

WineLife

富隆美酒生活

NO.36

AUSSINO
www.aussino.net

花间独酌

Indulge in Wine & Flowers

食全酒美
Best Match

专访米其林星厨 鲁本·群卡多

An Interview with Ruben Trincado,
Michelin Star Chef

六艺雅韵
Verve of Six Classical Arts

粤菜精粹
The Quintessence of
Cantonese Cuisine



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



Aussino 富隆
World Wines 酒业

Shining in the bottle
She dances on your palate with the perfect temperature
完美的饮用温度
让她在舌尖华丽起舞



国内由富隆酒业独家代理

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

富隆酒肆 富隆酒窖 富隆酒屋 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

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

Carmenère 2010

Sauvignon Blanc 2012

Pinot Noir 2011

圣卡罗全线产品正式更名为: 富隆胜卡罗

富隆胜卡罗中文官方网站: www.shengkaluo.net

Vanguard 先锋

先锋的含义最早指的是战场上的先头部队，有开拓者和开荒者的意思，后来广泛应用于各个行业领域，代表了先驱和领军人的角色。对于葡萄酒行业来讲，屹立二十一载，富隆肯定是当之无愧的行业先锋。

作为行业的领头羊，总会遇到很多的困难。因为没有其他人可以借鉴学习，一切都要来源于自己的创造。我们要有坚定不移的发展方向和高瞻远瞩的目光，同时还要有勇于尝试的胆识和执行力。多年来，我们都是这样做的。在葡萄酒文化传播方面，印刷葡萄酒书籍、杂志，开展自己定制的葡萄酒课程，拍摄酒款的艺术图片，制作视频等等，得到了客户的认可与支持。

从旧传统到新科技的转变，我们更是一马当先——从2015年开始推出面向普罗大众的美酒生活APP，随之美酒学院的工作重心向新媒体倾斜，杂志的出刊从一年四期改为一年两期，投入更多的精力在微信和APP两大平台的运营。在2017年，为适应市场的需求，我们进一步把杂志改为一年一刊的形式，继续弱化但依旧保留传统杂志形式，增强运用新科技力量传播葡萄酒知识，继续创造更多行业里的新模式、新理念，不负葡萄酒文化传播先锋的美名。

在企业经营方面，我们勇于调整和创新。经过多年的摸索，富隆自营的电商营销团队日趋成熟。2016年，我们开创行业先河推出了O2O计划取得巨大的成功！该项目利用富隆自身的全国加盟连锁门店网络，结合网店的销售搭建强大IT系统，目前已在流畅运作中。接下来，一个全新的微信商城客户端系统开创了手机端葡萄酒商城的全新营销时代，该客户端结合我们上百位的加盟商微信服务号一起运作，对传统的葡萄酒营销模式有着划时代的重要意义。

上述的所有成果证明了传统的企业也能跟上潮流的趋势，为客户创造崭新的体验价值。踏入富隆创立二十一周年的新旅程，我们将无惧挑战一直创新，继续成为中国进口葡萄酒的先锋企业！



蔡颖姬/Grace Cai
2016年06月

The original meaning of "vanguard" refers to the soldiers moving at the head of an army. Since its origin, the word has been widely used in various fields, representing pioneers actively innovating within their field. In the wine industry, 21-year-old Aussino is a vanguard.

Any creative group who can take the lead in a certain field will always come across difficulties, because no one else has tread before them. They are dependent on their own creation. We should have an unwavering course for the future and a broad vision, the courage and fortitude to try, and the ability to execute. This is how we have spent our years. Regarding the popularization of wine culture, we have published books and magazines, ran courses, produced photo gallery and videos of wines and wine knowledge and more, throughout which we have received great support from our clients and customers.

We took the initiative to change old traditions to new technology when the Aussino Wine Academy (AWA) launched WineLife App in 2015, followed by placing more emphasis on new media development. The *WineLife* Magazine has changed from a quarterly to a semi-annual; meanwhile we have put in more efforts to operate our official Wechat account and App. In 2017, we will move to an annual magazine publication, in order to adapt to future market demand. Our traditional paper copy will remain, while we try to share wine knowledge through new methods and with new techniques, to explore more possibilities and new concepts as a vanguard of wine culture popularization.

In terms of business operation, we have the courage to adjust and innovate. Aussino's e-commerce marketing team has matured after years of development. In 2016, we pioneered O2O service, which has been a great success! The O2O project takes advantage of Aussino's national franchise chain network, and combines it with e-commerce to build up a powerful IT system. The project is currently running smooth. Next, a brand new Wechat online store system will lead to a new marketing era of purchasing wines on phones. This system will allow all our franchisees' Wechat accounts to work together, making a big difference to the traditional wine marketing mode.

These achievements show that a traditional company can keep up to date, creating new experience and value for their clients. By entering Aussino's 21st year, we are not afraid of challenge, and will continue to be an innovator, a vanguard company of imported wine in China!



是品味 更是艺术



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 富隆酒窖 富隆酒屋 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

Indulge in Wine & Flowers 花间独酌

李白诗云：花间一壶酒，独酌无相亲。古时自有伴花而酌之雅趣。

葡萄酒与花，两种极美之物。同样色彩艳丽，同样芳香扑鼻，浪漫而又神秘，为有爱之人带来欢乐。

花间独自酌，四季皆乐。宛如置身于花的海洋的曼妙之境，让人对美酒爱不释手。

花溶酒情花更艳，酒浸花香酒更醇。不妨持杯纵意花丛，品闻一段沁人心脾的花酒奇缘……

广告索引 AD Index

002 维特思	Weltachs
003 富隆胜卡罗	Santa Carolina
071 玛卡丽	Santa Margherita
075 富隆威拿	Wirra Wirra
079 富隆百世嘉酿	Pesquera

海外专栏 LETTER FROM OVERSEAS

012 酒事杂谈

Best Wine Judge, Memory of Taste,
US\$45 Million Wine Fraud and Saving the Olympics

封面故事 COVER STORY

018 花间独酌

Indulge in Wine & Flowers



013



020



是对手 更是朋友

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



佳酿魅影 PHANTOM OF WINE

026 六艺雅韵
Verve of Six Classical Arts

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

032 布根地
Burgundy

连载专刊 SPECIAL SERIAL

035 食全酒美 (上)
Best Match (Part I)

人物专访 INTERVIEWS

- 068 爱酒就要爱它的灵魂
专访马佳连妮庄主
Love Wine, Love Its Soul
An Interview with Manuel Marchetti, Marcarini
- 072 寻梦红石日落
专访开普兰酒庄庄主
Pursuing the RedStone Sunset
An Interview with Johann Innerhofer, Owner of Capelands Estate
- 076 枪火玫瑰——让人心跳的华丽
专访玫瑰山庄总经理
Fire Rose, A Gorgeous Heartbeat
An Interview with Hervé Berland, CEO of Château Montrose
- 080 摘星也疯狂
专访米其林星厨鲁本·群卡多
Cooking Must Be Crazy
An Interview with Ruben Trincado, Michelin Star Chef

品味生活 LIFESTYLE

082 远离城市喧嚣 兑现爱情承诺
Love Commitment Away From the City

魅力酒膳 FOOD & WINE

086 粤菜精粹
The Quintessence of Cantonese Cuisine

酒友游踪 WINE TOUR

094 情迷法兰西 浪迹美酒之城
Wandering in the Wine Cities of France



Contents

富隆美酒生活目录

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 098 广州·陈耀明
破译道光七年《香山县志》记载的洋酒
Decode Foreign Wines from Xiangshan County Annals (1827)
- 101 上海·林志鹏
冰火两重天
Fire and Ice
- 102 上海·刘慧
微醺西西里
Wine Tour in Sicily
- 105 台北·陈匡民
玫瑰的名字
The Name of The Rose
- 106 上海·汪子懿
德国酒展之我见
My Opinion about Prowein

活动回放 EVENTS

- 108 十座城市，一样精彩
富隆美酒生活节2016全国巡回
10 Cities, The Same Fantasy
Review: Aussino Wine Festival 2016
- 114 品牌活动 Brand Events
- 118 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

- 120 富隆动态
Aussino News
- 122 新张巡礼
Opening Ceremony
- 124 慈善基金
Charity Foundation

醉心出发 NEW DRINKER

- 128 与酒同行
Experience the Culture of Wine

美酒N问 Q & A

- 130 年份小知识一二事
Tips About Vintage

酒海谜图 QUIZ DE VINO

- 132 看看你是哪种葡萄酒?
Personality Test
- 133 一起来找碴
Find 5 Differences
- 134 葡萄酒达人
Are You An Expert?

富隆美酒生活 WineLife

2017年刊 No.36

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

00852-2498-2390 / 2498-2391

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
方嘉欣 Julia Fang

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
聂凯翔 Kay Nie
方嘉欣 Julia Fang
李少清 Queenie Li
夏慧妍 Hawaii Xia
华明君 Mickey Hua
毛斯琪 Cora Mao

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
何锐彬 Rubin He
何鹏飞 Coffee He
黄宇健 Can Huang
包婷 Tina Bao

封面摄影 Cover Photographer
栏目摄影 Column Photographer

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



是欢聚 更是分享

富隆
Aussino 酒業
World Wines

您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康



富隆酒業官方微博

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 富隆酒窖 富隆酒屋 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



富隆酒業公眾微信

庄布忠
Ch'ng Poh Tiong



庄布忠先生是一名出色的律师，同时拥有伦敦大学亚非学院中国艺术系硕士学位。他是英国《醇鉴》杂志和法国《葡萄酒评论》中文版的专栏作家，新加坡最大连锁超市——新加坡职工总会平价合作社（高端店）的葡萄酒顾问，中国女演员赵薇在波尔多的私人酒客顾问。他也是欧洲艺术与古董博览会TEFAF大使。他的其它文章详见www.chngpohiong.com网站。

Best Wine Judge, Memory of Taste, US\$45 Million Wine Fraud and Saving the Olympics 酒事杂谈

文/Text 庄布忠
译/Translate 聂小巷

关于这期专栏,我决定不局限于一个主题,而是谈谈我最近一直在思考的一些事情的片段。

最好的酒评家

最好的酒评家从来都不是独行侠。相反,他(她)从事团队工作,是团队的一员。

他(她)可能是一个出众的品酒师,但其初衷并不是要鹤立鸡群。相反,每个酒评家的首要责任是尽可能确保不使任何好酒漏网。

葡萄酒竞赛的要旨是识别和奖励人才、敬业精神以及进步的酿酒方式。其他一切都是次要的。

味觉记忆

味道,就像一张脸、一个地方、一幅画或一曲音乐,需要记忆来唤醒它,使它重获新生。

文化风气经岁月而世代相传。记忆可以延续,亦会消逝。



品酒需要团队工作

在现代西餐中(如今也出现在改良的中餐中),吃鸡去皮越发常见,猪牛羊肉中的脂肪也会被剔除。

我甚至曾在国航班机上吃过一次无皮的猪肘。当我向空姐指出这样的过失真是令人难以置信,万幸,至少她认同了我的观点:如果没有肉皮,那吃猪肘还有什么意义。



猪肘的精华在于肉皮

4500万美元葡萄酒诈骗案

政客明知不可实行却给出了承诺,而葡萄酒商大肆叫卖却不愿发货,骗局就是骗局。

如果你做过加州葡萄酒商“一级园”的生意,那么你“赚翻”了。

8月下旬,彭博新闻社报道,酒商约翰·福克斯被判葡萄酒诈骗罪。他操作的葡萄酒庞氏骗局,骗取买家资金共计4500万美元。

简而言之,福克斯轻易地骗过了他的买家,他们本不该上当,若不是他们太好骗,那就是他们太贪婪。

据彭博新闻报道,至少有一个名为许伟文的中国大陆(或香港)投资人就是因轻信而上当。

许伟文在不知确切收货时间的情况下本不愿预支货款,但优惠的价格还是让他动了心。他下了一笔超大订单,购买了几箱最名贵的酒:拉菲、拉图、红颜容、修道院红颜容、柏图斯、白马庄园,每瓶售价比其他酒商要低200-300美元。这些酒共有642瓶,总价420820.53美元。接下来的3年内,他只收到一支大瓶装(1.5升)。尽管如此,他又买了949瓶,使得总价达到981642美元。

看起来许伟文并不是唯一的受害者。据“葡萄酒诈骗”网站报道,“一级园”的客户还包括其他一些顶级金融家和科技巨头,如高盛集团的首席董事阿德巴约、“脸书网”的早期投资者阿瑟·帕特森。

我开始怀疑那些酒迷心窍的人到底是天真还是愚蠢。

相比之下,约翰·福克斯就精明得多了。他喜欢跑车、年轻美女和美酒,而这些都是别人替他买单的。

福克斯收获了巨额回报,而他本人没有投入任何资本(对于工商管理硕士生来说,这是一个必当效仿的惊人的成功案例)。

预计在2016年12月14日,福克斯将由旧金山联邦法院判处6年监禁。想想他骗取客户的那4500万美元,最多按6年来算,就是每年750万美元,或者是每个月625000美元。有多少人能得到这么高的工资?

约翰·福克斯远比金融家盘算的更聪明。也许他甚至将其中一笔钱存入了某处的银行帐户藏匿起来,以待出狱时用。



酒商约翰·福克斯的“一级园”



东京成功获得2020年奥运会举办权

拯救2020年奥运会

兴奋剂能让你成为更好的品酒师吗？例如，我们知道，运动员、自行车手和武术选手服用兴奋剂进行比赛会提高成绩。那么品酒呢？参赛者可以通过服用此类药物而成为品酒奥运冠军吗？

这会有助于更好地识别酿酒所用的葡萄品种吗？可以准确判断歌海娜、穗乐仙、慕合怀德、佳丽酿和神索的百分比（精确到小数点后两位）吗？能分辨出葡萄种植的山坡是向南还是向北吗？精确的酒精含量？乃至酿酒师在抽送酒液时所穿T恤的颜色和品牌？

里约奥运会虽然已于2016年8月21日结束，但奥运比赛确实需要改革。否则，每隔4年，越来越少的人会相信他们的正直性，而收视率会急剧下滑。

为什么不对服用兴奋剂的人实行终身禁赛？有些人认为这是不公平的，因为每个人都应该有第二次机会。

但是，如果这些舞弊者在被发现之前就是惯犯，并且通过作弊赢得了比赛呢？我们如何向其他与他们竞争的诚实的运动员解释。那些正直的运动员牺牲了4年甚至更多的时间为奥运会做准备。当他们应该获得金牌而不是银牌，或银牌而不是铜牌，或铜牌而不是被淘汰时，这些诚实的失败者有没有第二次机会呢？

国际奥委会并不拥有真正改革的魄力。运动，像大多数事情一样，还夹杂着政治，甚至腐败。以下是我的建议：

下一届2020年东京奥运会，我们将每项赛事分为两类。

A类只允许不服用兴奋剂的运动员参加，他们只会与其他诚实的运动员竞争。

而B类只允许服用兴奋剂的运动员互相竞争。这样，他们不会被视作作弊，因为他们都是舞弊者。他们会对阵其他舞弊者，这是公平的。

然而，即使在这种情况下，仍然不能保证运动员将不再作弊。所以，如果发现任何A类运动员服用兴奋剂，他们将被终身禁赛；而任何B类运动员被发现不服用兴奋剂，也将被终身禁赛。

这样将拯救奥运会。让我们举杯庆祝吧。干杯! 🍷



兴奋剂能使运动员提高成绩

Ch'ng Poh Tiong



A lawyer by training, Ch'ng Poh Tiong also holds a postgraduate Certificate with Distinction in Chinese Art from the School of Oriental & African Studies, University of London. He is a wine columnist of Decanter magazine and La Revue du Vin de France China. He is wine consultant to NTUC FairPrice and Finest, Singapore's largest supermarket chain, and adviser to Cellar Privilege, the Bordeaux based negociant owned by Chinese actress Zhao Wei. He is also an ambassador of The European Fine Art Fair, also known as TEFAF Maastricht. His other writing can be found at www.chngpoh Tiong.com.

Best Wine Judge, Memory of Taste, US\$45 Million Wine Fraud and Saving the Olympics

For this issue, I have decided not to devote the entire column to one topic but to offer up snippets of some of the things I have been thinking of lately.

The Best Wine Judge

The best wine judge is never a lone wolf. Instead, she or he works in a team. And operates as a member of that team.

She or he may be a better taster than the others but the motivation is never to outshine anyone. On the contrary, the primary responsibility of every wine judge is to ensure, as far as possible, that no good or great wine slips through the net.

A wine competition's primary goal is to recognise and reward talented, dedicated and enlightened winemaking. Everything else is secondary.



Spiced Pork Knuckle

The Memory of Taste

Taste, like a face, place, painting or piece of music requires memory to recall it. To revive and bring it back to life.

The memory of a culture is transmitted by time, time spent reliving the ethos of the culture from one generation to the next. Just as memory can be perpetuated, it can also be lost.

In modern Western cuisine (but, today, also in gentrified Chinese food), chicken is increasingly served without the skin. Fat is also sliced off pork, lamb and beef.

I once even had a pork knuckle dish on an Air China flight without the skin. When I pointed out this unbelievable negligence to the stewardess, to her great credit, she at least agreed with me that what's the point of eating pork knuckle without the skin.



Wine Tasting Competition



“Premier Cru” Fine Wines closed down

John Fox Laughs All the Way to Jail

Whether a politician who promises something but knowing full well it is impossible to carry out or a wine merchant who sells bottles with no real intention of delivering them, a scam is a scam.

If you have been a client of California's "Premier Cru", you're stuffed.

In late August, Bloomberg News reported that John Fox was convicted of wine fraud. He operated a wine ponzi scheme that added up to Premier Cru owing US\$45 million to clients.

To cut a long story short, Fox simply outfoxed his clients who should have known better. They were either gushingly gullible or reliably greedy.

The Bloomberg story identified a Chinese or Hong Kong financier named Lawrence Hui Wai Man who was, to say the least, embarrassingly believing.

"Hui was hesitant to pay upfront without knowing when exactly he would get his wines, but he was dazzled by the deals. He placed an order that immediately marked him as a whale. He purchased cases of the most exalted names: Lafite, Latour, Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Petrus, Cheval Blanc – all at US\$200 to US\$300 less



Fine Wines in “Premier Cru”

per bottle than anywhere else. In all, it added up to 642 bottles and US\$420,820.53. Over the next three years, despite receiving only one magnum, he bought an additional 949 bottles, bringing his total to US\$981,642."

It would seem that Hui is not the only victim. According to WineFraud.com, Premier Cru's customers included some other top financiers and tech magnates, people such as Adebayo Ogunlesi, the lead director of Goldman Sachs, and Arthur Patterson, an early investor in Facebook.

I am beginning to wonder if people who are obsessed with wine are so naively trusting or just patently stupid.

John Fox, on the other hand, was definitely more savvy. He loved fast cars, 20-something year old girls and fine wines. Paying for all of them with other people's money.

The returns Fox received – without any investment on his part – were amazing (MBA students – this is an incredible success story you should definitely follow).

Fox is expected to be sentenced by the San Francisco Federal Court on 14 December 2016 and may face up to 6 years in jail. If you take into account the US\$45 million he cheated his clients, serving the maximum 6 years means US\$7.5 million for one year or US\$625,000 a month. How many people get paid so much for their work?

John Fox is smarter than the best financier money can buy. Maybe he even has some of that money stashed away in some bank account somewhere waiting for him when he comes out of jail.



Drugs help sportsman fight well

Saving the Olympics in 2020

Can performance enhancing drugs make you a better wine taster? We know, for example, that athletes, cyclists and mixed martial arts fighters take them and run, cycle and fight better. What about wine tasting? Can participants take such drugs and become Olympic champion tasters?

Better able to identify what varietal/varietals the wine is made from? The exact percentage (down to two decimal points) of Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan and Cinsault? Which south- or north-facing slope the grapes were grown? The precise alcohol level? Down to the color and brand of the T-shirt the winemaker was wearing when the wine was being pumped over?

The Rio Olympics may have ended on 21 August 2016 but the Olympic games seriously need reform. Otherwise, every four years, fewer and fewer of us will believe in their integrity and viewership will drop and dive.

Why not just ban anyone taking performance enhancing drugs for life? Some people think this is not fair because everyone should be given a second chance.

But, what about if these same cheats, before they were discovered, had been cheating in the past? And won. What do we say to other honest athletes who had competed with them. Honorable athletes who sacrificed four or even more years preparing for the Olympics. What second chance did these honest losers have when they should have collected Gold instead of Silver, or Silver and not Bronze, or Bronze instead of being edged out?

The IOC or International Olympic Committee does not possess the gumption to truly reform. Sports, like most things, is riven with politics. Perhaps even corruption. Here are my recommendations.

The next Olympics 2020 in Tokyo, let's have two categories for every event.

Category A will only have athletes who do not take self-enhancing performance drugs. They will only compete with other honest-minded athletes.

In Category B, only athletes who take self-enhancing performance drugs will take part against each other. That way, they won't be regarded as cheating because all of them are cheats. They will cheat against other cheats. That's fair.

Even in that scenario, there will, however, be no guarantee that athletes will no longer cheat. So, if any athlete in Category A is found taking self-enhancing performance drugs, they will be banned for life. And any athlete in Category B who is found not to be taking self-enhancing performance drugs will also be banned for life.

The Olympics will then be saved. Let's drink to that. Cheers! 🍷

花间独酌 Indulge in Wine & Flowers

策划/Pan Grace, Kerry, Coffee, Kay
摄影/Photo 魏晓华
特别感谢/Special Thanks 陈露华



李白诗云：花间一壶酒，
独酌无相亲。
古时自有伴花而酌之雅趣。

葡萄酒与花，两种极美之物。
同样色彩艳丽，同样芳香扑鼻，
浪漫而又神秘，为有爱之人带来欢乐。

花间独酌，
四季皆行乐。
宛如置身于花的
海洋的曼妙之境，
让人对美酒爱不释手。

花溶酒情花更艳，
酒浸花香酒更醇。
不妨持杯纵意花丛，
品闻一段沁人心脾的
花酒奇缘……

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



【娇嫩初春】

新西兰第一个获得国际重要奖项的酒庄，曾被评为“年度新西兰最佳酒庄”，
2014年习近平主席访问新西兰期间的国宴用酒亦出自胜嘉丽酒庄。
◎ 新西兰—万宝龙
◎ 100%白沙威浓

● 菲丽宝娜（黎明园）香槟
Philipponnat Le Lion



【绚烂盛夏】

菲丽宝娜在法国香槟区的核心地带已拥有五个世纪的酿酒历史，
拥有包括法国总统萨科齐的娇妻和香港影星梁朝伟在内的名人粉丝团。
100%贝露娃在香槟酿造中极为少见。
◎ 法国—香槟区
◎ 100%贝露娃

美贝园金辉珍藏红葡萄酒
Finca El Origen PH



【夏末芳华】

美贝园是由智利享有盛誉的老牌家族酒庄 Vinca Santa Carolina (富隆胜卡罗) 在阿根廷投资兴建的贵族酒庄，是不断壮大的南美葡萄酒世界里一颗明亮的新星。
◎阿根廷——门多萨
◎79%玛碧，11%嘉本纳萨威浓，7%嘉本纳萨威浓，3%小华帝

云顶至尊红葡萄酒
Ninguen



智利最具现代化规模的品牌嘉斯山，曾被哈佛商学院刊登作学习案例，「最佳智利葡萄酒生产商」。嘉斯山酒庄最顶级的葡萄酒，采用云顶酒庄的特级优质红葡萄酒酿制。
◎智利——科查瓜谷
◎35%嘉本纳萨威浓，51%穆乐仙

富隆优尼斯红葡萄酒
Ulysses



【秋意流金】

波尔多·酒庄之王，柏图斯Petrus的拥有者DM家族继杜美尼斯(Dominus)之后，在美国纳帕谷的又一力作，其酿酒师Jod Mosenko亦是杜美尼斯的酿酒师。
○美国—加州—纳帕谷
○嘉本纳沙威浓，嘉本纳弗朗，小华帝

富隆华莱仕20年珍藏利口酒
Warre's Otima 20 Year Old Tawny Port



【煦阳暖冬】

最古老的英国利口酒品牌华莱仕，为拥有300年利口酒酿造历史的施明顿家族(Symington family)所有。更是2016年习近平主席出访英国时的国宴用酒品牌。
知名度和品质都受到最高级别的认可和赞赏。
○葡萄牙—杜罗
○国产多瑞加，卡奥红，巴罗卡红，法国多瑞加，罗丽红

Verve of Six Classical Arts 六艺雅韵

图/Photo Steven
文/Text Kay

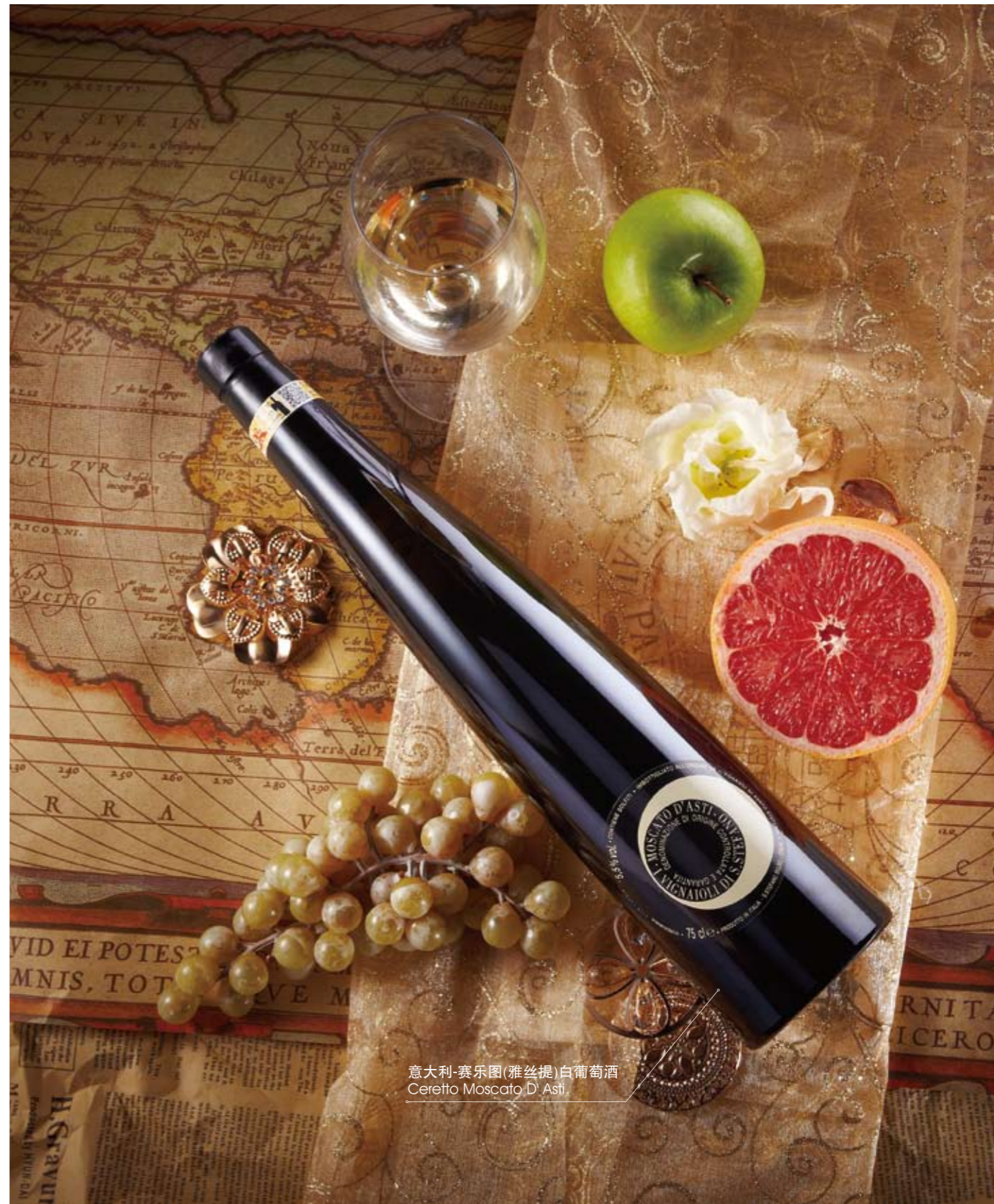
品酒，有如赏艺，同是雅事。古有六艺：诗、书、礼、乐、御、术，是人们对生活的提炼，升华和表达。常习六艺，可以养育人格，启蒙智慧；而品酒，作为陶冶性情的一种载体，亦可从中汲取心灵的养分，传承人类的文明。

【礼】

君子谦恭，对世间万物皆存敬意，知礼而至仪，修其仪态而示礼。



南非-开普兰(青霞)白葡萄酒
Capelands Whitestone



意大利-赛乐图(雅丝提)白葡萄酒
Ceretto Moscato D' Asti

【御】

四海治而天下同，衣服加于身，饮食适于口，御世以服天下，得以酒侍友。

【诗】

贵人宴饮以颂诗为雅，兴词咏叹，美盛德之形容；平民则吟唱生活，韵律修辞，真情实感跃然于声。



法国-巨石庄园珍藏红葡萄酒
L'Excellence De Gros Caillou

【术】

从行从术，心随思而动，习诸般技艺无不精湛。酿造之为业，精于方术。



澳洲-富隆威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒
Wirra Wirra R.S.W. Shiraz

【乐】

欢喜之音，融融之境，乐人入奏，如人饮酒，一是悦耳，一是怡心。



德国-巴莎曼博士晚秋威士莲白葡萄酒
Dr. von Bassermann Jordan Riesling Spätlese

【书】

文字著于帛纸，长史积于点滴，自有千钟粟、黄金屋、颜如玉。



匈牙利-皇家园(陶佳宜)至尊甜白葡萄酒
Hétszolo Tokaji Aszu 5 Puttonyos

BOURGOGNE

图文 林殿理

CÔTE d'Or

今年夏天,我驾着车来到世界上所有酒迷心中的圣地——勃艮第。在 Vosne-Romanée 村,那几块世界最昂贵的葡萄园在阳光照射下透着光芒,但小村庄和葡萄园却依旧宁静而沉默,仿佛世俗的疯狂追捧与天价都与它无关。

在 La Tâche 特级园里,我见到体态健美的女子负着缰绳,搭配着一匹壮马上坡下坡地犁地翻土。

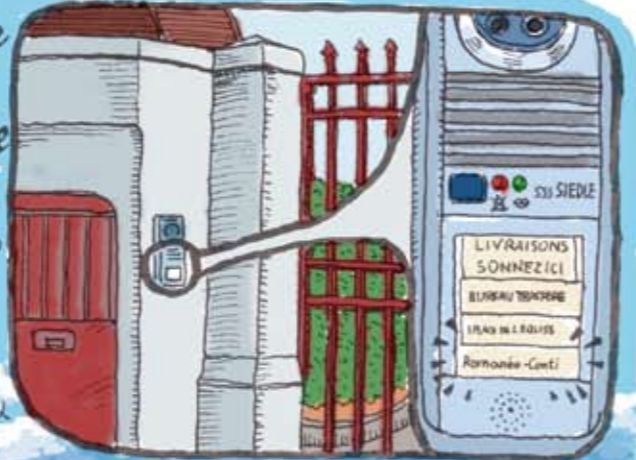
La Tâche



Romanée-Conti 特级田里那个刻着 Leroy's 的十字架就是最好的地标了,朝圣者是一波接着一波,我还巧遇坐着劳斯莱斯来的北京土豪,总算让人稍稍感觉到这块宝地不凡的贵气。

★ Domaine de la Romanée Conti

这家酿出最贵的酒庄,门口却低调得让人看不到任何招牌和名字。最后,我只能从对讲机上的小字确认我没找错地方。



Romanée Conti

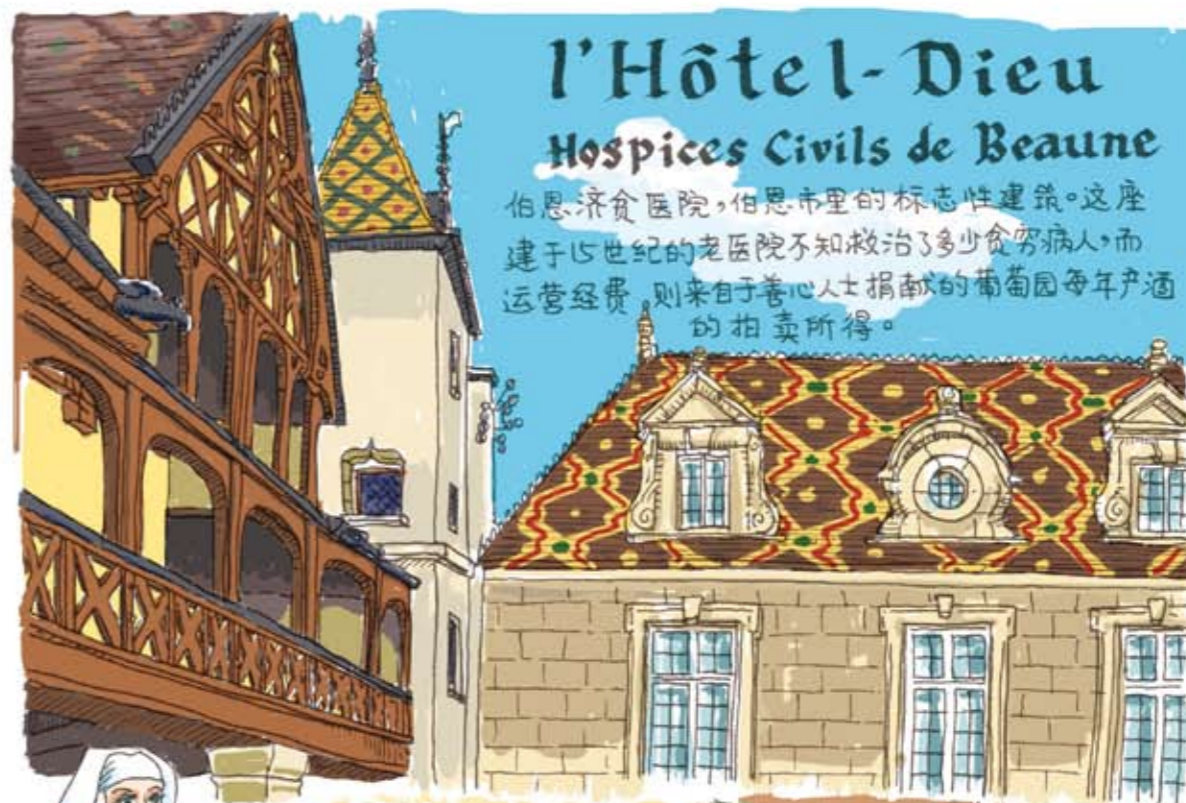
你说罗曼尼康帝一亩地卖多少?开个价,老子全要了!!



注:勃艮第,即布根地

l'Hôtel-Dieu Hospices Civils de Beaune

伯恩济贫医院,伯恩市里的标志性建筑。这座建于15世纪的老医院不知救治了多少贫穷病人,而运营经费,则来自于善心人士捐献的葡萄园每年产酒的拍卖所得。



如今,这座旧院区已成为一个博物馆,娓娓诉说着一个个动人的故事。



伯恩济贫医院的修女护士装束

Frost & hail

今年,勃艮第大面积遭受到数十年未见的严重霜害和冰雹的双重袭击,损失惨重。2016的大幅减产以及2015的连动涨价也已成定局。愿老天在下一个年度能给勃艮第赏个好脸色,不然以后还真是喝不起,也买不到这里的酒了!!



注:勃艮第,即布根地

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:
kaynie@aussino.net



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

Best Match (Part I) 食全酒美(上)

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

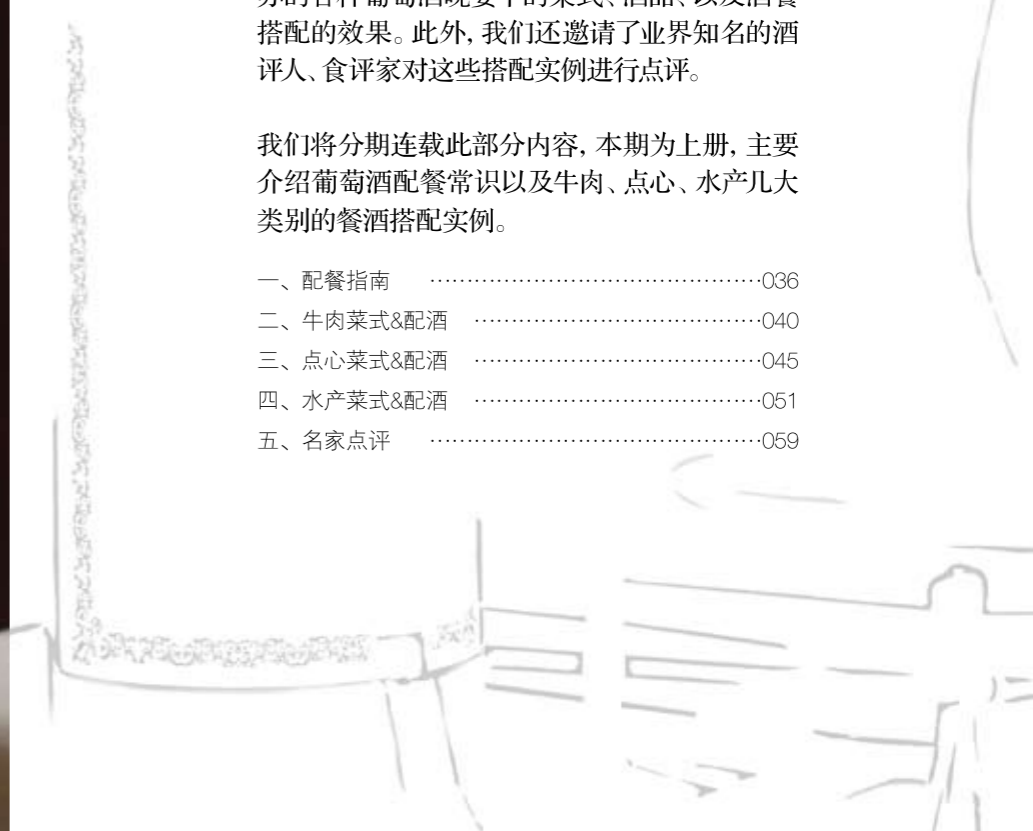
【前言】

富隆美酒学院(原葡萄酒文化中心)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。

我们将分期连载此部分内容,本期为上册,主要介绍葡萄酒配餐常识以及牛肉、点心、水产几大类别的餐酒搭配实例。

一、配餐指南	036
二、牛肉菜式&配酒	040
三、点心菜式&配酒	045
四、水产菜式&配酒	051
五、名家点评	059





Food & Wine Matching 葡萄酒配餐

“美酒佳肴、宛若婚姻”，妙不可言地诉说着葡萄酒与食物之间的关系。

葡萄酒与食物的搭配，务求两者和谐——既不要令酒的味道过重盖过食物，也不要使食物的味道太突出令酒失去了风情，无论是哪一方想占支配地位，都是不理想的搭配。而天下美食美酒如此多，要从中找到和谐的排列组合尽管困难重重，但匹配过程中那无法预知的多变性又显得妙趣横生。这就是葡萄酒配餐的魅力！



如何配餐

理想的搭配可简单地归纳为“平行式”和“抗衡式”两种，即根据餐与酒的味道相似或者相抗进行搭配。掌握了这两个要诀，餐跟酒的配对就不难掌握。当然了，掌握着最终“话语权”的是个人的味蕾，多做尝试才是硬道理。

“白肉配白酒，红肉配红酒”是每一个初涉葡萄酒之人都会接触到的金科玉律，我们先来理清这两个概念：

“白肉配白酒”受到追捧，是由于白酒中的酸可增加口感的清爽，并有助于祛除海鲜的腥味。“红肉配红酒”顺得大家的口味，是因为红酒含有的单宁与肉中的蛋白质会发生化学作用，可使肉质更加细嫩和甜美。

需要注意的是，中餐食物的烹调方式和配料会改变了食材原本的个性，因此左右了葡萄酒的搭配，例如加了入酱料烧烤的海鲜或者带辣味的白肉和穗乐仙红葡萄酒却是更合适的搭配，由此可见，搭配什么样的葡萄酒，更取决于食物烹煮之后的味道而非食材原本的味道。

配餐要诀

要领一：葡萄酒与食物搭配的首要原则在于能产生“相得益彰”的效果，也就是希望彰显两者优点，减少彼此缺点。

要领二：味道相接近的搭配。一般来说红酒味道较浓郁，涩度高，适合调味较重的红肉（如牛排、烤肉、鸭肉、羊肉）和乳制品。红酒的单宁与蛋白质结合可使单宁柔顺，使肉质更加细嫩。而调味较清淡的白肉（如猪肉、鸡肉、海鲜）适合口味清淡的白酒，因为白酒中的酸度可以去腥味，增加口感的清爽。

要领三：味道相对抗的搭配。可以利用一些味道的互相抗衡来进行菜肴的搭配。咸的菜式要用酒身较轻的红葡萄酒，辣的菜式要用芳香、带辛辣香味的红葡萄酒或甜白葡萄酒，咖喱菜式可以搭配清淡芬芳的白葡萄酒。

要领四：一般来说甜品、水果、蔬菜、沙拉（加了醋或是柠檬汁）与红葡萄酒的酸味并不协调。红葡萄酒仍以搭配荤菜较为适宜。

要领五：如果要品尝葡萄酒真实风采，在喝酒前应该保持口气的清洁与味觉器官的灵敏，避免受到酸、冷、热、辣的刺激。

根据食物味道和烹饪方式，几个小窍门可作参考：

偏酸的菜肴：配比食物酸度更高的葡萄酒

偏甜的菜肴：配比食物更甜的葡萄酒

偏咸的菜肴：配轻身餐酒，避免高单宁葡萄酒

偏辣的菜肴：配辛辣或者甜味葡萄酒

如你吃的是自助餐，面对凉菜、主食和甜点等多不胜数的美食时，要针对如此多种不同的食物点不同种类的葡萄酒搭配？这恐怕有点不切实际。此时，一款香槟便能满足你搭配所有食品的愿望！

香槟被誉为“百搭酒”。爽口的酸度、气泡带来的强有力的结构感、丰富的香气等特点为香槟搭配各色菜肴提供了先天的优势。要想逃过酒餐搭配通则的魔鬼功课，既显得有身份、有品位，也都从来不会点错，尤其在中式筵席或聚餐中能很好胜任复杂菜式搭配的，答案就是香槟了。

在餐厅如何正确地选择葡萄酒

到餐厅吃饭，你也许会因为怕自己缺少相关知识而不敢点葡萄酒，其实可以根据一些点酒原则，多加尝试。

1.先点菜，再点酒

在用餐时，葡萄酒是用来搭配菜肴的，所以先决定要吃什么，再决定配合的酒。至于酒与食物如何搭配，只有参考的原则，没有绝对的标准，因为这纯属个人喜好问题。

如果你不想花时间在点菜、点酒上，同时又要达到经济实惠的效果。建议你点该餐厅的套餐、招牌菜、每日特价之类的菜，此类菜肴通常都有相搭配的推荐酒或是店酒（House Wine），这类酒



大都为该餐厅挑选出来认为价廉物美，口感为一般大众易于接受的葡萄酒。

2.看酒单点酒或请侍酒师提供意见

较具水准的餐厅常备有葡萄酒单（The Wine List），好的酒单会清楚列明每瓶酒的酒名、特性、年份、产地、酿酒商、价格等资讯，作为点酒时的参考。

如果还是无法决定也不用慌张，请店内侍酒师或服务人员依照你的预算与喜好口味推荐适当的酒即可。



经典中国菜与葡萄酒的搭配

每个人都会有自己喜好的搭配方式，选什么样的酒来配菜，全在于每个人的口味和喜好，即使某次搭配不当也不是什么憾事，没有了这些经历，人生也无趣味可言。而以下列出的搭配，只作为可实践的参考，酒与食物的话题，永远乐而不疲。

葡萄酒类型	国内流行食物
清淡型白葡萄酒	
起泡酒 Sparkling Wine	沙律、蔬菜、瓜果、淡味海鲜、刺身、生蚝、寿司、清蒸海鲜、鱼子酱、淡味奶酪、清蒸贝类、清蒸豆腐、白灼虾等。
白沙威浓 Sauvignon Blanc	
清纯型雪当利 Unwooded Chardonnay	
白贝露 Pinot Blanc	
灰贝露 Pinot Grigio/Pinot Gris	
维奥娜 Viura	
威士莲 Riesling	
中淡型白葡萄酒、非常清淡的红葡萄酒	
雪当利 Chardonnay	口感中度浓郁的海产、鱼翅、焗鱼、炒鱼球、蒸虾球、酿豆腐、卤水鹅肝、白切鸡、油泡响螺、炒蔬菜、龙井虾仁、淡至中味奶酪等。
沙美龙 Semillon	
威士莲 Riesling	
宝祖利村红 Beaujolais	
宝祖利新酒 Beaujolais Nouveau	
贝露娃 Pinot Noir	
浓郁型白葡萄酒、淡至中味型红葡萄酒	
陈年雪当利 Chardonnay	鲍鱼、扣辽参、鲍汁菜式、烧鸡、猪扒、乳猪、奶酪焗生蚝、奶酪焗龙虾、香煎海鲜、炸虾球、烩或焖鱼类、卤水鸭鹅、鸭胸肉、意大利粉面、比萨、带汁鱼扒、铁板烧海鲜、中味奶酪等。
陈年沙美龙 Semillon	
贝露娃 Pinot Noir	
布根地红 Burgundy Red	
中浓型红葡萄酒	
偏浓的布根地红、波尔多红、意大利红、西班牙红 Medium Body Red	烧鸭、烧鹅、羊扒、烤乳鸽、椒盐虾蟹类、风干和烟熏肉类、香肠、腊味、红烧鱼、广东扣肉、东坡肉、南京酱鸭、红酒烩鸡、牛仔扒、炒腰花、肥叉烧、铁板烧鸡、中味奶酪等。
部分新世界的梅乐 Merlot	
仙粉黛 Zinfandel	
浓味型红葡萄酒	
新世界的嘉本纳沙威浓 Cabernet Sauvignon	牛扒、烤羊肉、北京卤肉、酱爆肉、黑椒牛仔腿、东北炖肉、三杯鸡、啫啫煲类菜式、鹿肉、野味、红酒炖牛肉、铁板烧或烧烤牛羊类、中至浓味奶酪等。
穗乐仙 Shiraz	
浓郁型波尔多红 Full Body Bordeaux Red	
浓郁型意大利红 Full Body Italian Red	
辛辣型葡萄酒	
澳洲的穗乐仙 Shiraz	泰式焗鱼、泰式牛肉、星洲炒蟹、咖喱类、沙爹类、回锅肉、麻婆豆腐、辣子鸡丁、四川火锅、辣椒鱼头等。
美国的仙粉黛 Zinfandel	
智利和阿根廷的嘉本纳沙威浓 Cabernet Sauvignon、玛碧 Malbec、梅乐 Merlot	
甜味葡萄酒	
冰酒 Ice Wine	香煎鹅肝、餐后甜品、水果、干果、重味奶酪、雪糕、巧克力等；这类甜酒配干辣和麻辣型的川菜、湖南菜也十分合适。
贵腐霉甜白酒 Noble Sweet	
晚秋甜酒 Spatlese	

Beef 牛肉

【食材总述】

食用牛肉的习惯最早来源于欧洲中世纪，猪肉及羊肉是平民百姓的食用肉，牛肉则是皇宫贵族们的高级肉品，尊贵的牛肉被他们搭配上了当时也是享有尊贵身份的胡椒及香辛料一起烹调，并在特殊场合中供应，以彰显主人身份的尊贵。而现代的西方健美营养学中，牛肉又一次被尊为增长肌肉饮食计划中重要的一部分，美国前加州州长阿诺德·施瓦辛格从70年代起就已开始将牛排作为主餐了。

在中国人的肉食中，牛肉仅次于猪肉，为寒冬补益佳品。《罗氏会约医镜》记载：“牛肉，安中补脾，养胃益气。”传说姜子牙好吃牛肉，所以健康长寿，有文韬武略之才，七十岁开始出山创业，活了一百多岁。在牧野之战中，八、九十岁的姜子牙因常年吃牛肉，竟然如同飞扬的雄鹰，勇猛刚烈。

牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。牛肉来自牛身体的不同部位而另有称呼，例如西冷、T骨、牛排、牛柳、肉眼等，后腿肉、侧腹肉、上腰肉和细肉片在滋味和口感上都有所不同。

物以稀为贵，牛肉自然在当今的世界肉食排行榜中名列前茅。欧洲人吃牛肉从产地到牛的部位都有专用名词，连配餐喝的酒都有规定，西餐厨师制作牛肉要问生熟，从最初的八分熟到五分再到三分，终于有一天厨师把生牛肉直接端上来，一刀切下去，血水淋漓，食毕有茹毛饮血的快感；日本和韩国料理中的生拌牛肉糜，当属异曲同工；俄罗斯的腌牛肉和藏族人的风干牛肉也属此类，这些肉都没有经过烹煮，颇具远古遗风；和那些生猛牛肉相比，约旦的炖牛肉和匈牙利的什锦炖菜就文雅得多，也入味得多，前者味重香浓，入口即化，后者因着毛泽东的词“土豆烧熟了再加牛肉”而被一代人所熟知。



Beef Teppan-Yaki 铁板烧和牛

和牛是日本食用肉牛的统称，为了保证和牛独特的味道和质感，日本对饲养和牛有严格的规定，每一头和牛都拥有出生证明书，用牛奶、牧草和富含蛋白质的饲料饲养。优质的和牛肉，油花（肌肉的

松软脂肪）比普通牛肉分布要密集，在烹饪得当下，会给食客带来入口即化的美妙口感。采用铁板烧烹饪日本和牛，厨师先把铁板以高温烧热，加入牛油或植物油，将食材烧至适当程度后添加简单的调味料如海盐、胡椒等调味，煮熟后直接分配给坐在铁板前的顾客食用。

搭配提示

使用铁板烧的烹饪方式，追求的是用最简单的方式把牛肉的肉香和细嫩口感最大化。简单的盐和黑胡椒碎带出了和牛丰满的油脂感。在挑选葡萄酒的时候，可以考虑挑选酒体中高度，单宁柔顺的红葡萄酒，避免酸度太低的红葡萄酒，否则两者搭配起来会破坏口感的平衡，酒的结构感也会被打破。

选酒建议

西班牙里奥哈红葡萄酒，美国纳帕谷嘉本纳沙威浓，澳大利亚维多利亚省穗乐仙

推荐搭配酒款

西班牙喜悦（陈酿）红葡萄酒
CUNE Crianza

和牛因为脂肪含量高，在铁板烧的过程中由于油花融化，释放出大量的油脂，因此一口咬下去，肉质鲜嫩的同时会觉得被牛油的香气充盈着口腔。配上喜悦陈酿，这种油脂香气在口腔内逗留的时间更为长久；同时酒液中的果香为味蕾带来一丝清甜，稍微洗刷了味蕾的油腻感；这个搭配是相辅相成的，铁板烧的做法，让菜式为葡萄酒带来了烧烤的烟熏气息，使酒的总体结构更为平衡，口感柔美了不止。





Beef Tenderloin on Lychee Wood 荔枝木烤牛柳

用果木烤牛柳是一种传统的烹饪方法，在国外，厨师大多喜欢采用苹果木，希望在烤制的过程中为牛柳添加果木独特的芳香。在烹制过程中，为了让牛柳收汁，厨师通常会在牛柳还没达到需要的成熟度时就从炉中端出放凉，让牛柳自身的热力进一步让牛肉熟成，在此过程中，牛柳放在一块事前烧过的荔枝木上，这块砖头大小的木材经过高温烧制后显得黝黑，从木纹中渗出丝丝油脂——正是这些树脂为牛柳带来一丝奇异诱人的香气。这么一块独特风味的牛柳已不需要过多的调料来装饰，只需在装碟时在牛柳上撒一点黑胡椒和岩盐即可。

搭配提示

荔枝木烧过后透出的烟熏味顺着牛肉的高温渗入到牛柳的肌理中——看上去和葡萄酒放进橡木桶中陈年有点类似。因此可以放心挑选一些“重口味”的葡萄酒：酒体厚重，单宁丰满，带有成熟果香的红葡萄酒。但尽量避免选取酸度过高的红葡萄酒。

选酒建议

西班牙斗罗河岸红，加州嘉本纳沙威浓，法国 Cahors 的玛碧



推荐搭配酒款

美国宝贺斯（宝库）嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Paul Hobbs Croosbar Cabernet Sauvignon

宝贺斯的嘉沙是一款口感浓郁集中的红葡萄酒，口感甜美，有香浓的可可气息，与牛柳搭配后，肉质的油腻感被酒液化去，而肉香、荔枝木独特的香气、烟熏气息在酒中蒸腾而起，在口腔里萦绕不去，当菜式气息淡出的时候能明显感受到葡萄酒柔美的口感，二者就像在口腔中上演了一出精彩的二重唱。

Beef Tomahawk. Bone-in Rib Steak 澳洲安格斯战斧肉眼扒

连骨肉眼扒因为形似战斧因而取名战斧肉眼扒。每一份扒的重量都有1.3公斤左右，经过烧制后可以清楚看到油脂慢慢地从牛肉中渗出。连骨肉眼扒最大限度地保留了肉眼牛扒的脂肪和纤维组织，要把它烤熟很烤厨师的功力——既要保持外表焦香，也要内里鲜嫩多汁但不会太生。完成烧制后的战斧肉眼扒处理方法与牛柳类似，为了更好地带出肉眼扒的鲜美，食用的时候蘸点法式芥末酱或者香草奶

油酱——用数种新鲜的香草和奶油搅拌后放进冷冻柜里冻成圆柱状，需要的时候切片，在肉眼扒刚上桌还滋滋冒着热气的时候把奶油酱放上牛扒，奶油酱受热融化，渗进牛肉里，吃起来别具风味。



推荐搭配酒款

阿根廷可布斯（百美园）加本纳沙威浓红葡萄酒
Vina Cobos Bramare Lujan De Cuyo Cabernet Sauvignon

可布斯的这款嘉沙虽然甜美，但是入口后还能感受到明显的单宁和辛辣的口感，和战斧肉眼扒搭配后，感觉到单宁把肉汁锁在了味蕾上，肉眼扒的熏烤气息尽显，肉香就如炸弹一样在口腔中爆开。香草奶油酱、黑胡椒与葡萄酒中的草药气息交相辉映，尽管到了中后段，酒香有所减弱，但是葡萄酒的“牺牲”进一步换来了肉香的升华。



搭配提示

连骨肉眼扒最大限度地保留了肉眼牛扒的脂肪和纤维组织，由于搭配了香草奶油酱或芥末酱，因此在挑选葡萄酒的时候可以挑选一些口感浓郁的红葡萄酒，特别是新世界出产的嘉本纳沙威浓和穗乐仙，该葡萄品种带有的甘草等草药气息与这款菜肴的口感非常搭配。

选酒建议

澳大利亚南澳省穗乐仙，阿根廷嘉本纳沙威浓，南法的红葡萄酒

Roast Beef Cubes with Chili Pepper 直火牛肉粒伴酿仙人椒

采用直火来烘烤精选霜降牛肉粒，其配菜仙人椒中酿上了原味的虾胶，整个过程皆由直火烘烤完成。牛肉的脂肪与瘦肉提供美好的香气和口感，直火烘烤为牛肉带来焦香口感之余也有效锁住了牛肉鲜美的肉汁；虾胶令整个菜肴口感爽滑，也为菜式带来了虾肉特有的鲜甜，为菜式口感增添了层次感。

搭配提示

牛肉脂香满溢，虾肉清甜鲜美，要找到一款与之搭配的红葡萄酒，秘诀在于避开那些酒体重，单宁感丰满的葡萄酒，应该挑选口感轻柔，单宁柔滑的葡萄酒，这样子既能融合牛肉脂肪带来的口感，也不会“谋杀”掉虾肉的鲜甜。当然，白葡萄酒也是不错的选择，但是就请尽量挑选酒体重点的白葡萄酒。

选酒建议

波尔多宝物隆红，优质加州雪当利，新西兰中奥塔哥贝露娃

专家点评

柏图斯（J.P.M）家族，波尔多右岸名家，2007年份葡萄酒入口舒适，果味浓郁，与牛肉搭配平衡感非常好，喝第二杯时感受尤为明显。

推荐搭配酒款

法国柏图斯双旗宝物隆红葡萄酒
Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol

牛肉脂肪含量较高，属于咸鲜口味，并且味道微甜。酒能解除油腻，相配比较融洽；宝物隆位于波尔多右岸，酿酒葡萄以梅乐为主，因此这款红葡萄酒果味浓郁，单宁细致，与牛肉粒搭配，可谓相得益彰。作为配菜的仙人椒与酒的搭配相得益彰，轻轻的甜味与辣椒特有的芬芳在酒的衬托下表现充分，此外仙人椒的植物类气息也烘托出了这款宝物隆佳酿的泥土气息，余味诱人。



Dim Sum 点心

【食材总述】

人类文明发展近万年。自古以来，人们寻求生存与发展之道，同时，却不忘追求生活的幸福感。我们不为生存而进食，美食已经不仅仅是简单的果腹之物，那更是一种深层次的体验与精神感受，无数人间的感人故事皆始于美食。美食，我们为你而活着。

点点心意，浓浓甜蜜。只要有人的地方，爱便无处不在。在古代，王朝更迭，战事频繁，战争导致士兵们背井离乡，漂泊四处。相传东晋有一位将军，为了犒劳士兵们日夜奋战、英勇可嘉，下令烹制美味的糕点，慰问士兵，以表“点点心意”。自此以后，“点心”的美名口口相传。以爱之名的“点点心意”传至民间，则是另一番的温馨。母亲为进京科举的儿子准备路上的果腹之物，主人为工匠递上精致小食以充饥，厨师为来访客人烹制精美糕点以示欢迎，妻子亲手给丈夫制作酥饼以解疲惫。点心，犹如一绸青丝带，把人们紧紧地联系在一起，风雨同舟、和衷共济。

这种心意，在饮食文化甚为悠久的中国，无论南北，虽各放异彩，却早已相融。包类、饺类、糕类、团类、卷类、饼类等等，五花八门，却逃不出“精致”的外观，“暖心”的口感。每每宴会上，不论珍馐美味还是饕餮大餐，热闹非凡的背后，往往最让人心心念念的，还是识于微时的那款糕点，那种贴心的美味，难以忘怀。点心，不高调出彩，却暖人心扉。



Shrimp Dumpling 虾饺

晶莹透亮的虾饺皮，隐约透出鲜虾的情影，舌尖遇上一股暖流，触碰肉汁包裹着的虾肉与竹笋，满嘴的鲜甜温馨。饺皮的透亮，虾肉的爽口，甘笋的鲜甜，汁液的温暖，盖不住的新鲜美味，令人回味无穷。

这是广东早茶的传统点心。虾饺始创于20世纪初，当时广州城南郊的五凤乡相当繁荣，小桥流水，河鲜肥美，河岸边经常有小渔船叫卖鱼虾，看上去甚为新鲜肥美。那儿的一家家庭式小茶楼的老板看准机遇，别出心裁，收购了当地的河虾，然后加上猪肉、

甘笋等馅料，制作成最初的虾饺。那时的出品，饺皮虽无现今的通透亮泽，但因新奇与鲜美，曾一度声名大噪，便逐渐成为当地最受欢迎的美点之一。

广东人在美食的鉴赏中讲求“鲜”，“鲜”是人类的五种味觉之一，是一种复杂而醇美的感觉。而虾饺中汤汁浸润的虾肉，饱含鲜味——肉汁的浓郁与虾肉的鲜甜。口腔中阵阵暖流，仿如沉浸于优美的旋律中，久久难以忘怀，令笔者想起一句诗文：“余音袅袅，不绝如缕”。

推荐搭配酒款

法国力高宝德(雪当利)白葡萄酒
Nicolas Potel- Bourgogne Chardonnay

力高宝德先生的父亲Gérard Potel是布根地葡萄酒“教父”级人物，级别虽只为布根地AOC，但此酒冠以其名，想必是高品质象征了。此酒凸显了当地美酒的风情：口感新鲜，香草和蜜糖的味道。



专家点评

雪当利酸度优雅，与虾肉相遇，提升了点心整体的鲜美口感，恰似旋律萦绕口中，久久未能散去。

搭配提示

①虾肉的鲜甜，肉汁的浓郁，加上传统粤菜的清淡风格，若咸鲜风格的虾饺遇上单宁较强的干红葡萄酒，则易让味觉变苦，不适宜搭配；

②若选用果香浓郁、酸度适中、中低酒体、少经或未经过橡木桶陈酿的干白葡萄酒则是搭配虾饺的不二之选。适当的酸度能使虾肉变得爽脆弹牙，同时，感觉清淡的甘笋在酒体的各种花香果香气息下，将会带来惊喜的变化；

③选用单宁较弱，酒体中低、较年轻的红葡萄酒也能搭配适宜。

选酒建议

布根地大区级雪当利，法国波尔多干白葡萄酒，宝祖利红葡萄酒



Steamed Chicken Feet with Fermented Soybeans 豉汁蒸凤爪

据《明宫史》描述，“凡遇大典礼，万岁爷升大座……所谓谓凤烹龙者，凤乃雄雉，龙则宰白马代耳。”“雉”即野鸡，到后来，这种宫廷文化传到民间，由于“雉”较难获得，但公鸡易得，从此以后，鸡便一跃成“凤”。

当凤爪遇见“识饮识食”的广东人，其价值便远远超乎于简单的果腹之物。先炸后蒸，佐以调料缓慢渗入，历经重重考验，凤爪松软可口，一吮脱骨。阵阵微甜的后味，流连于齿颊之间，久久无法散去。

另外，凤爪内含有丰富的胶原蛋白。胶原蛋白亦有“骨中之骨、肉中之肉、肤中之肤”之说，它对保持人体骨骼、皮肤、肌腱、血管的健康活力起到了重要作用。这道延缓衰老、保持青春靓丽的豉汁凤爪，集美味健康于一身，你能抗拒得了吗？

搭配提示

①浓郁的汁液给凤爪带来鲜咸浓香的全方位味觉之旅。适合搭配果香突出、中度酒体、但单宁较弱、不经或少经橡木桶陈酿的干红葡萄酒。

②可以搭配酸度中低的桃红葡萄酒或起泡酒。

③需要注意的是，单宁较强的葡萄酒会与浓汁的咸味互相冲撞，突出单宁的粗糙的同时，也会让汁液的咸味变苦，切忌选择。甜型葡萄酒的甜味也会与菜肴的咸鲜味冲撞，谨慎选择。

选酒建议

新西兰贝露娃，法国南隆河谷的干红，法国南部干型桃红，传统工艺发酵的起泡酒

推荐搭配酒款

新西兰胜嘉力贝露娃红葡萄酒
Saint Clair-Pinot Noir

这是一款酒质相对集中的葡萄酒，香气奔放，有成熟的黑樱桃味、黑加仑子味及诱人的杨梅味，酒体结构完整而饱满，单宁优雅，酸度平衡，后味持久，令人回味。



专家点评

丰富果香与浓醇汁液交汇交织，凤爪入口即化，鲜香怡人，养颜美容。

Steamed Pork Open Dumpling

干蒸烧卖

对于“干蒸”与“烧卖”的区别，很多食客一直搔头弄脑或曾犹豫，以为两者皆为一物，久而难以区分其所以然。其实，“干蒸”表示的是一种烹调方法，将食物直接放进蒸笼里蒸熟，既讲究精致的手工造诣，也保留了食物的原汁原味。而“烧卖”，又称烧麦，便是此项点心之灵魂。

干蒸烧卖作为广东茶市必点的人气点心之一，其制作工艺讲求细致精美。以制作烧卖皮为例，首先，以开水和面使其呈现半熟的状态，再加以冷水和面，以增加成型能力，再用一种特殊形状的擀面杖擀皮，使擀出的皮薄而不平，四边呈花边样式，包裹馅料时，一提成型，放入藤式小蒸笼，8-10分钟便可蒸熟，无须多余的功夫。烧卖的馅料包括半肥瘦猪肉、虾仁和鸡蛋为主，伴以生抽、白糖、生粉等辅料。

外观精致而不凡，入口绵软而不腻，既能进食充饥，也可小酌配食。干蒸烧卖的制作工艺，体现出在历史发展进程当中，人们对美食的执着与追求，个中故事，岂是简单的一笼点心而已？



搭配提示

从点心用料上，半肥瘦猪肉、虾仁和鸡蛋相互融合做成内馅儿，肥美与鲜爽融为一体。从烹制方法上，“干蒸”保留了食材的原汁原味，口感结实而不乏细致感。

推荐选择酒体轻盈、中等酸度、未经过橡木桶陈酿的干白葡萄酒或干红葡萄酒，既能较好地溶解肥肉的油腻感，也能提升虾肉的鲜甜感，相得益彰。

选酒建议

法国波尔多干白葡萄酒，新世界白沙威浓，南隆河新年份干红

专家点评

白沙威浓的高酸非常好地消除了猪肉的油腻，提升了甘香感，堪称“神仙眷侣”！

推荐搭配酒款

智利海韵园白沙威浓白葡萄酒 Amara - Sauvignon Blanc

此酒香气浓郁，橘子、酸橙和白花的香气突出，又伴有分明的凤梨和石墨香，再糅合了一丝稍瞬即逝的香甜味道，提升了这款白沙威浓葡萄酒气味的复杂度和独特的个性。口感干身，专属于利达谷葡萄的酸度跃然味蕾之上。余味持久并有酸酸甜甜的宜人香味。



搭配提示

广式月饼皆圆润柔滑，糖度和不饱和脂肪酸都较高。故在品尝之时，不妨搭配一些酸度充沛、酒体浑厚、甜度也相当的葡萄酒。充沛的酸度，可以消除月饼的甜腻感。但需要注意的是，轻盈酒体的葡萄酒会被月饼的厚重口感所覆盖而失去原貌，故请慎重选择。

选酒建议

德国BA级冰酒，法国苏玳贵腐甜酒

专家点评

浓情蜜意，层层深入，味觉与嗅觉的双重享受，平衡细腻。



Mooncake Filled With Lotus Paste And Double Egg Yolk

双黄白莲蓉月饼

自古以来，月饼文化在中华民族的传承，随着朝代的变更与文化交流的进一步发展，从祭拜月神的贡品，渐渐演变为寓意人们团圆美好的象征性食品。然而，在月饼温暖柔情的背后，或许很多人未曾听闻这样一个故事，当年朱元璋曾凭借月饼中暗藏的“八月十五夜起义”纸条而大胜元兵，最终取得江山。月饼亦刚亦柔，亦巾帼亦须眉。

月饼的形象深入人心，全国各地由于美食文化各异，大致分为广式、潮式、京式和苏式四大流派。而双黄白莲蓉归属广式流派，大致的特点便是：皮薄、松软、香甜、馅足。亲尝双黄白莲蓉，是视觉与味觉的至臻盛宴。金黄的饼皮包裹着绵软香甜的莲蓉馅，略显优雅，接下来，当这种流连舌尖的香浓丝滑遇上别样的香醇绵软，瞬间融合，嘴角一扬，唯独闭眼静赏，方可不负一口流连忘返。甜白莲蓉与咸蛋黄的搭配，可谓世上无双，多少年来，它又温柔地俘虏了多少食客的芳心？

推荐搭配酒款

德国冰白葡萄酒 Weltachs - Beerenauslese

犹如香料与香草般的浓烈香气，糅合玫瑰花瓣的芳香，层层揭开冰酒的面纱。入口仿如鲜甜水果和甜蜜糖果，同时伴有杏仁和香蕉气息，酸度平衡。



Tiramisu 提拉米苏

芸芸美味中，从视觉到味觉，从客观到感官，最能打动笔者的，当属甜品。甜品范围很广，大致分作甜味点心及广式糖水两大类。而在西方，作为意大利甜点代表的提拉米苏（Tiramisu），早已凭借自己的柔情万种与耐人寻味，风靡全球。

Tiramisu在意大利语中，“Tira”是“提、拉”的意思，“Mi”是“我”，“Su”是“往上”，合起来便是“带我走”。提拉米苏的香醇浓郁，交错复杂，将意大利特浓咖啡Espresso的苦、巧克力的丝滑甜蜜、手指饼干的绵密松软、糖和蛋的滋润、朗姆酒的梦幻、乳酪和奶油的醇香融合可可粉的浓香交织在一起，苦楚与甜蜜，波折与平滑，人生的种种错综复杂，岂不如此？

倘若每位知音者都能把心爱的提拉米苏带回家，真可谓相知相惜，互通心扉！



搭配提示

提拉米苏口感浓郁醇厚，正宗的糕点中甚至略带苦味（添加了意式特浓咖啡Espresso）。适合选择酒体浓郁，酸度适中，富含焦糖与咖啡风味的加强型葡萄酒与之搭配。平衡饱满，相得益彰。

专家点评

这对搭配，堪称最佳拍档。钵酒特有的咖啡风味与糕点的咖啡浓香相互辉映，酒体的焦糖气息也能缓解点心的苦味。整体效果非常美妙。

选酒建议

葡萄牙钵酒，澳洲路斯格兰地区托佩克（Topaque）

推荐搭配酒款

葡萄牙华莱仕20年珍藏（利口）葡萄酒
Ware's-Otima 20 Year Old Tawny Port NV

香气丰富且柔顺，坚果的香气伴随着咖啡和焦糖的味道。入口口感浓郁，个性优雅。酒体丰满，甜美的太妃糖味道让你爱不释手，余味悠长。



The Aquatic 水产

【食材总述】

在科学家眼里：一切的生命都起源于海洋。不过，这句话在老饕眼里却会变成：一切的美饕都起源于海洋。

人类（或者说是人的祖先）脱离海洋在陆地上已经繁衍了三亿年。到现在，“天上飞的除了飞机，地上跑的除了汽车”几乎都被列进了我们的餐单，但是，对水中物产的好好，却好像是在数亿年前离开海洋之前就烙印在我们的基因内，无论经过多少年，无论有多少新的选择，水产都从未离开过我们的餐盘。

水中丰富的物产催生出五花八门的美食。清代袁枚的《随园食单》中，仅为各式海错江瑶就撰写了四大餐单：海鲜单、江鲜单、水族有鳞单和水族无鳞单。更别提最能代表中国美食顶峰的“满汉全席”：海参汇猪筋、鲜蛭萝卜丝羹、海带猪肚丝羹、鲍鱼汇珍珠菜、淡菜虾子汤、鱼翅螃蟹羹、鱼肚煨火腿、鲨鱼皮鸡汁羹等这些只要读到名字就让人垂涎欲滴的百味珍馐。

水中的美食，都有一个非常显著的特征：鲜。

关于“鲜”有很多解释。有与久相对的鲜，与多相反的鲜；有形容光彩夺目的鲜，有形容清晰明瞭的鲜。这里的鲜是与酸、甜、苦、咸并列的一种味觉，是一种通过味蕾呈现的享受。

菜色中的鲜味在亚洲人，特别是生活在水域附近的人眼中拥有重要的分量。这里的人好像与生俱来就对鲜味非常关注，厨师在烹调各种为人称道的菜肴时也会都不约而同地强化鲜味，期待找到那种从舌尖上化开，使人欲罢不能的美味。

但是，这个口感却一直与西方美食无缘，甚至这个字眼的英文名字——Umami也是由日语的“うま味”（意为鲜）演变而来。

对于植根于西方文化的葡萄酒来说，甜、酸、咸口感的菜色都能游刃有余地与之相配。但是，在要与亚洲菜系河海珍品里的“鲜”相配的时候，葡萄酒的配餐之路却是跌跌撞撞的。

究竟葡萄酒应该怎样配水产大餐呢？我们相信“实践出真知”——只有亲身体会才可以知道鲜与酒搭配的诀窍。下面，我们将会通过七道佳肴，为看家们品出江珍海错的葡萄酒配餐之道。



Alaskan King Crab 阿拉斯加帝王蟹两食

帝王蟹因体型巨大（可重达10公斤）而得名，素有“蟹中之王”的美誉。由于全美国的帝王蟹都来源于阿拉斯加的深海，所以，帝王蟹也叫阿拉斯加帝王蟹。

阿拉斯加帝王蟹肉质鲜嫩多汁，带有浓香，口感韧度非凡。蟹腿重约一磅，可抽出手指粗细，爽口弹牙的蟹柳。这道“两食”把一只完整的蟹拆分成两部分：蟹腿只截取最长的一节，取出蟹柳，经历香煎酱焖，变成油亮的香煎蟹柳；其余蟹肉拆壳，加入蛋白做成桂花蟹肉。桂花蟹肉是闽南名菜，常作为宴席的压轴菜色，因为炒开的鸡蛋形似桂花而得名。蛋白鲜嫩的口感，与蟹肉细腻口感融为一体。名菜“赛螃蟹”以蛋白顶替蟹肉已经名满天下，更何况现在加入了货真价实的帝王蟹？

搭配提示

蟹柳香气浓郁，肉质爽口，每一口咀嚼，口中都有酱汁四溅的感觉。桂花蟹肉逊在韧性却胜在滑嫩，都同样美味。两者都带有油香和鲜甜，只是质地口感略有不同。一款能同时搭配此等“两食”的葡萄酒要拥有足够的浓郁度，此外，酸度充足，酒体不可过于轻盈，都是必要的特征。

选酒建议

优秀年份的法国雪比利特等园干白，阿尔萨斯或意大利的干型翠美纳，德国晚摘干型威士莲

专家点评

一菜两吃，两种不同口感风味的菜色会对酒款挑选带来极大的难度，极易陷入左右为难的境地。需要用一瓶酒来搭配多种菜品是非常困难的，其实这也是葡萄酒与传统中国围餐搭配的最大障碍。这里挑选的翠美纳白葡萄酒很难说跟每一种吃法都达到完美的极致，但是，能跟两种吃法都和谐共处的结果已然使人满足。

推荐搭配酒款

意大利歌塔希翠美纳白葡萄酒 Cortaccia Brenntal Gewurztraminer

这款酒来自北意大利，翠美纳的诞生之地。酒中带有芳香品种与生俱来浓郁的荔枝，花香，香料香气，土壤带来矿物气息，高海拔赋予充足的酸度，向阳的朝向带来饱满的口感与轻微的甜味。与蟹柳相配时，香料的香气被蟹柳的酱汁所激发，带来更上一层级的享受，酒中轻微的甜味也和蟹肉的鲜甜融合；与桂花蟹肉一同享用时，酒的矿物香气被提炼，清新的酸度洗去煎炒带来的油腻感。一酒配两食，可谓左右逢源。



搭配提示

这一道鲍鱼没有使用过多的调味，只利用晒干过的鲍鱼带来的奇特香气和口感即可占据味蕾。作为缺乏油脂的一道菜，单宁强劲葡萄酒早已被拉入黑名单。此外，挑选酒的时候要注意避开酸度过高或者香气过度浓郁的酒。口感平衡丰厚，香气充足又不至于强势的白葡萄酒和陈年到顶峰，香气较甜美的红葡萄酒都可作为良配。

选酒建议

陈年法国宝物隆红葡萄酒，隆河谷南部干白，德国陈年威士莲Kabenet，葡萄牙干型雪莉酒

专家点评

以红葡萄酒来搭配纯真味的海鲜是个相当冒险的做法。在这里，红葡萄酒的单宁结构是决定搭配能得到90分还是0分的关键。所以，只有充分陈年的酒才可配得上位列海珍之首的鲍鱼。

推荐搭配酒款

法国威登玛莎庄园红葡萄酒 Chateau Certan Marzelle

属于波尔多柏图斯家族旗下，由威登庄园分裂而成。采用100%梅乐所酿成的酒，浓厚，柔顺。经过多年陈年后，在甜美的黑色水果和香料香气中隐隐透出香水，矿物和尘土气息，呷一口酒液，单宁已然完全融化，觉得好像有一张小毛毯包裹在舌面上。与鲍鱼一同品尝的时候，多种香气与鲍鱼鲜香混和，绝无任何违和感，轻微到几乎消失的单宁恰好把鲍鱼的粘稠刷走，让口腔在下一口接触鲍鱼时重新感受顺滑带来的惊艳。



Traditional Abalone 传统鲍鱼

鲍鱼，古称鮑，是中国名贵食材，位列四大海味：鲍、参、翅、肚之首。

市面所见鲍鱼主要分为鲜鲍和干鲍两种，因为干制加工会使鲍鱼的香气更浓，口感更鲜美，所以两者中以干鲍为尊。鲍鱼的大小等级按“头”计算，每司马斤（约605克）有多少个干鲍即为多少“头”，“头”越少，鲍鱼的个头越大，价格也越昂贵。有些干鲍切开时会发现中心部分呈不凝结的半液体状态，这就是顶级鲍鱼的象征——“糖心”。只有经过多次晒干和长时间陈年后的干鲍才会有“糖心”出现。

这道传统鲍鱼便是使用带“糖心”的四“头”陈年干鲍为原料，经过浸发、清洗、煨制，调味四步，历时近一周才可制作而成。鲍鱼的香味浓郁，并以鲍鱼原汁进行调味，充分利用原材料的原始鲜味。入口软滑，软硬恰到好处，香糯粘牙。





Typhoon Shelter Fried Great Tiger Prawns 避风塘炒大虎虾

避风塘风味，源起于香港的渔民艇家。19世纪末，香港英政府在维多利亚港内修建多个避风塘，使船只在台风来临之时可入内躲避。渔民无法出海捕捞新鲜渔获，为谋生计，就在港口岸上以竹搭棚，烹调鲜活海鲜以飨食客。菜色色泽鲜亮，辛香扑鼻，名为避风塘，自80年代便已风靡全球。

厨师先把蹦活的半斤重一只的虎虾开边，放至滚油中走油，封住肉中汁液，然后起锅沥干。接着把花椒、姜末、蒜蓉、葱碎、椒段和秘制调料一同煸炒，并把虎虾回锅一同颠炒。盛于碟上时，焦香、辛香层层重叠，置于口中，鲜爽嫩滑，略带海水咸味的虾肉与浓郁辛香交织，使人欲罢不能，迷上避风塘的独特风味。

搭配提示

虎虾是典型的白肉，几乎全无脂肪，一般与单宁厚重的红葡萄酒绝缘。经过猛火滚油的避风塘风味烹调后，虎虾的味道变得浓重，只有香气浓郁，质感油润的酒款才能与其达到和谐的地步。

选酒建议

芳香纯净的法国干白，迟摘型德国甜白，香气浓郁的意大利干白

专家点评

中餐的一大特点就是精心的烹调会对菜品的风格有重大的影响，有时甚至会彻底改变食材的原有风味。避风塘炒大虎虾这道菜就是通过大蒜、香料、辣椒和滚油改变了虎虾原本的清淡，所以在挑选时就不得不更多地思考避风塘风味的特点。浓郁芳香的阿巴利纽干白葡萄酒值得推荐。

推荐搭配酒款

西班牙施乐华白葡萄酒
Lagar de Cervera

此款西班牙的白葡萄酒，使用阿巴利纽葡萄品种酿制，芳香性品种天生香气浓郁，带来华丽纯净的白花，白桃和柠檬香气，与避风塘风味特有的扑鼻辛香相互辉映。酒的酸度柔和自然，并不会因酸的过于尖锐而显得与鲜美咸香的虾肉格格不入，还能恰如其分地提升虾肉的甜美口感。更重要的是酒精感属于中等，不会过分渲染虾的辣味，而酒中特有油润厚实的质感增添了酒体的饱满度，与虎虾整体的浓郁口感搭配绝妙。



Home Made Wild Yellow Croaker 家烧野生黄鱼

黄鱼又名“黄花鱼”，主要栖息在东部到东南沿海难以捕获的深海区中，是我国重要的经济性海产鱼类。

一条新鲜的优质野生黄鱼，得来不易。首先，讲求天时：吃黄鱼首选春夏时节。原因一，黄鱼进入产卵期，会离开深海游进近海产卵，变得容易捕捞，原因二，此时鱼肉最为肥美可口。但是，黄鱼离海即死的特性，让新鲜的黄鱼只有在沿海地区才有可能吃到，所以地利不可或缺。而且，近年来由于捕捞过度，野生黄鱼已经相对罕有。所以说，要一尝美味，除了天时地利，还要讲运气。

黄花鱼的肉状如蒜瓣，质地细嫩，脆如玉，滑如绸。这一道家烧野生黄鱼选取两斤重的黄鱼，在特制酱汁中进行烹调。酱汁以鱼汤为底，微带奶油香气，鲜香浓郁。刚刚熟透的鱼肉弥漫阵阵鲜香，使人不忍停箸。



搭配提示

鱼肉鲜美，加上丰厚酱汁，这道菜属于味道较为浓郁的海鲜类菜色。选酒时，紧密的单宁要避免，清淡寡薄的酒也欠奉。充足的酸度，略微丰满的酒体将会是搭配的关键。如果酒中带有奶油香气，将会锦上添花。

选酒建议

法国丰厚浓郁的年份香槟，波尔多碧莎里奥南的干白，布根地一级园和特等园的干白葡萄酒，澳大利亚或者美国的优质雪当利

专家点评

鱼和酒的奶油质感在口腔内无限交织，那种源源不断的美味，用任何文字来描述都显得苍白。作为品尝者只能用“欲罢不能”四个字来形容。

推荐搭配酒款

意大利嘉迪堡至尊珍藏起泡酒
Ca'del Bosco - Cuvée Anna
Maria Clementi

这款起泡酒可谓意大利起泡酒的巅峰。前半年的全新橡木桶陈酿和七年的二次发酵陈年给酒带来多变的浓郁香气。品尝时，充沛的成熟苹果、香草、香料、奶油香气与黄鱼酱汁带来的香气浑然一体。活跃的气泡，充足的酸度把鱼肉的鲜味在口腔中勾画出来，又让肥美的副作用——油脂感被抹除。相互搭配之下，已经无法分出鱼与酒之别。这样的搭配，与其说是如鱼得水，还不如直接改为如鱼得“酒”更好了。





Spot Prawn Sashimi 牡丹虾刺身

搭配提示

由于刺身未经烹调，属于清淡的海鲜，所以酸度突出的白葡萄酒是最保险的选择。如果蘸上佐料的话，青芥末的刺鼻香气被视为葡萄酒的大敌，所以懂酒的人在吃刺身的时候都会避免芥末的使用。搭配上，只要看日本销量最高是什么酒款就可知道，搭配刺身最好的酒就是起泡酒了！

选酒建议

各式natural~brut的起泡酒（包括香槟），Muscadet区域的干白，布根地干白葡萄酒，德国和澳洲的干型威士莲

专家点评

挑选起泡酒来搭配刺身是个很难犯错的选择，这个搭配再一次印证了“白酒配白肉”这个在配餐中极富参考价值的金科玉律。

刺身，常叫“鱼生”或“生鱼片”，是最出名的传统日本料理之一。通过把各式河、海鲜简单地刀切加工直接食用，刺身能最大限度地让口腔感受到食材原汁原味的鲜嫩美味。

实际上，这种“生吃”文化是不折不扣的中华文化。早在先秦时期，鱼生已经是达官贵人的珍饈，谓之“脍”。时至唐代，刺身更被白居易和杜甫等一众名

家收于笔下，也在此时东渡瀛洲，并在两千多年后返回中国。

这里介绍的牡丹虾刺身是把鲜活的牡丹虾分开两部分：虾身和虾头。虾身口感鲜甜，软糯，鲜甜味道被天然的海水咸味所带出，是为上品。虾头中的膏为惯食鱼生之人的最爱，虽然微带腥味，但是比虾肉更胜一筹的鲜味，更浓郁丰厚的口感，可谓人间极品。

推荐搭配酒款

德国欧洲王子粉红起泡葡萄酒
Furst von Metternich Rose Sekt Trocken

这款起泡酒使用100%贝露娃，经过罐中二次发酵的方式酿造而成。贝露娃这个品种的浓郁优雅香气，没有因为长时间的酵母陈年而丢失或者掩盖，能够完美呈现于鼻端。刚好与较丰腴的虾刺身相配。一入口，酒中的红色水果香气被虾进一步地引导出来，而且让人惊喜的是虾头的腥味被这款酒完全消除，此外，清晰但不尖锐的酸度让鲜甜的口感在口中进一步地延长。



Shunde Pan-fried Xijiang River Catfish 顺德煎焗西江鲮鱼

顺德，也叫凤城，岭南的渔米之香，是粤菜的主要发源地之一。其菜色注重使用鲜活原料，以“清鲜爽嫩滑”为名，获得“食在广州、厨出凤城”的美誉。这里水网密布，河鲜资源丰富的条件，也让顺德厨师尤为善于烹调河鲜。

鲮（hān）鱼，学名斑鳊，是珠江“四大名鱼”之一，其中珠江支流的西江最为闻名。鲮鱼全身无鳞，皮滑肉爽，富含不饱和油脂，无骨刺，鲜味香味浓郁，适合于煎、焖、蒸及做汤。

这道顺德煎焗西江鲮鱼就是顺德名厨的拿手菜色。通过香煎使鲮鱼的油脂腥味转化香气，加上老姜、蒜头、香葱、辣椒、白胡椒等的调味，提升嗅觉的享受。入口咀嚼，鱼肉细滑鲜甜，加上鱼皮丰富的胶质带来的弹牙质感，让人不得不赞一句：鲮鱼，不愧为“淡水之王”！

搭配提示

鲮鱼富含油脂，香煎后在鲜嫩爽口中更有香脆的质感，加上配料（葱、蒜、韭等）的浓郁香气，是一道集油浓鲜香于一体的菜。搭配上需要香气充足、酒体不轻的酒才可以相辅相成。酸味是清除油脂必不可少的法宝，所以酒的酸度理应充足。值得注意的是苦味可能会被香蒜所带出，所以要着重选用苦味低的酒。

选酒建议

奥地利的绿维利纳（Gruener Veltlinger）干白，新西兰的白沙威浓干白，西澳大利亚的波尔多式干白

专家点评

鲮鱼本身带有较重的土腥味儿，所以需要有较多的香料去辟腥。这些辛香料香气和酒的浓郁香气奇妙地起着相互提升的作用。



推荐搭配酒款

新西兰胜嘉丽珍藏白葡萄酒
Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc

这款典型的新西兰白沙威浓干白葡萄酒，香气浓郁，番石榴、西柚香气喷薄，酸度突出的同时以成熟丰厚的果感构成平衡，加上微微的矿物口感延伸难忘的余味，与这道顺德煎焗西江鲮鱼可谓珠联璧合。

葡萄酒突出的香气和菜色在油锅中打造的浓香各有千秋，在口中相碰时，鲜味由酸味带出的定律再次得到检验，而油腻被酸扫荡喉头的结果也毫不意外，难得的是由于酒体有一定的重量，不会因鱼肉的充足甜味而让人忽视了酒液的存在，而且鱼尾边缘的焦香苦味也没有被酒的不明显单宁所暴露。



Secret Chaoshan Drunken Crab 秘制潮汕醉蟹



潮汕地区，地处广东东部沿海，毗邻福建，其餐饮深受闽菜和粤菜的影响，却又发展起自己特殊的一种风格。潮汕菜以自己独特的口感，特别是别具一格的卤味和各种腌制海鲜高举着一支鲜之旗帜。

腌制活蟹是潮汕菜中最常见的桌上美味，每个厨师都有自己的秘方。这里介绍的是多种腌蟹中的改良版本——醉蟹：精选冬天肥美的鲜活大闸蟹，洗净后泡进加入数十种香料的十年陈的女儿红中腌制，常温腌制一段时间后，保存在低温下继续腌制近一年，需要取食时才把蟹从酒中拿出，直接上碟。

经过烈酒的腌制，无论是蟹黄、蟹膏还是蟹肉都已经完全熟化，蟹黄更从原来的橙黄变成油亮粘稠的黑色。蟹肉带有无法形容的酒香，口感软糯鲜甜，浓得化不开的鲜味长留口中，绝对是无法拒绝的鲜之诱惑。

搭配提示

腌制后的醉蟹带有女儿红的烈与蟹肉的甜，香料的辛与蟹膏的香，属于重量级的水产菜色。要搭配这样的菜，单宁密集的红葡萄酒是自寻死路，而风格清淡的酒款也将带有鸡蛋碰石头的意味，只有把握好浓郁丰厚这个特质的葡萄酒才能与其匹配。

选酒建议

法国隆河谷的各式干白，汝拉黄酒，葡萄牙干型的雪莉酒，钵酒

专家点评

经过陈年的葡萄牙钵酒跟中国的黄酒（绍兴黄酒和女儿红等）本就有几分神似。用钵酒来搭配经女儿红腌制的大闸蟹是个高明的选择。

推荐搭配酒款

葡萄牙华莱仕10年珍藏（利口）葡萄酒 Warre's-Otima 10 Year Old Tawny Port NV

这是一款经历过十年橡木桶陈年的钵酒，在各种干果、红枣、果酱的浓郁甜香中带有丝丝坚果、草药和香料的香气。恰到好处的浓郁香气争相辉映，酒中的香料味与醉蟹中的多种香料相互碰撞，瞬间迸发出来。口感上，甜美顺滑，微微的矿物后味，喉头的辛辣又让这款酒变得活跃，与酒香浓郁、鲜香甜美的蟹黄、蟹肉激起一波又一波的高潮。十年珍藏的钵酒与十年陈的女儿红腌制的醉蟹，难说不是十全十美的搭配典范。



名家点评 Expert Review 牛肉 | 郝利文 Martin Hao

著名葡萄酒讲师，作家。HappyVino创始人，Decanter醇鉴上海美酒相遇之旅品牌大使，教育片《葡萄酒鉴赏家》中的主讲人Martin，著有《葡萄酒平常问》，《葡萄酒游记》等葡萄酒著作。审校编译了《世界威士忌地图》，《英国葡萄酒和烈酒教育基金会WSET三级》等书籍和资料。

WSET(英国葡萄酒和烈酒教育基金会)4级Diploma证书和认证讲师，波尔多葡萄酒学校讲师，布根地认证讲师，新西兰认证葡萄酒专家，法国香槟骑士，美国纳帕谷葡萄酒专家，认证侍酒师(Certified Sommelier)，布根地Tastevin骑士，法国干邑认证讲师，正在进行葡萄酒大师(Master of Wine)的学习。



WL: Wine Life

MH: 郝利文

WL: 请分享您对此食材的认识?

MH: 在所有的肉类里面，应该没有一种肉可以比得上牛肉来得丰富、多样，那么让人心动了吧。和其他动物一样，牛从被人驯化以后，就成为劳动和美味的象征，当然，有些地方由于牛过于神圣而避免了被当成美味。就我个人看来，上好的牛肉是不需要过多的烧制的，如汕头的打边炉，西餐的煎，都是不多加修饰的美味。

WL: 您认为这类食材应该搭配哪类型葡萄酒?

MH: 通常意义上来说，牛肉要配红葡萄酒，因为高蛋白质可以和红酒的单宁结合，使得牛肉的嚼劲和红酒的单宁相互柔和，在口中都变得更顺滑鲜美。当然，也不排除用酒体饱满，风味浓郁的白葡萄酒来配牛比较肥厚的部分，比如炖牛脸等。至于红酒方面，要看牛肉的脂肪成分和烹

饪方法而定。比如肉的纹理如雪花般的和牛，脂肪含量高，如果是铁板或者寿喜锅的话，适合配酸度高，单宁柔和的布根地或者新西兰贝露娃。如果是安格斯肉眼，Sirlon, T-Bone等用煎或者烤的牛排，蛋白质含量高，有嚼劲，就需要高单宁的嘉本纳沙威浓或者穗乐仙了，波尔多、北隆河谷、巴罗莎等产区的红葡萄酒，甚至意大利的基安帝经典等都可以尝试。当然，也

有生吃的牛肉如生日本和牛肉，牛肉塔塔等，其实也可以配重酒体的白葡萄酒比如维奥娜，甚至琼瑶浆等。

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？

MH：其实了解牛肉和了解葡萄酒差不多复杂。如果有一块上好的牛肉摆在你面前，首先你要做的是要了解它，它的部位、质地、蛋白质/脂肪含量，再决定最好的烹饪方法，然后再决定要配什么酒。这和很多食材一样，要注意的是，在食物和酒的搭配中，了解食物的本身，要比了解葡萄酒更复杂。更要避免千篇一律，是牛肉就

配波尔多红，因为要找到理想的搭配是要花一番心思的。

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？

MH：最意外的应该是前不久参加日本友人精心准备的家宴碰到的惊喜。友人特地从东京著名餐厅带回来的上等神户和牛肉和寿喜烧汁，亲自烫牛肉给我们品尝。第一次品尝到入口即化，鲜滑无比的和牛，实在是让人感动。配的酒是友人准备的清酒Emisiki Monsoon，清冽的美酒与日本和牛在口中交融，让我体会到从未有过的美妙感受。

WL：对于这种食材中，您最佳的搭配经历是什么？

MH：如果说能让大家比较容易复制的，那就是煎牛排了。首先需要买到一块品质不错的牛排，在烧热的平底锅里（如果牛排含脂肪较多，可以不用橄榄油）煎到牛排两面变色，再撒上一些胡椒沫即可享用。那么最佳美酒搭配呢，自然是一款来自澳洲巴罗莎的穗乐仙。牛排的香气和穗乐仙的浓郁味道相互融合，蛋白质和红酒的单宁相互软化，收尾胡椒的辛辣气息又和穗乐仙的回味交织在一起，让人食指大动。



名家点评 Expert Review 牛肉 | 陈铭基 Micky Chan

葡萄酒及日本清酒导师，葡萄酒业务顾问，多个国际葡萄酒比赛评审委员，以及饮食博客。穿梭香港、澳门及国内讲学培训及世界各地评审拜访之余，也积极了解各国的饮食文化，以葡萄酒作深度饮食文化配搭与探索。

WL： Wine Life

MC： Micky Chan

WL：请分享您对此食材的认识？

MC：牛肉一向都是葡萄酒的良伴，不同的牛肉菜式去配搭葡萄酒都有着微妙而美好的效果。然而牛肉食材本来就是一门博大精深的学问，不同牛只种类、原产地，养殖时用的不同饲料，甚至不同部位，肉质味道也不一样。

就以外国牛肉为例，较有名的是美国Black Angus、苏格兰的Aberdeen Angus、日本的近江、松板、飞驒、鹿儿岛等和牛、澳洲和牛及安格斯牛，还有加拿大、阿根廷等。

当中，苏格兰Aberdeen Angus可说是一众Angus系牛的始祖。这种英国传统贵族的名贵食材，是以草饲方式饲养。肉质结实，牛味十足。

而美国安格斯也是随英伦而来，育肥时以美国著名的玉米壳物喂饲，油香而肉腴。由最高级的Prime最具代表性，其次是Choice、Select、Standard等以下共八个等级。

日本和牛乃是油花最强的牛肉品种，拥有独特的化口感觉，吃牛肉如吃雪糕一般来无影去无踪。每次看和牛肉都似看美学艺术，油花分布有如云石般，亦如雪霜落于肉上。能做成这样全仗牛只悠闲的一生，都是听听音乐，喝啤酒的生活。

其他如澳洲安格斯，同样是以草饲，可是油花也不如美国的多，



但相对性价比高。澳洲的和牛可是一点都不便宜呵！而加拿大的牛只多以杂交式为主，用大麦、小麦饲养，生长较快速，但肉质较结实，油香则少。

其实还有其他本地非出口牛肉，如中国的黄牛、韩国的韩牛，甚至日本的黄毛和牛也都是极具素质的。

WL：您认为这类食材应该搭配哪类型葡萄酒？

MC：在牛肉与葡萄酒的搭配之中，红葡萄酒似是基本不过的选择，但其实以不同的烹调方法煮的牛肉在葡萄酒的配搭上也有所改变。

一般最常见的是烧烤方法。先是经以大火将肉的表面烤成焦褐色，再以慢火将肉汁锁于肉中。这样的烹调配以经橡木桶陈年而相较浓口的红葡萄酒，如意大利Brunello di Montalcino或西班牙的Ribera del Duero红酒，最重要还是留意酒中的酸度能否去除油脂的油腻。

而另一个同样常见的是镬煎的方法。相比烧烤方法，镬煎更能平衡肉块的焦香与肉质的软嫩口感。将肉块内温保持在最理想的55℃，就能控制肉汁保持最佳状态。煎香与软嫩，加上肉汁封锁，配上经典的法国波尔多红酒或是带有意大利品种混合的Super Toscana也是个典型选择。



除此之外，熏烤式的烹调方法也不错。通常是用上果木或其他木炭加热后加盖，令其冒烟后，以烟及热空气慢慢加煮。吃时除肉味以外也有所用木炭的香味，一般以苹果木或松木处理，而国内也会用岭南荔枝木。配酒的话，用上法国隆河谷的爱美迪或教皇新堡，甚至是意大利的巴罗露及巴巴拉斯高相配也佳。

要说是最浓味的煮法，相信非焖炖牛肉莫属。焖炖的做法是经大火于水中焖煮，然后水分蒸发，最后变成浓口的酱汁。所用的肉料相对较厚，而且还含有不少胶质成分，如牛膝、牛尾等。配上这样重身的菜式当然也要用同样酒体的葡萄酒作平衡，其中南澳地区，如巴罗莎谷或麦罗伦谷穗乐仙，以及美国纳帕谷的嘉本纳沙威浓也是个不可多得的选择。

当然牛肉的煮法还有很多，如中温水煮及油封，甚至是如风腿般的法式风干牛肉，又或者是日式的牛肉刺身也都是很普遍的。这些相较清淡烹调方法，也可不妨配上轻身一点如法国布根地红酒，意大利的巴比拉葡萄酒。甚至用上厚重一点的智利或阿根廷入桶的雪当利去作搭配也不错。

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？

MC: 在搭配牛肉类菜式时，最重要留意牛肉的口感以及烹调所用的配料与汁酱。牛肉属红肉，蛋白质含量高，对富有大量单宁的葡萄酒十分匹配。但不同的部位，厚切或薄切也可配上不同酒体程度的红酒。另外，在烹调中有时也会加入一些对高单宁葡萄酒不利的配料，如鱼子酱，又或是较甜口的汁酱之类，所以选择红酒时就要避重就轻，不能硬碰。例如改选单宁较低而富有果味的红葡萄酒，甚至起泡酒。牛肉并非红葡萄酒的专利，不妨多作试验，可能会有意想不到的效果。

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？

MC: 可有试过用香槟来配煎牛扒吗？重身食材遇上轻盈酒体，酒味就如浪花击在礁石一样的不见踪影，似是要将香槟埋葬吧！我本来也是这样想！但有次出席一个香槟品牌活动，席间安排一客煎牛扒作主菜，配搭香槟的感觉却甚好。餐厅用上一件油花极丰富，脂肪分布如意大利大片云石般的日本和牛，以果木急火快烤。急猛的炉火将和牛的脂肪逐步溶解，变成丰腴的油脂。入口，牛肉溶化剩下重重的油份，接下来，香槟的出现将油脂转成了清爽的鲜香，感觉变得不可思议。

WL: 对于这种食材中，您最佳的搭配经历是什么？

MC: 记得一次wine dinner上吃一顿慢煮的牛面颊肉。餐厅用上美国安格斯牛的面颊肉，以慢煮汁酱，低温烹调八小时。汁酱从牛肉的表面穿透入内，在慢煮的情况之下将肉质结构逐步瓦解。面颊肉间肥间瘦的纤维，入口能于瞬间松开，汁酱极惹味，口感腴淋而令牛味停留口中。

要对应如此浓味菜式，用上了一支经过十年陈年的意大利Amarone della Valpolicella Riserva。Amarone用上早采的风干葡萄酿造，酒中透出明显的干果与成熟的酱果香味。再者，经过橡木桶的长期熟成，提高酒体的集中力，入口圆厚而带单宁，亦不失平衡酸度。

极富蛋白质的牛肉加上浓口的汁酱本身就与高单宁的红葡萄酒有着极大的化学作用。可是最微妙的还是Amarone的高酒精度本质，在牛肉与汁酱之下能原原本本地被隐藏。加上后段拥有如黑巧克力及黑咖啡的微苦味道，仍可紧紧与菜式中的烤烘感走在一起，是两位一体的滋味！🔥



WL: Wine Life

F: 鲍汁飞

WL: 请分享您对此食材的认识？

F: 广式点心作为南粤饮食文化的重要一员，充分体现了当年广州城得通商之利带来的富庶。从贫苦民众称为“二厘馆”的茶寮，到发展为达官贵人消遣弄雅的高尚食肆，作为早茶的主角，点心本身的发展就是一部社会的编年史。从“二厘馆”以填塞肚子抵御饥饿为前提，用粗料制作的食物，渐渐随经济的上升，一步步发展成装潢究美、食物精巧的大馆子，直到鼎盛的“九如”并立，书就了五羊城的繁荣，留下了“食在广州”的金字招牌。

留意一下点心的名目种类，不难看出各种粗料精做的影子：凤爪是用剩的鸡脚炸过再调味去蒸、干蒸的肉馅可以是肉类的边角料，还有一些已近失传的窝烧鸭脑饼、葱油凤肝酥等。而份量从最早近半斤一只的糯米鸡、一大碗的排骨蒸饭，转变成一口可啖的小虾饺等，从粗放到精致，从果腹到赏味，原本只为穷苦人准备的食物，已经蜕变成有钱有闲阶层的消遣之物，最后成为一种习俗。

名家点评 Expert Review 点心 | 鲍汁飞 Feigor

何伟生，笔名鲍汁飞，人称飞哥，著名美食家、单一麦芽威士忌达人，资深餐饮顾问，独立食评人，专栏作家，《华尔街日报》2013“中国创新人物奖”美食类评委，酒店达人。二十多年遍布中国及世界各地的游历，让他成为一个细致的文化观察者和旅途中的生活家。

这一过程，没有经济的支持是不可能的，试想一处穷苦之地，又何来这种耗财费时的习俗呢？

WL: 您认为这类食材应该搭配哪类型葡萄酒？

F: 点心的味道以清淡为主，即使是浓味者，也以浓而不重为度，才能适应早上还未醒来的肠胃，油份多的点心更是少见。而蒸则是最多见的烹饪方式，对食材本身的味道作了最大的保留，同时广府人的口味偏爱咸中带甜，余韵讨人。

以点心和葡萄酒搭配，个人还是喜欢选择味道甜润、果香丰富的白葡萄或是桃红为多。肉甜与果甜的接续，肉香与果香的交织，清淡与清爽的互衬，总想不出有什么更好的选择了。

对于莲蓉月饼甚至是提拉米苏这类甜口较重的食物，波特酒或是最佳的配角。对冲掉浓重的甜味后，留下满口余香还带上淡淡的酸爽，洗去所有的腻感。若说贵腐是最多人提到的配搭，那你就把波特酒就算作性价比最好的吧。

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？

F: 对于点心的这些特点，在配酒时应尽量避开红酒，特别是单宁厚重的类型。多数广式点心那精致嫩薄的味道不足以抗衡单宁的冲击，即使是名庄好酒，也显得不合时宜。况且，一大早就喝那么重口味的酒，酿酒师会心疼的，你的味蕾还没完全打开呢。

试想想，一口鲜香清甜的虾饺之后，你的味蕾迎来的是单宁萧瑟的洗礼，然后留下的是青苔、酱果等的味道，你会觉得是在吃早茶么？



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？

F: Food pairing的过程总会有着不同的惊喜，这是最吸引人的地方。一碟传统不过的牛肉丸，是早茶点心里的常客，好的牛肉丸，除了要在适度的爽弹中保留松软多汁，更重要的是加入适量的陈皮提香。陈皮要够年份，太年轻的，味道不够醇厚，与牛肉的肉香衔接不上，而份量过多时，又遮盖掉牛肉香，这讲究的是师傅的经验。当法国法莱丽布根地白葡萄酒（Joseph Faiveley - Bourgogne Chardonnay）那带着矿物味道如黄油般滑润的酒液遇上牛肉丸时，意外之喜来了。原本藏身于肉香中的陈皮味道，在酒体流过口腔后跃然而出当起了主角，独有的香气借助少许牛肉的脂香，清晰、醇厚而绵长，历久不散，让人自然的合口闭眼，静静地感受着它在口腔里的演出。

WL: 对于这种食材中，您最佳的搭配经历是什么？

F: 始终，白葡萄酒是点心的最佳搭档。尽管会有各种各样的配搭，但若选出要一瓶，我可能会选意大利马佳连妮的雅丝提（Marcarini - Moscato D'Asti），这款微起泡白葡萄之所以被称为“花花公子”，全因他最能与众多的点心勾搭上。带着优雅清新甜美，馥郁的果香，在早晨已经叫人有如沐春风的感觉，与豉汁排骨、蜜汁凤爪的合唱更演绎出淡中带鲜，咸中带甜的粤菜精髓。🍷

名家点评 Expert Review 点心 | 梁淑意 Rebecca Leung

Rebecca持有英国 WSET四级文凭，现为WSET的国际认可导师，拥有自己的品酒网志《Wine is Beautiful/醉美丽》，现时为多家中港及国外报章杂志撰写品酒专栏，她亦是网上品酒及电台节目主持人。

Rebecca历年到过多个国家考察酒庄，足迹遍及无数酒区，更出任多个国际权威葡萄酒赛评审。



WL: Wine Life

R: Rebecca

WL: 请分享您对此食材的认识？

R: 若是有人问我最喜欢和吃不停的粤菜料理，我会不假思索的回答是点心，广式点心中的豉汁蒸凤爪，大概是因为我喜欢啃骨头吧！我爱鸡爪的软软糯糯，因为鸡爪含丰富胶质，口感丰富的同时更可养颜。鸡爪是大众菜，其烹制过程不太繁复，经过炸和蒸的过程，爪身发起泡，颜色变得金黄，配合糖、酱油和豉汁，鸡爪充满咸香偏甜滋味，其中以酱香最为吸引，只需轻轻一吮便可皮肉脱骨，吃后齿颊留香，难怪是粤式酒楼历久不衰的高销量点心。除了最主要的黑豆豉汁、酱油、盐和糖之外，有些煮法还会加入米酒、姜片、花椒、辣椒、蒜粒和葱等材料，令鸡爪味道更为香辣惹味。也许是因为鸡爪形状特别，我有好多外国朋友看见

都敬而远之，直至我大力鼓励下尝了一口后，从此便爱上了，可见豉汁蒸凤爪的美味魔力有多大。

WL: 您认为这类食材应该搭配哪类型葡萄酒？

R: 豉汁蒸凤爪既咸且甜，口感带胶质，豉汁有少许油腻，建议配搭单宁不重且具备丰富果味的干葡萄酒，例如法国阿尔萨斯的灰贝露或威士莲干白酒，因为这两个品种酿制的葡萄酒都带有浅色水果的风味，酒精度适中，前者酒体丰厚有油润感，浓浓的水蜜桃味道和质地刚好与食物的胶质口感匹配，而后的清爽酸度和柠檬气息及花香则有助提升凤爪的酱油香。此外，法国的干白年份香槟Brut的饼干、酵母、面包、干菜汤的风味也是能与蒸凤

爪配合的，而气泡更可保持舌的灵敏度。另一个好选择就是配桃红酒，有气泡或无气泡均可，桃红酒酒体轻盈，含有极微量的单宁，味道以鲜香的红色水果为主，以之配搭酱油类且肉不多的食物尤其合适，因为凤爪属点心食物，味道浓郁度都不算太重量级，加上鸡是飞禽类，故挑选较轻盈和新鲜有活力的桃红酒，可有酒菜两者之间的互相扶持提高。

还有一个比较冷门的配酒建议，那就是西班牙的雪莉酒，Amontillado的中等咸味，酒体和风味跟我们中国黄酒有点像，味道多了些干果味，与蒸凤爪配搭甚佳。

假如凤爪加入较多花椒和辣椒，辛辣味会较浓，那就不妨找一瓶带微甜的白酒如德国莱茵高区威士莲Spatlese或Auslese级别酒，因为前者选用迟采摘葡萄，味道微甜，后者乃筛选葡萄，带有中等甜度，两者酒体略饱满，可与少辣食物配搭。

由于豉汁蒸凤爪鲜香美味，咸中带甜，广东人都喜欢以米饭佐之，若配合单宁量偏高的红酒，或会带出苦涩味，这会大大影响饮食乐趣。

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？

R：由于点心大多都是在上午食用，选喝的葡萄酒都不会太重身浓烈，白酒和桃红酒一般会比较适合。不过假如阁下对红酒情有独钟，我还是会推荐一些单宁和酒体适中的葡萄酒，例如布根地的或宝祖利的村级酒，因为布根地的贝露娃和宝祖利的佳美葡萄外皮较薄，单宁质地如丝般柔滑，与豉汁相配效果理想。相反，配合法国波尔多的嘉本纳沙威浓或南隆河的教皇新堡之类的浓厚高单宁红酒的话，咸味容易变成苦味。

至于酒精度方面，影响力反而不是太多，因为葡萄酒的酒精度一般都不会高过二十四度，因此配合滋味十足的豉汁蒸凤爪，问题不大。

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？

R：我想最意外的惊喜就是西班牙的雪莉酒吧！因为最初单独饮用这些雪莉酒，一开始的感觉就是咸咸怪怪的，奇怪鲜果味去了哪？殊不知这正好就是能配我们很多中国菜的味道呢！雪莉酒的酿制方法以木桶陈年为主，从中再研发出多种级别的陈酒方式，酿成具备不同风味的雪莉酒。虽说雪莉酒和我们的花雕黄酒有类似的地方，不过由于雪莉酒的材料是葡萄，花雕黄酒是米酒，葡萄陈酒多了一份果香，酒体较柔软香醇。

WL：对于这种食材中，您最佳的搭配经历是什么？

R：我印象最深刻的搭配经历就是西班牙Gonzalez Byass Del Duque Amontillado Muy Viejo VORS三十年雪莉酒、法国隆河M. Chapoutier Beaurevoir Tavel干桃红酒和德国Rheingau Schloss Johannisberg Rosalack Auslese威士莲白酒都是我试过很好的配酒，以上三种酒各具特色，与豉汁蒸凤爪可迸发出不同类型的火花。Del Duque的西班牙雪莉酒陈年时间长，酒的结构复杂紧致，有效带出凤爪的酱油香；M. Chapoutier的高质桃红酒则价廉物美，口感清爽，果味丰盈，与充满豉香的胶质刚好融合，延续齿颊之间的感官刺激；最后的德国中甜白酒Rheingau Schloss Johannisberg Rosalack Auslese威士莲是德国数一数二的名庄，与辣椒味重的凤爪配搭最为适合不过：糯中带脆的鸡爪皮和肉配上酒体温和却味道丰盛的白酒，成了一个可口的对比，为味蕾带来极致的享受。



(待续未完)



美酒生活
手机客户端



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！



扫描二维码
免费下载



扫描二维码
免费下载



Love Wine, Love Its Soul

An Interview with Manuel Marchetti, Marcarini

爱酒就要爱它的灵魂

专访马佳连妮酒庄主

文/Text Kay 图/Photo Rubin

曼纽先生几乎每年都会到中国来，和我们一起分享意大利巴罗露美酒的精华。马佳连妮的酒不同于其他的巴罗露酒，独有一种柔美细腻的情怀，因为酒庄的所有工作都由曼纽先生一家人亲力亲为，他们在酒中倾注了自己的情感，所以不少客人去马佳连妮酒庄喝酒，会因为酒太美而流泪。或许是酒也感染了曼纽先生感性、和蔼的暖男风格，才会那么和顺、静雅，真正触动人的心灵。



马佳连妮巴罗露红葡萄酒

WL: Wine Life

MM: Manuel Marchetti

◎WL: 这是您第几次来中国？能谈谈您为中国酒友挑选酒款和配餐的经验吗？

●MM: 我来中国次数多了，数不清了，每次来都发现和上一次大有不同，每一年都有大变化，我看到中国朋友的葡萄酒知识越来越丰富，喜欢葡萄酒的朋友越来越多，他们对葡萄酒的品味也越来越高，我总能感觉到挑战，特别是面对年轻的朋友，他们中更多的是初学者，我需要向他们解释关于葡萄酒的一切，让他们能真正融入到葡萄酒的文化中来。

意大利酒不同于其他国家的酒，比如新世界的酒，它们比较容易入口，意大利酒的酸度、单宁和复杂结构都是为配餐而生的，而中国人一般只在饭后饮茶，却很少在餐桌上搭配葡萄酒。但是，我们在进步，虽然进展有些缓慢，你不会马上就习惯每天开一瓶酒来吃晚饭，但或许明天、后天，你就会开始尝试这么做，这是我想看到的。



马佳连妮酒庄

葡萄酒配餐并没有想象中那么难，别担心如果弄糟了怎么办，重要的是行动，只有吃了喝了你才知道配不配。中餐和西餐来自不同的文化，很多人对饮食会有一些刻板的印象，但你试怎么发现惊喜呢？如果你用巴罗露搭配虾或沙拉那当然会很糟，你可以为巴罗露挑选更为合适的美食，中国菜系派别非常多样，其中不少都是意大利酒的好搭档，甚至有很多带辣味的菜肴，与多姿桃特别相配。

◎WL: 马佳连妮一贯是根据不同微气候来精细管理葡萄园的，珍珠园和翠碧园这两个顶级葡萄园今年的收成如何？

●MM: 2016年对我们来说是绝好的年份，葡萄非常健康，今年天气不错，阳光和雨水都刚刚好，虽然采收时间稍有推迟，但凉爽天气适时而来，使得单宁成熟度达到完美，酸度、酒精度和酚类物质都同步成熟。相信经过4年的陈酿，等到2020年我们就可以享用它的美妙了。

由于两个葡萄园的气候有细微差别，酒的特性也各有千秋，翠碧园海拔比珍珠园稍高，处于山顶位置，有更多微风吹拂，温度稍低，清爽干燥，这里的酒更为优雅柔美，花香更馥郁，也更早进入适饮期，就像女孩子一样，她们通常比男孩更早开口说话。有人说翠碧园比珍珠园酒力稍弱，我不这么认为，两款酒结构不同，陈年潜力都一样长久。珍珠园在地势较低的南向坡面上，白天炎热夜晚寒冷，特别是在采收前的那段时间，昼夜温差可达25℃，这使得珍珠园的酒结构非常复杂，你可能找不到那些莓果的气息，而更多的是香料味，在陈年过程中你能闻到更多的皮革、巧克力等味道，这样的风土造就了一款世界级的美酒。

◎WL: 如何让每一瓶酒都拥有自己的个性？

●MM: 葡萄酒的个性不是酿酒师赋予的，酿酒师可以在酒中加入印记，但我们不能左右酒的个性，我们只是酒的守护者，酒的个性来自葡萄园，这和“酿酒师哲学”不一样，酿酒师不能代表风土，要展现酒的个性，就是将人的因素降到最低，让自然来演绎它的灵魂。这并不简单，对酿酒师来说，在现代技术的影响下这反而是一件更难的事了。我们需要与自然对话，理解它的情感，就像面对绘画艺术一样，用心去解读，或许它会使你哭泣，这事在我们酒庄经常发生。



马佳连妮葡萄园



曼纽先生在富隆艺术酒窖



巴罗露产区



马佳连妮葡萄田



曼纽与他的儿子和女儿



古老的城堡酒店

◎WL: 如何使纳比奥罗拥有天鹅绒般的单宁?

●MM: 我们的味蕾感受到的单宁与其分子大小有关, 我们不同于其他酒庄的做法是有45天的浸皮时间, 这么长的时间能使单宁分子发生变化, 获得顺滑的口感。

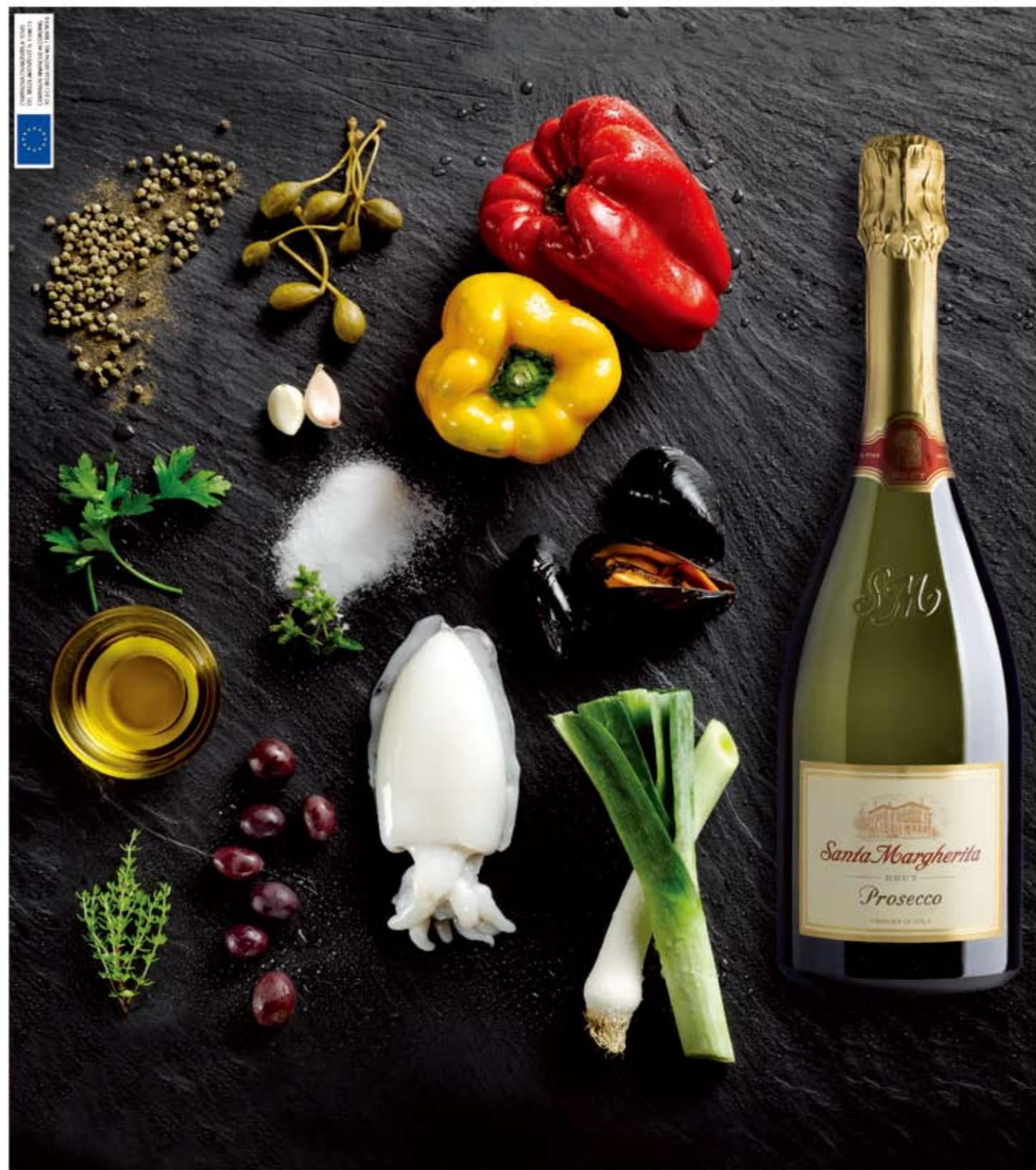
◎WL: 访客去到马佳连妮的城堡酒店游览会有什么样的体验?

●MM: 我想我们酒店的客人可不是一般的游客, 他们在来之前可能做过一些选择, 他们不会来这谈生意, 而是来度假, 来放松、减压, 希望在这里感受家一般的自在、温馨、宁静和闲适。酒店是由一座古老农庄改建的, 只有6个房间, 我们不想把这当作一种商业, 这是我们家族的生活理念, 是一种生活方式, 我们希望把这种生活方式延续下去, 我们希望客人享受到一切平凡的美, 包

括高品质的日常餐食。我们的松露很受青睐, 酒店的菜都是我女儿做的, 她是厨师。很多客人来了都不愿离开, 他们对葡萄园也非常着迷, 比如在露天进餐, 来一块披萨、一杯蜜丝佳桃, 那真是美极了。

◎WL: 说说您个人最爱的酒款, 或者是最想与大家分享的酒款。

●MM: 1971年的巴罗露, 可能今天很难找到了, 但当时我喝到这款酒真的要哭出来了。或许因为当时我不是在自己的酒庄喝, 而是在美国, 那是我人生最美的一次喝酒经历。可能它现在已经不在高峰状态了, 你仍然值得尝试。巴罗露在第一个10年是上升期, 第二个10年是巅峰期, 然后才会非常缓慢地衰弱。现在适饮的年份中2008和2012是非常棒的, 平衡复杂, 有足够的陈年潜力。🍷



来自迪华度比登法定产区的顶级D.O.C.G.玛卡丽起泡葡萄酒:
专注搭配意大利美食60年

1952年, 广受全球宝雪歌粉丝喜爱的玛卡丽起泡葡萄酒诞生了。科内利亚诺和迪华度比登产区的陡坡受到良好的微型气候和地形的影响, 非常适合种植葡萄, 而酿造宝雪歌的葡萄, 正是精选自这里。60年以来, 玛卡丽起泡葡萄酒对葡萄来源坚持严格控制, 只选择最好的悉心照料的葡萄田进行人手采摘, 从而酿造的精致葡萄酒才能完美搭配意大利菜甚至其他国家的菜肴。



Pursuing the RedStone Sunset

An Interview with Johann Innerhofer, Owner of Capelands Estate

寻梦红石日落 专访开普兰酒庄庄主

文/Text Julia 图/Photo Rubin

一位意大利爱酒人远赴南非，面朝大海，种下了一片葡萄园……这是开普兰酒庄庄主Johann Innerhofer先生故事的开始。出生于意大利的一个电影世家，Johann先生却因对葡萄酒的好奇和渴求展开了完全意料之外的美酒人生。他是葡萄酒狂热者，半路出道走遍全球潜心学习；他是葡萄酒文化传播者，积极创办组织各种品鉴会；他还是葡萄酒生活家，寻觅追梦南非，与妻儿享受着大自然的拥抱，经营着惬意的美食餐厅，孜孜不倦地培育和酿造着他梦想的开普兰美酒……

WL: Wine Life

Jl: Johann Innerhofer

【关于Johann】

◎WL: 您是电影世家出身，但却选择走上葡萄酒的道路，您是如何爱上葡萄酒的？

●Jl: 说来话长，我当过电台主持，接触过广告公司、爆米花机器的进口生意，受父母影响在电影行业待过一段时间。至于葡萄

酒，完全是意料之外，我依然记得是在24岁那年，因为那之前我从来没喝过葡萄酒。一位好朋友跟我说：Johann你知道吗，没有葡萄酒的人生是不完整的。好吧，那我就尝尝吧，当时觉得确实（与啤酒）不一样。然后我决定加深对葡萄酒的认识，开始了5年的系统学习。可以说是兴趣和热情使然吧。



庄主Johann先生分享他的美酒故事

◎WL: 您游历了几乎所有最著名的葡萄酒产区，有哪些难忘的经历吗？

●Jl: 5年学习期间，我走访了许多葡萄酒产国、产区，遇到形形色色的酿酒人，非常有意思。但当你的专业知识水平达到一定程度后，你发现越来越多人能交流，我想把葡萄酒文化与更多人分享，于是我创立了意大利梅拉诺国际葡萄酒节（International Wine Festival of Merano），每年吸引8000人参加，我作为这项活动的主席有8年之久；我还从事过葡萄酒销售和拍卖；大概20年前，我在香港举办了一场非常难忘的品鉴会，带去10个年份的大瓶装西施佳雅，当时大家对这款意大利名庄的反响非常热烈。（编者注：Johann先生是意大利名庄西施佳雅的品牌大使。）

葡萄酒需要不断地探索，并非单纯靠书本可以学习好，你必须在实践中加深对它的理解。这也是我经常走访不同产区的原因之一。没有多少人能够完全品尝完所有的葡萄酒，那是一生的学习，只能说我的机会和经验比其他人更丰富些。

◎WL: 您喜欢怎样的葡萄酒？

●Jl: 不同地方的葡萄酒，各有千秋，有不少让我印象深刻的好酒。我也遇到过非常聪明的酒庄，酒质不错而且深谙消费者的口味。但我喜欢更“纯粹”的酒，没有过多技术性的修饰，更像是大自然的产物。葡萄酒是可以品尝出来的，是否商业化、酿酒师的性格、产区气候等等。优雅平衡对我来说也非常重要。

【关于开普兰的酒】

◎WL: 去年我们的采访中，您提到始终相信“优雅和平衡才是永恒的真谛”，开普兰的酒是如何体现这一点的？

●Jl: 有一点非常重要，那就是旱地，这也是我当初选择开普兰庄园的原因之一。几乎周边所有的邻居都需要灌溉，但我们不需要。灌溉会让葡萄藤的根停留在土壤表层，而旱地则让它更深入地扎根大地，最深的可达地底25米。我们的葡萄藤从土壤深层汲取养分，同时也带来矿物质的风味。都说布根地酒出众的关键在于矿物气息，这一点上开普兰也做到了。葡萄采收方面，我倾向于早点采收，保证果实足够成熟但不会过度熟透，这样才能酿出清新、优雅的口感。

典型的南非酒具有比较强劲、果香喷薄的特色，2010年开普兰酿出的第一瓶酒也是这样的风格，尽管酒质受到一致肯定并入选南非百大佳酿，但我认为那不是开普兰所寻求的风格，于是我和酿酒师又进行了重新的尝试，然后你能感受到现在的开普兰酒——优雅清新、酸度平衡、刚柔并济。

柔和的单宁质感还和橡木桶的使用有关。我们只用旧桶，但对旧桶的内外进行彻底的清洁和处理，仿佛就像换了新的橡木桶一样。这种优雅的单宁在最新的开普兰赤霞红葡萄酒2014年份得到充分体现。

从第一瓶酒至今，我们不计投入地不断尝试和调整，目的就是追求优雅和平衡，酿造纯粹的葡萄酒。



开普兰美丽的庄园



开普兰酒庄庄主夫妇Johann和Laura

【关于新年份】

◎WL: 新年份的酒标都非常特别, 艺术酒标的灵感是如何产生的?

●JI: 当我们酿出非常出色的2014年份赤霞, 我就想, 我太太Laura是画家, 不如把我的热情(葡萄酒)和我太太的兴趣和热情(艺术)结合起来, 由她来创作艺术酒标, 并且形成一个系列延续下去。青霞白葡萄酒的酒标灵感来自南非的大自然——帝王花, 也是南非的国花, 我们希望通过青霞系列来展示南非的自然之美。

而赤霞红葡萄酒的酒标更具故事性, 每年都不一样。今年的作品是“红石日落”(RedStone Sunset), Laura在创作中融入了开普兰赤霞园的一切元素: 当年的气候、风向、土壤, 当地的葡萄品种的特性等等。有趣的是, 其实这次作品的背后还隐藏着另一个较悲伤的故事, Laura最初是从那里获得创作灵感, 并且仅用了半小时一气呵成完成了这幅画, 后来她也通过作品向故事对方传达了精神上的支持和鼓励, 对方也非常感动。2015年份的酒标也已经画好了, 非常美丽, 大家可以期待(笑)。

◎WL: 听说这次酒标的原画将在中国进行慈善拍卖? 选择将第一幅画在中国拍卖有什么特别理由吗?

●JI: 是的, Laura到时候也会在场。我们希望通过拍卖让喜欢葡萄酒和艺术的朋友有机会收藏, 也以此支持富隆在慈善方面的努力和贡献。我非常喜欢中国, 也为认识Robert(富隆总裁沈宇辉先生)以及和富隆的多年合作感到高兴。我去过不同的中国城市,

中国的酒友对认识和了解葡萄酒有很高的热情和兴趣。我们希望能将更丰富的葡萄酒文化带到中国, 和中国酒友分享。

◎WL: 新上市的开普兰赤霞红葡萄酒2014该如何欣赏? 哪些特征最吸引饮家?

●JI: 首先我会强调饮用的温度, 红葡萄酒的适饮温度不应高于16℃, 否则容易丧失清新的果感, 酒精的感觉会变得明显。对于年轻的葡萄酒, 可以提前醒酒, 这能帮助酒更好地“呼吸”, 就像从蜷缩的状态舒展开来。当然, 直接开瓶饮用也是一种慢慢体验的享受。这次新年份的果香非常迷人, 入口自带一种清澈的透亮感, 清新优雅中夹杂着橡木桶赋予的复杂风味。配餐方面, 我会推荐读者尝试与中国菜搭配, 而不仅限于西餐。我认为中餐配葡萄酒也很棒, 像北京烤鸭或一些微微辛辣的菜肴都适合。☑



开普兰赤霞葡萄园的入口



庄主Johann先生与“红石落日”原画

山海之间麦罗伦 典雅臻品威拿庄



威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒

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

★★★★★ 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。”



www.wirrawirra.com



Fire Rose, A Gorgeous Heartbeat

An Interview with Hervé Berland, CEO of Château Montrose

枪火玫瑰——让人心跳的华丽

专访玫瑰山庄总经理

文/Text Kay 图/Photo Coffee

玫瑰山庄，是一个极尽柔美的名字。娇媚花朵，糅合夜幕前的水色天光，氤氲成一片玫瑰色的梦幻山坡……这一小块传说中长满了野玫瑰的风景秀丽的宝地，曾经饱受沧桑：酒庄曾一度失火，大部分珍藏付诸一炬；二战期间，酒窖还遭遇过战火的洗劫。

玫瑰山庄的珍藏，经光阴雕琢，馥郁、柔顺、多层次地在口腔中绽放它经年演化而来的美。如同玫瑰，待其华丽绽放方显真韵。

WL: Wine Life
HB: Hervé Berland

【关于酒标】

◎WL: 请您解释一下玫瑰山庄酒标的组成和含义？

●HB: 经典款的酒标是历史上酒庄庄主的家族标志，我来描述一下这些图案，身子是长着翅膀的狮子，头上是百鸟之首鹰鹫，狮身鹫首的猛兽，是雄霸天上地下的王者。相传它是酒神巴克斯

的坐骑，并担负着守护葡萄园的神圣职责。它和左边的狮子，一同守护着家族徽章。2005年后我们启用了新酒标，没有家族徽章，但同样代表着玫瑰山庄雄浑刚健的酒性，你能看到上面有玫瑰花。



Hervé Berland先生为玫瑰山庄的美酒亲笔签名

【关于酒庄名】

◎WL: 庄园里现在真的有玫瑰花吗？

●HB: 当然，名副其实。原来酒庄生长最多的是石楠花，小的花丛开粉红色小花，而酒庄也一直在种植玫瑰花，从葡萄田到城堡，你都能看到，因为我们采用有机种植法，酒庄完全利用生物、地热、太阳能供给所有生产生活，所以酒庄内的天然环境维持得非常好。

【关于风土】

◎WL: 听说玫瑰山庄和拉图是邻居？

●HB: 不能说是邻居，我们拥有位置相近的田地，泥土的特质也相似，我们在同一条河边，甚至我们更靠近河岸一些。有人说玫瑰山庄是“圣达史蒂芬的拉图”，可能是两个酒庄的风土与风格都极为相似。

【关于陈年】

◎WL: 哪些年份适合现在饮用？最新的年份需要陈年多长时间最佳？

●HB: 我想适合现在饮用的年轻年份确实不多，如果非要说，就是2005年，而比较成熟的年份很多都适合现在饮用，比如1998年、1990年。玫瑰山庄的酒一般需要6-8年时间才进入适饮期，但时间更长一点会更好，实际上，它们可以陈年至30到40年，甚至50年都没问题。但你没必要为此等待太久，这取决于你希望品尝到何种成熟度，有人喜欢年轻的感觉，也有人享受成熟的品味。一般来说，8-10年左右已经很不错了，我个人就十分欣赏2009年，虽然它还比较年轻，但果香浓郁。



Hervé Berland先生来到富隆酒窖

【关于评分】

◎WL: 我们知道，1990年份的玫瑰山庄曾被Robert Parker评为100分。对于玫瑰山庄，RP评分是不是重要标准？

●HB: 我补充一下，获得100分的不只是1990年，还有2009年和2010年。还有2003年也得了99分。PR评分确实很重要，毕竟是行业权威，Parker本人现在已经不再为波尔多酒打分，但仍是最好的品酒师，特别对于波尔多酒来说，他的评价必不可少。他的推荐在不少中国葡萄酒爱好者心中地位很高，因为他有独立完整的评价体系，是值得信赖的。



玫瑰山庄酒庄



玫瑰山庄风景如画



不同年份的玫瑰山庄佳酿

【关于配餐】

◎WL: 依据您的经验, 如何为玫瑰山庄搭配合适的中国菜?

●HB: 玫瑰山庄是典型的国际化风格。你知道, 很多红酒不一定能搭配重口味菜肴, 尤其是辣菜, 玫瑰山庄就可以。如果你想用玫瑰山庄配中国菜, 粤菜也可以, 现在的粤菜口味越来越浓郁了。当然, 最佳搭配还是中国的北方菜肴, 不仅是红肉类, 即使是鱼类, 融入调料的口味, 烹饪方式与玫瑰山庄的强劲浓郁如出一辙, 还有鸡鸭肉也是不错的选择, 无论是广东烧腊还是北京烤鸭。

【关于副牌】

◎WL: 这款酒中梅乐的比例高达72%, 而嘉本纳沙威浓只有28%, 我们如何品评?

●HB: 首先, 这款酒的调配比例每年不尽相同, 这要视我们正牌酒的品种选择情况而定, 在做第二次选择的时候, 如果嘉本纳沙威浓的质量没有达到理想要求, 我们会从梅乐中选取质量更高的部分来酿造副牌, 这没有固定的法则。拿2015年来说, 这是一个嘉本纳沙威浓的极佳年份, 梅乐反而欠佳, 所以这个比例会有所变化。为了使酒更具复杂度和平衡性, 我们正在不断提高调配技术的精准度, 包括从果香、单宁、木桶等各个方面来进行提升。

Hervé Berland先生在接受我们访问的同时也为我们带来了玫瑰山庄的佳酿: 2007、2006以及1998年份的正牌和2011年的副牌, 从1998年中我们品尝到丰富的二类香气, 气质含蓄内敛、深沉复杂, 让人回味无穷。🍷

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)

—— 添帕尼优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

权威酒评家罗拔·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”、“斗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



Cooking Must Be Crazy

An Interview with Ruben Trincado, Michelin Star Chef

摘星也疯狂

专访米其林星厨鲁本·群卡多

文/Text Kay 图/Photo Rubin, Can

有人说，有生之年，有机会的话，一定要品尝一次西班牙米其林的出品。现在，无需跨越万里，去到陌生的国度，一样能品尝到星厨的出品。这次，西班牙米其林一星名厨亲临中国，拉开了首次中国巡回晚宴的序幕。我们借此机会访问了本文的主人公。

Ruben Trincado身为西班牙美食之都San Sebastian（圣塞巴斯蒂安）米其林一星餐厅Mirador de Ulia第三代传人，曾供职于西班牙、法国巴黎、瑞士日内瓦的著名餐厅。其作品创新却不复杂，植根于传统料理，并传承他本人对口味和香气的热爱；新式烹饪技术的应用使其作品的呈现为食客们带来惊喜，而且从中体现出一丝不苟的态度更令人折服。

WL: Wine Life

RT: Ruben Trincado

◎WL: 2010年获得米其林一星评级，现已成为米其林明星主厨，并出版众多美食烹饪刊物，您认为好厨师的定义是什么？

●RT: 我觉得喜欢做菜是一点，我了解很多国家的美食文化，我总愿意去多学一点，去世界各地。我觉得做菜就像演奏交响乐，需要各种元素都配合得当，可以是演奏古典名曲，也可以演奏民间小调。我觉得做高大上的餐厅和做小排档都是一样的，关键在于热爱这份工作、享受工作，以自己的工作为荣，就算在街边摆小摊也可以成为好厨师。



西班牙米其林一星餐厅 Mirador de Ulia

◎WL: 2006年开始，屡次获得世界奖项，例如2010第六届巴利亚多里德全国pintxos点心大赛“最佳Tapa点心概念”奖，2014圣塞巴斯蒂安美食节最佳松露菜品大奖……有哪些美食比赛令您印象深刻，为什么？您最满意的作品是什么？

●RT: 确实得了很多奖，但赢得比赛对我来说并不是最重要的，因为比赛始终只是一人胜出，其实优秀的厨师有很多，我得了奖并不代表我是最好的，对我来说最好的赞赏是客人尝过我的菜之后表示非常满意。我印象深刻的是米其林的评级，米其林是一个严谨的机构，他们一直都比较公正公平，对厨师和餐厅的评价是十分中肯的。我对于自己做的菜没有最满意的，可以说在我自己的心中，没有任何一个菜色能够排到第一，因为我每天都在不断地超越自己，永远只有明天才会做出更好的菜。

◎WL: 您是世界闻名的美食学府——西班牙巴斯克厨艺大学的代表，又是西班牙葡萄酒和美食形象大使，您认为西班牙美食的精髓是什么？

●RT: 从我作为一个厨师的角度来讲，食材好是第一的。西班牙的食材丰富，美食菜系也很多，从南到北，有阿拉伯文化、地中海文化、南美的殖民文化，他们的美食互相交织在一起。第二，西班牙是“分子料理”这种新式烹饪方式的原创地，有很多在国际上举足轻重的分子料理餐厅，像斗牛犬餐厅，被誉为“分子料理之父”，我很喜欢将分子料理和传统的西班牙烹饪方式结合起来创作。还有几点很重要，尊重传统的烹饪方式但创新不断，每一道菜都不甘于平淡，应有复杂的变化，比如每样菜式有三种以上的元素，这需要花很多的心思去完成，做出来的菜在口感上有立体的效果，像酒一样有很长的余味。符合以上几点，那就是非常完美的西班牙佳肴了。



西班牙米其林美食



鲁本与艺术品



66个月的伊比利亚火腿

◎WL: 您制作的新派西班牙式佳肴在艺术家与厨师之间产生了共鸣，您是如何看待食物与“艺术品”的关系？

●RT: 米其林是将视觉艺术与味道结合考量的，人靠衣装，食材也需要通过装饰来表现，一道菜肴首先是看，最后是用舌头来品尝。每个人对于艺术有不同的理解，对于食物来说，外表很漂亮，等到5-10分钟之后你就知道它味道如何了。我想只有等到最后，你吃过之后才能了解这道菜的综合价值。

◎WL: 首次来到中国做巡回晚宴，为我们带来了什么样的菜品？

●RT: 这次我们运用顶级的西班牙食材，有66个月的伊比利亚火腿、白贝海鲜饭、牛骨大虾、搭配经典的西班牙美酒。这些菜肴看上去非常简单，其实运用的食材很广泛，烹饪方式也很多样，比如“摘星辣椒”，要先给辣椒去皮，再去籽，然后在其中填入西班牙咸鱼进行腌制，再将橄榄用调酒酿制，用分子料理的方式榨汁做成一个小水滴形的橄榄球，吃起来口感层次非常丰富。👍

Love Commitment Away From the City 远离城市喧嚣 兑现爱情承诺

文 Text/图 Photo 广州恒大酒店



迎亲车队驶入广州金沙洲彩滨北路恒大御景半岛，瞬间感觉远离了城市的繁嚣。

沿岛岸驰行，一路赏至静江景。

新娘如公主般优雅地来到20万平米的世界级皇家园林内，此行目的地便是度假婚礼的举办酒店。

驱车进入酒店，一路江风轻抚。



沿着迤丽的私家江岸大道驱驰，到达正门前，大型的喷水池映入眼帘，两边配有蜿蜒别致的楼梯。

沿着层层叠叠的楼梯而上，满眼都是绿地和音乐水景，不时还能听到瀑布的声音，雕塑也时隐时现，典型的欧式风情为神髓的至美园林景观。

酒店位于最高处的山头上，是整个园景的中央。



今天的主角是酒店婚宴，位于酒店一楼的国际宴会厅最受新人欢迎。宴会厅600平方米，楼高9米，全场无柱，筵开中式宴席28席。

以金色为主的奢华装潢，搭配璀璨的水晶吊灯，气派十足，整场婚礼给人奢华大气之感，无论是西式还是中式婚宴，都可以在这里圆满呈现。



为了增添婚宴现场的气氛，酒店为新人额外加配了特效灯关，完美的专业舞台灯光配套与婚礼的整体气氛交相辉映，令人犹如置身于梦境。

对于婚宴来说，化妆间是新娘最在乎的地方。宴会厅旁边的包厢可供新人使用，配有独立的洗手间，方便新娘子当天的换装需要。



除了传统粤式风情宴席，温馨的西式户外婚礼就在6楼的空中花园呈现。空中花园占地150平方米，正式婚宴前的证婚仪式以及50-60人的婚前小派对就在此展开。

花园周边种满绿色植物，让大自然成为婚礼纯天然的背景色，葱郁清新，在婚礼公司的精心装饰安排下，营造出一场森林风的新人仪式。

一场完美的婚礼，细节彰显品质，在这个特别的日子里，新人们享受到了酒店宴会团队最热情周到的服务，他们拥有丰富的经验和独特的创意，将婚宴的每一处细节做到尽善尽美。

让新人们享受这美好难忘的一天，在这里兑现爱情的浪漫承诺吧。



The Quintessence of Cantonese Cuisine 粤菜精粹

文/Text Kay, Cora, Julia
图/Photo 詹畅轩
场地/Venue 东海海鲜酒家
品鉴/Taste Grace, Richie, Queenie

本期栏目我们借着近水楼台的地利之势寻味广东顺德，造访了顺德四大名酒家之一，被知名美食家称为代表顺德菜最高水平的勒流东海海鲜酒家。在此我们有幸品尝到顺德厨王谭永强先生亲手烹制的四道地道美食。这些菜就地取材，粗料精制，独具传统特色，其精华又能与葡萄酒相互辉映，确实过瘾！



菜远炒水蛇片

老前辈的传承，菜远炒水蛇片是后代传承者的再精选。粤菜注重小料、大料的选择和搭配，菜远炒水蛇片的小料会根据不同的季节来选择相对应的小料，例如鲜百合、西芹、红辣椒、银杏；而大料则注重新鲜和搭配的切合度。本菜之精，在于“把握得当”，水蛇蛋白质高，所以处理水蛇的过程需要与炒菜远的时间相配合，其新鲜程度影响了菜肴的完整度。而在烹饪过程中，最关键的是“过油”，在锅内放入花生油，到达一定的温度后，将水蛇煮熟，加入菜远，进行猛火炒。菜远炒出来的菜汁与水蛇片出来的肉汁，两者相互影响，搭配起来十分可口。



推荐搭配: 莱宝酒园(布根地雪当利)白葡萄酒
Pierre Labet Bourgogne Chardonnay

蛇片咬劲十足，蛇肉纤维保持得很好，菜胆脆口。配上来自布根地的有机雪当利，活泼的酸度和经典的矿物味衬托出蛇肉的清甜鲜嫩，酒和菜都能在保持原有质感的基础上激发出更多的惊喜，实为经典绝配。



推荐搭配: 宝贺斯(宝库)贝露娃红葡萄酒
Paul Hobbs Crossbarn Sonoma
Coast Pinot Noir

鱼香肉密，外皮脆肉甘香，回口都无腥味，与酒中贝露娃散发的玫瑰花香完美搭配，酒与菜均能显其真韵，促成各有千秋又相互礼让的一对佳偶。

煎焗钳鱼

强哥的独创菜肴，首先需选材正确，钳鱼，够脂肪、骨少，且鱼的营养价值高。烹煮时首先加蒜，避免带出泥味；加酒，盖上盖进行焗，焗的过程能为鱼带来一定的水分，避免了单纯“煎”的干和油腻的尴尬。强哥对于煎焗钳鱼这道菜有自己的一套要求，鱼不一定要脆，但外表必须干爽、香，把鱼煎至金黄色，这在烹饪的技巧上十分讲究，一方面在煎的过程中必须锁住鱼的水分，保持鱼肉的滑爽；另一方面把控时间，在较短的时间内煎焗至熟，保持肉质的鲜嫩。

强哥烧鹅

烧鹅是广东一道传统的美食，“强哥烧鹅”在顺德可谓闻名于街坊邻里，其掌勺者乃“中国烹饪名师”、“顺德十大名厨”之一的谭永强，外界都称他为“烧鹅强”。强哥强调鹅种的选择是关键，烧鹅常用的鹅种就是黑棕鹅，嘴黑、毛黑、脚黑，并且要在本地鱼塘长3到4个月，大约5至7斤重，这种鹅不受污染，肉质最好，而且肉嫩、皮薄。刚出炉还散发着热气的烧鹅，皮脆肉嫩，最为鲜美。多年来，谭永强烧制烧鹅还是沿用父亲最传统的“壁挂炭火炉烧”方式。



推荐搭配： 双匙宝地园红葡萄酒
L'Excellence De Mon Terroir, Collioure

烧鹅口感皮脆，肉质细腻，肉里有重重的酒香，与来自法国南部的本地葡萄佳酿的丰富果味和花香相得益彰，品尝时烧鹅的油膩感瞬间消失，而甜味犹存，菜和酒都有浓郁的回味，从未有如此精彩、美妙、平衡的演绎。



推荐搭配： 皇家田园(珍藏)红葡萄酒
Imperial Reserva

嫩滑的土鸡肉质鲜甜，骨硬皮酥，吸收了鲍鱼的精华，鲍鱼的爽滑不减，而酒中的香料、皮革气息点缀其上，菜甜酒香互不掩盖，口中余味的变化更为出彩。

鲍鱼焗鸡

“焗”是粤菜独创的烹调方法之一，古时写作“爇”；指将食物直接放入镬（锅）中或瓦罉（煲）中，盖上盖，使食物的香达到成熟的烹调方法。“焗”强调原材料的“嫩”、“滑”，同时也注重菜色的原汁原味。这道鲍鱼焗鸡选用超过150天生长期的文昌鸡，鲜美嫩滑，而鲍鱼则选用上等的吉品鲍或中东鲍。鲍鱼是已提前烹饪入味，烹饪时长约为5至7天，调配酱汁至入味并保存至烹饪鸡时使用。文昌鸡则采用整只烹饪，用沸水洗净，抹上酱汁，以姜、葱为佐料，爆香，通过“焗”的烹

煮方式，高温烹煮至鸡的表面拥有一定的色泽后，调至文火，把鲍鱼及适量的鲍鱼酱汁放入锅中，再加入少许的糖，继续烹饪。用时约15分钟，直至把鸡煮熟至入味，烹煮过程中鲍鱼的香醇融入了鸡中，与此同时，鲍鱼也吸取了鸡焗煮过程中的鲜味。两种原材料的香在锅中交相辉映。这种特色烹饪方式无需事前的腌制，通过短时间的烹饪，尽量少的水分添加，鲜嫩的原材料在保证了鸡的鲜度和嫩度的同时，为鲍鱼带来了别致的风味。

本期配餐用酒:

 <p>法国 (布根地) 莱宝酒庄(布根地雪当利)白葡萄酒 Pierre Labet Bourgogne Chardonnay</p> <p>浅稻草黄色, 出自有机葡萄园的雪当利, 矿物味道丰富, 酒香浓郁。</p> <p>饮用温度: 7℃-12℃</p>	 <p>美国 宝贺斯(宝库)贝露娃红葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Sonoma Coast Pinot Noir</p> <p>明亮的宝石红色, 散发馥郁甜美的覆盆子和大吉岭茶香。活泼的韵味伴随黑莓、樱桃和淡淡的香草与泥土气息。单宁柔顺, 酸度平衡, 并带有可乐和矿物的后味。</p> <p>饮用温度: 14℃-17℃</p>	 <p>法国 双匙宝地园红葡萄酒 L'Excellence De Mon Terroir, Collioure</p> <p>鲜亮宝石红色, 边缘澄清迷人, 馥郁的新鲜水果气息, 伴随着丝丝紫罗兰香, 酒体丰满, 入口即能感受到清新怡人的水果味, 结构平衡, 回味无穷。</p> <p>饮用温度: 15℃-18℃</p>	 <p>西班牙 皇家田园(珍藏)红葡萄酒 Imperial Reserva</p> <p>呈亮丽的宝石红色, 红色和黑色浆果的香味丰富而浓郁, 美式橡木桶赋予烘烤和辛香气息, 酒体饱满而复杂, 带有肉汁的香味, 口感舒适, 余味持久。</p> <p>饮用温度: 14℃-17℃</p>
--	---	--	--

专访 | 谭永强 (顺德十大名厨之一, 中国烹饪名师)

“中国烹饪名师”、“顺德十大名厨”、也被亲切地称为“烧鹅强”。谭永强厨师来自勒流黄连, 是地道顺德人。18岁起, 近20年的学徒生涯正式开启了谭师傅的厨艺人生。他传承了父亲独创的“菊花水蛇羹”, 沿用最传统的“壁挂炭火炉烧”方式烧制烧鹅, 1988年创办勒流东海海鲜酒家, 并于2001年夺得“中华餐饮名店”的称号。“选材要上乘, 不靛不卖”始终是谭师傅坚持的烹饪理念。



1、您是如何与美食结缘的, 父亲的影响是您学厨的契机吗?

我15岁开始跟着父亲烧鹅, 在那个年代, 相当于做“小摊贩”吧。那时候念完书是街区分配工作的, 100个人里面也就3、4人有机会正式就职, 有一天街区领导问我要不要去学厨, 父亲听了, 觉得他大半辈子都在街边摆摊, 希望我还是去学点手艺, 就答应了, 当时是这样开始的, 主要为了生活, 一个月27元工资。(那您什么时候开始喜欢上这个职业的?) 当时每天3点半起床, 做两顿饭, 晚上比现在结束得早, 7点左右, 但也要9点才能收拾完毕回去休息, 挺辛苦的, 称不上喜欢, 但是有一点, 就是伙食比较好。学

厨的, 只要交了粮票, 米饭就不用愁, 吃的也比较好, 在当时算是一种福利吧。这样时间长了, 你就觉得必须要学一技之长, 否则会一直处于底层打杂, 比如杀鸡杀猪, 倒不如自己学有所成当“师傅”。但当时资深的师傅是不会教人的, 你只能勤快一点, 自己在一边跟着学, 最重要的还是看“悟性”。

2、您能分享一下自己独创的一些烹饪技法吗?

比如煎焗钳鱼, 就是独创的。以前对于无鳞的鱼的烹饪方法, 通常是蒜子焗。煎焗钳鱼无论是选材还是烹煮过程都有一定要求: 钳鱼肉质嫩滑、有一定价值的特性非常适合用来煎焗; 煎焗的标准则是外表干爽有香味, 但不能脆或焦, 最重要的是短时间将鱼烹煮至熟, 锁住鱼的水分。单一的“煎”会令鱼变干, 但加上“焗”就可以增加水分, 使口感更鲜嫩。

而菜远炒水蛇片则是在传统做法基础上融入新的需求, 并不完全独创, 炒水蛇是传统菜肴, 菜心的加入则是新的想法, 菜汁和肉质两者相得益彰。炒菜里面我们通常分大料和小料。大料如配菜, 小料就是姜葱蒜这些。我会根据自己对食材的理解, 结合不同时节, 调整小料的选配, 例如西芹、鲜百合。这样能使这道菜再得到一点提升, 其实细节是决定一道菜水平的关键。奇怪的是, 其他餐厅的炒水蛇片也常常会模仿我们的小料搭配(哈哈)。

3、强哥也是一位爱酒人, 能谈谈您的美酒故事和对葡萄酒配餐的见解吗?

说起葡萄酒, 确实有一段有趣的经历。我开店也有28年了, 以前在广州各大餐厅工作认识了不少人, 所以一开张就有客源。当时机缘巧合认识了一班香港人, 有一天他们寄来一份剪报, 是《星岛日报》刊登了我们东海, 后来就越来越多香港人来东海。其中有一人, 潘先生, 足足光顾了东海27年, 我们也因此成为了好朋友。东海从船店(老店)搬到现在新店的时候, 我就开始卖葡萄酒, 但最初只能算“别人喝我也喝”, 不是特别懂, 那大概是1996年的事, 而我真正开始喝酒是2000年。潘先生是个很讲究的人, 每次来他都会自己带餐具、酒杯、酒、甚至调料。久而久之便相熟了, 他邀请我一起喝酒聊天, 我于是请他教我喝, 他当时提出几个条件: 首先要有钱; 其次要舍得买; 还要舍得开; 喝完之后要有记忆, 要写笔记。当时我就这么照做了。

我觉得澳洲酒和智利酒的配餐范围还是比较广的, 而法国酒就要更讲究一些, 其中布根地的酒给我感觉比较舒服、比较柔。配餐还要看口味, 其实每个人口味不一样, 就会有不同的想法。我认为喝酒还是要论“舒服”, 凭自己的经验, 觉得卖酒的卖得舒服, 喝酒的喝得舒服, 而且酒本身(品质)确实让人感觉舒服, 这是最重要的。☞

生活
需要

一束花

THE LIFE
NEEDS A BUNCH OF FLOWERS



安娜花語

LA FRANCE EST A AIM
DEPUIS 1775



Wandering in the Wine Cities of France 情迷法兰西 浪迹美酒之城

文/Text Queenie

法兰西式的浪漫，美好得叫人醉心，如嘴唇与酒杯，没有爱，却习惯了彼此，也许，这也是一种温馨。这个世界上有一种温情无关情爱，关乎习惯。

今年7月，我有幸再次来到法国，有机会再次游走于一座座葡萄酒之城中，故地重游，收获了法国人满满的爱：对生活爱得热烈，对土地爱得执着，对美酒爱得疯狂，一切都不做作，自然得如左手握右手一般，用法国人的话说，这是一种生活，这是一种习惯。



波尔多市

波尔多市 (Bordeaux) :
对生活的热爱不仅仅表现在对美酒的追求

我们一行人在法国追随酒乡之路，来到波尔多，恰逢欧洲杯，深深体会到全民投入到如此盛事的热情当中。在CIVB的斜对面，政府围起了一圈大大的球迷区，架起两个巨大的屏幕，引爆全球球迷的欢呼，无论大人小孩、男人女人，或高呼口号，或欢歌跳舞，整个球迷区就犹如一场大派对一样，这里没有“懂球帝”，每一位都尽情享受足球给他们带来的快乐，招朋揽友，开怀畅饮。此情此景，我们一行人不禁发出感叹：这才是真正的足球！这才是比赛的意义！似乎这种对生活的享乐与热爱，已经成为这座酒乡城里人的一种习惯。

Tips: CIVB波尔多葡萄酒行业协会，位于波尔多的市中心，被誉为波尔多葡萄酒之家，品酒旅客除了可以参加葡萄酒课程之外，另有多条葡萄酒旅游路线，品酒观光两不误。



欧洲杯之夜

圣达美隆镇 (ST. Emilion) :
对生活的热爱更多表现在对文化的热爱

被葡萄园重重包围着的朝圣古城——圣达美隆，在这里转角处的画廊，石路尽头的古玩店，庭院深处的几行石板凳，无不在诠释着这座小城的曾经过往，诉说着千年以上的风花雪月美酒之事。品酒旅客踏足这里，手持高脚杯，在古楼上俯视葡萄园，让眼睛得到视野享受的同时，也让心灵深处真正感受葡萄酒文化历经千年积累的沉淀，醇厚而古朴。而似乎这道风景线，已经成为这座文化古镇的一种习惯。

Tips: 被列为世界文化遗产，小镇停车场上有观光小火车供品酒旅客乘坐，小火车将会带您参观那包围着小镇的葡萄园，带您在田间穿梭并于酒庄内品酒。对于行程时间比较紧张的酒客来说，这种走马观花式的游走也是一个不错的选择。

波尔多产区

其出产的葡萄酒蜚声国际，
这里从来都是品酒客朝圣酒乡的起点。



We Are Here!

波尔多

“只选对的不选贵的”之波尔多酒庄游览推荐：

龙船庄 Château Beychevelle

推荐理由：

- ★ 1855年波尔多列级酒庄，其名声响当当，对于好酒之人，此等美酒岂能错过？
- ★ 16世纪时为法国海军总将的后花园，被誉为“波尔多的凡尔赛宫”，若不来此一游，岂不遗憾？

黑教皇城堡 Château Pape Clement

推荐理由：

- ★ 格拉芙列级一级名庄，当其酒液轻抚您的味蕾时，质地醇厚柔和，触动神经，着实令人全身沉醉！
- ★ 酒庄内有客房住宿，让您贴身感受其高贵而质朴的皇族气派！米其林厨师私人订制的晚餐美味无比，太值得垂涎了！



黑教皇城堡酒庄里面的房间

布根地产区

誉为世界上最复杂最难懂的葡萄酒产区，向来都是品酒旅客膜拜美酒的归属。



伯恩市 (Beaune):
对土地爱得执着源于对传统的追寻

伯恩位于布根地 (Bourgogne) 葡萄园种植区的中心区，是一座无可比拟的艺术城市。庭院屋顶上彩色珐琅砖拼凑出来的几何图案非同寻常，其中最杰出的当属伯恩济贫院和葡萄酒博物馆这两座艺术瑰宝，乃是伟大的伯恩市最值得骄傲的资本，能把传统艺术文化表现得如此完美，实在让人惊叹！作为布根地葡萄酒的贸易中心，仅在小镇上逛逛，已经能够强烈地感受到酒文化的根深蒂固，这里大大小小的店铺不是在卖葡萄酒，就是卖一些有关葡萄酒的书、酒杯、酒窖用品、葡萄酒装饰品等等，每隔一个餐馆或者小酒吧，就会有一个声称他们是如何忠于葡萄酒传统，如何尊重风土、敬仰土地，如何感恩大自然的馈赠，才能成就布根地葡萄酒的伟大传奇！对于这些餐馆或酒吧老板来说，拉着品酒旅客聊聊有关风土有关传统的家常，俨然也已经是生活中的一种习惯常态。

Tips: 周六这里有赶集，十分热闹，五颜六色的蔬果让人心情愉悦，对于喜欢淘宝的品酒客来说，这里绝对不会让你失望，我们的团友就淘到了些有趣的玩意。



力高宝德酒窖内

夜圣佐治城镇 (Nuits-Saint-Georges):
对风土的疯狂执着还表现在对食物原材料的考究

夜丘 (Cote de Nuits) 是整个布根地红葡萄酒的精华区域，被誉为是上帝最厚爱的土地，而夜圣佐治则是布根地东部的一个小镇，夜丘地区最大的城镇，这个最大，也就是逛它一圈也不过是吸一根香烟的时间。可就是偏偏在这里，你可以尝到布根地地道的美食：布根地蜗牛 (escargots, 据说它们常出没于葡萄田里，烹调过程使用布根地葡萄酒浸泡)、洋香芹火腿冻 (jambon persille, 这是一种层状的猪肉香芹布丁)、布根地红酒鸡蛋 (Oeufs en meurette, 用布根地红葡萄酒煮荷包蛋)、红酒烩鸡 (Coq au Vin, 鸡肉必须是布根地布列斯鸡AOC poulet de Bresse, 红酒则是以Givrey-Chambertin的最佳)、红酒炖牛肉 (boeuf Bourguignon, 牛肉必须是布根地夏洛莱牛肉AOC boeuf charolais, 红酒必须是夜丘的红酒)、橘皮奶酪 (Epoise, 此奶酪的制作过程缺不了布根地的葡萄酒)等。这些美食均执着于就地取材，讲究“原产地”的正宗和烹调方法的传统，搭配布根地的葡萄酒，激发起曼妙的香气，天物当前，玉液在喉，情何以堪？

Tips: 夜圣佐治是夜丘的贸易中心，许多酒庄的总部位于此地。而夜圣佐治的酒质一直都是位居前列，即便是村级也实力非凡，通俗点说，这里的“坑”很少。如果你是在寻找品质优秀且价格合理的夜丘红酒，那么这里必是首选，笔者我是大爱这条村的酒啊！



法莱丽 (夜圣佐治村一级园) 红葡萄



法莱丽 (吉菲香贝天一级园) 红葡萄酒

“只选经典的不选跟风的”之布根地酒庄游览推荐:

法莱丽 Domaine Faiveley

推荐理由:

- ★ 罗拔派克曾评价法莱丽：“当今布根地的酒商中质量可以凌驾法莱丽之上的，大概就只有罗曼丽康帝 (DRC) 和乐花 (Leroy) 吧！”
- ★ 法莱丽非常注重细节，使其酒充满当地风土的个性，想要对号入座了解布根地复杂的风土与葡萄酒？法莱丽会是一个很好的开始。

力高宝德 Nicolas Potel

推荐理由:

- ★ 在世界权威杂志《葡萄酒观察家》世界各地区2002-2004年份的葡萄酒品质评定里，力高宝德香贝天特等园葡萄酒击败众多顶级名庄，荣登布根地的榜首位置。
- ★ 拥有多个一级和特级园产品，可谓是珠玉满园，每一款都是爱酒之人不能错过的佳酿。

香槟区

香槟，产自法国香槟区。它给全世界都带来了欢乐与神秘，众多名流雅士，都在颂扬香槟，包括最有权势的男人：丘吉尔、拿破仑，和最风情万种的女人：玛丽莲梦露、蓬皮杜夫人。

兰斯 (Reims):
香槟是法国人的骄傲！他们对这种酒液的爱近乎疯狂！

香槟区的首府是兰斯。在过去长达八个世纪的时间里，兰斯一直都是法国精神上的首都，兰斯圣母大教堂更是成为证明法国王室合法权力的圣地，曾一共有25位国王在此加冕，而当地生产的葡萄酒在加冕之后也都备受关注，集万千宠爱！如今，香槟是喜庆的、奢华的、诱惑的、神秘的、浪漫的、品味的、欢乐的……细腻纤长的气泡在口中爆开的瞬间快感，夹杂着复杂绵长的香气，一并激发起人类所有美好的感觉，而这一切，唯独香槟做到！

香槟产区是法国最北的一个葡萄酒产区，是法国所有葡萄种植区最严寒的，每年葡萄农都冒着风险来经营这块土地：春天的霜冻经常发生在葡萄冒芽的时候，夏天炎热但是非常短暂，秋季的气温已经很低，受海洋性气候和大陆性气候的双重影响，香槟区的年平均温度仅为11℃，而年光照时数约为1650小时，低于波尔多的2069小时，而正是此种严酷的气候条件造就了香槟区令人赞叹不绝的起泡酒，如非是酒农对香槟酒的疯狂热爱，则非一般人愿意在此环境下耕种。菲丽宝娜的庄主告诉我们，他们已经有五代人在这里耕种，这里的一切都已经成为了他们日常生活中的一种习惯！疯狂的执着，对于香槟酒农来说，不过是一直坚守的一种习惯而已！

Tips: 兰斯作为香槟区的第一站，乃是必去之地。从布根地夜圣佐治村驱车至兰斯，需时5小时。从巴黎坐火车或者自驾至兰斯大约耗时2小时，各位品酒客可根据实际情况选择出发地与交通工具，不建议选择航空方式。



菲丽宝娜歌雷园葡萄田



歌雷园远景

“只选唯一的不选大众的”之香槟产区酒庄游览推荐:

菲丽宝娜 Champagne Philipponnat

推荐理由:

- ★ 在法王路易十四时期，它被指定为皇室和地方高级官员的供应用酒，家族酒庄背景显赫！
- ★ 菲丽宝娜最引以为傲的是歌雷园香槟，而此酒也被誉为香槟界的“DRC”！品酒客来到香槟区，不登此园，实则白来一趟，非好汉也！

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》。

Decode Foreign Wines from Xiangshan County Annals (1827) 破译道光七年《香山县志》记载的洋酒

文/Text 陈耀明

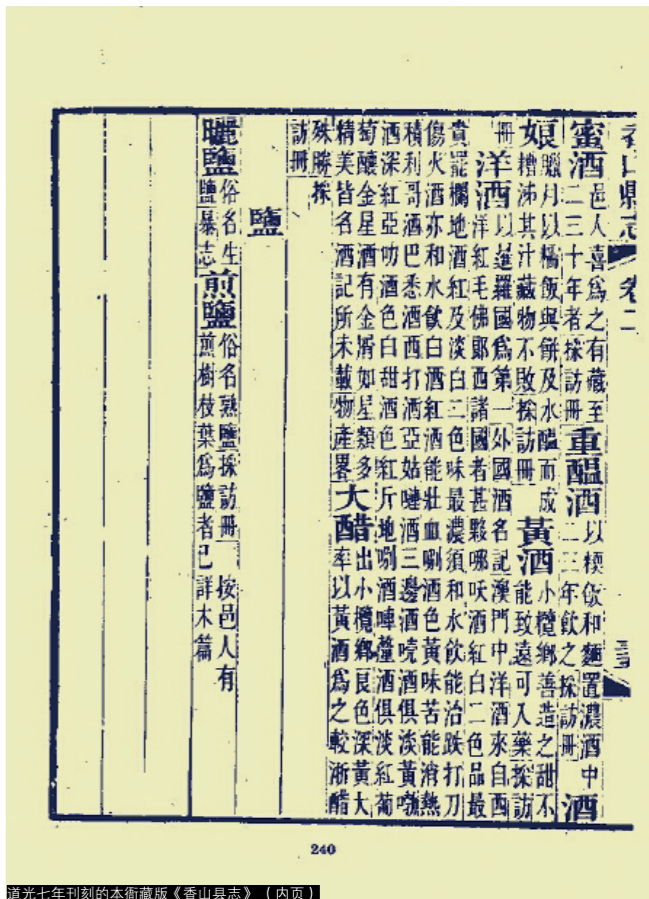
早在道光七年（1827年）刊刻的《香山县志》，卷二《舆地》之“物产篇”记载了澳门市面上的各种洋酒，并对每种酒作了简要描述，涉及颜色、味道、品质、功效、饮用方式。原文如下（标点为笔者所加）：

“澳门中洋酒，来自西洋、红毛、佛郎西诸国者甚多。哪呖酒，红、白二色，品最贵。罢栏地酒，红及淡白二色，味最浓，须和水饮，能治跌打刀伤。火酒亦和水饮。白酒、红酒能壮血。喇酒色黄、味苦，能消热积。利哥酒、巴悉酒、西打酒、亚姑噠酒、三边酒、壳酒（原文‘壳’有口字旁），俱淡黄。勃酒（原文‘勃’有口字旁）深红。亚叻酒色白。甜酒色红。斤地喇酒、啤厘酒，俱淡红。葡萄酿金星酒，有金屑如星，类多精美……”

澳门虽被葡萄牙人长期租占，但道光年间在行政上尚属广东省香山县（今中山市）。《香山县志》提到的“西洋”即“大西洋国”葡萄牙，“红毛”可能是荷兰或英国，“佛郎西”当然是法国。将近190年前的这本《香山县志》，记载的洋酒多达18种，试释如下——



道光七年刊刻的本衙藏版《香山县志》（封面）



道光七年刊刻的本衙藏版《香山县志》（内页）

哪呖酒：

第一种就被难住了！按照“红、白二色”的描述，会不会是葡萄酒呢？早在乾隆十六年（1751年）问世的《澳门纪略》曾有记载：“酒以白葡萄为上，红葡萄次之，所谓色如琥珀、气类貂鼠者。又有葡萄红酒、葡萄黄露酒，皆以瓶计，外贮以箱。”《澳门纪略》还附录一篇《澳译》，收录了将近400个日常词汇的译名，其中“酒”的译名为“尾虐”，也即葡萄牙语Vinho（葡萄酒）的音译。而“哪呖”无论怎么读，都与Vinho难以对号。

罢栏地酒：

毫无疑问是白兰地（Brandy）。可供比照的历史文献有：大约刊刻于咸丰五年（1855年）的同样以粤语标注读音的《华英通语》，把Brandy译为“罢兰地”；同治元年（1862年）广州纬经堂版《英语集全》（编纂者唐廷枢是靠近澳门的香山县唐家村人），把Brandy译为“罢烂地”。

火酒：

或许也是白兰地。道光二十四年（1844年）澳门香山书院刊刻的《英华韵府历阶》（美国传教士卫三畏编纂），把Brandy译为“黄火酒”；道光二十三年（1843年）编成的《海国图志》中的《佛兰西国总记》记载：“所出之酒三万五百斗，六分之一为火酒。最美者为红葡萄酒，各国皆贵售之。”

白酒：

可能是白葡萄酒，更可能是马德拉酒（Madeira）。《英华韵府历阶》和《英语集全》都把Madeira译为“白酒”。19世纪中期，马德拉酒比较流行。

红酒：

想必是红葡萄酒，甚至可能是波尔多红酒Claret，比如在道光二十一年（1841年）刊刻的《广州方言撮要》（美国传教士裨治

文编纂），有一句日常会话“红酒甚是好饮”，“红酒”对应的英文即Claret。

喇酒：

从“喇”的粤语发音和“色黄、味苦”的感官特征来推断，应该是啤酒（Beer）。



布根地品酒骑士团骑士，布根地葡萄酒与香槟讲师，法国布根地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。

Fire and Ice 冰火两重天

文/Text 林志鹏

利哥酒：

可能是利口酒（Liqueur）。大英图书馆收藏有一本具有粤语特征但因缺页而无法断代的英汉词典抄本（大约不晚于鸦片战争时期），复旦大学周振鹤教授拟名为《红毛番话》，为每个中文译名加注了对应的外文，其中为“利哥酒”加注的外文即Liqueur。

巴悉酒：

一位精通外语、会讲粤语的朋友判断，或许是指波尔多的Barsac（巴萨克甜酒），而且“淡黄”也符合这种酒的外观特征。

西打酒：

即Cider（苹果酒），粤港澳一带至今沿用这个译名。

亚姑啤酒：

经香港《朗潘》杂志（Le Pan）中文版编辑主管曾悦小姐点拨，会不会是葡萄牙白兰地Aguardente？澳门毕竟是葡萄牙人的聚居之地。

三边酒：

毫无疑问是Champagne（香槟）。《华英通语》和《唐字音英语》都把Champagne译为“三边”。类似的译名还有《广州方言撮要》的“三鞭”、《英华韵府历阶》的“三变”。

壳酒：

应该是Hock，也即产自德国莱茵河流域的白葡萄酒。《华英通语》和《唐字音英语》都把Hock译为“壳酒”，只是《香山县志》的“壳”有口字旁。

勃酒：

《香山县志》的“勃”有口字旁，读音同“勃”。依照粤语发音，“勃”非常接近Port（钵酒）。“深红”是否意味着是Ruby Port（宝石红钵酒）？

亚叻酒：

无疑是Arrack，也即产自东南亚的烈酒。《华英通语》译为“哑叻

酒”，《英语集全》译为“哑力酒”，如今通译“亚力酒”。

甜酒：很难判断是哪种甜酒，惟一的线索是“色红”。

斤地喇酒：

会不会是Ginger Beer（姜汁啤酒）？香港《唐字音英语》的译名为“姜啤”。

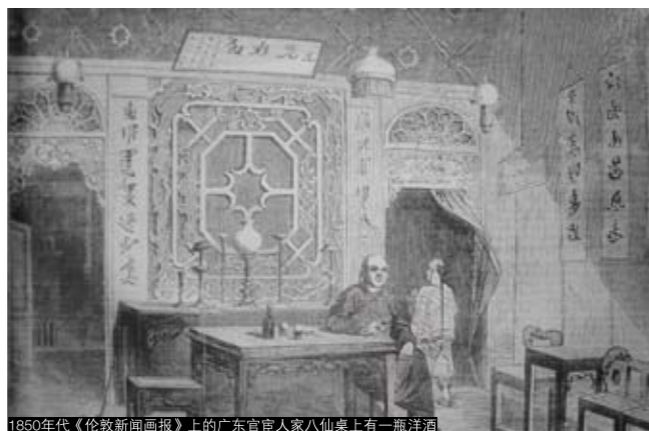
啤厘酒：

毫无疑问是雪利酒（Sherry）。《英语集全》和《唐字音英语》都把Sherry译为“车厘酒”。《香山县志》称此酒“淡红”，那就可能排除了Fino和Manzanilla，接近于Oloroso。

金星酒：

既然确定是“葡萄酿”，那么，“有金属如星”的金星酒会不会是起泡酒呢？正如广为流传的香槟酒发明者唐培里依修士的那句名言：“我正在畅饮星星！”

通过这部《香山县志》，我们可以洞悉道光年间广东人对洋酒的基本认知，也可以得知190年前澳门市面上流通的酒类多么丰富，甚至较之今天有过之而无不及。由于笔者水平有限，无法准确地破译每一种酒名，出现谬误更是在所难免。且以此文抛砖引玉，敬请《美酒生活》的读者不吝赐教。📖



1850年代《伦敦新闻画报》上的广东官宦人家八仙桌上有一瓶洋酒



市面上的布根地名庄酒

葡萄酒业界使用最普遍，几乎人人手机上都有一个APP的比价网站“Wine-Searcher.com”每隔一段时间会依据其所有的交易数据，统计出价格最贵的50种葡萄酒。除了可以看出酒的价格变化，还可以看出消费者的偏好趋势。毫无悬念，最近一期的排行出来了，依然是布根地红白酒占了34个！其它世界各地佳酿合占16个。波尔多只有Petrus和Le Pin进榜，没有拉菲！

国际知名的葡萄酒交易指数Liv-ex的有关数据也显示，一直占主要交易内容的波尔多一级名庄的价格，近年来已被布根地的顶级佳酿赶超。同样的，近年大热的葡萄酒拍卖市场上，拍卖内容也大幅地出现布根地酒取代波尔多名庄的局面，尤其与中国市场关系较紧密的，在香港举办的拍卖会，几场创下交易记录的都是布根地葡萄酒（Romanee-Conti专场及Henri Jayer专场），出手拍定的大

多是国内豪客！为适应这种趋势且避免因无法到场而损失交易，拍卖公司更是善用网络科技，同步在国内几个大都市开辟现场线上竞拍，吸引更多客户参与，从几次现场观察，国内客户对拍得布根地酒兴致极高，且有更多新的客户加入竞拍，布根地葡萄酒愈来愈受中国高端买家欢迎。

场景转换到另外一面，代表着面向全中国大众日常消费的淘宝、天猫等网站，今年盛大举办“9月9日”世界酒水节，虽然葡萄酒只是其推广产品之一，但是近年来几个大的购物网站都伸手进入线上葡萄酒销售，所以“9月9日”世界酒水节仍让葡萄酒业界既期待又怕受伤害。在9月9日促销活动当天，我特意上网搜索了一下，在天猫的专场网页上，找国人比较感兴趣的法国红酒，再搜布根地红酒，结果竟然发现，在铺天盖地的页面下只显示四页，174项！逐一点开查看，幸好有富隆等大进口商的产品显示，几乎占了全部商品的一半。如果再扣掉因分类错误而出现的其他红酒，酒水节中出现的布根地红酒实在少的可怜！！同样地我也搜了京东，品项多了一些，有近千项，但从总量来看，仍是少数产品！

布根地葡萄酒在中国市场，透过上述的不同场景，简直是冰火两重天！精英，高端消费群对布根地的名庄特级园好酒趋之若鹜，热火朝天，而且有更多新的消费者加入，以致顶级名庄酒价格节节高涨！但在一般消费者看来，布根地是啥？波尔多仍是他们心目中进口葡萄酒的首选品牌。

看来布根地葡萄酒在中国的市场之路，在严重分化的情况下，仍考验着业界同行的智慧。📖

刘慧 Sophie Liu

著名葡萄酒作家、讲师。留法新闻学硕士，法国圣美达隆骑士勋章获得者。法国布根地葡萄酒学院、澳大利亚葡萄酒管理局A+、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。在国内拥有众多粉丝，还是微信公众“葡萄酒小菲老师”的创立人。



Wine Tour in Sicily 微醺西西里

文/Text 刘慧
图/Photo Ronny Lau

本月，我受邀前往意大利南部的西西里岛。这里最出名的新晋产区要数位于岛屿东北部的埃特纳（Etna）火山所在地了。这座欧洲最高的活火山是世界上喷发频率最高的火山，进入本世纪就已经喷发十多次！而最厉害的要数1669年的那次长达4个月的喷发，火山熔岩让山脚下的卡塔尼亚（Catania）成为一片火海，2万人因此而丧生！而正是因为这里的3000米高海拔和富含铁的肥沃火山岩孕育了700公顷埃特纳DOC的独特葡萄酒。

直达埃特纳火山所在的卡塔尼亚省，它位于西西里岛的东南部，这里频发的地震使得市区的建筑一般都不会超过4层。30万人口基本都是西西里之外的移民，其中华人将近7000人。一到西西里，我就追问当地导游Antonio：“黑手党在哪里？”他答：“mafia一词在意大利语中是‘看不见的人’之意，他们都躲在地下呢！”他诡异地说，“其实现在的西西里黑手党很少拿枪作案，大多时候是在暗中垄断行业的经济组织。”这是我到了西西里后听到的第一个关于黑手党的解释。

在埃特纳火山脚下1000米海拔处，这里坐落着一家老字号的名庄贝南提（Benandi）。就像玛格丽特河的名庄不愿承认自己是澳洲酒一样，始建于1988年的埃特纳名庄贝南提庄也不愿将自己屈就为西西里酒。但这并不是高傲，而是因为作为欧洲海拔最高活火山的埃特纳DOC实在太特别：仅700公顷的产区从1988年的3家酒厂扩展到了如今的130家，而贝南提就是其中的领头羊。海拔高达1000米的葡萄园让气候相比西西里的其它产区凉爽很多，火山岩沙质的肥沃土壤让这里的当地品种佳丽甘特（Carricante）与奈罗马斯卡莱西（Nerello Mascalese）充满高酸与对风土的强烈表现



力。不同海拔、朝向、树龄的葡萄进行混酿或者单酿展现了埃特纳的多样性风采，感叹西西里的埃特纳好像法国的布根地啊！颜色较浅且高酸的奈罗马斯卡莱西比贝露娃多的也许是更长的陈年潜质，完全不过橡木桶靠不锈钢桶中酒泥浸泡而形成丰腴口感且爽利高酸能长期陈年的佳丽甘特让我想起了猎人谷的沙美龙和布根地雪当利的结合体。

贝南提庄的老庄主齐赛佩·贝南提（Giuseppe Benanti）开创了完全尊重风土来酿酒的全新理念，将曾经以量产做为主导的西西里东岸形象扭转乾坤，将埃特纳带向世界舞台。贝南提庄也因此成为2007年成为意大利大红虾年度最佳酒庄与2015年*Wine Spectator*杂志的西西里十强名庄。

到了西西里要问黑手党在哪儿？到了埃特纳要问火山啥时会喷？维拉甘特男爵庄（Barone di Villagrande）庄主告诉我2014年埃特纳火山喷发了24次，其中一个月连喷了10天！因为埃特纳火山海拔高达3000米，所以不会对当地居民造成伤害，只是喷发后会下黑雨，都是火山矿粉，有时是拳头大的矿石。黑雨对葡萄园仿佛施了一次厚肥，让这里的土壤更加肥沃了。他家酒庄则坐落在埃特纳紧贴着地中海的埃特纳优级白酒产区（Etna Superiore DOC）：米罗村（Milo）。庄主夫妇用很冷来形容当地特有的气候。除了高达20甚至25度的日夜温差外，这里900米海拔地带的冬季最低温度可达零下8度，难怪埃特纳人都说自己不是西西里人。



告别埃特纳，我驱车沿西西里岛北岸行驶，路过Messina省的嘉提庄（Tenuta Gatti）。该酒庄自1825年建厂以来延续五代，被从阿根廷回来的Nicolas于2008年接手。和埃特纳的酒庄一样，这里的庄主也称当地和西西里的风土气候不可同日而语。这里700-1000毫升的年降雨量纯属干燥西西里岛的特例，这里的粘土与埃特纳的火山岩也决然不同。因此，出产的黑珍珠（Nero d'Avola）酸度高，和西西里西岸的黑珍珠风格南辕北辙。再补充一句：国人所熟悉的西西里黑珍珠是西岸燥热地带的低酸、浓郁果香与阳刚风格，北岸可不是。

中午，西西里石斑鱼配西西里经典白酒尹左拉（Inzolia）、吉佑（Grillo）混酿，前者葡萄大串、颗粒大，香气淡，酸度低，给混酿带来酒体；后者葡萄酸度高，矿物气息浓，是我此行发觉的最容易上口的西西里白葡萄品种。前一天在附近产区的卡萨马岱庄（Casematte）喝到该品种混酿干白堪称此行最棒且超值的西西里干白了！

最后，终于到达了位于西西里东南部的夏卡（Sciaccia）省，入住宫殿般的凡杜拉高尔夫度假村（Verdura Golf Resort），参加为期两天的西西里期酒节。西西里期酒品鉴第一天，大牌名庄多娜芙佳塔（Donnafugata）的顶级酒款“一千零一夜”1998老年份显示惊人陈年潜力，她家在潘特拉岛（Pantelleria）的甜酒风之子（Ben Rye）真心好喝迷人。另一家高端又好喝的首推古菲庄（Gulfi）：西西里少见的贝露娃来自800米海拔的埃特纳火山的根瘤蚜虫病前老藤，要不是这次亲自去了埃特纳还真不敢相信——口感非常典雅而柔和！最让我动心的也是最后这支来自南岛Pachino的黑珍



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鉴世界，销量与专业性皆颇受读者好评。个人网站www.wineandcity.com

珠，口感绵密灵动的迷人酸度，结构精致爽滑动人，堪称此行最出色的黑珍珠酒款，西西里庄主Matteo还娶了时尚的米兰美女太太Rachele。

西西里期酒品鉴第二天，喝到了过桶丰满的Girolamo庄的佳丽甘特（Caricante）白酒，逼直具有酸度穿透力且充满矿物味的Graci家的佳丽甘特，好喝得有布根地影子了。大牌名庄塔斯卡庄（Tasca d'Almerita）是西西里最早大胆创新引入法国品种穗乐仙、加本纳沙威浓的，果然是此行喝到的最棒国际品种酒庄！他家的白也是此行神庙晚宴一出场就被抢光的酒款。



品酒之余，我还随导游来到了夏卡省的首府阿格里真托（Agrigento）。整个城市坐落在山顶，2500年前古希腊人在此建造的神庙曾是城市的中心，后经历了古罗马帝国时代，又被北非穆斯林占领，神庙被遗弃在荒漠中至今，日落时分来到这里发呆冥想是最棒的。耸立在眼前的古希腊神庙Concorde，让人叹为观止的是它历经2500年风雨依然保持完整的建筑主体。古罗马时代，它曾被改建为天主教堂，原本朝东的殿门被强行转到朝西面向日出的那一面，后又被穆斯林洗劫焚烧……穿越历史的长河，你希望这一刻凝聚在此永不改变吗？

The Name of The Rose 玫瑰的名字

文/Text 陈匡民

“那未来如果法规更改的话，希望你们能再次回归好吗？”看着另一位葡萄酒作家，以哀怨的眼神看着近期选择脱离里奥哈（Rioja）产区、酒标上从此将不再出现Rioja字样的名厂代表苦苦相逼时，我却只顾着享受杯中芳香四溢的液体，对来自Rioja的名厂，酒标上是否出现所属的Rioja字样，一点都不在意。

或许由于葡萄酒身为农产加工品的属性、广受地方风土影响的特质，让我们往往习惯于以“地区”来理解、划分葡萄酒，并以此作为让复杂实体变得易于掌握的简略方式。葡萄酒书上总是以生产国家为首，接着逐步往下划分区域酒款特性，这些对于初步理解葡萄酒来说，是无可厚非的方式，却也让不少人常在仍未有完整理解的阶段，陷入以偏概全仍不自知。不管是“波尔多”不见得都有列级酒庄的水平，还是冠上“香槟”二字，并不都代表同样的质量。甚至在消费者之外，偶尔连生产者都似乎陷入“名号”的陷阱，以为一旦冠上“某某产区”、“某某等级”，就能让消费者轻松买单，凭借几行白纸黑字就能界定出品质。

于是，身为西班牙名气最大、最广受全球欢迎的葡萄酒产区：Rioja，或许才迎来近期关于分级制度改革的诸多争议。奠基于产区历史，过去很少拥有自家葡萄园的多数Rioja酒庄，并未像布根地那样，发展出以葡萄园地块为主的分级制。反而是以在酒庄内的培养时间长短为基准，让酒不论出身如何（所属葡萄园是普通或顶尖葡萄园），只要出厂前经过共5年培养的gran reserva，就硬是比在时间上只经3年的reserva要来得高出一级。不清楚内情的消费者，很可能也跟着只重后天的培养资历，忽略了与生俱来的葡萄素质。不让标示所属村庄和特定葡萄园的酒标规范，更被反对派生产者认为，过度简化了产区广袤复杂的风土，限制了消费者

对产区产生全盘理解。类似的争议甚至不只出现在西班牙Rioja，连在风土环境同样复杂多元如意大利的彼尔蒙（Piedmonte），希望能从葡萄园地块来重新制定分级的生产者争论，也没停过。

这些倡议希望修正分级或产区法规的生产者，出发点往往是希望能透过规范的改订，更清楚地界定质量，让消费者更容易辨识。不过，身为一个记性实在不好的消费者，我却不免怀疑，法规或分级制度对质量的约束力、对消费者能带来的实质影响，能大过常被视而不见的交通信号标志？

一直以来，我所奉行的买酒策略，都是谨记优秀酒庄或生产者的名字。毕竟，天地之大，在哪儿都能有优异风土，端着做酒的人，是否有发挥风土的意思。如果一朵花看着闻着都是玫瑰，那么对我而言，那就是朵玫瑰，即便花朵名叫“茉莉”。



西班牙里奥哈的酒庄葡萄采收

汪子懿

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



My Opinion about Prowein 德国酒展之我见

文/Text 汪子懿

入葡萄酒圈也有些时日，参加过的酒展也不少，小的如区域性Top Wine或是SIAL，大的如国际性的Vinexpo, Prowein。从参观者层面来说，我对每年3月在德国杜塞多夫举办的酒展印象最为深刻，原因很简单，德国Prowein不仅大而且全，更主要的是从参观者角度考虑了其方便性：不仅每个产区会集中在一起，令人舒坦的是产区内有特色的酒款会集中在一起供人自由品鉴。这个“便民服务”令正在学习葡萄酒的我们兴奋不已。

当然，作为世界最大的专业葡萄酒与烈酒展，现在我就来好好扒一扒Prowein德国的各种好。

单说入关，简单快捷。杜塞多夫的海关直接问你是不来参加酒展，然后就放行了。

交通方面，地铁里已经摆放了指示牌，让搭乘公共交通的朋友们不会找不着北。

入场大厅，除了有工作人员安排现场注册售票外，还有机器进行现场扫码入场（前提是你已经有门票）。或许是Prowein主办方采取售票形式：一天票40欧，三天联票为70欧，若提前网上购票一天票则为30欧，联票为55欧，入场井然有序。想来，一是若非专业人士应该没有多少愿意花钱来喝酒，二是即使买票，也必须是与酒相关行业。门槛已设，自然而然参与者质量就有所提高，品酒环境也让人舒坦。贴心之处更莫过于，主办方开辟了储衣间给大家，以便参观者们可以轻松上阵。老实说，很难想象若没有衣物寄存我是如何做到一手拿酒杯一手记笔记然后还腾出手臂放衣服（室内有些热）或其他。



德国Prowein酒展

现场，按国家和品类分成9个展馆，涵盖了几乎所有葡萄酒产国，大国如法国、西班牙、意大利、澳大利亚、美国、智利、新西兰、德国、奥地利，亚洲市场上不太见到的瑞士、南非、俄罗斯、希腊、罗马尼亚、黎巴嫩、以色列、乌拉圭等现场都有不少的酒庄或酒厂代表与大家交流；喜欢烈酒的同学们，也同样可以寻到自己的兴奋点，你可以看看来自爱尔兰、苏格兰、美国、加拿大、日本等国的威士忌，也可以品尝到不同风格的朗姆酒、金酒、利口酒、白兰地、龙舌兰酒。

时过半年，现在回想起当时的参加场景，依然很多“好”留在记忆里，除了每个产区都有区域给大家集中品酒，如：卢瓦尔河的白翠村会全部集中放置，品酒者所要做的是拿好杯子品尝，几十款喝下去就会对这里的DNA有个深入认识；我还对各个产区自行组织的小型品鉴会印象深刻，如香槟组织了场“不同区域出品葡萄对香槟的影响”论坛。

这些细微之处，都会促成我明年3月中再次飞往德国参观。📌

富隆美酒生活节

Aussino Wine Festival

富隆酒业让葡萄酒与您的生活更贴近！

Aussino makes wine come alive in your life!

2016年巡回11场富隆酒业20周年美酒嘉年华，我们让全国的饮家酒友除了品尝全球数百款顶级葡萄酒佳酿外，现场还设乐队表演、美食搭配、盲品大家乐游戏、丰富礼品抽奖、特级名庄品鉴、葡萄酒生活知识讲座分享等环节，完美诠释葡萄酒带来真正的“美酒生活”！

The 20th anniversary of Aussino Wine Festival successfully launched in 11 cities nationwide, bringing patrons such amazing experiences as live music performances, games, food tasting, blind-tasting, Grand Cru tasting, wine lectures, and more, to experience the "Real" wine life!

专业诚信二十载，感恩感谢您同行，让我们期待下一个十年、二十年，更精彩！

Thank you for your 20 years of support. We sincerely wish everyone the best!







富隆美酒生活节2016 全国11站巡演 Aussino Wine Festival 2016 nationwide tour cities included:

广州 Guangzhou	昆明 Kunming	北京 Beijing	贵阳 Guiyang	成都 Chengdu	重庆 Chongqing	西安 Xi An	临沂 Linyi
温州 Wenzhou	唐山 Tangshan	上海 Shanghai					

十座城市，一样精彩

10 Cities, The Same Fantasy

富隆美酒生活节2016全国巡回

Review: Aussino Wine Festival 2016

为庆祝富隆酒业成立20周年，2016富隆美酒生活节全国巡回隆重举行。这场酣畅淋漓的美酒盛会继今年3月从广州启航，又陆续走过了10座城市：昆明、北京、贵阳、成都、重庆、西安、临沂、温州、唐山、上海。酒友齐聚享珍酿，千杯共贺富隆诞。10座城市，特色各异，或古朴或时尚，但这趟热闹的葡萄酒文化之旅却有着同样的精彩。

美酒时尚嘉年华

Wine Tasting Carnival

来自多国知名葡萄酒产区的佳酿让人应接不暇，独具创意的生活场景品酒区设计更显贴心。派对美酒区、商务宴请区、家庭聚会区、甜蜜浪漫区、饮家尊享区和臻品名酒区，此款酒、此番情，富隆让美酒走进生活中的每一个篇章。



嘉年华品鉴会特邀专业调酒师，充满热情果香的葡萄酒鸡尾酒为品鉴会增添创意。

臻品名酒区定时开启平常难得品尝到的名庄珍藏，可谓品鉴会的最大亮点，吸引了众多想一探究竟的爱酒人，人头攒动让活动掀起高潮。

酒庄庄主、代表远渡重洋，亲临嘉年华现场与来宾面对面分享品饮心得和美酒故事。还有谁比他们更懂杯中物呢？

富隆
Aussino



美酒鉴赏主题课程 Wine Course

多一份葡萄酒文化，就多一份生活的谈资。为更好地引起更多人对美酒文化的兴趣，加深普罗大众对杯中物的认识，进一步开拓葡萄酒爱好者的专业视野，富隆美酒学院特别结合不同城市的情况和需求，带来了不同风格和主题的文化课程。

Live band乐队演奏让现场气氛升级，音乐的律动更醉人心；丰富的小食散发出诱人香气，精致的甜点则带来一丝香甜，两者与美酒搭配各有千秋，让来宾体验酒餐交融的多样性。

游戏互动缤纷乐享，更融入时下最火的微信摇一摇，礼品种类繁多，福利不断。

富隆美酒学院还为各位酒友准备了精彩微视频与美酒书籍，美酒生活APP更是葡萄酒发烧友的掌上宝。

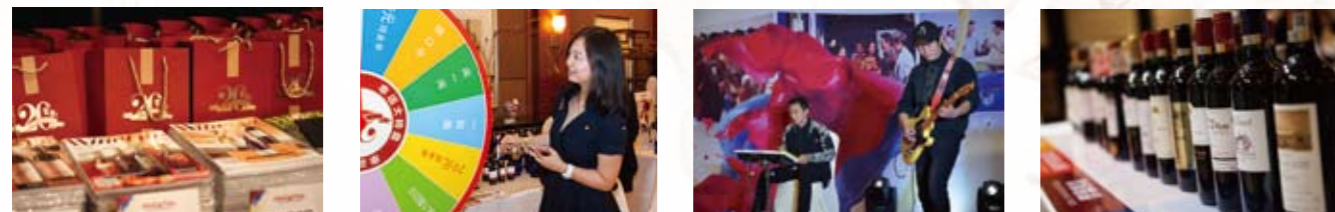


纳帕谷葡萄酒认证课程

纳帕谷是全美国，乃至全世界最著名的葡萄酒产区之一，这里的酒蕴涵着加州阳光的热情和太平洋海水的冷静，澎湃厚实而细腻均衡。本次纳帕谷葡萄酒认证课程是由纳帕谷酿酒师协会（Napa Valley Vintners）所推出的官方认证课程，今年在多个城市首次登陆。

外交密码：国宴用酒赏析课程

国宴，代表国家脸面和皇室荣誉的一顿饕餮盛宴，究竟又有怎样的选酒标准？本次特色课程与学员共享了数款国宴上的美酒，一同探究这些就座于金字塔顶峰的人青睐什么样的绝世佳酿。



葡萄酒盲品大家乐 Aussino Blind Tasting

盲品比赛是一场专业知识和味蕾的较量，是饮家们心神向往的葡萄酒盛典。品一口没有任何标识的葡萄酒，凭着你的专业素养和准确直觉竞猜，看你能否猜出葡萄酒的国家和葡萄品种呢？

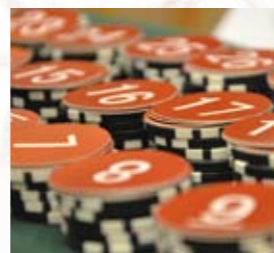


盲品大家乐挑战赛

这既是考验自身直觉和对美酒了解的机会，又是与志趣相投者相互切磋和交流心得的难得契机。

盲品大家乐游戏

无需专业大神级，任何人都可以乐享的盲品游戏。品尝、思考、犹豫、忐忑……如坐过山车般跌宕起伏的游戏心境，让来宾们惊喜连连、意犹未尽。



20周年庆典晚宴 20th Anniversary Gala Dinner

作为庆贺富隆酒业20周年的庆典，一场盛大的葡萄酒晚宴紧随嘉年华隆重举行。美酒佳肴相辉映，觥筹交错，把盏言欢，总是不变的主旋律。星光璀璨美酒夜，除了星级肴饌、星级酒单，偶尔，指不定还能遇上“星级”邂逅——明星大咖也为富隆20周年献上一份祝福。

名酒名品慈善拍卖，总是晚宴的高潮环节。富隆通过与中国青少年发展基金会的长期合作，投资兴建富隆希望小学，为贫困地区的学生提供读书的机会，以实际行动回馈社会。至今已在四川、云南、广西、湖北、广东、河北、陕西多地捐建立了7所学校。未来，我们也将一直坚持……



演员郭涛、歌手关喆、周晓鸥（零点乐队）、栾树（黑豹乐队）、演员及歌手景岗山等人，出席了北京站生活节的庆典晚宴。





▼ 力高宝德&歌德利安
NICOLAS POTEL & CLAUDE CHONION

一位布根地闻名遐迩的名酒商，年仅三十多岁的酒庄兼酿酒师凭借雄厚的实力，在短短10年间迅速跃升为一颗耀眼的新星——他就是Nicolas Potel先生。另一座，则是历史悠久可追溯到1368年羊皮纸上的最早记录，布根地数一数二的名酒庄——歌德利安。6月份，南京、拉萨均举办了力高宝德与歌德利安联合晚宴，酒庄代表Daniel Hellec先生儒雅出席，诚邀酒友共赏布根地的历史传颂和精致风韵。



► 百世嘉酿 PESQUERA

9月初，双掌把她独一无二、风格各异的穗乐仙佳酿带到了北京、中山、河南、成都和上海等地，酒友们与酒庄总经理Philip Kightley先生一起度过了欢快又美好的晚宴时光。1999年创立于巴罗莎谷与麦罗谷的双掌，被著名酒评家罗伯特·派克称为“南半球最杰出的酒商”，且是唯一一个连续11次获得权威杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”称号的酒庄。



▲ 双掌 TWO HANDS

曾荣获“智利最佳葡萄酒生产商”，被《哈佛商学院》选为葡萄酒业界经典分析案例，并拥有一系列倾力打造的高品质佳酿。一直坚持家族传统酿酒风格的嘉斯山，通过高科技对酿造过程进行控制，从而生产出大量高品质的葡萄酒。今年8月，酒庄代表Gaspard先生前往阳江、惠州、中山、广州四地，与当地的葡萄酒爱好者和饮家分享家族臻品。

▲ 嘉斯山 MONTGRAS



百世嘉酿被权威酒评家罗伯特·派克（Robert Parker）誉为“西班牙的柏图斯”“斗罗河岸谷唯一能够和维嘉西亚相比的酒庄”，还被收录进派克的《世界最伟大名庄》一书中。酒庄首席酿酒师兼酒庄主Alejandro Fernandez被公认为西班牙的添帕尼优之王，是全西班牙第一个使用100%添帕尼优品酿造红葡萄酒的酿酒师，更被业界FINE Magazine评为“全球20佳酿酒师”。9月下旬，百世嘉酿隆重登陆太原、南宁和广州，一场场精品晚宴为各地富隆酒友呈现了不平凡的美酒之夜。



▼ 喜悦 C.V.N.E

作为西班牙皇室的婚宴用酒、名产区里奥哈历史第二久远的酒庄，喜悦目前由第五代人掌管。旗下两大品牌喜悦和皇家田园（Imperial）各有侧重，酒质同样令人心旷神怡、心生喜悦。6月中下旬，酒庄代表Ane Arozamena女士亲临近10个中国城市：北京、大连、乌鲁木齐、临沂、百色、岑溪、玉林，为各位酒友献上西班牙的传神风骨。



▼ 麦威廉 McWILLIAM'S

澳洲第六大酒业集团麦威廉集团创建于1877年，是澳洲的老牌葡萄酒企业之一。在麦威廉身上，流淌着一流葡萄酒企业的血液：创新、果敢、不服输。他们深信，酿造葡萄酒的是人与人的精神，不是企业。吧王（Barwang）是麦威廉集团引以为傲的酒庄之一，也是麦威廉旗下五个荣获詹姆斯·哈立德（James Halliday）红五星评级的酒庄之一。8月下旬，这个代表澳洲葡萄酒传统文化的品牌到访安顺、防城港、北海和广州，为大家丰富澳洲葡萄酒的知识，品味来自澳洲高山葡萄酒的独特风味。



▼ 富隆胜卡罗 SANTA CAROLINA

始创于1875年的Santa Carolina酒庄被誉为智利四大酒王之一。一个多世纪以来，酒庄摘取最正宗的波尔多葡萄，孜孜不倦地酿造出丰满、奔放、又不失柔和的美酒，传颂着智利风土的刚柔并济。其国宝级酒窖更是百年文化沉淀的见证，其宽广而优质的产品线，从酒王级别的旗舰酒到日常餐酒，酒庄无一不花费心思。7月上旬，酒庄代表Santiago先生及酒庄代表Giancorol Marinello先生携上酒庄的臻品佳酿，与昆明、西安、天水的富隆会员见面和分享。

威严矗立的三座中式塔楼，隐秘着奇幻色彩的阿拉伯风格开孔，嶙峋起伏的屋檐装饰，精工雕琢的古老木门，还有大拱门顶上攀扶着盾牌的狮子和独角兽……超二级名庄爱士图尔在波尔多的酒庄建筑群中独树一帜，浓重的异域色彩更使其获得“波尔多印度王”的别称。作为“圣达史蒂芬酒王”，爱士图尔有着大气而成熟的酒王风范，以及“坚强酒性”的美誉，极具陈年潜力。今年8月，酒庄代表Alexis Thieriaz先生亲赴南京、昆明、佛山三地，与中国饮家分享其酒的发展变化，感受层出不穷的喜悦。

▲ 爱士图尔
CHATEAU COS D'ESTOURNEL



圣安娜创建于1891年，是阿根廷历史悠久且一直处于领先地位的极少数品牌之一。圣安娜采用高山雪水灌溉，让每一颗葡萄都蕴含丰富的矿物质。圆润纯粹的酒体，浓郁饱满的果香，让往来饕客感受到美酒佳酿的极致魅力。7月29日，酒庄在广州最高处——广州塔105层的卢特斯法国旋转餐厅，举办了一场精彩、精致的精品晚宴。近年屡屡获奖的圣安娜至尊酒王必然是当晚的重头戏！酒庄代表Borja先生出席了晚宴，认真聆听嘉宾们分享品鉴感受。

▲ 圣安娜 SANTA ANA



▼ 威拿 WIRRA WIRRA



威拿的出品有素质，有个性，且性价比高，被视为葡萄酒世界里的新星，被澳洲酒业泰斗——詹姆斯·哈立德（James Halliday）评为“红名酒庄”，亦被人称为“麦罗仑谷酒庄”。9月中旬，来自南宁、天津、石家庄、长春的酒友有幸与酒庄代表Sam Temme先生相聚一堂，细细品味威拿美酒的独特和出众。

来自西班牙里奥哈的顶级酒庄橡树河畔成立于1890年。酒庄多次在《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖赛”中斩获重要奖项，众多酒评家也对其酒质表示赞赏和肯定。今年6月，酒庄的少庄主Guillermo先生不仅为遵义、成都、湛江、清远的酒友带来酒庄的顶级佳酿，而且还展示了西班牙的奔放热情。

▲ 橡树河畔 LA RIOJA ALTA, S. A.



► 华莱仕 WARRE'S

华莱仕是欧洲风云嬗变而催生的经典，她诞生于欧洲乱世，是葡萄牙最古老的英国人自创的钵酒品牌，拥有PFV联盟酿酒家族成员施明顿家族的品质保障。华莱仕钵酒酒风劲道、结构扎实、香气醉人，微微透着霸气，演绎出醇厚浓郁之风味，暖心暖胃，饮之让人热血沸腾。今年，英女王在招待习主席的国宴上亲选华莱仕的年份钵酒作为酒单压轴，可见其出色表现亦获得女王的青睐。9月下旬，南京、中山的酒友跟着华莱仕，体验了一场精彩的葡萄牙钵酒之旅。



▼ JPM家族 JPM FAMILY

JPM家族，一个追求完美酿酒艺术态度的传奇集团。集团极具影响力，与左岸的两个罗富齐家族一起被誉为“波尔多三霸”。7月5日，JPM家族酒庄少庄主Edouard Moueix先生出席了富隆于上海举办的酒庄柏图斯家族晚宴。晚宴气氛高雅、其乐融融，Moueix先生带领富隆会员，共同品鉴了数款JPM家族旗下的名品珍藏。

玛卡丽酒庄坐落于著名水城威尼斯旁，作为意大利三大酒庄之一，其拳头产品——灰贝露白葡萄酒，引起了整个意大利的灰贝露葡萄酒热潮；其起泡葡萄酒更是获得意大利最佳Prosecco称号；其集团内最高端的品牌嘉迪堡则多次取得“大红虾”奖项。10月，这个荣誉满载的意大利美酒品牌在上海、广州、深圳、北京、西安与富隆会员亲密接触，展现了多姿的迷人魅力。



▲ 玛卡丽&嘉迪堡 SANTA MARGHERITA & CA'DEL BOSCO



▼ 山度富 SANDALFORD

山度富是西澳历史悠久、规模庞大的家族企业之一，是西澳酒庄的杰出代表。她坐拥西澳三大产区的高品质葡萄园：玛格丽河、百嘉山、福临河，以及天鹅谷。继上半年的精彩活动，今年9月，山度富酒庄CEO Grant Brinklow先生又陆续到访乐山、乌鲁木齐、安顺、长春、南宁，与更多的中国葡萄酒爱好者共品西澳美酒。

伯爵山庄是一座拥有悠久酿酒传统的酒庄，其出品早在公元1600年左右已经是意大利贵族餐桌上的常客。如今在碧安仙帝旗下，该酒庄将严格而科学的现代酿酒工艺与传统意大利美酒生产相结合，生产出一系列品质优异、兼具传统意大利风格和现代口感的葡萄酒，在意大利国内外都受到消费者的欢迎。8月，伯爵山庄的佳酿与Leo分子料理迎来了一次美妙的邂逅，精致的餐酒交融体验让当晚来宾赞不绝口、回味无穷。

▲ 伯爵山庄 VILLA POGGIO SALVI



► 迪甘酒庄 CHATEAU D'YQUEM

富隆酒业成立20周年之际，波尔多唯一的特等一级名庄迪甘酒庄为京、广两地带来了品尝“贵族液体黄金”的见面会。酒庄的市场兼商务总监Jean-Philippe Lemoine先生于6月带来了传说中“上帝恩赐的礼物”——3个独特年份的迪甘甜酒王，分别是2003、1998、1996（富隆酒业创始年份）。迪甘甜酒王对酒质要求极高，至今为止共有10个年份因天气原因而完全停产，本次品鉴的3个年份的出品都是醇馥幽郁，却又各有千秋。

奥纳亚酒庄是意大利著名的超级托斯卡纳酒庄之一，位列托斯卡纳三甲（西施佳雅、奥纳亚和索拉雅）。7月20日，欣赏着广州迷人的夜景，酒庄亚太区经理Patrick Lachapèle先生与酒友一起分享多款美酒——乐福特红葡萄酒（奥纳亚酒庄三牌酒），乐赛瑞红葡萄酒（奥纳亚酒庄副牌酒），奥纳亚红葡萄酒。

▲ 奥纳亚 ORNELLAIA



▼ 悦唇 AMUSE BOUCHE

悦唇是由“加州葡萄酒第一夫人”膜拜酒大师海蒂·贝瑞特（Heidi Barrett）亲自主理。为了彰显浓缩于瓶中的酿酒艺术，酒庄每年都聘请一位世界知名艺术家创作酒标。7月，上海、临沂隆重呈献加州顶级膜拜酒悦唇酒庄晚宴，为葡萄酒艺术爱好者送上极致的餐酒享受。

双掌
来自南康巴罗莎谷
“南半球最佳酒庄”
酒神：罗拔特·沃克

企业合作活动 · Corporate Events



富隆 X 奔驰: 豪车与美酒邂逅的艺术之夜
Aussino x Mercedes-Benz: Cars, Wines & Art

8月13日, 澳大利亚双掌酒庄联合梅赛德斯·奔驰, 在广东当代艺术中心举办了一场别开生面的精品晚宴, 为各位来宾带来了一场全新的感官盛宴。

当天傍晚时分, 宾客们一边品尝着餐前鸡尾酒, 耳边环绕着动人的音乐, 一边欣赏着场内的艺术作品和优雅的现代舞, 感受着艺术与美酒带来的优雅交融。现场还为葡萄酒爱好者准备了盲品大家乐游戏。晚宴上, 则精选了4款分别来自双掌花园系列、画廊系列以及花树园系列的美酒, 搭配不同的佳肴。

富隆 X 梅赛德斯·迈巴赫: 极简奢华鸡尾酒会
Aussino x Mercedes-Maybach: Luxury Cocktail Reception

9月24日, 富隆酒业助力全新梅赛德斯·迈巴赫在侨鑫·汇悦台举办了一场共赏美酒与豪车的鸡尾酒会。

曾被空间设计教父Yabu Pushelberg誉为“中国最独特的作品”的汇悦台, 临江而建, 羊城美景尽收眼底。尊贵与奢华的代表全新梅赛德斯·迈巴赫S级轿车与富隆的美酒再次相聚, 给来宾呈现一场无与伦比的感官盛宴。



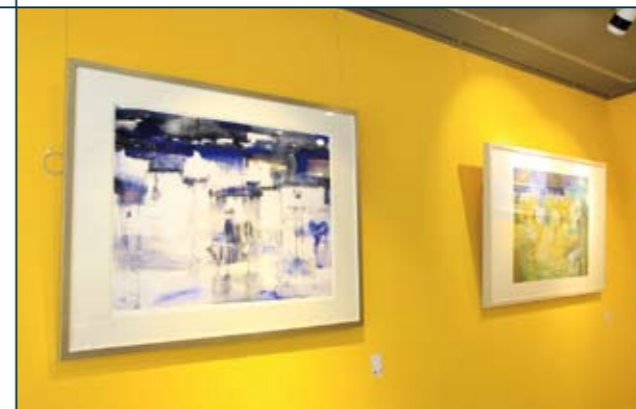
企业合作活动 · Corporate Events

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

10月10日下午, 由富隆艺术酒窖携手采堂艺术网推出的艺术展览系列以《静静的风景》拉开序幕, 本次展览的所有作品均选自青年画家冯伟老师的画作。观者在作品中品味冯老师的艺术风骨。富隆酒业总裁沈宇辉先生出席了开幕仪式; 采堂艺术网负责人梁庭彰先生则细心地为来宾解读展览作品。酒窖精心准备的午后小酒会让开幕式增添了几分轻松和惬意。

富隆 X 壹丿艺术: 原木作画, 给家点缀艺术
Aussino x Yi Pie Yi Shu: Wood Painting Salon

富隆艺术酒窖携手壹丿艺术工作室在8月14日为一众会员温馨呈现了#成长需要陪伴#原木艺术插画沙龙。壹丿艺术工作室的陈老师细心指导现场的小伙伴们构图、绘画、上色, 在每组家庭的默契配合下, 大家美美地完成了当天的作品。在绘画间歇, 酒窖还特别准备了老少咸宜的匈牙利有机葡萄酒。



富隆 X 佳能: 父亲节主题摄影沙龙
Aussino x Canon: Father's Day Photography Salon

6月18日, 由富隆携手佳能举办的父亲节主题摄影沙龙活动在富隆艺术酒窖温情开展。来宾们互相切磋, 天南地北侃侃而谈。优雅的环境中, 各位摄影爱好者都在认真地聆听着资深摄影师陈广老师关于父亲的情怀, 无声胜有声, 大概是此情此景最好的表达了。中场休息的时间里, 来个以酒会友, 让各位摄影师爸爸们增进彼此的感情, 同时来一场男人间的交流。

富隆 X 沙哥: 一场中西糅合的茶酒盛宴
Aussino x Sager: Wine & Tea

10月14日晚, 广州富力君悦大酒店内杯斛交错, 茶友酒迷欢聚一堂。本场茶与酒的和谐碰撞, 中西文化交融的盛宴由主张新时尚、漫生活的意见领袖沙哥与拥有20年历史的富隆酒业共同举办。来宾现场耳濡目染茶、酒文化, 品尝各式美食, 大饱口福的同时收获宝贵的精英人际关系网络。现场还品尝了3种茶以及西班牙皇室御用葡萄酒——喜悦和皇家田园两大品牌, 并佐以西班牙伊比利亚纯种黑猪火腿, 回味无穷。

富隆荣获智利MontGras嘉斯山酒庄“2015年度最佳进口商”

Aussino Honored "Partner of the Year 2015" by Chilean Winery MontGras



5月末，“智利明日之星”嘉斯山酒庄在香港举办了一场特别的晚宴，由远道而来的嘉斯山酒庄主Hernan Gras先生以及总裁Felipe先生亲自主持，邀请了来自全亚洲重要的进口商，并在晚宴上进行了颁奖仪式。

其中，富隆获得“2015年度最佳进口商”。当晚由酒庄主Hernan Gras先生亲自颁发，富隆酒业总裁沈宇辉先生领奖。富隆酒业与嘉斯山酒庄已有十年以上的紧密合作，市场业绩蒸蒸日上。沈宇辉先生表示：“（这次）获得的不单单是奖杯，而是双方长达十年以上的互相信任与共同成长，富隆酒业希望与这颗‘智利明日之星’MontGras（嘉斯山）共同创下下一个十年，二十年，三十年！”

酒类行业唯一！热烈祝贺富隆六度荣膺“中国优秀特许品牌”

Aussino Awarded "China's Outstanding Retail Franchiser Brand" for the 6th Year in a Row

7月9日，中国连锁经营协会在“2016中国特许经营高峰论坛暨中国特许经营年度颁奖典礼”上向富隆酒业颁发了数项荣誉：“2015年度中国优秀特许品牌”及“商业特许经营体系评定企业AAA级”。这已是富隆连续第六年获评“中国优秀特许品牌”的殊荣，更是酒类行业唯一一家！

同时，富隆的各地加盟商在本次颁奖典礼上亦表现突出：重庆绿藩谷贸易有限公司获评“2015年度中国优秀加盟商（区域）”；台州经济开发区新荣记大酒店有限公司北京餐饮公司获评“2015年度中

国优秀加盟商（单店）”。以“宣传优秀品牌，共享最佳实践”为主旨，2015年度优秀特许品牌推选活动共吸引了92家特许企业的95个品牌参加今年的评选。本次获奖可谓富隆20周年庆典的又一份贺礼，为这意义非凡的一年锦上添花。



富隆美酒学院首开美国纳帕谷葡萄酒官方认证课程

Aussino Wine Academy Opens Napa Valley Certified Wine Course



纳帕谷是全美国，乃至全世界最著名的葡萄酒产区之一。无论是1976年的“巴黎审判”品酒会击败众多世界名家夺冠，开创膜拜酒的先河，刷新世界最贵葡萄酒记录，还是满分酒款的诞生都能引起全世界饮家的热议。这里的酒蕴含着加州阳光的热情和太平洋海水的冷静，果香澎湃之余又能保持口感的细腻均衡，而且断层褶皱遍布的地质构造又为美酒带来风格上的多元。

作为纳帕谷酿酒师协会（Napa Valley Vintners）的合作院校，富隆美酒学院自7月起正式在全国多个城市巡回开展纳帕谷葡萄酒认证课程。首站广州，并已陆续在南宁、深圳、临沂、温州等地进行讲授，受到众多葡萄酒爱好者的追捧。学员通过课程可获得NVV官方授权的产区认证官方证书。

2017上海米其林揭晓，富隆合作伙伴新荣记餐饮上榜！

The Michelin Guide (Shanghai) 2017 Gives Aussino's Restaurant Partner One Star

9月21日上午，中国第一批米其林星级餐厅新鲜出炉！来自法国的老牌权威美食评选手册《米其林指南》将其中国舞台的处女秀选在了魔都上海。此次共26间餐厅摘得星星。其中，富隆的长期合作伙伴新荣记餐饮上海广场店获得一星荣誉。

创立于1995年10月的新荣记，是一家以经营浙江台州海鲜为主，

其它各地地方特色餐饮为辅的高端餐饮集团。“食必求真，然后至美”一直是新荣记餐饮经营核心理念。自2013年开始，为了给宾客更好的餐酒搭配体验和感受。新荣记餐饮与富隆酒业联手合作，开始在旗下各店内，陆续推出富隆酒坊专供的新模式，让宾客在店内就可以享受到美酒佳肴的专业搭配服务。目前已覆盖到新荣记旗下（北京和上海）共计五家门店，并获得了宾客的高度认可。



金秋丰收，荣誉满载：富隆囊获“最佳进口商”“金樽奖”“推荐进口商”多奖

October: Accolades of the Month

乘着丰收的金秋的末班车，富隆在10月可谓硕果累累，喜事连连！10月24日，由澳大利亚葡萄酒管理局主办的2016澳大利亚葡萄酒中国区年度奖项暨醉美澳洲大师班及品鉴会于上海外滩三号隆重举行。这次活动邀请到了澳大利亚最具声望的葡萄酒作家、酒评家James Halliday先生，以及五位享有盛誉的酿酒师，带来了各自的得意之作以及悉尼皇家葡萄酒展的获奖酒与与会者分享。颁奖典礼上，富隆酒业获颁“2016年度中国区最佳进口商奖”。此外，富隆对澳大利亚葡萄酒的积极推广还赢得了由澳大利亚葡萄酒管理局认证的“中国区业内专家—进口商及分销商”的称号。

10月21日本届金樽奖上，由《葡萄酒》杂志联合《新周刊》发布的“法国葡萄酒新锐势力榜”的榜单中，富隆酒业荣获“年度法国葡萄酒文化先驱”的殊荣。

作为在中国市场引进海外名庄的领军企业，富隆今年继续荣膺法国五大名庄之一玛歌酒庄（Chateau Margaux）颁发的“中国推荐进口商”。富隆与玛歌酒庄的牵手，可追溯至玛歌酒庄在中国内地的第一场市场推广活动，而富隆也出现在玛歌酒庄在中国大陆地区签订的第一批推荐进口商名单中，并一直连任至今。



华北地区 Northern China

北京新荣记酒坊-环球金融中心店

地址/ Add: 北京市朝阳区东三环中路1号环球金融中心1幢02层(02)内206号、207号
新荣记餐厅内
No.206 & 207, Floor 02(02), Building 1, WFC, No.1 Dong San Huan Zhong Road, Chaoyang District, Beijing
电话/ Tel: 010-85878 755

北京酒坊

地址/ Add: 北京市海淀区复兴路甲23号城乡贸易中心一层
Ground Floor, Beijing Urban-Rural Trade Centre (No.23 Jia, Fuxing Road, Haidian, Beijing)
电话/ Tel: 135 0101 5710

山西太原酒窖

地址/ Add: 山西省太原市晋阳街商业步行街(晋阳街与体育南路交会处)
Business Street of Jin Yang Street, Taiyuan, Shanxi Province
电话/ Tel: 0351-7536 999



山西太原酒窖

华东及华中地区 Eastern & Central China

山东济宁酒屋

地址/ Add: 山东省济宁市任城区太白路万达广场金街
F1, Wanda Plaza, Tai Bai Road, Jining, Shandong Province
电话/ Tel: 0537-2080 022

江西赣州酒屋

地址/ Add: 江西省赣州市章贡区梅关大道10号龙湾上和城
Longwan Sun Home City, No.10, Mei Guan Avenue, Zhanggong District, Ganzhou, Jiangxi Province
电话/ Tel: 0797-8356 557



山东济宁酒屋

华南地区 Southern China

广西防城港酒屋-群星大道店

地址/ Add: 广西防城港市防城区群星大道8号
No.8, Qun Xing Road, Fangcheng District, Fangchenggang, Guangxi Province
电话/ Tel: 0770-3264488

广西防城港酒屋-乐天花园店

地址/ Add: 广西防城港市港口区迎宾大道乐天花园E11号
Shop E11, Le Tian Garden, Yin Bin Avenue, Gangkou District, Fangchenggang, Guangxi Province
电话/ Tel: 0770-2882 583

广东东莞虎门壹号酒窖

地址/ Add: 广东省东莞市虎门镇金洲村长德路凯蓝公馆1-6栋35-36商铺
Shop 35-36, Building 1-6, Kai Lan Apartment (Humen No.1), Chang De Road, Jin Zhou Village, Humen Town, Dongguan, Guangdong Province
电话/ Tel: 0769-81610 898



广西防城港乐天花园酒屋

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市猎德大道高德汇2层开芯好超市
Happy Mart, Floor 2, Gtland, Lie De Avenue, Guangzhou, Guangdong Province

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市海珠区翠宝路184号首层1013开芯好超市
Happy Mart, Shop 1013, F1, No.184, Cui Bao Road, Haizhu District, Guangzhou, Guangdong Province

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市番禺区祈福新村祈福名都二楼
F2, Clifford Landmark, Clifford Estates, Panyu District, Guangzhou, Guangdong Province

广东中山酒坊

地址/ Add: 广东省中山市石岐区中山二路8号君悦广场永旺超市3楼
F3, Aeon Mall, Junyue Plaza, No.8, Zhong Shan 2 Road, Shiqi, Zhongshan, Guangdong Province

广东中山酒坊

地址/ Add: 广东省中山市石岐区中兴路208号假日广场2楼百佳超市
Park Shop, F2, Holiday Plaza, No.208, Zhong Xing Road, Shiqi, Zhongshan, Guangdong Province

广东中山酒坊

地址/ Add: 广东省中山市沙溪镇沙溪大道6号时代倾城购物中心永旺超市
Aeon Mall, Times King City, No.6, Sha Xi Avenue, Shaxi Town, Zhongshan, Guangdong Province

华西地区 Western China



贵州安顺酒屋



贵州安顺酒屋



贵州毕节酒屋

贵州安顺酒屋

地址/ Add: 贵州省安顺市西秀区清水湾大道清水湾中央街区商业广场一层
Central Street of Qing Shui Wan, Qing Shui Wan Avenue, Xixiu District, Anshun, Guizhou Province
电话/ Tel: 0851-38129 119

贵州毕节酒屋

地址/ Add: 贵州省毕节市七星关区碧阳国际城C区1-1-22.23号门面
Shop 1-1-22.23, Zone C Beyond International City, Qixinguan District, Bijie, Guizhou Province
电话: 0857-8702 006

富隆葡萄酒慈善基金2016年6月-2016年10月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Jun.- Oct. 2016

单位: 元 RMB

期初账户余额 Initial Account Balance		¥ 1166,639.17
<hr/>		
收入 Income		
	本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 329,000.00
	调整账务 Accounting Adjustment	¥ -20,500.00
合计收入 Total Income		¥ 308,500.00
<hr/>		
支出 Expenditure		
	希望小学比赛费用 Hope School Expense	¥ 6,494.00
	慈善捐款 Charity Donations	¥ 272,000.00
合计支出 Total Expenditure		¥ 278,494.00
<hr/>		
期末账户余额 Current Account Balance		¥ 1,196,645.17

本期拍卖收入明细 Current Period Auction Income Report

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
2016-05-20	百世佳酿甄选珍藏 6瓶套装	陆先生	昆明	¥12,500
	克拉斯(君诺)穗乐仙红葡萄酒 2012 6L	葡萄酒爱好者		¥10,000
	威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒RSW 2012 6L	曹先生		¥12,500
2016-05-28	伯爵山庄梦迪保罗红葡萄酒 2006 3L	徐先生	北京	¥10,500
	百世嘉酿(珍藏)红葡萄酒 2009 3L	谢先生		¥11,500
	克拉斯(君诺)穗乐仙红葡萄酒 2012 6L	姚女士		¥20,000
	富隆胜卡罗创世传蕴红葡萄酒 6瓶套装	商先生		¥24,500
	武当男爵堡红葡萄酒 1988 1.5L	谭女士		¥33,000
	威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒RSW 2012 6L	陈女士		¥23,500
2016-09-24	乐梦迪穗乐仙红葡萄酒 2014 18L	陈女士	重庆	¥46,500
	伊翠园红葡萄酒 2013 3L	李先生		¥8,000
	吧王穗乐仙红葡萄酒 2009 3L	杨先生		¥10,500
	富隆凯隆庄园红葡萄酒 1996 6瓶套装	丁先生		¥10,500
2016-10-15	华莱仕特酿年份利口葡萄酒1977 1.5L	丁先生	西安	¥12,000
	富隆百世嘉酿(珍藏)红葡萄酒 2009 5L	丁先生		¥10,500
	吧王穗乐仙红葡萄酒 2009 3000ml	余先生		¥10,500
	都下美龙红葡萄酒 2001 3000ml	俞先生		¥15,500
	华莱仕特酿年份利口葡萄酒1977 1500ml	王女士		¥21,000
	富隆百世嘉酿(珍藏)红葡萄酒2009 5000ml	张先生		¥36,500

“献给生命的礼物” 广州公司献血活动

Aussino GZ Company Volunteer for Blood Donation

9月5日中华慈善日之际，为了传承及弘扬富隆勇于承担社会责任的精神，广州公司举办了以“献给生命的礼物”为主题的爱心献血活动。

生命危难之中需要帮助的人们，送上了珍贵的礼物。

9月2日下午，尽管天公不作美，天空乌云密布，但却没有阻挡19位充满爱心的富隆人的脚步，他们不惧狂风暴雨，如期来到天河中怡广百流动献血车进行了爱心献血。他们精神饱满，带着开朗的笑声走上献血车，为在

在一片爱心笼罩的氛围中，献血活动圆满结束。无偿献血是一种社会责任，也是一种关怀，更是一种奉献。希望今后能有更多的富隆人参与到无偿献血的活动中来，用点滴热血筑造人间爱心长城，为社会的公益事业倾注更多的热情。



富隆河北省辛集镇希望小学落成

Aussino Hope School in Hebei Province Completed

11月18日，河北省海兴县辛集镇富隆希望小学竣工仪式在中国青基金会领导、河北省青基金会领导、沧州市领导、海兴县领导、富隆酒业领导及希望小学师生等共同见证下隆重举行。这是富隆继四川乐至县良安镇希望小学、云南云龙希望小学、广西荔浦县马岭镇希望小学、湖北枣阳希望小学、广东阳山希望小学后，在国内捐建的第六所希望小学。

进行了整体迁建，新校址位于原海兴县农职中学院内。现新建了一栋建筑面积约1800平方米的教学楼并完善附属设施，为在校300多名师生提供了更舒适的学习环境。

原海兴县辛集小学建于1996年，位于辛集村村中心，是规模较大的六年制完全小学，共有学生285人，教师19人。由于校舍年久失修，教学用房不足，功能教室匮乏，给学校及孩子们的教育发展带来了沉重的负担。因此，该校

新校舍的落成，为学校的发展和学生的学习提供了有效的保障。这不仅是政府领导和青基金会关怀的硕果，也是富隆酒业的爱心结晶。在落成典礼现场，富隆酒业总裁沈宇辉先生、北京公司总经理田燕宏女士及广州公司副总经理余冬红女士代表全国富隆人，为孩子们现场派发了捐赠的文具礼包。孩子们手捧文具、眼望新校舍的激动表情，是让富隆人在慈善事业上不断前行的最好动力。



这是富隆对社会的关爱，也是一条永不停止的爱心传播之路。感激在每一次富隆慈善拍卖中伸出援手的您，希望未来有更多的爱心人士加入我们，为贫困山区的孩子们铺上一条读书的光明大道。

第七所富隆希望小学选址陕西省永寿县

Seventh Aussino Hope School to Locate in Shaanxi Province



富隆慈善基金自成立之日起，一直与中国青少年发展基金会紧密合作，大力支持希望工程，为贫困地区的学生提供读书的机会。自2010年捐建第一所富隆希望学校至今，我们已在6个省份兴建了希望学校，最近第七所富隆希望小学最终选址在陕西省永寿县。

永寿县甘井镇北庄小学建于1971年，现设有一年级、二年级和学前班，共有学生64人，教师3人。该校位于甘井镇西5公里的北庄村，服务

人口2000多人，学校可辐射五个自然村。

该校校舍大多为土木结构，由于年久失修，造成雨天室内漏水，土围墙倒塌，教学条件简陋，校园安全隐患多。多年来，学校想重建校舍，修砌围墙，新建4栋24间480平方米的校舍，以及添置一些教学设备和办公设备来满足教学的需求。但苦于学校经费紧张，一直无法实施。本次确定选址后，将为学校带来新的教学设施设备，帮助更多当地的贫困学生。

富隆
Aussino® 酒业
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 诚邀加盟

把握市场趋势 发掘终端价值

◆精品荟萃 品牌优势
独家代理世界13个著名葡萄酒出产国的过千款名优葡萄酒，为您供应品类齐全的产品选择

◆优质服务 盈利后盾
辐射全国的服务团队，提供门店装潢、酒架设计、营销推广、客户管理支持，让您的加盟事业持续腾飞

◆经销网络 辐射全国
历经21年发展，建成中国最具规模的酒窖、酒屋、酒坊和酒膳多元化零售体系，形成强大品牌效应

◆宣传推广 彰显专业
每年数百场专业葡萄酒文化培训和市场推广活动，为您提供多样化宣传推广支持

加盟热线：广州 020-3898 3188
北京 010-6461 2072
上海 021-6091 3179

www.aussino.net



Experience the Culture of Wine 与酒同行

文/Text Cora

“不用去理会那些教堂、建筑或城市广场，如果你想了解一种文化，就去当地的酒吧里坐一个晚上。”从前的美国作家欧内斯特·海明威 (Ernest Hemingway)，把酒理解成为文化的一种特殊的象征，现在，对于葡萄酒而言更多地成为了一种文化的多元化体验。

葡萄酒曾经是欧洲人抹不去的贵族情结，与啤酒以及其他的酒类相比，就好比西装和T恤，礼服和便服的差别一样。啤酒是大众饮料，烈酒大多是配成各种各样的鸡尾酒在吧台里出售，只有葡萄酒才是宴会上永恒不变的主旋律。倘若你在大街上，看见拎啤酒瓶在大街上纵情歌唱的醉汉的机率为99.9%，那么你会遇上拿着葡萄酒的流浪汉的可能性只有0.1%。

流动的艺术

如果说一瓶好的葡萄酒离不开一个好的葡萄产区、好的年份和好的酿酒师，那么品美酒的时候我们离不掉的则是一个好的葡萄酒杯，酒杯的设计影响人们在品酒过程中的整体感受。

当音乐与葡萄酒相遇时，一段美妙旅程便悄然而至。伦敦设计工作室 Noscalgics设计的一套会唱歌的水晶葡萄酒杯，让音乐跃然于葡萄酒香气之上。音乐酒杯共12个，覆盖了8个音阶，当盛装不同容量的

但随着观念的逐渐转变，葡萄酒已不单是宴席上的点缀和餐饮文化中的贵族情结，现在更多的人喜爱与朋友们品酒，进行葡萄酒文化的交流，体验新型的品酒模式。越来越多的人喜欢收藏有趣的葡萄酒周边产品，拍下照片，发到朋友圈或者Instagram等各种社交平台上，与更多的葡萄酒共同爱好者进行交流和分享。

葡萄酒后，敲击酒杯能发出不同的声响。

音乐旋律或激昂澎湃或浪漫性感；葡萄酒口感或浑厚坚实或清雅细腻或柔和精美，在这短短的过程中获得一种动态的艺术享受，回味无穷。而对于这套音乐酒杯的演奏技巧，YouTube上有一个专门的教程视频，让你在等待醒酒的期间，演奏出《哈利波特》、《星球大战》等电影的动人旋律。

瓶外闲趣

除了会唱歌的葡萄酒杯，我们身边还存在着很多有趣的周边产品，例如一款表达葡萄酒倒出的动态美感的红酒架fall in love；一个诱人的紫色“油漆桶”Beaujolais Nouveau；以色列设计师McCann Vilnius设计的一款极具生活俏皮气息的红酒塞；武当酒庄（Château Mouton Rothschild）个性化酒标犹如集邮般的酒标艺术设计……

私人订制

当“体验”二字从周边产品回归到葡萄酒身上时，个性化与独特性成为了葡萄酒的新型体验。

实际上目前在法国，一些酿酒师坚持完成一个目标，帮助客户打造属于他们自己的定制葡萄酒，通过利基企业（针对市场中通常被大企业所忽视的某些细分市场看展业务的企业）让客户根据自己的口味选择葡萄庄园，通过网上工具远程跟进酿酒的每一个步骤，而葡萄的收获、粉碎、发酵、装桶，以及运输工作可以选择由酒庄的专业人士完成，或亲身到波尔多去与顾问们亲密合作。

各式各样的周边产品一方面体现了设计师们对葡萄酒关注的热度之高，另一方面也体现了人们对于葡萄酒体验的重视与热情，通过一系列的有趣周边，让葡萄酒爱好者在品酒之余，通过有趣的事物增加对葡萄酒文化的体验，更多的是其本身酿制对葡萄酒的回忆。

这种体验开发还是相对比较小众，甚至可称为“奢华体验” (experiential luxury)，但在一定程度上对于葡萄酒爱好者来说，吸睛度仍然十分高。在斡旋于各大品牌的葡萄酒后，有时为朋友们倒上一杯定制的葡萄酒，是一件有意思的事情。

时至今日，葡萄酒的饮用愈发变得普罗大众，葡萄酒爱好者的观念正在加速发生转变，曾经的“拥有”变成了一种“体验”。一种所谓的“千禧一代心态”正在这一代蔓延，对于千禧一代来说，除了品尝葡萄酒，收藏有趣的周边产品，他们还愿意通过各种途径来获得葡萄酒文化的体验。



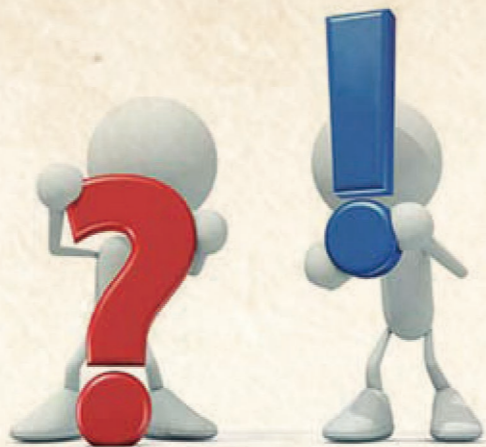
法国巴热的Viniv公司，客户正在体验调配葡萄酒



私人订制的同时有技术人员从旁指导

Tips About Vintage 年份小知识一二事

文/Text Queenie, Hawaii



有些东西就像罂粟，你明知道碰了可能会上瘾，甚至会万劫不复；可罂粟那么美，美得那么惊心动魄，看到的那一刻，你已经无法自拔。你明知道这世界上有一种酒，它分分钟都能美出新高度，当然也可以随时让你深陷得没有下限，它就叫做“葡萄酒”。全世界一共有30多个国家种植成千上万种葡萄，酿出风情无限、姿态万千的美酒，想要霸道地占有它，掌控它？山雨欲来风满楼，懂点品酒小技巧助你更上一层楼！

干货来袭：年份小知识一二事，让你轻松get！本次，让我们一起来聊聊有关“这些年和那些年，发生在葡萄园里的一些事”。

何谓“年份”？

一言以蔽之，年份指的是葡萄采收（收获）的那一年。作为一种农作物，葡萄的收成与当地的气候、土壤，甚至是品种都有着密切的相关，它的生长受到诸多因素的影响，如光照、温度、降水量、湿度等等，而葡萄果实的好坏可直接影响葡萄酒的质量。因此，所谓的好年份，就是指当年的天气要适合葡萄的生长，能为酿造优质的葡萄酒打下良好的基础。

酿酒师是否有易天之术，能力挽狂澜？

如果那年气候欠佳，年份不好，难道一年的劳作就这么付诸东流了吗？这就到了酿酒师展露个人才华、施加魔法的时候了。有经验的酿酒师会在酿酒过程中通过人工干预来降低外部环境因素的不良影响，或是调整酒液混酿比例，采用不同发酵和陈酿方式，或是通过对葡萄园的管理和种植进行优化，竭尽全力去挽救不好的年份，尽力提高葡萄酒的整体质量，因此有些出色的酿酒师被称为“魔法酿酒师”。

揭开神秘的面纱：年份的作用

优秀的年份是葡萄酒寿命的标准之一。更好的年份，葡萄酒的陈年潜力也会相应更好。所谓“百年陈酒十里香”，通常指的是具有非常优秀的陈年潜力的葡萄酒，而对于大众葡萄酒，只能是一种诗意的畅想罢了，葡萄酒并不是越老越好，越陈越香，葡萄酒的陈年潜力依据年份、产地、酿造及酿造工艺及储藏方式会有所不同，切不可一刀切啊！

放眼天下，“经典年份”全球皆通？

1982年的拉菲响彻天下，很多人会误认为1982年是全球红酒的好年份，又因2000年是世纪的一个经典年份，让很多人信奉2000年的红酒。它们确实是经典年份，一点不假，但它们是属于波尔多的，且只能代表波尔多本地！其实哪怕是在波尔多，经典年份也不是针对所有子产区，比方对于红葡萄酒来说只是一般的年份，对于甜白葡萄酒来说却是经典的年份；而对于红葡萄酒来说属优秀的年份，甜白葡萄酒可能因气候条件不佳而宣布停产。

选酒强心针：根据年份判断适饮期？

每款酒都有自己的适饮期，一般的日常餐酒最好在3年内饮用，而陈年潜力强的葡萄酒可在10多年后再品尝。葡萄酒的世界是深不可测的，继续努力探索这个美酒世界吧！总之，奉上一句：谨慎购入上上了年份的酒，除非你了解它的陈年潜力；不然不要把年份和适饮期作为选酒的首要标准，除非，你非要跟自己过不去！

波尔多产区年份表 (2005-2014)

Bordeaux Vintage Chart (2005-2014)

学习了Queenie老师给我们解答关于年份的一些小干货之后，让我们以法国波尔多产区为例，通过图表来了解一下近年来葡萄酒的年份特征吧！

年份	葡萄类型	总体评分	饮用/陈年	备注
VINTAGE	WINE TYPE	SCORE	DRINKABLE/AGING	NOTE
2014	干红 Dry Red	★★★★	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★	●●●●●●●●	
2013	干红 Dry Red	★★★	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★☆	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★	●●●●●●●●	
2012	干红 Dry Red	★★★★☆	●●●●●●●●	品质参差不齐，不乏出色之选
	干白 Dry White	★★★★	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★	●●●●●●●●	
2011	干红 Dry Red	★★★★☆	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★☆	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★	●●●●●●●●	
2010	干红 Dry Red	★★★★★	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★★	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★☆	●●●●●●●●	
2009	干红 Dry Red	★★★★★	●●●●●●●●	号称“世纪之年”！左岸尤为突出
	干白 Dry White	★★★★★	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★★	●●●●●●●●	
2008	干红 Dry Red	★★★★	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★☆	●●●●●●●●	
2007	干红 Dry Red	★★★	●●●●●●●●	品质参差不齐，不乏出色之选
	干白 Dry White	★★★★☆	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★	●●●●●●●●	
2006	干红 Dry Red	★★★★☆	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★☆	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★☆	●●●●●●●●	
2005	干红 Dry Red	★★★★★	●●●●●●●●	
	干白 Dry White	★★★★	●●●●●●●●	
	甜白 Sweet White	★★★★	●●●●●●●●	

图释：



资料来源：

- ★ Wine Enthusiast Magazine Vintage Chart
- ★ The Wine Advocate Vintage Guide
- ★ www.jancisrobinson.com www.bordeaux.com.cn

PERSONALITY TEST

看看你是哪种葡萄酒？

葡萄品种是葡萄酒的灵魂，每个品种都有自己独特的香气和特质，正如大千世界里独特的你。想知道哪种葡萄品种能代表自己吗？

1. 通常和朋友出去玩的时候，你是出主意的那个吗？

A 是 → 第2题

B 否 → 第3题

2. 通常会被别人用“适应力强”来形容吗？

A 是 → 第4题

B 否 → 第5题

3. 遇到事情特别需要朋友的建议

A 是 → 第6题

B 否 → 第4题

4. 你的性格开朗、热烈，甚至有点强势

A 是 → 答案A

B 否 → 第5题

5. 对别人说的话或环境总有点敏感

A 是 → 答案B

B 否 → 第6题

6. 喜欢哪种色调的衣服或妆容？

A 暖色调 → 答案C

B 冷色调 → 答案D

解析：

A. 嘉本纳沙威浓 (Cabernet Sauvignon)

嘉本纳沙威浓争霸天下靠的是它无穷的魅力和帝王风范，用嘉本纳沙威浓来代表意志力顽强带有天生领袖气质的你再合适不过了。也许有人会用“骄傲”和“强势”来形容你，但其实这都是你的真情流露。

B. 贝露娃 (Pinot Noir)

“林妹妹”贝露娃最能代表多愁善感、性情孤傲的你，除此之外还透露着几分娇贵高雅和优美迷人。此类型的人感情细腻，且多文艺，或痴迷于诗书，或沉醉于音乐。

C. 梅乐 (Merlot)

梅乐拥有的独特“柔顺”特质让它稳稳地屹立在葡萄酒界。梅乐类型的人一般性格温和、容易满足且幸福感强，其幸福感多源于他们的宽容大度。此类型的人棱角较少，容易相处。

D. 雪当利 (Chardonnay)

雪当利就是经历挫折也不气馁，深藏功与名的那类人的代表。历经波折不忘初心，雪当利类型的人走到哪都能绽放出异于常人的光芒。

(以上内容均来源于网络，最终版权归原作者拥有。)

FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴！



- 1、图释：意大利歌塔希酒庄
- 2、请对比上图，在下图找出5个不同之处
- 3、正确答案详见富隆酒业官方微信

答案查询方式：

1. 添加富隆酒业公众微信
2. 在下方菜单栏点击“美酒生活”
3. 本栏目各部分内容将在“酒海迷图”中更新

◎如您对本栏目萌生出任何友善的建议，抑或白眼吐槽，敬请微信留言，让我们听到您的达人心声。



富隆酒业公众微信

ARE YOU AN EXPERT?

葡萄酒达人

综观葡萄酒世界里的各大品种，风情万千，人们对它们的赞美花样百出，甚至还给它们定下一个专属的法定节日。自称葡萄酒达人的你们，知晓这些专属葡萄品种的

法定节日吗？
请对应找出来吧！

请从下面的“日历树”中圈出正确的日期

玛露葡萄酒节 (Malbec Day)

白沙威浓葡萄酒节 (Sauvignon Blanc Day)

霞当利葡萄酒节 (Chardonnay Day)

嘉本纳沙威浓葡萄酒节 (Cabernet Day)

歌海娜葡萄酒节 (Grenache Day)

梅乐葡萄酒节 (Merlot Day)

天帕尼优葡萄酒节 (Tempranillo Day)

仙粉黛葡萄酒节 (Zinfandel Day)

贝露娃葡萄酒节 (Pinot Noir Day)

二月 February

一月 January

十二月 December

十一月 November

十月 October

九月 September

八月 August

七月 July

六月 June

五月 May

四月 April

三月 March

答案查询方式:

1. 添加富隆酒业公众微信
2. 在下方菜单栏点击“美酒生活”
3. 本栏目各部分内容将在“酒海谜图”中更新

◎ 如您对本栏目萌生出任何友善的建议，抑或白眼吐槽，敬请微信留言，让我们听到您的达人心声。

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。



合作机构



波尔多葡萄酒学院

Wine Australia

澳大利亚葡萄酒管理局



布根地葡萄酒学院



纳帕谷酿酒商协会



新西兰葡萄酒课程



是生意 更是情意

富隆
Aussino[®] 酒业
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