球逛纳帕葡萄园，是本地观光的第一大亮点。清晨，从空中欣赏阿拉斯加冷流给加州带来的云卷，跟地里工作的葡萄农打招呼，是一天丰盛行程的完美开始。

纳帕谷的酒庄自发推动「可持续性的耕作方式」，大力改善当地的水土环境，减少农药与化肥的使用，用病虫害的天敌来保护葡萄园。所以四处可见翱翔天空的老鹰与守护葡萄园的猫头鹰。



OPUS ONE，作品一号酒庄是由罗伯特蒙大维先生与波尔多名庄木桐酒庄的菲利普男爵合作创立，是新旧世界名庄联手经典传世之作。结合了纳帕风土与波尔多工艺的作品一号，早已成为收藏家们竞相追捧的传世之作。



Sterling酒庄，位于纳帕谷北端的Calistoga区，乘坐缆车上山来到酒庄，欣赏白色的希腊式建筑，就感受到纳帕谷的另一种风情。

来到Raymond酒庄，准备好让主宾的夜店风情惊艳你的下巴吧！酒精秀丽的冰球模特与水晶吊灯，简直忍不住心动办法的，优秀美酒。



你还可以在实验室里调配属于自己的酒，贴上有自己照片的酒杯带回家享用！

Beringer酒庄是加州最具有历史的酒庄之一，由一对德国移民兄弟所创立。酒庄主建筑“葡萄之家”，是纳帕谷最美的德国式建筑。



虽说纳帕谷拥有像 French Laundry 这样的顶级餐厅，但在这家路边的汉堡店“Gott's Roadside”点个汉堡，坐在草地上的阳伞下喝杯加州美酒或啤酒，却更能体会到轻松自在的美式风情！



Jenshan 2017.9.29

扫码
查询

分享
酒单

海量
酒库



相聚
约会

酒窝
晒图

丰富
丛书

创建专属美酒社交圈，
开启品位生活新时代！

Best Match (Part II) 食全酒美(下)

编辑/Edit Kay
原作编辑/Original Edit Grace, Elle, Wolf, Betty, Judy, Richie, Hawaii

【前言】

富隆美酒学院(葡萄酒文化中心)作为国内葡萄酒文化的先驱,十年如一日专注研究餐酒搭配艺术,积累了丰富的经验和素材。

我们将食材划分为猪肉、牛肉、羊肉、海鲜、家禽、蔬菜、点心七个类别,结合实例来阐述使用不同类型食材烹饪的菜式搭配葡萄酒的一些基本要诀、规律和禁忌,并且用图片来介绍我们举办的各种葡萄酒晚宴中的菜式、酒品、以及酒餐搭配的效果。此外,我们还邀请了业界知名的酒评人、食评家对这些搭配实例进行点评。

我们上期已刊载了葡萄酒配餐常识以及牛肉、点心及水产几大类别的餐酒搭配实例与美食家评论的内容。本期为下册,主要介绍猪肉、羊肉、家禽、蔬菜的餐酒搭配实例以及西餐的用餐礼仪。

一、猪肉菜式&配酒&专家点评	036
二、羊肉菜式&配酒&专家点评	043
三、家禽菜式&配酒&专家点评	048
四、素菜菜式&配酒&专家点评	056
五、西餐礼仪	063



扫描二维码
免费下载



扫描二维码
免费下载

Pork 猪肉

【食材总述】

如果要在博大精深的中华美食中挑出一种最能演绎其灵魂的食材，恐怕非猪肉莫属。

清代杰出的美食家、文学家袁枚在他的那本伟大的吃货指南——《随园食单》中，曾经盛赞“猪用最多，可称‘广大教主’”，以至竟为猪肉专辟一份“特牲单”，介绍猪肉菜肴达44款之多，相比之下牛羊肉加上鹿肉也仅是合列为“杂牲单”，内容篇幅远不及猪肉菜肴丰富。

究其原因，乃是因为在我国悠久而发达的农耕文明史上，猪肉一直是人们主要的肉食来源，正所谓“一年春作首，六畜猪为先”。猪作为肉畜，不仅饲养方便，而且肉用价值很高，全身上下几乎无处不可烹制成美味佳肴。更兼猪肉中含有微量芳香物质，往往令猪肉菜肴带有牛羊鸡鸭所不具有的诱人香味，尤其为讲究“色香味”的中华美食所看重。于是乎，无论南方还是北方，城市还是乡村，中国人的美食智慧有相当大一部分用在了烹制各种猪肉菜肴上，终于形成猪肉在中华美食中的灵魂地位。

在西方，猪肉则是作为牛羊肉之外的一种特色风味肉食而出现在各国美食流派中。德国有著名的慕尼黑烤咸猪手和巴伐利亚香肠，西班牙、法国、意大利等地中海沿岸国家更是几乎每个地区都有自己特产的火腿或香肠，虽然种类和比例上不及西餐中的牛羊肉菜肴，但也都独具特色，精彩纷呈。现在，越来越多的特色西式猪肉佳肴开始进入国人的美食雷达，与灿烂的中华猪肉美食文化交相辉映。

与葡萄酒一样，猪肉也有等级高下和品种差异，造就出不同风格的菜式，有的质朴而丰腴，充满农家的乐趣；有的华丽而精致，带给感官极大愉悦。面对它们，你不得不感叹——猪肉，实乃肉中之尤物。



Boiled Pork Slices 白切土猪肉

吃猪肉，其实精髓不在精肉而在五花。清代才子袁枚的《随园食单》记录猪肉菜肴近五十种，大部分用肉都取肥瘦相间处，盖因猪肉中特有的芳香物质在脂肪中聚集较多，烹调之后香味浓郁。过去老人家往往告诉儿女，吃猪肉时不要专挑瘦肉，要带点肥，这样才会格外香，同时也是为了物尽其用，契合勤俭持家的中华传统美德。

五花肉位于猪腹两侧，肥瘦相间共有五层，肉质较嫩而皮薄，是做白切肉的上佳材料。白切肉一向讲究火候与刀工，袁枚认为煮

搭配建议

白切肉虽然一年四季都可享受，因它口感清爽开胃，尤常见于夏季餐桌。用它与冰镇后的清淡桃红葡萄酒搭配，可谓天作之合。口感清淡、酸度适中的干白葡萄酒也可以担当此任。

选酒建议

桃红葡萄酒是比较简单易饮的酒种，较少受到酒评家青睐。但隔着罗纳河（Rhône River）与教皇新堡相望的塔维勒（Tavel）产区，是法国最著名的桃红葡萄酒AOC之一，这里出产的优质桃红葡萄酒受到许多酒评家的赞赏和关注。

到八分熟即可，肉留在汤中浸泡两个小时再取出，以小快刀切成薄片上桌。可蘸蒜泥、辣油等调料佐食。不要看这道菜肥肉多多，其实入口并不油腻，简单的烹调方法能很大程度上保留下土猪肉原始的肉香，薄薄的切片更是有助于放胆快意大嚼——肉食动物的人生乐趣，岂不正在此中？

这道菜用料常见操作简单，能够最直接反映出原材料的优劣和厨师的技艺。过去这道菜以北方人食用居多，其法甚至传至韩国，今天已经流行全国。

推荐搭配酒款

威菲庄园桃红葡萄酒
J. Vidal-Fleury Tavel

歌海娜葡萄为这款桃红葡萄酒带来比普通桃红酒更为复杂的香气，整体感觉十分清爽宜人，轻微的辛辣感正好可以帮助除腻开胃。如果饮用时将酒事先冰镇一番再配，正是“白切肉，桃红酒，天子呼来也不走”。





Norcina with Mozzarella Cheese, Italian Sausage, Black Truffle 黑松露菌香肠比萨

意大利比萨诞生于那不勒斯（Naples），1889年，当地一个知名的餐厅为了向当时的意大利女王玛格丽塔致敬，以意大利国旗的三个颜色做了一个三色比萨（红色番茄，白色莫扎里拉奶酪，绿色罗勒叶）。由于女王非常喜欢，从此这款比萨就叫做玛格丽塔比萨，也成为了一款经典款式的比萨。

搭配建议

萨拉米香肠的辛辣口感提升了整个比萨的“诱人度”，配合好这种辛辣是配酒的关键。同时黑松露的泥土、菌类气息以及整块比萨的微妙焦香，都可以用酒的果香和香料气息来提升。

选酒建议

意大利南部Puglia地区的Primitivo葡萄酒，或者这个品种在美国加州的表亲仙粉黛（Zinfandel），拥有十足的果香与辛辣口感，非常适合搭配这样的一道菜。产自法国罗纳河谷（Rhône）或新世界产酒国的GSM混酿葡萄酒会是不错的选择。

这一款比萨用黑松露菌制作的酱汁和意大利萨拉米香肠覆面，在烤制后，黑松露菌带有微弱的焦香，辛辣的萨拉米香肠在酱汁的搭配下，非常惹味。黑松露的泥土气息在齿颊间若隐若现，是一款香料味十足的比萨。

推荐搭配酒款

富隆克拉斯巴罗萨红葡萄酒
Kalleske Clary's Red GSM

富隆克拉斯巴罗萨红葡萄酒，香料味浓郁，口感辛辣刺激。比萨经过了炉火高温烘烤以后都带有一股独特的烟熏香气，因此与这一款克拉斯的葡萄酒非常搭配：酒散发的胡椒香气与黑松露的香气在口腔中交织在一起，比萨的烟熏香气在口中经久不散，再加上香肠的肉香，让整个口感非常具有层次感。



“Sanchuan” Smoked Ham 三川火腿

据《本草纲目》载，“火腿有益肾、养胃、生津、困骨髓、健足力之功效”，是当之无愧的健康美食。

中国火腿最著名的两个产地，一在浙江，一在云南。云南火腿由宣威、丽江所产，个头较浙江金华火腿更大，青山绿水养出好猪肉，脂肪更为丰腴，口感香醇，只因旧时滇省与外界山川阻隔交通困难，所有特产往往要先经越南再走海路运抵北方各港口，因

搭配建议

三川火腿天然咸鲜醇美，滋味丰富，酒体过于单薄的葡萄酒不太适宜与之搭配。可选择单宁成熟（生涩的单宁将把咸味变苦）、果香饱满、带有轻微橡木气息、酸度较为平衡的红葡萄酒，或者选择酒体圆润饱满、带矿物质，经过一定橡木桶陈年的霞多丽白葡萄酒。

选酒建议

旧世界可以选择法国波尔多、西班牙里奥哈、意大利奇扬第出产的经过橡木桶陈年的红葡萄酒，新世界则可以选择一些年份较老、酒体饱满但单宁已经柔化的混酿红葡萄酒。

专家点评

肉使酒香更加柔和，而酒味降低了肥肉的油腻感和瘦肉的咸味，同时又突出了火腿特有的鲜醇香厚，并在口中产生一种只有在腌肉与酒结合后才会产生的香味，余韵悠长，有不尽之意。

推荐搭配酒款

富隆胜卡罗至臻红葡萄酒
Santa Carolina VSC

富隆胜卡罗至臻红葡萄酒酒体丰满，散发丰满的松露和可可粉的香气，成熟黑色水果的甜香与香料、微妙的橡木味构成了紧密的平衡。天鹅绒般的口感和紧致大气的酒体，再加上成熟的单宁和悠长高雅的回味，富隆胜卡罗至臻红葡萄酒展示了酒厂复杂精妙的酿酒工艺。



此历史上无法如金华火腿那样享有盛名。

三川火腿，产于云南丽江三川坝，生于“山川”之间，它汲取丽江两千多年农耕文明和饮食文化的精华，凭藉三川坝子独有的水土、气候条件，应用民间流传近四百年的独特工艺，经多道工序精心腌制而成。猪腿腌制过程不用硝盐及火硝，风味自然、鲜香醇厚，色泽鲜红油润。入口甘香肥厚，瘦肉鲜咸，肥肉香醇。



Char-Grilled Bone-in Pork Chop 炭烧带骨猪扒

猪扒即是靠近猪肋骨部位的块状猪肉，又称猪排，是西餐中十分常见的肉食原料，近代后也进入中国南方的地方菜肴之中。猪扒分带骨和不带骨两种，与不带骨猪扒相比，带骨猪扒能更好地锁住肉中水分，可令肉的口感更加丰腴多汁。

猪扒做法很多，煎炸烧烤皆可，与中式烹调结合后更催生出猪扒包、猪扒饭等中华特色料理。烧烤是人类最古老的烹饪方法，今时今日的烧烤与石器时代本质上并无太大区别，只是燃料已从木材、炭火发展到燃气与电。后者虽然简便，但以炭火用心慢慢烤制的猪扒具有浸入肌理的原始熏烤香味，带骨猪扒浓郁的猪肉香得到进一步烘托，此等妙处为燃气、电力烧烤所不及。

搭配建议

炭烧带骨猪扒的肉质鲜美多汁，同时从猪肉表层渗入到纤维深处的炭火熏烤气息也十分诱人，这种美食视配菜及调料的不同可以搭配多种美酒，如带有橡木桶熏烤气息、同时果香饱满的干红葡萄酒。搭配时可大致依据猪扒的烤制程度来选配橡木桶陈年时间，烤得越熟，酒于橡木桶陈酿时间应越长。

选酒建议

西班牙里奥哈、杜埃罗岸等地区的丹魄，带有浓郁果香与黑胡椒气息的澳洲西拉、赤霞珠或美乐，美国加州仙粉黛和品质出众的黑皮诺。

专家点评

扒类的食用最重要是能保持原有真味，炭烧做法能锁紧肉汁，质地也不会过柴，充满熏烤的味道，与橡木桶赋予葡萄酒的香草味甚是对味。



推荐搭配酒款

猎豹庄加本纳梅乐红葡萄酒
Leopard's Leap Cabernet Sauvignon Merlot

猎豹庄加本纳梅乐红葡萄酒是一款极具性价比的葡萄酒，酒体中度，成熟而丰盛的果香搭配带骨猪扒充足的肉汁堪称一绝，而酒中柔和的橡木桶香气与猪扒的熏烤气息异曲同工，可令这道菜的愉悦程度由“美妙”陡然提升至“幸福”！



名家点评 Expert Review 猪肉 | 汪子懿

资深独立葡萄酒记者，APV国际记者协会成员。
西班牙葡萄酒学校认证讲师，德国葡萄酒授权讲师。

WL: Wine Life

WZY: 汪子懿

WL: 请分享您对猪肉这种食材的认识?

WZY: 说到国人爱吃猪肉，这里特指汉族而非其它少数民族。尤其到了明朝时，物质丰富，余粮有多，人们养猪就是为了“食”。也因为汉人对猪这种食材的重视，所有变化出许多做法。到了清朝，美食家袁枚更著了本流传至今的《随园食单》，不仅提到“猪宜皮薄，不可腥躁”，还详细说明猪各部分如何处理。如猪蹄就分成4种做法：有先用虾米煎汤代水，加酒、秋油煨之（笔者注：深秋出的第一批老抽），或把一只猪蹄，用两个钵子扣起来，里面加酒和秋油，放进蒸锅隔水蒸，蒸烧二炷香的工夫（笔者注：二炷香约30分钟）等等。之后继续发展，无论是京菜或是粤菜，还是上海菜或川菜、湖南菜、徽菜等都有猪肉名菜，可见国人爱猪肉之深情。

WL: 您认为猪肉一般应该搭配哪类型葡萄酒?

WZY: “红肉配红酒”这个概念并不完整，因为在食材与葡萄酒搭配过程中不仅需要看食材本身，更要考虑料理方式和酱汁，以及有没有使用到香料（西餐中会用到九层塔、迷迭香、丁香、百里香等等，而中式料理则会用到肉桂、八角、茴香、花椒、陈皮等），所以很难一概而论说猪肉应该搭配什么类型葡萄酒，需要具体问题具体分析。例如上海菜中的红烧肉，需要用到黄



酒、老抽、姜、八角、桂皮外，关键是那按比例放入的老冰糖，最后收汁成带有浓郁香味（有点焦糖味）、甜味适中、肥而不腻的红烧肉。这时候需要搭配一款带有成熟果香的酒体重的红葡萄酒，例如来自加州的美乐，或者西西里岛的Nero d' Avola等。

若是四川的蒜泥白肉，则选用完全不同的酒款。由于白切肉用麻油、辣椒油、生抽以及蒜泥调配，可以用酸甜平衡的白葡萄酒搭配，如德国Riesling Kabinett，因为酒的甜度可以消减辣对口腔的冲击力而优良的酸度可以消除油带有的肥腻感。

倘若是广式叉烧，选用猪里脊这部分，然

后在蜜汁酱料（一般用精盐、白糖、生抽、老抽、汾酒、面豉酱的混合料）中腌制12小时以上，然后烤制前还需在肉上涂一层这样的酱料。出炉冷却后还需再淋糖浆，这样的肉质中带有蜜味，可以搭配酒体中等、带有成熟果香和单宁细腻的红葡萄酒，如勃艮第的黑皮诺。

WL：您认为在猪肉的餐酒搭配中，需要特别注意或避免哪些方面？

WZY：依然是料理方式和使用何种调料。厚重的料理方式，如炖，焖这类需要长时间烹饪的方式，就要选同样重量的红葡萄酒，但也需要有足够的酸度；若选择一款虽然重酒体，而酸度欠缺的红酒，会无法去除口中的油腻感。相反若肉中有四川辣

椒，选了一款酒精度高的红酒，就会让口腔中的辣无限扩大；而一款带有甜度的桃花酒或白葡萄酒会更合适。

WL：您在以猪肉为主的餐酒搭配中，遇到的最意外的惊喜是什么？

WZY：在德国时，用果味充溢的雷司令半甜酒搭配德国咸猪手。因为经过长时间腌制风干，再烟熏把脂肪封存在皮下。表皮焦脆，入口化渣，猪肉柔韧不柴，肥而不腻；按理味道属于比较重的一道菜，本身又带有咸味，可以用果香丰富中等酒体的红酒搭配。但用雷司令酒增加了鲜味，而咸味也消失了（因为高酸可以抗衡食物中的咸味）。🍷



Mutton 羊肉

【食材总述】

羊肉古时称为羴肉、羯肉，为全世界普遍的肉品之一。羊肉肉质与牛肉相似，但肉味较浓；较猪肉的肉质要细嫩，脂肪、胆固醇含量少。它既能御风寒，又可补身体，最适宜于冬季食用，故被称为冬令补品，深受食客喜爱。但羊肉的气味较重，对胃肠的消化负担也较重，故羊肉虽好，不应贪嘴。

羊肉有山羊肉和绵羊肉之分，二者营养成分不相上下，从口感上说，绵羊肉比山羊肉更加细腻可口，而山羊肉脂肪中含有一种脂肪酸，挥发后会产生一种特殊的膻味，因此烹煮的要点在于去腥除膻。由于各个地区羊肉肉质各异，烹煮时去除膻味的方法也不同，有的用米醋、料酒，有的用辛香料如咖喱，有的则用桔皮、山楂或药材去膻，使羊肉具有独特的风味。

羊肉的吃法很多，爆、炒、烤、烧、酱、涮等等不一而足。清代袁枚的《随园食单》中记载“全羊法有七十二种”之多，还说很多是“屠龙之技”，家厨难学，一盘一碗全是羊肉，而味各不同，香浓酥软、入口即化为上品。

羊肉与红葡萄酒是一对天然的绝美搭档，两者不仅可以搭配食用，在烹煮过程中也能相融相合，最常见的做法就是红酒焖羊肉。无论是东方风味的羊肉火锅，还是经典西餐羊排，都能找到浓淡相宜的葡萄酒伴侣，或沁香回甘，或鲜嫩清爽，其中滋味千变万化，即使是最挑剔的舌头，也总有一款羊肉和美酒可以征服。

Roasted New Zealand Sheepshank 烧焗新西兰羊小腿

农牧业发达的新西兰，以品质优良的羔羊肉闻名于世，居各类新西兰肉类产量之首。新西兰羊肉富含多种营养元素，如铁、锌、维他命B，还有丰富的蛋白质。脂肪比例低于8%，是理想的低卡路里食物。

羊小腿可用黑胡椒碎、白酒、蒜蓉、油、盐、糖等腌制，时间至少在半天以上。羊腿的脂肪最少，而且在烤炉中焗烤后会释放出油脂，算是较为健康的一种烹调方式。八成熟的羊腿肉质感丰盈，上桌时香气扑鼻，用叉子略微一压，肉骨便可分离。



搭配建议

这款新西兰羊小腿佐以微酸番茄酱汁，表面还撒上了孜然提香。切忌搭配酒体轻盈的白酒，因为香气及口感的层次都相去甚远，无法产生“奇妙的化学变化”。也避免选择年轻的红酒，略显青涩的单宁会破坏羊小腿滑嫩的肉质感。

选酒建议

美乐红葡萄酒、法国玛歌村的红葡萄酒

专家点评

唇齿留香，肉汁四溢，让人每个毛孔都酣畅淋漓，宛如欣赏一首跌宕起伏的小提琴曲，美妙过瘾。

推荐搭配酒款

玛卡丽梅乐红葡萄酒
Santa Margherita-Verveto Merlot

来自意大利的美乐带有洋李、成熟樱桃等葡萄果实的香气，同时又延续了意大利葡萄酒微酸的特点，酒体圆润。其丝滑的单宁搭配羊小腿略微焦香的口感，更突显肉质的细嫩。微酸的番茄酱汁和这款酒的酸度很好地融合在一起，余味还略过一丝甜香的感觉。



搭配建议

羊架先煎后烤，最大程度地锁住了肉汁，而且只烤到五成熟，一口咬下去外焦内嫩，十分可口。避免搭配像干型雷司令、阿巴利纽这种轻盈高酸的白葡萄酒，会让半生的肉类变得比较粗糙。

选酒建议

南澳西拉、智利中央山谷的赤霞珠及佳美娜

专家点评

这是何等经典诱惑的一个搭配：江山多娇人多情，自古美女配英雄！冲天一吼豪气在，美人回眸百媚生，才有这今朝双花连理开。

推荐搭配酒款

富隆威拿麦克拉伦谷西拉红葡萄酒
Wirra Wirra Woodhenge
McLaren Vale Shiraz

这款酒产自南澳，典型的巧克力味征服了不少人的味蕾，甜香草味与奶油口感带来的顺滑感觉，为它在国内外捧回了一樽又一樽奖杯。烤羊架上淋上了芥辣和香草汁，与酒香巧妙地融合在一起。五成熟的软嫩肉质伴着葡萄酒一起咀嚼更显韧性，也让酒的后味变得更加醇和悠长。



Roasted Lam Rack with Herbs 香草烤羊架

在西餐中，香草烤羊架是一道经典菜式，选择小羊羔来烹调，它带着淡淡的奶香，少了成年羊的那种膻味。只需要简单的调料和略微的煎烤，就能充分带出羊肉的软嫩口感和浓香，甚至不吃羊肉的人也能大快朵颐。

羊架解冻洗净，用盐、糖和黑胡椒腌30分钟，接着在表面擦上面粉，放入锅中把羊架两面煎至金黄，再抹上芥辣酱、洒上香草、裹上锡纸放入烤箱，烤至半生熟。锡纸延长了热力，余热锁好并收干肉汁，切开羊架品尝的时候口感多汁，肉呈现迷人的粉红色。面对如此美食，怎能不立马下刀动叉呢？

名家点评 Expert Review

羊肉 | 百尝

九十年代初，于香港投身饮食行业、葡萄酒专家。

2004年开始在《深圳商报》“文化广场”撰写每周期的葡萄酒文化专栏至今，并为国内多份葡萄酒杂志撰稿。

2013年出版发行《葡萄酒入门》一书。

WL: Wine Life

BC: 百尝

WL: 请分享您对此食材的认识?

BC: 人类有了火，烹煮开始了。大约一万年以前，人类开始驯化野生动物与植物。第一批被驯养的动物就是绵羊和山羊，接着是猪和牛。在中国文明史上，羊亦为最早的家畜之一。“羊”的形象与味道自初始便影响着中华民族的文化审美。《说文解字》：“美，甘也。从羊从大。羊在六畜主给善。”美与善皆来自味觉，羊肉自文明之始就属于美味好吃的东西。

屈大均的《广东新语》中说：“东南少羊而多鱼，边海之民有不知羊味者，西北多羊而少鱼，其民亦然。二者少而得兼，故字以‘鱼’、‘羊’为‘鲜’。”

今天能吃的羊多种多样，从宁夏滩羊、内蒙古吃沙葱的小尾寒羊、苏州的湖羊、云南的带皮黑山羊、海南的东山羊等等；到各种吃法，如新疆的烤羊肉串、兰州的手抓羊肉、内蒙古的烤全羊、西安的羊肉泡馍、北京的涮羊肉、东北的羊肉水饺、山西大同的羊肉烧卖、山东单县的羊肉汤、苏州的藏书羊肉、广东的羊腩煲、西餐的波尔多烤羊腿、迷迭香烤新西兰羊小排、意大利羊肉浓汤、西班牙山羊奶酪——说起来都是口水横流！

WL: 您认为这类食材应该搭配哪类型葡萄酒?

BC: 在食物搭配酒其实只有一项简单的原则：两者一起享用时更美味。



饮食是一种享乐，除了感官的享受，情感层面也同样重要。饮食的目的是为了让我们感到快乐，这是重点。完美的饮食搭配是一种结合，能激发出食物与酒的最佳风味。食物与酒不仅仅只在舌尖上交汇，还会在我们脑海里起到交互作用，食物与酒的搭配便包含生理及心理两个层面，重要的是情感的联结。

羊肉是重口味的，也需要重口味的酒来相配，遇强则强，酒体得饱满或者至少风味十足，羊脂甘腴，可用单宁强劲的葡萄酒来平衡；厚实浓郁的肉块可用高酸度的葡萄酒来平衡；香气也要势均力敌，羊肉野性有膻味，与旧世界带有动物特征（汗水、谷仓、肉肠、马厩、皮革气息）的红酒很搭，也可配搭带点胡椒和辛香味的西拉或赤霞珠。与季节也有关系，羊肉一般都是冬天吃，酒体饱满的酒也更适宜。价格也是一个因素，风味十足的羊肉适合配搭平常喝的、不是太昂贵的酒款。

烘烤的羊肉：烘烤羊肉：烤羊腿、羊小排、肋骨等，可搭配来自以下产区的红葡萄酒，如法国的波尔多和教皇新堡、意大利的巴内洛、西班牙的里奥哈等。

带汤炖煮：可搭配来自以下产区的红葡萄酒，如法国的波尔多、罗纳河谷以及薄若莱产区。亦可搭配产自波尔多的白葡萄酒。

浓汁焖炖：可搭配产自美国加州的美乐红葡萄酒或产自智利的赤霞珠红葡萄酒。

熏烤羊肉串：与阿根廷的马尔贝克红葡萄酒、美国的仙芬黛红葡萄酒是不错的搭配。

山羊奶酪：口感新鲜顺滑的，可搭配来自新世界产酒国的霞多丽和长相思白葡萄酒、法国的基本款香槟也不错；而陈年山羊奶酪搭配陈年的法国西拉红葡萄酒尤佳。

WL: 您认为在这类食材的餐酒搭配中，需要特别注意或避免哪些方面?

BC: 葡萄酒与食物搭配一般产生三种结果：

- 1, 食物的风味盖过葡萄酒。
- 2, 葡萄酒的风味盖过食物。
- 3, 食物为葡萄酒增色，葡萄酒也为食物增色。

由于羊肉膻味重，做菜都会加入大量香料、盐、胡椒、八角等佐料，纵使西餐简单的烤羊小排，也会配迷迭香、百里香、腌渍柠檬及有混合香料的酱汁，很多人为了避免这些浓郁的香料影响葡萄酒的风味，或者盲目地追求食材的原味，而不蘸佐料，这是错误的做法。

固然，食物与酒应当相互匹敌，而不是一方压倒另一方。但是，重口味的料理或者重滋味的酒不可避免都会互相掩盖掉一些味道，没有必要为了这一点的损失而破坏一道完整的料理。

甚至有时候还需要善用佐料，给餐和酒增色，比如如果是轻淡酒体的酒，那么可以撒一点盐在羊肉上，这样和酒搭配起来更佳。是什么让我们感觉愉悦？安全感还是冒险？

一道完整的菜、一瓶完整的酒，如能相得益彰当然最好，不然也大可不必因噎废食。

WL: 您在这类食材的餐酒搭配中，遇到的最意外的惊喜是什么?

BC: 在餐酒搭配方面有一条黄金法则：同产区的食物和酒类一定是相配的。

最近几年每年都会去宁夏，吃羊肉、喝当地的白酒确是最佳搭配。而每一次都是为了了解国产葡萄酒的状况而去，试到的多是国产酒中最好的那些，为了认真地试酒，难免小心地吃肉。2014年采收季再去，有一晚在当地出名的清真餐厅，因为没有特别准备，一家酒庄庄主就从车尾箱拿了一箱很便宜的普通餐酒上来。好酒白天在酒庄都试过了，晚上的任务就是喝。结果吃得开心、喝得尽兴，大块吃肉、大口喝酒，竟发现宁夏葡萄酒和宁夏羊肉确实十分搭配。



我起身问跟我一起来宁夏的都是做进口酒的朋友：国产酒能喝不？能！能大口喝不？能！能放心地咽下肚子不？能！

就如同波尔多酒配波尔多烤羊腿一样，“吃宁夏羊肉、喝宁夏葡萄酒”，终于因为国产酒的进步而成为一句可以喊出去的口号，也为饮食界再添了一条经典搭配案例。

WL: 对于这种食材中，您最佳的搭配经历是什么?

BC: 个人来说，每一年都会有外地朋友寄当地的特产来，一次是内蒙的朋友给寄了一只羊。给身边的朋友们分了分，带上自己的那份，相约北方的朋友，去其中一位的家里炖来吃。真是有肉的带肉、有酒的带酒、有馒头的带馒头，共享冬日里的美好时光。

我准备的酒有新年份的波尔多红酒配炖煮带汤的羊肉，老年份的波尔多酒用来喝，老年份的汾酒给男人以及贵腐甜酒给女士。有吃有喝是一种纯粹的友谊。

羊肉一定得用红萝卜来炖，佐料要有葱姜蒜香菜，而且一定要配馒头来吃啊。🍴

Poultry 家禽

【食材总述】

纵观中国家禽烹饪史，蒸、煮、煎、炸、炒每种熟制工艺下都是名菜云集，广州人说“无鸡不成宴”，北京饮食一只烤鸭打天下。相比之下，欧洲人更善烧烤，而且很早就发明了烤鹅，美洲印第安人很早就驯化了火鸡，烤鹅的工艺传到美洲就变成了烤火鸡，并成为感恩节的一道大菜。

如今，鸡在地球上的数量已经远远超过了人类，几乎是人类的3倍。鸡肉成为我们这个时代最普遍的食品，这种鲜嫩美味的食材跨越了多元文化的界限，遍布世界各地的厨房，为我们演绎了文化、宗教和美食的史诗传奇，提供了美味可口的各式菜肴。英国人认为马萨拉咖喱鸡是地道的英国国菜，中国人对宫保鸡丁赞不绝口，法国人推崇经典的法式炖鸡，美国人把鸡汤看做令人回味的美食。

“食在广州”而位居粤菜之首的那只鸡更是花样百出，不一而足。如今无论是上茶楼酒馆还是居家吃饭，吃鸡都是一件再寻常不过的事情，鸡的肉质细嫩，滋味鲜美，适合多种烹调方法。而且富有营养，有滋补养生的作用，故民间称鸡为“济世良药”。

同为家禽的鸭肉，也是中国餐桌上的上乘肴馔。鸭肉蛋白质含量比畜肉含量高得多，脂肪含量适中且分布较均匀，十分美味。在中医看来，鸭子吃的食物多为水生物，故其肉性味甘、寒，入肺胃肾经，适于滋补，早在南北朝时的《食珍录》中，已有炙鸭的记载，当时是人们的第一食用禽。

同属南粤之地，潮汕人却对鹅肉情有独钟，民间素有“喝鹅汤，吃鹅肉，一年四季不咳嗽”的谚语。所谓美味在民间，烧、卤、煮、烩、浸、炖……人们各施其法，务求把鹅肉的味觉最大限度地挖掘出来。鹅肉属温补型食品，味美鲜香，营养丰富，一年四季均适合食用，到乡间寻吃，完全可以循着香飘数里的鹅味，吃个酣畅淋漓。

Roasted Goose 深井烧鹅皇

深井是香港的一个地方名字，因为那里有一家餐厅发明了用炭烧烤鹅的做法而驰名中外，从此但凡用该种方式做烧鹅的餐厅都把自己的烧鹅名为深井烧鹅。优质的烧鹅采用上等的黑棕鹅，肉质厚实，有丰富的皮下脂肪，烧制后烧鹅的皮松化香脆，肉质肥而不腻，鹅油让满嘴甘香，蘸上一点酸梅酱则可化去烧鹅皮下脂肪带来的油腻感。

搭配建议

烧鹅肉饱含肉汁，酥脆的烧鹅皮下那一层或薄或厚的脂肪层带来满口的油香。在挑选葡萄酒的时候，应避免选择酸度过高的葡萄酒，否则酒酸会破坏烧鹅肉汁的鲜美口感；口感略带甜、单宁柔顺的红葡萄酒、半干型的白葡萄酒可以化去鹅油的油腻口感，最大化保持鹅肉的味道。

选酒建议

阿根廷门多萨马尔贝克；法国波尔多波美侯红葡萄酒；德国晚摘雷司令

专家点评

与烧鹅搭配后，酒的果香有点“回魂”的感觉，甜度和酸度较为平衡，而烧鹅皮的烟熏味有了明显的提升。



推荐搭配酒款

费丽虎玛碧红葡萄酒
Vina Cobs Felino Malbec

马尔贝克源自法国，移植到阿根廷后成为了当地的特色品种，用其酿造的葡萄酒酒色是深浓的紫罗兰色，酸度中上，单宁柔顺成熟，非常适合与各种烧烤的肉类搭配。该款马尔贝克葡萄酒带有甜美的红皮水果香气，浓郁的香料气息不仅带出了烧鹅的熏烤气息，也让鹅肉尝起来更有层次感。柔顺的单宁和宜人的酸度化去了鹅油的肥腻感，同时却能延长鹅油独特的香气在口腔中的时间。





Braised Hainan Duck 清燉海南咸水鴨

顾名思义，咸水鸭的确是在“咸水”中放养的。咸水鸭是海南省的特产，其中以演丰地区的最为著名。当地人民把咸水鸭自由放养在红树林的滩涂地上，以贝壳鱼虾玉米等为主食。在海水环境下长大的咸水鸭，皮下脂肪较薄，肉色偏黑，口味香浓，质地坚实。而咸水鸭在加入简单的配料和高汤后放在砂锅中用慢火炖熟，鸭肉特殊的香气得到了最大的发挥。厚重的肉质多汁鲜美，多吃几块也不觉得油腻。

搭配建议

咸水鸭脂肪含量少，吃起来不会很油腻，尽管咸水鸭本身的肉质较为紧实，但在吸收了高汤后肉质松嫩了不少，更为甜美。因为是慢火炖煮，高汤的鲜甜渗进鸭肉中，因此注意不能挑选与鲜味起冲突的葡萄酒，例如新年份的意大利奇扬第经典红葡萄酒。建议挑选老年份、单宁柔顺的红葡萄酒，此外果香浓郁，酒体中等的白葡萄酒也是不错的选择。

选酒建议

成熟的波尔多右岸葡萄酒、加州高质量的黑皮诺、意大利灰皮诺

推荐搭配酒款

迪美庄园红葡萄酒
Ch. Certan (De May de Certan)

这款红葡萄酒来自波尔多波美候，酒体丰满，有浓烈丰富的成熟水果甜香，口感圆润讨喜，单宁柔和，加上宜人的酸度，酒体平衡，充分体现了波美候酒体优雅柔美的特点。咸水鸭的做法是通过最简单的烹饪来把鸭肉的鲜味最大化，与这款带有浓烈水果甜香的波美候佳酿搭配，在最初的时候鸭肉的风头被葡萄酒所盖过。不过随着酒液顺着舌头铺展开去，柔和的单宁让鸭肉的紧致口感在口腔中加强，而水果的甜香也让鸭肉原本厚实的口感活跃起来。



Pan-Fried Chicken 煎焗海鲜鸡

这里的海鲜鸡不是指煎焗鸡的时候加入海鲜，而是台州一个鸡种。台州盛产海鲜，因此当地的鸡农在调配鸡饲料的时候会加入鱼干虾干等海产，这种吃海鲜长大的鸡烹煮后会异常的鲜美。而

这一款煎焗海鲜鸡为了突显海洋的气息，在烹饪的过程中加入了鱼粉，吃起来能感受到一股淡淡的海鲜味。



搭配建议

煎焗的做法据闻来自于广东顺德，在保留菜式肉汁，让肉汁尝起来鲜嫩多汁的同时也不失大火煎炒的略带焦香的口感。这款菜式通过胡椒、姜葱等配料带出了鸡肉的风味，而鱼粉的咸香则让菜式的口感层次更为丰满。因此可以选择酒体柔顺，单宁和酸度中度的红葡萄酒。

选酒建议

意大利超级托斯卡纳、澳大利亚的美乐、新西兰黑皮诺等

推荐搭配酒款

西施小教堂红葡萄酒
Tenuta San Guido – Guidalberto

这款来自意大利托斯卡纳的佳酿是西施佳雅旗下的产品，采用国际葡萄品种赤霞珠、美乐以及本土品种桑娇维塞混酿而成。酒体平衡，美乐赋予了酒体成熟的水果甜香，再加上不太刺激味蕾的酸度，是一款适合配餐的葡萄酒。菜式的煎焗做法，增重了菜式的口感，调料中的胡椒味与酒的甘草香气相得益彰，再加上酒原来就带有略微辛辣的口感，使口腔中的胡椒味大大增强。



Fried Stuffed Chicken with Sticky Rice 潮州糯米鸡

糯米加入花生后酿进鸡肉里，先将整只鸡蒸煮，然后放入油锅慢火炸制全熟。鸡皮香脆可口，而充当馅料的糯米因为加入了糖，非常香甜，糯米黏黏的质感与香脆的鸡皮搭配起来非常有趣，充分显示了潮州菜咸甜各半的特性。

搭配建议

这一款菜式咸甜各半，搭配葡萄酒看似简单实则非常讲究技巧，酒酸度高，尽管会消除油炸的腻，但同时也会影响糯米的口感；酒甜度太高的话和糯米非常搭配，但恐怕会掩盖鸡肉的鲜味。所以在挑选葡萄酒的时候，应该寻找口味清淡的葡萄酒，以果香为主但口感略带甜味的葡萄酒最好不过，此外，半甜的起泡酒也是不错的选择。

选酒建议

意大利灰皮诺白、新西兰灰皮诺白、普罗旺斯桃红

专家点评

甜咸各半的口感完全不觉得不和谐，相反，鸡肉的香气融入了糯米的甜，再加上这款口感清新还带有蜜糖口感的灰皮诺，两者相得益彰，既消除了菜式的油腻，酒的余味也得到了延长。

推荐搭配酒款

魔梯灰皮诺白葡萄酒 Devil Staircase - Pinot Gris

新西兰的灰皮诺酿造方法与意大利的灰皮诺白葡萄酒相似，但是从口感来说比意大利要浓郁一点，而且略带甜味，与这一款糯米鸡搭配非常适宜。散发着桃子、芒果、柠檬等热带水果香气，入口后除了热带水果香，还带有明显的蜜糖芳香，同时也有明显的酸度作平衡。与糯米鸡搭配后，酒液的酸度恰好消除了菜式口感的甜腻，同时也提升了酒的蜜糖香气，酒中明显的柠檬香气为受过油腻感“轰炸”的口腔带来清新的感觉。



Roasted Chicken 脆皮烧鸡

老广有个不成文的习俗“无鸡不成宴”，粤菜也因此发展了多种烹饪鸡的方法，烧鸡就是其中一种。与烧鹅最大的分别是，烧鸡的皮下脂肪比较薄，因此吃起来远没有烧鹅显得油腻；鸡肉质感没有鹅肉的厚实，所以在制作烧鸡的过程中，控制火候非常重要，炉火过旺的话会导致鸡肉过于紧实，尽管鸡皮香脆，但是鸡肉失去鲜嫩口感的话会影响整个菜式的味道。

搭配建议

烧鸡的脂肪含量不高，口感相对较为清淡，油香浓度不高，反而能突显烧烤的烟熏味，让鸡肉吃起来更为惹味。在搭配的时候可选择一些能带出鸡肉烟熏味的葡萄酒，例如酒体丰满，经过橡木桶的白葡萄酒；尽量避免搭配单宁过高酸度过高的红葡萄酒，以免破坏鸡肉的口感，酸度过高的话还会破坏鸡皮薄脆的口感。

选酒建议

加州优质的霞多丽；美国纳帕谷的黑皮诺；意大利巴贝拉；

专家点评

风格柔和的酒看来确实是易于配餐，这款巴贝拉并没有因为对手是白肉而把对方击倒，鸡肉也并没有因为酒而显得粗糙，酒液中的果香与脆脆的鸡皮相配效果很有趣，酒的甜度也有所提高。



推荐搭配酒款

马佳连妮（巴比拉）红葡萄酒 Marcarini-Barbera D'Alba

意大利皮埃蒙特地区的葡萄酒普遍给人留下高酸高单宁的印象，但其实该区还出产很多更为柔美的红葡萄酒，巴贝拉就是其中一种。这款巴贝拉红葡萄酒果香充盈，带有净雅浓郁的红色水果香气。酒体浑厚，单宁平衡柔滑，香味丰富，有良好的陈年潜力。与烧鸡搭配后，鸡肉味道浓郁，鸡油香气在口腔内停留时间更为长久，酒的果香消除了肉食的油腻感，酒也显得更为甜美。



名家点评 Expert Review 家禽 | 庄臣

著名饮食节目主持，曾参与《舌尖上的中国》《百味广州》《濠江清》《大驾光临》等知名美食节目拍摄。知名跨界媒体人，涉及领域涵盖著名专栏撰写、电视台主持、节目制作、出版、品牌代言等。同时担任广东省葡萄酒协会荣誉会长、广州饮食商会荣誉会长、广州西餐协会荣誉会长等职务。



WL: Wine Life

ZC: 庄臣

WL: 请分享您对此食材的认识？

ZC: 古时的家禽就是在家自己饲养的食用禽畜，所以古人觉得它们没有野味的膻味，再加上家禽走动的频率大大少于野味，脂肪含量多，脂香味就会丰富。广府菜处理家禽一向都是以清淡的烹食手法为主，类似白切鸡、铜盘蒸鸡，乃至烧鹅、烧鸭，都是除了食物表面的香味，还牢牢地保留了原汁原味的肉香，不因过多的煎炸或者酱焖，而改变了肉质的本味。而在盛产葡萄酒的欧美国家，他们很多时候也以葡萄酒作为焖煮的汁酱佐料，以葡萄酒的复合味道去提升家禽的风味。德国盛产白葡萄酒，德国人也喜欢用白葡萄酒蘑菇来焖鸡。而名菜红酒鸡，又是法国传统菜式的一个代表作。其实它的口感特色并非红酒的本味，而是红葡萄酒参与在腌制和焖煮的过程中，起到画龙点睛的作用，从而彰显了它口味的特色。

WL: 您认为这类食材应该搭配哪类型葡萄酒？

ZC: 家禽和葡萄酒之间的搭配，可以从肉质上去进行区别。鸡肉在家禽的肉里面算是比较嫩的，基本上起泡酒、干白和粉红葡萄酒都很好配，如果是味道重而不甜的鸡肉菜式，也可以配酒体不重的果香型红葡萄酒，但总的来说，白葡萄酒更适合搭配鸡肉。而白葡萄酒的饮用温度较低，和例如白切鸡这种“凉菜”更加匹配。

如果烧鸡这类都是油炸的菜式，需要热食才能吃到其皮脆肉嫩的口感。而能够达到皮脆的烧鸡一定要有足够的皮下脂肪，所以鸡油的香味加上皮的香脆以及鸡肉自身和腌制后的味道，共同达到一种口感层次。传统的烧鸡多蘸准盐食之，以提升香度。搭配中等酒体以上的起泡酒，酸度高且中等酒体以上的清爽型干白，芬芳型干白，带有橡木风味的干白都很合适。

相反，鸭肉和鹅肉需要用酸度高的干白和中等酒体以上的干白来配，如果是不甜的菜色，可以采用中等酒体。

烧鹅属于粤菜之中的传统名菜，以明炉炭烧而成，每一层都有各自的口感：鹅皮脆薄，一咬即破；皮下薄薄的鹅油甘香油润，但不会太腻；鹅肉肌理清晰，带有溢出的肉汁，吃起来肉质结实，口感和顺。这道菜搭配中等酒体以上的半干起泡酒，橡木桶陈酿的浓郁干白（带牛油香）或者比较丰厚的半干白雷司令葡萄酒，单宁不强的成熟而果味浓郁的红葡萄酒也可以。

WL: 您认为在这类食材的餐酒搭配中，需要特别注意或避免哪些方面？

ZC: 这些家禽类若制作成脆皮的菜肴，如烧鸡、烧鹅、北京烤鸭，基本上都是可以搭配起泡酒和清爽型的干白，就要尽量避免经过橡木桶的白葡萄酒，因为它就中自带的奶油（butter）香味多少会和家禽的脂香味有一种重复性，从而产生口感的冲突。而起泡酒酸度高，一来能够降低脂肪的油腻感，二来能够令这种香味更具复合性。如果是焖煮的家禽类有时候也会适合搭配白葡萄酒，特别是未经橡木桶陈酿的白葡萄酒，但由于白葡萄酒在品尝时湿度较低缘故，它会将食物的后味（after taste）加速中断，影响进食的愉悦最大化。



WL: 对于这种食材中，您最佳的搭配经历是什么？

ZC: 家禽有白肉和红肉之分，所以在以往的品鉴经历里头，好多时候会以白葡萄酒和红葡萄酒去与它们做对应。好多时候，红白皆可匹配，最主要的原因，是家禽的肉质不及野味或者牛羊这些肉类的味道有那么明显的个性。如果是焖煮的菜式，可以根据酱汁的变化，去选择相应的红葡萄酒。如果是选择白葡萄酒的话，也不难找到一些菜式与之相配。在我写《葡萄酒佐餐艺术》这本书的时候，发现如果单纯是味道搭配的话，尤其是粤菜，有很多的家禽，无论是什么做法，和白葡萄酒都很有缘分。比如粤菜里头的狗仔鹅，因为现在越来越少人食狗肉，但又怀念狗肉酱的美味，于是就用煮狗肉的酱汁焖鹅，这是一道很香浓的菜式。用入了橡木桶的霞多丽和它配搭，就十分有默契。但最大的缺憾就是焖菜温度较高，而白葡萄酒的温度较低，因而会影响到热菜的口味。🔥

Vegetable 素菜

【食材总述】

素食食材以植物和菌类为主,也包括五谷杂粮、豆类及蔬果,含有多种多样的植物化学物质,是世界公认的健康营养食材。

中国的素菜源远流长,早在春秋战国时期就用于祭祀和重大的典礼。作为素食中的优质蛋白的豆腐,便是中国西汉时期的淮南王刘安发明的,它使素食主义在营养学方面有了更强的说服力。素菜自成体系是在佛教传入之后,“吃斋念佛”成为丰富多彩的中国饮食文化的一个重要组成部分。据考证,我国目前发现的最早的素食谱是北魏的《齐民要术》,其中专列了素菜一章,介绍了11种素食。

民间认为吃素是仁者的美德,都是怀着“一箪食、一瓢饮,不以物喜,不以己悲”的情怀吃素菜。国民自古喜好“素菜荤作”的手法,如“假煎鱼”、“胜肉夹”和“素蒸鸡”等,都是用蔬果或豆类制成,以崇尚戒杀护生,养成大慈悲的品性;而素菜中的精品,当属宫廷素菜,宫廷中的御膳房专为皇帝“斋戒”素食,能调制出好几百种素饌。罗汉全斋最为闻名,多种鲜蔬烩作一锅,色彩斑斓,滋味独特,食而不腻。

如今,人们更多崇尚健康养生的饮食理念,并不是不吃肉荤,只是强调多吃菜蔬,过朴素清淡的生活。我国素菜发展到现在,品种已达8000多种。朴素永远比华丽更接近真实,在大鱼大肉过后,不如来一餐素食,在质朴的菜蔬食物中,寻找陶冶性情、升华灵魂的境界,也有妙不可言的雅趣。

Braised Fish Maw & Truffle in Abalone Sauce 鲍汁花胶扣松露

这道菜是真正的山珍和海味的结合,两种原料都属顶级食材。花胶是中国传统的名贵海味,素有“海洋人参”的美誉。而松露在法餐中的显赫地位更是不言而喻,它是传说中让拿破仑吃了“一举得子”的世间珍品,产量稀少且极难寻觅。

厨师将松露切成薄片后,在秘制的高汤中略焗1分钟,使其独特滋味得以尽显。而

上等花胶切片后,则在干陈皮丝开水中烫约2-3分钟捞出,使之腥去而鲜留。最后淋上厨师精心熬制的香滑鲍汁,以鲜促鲜。花胶吸收了丰厚鲍味,在油润而爽滑的口感中爆发馥郁鲜香。松露的野味奇香配合花胶后,更显鲜滑,入口略微软糯,菌类鲜醇久久不散。



搭配建议

花胶和松露薄片酝酿出香浓而糯韧的美味,单宁强劲、味道过浓的葡萄酒都容易夺去海鲜和菌类的鲜美。而口感柔和、香气幽雅的葡萄酒则能与这道山珍海味相配得宜。

选酒建议

陈年的勃艮地红/白; 阿尔萨斯雷司令; 安大略雷司令; 粉红香槟

推荐搭配酒款

菲丽宝娜粉红香槟
Champagne Philipponnat Brut Reserve Rosee

这款粉红香槟酒体醇和平衡,持久柔滑的气泡不仅调和了花胶在口腔中的软糯,引出鲍汁的鲜美,更激发了食材在口感上的变化,香浓而不腻。高汤焗过的松露鲜香四溢,与酒中的野生樱桃和山莓香融合出更为饱满、诱人的香气,余味明显延长。





Roasted Matsutake Mushroom 碳烤松茸

还记得纪录片《舌尖上的中国》开篇就介绍了云南森林里肥厚白嫩的松茸吗？被誉为“菌中贵族”的松茸只有在高海拔、无污染的混交林山地里才能存活，其季节性强、产量稀少，但营养丰富且馥郁鲜香，是当之无愧的山珍。

厨师将新鲜松茸洗净、去根、切片后，在其表面刷上薄薄的橄榄

油，然后放置锅中，碳火慢烤至双面金黄，最后适当撒盐调味。质地肥嫩的松茸吸收了橄榄油，在碳烤下天然的菌类气息漫溢，色泽诱人。入口滑润、富有弹性，简单的烹饪不但最大限度地把松茸别具一格的鲜美锁在细密的质地中，还赋予了淡淡炭香，食之菌香喷薄，食后唇齿留香。

搭配建议

松茸本身的山野清鲜经简单熏烤后，茸香馥郁，口感嫩滑。所以要避免搭配香气奔放浓郁、单宁厚重的葡萄酒，否则酒的气息和口感会完全遮盖松茸的特色。反之，香气淡雅、口感柔滑，且带轻微的泥土、矿物或植物气息的红葡萄酒能与松茸的独特鲜美相得益彰。

选酒建议

陈年的勃艮地；陈年的香槟；陈年的意大利巴罗洛；博若莱新酒；阿尔萨斯白。

推荐搭配酒款

拉图（布根地）庄园红葡萄酒
Château De La Tour

这款陈年的勃艮地红葡萄酒展现出温柔细腻香气，口感平衡优美。松茸为娇贵的黑皮诺创造了更紧致的酒体，而黑皮诺又充盈了松茸独特的鲜香。酒液的清雅果香放大了烤松茸细嫩的口感，肥厚而不腻，碳烤的气息与野味菌香在口腔中完美糅合，延续了甘醇的菌鲜和黑皮诺的雅致。



搭配建议

清幽鲜香和口感多样是这道菜的亮点，柔美淡雅的红葡萄酒能促进菇片香醇的肉感；而清新明快的白葡萄酒则能激发菇片爽嫩而略带韧劲的特色。反之，单宁强劲的红葡萄酒或口感厚重的白葡萄酒都会掩盖菇片的鲜味。

选酒建议

博若莱新酒、年轻的黑皮诺、卢瓦尔河谷或新西兰的长相思、干型粉红葡萄酒

推荐搭配酒款

红石酒园黑皮诺红葡萄酒
Rockburn Pinot Noir

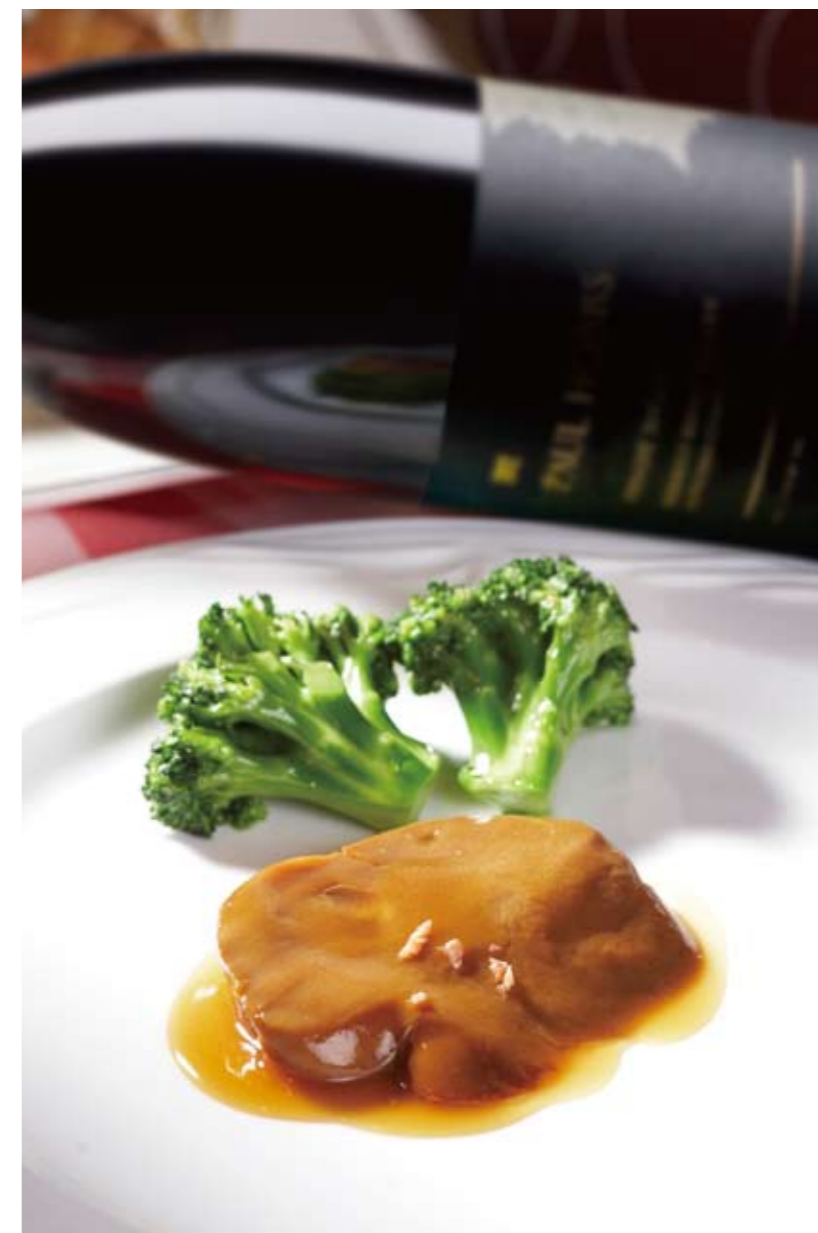
菇片吸收浓稠鲜美的鲍汁，肥嫩的肉感与爽脆的西兰花简直是天作之合。此时再喝一口红石黑皮诺，清新的果香与花香大幅提升鲍汁的鲜味，再有恰到好处酸度和优雅细滑的单宁与西兰花完美融合，让味觉获得最大的享受。



Braised King Oyster Mushroom in Abalone Sauce with Broccoli 鲍汁鲍鱼菇拌西兰花

鲍鱼菇肉质丰厚，口感鲜嫩近似鲍鱼，且散发独特的杏仁香，又名“杏鲍菇”。其白白胖胖的菌肉蕴含多种微量元素，能烹饪出各种极具营养价值的美味佳肴。

厨师先将鲍鱼菇洗净切片，然后将其爆炒至表面略带金黄，带出菇片本身的鲜香。再倒入大厨秘制的鲍汁，小火煨至菇身变软、汤汁稠浓，而西兰花只烫至翠绿。质地细腻的菌肉吸收了鲍汁的鲜味，入口清香滑嫩，鲜美多汁。菇片的杏香与鲍汁糅合出更为鲜醇的风味，配上青翠爽口的西兰花，口感一流。





Assorted Vegetable Tempura 杂菜天妇罗

天妇罗日语发音是Tempura，据说源于葡萄牙语 Tempero，是葡萄牙人在大斋期吃的食品。后来在十六世纪由葡萄牙传教士传入日本，风靡一时，并慢慢演变成日本料理的经典菜式。葡语 Tempero 也有“快一点”的意思，故采用这种油炸的方式来快速取得食物。

厨师首先选取新鲜时令蔬菜南瓜、茄子、冬菇、金针菇、紫苏叶等，裹上用面粉、鸡蛋和水调制而成的面酱后，放到热油中炸至金黄，最后沥去多余油分。天妇罗挂糊薄透而精致，油香清淡，突显了原料本身的清爽风味。吃时蘸上由酱油和萝卜泥调和的酱汁，外面香酥皮脆，更烘托出南瓜的甘甜和茄子的幼滑，菇菌类更鲜嫩野味，给予味蕾极大的享受。

搭配建议

通过油炸放大食材本身的鲜美，因此单宁强劲的红葡萄酒或者酒体丰腴的白葡萄酒都容易打断天妇罗在香气和口感上的层次变化。

选酒建议

香槟/起泡酒、夏布利葡萄酒、雷司令、长相思、白诗南

推荐搭配酒款

富隆法莱丽（雪比利一级园）白葡萄酒
Joseph Faiveley Chablis 1er Cru Fourchaume

夏布利中的菇类气息与天妇罗冬菇、金针菇甚是搭配，双方在口腔中的余味互相碰撞，非常美妙。但最为人意想不到的是与天妇罗紫苏叶的搭配：搭配前，面酱包裹下的炸紫苏叶在味蕾上疲软无力，其特有的香气也被面糊油炸的气息所掩盖，但在这款具有“清洁口腔”功能的白葡萄酒“洗刷过后”，紫苏的香气就如同在口腔中漂浮起来似的，有活过来的感觉。夏布利原本很高的酸度也因此被弱化，使得酒的整体口感更为平衡。



名家点评 Expert Review 素菜 | 庄布忠

《醇鉴》杂志亚洲葡萄酒大奖赛副主席，及该杂志世界葡萄酒大奖赛评委会区域主席（中东、远东及亚洲地区）。《精品酒世界杂志》全球最佳酒单大赛资深评委。中餐与葡萄酒国际会议（IOWC）创办人。Fine Wine & Champagne India 杂志波尔多专栏记者。著有《108中菜醇酒绝配》（2010），《我与新加坡最伟大的画家》（2015）、《50波尔多50厨师》（2017）等。

WL: Wine Life

ZBZ: 庄布忠

WL: 请分享您对此食材的认识?

ZBZ: 菌类是大自然赐予我们的礼物。在野生环境下，它们像变魔法一样从地面冒出来，即使是人工培养的。比如通过溶液培植的菇类，当它们冒芽时，仍然显得很神奇。

今天，尤其是在西方国家的真人秀电视节目中，总有一些像电视剧明星一样能说会道的厨师，“觅食”成为他们口中的热词。“搜寻”食材在时下的厨师圈非常流行。

其实，在中国、意大利或法国普通的村庄里，人们从来都是在大自然中“觅食”的，他们在森林中搜集到的自然食材当然就是菌类食物。

说到天妇罗，就要说到16世纪葡萄牙的耶稣会传教士，是他们首次将面糊油炸食品的烹饪艺术引入日本。对于这个说法，我有亲身经历，在葡萄牙南部的桑卢卡尔，我品尝过世界上最美味的天妇罗大虾，当然还有世界上最好的土豆沙拉。

WL: 您认为这类食材应该搭配哪种类型的葡萄酒?

ZBZ: 一般来说,白色和绿色的蔬菜,如萝卜、卷心菜、芦笋、小洋葱、黄瓜,甚至是银杏坚果和土豆,都更适合搭配白葡萄酒。绿叶蔬菜,如西兰花、菜心、小白菜,红白葡萄酒皆可搭配。蔬菜爽脆的茎杆部分配白葡萄酒更好,而绿叶部分则与红酒更搭。

当然,在吃一盘西兰花或菜心时,没有人会在红白葡萄酒之间来回轮换,这样会显得很荒唐。如果你想用红酒配绿叶蔬菜,你可以这样做:将蔬菜烹煮的时间延长一些,如红烧或炖,这样能削弱菜中的单宁感。

有一种绿叶蔬菜,即使是轻轻一煮,也可以很轻易与红酒搭配,这就是菠菜,因为它叶软茎细。如果蔬菜加入丰富的深色酱料,会更容易搭配红酒,且更美味。不过要确保红酒的单宁柔软而平滑,否则,它们之间会互相对抗。

另一种可以确保蔬菜与红酒相配的方式,是与其它软滑的素食,如蘑菇和豆腐一起红烧,柔顺的酱汁使它更加美味。这样的方式还可以完美地搭配成熟浓郁的白葡萄酒,如陈年10到20年的勃艮第老干白、新世界的霞多丽和罗讷河谷的白葡萄酒。

WL: 您认为在这类食材的餐酒搭配中,需要特别注意或避免哪些方面?

ZBZ: 除了清蒸或焗炒的蔬菜,我也喜欢红烧蔬菜,它们非常容易搭配葡萄酒,而且红白葡萄酒都可以搭配。但很多人都不知道,红烧蔬菜或蘑菇类的菜肴与单一麦芽威士忌搭配也很美味。其中威士忌的软甜和柔滑起了很大的作用。其它与单一麦芽威士忌相配的有印度素菜如鹰嘴豆、扁豆、花椰菜和咖喱菠菜,还有四川的麻婆豆腐。当然,除了豆腐,川菜的牛肉也不错。🍴

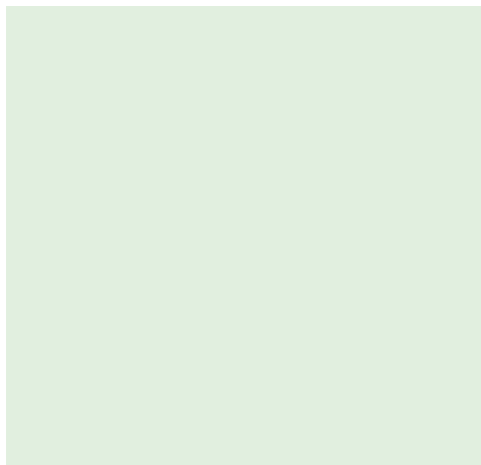


Table Manners 西餐餐桌礼仪

在西方的饮食文化中,葡萄酒是餐桌上必不可少的部分。在西餐厅里,面对着满桌的餐具和杯子,如果不懂得西方餐桌礼仪的各位,恐怕会有无从下手的感觉。以下的文字将会给读者简单介绍西方餐桌的基本礼仪。



餐具摆放和用法 🍴

传统的西餐会有四道菜——前菜、汤、鱼、肉。餐厅并不会随着上菜而上该道菜的餐具,而是在用餐开始前就已经把全部的餐具摆放在桌面上。

上图是西餐餐具的摆放,一般来说,餐具是按照上菜的顺序从外到里摆放。也就是说,每上一道菜,客人取用摆放在最外面的一套刀叉就准没错了。而每一道菜结束的时候,餐厅的侍者会把刀叉连同碟子一起收走。

至于杯子,餐厅会提供水杯和酒杯,放在客人的右前方。高级一点的餐厅甚至会提供不同的酒杯。

在用餐的过程中,应注意刀叉摆放的位置,侍者会根据客人摆放

刀叉的位置而得知何时该收走碟子。具体摆放方式可参考上图,要注意的时候,摆放的时候,刀刃要朝内,避免伤人。

除了餐具,还有一样物品需要注意使用——餐巾。餐巾会连同餐具摆放在桌面上,客人在就坐后,要把餐巾摊放在腿上,往前折三分之一至二分之一。需要用餐巾擦嘴的时候,用单手拿起餐巾的一角轻轻按压嘴角,切忌用餐巾揉搓嘴巴。

在用餐中途离席的时候,需要把餐巾放在椅子上,并不需要叠放整齐,表示客人只是暂时离开,还会回到座位上。只有在用餐结束的时候,才会把餐巾放在桌子上,摆放时不用叠整齐,放在咖啡杯的左边就可以了。值得注意的是,当餐桌上还有其他客人没有结束用餐的时候,请不要把餐巾放在桌面。



餐桌礼仪

在餐桌上，除了要了解各种餐具的摆放和用法，真正能体现客人是否绅士淑女的是各位在餐桌上的表现。

1. 也许会有人觉得正统西餐的餐具实在太多，用起来难免碰撞。不过，在进餐时不碰撞杯盘是餐桌的基本礼仪。各位在使用餐具的时候要特别留意。
2. 使用刀叉时要轻放，不发出刺耳的刮盘声。切食物的时候要切成一口分量，并且要一口放进嘴，千万不要咬半口又放下来。
3. 在进餐的过程中如果和同伴交谈，最好把刀叉放下，切忌挥舞刀叉，或用刀叉指着别人。
4. 喝汤、咀嚼食物的时候不能发出声音，这是非常粗鲁的行为。
5. 与中餐分食的传统大相径庭的是，西餐不许和同伴交换餐点。如果您觉得有必要和同伴分享盘中美味佳肴的话，可以在点菜时说明菜式分成两份上。

下面将为大家带来常见用餐环节的详细指引。

一、入座

进入西餐厅后，由服务生带领入座，不可冒然入位。如果是晚宴，一般都会有专门的工作人员引位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

二、喝汤的礼仪

(1). 西餐的汤分为清汤及浓汤，较正式的餐厅在供应清汤时使用椭圆形汤匙及汤杯，供应浓汤时使用圆形汤匙及宽口汤盘。

(2). 拿汤匙的姿势是由内向外侧舀食。

(3). 西餐喝汤时，不能发出声音。用汤时，不可用嘴将汤吹凉。可轻轻摇动汤使其稍凉。

(4). 食用完毕后把汤匙放在靠自己身前的底盘上，或是放在盘中。将汤匙的柄放在右边，而汤匙凹陷的部份向上；汤杯与汤盘都是如此。



三、食用面包

(1). 面包的位置于主菜的左侧。食用时可用左手拿面包，再用右手把面包撕成小块，然后用左手拿着小面包，用右手涂抹奶油。把面包撕成小块后再涂奶油。

(2). 在意大利餐厅中，有时会以橄榄油取代奶油，可将面包用手撕一小块沾加了调味料及香料的橄榄油吃。面包切忌用刀子切割。

四、食用沙拉

(1). 沙拉盘放在主菜盘的左边。

(2). 美国人通常将沙拉供应于主菜前，而欧洲人如法国人，通常将沙拉放于主菜后供应。

(3). 沙拉用叉子吃，如菜叶太大，可用刀在沙拉盘中切割，然后再用叉子吃。



五、食用海鲜

(1). 食用半只龙虾时，应左手持叉，将虾尾叉起，右手持刀，插进尾端，压住虾壳，用叉将虾肉拖出再切食。龙虾脚可用手指剥去虾壳食之。

(2). 吃鱼片以吃一片切一片为原则，可用右手持叉进食，或用鱼刀。

(3). 食用带头尾及骨头的鱼时，宜先将头、尾切除，再去鳍，将切下的头尾鳍放在盘子一边，再吃鱼肉。

(4). 去除鱼骨，要用刀叉，不能用手。若口中有鱼骨或其它骨刺，则可用手从合拢的唇间取出放在盘子上。

(5). 全鱼吃完鱼的上层，切勿翻身，应用刀叉剥除龙骨再吃下层鱼肉。

(6). 附带的柠檬片，宜用刀叉挤汁。

(7). 食用虾、蟹时，侍应都会端上一碗洗手水。



六、食用肉类

(1). 认识牛排的熟度。牛肉可依自己喜好熟度点餐，但猪肉及鸡肉均为全熟供应。

(2). 切牛排应由外侧向内。一次未切下，再切一次，不能像拉锯子方式切，亦不要拉扯，勿发出声响，肉的大小以一口为宜。

(3). 嚼食肉时，两唇合拢，不要出声。嚼肉食切勿说话或以刀叉比划。

(4). 吃肉时宜切一块吃一块，勿将肉全部一次切小块，会导致肉汁流失，及温度下降。

(5). 烤鸡或炸鸡，在正式场合用刀叉吃。



七、食用水果

(1). 蛋糕及派、饼，用叉取食，较硬者用刀切割后，用叉取食。

(2). 冰淇淋、布丁等，用匙取食。小块的硬饼干，用手取食。

(3). 粒状水果如葡萄，可用手抓来吃。如需吐籽，应吐于掌中再放在碟里。

(4). 多汁的水果如西瓜、柚子等，应用匙取食。

(5). 西餐在吃完水果时，常上洗手钵(finger bowl)，所盛的水，供洗手。



掌握了上述的餐桌礼仪，相信以后大家无论面对任何宴会场合都能应对自如，不失优雅了。如想了解更多专业实用的餐酒搭配及餐桌礼仪技巧，敬请关注富隆即将发行的书籍《魅力酒膳》（暂名），更多实用小tips等待你去发现。📖



是欢聚 更是分享

富隆
Aussino
World Wines

您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS
专业 | 诚信 | 时尚 | 健康



富隆酒业官方微博

国际化专业葡萄酒营销品牌机构；1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多个遍布全国的零售终端

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390



富隆酒业公众微信

East meets West 中西合璧, 为悦君容

文/Text Kay, Kasper
图/Photo Steven
场地/Venue 广州富力君悦大酒店
品鉴/Taste Richie, Hawaii

本期栏目我们来到广州地标双子塔旁的富力君悦大酒店五星级餐厅的开放式厨房, 一边眺望花城广场的怡人景色, 一边欣赏厨师们为客人现场制作中西荟萃的精品美食, 一边品尝由中餐与西餐大厨联合为我们奉献的6款佳肴, 体验了一把“坐在厨房, 吃在厨房”的新鲜感觉。



第一组

荔枝木烤海鲜拼盘 (西式)

这道菜式精选6到7种当季优质海鲜，选用上好的荔枝木烤制。仅用经典的盐和胡椒简单调味，力求百分百地锁住每种原材料本身最纯粹最原始的鲜味。这样一来，鲜甜紧实的龙虾、细腻嫩滑的带子、清新肥美的青口等多种鲜美海鲜的组合，各自散发自身独特的鲜味，再配上简单的酱料，就形成了这道让人耳目一新的海鲜拼盘。

推荐搭配

嘉斯山珍藏霞多丽白葡萄酒
Montgras Reserva Chardonnay

呈青柠色，果香清新，有成熟苹果、桃子、蜜瓜、菠萝等热带水果的香气，伴随着香草和奶油的馥郁，底层更充满矿物气息。酒体中等，酸度可口，是一款清爽易饮的干白葡萄酒。



配餐点评:

白葡萄酒和海鲜素来是饭桌上的良伴。龙虾肉的海水矿物气息与酒的矿物质感相辅相成，凸显出虾肉的风味。龙虾黄与酒的相遇更是让人惊喜。海鲜与酒的搭配使自身更显鲜美，酒体在与海鲜的碰撞中亦减轻了自身的苦味，显得愈发清新丝滑。这款酒与不同食材的搭配，都能带来不一样的美味体验。

第一组

慢煮澳洲大鲜鲍，意大利节瓜，海鲜奶油泡沫汁 (西式)

鲍鱼，素来是中国人的桌上珍宝。为了保证鲍鱼柔软而爽口的质地，主厨David精心挑选约500g的新鲜澳洲大鲜鲍，在烹调的前3天起每天早晚用手为鲍鱼按摩10分钟。随后加入意大利节瓜等配菜细火慢煮，再用牛油简单翻煎。装盘时配上少许薄荷叶，以及由海鲜浓汤与牛油搅拌所起的奶油泡沫汁，这样一来，鲍鱼细腻软滑，又在丰腴的牛油香气及节瓜的瓜果鲜甜下更显鲜美。整道菜式色泽金黄，口感丰满，唇齿生香。



推荐搭配

富隆法莱丽(布根地)红葡萄酒
Joseph Faiveley Bourgogne Pinot Noir

闪烁着迷人的宝石红色，伴有樱桃、覆盆子及草莓等新鲜果香，底层有桂皮香料及矿物香气。酒体中等，单宁细腻，有足够的酸度，一款平衡性和谐感做得相当不错的经典勃艮第红葡萄酒。



配餐点评:

鲍鱼顺滑可口，泡沫汁芳香四溢，整道菜式很好地凸显了海鲜本身的鲜味。搭配同样带有丰富香气，柔顺单宁的红葡萄酒，两者相遇，既不会影响各自本身的特色，又能让味蕾感受到丰富的香气和质感。

第一组

荔枝木烤澳洲安格斯纽约客西冷（西式）

这道纽约客西冷牛扒表面香脆，纹理清晰，肉质结实且伴有香浓的肉汁。为了锁住肉汁，通常会一次性把整块澳洲安格斯牛外脊自然风干保存，待客人预订才即时切下来，在荔枝木上高温烤制，再用盐和胡椒简单调味。期间加入少许红酒，带出肉质鲜味，使口感更有碰撞感。高温的荔枝木能增强肉质的风味，简单的调味亦最大程度地释放肉质本身的鲜味。每一口咀嚼，鲜美的肉汁都充斥口腔，让人回味无穷。



推荐搭配

富隆威拿教堂庄园红葡萄酒
Wirra Wirra Church Block Red

酒色深浓，以果香为主导。浓郁的蓝莓、桑葚和黑加仑的果香和烟熏、皮革、桂皮和雪松等气息扑鼻而来，口感也如同莓果般微酸可口，酒体饱满，是典型的新世界葡萄酒。

配餐点评：

牛扒与红酒的经典搭配。不论是牛扒表面的胡椒香料与酒的香气，荔枝木的熏烤清香与酒的烟熏气息，还是牛肉的肉质和酒的浓郁口感，都搭配得天衣无缝，相互映照。这就是经典的魅力。

第二组

龙虾点心三拼（中式）

这道菜是取一斤重的整只龙虾的虾肉，分别做成三款小点心，拼成一碟广式早茶。一个是XO酱龙虾球煎萝卜糕，XO酱咸鲜惹味，萝卜糕清香，当酱的辛辣渗透进萝卜糕的清新内，给人惊喜又有趣的口感；另一个是龙虾肉虾饺；还有一个是龙虾肉碎春卷，用洋葱白菇炒的三鲜春卷馅，虾饺面皮薄脆，蘸黑松露汁，自然鲜甜，是完美的开胃小点心。



推荐搭配

富隆维特思金冰王白葡萄酒
Weltachs Trockenbeerenauslese

德国难得的TBA级别甜白葡萄酒，色泽金黄，浓郁的杏干、木瓜、蜜饯、无花果、柑橘、凉果的香气，浓郁的香草香气，加上富有情调的异国香料味道，浓香之至。口感甜味厚重，超高的酸度却又让酒丝毫不显沉闷，余韵悠长。

配餐点评：

春卷香甜嫩滑，萝卜糕松软，龙虾肉紧实，适合以小口甜酒送入口中，每一口都是两种质感的碰撞，鲜明的对比带来层次的多样。甜酒果感浓郁，XO酱的辛辣香气被酒提升，使菜品更富有生命力，同时也使酒味甜美而更显清新。

第二组

西班牙伊比利亚黑猪叉烧（中式）

经冯师傅改良的巧手妙作，西班牙伊比利亚黑猪叉烧，肉质香浓紧实，伴有蜜汁的香甜风味。这道菜式，冯师傅选用了西班牙人引以为豪的绝世美味黑猪肉。最接近野猪品种的伊比利亚橡果黑猪肉质紧实，色泽鲜美红润，脂肪呈“雪花”状，清洁透明，是顶级的美食艺术品。它的味道咸鲜合一，入口后令人唇齿生香。用顶级的黑猪肉刷上蜜汁用火烧熟，一道经典而别有风味的黑猪叉烧就完成了，肥瘦相间，肉味香浓，肥的软糯，瘦的紧实，醇香甘美。

配餐点评：

肉质肥美软嫩，一口下去，叉烧焦脆的外表下流动着融化的油脂，生姜的辛辣香气在层层蜜汁甜味中穿透而出，极大地开了油脂和蜜糖的甜腻，细细咀嚼时感受到精细的坚果香气，伴着葡萄酒的芬香，余味不绝，而酒中的单宁与饱满的叉烧肉质融合之后变得顺滑，两者是经典的波尔多红酒佳肴搭配。

推荐搭配

富隆柏图斯双旗波尔多红葡萄酒
Selection Jean-Pierre
Moueix Bordeaux

呈现干净的成熟樱桃、黑加仑子和洋李香气，伴随深邃的雪松与胡椒气味。口感有中等的酸度和微有紧抓感的单宁，余味中等，是一款经典的波尔多红葡萄酒。



第二组

独创卤汁和牛（中式）

这道菜先用煮好的潮州卤水普宁豆腐垫底，将和牛肉切成薄片，用小火稍煎，不要煎过心，使之表面呈焦脆感即可。将半生熟的和牛肉片叠放在豆腐上，待到食用之前再将备用的卤汁淋在上面，使牛肉达到合适的熟度，同时呈现一种精致的仪式感，是新派粤菜的典范。优质的和牛肉有着肥瘦均匀的奇妙口感，瘦肉带纹理质感，肥肉软滑具弹性，咀嚼时可感受到粒粒脂肪的甘香在口中绽放。

推荐搭配

双掌(花园系列)巴罗萨西拉红葡萄酒
Two Hands Bella's Garden
Barossa Valley Shiraz

酒色深浓，整体以果香为核心，伴有内敛的花香，带有甘草、胡椒、黑莓、桑葚、无花果、乌梅及香料香气，酒体饱满，单宁成熟丝滑，中等酸度，余味持久。

配餐点评：

牛肉软嫩，肥美不腻，入口即融，咸鲜适中。酒中的香料气息与卤水调汁和谐相融，温和的辛香消除了牛肉的动物腥腥，更减轻了脂肪的厚重感。浓厚的果香也使和牛的甘美再添一个层次，属于相互映衬的搭配类型。



★名厨专访★



行政总厨
David
Jean Marteau
西餐

广州富力君悦大酒店行政总厨

David Jean Marteau先生在厨房领域有着超过30年的专业经验。自1988年起，秉承着对烹饪品质的热忱追求，他在不同的酒店与餐厅积累了扎实的烹饪知识以及丰富的厨房管理及运作经验。1994年加入文艺复兴游轮任职厨师长；1999年加入星海游轮担任行政副总厨；2000年被委任为多瓦尔餐厅行政总厨；2007年在上海华庭宾馆开始了他的亚洲之旅；2009年加入上海博雅酒店任职集团行政总厨；2017年被遴选为广州富力君悦大酒店行政总厨。

关于烹饪风格

“至简至粹。越简单越好，越纯粹越好，越自然越好。”

厨艺人切忌‘过犹不及’。有时候有些厨师在烹饪时总习惯放太多的调料，把菜式的口感做得很强烈很复杂，而盖过了食材本身的味道。很多时候，顾客在吃到这样的菜式时，会往往无法享受，不知道自己在吃些什么。其实我们要做的，与其说是大刀阔斧去改造，不如说是要竭尽全力去守住原材料的味道，让菜式的口感越趋近原材料本身越好。一般而言，调味只用盐和胡椒就足够了。”

关于烹饪过程

“烹调一道菜式，最关键的环节，就是根据不同的食材而选择适合它的烹饪手法，然后进行调味。我个人倾向于简单调味，盐、胡椒和法国牛油都是我的必备调料。我特别喜欢法国牛油，因为它含有更高的脂肪，颜色更黄，能搅拌出更多的泡沫，非常香滑。”

而最难的一步，就是对于温度，或者说对时间的把控。厨师们要在很短的时间内控制食材的成熟程度，一切都要恰到好处，这是一个不小的挑战。对此我们也有个小窍门，先把食材从冰箱里拿出来常温解冻，让食材的油脂得到充分休息再进行料理，务求尽量减低这种巨大温差对食材口感的影响。”

关于工作理念

“我来到中国工作以后，很多人觉得中国人爱吃辣，我是不是就应该多做些辣的菜式。其实并不然，世界上的人形形色色，各不相同，你永远无法迎合所有人。你能做到的，无非是做好自己，用自己的特色去吸引更多的人。新鲜、简单、美味、直接，这就是我竭尽所能想为我的每一位客人呈现的东西。”



关于餐酒搭配

“都说‘红葡萄酒配红肉，白葡萄酒配海鲜’。但我觉得大家是时候去勇敢探索一下新的可能性了，试着打破这个老生常谈的黄金定律，多尝试不同的搭配，我相信会带来无限的新惊喜。一旦人们的惯性认知开始改变，整个葡萄酒市场都会产生巨大的变化。比如在我家乡那边，很早就开始用红酒搭配三文鱼了。所以我不会给特定的推荐给大家，希望大家能在不同的新尝试中找到最独特的属于你的最佳搭配。”

★名厨专访★



行政副总厨
冯永彪
中餐

广州富力君悦大酒店行政副总厨

冯永彪师傅生长在美食之都广州，爱美食又有烹饪天赋的他从小就下定决心要做一名出色的厨师。从学徒到五星级大酒店大厨，厨房已伴随他度过了16个年头。1999年，冯永彪进入全国闻名的广州酒家正式开始其厨师生涯；2002年，年仅21岁且还是学徒的冯永彪代表广州市参加港澳青年技能比赛并荣获冠军；2003年当选广东青年烹饪名师；2004年加入了被业内称为“厨师少林寺”的香港利苑酒家广州分店，主攻新派粤菜；2009年8月，冯永彪师傅加入广州富力君悦大酒店，主管中餐。

关于灵感

冯师傅是新派粤菜高手，他巧手利用最新鲜的时令食材，发挥粤菜的传统精髓，为客人量身烹制各款新派佳肴。他向我们介绍，自己做菜的灵感源于生活，每天上下班在地铁、公车上都会思考怎样创作新菜，灵感出现时就会用手机记录下来，日复一日，不时惊喜地发现下个月的新菜单已经完成了。

关于食材

“很多粤菜的食材源于上个世纪，比如70年代传统方式养的猪，肉的味道和现在就差别很大，为了更好地体现菜式特色，我会寻找更好的食材来进行改良。现在的食材运输非常便捷，可以用来自不同国家不同地域的新食材代替以往传统的本土食材，与经典的粤菜菜式结合起来。”



关于新派粤菜

“粤菜的精华首先一定是原汁原味，体现食材的本味。还有一点就是洋为中用，将西餐的食材或概念用在粤菜中，变成我们自己的东西。我希望粤菜可以走向世界，去融合世界各国的食材元素。因为很多国外来的客人只知道片皮鸭、烧鹅和烤乳猪，他们通过品尝新派粤菜，能够了解粤菜烹调手法的变通性，而其中又有他们熟



悉的东西，比如很多西方食材都能与粤菜的格调相配，比如潮州卤水也是可以打火锅的，比如以前做粤菜只用炒锅，现在也会用不粘锅。但最重要的是，无论用任何方式改良，粤菜的本质不变，吃起来一定还是中餐的味道。”

关于学厨经历

“我在广州酒家做学徒时，学的粤菜都是一些特别传统的50、60年代的菜式，还会经常做一些复古的宴会，那些菜式都是纯手工菜，烹调工艺复杂，各种精要技巧很多，但以前的师傅是怎么做这些菜的，以前的原材料是怎么来的，我们都不得而知，因为以前的师傅是不会随便传授技艺的。”

“到了利苑酒家，我主要学到的是各种海鲜和炖汤的做法，接触到很多西方元素。香港酒家的海鲜菜式品种繁多，做法也不拘一格，对每一种食材如何处理，他们都有独到的做法，比如鱼类，有肉质结实的和肉质软嫩的，适合蒸煮焖烧的做法各不相同，在那里我锻炼出了对海鲜的敏感度。说到炖汤，料足是关键，汤和肉的比例要达到1:1左右，才能有汤清味浓的效果。”

关于美食配酒

“餐厅的客人来自四面八方，他们希望品尝到一些有变化的新鲜口味，很多广东客人有时也喜欢来点刺激的体验，特别是喝葡萄酒的客人，他们需要一些撑得起酒的口感的菜肴。其实在五星酒店的餐厅，我们做菜都会与专业的侍酒师沟通，试验酒和菜的匹配度，也会采取一些方式使得酒和菜搭配更为融洽，但不要互相迁就，搭配粤菜还是一些清爽的白葡萄酒比较好，如果是口感非常纯粹的粤菜，建议单独品尝。”

关于梦想

帅气的冯师傅也有着和其他年轻人一样的梦想：游遍世界各国，品尝各地美食。他的终极目标是通过亲身游历了解各国的风土人情，从而更好地为各地食客烹制出美味菜肴，更好地传承和发扬粤菜文化，在创作新派粤菜的道路上永不止步。📌



THE ENTHUSIAST
100
of 2015

《葡萄酒爱好者》杂志
“年度百大葡萄酒”

圣安纳至尊酒王 Unanime 2011
— 编辑之选 Editors' Choice —



Unanime
2011



Unanime
2010



Unanime
2009

前段香气：醇厚而饱满，赤霞珠、马尔贝克和品丽珠三种葡萄的混酿给此酒带来极其诱人的黑莓和烤面包香味。

口感：单宁密集，层次感丰富。酒体强劲有力，却不乏圆润和平衡感。蓝莓、黑李、黑醋栗和烤面包的味道层层叠叠，回味无穷。

尾段香气：浓缩咖啡和黑巧克力的香气在唇齿间回荡。



As Beauty, As Wine

An Interview with The Princess of Sassicaia: Priscilla Incisa della Rocchetta

美若“西施”，名如“佳雅”

专访西施佳雅第三代庄主普里西拉女士

文/Text Kay 图/Photo Rubin



TENUTA SAN GUIDO



全球负有盛名的意大利超级托斯卡纳名庄西施佳雅，从当初的寂寂无闻，到如今如雷贯耳，这无疑是一种贵族的执着和传承。直到今天，酒庄传到了第三代掌门人Priscilla手里。Priscilla女士在酒圈和名流圈被亲切地称为“西施佳雅公主”（The Princess of Sassicaia），这位知性优雅的美丽女士是现任庄主尼克鲁侯爵(Marchese Nicolo Incisa Della

Rocchetta)的女儿，创始人马里奥侯爵(Marchese Mario Incisa della Rocchetta)的孙女，继承了纯正的西施佳雅衣钵。

2017年5月，Priscilla女士亲临中国，为我们带来了光彩盛放的如画佳酿，同时也为我们细述了这个意大利酒界传奇背后的故事。

WL: Wine Life

P: Priscilla

◎WL: 能谈谈您对中国菜与葡萄酒配餐的感受吗?

●P: 我第一次来广州时，就被粤菜的口味深深吸引，这是我喜欢风格，而且粤菜对葡萄酒非常有亲和力，传统粤菜做法精致，与西施佳雅葡萄酒的优雅风格搭配，非常和谐，尤其是酱汁浓郁的肉类，与单宁感充足的赤霞珠可以完美融合。

◎WL: 在照料偌大的圣圭托酒庄的同时，您也担任了家族的品牌大使。西施佳雅的传奇也正随着您不遗余力的脚步，不断传承和发展。您希望世界如何看待西施佳雅?

●P: 非常荣幸能够承接我父亲的事业，担任家族的品牌大使。西施佳雅诞生于上个世纪，最初是我祖父为款待亲人和朋友而酿造的家族珍藏葡萄酒，如今我们可以和世界各国的朋友共享这款佳酿。我深感任重道远，我希望继承家族的酿酒传统，遵循祖父的酿酒哲学，同时保证意大利顶级葡萄酒的质量。我希望在众人的眼中，西施佳雅永远是天生的王者，它的灵魂中根植着乖戾和叛逆，它勇往直前却又不忘初衷。

◎WL: 西施佳雅是世界葡萄酒权威组织的“第一酒庄世家联盟”Primum Familiae Vini (PFV)的成员，能分享一下关于PFV的故事吗?

●P: PFV目前共有11个成员，均为旧世界的葡萄酒世家，我们的出品皆为该国原产地葡萄酒的最高品质体现。家族之间通过分享酿酒经验、理念和技术，彼此促进发展，同时为家族的下一代传承奠定基础。成为PFV的成员，是葡萄酒界的贵族礼遇。2004年6月，西施佳雅受邀成为PFV的一员，并于2009至2010年度出任PFV总裁。我们每年会在不同国家举行聚会，我们都非常享受这家族大联欢的美妙时光，去年我们就在香港和上海相聚，一起认识了很多中国的朋友，我个人非常享受这样的工作状态。



◎WL: 听说西施佳雅曾经乘坐宇宙飞船进入太空，成为第一瓶离开地球飞升太空的葡萄酒，这一定是个有趣的故事吧?

●P: 2005年，我们被邀请参加了一个有趣的太空实验，将2000年份的西施佳雅葡萄酒与葡萄植株一起送上太空观察。飞船绕月飞行了60天，在无氧环境下，植株没有幸存，但葡萄酒经过失重飞行后酒体状态尚佳，口感甚至比之前更为美妙。

◎WL: 马里奥侯爵曾经说过，要做成一个好酒庄，往往需要两三代人的努力，所有事情都要循序渐进。现在轮到您来接父亲的班，您掌握着西施佳雅的未来，你会怎么做?

●P: 为了将祖父留下的家业发扬光大，我的父亲尼克鲁侯爵从上世纪70年代开始掌管西施佳雅，在这个时期他带领酒庄迈出了国际化的一大步，被意大利以外的各个国家的酒友所推崇，成为全球久负盛名的葡萄酒之一，之后他更进一步研发出新的酒款。现在酒庄传到了我这一辈，我的理念仍是忠于父辈的酿酒哲学，专注于酒的品质，暂时不会研发新酒款。



◎WL: 西施佳雅的葡萄酒年份差异大吗?

●P: 作为一种葡萄酒文化象征, 西施佳雅最大的特点是忠实于风土, 它的可贵之处就是能让你品尝到土地的自然风味, 这就意味着不同的年份在不同的气候条件下会带来不同的口感。我们并不会为了获得酒评家的高分, 而在酿酒过程中加入过多的人为干预, 我们要做的始终是反映真实的风土和展现自然的味道。很幸运, 我们每个年份的天气都不错, 葡萄园收成质量也比较稳定。在我父亲手上就曾出现过满分的年份(1985年), 同时获得了著名酒评家詹姆斯·萨克林 (James Suckling) 和罗伯特·派克 (Robert Parker) 的满分评价。



西施佳雅葡萄园风景

◎WL: 您从小生活在圣圭托 (Tenuta San Guido) 酒庄, 有什么印象深刻的经历?

●P: 对我来说圣圭托酒庄不仅是一个酒庄, 还是一片乐园, 是一片面朝大海、春暖花开的宝地。我们有马场, 有橄榄树, 还有候鸟自然保护区。我们临海的区域有一大片世界自然基金会WWF (World Wildlife Fund) 设立的野生动物保护区, 每年冬季, 各种候鸟在飞往非洲的旅途中路过酒庄并稍作停留, 我们就可以和鸟儿亲密玩耍。另一件有趣的事情就是养育小马, 从小马出生开始照顾它们, 等小马到了一定年纪就会训练它们。这些马拥有优良的血统, 在比赛中屡屡获胜。

◎WL: 您和家人平时如何享受美酒?

●P: 记忆中小时候每到圣诞节都会喝到西施佳雅的葡萄酒, 那时候它只是家庭聚会的私藏用酒, 产量并不大, 我们在各种节日聚餐才会喝到。后来我们有了副牌酒, 这逐渐成了我们家庭日常活动的饮品。如今我们喝酒大部分是在工作中, 如果有时间能和家人一起安静地享用一瓶西施佳雅, 一定是特别温馨和美好的时刻。☑



西班牙的柏图斯 TINTO PESQUERA 富隆百世嘉酿 富隆酒业独家代理



全球20佳酿酒师 Alejandro Fernandez (费南德兹)
—— 丹魄之王的精品佳酿之作!

阿联酋航空商务头等舱指定用酒品牌

权威酒评家罗伯特·派克 (Robert Parker) 也不得不承认他的酒庄是当之无愧的“西班牙的柏图斯”、“杜埃罗河岸唯一能够和维嘉西雅相比的酒庄”, 并收录进他的《世界最伟大名庄》一书。



TINTO
PESQUERA

富隆
Aussino World Wines

CONDADO DE
HAZA

The Pure Soul of the Master

An Interview with the First Master of Sommelier in Greater China

领峰成就下的纯粹灵魂

专访大中华区首位侍酒大师——吕杨

文/Text Kasper 图/Photo Rubin



他的足迹遍布世界上大大小小的葡萄园，教导的学生更是包揽了中国葡萄酒盲品大赛的冠军。但他，却从没停止学习的脚步。

从纯粹的葡萄酒爱好者到桃李满天下的专业讲师，从香

格里拉集团葡萄酒总监到大中华区首位侍酒大师，从平凡到不凡，变化的，是不同阶段的不同身份，不变的，是对于葡萄酒始终纯粹热爱……

醉心酒海十余年，行万里，品万酒，终成大师——吕杨。

WL: Wine Life

LY: 吕杨

【行万里，饮万酒】

◎WL: 在过往那么多年里，您的足迹几乎遍布了世界上大大小小的葡萄园，有让你记忆特别深刻的旅程吗？您有特别钟爱哪个产区的葡萄酒吗？

●LY: 其实每趟旅程都很深刻，因为每个产区都有自己的特点，能从中学到很多书本上没有的东西。如果说比较深刻的，那大概是前年跟朋友一起去葡萄牙。那次我们都玩得很疯，是近段回忆里面比较开心的。其实这跟葡萄酒一样，也许本身并非完美，但同行者要是志趣相投，也便变得更完美了。

而说到产区，旧世界我还是最钟爱法国，尤其北罗讷河。新世界的向上、积极、创新的特色我也很喜欢。但对我来说，新世界酒最重要的是它的多样性，这一方面澳大利亚会有优势，我也很喜欢澳洲的维多利亚州。

每个产区都各有特色，但从认知上说，我对意大利的认识会相对弱一点。我可以系统地去学习理解，但Information和Knowledge是不同的，目前来说，我对于意大利可能还停留在Information的阶段，当然我的Information可能比很多人要多，但对比我对其他产区的掌握，我对意大利还没有到Knowledge的阶段，个人见解和觉悟会相对少一点。

【厚德载物，桃李天下】

◎WL: 目前为止，中国葡萄酒盲品大赛的冠军全由您的学生包揽，这是如何做到的？您在教授知识时有什么特别的地方能感染到您的学生？

●LY: 都说“师傅领进门，修行靠个人”，领进门这方面我还是比较有信心的。我会愿意花时间解答学生的问题，当然，得是有水平的问题。我也会尽力把课讲得有趣一点。其余的，就是我对他们学酒态度的一个引导。

梁杨、陈翔宇都是我的学生，虽然不能说他们对酒的理解比我透彻，但其实他们的盲品已经比我厉害了。他们也全都非常努力，付出了很大的投入去练习。



◎WL: 您觉得葡萄酒教育的关键在哪？

●LY: 首先，一个老师千万不能让自己的学生睡着。讲师不是个容易的职业，得把很抽象的知识点总结归纳好，还要有意思地呈现给学生，让学生听得进去，这其实并不简单。

另外，要给自己的学生树立正确的逻辑和观念。学生在刚开始学酒时一定要逻辑性，学生在哪个阶段该学习什么，该怎么学习，是讲师要好好研究的。

最后，为人师表，还是要给自己的学生树立正确向上的态度。除了葡萄酒的知识传授，在平常的待人处事也要有个正确的引导。

我觉得这些都是一位好的老师所必须要做到的。

【千锤百炼，终成大师】

◎WL: 成为侍酒大师之后，对你而言最大的改变是什么？

●LY: 其实并没有太大的改变，工作仍在继续，没完成的任务仍在继续努力完成，葡萄酒还会继续学。要说改变，学习心态、学习重点也许会有所不同。之后我一定会继续钻研葡萄酒，继续喝更多的酒，但之后我会花更多的时间和精力在我比较喜欢的产区或者风格的酒。这是学习上的一些改变，但学习的步伐一定不会停止下来。

另一个转变，就是心态的转变。每个考试和比赛都有自己的路线和风格，想要在考试或比赛中表现好，就必须得去遵循它的游戏规则，如此一来，对酒的评价或形容多多少少会有所束缚。所以，之后我在喝酒方面会更自由散漫一点，对酒的形容也会更天马行空一点。

◎WL: 侍酒大师考试中，您个人觉得最困难的环节在哪？您又是如何克服的呢？

●LY: 大家都知道，侍酒大师考试分为三个部分：盲品、服务和理论。对大众来说，每个部分都很难，通过率都很低。但从数据来看，三个部分中通过率最高的是服务。因为这是侍酒师每天都





在做的事情，虽然考试中会有很多小陷阱，但总体而言，服务的通过率是最高的，大概每批30人里面，会有10个人通过。

其次是理论，也是对我而言最难的部分。由于很多品种、产区和专有名词都不是英语，在考试过程中，也没有上下文联系，让你推断出它是什么意思，因此会很容易混淆和慌张。这也要求考生对知识点的把握必须要非常详尽，心理素质要很强。

要克服这一关，首先知识点一定要了解得非常详尽，才能避免紧张。其次要有策略地放弃。葡萄酒的世界那么大，很难把所有微小的知识点都牢记。因此，需要摸清考试的规则，掌握足够多的知识点支撑你通过考试，而这个量要如何把控也是难点。



而对大部分人而言，盲品会是最困难的。因为盲品可能受状态和运气影响，具有更高的不可预知性。同样，通过率也最低。但每一次考试都会有所长进，都能从中发掘自己学习上的漏洞。

◎WL：您觉得中国侍酒师行业目前有什么发展的瓶颈么？对于将来又有何看法？

●LY：比起瓶颈，我觉得中国的侍酒师行业才刚起步。现在中国有足够多的酒店，媒体对侍酒师有足够的关注度，各产区协会对侍酒师也有足够的支持，行业收获的外界的支持其实已经很足够了。

虽然不能说全部城市，但至少在上海，市面上有能给你发展空间的餐厅和酒店，有足够的好商家好产品，有足够多有经济实力和好奇心的客人，所以中国的侍酒师行业还是充满希望的。

◎WL：上海是很领先，但其实在很多城市，酒店里根本没有设置这样的职位，您怎么看？

●LY：城市发展的这个问题我觉得需要时间去解决。如果酒店没有这样的职位，可能是酒店没有意识到这个职位的重要性，但更可能的，是它的市场还没发展到需要侍酒师的程度。

有的城市，高薪聘请了侍酒师却无法收获对等的经济效益。我们酒店的做法是设立兼职侍酒师岗位，他们有的是餐厅或者酒吧的副经理，但也会兼顾葡萄酒。市场是逼不大的，要靠自己去发展。

◎WL：您觉得侍酒师行业未来的发展趋势是怎样？

●LY：我觉得行业会年轻化，会有越来越多年轻侍酒师的加入。同时，流动性也会更大。因为侍酒师这份职业能锻炼人的多方面能力，因此从事这行业的人也许会有更高的期望值，脱离这个职位的人也可能更多。☑



WSET



富隆美酒学院
Aussino Wine Academy

富隆美酒学院WSET课程 现已启动！

葡萄酒及烈酒教育基金会（WSET）官方授权授课认证

众多世界知名权威机构指定合作授课机构

20多年专业行业经验

专业权威的讲师团队

近50款精美课程用酒

富隆美酒学院，用心打造适合您的WSET课程。

您与葡萄酒专家，就差这门课程

合作机构



葡萄酒及烈酒教育基金会



波尔多葡萄酒学院

Wine Australia

澳大利亚葡萄酒管理局



勃艮第葡萄酒学院



纳帕谷酿酒商协会



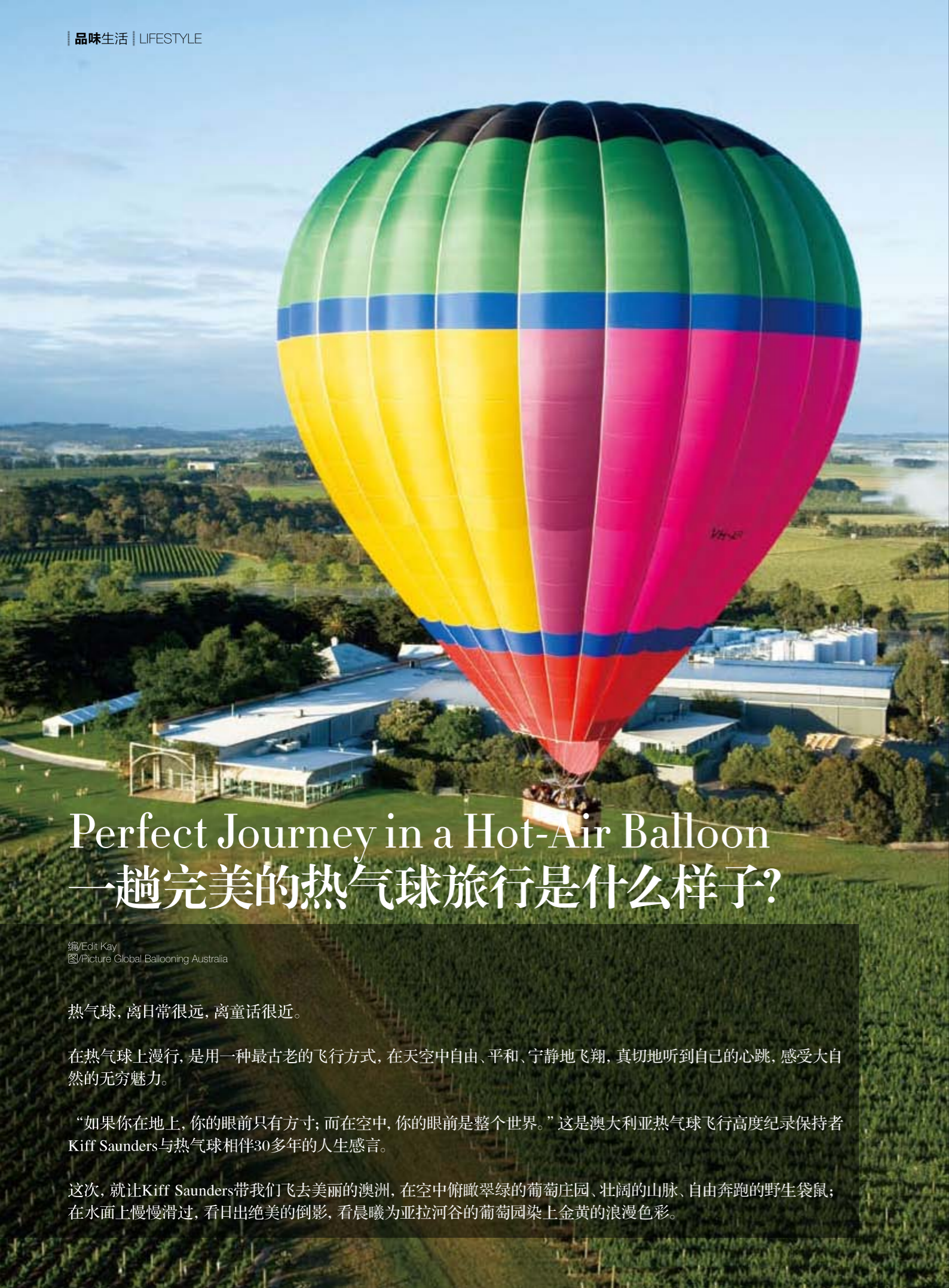
新西兰葡萄酒课程



美酒学院小助手

课程咨询：020-38983188-601（夏老师）

邮箱咨询：hawaiiixia@aussino.net



Perfect Journey in a Hot-Air Balloon 一趟完美的热气球旅行是什么样子?

编/ Edit Kay
图/ Picture Global Ballooning Australia

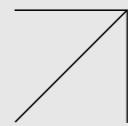
热气球, 离日常很远, 离童话很近。

在热气球上漫行, 是用一种最古老的飞行方式, 在天空中自由、平和、宁静地飞翔, 真切地听到自己的心跳, 感受大自然的无穷魅力。

“如果你在地上, 你的眼前只有方寸; 而在空中, 你的眼前是整个世界。”这是澳大利亚热气球飞行高度纪录保持者 Kiff Saunders 与热气球相伴30多年的人生感言。

这次, 就让 Kiff Saunders 带我们飞去美丽的澳洲, 在空中俯瞰翠绿的葡萄庄园、壮阔的山脉、自由奔跑的野生袋鼠; 在水面上慢慢滑过, 看日出绝美的倒影, 看晨曦为亚拉河谷的葡萄园染上金黄的浪漫色彩。

Kiff Saunders, 享有盛誉的热气球飞行家, 环球热气球飞行公司创始人。30多年热气球飞行经验, 飞行足迹遍布世界各国及人烟稀少的喜马拉雅山脉、北极等地区。



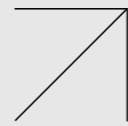
在亚拉河谷上空随风飘荡

你是否一直梦想着能在空中欣赏古典的葡萄园景致? 这个梦想在法国的波尔多或意大利的托斯卡纳都不容易实现, 而在澳洲最富盛名的葡萄酒产区亚拉河谷 (Yarra Valley), 我们每天都可以跟随经验丰富的热气球飞行员, 乘坐热气球, 邂逅壮美的日出, 沐浴在柔和的晨曦中, 俯瞰蜿蜒的乡间小径和绵延翠绿的葡萄庄园, 聆听大自然的灵动之声, 寻找久违的心灵静谧。

亚拉河谷拥有超过90座葡萄酒庄园, 出产澳洲最顶级的黑皮诺和起泡酒, 其中许多酒庄因打造出世界一流的葡萄酒而闻名。亚拉河谷得天独厚的清凉气候, 零污染的水源和空气, 独特的风土环境, 孕育出诱人醇厚的葡萄酒, 同时也为热气球旅行提供了最广阔的视野, 充满自然之美。

我们和热气球一起缓缓攀升, 滑翔在森林、农庄和葡萄藤点缀的河谷上空, 俯瞰晨雾缭绕的起伏山峦。和煦的晨光洒在身上, 令每个人都心潮澎湃。这段世外桃源的漫游旅程, 为我们带来无限生机与希望。一排排井然有序的葡萄架、蜿蜒的河谷缓缓地映入眼帘, 犹如一幅画风细腻的水彩画, 如此温柔、如此清新。坐在热气球上, 我们拥有360度视野, 沿途出现的各种本土野生的动植物, 都会让人惊叹不已。

结束这段空中旅行, 我们降落到宁静的庄园, 零距离感受色彩炫目的田园风光。来到当地家庭经营的美食农场, 我们有机会品尝到农场主人精心挑选的草莓, 本地种植的农产品和大量新鲜美味的食物, 当然也少不了品尝美酒。



“环球热气球” (Global Ballooning Australia) 已在风景如画的亚拉河谷飞越了四分之一世纪。富有经验的飞行员, 带我们在葡萄藤和森林湖泊上空滑翔, 全世界第二高的巨树 Mountain Ash 就在我们脚下, 感觉是如此不可思议。



在云端眺望墨尔本的城市曙光

在一片开阔的原野上，环球气球公司的工作人员已经在做起飞前的准备工作，我们即将被装进篮子像小魔女一样去空中飞翔。工作人员操纵气球底部的喷火装置，“噗噗”地喷发炙热的火焰，掀起层层热浪，把热气球吹成了一顶绚烂多姿的蘑菇帽。跳跃的烈火，艳丽的彩灯，幽蓝的苍穹，美丽至极。热气球缓缓攀升，绿色的大地逐渐远去，绵延的公路很快变成了网状的麻绳，交织在林立的楼宇之中，我们飘飘荡荡，如梦如幻，迎着朝阳而去。

这趟难得的旅行体验，让我们有机会从一个完全不同的角度来欣赏墨尔本，感受这个全球最宜居城市的迷人之处。在晨曦之中，跟随热气球飘流到墨尔本的公园与花园上空，随着整个城市慢慢醒来，我们在热气球中俯瞰一个个墨尔本的标志性建筑：墨尔本板球场（MCG）、墨尔本公园（Melbourne Park）和阿尔伯特公园的一级方程式赛车道（Albert Park Racetrack）。

我们飞行的方向视风向而定，如此随意，轻松而又浪漫。巨大的热气球并没有引擎和螺旋桨，飞行员不能像驾驶飞机或汽车一样操控热气球。实际上，热气球是一个比空气轻的航空器，顺着气流的方向，随风而行，在空中自由飘浮。



城市的轮廓在清晨的阳光中显得层次分明，每个人的脸上都晕染了一层金色的光晕，空中一片寂静，只有火焰在呼呼作响，火光印得一双双眼睛闪闪发亮，大自然的光影变换实在太绚丽，所有人都生怕任何一丝惊乍打扰了这一时刻的美妙。

巨型的热气球在空中缓慢飘行，清新的微风拂面，闪耀的摩天大楼触手可及。站在悬挂的篮子中，一边欣赏不断变化的美景，一边体验随气流上升的快感。自然赋予了我们生命，城市赋予了我们活力，我们为脚下这个鳞次栉比的城市而感动。



热气球飞行锦囊：

- 一次完整的热气球飞行大约需时3.5-4.5小时，观看日出大约一小时。
- 热气球飞行最佳的时间是在日出后两小时内或日落前两小时，该时段气流最为稳定。
- 乘客可参与协助热气球驾驶人员一起安装/打开热气球，这是一项非常特别的体验。
- 飞行人员一定要穿着棉质面料的服装和运动鞋，不能穿着裙装、高跟鞋、凉鞋等。
- 一次热气球飞行结束可获得一个飞行证书留作纪念。
- “澳大利亚环球热气球”今年专为中国游客制定了惊喜体验，还推出了中文客服与中文版APP，中国游客可以很方便地安排旅行行程。[👉](#)

Wine Paradise Beyond the Other Side of the Earth 醉品遥远南美洲的天堂佳酿

口述/Story Hawaii
文字/Text Kay
照片/Photo Hawaii

春光烂漫的三月，富隆首次发起南美酒庄考察团，习惯都市生活的我们，翻山越海奔赴地球的另一端，踏上智利和阿根廷两大新世界葡萄酒强国的土地，实地体验葡萄种植和葡萄酒酿造，品尝地道的南美佳肴。十几天里经历了种种精彩，从激情葡萄园到震撼大冰川，一路伴着热辣辣的高原阳光，骑马烤肉、美酒相随。



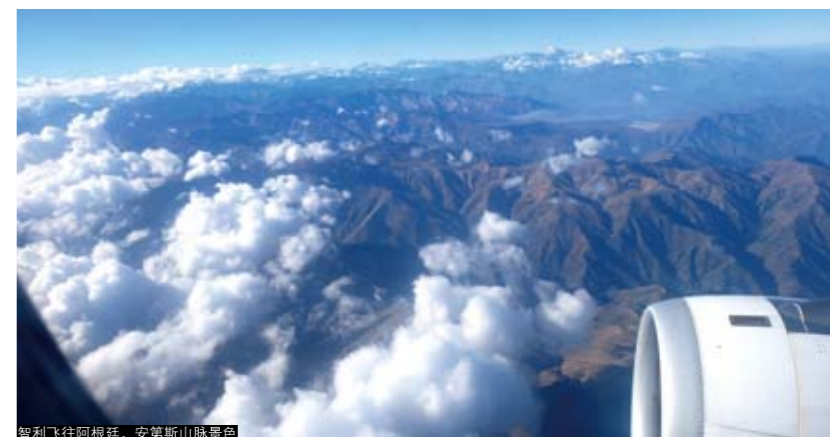
【TIPS】

飞行路线：从中国飞往智利，总时长约30小时。大致有两种飞行路线：往东跨越太平洋在美国转机，或往西经过欧亚大陆在欧洲转机。（部分国家中转需过境签）

关于时差：智利与中国存在11个小时的时差，倒时差是一个非常痛苦的过程，所以从上飞机开始就需要按照目的地的作息规律来调节自己的生物钟。下机后的第一顿最好以清淡为主，避免增加肠胃负担。

必备用品：高倍防晒霜（典型的地中海气候，阳光灿烂，紫外线特强）。

用餐时间：南美国家用餐的时间较晚，一般午餐为14点，晚餐为20点。



智利飞往阿根廷，安第斯山脉景色

如果把地球的球面平铺成一个长方形，中国大陆和南美洲正是相隔着“对角线的距离”。对中国人而言，南美洲可以说是我们能到达的所有大陆中，最遥远的地方之一。

那里的季节与我们这里完全相反，葡萄采收是在2月底3月初进行的，幸运地我们赶上了南半球最佳的旅游季节，趁着舒适宜人的气候，一起飞往智利吧！



智利：与世隔绝的世外桃源

跨越大半个地球，终于来到传说中版图最狭长的国家！智利全境南北距离4000多千米，但东西距离仅有96千米（高速开车不到1小时）。这个国家有着全世界最独特的自然景观：北面是全球最干旱的阿塔卡玛沙漠，400年未曾下雨；东面是陆地上最长的山脉，“南美洲脊梁”安第斯山脉；西面是一望无际的太平洋；南面则是通往南极洲的必经之路，被称为“海上坟场”的火地岛。

如此地貌，成为葡萄生长天然的保护屏障，使葡萄生长期的气候干燥且温暖，200年前让欧洲酿酒师头疼不已的根瘤蚜虫病就绝迹于此，难怪这里被称为“酿酒师的天堂”！





阿根廷: 冰火两重天

雄浑壮阔的安第斯山脉, 无情地把智利与阿根廷分隔开。若需把阿根廷酿好的葡萄酒陆续运到智利, 则至少需要10个小时。幸运地, 现代科技飞速发展, 使我们仅需花费45分钟的时间, 便可横跨传说中壮美的安第斯雪山, 从智利来到阿根廷, 感受自然赋予生命的一切神奇与美好!

门多萨是阿根廷最大最重要的葡萄酒产区。一山之隔, 阻断了几乎所有的水汽, 使门多萨拥有极端的大陆性气候, 阳光与热量十分充沛, 昼夜温差极大, 降雨稀少, 如果你在门多萨碰上了下雨, 相当于买彩票中了大奖。



智利国家级保护文物酒窖

策马翻越智利第一片高山葡萄园

“云顶 (Ninquen)” 是一座高原盆地, 位于智利首都圣地亚哥南部, 当时在高原上种葡萄被认为是一件很疯狂的事, 而嘉斯山便成为了这个“第一位吃螃蟹的人”在云顶高原种植葡萄。我们策马奔腾, 翻越高山, 一路欣赏葡萄园的风光。在马背上跟随着马儿的律动, 感受葡萄园内的自然气息带来的芬芳, 落日的余晖洒遍山间, 耳边响起了那首熟悉的歌“让我们红尘作伴, 活的潇潇洒洒……”, 让我们高举酒杯, 尽享人世繁华吧!

在140年历史的智利国家级文物酒窖用餐

2010年智利发生了一次毁灭性大地震, 震后人们意外发现了胜卡罗地窖中的神秘藏酒阁, 里面竟然藏有7000瓶老年份佳酿, 甚至包括1952年份的老酒。这座酒窖如今已有超过140年的历史, 成为智利的国家历史文物, 我们置身其中, 享用精美的晚宴, 犹如在时光的长河中穿越到了中世纪。同时这里也是炙手可热的婚礼场地, 需至少提前1年预约, 目前的婚礼预订已排期到了2019年了!



嘉斯山葡萄园



胜卡罗

“只选对的不选贵的”之智利酒庄游览推荐:

★智利杰出新星: 嘉斯山 (Mont Gras)

推荐理由:

- ①智利葡萄酒产业的领路人, 建立科查瓜谷葡萄酒协会, 使该产区荣获《葡萄酒爱好者》年度最佳葡萄酒产区;
- ②被《哈佛商业评论》作为精品品牌杰出案例写入书中;
- ③在国际葡萄酒与烈酒竞赛 (IWSC) 中, 荣获“年度最佳智利葡萄酒生产商”以及“年度最佳国际葡萄酒生产商”双料冠军。

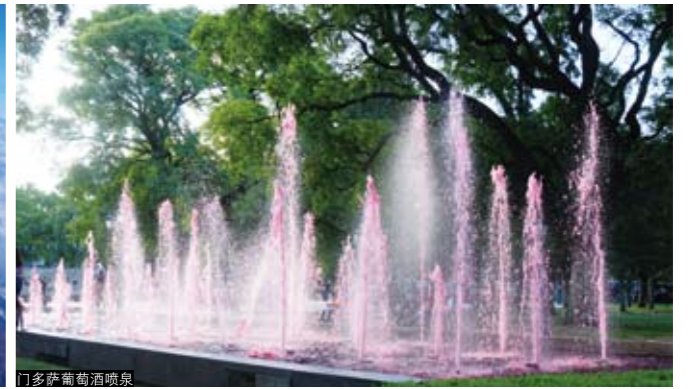
★百年历史: 胜卡罗 (Santa Carolina)

推荐理由:

- ①超过140年的历史, 是智利第一个荣获世界大奖的名庄;
- ②拥有智利国家历史文物级酒窖;
- ③《葡萄酒爱好者》两届“年度新世界酒庄” (全球每年只有1个酒庄获得)。



安第斯山脉



门多萨葡萄酒喷泉



门多萨印第安歌曲街头表演



葡萄丰收节





卡拉法特小镇

漫步童话小镇 El Calafate:

这是离冰川最近的小镇了，而再往南一些，对岸便似乎是人生中遥不可及的南极了！如此童话世界般的小镇：一座座矮矮的房屋，七彩缤纷的外墙，五颜六色的花儿，姿态各异的树丫……浪漫满满，景不醉而人自醉！



行走于长河冰川之巅

安第斯山脉南段有47条冰川带，是自然赋予人类的绚烂大礼。湛蓝无瑕，晶莹剔透，犹如瑰丽的蓝宝石一般！亿万年的积雪成川，扎根海下1000米，以2米/天的速度不断向前推进。巨大的流冰带着雷鸣般的轰响冲入湖中，形成冰崩奇观！我们用冰川上的融雪调配威士忌，感受徒步攀冰后的酷爽！



莫雷诺冰川

和葡萄皇后一起为葡萄丰收节狂欢

葡萄丰收节（Vendimia）是阿根廷门多萨一年一度的葡萄酒盛事，其狂热程度堪比我国的春节，吸引了全世界的葡萄酒爱好者纷迭而至，我们也满怀喜悦的心情加入到葡萄酒狂欢的队伍中吧！

门多萨一共有18个子产区，每个子产区会先选出一名葡萄皇后，这18名佳丽将角逐最后的冠军。白天举行的花车巡游，在各具子产区特色的花车上，候选皇后及其智囊团用西语或英语进行演讲，展示当地葡萄酒文化最迷人的魅力，并向路人派发各种丰收的水果（不限于葡萄）及印有其头像的宣传纸张。

夜色降临，盛大的门多萨葡萄丰收节晚会，使这个仅有10万人口的小城沸腾起来。晚会上有来自门多萨各子产区的传统文化和特色歌舞表演，三层舞台、视频直播、红酒舞池，吸引了近2万的现场观众。最终，来自迈普（Maipu）产区的葡萄皇后夺冠，2018年，她将作为阿根廷葡萄酒推广大使到全球推广门多萨葡萄酒！



葡萄丰收节花车巡游



葡萄丰收节晚会

疯狂的烤肉和热辣的探戈

阿根廷人非常热情，他们认为葡萄酒与烤肉是日常生活不可或缺的一部分。的确如此，阿根廷人的饮食文化可谓“无时无地不烤肉”，就如路边偶遇的大巴司机，只要找到路边停车的地方，就会搭起炉子烤肉。而阿根廷的葡萄酒浓郁饱满、口感甜美，与烤肉是天作之合，饭馆里的每一桌客人，都离不开一瓶阿根廷葡萄酒美酒。

在圣安娜酒庄，我们一边品尝美酒佳肴，一边欣赏酒庄特别奉上的阿根廷国粹舞蹈探戈（Tango）。探戈也犹如阿根廷的葡萄酒般的性格，舞步飞快，热情洋溢，舞者体态优美，男女搭档默契配合，整支舞曲如行云流水，让人大饱眼福。



烤肉文化

“只选唯一的不选大众的”之阿根廷酒庄游览推荐：

★阿根廷酒王之王：可布斯（Vina Cobos）

推荐理由：

- ①由“全球十大酿酒师”、前作品一号酿酒师、三款满分酒酿造者——保罗·霍布斯（Paul Hobbs）投资建立；
- ②拥有真正的安第斯山雪水灌溉系统（需向政府申请使用并缴付高昂的费用）；
- ③被称为阿根廷最好的酒庄，其旗舰产品可布斯马尔贝克酒王被称为“世界马尔贝克之王”。

★沧海桑田的见证者：美贝园（Finca el Origen）

推荐理由：

- ①第一家由智利品牌（胜卡罗）投资的阿根廷酒庄；
- ②亿万年前，这里曾经是海洋，酒庄建立时在葡萄园发现了数百万年前的鹦鹉螺化石并因此命名，化石也见证了安第斯山脉的历史变迁；
- ③单一园的品质，平易近人的价格。

★阿根廷最大集团：圣安娜&玛诗歌园（Santa Ana & La Mascota）

推荐理由：

- ①隶属于阿根廷最大葡萄酒集团Group Penaflo旗下，是阿根廷家喻户晓的大品牌；
- ②在美国的销售市场中，玛诗歌园单一园葡萄酒，是其阿根廷类产品的前十名销售冠军！



陈耀明

《葡萄酒鉴赏》杂志、《21世纪经济报道》、《南方都市报·风尚周刊》、《广州日报·时尚荟》、《深圳特区报》等报刊的葡萄酒专栏作者，著有《葡萄酒》和《写字楼》。

The Lost Black Currant 迷失的黑醋栗

文/Text 陈耀明



偶然在号称“中国领先的葡萄酒新媒体”的某微信公众号看到一篇文章，对2010年份的宝德嘉纳庄园（Château Pontet-Canet）红葡萄酒如此评价：“此酒呈深宝石红，除了带有成熟浓郁的黑醋栗、黑加仑、黑李子等果味，还散发出迷人的紫罗兰和玫瑰香气。口感饱满丰富，单宁成熟精致，质地非常细腻柔软，结构均衡，余味持久，还有果香带来的丝丝甜味和甘草、烟草气息，十分优雅迷人。微妙中透着复杂感，典型的波亚克葡萄酒风格，口感、结构、陈年潜力都无与伦比，不愧是派克满分酒。”

这则品酒笔记从外观、香气、口感和余味等方面，系统地记录了品评者的感官印象及分析结论，层次分明，文笔生动，专业术语应有尽有，堪称品酒笔记的范文。唯一的问题是“带有成熟浓郁的黑醋栗、黑加仑、黑李子等果味”，令人颇为疑惑。因为“黑醋栗”与“黑加仑”本来是同一种东西，就像“西红柿”与“番茄”的关系一样，是同一种东西在不同地方的不同叫法。如果在

一杯红酒当中既能闻到“黑醋栗”的果味、又能闻到“黑加仑”的果味，就好比形容某盘菜“带有成熟浓郁的西红柿和番茄的清香”一样好笑。

在著名品酒训练工具“酒鼻子”（Le Nez du Vin）的54种香气样本套装版中，法文版说明卡的15号为cassis（黑醋栗），英文版说明卡的15号为black currant（黑加仑）。也就是说，黑醋栗与黑加仑本是同一种黑色浆果，只不过黑醋栗源自法语，黑加仑源自英语。

在加州大学戴维斯分校葡萄酒酿造学系安·诺贝尔博士绘制的“葡萄酒香气轮盘”（Aroma Wheel）中，“果味”大类、“浆果”



次类别有一种“Black currant (cassis)”，也充分表明Black currant（连写即black currant，黑加仑）与cassis（黑醋栗）被视为同一种浆果。

在英国《醇鉴》杂志（Decanter）的葡萄酒专业术语列表中，对black currant（黑加仑）作出一番解释之后，对cassis（黑醋栗）的解释仅为“cassis (Fr.): black currant”，即“黑醋栗（法语）：同黑加仑”。

在英国著名酒评家杰西斯·罗宾逊的经典之作《品酒：罗宾逊品酒练习册》附录的《一些有用的品酒词汇》中，对黑醋栗的解释为：“黑醋栗 (black currant, 或者cassis)：赤霞珠的香气，它的亲戚长相思会有黑醋栗叶子的气味。”也就是说，black currant即cassis，黑醋栗即黑加仑。

由此推断，所谓“带有成熟浓郁的黑醋栗、黑加仑、黑李子等果味”，如果不是笔误的话，那就很可能是杜撰出来的。品评者很可能根本就没有品尝过这款红酒，而是根据品种、产区和酒庄的众所周知的典型风味特征，按照公式化的套路，参考几位酒评家的品酒笔记，凭借自己的合理想象，堆砌一些专业术语和华丽辞藻编造而成。在编造的过程中，或者因为粗心大意，或者因为根本就不知道“黑醋栗”和“黑加仑”是什么东西，结果把酒评家甲笔下的“黑醋栗”和酒评家乙笔下的“黑加仑”当作两种不同的果味了。



陈耀明

《葡萄酒鉴赏》杂志、《21世纪经济报道》、《南方都市报·风尚周刊》、《广州日报·时尚荟》、《深圳特区报》等报刊的葡萄酒专栏作者，著有《葡萄酒》和《写字楼》。



对于广大读者及消费者来说，这种品酒笔记纯属忽悠！而且对酿酒师也是一种愚弄！退一步说，即便是“黑醋栗”和“黑加仑”在植物学意义上真的存在某种不同，您真的能在一杯红酒中分辨出“黑醋栗”与“黑加仑”的果味有什么不同吗？

也许是因为我不够专业，并且缺乏品酒经验，我总觉得一杯葡萄酒——特别是那些比较复杂的好酒，不太可能简单到让你一下子就能清晰地分辨出那么多具体的香气来。我常常佩服一些品酒专家，只需拿起酒杯摇一摇，马上就能如数家珍地说出一大堆香气来。我见过的最夸张的品酒笔记，是一位WSET讲师写的，竟然为一杯国产红酒罗列出14种香气，堪称史诗级的品酒笔记！字里行间充满了专业性超强的优越感，原文摘录如下：“醒酒一个多小时才慢慢打开，从起初单独的桶味，逐渐出现丰富的果香、陈年香，尽管这么大比例的蛇龙珠，但是青味好少，整体很是优雅，集中度很好，红色水果味道为主，樱桃、李子、红醋栗、桑葚、甘草、香草、肉桂、丁香、玫瑰、紫罗兰、烟熏、薄荷、雪松、烟草。平衡，单宁非常细腻，优雅，中高酸，中单宁，前段果香、花香，中段持续变化，多了些甜香料，后段上升到巅峰，新鲜果香、烘烤、香料、烟草、雪松，复杂度和层次感都不错，咸鲜，回味长，太好喝了！”

我的天哪！这么多的香气，并且还要分出“前段”、“中段”和“后段”，别说是闻了，我数都数不过来呀！值得注意的是，这则品酒笔记提到的14种香气包括“红醋栗”，而没有老生常谈的“黑醋栗”。我很好奇：“红醋栗”和“黑醋栗”在香气上还能有多大区别呢？究竟是怎么分辨出来的？

事实上，能够分辨出黑醋栗或红醋栗的香气，恐怕还不算什么！杭州某媒体发表过一篇专访新西兰某葡萄酒大师（MW）的文章，甚至告诉我们：“大家在描述果味的时候，不要仅仅把果实的名字写上去，还要尽量把果实的状态写上去，比如说，你要说一个草莓，用烂草莓、新鲜草莓、不熟的草莓、被洗过的草莓、被咬过的草莓，甚至被人舔过的草莓，都是可以的。”

这得是什么鼻子啊？“烂草莓”和“新鲜草莓”也许有所不同，“新鲜草莓”和“不熟的草莓”也许存在区别，可“新鲜草莓”和“被洗过的草莓”在香气上会有什么区别呢？“被咬过的草莓”是什么味道？“被舔过的草莓”又是什么味道？草莓上残留的口水也能闻得出来吗？“被咬过的草莓”和“被舔过的草莓”都可能残留口水，怎么去分辨“被咬过的草莓”和“被舔过的草莓”呢？恐怕世界上嗅觉最灵敏的警犬也未必能分辨出来。👉



富隆胜卡罗

CHILEAN HERITAGE

智利百年传承

荣膺世界多个权威奖项：

Sauvignon Blanc 2012 Cabernet Sauvignon 2011 Carménère 2010 Sauvignon Blanc 2012 Pinot Noir 2011

圣卡罗全线产品正式更名为：富隆胜卡罗

胜卡罗中文官方网站：www.shengkaluo.net



刘慧 Sophie Liu

著名酒评人、葡萄酒教育家、畅销书作者，上海葡醉文化传播创立人；留法硕士，英国葡萄酒与烈酒学院WSET四级认证，法国雅文邑火枪手骑士勋章获得者，法国勃艮第葡萄酒学院官方授权高级讲师（全球仅54位）、德国葡萄酒学院、意大利托斯卡纳大区政府认证国际讲师。著有畅销书《品味》、《托斯卡纳名庄酒》与《智利名庄18罗汉》等。微信公众号“葡醉文化”创始人。

The French Treasure Armagnac 法国瑰宝雅文邑

撰文/图片：刘慧（Sophie Liu）

说起法国的白兰地，国人会立刻联想到轩尼诗、马爹利、拿破仑这些耳熟能详的干邑（Cognac）高端品牌。殊不知干邑实则极少在法国本土市场被消费，90%的干邑都被销往法国以外的市场。那么法国人生活中喝的是什么白兰地呢？答案则是雅文邑（Armagnac）。其实，拥有700年悠久历史的雅文邑要比干邑整整长了200年，目前它90%的消费市场都是在法国本土。有人这么说：法国把干邑出口到世界，而把最好的雅文邑留给了自己。拿破仑就曾因为对雅文邑一见倾心，而下令禁止雅文邑的出口。

那么雅文邑和干邑到底有什么异同点呢？首先，两者都是以白葡萄为原料，经过发酵后蒸馏而得，酒精度通常都在40度以上，两者都属于法国白兰地的不同类型。但雅文邑必须产自法国的雅文邑地区，干邑必须产自干邑地区；前者位于法国波尔多的东南部，后者位于波尔多的北部。从产量上而言，年产540万瓶的雅文邑要远远小于年产1.8亿瓶的干邑。雅文邑采用的葡萄品种有四种，白玉霓（Ugni Blanc）、鸽笼白（Colombard）、白福利（Folle Blanche）和巴克（Baco），各有所长，几乎平分秋色；而干邑采用的葡萄品种95%为白玉霓。在工艺上，雅文邑采用一次蒸



馏（塔式）的方式，得到的酒液酒精度较低，风味物质保留得更多，口感更有棱角个性；干邑采用二次蒸馏（壶式）的方式，得到的酒液酒精度较高，保留的风味物质较少，而口感更为稳定柔和。在陈酿工艺方面，雅文邑更主打单一年份的出品，而干邑则更偏重于多年份混酿的艺术。其次，雅文邑的世界有一种特殊的酒款是干邑所没有的，那就是白雅文邑（Blanche Armagnac）。它指的是蒸馏后未经橡木桶陈年的透明色雅文邑，一般出厂前仅需3个月的不锈钢桶陈年。

近期，我受邀前往雅文邑的各大名庄，详细了解了雅文邑的制作工艺和特色，在一个阶段的深入学习之后，我最大的体会是，雅文邑的口感极具个性和棱角，堪称“男人的酒”。但大多由中小规模家族式的精品酒庄出产，因此在商业上的推广力度要远远逊色于干邑（前四大酒庄几乎垄断整个干邑行业的产量）。或者说正是由于商业推广上的差别，使得雅文邑至今仍然停留在中小企业规模的生产运作方式上。这就使得雅文邑的性价比凸显，尤其是老的单一年份酒款。此次我参观学习了五个雅文邑知名酒庄与合作社。

此行第一站是达豪斯（Darroze）。没到雅文邑之前就已对这家酒庄如雷贯耳了，坐拥“雅文邑头牌”的美誉可不是白来的，据说法国所有的米其林三星餐厅酒单都榜上有名的雅文邑只有它。达豪斯现任庄主Marc Darroze的祖父与父亲皆起家于餐饮界，在为餐厅挑选白兰地的过程中深入研究了雅文邑的供应商，日后自立门户成为雅文邑的著名厂家，并在30年中积累了来自30个田块50个不同年份的共250款雅文邑，在业界可谓稀有。在酒庄品鉴了从1964年开始的一系列老年份窖藏，我对其中的1971年份情有独钟：它兼具柑橘、酸橙的果香，橘子酱、无花果的干果气息，与辛辣、松香、盐津话梅的气息，单宁丝滑柔顺，余味悠长，令人浮想联翩……

此行第二站则是珍尼雅文邑（Janneau），始于1851年的珍尼有

个很女人的名字，也是雅文邑第一大出口品牌。在名为“天堂”的百年酒窖内，酿酒师Philippe取出了一瓶1872年份的老雅文邑，这是该酒庄最老年份的收藏了。更稀罕的是珍尼也是雅文邑极为少数的采用双蒸馏法的厂家，品鉴中遇到的18年陈雅文邑酒标上居然出现了和苏格兰单一麦芽（single malt）相同概念的“Single Distillery（单一酒庄）”标识，让人对它的国际化推广策略眼睛一亮！此酒采用白玉霓的葡萄品种，口感比起普通的雅文邑来柔和很多，含在口中果酱、烟草的味道极富层次感。

此行第三站是凯龙大帝（Dartigalongue），始于1838年的家族酒庄，如今传至第六代。掌门老太太年事已高却精神矍铄，亲自陪同接待。在她家名为“天堂”的老酒窖，翻出了1829年建厂前的老雅文邑数瓶。她家的酒款品种繁多，老年份酒款无数，但单喝VSOP级别已足以让人惊艳！凯龙大帝的酒款算是我此行喝到过的雅文邑中最接近干邑风格的，XO充满了酯类、松木与坚果的香气，柔和甜美，优雅度堪比干邑，却不失雅文邑的独特个性，实在令人记忆深刻。

此行第四站是德勒（Delord），去法国波尔多比较多的酒友可能会一眼认出德勒的酒标，据说这是在波尔多餐厅上镜率最高的雅文



邑品牌。始建于1870年的德勒如今由家族第四代Jerome Delord经营管理，该庄也是雅文邑少见的从葡萄种植到酿酒、蒸馏、陈年和销售一条龙全部亲力亲为的酒庄。而酒款中最令人难忘的要数珍藏（Authentique）与创意（Creation）这两款了。其中创意四号是用1983-1995年之间的4个年份混调而成，充沛的香气、强劲的力度，层次感分明，有内涵，是值得细品和冥想的高品质烈酒。

此行第五站则是始建于1897年的雅文邑著名的大型酒农合作社 Hauts de Montrouge (HDM)，它拥有950公顷的雅文邑葡萄园，出品性价比超高的雅文邑系列产品。旗下兰芳露白雅文邑（HDM Lafontan Blanche Armagnac）颜色透明，闻起来有着山西汾酒的清香，但多了果味、花香和鲜咸的气韵，想必和新鲜的生蚝是绝配！

在完成了一系列专业课程的学习后，我很荣幸参加了雅文邑火枪手勋章会在Condom镇大教堂举办的年度授勋晚宴，并在全球400位雅文邑资深爱好者与从业者的见证下与日本驻法国大使木寺昌人一同荣耀授勋，成为了雅文邑火枪手（Mousquetaire）勋章会的一员。雅文邑火枪手勋章会成立于1951年，为纪念法国作家大仲马著名小说《三个火枪手》中出生在该地区（加斯科涅）的主人公达达尼昂而成立，勋章授予像他一样富有活力、具有高贵精神、热爱美食、积极推广雅文邑的人士。🍷



林志鹏

勃艮第品酒骑士团骑士，勃艮第葡萄酒与香槟讲师，法国勃艮第葡萄酒精进班项目中国地区联络人，葡萄酒业务顾问，美食美酒专栏作家。

Napa Shock 纳帕震撼

文/Text 林志鹏

我学习葡萄酒这么多年以来，一直对于各种产区以及他们所出产的葡萄酒充满了好奇，在有限的时间里，尽量做到一边学习一边品鉴。正所谓，学习实践两手抓，不偏废。因为这样，所以我也得到了许多乐趣，增加了对葡萄酒的了解，虽然不敢说这是一个多么了不起的成就，但至少让我的日常生活充满了期待，也充满了许多非常美妙的回忆。

虽然说，在我接触的葡萄酒领域，不可免俗地，主要是以法国葡萄酒为主。但是在早期，对美国的NAPA（纳帕）产区也有所接触，并花了一些功夫去了解。其主要原因在于，当时台湾最大的葡萄酒进口商，除了专营勃艮第葡萄酒，还代理美国葡萄酒，加上我的一个亦师亦友的朋友，他对美国葡萄酒涉猎颇深，我们常常会讨论一些美国的葡萄酒。不过，限于当时台湾的消费环境，一般进口商基于生意考虑，没有引进特别多的加州葡萄酒。我对于当时的加州葡萄酒，是既熟悉又陌生！我到上海以后，接触过并且参加了几次加州葡萄酒协会所举办的大规模酒展，虽然在品项及数量上增加了很多，但是品质及精彩度并未脱离在台湾了解到的范畴。

2012年底，我应一家葡萄酒进口公司的要求，在NAPA产区呆了一个礼拜。这是我第一次来到NAPA！我们在那里拜访了几个著名的传统酒庄，比如Opus One、Robert Mondavi、Heitz，以及一些在当地产量非常小的酒庄，我们探寻引进一些小众、质量很高的产品到中国。这一趟旅行，让我对NAPA的葡萄酒，有了比较直接的认识。


时间过得很快，这几年来，从各方面得知，NAPA的葡萄酒有着各方面的进步与发展，心中期待有再访的机会。所以今年7月中旬，当汪耀元和高飙贤伉俪以及南京的杰神兄有计划去NAPA的时候，我就跟着一起出发了！这一趟NAPA之行，给了我极大的震撼！让我对这个产区的葡萄酒有了非常大的改观，主要有以下几点：

首先，在近20年的时间里，出现了非常多享誉全世界、不论是品质或价格都在最前沿的产品，即所谓的Cult Wine（膜拜酒）。这件事只有NAPA能够办到，而其他各地的葡萄酒产区都没有发生这样的情况，实在值得探究。

第二，NAPA产区与它隔壁的硅谷一样，是美国创新精神的一个体现。我们很惊讶地发现，它的品质会有这样的发展，是因为有一套所谓的“科学的酿酒法”，即葡萄酒庄的管理者或庄主想要酿好葡萄酒，就像那些创新公司要生产好的产品、占领市场、股票上市一样，要先找到最好的葡萄原料或葡萄园的土地，然后找到最好的酿酒师团队，并且采购或使用最先进的机器设备，精准地使他的产品很快赢得酒评家的满分评定，造成量少质精的印象，以此为营销手段，造成抢购需求！

比如，我们参访的近几年才名声鹊起的Myriad Cellars、Futo、Lokoya Winery、Dana Estates、Bond Estates及Realm Cellars等等，都是通过这一套策略应用，获得了市场的肯定。仔细思考这个机制，最重要的一个核心观念就是要有钱！这一套运作机制已经在加州的其他几个产区产生了效果，将来NAPA还会有新的明星酒庄产生。Dana Estates的成功经验，对于新进的亚洲投资者，应该是值得借鉴的例子！

第三，NAPA产区最高品质的赤霞珠葡萄酒，所呈现的均衡、细致、丰富果味等综合质感真是精彩，让人仿佛在享受勃艮第黑皮诺所带来的愉悦，实在超乎想象，让人叹服！NAPA的赤霞珠竟然可以酿出这样的境界，完全颠覆了我的经验，也改变了我对赤霞珠葡萄酒、及NAPA葡萄酒的看法。酒海无涯，要虚心学习的地方太多了！

这个世界变化太快，同样的，学习也要快，期待“NAPA震撼”在全球各个葡萄酒产区的出现，为葡萄酒爱好者带来更多的惊喜，更好的体验！



汪子懿

资深独立葡萄酒记者，APV国际记者协会成员。西班牙葡萄酒学校认证讲师，德国葡萄酒授权讲师。

Brunello, Beauty of Italy Brunello, 意大利美人

文/Text 汪子懿

日头依然猛烈，但时钟却早已向秋天大步前进。过不了多久，餐桌上也将出现各类色彩浓烈、味道浓郁的菜肴，看来是时候换上与之相配的葡萄酒了。想来世界上酒体浓郁饱满、单宁雄厚柔滑的酒不少，无奈随着一年年前往意大利，前往那片充满罗曼蒂克色彩与梦想的托斯卡纳，我心停留，留在那个中世纪小镇蒙塔尔奇诺（Montalcino）里了。这里出品的酒被称为蒙塔尔奇诺的巴内洛（Brunello di Montalcino），简称BDM。

虽说这个小镇出品的酒赫赫有名，但其实历史远没有意大利另两个B（Barolo巴罗洛，Barbaresco巴尔巴莱斯克）来得悠久。也就是19世纪后半叶，当地一个叫克莱门特·桑迪（Clemente Santi）的药剂师和他的家族（如今称碧安仙帝Biondi-Santi）为旗下的酒蒙塔尔奇诺巴内洛建立了雏形（Brunello是桑娇维塞Sangiovese葡萄在当地的克隆品种）。之后又得益于上世纪80年代外部资金，特别是来自美国的金主们入驻，布鲁奈诺酒开始进入全世界最好餐厅酒单，价格也日趋昂贵。

世界是现实的，更何况是一门有利可图的生意。受巴内洛酒高价的鼓动，该产区范围极度扩展，时至今日的总面积比1960年扩张了6倍，达3600公顷。葡萄的来源也因此从最初那片海拔500米以泥灰岩黏土为主、靠近蒙塔尔奇诺小镇南边山区扩充到了海拔只有150米，黏土含量高的Val d' Orcia谷地（笔者注：离小镇更远的南方）。传统上，前者酿出的酒更加芳香而优雅，精致细腻，陈年潜力更长。

整体而言，这个地方比北部的奇扬第（Chianti）温暖而干燥，桑娇维塞葡萄在此处更容易成熟，所酿之酒酒精度往往超过14%，干萃取物也达到30克/升；而同时，来自伊特鲁里亚海的海风带来了更优越的空气流通性以及酸度累积更重要的日夜温差。

这些需要陈年数载才能达到试饮期的红葡萄酒，使得参加每年2月中举办的新年份酒发布成为一种磨练。于我，除了磨练自己的毅力外，也有机会全面了解这个产区每年的特性以及酒庄之间的优劣。最后得出的结论是：那些赫赫有名的名字无论遭遇什么年份，依然出色，值得期待。2012年就是个很好的例子，在协会的评分

表上只给了Good Vntage。这一年需要酒庄花更多的时间和心力在葡萄园管理上，才能得到令人满意的成果。如Fuligni, Col d'Orica, Campogiovanni, IL Poggione, Tommmasi, Le Rangnaie, Argiano, Baricci, Poggio di Sotto等等依然值得购买（笔者注：很多声名显赫的酒庄，如Biondi-Santi, Casanova di Neri, Soldera都没参与）。



BDM简介：

单一品种：100% Brunello（又称Sangiovese Gross）

等级：Brunello di Montalcino DOCG

品酒：香味上带有腌制酸樱桃、甘牛至香料、意大利香醋（年轻时候）香气，陈年后则开始呈现无花果、甜烟草、意式咖啡、皮革等香味。口感上高单宁，高酸度，酒体更加饱满，复杂度更高。酒色比奇扬第酒更深。极具陈年潜力。

陈年要求：采收后至少5年才能上市，其中至少2年橡木桶陈年以及4个月以上瓶中陈年。



陈匡民

台湾畅销葡萄酒女作家，著有《葡萄酒赏味志》《葡萄酒选购志》《恋酒絮语》《我爱香槟》（积木文化出版），最新作品《就喝这一瓶：101种好酒，喝懂葡萄酒》（一起来出版）。引领广大读者轻松进入葡萄酒的品赏世界，销量与专业性皆颇受读者好评。个人网站www.wineandcity.com

Wine in the Future 未来葡萄酒

文/Text 陈匡民

前阵子在台北再次见到国际葡萄酒界的传奇人物——曾在1976年举办「巴黎品酒会」让当时籍籍无名的加州葡萄酒登上世界舞台的Steven Spurrier（史蒂芬·史普瑞尔）先生，实属难得。

这位年过七旬的优雅英国绅士，外表看起来，几乎和我十年前初见他时没什么分别，不过如今他有了新头衔：一家2011年才产出第一个年份的英国起泡酒厂的主人。

英国几百年来一直是葡萄酒消费大国，遗憾的是，在葡萄酒生产上，长久以来因气候条件限制而表现不足。不过情况在本世纪初有了戏剧化的转变。随着气候变迁，英国起泡酒也从2004年开始在国际上有胜过法国香槟的突出表现，之后短短十余年间，英国的葡萄种植面积和起泡酒厂数量都有明显增加，甚至连法国香槟的知名大厂如 Taittinger，都忙着进驻英国酿造起泡酒。尽管以全球规模来说，英国起泡酒仍然是非常新兴的小众商品，不过伦敦近郊的葡萄园，却已经是游客最时兴造访的热门景点。

无独有偶，近期重逢的另一位旧识——来自意大利Piedmonte（皮埃蒙特）产区名庄Cernetto（赛乐图）的Federico Cernetto，则带来了关于2017年份产量下降的消息。他提及今年当地因为气候干旱而使得葡萄含水量偏低，相当程度地影响了一般等级酒的产量。虽然对更严格管控产量的高端酒而言，低产量反而可能造就一个相当高的高质量年份，但让我忧心的，却并非单一年份的高下优劣。

所谓的顶尖生产者（特别是像Cernetto这样实施有机或自然动力法的酒庄），因为种植法的选择，往往能降低极端气候所带来的影响，他们还常足具智慧，知道该如何妥善运用或许不甚完美的收成，让普通的材料仍能化身美味佳酿。

Federico提到，过去以多雾著称、甚至连葡萄品种Nebbiolo（内比奥罗，意大利文“雾”的意思，传说是在多雾的晚秋时节收成，



有一说认为品种成熟时自然生成的肥厚果粉让葡萄像是裹了一层雾）都因此得名的皮埃蒙特，近年也少见雾的踪影，这让我忍不住担心了起来。

我不禁想到，智能手机的全面入侵生活，也约是在十年前。如今，不过是让一瓶Nebbiolo从青涩变得好喝的时间，人工智能已经成为一切。今日以飞速进步的科技，或许能让人工智能很快（或已经）取代酒评家的工作，但是葡萄酒的生成，却依旧和它们在数千年前的首度问世那样，需要扎扎实实地从地里长出有丰富滋味的果实，才能老老实实经发酵成为葡萄酒。

十年后、百年后，或许人类的科技进步和引领风骚的葡萄品种、酒种，都会完全超越我们的想象。但是在这之前，也许咱们更应该尽全力保护好地球这个老家伙，才不会毁了众人的未来葡萄酒。☑



是生意 更是情意



您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS
专业 | 诚信 | 时尚 | 健康



富隆酒业官方微信

国际化专业葡萄酒营销品牌机构：1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多个遍布全国的零售终端

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390



富隆酒业公众微信

What's Pop in Wine?

酒海聚焦

文/Text Kasper

"God made only water, but man made wine."——Victor Hugo.
法国知名作家雨果 (Victor Hugo) 曾说：“上帝造水，而人类造酒。”

相较于善利万物而不争的水，葡萄酒仿佛往往会被赋予更高的内涵与艺术性。每尝一口葡萄酒，都仿佛在欣赏一件精雕细琢的艺术品，在探索一个深邃而充满未知的世界。这个世界里，有漫漫历史长河的积淀，有无数匠人的泣血匠心，也有数之不尽新奇趣怪的时下焦点。岁月变迁、时代发展之下，信息爆炸，资讯更新换代愈发迅猛，葡萄酒这一饱含历史韵味的“艺术品”更是不断地被新新人类投注更新鲜的时代内涵。

酒有千千万，趣事一箩筐。葡萄酒历史悠久，品种繁多，各有风采；葡萄酒千奇百趣，瞬息万变，回味无穷。能找到当下大众关注的葡萄酒焦点，才能更好地抓住市场动态。为此，本文特意根据富隆酒业官方微信公众号的数据，收集近一年内备受葡萄酒爱好者所青睐的几大趣味焦点，为大众呈现备受关注的趣味葡萄酒世界。

🔍 焦点一：葡萄酒的“掷瓶礼”仪式

要说2017年有什么震撼全国的大事件，想必数这一件——中国首艘国产航母下水典礼。



海事传统“掷瓶礼”



2017年4月26号上午9时许，祖国首艘国产航空母舰伴随着雄壮的国歌声、酒瓶摔碎声、绚烂彩带、汽笛鸣响，以及众人的欢呼雀跃声中，缓缓移入海中，完成了盛大庄重的下水仪式。一时间，举国欢庆，国民的心中又打下了一剂强心针。

但是，除了为祖国欢呼激动的心情之外，有不少葡萄酒爱好者同样十分关注一个问题——航母下水，为什么是摔碎酒瓶，而非像往常欢庆场合一样，喷洒香槟，举杯欢饮呢？

其实，在海事传统中，一般都会进行“掷瓶”仪式，这就是“掷瓶礼”（ship christenings with champagne）了。

相传，古时由于科技尚不发达，航海既艰辛又危险，常常被认为是一趟“此行远去，恐无归期”的旅程。不少船员会在航海过程中遇难，或海难或病逝。每有船员遇难，幸存的船员就会写下想要说的话，放进空酒瓶里投入海中任其漂流，虽然机会渺茫，但也希望海水能将自己的话传递给亲人。

这一举动，无疑代表着船员的绝望与思念的情感。于是后来，便有了“掷瓶礼”这一仪式，为了祝愿出海远行的船员能平安回家，与家人团圆，不再有徒以空瓶寄思念的悲剧发生。

“掷瓶礼”，也就是在新船的下水典礼上，由一位重要人士（在中国一般为男士，而西方传统一般由女士执行）将一瓶香槟重重地摔到船首上，务必一次性击碎，而且摔得越碎越好，以此预祝这艘新船将一帆风顺、永远平安。这也便是新船洗礼仪式发展到今天的新形式。

新船洗礼仪式（ceremony of christening new ships）的历史源远流长，古罗马、希腊及埃及人早有向神明祈愿祝福水手航海平安的传统。后来，各地典礼逐渐形成了一种统一的模式：大家都会用名贵的杯子装着“圣水”，在典礼上，往船首泼“圣水”（christening fluid）以表赐福，随后，把杯子扔近海中。

但后来，越来越多的名贵杯子被扔进海中，这样未免过于浪费。于是，逐渐地，便开始把扔杯子改为“掷瓶”，“圣水”也逐渐从原本的泉水、河水演变成现在的香槟。在美国海军的历史记载中，19世纪就有使用美国著名河流的河水来洗礼战舰的习俗。

后来，新船洗礼仪式逐渐变为大众争相围观和庆祝的喜庆盛事，而香槟，作为凯旋和欢庆的象征，也逐渐成为了固定的赐福“圣水”。时至今日，除了香槟，偶尔还会使用其他葡萄酒、威士忌，或者纯粹的海水。但香槟，凭借其吉祥如意与清爽的口感，依旧成为这些喜庆场合必备的“宠儿”。

🔍 焦点二：出生年份的波尔多葡萄酒

葡萄酒与自己的诞生有着什么样的缘分，相信是每位喜爱葡萄酒的人士都会感兴趣的问题。为此，大部分的爱酒之人，人生必做清单中，都会有这么的一项，写着：能喝到自己出生年份的葡萄酒。

因此，自然地，出生年份的波尔多葡萄酒也成了近一年爱酒之人关注的趣味话题之一。70后、80后的你，又知道你出生年份的波尔多葡萄酒表现如何吗？



1970 1961年以来尤为出众的年份。六七月炎热干燥，八月迎来期待已久的降雨。这一年份的葡萄生长状况良好，采摘较晚。左岸的宝马（Palmer）和木桐（Mouton），右岸的柏图斯（Petrus）和卓龙（Trojanoy）表现出众。

1971 1971年波尔多葡萄酒产量极低，口感生涩浓厚，较为集中。这一年的美乐（Merlot）收成较差，优质的葡萄酒来自波美侯（Pomerol）。随着陈年，口感开始愈发平衡和迷人。

1972 一个糟糕的年份。潮湿、寒冷，持续的低温造成葡萄生长艰难。这一年份生涩感明显，许多酒庄为了保证自己的声誉，都没有发布此年份的葡萄酒，整个波尔多几近全军覆没。

1973 仍处恢复期的一个年份。这一年的夏天寒冷潮湿，8月的降雨更是雪上加霜。只有柏图斯（Petrus）和香槟区表现尚可。

1974 依旧不佳的年份。春夏之交温暖干燥，但七月之后，持续的寒冷潮湿天气严重影响收成。此年份的波尔多葡萄酒大多果味不足，口感干涩。

1975 与1986年相似的年份，表现不错。这一年春夏温暖干燥，9月份梅多克（Medoc）有降雨和冰雹。降雨有助于果实成熟，果皮较厚，推动了不错的收成。此年份的葡萄酒单宁厚重，果味经典，经陈年口感更佳。

1976 这一年气候炎热，十分干燥，葡萄成熟状况不错。此年份的葡萄酒年轻时口感迷人，但陈年能力较差。滴金（d' Yquem）表现较为出众。

1977 出了名的差年份。春季三四月份的霜冻、紧接而来潮湿寒冷，缺少阳光的夏天，极大影响这一年的葡萄生长。

1978 一个出色的年份。春季潮湿阴冷，使得果农对这一年并不抱期待，但紧接而来的温暖和阳光充沛的天气，救活了这一年的葡萄酒。哈弗·沃克（Harry Waugh）还称其为“奇迹般的年份”。此年份的葡萄酒结构平衡，果味馥郁，侯伯王（Haut Brion）和拉图尔-侯波王（La Tour Haut Brion）表现出众。

1979 这一年天公作美，气候宜人，造就丰硕的收成。此年份的葡萄酒年轻时口感迷人，单宁充足，果味浓郁，表现不错。

1980 尚算不错的年份。这一年夏季寒冷潮湿，生长不均，缺少阳光。此年份的葡萄酒酒体轻盈，果香怡人。苏玳（Sauternes）产区表现出色。

1981 这一年原被寄予很高期望，在春秋季节，天气十分宜人，葡萄生长良好。但10月份开始的持续降雨摧毁了这本应可以说得上“伟大”的年份。此年份的葡萄酒风味明显，稍欠果香。



1982 一个出色的年份，家喻户晓的“82年拉菲”便是在此时诞生。这一年，波尔多展现了它的新风格，罗伯特·帕克（Robert Parker）也对这一年份的波尔多葡萄酒赞不绝口。天公作美，完美的天气使得果实表现优异。这一年的波尔多葡萄酒，果香丰富，单宁柔顺，结构平衡，相当不错。

1983 表现不错的一年。七八月份的高温潮湿使得葡萄很容易腐烂，其余时间天气不错。此年份的葡萄酒大多适合年轻饮用，玛歌（Margaux），宝马（Palmer）表现出众。

1984 这一年的气候起落较大，造成美乐（Merlot）收成较差。此年份的葡萄酒大多口感青涩，较难入口。

1985 一个比较优雅、细腻和迷人的年份。这一年的1月份是1956年以来录得的气温新低，随后春夏天气尚好，9月份炎热，阳光充足，干燥，使得美乐表现相当优异。此年份的波尔多葡萄酒口感优雅圆润，但陈年潜力较弱。波美侯（Pomerol）表现十分出众。

1986 这一年气候持续干旱，9月开始降雨并带来暴风雨，从采收开始，又回归炎热。这一年，赤霞珠（Cabernet Sauvignon）生长良好，成熟度高，美乐（Merlot）表现一般。此年份的波尔多葡萄酒大多结构紧实，口感平衡，果味充足，表现不错。

1987 一个不幸的年份。春季寒冷，8、9月份炎热干燥，是1967年以来尤为干燥炎热的两个月份，但好景不长，10月初持续两周的降雨冲刷可以说是毁掉了前面的好基础，对赤霞珠（Cabernet Sauvignon）影响较大。

1988 雨过天晴的年份。此年份的波尔多葡萄酒酒体结实，单宁充足，结构平衡，果味怡人。波尔多右岸表现突出。

1989 一个璀璨的年份。春天湿润，夏天炎热干燥，阳光明媚，是1949年以来尤为炎热的夏天。这一年果实成熟较早，是1893年以来最早采收的一年。这一年，迎来了赤霞珠（Cabernet Sauvignon）和美乐（Merlot）的双重丰收。此年份的波尔多葡萄酒大多风格优雅，果味丰富，单宁紧实，是表现相当不错的一年。

不知道，你出生年份的波尔多葡萄酒是好是坏呢？

焦点三：拉菲家族与它的“假亲戚”们

是真，还是假，这是一个问题。

葡萄酒世界包罗万象，无奇不有。真真假假的问题，时常让人迷糊。于是，探究名庄酒的真真假假，“碰瓷”与“巧合”的话题，自然也成了过去一年里葡萄酒爱好者尤为关注的话题之一。

拉菲古堡，世界上知名甚广的名庄之一，更是在众多世界名庄中脱

颖而出，收获更多的关注度。市面上“拉菲”字样的酒款多如牛毛，它们与拉菲古堡之间都有什么关系？82年的拉菲真的至今还没喝完？下面就为你一一解答，看看葡萄酒爱好者们都关心的问题，到底是怎么一回事。



拉菲正名

拉菲原产国是法国，由于中国进口商有为其代理的进口葡萄酒的中文命名权，因此拉菲翻译成中文就会有各种版本。需要格外注意的是，拉菲的正名只有一个，就是其法文原名——Château Lafite Rothschild，赫赫有名的拉菲罗斯柴尔德家族的酒业品牌。

目前中国市场上与“拉菲”同名的酒款多如牛毛，想要弄清楚自己买到的拉菲是什么来路，就先要好好了解一下庞大的“拉菲家族”谱系成员。为了理清思路，我们将其主要分为四大类别。

拉菲“族谱”

● 拉菲罗斯柴尔德酒庄

1868年由詹姆斯·罗斯柴尔德爵士（Baron James Rothschild）在公开拍卖会上购得的古堡酒庄，位于法国波尔多波亚克（Pauillac）产区，拉菲古堡本尊是也。这个酒庄只出产两款酒：正牌和副牌。

拉菲正牌

Château Lafite Rothschild

译名：拉菲古堡、拉菲城堡、拉菲罗斯柴尔德、拉菲罗富齐庄园、大拉菲等

传说中的“82年的拉菲”，1787年份曾拍出10.5万英镑的天价，已成为高贵身份和品质生活的代名词，令社会名流趋之若鹜。早在1815年，亚伯拉罕·劳顿（Abraham Lawton）就评价称：“此款葡萄酒在葡萄酒界一枝独秀。”



拉菲副牌

Carruades de Lafite

译名：拉菲珍宝、小拉菲等

产自那些未达酿造拉菲古堡正牌葡萄酒标准的葡萄（树龄30年以下），但采用同样苛刻的酿造标准，有着与正牌相近的品质。



• 拉菲罗斯柴尔德集团精选系列

并非出自拉菲酒庄，但同属罗斯柴尔德家族。它们的生产酒庄、生产工艺、原料各异，价格也相距甚远。大致可分为四个系列：传奇系列（Legende）、传说系列（Saga）、珍藏系列（Reserve）、尚品系列（Collection）

• 家族拥有的波尔多古堡酒庄

拉菲罗斯柴尔德男爵集团在波尔多产区相继购买了多个有名望的古堡酒庄。

都夏美隆红葡萄酒

Château Duhart Milon

译名：杜哈米隆、都下美龙、都夏美隆等

同样位于波亚克（Pauillac）产区，1855列级中的四级名庄，其正牌酒常被认为是该产区具代表性的作品。



拉菲贵族甜葡萄酒

Château Rieussec

译名：莱斯古堡、拉菲贵族甜白等

苏玳（Sauternes）列级中的一级名庄，世界上具代表性的贵腐甜酒之一。



• 家族收购的世界各地酒庄

拉菲罗斯柴尔德男爵集团目前在全世界共计拥有将近1,200公顷的葡萄园，除了在波尔多拥有众多知名酒庄外，该集团在法国的其他产区，乃至法国境外也从未停止探索新事业的脚步。

这些收购而来的酒庄出品大多会反映出当地的风土，每个酒庄分属不同等级，价格也各不相同。

· 智利巴斯克酒庄（Vina Los Vascos），1988年收购

· 阿根廷凯洛酒庄（Bodegas Caro），门多萨产区，1998年收购

· 法国奥希耶古堡（Château d'Aussieres），朗格多克产区，1999年收购

除了上述拉菲家族的自家人和其众多近亲远亲外，还有不少似是而非的“亲戚”存在。

• 同名

和拉菲并没有关系，只是碰巧名字也有“拉菲”，这种情况纯属巧合，其中不乏优秀酒款。

使密拉菲庄园红葡萄酒

Château Smith Haut Lafite

法国波尔多格拉芙列级名庄，1990年后酒质更有革命性的进步。



• 傍名牌

并非拉菲集团旗下的葡萄酒，可能是一些傍名牌的酒款，抢注“拉菲”的中文商标名。建议消费者查询具体的酒款外文名称进行确认。

• 假酒/山寨酒

酒瓶、酒标等包装材料大多来由国内小型加工厂，酒液则用低端国产红酒或者劣质红酒原浆勾兑而成，或是用波尔多地区的其他葡萄酒灌装，再标上高价。

那要如何才能买到真正的拉菲呢？

1. 看原装正标、外文酒名、罐装地辨认。拉菲古堡的酒标明确标示具体产区及“在酒庄内装瓶”字样。

2. 看防伪标识辨认。从2012年2月起，拉菲古堡开始使用“气泡密封胶”安全系统，密封胶会直接在酒庄内被加贴在所有正副牌的酒瓶上。酒瓶的密封胶位于瓶颈处，跨贴在酒帽和酒瓶玻璃上。根据密封胶登录拉菲酒庄官网即可查询真伪。（拉菲官网：www.lafite.com）



▲拉菲防伪查询

3. 选择正规进口商产品，选择专业酒窖服务。

从上一年的葡萄酒爱好者尤为关注的几大焦点看来，有趣新鲜的葡萄酒泛生活学问，名庄酒的真真假假始终是收获消费者关注的重要命题。未来的葡萄酒世界，又会有什么新鲜有趣的大众焦点呢，我们拭目以待。📖

The World Wine Competitions

世界葡萄酒大赛

文/Text Roger

全球知名葡萄酒大赛, 因其专业的评委, 严格的赛制, 公正的评比而备受关注。它既为酒商们提供了一个绝佳的推广平台, 又为消费者提供了权威的购酒参考。那么世界上都有哪些备受认可的葡萄酒赛事呢? 下面我们就来一一盘点。

醇鉴葡萄酒国际大奖赛

Decanter World Wine Awards (DWWA)



醇鉴葡萄酒国际大奖赛 Decanter World Wine Awards (DWWA): 该赛事始于2004年, 一直是欧洲杰出的葡萄酒赛事, 目前已成为全球参赛酒款的比赛之一。除了设置推荐奖和金银铜奖, 赛事还会从每个分组类别的金奖中评出白金奖, 最后所有白金奖进行再一次的分组盲品, 竞选出大赛最佳奖。在赛制进行修改之前, 赛事以地区大奖和国际大奖作为最高的两级奖项。同时, DWWA还专门设立了“醇鉴亚洲葡萄酒大奖赛”(Decanter Asia Wine Awards)。

布鲁塞尔国际葡萄酒大赛

Concours Mondial de Bruxelles

布鲁塞尔国际葡萄酒大赛(Concours Mondial de Bruxelles): 成立于1994年, 是世界权威四大国际葡萄酒大赛之一, 在业内有着广泛的影响力。每年, 赛事都吸引来自世界40多个国家的六千余款高端葡萄酒, 由300多名葡萄酒权威专家组成评委团, 通过盲品选出大金奖、金奖、银奖三个奖项。在2005之前, 赛事举办地一直在比利时首都布鲁塞尔, 从2006年开始, 赛事走出国门, 开始在不同国家和城市举办, 这是目前唯一一个在不同的国家和城市巡回举办的葡萄酒大赛。



国际葡萄酒与烈酒大赛

International Wine & Spirit Competition (IWSC)



国际葡萄酒与烈酒大赛 International Wine & Spirit Competition (IWSC): 创立于1969年, 是全球历史悠久且具声望的葡萄酒和烈酒竞赛之一, 被视为业界的权威殊荣。大赛的创始初衷是建立一个不仅仅基于感官评价, 而且需要经过严谨的化学分析的酒类比赛。每年结果都需历经7个月的专家品评过程, 这一化学分析的过程也正是IWSC在众多同类赛事中脱颖而出的最大特色。

国际葡萄酒挑战赛

International Wine Challenge (IWC)



国际葡萄酒挑战赛 International Wine Challenge (IWC): 由英国著名酒评家Robert Joseph发起, 自1984年开始举办, 是目前世界上规模和参选酒品数量最多的葡萄酒竞赛之一, 300多名评委们通过为期两周的盲品, 经过3轮的评定, 评选出金银铜奖及大赛最高大奖, 除此之外, 赛事还设有推荐奖和最具性价比酒款奖。

布莱堡国际葡萄酒挑战大赛

Challenge International du Vin Blaye-bourg (CIDVB)



布莱堡国际葡萄酒挑战大赛 Challenge International du Vin Blaye-bourg (CIDVB): 始创于1976年, 是一项具有国际影响力的葡萄酒质量评比大赛, 同时还是法国最大的国际性葡萄酒赛事。每届比赛有来自38个国家的超过5000款美酒参与评鉴, 800多名品酒师通过严格严谨的盲品选出金银铜奖, 但只有25%到30%的参评酒款能获奖。

国际葡萄酒烈酒品评赛

Vinalies Internationales (VI)

国际葡萄酒烈酒品评赛 Vinalies Internationales (VI): 葡萄酒界最负盛名的比赛之一, 由世界葡萄酒大赛联合会(VINOFED)、世界葡萄与葡萄酒组织(OIV)和国际酿酒师联盟(UIOE)联合举办的大赛。每年有超过3500款来自全球各地的美酒齐聚巴黎, 在100多名专业葡萄酒评委的严苛品评中, 评选出最后的金银铜奖。



巴黎农业大赛

Concours General Agricole Paris (CGAP)



巴黎农业大赛 Concours General Agricole Paris (CGAP): 由法国农业、食品、渔业和农村事务部赞助和组织的法国农业展览会, 于1860年首次举办, 之后每年举办一次, 直到现在。博览会分为三个独立的赛事, 包括牲畜、农产品和葡萄酒, 其中葡萄酒比赛已经发展到相当大的规模, 每年有超过15000款葡萄酒样品提交给评委会, 大部分酒款来自波尔多、勃艮第、香槟和朗格多鲁西永地区, 还有一些则来自名气较小的地区, 所有参评葡萄酒交由近3000名专家进行评估, 颁发3500枚奖牌。

马孔国际葡萄酒大赛

Concours des Grands Vins de France de Macon (CGVFM)



马孔国际葡萄酒大赛Concours des Grands Vins de France de Macon(CGVFM): 作为法国历史最悠久的葡萄酒比赛之一, 赛事在1925年作为该地区农业与文化博览会的一部分首次亮相, 随后发展壮大, 并于2006年从博览会脱离出来, 成为独立的葡萄酒比赛。每年春天, 来自世界各地的葡萄酒专业人士齐聚马孔, 参与各奖项的角逐。

波尔多-阿基坦葡萄酒大赛

Concours de Bordeaux - Vin d'Aquitaine (CDB)



波尔多-阿基坦葡萄酒大赛Concours de Bordeaux - vin d'Aquitaine (CDB) : 创办于1957年, 由法国农业部和纪隆德省农业厅联合主办, 只有来自法国阿基坦大区内的葡萄庄园和葡萄酒厂商才可以参赛, 比赛旨在帮助法国葡萄酒消费者, 而不是作为隆重的媒体活动。虽然是一个地区性的葡萄酒赛事, 但是在全球都享有很高的知名度。

旧金山年度葡萄酒大赛

San Francisco Chronicle Wine Competition (SFCWC)

旧金山年度葡萄酒大赛San Francisco Chronicle Wine Competition (SFCWC) : 赛事始于1980年, 是美国最大、最具影响力的葡萄酒大赛, 由“旧金山纪事报”组织和赞助。每年有多达5000款葡萄酒参与竞赛, 汇集了来自美国23个州的葡萄酒, 所有参赛酒款会根据葡萄品种、风格和价格进行分类, 虽然几乎所有的奖牌都是由加州的酿酒厂所获得, 但近几年来自新墨西哥州和密歇根州的葡萄酒也获得各组别的奖项。



悉尼国际葡萄酒大赛

Sydney International Wine Competition (SIWC)



悉尼国际葡萄酒大赛Sydney International Wine Competition (SIWC) : 南半球最大和最著名的葡萄酒赛事之一, 自1999年成立以来, 发展迅速。该赛事能在众多葡萄酒赛事中脱颖而出, 一个很重要的原因是, 它非常注重葡萄酒和食物的搭配, 所以所有参赛葡萄酒的品评都要和食物一起进行, 只有和食物能完美搭配的葡萄酒才能被授予赛事独特的蓝金奖。大多数参赛酒款来自澳大利亚和新西兰, 还有少部分来自法国、意大利、西班牙等国家。

新西兰航空葡萄酒大赛

Air New Zealand Wine Awards (ANZWA)



新西兰航空葡萄酒大赛Air New Zealand Wine Awards (ANZWA) : 新西兰首屈一指的葡萄酒大赛, 它成立于20世纪70年代末, 正值新西兰开始成为一个受尊重的葡萄酒产国, 赛事已经运作了30多年, 也是新西兰航空公司冠名赞助的第31年。现在每年都会有超过1700款葡萄酒参与品评, 由来自国际和本土的专业评委进行评判, 以确定每个类别的获奖者。



购买链接



Centuries of Purity and Nature: Claude Chonion 历经数百年的纯净与自然 ——法国歌得利安

文/Text Terry

每年11月初，一批批尤带果香的薄若莱新酒就会从小村庄出发，开启它们的奇妙旅程，一路跋涉，从法国被运送到世界上的各个角落。等到每年11月的第三个星期四，薄若莱新酒全球统一发售，整个世界都进入了“微醺模式”。

来自法国勃艮第的知名酒庄——歌得利安酒庄（Claude Chonion）

便将这份美好带来了中国。酒庄代表Thibault Garin先生携美丽动人的勃艮第小姐Naomi Bailly带领中国葡萄酒爱好者们，体验歌得利安薄若莱新酒独特的清新与自然，共享葡萄丰收的喜悦。

但仅仅以薄若莱新酒，又岂能道尽歌得利安的迷人底蕴呢？



歌得利安酒庄代表Thibault Garin先生与勃艮第小姐Naomi Bailly

如果要寻找勃艮第产区历史最悠久的酒庄，那就不得不提歌得利安酒庄了——早在1368年的羊皮纸上，就有了关于歌得利安酒庄的最早记录。而到了1796年，歌得利安酒庄便已经在武若（Vougeot）、香波（Chambolle）、伯纳丘（Beaune）和默尔索（Meursault）等著名产区都有了自己的葡萄园。

1908年，歌得利安在国际葡萄酒品尝比赛的杰出表现让它“一炮而红”。当年，来自歌得利安的“1900年美素一级园白葡萄酒”（Meursault Premier Cru 1900）荣获“世界最佳葡萄酒”的称号。消息一传出，引发了世界葡萄酒界的抢购热潮。无数的葡萄酒爱好者蜂拥而至，仅在几周之内，就将酒庄里可以上市的葡萄酒一扫而光。自那之后，当时的酒庄管理人阿力士·尚安（Alexis Chonion）就决定选用当时获奖证书上的图案作为酒标，而这个酒标也一直延用到今天。

时至今日，歌得利安在勃艮第的地位举足轻重，更是勃艮第十大酒庄之一，它的园地和产品遍布几乎所有勃艮第的最著名法定产区。有拿破仑最钟爱的勃艮第产区——哲维瑞香贝丹（Gevrey Chambertin）；有勃艮第最“炙手可热”的白葡萄酒产区夏布利（Chablis），以独特的矿物口感脱颖而出；有知名产区风车磨坊（Moulin A Vent），其出产的酒款中带有香气气息，令人迷醉不已……此外，还有多个勃艮第的一级园和特级园，所出产的酒款均是不可多得的珍藏。

无论走过多少春秋，歌得利安始终秉承最初的酿酒理念——追求葡萄酒的自然和纯净。Thibault Garin先生在谈及歌得利安的酿酒理



念时说道：“我们一直沿用古时候僧侣们流传下来的酿酒方式，注重酿酒技艺的传承。追求纯净而自然，无过多人为干预，最大程度地表现自然风土的魅力，这就是歌得利安葡萄酒的真谛所在。”

有一个葡萄酒爱好者还这样写道：“唯有歌得利安的葡萄酒，才能让我感受到真正的乐趣。”

同时，歌得利安还是一个极富社会责任感的酒庄——每售出一瓶歌得利安葡萄酒，都会购买三支铅笔给有需要的孩子们学习，支持教育事业发展。

歌得利安酒庄对葡萄酒的专注，拒绝时间对它的无情磨砺，并以其对风土的了解与对酿酒的热情，将优质的葡萄酒带给世界葡萄酒爱好者，呈现独特的自然纯净魅力。[🔗](#)





Taste that Color: MontGras 喝! 彩! ——感受智利嘉斯山的艺术风情

文/Text Koni
编辑/Editor Terry

“只有浅薄的人才不以貌取人。”(It is only shallow people who do not judge by appearances.) 这句略显张狂的话来自于19世纪最伟大的作家和艺术家，也是唯美主义的代表人物——奥斯卡·王尔德(Oscar Wilde)。

如今正是“设计当道”的时代。衣袋鞋饰这些自不必多说，有不少人，更是连封面不好看的书都不会买。亲身示范“以貌取书”(Judge a book by the cover)。

可是为什么呢?

美是一种态度，也是一种精神。就像在欣赏一瓶佳酿之前，先抛开产区或是价格，最先吸引你的，必定是最夺目的那一瓶。许多人不是正因为酒标好看，才在琳琅满目的酒架上拿起一瓶细细端

详吗?有了美丽的酒标，酒，似乎也更好喝了。

来自智利的嘉斯山酒庄(MontGras)，正是一家追求“高颜值”和高品质的酒庄。小清新的装饰风格，低调酿造的好酒。从1993年创立伊始，尊重风土的卓越理念和先进的管理水平，对“葡萄酒的酿造是一门感官艺术”酿酒理念的坚持，让其一直活跃在世界精品葡萄酒的舞台。

酒庄热情阳光的酿酒精神以及对高品质葡萄酒的无尽探索与激情，让旗下酒款皆如艺术品般值得细细品味。旗下的歌颂红葡萄酒(MontGras Quatro)，正是酒庄的艺术匠心之作。酒庄每年都会与智利当地的艺术师合作，以4个鲜艳的颜色为基调，设计艺术酒标，色彩与酒香，顿时“跃于纸上”。因此，每年都是一个特别的纪念，每年都是一个特殊的印记。



自2006年以来，每年简洁而富有南美风情的艺术酒标，总是收藏家的一件心头好。Quatro，在智利当地语中的含义是——“4”。灵感来源于：每年这款葡萄酒皆由当年收成最好的4个葡萄品种酿造，每年的比例都会有不同的变化。新鲜感，不就是

维持生命力最好的“振奋剂”吗?

即使跨越半个地球，智利与中国之间用葡萄酒连接起来的情谊，却是牢不可破。中国酒友可以通过品尝智利美酒，感受南美风情。同样的，酒庄也希望借酒传情，探

索发现中国艺术家对葡萄酒的别样理解。今年，嘉斯山酒庄做了一个更大胆的尝试，首次启用中国民间艺术家!聆听民间艺术家对葡萄酒的内心声音，发现他们对葡萄酒的另一角度的解读。

此款酒标题名为：“远眺山脉”，由来自广州的艺术创作者及葡萄酒爱好者何鹏飞设计。酒标主图采用高山远眺的角度，展现出嘉斯山独有的高山葡萄田的种植新概念；4种颜色，代表歌颂红葡萄酒用4个葡萄品种酿造而成：愉悦的橙黄色代表采收时节的葡萄田；绿色代表枝繁叶茂的葡萄叶；蓝色代表环绕在山脉间的薄雾；而炽热的红色，当然代表的是葡萄成熟时。

歌颂红葡萄酒，就像一个“4”国混血儿一样奔放、甜美、魅力四射，仿佛把智利的阳光都带来了。然而酿酒师更希望她有更多底蕴，于是将最热情奔放的果香，温柔地放入橡木桶中，以赋予她更多的内涵，80%的酒液在法式橡木桶中发展长达8个月。而那剩余的20%呢?就负责“貌美如花”好了——带来充沛果香。这就是歌颂红葡萄酒的魅力之处。



设计师简介：何鹏飞先生
1989年生，自幼习画，大学时攻读平面设计系，拥有多年设计行业经验。同时也是一名资深的葡萄酒爱好者。设计风格多样化，擅长色彩运用及构图，作品常以表现创作对象的底蕴为创作理念。





The Taste of Barossa Valley: Kalleske

舌尖上的巴罗萨谷

——品味澳洲克拉斯

文/ Patti Natacha
编辑/Editor Terry

澳大利亚，一个盘踞在太平洋和印度洋中间的奇妙大陆。

野生动物遍野——将车停在在跨州公路上，袋鼠会来叩响你的车窗；在海岸边驻足，远处的海鹰“嘎嘎”拍着翅膀向你飞来；宅在家中，或许能透过纱窗看见门外巨蜥正漫步在砂砾上。

美食呢？这个野性的大陆神奇地融合了亚洲、南美、地中海、法国等世界各地的饮食精华。不管你选择在海边旅游，还是去热带

雨林探险，在澳洲都可以享受到独特的美食。

美酒呢？充沛的阳光，纯净的土地，优异的地理条件使得澳大利亚成为了葡萄种植大国和高品质产酒国。

在这里，美食美酒可谓是一个探索不尽的原始矿洞，令无数探险家们流连忘返，其乐无穷。



这一天，澳大利亚《主厨交流》（Chef Exchange）厨神真人秀的两位名厨——来自中国的曲建民与来南澳大利亚的乔克·让弗罗来到位于南澳巴罗萨谷（Barossa Valley）的克拉斯酒庄（Kalleske）。在一望无际的葡萄田前大展手艺，带我们从原生食材开始，领略澳大利亚美食的细腻绵柔，更感受葡萄本身的沁香和葡萄酒深入味蕾的美妙体验。

此番行程，两位名厨探寻了美食与地域文化背后的故事，深入研究葡萄酒以及中澳美食的融合理念。



当天曲大厨烹饪巴罗萨火腿肉炒杂蔬，配上由富隆酒业独家代理的克拉斯(巴罗萨)红葡萄酒，碰撞出中澳美食美酒的激情火花。在葡萄园里，闻着酒香品尝着鲜，确是人间一大乐事。

克拉斯酒庄位于南澳的巴罗萨谷。众所周知，南澳大利亚州，是世界上干旱的地区之一，独特的气候地理环境和丰富多彩的动植物生态，构成了特有的大自然景观，更是澳大利亚知名的葡萄酒产地，著名的“鱼米之乡”。而巴罗萨谷，作为最独特的烹饪区，早已成为南澳难以抵挡的诱惑。

曾被评为“巴罗萨最佳酒庄”、“世界最佳有机栽培酒庄”、“澳大利亚膜拜酒”，并荣获詹姆斯·哈立德《澳大利亚葡萄酒全

书》“红五星酒庄”美誉的克拉斯酒庄，在澳洲葡萄酒庄之中可谓“大有名气”。不仅因为他曾作为奔富的葡萄供应商，葡萄品质素有保障，也因为一直坚持采用生物动力学和有机理念种植葡萄，为当地葡萄酒业可持续发展做出了巨大的贡献。

庄园里种植着不同年龄的葡萄树，最老的可以追溯到1875年，现在葡萄园的平均树龄已经达到50年。庄主Troy Kalleske本身就是荣获年度杰出青年酿酒师称号的优秀酿酒师，目前与弟弟Tony Kalleske一起管理克拉斯酒庄。



《主厨交流》，由澳大利亚 57 Films公司策划拍摄，在中国中央电视台和澳大利亚阿德莱德9频道相继播出，是南澳与中国文化交流的一个纽带。

《主厨交流》分享的不仅仅是美食烹调心得，还有两种不同的文化通过彼此相近的热情，寻找和揭示最好的葡萄酒，来搭配独特的食物，迸发出前所未有的创造力。

见证真正的烹饪冒险，见证广阔原始的南澳大利亚，见证中国特色料理文化在异乡的惊人火花，节目给中国观众群体带来了巴罗萨谷最好的风土人情与极品佳酿。这些惊喜和发现，是最令人兴奋的。👍



时尚葡萄酒晚宴

衣香鬓影，觥筹交错，尽享微醺醉人时光。慈善拍卖环节，将晚宴气氛推向高潮。

葡萄酒文化之旅

在悠悠乐声之中，远渡重洋而来的酒庄代表们为诸位宾客分享各自独特的美酒文化；来自富隆美酒学院的资深讲师林瑞丰，带来实用的葡萄酒知识与紧张有趣的盲品小比拼。

Roaming with Wine in the Seaside City 海滨之城的美酒漫步 | 富隆酒窖开业美酒节全程回顾(湛江)

海风习习，阳光和煦。2017年5月，湛江富隆酒窖在湛江民大喜来登酒店开业了，盛大的开业美酒节也随之拉开帷幕！

美酒与美食的饕餮盛宴

精选来自全球优秀葡萄酒产区的上百款佳酿，更有咖啡现调品鉴、佐酒点心、火腿品鉴等美食，一场精彩绝伦的味蕾大赏让每位来宾大饱口福。





▼ 西施佳雅
SASSICAIA

二月，意大利超级托斯卡纳酒庄——西施佳雅的第三代掌门人 Priscilla Incisa Della女士亲临广州、深圳、上海、昆明、成都、温州、北京等城市，开启连续七天的超级酒庄中国之旅。此次的中国七城巡演，Priscilla女士与大家分享了西施佳雅、西施小教堂、西施猎犬等几大精品酒款，为各位饮家细述这个意大利酒界传奇。

意大利三大葡萄酒巨头之一的玛卡丽葡萄酒集团，是意大利著名的新派葡萄酒生产商，其创新的酿酒哲学，时至今日还被人津津乐道。二月，富隆携手玛卡丽集团旗下优秀子品牌——玛卡丽 & 嘉迪堡，在广东举办了多场高端晚宴，齐聚各位酒友，度过了美好的夜晚。当晚，更有玛卡丽品牌大使兼首席酿酒师 Mr. Alberto，为来宾分享美酒心得。

▲ 玛卡丽&嘉迪堡
SANTA MARGHERITA WINE GROUP



▼ 百世嘉酿
PESQUERA

拥有“西班牙的柏图斯”之名，也是西班牙杜埃罗河岸足和维嘉西雅相比的酒庄，它，就是百世嘉酿。6月2日，“丹魄之王” Alejandro Fernandez老先生的二女儿，也是百世嘉酿的新一代掌门人，首次莅临中国。Olga Fernandez女士先后在上海、广州、北京举办了百世嘉酿垂直品鉴会。此次国内巡回活动吸引了众多媒体、资深品酒师、侍酒师以及葡萄酒专业人士到来，一睹过去数十年百世嘉酿佳酿的风采！

赛乐图酒庄位于皮埃蒙特地区的阿尔巴，是一个由三代人经营、超过70年历史的家族精品酒庄，也是著名酒评家Robert Parker眼中“全球最伟大酒庄”之一。6月，富隆邀请赛乐图现任庄主在富隆艺术酒窖开办了一场“皮埃蒙特地区顶级内比奥洛大师班”。庄主先生携数款顶级内比奥洛葡萄酒倾力呈现，让来宾领略意大利顶级美酒风采。

▲ 赛乐图
CERETTO



▼ 优尼斯
ULYSSES

六月，全球第二场富隆优尼斯媒体见面会在广州举行。柏图斯 (Ch. Petrus) 的拥有者Jean Pierre Moueix家族为中国饮家带来了一款来自纳帕谷的“神话”之作——富隆优尼斯红葡萄酒。该酒款是Jean Pierre Moueix之子Christian Moueix自杜美尼斯 (Dominus) 之后的又一精品佳酿，一经推出便获得高分，同时也是纳帕谷广受饮家追捧的其中一款葡萄酒。

意大利超级托斯卡纳酒庄奥纳亚一直是国际市场上长盛不衰的名家，由著名的酿酒咨询师Michel Rolland担任酿酒顾问，拥有“托斯卡纳柏图斯”美誉。9月20日，意大利超级托斯卡纳酒庄奥纳亚晚宴在广州举行。晚宴当晚，8款精品佳酿让大家亲身领略到托斯卡纳的风土魅力和酒庄高超的酿酒技术。奥纳亚酒庄每年都会邀请艺术家为其绘制艺术酒标，艺术与美酒融合，让到场来宾对每一款奥纳亚美酒都印象深刻。

▲ 奥纳亚
ORNELLAIA



▼ 开普兰 & 马佳连妮
CAPELANDS & MARCARINI

4月28日，富隆酒业携手三喜法国创意餐厅，与南非开普兰酒庄庄主意大利马佳连妮庄主一道，开启了一场别开生面的美酒美食之旅——首场“富隆美酒烹饪班”。两位庄主在现场与嘉宾一同烹调意式简餐，展现酒餐搭配的更多可能性。在场的学员都能亲身感受到开普兰与马佳连妮的美酒，在搭配美食后展现出的独特神韵。

位于德国法尔兹北部的维特思酒庄，拥有着悠久的家族酿酒历史，更是被公认为是德国冰甜葡萄酒的领先品牌。七月，维特思酒庄庄主Dirk Maurer先生带着8款佳酿来到中国，在绵阳、昆明、西安、乌鲁木齐以及北京举行维特思巡回品鉴宴会，同时也将-8℃的冰醇诱惑带到了这仲夏之夜。在美酒学院凌老师的带领下，大家从晚摘葡萄酒开始品尝，一直到高端的冰葡萄酒以及精选干颗粒贵腐葡萄酒。多款美酒，为炎炎夏日带来阵阵清凉。

▲ 维特思
WELTACHS





▼ 嘉斯山
VIÑA MONTGRAS

作为智利知名酒庄之一，嘉斯山酒庄一直活跃于世界精品葡萄酒的舞台。在嘉斯山酒庄成立25周年到来之际，富隆有幸邀请葡萄酒界泰斗Mr. Tim Atkin亲临上海举办精品智利葡萄酒晚宴。葡萄酒大师Mr. Tim Atkin MW，拥有三十多年葡萄酒从业经验，撰写多个葡萄酒杂志专栏，包括业内知名杂志《The World of Fine Wine》，《Decanter》撰写文章等。这次Mr. Tim Atkin MW带来嘉斯山高分限量佳酿，讲述智利特色风土，在浦东香格里拉翡翠36餐厅与众位宾客享受饕餮盛宴。

宝贺斯酒庄位于世界知名产区——美国加州的纳帕谷，由拥有“全球十大酿酒师”头衔的Paul Hobbs先生创立，酿造出多个高分酒款，获得众多酒评家和消费者的高度评价。10月30日，富隆有幸邀请到“年度葡萄酒风云人物”Paul Hobbs先生亲临，演绎高品质美酒新典范，搭配米其林星级美食，实在是一场不可错过的美酒饕餮盛宴。

▲ 宝贺斯
PAUL HOBBS



▼ 威拿
WIRRA WIRRA

威拿酒庄位于南澳麦克拉伦谷，受益于当地独特的风土和优秀的酿酒理念而享誉世界。澳大利亚著名酒评家James Halliday更是将其视为澳大利亚葡萄酒的典范之作。9月末，威拿酒庄代表Sam Temme先生主持品鉴晚宴，带大家在沪上新贵云空煮海临江赏景，感受澳大利亚典范佳酿和精致火锅搭配的奇妙体验。

来自澳大利亚南澳州的双掌酒庄，创立仅四年，就被著名酒评家Robert Parker誉为“南半球最杰出酒商”，也是唯一连续多年成为《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”座上客的酒庄。九月，双掌酒庄庄主Michael Twelftree到访中山、上海、南宁，带大家领略澳大利亚新兴葡萄酒典范。

▲ 双掌
TWO HANDS



▼ 华莱仕
WARRE'S

作为世界上历史最悠久的英国血统波特酒庄，华莱仕是波特酒世界两大巨头之一——Symington Family的旗下品牌。2016年英女王招待习主席的国宴上，更是亲选华莱仕的年份波特酒作为酒单压轴，可见其过人魅力。8月中旬，华莱仕酒庄代表在上海带来亚洲第一家波特酒快闪店，为一众酒友带来多款经典波特酒。同时还有各领域知名人士跨界合作，用新颖的波特主题工作坊，呈现波特酒的别样魅力。

西班牙喜悦酒庄秉承家族超过120年的酿酒传统，完美演绎西班牙美酒的传神风骨。旗下两大品牌——“喜悦”是西班牙家喻户晓的品牌；“皇家田园”则是西班牙皇室婚宴的指定用酒，尽显皇室风范。7月，喜悦酒庄派酒庄代表来到宁波，为酒友们献上一个个佳肴美酒相融合的曼妙夜晚。

▲ 喜悦
C.V.N.E



▼ 猎豹&乐梦迪
LEOPARD'S LEAP & LA MOTTE

南非巨擘Rupert家族旗下的乐梦迪酒庄创立于1695年，是南非历史最为悠久的酒庄之一，酒质以优雅、经典著称，被誉为“和谐的贵族艺术品”。同一家族品牌的猎豹庄则是一个充满活力，年轻有个性的存在，是南非新派葡萄酒的代表作。10月10日，在贵阳富隆延东新店开业之际，猎豹庄与乐梦迪为酒友带来美食酒会，令开业之喜更添欢乐气氛。

来自澳大利亚库纳瓦拉的宝云庄是宝云夫妇创建于1972年的一个家庭式酒庄，是近年澳洲葡萄酒爱好者追求的明星酒庄。旗下经典酒款宝云庄赤霞珠红葡萄酒每年均能入选澳洲50大名酒之列。十一月，宝云酒庄主Emma Bowen女士莅临儋州、湛江、阳江、金阳、北京五城，为嘉宾们献上库纳瓦拉的至真美酒风情。

▲ 宝云庄
BOWEN ESTATE





富隆 X 广粤会:品酒交心, 享食悦己
Aussino X The Canton Club: VDP Wine Dinner

德国顶级葡萄酒庄联盟 (The Verband Deutscher Qualitäts-und Prädikatsweingüter, 以下简称VDP) 创建于1910年, 距今已有100多年历史, 是世界上最古老的葡萄酒酒庄联盟, 代表着德国最顶尖的酒庄, 酿制品质卓越的葡萄酒。

6月29日, 富隆酒业与广粤会以德国顶级葡萄酒庄联盟VDP为品鉴主题, 为广粤会尊贵的来宾带来了一场令人难忘的品鉴晚宴, 感受美酒与激情夏日相碰撞的畅爽凛冽。

活动当日, 品鉴多个来自德国VDP联盟酒庄的酒款, 酒庄包括邓肯博士 (Weingut Dr. Deinhard)、佳士纳 (August Kessler)、芭莎曼博士 (Dr. Von Bassermann-Jordan)、蕴宁酒庄 (Von Winning), 为来宾呈现了一场无与伦比的德国高端美酒盛宴。



富隆 X 天使花艺: 缤纷爱意, 寄寓花中
Aussino X Angel Floral: Mother's Day Flower Arrangements Salon

5月13日, “缤纷的爱”——母亲节艺术插花沙龙在广州富隆艺术酒窖温情开展, 今年的富隆母亲节活动以艺术插花沙龙和主题艺术展为大家带来难忘的欢乐时光。

此次花艺沙龙以“缤纷的爱”为创造主题, 为母亲节献上热烈而真挚、纯真而甜蜜的浓浓爱意。在场来宾以乒乓菊、康乃馨、玫瑰等鲜花作为创作素材, 创作出一个个漂亮别致的艺术花篮, 传递出圆满家庭的幸福感, 以及对母亲的深深祝福和爱意。

沙龙期间, 酒窖还特意准备了女士们十分喜爱的匈牙利拜迪含气葡萄酒和甜美的蜜丝佳桃粉葡萄酒。



富隆 X 采堂艺术网: 艺术酒窖全新展览系列
Aussino X Azur Gallery: Art Exhibition at Wine Cellar

2017年, 富隆艺术酒窖携手采堂艺术网推出多个艺术展览——《秘境》《春色满园》《宁静的力量》《唯真的表现》《一只蓝色鸟》。在艺术展览的开幕酒会上, 富隆酒业总裁沈宇辉先生为展览开幕致辞, 采堂艺术网的负责人为来宾细心讲解展览作品的内涵。酒窖精心准备的多款佳酿, 让开幕酒会倍添优雅。富隆艺术酒窖不但为艺术家提供展示才华的公益平台, 也为葡萄酒爱好者献上一场视觉和味觉共冶一炉的艺术盛宴。



富隆 X 沙哥: 茶情酒意, 难忘今宵
Aussino X Sagor: Wine & Tea

5月24日, 广州威珀斯酒店茶香、酒香弥漫——富隆酒业携手致力于“新时尚、漫生活”理念推广的沙哥, 举办了一场茶酒交融的“沙哥&富隆与您叹茶品酒”主题活动。

活动当晚, 沙哥为大家带来了清新可口的会柑茶。茶中的干果与茶叶的香气奇妙地融合, 令人一试难忘。富隆甄选了来自智利圣卡罗酒庄 (Santa Carolina) 以及阿根廷知名酒庄美贝园 (Finca el Origen) 的款美酒, 供来宾品鉴。余韵悠长的中国茗茶, 优雅馥郁的智利、阿根廷美酒, 碰撞出醉人惊喜。

富隆 X 汇美舍: 当美酒遇上红唇
Aussino X Pretty Valley: Lipstick DIY

7月29日, 富隆酒业联合精油护肤品牌汇美舍, 为爱美的女士们带来一场葡萄籽精油口红DIY活动。

当天活动精彩纷呈——除了可以把DIY的葡萄籽精油唇膏带回家之外, 还有汇美舍特邀芳疗师的精油护肤讲座, 富隆资深葡萄酒讲师林瑞丰老师带来葡萄酒美容课堂。

酒窖还为到场的宾客们准备了零酒精、无负担的匈牙利拜迪含气葡萄酒和特调鸡尾酒。大家一边品尝美酒, 一边交流葡萄酒与护肤心得, 度过轻松又愉悦的下午时光。

富隆酒业连续7年荣膺“中国优秀特许品牌”

Aussino Has Been Awarded "China's Outstanding Retail Franchiser Brand" for 7 years

2017年3月4日,由中国连锁经营协会举办的2017中国特许加盟大会于北京举行。大会上,富隆酒业连续第七年获得“中国优秀特许品牌”的殊荣,也是获评品牌中唯一的酒类企业。同时还接受了商业特许经营体系评定企业(4A级)授牌,以及入选“中国特许经营连锁100强”。

富隆是本次商业特许经营体系评定企业4A级中唯一的酒类企业。该荣誉同样是富隆连续第七年获评,并且是唯一的酒类企业。



此外,富隆的地区加盟商在此次大会上亦表现突出:中山微大及湛江名家,获得了中国优秀加盟商的荣誉,热烈祝贺!

本次大会聚焦特许行业的回顾与展望,邀请行业大咖分享经营之道和国外专家介绍海外特许市场。其中,富隆酒业总裁沈宇辉先生应邀出席了优秀特许案例分享,与来宾们交流富隆优秀品牌21年的成长之路。

富隆酒业荣获“2016年度德国葡萄酒最佳进口商”

Aussino Was Awarded the "2016 Best Importer" by Wines of Germany



2017年1月,首届德国葡萄酒协会年会暨颁奖晚宴于上海完美落幕,这也是德国葡萄酒协会首次在中国大陆举办颁奖晚宴,表彰对德国葡萄酒推广做出贡献的各界人士。

超过100位德国葡萄酒进口商和经销商、葡萄酒界专业人士、葡萄酒教育家、国内知名媒体等齐聚一堂,共襄盛举。颁奖晚宴上共颁发六大类别奖项,33位杰出人士及企业获得了奖项。

其中,富隆荣获“2016年度德国葡萄酒中国地区最佳进口商”奖项(2016 Best Importer)。德国葡萄酒协会亚洲市场经理Manuela Liebchen和德国葡萄酒公主Christina Schneider亲临晚宴现场,与现场所有嘉宾共同见证了这激动人心的一刻!

富隆美酒学院喜获WSET官方授课授权认证

Aussino Wine Academy Gained the Teaching Certification of WSET

2017年9月,富隆美酒学院正式获得英国葡萄酒及烈酒教育基金会(Wine & Spirit Education Trust,以下简称WSET)的官方授课授权认证。12月份,WSET中级课程在广州首开,受到众多葡萄酒爱好者的追捧和赞赏。



WSET成立于1969年,其品酒师培训课程是业内最受欢迎的葡萄酒培训课程之一,也是极具专业的葡萄酒认证机构。

了众多葡萄酒协会的授课授权,包括波尔多葡萄酒学院、澳大利亚葡萄酒管理局、勃艮第葡萄酒学院、纳帕谷酿酒商协会及新西兰葡萄酒课程。

而富隆美酒学院创立以来,秉持着专业与热忱,向大众传播葡萄酒文化,在多年的积累下也成为了国内首屈一指的葡萄酒培训机构,获得

富隆酒业电子会员卡服务隆重推出

Aussino Launched Electronic Membership Card

自创立伊始,富隆酒业始终专注于探求高品质高性价比葡萄酒及服务品质的提升,让每一位品客享受贴心的专业服务。2017年8月,富隆酒业正式推出富隆电子会员卡。

提供更加安全、便捷的用卡服务,让所有富隆持卡会员在全国各地富隆门店能享受同等尊贵的VIP待遇。

富隆电子会员卡是顺应时代潮流,结合互联网+技术,集在线积分,充值,付款,查询,优惠信息等功能于一体的会员卡,全面为消费者

今后,富隆酒业也将继续把秉承“专业、诚信、时尚、健康”的职业态度,落实到酒迷们的点滴美酒生活中,为一众酒友提供更优质的服务。

富隆将推出全新加盟模式:富隆酒+

Aussino Will Establish the Brand New Franchise Mode: Aussino Wine Plus



2018年,富隆酒业将正式推出创新加盟模式“富隆酒+”项目,这是定位于服务移动互联网微商社区的葡萄酒零售店,是帮助年轻创业人士自主创业、把握移动互联网时代大众创业商机的优选方案。

轻创业者能够马上开展一项成熟创新的进口葡萄酒事业。

“富隆酒+”模式的创业综合费用低,创业配套成熟创新,特别适合有意在蓬勃发展的葡萄酒事业创业的年轻创业者。借助富隆酒业22年发展积累的品牌影响力,全国各地广泛分布的庞大会员群体,来自13个国家、200多个供应商、1000多款产品独家代理权或经销权的丰富产品线,覆盖100多个城市、200多家直营和加盟零售店、8000多家不同渠道合作伙伴构成的经销零售网络,创业者能够在本地快速开启事业,获得富隆酒业成熟配套快速发展电子商务支持,获得天猫、淘宝、京东等各大电商平台线上订单线下实体店O2O联合营销支持,还有庞大的营销大数据与配套微信商城支持。加盟富隆酒+,年

富隆酒业是中国特许连锁100强。年轻创业者加盟富隆酒+,在富隆酒业的全方位支持中自主创业,有力把握移动互联网时代大众创业的商机,实现创业梦想。

目前,富隆酒业共有四种主要的连锁加盟模式:

- 富隆酒窖: 华丽高雅的葡萄酒文化生活会所
- 富隆酒屋: 精致典雅的葡萄酒专卖店
- 富隆酒+: 时尚的移动互联网微商社区葡萄酒零售店
- 富隆酒坊: 便利的商超餐厅葡萄酒专柜或店中店

