

富隆美酒生活 *WineLife*

富隆美酒生活

AUSSINO
www.aussino.net

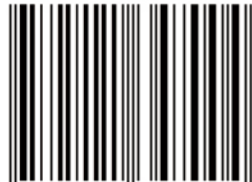
NO.35

富隆酒业二十周年纪念刊
(1996-2016)



|专业诚信二十载|感恩感谢您同行|

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



富隆
Aussino
World Wines



完美的饮用温度
让她在舌尖华丽起舞

Shining in the bottle
She dances on your palate with the perfect temperature

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

富隆酒膳 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

140th anniversary
SANTA CAROLINA

富隆胜卡罗酒庄成立140周年纪念



智利“富隆胜卡罗酒庄”
荣获《葡萄酒爱好者》评选为
“2015年度最佳新世界酒庄”



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

Congratulations
Santa Carolina!
Here's to another
140 delicious
years... ¡Salud!
Peter Richards

Congratulations for the 140th
anniversary of Santa Carolina!
The best winery of Chile!

"We wish Santa Carolina
a wonderful 140th
anniversary and continued
success in forging the
history of Chilean
winemaking."

140 years of
experience in clearly
present in the quality
of Santa Carolina wine!
Congratulations from
Belgium since to you
and your distributors!
That's the best of luck.

140 years!
your past
historical cooperation
- it is a pleasure!
Looking forward to the
next 40 years! Best wishes
from
Dimitris

THE "STARS" IN THE SANTA CAROLINA
LEGO HAVE CELEBRATED 140
YEARS OF FAMILIAR MEMORABLE
+ GREAT PEOPLE.

I WAST YOU ON YOUR SUCCESS
AND MOST VALUABLE INVESTMENT...
EVERYONE WHO NEEDS IT PLEASE
TO TAKE YOUR WINE!
Fast
MURRAY

www.santacarina.cl

@carolinawines

Time 时间

每个人只要来到世界上都无可避免地遵从时间的安排，从出生走向死亡，时间让我们不断地学习和成长。企业的成长与人非常相似，唯一不同的是企业的寿命比人长得多，一家好的企业能够存活上百年甚至更久。我们发现能够引领企业走向百年的往往都是企业自身的生命力，拥有良好的团队和与时俱进的经营理念，只有这样才能经得起时间的考验。

在进口葡萄酒的企业中，能存活二十年的并不多，我们非常幸运地成为了其中之一。在这二十年的旅程中，我们确实见证了早期竞争并不激烈的市场，轻松占据了很大的市场份额。可后来随着市场的发展逐步进入了优胜劣汰的行业洗牌期，再加上政府的政策影响，直接导致最近这几年的行业环境跌入低谷。正是在这样的紧要关头，我们更加要咬紧牙关，二十年的宝贵光阴为我们积累了过人的远见和胆识。从去年底开始，我们提倡葡萄酒融入普通人生活的理念在今年得到了全方位的推广——广州、昆明、北京和贵阳四站美酒生活节的成功举办证实了企业的视野与魄力。此外，我们还同步推行全国范围的O2O电子商务规划，利用成熟的电子商务市场结合传统的线下店铺，全力打造一个崭新的经营模式，成为行业改革的领头羊。上述的这些措施已经初步取得成效，在全年销售的淡季创下了新的业绩高度，再次验证我们的发展方向。

无论是怎样恶劣的市场环境都不能阻挡我们前进的步伐！就像时间的列车一样，我们只会勇往直前。今年我们迈进了二十周年的一站，这只是我们打造百年企业的一个开端，还有更广阔的市场和更多未来的挑战在等待我们，在这个新媒体和电子商务盛行的时代，让我们与时间赛跑，闯出一片新的天地！



蔡颖姬/Grace Cai
2016年06月

We come into the world and inevitably enter the ceaseless flow of time, from birth to death, constantly learning and growing. That is not unlike a company's development, except that a company could have a longer life. A fine company could survive a century or even longer. Corporate vitality, a qualified staff and a developed operation philosophy that helps a company stand the test of time.

Few wine importers survive into their twentieth year, and we are very lucky to become one of them. During the 20-year journey, we witnessed a less competitive early stage market and took up a large market share. Then the market shifted to a period of "survival of the fittest", with influences from government policy, the domestic wine industry has been in a decline in recent years. Amid this critical moment, we should make efforts to fend off challenges. Thanks to good foresight, we accumulated great courage and understanding during the past 20 years. Since the end of last year, we have been advocating the joy of wine in ordinary daily life. This year, the Aussino Wine Festival has, so far, been held in four cities: Guangzhou, Kunming, Beijing and Guiyang. Their success reflects our corporate vision and boldness. Meanwhile, we launched a nationwide O2O e-commerce project, combining the developing e-commerce market and traditional offline retail stores to build a brand new business model and pioneer industry reform. We have achieved positive preliminary results concerning the above measures – we gave an outstanding performance even in a slack season of sales, which affirmed our corporate orientation.

Nothing can keep us from moving forward! Time runs like a freight train, so do we march forward. This year, we celebrate our twentieth anniversary, but it is just the beginning of building our century-old company as there are wider markets and potential challenges waiting ahead. In an age when new media and e-commerce are so popular, let us race against time and open up a new world! 🚀



是品味 更是艺术

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



特别报道 FEATURE STORY

012 专业诚信二十载，感恩感谢您同行！
A Memorable 20 Years

海外专栏 LETTER FROM OVERSEAS

022 海参美酒龙凤配
The Favorite Wine of Sea Cucumber

大片故事 PHOTO STORY

026 甘醇如爱流淌
Wine Flows Like Love



大片·故事 Photo Story

Wine Flows Like Love 甘醇如爱流淌

每一滴甘醇浸润我们的心田，
就如同看到过的那一幅幅画的葡萄田景致，
又如同见到过的那些勤劳可爱的酿酒人，
都在默默地告诉我们，
实在不该辜负如此美好的年华，
不该让有爱有美酒的日子就这样轻易从身边溜走。

在微醉熏陶下，
所有甜蜜及幸福如融入心中的佳酿，
时而涓涓细流，
时而婉转回旋，
爱随着年岁的增长而愈加浓厚，
我们的生活是那样率真、随意、舒服、健康。

广告索引 AD Index

002 维特思 Weltachs
003 富隆胜卡罗 Santa Carolina
047 百世嘉酿 Pesquera
057 玛卡丽 Santa Margherita



是对手 更是朋友

富隆
Aussino 富隆 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



富隆酒业官方微信

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

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒坊 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



富隆酒业官方微博

Contents

富隆美酒生活目录



佳酿魅影 PHANTOM OF WINE

- 034 历久弥香
Everlasting Charm of Wine

人物专访 INTERVIEWS

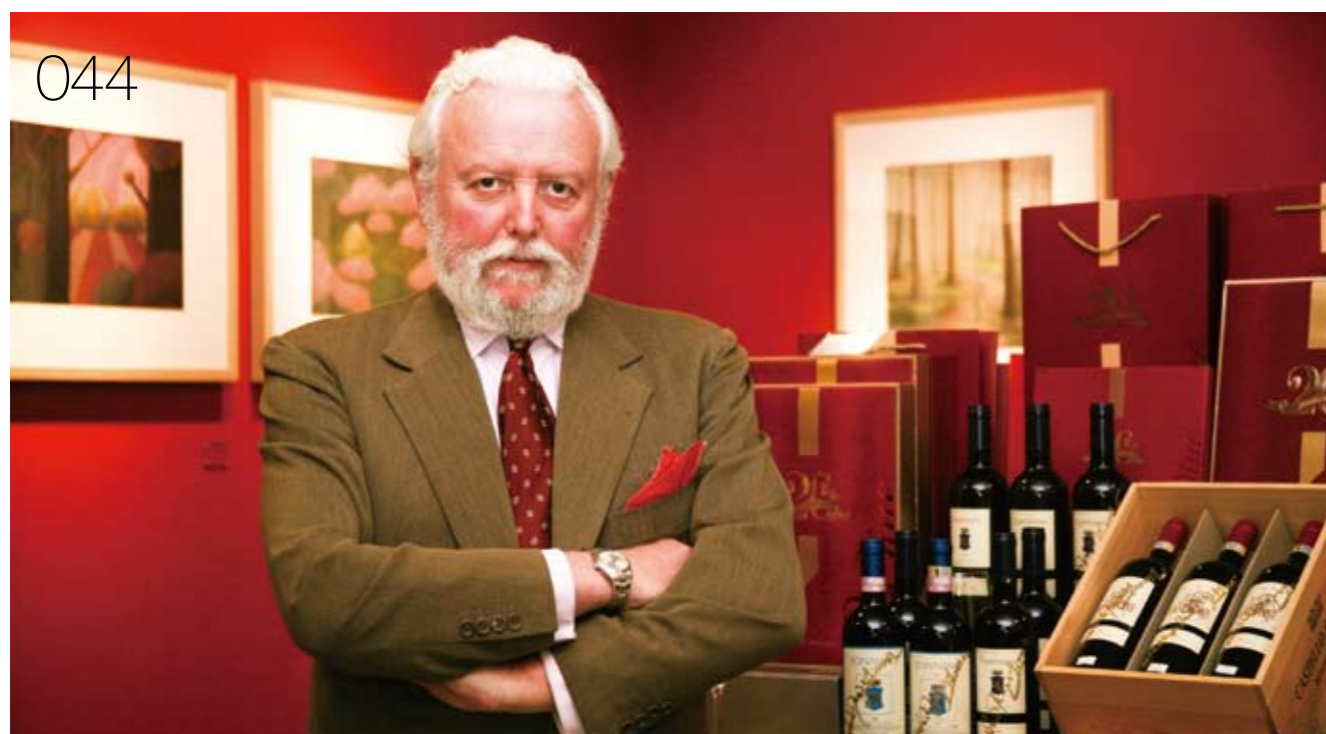
- 042 恪守美德与荣誉
专访雄狮城堡酒庄主亚历山大·桑尼诺男爵
Honored with Virtue and Decorum
- 045 添帕尼优传奇
专访百世嘉酿酒酒庄代表
Legend of Tempranillo
- 048 李蔚：生活狂热者
专访澳大利亚维多利亚州旅游局大中华区总监
Devout Fan of Life

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 050 菜鸟品酒记
Newbies' Tasting Note

品味生活 LIFESTYLE

- 052 明星私房旅行——跟着胡兵“型”走BC
Private Journey in British Columbia with Hu Bing



魅力酒膳 FOOD & WINE

- 058 畅享人生
Enjoy the Flavor of Life

美酒N问 Wine Q & A

- 064 小白品酒之顺序与配餐
Tips for Novice: Order & Food Matching

酒友游踪 WINE TOUR

- 066 酝酿六年的念想
Six Years in My Mind

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 068 广州·陈耀明
1996-2016：中国版恋酒事典
Encyclopedia of Wine in China (1996-2016)
- 070 上海·刘慧
世纪传承：智利酒王18罗汉中的重量级
Santa Carolina Herencia: One of the Top 18 Icon Wines in Chile
- 073 台北·陈匡民
20年的变与不变
20 Years: To Be or Not To Be
- 074 上海·林志鹏
我的布根地葡萄酒情缘二十年
Twenty Years Romance with Burgundy
- 076 上海·汪子懿
人生会有多少个二十年？
How Many "Twenty Years" Make a Lifetime?



活动回放 EVENTS

- 078 时尚生活的新定义
2016富隆美酒生活节（广州站）全程回顾
A Look Back at 2016 Aussino Wine Festival (Guangzhou)
- 084 品牌活动 Brand Events
- 088 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

- 090 富隆动态 Aussino News
- 092 慈善基金 Charity Foundation
- 094 新张巡礼 Opening Ceremony

酒海谜图 QUIZ DE VINO

- 096 葡萄酒心理测试 Personality Test
- 098 葡萄酒达人 Are You An Expert?



富隆美酒生活 WineLife

2016富隆酒业二十周年纪念刊No.35 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

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 蔡颖姬 Grace Cai
编辑 Editor 朱桂清 Judy Zhu
朱桂清 Judy Zhu
聂凯翔 Kay Nie
方嘉欣 Julia Fang

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
朱桂清 Judy Zhu
聂凯翔 Kay Nie
方嘉欣 Julia Fang
林瑞丰 Richie Lin
夏慧妍 Hawaii Xia
李少清 Queenie Li
华明君 Mickey Hua
凌仁 Chris Ling

特约供稿 Special Contributor

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
广州 陈耀明 Yaoming Chen
广州 梁楚瑶 Elle Liang
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 王健智 Kenny Wang
美术设计 Graphic Designer 项国媚 May Xiang
何鹏飞 Coffee He
唐晓慧 Tyler Tang

栏目摄影 Cover Photographer

周启奋 Steven Zhou
詹畅轩 Hin Zhan

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



是生意 更是情意

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

A Memorable 20 Years
专业诚信二十载，感恩感谢您同行！



1996, 一个充满挑战与机遇的年代，随着进口葡萄酒业务逐步下放给民营企业，富隆毅然成为全国改革开放的弄潮儿，在跻身全国顶尖进口葡萄酒商的道路上迈出了重要的第一步。让我们一起回顾这二十年的风雨之路：

1996 was a year full of challenges and opportunities. The government delegated more authority over the wine import business to private enterprises. During this reform and opening-up period, Aussino took a bold step forward, which led to establishing itself as one of the top importers in the domestic wine market. Let us look back on Aussino's memorable first 20 years:



架构搭建

- ◎ 1996年澳大利亚富隆在悉尼成立，同年广州富隆成立，富隆成为最早进军中国进口葡萄酒市场的先行者之一；
- ◎ 1997年北京富隆成立，标志着富隆全国市场体系布局的开始；
- ◎ 2000年成都富隆成立，辐射西南市场；
- ◎ 2001年重庆富隆成立，加强对中西部市场的渗透；
- ◎ 2006年富隆美酒学院成立（原葡萄酒文化中心）；
- ◎ 2010年上海富隆成立，同年富隆国内运营总部迁往广州保利中心；
- ◎ 2012年全资自建的富隆葡萄酒物流中心正式启用。

Framework

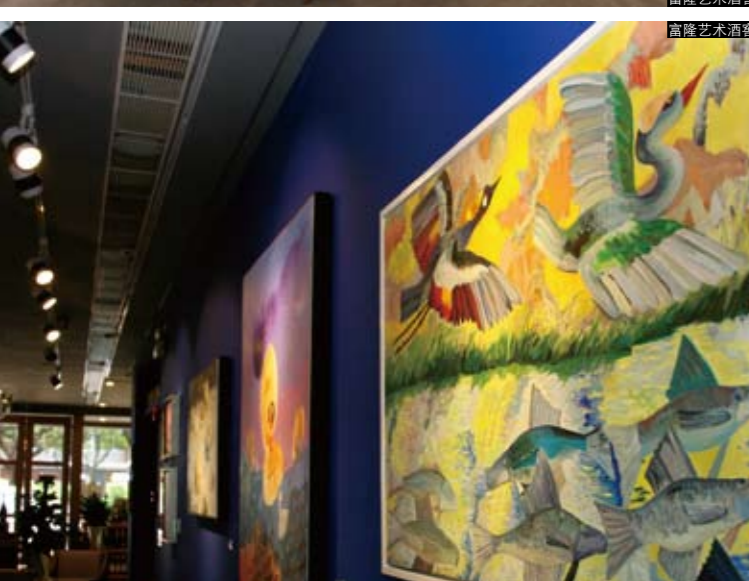
- 1996: Aussino Australia Operation is founded in Sydney. Guangzhou Operation opens. Aussino becomes a pioneer among wine importers in China.
- 1997: Beijing Operation opens. Aussino starts building a national marketing system.
- 2000: Chengdu Operation opens, addresses the market in southwest China.
- 2001: Chongqing Operation opens, strengthening Aussino's influence in China's mid-west market.
- 2006: Aussino Wine Academy is established (formerly named Aussino Wine Education & Publication Centre).
- 2010: Shanghai Operation opens; Aussino's domestic operational headquarters are moved to Guangzhou Poly Center.
- 2012: Aussino's wholly-owned Wine Logistics Center is officially launched.



酒餐搭配



富隆艺术酒窖



富隆艺术酒窖

业务里程

- ◎ 1998年开始在华南华北范围内进行区域布局，并开创与顶级中餐厅合作的先河，引领葡萄酒配餐风潮；
- ◎ 2002年开创与大型商超合作的先河，率先以品牌专柜形式进驻高端大型超市；
- ◎ 2004年与国际五星级酒店签订全国合作协议；
- ◎ 2006年创立富隆连锁加盟体系，成功搭建全国零售网络；
- ◎ 2010年富隆全国零售店铺数量突破200家；
- ◎ 2013年开创葡萄酒与艺术结合的新理念，推出首家富隆艺术酒窖；
- ◎ 2014年成立电商中心。自此富隆在直营店和连锁加盟业务，餐饮酒店商超合作，以及电商，三大业务领域全面发展；
- ◎ 2016年开展具有富隆特色的O2O业务模式，打造全球首个线上线下葡萄酒体验中心。

Operations

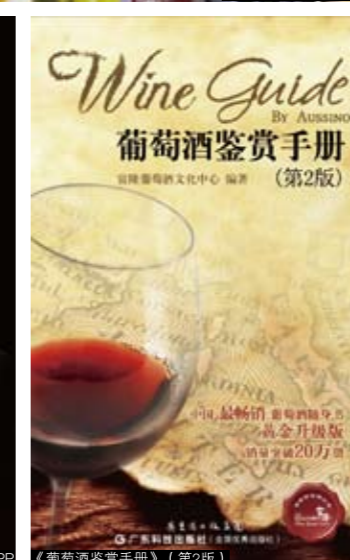
- 1998: Further development in southern and northern China regional operations ; pioneers cooperation with Chinese fine dining and sets the trend of food and wine pairing in China.
- 2002: Enters into channels in high-end department stores and supermarkets.
- 2004: Signs cooperation agreements with international 5-star hotels.
- 2006: Pioneers a franchise store system, constructing a nationwide retail network.
- 2010: Number of retail outlets in Aussino's national network reaches 200.
- 2013: The first Aussino Art Cellar opens, introducing a new concept of wine & art.
- 2014: Aussino establishes first E-Commerce Center; carries out all-round development in 3 main business areas – direct-sale & franchise stores, restaurants, hotels & malls, and e-commerce.
- 2016: O2O service launches, providing customers with a new shopping experience.



富隆《美酒生活》杂志



美酒生活APP



《葡萄酒鉴赏手册》(第2版)



沈宇辉总裁

文化成就

- ◎ 2000年《富隆酒鉴》——国内首部介绍葡萄酒知识及世界知名酒庄的书籍问世，引导葡萄酒文化教育理念；
- ◎ 2005年创立业界第一本葡萄酒专业杂志《富隆美酒生活》；
- ◎ 2008年正式出版《葡萄酒鉴》及《葡萄酒鉴赏手册》，是首本由国内专业团队撰写的葡萄酒书籍，此后多次再版印刷；
- ◎ 2009年成为法国波尔多葡萄酒学院中国首批官方合作培训机构，同年沈宇辉总裁成为首位入选《醇鉴》杂志“全球葡萄酒行业最具影响力50大人物”的中国人；
- ◎ 2011年全国首推“富隆葡萄酒丛书”概念，出版《葡萄酒指南》、《葡萄酒名庄》、《葡萄酒导购》等一系列书籍；
- ◎ 2013年开通富隆酒业微信订阅号，全力开拓葡萄酒资讯在新媒体平台的传播；
- ◎ 2015年作为传统的葡萄酒进口商，率先推出首个葡萄酒爱好者生活社区APP“美酒生活”。

Culture

- 2000: *Aussino Wine Guide*, China's first corporate-published book on wines and wineries, is released.
- 2005: *Wine Life*, China's first professional wine magazine, is published.
- 2008: *Wine Guide* and *Aussino Mini Wine Guide* are published. Both are early books written by domestic professionals, which have released new editions several times.
- 2009: Aussino Wine Academy becomes the official overseas partner of Ecole du Vin de Bordeaux. President of Aussino, Robert Shen, becomes the first Chinese ever featured on *Decanter* magazine's acclaimed bi-annual Power List.
- 2011: Aussino Wine Book Series is published, including *Wine Buying Guide*, *Wine Guide by Aussino* and *Wine Story*.
- 2013: Aussino World Wines Wechat account is launched to share information through new media.
- 2015: As a traditional wine importer, Aussino takes the lead to launch the first social APP, Wine Life, to wine lovers.



高尔夫球比赛



富隆国际葡萄酒文化节



富隆美酒生活节广州站



红颜容名庄晚宴

市场活动

- ◎ 2005年与世界众多顶级酒庄合作，率先采用餐酒搭配的晚宴形式进行市场推广；
- ◎ 2005年举办波尔多酒庄之王柏图斯首个中国晚宴；
- ◎ 2005年举办意大利酒庄西施佳雅首个中国晚宴；
- ◎ 2006年举办波尔多一级名庄玛歌庄首个中国晚宴；
- ◎ 2007年举办波尔多一级名庄武当王及拉图首个中国晚宴；
- ◎ 2008年举办波尔多一级名庄红颜容首个中国晚宴；
- ◎ 2006年召开首届富隆国际葡萄酒文化节，面向消费者传播葡萄酒文化；
- ◎ 2012年率先举办富隆杯高尔夫球比赛，倡导健康品位生活新概念；
- ◎ 2016年富隆酒业成立20周年庆典，于全国12个城市举办“富隆美酒生活节”大型葡萄酒主题活动。旨在让葡萄酒更为走近百姓日常生活，让更多的消费者体会到葡萄酒带来的生活享受。

Events

- 2005: Aussino begins to organize wine dinners across China for top wine brands.
- 2005: The first Petrus wine dinner in China is held.
- 2005: The first Sassicaia wine dinner in China is held.
- 2006: The first Margaux Grand Cru wine dinner in China is held.
- 2007: The first Mouton Rothschild and Latour Grand Cru wine dinners in China are held.
- 2008: The first Château Haut-Brion Grand Cru wine dinner in China is held.
- 2006: First Aussino World Wines Festival is launched, introducing wine culture to Chinese consumers.
- 2012: Aussino Golf Tournament is held to promote a healthy lifestyle.
- 2016: Aussino Wine Festival will be held across 12 cities nationwide to celebrate Aussino's 20th anniversary, and to advocate enjoying wines in everyday life.

慈善公益

- ◎ 2008年建立富隆葡萄酒慈善基金会，与中国青少年基金会合作捐建富隆希望小学；
- ◎ 2010年第一所富隆希望小学在四川省乐至县良安镇黄连嘴村奠基；
- ◎ 2011年第二所云南云龙县漕涧镇富隆希望小学竣工；
- ◎ 2012年富隆投身艺术公益，举办“2012之舟：‘富隆杯’当代艺术院校大学生年度提名展”；
- ◎ 2013年第三所荔浦县马岭镇富隆希望小学竣工；
- ◎ 2014年第四所湖北枣阳富隆希望小学落成；
- ◎ 2014年第五所富隆希望学校在广东阳山竣工；
- ◎ 2015年7月，第六所富隆希望小学选址完成，落户河北省海兴县辛集镇辛集小学；
- ◎ 2016年6月，第七所富隆希望小学选址完成，落户陕西省永寿县甘井镇北庄小学。

Charity

- 2008: Aussino Wine Charity Foundation is established, forming a long-term cooperation with China Youth Development Foundation to build Aussino Hope Primary Schools in underdeveloped regions.
- 2010: The first Aussino Hope Primary School lays its foundation in Sichuan Province.
- 2011: The second Aussino Hope Primary School is built in Yunnan Province.
- 2012: The Boat of 2012 – "Aussino Cup" Annual Nomination Exhibition for Students of Contemporary Art Academies is organized to support young artists and their work.
- 2013: The third Aussino Hope Primary School is built in Guangxi Zhuang Autonomous Region.
- 2014: The fourth Aussino Hope Primary School finishes construction in Hubei Province.
- 2014: The fifth Aussino Hope Primary School is established in Guangdong Province.
- 2015: The sixth Aussino Hope Primary School is located in Hebei Province.
- 2016: The seventh Aussino Hope Primary School is located in Shanxi Province.



云南云龙县漕涧镇富隆希望小学



四川乐至县良安镇富隆希望小学

广东阳山江英镇大桥富隆希望小学



插图/illustrations 林殿理 Denis 葡萄酒作家、培训讲师及国际评委

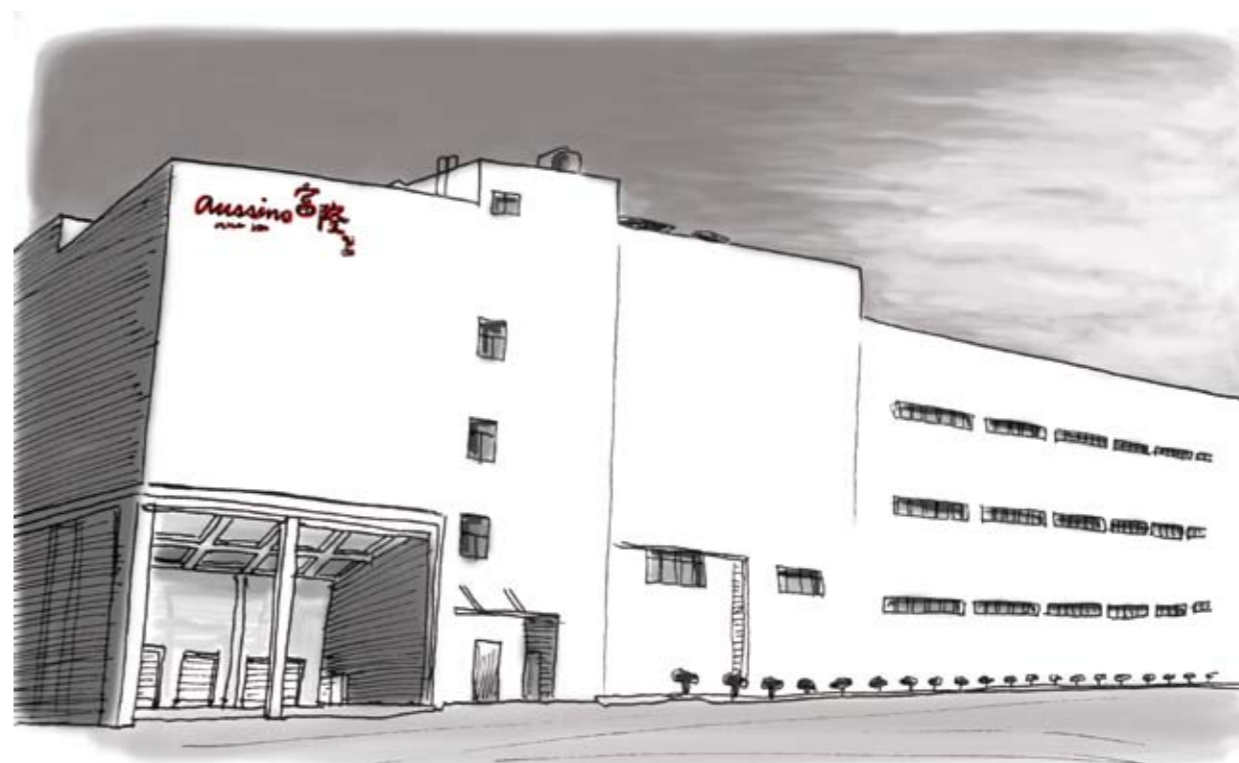
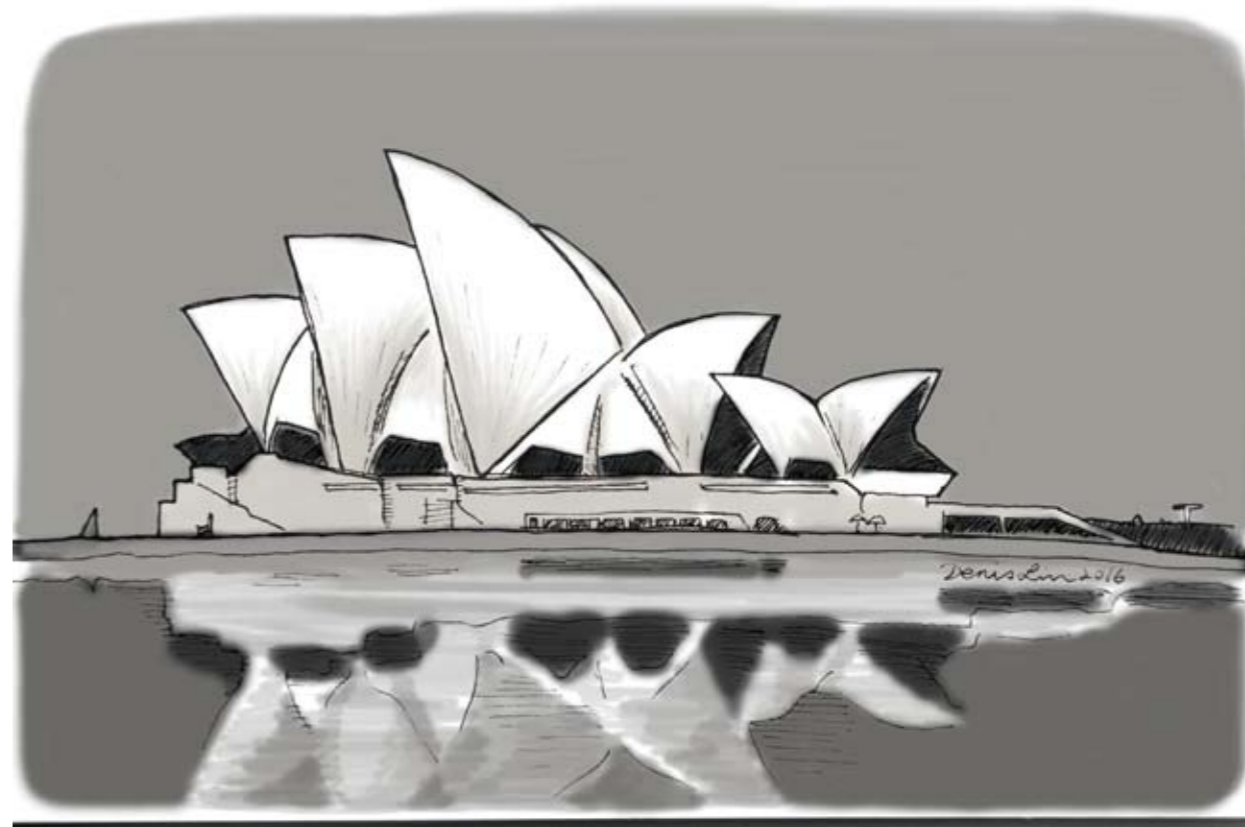
台籍在沪葡萄酒作家、WSET葡萄酒与烈酒培训讲师、波尔多葡萄酒学校、西班牙Rioja葡萄酒、新西兰葡萄酒、A+ 澳洲葡萄酒等官方国际讲师。曾数次担任国际葡萄酒竞赛评审，采访足迹遍及各国酒类与美食产区，并为各产酒国在大中华区进行推广与教学工作。著有《微醺手绘》、《微醺之美》等书。



给富隆“美酒生活”供稿已经有几年的时间，与编辑们的互动也相当愉快，所以很珍惜这个缘分。印象中，富隆的公司文化一直很踏实而低调，在业内也不常听到关于富隆的新闻。我认识的几位富隆人也是一样的风格，素质高而且工作能力强，但都低调而专注的做着自己的工作，对于在葡萄酒圈的各种交际或是出风头的事似乎都兴趣缺缺。



虽然曾经在活动中见过沈总，但还是在不久前的香港VSNEXPO酒展才跟他正式认识并且聊了不少。可以说，跟沈总聊了之后才发现富隆的文化就像他的个性一样，不张扬，做实事。我最敬佩的是富隆很早就投入葡萄酒教育和出版工作，率先进行了扫盲并培养起国内的第一批葡萄酒爱好者。再者就是知道了富隆默默的给偏远地区建立了希望小学，以企业的力量实实在在的回馈给社会。



在富隆欢庆20周年的可喜可贺的时刻，我也寄上我衷心的祝福，祝愿富隆继续引领中国的葡萄酒行业，让更多国人能够喜欢上，并享用到多彩多姿，物有所值的世界各国佳酿！



荣誉殿堂

- ◎ 2010年富隆获评亚运推荐葡萄酒供应商；
- ◎ 2011年富隆首次获评“2010-2011年度中国零售业优秀特许加盟品牌”和“2010年度中国特许经营连锁120强”；
- ◎ 2012年富隆酒业获评“企业信用评价AAA级信用企业”、“2011-2012年度中国优秀特许加盟品牌”、“年度最受商务精英欢迎的葡萄酒零售品牌”；
- ◎ 2014年富隆酒业获得澳大利亚葡萄酒管理局颁发的“A+澳洲葡萄酒最佳进口商”荣誉，同年荣获“希望工程25年杰出贡献奖”；
- ◎ 2015年富隆被授予“国家级放心酒示范店”荣誉称号；
富隆酒业荣获由玛歌酒庄颁发的推荐进口商证书；
富隆成为意大利名庄奥纳庄园“推荐进口商”；
富隆酒业五度连膺“中国特许经营连锁100强”；
亚马逊中国“2015年度最佳合作伙伴”；
- ◎ 2016年富隆与西施佳雅达成战略合作伙伴，荣获“2015中国年度最佳雇主”；富隆国际酒业荣获ISO认证证书。

Accolades for Aussino

- 2010: Selected as "Asian Games Recommended Wine Supplier".
- 2011: Awarded "China Outstanding Retail Franchiser Brand 2010-2011" and "Top 120 Chain Store & Franchise 2010".
- 2012: Recognized as "Enterprise Credit Evaluation AAA Enterprise"; awarded "China Outstanding Retail Franchiser Brand 2011-2012"; selected as the "Most Popular Wine Retail Brand Among Business Elites".
- 2014: Honored "A+ Australian Wine Specialist (Importer & Distributor)" by Wine Australia; achieved "Outstanding Contribution Award of the 25th Anniversary of the Hope Project".
- 2015: Awarded "National Model Shop of Quality-Assured Wine Distribution"; named "Recommended Importer" by Château Margaux and "Recommended Partner" by Omellaia; honored "China Top 100 Franchisors" for fifth straight year; named "2015 Partner of the Year" by amazon.cn.
- 2016: Acknowledged as strategic key importer by Tenuta San Guido; received "Best Employer Award 2015" and the ISO Quality Management Systems Certificate.



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

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窖顾问。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。

The Favorite Wine of Sea Cucumber 海参美酒龙凤配

文/Text 庄布忠
译/Translate 聂小巷

虽然葡萄酒配餐算不上一门精确的科学，但这并不意味着你可以乱点鸳鸯谱。在我指出一些搭配禁忌之前，我想说，酒餐搭配与红娘做媒如出一辙。

比如，你不会让唐代诗人王维与金·卡戴珊约会。他们可能话不投机，即使这位电视真人秀明星会说中文，王维对金钱和时装却是興味索然。

你还会考虑邀请已故电影明星——优雅、精致与气质女性的化身——奥黛丽·赫本和唐纳德·特朗普（美国地产大亨）一起旅行吗？这对于出演著名影片《窈窕淑女》、《蒂凡尼的早餐》以及《罗马假日》的女主角就如同监禁一般。赫本生长在传统环境下，不擅自夸；而特朗普，就像马云一样，时刻不忘自我推销。

以上是关于人物配对失败的小插曲，现在我们转入正题——葡萄酒配餐：



传说中百搭的香槟

我听过最可笑的事情之一是“香槟是百搭酒款”。真的吗？？？

你想尝尝清淡的不记年香槟与粤式烧鹅或法式牛排搭配吗？事实上，这种高度清爽的起泡葡萄酒甚至不能与清蒸鲑鱼同食。原因是鲑鱼具有极高的脂肪酸含量，并且是世界上最具油性的鱼类之一。记得我小的时候，父亲会让我们在晚饭后喝鱼肝油，他认为这样会让我们长得更健壮。

极具油脂的鱼肉，如鲑鱼和金枪鱼刺身，搭配酸度清爽的香槟或白葡萄酒如密斯卡岱、雪比利酒或万宝龙白沙威浓，会使鱼腥味加重。不如搭配一款10到20年的陈年布根地白葡萄酒，如美素或骑士梦雪真（或具有同等成熟度的新世界雪当利），或浓郁、顺滑细腻的新教皇城堡白葡萄酒，或北隆河的白葡萄酒如圣约瑟夫、爱美迪或孔德里约（至少陈年5年以上，5到10年更佳）更为明智。

不能随意搭配的不仅仅是白葡萄酒。想象一下，比如吃生蚝配浓郁的澳大利亚巴罗莎谷的穗乐仙，或潮州蒸花蟹配美度的红葡萄酒？救命！！

都是单宁惹的祸

在中国消费的葡萄酒中，超过90%为红葡萄酒。红酒与食物搭配的首要标准是单宁的状态。

正如食物通常与酸度高且活跃的白葡萄酒不搭调，当红葡萄酒的单宁年轻、粗糙、刺激而强烈时，也难以配餐。

在这方面法餐和中餐毫无二致。

例如，广东叉烧五花肉、客家盐焗鸡、潮州卤水鹅、福建红烧肉（夹在馒头里）、四川回锅肉、山东炸肉丸或新疆烤羊肉，这些经典的中国菜有一个共同点，都不喜欢尖涩的单宁。



玛歌酒庄

单宁感强烈的红葡萄酒不仅难以配餐，就算是单独饮用也很难喝。你听人这样说过吗：“哇，这红酒真是尖酸干涩。我喜欢!!!”

单宁发展成熟之后，与果香达到平衡，使酒变得顺滑。顺滑的酒质意味着该酒进入了适饮期。不仅仅是葡萄酒，还有威士忌、干邑和雅邑白兰地，酿酒人同样愿意让这些烈酒经过时光的爱抚而变得柔顺。当然，是在保留它们浓郁独特风味的前提下。

单宁的状态是红酒配餐的关键因素，选择一款发展成熟的酒而不是一款状态紧实的酒，这非常重要。

通常来说，现在饮用普通年份的葡萄酒口感会比优秀年份的葡萄酒更为愉悦。

举个例子，如果你喜欢波尔多红葡萄酒，以下年份现在喝起来会非常出色：

- 1990年份（醒酒2小时）
- 1991年份（无需醒酒）
- 1994年份（醒酒15分钟）
- 1995年份（醒酒1小时）
- 1996年份（醒酒2小时）
- 1997年份（醒酒30分钟）
- 1998年份（醒酒1小时）
- 1999年份（醒酒90分钟）

海参是我最爱的中式佳肴之一。这种海底珍宝的最佳烹饪方法就是用浓稠的高汤酱汁炖烧（这种高汤通常含有鸡肉、猪筒骨、金华火腿和干贝）。

2011年1月，我在北京和上海为中式菜肴与美度一级庄精品酒配餐。在这两个城市，我们邀请了大约20位中国美酒美食记者。所

有来宾都选择了玛歌庄园（玛歌庄红葡萄酒1989，北京；玛歌红亭1990，上海）与红烧海参作为全场最佳搭配。

海参是唯一一种更适合搭配红葡萄酒而不是白葡萄酒的海鲜。因为这道菜90-95%的味道来自于酱汁，而海参本身具有烟熏味和胶质感，这道美食味道不同于其他海鲜和贝类。海参中脂肪酸和碘的含量都不高，所以与红葡萄酒搭配最佳。

我对2011年1月的那趟行程仍然难以忘怀，因为有玛歌庄总经理兼首席酿酒师保罗·庞坦勒维与我同行。

令人悲痛的是，保罗于2016年3月28日与世长辞，享年59岁。我将怀念这位挚友，让我欣慰的是在他生前，我们曾有过多次共餐的经历。保罗身后还有他的四个孩子，包括他第一次婚姻的两个儿子吉约姆和蒂博，爱丽丝和安东尼，还有他的妻子比阿特丽斯。



玛歌首席酿酒师保罗·庞坦勒维

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.

The Favorite Wine of Sea Cucumber

Just because matching wine with food is not an exact science does not mean you can pair any food with any wine. Before I go on to name some pairings you should avoid, let me say that pairing wine and food is a bit like pairing people.

For example, you would not pair the Tang Dynasty poet Wang Wei with Kim Kardashian on a date. They would have very little to talk about even if the reality TV star spoke Chinese. Wang Wei is not very interested in money and the latest fashion in clothes.

It would also be inconsiderate to ask the late movie star – the very personification of elegance, finesse and femininity – Audrey Hepburn to go on a trip with Donald Trump. Hepburn is brought up in the tradition that you do not boast about yourself whereas Trump, like Jack Ma, is always promoting himself.

After that little detour about disasters in pairing people, let's come back to food and wine matching.

One of the most ridiculous things I hear is 'Champagne goes with everything'. Really???

Would you like to drink a light non-vintage Champagne Brut with Cantonese Roast Goose or a piece of Entrecôte Steak? In fact, such a highly refreshing sparkling wine does not even agree with Steamed Cod. One reason is because cod has a very high Omega 3 content. Cod is also one of the oiliest fish in the world. I can still remember, as a little boy, my father making all of us drink Cod Liver Oil after dinner because he wanted to make us healthy and strong.

When fish is very oily, such as cod and raw Otoro Tuna Sashimi, pairing it with a light, fresh, acidic champagne or white wine such as Muscadet, Chablis or Marlborough Sauvignon Blanc, results in a taste that is very, very fishy. You are better off pairing it with a fully evolved, 10 to 20 year

old white Burgundy such as Meursault or Chevalier-Montrachet (or new world Chardonnay of the same maturity) or a full-bodied, smooth and creamy white Chateauf-neuf-du-Pape or white northern Rhone such as Saint-Joseph, Hermitage or Condrieu (at least five years old, better still if the wine is between five and 10 years).

Red wine is no better at pairing with everything. Imagine, for example, eating raw oysters with a full-bodied Australian Shiraz from the Barossa Valley. Or Chaozhou Steamed Flower Crab with a red from the Medoc? Help!!!

It's All About The Tannins

Red wine represents more than 90 percent of wine consumed in China. The Number One criterion for matching red wine with food is the state of the tannins.

Just as food generally does not like a white wine where the acidity is too high and too frisky, so red wines are hard to pair when their tannins are young, tough, fierce and angry.

Whether the food is French or Chinese makes no difference.

So, for example, Cantonese Roast Pork Belly, Hakka Salt Baked Chicken, Chaozhou Lu Shui Goose, Fujian Braised Belly Pork (sandwiched in a steamed bun), Sichuan Double-Cooked Pork, Shandong Deep-Fried Minced Pork Balls or Xinjiang Roast Lamb, all share one common characteristic - those Chinese classics do not like hard, raging tannins.

Never mind that a tannic red wine is hard to pair with food, it is also horrible to drink. Have you ever heard of someone saying, "Wow, this red wine is really tannic, dry and bitter. I love it!!!"

When the tannins have evolved and matured, the fruit is nicely balanced with the tannins and the wine becomes smoother. Smoothness is a



Ch. Margaux

texture that announces that the wine is ready. Not just wine but even Whisky, Cognac and Armagnac producers like their spirits smoothed by the caressing hand of time. Without, sacrificing the rich intensity of their distinctive flavors of course.

The state of tannins is the crucial factor in pairing red wine with food. It is important that we choose more matured and evolved wine than one which is still young and taut.

Very often, this means that the not so great vintages are even more enjoyable to drink now than the great ones.

For example, if you love red Bordeaux, the following vintages are drinking exceptionally well now:


- 1990 (decant 2 hours)
- 1991 (no decanting required)
- 1994 (decant 15 minutes)
- 1995 (decant 1 hour)
- 1996 (decant 2 hours)
- 1997 (decant 30 minutes)
- 1998 (decant 1 hour)
- 1999 (decant 90 minutes)

One of my favourite Chinese delicacies is sea cucumber. The best way to prepare this treasure of the seabed is to braise it in a thickened superior stock sauce (the stock often includes chicken, pork bones, Jinhua ham and dried scallops).

In January 2011, I was in Beijing and Shanghai to help pair Chinese cuisine with one of the Medoc's finest First Growths. In both cities, we invited about twenty Chinese wine and food journalists. All of them picked Chateau Margaux 1989 (in Beijing) and Pavillon Rouge du Margaux 1990 (in Shanghai) with Braised Sea Cucumber as their Number One match of the entire dinners.

Sea cucumber happens to be the only seafood that is better with red wine. This is because 90 to 95 percent of the taste of the dish comes from the sauce since sea cucumber, although it does possess a smoky-ish taste and rubbery texture, does not taste like other seafood and shellfish. Sea cucumber is not rich in Omega 3 nor is it iodine based. A red wine is therefore perfect.

That trip in January 2011 remains unforgettable because it was in the company of friends from Château Margaux, including their Chief Winemaker and Managing Director Paul Pontallier.

Sadly, Paul passed away on 28 March 2016. He was only 59. I shall miss this special friend but am consoled that in his lifetime, we shared many meals together. Paul is survived by his four children, sons Guillaume and Thibault from his first marriage, and Alice and Antoine, and his wife Beatrice. 



Pavillon Rouge Du Ch. Margaux

Ch. Margaux

Wine Flows Like Love 甘醇如爱流淌

策划/Plan Grace, Kenny, Coffee, Kay
摄影/Photo Steven
模特/Model 梅子健, 蔡淑娜
化妆/Stylist 丁丁
场地/Venue 广州恒大酒店
特别鸣谢/Special Thanks 品立服装

每一滴甘醇浸润我们的心田，
就如同看到过的那一幅幅如画的葡萄田景致，
又如同见到过的那些勤劳可爱的酿酒人，
都在默默地告诉我们，
实在不该辜负如此美好的年华，
不该让有爱有美酒的日子就这样轻易从身边溜走。

在微醉熏陶下，
所有甜蜜及幸福如融入心中的佳酿，
时而涓涓细流，
时而婉转回旋，
爱随着年岁的增长而愈加浓厚，
我们的生活是那样率真、随意、舒服、健康。



拜迪庄园有气葡萄酒
Buli Alcohol Free Grape Sparkling Drink



[Buli]

这是一款充满甜美水果芬芳的有气葡萄酒饮料，活泼跃动的气泡带来爽快之感，不含酒精，健康有益，老少咸宜，为家宴带来温馨与活力，让家人一起举杯同欢。

◎匈牙利

[CUNE]

西班牙知名品牌，拥有超过120年的历史，所产的葡萄酒具有很高的性价比。被誉为“西班牙优质葡萄酒的必选系列”之一，是非常地道的西班牙佳酿。

◎西班牙—里奥哈

◎100%马卡贝奥



喜悦半甜白葡萄酒
Cune Blanco Semidulce

[Habanske]

酒庄始创于1614年，是捷克家喻户晓的葡萄酒品牌。作为摩拉维亚产区的开拓者之一，酒庄还被誉为“活着的历史”。其典雅古朴的酒庄建筑至今已有400多年历史，是捷克葡萄酒之路上的重要景点。茨威格属于葡萄酒界的少数派，只在全球屈指可数的几个产酒国有种植。

- 捷克—摩拉维亚—帕罗维奇
- 100%茨威格



哈博斯基茨威格红葡萄酒
Habanske Sklepy Zweigeltrebe Barrique

[Santa Carolina]

Santa Carolina 酒庄始创于1893年，以创始人爱妻的名字命名，是智利四大酒庄之一，在国内外屡获奖项。其酒窖现已被列为智利国家博物馆。这是酒庄的顶级旗舰酒款，甄选自智利最顶级产区中的古董级葡萄田，采用旧世界风格的多品种调配。

- 智利—中央谷—美宝谷
- 90% 嘉本纳沙威浓，5%嘉本纳弗朗，2%玛碧，3%其它品种



富隆胜卡罗创世传蕴红葡萄酒
Santa Carolina Luis Pereira



富隆百世雅达珍藏红葡萄酒
Alenza Gran Reserva

杜美尼斯红葡萄酒
Dominus

[Dominus]

这是酒王柏图斯在美国加州风土的延伸。酒庄由柏图斯老板JPM家族创立，一经推出已经脱颖而出。如今，此酒在美国市场的拍卖价节节上涨，俨然成为加州天王级酒庄。
○美国—加利福尼亚州—纳帕谷
○81%嘉本纳沙威浓，10%嘉本纳弗朗，4%梅乐，5%小华帝

[Pesquera]

为百世康达旗下高端酒款，来自该酒园最古老的葡萄田Vina Valera，曾获得Decanter 19.5分的最佳得分。集团创始人兼首席酿酒师Alejandro Fernandez（费南德兹）被国际公认为“添帕尼优大师”，这款酒是他与妻子爱的纪念。
○西班牙—斗罗河岸
○100%添帕尼优

Everlasting Charm of Wine 历久弥香

策划/Plan May, Crystal, Judy, Coffee
文/Text Judy
图/Photo 詹畅轩

近年来，“工匠精神”成了精益求精、一丝不苟的代名词。在喧嚣浮躁中，有这么一群人，他们耐得住寂寞，锲而不舍地专注于做好一件事：或许是对文字的雕琢，对纹理图案的挑剔，对植物的精心打理……固执、少量、长时间劳作的背后隐藏着专注、技艺和对完美的追求。

在葡萄酒行业也有这么一群人，他们不管外界如何吵闹，内心依然保持足够的安定，经年累月地投入到自己的创作中。这些能够静下心来的人，就是极具“沉淀之美”的人。他们或许没有惊天动地的成就，但他们留下了一些美好的东西给时光和岁月，而无论在什么时候去品味这些费时费力的精工之作，你总能体会到在酿酒人眼中世界的样子。



匠心的沉淀

他来自西班牙斗罗河岸，是让权威酒评家罗拔·派克都惊叹不已的“西班牙柏图斯”。庄主兼首席酿酒师Alejandro Fernandez（费南德兹）一生勤勉低调。他首创的“100%添帕尼优”酿造法影响了几代西班牙酿酒人，是酒界赫赫有名的“添帕尼优之王”。如此匠心，如此沉着，在酒液温醇典雅的回味中，尽显可贵。

富隆百世嘉酿（珍藏）红葡萄酒
Tinto Pesquera Reserva



富隆百世嘉酿红葡萄酒
Tinto Pesquera Crianza

陈年的积累

作为德国酿酒传统的守护者，蕴宁酒庄团队不仅在“复活”着一些被遗忘的酿酒技艺，同时在不遗余力地挖掘德国风土的极致陈年。他们坚持密集种植法、重力法、以小橡木桶来陈酿威士莲、以非封闭的橡木桶酿造贝露娃……
这些努力最终在佳酿的陈酿中逐步绽放，优雅的骨架，细致精妙的风味和复杂清雅的香气，这才是让无数饮家魂牵梦绕的顶级德国酒！

蕴宁贝露娃红葡萄酒
Von Winning Pinot Noir



蕴宁威士莲白葡萄酒
Von Winning Forster Ungeheuer



岁月的土壤

这是一片历经磨难的土地——千万年的干旱、火灾、洪水灾难循环折磨，几乎剥夺了她所有的养分。然而这片蛮荒之地却结合着独特的气候，孕育出丰富多彩的葡萄酒。根植于澳大利亚的古老土壤，双掌花园可以说是酿酒师与大地的对话：歌海娜结合马塔罗，迸发出丰满的张力；穗乐仙精巧细滑的单宁与喷薄果香，仿如上演着狂野的冰与火之歌。

双掌（花园）穗乐仙红葡萄酒
Twelfree Schuller Blewitt Springs Shiraz

双掌（花园）歌海娜马塔罗红葡萄酒
Twelfree Grenache Mataro,
Barossa Valley

歌得利安香贝天红葡萄酒
Claude Chonion Gevrey Chambertin

歌得利安宝望庄红葡萄酒
Claude Chonion
Beaune Premier Cru

声誉的传承

远在1368年的羊皮纸上，这家布根地酒庄就已是家喻户晓的品牌。质朴几乎从不花俏的酒庄酝酿着原汁原味的布根地酒——深厚的底蕴，与细腻精巧的气质毫无违和感。历经上百年的洗礼，掌门人或易主，然而酒庄的声誉却是代代传承，不曾间断。细酌着百年老字号的出品，犹如踏进时光穿梭机，引领您的味蕾品味她百年来的锋芒岁月。



Honored with Virtue and Decorum

An Interview with Baron Alessandro de Renzis Sonnino, the Owner of Castello Sonnino

恪守美德与荣誉

专访雄狮城堡酒庄主亚历山大·桑尼诺男爵

文/Text Kay 图/Photo Coffee

在许多酒迷眼中，雄狮伯伯也算是冻龄男神了。他那一派艺术大师的气质造型可谓20年如一日。近日，雄狮伯伯再次做客富隆，与大家分享他古堡庄园的美景、美酒和美食，也带来了他亲切随和的贵族生活理念，我们借此机会对他本人进行了专访。

Alessandro先生对自己的言行与子女的教育都以绅士的标准来要求，他认为贵族精神不仅在于仪表，更在于其思想、学识与修养。Alessandro先生对土地感情深厚，乐此不疲地尝试不同葡萄品种与意大利风土结合的多样可能性。接受采访之余，他还忙里偷闲地为热情的酒迷们签名，饶有兴趣地与大家探讨酿酒哲学。

WL: Wine Life

AS: Alessandro de Renzis Sonnino

关于爵位

◎WL: 我们从雄狮城堡的酒标能感觉到强烈的贵族气息，同时从您本人身上也能感觉到一种贵族风范，您的贵族爵位源于何处？男爵爵位对于您的实际意义是什么？

●AS: 这个要追溯到我的家族和祖辈，在古代意大利，拥有爵位代表着你属于特定的社会阶层，这在我身上意味着厚重的家族历史和精神荣誉，我为此感到骄傲。但有时这会变成一种标签，人们可能会对你产生距离感，将“贵族”与“有钱人”划等号，觉得你的生活养尊处优。实际上，这只是我的一部分精神遗产，我承担着传承这种贵族思想的责任，但生活仍需脚踏实地。



雄狮伯伯阅读 Wine Life 杂志

关于古堡

◎WL: 据历史记载，雄狮城堡最早建于公元8世纪，现在酒庄内还有许多古老的建筑群，它是一个历史性的住宅，也是你们的家，能说说这座城堡里曾经发生的故事吗？

●AS: 当然，这些塔楼的建筑年代非常古老，它们曾经经历过倒塌和重建。最初的城堡其实是作为地区之间的分界标志而建造的，现在我的房间地下一条石道就曾是两个城镇边界相通的小路。其中那个13世纪的小教堂被我的家族重建之后，你能明显区分出原始部分和重建部分有不同的颜色纹理。为了保护国家文物，我们只在原始建筑上进行重建或修复。

我们的城堡很大，其中有些房间是供游客住宿的，每年4月到8月是酒庄接待游客的高峰期，会有大批客人前来入住品酒，有些房间是我的酿酒工人住的，当然还有我和太太住的房间，这些房间互相之间都有一定距离。

关于文化遗产

◎WL: 酒庄内存有很多历史文化遗产以及历史档案，您是如何在发展葡萄酒生产的同时对它们进行保护的？西德尼·桑尼诺研究中心是做什么工作的？

●AS: 我的先辈西德尼·桑尼诺曾两度担任意大利首相，他留下了很多珍贵文献，其中一战时期的重要战书就是在雄狮城堡诞生的。我们尽最大的努力来使这些历史文献发挥它们的价值，我们的研究中心会出版相关的书籍，组织研讨会，我太太还亲自负责与美国大学联合开设历史课程的内容，组织大学生来到雄狮城堡参观了解意大利历史。

关于葡萄酒

◎WL: 雄狮城堡葡萄园除了种植各种意大利葡萄品种及国际葡萄品种，庄园内还种有橄榄树、柏树、橡树和金雀花等植物。这些植物尤其是大比例的橄榄树会对酿酒葡萄产生特定的影响吗？



雄狮城堡中世纪塔楼



雄狮城堡酒窖



采收葡萄



雄狮城堡葡萄园

●AS: 我从不认为与其他植物同时种植会影响到我的葡萄酒, 因为起决定作用的仍是风土, 只有土质才能真正影响葡萄的风味, 如果某些产区的酒带有玫瑰花香而恰好那个产区也种植玫瑰花, 我想那纯属巧合。不过多样化的种植环境可以帮助葡萄更有效防御病虫害。

◎WL: 雄狮城堡出品的葡萄酒传统型与现代型并存, 在坚守传统和突破创新的过程中您有没有遇到过阻碍?

●AS: 完全没有。我是使用了一些国际品种来做超级托斯卡纳, 也会运用现代科学工具, 但在酿酒哲学上, 我仍是遵循意大利传统的, 即使是梅乐、嘉本纳沙威浓这样广泛种植的品种, 在我的土地上表现出来的特质也是与众不同的, 所以归根结底, 我脚下这片意大利的风土才是所有雄狮城堡出品的根基所在。

关于意大利美食

◎WL: 我们知道雄狮城堡拥有自家的酒庄餐厅, 专业的厨师和独特的有机菜单, 能介绍一下餐厅的特色美食以及如何与葡萄酒配餐吗?

●AS: 哈哈, 我本人并不擅长烹饪, 但我的餐厅可以提供烹饪课程。其中我最爱的一道传统食品, 没有之一, 是我们自制的家常馅饼, 在当地非常出名, 它的原料有鸽肉、鹅肝、通心粉、芝士、特制甜面酱等。但这道美食不可一日而成, 因为工序繁多, 每做一次都需要花上好几天功夫, 通常是重要的节日而准备的。这道鸽肉馅饼味道棒极了, 与雄狮王红葡萄酒简直是完美搭配!

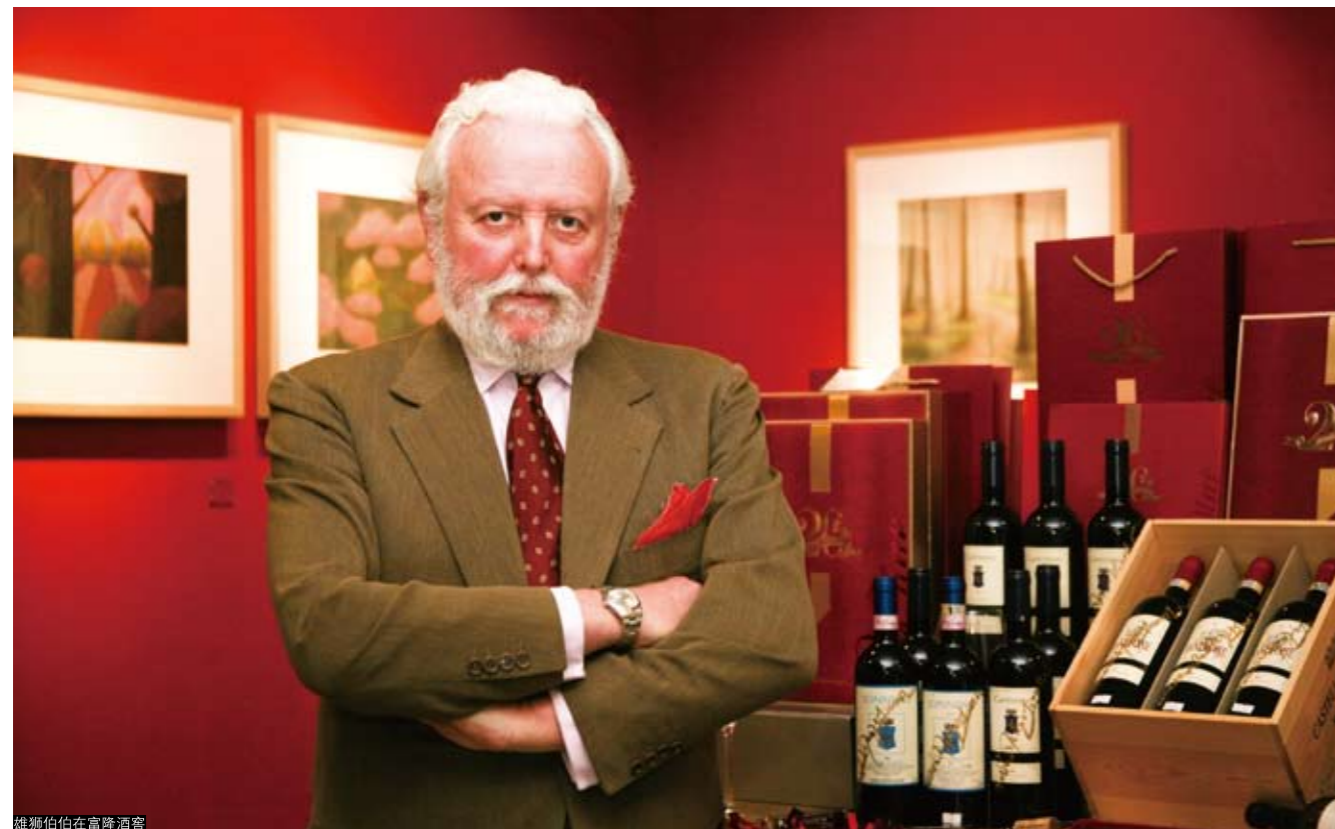


城堡风景秀丽

关于意大利酒在中国

◎WL: 富隆酒业在成立早期就将包括雄狮城堡在内的各种意大利名庄葡萄酒引入中国, 至今已有20年。您本人也与中国酒友建立了多年的情谊, 您觉得这些年来意大利葡萄酒在中国的市场有什么变化?

●AS: 早期我来中国时, 看到人们对意大利酒表现出很大的兴趣, 我想那大部分是出于好奇, 因为还不够了解, 但并不代表他们真的喜欢。而最近几次我想他们对意大利酒有了更多的了解, 更爱喝了, 也不是所有人都爱喝, 葡萄酒是很奇妙的东西, 每个人的口味都不一样, 特别是在与中国菜进行搭配时。众所周知, 酸度是意大利酒的灵魂, 也是意式配餐的独特之处, 而有些中国菜确实与酸度难以和谐相处。令我欣慰的是, 现在越来越多的中国朋友懂得欣赏酸度、浓郁度与矿物味了。☞



雄狮伯伯在富隆酒窖



Legend of Tempranillo

An Interview with Carlos Labarga, Asia Pacific Export Manager of Pesquera

添帕尼优传奇 专访百世嘉酿酒庄代表

文/Text Kay 图/Photo Coffee

今年4月, “西班牙的柏图斯”百世嘉携手富隆首次登陆中国, 与粉丝们一同分享和见证酒王的风采。许多中国酒友对“添帕尼优之王”费南德兹先生(Alejandro Fernández)也是慕名已久, 这次得以品尝到老先生家的全系列酒款, 可谓达尝所愿。我们借此机会采访了百世嘉酿的酒庄代表Carlos先生。

WL: Wine Life
CL: Carlos Labarga

◎WL: 百世嘉酿耶鲁斯特级珍藏红葡萄酒只在最优秀的年份才出产, 1995年之后有哪些年份适合酿造这个顶级酒款? 对于收藏爱好者, 哪个年份更具收藏价值?

●CL: 经常有人问费南德兹, 我买的这瓶耶鲁斯什么时候可以出手? 费南德兹先生的回答是“随时可以”! 对耶鲁斯的收藏价值你无需置疑, 每一个年份都值得拥有, 他们的酒质将随着时间沉淀而越加醇厚。我们需要保持耶鲁斯的优异性, 所以在年份的选择方面非常严谨, 每个年份的气候千差万别, 每一瓶耶鲁斯都是

独一无二的, 就像我们的孩子一样, 有的性格活泼, 有的宁静优雅, 他们都是我的最爱。最近一个优秀的年份是2003年, 而我们将继续等待下一个属于耶鲁斯的年份, 我不知道上天会在什么时候给我们带来惊喜, 一起期待吧!

◎WL: 这是我们第一次将全系列的百世嘉酿出品引进给中国酒友, 对于酒庄三个级别的传统葡萄酒, 我们如何根据酒款的特色来选择适合的饮用方式?

●CL: 想要品尝到百世嘉酿的最佳状态, 首要考虑的是温度, 费南德兹的建议是精确控制在14-15℃之间。因为我们不酿造年轻的



百世嘉酿的酒窖



百世康达酒庄

葡萄酒，我们专注于打造陈酿时间较长的顶级佳酿，酒体集中、浓郁度高，所以醒酒必不可少。还有一点，我们的酒不经澄清过滤，是保留酒渣的，在醒酒器中会更好展现出他们复杂迷人的香气，也会使酒风味更开放。具体来说，Crianza的醒酒时间大约需要15分钟，Reserva需要25-30分钟，Gran Reserva则需要40-45分钟。当然，如果你能等上1-2小时再喝，你会发现更多惊喜。费南德兹本人每天早上十点都会喝一杯，这能为他开展一天的工作激发能量。在午餐或晚餐时配上一两杯也是极好的，记得要适量。

◎WL：您认为百世嘉酿的风格与哪些中国美食搭配最佳？

●CL：百世嘉酿与肉类菜肴都十分搭配，特别是风味比较浓郁的中国菜肴，如红烧肉、烤鸭、牛排等。当然，蔬菜也能搭配，但需要有口感浓重的酱汁才行。

◎WL：一直以来，酒庄坚持使用美国桶来陈年添帕尼优，但1996年和2002年的千禧珍藏却放入法国木桶陈年，费南德兹先生也表示过对该酒的喜爱与认可，这款酒有什么与众不同之处？

●CL：这款酒的灵感来自于费南德兹的小女儿Eva，我们的女酿酒师，她入主酒庄之前曾在波尔多的各个产区学习，她一直希望打造一个特别的法式酒款。她精心挑选了最合适的年份，而法国橡木则赋予添帕尼优国际化的风味，她希望这款添帕尼优能为世界各国酒友所欣赏。正因为拥有这样的风格，千禧珍藏被列入了世界最奢华的阿联酋航空酒单，成为该酒单中唯一一款与众多法国名庄并列的西班牙葡萄酒。

◎WL：费南德兹先生的四个酒园同样是100%种植添帕尼优，但出品的酒款却风味各异，四个酒园的风土差异大吗？

●CL：费南德兹竭尽一生发掘添帕尼优的潜能，他希望将这个葡萄品种丰富的个性从不同层面展现出来，他的四个酒园非常完美地诠释了他的初衷。百世嘉酿酒园海拔较高，气候较冷凉，属石灰石土质，赋予葡萄酒丰富的矿物质含量；百世康达酒园沿河而建，粘土较多，可保护和调节湿湿度，创造了独特的微气候，葡萄成熟度较高；LA GRANJA酒园受到大西洋湿热气流影响，其葡萄酒陈酿时间最长，超过24个月；EL VINCULO酒园的温差极大，冬季零下5-10℃，而夏季达到40-45℃的高温，气候较干旱，葡萄酒的口感非常丰富，兼具酸度与力量，浓郁结实。

◎WL：自费南德兹先生四十年前创立酒庄以来，几乎没有停止过工作。如今他的四个酒庄分别由四个女儿打理，他本人近况如何？他会如何安排自己和夫人今后的生活？

●CL：费南德兹今年83岁，他的每日作息是早六点至晚六点。他对生活充满热情，他离不开酒庄和葡萄田，每天都要去酒园里看看。但他很乐意接受来自世界的邀请，他十年前曾到过中国，那时他在上海，他的愿望是到中国的乡村看看。



费南德兹先生一生钟情于葡萄园

西班牙的柏图斯 TINTO PESQUERA 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

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亚相比的酒庄”，并收录进他的《世界最伟大名庄》一书。



TINTO PESQUERA

富隆 Aussenin World Wines

CONDADO DE HAZA



Devout Fan of Life

An Interview with Director of Victoria Tourism Bureau

李蔚：生活狂热者

访澳大利亚维多利亚州旅游局大中华区总监

访/Interview Kay

李蔚女士在旅游业界经验丰富，曾先后在新加坡旅游局和澳大利亚旅游局担任要职，常驻新加坡、香港、悉尼和墨尔本等城市，拥有多年的海外生活经历、喜欢品酒、喜欢艺术，懂得享受生活和工作的平衡。李蔚女士出生于北京，毕业于北京大学，并拥有英国威尔士大学工商管理特优硕士学位。

WL: Wine Life

LW: 李蔚

关于旅游

◎WL: 旅游是一个让人羡慕的行业，可以将工作与玩乐结合在一起。您在旅游业有着多年的从业经验，您从中收获最大的是什么？

●LW: 最大的收获有两点。从个人生活角度，从事旅游这个行业让我在生活中找到更好的平衡。因为旅游产品本身是让人心旷神怡的美景美食，工作起来会比其他行业有更多乐趣。从职业生涯的角度，旅游目的地营销比一般的产品营销会有更多挑战，因为

产品是看不到也摸不着的，需要激发客户群的想象力和兴趣。我喜欢挑战，也把这种挑战看做发挥创意的大好机会。

◎WL: 您有多个国家的海外经历，为什么选择了澳洲？

●LW: 在澳洲定居之前，我的确到过亚洲、欧洲、美洲的许多个国家，但一踏上澳大利亚的土地，我就有种特殊的感觉。那里的城市有非常新鲜的空气和开阔的空间，乡村有绝美的自然风光，



维多利亚州的葡萄园



维多利亚国家美术馆

气候又格外温和怡人，让我不由自主地心胸开阔，仿佛身心都可以深呼吸似的。

◎WL: 作为一个在澳工作多年的中国人，对澳洲是一种什么样的感情？

●LW: 在澳大利亚生活了五年多之后，那里就是我的一个家。每次回去，都有种舒服放松的感觉。离开它，就会想念那里的阳光、空气、大海、绿地和自由自在的生活方式。尤其是墨尔本，我最爱的城市，也是多次被评为世界最宜居的城市。除了丰富的自然景观，墨尔本也有世界级的花园、美食美酒和文化活动，这让我居住在那里的每个人一样，具有极高的幸福感。

◎WL: 除了澳洲的工作，您个人的旅游经历中有什么特别的故事吗？

●LW: 我小时候在北京美术馆看过澳大利亚画家Fred Williams的画展，被画中那种温暖的色彩和抽象的风景所吸引，就画了整月的零花钱买了一本他的画册。还不够，我把其中的三幅画从画册里裁出，装镜框，挂在我的卧室里很多年。20年后的一天，我在墨尔本的国家美术馆里闲逛，竟然发现了一个常年展厅，里面全是Fred Williams的大幅画作。我看着那些画，浮想联翩，眼泪都流了出来。没有办法解释，同艺术品的缘分，就和同人的一样，有的朝夕相伴，有的过了世纪才相逢，但贵在相逢还能相认。从那以后，我计划旅游时不免会挑选可以和我喜爱的画作相逢的目的地。

◎WL: 对于国内爱旅游爱生活的朋友们，您有哪些自己的心得可以分享给大家？

●LW: 爱好和旅游结合得越好，旅游的体验就越难忘。有一次尔东强老师去墨尔本拍摄装饰艺术派（Art Deco）的建筑，我刚好也在那里。每到一处，看到典型的装饰艺术派的建筑，尔老师都像见到久别的亲人一样兴奋，左看右看许久，然后从各个不同角度取景。我觉得那种由衷的快乐，来自于在旅途上追求自己的爱好，和我见到Fred Williams的画一样。

关于生活

◎WL: 生活中您是一个什么性格的人？

●LW: 乐观、内敛、随和、喜欢思考、爱幻想。

◎WL: 您认为怎样才是一个懂得享受生活的人？

●LW: 拿出时间给自己吧。无论从事冒险的活动，追求个人的爱好，还是静静地冥想，只要不是为了某种功利，而是活在当下，乐在其中，都是享受生活的方式。

◎WL: 听说您个人非常爱好艺术，生活中哪些因素激发了您的艺术灵感？

●LW: 只能说我喜欢欣赏艺术吧。无论欣赏的是音乐、戏剧、美术、建筑，都会给我带来快感和灵感。我在墨尔本如鱼得水，因为这里每天都有各种文化艺术活动上演，这里的人们也都热爱艺术，很多人都有极高的艺术素养，不太会出现曲高和寡的情况。

◎WL: 美食与美酒是我们生活中必不可少的一个话题，澳洲本身也有众多著名的新世界葡萄酒产区，您在澳洲的生活中对当地的美酒美食有什么不同的感受？

●LW: 我偏爱许多葡萄酒产区美食美酒完美结合的特质。比如墨尔本西北的国王河谷（King Valley）葡萄酒产区，那里历史悠久的酒庄也盛产澳洲最好的奶酪，私家酿制的巧克力。莫宁顿半岛，有遍布现代雕塑的Montalto酒庄，又有橄榄园，各种果园，在酒庄里品酒的同时，可以品尝当地新鲜的食材做出的美食，无与伦比。

◎WL: 您自己喜欢喝葡萄酒吗？在葡萄酒的风格方面有什么自己独特的喜好呢？

●LW: 我喜欢在品尝美食时配上好的葡萄酒。对口味没有特殊的偏好，也常常依赖餐厅的侍酒师根据我的餐食推荐不同地区、不同口味的葡萄酒。因为用餐的地点、季节和选择的菜肴都不会重复，我一般不会重复想喝一种酒。对我来讲，美酒和文化、美景一样，越是多元变幻，越是不拘一格，就越有吸引力。

◎WL: 有没有让您非常难忘的葡萄酒经历呢？

●LW: 刚好想到的一件事，是一个圣诞节朋友送我一瓶红酒，标签上是一张画着一只老鼠和一个旧盘子的画。我对那副画很熟悉，因为曾经看见它悬挂在澳洲最著名的建筑师John Denton家的门厅里。John在亚拉河谷的家像个现代雕塑，从结构到材料再到建筑风格，都是超现实的。他家的门厅的墙是用一种微微闪亮的金属铸成的，整面墙非常大，却只挂了这幅手掌大描绘着老鼠在旧盘子边觅食的画。后来我才得知，这画是John的祖父留下的，John设计建筑之余，在自家地里种一片葡萄，然后每年酿酒送给朋友，酒则沿用祖父的画为商标。John用他的家和他的酒，仿佛在传达一种心念，就是人无论如何标新立异，天马行空，最终还是血肉之躯，基因之果，有源可寻。🍷

菜鸟品酒记 Newbies' Tasting Note

文/Text Richie 图/Illustrations 徐文晓

我们经常看到一些品酒达人在品尝葡萄酒的时候念念有词，嘴上总是冒出一
些让旁人摸不着头脑的话。作为旁观的人，其实真的觉得他们神神叨叨的。
请看下面的《菜鸟品酒记》，胖子可能说出了大家的心声哦！

今天我侄子富仔美国学成回来，还带回一瓶好酒，大家预祝他回国后顺顺利利吧！



杜美尼斯果然是美国酒的巅峰，浓郁饱满，口感细腻柔滑，我在美国那么久才只搜刮到一瓶它创世的82年酒，YUMMY!



对呀！十多分钟的余味还有丰富的雪松、甘草和松露味，不是猛龙不过江，帕图斯家族的實力，有时候真不得不佩服。

不就是喝个小酒嘛！还什么鱼尾[余味]，卤味[松露味]的，像我这样，一口干掉才够豪气!!!



你这胖子，真糟蹋东西！葡萄酒是用来分享的，特别是好酒，我们对酒描述就是在互相交流对这瓶难得好酒的欣赏啊！这才叫享受生活！



余味就是把酒吞下后留在口腔中的香气，余味越长，品质越好

细腻是针对葡萄酒中单宁的形容词

平衡是对葡萄酒口感甜酸涩苦等滋味的综合评价



那我也来一段：这瓶酒浓郁饱满，口感细腻柔滑，十多分钟的余味还有丰富的雪松、甘草和松露味……



一千个人眼中就有一千个哈姆雷特，每人对同一瓶葡萄酒的理解都有所不同，你可以从心出发去说出你对这瓶酒的感觉，不用鹦鹉学舌呀！来，女儿，表演一下！



这是一只雄鹰，翱翔在散发芬香的巨大西洋杉森林上，飞越森林后矫健地往天空升起……而且，这只雄鹰无比的真实，真是非常出色的艺术品



胖子你变态!!!

这是我最爱的花子，身材高挑，大腿修长，臀部曲线有着难以言及的美妙，……而且，这个花子无比的真实





百变惠斯勒：玩转“水陆空”！

夏季躺沙滩上摆pose晒日光浴太不够个性，深入大自然来点不一样的清凉户外运动才有型。享誉世界的全球顶级滑雪度假村惠斯勒，距温哥华以北仅2小时车程，“夏有凉风冬有雪”，说的就是它。惠斯勒的两山——黑梳山和惠斯勒山拥有北美最大的滑雪面积，曾是2010年冬奥会的举办地。冬日里，天下各路滑雪高手在此云集大展身手；而在夏季，清凉的气候和自然环境、水陆空“多栖”的好玩户外活动项目，也让这里成了户外运动玩家的头号目的地。

荡起双桨，泛舟阿尔塔湖（Alta Lake）

宁静的阿尔塔湖镶嵌在惠斯勒两山山脚，波光粼粼的水面倒映着雄伟的惠斯勒山和黑梳山。荡起双桨，泛一叶小舟于湖上，无疑是最适合此情此景的活动。在湖上划船凹造型，你可以作深沉状思考人生，还可以放空彻底融入大自然。

惠斯勒的几大公园——路边公园（Wayside Park）、蓝莓公园（Blueberry Park）、彩虹公园（Rainbow Park）和湖畔公园（Lakeside Park）——均通向阿尔塔湖。如果你是像胡兵这样的皮划艇高手，可以直接去位于阿尔塔湖南端的路边公园租借独木舟和皮划艇，沿途可以观赏当地的动植物群落和特殊地质。除了泛舟，在阿尔塔湖西北侧的彩虹公园游泳、晒日光浴、打沙滩排球，在湖南边的湖畔公园野餐，在湖东岸的蓝莓公园健行，都是不错的选择。

周边锦囊：

- 为保持阿尔塔湖区度假地的宁静氛围，惠斯勒村禁止机动车通行。交通服务由惠斯勒的公共交通系统——惠斯勒与山谷交通巴士（WAVE）提供。众多景色秀丽的健行步道穿过惠斯勒山谷（Whistler Valley），漫步于此你将途经很多惊艳的风景，如翡翠森林（Emerald Forest）和彩虹湿地保护区（Rainbow Wetlands Conservation Area）。

- 阿尔塔湖周边还拥有许多其他运动景点，提供高尔夫、网球、白水漂流、山地自行车和骑马等设施。若喜爱更加刺激的极限运动，你可以挑战直升机健行、滑翔和蹦极等项目。



Private Journey in British Columbia with Hu Bing 明星私房旅行——跟着胡兵“型”走BC

编/ Edit Kay
摄影/ Photo 郭一

爱满世界乱跑的你，一定常常在想：如何玩得不像一个游客？如何玩得更“型”？来看看型男胡兵怎么玩！这个夏天，不如就来加拿大不列颠哥伦比亚（British Columbia，简称BC），享受北美夏季的清凉——玩转百变的户外运动小镇惠斯勒、英伦复古的花园城市维多利亚、多元文化与美食之都温哥华——吃喝玩乐样样不落。赶紧跟着胡兵，“型”走BC吧！



高山漫步，驻足闻花香

入夏后，惠斯勒山顶的健行区积雪尽消，高山野花开始恣意绽放。当海岸山脉（Coast Mountain）森林与湖泊那大片的苍翠和湛蓝间，惊现柳兰婉约的深紫和火焰草热烈的深红之时，奔跑闯山林、驻足闻花香的理想时节便到来了。

由于山地野花品种特殊且生命短暂，那些最美的野花需要你步行上山才能一睹芳容。或者，你也可乘缆车上山。惠斯勒山和黑梳山设有大量高山健行步道，适合各水平的游客，其中高音步道



(High Note Trail) 堪称众路线之最。长达9.4公里的环形步道始于惠斯勒山的峰顶，以峰顶快线（Peak Express）升降椅站为起点，绕过交响诗谷地（Symphony Bowl）、和谐岭（Harmony Ridge），最后转回惠斯勒圆屋缆车站（Whistler Roundhouse）。约3至4小时的徒步之旅中，你会欣赏到狼牙峰（Black Tusk）、切卡穆斯湖（Cheakamus Lake）和霸王冰川（Overlord Glacier）的绮丽景致以及多片姹紫嫣红的高山野花，仿佛行走在有生命、会呼吸的艺术作品中。

走累了，还可以享用一顿花香弥漫的高山野餐。以这样的方式与地球和自然建立更深厚的联系，享受大自然的简单快乐，再适合不过了。所以，请尽情享受吧！

飞翔吧！在山谷冰川之上御风而行

如果觉得划独木舟和健行都不过瘾，那么惠斯勒酷炫的水上飞机之旅等你来挑战。

壮观的冰川之旅（Glacier Tour），带你飞越雄伟的冰川、崎岖的山峰、独特的火山地貌、海拔一英里的加里波第湖（Garibaldi Lake）的碧蓝水域及其周边郁郁葱葱的高山草甸，这里的冰川称霸此地达15000年之久，冰层深厚，只有最高峰的顶端才能感受到午后阳光的温暖。鸟瞰壮美风光，你将亲眼目睹BC省的原始自然之美。

要是想要“身临其境”地感受，则推荐参加高山湖泊着陆之旅（Alpine Lake Landing Tour）。想象一下，一汪与世隔绝的高山湖泊，隐藏在蓝色冰川及突兀的山峰之间，静待你的到来。再想象一下，水上飞机飞越水雾缥缈的瀑布，徐徐着陆，降落在纯净的金沙滩上。是不是很令人神往？要体会御风而行的快乐，你只需要坐下来，一边惬意地呼吸清新的山间空气，一边欣赏醉人风景。有一点千万别忘了，记得带上相机哦！



水上飞机之旅预定：<http://www.whistler.com/activities/flightseeing/>

复古维多利亚：英伦花园之城的清新美食

如何优雅地做一个吃货？带着这问题来到BC省的首府维多利亚，一切自然就能迎刃而解。这座城市历史悠久，由詹姆斯·道格拉斯（James Douglas）始建于1843年，市中心遍布着庄严雄伟的爱德华式建筑。漫步在城市街道，所到之处都充满着浓浓的英伦风情，仿佛你自己也化身为19世纪的绅士淑女，无论是在精致华美的餐厅小啜下午茶，还是在别具一格的旅店品味天然美食，都是那么从容与优雅。



帝后饭店（The Fairmont Empress Hotel）邂逅英伦下午茶

在英伦风情浓郁的维多利亚，下午茶已成为一种艺术，是绅士淑女午后休闲的最佳场所。从精致优雅到休闲低调，维多利亚的下午茶风格应有尽有。想要品味有格调的下午茶，最佳地点之一便是费尔蒙帝后饭店。

近100年来，这家爱德华七世时代的地标性酒店每天在大堂供应的下午茶已被视为维多利亚市的重要传统。酒店独有的Tea at the Empress茶佐以屡获殊荣的糕点师D'Oyen Christie精心烘制的美味糕点，令人赏心悦目、齿颊留香。

1908年建造完成的帝后饭店出自英国设计师法兰西斯之手。最初的116间房在经历两次扩建后增至现在的416间房。饭店由内至外一派英国皇室风格。兼作餐厅的茶室最近修缮一新，值得光顾。Bengal Lounge的辣味咖喱也颇负盛名。

花食餐厅里的奇遇——苏克海湾旅馆（Sooke Harbour House）

在维多利亚，除了大家熟悉的帝后饭店，独具个性的精品度假旅馆——苏克海湾旅馆也十分值得光顾。被奇花异草和蔚蓝海洋包围的苏克海湾旅馆以美景与美食享誉北美及全球。旅馆采用朴实自然的原木结构设计，为数不多的房间按不同主题装饰，所有饰品全部出自岛上的艺术家们。在房间内推开落地窗，幽静的海湾扑面而来，仿佛能在一瞬间融化在大自然的空灵之中！

走出旅馆，你会看见两英亩有机天然花池围绕四周，大约500多种花卉和名目众多的香料蔬果摇曳生姿。每逢夏季来临，紫得发亮的薰衣草随风起伏，如同一大匹华美的紫色锦缎。经过旅馆主人菲利普太太与主厨杜森的妙手，这里的天然植物被打造成与众不同的健康美食。你可以试着自己采摘珍贵的花草用作美食的佐料。像是以梅子、茴香和优酪调味的“青蒜、九层塔洋芋泥”，以蓝莓奶酪铺底，赏心悦目还很营养。海鲜则以昆布、枞树油等材料调味增鲜，再以当季花卉、蔬果入菜。甜点呢，有酸甜水果入味的冰沙和冰淇淋。

旅馆距海湾仅举步之遥，资源丰富的海洋被旅馆称为天然的“海藻园”。海岸地区各种海洋植物，既被旅馆作为新鲜的食材烹饪，又用于制作健康美容用品。你可以参加独具特色的海藻之旅，在退潮时前往海滩，与专家“海藻女士”一起认识当地海洋生物，学习海藻的种类和养殖，品尝并亲手烹制海藻。



舌尖上的温哥华：捞螃蟹、逛市集，城市里搜罗自然野味



在温哥华这样一座“全世界最宜居”的城市里，美食无疑是个重头戏。和维多利亚的优雅精致不同，温哥华的美食无法用三言两语交代清楚。这个文化背景错综复杂的城市，汇集了太多的美味，它们隐藏在街头巷尾、高堂广厦之间，等待你用饕客那锋利的嗅觉与品味去猎取。倘若想要搜罗到隐于都市里的自然野味，最好的方式莫过于开门见山，从纯天然未加工的食材下手，来感受最原汁原味的“舌尖上的温哥华”。

卷起裤管，抓螃蟹去！

温哥华的海鲜以个头大、新鲜出名。你知道吗，在这里，螃蟹还可以自己去捕捞！温哥华的捕蟹热门地，位于西温哥华滨海的安布尔赛德公园，乘船十分容易到达。公园环境优美安静，设有供捕蟹小船靠岸的码头，能捕到的螃蟹数量也相当可观。

在温哥华可以捕到珍宝蟹和石蟹，一年四季都是捕蟹的好时节，但通常捕蟹渔夫大都在夏末初秋的时候捕，因为繁殖季节的螃蟹都比较活跃，容易捕捉到。此外，这个时节也正是BC低陆平原气候最宜人的季节。

在码头边抓螃蟹，最重要是要知道，码头的水位需要有一定的深度才有螃蟹。因此涨潮的时候是在海岸边抓螃蟹的最佳时机，那时，螃蟹会随着潮汐聚集在海岸边。你还可以泛舟或者潜水抓

蟹，那样就不必拘泥于时间了，随时都可以出发去一试身手。但需要注意在晚上，某些区域是禁止捕蟹的。所以在前去捕蟹时还是预先看一下关闭通知（closure notices）为妙。

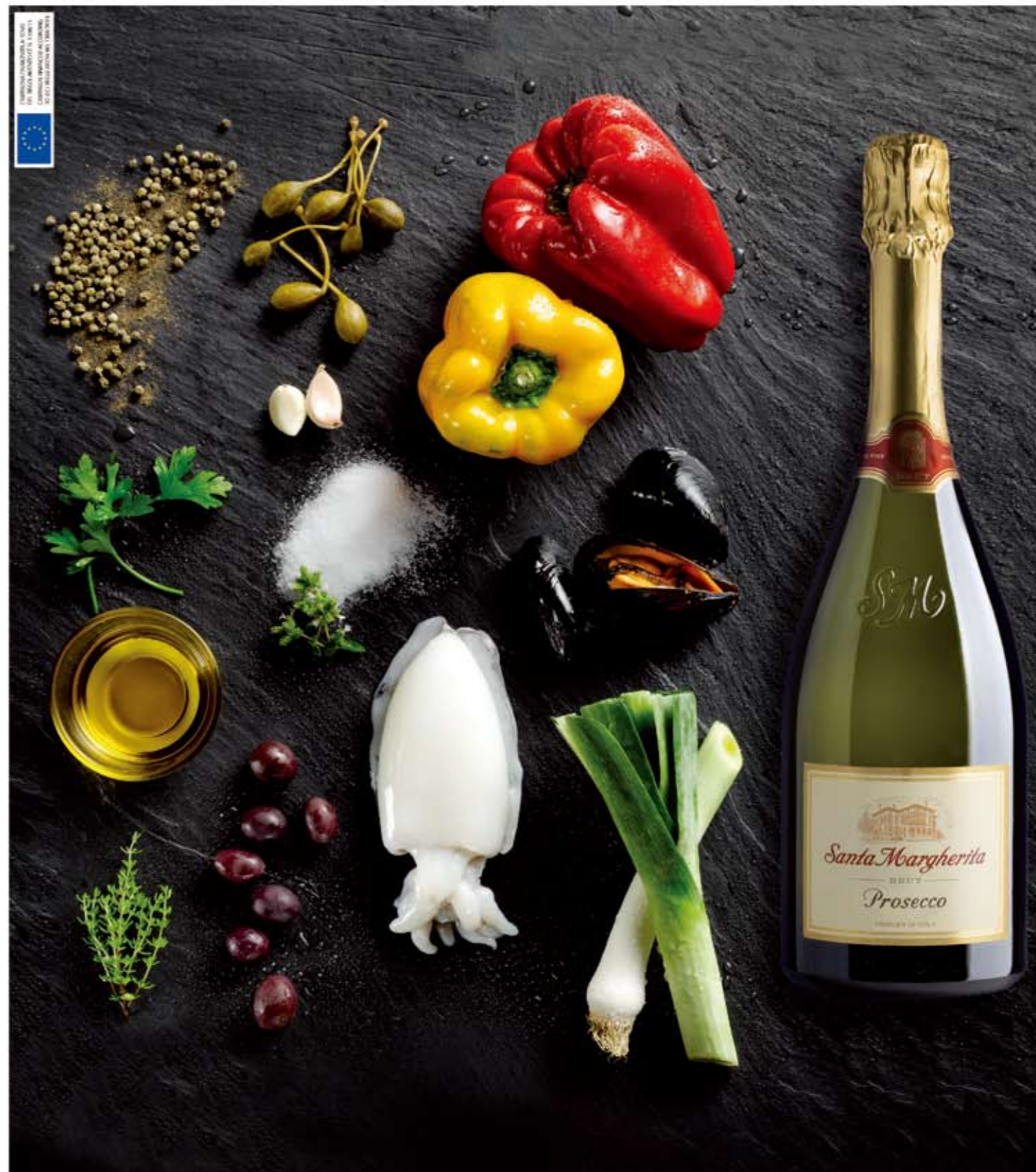
想要提升幸福感？午后逛一逛市集吧！

如果说格兰维尔岛（Granville Island）是温哥华的必去之地，那么格兰维尔岛的公众市场（Public Market）就更是不能错过了。这里有琳琅满目的各色商铺，独特的手工作品，诱人的美食，还有新鲜美味的海产。在格兰维尔岛公众市场，你可以闻到满满的水果、烘焙食物、海鲜等美食香气。来这里走走逛逛，看一看色彩鲜艳得不真实的新鲜水果，嗅一嗅空气中熟食铺子里飘出的烤肉香气，就会发现柴米油盐的世俗生活是这么美好，幸福感立马飙升。

在每年6月中旬至10月的每周四，农夫市场（Farmers Market）还会驻扎于此。这些当地卖家们会出售各种新鲜多样的家庭作坊农产品。比如Otimo铺子制作的巴西芝士泡芙，你可以尝到原味、墨西哥胡椒味、干西红柿等各种独特口味。泡芙参照传统的巴西风味制成，里松外脆，是最佳的开胃菜和甜点。枫糖小屋（Maples Sugar Shack）家的枫糖浆在BC省内制作完成，从加拿大人喜爱的冰品“枫糖映白雪”（Maple Syrup on Snow）到枫糖黄油，各式各样的枫糖制品应有尽有。小小一个市场，集满了全加拿大的风味，好好淘一淘，一定会有惊喜哦。

胡兵玩转BC私房秘籍：

到达温哥华后，直驱惠斯勒，入住费尔蒙城堡酒店（The Fairmont Chateau Whistler）。泛舟阿尔塔湖，进行各种活力四射的夏季户外活动，然后享受著名的Scandinave Spa来放松心情。随后乘坐水上飞机直达温哥华岛维多利亚，入住费尔蒙帝后酒店及苏克海湾旅馆。在维多利亚内港（Inner Harbour）参加备受欢迎的观鲸之旅，再从维多利亚Swartz Bay搭乘BC轮渡（BC Ferry）返回温哥华。



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。

Enjoy the Flavor of Life 畅享人生

文/Text 凌仁
场地/Venue 北京新荣记餐厅

京城一隅、海派一角。在今天的餐饮美食圈，北京和上海一直扮演着风向标和引路人的作用。无论你是想在北京冬天的暖炉边，赏着皑皑白雪，品着美味烤鸭。还是想在上海的炎炎夏日里，吹着空调，涮着火锅。这些需求现在我们都可以实现。这期魅力酒膳，我们就带大家来到北京新荣记餐厅。在熙熙攘攘闹市中独辟蹊径的一席幽静处，看看来自浙江台州的海鲜美食，是如何走上京城餐桌的。

本期 配餐用酒



法国
非丽宝娜粉红香槟
Champagne Philipponnat
Brut Réserve Rosée

金黄色中带有玫瑰红色与华丽的紫铜色调。气泡持久，带有山莓和野生樱桃等红浆果的香味。酒体醇和平衡，充满迷人的色彩。玫瑰红色的光泽更添其高雅精致。果香浓郁，是一款非常讨人喜欢香槟，尤其为女士所爱。



法国(布根地)
法莱丽(歌顿查理曼特等园)白葡萄酒
Domaine Faiveley -
Corton-Charlemagne Grand Cru

晶莹剔透的草黄色。香味和谐，有果树和液体石灰石的香味。高贵典雅的布根地白葡萄酒，口感非常丰厚。



美国
宝贺斯雪当利白葡萄酒
Paul Hobbs Russian River Valley
Chardonnay

此酒呈现亮金色光泽。散发活跃的黄金花朵香、奶油冻、柑橘油和核果香气。华丽的质感，丰厚而细滑，充盈口腔的核果果实、柠檬皮和澳洲青苹果清香。独特矿物味徘徊口腔，带来愉悦的后味。



澳大利亚
双掌(花园系列)巴罗莎德乐仙红葡萄酒
Two Hands Bella's Garden Barossa
Valley Shiraz

深红至黑色，边缘亮红色。沉稳优雅，充盈着红色和黑色水果的香气，并伴随着五香香料、泥土、黑胡椒及檀香的气息。饱满的新鲜果香味入口即迅速扩散开来，无不彰显顶级巴罗莎德乐仙的魅力。单宁紧致。中段渐渐浮现巧克力和香辛料的气息。



意大利
雄狮王红葡萄酒
San Leone

深宝石红色。带有巧克力、烟草、成熟的水果和香草的香气。温和典雅，余韵悠长。这是雄狮城堡的“旗舰”产品，曾在世界酒展上获得金牌，并荣获意大利葡萄酒中最高荣誉。





鱼子酱水潺

水潺又名九肚鱼、龙头鱼，这鱼只有一条主骨，还软软的，其余的鱼骨细软如胡须，因此浙南台州、温州、丽水一带的人就形象地叫它为“水潺”，就是说它像水一样柔软，肉质细嫩，爽滑；鱼子酱，有“水中活化石”之称的鲟鱼鱼卵秘制而成，与鹅肝、松露并称“世界三大美

食”。鱼子酱是珍贵稀缺的资源，其文化厚重而悠长。

这道菜选用上等的阿穆尔鱼子酱（产自云南）与每日新鲜空运的东海水潺惬意结合，水潺口感香脆，子酱滑口，回味无穷。

2

冻鲳鱼

市面上鲳鱼品种较多，最好吃的要数东海白鲳，它的肉质细腻、鲜嫩。在台州有句俗语：“三鲳四腊，冬鲳夏鲈”。这被老一辈的人，作为“时令”口号，现在正是时节。冻鲳鱼，是新荣记的一道创新菜品，它把潮州冻做法引用过来和白鲳做了一个完美的邂逅，在口味上它比家烧的鲳鱼更突出了本质的鲜味，并得到了很多食客的认可。



1

推荐搭配

菲丽宝娜粉红香槟
Champagne Philipponnat
Brut Réserve Rosée

这款粉红香槟，选用了贝露娃和贝露曼妮雅作为粉红基调的来源，搭配雪当利葡萄的酸度，酒体醇和平衡，充满迷人的色彩。香槟和鱼子酱是最为经典的风味互补型美食美酒搭配，质感轻盈但风味浓郁，两者风味的复杂性常会碰撞出不一样的惊喜，而酸味较活跃的香槟跟鱼子酱浓厚的油脂感最为匹配，能更好地带出鱼子的鲜味。

推荐搭配

宝贺斯雪当利白葡萄酒
Paul Hobbs Russian River Valley
Chardonnay

前作品一号酿酒师保罗·霍布斯先生的高水平之作，所有葡萄均来自加州精品葡萄园，口感丰满圆润，层次丰富的梨子、白桃和柑橘香充分融合，与清淡料理的鲳鱼相配，能提鲜去腥，带来明快爽口且含矿物气息的余韵，可以同鱼肉的鲜味达到精妙的平衡，美妙无穷。

3

白切大海螺

大海螺贝壳边缘轮廓略呈四方形，大而坚厚，壳高达10厘米左右，螺层6级。它富含蛋白质、维生素和人体必需的氨基酸和微量元素，是典型的高蛋白、低脂肪、高钙

质的天然食品。用水烧开煮熟，将螺肉、膏切好，原汁原味，螺片爽脆鲜甜，膏香糯口（冷食效果更佳）。



推荐搭配

法莱丽（歌顿查理曼特等园）白葡萄酒
Domaine Faiveley - Corton-Charlemagne Grand Cru

这款布根地顶级的白葡萄酒口感丰厚和谐，浓郁的酒体带有矿物特有的气息，与贝壳类的海鲜相得益彰。此酒酒精浓度低，酸度也较高，如海螺这样的原味海鲜与这款清爽干净的雪当利白葡萄酒相叠加会产生奇妙的海洋质感，将两者细微处再深入地结合，也许就会在白葡萄酒与海鲜之间找到更多的乐趣。

4

黄金脆带鱼

带鱼很家常，但带鱼做得好，要求也不少。东海的小型“钓带”在这里挑起了大梁，厨师们会选用这种“钓带”作为黄金炸带鱼的食材，是因为其体型小入味快。先将带鱼秘制再自然风干，去头去尾，只取中间部位（3至4段）入锅炸至金黄色，脆香无比，外脆内嫩。黄金炸带鱼也是为数不多的在京沪杭台地区同时深受追捧的菜肴之一。



推荐搭配

双掌(花园系列)
巴罗莎穗乐仙红葡萄酒
Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz

此酒开瓶带有成熟的樱桃、薄荷般诱人味道，恰好迎合了炸鱼外脆内嫩、酥香可口的浓郁风味，给人食欲大增之感。炸鱼脂肪成分会偏高，而辛香的穗乐仙在满足您口感的同时又能中和鱼肉的油腻感，有着良好的平衡感及并不复杂难懂的层次感，二者兼得之。

黑猪肉仔排

自古太湖畔一直是人畜兴旺的“鱼米之乡”，这里生活的黑猪遍食五谷杂粮，体型匀称肉质细嫩。太湖畔的黑猪尤以产于杭嘉湖平原的嘉兴太湖黑猪为翘楚。

制作这道菜选用的黑猪们吃野草、喝泉水、在自然环境中闲步，过着“桃花源”般的生活。从“太湖猪”到“仔排”这道菜，还需要很多道工序，首先是纯粹的酱油和老酒用小火炖上最少两个小时烹至而成，不使用其他调味品，焖制入味、内外兼香，将肉里头的油脂慢慢分解出来，从而达到肉松软，油而不腻。



5

推荐搭配

雄狮王红葡萄酒
San Leone

来自意大利的贵族家族，以梅乐为主，调配了圣祖维斯和小华帝葡萄，带有巧克力、烟草、成熟的水果和香草的香气。其馥郁果香和甜美口感与香甜可口的嫩肉扒达到完美的融合，使得肉汁感更显丰盈，甜美四溢，让胃口顿时热情加倍。

★新荣记餐饮与富隆酒业强强联手，餐酒搭配黄金组合！

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的经营理念。新荣记餐饮秉持好食材、家常味、精益求精的经营模式，在20年时间内，成长为时下中国高端餐饮业的标杆品牌。

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，开始在新荣记旗下各店店内，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，也获得了宾客的高度认可与赞誉。

富隆酒坊专供的新模式，主要给宾客提供了三个方面的益处：1) 买得到。即在店内可以买到适合配餐的精选环球美酒。2) 买得真。所有酒品品质由富隆酒业专供保证。3) 买得起。所有酒品的消费价格均与市场零售价持平。根据市场的积极反应和需求，新荣记餐饮与富隆酒业计划将扩大和加强双方的深度合作意向，以便为宾客提供更加专业品质的酒品与服务。



★新荣记门店简介

北京金融街洲际店(2012年2月开业)
位于北京洲际酒店B1层，商务繁华地段。整体设计以静谧的禅味、低调的奢华为主调，营造舒适且休闲的隐秘空间，让顾客体验来自江南“食文化、茶文化、酒文化”的独特韵味。

北京银泰中心主席台店(2013年1月开业)
位于北京朝阳区银泰中心A座五层，一处专属私享领地。时尚的设计理念，自然的元素搭配，呈现出低调而奢华的静谧空间。

上海南京西路恒基688广场店
南京西路店营业面积达3000多平方米，每个包厢都可饱览南京西路周边繁华景致。将“东方神韵”与“西方色调”结合，量身打造出一种既有着新荣记特色又符合宾客身份定位的用餐氛围。

上海淮海中路138号无限度广场店
2011年3月上海地区第二家分店——上海淮海路店开业，标志着新荣记品牌在长三角地区进一步传播推广。

上海南阳路店
2010年3月，上海新荣记会所开业。新荣记会所以贝轩大公馆为主体，整体装修风格将民国老上海的怀旧呈现得淋漓尽致，深棕色是整个餐厅的主色调，木质地板、富丽的水晶灯，每一处细节都尽显旧上海上流社会的奢华与尊贵。

Tips for Novice: Order & Food Matching

小白品酒之顺序与配餐

文/Text Queenie, Mickey, Hawaii

有些东西就像罂粟，你明知道碰了可能会上瘾，更甚至会万劫不复；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，他分分钟都能美出新高度，自然，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！



本期Mickey作为一名美酒小白，向美酒学院提出了两个问题，我们一起来学点干货技巧吧！



- 1、品酒的顺序怎样才是正确的？
- 2、品酒有哪些基本的配餐原则？

要说品酒的顺序怎样才是正确？客观答一句：**先白后红，先干后甜，先淡后浓，先简单后复杂。**十五字箴言，记住了，无往不利！按这个原则，一般先品尝年轻、便宜、易喝的葡萄酒，循序渐进，把最浓郁、最饱满、年份较老的葡萄酒放在后面品尝。这种品尝顺序的排列可以让味蕾有一个逐渐习惯的过程，也不会因为前一支酒的浓重而破坏了后一支酒的味道，因此每一瓶酒都有表现自己的机会，当然此时的你，才能更好驾驭口中的尤物，尝出美妙的滋味。

在此，温馨提醒一下，要控制有度，莫要贪杯，避免一次过喝太多啊！一般人品尝超过15种以上的美酒就很难再集中精神了，产生疲劳，过程的享受就大打折扣了，得不偿失！

所以，这是在品酒会或西餐配酒方面遵循着的顺序。那么，在西餐配酒上又有哪些原则呢？在此，美酒学院给大家列出五点配餐的要诀：

要诀1：首要原则“相得益彰”。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，也就是能彰显两者优点，减少彼此缺点。

要诀2：味道相接近的搭配。一般来说红酒适合口感浓郁的红肉（如牛排、烤肉、鸭肉、羊肉）和乳制品，红酒的单宁与肉中的蛋白质结合可使肉质更加细嫩。而调味较清淡的白肉（如鸡肉、海鲜）适合口味清淡的白酒，白酒中的酸度可以去腥味，增加口感的清爽。

要诀3：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。

要诀4：搭配禁忌。一般来说，甜品、水果、蔬菜、沙拉（加了醋或柠檬汁）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。

要诀5：前期准备。如果要品尝葡萄酒的真实风采，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。

说到主观的搭配口味，所谓萝卜青菜各有所爱，相信大家在不断尝试当中，总能找到适合自己的餐酒搭配，一如各位饮食男女在寻找人生伴侣一样，多探索，才知道自己想要的口味！加油！



谢谢美酒学院的Queenie老师给大家分享了酒餐搭配的基本要诀。接下来，Hawaii老师绞尽脑汁，使出浑身解数为大家整理了酒餐搭配的“葵花宝典”，各位客官可要看好啦！

葡萄酒类型（按酒体分类）	国内常见食物
清淡型白葡萄酒	
起泡酒 / Sparkling Wine	沙拉、蔬菜、瓜果、淡味海鲜、刺身、生蚝、寿司、清蒸海鲜、鱼子酱、淡味芝士、清蒸贝类、清蒸豆腐、白灼虾等。
白沙威浓 / Sauvignon Blanc	
清爽型雪当利 / 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	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、中味芝士等。
沙美龙 / Semillon	
威士莲 / Riesling	
宝祖利红 / Beaujolais Red	
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 / Aged Chardonnay	鲍鱼、扣辽参、鲍汁菜式、烧鸡、猪扒、乳猪、芝士焗生蚝、芝士焗龙虾、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、海鲜铁板烧、中味芝士等。
陈年沙美龙 / Aged 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 / Medium Body Burgundy and Bordeaux Red	烧鸭、烧鹅、羊扒、烤乳鸽、椒盐虾蟹类、风干或烟熏肉类、香肠、腊味、红烧鱼、广东扣肉、东坡肉、南京酱鸭、红酒烩鸡、牛仔骨、爆炒腰花、肥叉烧、铁板烧鸡、中味芝士等。
意大利红、西班牙红 / Italian and Spanish Red	
部分新世界的梅乐 / New World Merlot (Partial)	
仙粉黛 / Zinfandel	
浓味型红葡萄酒	
新世界嘉本纳沙威浓 / New World Cabernet Sauvignon	牛扒、烤羊肉、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、中至浓味芝士等。
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	
澳大利亚的穗乐仙 / Australian Shiraz	泰式焗鱼、泰式牛肉、星洲炒蟹、咖哩类、沙爹类、回锅肉、麻婆豆腐、辣子鸡丁、四川火锅、剁椒鱼头等。
美国的仙粉黛 / American Zinfandel	
智利和阿根廷的嘉本纳沙威浓、玛碧、梅乐 / Chilean and Argentine Cabernet Sauvignon, Malbec and Merlot	
甜味葡萄酒	
冰酒 / Ice Wine	香煎鹅肝、餐后甜品、水果、干果、重味芝士、雪糕、巧克力等；这类甜酒搭配干辣和麻辣型的川菜、湖南菜也十分合适。
贵腐甜酒 / Noble Sweet	
晚秋甜酒 / Spatlese	

温馨提示：人生处处在于经历与感受，在酒餐搭配的道路上，充满着各种乐趣，请同学们怀着不断尝试而乐此不疲的精神，寻找最适合自己的搭配形式，说不定会惊喜连连，赞叹不已哦！



Six Years in My Mind 酝酿六年的念想

文&图/Text & Photo 梁楚瑶 Elle

一直以来，我对澳洲的威拿 (Wirra Wirra) 酒庄有着个人情结：于2010年进入葡萄酒行业后，威拿的Church Block是我喝的第一款澳洲葡萄酒。对于一个刚进入葡萄酒世界的小酒虫来说，Church Block的口感实在让我惊艳了一把，自那时起，亲自拜访酒庄的念想就植根在心里了。



老藤



威拿酒庄内部



酒庄三人行



参观酿酒车间



钟楼



酒庄的大钟

2016年元旦，我终于踏上了南澳的大地，来到了麦罗仑谷 (McLaren Vale) 拜访威拿酒庄。下车以后看到酒庄门口用软木塞堆砌的巨型酒瓶，心情是莫名的激动。

酒庄代表Sam亲自接待了我们一行三人。在参观葡萄园和酿酒车间之前，Sam和我们简单介绍了酒庄的历史：创始人Robert Strangways Wigley在1870年代开始在麦罗仑谷参加酿酒工作，并于1894年成立威拿酒庄；Robert在1920年代去世，酒庄陷入了低潮破败期，直到1969年，Greg Trott接手威拿，重整酒庄，从此威拿逐步跻身澳洲优秀酒庄的队列。

参观过程中，Sam带我们来到酿酒车间里一根毫不起眼的麻绳跟前。原来麻绳连着藏在酿酒车间的大钟：在过去，每当葡萄开始采收，威拿的庄主就会敲响酒庄的大钟，召唤麦罗仑谷的同行聚会，讨论当年葡萄的收成，葡萄的质量；此外，他们还会聚集在大钟前，品鉴来自麦罗仑谷里不同葡萄园、不同品种的

葡萄酒，探讨该年份的潜力和发展前景。

Church Block, 威拿求变的代表

酒庄至今已经拥有多条产品线，而Church Block依旧是威拿的中坚产品。Sam骄傲地指出，Church Block是澳洲本土市场中最畅销的嘉本纳混酿葡萄酒。

Church Block的名字源于威拿位于教堂前的葡萄园。1972年，威拿推出首个年份的Church Block，当时，用于酿酒的品种并非嘉本纳混酿，而是歌海娜与穗乐仙；1982年，酒庄大胆革新，做出了当时很多人认为是一个“疯狂”的决定：把Church Block的品种换成波尔多混酿：嘉本纳沙威浓+梅乐；大概十年后，酒庄再次作出调整，把穗乐仙加入混酿品种中，直到今天。

说到这里，Sam还提出，Church Block只是威拿求变的例子之一，酒庄还在其他领域积极寻求成长：他们已经开始在葡萄田里试验生物动力法种植，酒庄还开始拨出一些已经失

去活力的老藤，让土地休养生息两三年后再重新种植。

追求结构感的佳酿

在参观酿酒车间的过程中，Sam分享了威拿酿酒团队的风格：追求结构感，特别是红葡萄酒。为了控制好萃取，酒庄采取长时间的冷浸渍处理：果实在除梗破皮后，会在严格的低温控制下开展为期3到4天的浸渍，在最大限度萃取色素和香气的同时也有效抑制单宁的过度萃取。

在随后的Cellar Door品鉴中，我们都深深感受到这种做法的成果：无论是畅销的Church Block，还是到酒庄旗舰产品RSW，都能感受到葡萄品种特有的香气，颜色深邃，但单宁颗粒感均衡，哪怕是新年份也不会显得粗糙。

六年前的念想至今成真，感谢富隆旧同事的安排。此次拜访，不仅让我更为了解麦罗仑谷的风土，也让我了解到威拿酒庄严谨但灵活的酿酒风格，从此更加喜欢他们的出品了。🍷

陈耀明

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



Encyclopedia of Wine in China (1996–2016)

1996–2016: 中国版恋酒事典

文/Text 陈耀明

红酒

20年前的1996年，霍华德出任澳大利亚总理，董建华当选首任香港特首，南方航空开通首条洲际航线，波尔多又迎来一个好年份，富隆酒业在广州创立……

富隆创立伊始，中国富人流行喝干邑XO。偶尔在卡拉OK要一瓶红酒，则要兑雪碧。不过，进入世纪之交的1999年，广州《新周刊》第七期发表《时尚人士的33个标签》，其中一个标签已经是“喝红酒”，该文宣称：“‘红酒热’已经持续了一段时间，看样子还会继续热下去。在红酒的衬托下，白酒、啤酒、黄酒一概沦为粗俗不入流的嗜好，‘我只喝红酒’可以当作一种骄傲的宣言。在红酒里掺雪碧已经成为人所共知的愚蠢行为，‘红酒配红肉，白酒（白葡萄酒）配白肉’如此简单易记也不足以显示身份，新的技巧是懂得用红酒配乳酪！”

如果注意收看中央电视台的《新闻联播》，你也许应该发现：在人民大会堂举行的国宴上，嘉宾面前的酒杯早已悄然换为高脚杯了，标准配置是一杯红酒、一杯白葡萄酒、一杯水。

波尔多

许多中国人的杯酒人生，是从一杯波尔多红酒开始的。在今天的中国，波尔多甚至已经不只是一个地理名词，而且被视为象征着“高大上”的一个文化符号，比如以波尔多命名的楼盘，广州有“城启波尔多庄园”、石家庄有“东方波尔多庄园”、重庆有“波尔多法式公馆”……

据波尔多葡萄酒行业协会（CIVB）统计，波尔多葡萄酒对中国的出口量在2000年仅为20万升，2015年则多达4790万升，占到波尔多葡萄酒出口总量的24%。中国作为波尔多葡萄酒最大的出口目的地，4790万升（约合6387万瓶）意味着中国人平均每天要喝掉17.5万瓶波尔多葡萄酒！或者说，平均每分钟有122瓶波尔多葡萄酒在中国被打开！

事实上，对于相当一部分中国富人来说，收藏几瓶波尔多名酒已经不算什么，收购一座波尔多酒庄才够范儿！据法新社2016年最新报道，波尔多产区约有120家酒庄掌握在中国投资者手中，包括明星赵薇和富豪马云的酒庄。

针对中国人的“波尔多情结”，现居波尔多的葡萄酒专栏作家苏珊娜·玛斯塔希（Suzanne Mustacich）甚至撰写一部聚焦中国人与波尔多的专著，书名为《渴望之龙》，荣获2015年度“安德烈·西蒙美食与美酒图书奖”。

拉菲

把葡萄酒简化为红酒，把红酒简化为法国，把法国简化为波尔多，把波尔多简化为五大名庄，把五大名庄简化为拉菲，把拉菲简化为1982年，是存在于中国的一种特殊现象。

也许是为了回应中国饮家的热情，在2008年份拉菲的酒瓶上，出现一个汉字——“八”，位置在酒标上方，字体为楷体，颜色为红色。在中国传统文化中，“八”被视为象征着发财的吉祥数字，拉菲显然讨了个好口彩。

不过，值得注意的是，中央纪委监察部网站在2014年9月29日发表“持之以恒落实中央八项规定精神”系列评论文章之二《正风必须肃纪》指出：“享乐奢靡之风泛滥。吃山珍海味，喝高档酒、年份酒，把‘拉菲’的牌子都快喝倒了。”

派克

在世界葡萄酒行业，美国著名酒评家罗拔·派克（Robert Parker）是流行的热门话题之一，中国也不例外，人们津津乐道于这款酒是派克100分、那款酒是派克99分……

当然，派克也关注中国消费者，他很早就分析指出：“看看中国人，我认为我们将看到他们对精品葡萄酒的巨大需求。他们喜欢酒精饮料，他们喜欢红色——象征着吉利，他们喜欢茶文化中的结构、涩味和单宁的坚实感，我想这就是他们喜欢波尔多的原因。”

2015年12月有消息称，曾任《橄榄美酒评论》杂志主编的上海知名葡萄酒作家郝利文先生加盟罗拔·派克创办的媒体*Wine Advocate*，他的职责包括品评亚洲葡萄酒和编审简体中文版。

侍酒师

在今天的中国，越来越多的高端餐厅配备了侍酒师！在侍酒师圈内，甚至已经出现了“第一代侍酒师”和“第二代侍酒师”之类的划分。

“第一代侍酒师”的领军人物吕杨去年在Decanter中国醇鉴网站发表《中国侍酒师们的后侍酒师时代》写道：“在中国，一切都进行得飞快，侍酒师行业的发展也不例外。法国人花了100年的时间才令侍酒师成为了一个备受尊敬的职业，美国人用了30年才终于建立起一支著名侍酒师的‘大军’。而在中国，短短几年里已有数位侍酒师横空出世，成为了业界的‘超级明星’（这没什么不对）。”

随着侍酒师这种职业渐成气候，上海已经出现了《侍酒师画报》这样的专业媒体。

Decanter

给陈年老酒“换瓶”，为年轻的葡萄酒“醒酒”，早已成为众所周知的侍酒礼仪。

“换瓶”和“醒酒”需要动用Decanter，学习葡萄酒知识和了解葡萄酒资讯需要阅读*Decanter*。创刊于1975年的*Decanter*杂志是世界上最受尊敬的葡萄酒专业媒体之一，2005年推出繁体中文版《品醇客》，2012年推出中英文双语网站*Decanter*中国醇鉴。值得一提的是，在*Decanter*杂志2009年揭晓的“全球葡萄酒行业50位最具影响力人物”排行榜，首次出现中国人的名字！他就是富隆酒业总裁沈宇辉先生，他成为首位入选并三度蝉联该榜单的中国人！



私人酒窖

不知不觉，专业的酒窖设计及工程公司已在北京、上海、广州、深圳等城市应运而生。在2010年举行的第十二届上海国际别墅及配套设施博览会上，以制造电子酒柜起家的一家公司携“私人酒窖”项目现身展会，令人眼前一亮。据报道，该公司已为万科、恒大、星河湾等多个房地产巨头旗下的高端别墅配套承建私人酒窖。

2012年，大连理工大学出版社“景观与建筑设计系列”丛书推出一本《酒窖设计》，融汇了众多国际知名建筑设计机构的经典之作，配有800余张酒窖样板间及设计细节彩图，正如该书内容简介称：“葡萄酒仿佛是为庆祝人们的美好生活而存在的。酒窖也越来越成为当今豪华住宅的一种体现……”

WSET

WSET（英国葡萄酒与烈酒教育基金会）总裁伊恩·哈里斯（Ian Harris）曾经说过：“销售葡萄酒的关键不在于推广，而在于教育。”

统计显示：在2014/15学年，参加WSET培训的中国大陆学员达到6598人，中国大陆为仅次于英国和美国的第三大WSET培训市场。

真正可喜的局面，不止是攻读WSET的学员越来越多，更重要的标志是：来自葡萄酒行业以外的学员已经悄然出现。🍷

刘慧 Sophie Liu



著名葡萄酒作家、讲师。著有《智利名庄酒：18罗汉的传奇》、《托斯卡纳名庄酒》、《品味：环球葡萄酒名庄之旅》等畅销书。智利国家葡萄酒大赛（Catad' Or）唯一中国评委，还是南美葡萄酒圣经之作《智利葡萄酒年鉴（Descorchados）》中文版合著人。

Santa Carolina Herencia: One of the Top 18 Icon Wines in Chile

世纪传承:智利酒王18罗汉中的重量级

文/Text 刘慧



导语：胜卡罗酒庄，这座智利最古老酒厂几经沉浮，终于从近20年开始重振旗鼓，续写辉煌，并一跃成为智利首屈一指的名庄。10年前，台湾葡萄酒教父陈新民在著作中引用香港《酒经》月刊的出版人刘致新先生对智利名庄酒的排名，首次提到了“智利酒王18罗汉”的概念，在中国内地广大的葡萄酒市场深入人心。今天，我重新提笔，写下《智利名庄18罗汉》一书，再次将险些被遗忘的“智利酒王18罗汉”带回国人的视野，而胜卡罗酒庄的世纪传承（Santa Carolina Herencia）便是其中的一支“重量级”。

智利最古老的超大规模酒庄

智利最古老的名庄胜卡罗（Vina Santa Carolina）拥有140年的历史，于1875年由Don Luis Pereyra Cotapos创立于圣地亚哥附近的美宝谷（Maipo Valley），并以爱妻之名“卡罗（Carolina）”命名该庄。踌躇满志的Don Luis Pereyra从法国波尔多带回了各种葡萄树苗，选定了智利著名的美宝谷来种植嘉本纳沙威浓、梅乐、白沙威浓和雪当利等法国葡萄品种。

酒庄最古老而经典的家族珍藏系列（Reserva de Familia）早在1875年庄园创建的时候就已经出产，其中的嘉本纳沙威浓酒款早在1889年就在巴黎世博会上获得了金奖，可谓智利葡萄酒历史上获得第一个国际奖项。

1974年智利经济危机期间，酒庄被智利食品业巨头Fernando Larrain收购，他的家族还掌控着智利的上市公司Empresas Watts，主要从事牛奶(Lonco Lecha)、水果、果酱与食用油等农牧业产品，是智利全国超市排名第三的食品供应商企业。拥有企业家前瞻目光的Fernando Larrain先生接手酒庄后就积极拓展海外市场。

几经沉浮，最终闪耀

90年代，Watts上市公司的绩效迅速下降，连累到了胜卡罗酒庄，但Larrain家族显然顶住了压力，直到2004年得以改善，家族重新注巨资到酒庄，并聘请了智利著名的酒庄职业经理人Felipe Delajara来掌管胜卡罗酒庄，实施一系列革新措施挽救当时不景气的葡萄酒。

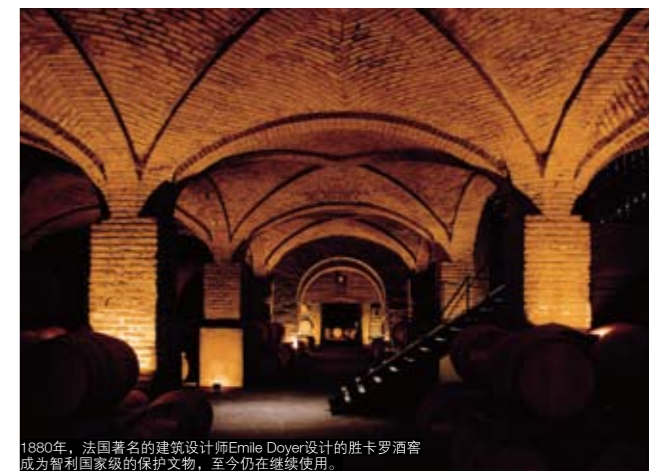
如今胜卡罗恢复了昔日的光彩，并由Fernando Larrain的儿子Santiago Larrain接手管理。胜卡罗一举成为智利第四大的葡萄酒厂，单自属葡萄园就有1000公顷，并跨越美宝谷、哥查加谷（Colchagua Valley）和卡查波谷（Cachapoal Valley）等，另外还有1000公顷的葡萄园来自于签署了长期合同的葡萄农，每年生产3600万瓶葡萄酒。其中年产40万箱的入门陈酿级（Reserva），以超高的性价比畅销全球，采用不同产区的对应特色葡萄品种，用大区的价格能喝到产区精华的品种。胜卡罗的葡萄酒90%用于出口，名列智利第三位，出口到90个国家，中国是目前最大也是增长最快的亚洲市场。

世纪传承：18罗汉中的“重量级”

年产500箱的世纪传承（Herencia）采用了加文拿的品种，用了

1952年Larrain家族收购酒庄前的老酒标，好比旧瓶装新酒。2007年第一个年份上市，售价也算智利高端酒中的翘楚，目前每年运往中国的才50箱。

世纪传承的加文拿主要来自卡查波谷（Cachapoal Valley）的Peumo酒园和哥查加谷（Colchagua Valley）的Los Lingues酒园。发酵后酒液在中度熏烤过的法国橡木桶中陈年一年，随后20%的酒液从第二年起重新换入全新的法国橡木桶中再陈年6个月，可谓不惜成本，用足新桶。世纪传承的风格也因此成为18罗汉中最为“重量级”的，喝过了它再喝别的酒，就会显得平淡无味。然而酒庄从2010年开始原本第二年再次放入全新法国小橡木桶的工艺改为了5000L的大桶，看来风格还是在不断的重塑中。



1880年，法国著名的建筑设计师Emile Doyer设计的胜卡罗酒窖成为智利国家级的保护文物，至今仍在继续使用。

与安德勒·卡巴勒罗（Andres Caballero）面对面：

安德勒·卡巴勒罗是整个集团的总酿酒师，他于智利庞迪菲亚天主教大学取得酿酒学位。他曾供职于澳大利亚的猎人谷，并曾经多次前住意大利考察学习当地的酿酒工艺。安德勒在2005年加入胜卡罗酒庄前曾经为蒙特斯(Vina Montes)工作长达5年，也是蒙特斯酒庄主奥雷里奥的侄子，并深得叔叔的酿酒真传。



Sophie: 我留意到胜卡罗酒庄的顶级酒款世纪传承居然是用跨两个不同产区的葡萄酒酿制的，这点和18罗汉中的其它酒款以单一产区、单一酒园的做法很不一样，是什么原因呢？

Andres: 以加文拿为主导，世纪传承的确是来自智利的两个不同产区的葡萄园混酿：它们分别是卡查波谷（Cachapoal Valley）的Peumo酒园和哥查加谷（Colchagua Valley）的Los Lingues酒园。前者气候相对炎热，类似美国加州纳帕（Napa），我们在当地70公顷的加文拿酒园中精选了7公顷的最佳风土，它会给酒款带来强劲的酒体与结构；后者气候相对凉爽，类似意大利彼尔蒙（Piemonte），我们在当地30公顷的加文拿酒园中精选了3公顷的最佳风土，带来优雅度。最后合并起来的10公顷葡萄我们还会在酿造过程中精选出其中3公顷来酿制世纪传承，因此年产仅500箱。我们的酿酒理念就是用混酿的方式，将产区特色融入到同一个酒款中，互相取长补短，趋于完美。

Sophie: 据说以上两个产区酒园都采用了干旱种植（dry farming）的方式，并且采用根系非常深入地表的老藤葡萄树？

Andres: 是20年的老藤，要知道和欧洲比起来智利的气候较为干燥，因此新的葡萄树苗种下去10年基本可以达到平衡度；而相比在欧洲，由于气候相对潮湿，同样的情况需要用20年的时间。因此20年的葡萄树在智利能够称为老藤了。



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

20 Years: To Be or Not To Be 20年的变与不变

文/Text 陈匡民

直到今天，那些记忆仍鲜明地像昨日才看完的电影，仿佛一合眼就能清楚浮现。

那是1995年秋天，在巴黎游学数月后我回到台北。只因曾喝过的几法郎廉价葡萄酒并未让我头痛欲裂（反而留下了美好愉快的回忆），加上没被几句法文吓倒的有勇无谋，我意外一脚踏进了葡萄酒行业——像张白纸似地，连酒标都看不懂。

随之而来的是七千多个和葡萄酒朝夕相处、耳鬓厮磨的日子，如今我已少有读酒标的问题，只是在这段时间里，不只我变了，酒变了，我们的关系，也仿佛从恋人升华成家人那样，出现了无法逆转的根本改变。开始的时候，我和葡萄酒之间也像任何全新的关系那样，充满激情和想象，不止有好奇心遍及各类型和领域，对珍稀名酒更往期待不已。在那些仍不确定自己口感偏好、尚未养成系统美学的日子里，我不止见一个爱一个，还幸运地在学识、藏酒均丰的酒友陪伴下，享受见异思迁、朝三暮四的奢侈。

渐渐地，随着品尝经验的愈深愈广，我发现自己居然质疑起传说中的

波尔多名庄，会和酒友们论及某些酒庄是否名实相符；有勇气对价格动辄数百美金还一酒难求的膜拜酒（cult wine）皱起眉头，甚至抱怨起很难多喝几口。就在意大利酿Prosecco气泡酒的葡萄品种，从同名的Prosecco被改称为Glera（当局称是要避免混淆）没多久，曾让我一见钟情的意大利Amarone红酒，竟也被我抛到脑后。

曾经体验过的数量庞大的葡萄酒（尽管质量有优劣之分），于是在不知不觉间形塑了美学、确立了品味。我的偏好变得更鲜明、对酒也更有耐心（更倾向用几日几周而非几分几秒来判断一款酒），唯独对葡萄酒的“时尚潮流”，我总是提不起劲（不管是曾极一时的浓郁厚重Robert Parker风格，或者近期更当道的泡皮橘酒orange wine）。就在同段时间，不只波尔多的酒价，经过了如乘云霄飞车般地先高腾后直落（之后的布根地、香槟等或许也都会循同样路线发展），就连流行产区 and 当红品种，都受气候影响而陆续有新人出头。当过去五十年，法国酒乡气温平均上升约摄氏2.5度的同时，不只中国开始登上了世界葡萄酒产区地图，连有机、自然动力农法（biodynamic）乃至定义不明的自然酒，都在本世纪后，开始被广泛地接受。在某些餐厅里，甚至早由ipad取代了厚重的酒单，但是身为本世纪的葡萄酒爱好者，我仍然希望在我的脑子被人工智能占据之前，葡萄酒能维持几千年前的模样，至少得用产自葡萄园里的葡萄经发酵才能酿制成酒（3D打印食物等各种技术的日新月异让人担心这或许都是奢求）。

我希望那些顶尖酿酒人在二十年前说过的：“好的葡萄才是好酒的根本，而好的葡萄得靠辛勤耕作”能在今后仍然适用（尽管届时的“辛勤”，或许会因气候变迁而需要重新定义，比方曾是正面意义的绿色采收green harvest，就可能在面临极端气候时成为影响质量的负面因素）。虽然易经几千年前早说了：“唯一不变的，就是一切总在改变”。☞



接受常住在港的葡萄酒大师Debra Meiburg颁赠评委证书

Sophie: 世纪传承在长达2年的桶陈中，第一年用全新法国橡木桶，第二年在取出其中20%酒液重新放入全新法国橡木桶继续陈年1年。这样的用桶方式是不是狠了点？

Andres: 世纪传承是为长期陈年而酿的顶级酒款。桶陈方面的处理我们从2010年开始做了调整，即在桶陈期的第二年将酒液放入5000L的大木桶内陈年。这一招我学自意大利北部的巴罗露（Barolo）的酿酒方式，只是我选择的是原产法国的橡木制成的大桶。做这样的调整是因为不希望原本法国小橡木桶的味道过于浓重而令世纪传承喝起来不够平易近人。

Sophie: 一开始并不被庄主家族看好的世纪传承在2010年上市后是如何被迅速接受并且一炮走红的呢？

Andres: 说来也巧，2010年我们的中国进口商富隆酒业的董事长沈宇辉先生再次来到智利胜卡罗酒庄拜访，我们向他展示品鉴了世纪传承的2007第一个年份，立刻得到他的认可与看好，沈先生立刻下单订走了当年60%的产量，让我们深感惊喜。而当年智利发生里氏8级的地震，很多地区的人民遭受严重损失，当年举办的一次慈善赈灾拍卖会上，由我们酒庄捐赠的1.5升的世纪传承被拍出了2500美元的天价。2009年份的世纪传承很荣幸地登上了美国《福布斯》杂志的全球前十的葡萄酒榜单后，让我们赢得了美国市场的大量订单。

Sophie: 看来世界哪里都不缺土豪，看准了这一市场定位，走顶级路线的世纪传承从诞生之日起便势如破竹，乘风破浪啊！



世纪传承的拍卖会

但今天的品鉴，我对你的下两个作品Piedras Pizarras嘉本纳沙威浓与Luis Pereira情有独钟，前者表现出惊人的清爽度与迷人酸度，后者的层次感与内涵令人印象深刻，可以先向我们的读者剧透一下此酒吗？

Andres: 我很高兴你喜欢这两款新品，它们的确与众不同，Piedras Pizarras来自Cachapoal Valley的Totihue产区肥沃的片岩（Schist）土壤，三公顷单一园仅2000至3000瓶的年产量，采用100%嘉本纳沙威浓酿制而成，在法国小橡木桶中陈年一年后再转入大桶继续陈年一年后出厂。而Luis Pereira则是来自美宝谷、摩利与哥查加谷三个产区的老藤嘉本纳沙威浓混酿，其中摩利产区的老藤超过百年，年产量仅2500瓶，用大橡木桶进行陈年。这两款新品都是针对葡萄酒发烧友限量发售的。

世纪传承 Santa Carolina HERENCIA 2009



产区: 卡查波谷（Cachapoal Valley）& 哥查加谷（Colchagua Valley）

品种: 96% 加文拿、3% 嘉本纳沙威浓、1% 玛碧

陈酿: 全新法国橡木桶陈年2年（其中20%第二年再放入全新法国橡木桶陈年1年）

品酒词: 香气馥郁复杂，层层的新鲜红色水果气息中透露出皮革、雪松和香草的幽香。入口甜美，酒体饱满，果香浓郁集中。口腔中优质的单宁逐渐演变成悠长的余味。

年产: 8000瓶

分数: 2010年份94分《葡萄酒爱好者》Wine Enthusiast杂志，2009年份92分《葡萄酒爱好者》Wine Enthusiast杂志，2008年份93分《葡萄酒观察家》Wine Spectator杂志

荣誉: 2009年份获得《葡萄酒爱好者》Wine Enthusiast杂志“智利最好的加文拿”大奖，同时还进入《福布斯》Forbes杂志“年度全球最佳10支酒”排行

林志鹏

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。



Twenty Years Romance with Burgundy 我的布根地葡萄酒情缘二十年

文/Text 林志鹏

随着空客A380大飞机降落浦东机场，为期两周，每隔两年举办一次的法中协会“布根地葡萄酒精进班” Les Grands Jours de Bourgogne课程正式划下句点！色彩缤纷的葡萄酒世界，为何是布根地葡萄酒？我不禁回头想想，这20年的情缘从何而来？

1990年代初，台湾为了加入WTO，逐渐放宽对许多经贸领域的限制，历时已近百年的烟酒专卖制度也在这时解禁，可以自由进口烟酒，随即引来一波百花齐放的进口热潮，葡萄酒也在这时大量进入台湾的

消费市场。据说连Henri Mayer也有人进了一大批！但是当时的消费者还没有办法接受，市场依然是烈酒的天下！在很短的时间内就迎来了一波的倒店潮，市面上可以见到许多抛售的葡萄酒，哪怕是名大庄也一样低价清货！

我开始接触葡萄酒始于首次的巴黎访友之行，回到台北开始自己摸索着葡萄酒的点点滴滴，但很可惜其时台湾并无多少相关资料可寻！

那时倒店潮已近尾声，又有新的葡萄酒营销模式出现，即葡萄酒专卖连锁店成立，透过大量在报章杂志的广告，调动人们对葡萄酒的兴趣，加上又有专门的大卖场，我的第一次葡萄酒采购也是在那样的总店开始的，买的是好几瓶波尔多！对了，那时正在卖拉菲82，每瓶不到人民币900元！

面对眼花缭乱的葡萄酒，我只好自己找书来读，中文材料很少固不待言，英文的也不多。还好，竟然有Hugh Johnson的*Pocket Wine Book*！小小一本带在身上，每天有空就翻，虽然大部分不懂，但先挑几个国家的知名产区内有标4星的看，慢慢地认识了那些名庄，但主要还是波尔多酒，因市面上甚少布根地酒！也因为如此，才会买了我



罗曼尼-康帝葡萄园

葡萄酒心理测试答案

(题目请见第96页)

★口感: 轻 甜度: 低 复杂度: 低 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 清爽干型白葡萄酒

适合您的酒包括新西兰白沙威浓 (Sauvignon Blanc)、意大利灰贝露 (Pinot Gris)，或是西班牙Fino雪利酒，它们酒体轻盈可口，带有宜人的酸度，非常适合在晴朗炎热的午后品尝，搭配冷菜和口味淡一点的海鲜料理尤佳。

★口感: 中 甜度: 低 复杂度: 高 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 优雅干型红酒

您是非常懂得享受生活的人，低调不喜张扬，特别喜爱细致、古典的事物。布根地 (Burgundy) 的贝露娃 (Pinot Noir)、宝祖利 (Beaujolais) 的佳美 (Gamay)，或是意大利西北部巴巴拉斯高 (Barbarresco) 村庄的纳比奥罗 (Nebbiolo)，都跟您的个性有神似之处哦。

★口感: 轻 甜度: 中 复杂度: 中 气泡: 高

适合您的葡萄酒: 起泡酒

您有太多值得欢庆的时刻了，这时候没有气泡怎么行呢！建议选用法国香槟 (Champagne)、意大利宝雪歌 (Prosecco) 或是西班牙卡瓦 (Cava)。如果希望更加浪漫的话，还有粉红气泡酒可选择哦！

★口感: 中 甜度: 低 复杂度: 低 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 桃红酒

您的个性中带有许多浪漫的因子，是不是正在热恋中呢？最适合您的酒就是桃红酒 (Vin Rosé) 了！建议尝试来自普罗旺斯、波尔多或卢瓦尔河的桃红酒，它们可是烤肉的绝配！如果喜欢带点甜味的，则不妨试试加州的白仙粉黛 (White Zinfandel)，搭配微甜的甜品会给您特别难忘的美妙滋味！

第一次的左岸五大名庄之一 CH. Haut-Brion 1979，每瓶合人民币320元，扫了6瓶，每个月喝一瓶，在半年内，我认为自己的葡萄酒品味，稍稍离文盲的距离一咪咪，但依然是准文盲！

这是前面说的第一波倒店潮留给我的礼物！

1996年12月24日，报纸注销台北市有一家大的葡萄酒专门店开幕，因为是大实业集团的附属公司，心中充满好奇，隔天乘休假一早即往，当时门前花篮犹在，员工正忙上架货品，我是第一个客人！一进门，就见正中货架摆了12瓶白底黑字，极为简单的酒标，名字叫作Domaine de la Romanee-Conti 的酒，年份是最新的1993。我一看，记得Hugh Johnson那本书上有写，就拿了当中那瓶，Romanee-Conti，问店员怎么卖？店员很好奇地围过来，一查电脑并无单瓶资料，但有一组价格，于是几个人商量后，决定给我报个价，也就是那组标价的1/12，台币11000元！我问还有吗？他们说共有2组，你要，价格一样。于是我马上去隔壁提款，付了2瓶的钱！店员们很开心，一开门就做了一单，他们告诉我另一瓶在仓库，不然等拿来了再通知我付钱，于是我带着那瓶93的Conti回去了！

看到这里您会不会觉得我很坏？！欺负人家小店员？且看以下发展！

到家，我拿着酒左看右看，很觉不可思议，我竟然下手买的第一瓶布根地酒会是“她”，只想着先存着再说。星期一上班，大约11点多，接到一通陌生电话，说他是那家葡萄酒公司的老总，要跟我商量一件事……总之，要嘛还酒退款，要嘛全套都买……换作是您，将作何解？结果是我把酒还了！！从此就常常去这家台湾当时最大的布根地葡萄酒进口公司蹀躞，跟那位老总认识，进而结交了多位至今依旧往来热络的好朋友！慢慢地就对布根地葡萄酒兴趣渐生，但还谈不上热爱！

1997年陈新民教授出版了《稀世珍酿》介绍当时100支最好的 (其实是最贵的) 葡萄酒，前面有将近20多支是布根地酒，这才是我有系统认识布根地葡萄酒的开始，随后加入当时最专业的品酒社团Wine Lab。每两周聚会一次。

依主题读材料、盲品、讨论，连续2年，主题大都是布根地葡萄酒，渐




罗曼尼-康帝葡萄园

渐打下基础，再加上那时迎来第二波的葡萄酒进口高潮，布根地葡萄酒的品种及数量都增加，很容易买到，于是造成我的葡萄酒消费一直有一定的份额是布根地酒！

2006年林裕森先生出版了《酒瓶里的风景》，这是第一本中文的布根地葡萄酒专书。对我的布根地葡萄酒的品饮添增知识与学习的成分，再加上网络渐渐成为日常应用，也常常上网获取有关布根地葡萄酒的讯息，因而结交更多喜欢布根地酒的朋友。当*Decanter*杂志中文版创办时，就蒙好友推荐忝列编辑顾问，更着力于布根地葡萄酒的学习。到了上海之后，发现大陆市场正值发展初期，料想将来会和先进国家一样，布根地葡萄酒的需求一定会起来，但先决条件是要有学习与分享的热情。于是在2010年1月份，我与国内最早几位从布根地学成的葡萄酒专业人士组成布根地酒品赏团体Le Commune de Bourgogne，并在同年三月在上海举办第一场的布根地葡萄酒课程，在半年内，一共办了5场，随着进口商品的增加及国内消费水平的提升，两三年内布根地葡萄酒的销量已达一定程度，品鉴布根地葡萄酒已成高端消费的指标！

看到这样的发展，我们觉得既然有这么多的布根地葡萄酒爱好者，而学习与知识也是品鉴布根地酒的主要成分，因此就与布根地当地的团体合作找了有百年历史的博恩农业专业中心 (CFPPA) 开课，带领爱好者与从业人员踏上布根地，亲身体验风土与人文历史结合的美妙滋味！

有人说，爱上布根地葡萄酒是一条不归路！但我认为这是一条充满热情与快乐的路。喜爱葡萄酒的朋友们，与我们一起走进布根地吧！

葡萄酒心理测试答案

★口感: 中 甜度: 高 复杂度: 中 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 甜白酒

甜食是您的最爱，精致可口的甜点是您幸福的来源。德国威士莲 (Riesling)、匈牙利陶佳宜 (Tokaji)、波尔多苏玳 (Sauternes) 甜白，将是您品尝甜点时的绝佳伴侣。搭配不同的食物，还有晚摘 (Late harvest)、贵腐 (Botrytised) 和冰酒 (Icewine) 等不同的类型和甜度可以选择。

★口感: 中 甜度: 低 复杂度: 中 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 浓郁干型白葡萄酒

口感丰腴厚实的雪当利 (Chadonnay) 是您的最爱，而带有圆熟风味的波尔多的沙美龙 (Semillon)、罗纳河谷的维奥妮雅 (Viognier) 或南非的白翠柠 (Chenin Blanc) 也有可能讨您欢心。

★口感: 重 甜度: 高 复杂度: 中 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 加烈酒

您一向不追随主流，对于事物都有独特的看法，敢于与众不同。葡萄酒世界中特立独行的西班牙雪莉酒 (Sherry)、葡萄牙波特酒 (Port) 和马德拉酒 (Madeira)，只有能欣赏他们特殊历史背景和多变风味的行家才会打心里喜欢上他们。浓郁甜润的口感是雪茄的绝配，有些种类呈现出类似黄酒的口感，搭配中菜也很适合。

★口感: 重 甜度: 低 复杂度: 高 气泡: 低

适合您的葡萄酒: 浓郁干型红酒

您是个性豪爽性情中人，生活力求尽兴，饮食口味也比较重。智利、南澳的嘉本纳沙威浓 (Cabernet Sauvignon)、法国罗纳河谷 (Rhône) 的穗乐仙 (Syrah)、意大利的圣祖维斯 (Sangiovese) 或西班牙的添帕尼优 (Tempranillo)，都会是您肝胆相照的好兄弟喔！

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。



How Many "Twenty Years" Make a Lifetime? 人生会有多少个二十年?

文/Text 汪子懿

弹指一挥间，至今还清楚记得“而立”之年发生在自己生命中的点滴，如今就这么大步迈向代表成熟的“不惑”了。想来，作为女子的我对日益往上增加的数字还是心添恐惧。于我，唯有让自己生活忙碌才能无视年龄，而正是这份对葡萄酒的爱与牵挂才能让我勇敢面对。

二十年，一个或短或长的时间段。于人的一生而言，又有几个二十年呢？当编辑让我写一篇关于“二十”为主题的随笔时，就在考虑二十年后自己身处何方，又会变成怎样的我（在此请原谅摩羯座思考过多这个坏习惯），于是就有了这样的思考与回忆。

很是羡慕现在年轻人，高中一毕业就能去读葡萄酒，很早就接触这个充满乐趣的行业。而我之前的二十年，也是为高考而奋战的那些芸芸学子中的一员，除了喝过雪碧加红酒外根本不知葡萄酒为何物，甭说报读与葡萄酒相关专业；说实话，若真去报读，估计也会招全家人反对。即使多年之后孤身一人前往新西兰读品酒课，也被说成不务正业。

有时候人生就是如此奇妙，上帝会给你安排好你应该走的路。大学毕业原本去海外读高商，因为一个很好工作机会选择留下；之后又在朋友的熏陶下，喜欢上了葡萄酒之后踏上学习之旅。回国后在大公司受训成为一名讲师，同时给专业媒体写稿（当时葡萄酒在中国还处于方兴未艾之期）；智利大地震错过了去那个国度工作的机会，但神为我打开了接触德国葡萄酒的那扇窗，从此结下深深的情感。也因为对德国酒的爱，成就了现在的我。

作为一名独立葡萄酒撰稿人与讲师，虽然工作极为繁忙但享受着这份职业给予的乐趣：几乎走遍五大洲四大洋，可谓带着梦想飞翔。有



为学生带来更丰富的课程

人或许会羡慕我的职业，然而葡萄酒这个领域也是个需要不停补充知识的领域，只有不断学习、更新知识才能在这个行业立足。

二十年之后，我会在哪？会继续保有对葡萄酒炙热的爱吗？第一个答案，老实说无从得知，想来那时已开始减少工作量，处于半退休状态；第二个问题，于我来说葡萄酒已转化成自己生命中一部分，不可分割。此时，突然有种紧迫感；二十年一晃就过，如今我必须再加把劲，努力工作与学习，继续与各国葡萄酒协会合作为学生们带来更丰富的课程。二十年之后，希望自己可以成为年轻人的导师，把行业经验相传授。

不管未来如何，把握当下，努力做好自己，一步步到达自己预设的那个方位。

富隆美酒生活节
Aussino Wine Festival 2016

富隆酒业让葡萄酒与您的生活更贴近！

富隆酒业20周年美酒嘉年华诚邀各位一起亲临现场，体验美酒生活，多姿多彩！

现场设乐队表演、美食搭配、盲品大家乐游戏、丰富礼品抽奖、特级名庄品尝、葡萄酒生活知识讲座分享

Aussino makes wines becoming alive into your life!

The 20th anniversary of Aussino Wine Festival invites you to join us for a journey to the "Wonderland of Wines", to experience the "Real" wine life!

Features live band performances, food tasting, interesting game with blind tasting, Grand Cru tasting, wine Life lectures...etc.

富隆美酒生活节官方微信 | 富隆美酒官方微博

富隆美酒生活节2016 全国12站巡演 Aussino Wine Festival 2016 present in 12 different cities:

- 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
- 杭州 Hangzhou

A Look Back at 2016 Aussino Wine Festival (Guangzhou) 时尚生活的新定义

2016富隆美酒生活节（广州站）全程回顾

时下,人们都非常注重生活的方式与品质,怎样的标准才能称得上时尚与健康?

3月18-19日,富隆酒业为庆祝成立20周年,在广州总部举办了首届“富隆美酒生活节”,该活动将于今年在全国12个城市巡回举行。在为期两天的广州生活节里,富隆围绕消费者最感兴趣的“时尚与健康”主题,精心策划安排了多场丰富多彩的活动。

1



高球竞技展英姿



2



美酒时尚嘉年华



3



廿载绽放新生活



4



慈善晚宴掀高潮





高尔夫球赛手合影

1



高球竞技展英姿

18日，一场高尔夫球邀请赛为富隆美酒生活节拉开了序幕！标志着品位与健康生活方式的高尔夫球一直是人们心中最优雅的一项球类运动。本次赛事共邀请了来自全国的70位高球手参与。



果岭之上尽情享受比赛的乐趣



美酒交杯共同分享胜利的喜悦



波尔多课程现场

2-1

“玩转酒乡波尔多”课程

由富隆美酒学院总经理蔡颖姬女士主讲，以全球最负盛名的葡萄酒产区——法国波尔多为主题，结合讲师亲身的酒庄游历，从吃、喝、玩、乐等方面深入介绍酒乡的旅游攻略。课程吸引了30多位波尔多美酒粉丝参与。



课堂上学员品鉴波尔多美酒



葡萄酒鸡尾酒调配

个性酒标创作



2



美酒时尚嘉年华

次日（19日），也是整个生活节的精华部分——美酒嘉年华。逾千名酒友齐聚广州地标建筑国际金融中心的四季酒店。现场除了有来自13个知名葡萄酒产国的上千款美酒供来宾品鉴，还以不同的生活场景来划分品酒区域，让消费者更清晰明确地找到适合自己的美酒。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，富隆让美酒走进生活中的每一个篇章。

此外，活动采用最时尚新颖的方式与现场嘉宾互动。来宾只需通过手机，即可了解酒款信息，参与游戏，购买心水美酒……全程只需指尖操作，一切轻松掌握。



嘉年华现场人山人海

2-2

趣味红酒DIY活动

只喝过烈酒调配的鸡尾酒，却没感受过葡萄酒打造的鸡尾葡萄酒？趣味红酒DIY活动特邀酒庄代表手把手教来宾调配充满热情果香的鸡尾葡萄酒。活动形式趣味十足，学员皆兴致盎然、全程投入，最后还发挥想象一起创作个性酒标。



盲品大家乐现场

2-3

盲品大家乐游戏

人头攒动的大家乐游戏现场足以证明葡萄酒盲品的魅力。玩家通过盲品酒款进行下注并赢取丰厚奖品，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。



微信互动好礼相送



酒庄代表与嘉宾留影



3

☆☆☆☆☆

廿载绽放新生活

值此20周年之际，嘉年华活动期间同时举办了大型新闻发布会。富隆酒业总裁沈宇辉先生和富隆酒业美酒学院总经理蔡颖姬女士出席了本次发布会。蔡颖姬女士向媒体介绍了富隆20周年的精彩历程、2016年全新形象广告，以及本次美酒生活节的构思。

发布会上，新一期“美酒生活”APP正式推出。该应用可以结交万千酒友，自由约局社交，随时了解最新美酒资讯及查询酒款信息。这是国内首款由葡萄酒进口商投资开发的葡萄酒社交平台。结合新媒体时尚潮流，富隆再次引领业界先河，为消费者带来时尚生活的新概念。



新闻发布会现场



富隆酒业总裁沈宇辉先生



周泉女士与她的画作《高棉的微笑》



多位竞拍者与其拍品合影留念



晚宴拍卖环节



西施佳酿拍卖竞拍者黄先生(中)与富隆酒业总裁沈宇辉先生(右)、董事总经理沈健(左)合影

晚宴座无虚席



4

☆☆☆☆☆

慈善晚宴掀高潮

19日晚，20周年庆典晚宴将生活节推向高潮。富隆精选的顶级名酿让来宾感受前所未有的餐酒体验乐趣，限量版名庄美酒慈善拍卖更唤起此起彼伏的欢呼声。富隆通过与中国青少年发展基金的长期合作，为贫困地区的学生提供读书的机会，以实际行动回馈社会。

晚宴乐队表演



健康、时尚、品味的元素贯穿于高尔夫球赛、美酒嘉年华和周年庆典晚宴三大环节，整个美酒生活节令人耳目一新、流连忘返。本次广州站掀开了20周年庆典的系列活动，富隆酒业将在全国12个城市，以“专业诚信二十载，感恩感谢您同行”为主题，巡回举办美酒生活节，诚邀全国各地的葡萄酒爱好者参与体验，让葡萄酒融入大众生活，为大家带来时尚生活的新定义！

富隆领导层与酒庄嘉宾为富隆20周年祝酒



罗曼尼·康帝 DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

罗曼尼·康帝酒庄，这个世界闻名的庄园常被酒评家简称为DRC。5月7日，富隆酒业20周年美酒生活节之罗曼尼·康帝臻品晚宴，于广州柏悦酒店拉开奢华的序幕。富隆酒业总裁 Robert沈宇辉先生亲自举办了Romanee Conti珍稀年份的品鉴，当晚更开启了1978年份的Romanee Conti珍藏。传说级别的罗曼尼·康帝巅峰盛事，可遇不可求的稀世珍品，在富隆酒业耀世登场。



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，年仅三十多岁的庄主兼酿酒师凭着雄厚的实力，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，则是悠久历史可追溯到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。3月17日，长春富隆酒窖举办了力高宝德与歌德利安联合晚宴，诚邀酒友共赏布根地的历史传颂和精致风韵。

百世嘉酿 PESQUERA

百世嘉酿被权威酒评家罗拔·派克誉为“西班牙的柏图斯”“斗罗河岸唯一能够与维嘉西娅相比的酒庄”，还被收录进派克的《世界伟大名庄》一书。酒庄首席酿酒师兼庄主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%添帕尼优品种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”。4月，富隆酒业携手百世嘉酿隆重登录北上广，在各地分别举办了产品发布会和精品晚宴，场场爆满，可说是一席难求。在广州站，一位幸运客户还竞拍到1975年的百世嘉酿珍藏红葡萄酒。据说，这创始年份酒就连庄主自己手上也一瓶不剩了。



维嘉西雅 VEGA SICILIA

3月30日，富隆酒业有幸邀请到西班牙国宝级酒庄维嘉西雅酒庄的庄主Pablo Alvarez先生以及出口总监Antonio Menendez先生，出席于北京新荣记举办的精品尊享晚宴，与一众葡萄酒饮家分享他们的美酒故事。维嘉西雅享誉全球，与武当王(Château Mouton Rothschild)、西施佳雅(Sassicaia)等顶级家族酒庄一样，位列“第一家族酒庄联盟”(Primum Familiae Vini)。英国著名葡萄酒评论家休·约翰逊(Hugh Johnson)曾说过：维嘉西雅犹如史上最好年份的拉图庄，充分成熟的果实带来意外的口感与惊喜。



菲丽宝娜 CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

香槟，被誉为“酒中之王”，一直伴随着皇室贵族的光环，英雄文豪的辉煌与美女迤迤而行的身影现身于世。菲丽宝娜，这个源于16世纪的家族酒庄拥有香槟产区的“钻石葡萄园”——Clos des Goisses歌雪园，由该园葡萄酿制的精品香槟更是受到世界各大酒评家的高度赞许，称其是香槟界的DRC！今年1月，富隆携手DG美酒通信举办了一场新派的跨界香槟派对；5月初，广州、上海两地又迎来了菲丽宝娜的庄主Charles Philipponnat先生，一起品尝这跨越世纪的顶级历史风土之味。



金钟庄 CHÂTEAU ANGÉLUS

位列波尔多圣达美隆列级名庄第一级，产量稀少，品质超群。2012年9月初，金钟庄正式被提升为圣达美隆列级名庄第一级A组酒庄之一（与欧颂庄和白马庄齐名）。这个荣誉不仅仅是整个葡萄酒市场对其品质的肯定，更是对金钟庄杰出工作的嘉奖。今年5月，庄主Hubert de Bouard先生欣喜带来酒庄名酿，与太原、中山的爱酒之人共同分享。

龙船庄 CHÂTEAU BEYCHEVELLE

龙船庄位于法国波尔多左岸名村圣祖利安村，创立至今已有500多年的历史。虽在1855年评级中位列第四级，却凭其吉祥的酒名、易认的酒标和卓越的酒质成为除一级庄外，在国内名声最响的法国名庄。5月中旬，酒庄庄主Aymar de Baillénx先生为唐山、温州、南充和绵阳的酒友带来旗下的多款美酒，见识龙船舰队的各个成员。





**双掌
TWO HANDS**

“澳洲最好的穗乐仙酒庄”来啦！5月中，双掌把她独一无二、风格各异的穗乐仙佳酿带到了南宁、重庆、清远、湛江等地，酒友们与酒庄总经理Phil 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仑谷的双掌，被著名酒评家罗拔·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。

**维特思
WELTACHS**

冰酒选用在自然条件下非常成熟的结冰葡萄酿制而成，葡萄需在-8℃下进行采摘，并在葡萄颗粒结冰的状态下榨汁。由于对自然环境要求甚高，只有在气候适当的年份才生产。3月16日，维特思酒庄主人Dirk Maurer先生带来清新甜美的德国冰酒，为大庆的晚宴嘉宾送上凉爽一夜。



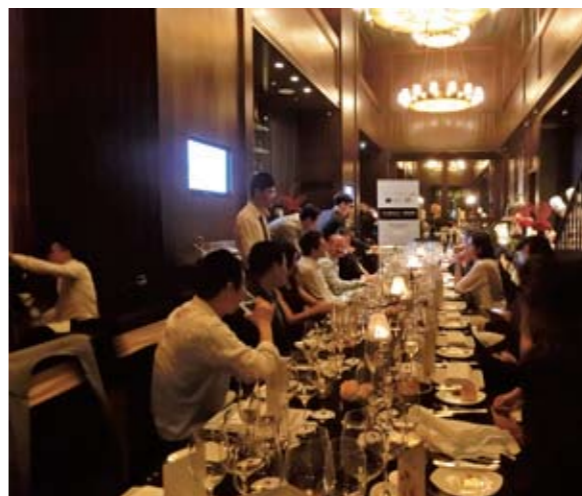
**玫瑰山庄
CHÂTEAU MONTROSE**

玫瑰山庄，是一个极尽柔美的名字。这里曾是石楠、金雀花和蔷薇的天下，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，世人美其名曰“玫瑰之山”。位居波尔多1855列级二级，玫瑰山庄拥有与其邻居拉图酒庄和爱士图尔非常相似的酒性：单宁深厚，骨架庞大，都是陈年绝佳的“大酒”，收藏家的宠儿。5月23日，这个芬芳满溢的名庄携其佳酿莅临广州，为晚宴嘉宾献上浪漫一夜。



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

玛卡丽酒庄坐落于著名水城威尼斯之旁，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风潮；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。4月26日，这个荣誉满载的意大利美酒品牌在深圳朗廷酒店与富隆会员亲密接触，展现了多姿的迷人魅力。



**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。在世代家族传人的专注和付出下，喜悦酒庄展现出雄厚底蕴。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。今年1月和3月，酒庄代表Ane Arozamena女士为温州、南京以及遵义的酒友献上西班牙的传神风骨。



**嘉斯山
MONTGRAS**

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4月，酒庄代表Gaspard先生前往株洲、湘潭，与当地的葡萄酒爱好者和饮家分享家族臻品。



**猎豹&乐梦迪
LEOPARD' S LEAP & LA MOTTE**

南非巨擘Rupert家族旗下的乐梦迪创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一，酒质以优雅、高贵和经典著称，被称为“和谐的贵族艺术品”；同一家族品牌猎豹则是一个充满活力、年轻而有个性酒庄，是南非新派葡萄酒的代表作。4月，南宁、百色、广州三城相继举办了别出心裁的时尚品鉴会，让酒友在一派轻松中感受南非酒的热情和奔放。



富隆天使花艺为母亲节献礼
 Mother's Day Flower Arrangements Salon
 日期: 2016/05/06
 地点: 广州富隆艺术酒窖



富隆五月艺舍油画沙龙
 Aussino and May Art Co-present
 an Oil Painting Salon
 日期: 2016/05/01
 地点: 广州富隆艺术酒窖

富隆天使花艺为母亲节献礼
 Mother's Day Flower Arrangements Salon

每朵花、每片叶在插花艺术中，都被蕴涵了深远的意义。我们不仅可以寓情于花，借花言志，以花喻人，还可以借花寓意。每一次的花艺设计都是在诉说一段美好而难忘的时光。

5月6日，富隆天使花艺母亲节主题插花沙龙在广州富隆艺术酒窖温馨举办，一群知性美女用双手给母亲准备了一份特别的礼物——利用手中的鲜花制作出各具风格、充满浓浓爱意的艺术花篮。活动正式开始前，富隆美酒学院的林瑞丰老师还给各位来宾带来了关于品酒礼仪的美酒微学堂，教会大家在正式的商务宴请场合中，利用手中的酒杯成为优雅淑女。来宾在芬芳的花香之间又感受到了不一样的美酒世界。

富隆五月艺舍油画沙龙
 Aussino and May Art Co-present an Oil Painting Salon

5月1日，富隆酒业联合五月艺舍在富隆艺术酒窖举行了一场活色生香的油画临摹沙龙。由五月艺舍的高老师带领各位爱生活爱品味的美女们进行绣球花的油画临摹，待画纸上的颜料互相交流糅合之际，来一杯甜美的美酒，在这个黄金周末享受一个沐浴春光、美酒与艺术相伴的芬芳午后时光。

富隆艺术酒窖除了为广大消费者提供高标准的葡萄酒品鉴环境，以及举办各式葡萄酒推广活动，富隆艺术酒窖宽广的展示空间将不定期举办画作、雕塑、影像等艺术个展和联展，不但为艺术家提供展示才华的公益平台，也为消费者打造了一个充满艺术气氛的高雅葡萄酒品鉴环境。

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

富隆酒业入围“2015中国年度最佳雇主”

Aussino Receives China Best Employer Award 2015



近期,由中国领先的职业发展平台智联招聘联合雇主品牌与学术机构北京大学企业社会责任和雇主品牌传播中心共同发起的China Best Employer Award“中国年度最佳雇主”揭晓了最新榜单,并进行了颁奖。富隆国际酒业成功入围“2015中国年度最佳雇主”。

该活动旨在通过评选发掘并褒奖创造和拥有杰出雇主品牌的标杆企业,促使企业更加深入地推进雇主品牌建设;同时,借助权威、专业大众媒体的力量,将“最佳雇主”的雇主品牌理念和故事在全社会广泛传播。“中国年度最佳雇主”已成为企业竞相追逐的人力资源“奥斯卡”。

富隆O2O业务隆重上线

Aussino Launches O2O Service

富隆酒业作为中国葡萄酒行业的领军企业,经过20年的稳健发展,线下网点覆盖面广,加盟经销体系稳健,价格稳定,凭借线上线下综合优势,为了给所有葡萄酒爱好者提供全方位的葡萄酒体验服务,富隆全面携手线下加盟商和合作伙伴,自6月1日起共同开启全新的O2O业务模式。



富隆酒窖线上旗舰店与全国超过20个城市同步对接,实行全国联动,网上轻松下单,同城极速配送,支持实体提货,并享受优质的线下服务。精心打造多重感官的消费体验是富隆O2O的服务宗旨。

祝贺富隆与西施佳雅达成战略合作伙伴

Tenuta San Guido Acknowledges Aussino as Its Strategic Key Importer



3月,富隆酒业与西施佳雅酒业集团达成在中国市场重要战略合作伙伴协议。此次协议印证了富隆作为中国领先的葡萄酒进口商的专业实力,以及多年来与西施佳雅酒业集团相互信赖的紧密合作关系。

西施佳雅酒业集团总裁Nicolo侯爵表示,“富隆酒业是西施佳雅酒业集团在中国大陆市场多年来的重要合作伙伴。富隆拥有出类拔萃的推广策略和专业团队,并向广大中国消费者忠实地呈现了西施佳雅酒业集团及其酒的价值和哲学理念。富隆还通过组织举办葡萄酒文化课程提升西施佳雅在中国市场的形象和名誉。”

由圣圭托酒庄生产的西施佳雅葡萄酒是意大利四大名酒之首,超级托斯卡纳之首,被称为“意大利的拉菲”,入选“全球百大葡萄酒”。

富隆成为“西班牙柏图斯”百世嘉酿全国独家代理商

Aussino Adds PESQUERA to Its Exclusive Agency Brand List

百世嘉酿(PESQUERA),西班牙名庄,于1972年成立于斗罗河岸,是结合传统西班牙酿酒风格和创新精神的酒庄,专注于打造陈酿时间较长的顶级佳酿。酒庄被收录进知名酒评家罗拔·派克的《世界最伟大名庄》。

尼优之王”,是全西班牙第一个使用100%添帕尼优(Tempranillo)品种酿造红葡萄酒的酿酒师,还被行业媒体FINE Magazine评为“全球20佳酿酒师”。

酒庄兼首席酿酒师费南德兹(Alejandro Fernandez)被誉为“添帕

富隆作为百世嘉酿在国内唯一独家全系列代理商,隆重呈献多款顶级美酒,诚邀爱酒人一起品味西班牙酒王之韵。



向20周年献礼!热烈祝贺富隆通过ISO9001质量管理体系认证!

Aussino Gains ISO Quality Management Systems Certificate

富隆酒业在公司成立20周年之际,成功通过ISO9001质量管理体系认证,成为行业内首家获得此认证的企业。可喜可贺!

ISO9001是质量管理体系认证的标准,企业通过认证可以证实其有能力稳定地提供满足顾客和适用的法律法规要求的产品,有效地运作体系可以使企业不断改进,获得更好的效益。

取得ISO9001认证,意味着富隆酒业已在管理、实际工作、供应商和分销商关系及产品、市场、售后服务等所有方面建立起一套完善的质量管理体系,在各项管理系统整合上已达到了国际标准。良好的质量管理,有利于企业提高效率、降低成本、提供优质产品和服务,增强顾客满意。这表明富隆能持续稳定地向顾客提供预期和满意的合格产品。站在消费者的角度,公司以顾客为中心,能满足顾客需求,达到顾客满意,不诱导消费者。

厚积薄发,精益求精。富隆作为顾客身边的葡萄酒专家,一直致力于创立与提升行业标准,以领军行业为己任,对产品与服务质量毫不妥协,坚持高标准、高要求。



富隆葡萄酒慈善基金2015年11月~2016年05月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Nov. 2015 – May. 2016

单位: 元 RMB
期初账户余额
Initial Account Balance

收入 Income	本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 328,000.00
	慈善款 Charity Income	¥ 20,500.00
合计收入 Total Income		¥ 348,500.00
支出 Expenditure	义教活动费用 Voluntary Teaching Expense	¥ 4,710.09
	慈善捐款 Charity Donations	¥ 41,500.00
合计支出 Total Expenditure		¥ 46,210.09
期末账户余额 Current Account Balance		¥ 1,166,639.17

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
2016-03-19	美隆修士堡红葡萄酒 1996 3L	张俏 女士	广州	¥ 18,000
2016-03-19	华莱仕特酿年份钵酒1977 1.5L	潘嘉颖 女士	广州	¥ 22,000
2016-03-19	双掌甄选珍藏6瓶套装	棒棒队贵宾 (梁永雄、谭毅、沙渝晨、洪伟彤、石剑明、林伟、黄振明、张松、刘雷)	广州	¥ 20,000
2016-03-19	柏图斯小酒王1996 3L	李有泉 先生	广州	¥ 30,000
2016-03-19	周泉女士画作《高棉的微笑》	辛继明 先生	广州	¥ 15,000
2016-03-19	西施佳雅红葡萄酒 2010 3L	黄振明 先生	广州	¥ 42,000
2016-03-19	猎豹加本纳梅乐红葡萄酒 27L	棒棒队贵宾 (梁永雄、谭毅、沙渝晨、洪伟彤、石剑明、林伟、黄振明、张松、刘雷)	广州	¥ 50,000
2016-03-19	李尤松《途中》丝网版画	江宁 先生	广州	¥ 21,000
2016-03-19	薛继业《猴赛壘》国画	赵海峰 先生	广州	¥ 110,000

“书香浓浓寄真情”湖北富隆希望小学关爱活动 Book Donation to Aussino Hope School in Hubei

湖北富隆希望小学是富隆捐赠的第四所希望学校，为开拓山区孩子们的阅读视野，公司举办了“书香浓浓寄真情”捐书活动，为湖北富隆希望小学的孩子们募集图书。

同时，参与爱心捐赠的同事集中进行了撰写图书寄语活动，丝丝勉励及涓涓爱意尽在书上，让山区孩子在阅读爱心书籍的时候，亦能感受到富隆对他们真挚的勉励及祝福。

本次活动前后共收到同事们捐赠的爱心图书共144本，其中富隆酒业副总经理余总更是自费购置了大量的崭新图书进行捐赠。与此

此批图书已运送至湖北富隆希望小学，愿孩子们享受阅读的乐趣，在知识的海洋里遨游！



第一季度旧衣捐赠活动及流动儿童关爱活动 Q1: Clothing Donation & Volunteer Teaching



在寒冬腊月之际，富隆举办了以“衣份爱心，衣份温暖”为主题的旧衣捐赠活动，为贫困山区的人们送出共计280件御寒衣物。

到了春回大地之际，公司又组织举办了“爱在春天，守护成长”关爱流动儿童活动。富隆义工队前往海珠区外来务工人员文化活动中心与流动儿童开展了一场生动有趣的手工画活动。同事

们与小朋友在玩游戏和制作毛线画的欢笑声中度过了意义非凡的一天。富隆义工们还代表公司送出了精美的文具套装，祝愿每一位流动儿童都能被细心呵护，快乐成长！

在社会公益事业的道路上，我们将继续传递爱心的火炬，让爱心与希望常在，关怀与温暖永存。

华南地区 Southern China

广东广州KISS BOTTLE酒坊

地址/ Add: 广东省广州市珠江新城马场路36号太阳新天地KISS BOTTLE餐厅内
Kiss Bottle, Happy Valley, No.36 Ma Chang Road, Zhujiang New Town, Guangzhou, Guangdong Province
电话/ Tel: 020-3832 6520



华南地区 Southern China

广西北海酒坊

地址/ Add: 广西北海市海城区京泰路都市庭园A5号铺
Shop A5, Du Shi Ting Yuan, Jing Tai Road, Haicheng District, Beihai, Guangxi Zhuang Autonomous Region
电话/ Tel: 0779-320 1919



广东台山酒坊

地址/ Add: 广东省台山市台城侨雅花苑名雅阁1号商铺
Shop No.1, Ming Ya Ge, Qiao Ya Hua Yuan, Tai Cheng, Tai Shan, Guangdong Province
电话/ Tel: 0750-5611688

广东广州永旺梦乐城酒坊

地址/ Add: 广东省广州市番禺区亚运大道1号永旺梦乐城负一层
B1, Aeon Mall, No.1 Ya Yun Avenue, Panyu District, Guangzhou, Guangdong Province

广东清远酒窖

地址/ Add: 广东省清远市清远新城胜利茶文化博览城6号楼
Building 6, Sheng Li Tea Culture Exhibition Mall, Qingyuan New Town, Qingyuan, Guangdong Province
电话/ Tel: 0763-326 3138



华中地区 Central China

湖北崇阳酒屋

地址/ Add: 湖北省咸宁市崇阳县沿河大道东,仪表路227号1-2层
F1-2, NO.227 Yi Biao Road, Yanhe East Avenue, Chongyang County, Xianning, Hubei Province

华北地区 Northern China

天津酒屋

地址/ Add: 天津市河西区平江道谊景村综合楼8号一层
F1, No.8, Comprehensive Building, Yi Jing Cun, Ping Jiang Avenue, Hexi District, Tianjin
电话/ Tel: 022-8832 5266

黑龙江哈尔滨酒窖

地址/ Add: 黑龙江省哈尔滨市南岗区嵩山路57号金地大厦一层
F1, Jin Di Buliding, No.57 Song Shan Road, Nangang District, Harbin, Heilongjiang Province
电话/ Tel: 0451-8772 5500



PERSONALITY TEST

葡萄酒心理测试

葡萄酒的种类繁多，不同型态之间的气味和口感也存在着相当大的差异。同样的，每个人喜爱的味道也不尽相同，找到适合自己的酒，才能真正感受到品酒的乐趣。请准备好纸笔，用下面有趣的心理测验测试一下，到底什么样的酒才是你的绝配吧！

第一组

1. 菜单以下3种食物，若只能选一种，你会选哪个？
A: 麻辣锅 B: 白煮肉 C: 生菜沙拉
2. 您最常听以下哪一种类型的音乐？
A: 交响乐 B: 爵士乐 C: 流行歌曲
3. 休假日您喜欢怎么度过？
A: 登山攀岩 B: 逛街 C: 在家休息

第三组

1. 您家里的装修是什么风格？
A: 欧洲宫廷式 B: 摩登简约风 C: 乡村风
2. 您喜欢什么样的旅行方式？
A: 自助旅游 B: 参加旅行团 C: 定点度假村
3. 您最常看什么类型的电影？
A: 文艺片 B: 科幻片 C: 动作片
4. 在餐厅吃饭，您会点哪一种茶？
A: 普洱 B: 乌龙 C: 龙井
5. 以下食物，有几种是您不喜欢或不敢吃的？
臭豆腐、纳豆、蓝莓奶酪、苦瓜、中药补汤、榴莲
A: 没有 B: 一种到三种 C: 三种以上

第二组

1. 喝咖啡的时候，您会加几颗方糖？
A: 两颗以上 B: 一颗 C: 不加糖
2. 您比较喜欢哪一种书籍？
A: 时尚画刊 B: 小说散文 C: 经典文学
3. 如果有个庭院，您会想在里面种什么植物？
A: 玫瑰花 B: 苹果树 C: 青菜

第四组

1. 以下描述，有几种符合您目前的个人状态？
热恋中、即将结婚、金榜题名、升职加薪、生日将近、彩票中奖、新居落成、比赛获胜
A: 三项以上 B: 一项到三项 C: 没有
2. 以下活动，有几种是您经常参加的？
私人派对、婚庆喜宴、时装发布会、开幕剪彩、体育赛事、文艺展览、颁奖授勋
A: 三种以上 B: 一种到三种 C: 都没有

(以上内容均来源于网络，最终版权归原作者拥有。)

得分计算方式:

每一题的答案，答A者得3分，答B者得2分，答C者得1分，请将每一组题目的得分分别加总。2分~3分为低；4分为中；5分~6分为高。第1组问题代表口感轻重，第2组问题代表甜度喜好，第3组问题代表复杂指数，第4组问题代表气泡指数。详细答案请查阅第74~75页。

FONTE CORTE
PARADISO
Acqua per Natura
Water by Nature

富隆
Aussino
World Wines



意大利天堂甘泉

Paradiso Natural Mineral Water
天堂甘泉天然矿泉水

Paradiso Sparkling Natural Mineral Water
天堂甘泉有气天然矿泉水

阿尔卑斯山至纯水源地，
高钙低钠天然矿泉水，有效清洁机体

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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 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

ARE YOU AN EXPERT? 葡萄酒达人

世界那么大，很想去看看……
世界上最大的，最早的，最多的，最高的，最贵的……
自称葡萄酒狂热爱好者的你，要不要也来一场探索葡萄酒之“最”的旅程？
有关葡萄酒世界的那个“最”，你又知道多少？
快打开葡萄酒的地图，一起来寻宝吧！
看看你是不是最资深与最狂热的葡萄酒爱好者！

请从右侧图片中选出正确的答案

- 01 全世界葡萄种植面积最大的葡萄酒产国是？
- 02 世界上出口金额最大的葡萄酒出口国是？
- 03 全世界最北的葡萄酒产国是？

- 04 世界上价格最贵的葡萄酒品牌是？
- 05 世界上最早诞生的第一款超级托斯卡纳葡萄酒是？

- 06 法国历史上的第一瓶AOC葡萄酒正式诞生于哪个地区？
- 07 根据葡萄生长期平均气温，最寒冷的葡萄酒产区是？
- 08 世界最南部的葡萄酒产区是？



A 法国



B 西班牙



C 德国



D 加拿大



E 西施佳雅



F 啸鹰



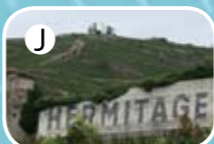
H 柏图斯



G 罗曼尼·康帝



I 中奥塔哥



J 隆河谷



K 莫舍



L 塔斯马尼亚

答案：
1. B; 2. A; 3. C; 4. G; 5. E; 6. J; 7. K; 8. I

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

◆经销网络 辐射全国
历经20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

◆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

◆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



富隆酒业官方微信

www.aussino.net

Aussino Wine 099



是欢聚 更是分享

富隆
Aussino World Wines

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

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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



富隆酒业官方微博



富隆酒业官方微信