

WineLife

富隆美酒生活

NO.33

AUSSINO
www.aussino.net

品酒论英雄

Secrets of Blind Wine Tasting

佳酿评分一览： 新世界篇

List of Wine Ratings:
New World

酒色生香 俏佳人

When Beauty Meets Wine

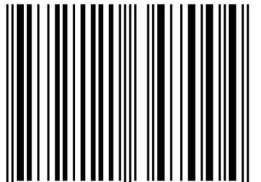
“法”天酒地 Elegant Countryside

竞技与美酒同在 Winning and Wine

访著名球星郜林先生
An Interview with Gao Lin,
Famous Soccer Star



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

Wine Life Special Issue

10
周年特刊

2005-2015



富隆
Aussino
World Wines

每一瓶冰酒，都是一名舞者
完美的饮用温度
才能在舌尖华丽起舞

Every bottle of ice wine is a dancer
She shines only at perfect drinking 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

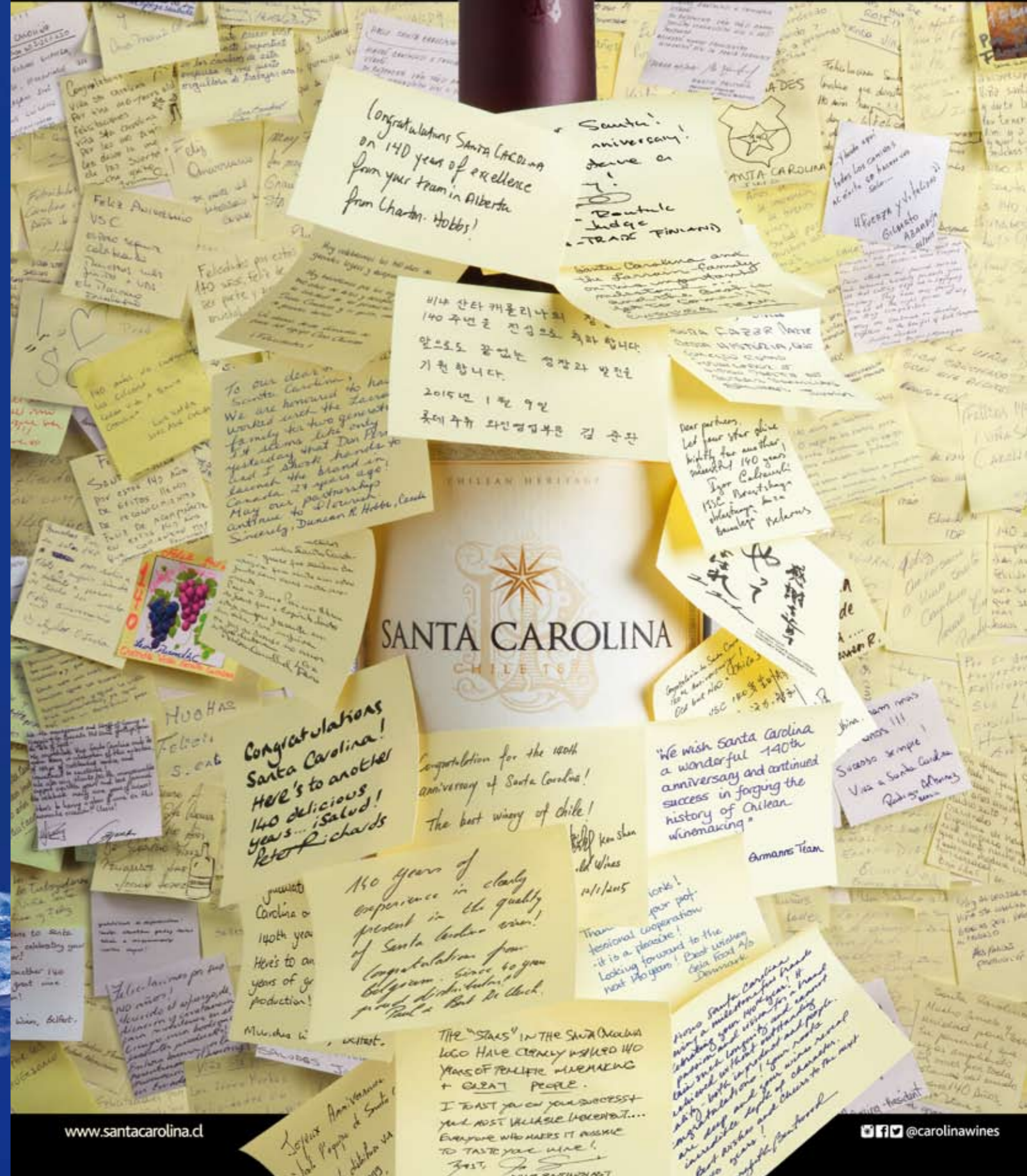
店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net 富隆酒业官方微博 富隆酒业

140th anniversary
SANTA CAROLINA

胜卡罗酒庄成立140周年纪念



来自全球的祝福和见证，
感恩在百年传承的路上有您的支持！
Thank you for being part of our heritage



Transmutation 化茧成蝶

中国首本由进口商投资的葡萄酒专业杂志——《富隆美酒生活》创刊十周年了！我们心中那团热爱葡萄酒事业的火焰足足燃烧了十个年头！人生有多少个十年？虽然团队迎来送往了一批又一批的人员，但令我非常骄傲的是，他们依旧散布在葡萄酒业界的各个岗位上，继续为这个行业贡献他们的热诚和力量。

一路上，几代的编辑人员一同经历了业界繁盛的时期，也体验过行业低潮的谷底，所幸的是，在富隆高层的英明领导下，我们精耕细作，坚持不懈。如今，新一代的团队人员在传承前人的基础上，为杂志注入了新生的力量。我们已然从创刊之初的一条细小的幼虫蜕变成一只在行业中具有影响力的蝴蝶，在广阔无垠的葡萄酒文化世界中翩迁起舞，大放异彩。杂志的内容得到了业界众多知名专家的鼎力支持，发行网络覆盖全国100多个城市，超过八万位葡萄酒爱好者阅读每期的内容……所有的这些成果，都是我们辛勤付出的回报，也更加增强了我们对这份事业的决心和毅力。

面对新媒体势不可挡的发展步伐，美酒生活也与时俱进。2015年初，在创刊十周年之际，富隆推出了与杂志同名的《美酒生活》APP，为更多的读者实时推送掌上资讯。与此同时，杂志从季刊改为半年刊（一年两刊）。我们对内容进行了重新的整理，加入了更多对读者具有实用性和参考价值的信息，减少时效性内容。我们希望为销售人员提供更有效的营销利器，为葡萄酒爱好者提供更具价值的收藏指引，为合作伙伴提供更好的展示平台。本期，新增的体育界、娱乐界明星采访与美女模特的大片拍摄，更吸引的文字和图片，全新的内容和版式设计，就在我们的十周年特刊！

掀开“十年”这一页，告别辉煌过去，共创美好将来！让我们飞得更高一些吧！



The original wine magazine in China, Aussino Wine Life, celebrates its 10th anniversary! At Aussino World Wines our passion for the wine business has kept us moving forward for 10 years! Our editor team has witnessed staff come and go; however, I'm very proud that they are still engaged in the wine industry, devoting their enthusiasm and efforts to the business.

Along our way, we have experienced ups and downs within the wine industry. Fortunately we have persevered. Today, our editor team is bringing new energy to the magazine. Our continued progression ever since our first issue was released, has evolved into a wine culture publication with great influence. We have gained supports from wine experts as well as big names in the industry, with a distribution network covering 100 cities nationwide and over 80,000 readers. All these achievements are the rewards of our hard work, and they definitely strengthen our resolve to carry on.

As media continues to adapt new technologies, Wine Life is also advancing with times. At the start of 2015, to celebrate the 10th anniversary of the magazine, Aussino introduced a mobile APP of the same name to provide our readers with real-time information. Meanwhile, Wine Life has changed from a quarterly to a biannual magazine. We have rearranged the contents, adding more practical information for readers' reference. We hope to continue to offer an effective marketing tool for salespeople, a valuable wine guide to wine enthusiasts, as well as a better platform to our business partners.

Our 10th anniversary special issue includes interviews with sports stars and celebrities, a photo gallery of stunning models and wines, brand new stories and brand new page layouts.

Turning the 10-year page over, we leave our past glories behind and set off to a bright new future!

蔡颖姬/Grace Cai
2015年06月



精英私属酒窖定制

“将来显示生活品质的，不再是私家游泳池、私人健身房，而是私人酒窖。”

——摘自《福布斯》杂志

富隆酒业，中国最具规模的精品葡萄酒进口商之一，业内领先的私属酒窖定制者。

葡萄酒是有生命的，有着18年的专业酒窖设计和经营经验以及建造上千家商业和私属酒窖的我们，深谙如何把您的名贵酒品照顾得体贴入微。



欧美原生态设计



恒定的安睡温度



舒适的存放角度



清新的品鉴空间

富隆，始终以艺术家和鉴赏家的品位，打造风格各异的私属酒窖，满足您品鉴、社交等不同场合的功能需求
全程提供个性定制、专属设计、施工安装、购酒方案、酒品上架一系列配套服务
尊享定制专线：020-38983188转882 李小姐 www.aussino.net 新浪微博：@富隆酒业官方微博



Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

When Beauty Meets Wine 酒色生香俏佳人

欲把西湖比西子，从来佳酿似佳人。

葡萄酒经历了漫长的陈年，从青涩走向成熟，一如风姿绰约的秀丽女子，举手投足间吐露典雅气质。在流水叮咚和花木繁华间，细细聆听这些朴实而悠远的自然之声，是葡萄藤蔓在骄阳下的勃勃生机，是葡萄农一丝不苟的耕耘，是酿酒师对臻完美的执着追求，还有饮者举杯细酌时的怦然心动。

真正的魅力埋藏在岁月的积淀中，即使没有霸气耀眼的头衔和奖杯，清馨美酒和雅致佳人的韵味也能让人刻骨铭心，此生难忘。

这正是本期封面故事中的五款葡萄酒给我们留下的深刻印象……

广告索引 AD Index

002 维特思 Weltachs
003 富隆胜卡罗 Santa Carolina
009 玛卡丽 Santa Margherita
067 嘉迪堡 Ca'del Bosco

海外来鸿 LETTER FROM OVERSEAS

- 014 苏珊娜带你走进波尔多
Suzanne's Guide to Bordeaux
020 波尔多白葡萄品种
White Bordeaux Grapes

行业新闻 INDUSTRY NEWS

- 024 热点新闻
World News

人物专访 INTERVIEW

- 026 漫步酒乡，探寻精彩
采访波尔多葡萄酒行业协会主席
Discover Real Bordeaux
An Interview with Fabien Bova, Managing Director of CIVB
028 情有独钟一颗心
访凯隆世家酒庄总经理
My Heart is in Calon
An Interview with Laurent Dufau, GM of Château Calon-Ségur
030 竞技与美酒同在
访著名球星郜林先生
Winning and Wine
An Interview with Gao Lin, Famous Soccer Star
032 黑胶生活艺术家
访中国著名主持人梁永斌先生
The Artist and Gramophone Aficionado
An Interview with Liang Yongbin, Famous MC



阅美酒
悦生活



葡萄酒是蕴藏着历史与文化价值的艺术品，让品鉴葡萄酒成为一种境界和修养。通过富隆葡萄酒文化中心的专业课程，进入葡萄酒的世界。

法国波尔多葡萄酒学院认证课程
法国布根地葡萄酒学院认证课程
澳大利亚葡萄酒管理局A+认证课程
新西兰葡萄酒专业认证

富隆葡萄酒认证课程基础班/专业班
环球美酒大赏(周末班)



中国首家法国波尔多葡萄酒学院、澳洲葡萄酒管理局官方授权培训机构 富隆葡萄酒文化中心荣誉出品

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

Contents

富隆美酒生活目录



特别报道 FEATURE STORY

- 035 醉爱十载，绽放风姿
A Delectable Wine Journey
- 036 特刊寄语
Wishes for Wine Life
- 038 酒界大事件
Industry Events
- 041 Liv-ex波尔多500强
Liv-ex Bordeaux 500
- 043 佳酿评分一览：新世界篇
List of Wine Ratings: New World
- 046 米其林餐厅指南
——西班牙篇
Michelin Restaurant Guide in Spain
- 048 佳酿天成，回望十年
——环球知名产区酒庄访谈
Ten Years in Winemaking
Words from Wine Gurus
- 058 走过璀璨十年
——精英盟友访谈
My Splendid Years with Wine
Words from Elite Franchisees

漫HUA葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 068 到教父家喝酒去!
Sicily, The Wine Territory
- 070 鲁博·赫伯：酒趣
Wine Cartoons: Vinito

盲品争霸 BLIND TASTING

- 072 品酒论英雄
Secrets of Blind Wine Tasting

封面故事 COVER STORY

- 078 酒色生香俏佳人
When Beauty Meets Wine

星级食尚 STAR RESTAURANT

- 086 奢侈华贵，永恒不变
Extravagant Spirit





092



119

Contents

富隆美酒生活目录

魅力酒膳 FOOD & WINE

092 “法”天酒地
Elegant Countryside

醉心出发 NEW DRINKER

098 “大红虾”：非一般虾兵蟹将！
Gambero Rosso: Big Deal!

酒友游踪 WINE TOUR

100 上帝眷顾的葡萄园
——美国加州名庄游
The Blessed Vineyard
——A Visit to California's Famous Wineries

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

106 广州·陈耀明
100年前的中国人就听说过布根地
Burgundy in the 20th Century in China
108 北京·赵凤仪
MW备考之路
My Preparation for the MW Exam
110 上海·林志鹏
作一瓶可以自己喝完的酒！
A Bottle of Delectable Wine

111 台北·陈匡民
奢华的时光
Luxurious Times for Wine
112 上海·汪子懿
久而弥新的钵酒
As Timeless as Port
113 上海·刘慧
智利酒怎么啦？
Hooray for Chilean Wines!

活动回放 EVENTS

114 醉春城：记2015长春文化节
Aussino World Wines Festival Concludes in Changchun
120 品牌活动 Brands Events
124 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

126 富隆动态 Aussino News
128 慈善基金 Charity Foundation
131 新张巡礼 Opening Ceremony

酒海谜图 QUIZ DE VINO

132 葡萄酒心理测试 Personality Test
134 葡萄酒达人 Are You An Expert?



— 名庄荟萃 · 诚信实惠 —

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

地址：香港新界荃湾海盛路9号有线电视大楼23楼9号室
电话：00852-24982390/24982391 传真：00852-24989871 邮箱：fannyma@aussino.net

www.aussino.net

富隆美酒生活 WineLife

2015年十周年特刊(上) No.33

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

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

富隆葡萄酒文化中心
Aussino Wine Education & Publication Centre

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai
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
李少清 Queenie Li
夏慧妍 Hawaii Xia

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustacich
新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
奥地利 鲁博·赫伯 Rupert Hörbst
广州 陈耀明 Yaoming Chen
北京 赵凤仪 Fongyee Walker
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
项国媚 May Xiang
何鹏飞 Coffee He
唐晓慧 Tyler Tang

封面摄影 Cover Photographer
栏目摄影 Column 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

RACHING 美晶

私藏 只为分享



美晶实木恒温酒柜



中国实木恒温酒柜
中国整体酒窖艺术领导者

全国统一
客服热线 4006-529-519

美晶诚邀全国经销商加盟
更多详情请登陆 www.raching.com

美晶私家艺术酒窖

苏珊娜·玛斯塔希
Suzanne Mustacich



苏珊娜·玛斯塔希是一位美国作家、记者，现居波尔多。她毕业于耶鲁大学和南加州大学，并于1999年结束了她在好莱坞的电视制片人与电影编剧的成功生涯，随同她的法国丈夫——一位波尔多酒庄庄主——定居法国。她拥有著名的波尔多葡萄酒学院颁发的葡萄酒品鉴专业学位(DUAD)。作为法新社的特约记者，她的葡萄酒报道经常出现在世界各国的新闻媒体上，她还定期为《国际葡萄酒贸易》等杂志撰稿。你可以在Twitter上关注她@InsiderWineNews，或是访问她的网站www.suzannemustacich.com。

Suzanne's Guide to Bordeaux

苏珊娜带你走进波尔多

文/Text Suzanne Mustacich
译/Translate Julia



近年来波尔多酒庄成为越来越多中国富豪的投资首选

买一座波尔多酒庄

过去十年间，不少中国投资者，包括明星和企业巨头，都在波尔多的房地产市场上留下了他们的印记。2011年，影视明星赵薇买下了位于圣达美隆的梦洛酒庄；茅台集团于2013年购得美度区中级庄露德尼酒庄；通灵珠宝集团总裁沈东军收购了乐朗酒庄；中粮集团买下雷沃堡酒庄；总资产达11亿欧元的浙江开元旅业集团董事长陈妙林将碧萝酒庄收入囊中；另一位中国富豪周杰购下赫依酒庄；大连海昌集团董事长曲乃杰更拥有多达28个酒庄。这些赫赫有名的酒庄买家只是冰山一角，大部分交易都是独立进行的，因此很难确定如今到底有多少酒庄是归中国人所有，尽管如此，保守估计也有100个。

成为一座波尔多酒庄的庄主固然风光，然而与专家聊过后，你会发现收购酒庄是一项非常复杂的投资。帕特里斯·哈德是Synergie Vin咨询公司(www.synergievin.com)的总裁，通过对他的采访，让我们来看看风光的背后——运营酒庄所需的巨大成本及难以预测的收入。

“最佳的做法是在优秀的产区里购买一座可以随时投入运营的庄园，”帕特里斯·哈德说。“很多时候买家更钟情于城堡建筑，但他们并不知道那里的葡萄园需要重新种植。”

哈德深谙葡萄庄园的经营。爱酒之人也许并不认识他，但他们绝对知道他出品的酒。哈德在酒界大亨贝尔纳·玛格雷先生麾下工作有11年之久，曾担任一级名庄黑教皇城堡及玛格雷集团旗下其他酒庄的经理。他在波尔多学习成为一名生物化学家，主修葡萄栽培和葡萄酒经营。离开黑教皇城堡后，哈德决定利用他从玛格雷先生那里学来的经验——追求完美的热情、敏锐的市场洞察能力和精明的管理风格，为投资者们提供专业咨询服务，帮助他们做出明智选择。哈德的公司业务涉及收购、出售、管理、组建和重组、以及葡萄庄园法律法规等各个方面。

•庞大的酒庄费用

我们先看看购买酒庄后的费用问题。如果葡萄园的状态并不理

想，葡萄树有所缺失，作物需要重新种植，那成千上万欧元的花费是少不了的。但假设葡萄园保养得不错，那就要支付三项主要费用。

“这三项主要费用是劳动力、收获季节，以及橡木桶的支出，”哈德说。

薪酬因岗位而异，但举例来说，一位葡萄园工人的月薪是1500欧元，开拖拉机的师傅是2200欧元，而一位经理每月可得3300欧元。此外，你还得向政府额外支付55%的社会费用。你不能随意招聘或解雇员工，因为这里的法律严格规范了劳动合同以及雇员的待遇。员工的劳动时间也是有限制的，并不能被迫延长。这么一来，雇主反而需要雇用更多的员工。

橡木桶是另一笔大费用。尽管葡萄酒陈年并不要求在桶中进行，但橡木桶的使用往往被视为名优葡萄酒的品质证明。一个225升的橡木桶价值600欧元。

最后一项主要费用在于收获季节。假如你选择机械采摘，买一台收割机就要花费超过24万欧元，而你一年只用上它三个星期，如此看来，租赁机械才是更精明的选择。“把收割的工作交给服务



人手采摘葡萄

供应商（承包商）来完成会更好，这些机械总在更新换代，而他们正好有最先进的，”哈德说：“一公顷葡萄园的采收价格大约是240欧元，但具体还要看每公顷地的葡萄树的数量而定。”

人手采摘的成本要更高，但你也可以让承包商提供体力劳动。在法国，若想找到可靠的体力劳动者并不容易，通常这种工作都是由流动的吉普赛人、退休人员，以及学生来完成。如果采收开始得晚，学生们都开学了，他们就无法帮忙。而吉普赛人并不都靠得住。一些庄园会从西班牙、葡萄牙等其他欧洲国家雇用农业工人，但这种做法已日益罕见。

•繁杂的酒庄管理

此外，管理葡萄园也非常复杂繁琐，诸如什么时候适合种植、该怎么种、什么时候该移植、每公顷种植葡萄树的数量、遵守产区的规范等等。除虫对保持葡萄的质量和产量有关键作用，但相关法规对允许使用的农药种类有越来越严格的规定。

在酒窖里，可靠、诚实且清楚自己工作的员工至关重要。许多政府机关无时无刻不在监控着葡萄酒的生产和销售。除了严格控制产量，一切来自外界的干预也不例外，比如给葡萄树除虫，或在发酵过程中添加糖分。任何介入都必须准确记录下来。相关法律法规和税收政策数不胜数。哈德说：“整个过程非常复杂，你随时可能遇上麻烦，甚至面临指控。”

至于税务和会计方面，一些庄园会有簿记员，以及为其提供税务建议的会计师，而其他大部分选择把会计工作外包给专业服务于葡萄园的公司。

再来就是葡萄酒顾问了。通常，庄园会聘请一位酿酒顾问在临近收获季时研究并指导员工采摘葡萄的时间，同时监督酿酒过程和最终的调配。规模较大的庄园还会有技术总监。那些名声卓越的专家，如米切尔·罗兰，毫无疑问需要重金聘请，然而即便是普普通通的酿酒学专家，对一个40公顷大的庄园而言，仍需要付给他1200欧元的月薪。或者，酒庄可以和酿酒实验室合作，然后以更低的薪金聘请他们的顾问。

当然，上面提到的费用还不包括建筑物、土地、路面、品鉴室的维护费，以及给漏风的酒庄加加温。更不要忽略了恶劣气候可能带来的风险：一场冰雹可以瞬间摧毁葡萄树，病害和虫害则会给果实质量带来致命影响。包装也需要花钱。一瓶葡萄酒的装瓶和包装（包括酒瓶、瓶盖、瓶塞、正背面酒标）平均耗费0.9欧元。

•卖酒是关键

面对如此庞大的成本费用，购买酒庄后究竟要运营多长时间才能开始真正盈利呢？以两海之间的一个普通庄园为例，假如它的成本是200到300万欧元，“也许要等到第二代人，”哈德补充道：“规模较大的庄园也算房地产投资，会随着时间推移而有所增值。”

盈利的关键是要清楚地认识到你该怎么卖酒，在哪里卖，卖多少钱。

中国投资者最初在波尔多购买酒庄的时候，往往集中在最基础的波尔多产区（波尔多法定产区和波尔多高级法定产区）的历史城堡。这些庄园在市场上久久徘徊，始终找不到买家，这其中有两方面原因，一是修复和维护城堡的费用，二是经营葡萄园的成本，这些与葡萄酒的售价相比，都让买家望而却步。在欧洲和北美国家，一瓶波尔多AOC或波尔多高级AOC葡萄酒所能卖出的价钱是有限的。自然而然，这也就限制了所能获取到的利润。许多波尔多AOC级别的酒庄庄主并不能单靠酒庄谋生，他们都有自己



一级名庄黑教皇城堡

的副业。葡萄庄园的利润也许足够他们保留这块土地，但并不能让他们致富。

然而中国投资者很快发现，他们可以把酒以高于其在欧洲和北美市场上的价格拿到中国来卖。可惜好景不长，随着互联网上信息越来越透明化，中国饮家变得更有经验，再加上政府的经济紧缩政策，这种市场大大缩减。在新阶段的中国市场下，中国投资者若想买一个酒庄再把酒销往中国，那他们必须考虑更现实的问题，因为他们的售价已经受到了限制。

土地的价格取决于所产葡萄酒的潜在价值。同样是一公顷地，在波尔多法定产区的价格要远远低于在圣达美隆或玛歌法定产区的。这也说明了在挑选庄园之前，认识风土、土壤质量、排水，以及光照条件等概念的重要性。

或许，照着英国、德国、爱尔兰、美国、丹麦，还有其他国家数代人的经验去实践才是明智之举，让你的葡萄酒流向更多不同的国家地区，那么即便在其中一个市场行不通，还有其他市场帮你消化这些酒。

如果是当下购买的酒庄，很可能它已经在别的国家积累了一群消费者，那我们又何必放弃这些资源呢？

不少中国投资者把他们的波尔多葡萄酒带离传统市场，企图只在中国售卖，结果不言而喻。如今，他们又回到了波尔多酒商这里，希望重拾这片被遗弃的市场。

“一开始，你就必须好好分析市场、产区情况、销售价格，根据那些法律法规，决定好你能承受的最大生产成本，并相应地做出你的决策，”哈德说。

许多人买下酒庄后就马上开始酿酒，并且决定好一切与成本相关的事宜，但往往没有先制定葡萄酒的销售价格。通常，这会导致事业与市场走势的断层。哈德说，“以这种方式开始的话，不到5年你就会把酒庄卖掉了。”

Suzanne Mustacich



Suzanne Mustacich is an American writer and journalist living in Bordeaux. Educated at Yale University and the University of Southern California, she left a successful career in Hollywood as a television producer and screenwriter to pursue a life in wine after meeting her French husband, a Bordeaux Château owner, in 1999. She holds a DUAD degree in professional wine tasting from the University of Bordeaux's acclaimed school of oenology. As a correspondent for Agence France Presse (AFP) international, her work appears in newspapers around the world. She contributes regularly to magazines such as Wine Business International. You can follow her on Twitter at InsiderWineNews or contact her via her website www.suzannemustacich.com.

Suzanne's Guide to Bordeaux

Buying a Bordeaux Chateau

Over the last decade, Chinese investors, including celebrities and tycoons, have made their mark in Bordeaux's real estate market. Film star Zhao Wei bought Château Monlot in Saint Emilion in 2011. The Moutai group bought the Médoc cru bourgeois Château Loudenne in 2013. Shen Dongjun, CEO of Tesiro jewellery chain, bought Château Laulan Ducos. Cofoo bought Château de Viaud. Chen Miaolin, owner of Zhejiang Kaiyuan luxury hotel group and worth €1.1 billion, bought Château de Birot. Another Chinese billionaire, Zhou Yunjie, bought Château Renon. Qu Naijie, the chairman of Dalian Haichang, owned 28 at one time. These are just a few of the most well-known buyers, but many of the transactions take place discretely. For this reason, it is impossible to say how many chateaux are now under Chinese ownership, but a conservative estimate would be over one hundred.

It is certainly glamorous to own a chateau in Bordeaux. But after speaking to experts, it also becomes clear that it's a complicated investment. In an interview with Patrice Hateau, owner of consulting firm Synergie Vin (www.synergievin.com), Wine Life looks at the less glamorous side of running a chateau - mounting costs and elusive profits.

"The best thing you can do is to buy in a favourable appellation and buy an estate that is operational immediately," said Patrice Hateau. "Often people fall in love with a castle, but don't notice the vineyard needs to be replanted."

Hateau knows about running wines estates, and wine lovers might not know him personally, but they know the wines he's made. For 11 years, he worked for the tycoon Bernard Magrez. Hateau was the director of Magrez's prized grand cru classé estate Château Pape Clément as well as other estates in the Magrez portfolio. He is a Bordeaux-trained bio-chemist with diplomas in viticulture and the wine business. After leaving Pape Clément, Hateau decided to use the expertise he'd gained working for Magrez - known for his zeal for perfection, keen marketing and hard-nosed management style, to help investors make



The vineyard of Château Monlot

smart, informed choices. At Synergie Vin, Hateau audits and consults in the acquisition, sale, management, structuring and restructuring, and regulations of wine estates.

•The Costs

First, let's look at the costs after buying the chateau. If the vineyards are not in good shape, if vines are missing, if plots must be replanted, then costs can reach into the tens of thousands of euros. But assuming the vineyards are in reasonably good shape, then as little as three costs stand out.

"The three main expenses are labor, the harvest and barrels," said Hateau.

Salaries vary from post to post, but as an example, a vineyard worker will earn €1,500 a month, a tractor driver will earn €2,200 and a manager will earn €3,300 a month. Then you must pay another 55% in social charges to the government. You cannot hire and fire employees at will. There are strict laws that govern the employee contracts as well as how employees must be treated. Employees also work a limited number of hours, and they cannot be forced to work longer hours. Instead, the employer must hire more workers.

Barrels are another major expense. It is not required to age wine in oak barrels, but it is considered a hallmark of fine wine. Barrels cost €600 each and holds 225 litres.

The last major expense is the harvest. If you harvest by machine, a harvester can cost upwards of €240,000 for a machine you only use three weeks a year - making it more advantageous to rent. "It's better to use a service provider (a subcontractor), the machines improve every couple years and they have the latest machines," said Hateau. "It costs roughly 240€ per hectare, but it depends on the number of vines per hectare."

Harvesting by hand is much more expensive, but you can hire a subcontractor to provide the manual labor. It is not easy to find reliable manual labor in France, as generally this population is taken from the itinerant gypsy community, retirees and students. If the harvest starts too late, the students aren't available because classes have begun. Gypsies are not always reliable. Some estates hire agricultural labourers from other European countries, usually Spanish or Portuguese workers, but that has become more rare than in the past.

•Vineyard Management

Vineyard management is also complex. Knowing when and how to plant, when to replant, the exact number of vines per hectare, and how to stay within norms of appellation all must be considered. Vine treatments are critical for maintaining quality and yield but there are also increasingly strict regulations on which pesticides can be used.



Buying a Bordeaux chateau is a complicated investment

In the cellars, it's vital to have reliable, honest employees who know their jobs. The government's many agencies minutely monitor the production and sale of wine. Volume is strictly controlled, as are any outside interventions - like treating the vines for disease or adding sugar for fermentation. Any intervention must be recorded in the correct register. The laws, regulations and taxes are numerous. "It's complicated, and you can quickly find yourself in trouble - even facing criminal charges," said Hateau.

In terms of taxes and accounting, some estates have a bookkeeper and then an accountant who provides tax advice, still, others give all of the accounting to an outside firm specialising in vineyards.

Then there are the wine consultants. In many cases, an estate will hire a consulting winemaker to give advice to the permanent staff on when to pick the grapes, which have been analysed in a laboratory near harvest time, as well as monitor the winemaking and oversee the final blending. Larger estates also have a technical director. The most renowned experts like Michel Rolland charge "stratospheric" rates, but even a not-so-famous enologist will still cost €1,200 a month for a 40-hectare estate. Alternatively, a chateau can work with an enology laboratory and pay one of their staff consultants for less.

Of course, none of these costs include the maintenance of the buildings, the grounds, the roads, the tasting room, or heating a draughty chateau. And don't forget the risks of bad weather. Hail that can wipe out a crop in minutes. Disease and pests that destroy the quality of the fruit.

Then there is the cost of packaging. It costs on average €0.90 per bottle for packaging and bottling - bottle, capsule, cork, front and back label, and the bottling itself.

•Sell Your Wine

With all of these costs, how long does it take to earn back what was spent buying a chateau, say at a modest estate in the Entre Deux Mers costing €2 to €3 million, and turn a real profit?

"Maybe by the second generation," said Hateau. "The big estates - those are investments in real estate, which gain value over the long term."

The key to turning a profit is to begin with a clear understanding of how you will sell the wine, where and for how much.

When Chinese investors first began buying in Bordeaux, they concentrated on historic castles in the most basic Bordeaux appellations (AOC Bordeaux and AOC Bordeaux Superieur). These estates had lingered on the market, unable to find a buyer, the reasons were twofold - the cost of restoring and maintaining a castle, and the cost of running a vineyard weighed against the price for which the wine could be sold. In Europe and North America, there is a limit to how much a consumer will pay for a bottle of AOC Bordeaux or AOC Bordeaux Superieur. This limits the profits that can be earned. A great many of Bordeaux's AOC Bordeaux estates do not earn enough profit to support the owners - they have second careers. The wine estate earns enough money to keep the land in the family, but not enough to get rich.

Chinese investors, however, quickly learned that they could sell their wine in China for a higher price than the wine would have attracted in Europe or North America. However, with the transparency brought by the Internet and the increased sophistication of Chinese wine drinkers, as well as the austerity campaign of the government, that market has largely disappeared. This new phase in the Chinese market means that Chinese investors hoping to buy a chateau and sell the wine in China must be realistic regarding the price they can sell the wine.

The price of the land is determined by the potential for profit from the wine. A hectare of AOC Bordeaux costs much less than a hectare of AOC Saint Emilion or AOC Margaux. It's important to understand the notion of terroir, the quality of the soil and subsoil, the drainage, and the exposition to the sun before choosing an estate.

And maybe it's smarter to do as the English, Germans, Irish, Americans, Danes, and other nationalities have done for generations - keep the wine flowing into different countries so that if one market folds, another market can absorb the wine.

In the case of a chateau purchased today, it might already have established customers in other countries. Why give that up?

Many Chinese investors took their Bordeaux wine out of the traditional markets, intending to sell the wine entirely in China — and failed. Now they have come back to the négociants on the Place de Bordeaux, hoping to regain abandoned markets.

"You must first begin by analysing the market, the appellation, the price you can charge, and in relation to those constraints, determine your maximum production cost, and make your decisions accordingly," said Hateau. Many people buy the estate and start making their wine, making all of their cost-related decisions, before they determine at what price they will sell the wine. This generally leads to an abrupt departure from the wine business. "If you start this way, you'll sell the estate in five years," said Hateau.



Bordeaux has different types of soil

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。

White Bordeaux Grapes 波尔多白葡萄品种

文/Text 庄布忠
译/Translate 聂小巷

大多数人没有意识到，其实酿造优秀的白葡萄酒比红葡萄酒要求更高。酿造白葡萄酒时，只有细腻的果汁才能赋予葡萄酒独特的风味、清新的口感和酒体结构（当然橡木桶也会对这些有影响）。对于白葡萄酒，葡萄汁的纯度和质量是关键。

相对来说，酿造红葡萄酒，除了葡萄汁还需要葡萄皮，否则将无法成为红葡萄酒。葡萄皮不仅是红葡萄酒颜色的来源，同时也赋

予了红葡萄酒香味和单宁。有时，当果汁的质量不足，果皮可以帮助弥补。

波尔多白葡萄酒出自三大葡萄品种。酿造干白与甜白的葡萄品种是一样的，即白沙威浓、沙美龙和密思卡岱。

实际上，就质量而言，白沙威浓和沙美龙是主角。

混酿方式如下：

如果要突出一款酒的清新感——尤其是干白，甜白也不例外——那就需要用100%或高比例的白沙威浓。相对来说，如果更注重于酒的骨架、酒型和酒体，那就需要更多的沙美龙。

这与调配水果鸡尾酒非常相似。如果你想要更清新，就多加酸橙汁。相反，如果你想要更浓郁，则要多加芒果汁。

用橡木桶进行发酵或陈酿也将给酒带来更丰富的结构，同时会减少清新感。

波尔多有一件鲜为人知的事情，就是一级酒庄玛歌庄园也出产一款优秀的白葡萄酒。事实上，尽管这款酒所用的葡萄是来自玛歌庄园自有的葡萄田，但因为只有红葡萄酒才能使用玛歌的法定产区名，所以这款名为“玛歌白亭”的白葡萄酒只能使用普通的“波尔多白葡萄酒”法定产区名。



玛歌白亭的白沙威浓葡萄田



玛歌庄园的城堡



玛歌白亭白葡萄酒 Pavillon Blanc Du Château, Margaux



红颜容庄



红颜容庄园白葡萄酒 Chateau Haut-Brion Blanc

白沙威浓

玛歌白亭的葡萄园距离玛歌酒庄仅四公里。这里种植的葡萄全是白沙威浓。

“在收获期间，我们对葡萄园分三次进行采摘，和人们在苏玳的做法一样，每年雇用同一批采收工人，外加少数当地人。收获的葡萄非常成熟，这是我所钟爱的，我乐意见到一些贵腐霉，因为我个人不喜欢青涩的白沙威浓，比如新西兰出产的。相反，我喜欢更多的花类气息，”玛歌庄园总经理兼酿酒师保罗·庞坦勒维表示。

虽然玛歌庄园自18世纪以来一直在酿造白葡萄酒，但直到1921年，玛歌白亭白葡萄酒才公布命名。在此之前，这款酒只供庄主个人享用，而不是用于商业销售。（18世纪的葡萄酒也完全是用白沙威浓酿制）。

玛歌白亭如此馥郁芬芳，以至于酒庄在安排品鉴新酒款的顺序时，会将这款白葡萄酒放在红葡萄酒之后。

玛歌白亭是一款充满植物芬芳和浓郁花香的优雅白葡萄酒，清新却不会过于脆弱。它在橡木桶内发酵陈酿，但橡木并没有主导它的香气和口感，而仅仅是支持其浓郁的酒体和骨架。

除了优雅，它的酒体还强劲有力，不易松散，除非历久经年。

为了保持最佳的果香和清新，尽量不要存放超过10年。

沙美龙

与此同时，在红颜容酒庄和修道院红颜容酒庄，让·伯纳·迪马斯（原董事总经理兼酿酒师，已于2004年退休，现由他的儿子让·菲利普接任）坚信：没有沙美龙的波尔多白葡萄酒是不完整的。

放眼世界，白沙威浓葡萄酒并不少见，而沙美龙则不然。如果要用沙美龙酿出一款优秀的葡萄酒，所用葡萄需要一种非常特殊的土壤。我不能明确说出这种土壤的性质，但红颜容酒庄和修道院红颜容酒庄做到了，这里的土壤多含砾石且非常贫瘠。

“白沙威浓确实为酒提供了芬芳的香气，但要追求更高的酒质，沙美龙必不可少，且比例必须在50%以上。在葡萄足够成熟的情况下，沙美龙使酒体变得丰满，”迪马斯坚称。

这样的酒应该何时饮用最佳呢，我问让·伯纳？

“虽然这酒可以长时间陈年，但我最喜欢的是它们在五至十年之间的状态，”让·伯纳·迪马斯强调并补充说，“十年之后，他们就会像苏玳的干白那样，当然会更丰满，但也少了清新。”

这么说来，决定何时饮用并不是大问题。如何获得一瓶好酒才是真正的难题。毕竟，红颜容庄园白葡萄酒的平均年产量只有大约450到650箱。

如果你正要打开其中一瓶，别忘了给我打个电话。

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.

White Bordeaux Grapes

Most people don't realize this but it is more demanding to make a great white than a great red wine. In producing white wine, only the most delicate juice is used to give the wine its flavor, freshness and structure, though some of these qualities come from the oak woods if barrels are involved also. White wine is about the purity and quality of the juice.

On the other hand, in producing a red wine, apart from the juice, skins are needed to color the wine. Apart from giving the wine its color, the skins also impart flavors and tannins. Sometimes, the skins can help cover up a juice whose quality is not so good.

The white wines of Bordeaux are produced from three grapes. Whether the white is a dry or a sweet wine, the grapes are the same, namely Sauvignon Blanc, Semillon and Muscadelle.

Actually, as far as quality is concerned, Sauvignon Blanc and Semillon are the key players.

This is how the equation adds up.

If a wine wants to emphasize freshness – particularly a dry white, but also in the sweet wine – it will have 100% or a high percentage of Sauvignon Blanc grapes. On the other hand, if a wine aims for more shape, size and body, it will need more Semillon.

It's very much like a fruit cocktail. If you want more freshness, use more lime juice. On the other hand, if you want more shape and body, add more mango juice.

Fermenting the juice in oak barrels, aging the wine in barrels, or both, will also give the wine more structure and complexity and take away some of the freshness.

One of the lesser known things about Bordeaux is that First Growth Château Margaux also produces a very good white wine. In

fact, even though the vineyard for the wine is in the commune of Margaux itself, because the appellation of Margaux is only for red wine, 'Pavillon Blanc', as the white is called, may only carry the more ordinary 'Bordeaux Blanc' appellation.



Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc

The vineyards of Pavillon Blanc are only about four kilometers from Château Margaux. It is planted entirely to Sauvignon Blanc.

"We harvest the vineyard three times in the course of the harvest, like they do in Sauternes, using the same people every year with the addition of a few locals from the area. The grapes are harvested very ripe and I prefer, and accept, some botrytis or noble rot because what I don't like personally is vegetal/grassy Sauvignon Blanc, like the ones from New Zealand. Instead, I prefer it when the expression is more floral," informs managing director and winemaker Paul Pontallier.

Although Château Margaux has been making a white wine since the 18th century, it was only in 1921 that the Pavillon Blanc name appeared on its white wine. Prior to that, it was for the personal enjoyment of its owners and not for commercial sale. (The 18th century wine was also produced entirely from Sauvignon Blanc).

So fragrant is the Pavillon Blanc that at Château Margaux, when they offer their new wines for tasting, they put the white after the reds.

Pavillon Blanc is an aromatic, floral, elegant white that is fresh without being overly crisp. The wine is fermented and aged in oak barrels. The wood never dominates but merely holds on to the exuberance of the fruit, giving it structure.

On top of its elegance, this is a wine that also possesses body and power, but is never flabby, except when age overtakes it.

To capture the fruit and its freshness, try not to push it beyond 10 years.



Semillon

Semillon

Meanwhile, over at Château Haut-Brion and La Mission Haut-Brion, it was the absolute belief of Jean-Bernard Delmas, the former managing director and winemaker who retired in 2004 and whose son Jean-Philippe is now in charge, that a Bordeaux white is not entirely complete without there being Semillon in its make-up.

If you look at the world, there is a lot of Sauvignon Blanc wines but this is not the case with Semillon. The reason is because for a Semillon to proclaim a great wine, the grape needs a very special

soil. I can't say definitively what that soil should be, but it works here at Haut-Brion and La Mission Haut-Brion where the soil is very gravelly and very poor.

"The Sauvignon Blanc gives you perfume but in order to produce a great wine, the Semillon must be there and must comprise at least 50% of the wine. Provided that the grapes are ripe, the Semillon gives the wine fat," Delmas insisted.

When would be the best time to drink such wines?

"Although the wines can age a long time, I like the wines very much when they are five to ten years," Jean-Bernard Delmas informs, adding, "after that, they are like a kind of dry Sauternes, fatter certainly, but also less fresh."

In a way, deciding when to drink the wines is the least of one's problem. Locating a bottle is the difficult part. After all, the average annual production of Château Haut-Brion White is only around 450 to 650 cases.

So don't forget to give me a call if you are opening one.



Vintage of Bordeaux

World News 热点新闻

编/ Edit: XYY

01 Zero Tariff Treatment for Chile Wines to China 智利葡萄酒来华开启零关税时代

自2005年中智签署自由贸易协定以来，中国逐年减少智利葡萄酒的关税，瓶装葡萄酒的关税已从原本的14%降至目前的1.6%。2015年，最后这一部分关税也已被免除，智利已成为继2012年新西兰葡萄酒关税归零之后的第二个享受零关税待遇的主要酿酒国。

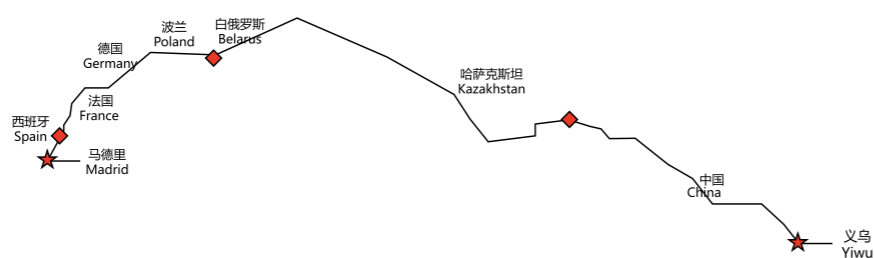


02 World's Longest Railway Line: Wines from Spain to China 世界最长铁路：将葡萄酒从西班牙运往中国

一条世界最长的铁路把葡萄酒从西班牙以铁路方式运往中国大陆的梦想变成了现实。

要长。在21天的行程中，这列火车穿越中国、哈萨克斯坦、俄罗斯、白俄罗斯、波兰、德国、法国和西班牙，总行驶路程超过8,000英里，创造了一项新纪录。

去年圣诞节后，这列火车就已载满葡萄酒、火腿和橄榄油返程。尽管这种新方式还存在争议，但其开启了欧洲葡萄酒运往中国大陆的新时代。



2014年底，当一列来自中国制造业重镇义乌的货运火车抵达马德里时，它受到了最高级别的庆祝和欢迎。这条“21世纪的丝绸之路”是“全球最长的铁路”，比西伯利亚大铁路（Trans-Siberian Railway）和东方快车（Orient Express）的线路加起来还

03 Yao Ming Plans \$3 mln to Finance Wine Projects 姚明牵头筹资300万美元投资葡萄酒项目

姚家族葡萄酒酒业公司计划融资300万美元，用于在纳帕谷兴建一个游客中心，并在姚明的家乡上海打造一间品酒室。



姚明投资葡萄酒生意已经有数年时间。2011年，姚明还在纳帕建立了自己的酒庄，并以姚明作为葡萄酒商标，主要在中国和美国销售葡萄酒。除了酒厂外，姚明家族酒庄还在纳帕拥有6个葡萄种植园。

据悉，本次众筹融资的个人投资门槛为5,000美金，目前筹资达一半。

不过，中国国籍的投资者将被拒之门外，因为根据美国法律，只有美国公民和永久居民才能参与此次融资。



04 New Classification for Cava 卡瓦起泡酒将拥有更高等级的质量认证

卡瓦法定产区即将为来自单一葡萄园的起泡酒推出一个新的最高等级。这一命名（Cava de Paraje Calificado）保证了使用某一特定葡萄园里的葡萄酿造的卡瓦起泡酒能够得到认证。等级划分会根据葡萄园的“独特的气候和土壤特征而定”。

此外，这一葡萄园必须是属于酿造和销售这一卡瓦起泡酒生产商的。有关产量方面的规定，连同某些酿酒要求，比如涉及压榨方面的，也都将实施。而且使用这一新名称的卡瓦起泡酒在上市前必须在瓶内陈酿至少36个月，这比卡瓦目前的最高要求又增加了6个月。

对于起泡酒产区来说，把葡萄园作为质量等级的一部分是一大重要发展。



05 University of Burgundy Launches Free Online Wine Course 布根地大学推出免费线上葡萄酒课程



位于第戎的布根地大学推出了免费线上葡萄酒课程。此举旨在帮助葡萄酒爱好者更好地了解葡萄酒种植以及不同地区风土情况，课程将使用英语或法语授课。

葡萄酒开放课程——Université de la Vigne et du Vin pour Tous（所有人的葡萄和葡萄酒大学）已于2015年5月21日正式开放。课程主要由Jules Guyot葡萄和葡萄酒研究所

的教员Sandrine Rousseaux、Olivier Jacquet策划执教，Domaine Françoise Jeanniard的酒庄酿酒师Françoise Arpaillanges也将参与其中。

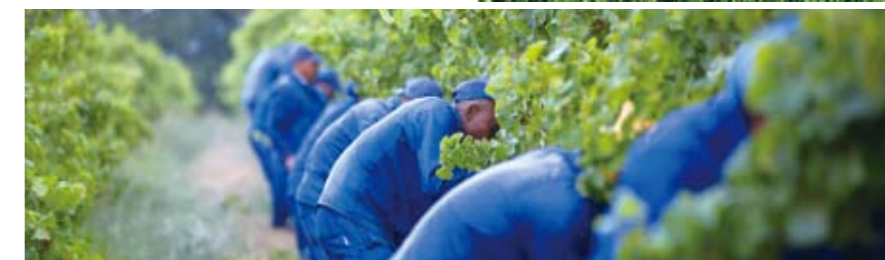
课程涵盖葡萄种植、风土理解、品尝技巧、葡萄酒酿造、葡萄酒的历史以及文化，五周的课程会通过不同形式呈现，比如线上大班、视频以及互动品尝。

06 2015 Harvest Begins in South Africa 南非开启2015年份葡萄采收季

南非葡萄酒行业组织VinPro近日对外公布，南非2015年份葡萄的采收季比以往提前两个星期到来。VinPro旗下拥有超过3,000位葡萄种植者及酒庄成员。VinPro称，今年的葡萄产量预计达到150万吨，比去年下降1.1%。

干燥的气候条件赋予葡萄绝佳的生长环境，今年的葡萄被看作是近年来“最健康的”，几乎没有疾病或腐烂。部分沿海产区会受到水资源短缺的影响，但对产量也没有实质上的影响。

VinPro顾问服务部经理Francois Viljoen表示，今年的葡萄采收是近几十年来最早的一次，八月份的温暖气候提前了采收季的到来。夏季温暖、干燥、凉爽的气候，使得葡萄能够非常好地生长，葡萄成熟因此提前了近两个星期。



Discover Real Bordeaux

An Interview with Fabien Bova, Managing Director of CIVB

漫步酒乡，探寻精彩

采访波尔多葡萄酒行业协会主席

文/Text Judy



说到法国葡萄酒，人们往往不约而同地想到波尔多：吐露着岁月与优雅的中世纪古堡、皇家园林般的雅致庭院、延绵不绝清香四溢的葡萄园构成了波尔多静谧而诱人的风光。“仅以波尔多地区来说，酒园和酒庄已经超过1万多家，每年酿造出8亿多瓶佳酿，葡萄品类多达50多种，好几百个酒庄牌子，即使当地人也未必能完全记住。”波尔多葡萄酒行业协会（Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, CIVB）主席Fabien Bova介绍到。

闲情逸致波尔多

早在公元前60年，罗马人统治下的波尔多已经是一个繁荣的港口，从罗马人到海盗，再到英格兰人，波尔多可谓几经磨难。直到1453年法国战胜英格兰，终于夺回领土，波尔多也迎来了渴望已久的安稳和发展。凭借着闻名遐迩的葡萄酒，在18世纪末，波尔多出现了空前的繁荣，成为举世公认的美酒之乡，而当地人也被戏称为“沐浴在葡萄酒中”的幸运之子。

数个世纪以来，调配葡萄酒的精湛技艺，加上独特的地形与气候条件，赋予了波尔多葡萄酒精致与平衡的特性，也展现了庄园主传承家族产业的决心，以及潜心研究酿造技术的敬业精神。“在波尔多的许多家族酒庄中，每一代传人都在浓郁的葡萄酒文化中



波尔多葡萄酒行业协会主席法毕安·博瓦先生 (Fabien BOVA)

长大。他们从小在祖父辈的影响下耳濡目染，对家族的土地充满感情，对品酒、酿酒的技艺也是了然于心。”

“此外，在波尔多我们每年都会举办与葡萄酒相关的活动：酿酒示范、品酒、传统音乐舞蹈表演、美食佳肴和陈年佳酿等，这些都是游客快速了解波尔多葡萄酒文化的好机会。明年，集合博物馆、画廊、娱乐和教育于一体的波尔多葡萄酒文化城也将揭幕。而这些酒的热情都是我们想要带给中国葡萄酒爱好者的。”



波尔多的著名景点镜面广场



波尔多的酒庄城堡历经铅华，仍旧优雅

万千探索之旅

“随时随地波尔多的活动已经在中国举办很多年了，通过每一年的活动，我们都能够获得一些关键数据，例如通过微信、微博等线上平台，收集消费者和参与人的互动反馈。而这些数据每一年都呈现持续增长的势头。今年，我们除了邀请业内人士出席活动，也对终端消费者开放。通过简单、有趣和直观的方式，让消费者了解到波尔多葡萄酒拥有精彩的多样性。”

“中国市场极具潜力，这是毋庸置疑的。然而中国的变化也非常快速，我们必须时刻关注，并与时俱进，不断推陈出新。就像在我们推出的全球形象广告中，我们想要展示波尔多的风土、经典、创新和亲民的品质。在知识教育培训、社交媒体、教学视频拍摄、波尔多葡萄酒手机APP制作等方面，我们都在努力不懈地从事推广和互动的工作。”

“葡萄酒对于中国市场来说，还是比较新鲜的事物。而且我们的数据也显示了中国市场的消费量正在快速地增长，尤其是在个人消费方面。这是市场迈向成熟的良好表现。目前，中国消费者最为青睐的波尔多葡萄酒大概位于100-400元的区间，这正是大部分波尔多葡萄酒的核心。另外，此次中国之行让我发现中国的菜式，

比如粤菜，做法非常精致，品类味道也相当丰富，跟风格多样的波尔多葡萄酒搭配起来相得益彰。”

在采访期间，笔者惊讶地发现原来Bova先生从前一直供职于法国政府部门，而且曾经担任法国前总理的内阁成员，专门为国家首脑们提供关于农业、林业和渔业方面的发展建议，可谓是国家智囊。而出任波尔多葡萄酒行业协会主席的经历，在他看来似乎是“从政”改“从商”。“你可能不了解，法国政府的举措往往要花比较长的时间才能真正落实、开展。但是波尔多人不一样。只要提案通过，工作的进展都是迅速而有条不紊的，让人叹为观止。我觉得波尔多是一个精力充沛的神奇之地。人们打从心里热爱这片土地、享受这种有酒相伴的生活，我想这也是波尔多长久以来不断地吸引全球爱酒人的原因吧。”

在电影《云中漫步》中，波尔多酒庄的梦幻场景让人真切地感受到葡萄酒文化带来的雅致的生活享受：漫山遍野的葡萄树在艳阳下生机盎然，富足快乐的庄园主品尝着自家的葡萄酒。如今的波尔多历经铅华，留存下来的珍贵遗迹和美酒到今天依然光彩夺目。每座古老的酒庄都演绎了历史的进程，还有片片广袤的葡萄园等待着我们去探寻，去品味其中的美味和精彩。🍷



波尔多葡萄酒协会活动



协会推出了手机APP的服务

My Heart is in Calon

An Interview with Laurent Dufau, GM of Château Calon-Ségur

情有独钟一颗心 访凯隆世家酒庄总经理

文/Text 朱贵贵



因为酒标上一颗大大的爱心，凯隆世家的辨识度极高，让人过目不忘，也常常被定义为最适合情侣约会、定情、甚至是婚宴的用酒。虽然在1855年波尔多美度列级名庄评比中位居三级，但她的气不逊于五大一级庄，就连日本介绍美酒美食的畅销漫画《神之水滴》也大力推荐过这款“爱之酒”。爱心背后究竟潜藏着怎样一段动人的故事，且听凯隆世家总经理Laurent Dufau给您娓娓道来。

真爱恒久远

“凯隆世家的历史可以追溯到罗马时期，她还被誉为美度区葡萄种植的鼻祖，因为据记载早在13世纪时，酒庄就有缴纳葡萄酒生产税的登记。”但如同既定的魔咒一样，许多波尔多名庄都有被频繁易手的遭遇，凯隆世家也是如此命途多舛。“直到18世纪初，她落入了当时人称‘葡萄酒王子’的Nicolas-Alexandre de Segur伯爵之手。这位伯爵可谓当时世界葡萄酒业的头号人物，叱咤风云。除了入主凯隆世家之外，他还坐拥两座顶级历史名庄——拉菲庄和拉图庄。实际上，他的家族还曾经是武当王和宝得嘉纳的所有人。”Dufau先生如是说。

“虽然在那个年代，1855美度列级庄评比还没正式诞生，但拉菲和拉图已是名声大振，无论在名气和规模上都远超过凯隆世家，可是伯爵却对凯隆世家情有独钟。虽然他居住在拉菲和拉图的古堡，却表示他‘身在两大，心系凯隆’。”为了强调他对酒庄的



凯隆世家酒庄一角

挂牵，伯爵干脆把大大的爱心印记在酒标上，以慰藉他的一片痴心。听说，如果我们现在去参观凯隆世家的话，还是能够看到无论是墙上或是壁炉上，处处皆有爱心图案的装饰。

从那以后，即使酒庄又经易主，这一颗心依旧醒目地停留在酒标上。“而且奇怪的是每一位庄主都似乎希望在这瓶‘爱之酒’上留下些什么，于是从19世纪到现在，凯隆世家好多个年份的酒标都有些细微的差别。曾经有不少酒友向我提出疑问，甚至有人质疑这可能是假酒。实际上，2013年份的酒标也会与过往的酒标有所差异。”



酒庄周围高墙达2米的围墙



凯隆世家酒庄城堡

酒香不怕巷子深

“有些人误以为凯隆世家的名气是通过酒庄精心的市场策划打造出来的。实际上，除了酿酒和按需配送酒款之外，几个世纪以来的历代庄主基本上从没构思过任何市场营销的手段，但人们依然记得这个‘爱之酒’。凯隆世家坐落于圣达史提芬村的北部，是美度区列级名庄中位置最靠北部的。酒庄不但隐藏得非常深入，四周还围绕着高达2米的高墙，所以一般人即使驾车进村也难以寻觅。这也跟庄主们的酿酒理念相关：只要酒的质量上乘，即使没有媒体接待，也自然会获得饮家的认可。”

目前，凯隆世家拥有55公顷的葡萄园，由于靠近河边，这里的气温更为暖和。土壤里含有大量砾石，部分地方则混杂着石灰石和粘土。“近年来，我们改进了嘉本纳沙威浓葡萄的质量，从2006年份开始，我们已经能够增加嘉沙的比例到达80%左右，而梅乐一般不超25%。同时种植密度也增加到每公顷10,000株，从而在葡萄树间构建起更多竞争。”据说，为了保持土壤的特性，酒庄会抽查土壤的状态，并进行至少2-3年的休耕和调整。

稍微年轻的凯隆世家颜色深浓得发紫，果香成熟四溢，总让人感觉气势恢宏，不容易靠近。这种大酒必须要留有时间与他慢慢培养感情，就如大家所说的慢热型。“其实认真品尝，你会发现他至少有三个阶段的特色：初期的强壮粗犷、浑厚有力，中期爆发实力，酒香表现突出，尾端的温柔蕴藏、豁然开朗，仿佛细细诉说的故事。要列举在过去15年中，让我印象最为深刻的年份……这个有点困难，因为每个年份都有我所喜爱的特点。2012年将在今年推出，我相信会给饮家带来惊喜。2010和2009年的凯隆世家出类拔萃，可惜在2010年曾有冰雹袭击，所以产量稍显稀缺。其他年份包括2008，2006，2003，2001，1998和1995等等。”

一个大大的爱心串联了凯隆世家几百年的沧桑和韵味，然而无论经历过多少个年代岁月的洗礼，这种深切的钟爱依然历久弥新。虽然这种对葡萄酒的狂热和执着并非我们熟悉的爱情故事，但也足以暖人心脾。一代又一代的年轻人把凯隆世家作为定情礼物，甚至是宴客的用酒，或许能够品尝到如此精雕细琢、倾注心神的葡萄酒时，人们也会感到由衷的幸福。



凯隆世家红葡萄酒



酒庄的橡木桶陈酿室

Winning and Wine

An Interview with Gao Lin, Famous Soccer Star

竞技与美酒同在 访著名球星郜林先生

访/Interview Grace 文/Text Kay 图/Photo 飞



刚在韩国首尔亚冠赛场上以小组头名出线后，郜林即马不停蹄赶回广州，准备投入本赛季中超联赛的训练和比赛中。2015年4月25日下午，仿若知道即将迎来一位难得的贵宾，原本的绵绵阴雨准时退去，由缕缕阳光伴着这位恒大前锋兼中国国脚做客河北富隆艺术酒窖，接受《美酒生活》杂志的独家采访。球场外的郜林亲切随和、平易近人，与在场的球迷及工作人员轻松交流，更——为热情的球迷签名合照。

WL: Wine Life

GL: 郜林

关于足球

WL: 首先代表所有恒大球迷问您一个问题：作为最好中国前锋，在赛场上您是如何去调整以及保持到一个“锋线杀手”的最佳状态的？

GL: 我觉得这和我所处的环境有关，恒大是中国目前最好的球队，竞争也是最激烈的，这五年多下来，进进出出都是国脚，而且还有优秀的外援，怎么才能在这种环境下站住脚呢？那就需要更多的付出，平时要有更多的积累。当然你需要努力，也需要一些运气。

踢球跟喝酒一样，都要选择自己喜欢的方式，比如说和其他球员的配合，大家的意识、步调都比较一致，融合起来，才能更好地发挥出个人水平。特别是与外援在一起练习的时候，在语言、思想上都存在一定的差别，所以需要更多的沟通。特别幸运的是我们球队的外援都有比较强的集体荣誉感，都愿意更多地为球队做出贡献，这样沟通起来会更容易。

WL: 兼任恒大主力与中国国脚，您如何适应各种赛事环境的变化？

GL: 国家队和俱乐部会有一些不同，一年之中我可能有三百天会和俱乐部队友在一起，而只有几十天会跟国家队队友在一起，所以在磨合和沟通方面会有一些差别。有人说恒大的队员在俱乐部和在国家队会有不同的表现，其实搭配不同的队员是会产生不同的结果，这个不能太强求。我自己会尽量按教练的要求去做，尽可能去达到目标。足球是我热爱的职业，我认为一个球员不会去选择性地比赛，不管是国家队还是俱乐部，我都想认真去踢好每一场比赛，去展示自己的能力。



足球明星郜林先生

每一年都会出现这种情况，俱乐部和国家队会“抢人”。我觉得这是对球员的一种认可，累肯定会累一点，但是还是非常高兴的。这证明国家队和俱乐部都需要我，作为一个球员，不管任何时候，代表国家队比赛都是一种最高的荣誉。我相信对于这一点，每一个球员都不会怠慢，尽管身体体能上状态可能不是最理想，但在赛场上都会全力以赴去争取胜利。

WL: 足球生涯中有哪些特别难忘的事情？

GL: 最难忘的是自己第一次入选国家队，19岁，第一场比赛就安排我踢国家队的主力，很激动也很兴奋，但是上场五分钟就被红牌罚下来了，虽然不是自己过错，但也算是独特的经历。然后我觉得在广州五年多的时光都是非常难忘的，我感受到这座城市的足球文化，是我梦寐以求的一个职业环境，我觉得一个球队的建设跟这个城市的契合度也是有关系的。

在恒大每一年拿到冠军都让我非常激动，因为这个冠军是一年累计下来的，需要无数人的努力和付出才能获得。特别是像亚冠、中超这种联赛，时间跨度非常长，每年都会有不同的事情发生，所以每一场胜利、每一个冠军对我来说都是难忘的。特别是恒大第一次拿到亚冠冠军的时候，因为亚冠是亚洲最高水平的比赛，能拿到这个冠军是对整个中国足球的一种激励，所有的人都能看到我们的努力。

WL: 今后有没有一个终极的职业目标，比如成为世界足球先生或拿到世界杯最佳射手？

GL: 说实话这些对我来说可能会比较遥远，毕竟中国足球的水平跟世界还是有一定的差距。之前我们可能走了很多的弯路，对足球的理解会有一些偏差，但其实我们每一代人都在努力，现在在国家这么支持的大好环境下，中国足球一定会越来越好，一定会成为世界的强队。

可能大家之前太急功近利，对于成绩过于看重，如果我们好好去重视这项运动的发展，注重青少年的培养，十年二十年之后，我们同样可以拥有强大的足球底蕴，慢慢会取得更高的成绩。我自己已经不是二十出头的小伙子了，我更希望有一种稳定的生活，也尽可能地恒大踢更多的比赛，赢更多的荣誉。目前我即将在恒大出场200场，希望今后可以踢到300场，我也希望当自己退役之后广州的球迷还能够记住我、支持我。

WL: 关于足球最大的梦想是什么？

GL: 其实自己最大的愿望是可以去到欧洲或者其他足球国家，在中国之外去感受世界联赛的氛围，年轻时曾经有机会，但由于种种原因没有成行，也会觉得非常遗憾。

关于生活

WL: 首先祝贺您在生活中感情美满、婚姻幸福！希望小宝宝健康出生！作为一个年轻的丈夫和准爸爸对职业与生活之间的平衡是如何掌控的？

GL: 你越是处于一种职业状态，业余生活越是简单，必须保持良好的生活习惯。我每天训练完就回到家里陪太太、陪父母，我个人比较喜欢在家里吃饭，觉得会吃得更香。我很少出去应酬，一般吃完饭会跟我太太一起看看电影、逛逛街，我觉得生活就是这样，越简单越轻松。对于带孩子的事，这个是早晚要经历的，我们的父母当初也是这么辛苦把我们带大的，我相信我们完全有能力带大自己的孩子，这个应该不会太难。

WL: 听说您很喜欢喝香槟，是吗？我们都知道香槟是竞技场上给人带来胜利喜悦的欢庆用酒，那么您喜欢香槟是出于什么原因呢？

GL: 对，我觉得香槟口感更好一点，喝着更舒服一点，我个人不太喜欢喝白酒、啤酒，可能因为酒量有限，喝一些酒精度不是很高的比较好。喝香槟或者是葡萄酒可以调节心情，有时候和朋友在一个好的环境，喝点好酒聊聊天，心情会非常愉悦。我应该喝起泡酒会多一点，香槟更多的还是会留给胜利和荣誉。



郜林为小球迷签名留念

WL: 作为非常年轻的80后，您被外界评价为“有着冷静成熟的心态”，那么您认为自己在生活中的真实风格是怎么样的？

GL: 我个人认为我生活中还是比较普通的，我和太太也喜欢吃路边摊，逛街时也不会特别去注重名牌，更多的还是根据自己的喜好，可能一千块钱的饭也会吃，十块钱一顿饭也会吃，比较随意，不会对自己有固定的要求，不一定非要去展示一种什么样的生活品质，这些都是比较虚的东西。可能我在足球方面会比较专业，但对其他方面我可能一无所知，所以说除了自己的专业领域我可能就是一个小学生，我觉得做人还是谦虚一点会更好。

WL: 日常生活中您会喝酒吗？对美酒和美食有什么自己独特的喜好呢？

GL: 其实就是自己吃着喝着觉得舒服就是最好的。比如酒有一百多块的、一千多块的、一万多块的，但最贵的不一定最适合你，也许最简单却是你自己觉得最好的吧。当然如果自己特别喜欢，价格贵的也会买。除了吃西餐配酒之外，我个人喜欢和朋友一起聊天的时候开一瓶红酒或者香槟，那样更有气氛。我喝酒一般是和家人朋友在一起，在外面基本不会喝。

WL: 不同球员有着不一样的踢球风格，其实葡萄酒也有着万千变化的风格，您认为根据自己的个性会喜欢什么风格的葡萄酒？

GL: 我喜欢清淡一点的葡萄酒，不喜欢特别重口味的，这种口感和粤菜会比较相配，因为在南方喝酒还是比较温和一点，不像北方那么浓烈，我喜欢这种温和一点的，所以对于广州的生活我在各方面都会比较适应。

WL: 您尝试过的最难忘的一款葡萄酒是什么？如果用一款您品鉴过的酒来形容自己，那会是什么样的酒呢？

GL: 我来恒大的第一年，成功冲入中超，有幸在庆祝的时候喝过一次拉菲，当时老板告诉我是82年的拉菲，那个时候还不是很懂酒，尝完以后我说“这瓶酒就是葡萄酒味重了一点”。当然我知道这是非常值得拥有和收藏的一瓶酒，自己条件允许的话收藏一瓶或者和朋友分享都是很好的。

用一种酒来形容自己应该还是起泡酒吧，我这种人的性格不是那么张扬，还是比较清爽的，还会带一点甜味，因为在各种味道当中人们喜欢最多的还是甜味，甜味会带来一种愉悦的心情。我不是很爱出风头的人，但是也会让人留下一种美好的印象。

WL: 如果您最大的人生梦想能够实现，你将会如何庆祝，会和葡萄酒有关吗？

GL: 现在对我来说人生最重要的可能就是即将出生的孩子，我也为孩子存了一瓶82年的拉菲，等孩子出生以后我也会把这瓶酒打开和家人一起庆祝，这将会成为一份非常美好的记忆。也会为孩子选一款生日年份酒，为TA保存着，用来庆祝TA的健康成长。🍷

The Artist and Gramophone Aficionado

An Interview with Liang Yongbin, Famous MC

黑胶生活艺术家 访中国著名主持人梁永斌先生

文/Text 蔡颖姬 图/Photo 飞



每一位热爱生活、懂得生活的人总是散发着迷人的魅力，他无时无刻不感染着身边的人们，也随时随地成为人群中的焦点。今天，让我们一起来了解一位久违的大咖，集阳光的声线，俊朗的外形，独到的品味和成功的事业于一身的中国著名主持人梁永斌，他的事业与生活。（以下使用他的昵称斌少）。

G: 笔者

B: 斌少

G: 作为一个多方面发展的艺人，您是如何驾驭和平衡DJ、电视主持、音乐剧表演等多方面的角色的？

B: 我觉得艺术是触类旁通的，只要有机会尝试我一点都不会抗拒。最近有人在邀约我参加一个新颖的演出，这是一个包括声、光、像、画、朗诵、音乐等诸多方面元素的舞台演出。我喜欢尝试新的东西，挑战自己。但我并没有刻意规划自己的事业发展，我并不是一个在事业上很有野心的人。这几个方面的平衡其实主要在于时间，只要有时间我就可以做。但我不会同时做几样事情，我也不会让自己那么忙。当接了一份工作的时候，我会全力以赴地做，至于做成怎样，主要有能力的因素，不过我已经尽力了，那就足够了。

G: 职业生涯中最难忘的事情有哪些？

B: 我第一次对着麦克风的感觉是我一生都难以忘怀的情景。在一个封闭的房间里，四周是黑漆漆的，非常的安静，耳边只听到嗡嗡的响声。房间里只有一张桌子，桌子上放着一盏台灯和一篇稿子。当时觉得这个行业非常神秘，又担心自己的表现，所以非常紧张，拿着稿子都不知道自己念了些什么。这个画面已经定格在我的脑海里了，一直到现在依然历历在目。另外一次经历是在1997年，我担任凤凰卫视主持时做的香港回归60小时直播节目。因为是直播，而回归又是一件大事，所以自己不眠不休地寻找新闻素材。而且那几天刚好连日暴雨，交通非常困难。我还记得那天我跟陈鲁豫一起从宿舍打扮得很好，然后冒着暴雨打车，最后一脚深一脚浅地回到直播间。当时是深深体会到了新闻记者的那种艰辛和不容易。还有一次是担任央视的《同一首歌》主持时，去到一个山西的煤矿做一场公益晚会。到了矿井下面，我第一次体验到矿工的工作环境，原来是一个伸手不见五指的山洞。我们



著名主持人梁永斌先生

就借助着矿工安全帽上微弱的灯光，在几乎一片漆黑的状态下完成了一场慰问演出。

G: 您是从什么时候开始收藏黑胶并且收藏了多少黑胶唱片？

B: 我是从11岁开始接触黑胶唱片的，当时听到的是邓丽君的歌曲。我非常惊讶为什么这个黑漆漆的东西可以播出这么好听的音乐。我对这张唱片可以说是爱不释手，从那个时候一直到现在，这张唱片都在我的身边。其实开始的时候我并没有什么收藏意识，只是喜欢。随后就是许冠杰、徐小凤等一连串香港歌星的唱片，再到日本、欧洲等外语歌手的音乐等，慢慢地发现这个黑胶的收藏是非常有意思的东西。就好像一条小鱼，开始的时候在鱼塘里，然后游着游着到了河流，到了湖泊，到了大海。黑胶的世界是无穷无尽的，而且在这个过程中充满了乐趣。我试过有一段“野蛮进食”的阶段，就是无论是什么音乐，只要是黑胶我都收藏。我记得三毛在一本书中讲过她也经历过这个阶段，就好像茹毛饮血一样，不管三七二十一，只要手上拿到的书就看。这是一个积累的阶段，有了这个阶段之后，你会慢慢找到自己的心头好。我想喝葡萄酒也一样，要经过多方面的尝试才能知道自己喜欢涩一点的酒，还是清淡一点的酒。

久而久之，直到我搬家的时候，才知道自己已经收藏了很多的黑胶唱片。因为工作的关系，我也搬过很多次家。每次搬家的

时候，搬家公司总会抱怨为什么会有那么多的唱片。因为黑胶唱片太重了，我自己也放弃了计算收藏的具体数字。不过我会对自己的黑胶进行归类。如果是中文唱片，我会按照歌手的名字来分类，如果是杂锦唱片，我会按照唱片公司分类，外语唱片则按语言类型分。

G: 有什么难忘的黑胶唱片要跟粉丝分享吗？

B: 很多人知道我喜欢黑胶，所以他们都会送一些很特别的唱片给我。刚刚收到一位朋友从香港诚品书店买的一张林忆莲《野花》黑胶唱片，是香港九十年代的十大唱片之一。而且是一张限量发行1,000张的双碟图案唱片，碟片上丝印了绘画风格的唱片封套，非常特别。此外，在今年《我的黑胶时代》节目启播的当天，主办方的老板邱先生送了一张白色的胶唱片给我，是林忆莲的《伤痕》，限量500张。在收到这些礼物的时候我都非常感动，他们的价值都是不可衡量的。很多人说我收藏的黑胶唱片升值了，但我却并不在意。因为这些唱片就好像我的儿女一样，我是不会卖掉他们的。而且早在唱片升值之前，我已经得到了精神上的富足，所以，无论唱片的价格涨了多少倍，我都会一直喜欢他们，收藏他们，他们是无价的。也有人说我花钱任性，我想，这算是我任性的一个方面吧。

G: 作为一个热爱美食和旅行的达人，你平时也会下厨吗？你对美食有什么追求？

B: 是的，我会做饭，最擅长的当然是粤菜了，比如说蒸鱼、白切鸡等。因为我是吃粤菜长大的。我觉得所谓美食就是你在食物中寻找一种与自己有共鸣的味道，就好像你也会对一首歌或其中的唱段产生共鸣。比如说蒸年糕或萝卜糕，每家每户都用类似的材料，但你总会偏爱妈妈做的，因为有共鸣，你就是吃这个东西长大的。所以一家好的餐厅的出品，应该是符合大众对美食的心理喜好，大家觉得这种味道是似曾相识的。其实大家对美食的追求过程，就是在寻找自己习惯的喜欢的味道，因此也产生了饮食文化的差异。



享受美酒后的梁永斌感觉更放松



他乐于尝试不同风格的葡萄酒

G: 喜欢美食的人都会喜欢美酒，在葡萄酒方面有什么喜好吗？

B: 我对葡萄酒的认识并不是太深入，也暂时没有像对黑胶那样的狂热。但我有些懂酒的朋友会让我品尝一些不同风格的葡萄酒，我对此很感兴趣。我非常愿意尝试不同类型的葡萄酒，红的白的，还有起泡葡萄酒我都喝过。从入口的角度上，我喝过一支意大利的半甜红葡萄酒，给我的印象比较深刻。我也喝过一些别人说很好的酒，但我个人不太喜欢太酸太涩的酒款。

G: 会在什么场合下喝葡萄酒？葡萄酒会给你带来创作的灵感吗？

B: 有挺多的朋友会送葡萄酒给我，不过我一般不会自己一个人开一瓶酒，通常都是一大帮人一起喝酒。暂时我还没有尝试过用酒精来刺激自己的灵感，不过我觉得喝酒后的状态确实会与平时不一样。除了在工作 and 接受访问的状态之外，其实我平时是不太爱说话的。但我喝了酒之后会喜欢说话，会跟朋友很放松地倾谈。我觉得现代人生活压力很大，如果能够跟三五知己一起，喝着葡萄酒，聊聊天，也是一件很开心的事。

G: 既然是吃货一枚，可以分享一些特别的酒餐搭配经验吗？

B: 平时没有特别进行酒餐搭配的习惯，倒是经历过一次很难忘的体验。有一家杂志策划了一场有趣的活动，在一个餐厅里，当大家就坐后，忽然间餐厅里的灯全都熄灭了。然后整晚就是在漆黑的环境中吃饭喝酒。主办方这样做的理由是，当你看不见东西的时候，你的感觉会很自然聚焦在食物和酒的味道上。我当时也觉得自己是比平日更能感受到那款酒的味道，那算是我比较难忘的一次酒餐搭配经历。

G: 如果用一瓶酒来形容自己，你会选取哪一款酒？

B: 我会选西班牙葡萄酒吧，因为西班牙的优质葡萄酒往往会在酒窖里陈年很长的时间。而自己在演艺圈中也浮沉了多年，经历了很多跌宕起伏，有了一些积淀。西班牙的酒风带着新世界的浓郁强劲却不失旧世界产国的优雅细腻，正像我开朗乐观的性格，但同时又能沉着冷静地专注于自己要做的事情。听说你们有一个西班牙的酒庄叫橡树河畔的，历史悠久，获奖无数，但却在上世纪三十年代之后决定专注于酿酒的品质而拒绝参加任何的奖项评

选，现在已经凭其实力发展为西班牙的一代名庄。我对这方面很有体会，因为我个人的职业生涯也确实拿过一些奖项，不过我在做那些事情的时候并不是以拿奖为目的的。事实证明过程就是一切，只要认真做事努力付出，总有一天会收到回报。

G: 你觉得品酒、黑胶、旅游和美食的共同点是什么？

B: 他们都带给我很丰富快乐的人生体验。因为无论是做哪件事，你不喜欢你不会去做，如果不喜欢你不会在这些领域获得什么成就。星云大师讲过，不忘初心。人在做事的时候有可能会迷失。就是人在追求自己的目标的过程中，会被一些事情迷惑而忘记了自己要做的事情。所以最终是自己心里的信念是坚定的，清楚自己要做什么就好。

由于减少的名气在外，笔者早在读书年代已经是他的成名节目《我的黑胶时代》的听众。所以，这次访问真是怀着粉丝见偶像的激动、紧张，再加上崇拜和敬畏的心情来完成的。总体的感觉，减少是一个既有丰富阅历而又风趣开朗的生活艺术家，他对黑胶唱片的痴迷和事业的执着令人感动。笔者为能够采访到这样一位明星而感到荣幸。☞



梁永斌与富隆酒窖粉丝合照

绽放风姿 醉爱十载

A DELECTABLE
WINE JOURNEY

2015年，《富隆美酒生活》杂志踏上了她的第十个年头，十年孜孜不倦的葡萄酒文化传播旅程恰似葡萄树悠长的生命线：枯叶入土，默默滋养着大地，嫩苗在来年抽出新芽，扎根十尺的老树愈显繁茂，在阳光下熠熠生辉……这些动人的生命现象最终都融汇在一瓶又一瓶的绝色佳酿中，为我们带来生活的享受和生命的感悟。

如果把杂志想象成是一瓶饱含生命力的酒，那么在她成长的那年，酒圈里又发生了什么轰动一时的大事件；酒农的辛勤劳动和酿酒师的思索与激情仍在酒液中激荡；她是如何漂亮地从酒评家手里夺得高分，为世界各地的酒迷们开启精彩绝伦的品酒境界，并带来无与伦比的饕餮天堂？

且看本刊十周年特别报道，为您揭开葡萄酒馥郁芬芳的迷人风姿。

The year 2015 witnesses the 10th anniversary of Aussino Wine Life magazine. The journey of wine culture promotion for ten years develops just like the course of a grapevine: dry leaves fall, nourishing the soil; new buds sprout on young trees; the roots of ten-year old trees strike deeper into the earth, growing ever more vibrantly and energetic. And all of these traits eventually represent themselves in the wines, bringing to us joy and thoughts for life.

In this issue, we experience the charm in each step of a wine's life. Let us better explore the delectable journey of wine!

Wishes for Wine Life 特刊寄语

10 ans déjà pour
votre magazine!
Magnifique travail.
Vous souhaitez 100 ans
de réussite.

Q. R. L.
1855年波尔多列级名庄
龙船庄

To Wine Life Magazine
in celebration of your 10 year
anniversary. Congratulations on
this wonderful occasion. Here's
to 10 more great years! Cheers *Paul Holt*

美国加州藤拜酒庄
宝贺斯

Thanks so much for your
outstanding job. Bussini is the
direct relation for us to the consumer.
Fill the Best for Tuscany
Stephan von Neiphaug
winemaker at G. F. Lubini

1855年波尔多列级名庄
大炮嘉美丽

I am very proud to be
owner of Chateau TROST to have
been among the first ones to be
interviewed by the Aussie Magazine,
almost 10 years ago and I wish Robert, Ken
and the Aussie team a wonderful 10 years
Anniversary and may, many others to
come.
With my very best regards
Paul Taylor

1855年波尔多列级名庄
大宝庄

EL Agua divide las personas
y el vino las une.
Santa Ana Vineyard and
Masrata Vineyards
- Argentina -
F. Doretto
I. MENOR
RUBEN LUBAN

Congratulations to Wine Life on its
10th Anniversary -
Best wishes.
Shirley

法国波尔多传奇酿酒家族
天鹏家族

Doing something like what Aussie has done
is not easy, and the great staff speak for
themselves.
Love you staff. Wish to write again for the
20th Anniversary.
Viva Aussie!!!
BBW
C.V.N.E.
西班牙皇室钟爱
酒庄

1855年波尔多列级名庄
使密拉菲

Long life to Aussie
and to the magazine.
Looking forward the
show app
L. Fort-Bernard Nagus

贝尔纳·玛格雷酒业集团

Tous Joyeux Anniversaire
Longue vie avec de bons vins

1855年波尔多列级名庄
美隆修士堡

L'équipe d'Aussie est pour moi la
plus compétente de Chine pour la
promotion de la culture du vin. Je
souhaite une longue et heureuse
carrière à tous les membres
d'Aussie et aussi aux clients sans
qui cette aventure n'aurait pas été
possible.
Un très bon
Etienne 爱田

1855年波尔多列级名庄
百利通

Happy birthday to Wine Life!
Wonderful ambassador of our beautiful
Aussie wines of Bordeaux
and of Chateau Pichon Segue!
WineLife: what a program!
Wine, gastronomy, travel, and other
areas of pleasure: that is what
life should be!
Thank you Aussie!
Véronique Dausse
Chateau Pichon Segue

波尔多超级明星庄
飞龙世家

Un très bon
anniversaire pour les
dix ans de Wine Life
Tous les vœux de CIVIS
vous accompagnent.
Fabien Bova

波尔多葡萄酒协会主席 Fabien Bova

Dix ans, quel bel anniversaire
pour Wine Life qui a fait contribuer
à l'éducation et plant de vigne autour
des meilleurs vins du monde!
Beaucoup de succès pour la
future décennie!
Sofia Skyla
Chateau Kirwan
3^{ème} Grand Cru Classé A 1855
Margaux

1855年波尔多列级名庄
麒麟庄

《美酒生活》

陪伴你美酒人生!!

梁永斌
2015.14.

著名主持人
梁永斌

Congratulations!
Happy Anniversary!
James Houlday
29 May 2015

澳洲著名酒评家
詹姆斯·哈立德

Happy 10 Years Anniversary!
Wish You To Age Better
and Better!
Lois

法国隆河谷大使
罗易

Congratulations on 10 years.
I wish you great success in the future.
All the Best -
Heidi Barrett

“葡萄酒第一夫人”
海德·贝瑞特

Love Wine Life!
10th Anniversary
Philippe Dambrie

波尔多美度区葡萄酒行业协会主席
Philippe Dambrie

10 Years! Like a good warre's
OTIMA 10 years old Port, wine life is
only getting better. Here's to many
more years to come building a great
future for wine in China.
Ubrigade!
Warre

葡萄牙的钵酒经典
华莱仕

CONGRATULATIONS IN CELEBRATING
YOUR 10 YEAR ANNIVERSARY!
WE ARE PROUD TO WORK WITH YOU
FROM THE BEGINNING AND WE
LOOK FORWARD TO SHARING EVEN
MORE SUCCESS IN THE FUTURE.
HERE'S TO WINE LIFE, THE BEST
WINE MAGAZINE IN CHINA!
GARRETT HARRISON
HARRISON'S WINE AU

澳大利亚“第一家酒庄”
麦威廉集团

Industry Events 酒界大事件

编/ Edit XYY

时间就像大漠上的风沙，再深的足印也会被湮灭。品味杯中滴滴琼浆，让我们在历史风沙的氤氲中，窥见千百年来，你在骄阳下的生气蓬勃；你吸纳天地灵气，汇聚精华；你感悟一代又一代的有心人，酝酿出传世佳酿；你目睹时代的变迁，倾听律法的变更；你激发跌宕起伏的酒海风云，给无数人带来十足的美味奢享。

十年变幻，酒海无边，且读且品味。



2005

Great Bordeaux Vintage of 21st Century 一度成为21世纪波尔多葡萄酒最佳年份



有葡萄酒评论家认为，上个世纪波尔多葡萄酒的最佳年份分别是1982年、1989年、1990年和1995年。然而，进入21世纪到现今为止，波尔多葡萄酒的最佳年份当属2005年。当年的天气非常理想，全年气候温暖而非炎热，而且收成期时阳光普照，许多酒庄负责人都可以从容地决定何时采收。

2006

Judgement of Paris Repeats Itself After 30 Years “巴黎审判”于30年后历史重演

延续1976年“巴黎审判”中的美国加州葡萄酒与法国葡萄酒之争，30年后，同样是在5月24日，分别在美国加州和英国伦敦的两个场地，一场法美葡萄酒的对决再次引起全球葡萄酒迷的高度关注！此次红葡萄酒盲品之争的评选结果是——加州酒庄独揽前5名！30年前的结果再次重演，美国加州再次吐气扬眉，向世界进一步展示了加州酒非凡的陈年能力。



2007

Retirement of Jean-Claude Berrouet, Winemaker of Pétrus 柏图斯酿酒师Jean-Claude Berrouet 荣休

收获了44年的辉煌成就，在完成2007年最后一个年份的佳酿后，让·克劳德·柏图先生（Jean-Claude Berrouet）决定传递衣钵，从此安享晚年。在1964年，柏图先生凭借出色的酿酒技艺，获聘成为柏图斯酒庄的酿酒师。当他推出自己酿造的第一个年份的佳酿后，便一举成名。他还被业界尊称为“梅乐之父”。



2008

Robert Mondavi, Father of Californian Wine, Dies at 94 加州葡萄酒之父罗伯特·蒙达维逝世



5月16日，美国加州葡萄酒之父罗伯特·蒙达维先生在家中逝世，享年94岁。这位推动加州葡萄酒业繁荣兴盛、广获褒奖并走向巅峰的伟大人物，曾在1966年建立了加州纳帕谷的第一家酒厂，并将欧洲的先进酿造工艺与管理技术引进美国。实际上，富美宝葡萄（Fume Blanc）成为风靡美国的葡萄品种，也少不了他的功劳。

2009

Rioja Adds New Members to Its Grape Varieties 西班牙里奥哈新增雪当利等法定葡萄品种

根据西班牙农业部门和里奥哈农业管理委员会的提案，里奥哈政府正式批准在该产区种植一系列新的葡萄品种，包括外来品种白沙威浓、雪当利和维德禾（Verdejo），还有本土品种白玛图拉纳（Maturana Blanca）、白添帕尼优（Tempranillo Blanco）和图朗特（Turuntés）。



2010

Prosecco Becomes Geographical Indication DOCG 意大利宝雪歌开启DOCG时代



康内里诺-华度比登Coneliano Valdobbiadene——高级宝雪歌起泡酒的代表词——其实是意大利最高等级法定产区（DOCG）。从2010年4月1日起，宝雪歌不再是一个葡萄品种的名字，这个品种名已由歌勒拉（Glera）这个名字代替。同时，在意大利的其他地区，或者其他国家，使用歌勒拉酿造的起泡酒也不能再称为宝雪歌，只能叫做歌勒拉起泡酒。



2011

Bordeaux En Primeur 2010 价格谨慎的波尔多期酒

2011年4月，全球顶级葡萄酒人士再次聚首法国波尔多，对2010年份的波尔多期酒进行品评。尽管罗拔·派克对2010年份给予了高度评价，当年共有10家酒庄可能获百分好评，但仍不及他对2009年份佳酿的热情，当时有22家酒庄有望获得满分。或者正是出于此原因，期酒品评一周下来，酒庄公布的期酒定价都显得比较谨慎。有波尔多酒商就表示，“考虑到派克对2010年份相对稍低的评分、不利的汇率因素以及经济不确定将持续，酒庄们需要谨慎行事。”还有一些酒商称，2010年份波尔多期酒销售活动进行得“复杂且令人失望”，尽管酒的质量不错。据统计，在当年的销售中，仅有15款酒的成交价格高于发行价。而成交量最大的葡萄酒是来自拉菲旗下的苏玳甜酒庄拉菲贵族甜葡萄酒Château Rieussec。





Liv-ex Bordeaux 500 Liv-ex波尔多500强

Liv-ex是The London International Vintners Exchange (伦敦国际葡萄酒交易所)的缩写,它是全球范围内最权威的精品葡萄酒交易平台。每隔一段时间,该机构都会发布新的指数,而这些指数已然成为精品酒市场翘首以盼的风向标。

其中,波尔多500强是一项最全面的波尔多葡萄酒指数,它反映了全球范围内,交易最频繁、价格最稳定的一批波尔多名庄酒的市场趋势。机构通过统计在平台内,某一款

酒新近10个年份的每日交易量、价格走势等综合因素,计算出酒款的价值走向。

而下面列出的50款波尔多酒均展示出稳定和保值的特征,包括1855年美度区列级一级庄及其副牌、其他列级庄、格拉芙和圣达美隆列级庄、宝物隆顶级庄和1855年苏玳与巴萨克列级庄中的佳酿。而这50款葡萄酒的新近10个年份,组合起来就成了这一份“波尔多500强”列表了,打算投资、收藏或者馈赠、品鉴名酒的酒友们,不妨参考参考。

2012

No 2012 Vintage for Château d'Yquem 滴金庄放弃酿造2012年份甜酒

2012年12月,1855年波尔多列级名庄超一级甜酒庄滴金庄正式对外公布,决定放弃酿造2012年份的甜酒。主要原因是该年的葡萄原料质量欠佳,这也是滴金庄近20年来的第一次弃酿。(科普:放弃某些不佳年份的甜酒酿造,从而保证酒庄总体出品的优质,可谓是滴金庄昂贵而明智之举。)



2013

Digital Era Arrives in Bordeaux 波尔多迎来数字化时代



2013年,波尔多的13家葡萄酒企业自发组建了一个葡萄酒创业联盟,旨在帮助新兴葡萄酒数字公司在该区成功立足。庄主们开始积极地运用谷歌的街景技术,让全球葡萄酒爱好者能够通过网络,轻松目睹波尔多酒庄的景色,包括酒庄的品鉴室、藏酒地窖和葡萄园实景等等。此举无疑让这些珍贵的法国遗产更为贴近普通消费者。

2014

Baronne Philippine de Rothschild, Owner of Château Mouton Rothschild, Dies at 80 武当王庄主菲丽萍女男爵逝世



武当王酒庄庄主菲丽萍女男爵于8月22日晚在巴黎逝世,享年80岁。

菲丽萍女男爵是罗富齐家族伦敦支系的第五代传人。毕业于国立巴黎高等戏剧艺术学院的她醉心艺术,曾进入法兰西喜剧院,是一名出色的歌剧演员。在1988年其父逝世后,菲丽萍告别舞台,接管酒庄,并带领武当王与时俱进、日渐辉煌。在她掌管期间,她把武当王艺术气息发扬光大,她与罗伯特·蒙达维在美国加州合作创建了顶级酒庄作品一号(Opus One),在智利又与干露酒庄联手打造了“智利酒庄”活灵魂(Almaviva)。

菲丽萍女男爵对中国市场也颇为关注,比如自1945年以来的武当王艺术酒标中,就有两个年份选用了中国画家的作品——1996年份,她选择了古干先生的一幅水墨画;2008年份的酒标则使用了徐累先生的一幅工笔画。

格拉芙列级酒庄 Grand Cru Classés De Graves

酒款/Wine	子产区/Appellation	等级/Classification
尚百丽庄园红葡萄酒 Château Haut Bailly	碧莎里奥南 Pessac Leognan	格拉芙列级 Grand Cru Classe De Graves
修道院红葡萄酒 Château La Mission Haut Brion		

圣达美隆列级酒庄 Saint-Émilion Grands Crus Classés

酒款/Wine	子产区/Appellation	等级/Classification
金钟庄红葡萄酒 Château Angelus	圣达美隆特級 Saint-Émilion Grands Crus	一级A组 Premiers Grands Crus Classés A
欧颂庄园红葡萄酒 Château Ausone		
柏菲庄园红葡萄酒 Château Pavie		
白马庄园红葡萄酒 Château Cheval Blanc		一级B组 Premiers Grands Crus Classés B
可罗弗德红葡萄酒 Clos Fourtet		
飞卓庄园红葡萄酒 Château Figeac		
卓龙梦特庄园红葡萄酒 Château Troplong Mondot		

宝物隆顶级名庄 Pomerol-Grand Vin de Bordeaux

酒款/Wine	子产区/Appellation
柏图斯庄园红葡萄酒 Pétrus	宝物隆 Pomerol
柏图斯小酒庄红葡萄酒 Château La Fleur Pétrus	
花庄(宝物隆)红葡萄酒 Château Lafleur	
里鹏庄园红葡萄酒 Le Pin	
威登庄园红葡萄酒 Vieux Château Certan	
康赛龙庄园红葡萄酒 Château La Conseillante	
依云卓庄园红葡萄酒 Château L'Evangile	
克里奈教堂酒庄红葡萄酒 Château L'Eglise Clinet	

1855年美度列级一级庄及其副牌 Les Grands Crus Classés en 1855 & Second Label

酒款/Wine	子产区/Appellation	等级/Classification
红颜容庄园红葡萄酒 Château Haut - Brion	碧沙里奥南 Pessac Leognan	一级庄/格拉芙列级 Premiers Crus/Grand Cru Classe De Graves
百安红颜容红葡萄酒 Bahans Haut Brion/Clarence Haut Brion		副牌酒 Second wine
拉菲罗富齐庄园红葡萄酒 Château Lafite Rothschild	菩依乐 Pauillac	一级庄 Premiers Crus
拉菲庄副牌红葡萄酒 Carruades Lafite		副牌酒 Second wine
拉图庄园红葡萄酒 Château Latour		一级庄 Premiers Crus
拉图庄副牌红葡萄酒 Forts Latour		副牌酒 Second wine
玛歌庄园红葡萄酒 Château Margaux	玛歌 Margaux	一级庄 Premiers Crus
玛歌红亭红葡萄酒 Pavillon Rouge		副牌酒 Second wine
武当罗富齐庄园红葡萄酒 Château Mouton Rothschild	菩依乐 Pauillac	一级庄 Premiers Crus
小武当红葡萄酒 Petit Mouton		副牌酒 Second wine

1855年美度列级酒庄 Les Grands Crus Classés en 1855

酒款/Wine	子产区/Appellation	等级/Classification
爱士图尔红葡萄酒 Château Cos d'Estournel	圣达史提芬 St.Estephe	二级庄 Deuxièmes Crus
宝嘉龙庄园红葡萄酒 Château Ducru Beaucaillou	圣祖利安 St.Julien	
拉露斯红葡萄酒 Château Gruaud Larose		
巴顿庄园红葡萄酒 Château Leoville Barton		
雄狮庄园红葡萄酒 Château Leoville Las Cases		
博菲庄园红葡萄酒 Château Leoville Poyferre	圣达史提芬 St.Estephe	
玫瑰山庄红葡萄酒 Château Montrose		
碧尚男爵堡红葡萄酒 Château Pichon Baron	菩依乐 Pauillac	
碧尚女爵堡红葡萄酒 Château Pichon Lalande		
富隆凯隆庄园红葡萄酒 Château Calon Segur	圣达史提芬 St.Estephe	
力关(圣祖利安)庄园红葡萄酒 Château Lagrange	圣祖利安 St.Julien	
宝马庄园红葡萄酒 Château Palmer	玛歌 Margaux	
富隆龙船庄园红葡萄酒 Château Beychevelle	圣祖利安 St.Julien	四级庄 Quatrièmes Crus
都下美龙红葡萄酒 Château Duhart Milon	菩依乐 Pauillac	
大宝庄园红葡萄酒 Château Talbot	圣祖利安 St.Julien	
拉科斯红葡萄酒 Château Grand Puy Lacoste	菩依乐 Pauillac	
靛茨伯庄园红葡萄酒 Château Lynch Bages		
宝德嘉纳庄园红葡萄酒 Château Pontet Canet		

1855年苏玳与巴萨克列级酒庄 Les Grands Crus Classés de Sauternes & Barsac en 1855

酒款/Wine	子产区/Appellation	等级/Classification
滴金甜酒庄白葡萄酒 Château d'Yquem	苏玳 Sauternes	一级庄/格拉芙列级 Premiers Crus/Grand Cru Classe De Graves
可利文甜白葡萄酒 Château Climens	巴萨克 Barsac	一级庄 Premiers Crus
古德甜白葡萄酒 Château Coutet	苏玳 Sauternes	
拉菲贵族甜葡萄酒 Château Rieussec	苏玳 Sauternes	
雪丹露甜白葡萄酒 Château Suduiraut	苏玳 Sauternes	

List of Wine Ratings: New World 佳酿评分一览: 新世界篇

面对琳琅满目的葡萄酒, 总会举棋不定或根本无从下手? 疑惑为什么有些葡萄酒总是千金难买, 而有些即使历史辉煌, 却也无人问津? 想要通过酒界泰斗和知名酒媒的指引, 来评估和提高自己的品鉴水平? 甚至打算进军葡萄酒的投资市场?

本期栏目收录了部分新世界精品葡萄酒的重要评分, 为各位酒友拨开云雾。下期还有旧世界佳酿的评分列表, 精彩不容错过!

评分档次:
100分制&20分制
96-100分 (=18.5-20分): 顶级佳酿 (Extraordinary)
90-95分 (=17-18分): 优秀 (Outstanding)
80-89分 (=14-16.5分): 优良 (Above average)

您所需要的是一份葡萄酒评分列表。葡萄酒评分指的是葡萄酒评论家或专业媒体编辑在品尝完一款酒后, 依据一定的评分准则, 对此款酒的质量进行综合评估判断, 而后给出的一个分数。

国家 Country	品牌 Brand	酒款 Wine	RP/WA	WS	WE	JS	JH	JR	DE	其他重要荣誉	
智利 Chile	胜卡罗 Santa Carolina	富隆胜卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Santa Carolina Reserva de Familia Cabernet Sauvignon	91	89	91				16.7	DWA 区域精粹	
		富隆胜卡罗家族珍藏加文拿红葡萄酒 Santa Carolina Reserva de Familia Carmenere	90	90	91						
		富隆胜卡罗至臻珍藏红葡萄酒 Santa Carolina VSC	90*	90	92	93					
		富隆胜卡罗世纪传承红葡萄酒 Santa Carolina Herencia Carmenere	93	93	94						
	嘉斯山 Montgras	安图红葡萄酒 Antu	90			90					
		安图穗乐仙红葡萄酒 Antu Shiraz	90	91		94				WS 年度百佳葡萄酒	
		伊翠园红葡萄酒 Intriga Cabernet Sauvignon	92		90	92		17.5			
		海韵园雪当利白葡萄酒 Amaral Chardonnay	90	89							
		云顶至尊红葡萄酒 Ninquen	92	91	90						
		圣安娜至尊酒王 Santa Ana Unanime	91		92				16	DWWA 国际金奖	
阿根廷 Argentina	圣安娜 Santa Ana	玛诗歌园玛碧红葡萄酒 La Mascota Malbec	86							DWWA 区域精粹	
		费丽虎嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon	91			91					
	可布斯 Viña Cobos	费丽虎玛碧红葡萄酒 Viña Cobos Felino Malbec	92		91	92					
		费丽虎雪当利白葡萄酒 Viña Cobos Felino Chardonnay	91								
		可布斯(百美国)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Viña Cobos Bramare Luján de Cuyo Cabernet Sauvignon	93	92	91	95					
		可布斯(百美国)玛碧红葡萄酒 Viña Cobos Bramare Luján de Cuyo Malbec	94	91	94	94					
		可布斯(百美国)珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Viña Cobos Bramare Marchiori Cabernet Sauvignon	94	92	93	93					
		可布斯(百美国)珍藏玛碧红葡萄酒 Viña Cobos Bramare Marchiori Malbec	96-99	93	94	97					
		可布斯(百美国)珍藏雪当利白葡萄酒 Viña Cobos Bramare Marchiori Chardonnay	92	91							
		可布斯玛碧酒王红葡萄酒 Viña Cobos Cobos Malbec	99	95	95	100		18			

国家 Country	品牌 Brand	酒款 Wine	RP/WA	WS	WE	JS	JH	JR	DE	其他重要荣誉	
阿根廷 Argentina	美贝园 Finca el Origen	美贝园金辉珍藏红葡萄酒 Finca el Origen PHI Single Vineyard, Tunuyan	91		93						
		美贝园珍藏玛碧红葡萄酒 Finca el Origen Reserva Malbec	90								
		美贝园至尊珍藏玛碧红葡萄酒 Finca el Origen Gran Reserva Malbec	90	90	90				17.3	DWWA 国际金奖	
澳大利亚 Australia	吧王 Barwang	吧王雪当利白葡萄酒 Barwang Tumbarumba Chardonnay	90				91				
	宝云 Bowen	宝云庄嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Bowen Estate Cabernet Sauvignon	91				94	18			
		宝云庄穗乐仙红葡萄酒 Bowen Estate Shiraz	90				94	17.5			
	百发庄园 By Farr	百发庄园贝露娃红葡萄酒 By Farr Pinot Noir	93				97	17.5			
		百发庄园穗乐仙红葡萄酒 By Farr Shiraz	93				96				
		百发庄园雪当利白葡萄酒 By Farr Chardonnay	94			94		17			
	宾迪 Bindi	宾迪贝露娃红葡萄酒 Bindi Composition Pinot Noir	88	92			94	17			
	福林湖 Lake's Folly	福林湖酒庄嘉本纳红葡萄酒 Lake's Folly Cabernets	94				96	18			
	威拿 Wirra Wirra	富隆威拿教堂庄园红葡萄酒 Wirra Wirra Church Block Red (Cab. Sau. Shiraz Merlot)	90	90		91	93	16.5			W&S 性价比之王
		富隆威拿麦罗谷穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra Woodhenge McLaren Vale Shiraz	90	90	91		94		16.5		
		富隆威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra R.S.W. Shiraz	94+	91	93	92	97		18		
	克拉斯 Kalleske	克拉斯(巴罗莎)红葡萄酒 Kalleske Clarry's GSM	90		91	91	96	17			
		克拉斯(君诺)穗乐仙红葡萄酒 Kalleske Greenock Shiraz	92+	91	92		94	17			
		克拉斯(爱德华)穗乐仙酒王红葡萄酒 Kalleske Eduard Shiraz	93				96				
	山度富 Sandalford	山度富家族珍藏红葡萄酒 Sandalford Prendiville Reserve Cabernet Sauvignon					96				
		山度富珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Cabernet Sauvignon					96				
		山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Shiraz	88				95				
山度富珍藏雪当利白葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Chardonnay						94					
双掌 Two Hands	双掌(巴罗莎)穗乐仙红葡萄酒王红葡萄酒 Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz	98	98	93		95					
	双掌(百利园)穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Barney's Block Shiraz	95	95			94					
	双掌(花树园)歌海娜红葡萄酒 Twelftree Grenache Gomersal Barossa Valley	91				91					
	双掌(花树园)穗乐仙红葡萄酒 Twelftree Shiraz White Hut McLaren Vale	92+	91			95					
	双掌(花园系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz	95	95	91		95	17			WS年度百佳葡萄酒(11年)	
	双掌(花园系列)龙吟穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Wines Harry & Edward's Garden Shiraz	92+	92	90		95					
	双掌(花园系列)麦罗谷穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Wines Lilys Garden Shiraz	96	94	90		95	16.5	19.5			
	双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Wines Gnarly Dudes Shiraz	90	93	91		94		16.6			
	双掌(画廊系列)麦罗谷穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Angel's Share McLaren Vale Shiraz	95	92			93	16.5	16.9		WS年度百佳葡萄酒	
	双掌(画廊系列)蜜丝佳桃白葡萄酒 Two Hands Wines Brilliant Disguise Moscato	91				90	17				
	双掌(驿园)穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Coach House Shiraz	96	95	93							

国家 Country	品牌 Brand	酒款 Wine	RP/WA	WS	WE	JS	JH	JR	DE	其他重要荣誉	
美国 USA	宝贺斯 Paul Hobbs	宝贺斯(宝库)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Cabernet Sauvignon, Napa Valley	91		91	92		16.5			
		宝贺斯(宝库)雪当利白葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Chardonnay, Sonoma Mountain	91		90						
		宝贺斯贝露娃红葡萄酒 Paul Hobbs Pinot Noir, Russian River Valley	92	94	94	90					
		宝贺斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Paul Hobbs Cabernet Sauvignon, Napa Valley	93	94	93	95					
		宝贺斯雪当利白葡萄酒 Paul Hobbs Chardonnay, Russian River Valley	93	92	94						
		宝贺斯珍藏贝露娃红葡萄酒 Paul Hobbs Pinot Noir, Lindsay Vineyard, Russian River Valley	96	93	96						
		宝贺斯珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Paul Hobbs Cabernet Sauvignon, Dr Crane Vineyard, Oakville, Napa Valley	98*	97	94	97					
	悦唇 Amuse Bouche	宝贺斯珍藏雪当利白葡萄酒 Paul Hobbs Cuvee Agustina Richard Dinner Vineyard Chardonnay	96	94	94						
		泊多园红葡萄酒 Vin Perdu	93		94				17		
		悦唇红葡萄酒 Amuse Bouche	93	93	95						
		临峰园红葡萄酒 Au Sommet	94	92	97						
	嘉威逊 Cuvaison	花乐园红葡萄酒 PharaohMoans	96	92	94	92					
		馥桦庄红葡萄酒 Coup de Foudre Cabernet Sauvignon	94	94	92						
		嘉威逊贝露娃红葡萄酒 Cuvaison Pinot Noir	90		91						
	乔丹 Jordan	乔丹酒庄嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Jordan Cabernet Sauvignon		90					18		
	新西兰 New Zealand	胜嘉丽 Saint Clair	胜嘉丽珍藏白葡萄酒 Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc	91	92	92			17		
			胜嘉丽珍藏贝露娃红葡萄酒 Saint Clair Omaka Reserve Pinot Noir	90		91			17		
红石 Rockburn		红石酒庄贝露娃红葡萄酒 Rockburn Pinot Noir	91		91	92		16.5			
南非 South Africa	乐梦迪 La Motte	乐梦迪大师系列红葡萄酒 La Motte Piemeef Shiraz Viognier	93					16		南非百大葡萄酒	
		乐梦迪干禧珍藏红葡萄酒 La Motte Millennium	92								
		乐梦迪穗乐仙红葡萄酒 La Motte Shiraz	93								南非百大葡萄酒
开普兰 Capelands	开普兰(赤霞)红葡萄酒 Capelands Estate Redstone									南非百大葡萄酒	

注解:

(按表格排列的先后顺序)

RP/WA: 罗拔·派克和《葡萄酒倡导家》杂志 (Robert Parker, Wine Advocate)

WS: 《葡萄酒观察家》杂志 (Wine Spectator)

WE: 《葡萄酒爱好者》杂志 (Wine Enthusiast)

JS: 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

JH: 詹姆斯·哈立德 (James Halliday)

JR: 珍茜·罗宾逊 (Jancis Robinson)

DE: 《醇鉴》杂志 (又《品醇客》, Decanter)

其他重要荣誉 (其他重要媒体的评价)

DAWA: 《醇鉴》杂志“亚洲葡萄酒大奖赛” (Decanter Asia Wine Awards)

DWWA: 《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖赛” (Decanter World Wine Awards)

W&S: 《葡萄酒与烈酒》杂志 (Wine & Spirits)

Michelin Restaurant Guide in Spain

米其林餐厅指南

——西班牙篇

文/Text Grace、肥仔劲

杂志创刊十年来,我们一直在传播时尚、品位、健康的生活方式。俗话说食色性也,美食美酒乃人生一大乐事。因此,为读者搜罗最具特色的世界顶级餐厅,也是我们义不容辞的一项重要工作。本期,让我们从顶级西式料理的汇聚地,获得世界最佳餐厅美誉最多的西班牙开始吧。



El Celler de Can Roca
Diverxo餐厅主厨David Muñoz



El Celler de Can Roca 餐厅

- 📍 地址: Calle Can Sunyer, 48, 17007 Girona
- ☎ 电话: +34972 22 21 57
- ★ 星级:
- 👤 个人推荐: 招牌鹅肝派: 采用新鲜的苹果包裹着鹅肝,吃起来苹果的清新引出了鹅肝的鲜美,肥而不腻。
- 🍴 餐厅推荐: Oca a la royal 招牌鹅肝派、pera con canela 肉桂雪梨
- 💰 人均消费: 200-300欧元
- 🗣 点评:

荣获世界餐厅排名2015年第一位、2014年第二位的顶级餐厅。预订用餐平均要提前11个月!餐厅坐落在距巴塞罗那45分钟车程的小镇Girona。餐厅的开胃菜是一棵盆景橄榄树,树枝上挂着橄榄果。这些橄榄是去核的,里面的肉用鲑鱼汁腌过,外面包裹了一层焦糖。吃起来有橄榄和鱼的咸鲜味,还有焦糖的甜味,非常复杂但又特别好吃。餐厅拥有一间容纳6万支存酒的酒窖。

Diverxo 餐厅

- 📍 地址: Calle de Padre Damián, 23, 28036 Madrid
- ☎ 电话: +34915 70 07 66
- ★ 星级:
- 👤 个人推荐: 新鲜芝士拌海胆配黑松露碎: 用新鲜的奶酪搅拌成汁,然后混上新鲜的海胆一起吃,再洒上一些黑松露碎,口中那种浓郁的奶香、海鲜的鲜美和黑松露的清香交织在一起,简直是人间一大享受!
- 🍴 餐厅推荐: Medio coco que contiene un guiso muy ligero y acidulado de pochas, zamburiñas, berberechos y leche de coco 椰青碗(椰奶煮海鲜)
- 💰 人均消费: 150-200欧元
- 🗣 点评:

马德里唯一的一家米其林三星餐厅,主厨David Muñoz28岁已经获得米其林一星,33岁获得三星,是世界上最年轻的米其林三星厨师之一。他选用的食材非常广泛,为了一道糯米糍的配菜,他找遍了世界各地的橙类,最后找到伊朗的一种柚子,可以令糯米糍吃起来有香味,但不会有苦味。他是笔者所见的米其林星级厨师中最认真的一个,一直以来坚持只做午餐和晚餐各30位套餐,绝不加位,所以一般人要订位要提前一年!今年,餐厅搬到新地址后,订位比原来容易一些但也要等半年以上。来这里吃饭餐位难求,但绝对不容错过。

Arzak 餐厅

- 📍 地址: Av Alcalde Elósegui, 273, 20015 San Sebastián-Donostia, Guipúzcoa
- ☎ 电话: +34943 27 84 65
- ★ 星级:
- 👤 个人推荐: 烤龙虾,龙虾盛在一个Ipad上面。色、香、味全方位享受。
- 🍴 餐厅推荐: Lubina y café al humo 烟熏咖啡鲈鱼
- 💰 人均消费: 200-300欧元
- 🗣 点评:

全西班牙最老牌的米其林三星餐厅,是一家四代人经营的老店,位于西班牙和法国边界的San Sebastian度假圣地。主厨Arzak与其女儿均拥有米其林星星,Arzaks是西班牙公认的当代厨艺界代表人物,善于结合现代分子料理和传统的烹饪方式处理各种食材。



主厨Juan Mari Arzak与女儿

Marqués de Riscal 餐厅

- 📍 地址: Calle Torrea, 1, 01340 Elciego, Álava, Araba
- ☎ 电话: +34945 18 08 80
- ★ 星级:
- 👤 个人推荐: 鹅肝或烤鸽子
- 🍴 餐厅推荐: Pichón Asado al Momento sobre concassé de pera y lima 雪梨、柠檬烤鸽子
- 💰 人均消费: 200欧元
- 🗣 点评:

是当地一家仅有40个房间的五星级酒店——里斯卡侯爵酒店附带的米其林餐厅。餐厅邀请了著名的古根汉博物馆的设计师Frank Gehry进行设计,钛金属的外墙会随时间和光线而不断变化颜色。在这种环境下进餐的感受相当有趣。



Marqués de Riscal酒店

餐厅老板Ferrán Adriá及其菜肴

Tickets Bar Ferrán Adriá 餐厅

- 📍 地址: Av. del Para·lel, 164, 08015 Barcelona
- ☎ 电话: +34932 92 42 54
- ★ 星级:
- 👤 个人推荐: 西班牙小吃: 新鲜的橄榄汁加上西班牙的鳀鱼仔,鳀鱼带出了青涩橄榄的鲜美和鱼的咸鲜味。
- 🍴 餐厅推荐: lomo de atún con alga nori, semillas de tomate, anchoa, piñón y albahaca 紫菜吞拿鱼扒,番茄籽,小鳀鱼,松子
- 💰 人均消费: 80-200欧元
- 🗣 点评:

位于巴塞罗那的米其林一星餐厅,2015年的世界餐厅排名是50大餐厅的42位。餐厅老板是Ferrán Adriá先生,他是西班牙分子料理的创作之父,曾连续五年获得世界最佳厨师第一名,有“西班牙厨神”的称号。他此前曾有一家三星餐厅“斗牛犬”,但由于自己要踏上寻求美食灵感的创作之路,所以毅然关了那家餐厅,现在开的这家是用于维持开支和回馈热情的粉丝的。



Ten Years in Winemaking

Words from Wine Gurus

佳酿天成，回望十年

环球知名产区酒庄访谈

文/Text Judy, Grace

十年树木，百年树人。环顾全球声名显赫的葡萄酒产区，十年时间对于那些扎根其中的精品酒庄来说，似乎只是悠长旅程中的几个过站。那些年他们在坚持不懈地提高技术，在潜心耕耘产区的精粹，在惨淡的年份加倍努力，最终在不知不觉间，收获源源不断的认可和赞誉。每一个年份都不可复制，每一瓶酒都别具魅力，这正是佳酿让人着迷的所在。

As the ancient Chinese proverb says, it takes ten years to grow a tree, while a sound education program may require ten times as long before it takes root. In the perspective of a winery, ten-years time means ten vintages, during which they persistently improved their skills and technology. In each step of wine making, they diligently studied how to better display the particular terrior in their wines; they made great efforts to save a poor harvest; and gradually they were rewarded with recognition and complements. Each vintage is unique with different climates and winemakers' endeavor, contributing to the charm of each wine. And that is the reason why our wines never cease to amaze us.



★
莱茵高
德国

快乐酿酒师

佳士纳酒庄主、酿酒师，奥格斯·佳士纳 (August Kessler)



★
Rheingau
Germany

Happy Winemaker

August Kessler (August Kessler)

Q 过去十年，莱茵高的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

由于气候的改变，总体来说现在种植葡萄更具挑战性，尤其是决定采收的时间。所以在采摘时，我们会更专注更严格地挑选，保持一如既往的优质。

Q 这些变化令佳士纳的酒有所改变吗？

改变不大！

Q 在近十年间，有哪些事情让您特别难忘？

有好几件快乐的事让我非常难忘。在2007年，我们采收了有史以来最成功的贵腐威士莲葡萄，而且那款酒一推出就赢得《葡萄酒观察家》杂志和罗拔·派克98分的好评，我非常受鼓舞。

另外，我们的一款贝露娃葡萄酒 (August Kessler Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Qualitätswein trocken, 2003) 在2011年的盲品赛中，击败了不少声名显赫的布根地名庄，被誉为德国贝露娃的巅峰之作。为此，我感到非常开心和自豪。实际上，由于品质优越，在2008、2009年的纽约，这款酒已经以50美元每杯的价位在餐厅供应。

其实从1977年到今天，我们一直在不遗余力地改进葡萄园和酒窖的状态和设施设备，每一年的改变也能在酒的质量中得到体现。我相信明年也会让我非常难忘，因为明年我们将在部分葡萄园上，尝试用马匹来翻土。

Q 在过去十年中，有哪些年份让您印象深刻？

基本上每一个年份都留下了难以忘怀的特质：平衡度极佳的2003年，矿物味出众的2004年，美妙的贵腐霉是2006年留给我的印



美丽的佳士纳葡萄园

象，在2007年我见证了堪称完美的贵腐威士莲和成熟的贝露娃，2008年带给我的是艰难年份下的出色表现，2009年的成熟度至今难忘，2011年的平衡度让人赞叹不已，2012年的矿物气息相当突出，而2013年是精彩的集中度。

Q 你对过去和未来十年中国葡萄酒市场的看法是什么？

我希望把德国的顶级威士莲和贝露娃葡萄酒带给中国的酒友们！我们的贝露娃是女性优雅和性感的代名词。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

我会推荐2006年的佳士纳晚秋威士莲白葡萄酒，清爽的矿物气息和细腻油润的口感配以出色的糖度，绝对是最佳的庆祝用酒。

Q How has the winemaking style, climate and soil changed over the past 10 years in your region?

Because of the climate change, winegrowing became more challenging especially while harvesting. This needs a stronger selection of fruits in the vineyards, but we still stay with our style and perform better year by year!

Q How did these changes influence the style of your wines?

They didn't really!

Q What are the most unforgettable moments during the past 10 years?

To harvest one of the best botrytis Rieslings vintages in 2007 and to get up to 98 points from Wine Spectator and Robert Parker.

Also to win a blind tasting of great Burgundies from France and Germany in 2011 with a famous wine till now: 2003 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Qualitätswein trocken! One more thing – the same wine from the vintage 2002 was sold in New York in 2008/2009 for \$ 50.00 USD/glass.

Actually since 1977, we have been continually trying to improve and to develop the quality in the vineyards and in the cellar year by year. A big change will come next year when we start to cultivate some of our vineyards by horses!

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

2003 for the enormous balance, 2004 for the minerality, 2006 for the wonderful botrytis, 2007 for the great botrytis in Riesling and ripeness in Pinot Noir, 2008 as a surprise vintage due to the performance, 2009 for a fantastic ripeness, 2011 for the wonderful balance, 2012 for the minerality and 2013 because of the concentration!

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future 10 years?

We are looking forward to introducing consumers into the one and only Riesling and Pinot Noir from Germany! It is always a Pinot Noir which is feminine and sexy.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

2006 Rudesheimer Bischofsberg Riesling Spätlese Goldkapsel. Its minerality and creaminess pairing with a wonderful residual sugar level will surely surprise you!



Beautiful view in the vineyards



精工出佳酿

天鹏家族品牌大使，弗朗索瓦·天鹏 (Francois Thienpont)

Q 过去十年，波尔多右岸的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

由于全球温室效应，我们一直在密切关注酒精度的走向。例如，在挑选葡萄的时候，我们更加青睐新鲜的果实，而非太过成熟的。同时，为了更好地表达某一块土地的特征和水土，我们也引进了不少高科技仪器来辅助葡萄的筛选过程。在葡园内经过首轮采摘挑选后，我们还会通过专业仪器对葡萄的色泽、大小和成熟度再次精拣，快速获得品质更优秀的葡萄，从而保证酒液的新鲜度和平衡感。

Q 这些变化令天鹏家族的酒有所改变吗？

是的，我们更关注酒精度和酸度之间的平衡，当然单宁的质量也不容忽视。应该说，我们所追求的是葡萄酒整体的平衡感和精准度。

Q 在近十年间，酒庄发生了哪些让您难忘的事情？

最难忘的要数2006年份威登庄园的采收。当年，采摘前两周的宝物隆突如其来地下雨，雨量还超过100毫米，葡萄的成熟度和产量都受到极大影响。当时，家族成员Alexandre Thienpont果断决定舍弃高达20%的葡萄，来挽救这个年份。直至今日，2006年份的威登庄园依然被赞誉为那个年份波尔多右岸最瞩目的佳酿。

Q 那么对来自弗朗谷的碧嘉露酒庄，您是怎么看的呢？

碧嘉露酒庄在家族中的地位很特别。首先，这个酒庄是我父亲George Thienpont在1946年买下的，当时的庄园基本上一片残败，所有葡萄必须重新栽种。

直到1983年，我们才推出碧嘉露的第一个年份，她非常浓郁，极具优雅、力度和平衡感。现在我的兄弟Nicolas是酒庄的酿酒师，而这款酒也是弗朗谷当之无愧的看家旗舰。你想想整个弗朗谷的面积仅有450公顷，而碧嘉露正是把这个小产区推上世界葡萄酒版图的灵魂。

Q 在过去十年中，有哪些年份让您印象深刻？

我认为2009和2010年份都是出类拔萃的，葡萄酒的果香、酸度和酒精度之间的平衡恰到好处，而且两个年份都展现出优异的陈年天赋。他们就像是宝物隆的顶级年份1945、1947和1950，令人难忘。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

虽然目前2005年份的威登庄园还处于“少儿”阶段，但它已经展现出复杂和香醇的气质，实力不容小觑，正如杂志未来的发展。



天鹏家族酒款品鉴室



Precision of Fine Wines

Francois Thienpont (Terra Burdigala)

Q How has the winemaking style, climate and soil changed over the past 10 years in your region?

Since the advent of global warming, we have been paying a lot of attention to alcohol content and to picking grapes which are fresher, rather than over-ripe. Of course, we are aware of chemical treatments. We use them only for rot disease and only when strictly necessary.

Today there is more focus on bringing out the specific character and terroir of individual parcels. We use very precise technology, such as an optical sorting table. Before being crushed, the berries are sorted on a table equipped with an optical drive, which eliminates berries on basis color intensity and roundness, keeping only the dark red and round berries. This is an important part of our work in precision, in addition to parcel selection. Our wines have greater precision with regards to the tannins. In particular, we are aiming for more freshness and balance.

Q How did these changes influence the style of your wines?

We are focusing more on the balance between alcohol and acidity. We are also working more on the quality of tannins, which enables us to produce wines with better precision.

Q What are the most unforgettable moments during the past 10 years?

For the 2006 vintage at Vieux Château Certan, we had over 100 mm of rain two weeks before the harvest. The only way to get ripe grapes was to sacrifice part of the harvest from each vine. Alexandre Thienpont took the bold decision to cut down 20% of the grapes. Today Vieux Château Certan 2006 is recognized as the best right bank wine for that vintage.

Q Château Puygueraud is from Cotes de Francs, why is it selected into the Thienpont Family?

Château Puygueraud is very special to our family. It was bought by my father, George Thienpont, in 1946. At that time, the vineyards were in ruins and everything had to be re-planted.

The estate produced its first vintage in 1983 and today my brother Nicolas is the winemaker. Château Puygueraud is the flagship wine of Cotes de Francs - the smallest appellation in Bordeaux, just 450 hectares. It was Puygueraud, with its rich yet elegant and balanced style, that puts the remarkable wines of this tiny region on the world wine map.



Vieux Château Certan

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

2009 and 2010 are the most impressive vintages, offering the perfect balance of fruit, acidity and alcohol and with excellent aging potential. They are the equivalent of the most prestigious vintages, like 1945 and 1947 or 1950 in Pomerol.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future 10 years?

After the crazy increase in sales in the 2000s, mainly from 2008 through 2011, the Chinese market was unfortunately based too heavily on speculation. This came to an end after the en Primeur campaign of the 2010 vintage. Today we hope that long term, professional distribution will develop in China and stabilize this very promising market on the basis of real consumption rather than speculation.

And over the next 10 years, our goal is to keep continuously improving the quality of our wines. We will focus on achieving greater precision in the way we work to bring out the best from every single small parcel, making maximum use of the latest technology.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

Vieux Château Certan 2005. Even if it is still a “baby”, the wine is becoming extremely complex and pleasant.



★ 彼尔蒙
意大利

巴罗露的赤子心

马佳连妮酒庄主、酿酒师，曼纽·马佳连妮 (Manuel Marchetti)

Q 过去十年，彼尔蒙的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

全球温室效应对这里的葡萄田有显著的影响。彼尔蒙位于北纬45°，大概处于赤道和北极的中间，所以对我们来说，目前温室效应的影响都是正面的。当然这也由于我们的酿酒方法非常传统，为了保持马佳连妮一贯的特色，其实我们每年都在气候和果实状态的变化中寻找最佳平衡点。

Q 那您是如何保证葡萄品质的呢？

如今，葡萄要获得“完美成熟”的机会非常渺茫，因此采收的时机显得举足轻重，而我最关注的就是葡萄的优雅感和清新度。优秀的葡萄酒源自优秀的葡萄，所以我平常花费大量的时间在葡萄园工作，及时了解葡萄的生长状态，每棵植株和果实的健康情况实际上就决定了当年的整体水平。总的来说，只要能采摘到优质的葡萄，接下来的所有工作都会变得非常轻松。

Q 在近十年间，酒庄发生了哪些让您难忘的事情？

首先，酒庄取得了显著的进步。我们不但收购了新的葡萄园，还引进了新的葡萄品种，我们的雅丝提白葡萄酒风靡多个国家。同时，我们重新装潢了酒庄内一栋19世纪的老建筑，转化成家别具心裁的精品酒店，接待过不少游客。

实际上，马佳连妮葡萄酒也是在这十年间进入中国市场的。我以前从没想过，我们的酒能够到达这个遥远的东方古国。中国之行同样让我非常难忘。我对中国辽阔的疆土充满兴趣，大城市像北京、广州、上海和成都繁华喧闹，而稍小的城市像西安、重庆、杭州等又极富魅力，还有一些更小的城市更是各具风俗特色。但让我感触最深刻的是中国人的热情好客。在我的中国之行中，虽然相互间的语言不同，但彼此的交流是深入而恳切的。所以对于我来说，酿一款好酒的意义更多是在于，让品酒的人都能感受到其中的“赤子之心”。



马佳连妮葡萄园

Q 在过去十年中，有哪些年份让您印象深刻？

对于巴罗露来说，我认为有好几个不可或缺的好年份，包括2006、2007、2008和2010年。这些年份都获得天赐良机：适量的雨水和炎热的夏季，酝酿而成的单宁成熟度与糖/酸度比例恰如其分。而其他还处于橡木桶陈酿阶段的酒，我现在还未能评论。

Q 你对过去和未来十年中国葡萄酒市场的看法是什么？

我认为中国的变化和发展令人刮目相看，优质的葡萄酒将会逐渐被更多的消费者认同。当然，价格和质量将会是消费者选择的决定因素。同时，我也相信中国人将会继续深入挖掘葡萄酒文化和品类繁多的葡萄酒。对于马佳连妮来说，我很有信心，我们的巴罗露将会获得越来越多酒迷的钟爱。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

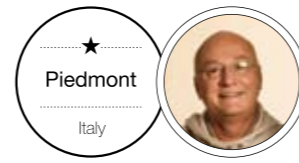
也许很多人会以为我将推荐雅丝提白葡萄酒，因为这用来庆祝最合适不过了。但我会提议喝我们的巴罗露红葡萄酒，因为这不仅是酒庄的旗舰酒，它同时代表了世界顶尖巴罗露酒的高度，我认为用这款极致的酒更能庆贺杂志十年来的用心耕耘。



庄主与一双儿女



马佳连妮巴罗露红葡萄酒



★ Piedmont
Italy

Great Barolo for Great Work

Manuel Marchetti (Marcarini)

Q How has the winemaking style, climate and soil changed over the past 10 years in your region?

Our winery uses a traditional winemaking style. Of course to maintain our wines with the same characteristics as our customers know, every year we need to find the right balance. Global warming has a significant effect on the vineyards. Our region is located in the 45th parallel, which means half way from the equator to the north pole, the warming, until now, has had positive influence on the quality of our wines.

Q How did these changes influence the style of your wines?

In the first place, we obtain the wine from our grapes, so you have to work here, I mean, in the vineyards, to obtain the right fruit in order to make a good wine; in our case, at least with the same characteristics of quality we were obtaining in the past.

The general healthiness of the vines and grapes has improved the general quality dramatically. Sugar levels in some wet years were a problem. Today natural concentration of the wines have been raised. Also we have to be very careful to harvest at the right time. The window for a perfect ripening is very small. We want to maintain the elegance and freshness of the grapes so all these facts are very important to us. We also focus very much on the balance between the leaves and the fruit. Once we have obtained the perfect grapes, then in the winery the whole process of winemaking becomes very easy.

Q What are the most unforgettable moments during the past 10 years?

In the past ten years we brought many improvements to our winery. We bought new vineyards with new grape varieties like the white muscat, and we learned how to make Moscato d' Asti. We also restructured the



The newly-restructured boutique hotel

old building, from the second half of the 1800's, and transformed it into a boutique hotel, welcoming people in the Piedmont area.

Expanding and discovering new markets such as China happened during these last ten years too. I never thought that my wines would be in China! I like very much to visit this country, of course the big cities like Beijing, Guangzhou, Shanghai, Chengdu and others are amazing, also smaller cities like Xi'an, Chongqing, Hangzhou are really beautiful and the smaller ones are still genuine. I loved them a lot, but the unforgettable moments were those spent with people. The warmth of the Chinese is incredible. Even with language problems, I think the communication was deep and sincere. To me, it is true that making the wine is only a good excuse to spend time with people.

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

In this case, I refer to Barolo and I have few doubts about the best vintages. In my opinion, they are 2006, 2007, 2008 and 2010, after this vintage the wines are still aging so I can't tell yet.

These vintages have the right quantity of rain together with hot summers that bring the tannins to ripen perfectly, together with the sugar and acid levels.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future 10 years?

It is a market that will change the way of approaching wines, and quality wines will be recognized and be the choice for more and more customers. Price and quality will be two fundamental factors for the final decision. Also, I think that new wines will be discovered, developing the general culture about wine. Regarding Marcarini wines, I think that the interest for Barolo will increase and we will have more fans for it.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

I know that most would think Moscato d' Asti is the perfect choice. And I understand them because it is the wine for celebrating. But my choice would go to Barolo Brunate. Because this wine represents the best of our production and it is one of the greatest wines in the world. So it is the perfect choice to celebrate 10 years of hard work.



★
纳帕谷

美国

小身材，大分量！

悦唇庄酿酒师，海蒂·布莱德 (Heidi Barrett)

Q 过去十年，纳帕产区的气候和酿酒风格发生了什么变化？

气候每一年都在变化，没有特别的规律，有些年份热一点，有些年份会冷一点，有些年份会干旱，有些又会多雨。总之，以我四十年的经验来讲，气候每年都在变化，我不觉得有全球变暖的趋势。举个例子讲，2014年就挺冷的。年份热一点，我们会早些采摘，冷一点，我们就推迟采收日期，需要根据每年的情况来判定。

酿酒风格是很个性化的东西，在纳帕谷有很多不同类型。有些人会根据酒评家的喜好来酿酒，有些人则坚持酿自己的风格。可是一味追求着酒评人的喜好，有时候会迷失自我。因为你没有持续的风格，不知道下一瓶酒该怎么酿。因此，我认为一个好的酿酒师应该有自己的风格传承，无论是好年份还是差年份都能够进行调整，去酿造具有陈年潜力的酒款。

虽然也有些人会酿造高酒精、高成熟度、运用大量橡木桶风格的酒。而我则倾向于中庸之道，我不会选取过度成熟的果实，而会根据果实的成熟度来选择适配的木桶。因为酿酒的过程实际上是化学反应的过程，化学成分决定陈年时间的长短。对我来说一个很重要的因素是，当我们卖酒给客户的时候，会觉得这酒很不错。但对于花了很多钱买酒的收藏家来说，我想让他们有多点选择，就是这款酒在20年之后，依然还会很棒。而那些高酒精、重橡木桶味、高PH值的酒是不能长时间陈年的，通常就是五年。那么，收藏家们就会失望。

因此，保持传统的酿酒工艺，明白各种化学物质，懂得掌握香气和味道之间的转化，才能够酿出既好喝，又能陈年的酒款，这是对酿酒师非常重要的技能要求。

Q 您的个人酿酒风格是怎样的？

我一直坚持恒定的风格，我的酿酒方法是根据每年的气候情况来“定制”的。



海蒂·布莱德酿造的酒



纳帕谷葡萄园

如果遇到比较炎热的年份，我们会迅速地采摘，避免过高的酒精度。如果酸度不理想，我们也会进行一些调节。如果遇到冷的年份，如2011年，气候寒冷多雨。我负责的一个嘉本纳沙威浓葡萄园位于春山的斜坡上，由于面向东北面，比较陡，所以中午之后就会被阴影笼罩，葡萄很难成熟。这时，我提议，与其做一款不成熟的红酒，不如试一下做粉红酒。结果，老板很快就同意了我的建议。于是我把这块葡萄园的葡萄采下来后，按照白葡萄酒的方式进行酿造，采收后马上压榨，使用不锈钢桶发酵，然后直接装瓶。一款颜色漂亮，甜美可人的粉红酒诞生了，而且一上市就被抢购一空。

这就是作为酿酒师，应该根据每年的气候情况来调整酿酒方案的最佳例证。一个好的酿酒师是无论在好年份还是差年份，都一样可以酿出高品质的酒来。

Q 在过去十年中，有哪些年份让您印象深刻？

印象中凡是偶数的年份都很出色，如现在人们常说的2012。除此之外，2005、2007、2009、2010也很不错。2011年比较寒冷，但我们也酿出了不错的酒款。事实上过去20年都没有什么特别坏的年份，90年代不错，除了2000年稍微寒冷之外，2000年以后也很好。

总而言之，纳帕的气候非常恒定，阳光充裕，比起其他产区如法国波尔多，我们比较幸运，因为我们最冷的年份相当于波尔多最暖的年份，我们更容易获得充分成熟的葡萄。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

我会选一款嘉本纳沙威浓，比如说1998年的塞琳娜。最近我们这里的侍酒师们尝过这款酒，大家都惊叹于她的陈年潜力。17年了，酒款依旧那么年轻富有活力，喝起来依然有着黑色水果、雪松、野味等复杂的气息和优雅如天鹅绒般的单宁及活泼的酸度。后味悠长且愉悦。一如杂志那样，经历多年的锤炼，越办越好。除此之外，2010年的临峰园也是一个比较好的选择，在数字上更匹配，而且2010年是临峰园一个很好的年份。



★
Napa Valley

USA

Small size, Big Reputation

Heidi Barrett (Amuse Bouche)

Q How has the winemaking style and climate changed over the past 10 years in Napa Valley?

Well, the climate changes every year. There is no specific regulation. Some years are warmer some years are cooler, some years are drought and some years are rainy. I don't think we have global warming issues according to my 40 years working experience. For example, 2014 was a cool year. When the years are cool we will have a late harvest while the warm year we will pick the fruit earlier. We have a lot of variation of weather.

Regarding to winemaking style, it is very personal to individual winemakers; they tend to have their own style. Sometimes it is dictated by what the wine critics say and sometimes they just stick to their own style and they don't worry about what the reviews are, they just made wines they think are best. But others change the style all the time chasing the reviews, always trying to keep up. It is very difficult for those people to develop a following because of their inconsistent style and people don't know what kinds of wine they want to make next, so I think it is better to find a consistent winemaker who makes good wine every year depending on the different kinds of weather. And stick to a consistent style of wine with good aging ability.

Some winemakers will push for very ripe wines now, more alcohol, and more wood is sometimes being used. I prefer a moderate good ripeness of the fruit, but not excess ripeness, matching the oak to the ripeness of the fruit. Because chemistry is one of the most important factors related to the aging ability of the wine. Yes, it is beautifully delicious when we sold the wines, but for the collectors who spent a lot of money for the wine, I want them to also have an option to age the wine for more than 20 years and still it can be good. Some wines with high alcohol, high oak and high PH won't age very well. Normally it will last for 5 years, so the collectors could be disappointed. It is very important in the traditional of winemaking to have an understanding of chemistry as well as flavor dynamic, how flavors play off each other, so you can have delicious wine that also can be aged for a long time.

Q What is your personal wine making style?

I always keep a consistent winemaking style, I "customize" winemaking to the factors that we get each year.

Every year is different. For warm years we probably pick the grapes

sooner. We will try to avoid to getting too high of an alcohol content. Sometimes we might adjust the acidity according to the situation. For cool years, like 2011, it is cold and rainy. One of my vineyards located in Spring Mountain faces northeast, very steep, so the vineyard gets shade in the afternoon, the grapes are very difficult to ripen. I suggested my client make rose wine instead of making a high acidity, rough tannin red wine by the unripe fruits. They agreed with my proposal and we made the wine like a fresh white wine. We pressed the Cabernet Sauvignon right after the harvest, used stainless steel vats, and after fermentation we bottled the wines. So a bottle of rose wine with lovely color and delicious flavor came out and sold out immediately.

I think this was a perfect example to prove how to customize our winemaking style to different weather situations. A good winemaker can made consistently good wine no matter it's good year or bad year.

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

It seems all the odd number vintages are excellent, like people always talking about 2012. Besides that, 2005, 2007, 2009 and 2010 are very good too. 2011 was cold, but we made very nice wines. Actually there are no specific bad vintage in the past 20 years. The 90's were good, except 2000 which was another cold year, but very good after that.

Generally speaking, the climate in Napa is very consistent; we are very lucky compared with a lot of famous wine regions like Bordeaux. Our coldest years are like their warmest years. It is easy to have the enough ripe fruit.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

I will choose a Cabernet Sauvignon, like 1998 La Serina. We organized a tasting with old vintages wines with the local sommeliers recently. We were all surprised by the aging potential of old vintages La Serina. After 17 years, it was still very dynamic, tasted with complex flavors of black fruits, cedar, game and elegant velvet tannin balanced with lovely acidity. It had a very deep, long pleasant finish. The feeling is wonderful. I think it is just like your magazine, making better and better after so many years. Besides that, maybe you can try 2010, Au Sommet which is a perfect match on the number of your anniversary. And 2010 was an excellent vintage for Au Sommet too.



★
巴罗莎谷
澳洲

风土、人情、葡萄酒

克拉斯酒庄主，托尼·克拉斯 (Tony Kalleske)

Q 过去十年，巴罗莎的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

气候并没有明显的改变，天气倒是跟随着季节频繁变换：时而温热、时而凉爽、湿润或者干燥……这些变数都给每个年份带来了与别不同的特质。土壤的变化也不显著，但值得一提的是，由于我们多年来坚持使用有机种植和生物动力种植法，土壤的质量和土壤健康都获得了一定的提升。在酿酒风格方面，现在许多巴罗莎酿酒师都在酿造中等至饱满风格的葡萄酒，要知道在10年前，基本上所有酒都是口感非常丰腴的。与10年前相比，现在的酿酒师也更喜欢使用法国/欧洲橡木桶。

Q 这些变化令克拉斯的酒有所改变吗？

我们总希望葡萄酒能够反映出每个年份的特征。我们尊重每一年的馈赠，而充沛的果香、优良的结构、天然的单宁和整体的平衡性是必须达到的。同时，我们也在不断地寻找质量更优、更经典的橡木桶。在发酵方面，我们始终坚持利用葡萄果实上的天然酵母，让葡萄园和年份的真正风貌更好地展现出来。

Q 在近十年间，有哪些事情让您特别难忘？

对我们家族来说，近年来最难忘的事情要数我弟弟Troy在2008年获评“年度最佳巴罗莎酿酒师”的荣誉。还有我的父亲John在今年被选举为“年度最佳巴罗莎葡萄农”。

而对整个克拉斯酒庄来说，2012年见证了我们的葡萄酒在伦敦国际葡萄酒挑战赛上的好成绩——全球最佳生物动力葡萄酒和澳洲最佳红葡萄酒。在2013年，酒庄还在维也纳国际葡萄酒挑战赛中收获了“全球最佳有机酒庄”的认可。这些都让我非常难忘。

Q 在过去十年中，有哪些年份让您印象深刻？

我对2002、2010和2012年的印象尤为深刻。因为这些都是我们所说的“经典”年份——完美的天气和完美的果实成熟度。产自这



克拉斯酿酒家族



采用有机种植和生物动力种植的克拉斯酒庄



克拉斯酒庄酿酒间

些年份的酒在各个方面都相当平衡，无论是在年轻时品尝，还是经过长时间的瓶中陈年，依然会展露非凡的魅力。

Q 你对过去和未来十年中国葡萄酒市场的看法是什么？

我感觉中国的葡萄酒市场发展非常迅猛。在2013年，当我首次来到中国开展克拉斯的市场活动时，我已经感受到中国酒迷对葡萄酒的浓厚兴趣。他们有的才刚开始接触葡萄酒，有的则对葡萄酒品鉴和葡萄酒专业知识有丰富的经验。能够为中国的酒友们介绍国际知名的巴罗莎谷产区和我们的酒庄，我感到由衷的高兴。我很期待下一次到中国开展活动，并看到更多的中国葡萄酒爱好者。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

克拉斯的君诺德乐仙红葡萄酒是欢庆场合的最佳选择，但我觉得杂志创刊10周年还需配以更为特别的爱德华德乐仙酒庄红葡萄酒。因为这款酒源自三个非常古老的葡萄园：1905年、1960年和1971年。我们发现，产自老树葡萄的酒往往展现出更为深沉的个性、香气、浓郁度和复杂性。对于《富隆美酒生活》杂志诞生十周年这么具有纪念意义的事情，这款别具一格的葡萄酒定不会让你失望。



★
Barossa
Valley
Australia

True Reflection of Nature

Tony Kalleske (Kalleske)

Q How has the winemaking style, climate and soil changed over the past 10 years in your region?

The climate hasn't really changed. The weather varies from season to season, sometimes warm, cool, wet or dry... all providing variably characteristic and unique wines from year to year. Soil doesn't change as such, although on our own vineyard we continually improve the quality and health of the soil with organic and biodynamic farming. In Barossa, many winemakers are making more medium-full bodied wines now as opposed to 10 years ago they were all full bodied. Also more French and European oak is also being used now compared to 10 years ago.

Q How did these changes influence the style of your wines?

We are always looking to reflect the vintage in our wines. We respect what the year gives and always aim to make fruit driven, well structured wines with natural tannins and overall balance. We've constantly evolved our oak usage to the best and classiest barrels possible and continued to use native yeast to ensure true expression of our Kalleske vineyard.

Q What are the most unforgettable moments during the past 10 years?

For our winemaker and my brother, Troy Kalleske, it was being awarded Barossa Winemaker of the Year in 2008. And for Dad, John Kalleske, it was being awarded Barossa Grapegrower of the year in 2015. As a winery the most unforgettable moments were in 2012 when we were awarded the trophy for The World's Best Biodynamic Wine and Australia's Best Red Wine at the London International Wine Challenge. Also in 2013, being awarded World's Best Organic Producer at AWC Vienna International Wine Challenge was very memorable.



Troy Kalleske


Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

2002, 2010 and 2012. These are what we call "classic" vintages. The weather was perfect in all of them and the ripening of the grapes was perfect. Wines from these years are extremely well balanced in all aspects. They drink well as young wines, but also have potential for long term cellaring.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future 10 years?

The market continues to evolve, and when I visited in 2013, I experienced first-hand the keen interest people have to learn more about wine. The level of knowledge varied from those just commencing their wine journey to those with considerable wine tasting experience and knowledge. It was a pleasure for me to share information and stories about the world renowned Barossa Valley region and about our winery Kalleske Wines. I look forward to visiting again in years to come and I am sure I will see even more interest in wine in the future.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

Our Greenock Shiraz is the perfect wine choice for any celebration, however this time I would choose something even more special—our Eduard Shiraz. This wine comes from a combination of old vineyards planted in 1905, 1960 and 1971. We find wines made from grapes that come from old vineyards to have a real depth of character, flavor and concentration and gain a lot of complexity from the age of the vines. It is a truly unique and special wine worthy to celebrate 10 years of Wine Life. 



Cellar door of Kalleske

My Splendid Years with Wine

Words from Elite Franchisees

走过璀璨十年 精英盟友访谈

文/Text Queenie, Richie, Judy

淡水无情酒有情，一朝回首，长风破浪共飞腾！

近十年来，进口葡萄酒市场经历了从一枝独秀到百花齐放的爆发式增长，而后又在政策变动之下迅速降温。十年前的仅此数家发展到后来的群雄混战，在硝烟四起中，不少酒商被迫仓皇退市，有的独辟蹊径、寻觅春天，也有的笃定立足、坚守阵地。事实证明，因为赋予了文化的底蕴，葡萄酒有了灵魂，而一旦缺失了这种文化的传承和传播，葡萄酒的世界只会留下浮躁。

随着新生代的崛起，和新媒体铺天盖地的传播，新一轮的市场挑战已悄然开启。下面让我们跟随南宁、长沙、唐山和贵阳富隆精英盟友的思路，回望过去十载的酒海风云，并理清我们下一个十年该如何把握进口葡萄酒的文化推广之路。

Over the past ten years, the Chinese imported wine market has experienced huge growth, followed by a rapid slump. Ten years ago, wine importers were rare and sought after. Today, there are so many wine merchants that customers have lots of choices for wine. The serious drop of sales in recent years forced quite a few unqualified companies out of the market. The fact is culture and traditions for thousands of years have endowed a precious soul to wine. Once we lose the cultural traits of wine, all we have left will be a rash and vapid market.

Today in the Chinese wine market, a younger generation is springing up, while new media is taking the place of traditional paper media. A new challenge is quietly opening up. Let us follow the thoughts of Aussino elites from Nanning, Changsha, Tangshan and Guiyang, to review the past ten years, and get a better hold of the next ten years.



我在巴西世界杯的现场

黄小洋 Huang Xiaoyang

南宁富隆
酒海幻变，勿忘初心

Q: 从2005年到2015年，南宁的葡萄酒市场环境有哪些重要变化？
纵观商业发展的历程，无论是哪个行业，五年时间的积累总会催生出一个新变化，十年时间将酝酿出一个巨变。过去十年间，国内进口葡萄酒行业经历了发展—高峰—平稳过度的三个阶段。同



富隆国际葡萄酒文化节曾在南京举办



我与妻子游历了多个国家的酒庄

样，消费者也从对葡萄酒一无所知到乐于接受，并滋生出对美酒学问的认真深究。

从葡萄酒市场的角度上说，南宁只能说是一个二线城市。在过去，商务应酬是葡萄酒消费的主要驱动力。实际上，各种商务和公款消费也孕育了南宁进口葡萄酒市场的第一次发展高峰。

然而，在历经数年的政策调整和冷却后，现在理性的市场消费正和缓而坚定地回归。而且，消费人群数量和水平的提升，让一大批性价比高、零售价在100~200元间的葡萄酒迎来了又一个春天。未来的市场，我相信是属于年轻人的。随着80、90和甚至00后人群的成长，他们会逐渐取代他们的长辈，支撑起葡萄酒行业的发展。而同时，年轻人对时尚和健康的追求也会给这个行业注入新兴的动力。

Q: 您是如何应对这些变化，并在竞争中保持稳固提升？
顺应年轻势力的加入，他们对新生事物的好奇心和对外来资讯的敏锐性会为葡萄酒行业的发展带来新的挑战。旧有经验的作用会被极大地弱化，我们也在不断地努力去摸索开发新的营销模式。

在策略上，我们现在以较低价位的新世界酒作为敲门砖，让年轻消费者获得接触葡萄酒的机会。然后通过各种模式新颖、互动性高的活动让他们更深入地进行了解，进而最终爱上葡萄酒。

同时，我们采用贴近年轻人的沟通模式，以年轻人的话语发声，并大力开展运用微信平台和APP等移动媒体。如在南宁，拥有10万粉丝量的美食联盟微信平台，以及同样拥有大量年轻粉丝的美食达人等媒体都是我们的着力点。

美酒与美食是天然完美结合。现在最火的各种主题餐厅是最能吸引年轻人进行消费的热点场所。与这些餐厅合作，一同开发年轻人的市场也是一个重要的发展方向。

Q: 在过去的十年中，葡萄酒文化传播对市场有什么影响？
在过去的十年，纸媒，特别是《美酒生活》杂志对市场的发展起到了强有力的推动作用。但随着纸媒的没落，包括《榜样》等著名杂志都稍嫌萎靡不振，影响力大不如前了。电子化传播方式，如微信和微博等反倒在近两年取代了纸媒的地位，成为葡萄酒文化传播的主要力量。

培训和活动同样对市场的培育起着积极的作用。富隆酒业的专业培训团队凭着扎实的知识基础引领了文化的发展，也从消费者的角度上净化着市场的空气。但是，现在市面上有关培训的机构众多，资质参差不齐，反倒产生了混乱。所以我们需要引导客户，让葡萄酒爱好者了解各种培训的差别。

Q: 在过去十年的进口葡萄酒经营事业中，发生了哪些让您特别难忘的事情？
于我个人而言，葡萄酒陪伴我度过的这十年就是我人生历程的改变。

第一次参加葡萄酒名庄晚宴和品酒会，第一次与世界顶级名庄掌门人面对面的经历（柏图斯、玛歌）都使我感受到葡萄酒的魅力，也成就了我这十年的事业。

另一件难忘的事情就是第一次参加澳大利亚的酒庄游，我亲眼目睹酿酒师对高品质的孜孜追求。当时在葡萄园采摘和在酒窖中添桶的场景，至今还历历在目。后来经历了更多的酒庄游览，我看到在不同国家，拥有不同文化背景的人对美酒都有着同样的追求后，我的感触就更加深刻了。而那都是让我一直坚持葡萄酒事业的根本动力。

Q: 请总结一下你对中国葡萄酒市场过去十年的看法，您认为市场未来十年的走向将如何发展？
经过近年来的市场规范和淘汰，未来市场的发展会更健康。原有客户会保持消费，而且更理性和倾向于追求性价比高的酒款，而年轻人的加入则会带来更平稳的发展。

Aussino Nanning //

Follow Your Wine Passion

Q: What significant changes have happened in the Nanning wine market from 2005 to 2015?

An overall view of the course of business development tells us that a small change will be raised in about five years and a tremendous one after ten in whichever industry. In the past decade, the Chinese imported wine industry has experienced three stages of development, from starting up to reaching a peak to finally easing gradually. At the same time, more and more consumers are accepting and loving wine.

From the point of market size, the city of Nanning is only a second-tier city in China. Business gathering is the main driving force for wine consumption. As a matter of fact, the first peak of wine development is created by various social gatherings and government consumption.

However, after governmental policy adjustment for several years, the boom began to cool down. And a rational consumption pattern was then cultured. We witness that the amount and knowledge of consumers have increased significantly. And wines ranging from 100 to 200 yuan are getting huge popularity. It is the young generation under 30 years old that are propping up the industry, instead of older generations. In fact, young people's new concepts of fashion and health infuse a lot of energy to the wine industry.

Q: How did you react to these changes and stay advanced in the market?

Young people are always quick and responsive to what is new and foreign in the wine industry. This is indeed a new challenge for us, since our sales experience is no longer "functional" to them. So we are also working hard to explore new marketing methods.

Tactically speaking, we will introduce low-priced wines from New World countries to young consumers at the beginning. After that, we invite them to a lot of novel and interactive wine events, to get them into the wine circle.

We also learn to communicate with the youth in their ways, for example via Wechat and APP. In Nanning, we have established very good cooperation with popular Wechat groups and related media.

Wine and food pairing is always an attraction. We understand young people are fond of theme restaurants and trying new food and wines. We also work with these special restaurants, to better explore the market.

Q: What are the influences of wine culture promotion to the market?

In the past ten years, paper magazines, especially Wine Life, have shown a strong impact for wine promotion. However, with the development of smart phones, now the way to popularize culture and knowledge is dramatically changed. Wechat and Weibo are gradually taking the place of paper magazines, acting as the main channel for spreading information.

Actually wine training and events also play important roles in cultivating the market. In Aussino, we have built up an experienced and professional training team, teaching consumers about wine. Nowadays, various kinds of training institutes have popped up, passing on right and wrong messages to consumers. As a result, we also need to provide clear guides to our clients about the difference.

Q: Can you share with us your unforgettable moments in the past ten years?

Personally, encountering and enjoyment with wine is the biggest change that has happened in my life.

The first time I participated in a wine dinner and wine tasting, and the first time I talked with chateau owners of Pétrus and Margaux, amazed me by the charm of wine, and it even led to my career.

My first trip to an Australian winery was also very memorable. I witnessed how winemakers work conscientiously for quality. The scenes when we helped harvest in the vineyard and tasted in the cellar are still vivid to me. Over the years, I also traveled to many other countries, visiting plenty of wineries. I met so many people who are from different cultural backgrounds but possess the same passion for wine. And my love for wine has also grown deeper and deeper. And that is exactly the reason why I am still very attracted to the wine industry after all these years.

Q: What is your conclusion and prediction of the Chinese wine market in the past and future ten years?

After the market standardization and reshuffling in recent years, I believe the future wine market will be a lot healthier. Regular customers will continue their buying habit, only in a more rational manner, selecting products with better price and quality. Meanwhile, the participation of younger generation will definitely bring a smoother development to the market.

蒋小兵 Jiang Xiaobing

长沙富隆 //

葡萄酒的信念致胜

Q: 从2005年到2015年, 长沙的葡萄酒市场环境有哪些重要变化?

在2005年, 长沙的葡萄酒市场还是以国产大流通品牌为主, 进口葡萄酒经销商可谓凤毛麟角, 总共也就2、3家。当时的顾客购买“红酒”, 不讲究口感和文化, 只看重“知名度”, 主要是低端的长城、王朝、宁夏、香格里拉等品牌, 基本上没有高端酒和精品酒。

而作为进口葡萄酒经销商, 要成功进入酒店、商场、夜店等葡萄酒消费场所, 所需交纳的各种费用则相当高昂, 让人咂舌。当时我们的客源也相当有限, 经营特别艰苦。于是我们就以手头拥有的平台资源为阵地, 如精品西餐厅和品牌酒店等, 通过不断地举行小型品酒会来培养市场。与此同时, 我自己也刻苦学习葡萄酒的知识, 紧跟富隆的经营理念, 坚持前行。记得前几年, 我每年都要去广州总部十几回, 在培训班和各种晚宴中学习, 完后再复制回长沙, 回想起初期的经营是艰难和快乐的。

到了2007年, 我身边已经积聚了一群忠实的酒友, 圈子也越来越大了。经过慎重的思考和观察后, 在2009年7月, 长沙的第一家富隆酒窖顺利开业。这里甚至是湖南省最具人气和时尚感的葡萄酒专卖店, 常常有媒体和客户过来参观、消费。于是我们也调整了经营手段, 更加注重员工专业知识的培训和会员制的构建。围绕着这两个重点, 我们举办了多种活动, 如品鉴会、晚宴、与房地产公司、银行、高档汽车4S店的合作活动等。那段时间店里的红火兴旺, 真是羡煞旁人。

于是自2012年起, 长沙的进口葡萄酒市场经营者就开始蜂拥而入了: 大街小巷里都可以找到酒窖、专卖店, 写字楼、商住楼里也有销售进口酒的公司。在外部竞争加剧的同时, 我的不少资深大客户居然“倒戈相向”, 转身变成了我的同行! 由于我们的员工都经过全面和专业的培训, 不少成为其他同行挖掘的目标。

到了2013、2014年, 随着大环境的改变、国家加大反腐力度, 坚决杜绝公款消费、大吃大喝等行为, 因公消费的占比急剧下滑, 再加上全国大力查处酒后驾驶, 酒类消费大幅度下滑, 情况可谓雪上加霜。



我的长沙富隆酒窖

Q: 您是如何应对这些变化, 并在竞争中保持稳固提升?

在顺水行舟的时候, 人总会放轻松。然而当市场正在催化出不可逆转的变化时, 我们应该怎么做呢?

我认为正确分析自己的定位至关重要。因为任何一种生意都不可能完全独揽一个行业, 只有坚持自己的定位, 而不被外界干扰, 才能稳固地立足于行业。记得在2013年的三亚经销大会中, 富隆沈总裁就曾告诫, “我们一定要明确诚信、专业、时尚、健康的理念, 不管市场怎么变换, 这些特质都是打造一个强大的品牌、为客户提供优秀产品和服务的坚实基础。”

Q: 在过去的十年中, 葡萄酒文化传播对市场有什么影响?

我认为在销售时, 如果你只把你的产品看作一个单纯的产品, 那么往后的销售会进入一个打价格战的恶性循环。葡萄酒具有悠久历史, 从种植、采收、酿造到销售、品鉴的各个环节都包含大量文化和传统积淀。我们也投入无可比拟的精力来传播文化、培养市场, 我认为这是非常睿智的举措。而往后, 我们也会坚定不移地继续通过葡萄酒文化传播的方式来发展市场。

Q: 在过去十年的进口葡萄酒经营事业中, 发生了哪些让您特别难忘的事情?

这些年让我最为难忘的事情有两件: 一位已经连续两年没有光顾酒窖的老客户又上门来了, 他告诉我, “在外面买了一圈的酒, 最后还是觉得您家的酒性价比最高, 员工特别亲切。”还有好几位忠实的客户, 从2007年到现在一直追随着酒窖的发展, 常常给予我们肯定和鼓励。这些都让我感到倍受鼓舞和欣慰。

Q: 请总结一下你对中国葡萄酒市场过去十年的看法, 您认为市场未来十年的走向将如何发展?

我认为经过这几年的洗牌, 未来的葡萄酒市场只会发展得越来越健康, 而客户的消费也会更趋理性和个性化。同时, 富隆拥有庞大的、与别不同的营销网络, 充分利用这个网络的作用, 把握好信息时代的变幻, 在困难时大家一起抱团取暖, 共度时艰; 在形势大好时, 大家一起沟通彼此; 我相信我们的未来必将更加美好。

Aussino Changsha //

My Wine, My Faith

Q: What significant changes have happened in the Changsha wine market from 2005 to 2015?

Back in 2005, the Changsha wine market was all about local Chinese wines. It was really rare to see stores selling imported wines, maybe only two or three in total. When consumers bought wine, they didn't pay any attention to the taste or wine culture, they only believe in the names they have heard of, like entry level wines from Great Wall, Dynasty, Ningxia and Shangri-La.

As a distributor of imported wines, it took tremendous effort and cost to get included in places for wine, like hotels, super stores, nightclubs and bars. Back then, we had a really tough time running the business. But still, we tried to host as many wine events as possible in boutique western restaurants and hotels, to cultivate this new market. In the meantime, I improved my study of wine culture and knowledge. Several years ago, I flew to Guangzhou headquarters a dozen times per year, to experience and learn about the wine training and wine events. In retrospect, those times were tough, but full of fun.

By 2007, I had already accumulated quite a group of wine lovers around me. And after prudent and thorough consideration, I opened the first Aussino Cellar in Changsha in July, 2009. It gained such huge popularity that it was regarded as vogue in Hunan province. The cellar was always full of media and clients. We then gradually established our standard staff training and membership system. We also held a lot of wine events with real estate companies, banks and car stores. That was indeed a glorious time in the wine business.

In 2012, Changsha wine distributors sprang up in a surprisingly rapid way. People were given plenty of options in buying imported wines in various supermarkets and wine stores. Many were starting their wine companies too. This growth of the market exacted a heavy price for me. My VIP clients became my fierce rivals and my best trained staff was poached one by one.

The worst came in 2013 and 2014. The overall market situation became gloomy. And the government began to practise a stricter economy, combating waste and corruption in the strictest way ever. This directly caused a sharp decline in governmental consumption. Moreover, the "drink and drive" situation was put in the spotlight, with severe punishment.

Q: How did you react to these changes and stay advanced in the market?



Me and my loyal clients

I would say prosperity is a great teacher and adversity a greater one. In the bad times, I always keep a clear and definite value in my heart. No one can monopolize power in any industry. In 2013, we had a summit meeting with Aussino headquarters and franchisees and we discussed this. The president of Aussino, Mr. Shen, shared his opinion, "No matter how the market situation is changing, being professional, honest, trendy and healthy will always win the customers in the wine business." And this is exactly what I believe.

Q: What are the influences of wine culture promotion to the market?

As a sales person, I think we should always attach some kind of belief or faith in our product. Otherwise, the more we sell it, the less competitive the product will be. Wine is more than a product of the grapes; it is endowed with long and beautiful history, huge amount of knowledge and lots of interesting tradition. Wine should always been presented with colorful culture. And it is also our way to further develop the market.

Q: Can you share with us your unforgettable moments in the past ten years?

There are two memorable things for me. An old client came to me the other day, telling me that, after buying many wines from other stores, he finally found my store provided the best wines and best service. It is worth mentioning that this client had not been visited my cellar for two years and I was so rejoiced for this compliment. Also I have several loyal clients who have stayed with my cellar since 2007. Now and then, they thanked us for being there all the time.

Q: What is your conclusion and prediction of the Chinese wine market in the past and future ten years?

After the market reshuffling, I believe the future wine market will only get healthier and more prosperous. Also, consumers' needs will be more rational and individualized. Aussino has established this powerful franchisee network around China, which means we are always quick in detecting changes. In adversity, we can share our experience. And in prosperity, we toast a glass of fine wine. I have faith that the golden age is a few steps ahead.

姚燕玲

Yao Yanling

唐山富隆 //

专业是根本，服务是关键

Q: 请问从2005年到2015年，唐山的葡萄酒市场有哪些重要变化？

十年前，富隆酒业把来自世界各地的多个精品葡萄酒品牌带进了唐山市场，给本地人的生活带来了极大改变。十年以来，富隆一直专注于葡萄酒文化的传播和推广，教育培养了一批又一批的葡萄酒从业人员以及葡萄酒爱好者。我可以很自豪地说，在唐山，无论人们是否在富隆购买过葡萄酒，“富隆代表专业葡萄酒”这一印象早已深入人心，这是毋庸置疑的事实。虽然随后不断有新的酒窖在本地建立，但许多市民依然认准富隆的商标，这一点我认为是我们多年来坚定传播葡萄酒文化的成果。随着人们生活水平的提高，人们自然而然渴望提高对生活的要求和品味，而富隆不懈的文化传播精神正好引领并占据了人们对葡萄酒的追求和认知。



唐山富隆酒窖



我对我们的专业服务非常自信

Q: 在过去的十年中，葡萄酒文化传播对市场有什么影响？

思想是行动的基础。消费者的葡萄酒价值观形成，因人而异，但最终离不开视、听和尝试。因此，多元化的葡萄酒文化传播非常重要，不可或缺。通过富隆总部多年来持续的、形式多样的文化支持，我们在唐山葡萄酒市场上可谓引领消费的风尚，也让消费者感到在富隆酒窖消费是一件很有面子的事。对此，我们客观地评价：利用富隆葡萄酒文化资源，唐山富隆已成为葡萄酒销售的领头羊和优秀的葡萄酒“传教士”。

Q: 在过去十年的进口葡萄酒经营事业中，发生了哪些让您特别难忘的事情？

在经营进口葡萄酒的这十年，我明显感觉到自己以及身边朋友和客户在饮食习惯上都发生了显著的变化。还记得在2005年初，富隆沈总首次来到唐山参与我们的精品葡萄酒晚宴，过程中，我有位朋友认为上菜的速度慢，跟不上他吃晚餐的节奏，居然在酒会上大声提出，“给我来份豆片卷大葱！”。现在想起来还是颇有点哭笑不得。北方人习惯了大口喝酒大口吃肉的饮食文化，不了解西餐的就餐礼仪，于是难免有时候会出现让人尴尬的场景。可是在潜移默化中，今天的唐山已经完全蜕变，人们已逐渐懂得如何鉴赏一款佳酿，和充分享受餐酒搭配的无穷魅力。

Q: 请总结一下你对中国葡萄酒市场过去十年的看法，您认为市场未来十年的走向将如何发展？

过去十年，我们一直坚持以文化为线索引导顾客消费，在未来十年，我们还是会坚持这个方针。过去十年葡萄酒的消费由小众范围演变成大众市场，而未来的十年更会成为人们日常生活中的消费饮料。比如说牛奶，在二十年前只有老人、小孩和病人才会饮用牛奶。到今天，牛奶等奶制品已经成为日常生活必须的消费饮品！我相信日后的葡萄酒也会往这个方向发展。我对未来的市场非常有信心，尤其在北方，发展的空间还非常宽广，而我们现在和将来还要继续努力的就是——专业的服务！

Aussino Tangshan //

Key to Success: Professional Services

Q: What significant changes have happened in the Tangshan wine market from 2005 to 2015?

Ten years ago, Aussino introduced fine wines around the world to the city of Tangshan. It created a great sensation in the market. For ten years, we have been focusing on spreading and promoting wine culture for wine lovers. Meanwhile, we have provided plenty of wine training courses for our staff and clients. I am now very confident that the idea "Aussino equals to fine wine provider" has taken root in people's mind. Even though we have many competitors in the market, Aussino's professional trademark is always well regarded. Nowadays, people's living standard is greatly enhanced, the culture and knowledge of wine can meet their needs for a more quality life.

Q: What are the influences of wine culture promotion to the market?

Thought is the foundation of action. Consumers' wine understanding differs from one to another, however, all their understanding of wine culture is based on their experience. Therefore, diversified wine culture communication is very important and indispensable. As one of the Aussino members, it is significant that we have Wine Life magazine. Such wine culture support not only does great influence on the market, but also shows our professional image to the public. Some people even consider enjoying wine in Aussino Cellar as something to show off. So, I can tell that Tangshan Aussino has become a leader in the local wine market and also an excellent wine culture "missionary".

Q: Can you share with us your unforgettable moments in the past ten years?

Sure, many exciting moments happened. Drinking wine and understanding wine not only changed my life, but also the lives of



Me and my professional team

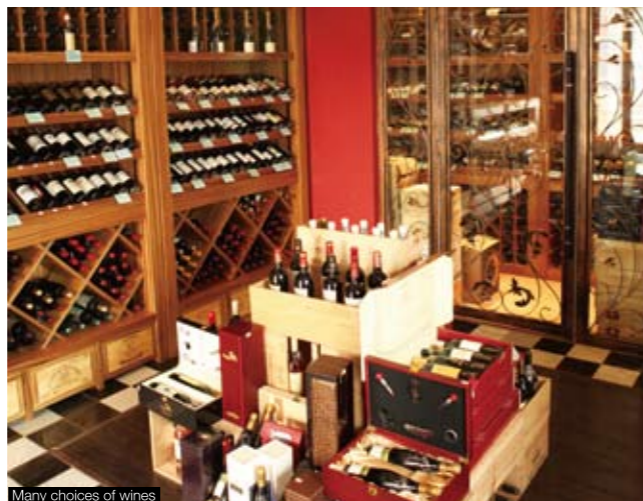
my friends and clients. I'd like to share a story that happened in 2005. It was a dinner about "food and wine marriage". We invited some valuable clients, for some this was their first time to taste wine with food, and they had been used to taking big bites. In time, they began speaking loudly, calling for "red wine Gan Bei with green Chinese onion" and kept hurrying to drink and eat. We were embarrassed. When we look back now, even that client feels sorry for his ignorance about wine table manner. But today, I can promise that it won't happen again since they have improved their wine knowledge.

Q: What is your conclusion and prediction of the Chinese wine market in the past and future ten years?

In the past ten years, we have been insisting on the philosophy that wine culture guides consumption. We will keep doing this in the future. Wine consumption has gone through a change from small group to the public. We believe that in the next ten years a bottle of wine will be one of the beverages on the table. Take milk consumption for example, it was just for the patients 20 years ago, but now it is our daily drink. I am very confident about the Tangshan wine market, especially the northern market of China. I believe the only thing that we must do to succeed is to provide professional services to our clients.



Tangshan Aussino Wine Cellar



Many choices of wines

陈瑾 Chen Jin

贵阳富隆 //

葡萄酒文化： 重在推广，贵在坚持

Q: 请问从2005年到2015年，贵阳的葡萄酒市场有哪些重要变化？

毫不谦虚地说，在进口葡萄酒市场，特别是在葡萄酒文化推广这一方面，贵阳可谓是经历了从无到有的这一过程。在2007年以前，贵阳当地并没有像样的葡萄酒专卖店，更别说是葡萄酒文化知识的推广了。贵阳酒窖自开店以来，一直都紧跟着富隆的经营理念，以专业、诚信为原则，大力开展一系列的葡萄酒文化活动：葡萄酒知识培训、葡萄酒品鉴晚宴、葡萄酒品鉴沙龙等，逐渐建立和培养我们的客户群体。经过我们长期的文化推广活动，贵阳客户的鉴赏水平和品味都得到很大的提高，反过来，他

们对我们的服务又有了更高的要求。因此在葡萄酒文化推广的路上，我们必须坚持，而且必须做得更好。

Q: 在过去的十年中，葡萄酒文化传播对市场有什么影响？

关于这一点，对于我来说也是感触颇深的。《美酒生活》杂志在文化传播中扮演了非常重要的角色，对于整个贵阳市场来说影响也是很大的。我个人的经营理念与富隆总部的理念不谋而合，我们紧跟着总部的步伐，建立起完善的会员制度，我们将每一期的《美酒生活》杂志派送到我们的客户，客户都非常认同我们和富隆的企业文化，这对于我们来说至关重要。

Q: 近年来，国内葡萄酒市场进入了一个低迷期，您是如何应对这些变化和挑战，并在竞争中保持稳固提升？

我觉得有两个方面是非常重要的。首先，坚持文化推广与普及。我们以优质的葡萄酒产品和文化来培养、引导客户，使客户懂得品鉴与选择优质的葡萄酒，让他们感受富隆不仅仅只是一个卖酒的地方。第二，坚持发展与维护会员。我们以会员为中心，每年都举办多场不同形式、有不同行业人士参与的葡萄酒晚宴、品鉴会等，这不仅得到他们的大力支持，更加培养起他们的忠诚度以及对我们的信任感。

Q: 据我所知，贵阳酒窖的微信公众号做得非常出色，您能跟我们分享一下其中的心得体会吗？

谢谢夸赞，这么说让我感到非常的骄傲。在这方面，我觉得团队的力量非常重要，重视人才的培养与团队的建设对于企业来说也是一项大工程。首先，要感谢我们的微信团队，他们除了定期参加培训，学习葡萄酒文化知识之余，还时刻保持敏锐的时尚触觉，把葡萄酒文化与生活紧密联系在一起，把枯燥的知识转化成有趣生动的文字，吸引了众多粉丝与会员的关注。不仅如此，线上线下的微信互动也是我们做好这个电子媒体平台的一个重要手段，我们非常重视微信朋友圈的维护，把葡萄酒的文化与理念以幽默轻松的形式，潜移默化地传达给我们的每一个会员。



贵阳富隆酒窖的团队



贵阳富隆酒窖拥有开阔的视野

Aussino Guiyang //

Wine Culture: Promotion & Perseverance

Q: What significant changes have happened in the Guiyang wine market from 2005 to 2015?

In the Guiyang wine market, especially in aspect of wine culture, we have started from scratch. In 2005, the Guiyang wine market was still a virgin land in terms of fine wine consumption, as well as wine culture and knowledge. Since we opened the first wine cellar in Guiyang, we stuck to Aussino's philosophy, frequently hosting wine education courses, wine dinners and tastings that gradually build up and develop our customers from all corners of society. Till now, after our long-term wine culture education activities, Guiyang customers have improved a lot on their wine appreciation. And their upgraded taste and knowledge also raised the bar of our service, therefore we must insist on wine culture promotion and must continue to do better and go further!

Q: How did you react to these changes and stay advanced in the market?


Two aspects are very important in my opinion. First, focus on wine culture and knowledge promotion and stick to it. Our wine education and product introduction lead the clients to choose and appreciate our wines; we send a very clear signal to the clients: Aussino is more than a wine shop. Second, develop and strengthen our membership. The tasting salon, tasting dinner and all the wine activities that we have held in the last ten years help a lot on cultivating customers' loyalty and adherence on Aussino wine cellar.

Q: What are the influences of wine culture promotion to the market?

For me, I have a very deep feeling at this point. Wine Life magazine played a very important role in spreading culture at the beginning for the Guiyang market. My personal philosophy on wine business coincided with Aussino's, we keep up with the pace of the headquarters, and establish a sound membership system. Also we make sure our customers get every issue of the magazine. The clients agree with us on professionalism, which is essential for us.

Q: As far as I know, Aussino Guiyang has done very well on running the Wechat channel, do you have some "secret weapon" to share with us?

(Haha) I am so proud to hear that. In this regard, team work is significant. It is a big project to build up and train a good team. First of all, I have to say thank you to my Wechat team members. In addition to attending the regular training for wine culture and knowledge, they are also required to keep a keen fashion sense

on other issues. In doing so, they will be able to create interesting stories bonding with wine culture. As a matter of fact, this is exactly what catches the attention of wine lovers. Moreover, the interaction on-line and off-line with our fans is greatly valuable. It actually plays a vital part in membership maintenance. In this way, the wine culture and our company's philosophy can be subtly conveyed to each member with humor and creativity. 



A favorite gathering place for wine lovers



Guiyang Aussino Wine Cellar


Ca'del Bosco
 CUVÉE PRESTIGE

嘉迪堡，意大利最畅销起泡酒品牌
TRANSPARENTLY SUBLIME
 时尚·奢华·浪漫



FRANCIA CORTA
 CUVÉE PRESTIGE

CA'DEL BOSCO
 CUVÉE PRESTIGE

I'm gonna give you a wine you can't refuse!

The wine territory Sicily

图、文：林殿理

到教父家喝酒去!

西西里，这个位于意大利南部的岛屿，是个经历多元文化洗礼的地方。从西元前8世纪开始，它陆陆续续被希腊人、迦太基人、拜占庭人、阿拉伯人、诺尔曼人等不同民族统治过，之后又有西班牙、奥地利等国的占领。不同文化的撞击和融合，也体现在本地的语言、生活习惯与建筑上。

历史的因素使得西西里呈现了独特的人文风情，而自古以来它也盛产各种农产品，在很长一段时间里，它也是意大利最大的葡萄酒产区。

Calabria

Messina

Taormina

Etna

Catania

Siracusa

Noto

Palermo

圣露基亚，基督教女圣人。相传被罗马士兵挖出眼珠子，但眼睛又自己长出来了。Siracusa教堂前的雕像，她捧的就是自己的眼珠子。

如今，圣阿加莎已成为乳房的守护神，圣露基亚则成为眼睛的守护神。

西元251年，阿加莎因拒绝权贵逼婚而被施酷刑割去双乳殉教，后被封为圣人，至今仍受基督教徒怀念。

当地特有甜点，“圣露基亚之眼”（当地人口味重的!）

OCCHI DI S. LUCIA

小天使的表情也太淡定! 手上捧的可是割下的乳房啊! (=。=)

我拜访了几个位于岛东边的葡萄酒产区，其中印象最深刻的是还冒着烟的埃特纳火山产区。

伴我进行酒庄航拍的DJI Phantom 2

Etna Vocano

Girolamo Russo
庄主曾是个钢琴家，在有机栽培的家族酒庄里酿造风格优雅的Nerello Mascalese干红。

Firriato
在西西里经营六个酒庄的家族，生产很优质而多样品种的酒。在火山脚下拥有逃过根瘤蚜虫害的珍贵未嫁接老藤。除了优雅有陈年实力的干红，以晒干葡萄酿造的Passito甜白酒也极为可口。

Marchesi di San Giuliano
拥有西西里最美庭园的，圣朱里安诺侯爵酒庄。本庄的酿酒历史还不长。

Le Casematte
位于Messina海岸山坡上的酒庄，因葡萄园里两座二战时期留下的碉堡而得名。

主要种植 Nero d'Avola 和西拉，味而多。最高等级的酒款就命名为 San Giuliano，平衡优雅，有很好的陈年潜力。

女神! 😊 Monica Bellucci

此次的西西里之行，虽说没有见到人人闻之色变的黑手党教父，但丰富的文化内涵和美食美酒已让我深深的爱上此地! 期待能再很快的重返西西里，继续感受那西西里的美丽传说!

MALENA

作者简介

鲁博·赫伯 Rupert Hörbst

鲁博·赫伯是来自奥地利的艺术家和音乐人，他擅长捕捉事物的本质，创作成各种幽默风趣的漫画，曾经出版过多本以音乐和葡萄酒为主题的漫画册。他的个人网页是<http://www.hoerbst.net/>



Wine Cartoons: Vinito

酒趣

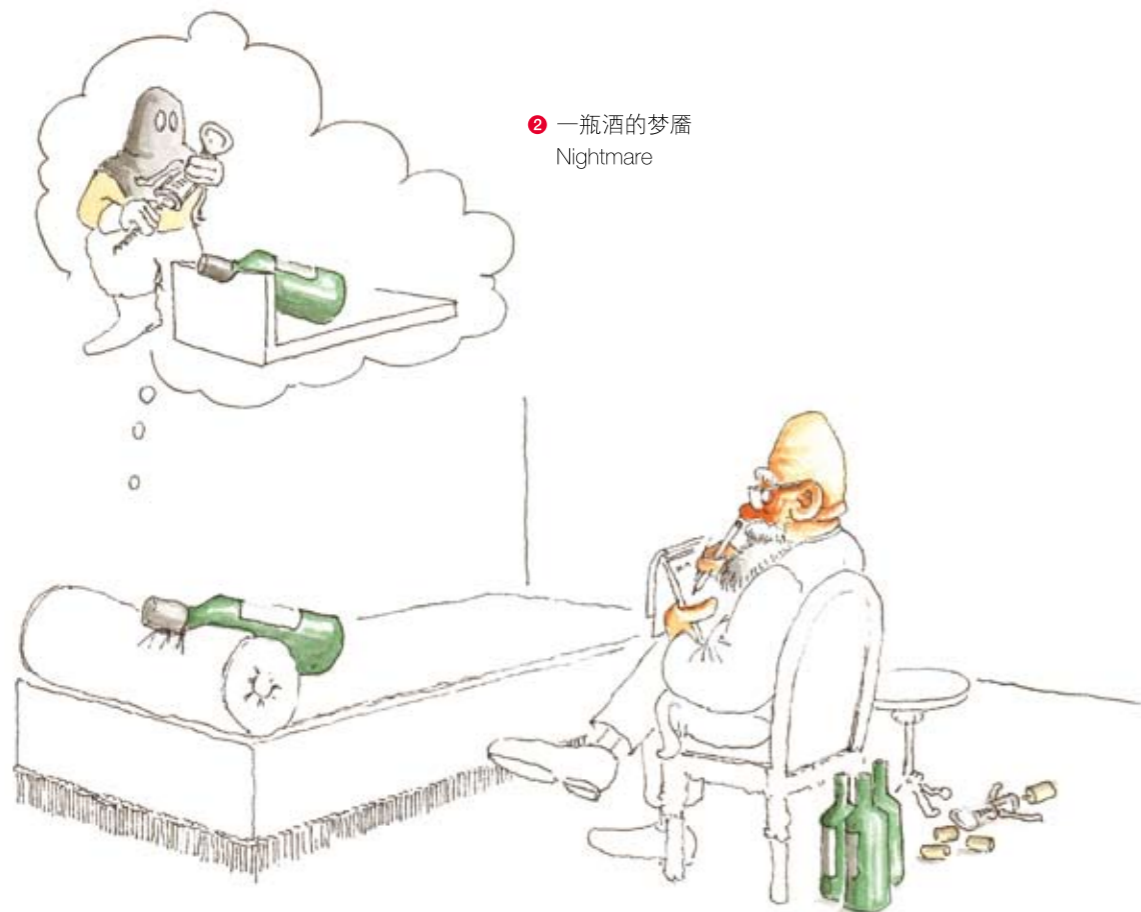
1 “没想到你会这样子来消耗我的爱酒！”

“This is not what I had in mind when you offered to help with the wine reduction!”



3 糟糕！这次问题大了！
Hick! Houston, we have a problem!

2 一瓶酒的梦魇
Nightmare



4 “走吧，温室效应能处理好其他后续工作的了……”
“Global warming will take care of the rest……”

Secrets of Blind Wine Tasting 品酒论英雄

文/Text Richie

2015年初夏，富隆品酒王盲品大赛再度卷土重来。这次比赛主要集中在我国的华北地区，迎来了200多位选手的积极参与，晋级者皆经历了2个月的比赛历程，品尝涉及8个国家的28款葡萄酒。这样一次经历对每位选手来说都是难得的，也是难忘的。

经过预热酒会、四地初赛和长春决赛三个环节，比赛结果最终在5月23日的富隆国际葡萄酒文化节上尘埃落定。

决赛分成盲品积分赛、盲品现场对决和盲品梭哈对战三个环节。下面，笔者将通过赛事中的四个视觉，引领各位爱酒看官回顾比赛的精彩瞬间。虽说是管中窥豹，希望你也能感受到盲品争霸的无穷乐趣！



盲品梭哈对战
盲品梭哈对战是模仿扑克梭哈进行的盲品比赛方式。参赛者需要经历盲品葡萄酒，对葡萄酒的国家和品种等信息进行猜测，以及对猜测的答案进行押注三个环节。



参赛者

我不是冠军，但是我对美酒充满热爱。

我是一名饮者，因为在美酒中，我可以品出人生。我愿意尝试新奇的事物，因为我相信在不同的经历中会遇见不同的自己。五年前的我遇上了葡萄酒。五年后的今天，它已经走进我的生活。葡萄酒是优雅的，人生也应当优雅如红酒！

富隆品酒王盲品大赛是一次难得的机会，让我更好地认识自己，更好地体会优雅。

组委会为我们组织了数次盲品赛预热酒会，让我有机会提前了解将要盲品的酒款。

我是一个认真的人，所以题库内的15款美酒我都一一品尝了，相信他们就是我通往决赛的金钥匙。每一次与美酒相逢，都是美好的经历：来自新西兰的白葡萄酒，给我带来海岛的凉风和清新的草木气息；来自法国布根地的红葡萄酒，让我仿佛身处一片雨后的灌木丛，呼吸着点缀在木丛中小花蕾和红色小莓果传来的阵阵幽香。每一次品酒，我都会用心记录它给我带来的感受，去探索这瓶酒希望传递出来的意念。

4月25日，晴，长春，富隆酒窖。

空气中弥漫着阵阵葡萄酒的甜香，四十多个初赛选手都在静静地品酒，琢磨着赛题的答案，我也不例外。

北地初夏温和的阳光穿透着纱质窗帘，洒落在杯中，在赛题上投下或白或红的荡漾水影。放在我面前的五杯酒都似曾相识。“挑最有把握的三款酒来回答就好了”，我相信自己。

“5号杯，好像是最熟悉的：浓郁甜美的香气，饱满顺滑的口感，让我感受到如窗外阳光般的灿烂。”我心中激动：“这是澳大利

亚的红葡萄酒。”两年前我曾经到访过澳大利亚，那里遍洒葡萄园的阳光，热情风趣的人们给我带来的感受就如同这一款酒般温暖。

“对了，这是克拉斯的红葡萄酒。”我闭上眼睛，回想着酿酒师对这款酒的介绍：颜色不深，原因是这款酒是以颜色浅的歌海娜为主要品种。树莓、布林的甜香，加上土耳其软糖的香气、甘草糖和烤杏仁的诱人香味，无不表露着这款酒的复杂性。隐约散发的森林清幽气息可能与神秘的生物动力学有关。口感的平实再次宣称歌海娜的存在，但带有质感的单宁却又暗示着穗乐仙和慕合怀德带来的陈年潜质……这款酒让我再一次回到梦萦魂绕的澳大利亚。

我不是专家，但我有一颗真诚的爱酒之心和一份对比赛的认真。我值得拥有丰硕的回报，所以，决赛，我决不会错过！



酒款介绍



克拉斯红葡萄酒 Kalleske Clarry's Red GSM

国家：澳大利亚

产区：巴罗莎谷

品种：歌海娜，穗乐仙，慕合怀德

简介：荣获“巴罗莎年度最佳酒庄”称号的小型家族酒庄，拥有160多年的种植历史，曾为奔富酒王（Penfolds Grange Bin 95）葡萄供应者。





四强选手

我不是冠军，但是我有一颗冠军的心！

我是酿酒师，从学酒到酿酒，7年的时间酝酿出我对葡萄酒的自信。风土特质、成熟程度、发酵温度、陈年时间、调配比例……我无不了如指掌。发酵温度0.5℃的变化，调配比例1%的变更都会对酒的风味造成巨大影响，所以，我对细节孜孜追求。

通过盲品成酒还原它的真实面目和重现它的诞生过程是每个酿酒师的本能，因为只有这样，我们才能学习与借鉴。富隆品酒王盲品大赛，是我展现自我的舞台。从幕后的酿酒师，创造让人品味的美酒，到走向台前成为比赛选手，品尝出自他人之手的佳酿，是学习，也是经历。

在盲品的积分赛上，我跟其余三位选手取得了同分，看来真不能小觑国内爱酒之人对葡萄酒的了解，连我这个正牌的酿酒师都几乎无法招架。能否进入最终四强，且待接下来的附加赛——盲品现场对决！

盲品葡萄酒进行口头描述和评估，是我们酿酒团队在对桶中原酒进行分级的时候都会做的事情，我无法不成竹在胸。这款酒带有深紫的颜色，成熟的桑葚、布林、樱桃和一系列的香料，如胡椒、丁香、八角和茴香的香气，在口中感受得到的是甜美和顺滑，让人联想到一片饱受阳光摧残的干燥土地。应该是穗乐仙，澳洲巴罗莎的穗乐仙。只有巴罗莎才有这样的成熟度和丰满感，也只有巴罗莎才拥有这种泥土的气息。

口述完毕，答案公布。

是的！双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒。我取得了进入四强的席位！

最终的梭哈对战。由于梭哈中使用的筹码是由我在积分赛中的得分换算而来，而我要参加附加赛的厮杀就说明我是四强中得分最低的选手，要获得冠军的话，我只有放手一搏！这是我的比赛，爱拼才会赢……



冠军得主

我是冠军！这不是一句口号，因为我刚刚取得了本届盲品大赛的冠军。

我是一只曾经远游阿根廷留学的“海龟”。在阿根廷留学期间，我就深深爱上葡萄酒，特别是阿根廷的国粹——玛碧。回国后我加入了葡萄酒行业，因为我爱酒甚于我的生命，也愿意把自己奉献给葡萄酒。

富隆品酒王盲品大赛是我的一块试金石，给予了我考验自我的机会。

决赛的开局非常顺利，第一款酒轻松拿下满分，扫除了我赛前的不安。盲品积分赛上的高命中率，也为我最终赢得比赛奠定了基础。特别是赛前上一届冠军梁扬跟我们分享的盲品心得，更让我在比赛过程中得到了清晰的启示。“高海拔葡萄酒得益于早晚温差大和阳光充足的高山气候，带有浓郁度高，颜色深，口感饱满，而且拥有优雅酸度的特征。”

这一宝贵的经验让我准确判断出一款来自阿根廷的嘉本纳沙威浓红葡萄酒。这款酒的颜色非常深浓，极端成熟的黑色水果香，甚至隐约带有果干和果酱的香气。口中温暖饱满的包裹感、后味的甘美和成熟顺滑的单宁都说明这款酒拥有一个雄壮的酒体。而且，口腔生津的酸度又把这款巨人般的酒塑造得棱角分明。“这款酒的平衡非常好，”我暗自揣摩，“兼具浓郁度和酸度，应该是来自高海拔的产区。”

答案正确，正如所料！满场观众的欢呼和惊叹，足以让人陶醉。原来“酒不醉人人自醉”这句老话还有另外的一层意思，这就是盲品大赛的感觉！

比赛的第二轮——盲品梭哈对战，更是一项让人惊叹的创新。把葡萄酒的盲品与赌场上的策略相结合，把盲品的实力、运气、心理、智力等因素都融为一炉。

就如对战中的玛诗歌园玛碧红葡萄酒——来自阿根廷优可谷的玛碧，就给我带来了狠狠的打击。阿根廷的玛碧，是我第一次品尝并爱上的葡萄酒，也是最熟悉的一款酒，更是我应该最有把握的酒款。可能由于我的运气稍有欠缺，或者是因为我以前所品尝的阿根廷玛碧还不能完全代表这个品种的方方面面，我没有把这款单宁质感细腻稠密的酒与玛碧关联起来，结果压在桌面上的2000分筹码就此不翼而飞。

虽然比赛暂时失利，但是比赛的精神绝不会停歇，我对葡萄酒的热爱，过往品尝过的每一瓶葡萄酒都将让我更加自信。

下一次机会，押注2000分，品种嘉本纳沙威浓。因为我坚信，我对葡萄酒的热忱绝不会白费……



酒款介绍



双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒
Two Hands Gnarly Dudes
Barossa Valley Shiraz

国家: 澳大利亚

产区: 巴罗莎谷

品种: 穗乐仙

简介: 被罗拔·派克誉为“南半球最佳酒商”，旗下酒款在《葡萄酒观察家》杂志的世界百大佳酿榜单上连续11年上榜，更有顶级佳酿被称为澳洲的膜拜酒。



酒款介绍



费丽虎嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Felino Cabernet Sauvignon

国家: 阿根廷

产区: 门多萨

品种: 嘉本纳沙威浓

简介: 由世界十大酿酒师，曾酿制作品一号和满分佳酿的著名酿酒师保罗·霍布斯所酿造。





侍酒师

我不是参赛者，但是，我决定了比赛的成败！

我是侍酒师，每款美酒在呈上选手之前，都需由我把控！多年的侍酒经验让我知道：只有状态完美的葡萄酒，才能展现它真正的特点，参赛者才能有迹可循。

侍酒温度对酒的表现有着无可比拟的影响。酒温过低时，香气无法展现，而且口感也会干涩晦暗；温度过高时，酒精感突出刺鼻，口感尖锐失衡。每一款酒的香气特质和口感特点都注定了它们所需的温度大有不同。如若考虑上室温、酒杯器皿以及从后台走到前台，把酒送达到选手手中，并等到他们开始品尝所需的时间，那要保证每杯葡萄酒都处于完美的品尝温度，这对侍酒师的预估和计算的功力确实是极大的考验。

开瓶的时间和醒酒的方式也对酒的香气特征起着巨大的作用。一款酒以刚睡醒的迷糊状态，还是清醒后精神气足的面貌与选手见面，取决于开瓶的时间是否恰当。一旦开瓶，葡萄酒就会默默地

发生变化。从不良气味的散失，到花香果香的绽放，乃至发展香气的浮现……每一瓶酒都会经历从安睡、苏醒到活跃的历程。时间的流逝不可逆转，葡萄酒的苏醒同样如此，要确保美酒送达选手时，已然处于苏醒的状态，必须要准确判断开瓶的时间。在这里，考验的是侍酒师的经验与果断。

经过两个小时的紧张控酒，这时，比赛也进入了梭哈对战的第三款酒比赛，我也终于有空闲的时间可以观赛了。

他们正在品的这款酒是来自西澳大利亚玛格丽河的穗乐仙红葡萄酒。海风的吹拂让这里的气候不如南澳般炎热，也让穗乐仙葡萄酒带有自己的优雅感。植物的香气、黑胡椒的风味、大地的气息和绵密如天鹅绒般质感的单宁都让人联想起法国的传统美酒，但那浓郁的果香，却又毫不掩饰地散发着澳洲的阳光气息。难怪连澳洲著名品酒师詹姆斯·哈立德（James Halliday）老爷子都给它95分的高分，要知道，奔富酒王也才得到这个分数而已。好酒总是突破常规的，各位选手遇上难关了……

二号选手是我的同行，他从在美国的餐厅里洗杯子开始打拼，一步一步成长为酒吧的调酒师和餐厅的侍酒师。19年的经历让他在比赛中保持沉稳的节奏，这次他采用了保守的弃权策略。显然，他对这款酒没有太大的把握。这次弃权虽然让他丢失了500分，但是他原有的优势可以保证他坐二望一的稳固地位。

至于能不能夺到第一名，还要看最后一轮鹿死谁手啊……



酒款介绍



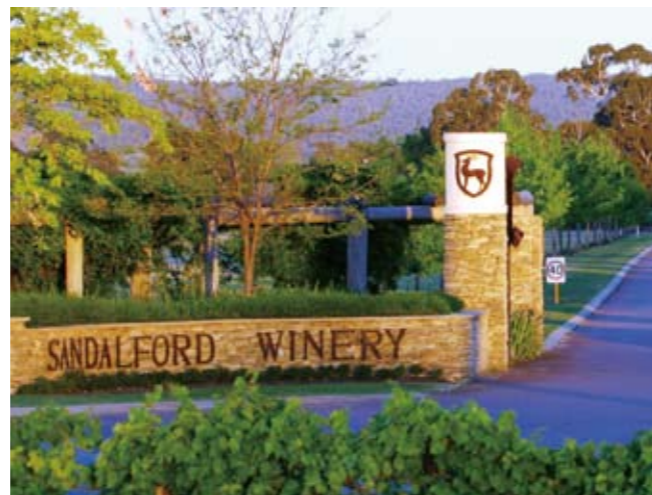
山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒
Sandalford Reserve Shiraz

国家：澳大利亚

产区：玛格丽河

品种：穗乐仙

简介：玛格丽河历史最长、规模最大的家族酒庄之一，获得詹姆斯·哈立德所评“红五星”荣誉。



【后记】



本届富隆品酒王盲品大赛（华北赛区）的冠军最终由来自青岛的李润夺得。在不同的经历中会遇见不同的自己。经过这场比赛盛会，历时两个月的学习实践，辗转多地的旅行参赛，每一位选手都通过葡萄酒窥看到自己的另外一面。

这样的一次经历，是学习，是经历，是见证，更是升华！期待有更多的葡萄酒爱好者参与我们的比赛，去领略葡萄酒别样的乐趣。

下面列出本次盲品大赛中所使用到的所有酒款，感谢各位葡萄酒供应商对本次比赛的大力支持。

决赛酒款（按照比赛顺序排列）

1	乐梦迪雪当利白葡萄酒 La Motte Chardonnay
2	金龙船红葡萄酒 Secret de Grand Bateau Rouge
3	费丽虎嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon
4	富隆威拿麦罗仑谷嘉本纳红葡萄酒 Wirra Wirra McLaren Vale Cabernet Sauvignon
5	橡树河畔雅拉娜红葡萄酒 La Rioja Alta Reserva Vina Arana
6	双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Gnarly Dudes Barossa Valley Shiraz
7	富隆胜卡罗橡木桶加文拿红葡萄酒 Santa Carolina Gran Reserva Carmenere
8	安图红葡萄酒 Antu Cabernet Sauvignon Carmenere
9	嘉斯山珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Montgras Cabernet Sauvignon Reserva
10	魔梯贝露娃红葡萄酒 Devil's Staircase Pinot Noir
11	玛诗歌园玛碧红葡萄酒 La Mascota Malbec
12	山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Shiraz
13	宝贺斯(宝库)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Cabernet Sauvignon

奖品

1	西施佳雅红葡萄酒1.5 L Sassicaia, Bolgheri DOC
2	使密拉非庄园红葡萄酒 Château Smith Haut Lafitte, GRAND CRU CLASSE DE GRAVES
3	可巴斯(百美园)珍藏玛碧红葡萄酒 Viña Cobos Bramare Marchiori Malbec
4	富隆威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra R.S.W. Shiraz
5	双掌(画廊系列)嘉本纳玛碧红葡萄酒 Two hands The Bull & The Bear Cabernet Sauvignon Malbec

预热酒会和初赛酒款

1	胜嘉丽白葡萄酒 Saint Clair Sauvignon Blanc
2	富隆胜卡罗橡木桶加文拿红葡萄酒 Santa Carolina Gran Reserva Carmenere
3	伊翠园红葡萄酒 Intriga Cabernet Sauvignon
4	玛诗歌园嘉本纳沙威浓红葡萄酒 La Mascota Cabernet Sauvignon
5	双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Gnarly Dudes Barossa Valley Shiraz
6	富隆威拿麦罗仑谷穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra Vineyards McLaren Vale Shiraz
7	克拉斯(巴罗莎)红葡萄酒 Kalleske Clarry's GSM
8	喜悦(陈酿)红葡萄酒 CVNE Crianza
9	法莱丽(布根地)红葡萄酒 Domaine Faiveley Bourgogne Pinot Noir
10	德嘉斯红葡萄酒 Château Des Graves
11	阿旺庄园红葡萄酒 Château Moulin à Vent
12	巨石庄园红葡萄酒 Château Gros Caillou
13	嘉士顿庄红葡萄酒 Château Gaston-Réna
14	双匙寻梦园红葡萄酒 Mon Seul Rêve

When Beauty Meets Wine

酒色生香俏佳人

策划/Plan Grace, Kenny, Coffee, Judy
摄影/Photo Steven
模特/Model 刘干柔
场地/Venue 从化亿城泉悦酒店
特别鸣谢/Special Thanks Just Lucy服装

欲把西湖比西子，从来佳酿似佳人。
葡萄酒历经漫长的陈年，从青涩走向成熟，一如风姿绰约的秀丽女子，举手投足间吐露典雅气质。在流水叮咚和花木繁华间，细细聆听这些朴实而悠远的自然之声，是葡萄藤蔓在骄阳下的勃勃生机，是葡萄农一丝不苟的耕耘，是酿酒师对至臻完美的执着追求，还有饮者举杯细酌时的怦然心动。
真正的魅力埋藏在岁月的积淀中，即使没有霸气耀眼的头衔和奖杯，清馨美酒和雅致佳人的韵味也能让人刻骨铭心，此生难忘。
这正是本期封面故事中的五款葡萄酒给我们留下的深刻印象……





佳士纳晚秋威士莲白葡萄酒

August Kessler Rudeshemer Bischofsberg Riesling Spatlese

佳士纳的贝露娃为德国赢得一片掌声，她的威士莲同样不甘示弱。由庄主亲身耕耘、
 酿制，这款莱茵高的单一葡萄园威士莲绝对是骨灰级饮家不容错过的玉液琼浆。
 ◎德国——莱茵高——约翰山
 ◎100%威士莲



歌塔希翠美纳白葡萄酒

Kellerer Kuratsch Brenntal Gewurztraminer

这里是芳香品种翠美纳的故乡，她来自意大利北部的高海拔单一葡萄园。作为酒庄的
 旗舰酒，她展现了翠美纳的真实风味，并仅在优秀年份酿制。
 ◎意大利——上雅迪结
 ◎100%翠美纳





开普兰（赤霞）红葡萄酒
Redstone

对葡萄酒的无限热情让一对意大利夫妇毅然在南非的土地上实现他们的梦想。由庄主亲自酿成的意大利超级托斯卡纳风格葡萄酒，是向故乡风土致敬之作。

○南非—开普—斯坦陵布什
○88%嘉本纳沙威浓、12%玛碧



西施巴露雅红葡萄酒

Barna, Rosso IGT

作为托斯卡纳酒庄西施佳雅 (Sassicaia) 的旗下作品，西施巴露雅犹如安静、美丽且神秘的撒丁岛之子，留给品鉴者无尽的神秘、灵魂的熏陶... 酿酒师 Dr. Sebastiano Rosa 大师如是说。

◎意大利—托斯卡纳—宝格丽区

◎85%佳丽酿、10%嘉本纳沙威浓、5%梅乐



金紫荆庄园红葡萄酒

Château Lynsolence, St. Emilion Grand Cru AOC

她来自法国波尔多圣达美隆特级的优秀风土，每根葡萄植株由醉心酿造的庄主亲自栽培，每亩地的产量标准甚至比柏图斯还要严格！她绝对是独具匠心的精品佳酿。

◎法国—波尔多—圣达美隆

◎100%梅乐

Extravagant Spirit 奢侈华贵, 永恒不变

编/ Edit Kay 图/ Photo 半岛酒店集团

始于1928年的半岛酒店集团, 旗下奢侈酒店已遍布全球十座魅力名城: 香港、上海、东京、北京、纽约、芝加哥、比华利山、巴黎、曼谷及马尼拉, 体验半岛就像翻阅一部不朽的传奇, 其已成为奢华舒适以及卓越服务的代名词。

全球每一家半岛酒店都风格迥异, 在撷取传统香港和上海酒店的优雅及别致之外, 特别吸收当地历史文化精髓, 展现本土风貌, 传统、历史、创新和魅力在此完美结合。宾客无论下榻哪一家半岛酒店, 都能感受到浓浓的当地风情, 体验最真实的异域文化。

各家半岛酒店为宾客提供顶级地道美食和国际佳肴, 在一系列屡获殊荣的餐厅, 专业厨师用本土食材精心烹制当地菜肴, 让宾客一尝地道的本土风味, 同时也为您高品质呈现世界各国美味, 纵享中西珍馐。



Thiptara泰国餐厅

湄南河畔 时光倒流

在曼谷半岛酒店, 半岛之富丽奢华与繁复的泰式魅力相融合, 酒店标志性的半岛专用新能源三轮嘟嘟车, 湄南河溯流之旅, 以及以世代宫廷厨师使用的秘方烹饪的豪华正宗泰国菜, 最终打造出终极文化体验。

Thiptara泰国餐厅为您奉上全方位泰式感官盛宴。热带园林郁郁葱葱, 雄伟的榕树环绕四周, 尽享独一无二的河畔餐饮体验。Thiptara泰国餐厅不仅装饰优雅, 菜肴也极为出众, 经典的泰式生活方式在此重现往日荣光。

餐厅装饰了纯正的艺术和工艺品、陶瓷和银器, 华丽重现昔日泰国生活点滴。大厅雍容华贵, 落座多彩泰国丝绸垫后, 品尝泰式鸡尾酒和精美点心, 开启您的美食之旅。在清爽怡人的曼谷之夜, 享受餐前餐后饮品带来的完美悠然感受。

餐厅由主厨Chamnan Thepchana统领, 专注正宗泰国家常菜肴, 其中不乏历经数百年从皇宫流传至民间的美食, 例如红咖喱炖烤鸭配泰式甜罗勒和传统木瓜丝, 番木瓜沙拉配海米、坚果和圣女果。



📍 333 Charoennakorn Road, Klongsan, Bangkok, Thailand
☎ +66 2 861 2888





香港特别行政区九龙梳士巴利道
+852 2920 2888



云雀楼顶餐厅酒吧 华丽宫廷 现代复兴

巴黎半岛酒店座落于市中心地段，距离香榭丽舍大街及凯旋门仅隔数步之遥，坐拥巴黎迷人景致。这幢宏伟的Haussmannian风格建筑于1908年建成，为当时巴黎最有代表性的大酒店之一。

云雀楼顶餐厅酒吧连阳台，是巴黎半岛酒店的瞩目焦点。位于酒店6层，饱览巴黎最著名的名胜古迹，楼顶部份可作伸缩，尽享巴黎市全景，势将成为巴黎最令人目眩神驰的食府之一。

以航空为题的云雀楼顶餐厅酒吧，取材自

1927年两位一战前的飞行高手Charles Nungesser及François Coli，尝试从勒布尔热 (Le Bourget) 横越大西洋的壮举。餐厅摆放不少珍贵纪念品，包括放置毗邻花园，按原“白鸟” (L' Oiseau Blanc) 双翼飞机七成半大小而造的复制品。与半岛酒店集团合作无间的瓷器专家Bernardaud，亦以飞机为设计主题，替云雀楼顶餐厅酒吧度身特制瓷器餐具。

让“bistronomique”的餐饮理念更上一层楼，是一项让著名的阿尔萨斯主厨Redel跃跃欲试的挑战。他是来自巴黎和高雪维尔

的皮埃尔·加涅尔餐厅的超级烹饪明星，能运用自己的现代风格和娴熟技艺，在法式菜肴的精髓中融入自己的创意。Redel的菜色折射出他对传统法式美食的热忱，同时又其中加入了诱人的摆盘效果和风味。他的烹饪手法特别注重食材的新鲜、时令原料的选择，以及烹调的花式，各样花式可谓他的得意之作，精心的调味让每道菜肴臻至善。

19 Avenue Kléber (克勒贝尔大街19号),
Paris, France
+331 5812 2888



嘉麟楼 远东气质 优雅典范

创建逾85年，香港半岛酒店已俨然成为顶级美食文化的典范，经典地位历久弥新。散发着1928年老上海氛围的嘉麟楼，为您提供各式传统粤式佳肴美点，呈献各类海鲜、中式点心和备受称赞的秘制XO酱等特色菜。嘉麟楼的中式点心，经典美味。蟹腿佐水晶虾饺、脆皮包（洋葱黑椒和牛肉馅）或扇贝鲜蘑菇烧卖等皆为精心制作之上品。

嘉麟楼为香港半岛酒店以至全港最著名的粤菜餐馆之一，幕后功臣就是主厨邓聪能。他出生于厨师世家，相信只有紧守粤菜大师前辈的烹饪艺术，始能造出正宗风味。他又讲求菜

色卖相要有特色新意，令客人可以兼得视觉及味觉享受。邓聪能粤菜造诣深厚，对创作粤式新味别具心得，凭借其经验及厨师团队一丝不苟的态度，定可以令客人体验更高层次的正宗粤菜珍味。

置身嘉麟楼厨师餐桌，专享独特就餐体验，近距离领略大厨烹饪风范。厨师餐桌设计独特，最多可容纳六人就餐。入座其中，可透过玻璃窗清楚观察餐厅厨房中的一举一动，近距离了解菜品制作工艺。就餐宾客可享用八道菜式珍馐美味，皆由屡获殊荣的餐厅主厨邓聪能精心定制，美食美景定能令人永生难忘。



洛杉矶

The Belvedere餐厅 (比华利山)
星光耀绿洲 繁华加州梦

比华利山半岛酒店于1991年在洛杉矶最理想的地段开业，迅速成长为上流社会包括娱乐业人士的热门场所，堪称加利福尼亚州酒店业的领导者。古典好莱坞魅力与当代精致菜肴在比华利山半岛酒店互相辉映。

The Belvedere餐厅是一家气氛优雅的私人餐厅，最多可容纳20位宾客，适合举办高雅午宴和晚宴以及私人品酒会。这里为每位客人提供绚丽晶亮的瓷器、银器和水晶器具，还有精美的压花餐巾，为就餐平添一份端庄典雅，而量身烹制的多道菜式尽显行政总厨大卫·柯德尼 (David Codney) 当代菜肴的妙趣滋味。

The Belvedere餐厅是南加州唯一一家连续19年获得AAA五钻大奖的餐厅。餐厅位于酒店1层，设计风格典雅古朴，饰以古铜壁挂烛台、超大精美花卉装饰、白亚麻桌布和灰绿色软垫长凳，邻近花园露台的美景尽收眼底。在花园郁郁葱葱的景色下，客人可以在清香四溢的柠檬树下就餐，享受加利福尼亚的美好日光。

阳光露台被芳香四溢的柠檬树环绕着。这里的美味午餐非常受欢迎。此外，The Belvedere餐厅拥有广受欢迎的精致菜肴，是您享用浪漫烛光晚餐的绝佳去处。周

日，您可以在此尽情享受美味的早午餐，无限畅饮Nicolas Feuillatte香槟，还有美妙的现场爵士乐为您助兴。各种家常开胃小菜任您选择，包括著名的松露奶酪通心粉和The Belvedere餐厅的自制烟熏三文鱼。然后，您可以享用一道主菜，最后再来一份甜美的自助甜点。



9882 South Santa Monica Boulevard, Beverly Hills, CA, USA
+1 310 551 2888 免费电话: +1 800 462 7899 (美加区境内)

富隆
Aussina World Wines



美酒生活
手机客户端

一键
查询

活动
报名

酒窖
定位

专业
藏酒

海量
美酒



环球美酒触指可及，
点击开启多彩生活!



扫描二维码下载
免费下载



扫描二维码下载
免费下载



Elegant Countryside “法”天酒地

文/Text Kay
 访/Interview Judy, Julia
 图/Photo 詹畅轩
 场地/Venue 广州圣丰索菲特大酒店(香榭丽舍扒房)
 品鉴/Taste Grace, Richie, Queenie, Hawaii



传统的法式田园风味，是高雅而放松的，一切都是为了平衡，法从自然，和谐的口感是第一位。美食的真谛在于体验、品尝的过程中享受每一种愉悦的味觉，不至于过度强调装饰而忽略了本味。菜如其人，每一道菜都是烹调者个性的映射。菜香不怕巷子深，法国大厨Eric搜寻了最乡村的法式美食菜谱，又将其赋予自己独特的现代烹饪创意，呈现给我们个性凸显的一组星级法餐。



本期配餐用酒



德国
欧洲王子雪当利起泡葡萄酒
 Fürst von Meternich
 Chardonnay Sekt Trocken

淡黄色略带绿色光泽。气泡持久细腻、活泼愉悦。香气清淡优雅，飘散着梨子、甜瓜和黄梨的芬芳。入口清爽怡人，与优雅和谐的收结形成良好平衡。酒体尽显高贵姿态，衬以柔和的水果香气，无不彰显贵族身份。



法国(布根地)
力高宝德(圣伟利宝望1er Cru)红葡萄酒
 Nicolas Potel
 Savigny Les Beaune 1er Cru

深红宝石色。有黑樱桃和草莓的气味。圣伟利宝望的酒酒体通常较轻盈，价钱较实惠。但该酒在酿酒师的巧手调教下，成熟的单宁却赋予了丰满的酒体，绝对值得一试。



意大利
内华城堡巴巴拉斯高红葡萄酒
 Castello Di Neive - Barbaresco

此酒有草莓、雪松和淡雅的花香味道。中度酒体，雅致怡人，单宁结构精致，余味悠长。



葡萄牙
华莱仕(珍藏)利口葡萄酒
 Warres Finest Reserve Port

深紫色并呈现宝石红色的边缘。香气厚重，成熟浓郁的黑醋栗味道，还有薄荷、巧克力的香味萦绕于舌尖，再有樱桃和洋李的鲜活香气尾随而至。此酒单宁结构丰满、味道浓郁、香味持久性足，活力十足。





鲟鱼鱼子酱蒸蛋 Steamed Egg Oscietra Caviar

配 马铃薯慕斯、香葱奶油及辣椒粉

蒸蛋实在有太多的版本，在欧美常见于早餐餐桌，而在亚洲更倾向出现于正餐之中，大厨则在这道菜中加入了法国元素，热烫的马铃薯泥。厨师注重的是整道菜的整体结构和温度，鸡蛋有些类似于喷火枪烘烤的日式温泉蛋，保持着一种温润状态，时刻准备在舌尖绽放，这和爽脆的冻鱼子结合使不同温度在口腔中交织，鲜嫩柔滑中爆发出点点惊喜。看到鸡蛋上撒有辣椒粉末？不要被吓到了！这道菜绝不会让你尝到不和谐的辣味，那些火辣的颜色入口也是清甜的。

蛋清为乳状半凝固状态，全白，蛋黄被完全包住，这种类似“温泉蛋”的口感是根据蛋黄和蛋清的凝固温度不同而烹制，我们惊奇地发现蛋清还是液体，可蛋黄已经凝固了，味道很独特。而上等级的鲟鱼鱼籽酱，外观柔软圆润，新鲜饱满，其珍贵程度和营养价值也极高。鱼籽由舌尖顶至上颚直接顶破，汁液循着舌头留到舌根，新鲜的口感刺激着味蕾密集区，为我们提供优质蛋白质的同时也增添了清闲的美食乐趣。

地中海风味香煎鲈鱼 Pan-fried Sea Bass Mediterranean

配 意大利罗勒马铃薯团配鱼露、绿芦笋及尼斯橄榄

偏向于意大利风味，食材也是原汁原味来自意大利，每种配菜都是重要角色，都是单独烹制，但不是生硬地拼在一个盘子里，它们之间有着微妙的配合，使它们完美连接的便是大厨独家调配的酱汁，由柠檬、番茄、罗勒等熬制而成，口感酸中带甜，这是使各种食材之间的风味自然过度的秘诀所在。

推荐搭配：

力高宝德(圣伟利宝望1er Cru)红葡萄酒

鲈鱼外酥里嫩，绿芦笋口感爽脆，配上酒身较轻的贝露娃，与酒色同样鲜亮的各种红果气息层出不穷，酒中顺滑的单宁和精致的酸度都恰到好处地提升了鱼肉的鲜香，还能使隐藏的矿物味渐渐显形。特制的马铃薯小面团绵软香弹，其中含有大量牛油和芝士，适度地中和了酒中单宁的涩味；拌菜中酸酸甜甜的番茄干是最具地中海风情的亮点所在，不仅使整道菜与酒和谐共处，且更有开胃的功效。



龙虾沙拉 Pan-Lobster Salad

配 辣根、山葵、西洋菜、低脂蛋黄酱绿芦笋、小萝卜及榛子油

这道菜不只是龙虾那么简单，精彩之处在于酱汁和其间点缀的各种配料，那些美妙的味觉就出自某种精细处理的配料食材之中。这些红樱绿柳般色彩斑斓的配菜不仅是提升口感的点睛之笔，更是呈现摆盘艺术不可或缺的元素，这些色彩集中衬托于精巧的黑色食盘之上，视觉上也是无限激发我们的食欲。肉质鲜嫩的龙虾融入清香油滑的酱汁，与爽脆可口的配菜一同入口，激发出味蕾中层层浪花。

龙虾不仅是肉洁白细嫩，味道鲜美，高蛋白，低脂肪，富含优质氨基酸，易于消化吸收，西式的扒、烧、炭烧或白酒煮均可，而做成沙拉最易于保持其原汁原味，对于葡萄酒配餐而言也是极佳的一种呈现方式。因为龙虾中含有高钙物质，做沙拉时不可与水果同食，而各种青黄红绿的蔬菜却成了它的绝佳搭档，使它的滑脆、鲜美和香甜展现得淋漓尽致，风味别具一格。



推荐搭配：

欧洲王子雪当利起泡葡萄酒

冰镇过的起泡酒拥有活泼的酸度，为口腔带来非常清爽的青苹果口感，进而又被龙虾酱汁浸润得柔滑浓稠，如此搭配，轻重有度，同时能激发出龙虾肉质的鲜甜Q弹、芦笋的清甜和酒中的西柚、梨子等更丰富的果香，榛子油的幽香也是贯穿始终的基调，沙拉中的坚果浓香也同样诱人，整个搭配呈现出一股夏日清凉的海滨田园风。



香榭丽舍扒房罗西尼汉堡 Le Grill Rossini Burger

配顶级牛肉配青胡椒鸭肝片、绿珊瑚生菜及塔塔酱

这道菜是由最著名的法国高端汉堡改良而来，传统罗西尼汉堡使用菲力牛排、黑松露和鹅肝等高端食材搭配而出，鹅肝的细腻油滑搭配上顶级嫩牛排，使整体的口感达到完美的状态，黑松露独特的香气与牛肉和鹅肝达成平衡；大厨则使用了鸭肝代替鹅肝，配料也改成了塔塔酱，被酱汁充分浸润的牛肉和鸭肝口感肥美浓郁、味觉丰满，不需过多雕饰，尽享肉质的原味即可。

对于如此重量级的汉堡，要如何下口呢？一大口下去吞进肚中自然过瘾，其实如果你愿意用舌尖细细品尝这些鲜嫩食材的原汁原味，大可把它拆分成小块，先品尝清淡多汁清甜爽口的绿珊瑚生菜，再由浅入深试一口细嫩滑腻的鸭肝，然后升级至浸透酱汁的牛肉，最后喝上一口红酒，使之完全浸润整个口腔，此刻的馥郁香浓，是所有人都难以抗拒的。



推荐搭配：

内华城堡巴巴拉斯高红葡萄酒

最为给力的主菜搭配！纳比奥罗独特的酸度和干爽的余味足以撑起牛肉的丰满，酒中同样潜藏着动物油脂香气，单宁紧密，回味醇厚，辛辣的口感为本身浓墨重彩的黑椒洋葱味牛肉再狠狠添了一把火，这劲爽无法抵挡！另外，酒中陈年酝酿出的干花果味与烘烤香气与牛排的气质也有着极高的契合度。

普罗旺斯奶油果仁 Provençal Frozen Nougat

配果干及油浸金桔杏仁冰

典型的南法风味甜点，造型时尚的冰冻法国牛乳糖，奶香浓郁丝滑，点缀什锦果脯，别致的微波炉气孔蛋糕，如俏丽的海底珊瑚群，用桑莓果蓉特制的多味桑莓片，莓果的酸、甜、咸等各种味道融合在一起，充满奇趣。

色泽鲜艳，保留了新鲜水果的天然精华，健康美味，冬夏皆宜。金桔和杏仁亦是女性美容养颜的最佳拍档，口感也融合了女性喜爱的酸甜美味，作为餐后甜点，提升心情愉悦度，使人越加回味。

优质的果干是其风味的灵魂，酸甜可口，营养丰富及富含VC和可食性纤维，加之

推荐搭配：

华莱仕(珍藏)利口葡萄酒

这款餐后甜品与葡萄牙的传统甜酒搭配在一起，各种红果、果干、果酱的鲜甜口感相得益彰，舌尖有相当丰富的层次，让人感觉很舒服的是，甜品与酒都酸甜适中，清爽不腻。最奇妙的是配酒之后牛乳糖中坚果果仁的香甜得到极大提升，满足了所有人的童心。



Chef Eric 专访 (索菲特酒店大中华行政总厨)



Eric是一位拥有在法国12年和在欧亚16年烹饪经验的法籍厨师。他曾经在法国的米其林三星和两星餐厅有长达10年的深度厨艺训练。具有创新的餐饮理念和开放的专业知识。他专注于食物的质量同时对烹饪的艺术充满热情。

1. 您与葡萄酒是如何结缘的？

我的家乡并不是有名的葡萄酒产区，但小时候我爷爷种葡萄，每年秋天也会跟他去采收葡萄，在家自酿葡萄酒（比较日常、有点像起泡酒），和家人一起分享，这是我最初的葡萄酒经历。

我真正开始学习理解葡萄酒是在长大以后，16、17岁的样子，当时我已经在学习厨艺。我当学徒的那家餐厅，老板来自一个葡萄酒文化盛行的地区，拥有自己的酒窖，在工作中他向我介绍各种不同类型的葡萄酒，让我有机会真正接触到葡萄酒，然后我开始琢磨葡萄酒与各种菜式搭配的感觉。记得有时老板邀请邻居聚会，盲品葡萄酒，看到有人非常准确地判断出酒的产地等信息，我觉得非常神奇有趣。

2. 如何创作与葡萄酒搭配的美食？

我父亲自己经营了一家餐厅，我8岁时就在那里帮工，从小对烹饪比较熟悉，14岁时我正式学厨，三年后就成了一名厨师，直到现在。生活中无处不在的各种食材让我着迷，其实每种食材背后都有一个故事、一段历史，我喜欢不停地去挖掘。酿造葡萄酒和制作一款美食都一样需要我们的极大热情，要不断去了解更多食材的知识。烹饪很简单，就是要找对食材。

我很享受团队创作与配合，邀请葡萄酒专家、侍酒师和我一起讨论，听取他们的建议，结合到自己的创作中。在准备晚宴的时候，我会先确定酒单，通过品尝酒款来构思搭配适合的菜品。我在亚洲工作，酱汁的用法对我非常重要，在典型的法餐菜式中，是酱汁连接了一道菜里面的各种素材，也是配酒的关键，我会将菜中的酱汁调配得恰到好处，保证你在品尝的时候不会错过。

3. 如何让中国食客和酒友懂得品味法餐的艺术？

现在的法餐在世界各地都有不同的演绎，有时会让人产生困惑，如果你真想体验和了解法国美食，一定要亲自到法国来品尝，特别是要去当地的一些传统特色的餐厅。不要试图在其他国家体验法国菜，就如我在法国能吃到的中国菜都不那么对劲，因为用餐环境非常重要，如果你不在法国，想要进入一种法式的用餐状态是超级困难的。

对于初学者，法餐是有些复杂难懂的，我们需要从最传统最易接受的菜式入手，必须遵循进餐的顺序。当然，选对餐厅是最重要的。我不能告诉你法餐的固定风格，因为每个厨师都会加入自己的想法，相对于中国菜来说，法餐没有固定的模式，是千变万化的。所以我经常说：“保持一颗开放的心！你会发现惊喜！”



Gambero Rosso: Big Deal! “大红虾”：非一般虾兵蟹将!

文/Text Queenie






某个周末一位从事葡萄酒贸易的朋友在微信上给我发了一张图片，一向崇尚欧式生活的我，休闲时间都是零手机状态，本意是不想理会的，正想按下待机键的一瞬间，手机又弹出来一条文字信息“嘉本纳沙威浓能不能用来酿造意大利DOC酒的呢？”他这一问，激起了我对意大利葡萄酒的再度关注，也打破了我“周末零手机”的原则。与朋友聊天之余我才发现，即便是葡萄酒从业人员，面对意大利复杂的葡萄酒法规，依旧有点丈二和尚，例如说为什么某些IGT级别（地区餐酒）的酒比DOCG级别（高级法定产区酒）的酒价格更贵、质量更好？换个角度说，如果按照意大利葡萄酒的四个等级标准（见右页备注）来购买葡萄酒的话，那么在无形中将会错过多少美酒啊！对于一个葡萄酒迷来说，无疑是一种巨大的损失。于是，我和这位行内朋友接下来的对话便都是围绕着如何挑选意大利美酒，并把目光定格在意大利著名葡萄酒与美食评判机构——大红虾（Gambero Rosso）旗下的《意大利葡萄酒年鉴》。

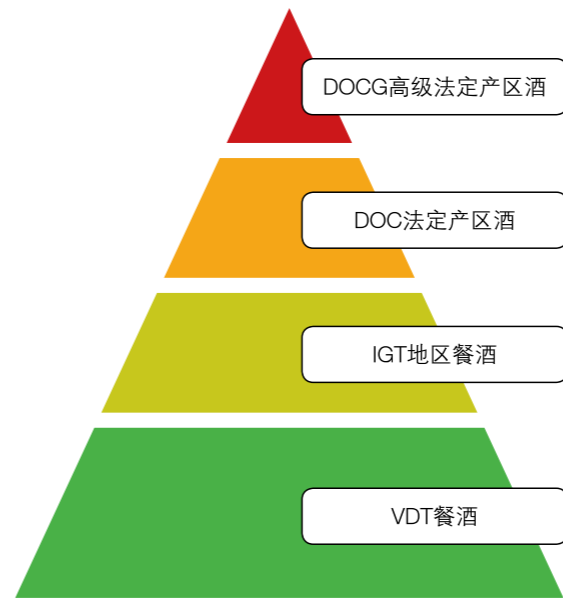
逼格进阶指南

Gambero Rosso，中文译名大红虾，它不是人名，也绝非菜名，而是意大利最著名的食品与葡萄酒多媒体公司，旗下《意大利葡萄酒年鉴》是世界上最权威、传播最广泛的意大利葡萄酒指南。自《意大利葡萄酒年鉴》第1版于1988年首发，大红虾已经成为最

能代表意大利食物和葡萄酒的组织。它在全世界已成功举办了一系列非同凡响的活动，来展示意大利高品质葡萄酒。大红虾不仅是顶级意大利葡萄酒的标志，它还提供了优质葡萄酒的标准、参照和保证，它已经成为世界各国选择意大利葡萄酒的“圣经”。

大红虾独创的“三杯奖”是意大利极具权威的葡萄酒评价体系，其等级分为：


一杯奖（黑色） 	平均以上到良好（70~79分）
两杯奖（黑色） 	良好到优秀（80~89分）
两杯奖（红色） 	优秀到绝佳（有资格进入三杯奖评选）
三杯奖（红色） 	绝佳（90~99分）
	另：一杯奖、二杯奖、三杯奖若均为白色，则表示曾经上榜《意大利葡萄酒年鉴》，本次继续上榜，质量依然优秀



*备注：意大利葡萄酒等级

终极评选：你在我心里是个“大红虾”

每年，大红虾Gambero Rosso的葡萄酒评判人员会在意大利全境品酒数月。由60多位出色的葡萄酒专家历时数月、跋涉数千公里完成。期间，他们参观葡萄酒产区 and 数千个酒庄，以精确的标准和严格的盲品方式品鉴四、五十万款葡萄酒，给予每款酒最公正的评分。最后的评审会一般会在7月和8月在位于罗马的大红虾集团旗下的Città del Gusto举行。经过层层筛选，他们会授予优质葡萄酒一个到三个杯子的不同级别，而“三杯奖”（Tre Bicchieri）是意大利葡萄酒的最高奖项和最高荣誉，被誉为葡萄酒的“奥斯卡金奖”。当一款酒被冠以“大红虾”的美誉时，这款酒的名声就真的如大红虾一样——红透了！就如嘉迪堡（Ca' del Bosco）一样，在过去10年间，酒庄总共获得超过25个大红虾“三杯奖”！此等殊荣，难怪罗拔·派克评论说“只有嘉雅能与之相提并论”。

聊罢，我那位从事葡萄酒贸易的朋友在朋友圈发出一个大感叹：“你在我心里是个大红虾！”我心想，不知道是哪一款意大利酒占据了他的心窝？还是那个“你”指的是一位美女？哈哈，我大笑。看来，以后这位朋友在选择意大利葡萄酒的时候都会紧随“大红虾”葡萄酒指南了！

Tips 荣获大红虾奖项的部分葡萄酒列表

酒款	年份	奖项
内华城堡山度园珍藏红葡萄酒	2007	
	1999	
马佳连妮巴罗露红葡萄酒	2004	
马佳连妮多姿桃红葡萄酒	2009	
赛乐图雅仙妮巴巴拉斯高红葡萄酒	2009	
	2008	
赛乐图布朗格白葡萄酒	2014	
碧高石头园红葡萄酒	2000、2009	
百宝石头园红葡萄酒	2006	
	2007、2008、2009	
赛乐图多姿桃红葡萄酒	2012、2013	
赛乐图雅丝提白葡萄酒	2012、2013	
舞蝶园珍藏红葡萄酒	2008、2009	
乐姬丝梦迪保罗红葡萄酒	2008	
	2007	
乐姬丝梦迪西露红葡萄酒	2012	
雄狮王红葡萄酒	2006	
	2007	
小雄狮红葡萄酒	2007、2008、2009、2013	
雄狮城堡红葡萄酒	2013	
西施佳雅红葡萄酒	2012	
西施猎犬红葡萄酒	2013	
西施小教堂红葡萄酒	2012	
西施巴露雅红葡萄酒	2010	

The Blessed Vineyard

A Visit to California's Famous Wineries

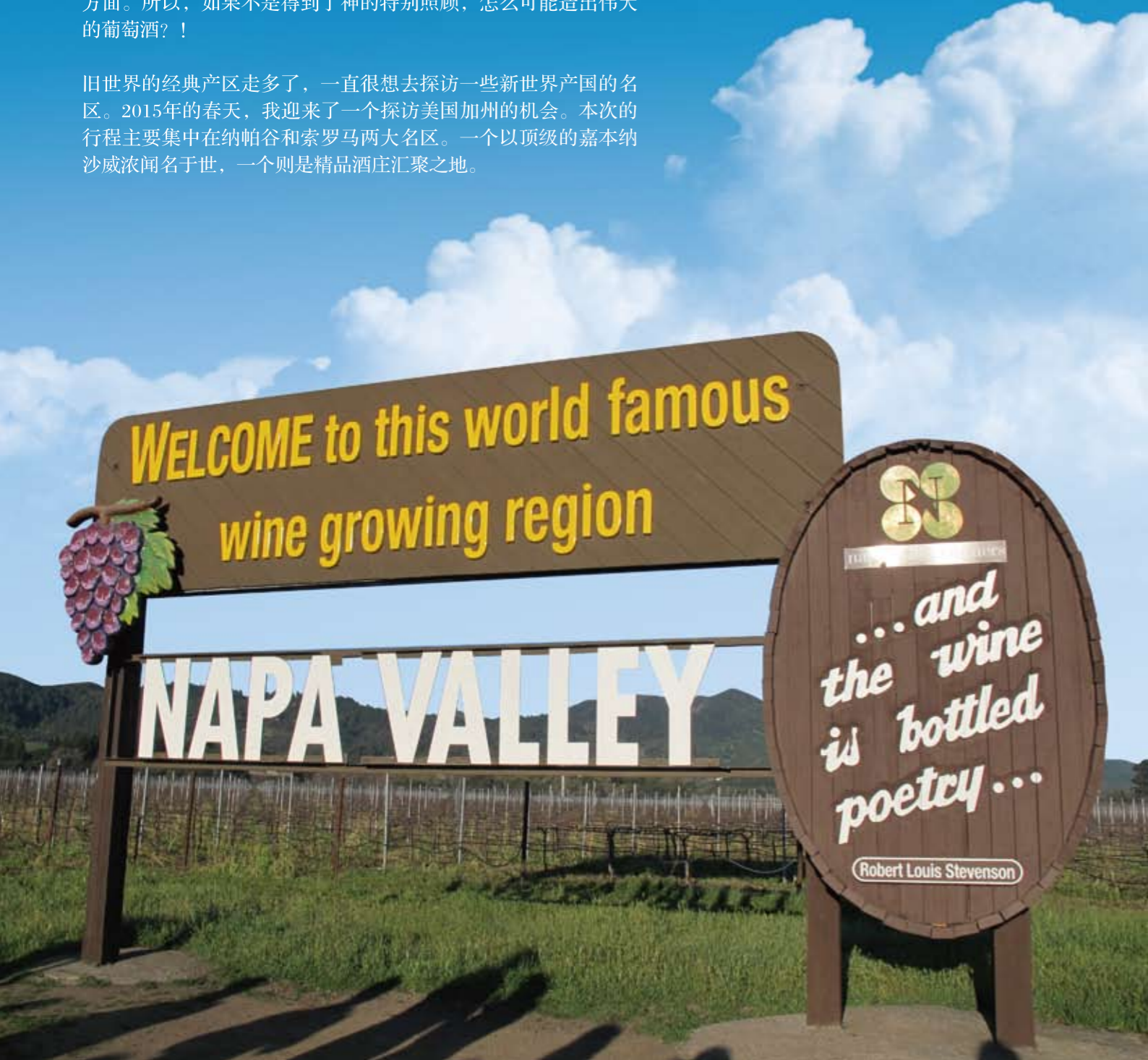
上帝眷顾的葡萄园

美国加州名庄游

文/Text 蔡颖姬 图/Photo 蔡颖姬及酒庄提供

一直以来，人们都喜欢把那些出产名贵葡萄酒的葡萄园称为上帝眷顾的地方。因为酿造顶级的好酒，天时、地利及人和缺一不可。而在这三个要素里，占了三分二的东西是人力所无法控制的方面。所以，如果不是得到了神的特别照顾，怎么可能造出伟大的葡萄酒？！

旧世界的经典产区走多了，一直很想去探访一些新世界产国的名区。2015年的春天，我迎来了一个探访美国加州的机会。本次的行程主要集中在纳帕谷和索罗马两大名区。一个以顶级的嘉本纳沙威浓闻名于世，一个则是精品酒庄汇聚之地。



🍷 纳帕谷印象

纳帕谷是一个在葡萄酒业内响当当的名字。这个地区没有法国、意大利等国家悠久的历史传统，却在二战后的几十年间跃升为世界著名的葡萄酒产区，其出产的名贵葡萄酒拥有一个标志性的绰号——“膜拜酒”。这是业界媒体们针对当地一些著名酒庄而“创作”的一个词汇。尽管酒庄们非常反感这词语，他们害怕别人误以为这是商业炒作的幌子，但在我看来，这也正是他们这个产地的真实写照。

“膜拜”指的是你对它充满崇敬，但却高不可攀。可不是吗？仅占加州葡萄酒总产量4%的一个小地方，却卖出了全美国最贵的葡萄酒。而且很多名庄都是限量供应，仅通过拍卖形式销售。最具代表性的啸鹰（Screaming Eagle）平均年份单价为1500美元/瓶。善于商业运作的美国人，确实很懂生财之道。

其实世界上的每一个著名产区都有自己独特的风土，如波尔多的沙砾土，让嘉本纳沙威浓的酒体精致耐陈年，布根地的石灰土让雪当利富含矿物和鲜美的味道。纳帕也不例外，这里有非常灿烂的阳光，极其稳定的气候，多样性的土壤。上述提及的两个品种在这里都如鱼得水般地生长，而且酿出来的酒比起原产地的品质有过之而无不及。我想，这就是上帝所眷顾的葡萄园的真实见证。



纳帕谷的葡萄园

纳帕谷是个很干旱的地区

加州是一个充满阳光的地区，纳帕谷的年降雨量不到50毫米！真是一个很干旱的地区。白天，内陆的中央山谷被太阳照射后热气上升。午后，热气会与太平洋吹入的冷风相遇产生雾气，所以下午开始到晚上，产区会笼罩在雾气当中，更好地保护了葡萄的生长。

葡萄酒第一夫人的杰作

作为行程的第一站，我直奔纳帕谷的制高点——临峰园。位于海拔640米高的阿特拉斯峰顶（Atlas Peak）的临峰园是纳帕的精品酒庄，由“葡萄酒第一夫人”海蒂·布莱德担纲酿造。海蒂曾是啸鹰的酿酒师，酿造过多款被罗拔·派克评为100分的酒款。因此，派克把“葡萄酒第一夫人”的美誉给了她。临峰园创建于1998年，是隶属于悦唇庄的一个以嘉本纳沙威浓为主的葡萄酒，风格与波尔多左岸列级名庄类似。悦唇则是庄园另外一个以梅乐为主的葡萄酒，致力打造纳帕最好的梅乐，人称“纳帕柏图斯”，同样是由海蒂负责酿造。酒庄出产一款类似副牌酒的产品叫泊多园，此酒由悦唇庄旗下的多个品牌及海蒂服务的知名酒庄筛选后的酒液调配而成，集百家之长。最有趣的是，他们每年都会邀请一位艺术家为此酒设计动态立体酒标。你会看到非常漂亮而且有艺术价值的酒标，如2011年的蛇舞，2012年的俄罗斯轮盘等。



纳帕谷有非常灿烂的阳光



位于山顶的葡萄园

有趣的酒标

除了海蒂的三款作品以外，悦唇还有两款出自其他天才酿酒师的佳酿。一款精品名酒叫馥桦庄，法语酒名意为一见钟情，酒标设计也非常独特，可以撕下酒标进行收藏，而另一面则可以记录酒款的品尝概要。此酒与临峰园一样以嘉本纳沙威浓为主，但是酒风更加丝滑优雅，价格较之临峰园更平易近人。在纳帕谷之外，悦唇还在百索罗布产区拥有一个酒庄名叫花乐园，出产以穗乐仙等法国南部品种为主的酒款，风格是富有甜美的浆果和香料气息，但酸度活泼，结构平衡优雅。



临峰园品酒室



作品一号地窖



嘉威逊错落有致的葡萄园



作品一号酒庄大门



检测木塞的实验室

离心去梗机

美法合资酒王作品一号

本次的行程亮点，当然是访问大名鼎鼎的作品一号酒庄了。作品一号是令纳帕谷声名崛起的先锋酒庄，最重要的原因在于这个酒庄是由美国酒王罗伯特·蒙达维与法国酒王、波尔多一级名庄武当王庄主菲利普·罗富齐男爵合资打造的一个超级作品。故事追溯到1979年，致力于拓展武当王在世界优秀产区版图的菲利浦男爵独具远见地决定与纳帕谷当时最好酒庄的庄主蒙达维先生成立合资公司，用法国的酿酒技术在纳帕谷的土地上酿造自己的作品。1981年，第一个年份酒款在法国举行拍卖就取得了成功，6瓶酒卖出了24,000美元的天价。1982年，葡萄酒的名字被确定为作品一号，代表他们只专注于酿一款酒。在接下来的日子里，以武当王合资酒庄的傲人身份，加上优秀的酒质，作品一号逐渐成为纳帕谷的名庄，并一直采用波尔多名庄贸易的方式来进行出售。今天，葡萄酒业界已经几乎没有人不知道这个酒庄了。

一个阳光明媚的周末，我怀着崇敬的心情，走进了酒庄的门口。酒庄的建筑设计简洁而大气，一个圆形建筑位于核心，东西两侧是品酒间和会议室。二层是酿酒车间，地下是陈酿地窖。作品一号的酿造要求非常严格，酿酒车间的设施设备也很先进，比如说他们设立了一个对软木塞检测的实验室，确保选用的木塞不会出现TCA的污染情况。而酿酒车间里，采用了离心去梗及电脑色谱振



作品一号

动分拣葡萄的先进器械，确保每一颗用于酿造作品一号的葡萄都是最完美的。在地窖里，用于陈酿酒液的橡木桶以环形分布，中间是装修优美的品酒室。客人可以一边品酒一边看到全新的橡木桶整齐地排列在你面前。作品一号的酒款喝起来一点都不像美国酒，像一个波尔多的名庄，非常优雅和精致，活泼的酸度与浓郁的果味达到了良好的平衡，余味悠长，果然名不虚传。

嘉威逊，冷凉纳帕的另一面

纳帕谷是一个拥有丰富多样的土质和微型气候区的产区，所以能够出产不同类型的葡萄酒。除了强劲的嘉本纳沙威浓以外，也有精致的贝露娃与清爽的雪当利。它们成长于纳帕谷的冷凉地带——嘉来罗斯（Carneros）。而来到嘉来罗斯，你一定要去看看嘉威逊。嘉威逊是该区一个历史悠久的酒庄，成立于1969年。酒庄主要酿造两个葡萄品种——贝露娃与雪当利，根据葡萄来自的园区分成不同等级和系列。1998年，为了拓宽产品线，酒庄买入了纳帕另外一个地区——维德山的葡萄园专门出产嘉本纳沙威浓红酒。酒庄注重环境保护，引进了太阳能发电和整套绿色设备，葡萄园则采用有机可持续发展等环保种植方式管理。嘉来罗斯临

近旧金山湾，受到海风影响，气候比较冷凉，因此非常适合贝露娃和雪当利等喜凉性葡萄的生长。嘉威逊酒庄以法国布根地产区为学习榜样，对葡萄园进行分块管理，精准控制葡萄的生长过程，为酿造优质酒款打下重要的基础。果然，皇天不负有心人，2012年，嘉威逊酒庄被著名杂志《葡萄酒与烈酒》评为世界年度最佳酒庄，实力可见一斑。

酒庄的建筑没有临峰园的海拔高度，也没有作品一号的豪华大气，而是体现出一种亲民低调的精品小庄风格。一个坐落在葡萄园边的小房间就是接待品酒室了。酿酒师带我们走进葡萄园的高处品酒。放眼望去，四周都是错落有致的葡萄园，每块葡萄园都有自己的排列方向，酿酒师解释说，这是他们根据每个地块的向阳度及风向来决定葡萄种植的排列方向的。开始品尝他们家的酒款，发现雪当利表现突出，浓郁的柠檬、柚子等水果的芳香结合着少许奶油和烘焙的气息，入口感觉到活泼的酸度和鲜美的矿物味。贝露娃则展现了非常典型的美国风土，黑樱桃、洋梨、焦糖，口感很甜美，单宁丝滑，都是非常讨喜的风格。难怪他们家的酒在当地那么受欢迎。



嘉威逊品酒室

细分的葡萄园块

初访索罗马

为了探访另外一个加州名庄宝贺斯，我决定翻越大山去看另一个著名的加州产区——索罗马。索罗马拥有17个AVA法定产区，比纳帕谷的16个还多了1个。区内400多家酒庄，6,000英亩的葡萄园令他们成为北加州地区最大的产区。索罗马以独立多样的产区风格而著称，也是一个出产高品质美酒和美食的中心。如果说纳帕谷的酒庄风格较为商业化，索罗马这里则较为淳朴，氛围截然不同。对于索罗马如果感到陌生的话，也许提及亚历山大山区和俄罗斯河谷你会开始有些印象，因为这两个产区都出产不少名酒。



宝贺斯位于俄罗斯河谷的Katherine Lindsay葡萄园

加州酒业的新星宝贺斯

从纳帕谷到索罗马大约需要两个半小时的车程，一路上翻山越岭，风尘仆仆的我，终于把车开进了宝贺斯酒庄的大门。宝贺斯酒庄位于俄罗斯河谷，整个建筑是由宝贺斯的创始人保罗·霍布斯的个人别墅改造的。酒庄建立于1991年，建筑风格简洁典雅，酒庄旁边是1998年买入的一块以他祖母名字凯瑟琳（Katherine Lindsay）命名的葡萄园，种植贝露娃葡萄。

宝贺斯酒庄的名气完全来自于保罗本人，他是一位才华横溢的酿酒师。他的成名比海蒂要晚一点，但这无碍于他成为世界三大酿



保罗担任鹿跃酒庄酿酒师

宝贺斯藏酒室

酒顾问之一。保罗成长于纽约郊区的一个农民家庭，小时候就耳濡目染地对不同的水果味道进行分辨，长大后的他开始展现无与伦比的酿酒才华。在创立宝贺斯之前，他已经在众多的名庄积累工作经验，当中最负盛名的包括作品一号和鹿跃酒庄。上个世纪九十年代，保罗开始酝酿筹建自己的酒庄，不断地考察葡萄园。酒庄创立的初期，他获得了一些葡萄园的合约，以购买葡萄的方式进行自己品牌酒款的酿造。2005年，宝贺斯迎来了第一个春天：2002年份的嘉本纳沙威浓红葡萄酒赢得了罗拔·派克主持的杂志《葡萄酒鉴赏家》100分的评价！一举成名后，保罗并没有停下他前进的步伐。除了在纳帕谷和索罗马选择合作葡萄园和购入葡萄园，出产种类丰富的葡萄酒，他还在阿根廷找到合作伙伴成立了可宝斯酒庄，酿造世界上最好的玛碧红葡萄酒。

宝贺斯的酒是典型的美国风格，但在浓郁甜美中总能保持着活泼的酸度，某些酒款中还能感受到一些矿物质带来的鲜美，令人深深地感受到这位天才酿酒师的功力——无论是哪里的葡萄园，总能在酒中体现出自己独特的风土味道。我想，这正是保罗自己对酿酒的先天天赋与后天努力不懈的结果吧。



典雅简洁的品酒室

在最近这几年的产区旅行中，每一次都能学到很多东西，每次都开了不少的眼界。这次加州之行虽然只短短几天，但收获依旧丰硕。即便这里的每个酒庄也许都会以法国波尔多或布根地等顶级酒庄为目标，很多人也认为他们在抄袭，但美国人总会对自己的酒款感到非常的自豪。我终于感受到，原来除了历史以外，他们拥有其他一切酿造伟大葡萄酒的优越条件！他们有着类似的土壤，他们采用最优质的克隆品种，他们有着世界顶级的酿酒人员和设施设备，相对比波尔多或布根地，他们最具优势的条件是恒定的气候！这里几乎每一年都是丰收的年份，纳帕谷最冷的年份相当于波尔多最暖的年份，葡萄的成熟度几乎不成问题。所有的一切都在证明，这就是上帝眷顾的葡萄园。☑

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

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》。



Burgundy in the 20th Century in China 100年前的中国人就听说过布根地

文/Text 陈耀明

布根地的英文名为Burgundy, 法文名为Bourgogne。

在中国历史上, Burgundy和Bourgogne的中文译名, 至少出现过10个以上。最早的中文译名, 甚至可追溯至光绪年间。

濮濠过倪

早在光绪二十三年（1897年）《农学报》连载的《葡萄酒谱》，就已经出现了布根地，当时的中文译名为濮濠过倪，译自法文Bourgogne，译者曾仰东在福州船政学堂制造班学过法语。

另外，《葡萄酒谱》还出现一些布根地产区名，比如：Chablis（雪比利）译为茶卑李、Montrachet（梦雪真）译为梦搭拆、Mâcon（马岗）译为马贡……

布根地

Sopexa（法国食品协会）2003年刊印的《法国葡萄酒翻译解读》，对Burgundy的中文译名归类为：布根地是“中国台湾用语”和“中国香港用语”，勃艮第是“中国大陆用语”。实际上，早在光绪二十四年（1898年）刊印的《湘报》第一百六十一号刊登的《各国产酒数》一文，就已经出现了布根地。该文译自《伦敦商务报》（伦敦即伦敦），布根地应是英文名Burgundy的音译。据该文记载，1897年法国葡萄酒总产量为“七十二兆零七百七十万一千二百三十五加仑”。

富隆酒业公司一直使用布根地这个译名。布根地包含的“根”和“地”，在字面上或许更接近布根地的产区形象，比如对地块（Climat）概念的崇尚与坚守。

随着林裕森先生的经典之作《酒瓶里的风景：布根地葡萄酒》自2004年在大陆出版发行（河北教育出版社出版），布根地这个译名更加流行。

勃艮第

商务部今年1月颁布《进口葡萄酒相关术语翻译规范》，其中，原词条Bourgogne对应的中文表述为“勃艮第、布根地”。不过，严格地说，勃艮第和布根地对应的原词条应为英文Burgundy。

关于勃艮第这个中文译名的出现时间，最早可追溯至1926年商务印书馆出版的《法兰西一瞥》，译者顾德隆在第十六章《葡萄园》提到“哥德多尔（Côte d'Or）的葡萄园是世界闻名的”，并对哥德多尔注解如下：“意即黄金坡，在法国东部多山之区，勃艮第（Burgundy）的一部分。”

标尔刚低

在1934年出版的《工学季刊》第一卷第三期，刊登一篇《法国葡萄酒之鉴别与艺术》描述道：“凡是名酒，皆具有灿烂的色泽，真正波尔多（Bordeaux）和标尔刚低（Burgundy），由未成熟的深紫色，渐渐转变成显耀的红宝石色，法人拟之为‘美丽之裙’（Une belle robe），可谓形容尽致了。”该文作者为曾在法国留学的国立北平大学工学院化学系教授方乘。

蒲尔戈

在鲁迅先生于1935年翻译出版的俄罗斯作家果戈里的长篇小说《死魂灵》，有这么一段描述：“诺兹德寥夫又叫取一瓶很特别的酒来，据他说，是一种香槟和蒲尔戈酒的综合。”

鲁迅先生译自《死魂灵》的日文版。查阅《死魂灵》的英文版，与蒲尔戈对应的词汇为Burgundy。由此推断，俄文原版应该是



旧报刊上的法国庄园照

Bourgogne，更何况在19世纪的俄罗斯上流社会，人们说话流行夹杂着法语。

贝干第

在1947年5月18日出版的南京《广播周刊》，刊登一篇《法国的酒》写道：“酒的名目繁多，大都以产地为名，例如香槟、波尔多、贝干第等是酒名，也是地名……”作者为法国使馆新闻处的翻译王益之。

贝干第应该是Burgundy的音译。而香槟和波尔多这两个译名，至少从那时起就沿用至今，并且通行于两岸三地。

布尔冈

2014年在香港推行的《布尔冈/Bourgogne葡萄酒产区名称列表繁体中文版》，把Bourgogne确定译为布尔冈。

事实上，布尔冈这个中文译名，早在1956年人民文学出版社翻译出版的托尔斯泰的长篇小说《安娜·卡列尼娜》（译者周扬、谢素台）就已经出现了，第三部第十八章描述道：“显然可以看出，他从不缺少嫩牛排、块菌和布尔冈红酒的丰盛营养。”

另外，在《安娜·卡列尼娜》第一部第十章，斯捷潘·阿尔卡季奇在饭店点酒的时候，曾对待应生说：“你给我们拿纽意酒来好了。哦，不，最好是老牌沙白立白葡萄酒。”查阅《安娜·卡列尼娜》英文版，“纽意”即Nuits（夜丘Côte de Nuits简称），“沙白立”即Chablis（雪比利）。

布尔果涅

在1983年人民文学出版社翻译出版的《死魂灵》（译者满涛、徐庆道），又出现一种布尔果涅，原文如下：“诺兹德寥夫吩咐再拿来一瓶特别难得的酒，用他的话来说，既是布尔果涅酒，又是香槟酒，味兼二者之美。”

与鲁迅先生的译本相比，这个译本更加流畅。既然味兼布尔果涅酒与香槟酒二者之美，那么，诺兹德寥夫所要的这瓶酒，很有可能是雪当利（Chardonnay）白葡萄酒。

布尔哥尼

在1992年中国轻工业出版社翻译出版的“现代酿酒之父”爱弥儿·卑诺（Emile Peynaud）的经典之作《葡萄酒科学与工艺》，由刘吉权翻译的第二章，出现了一份《布尔哥尼黑品乐葡萄酒生长周期表》，布尔哥尼即Bourgogne，黑品乐即Pinot Noir（贝露娃）。由朱宝镛翻译的第三章中的《法国酿酒地区的酿酒方法》，则又出现布根地。

勃根地

回眸中国近代史，Bordeaux和Champagne也曾出现过多个中文译名，但最终统一为波尔多和香槟了，并在两岸三地早已达成了共识。而Burgundy或Bourgogne的中文译名，至今仍未实现统一。有趣的是，就在“勃艮第”与“布根地”各据一方的背景下，台湾白象文化事业有限公司在2013年又翻译出版一部《勃根地葡萄酒》（译者陈千浩、任汝芯，译自经典巨著Les Vins de Bourgogne），把勃艮第与布根地结合为勃根地。👍

赵凤仪

龙凤美酒顾问公司创始人、葡萄酒与烈酒学院成员及WSET 授权讲师。中国大陆地区唯一的葡萄酒大师考生。《醇鉴》杂志、《美酒世界》杂志、《香港闲谈者》杂志、《北京人》杂志、《第一财经日报》、《橄榄美酒评论》杂志等报刊的葡萄酒专栏作家。任多项国际葡萄酒大赛评委。



My Preparation for the MW Exam MW备考之路

文/Text 赵凤仪 Fongyee Walker

尽管从很早开始，我就喝了不少品牌的葡萄酒，但是真正进入葡萄酒行业却纯属意外，这得归功于我的丈夫Edward Ragg，是他带我进入了这片充满魅力的领域。Edward在剑桥参加了葡萄酒盲品培训小组，并建议我学习葡萄酒知识。于是，我正式开始接受专业培训，特别是在盲品方面；我还结识了不少世界顶级的葡萄酒大师，比如最早获得MW称号的大师之一Derek Smedley MW；葡萄酒大师Angela Muir MW等。

几年后，对于WSET一无所知的我在一位大师的建议下，对考试稍作研究就大胆地直接报考了第三级考试，并且以96%的比率轻松通过。非比寻常的结果令大师惊喜万分，他马上又建议我参加第四级考试。可四级考试并没那么简单，除了已知的各种葡萄产区和葡萄酒知识以外，考试还增加了有关葡萄酒国际贸易和国际市场的考核。还好这些对我来说并不是太大的问题，我曾经有过多年的饮酒经验，而且还在许多国家居住过，对各种品牌的葡萄



葡萄酒大师被看作业内最难通过的考试



我顺利地通过了WSET第三级考试

酒，我都非常了解。第二年，已经在北京生活工作的我返回伦敦，又参加了烈酒和葡萄酒的两门考试，全都一次性通过。

不论是葡萄酒专业人士，还是葡萄酒爱好者，“葡萄酒大师”都是他们梦寐以求的称号。始于1953年的“葡萄酒大师”资格认证考试，被看作是葡萄酒业内最难通过的考试。考生平时主要自学，需要掌握大量和葡萄酒相关的方方面面的知识：从葡萄的栽培、种植、酿造、熟化、装瓶到新旧世界葡萄酒产地和国际知名葡萄酒特点；从最新的葡萄酒风格到最近的葡萄酒国际市场情况，甚至是更深的社会哲学问题，如“葡萄酒是否是造成社会道德恶化的原因之一”等等。即便我拥有丰富的盲品实践经验和深厚的国际背景，这依然是一个巨大的挑战。

2009年，我着手准备MW认证考试，并于第二年在伦敦顺利通过

了所有的理论考试。考试共分四天，包括4个理论考试和3个盲品考试。理论考试很顺利。然而在我最擅长的品酒考试上，却连续三年败北。这让我十分沮丧，甚至对自己的盲品能力产生了动摇。曾经，在剑桥的整整六年中，我每个星期都会参加由著名专家组织的葡萄酒专业培训，盲品12款葡萄酒；每年都会去法国、瑞士、意大利等不同的葡萄产区实地考察，研究和讨论葡萄酒的技术问题。因此，我一直对自己的盲品能力相当有自信。可现在为什么会连续失败呢？

静心总结之后，我发现，原来不是自己品酒的能力有限，而是自

己的回答不够系统清楚。我需要时间，对自己了如指掌的葡萄酒知识做一次完整的系统性梳理。可是我的工作实在太忙了，很难找到这样的时间。2012年11月，我决定转战到澳大利亚，第四次参加当年的冬季培训，为2013年夏天的考试做准备。在由“葡萄酒大师”认证协会组织的为期5天的培训班上，大家每天不停地做题、讨论、总结、实践，（听上去像是高考备考，不是吗？）这使得我的答题思路越来越清晰，越来越有条理。虽然时间短暂但获益匪浅，结果我如愿地通过了所有的品酒考试。目前，我正在赶写论文，如果今年夏天能顺利通过就很有可能成为中国目前唯一的“葡萄酒大师”了。📖



我每年都会去全球不同的产区实地考察学习

林志鹏

资深葡萄酒讲师，美食美酒观察者，香槟狂热爱好者，曾任专业葡萄酒杂志《Decanter》（醇鉴）中文版顾问，现为法国食品协会Sopexa上海葡萄酒讲师，西班牙葡萄酒教育学院（The Wine Academy of Spain）认证讲师，葡萄酒专栏作者。



A Bottle of Delectable Wine 作一瓶可以自己喝完的酒!

文/Text 林志鹏

葡萄酒爱好者都知道，现在的葡萄酒庄大都宣称，它们酿的酒，会忠实反映各自的“TERROIRS”（风土）！而最早提倡Terroirs观念并且将这个概念发扬至极致的，当然是布根地了！全产区内各园地都被严格区分，今天只要一提到“风土”，每个葡萄酒迷心中首先浮现的，就是布根地，接下来加上一句“这个产区太难太复杂”之叹！

因此当我们在筹备“布根地精进班”的课程时，除了安排第一部分一定要请当地教授，详尽讲解布根地的“风土”之外，也特别要求老师谈谈近年气候变迁之下，对“风土”的影响。这还不够，我们更联系在当地对布根地“风土”有独特见解的人士，安排拜访，以求得参与学员能有更全面性的了解与认知。因此我们拜访了坚信未来气候变迁后，布根地将只适合佳美葡萄（Gamay）生产的Bernard Hudelot先生及另一位特立独行的酿酒人，来自比利时的Bernard VAN BRRG.先生。

我们在美素村（Meursault）花了不少时间才找到酒庄。一到，庄主马上要求我们跟他去看葡萄园，为什么呢？因为要明白他的酿酒理念，必须知道他的种植观，这是酿酒的基本，环环相扣！如果不特别指出，您还真不知道“那是葡萄园！”因为在他的葡萄田里，您最先看到的是杂木林子，没错，这就是他的理念。好的葡萄要在好的生态圈子里长出，他不但实施有机栽种，更重要的是，要营造出一个生态圈子。所以他的葡萄园中，一半种葡萄一半任植物生长，形成一个生态带，以此来丰富田间的生态体系，长出他所要的理想果实。因此，虽然在布根地各产区的园产有六、七公顷，但却只年产大约7000瓶，非常少的产量！

我们看到他的雇工用铁锹翻土，用马沙拉选种（La selection

massale）方式栽植新苗，也因为这个生态圈的理念，让他的某一块田，某一年颗粒收无！因为在葡萄成熟采摘前，果实被他林子里的野猪全扫光了！

在他的葡萄园中，他跟我们阐述他的第二个风土观，他认为风土特色固然重要，但主要靠人把它表现出来，风土就如一把小提琴，如果没有人演奏，是不会有音乐产生的，更何况并非会拉小提琴就有好音乐，各人差异很多！依他考证，其实布根地最早的葡萄园是从平地开始的，后来因为要种粮食及发展畜牧业，就传说半山坡才是最好的葡萄园地，以便将地让出。因此他的葡萄园大都买在平地的园区，甚至还特地购置在ROSE的田块。据他说，这里是布根地葡萄园的起始地!!! Bernard酿酒时不干涉且几乎不添加任何化学物品，我问他，那是自然酒啰？他说他认同自然酒的理念，但他酿的不是自然酒。因为他是严肃的酿酒师，严守精准的酿制本质，更何况现在并没有完备的自然酒规范，到底什么才是自然酒？

他完全依循自己对风土、种植、酿制的信念而酿出的酒，却只标“Bourgogne AOC”（布根地大区级）葡萄酒。他认为现在人喝酒只看地块名而不讲究品质，也回应他的酒是“布根地酒”的本意。从2012年开始，他把他的酒从大区级降为VDF（Vin de France），法国葡萄酒的最基础款，为何是2012年？有何特别意义吗？纯粹是法规变更了，以前VDF不能标年份，所以只好用大区级，现在VDF可以标年份了，就改标！他就是要消费者不要迷信等级、地块，而要直观葡萄酒的内在，体现他“作一瓶可以自己喝完的酒”的本质！

您怎么看这么一瓶标价三位数欧元的VDF？买一瓶试试吧！👉

陈匡民

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



Luxurious Times for Wine 奢华的时光

文/Text 陈匡民

自从厉行打奢之后，“奢华”似乎在一夜之间从字典上消失成了死语。政令的雷厉风行固然可贺可喜，但是在过了许久的今天，我却突然想到，“奢华”，特别对喜好葡萄酒的人来说，到底该代表什么意义？

给解释为：“奢靡华丽”的奢华，对葡萄酒来说，该是18K金打造的酒瓶；镶满顶级水晶的酒标；高昂无比的酒价；又或者是比豪宅还贵的葡萄园价格？然而当我试图从记忆里搜寻曾有过的最奢华葡萄酒经验时，首先让我想起的，却是去年在意大利南部，并不以高价酒闻名的Campania的一幕。

那是在Campania内陆、邻近Avellino的某块山区葡萄园里。远远地在车子停妥之前，已经让人震撼无语的一整片葡萄“树林”。在春日的午后阳光下，整片林子不只让人感觉活力充沛、甚至仿佛能感受到其中的灵气。一棵棵高耸直立的葡萄树，不仅不经砧木、靠着自己的根系就长到有“移动长城”姚明一般高过两米，左右还朝四面八方伸出宽共达六米的枝干，枝干上更有才刚伸出头的绿芽，在阳光下肆无忌惮。这些在张牙舞爪的同时又柔美地曲折萦纤的，是当地种植在深色火山砂土上，因此才未受葡萄根瘤芽虫害（Phylloxera）侵袭的葡萄“人瑞”——最高龄达一百五至二百岁的葡萄老树。不知见过多少世面的老树，尽管生产力已经相当低，但是每年仍然能小量产出极其浓郁又极其细雅的酒，让饮者无不为之着迷。

另一种不同概念的奢华体验倒是才发生在几周前，某个周末下午，我喝到了1919年的Château Haut-Brion。对超过自己能力范围的酒价完全没概念的我来说，当天的那款酒，或许在我有幸遭遇的许多名酒中（当天其他酒也是难得的精锐尽出），不一定是



让人震撼无语的一整片葡萄“树林”

价格最高昂的；但是当下喝酒的场景和酒伴们，却绝对是我葡萄酒生涯中最奢靡华丽的一次。那是一些因为葡萄酒才有机会共享彼此人生，终于一起走过二十年岁月的老友们；当天酒的精彩自然不在话下，但真正让人难忘的，却不只是Montrachet的宏伟、Musigny的娇贵、La Tache的芳醇，又或者Haut-Brion的深邃。是难得有缘分享的分分秒秒、彼此知晓的眼泪微笑、让大伙儿重回的初心纯粹，才有以彼此的人生和藏酒，累积出的美妙豪奢。

然而，奢华的品饮时光，却也不见得都得外求。向来一瓶酒得独自喝上好几天（甚或数周）的我，就在日前才从一瓶制作精良的2014宝祖利新酒（Beaujolais Nouveau）里，在开瓶后该是第五至十天之间的某个时刻，因为感受到品种极其馥郁华丽的紫罗兰芳香而晕陶陶地感到难得的沈醉难忘。尽管过了当天的那个当下，酒就开始直走下坡，甚至很快被我打入厨房。但是按我的经验，许多顶尖生产者的即使最普通酒，都往往在即将凋谢前的最后一刻，才展露出远超过预期、最迷人难忘的昙花一现奢靡香气。

是以，对我而言，葡萄酒的极致奢华，或许是来自生产者或品饮者能不贪快的等待和耐心；源自彼此能对任一瓶酒付出的更多时间。毕竟，陈年的老树、漫长的酒窖培养、顶级酒的潜力，还不都为这世上最有限也最奢华的寸寸光阴而已。👉

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。



As Timeless as Port 久而弥新的钵酒

文/Text 汪子懿

真正开始喝酒时就接触到了钵酒，也开始喜欢上它，然而之后却少有触及。人生有时就是如此奇妙，当把所有类型葡萄酒喝了一圈又回到那个点时，才发现自己还是丢不下对它的喜欢，或者说得更为准确是“更加喜欢，甚至有了想马上前往当地的冲动”。

有点葡萄酒知识的你或许知道钵酒为何物——没错，一个原产地保护，专指那些来自斗罗河谷（Douro Valley），在没有100%完成酒精发酵时加入高浓度葡萄烈酒，酿制成的甜葡萄酒，其酒精度可达20度左右，之后被装入称为Pipa（一种大而旧的木桶，约550升）的大桶再沿斗罗河被运往下游的加亚新城（Vila Nova de Gaia）以及波尔图市（Oporto），在那里被陈年。（笔者注：现在有火车运往下游。）

翻开全球所有产区地图，走过每块葡萄园，斗罗河谷上游可以说是最难耕作的地区之一。首先这里几乎没有什么土壤，种植葡萄的山坡斜度达60°（唯有德国莫泽尔区葡萄园斜坡比其陡峭），而且土壤主要是易碎且不稳定的页岩；炙热的夏季气温高达38℃，外加南北走向的Marão山脉阻挡了来自大西洋的水气，低降水量（从最西边的900毫米降至西班牙边境只有400毫米）与高蒸发量，不仅葡萄株本身需要“努力”才能穿透页岩往地下深处寻找水源，也让葡萄园里的一切农活变得异常艰辛：我单单想着烈日之下的室外就后怕，何况是在没有任何遮掩的葡萄园下工作呢。

钵酒被世人所知要归功于英国人，也要感谢西班牙人和法国人——若不是英法战争（17世纪）和之后的西班牙王位继承战争（18世纪早期），英国商人是不会寻找新产区予以代替。很快这种酒体强劲、颜色深郁的甜红酒在伦敦流行起来，至今依然广受英国人喜欢。也因为这层姻缘，钵酒大酒商基本都有英国血统，如施明顿家族（Symington Family）和弗拉德盖特（Flaggate Partnership）。或许有人不熟悉这两大集团，但提到“格兰姆Graham”“陶氏Dow's”，还是“泰来Taylor's”，或是“芳塞卡Fonseca”这些耳熟能详的大品牌，或许爱好者们家里还藏着其中几瓶酒；其品牌之后即这两大集团——前两者属于施明顿家族，后



两者被弗拉德盖特集团拥有。也因为资本雄厚，两大集团都分别且持续购入斗罗河谷一些顶级葡萄园——Quinta do Vesuvio, Quinta do Bomfim, Quinta dos Malvedos, 以及Quinta de Vargellas, Quinta do Panascal等——为自己旗下最顶尖的钵酒添上一笔浓墨。

钵酒基本大类：

宝石红钵酒（Ruby Port）：顾名思义，酒色为深红宝石色。其中分成基础宝石红色钵酒（一种最简单，充满红色水果香的钵酒），珍藏宝石红色钵酒（Reserve Ruby），晚装瓶钵酒（LBV），陈年钵酒（Crushed Port），年份钵酒（Vintage Port）和单一园年份钵酒（Single Quinta Vintage）。

茶色钵酒（Tawny Port）：由于在木桶中长时间陈年，得益于氧化之因，酒色趋于琥珀色。也因为长时间陈年的原因，这类钵酒会带有葡萄干、焦糖、太妃糖等香味。分为基础茶色钵酒（有些会加入白色钵酒用于调色），陈年茶色钵酒（Aged Port）——一种在酒标上标注平均陈年时间的茶色钵酒，通常会标10, 20, 30, 甚至40），Colheita Port（一种来自单一年份，至少在桶中陈年七年以上，有的酒庄甚至陈年20到50年的时间，拥有年份茶色钵酒特点的酒）。

刘慧

知名葡萄酒讲师、作家；留法新闻学硕士，法国布根地葡萄酒学院（Ecole des Vins de Bourgogne）官方授权讲师。法国圣爱美浓骑士勋章获得者。著有畅销书《品味：环球葡萄酒名庄之旅》、《托斯卡纳的名庄酒：艳阳下的葡萄树》。



Hooray for Chilean Wines! 智利酒怎么啦？

文/Text 刘慧

最近和几位葡萄酒爱好者及专业人士聚会，席间我随口问起大家对智利葡萄酒的看法，一位说：“我喜欢的，好喝！”，另一位说：“智利酒哪里好喝了？”，第一位反驳道：“那是因为你没喝到过好的智利酒！”。又一位说：“红魔鬼好喝！”，我再问：“红魔鬼是百多元的入门酒，性价比确实高，但你没发觉智利有不少更出色的高端酒吗？”回答：“智利有啥高端酒啊？买它不就图它便宜呗！”

几句闲聊一来一往，倒让我想起了2012年受邀前往智利考察葡萄酒酒庄时的一段对话。走在首都圣地亚哥的街道上，我问同行的一位从未到过中国的智利女同行：“你对中国是什么样的印象？”，她说：“便宜的国家”，“什么便宜？”我追问，“什么都便宜”她漫不经心地回答。可在此1个月前我刚去法国波尔多，当地一位酒庄在接待我的时候还抓着我的手直喊：“中国现在崛起的富裕阶层让我们对葡萄酒的潜在市场刮目相看”……

智利和中国在世界地图上看来是两个离得最远的国家，飞行转机的时间超过30个小时。看来时空的距离对相互的了解的确会造成某种程度上的偏颇与错位。回到关于智利酒的对话，我很理解目前中国市场对于智利酒的普遍看法就是：便宜好喝，性价比高。相信也是因为这个原因，才使得中国进口葡萄酒的排名上，智利近几年一再积极超越进步，从2013年仅次于法国、澳大利亚的排名第三，到了今年上半年度超过澳大利亚成为仅次于法国的地位。

国人对于智利酒的口味自然是不陌生的。行业内心知肚明的是不少国产大牌酒庄采用的真正酒液是来自智利为主的葡萄酒原液灌装在国产瓶中销售的。英国老太太珍茜·罗宾逊（Jancis Robinson）不也曾不真不假地用“口感风格与智利酒酷似”的话来形容她在中国喝到过的国产酒嘛！

问题是，智利果真只产低端酒，或者只有性价比高的入门酒吗？这个问题要从智利的酿酒业历史谈起了。在智利，葡萄酒的种植与酿造虽然有着400年的历史，拥有“新世界中的老世界”之称；但由于受到国内经济、政治的不稳定，直到上世纪90年代

才真正开始复兴的。其中包括了引进法国的小橡木桶，不锈钢发酵罐与欧洲的苗圃，大量的法国一流酿酒师被请到南美这块葡萄酒的热土上为遍地开花的精品小酒庄担任酿酒师与顾问，智利精品酒业也是从此真正迈入时代的新纪元。继1997年波尔多五大名庄之一的武当王与智利干露集团合资打造的智利酒王“活灵魂（Almaviva）”的诞生，智利又孕育了一批顶级名庄，如桑雅（Sena）。这些酒庄在多个国际性的葡萄酒盲品大赛中，屡次击败那些名声显赫的波尔多名庄，让智利酒的优秀品质扬名四海。

本世纪初，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，我们重提18罗汉的概念，比起十年前要来得更为成熟。

目前在中国市场上最为“高大上”形象的法国布根地葡萄酒在10年前不也一样不受追捧？国人当时喝到布根地总忍不住会说“布根地好喝啥？又淡，又酸，哪有波尔多好喝？”记得2009年罗曼尼·康帝的庄主Aubert de Villaine首次来华办品酒会，在上海破天荒地打开DRC的2005年份全系列酒（6红1白特级园），不也照样冷场吗？相信智利名庄的崛起只要加以时日，必然在中国中产阶级的领土上生根开花。有着波尔多列级庄的一半价格，却有着同样复杂与迷人的口感，难道不是下一波市场宠爱的对象吗？



智利的葡萄种植拥有“新世界中的老世界”之称

Aussino World Wines Festival Concludes in Changchun 醉春城：记2015长春文化节

夏至未至，5月末的北国春城艳阳高照，车水马龙，伪满的历史遗迹却依然静谧。

清凉夏夜，当空气中还残留着一丝阳光的气息，悠悠飘散的酒香已迷醉满城。

23日，为期两天的富隆国际葡萄酒文化节迎来了华北大地的葡萄酒爱好者、全国各地的富隆事业盟友，以及越洋而至的国际知名酒庄代表等数百位来宾朋友，为电影之都——长春的这个盛夏周末注入不一样的血液。

秉承历届富隆文化节的精髓，本次盛会进一步深入普罗大众，诚邀圈内圈外一众爱酒之人共享同欢，三饮美酒，三醉春城。



一醉 品饮杯中故事，悦览法澳风土

延续一贯传统，文化节为宾客们呈上两堂既专业又实用的葡萄酒鉴赏入门课程，实实在在来一场随心而行的文化之旅。

A+澳洲葡萄酒鉴赏课程首度空降长春，近百位来宾悉数到场，认真聆听了富隆葡萄酒文化中心总经理、澳大利亚葡萄酒管理局授权讲师GRACE蔡颖姬女士为大家精心准备的入门培训。期间，蔡老师详细介绍了澳大利亚葡萄酒及其多样性的产区，来宾深入了解了当地酿酒文化，并品尝了数款来自不同产区且最具代表性的澳大利亚优质佳酿。

此次还开设了长春规模最大的波尔多葡萄酒鉴赏课程。百多名学员齐聚一堂，富隆葡萄酒文化中心资深讲师、法国波尔多葡萄酒学院授权讲师RICHE林瑞丰为大家掀开美酒圣地波尔多的神秘面纱，带领学员穿越波尔多美酒的悠久历史，感受各大著名产区的迷人魅力，破译波尔多盛产名贵佳酿的秘密。



课程现场



课程现场



授权讲师蔡老师



授权讲师林老师



精彩的波尔多葡萄酒鉴赏课程



激烈的比赛现场



评委姚佳谊先生作现场点评



创新的“梭哈”决战



富隆沈总裁（中）与冠军李润（右）和亚军林海（左）合影



选手李润在比赛中认真品鉴盲品酒款



大赛评委与一众选手合影

二醉

乐饮环球醇酿，尽享盲品趣味

富隆“品酒王”葡萄酒盲品大赛（华北赛区）

“眼察鼻闻逐末微，磨唇啞舌品蕴味。”

去年在全国掀起了品评美酒热潮的富隆“品酒王”葡萄酒盲品大赛强势回归！经历了四月份在北京、长春、大庆、石家庄四地同时举行的初赛，共12位参赛选手脱颖而出，成功晋级最后决战。本次大赛特别邀请著名酒评家姚佳谊先生作为评委之一，和大家共同见证新一届“品酒王”的诞生。

相比首届比赛，今年在保持专业性的同时，增添了更多娱乐元素。首轮积分赛现场为在座观众特设微信实时互动环节，鼓励他们一起盲品竞猜，投票选出心目中的正确答案。而决赛的“梭哈”创新玩法，将盲品与紧张刺激的游戏形式结合，当属本次最大亮点，让人耳目一新，直呼过瘾。

最终，经过一番斗智斗勇的激烈掠夺后，来自青岛的李润成功捧得冠军奖杯，酒友林海、车阳阳、任国梁则分别摘获亚军、季军和殿军头衔。



盲品大家乐游戏

世界葡萄酒品味沙龙

作为富隆国际葡萄酒文化节的人气主题活动，本次品味沙龙网罗12个国家的数百款名优佳酿，并邀请十余位知名酒庄代表莅临现场，与酒迷交流共饮。从演绎经典里奥哈风骨的橡树河畔，传承百年酿酒历史的胜卡罗，到诠释极致新典范的宝贺斯，再到融汇传统与创新的维特思……倘若端着酒杯游走全球，一次尝遍不同产区的独特风味。

为了以更轻松愉快、简单易懂的方式将葡萄酒带到群众身边，本次品鉴会现场还独家打造了盲品大家乐游戏，让杯中醇酒与娱乐精神联袂，让唇齿间流淌的玉液和感官直觉为观众赢得丰厚奖品，场面热闹非凡。



热闹的世界葡萄酒品味沙龙现场



来宾合照



来宾品味威拿庄酒款



来宾品味橡树河畔旗下佳酿



来宾品味乐梦迪与猎豹庄佳酿



结合盲品与娱乐的盲品大家乐



胜卡罗晚宴现场



胜卡罗酒庄、酒庄代表与来宾合照

胜卡罗&美贝园: 智利与阿根廷的绝赞合奏

百年胜卡罗根扎智利大地，一代一代孕育着醇厚、丰满的名优佳酿，而当她踏上另一片风土，与安第斯山脉为邻，化身美贝园，会弹出何种音色？一个是家喻户晓的老牌酒庄，一个是度身优选的后起之秀，两大新世界琼浆的相遇又会奏响何种旋律？当晚，胜卡罗酒庄总经理Christian为晚宴嘉宾展示了酒庄的悠久历史及精品酒款，更一起交叉品尝了两品牌葡萄酒与美食的奇妙搭配。其浓郁和奔放、丰满与圆润，个个滋味，唯留席上之人慢慢回味。



双掌晚宴现场



晚宴现场觥筹交错



晚宴现场气氛热闹



富隆沈总裁发言

三醉

欢饮精品美酒，奉献爱心关怀

精品葡萄酒晚宴

23日，两场撼动味蕾的精品葡萄酒晚宴分别于长春香格里拉大酒店及松苑宾馆同步上演。

美酒、佳肴，自古紧密相连，两者配合更大放异彩。本届文化节立足活力潮流前端，特选智利老牌酒庄胜卡罗及其阿根廷品牌美贝园，澳洲葡萄酒的新兴巅峰之作双掌，为来宾奉上新世界的“醉”美享受，带领他们品尝不同酒庄的酒餐搭配风味，探寻庄园历史的沉淀和演变。



胜卡罗晚宴现场

双掌: 卓越酿酒的冉冉新星

恰如其酒标突显的个性和艺术性，“南半球最杰出酒商”双掌的出品亦是独树一帜的艺术之作。深浓的酒色、漫溢的果香、扎实的酒体、饱满的单宁、醇香的余韵，无不吸引着当晚满席嘉宾。数款穗乐仙葡萄酒的横向对比，佐以精心搭配的西式佳肴，都让味蕾感受着最微妙、最极致的细节，就像在欣赏艺术画作的一笔一触。晚宴上，双掌酒庄总经理Phil与嘉宾分享着庄园的美酒故事，在觥筹交错、杯酒谈笑间度过了微醺之夜。

盛大葡萄酒晚宴及慈善拍卖

盛大葡萄酒晚宴是每届富隆文化节的闭幕巨献，也是高潮连连起伏的难忘之夜。

24日，以本地菜肴搭配富隆精选的顶级名酿，盛大晚宴让全场300多名来自全国各地的美酒爱好者及重要来宾感受前所未有的餐酒体验乐趣。除了杂技表演、乐队驻场演奏、观众幸运抽奖，每年盛大晚宴的保留环节——名庄珍藏级美酒慈善拍卖活动，一如既往激起了热烈反响，也反映了富隆对关怀儿童、回馈社会的始终坚持。当晚，六款来自五个国家的具有特殊意义的名品葡萄酒共以14万元被拍走，而所得善款将全数捐赠兴建希望小学，支持山区儿童筑梦未来。



盛大葡萄酒晚宴现场



盛大葡萄酒晚宴现场



激烈的拍卖气氛



盛大葡萄酒晚宴现场合照



一众富隆高管人员向来宾祝酒



盛大葡萄酒晚宴现场合照



拍卖合照



杂技表演

优雅独奏——布根地顶级名庄晚宴 Burgundy Exquisite Wine Dinner Held in Guangzhou

有别于讲究和谐搭配的多品种勾兑，布根地的单一品种酿造，就如一位倔强却温暖的少女，用自身丰富的个性和傲骨迎风独奏，造就一瓶完美体现葡萄品种及风土特点的佳酿。阳春三月，布根地名酒庄主们联袂为独具慧眼的中国饮家奉上了一支支优雅的独奏乐曲。塞纳伯爵带来查理曼大帝与葡萄酒的传说，枫丹甘露为初春添加一丝浪漫色彩，矗立于葡萄园中历史悠久的拉图城堡，献上醇厚的布根地经典佳酿。3月11日晚，布根地名酒庄主兼酿酒师Francois LABET先生和Lorraine SENARD女士亲临广州，与来宾一同分享布根地风土的经典所在，并品尝了顶级美酒的风韵。



橡树河畔 LA RIOJA ALTA, S.A.

风景秀美的奥哈河畔，静静地耸立着四棵丰茂的橡树。1892年2月，这幅美景成为了橡树河畔的酒标，而酒庄盛产的美酒也仿佛随着奥哈河流的清泉流向四方。来自西班牙的精品酒庄橡树河畔独具个性，凭借卓越的口碑而非各类获奖荣誉名扬国际，位列里奥哈顶级佳酿之中，所酿葡萄酒系列众多，性价比极高。3月，酒庄为昆明送去一阵大洋彼岸的春风，以里奥哈产区的经典甘液滋润了一众爱酒之士。

赛乐图 CERETTO

关于赛乐图，八个字足以概括——意大利巴罗露酒王。这分量十足的八个字，却是赛乐图家族三代人的心血，只为酿制出传统佳酿，铸造彼尔蒙地区葡萄酒的顶尖品牌。5月初，广州、佛山迎来了一场针对葡萄酒爱好者和收藏者的高端晚宴，赛乐图酒庄主Federico CERETTO先生亲临现场，与爱好者们一同分享一个“肉体美丽，灵魂高贵”的赛乐图，一个因艺术而性感的赛乐图，让在场嘉宾都从中感受到了意大利的文艺精神。暖黄的灯光、优雅的酒酿、精致的美食，现场更有宾客即兴献上意式歌剧，为这个美丽的夏夜增添了几分醉意。



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。家族旗下除了波尔多八大名庄之首“柏图斯庄园”以外，还拥有众多地位显赫的波尔多右岸精品酒庄。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”。5月12日，JPM家族代表Stéphane LABORIE先生出席了柏图斯小酒庄暨JPM右岸名庄晚宴，给广州的品鉴者带来了柏图斯小酒庄、佳露酒庄、柏伟顿酒庄，以及威登玛莎酒庄的四款名品，并现场进行专业讲解。晚宴气氛高雅、其乐融融。



黑教皇城堡 CHATEAU PAPE CLEMENT

坐落于波尔多碧莎里奥南产区的黑教皇城堡，是波尔多地区历史最悠久的酒庄，也是1959年格拉芙酒庄评级中红、白葡萄酒均榜上有名的列级名庄。庄园因黑教皇五世而得名，在漫长的岁月中虽经历过困难和转折，但最终凭着无可比拟的酒质屹立于时间长河中，焕发出更为耀眼的光芒。5月份，酒庄来到北京、成都、中山，为中国饮家呈献最典雅、复杂的一级臻品。



嘉迪堡 CA'DEL BOSCO

“绝顶佳酿，品味高尚”意大利列级名庄嘉迪堡，于5月26日晚在广州用臻品佳酿奏起典雅动人的旋律。同样来自意大利的全球顶级跑车品牌——兰博基尼，更为这次精品晚宴增色添彩。嘉迪堡是玛卡丽集团旗下最高端品牌，精湛的技艺以及不可言喻的特质造就了卓尔不群的品质，始终保持着弗兰哥达酒区优质起泡酒的领导者地位。其集精妙与纯净于一身的平衡感让来宾们都赞叹不绝，而当晚的顶级之作，嘉迪堡至尊起泡葡萄酒就像一瓶沉淀的时光，细细诉说着瓶中的世纪。

维特思 WELTACHS

维特思是经营了五代人的优质家族式酒庄，也是公认的德国领先甜葡萄酒品牌之一。来自德国第二大产区法尔兹，维特思采用传统葡萄品种再结合现代化科技，打造出一系列高性价比的甜型葡萄酒。其产品具有传统而独特的风味，深受广大饮家的喜爱。那阵阵甜美的果香和诱人的花香在5月末拂过玉林、西安、重庆三地，带来了丝丝沁心的凉意。





胜卡罗&美贝园
SANTA CAROLINA & FINCA EL ORIGEN

始创于1875年的圣卡罗酒庄以创始人爱妻之名命名，被奉为智利四大酒庄之一。一个多世纪以来，胜卡罗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。上个世纪90年代，酒庄在阿根廷物色了优质黄金地带，并创立年轻的贵族酒庄——美贝园。2015上半年，这个智利老牌偕同其新贵品牌前往佛山、重庆、江阴、金华、昆山、苏州，给来宾们献上两大新世界产国的精品。

威菲
J. VIDAL-FLEURY

早在1781年，威菲已经开始从事葡萄酒的酿造，是法国隆河谷地区最古老的酒厂。创始人约瑟芬·维达一生追求把隆河谷不同地域出产的葡萄个性融入到葡萄酒里，让每一款酒都成为该地区最富代表性的作品。威菲庄园的黄金坡红葡萄酒更是盛名在外，曾于1787年美国总统一托马斯·杰弗逊访法期间被选作国宴用酒。今年4月至6月，威菲的足迹踏遍杭州、上海、苏州、重庆、昆明、西安、北京共7大城市，将经典传统的隆河谷美酒风韵传递给每一位中国品饮者。



猎豹&乐梦迪
LEOPARD'S LEAP & LA MOTTE

如果说乐梦迪是酒界中的卡地亚，一点也不为过。这座南非历史最悠久的名庄就是由世界富豪、南非奢侈品大王卢佩家族拥有。乐梦迪能名扬海外，靠的不仅是名气，更重要的是其出众的品质和优雅的风韵。猎豹庄虽然是同门出身，但却有着截然不同的风格，所产美酒以浓郁的花果香味为特点，年轻而富有活力。5月份的猎豹庄巡回走遍佳木斯、株洲、昆明、里水、江门、开平、阳江、上海八地，给中国酒迷们传达了南非葡萄酒的热情、自由、时尚和典雅。



喜悦
CUNE

喜悦被誉为“西班牙优质葡萄酒的必选系列”之一，是地地道道的西班牙佳酿。酒厂历史之久数里奥哈地区第二，其中的埃菲尔酒窖更是为人津津乐道。摒弃传统石柱，以金属支架取代撑起酒窖设计独特新颖，在彰显力与美的结合之余，还便于陈放橡木桶。而以西班牙国旗作为底色的酒标设计也诉说着她的与众不同——喜悦与西班牙皇室关系密切，是皇室的婚宴用酒。4月份，石家庄、北京、珠海、贵阳共同迎来了这位贵族，与酒友一齐尊享皇室体验。



山度富
SANDALFORD

“葡萄酒是我们的事业，提供非凡品酒体验则是我们的使命。”作为西澳最大的家族酒业之一，山度富坚守信念，在漫漫岁月中酿造出一款又一款独具亮点的美酒，探索着各种品饮搭配和不同体验。酒庄多次荣获国际奖项，并曾接待多个国家领导人的访问。酒庄CEO Grant BRINKLOW先生于5月莅临岑溪、南宁、昆明、长沙，带领来宾们品鉴西澳的魅力。



双掌
TWO HANDS

立志酿造澳洲最佳的穗乐仙，迈克尔陶菲与理查民在留下自己掌印的那一瞬间，双掌就这么诞生了。根扎澳洲最古老的葡萄酒产区巴罗莎谷，双掌将澳洲这片大地的多样性、充沛的阳光、丰满的果实，都伴随其各自的特性，汇聚到了每一滴醇酿中。作为“南半球最杰出的酒商”，双掌也是唯一一个连续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。5月中旬，酒庄来到北京、大连、苏州、石家庄和遵化5城，与来宾们分享他们的美酒和故事。



圣安娜
SANTA ANA

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，近年来在国际重大葡萄酒大赛上屡获殊荣，声名鹊起，其品质受到越来越多葡萄酒饮家的关注与赞赏。今年5月，富隆会员齐聚南充、绵阳、德阳，与远道而来的圣安娜酒庄代表一起分享这个足球强国出产的醇酒，又是另一番别样的风味。



睿智人生 品味生活
——周生生之友葡萄酒品鉴会
Chow Sang Sang Jewelry Brings Aussino Wines to Their VIPs
日期: 2015/01/31
地点: 南宁周生生VIP贵宾接待室

吻亮拉菲之夜
——重庆富隆酒窖七周年盛典
Chongqing Aussino Cellar Celebrates 7th Anniversary
日期: 2015/02/06
地点: 重庆龙湖晶廊馆



醇鉴佳酿·美酒绽放
——创越时代红酒品鉴会暨南海富隆酒窖VIP客户答谢会
Foshan Aussino Cellar Holds Clients Thank You Party
日期: 2015/04/11
地点: 佛山南海创越时代文化创意园

优雅与热情的完美演绎
——宝贺斯&可宝斯联合晚宴
The Perfect Interpretation of Elegance and Passion - Paul Hobbs & Vina Cobos Wine Dinner
日期: 2015/05/31
地点: 南京富隆酒膳

睿智人生 品味生活——周生生之友葡萄酒品鉴会
Chow Sang Sang Jewelry Brings Aussino Wines to Their VIPs

南宁富隆于新春佳节前携手周生生珠宝举行了一场隆重的VIP客户答谢会,让客户们畅享了一场高雅的葡萄酒文化之旅,同时也感受到周生生的真挚服务。活动期间,来自富隆葡萄酒文化中心的讲师为贵宾们提供了专业的葡萄酒知识讲解,并带领他们品味葡萄酒的美妙之处,体验富隆的专业与时尚。互动环节与盲品大PK游戏广受欢迎,最终三位客户正确地盲品出了富隆美酒的产国与酒款,得到周生生珠宝送出的礼品,满载而归。

吻亮拉菲之夜——重庆富隆酒窖七周年盛典
Chongqing Aussino Cellar Celebrates 7th Anniversary

时值新春时节,重庆富隆酒窖联合龙湖晶廊馆呈献的七周年盛典华丽落幕,共200多位宾客欢聚相约。当晚从签到开始就别出心裁,一个个贴有嘉宾签名的橡木塞挂满花桥,如同把他们对富隆的新年祝福也一起献上。歌声悦耳、舞影动人,还有精彩纷呈的魔术和沙画表演。而盛宴的最大亮点莫过于幸运大抽奖的特等奖,一支拉菲副牌名优葡萄酒。拍卖环节则继承富隆一贯的传统,将筹得善款全数捐赠修建希望小学。祝酒碰杯响琳琅,这一夜为重庆富隆酒窖走过的7年画上了圆满句号,同时也敲响了新一年扬帆启程的钟声。

醇鉴佳酿·美酒绽放——创越时代红酒品鉴会暨南海富隆酒窖VIP客户答谢会
Foshan Aussino Cellar Holds Clients Thank You Party

4月11日,佛山富隆酒窖偕同南海创越时代房地产开发有限公司举办了一场环球美酒品鉴会,同时也借此答谢广大酒友们对富隆的长期支持。约50位来宾应邀出席。品鉴环节为来宾们献上了新旧世界、不同风姿韵味的数款佳酿——意大利的嘉迪堡、澳洲的威拿、西班牙的橡树河畔、波尔多的威登玛莎庄园,还有南非金狮园有气葡萄汁同场助兴。除了举杯话美酒,此次活动的另一特色就是关注创意财富新机,发现创意办公的艺术之美,来宾们纷纷交流经验,相互分享着创意新前景。

优雅与热情的完美演绎——宝贺斯&可宝斯联合晚宴
The Perfect Interpretation of Elegance and Passion - Paul Hobbs & Vina Cobos Wine Dinner

5月底的紫金山脚下,南京富隆酒窖与兰博基尼联袂呈献了一场感官与味蕾的完美盛宴。品味美酒与驾驶超跑有着异曲同工之妙,那种直抵内心的快感和力量之美,为嘉宾们送上最酣畅淋漓的尊贵体验。晚宴上,酒庄代表带领来宾们逐一品尝了7款来自宝贺斯和可宝斯酒庄的佳酿,感受由顶级酿酒师保罗·霍布斯先生打造的精致与优雅。在过去的三十年,霍布斯先生曾担任罗伯特·蒙大维酒庄,作品一号酒庄和思美酒庄等世界知名酒庄的高级酿酒师,在国际上享有盛誉。

富隆酒业五度连膺“中国特许连锁100强”

Aussino Honored “China Top 100 Franchisors” For Fifth Straight Year

5月16日，中国连锁经营协会于北京国家会议中心发布了2014年中国特许连锁百强企业榜单，并进行了颁奖仪式。富隆酒业连续第五年获评该项殊荣，也是本次入选的唯一一家酒类企业。

特许连锁百强主要以销售规模和店铺数量作为评核指标。此次发布的榜单涉及综合零售、食品零售、非食品零售、餐饮、经济型酒店、培训教育、洗衣护理、房屋中介和装修、汽车后市场、美容休闲健身等等多个行业领域。根据统计，2014年，中国特许连锁100强企业销售规模达4,280亿元，拥有连锁店124,086个，其中加盟店97,068个。



富隆荣获首批“国家级放心酒示范店”荣誉称号

Aussino Awarded “National Model Shop of Quality-Assured Wine Distribution”



3月24日，中国酒类流通协会第二届会员大会暨首批放心酒示范店授牌大会在成都顺利召开。大会上，全国共有131家酒类经销企业获颁牌匾和荣誉证书。广州市富隆酒窖酒业有限公司被授予“国家级放心酒示范店”荣誉称号，成为广东省获此殊荣的6家酒类经销企业之一。

据悉，本次创建示范店的工作旨在倡导诚信经营、鼓励行业自律、树立模范企业，并引导行业市场健康发展。在假冒伪劣产品充斥着市场的当下，品质和信用尤为珍贵。19年来，富隆始终坚持贯彻诚信价值观，在产品和经营等诸多方面严格把控，切实为广大消费者提供品质保障和放心服务。

富隆文化中心亮相2015随时随意波尔多广州站

Aussino Attends 2015 Simply Bordeaux Guangzhou Stop

伴随着初夏的明媚艳阳，“随时随意波尔多”2015年佳酿名单飘香而出——100款风姿绰约的美酒进入了自己至臻绚烂的时光，静待采撷。

5月18日，业界年度盛事“随时随意波尔多”葡萄酒推广活动品鉴会来到广州。作为波尔多葡萄酒学校官方合作单位，富隆葡萄酒文化中心为到场来宾们介绍了富隆提供的相关课程培训及活动，将葡萄酒文化进一步推广到群众生活中。今年的“随时随意波尔多”不仅是一次行业聚会分享，也是大众消费者的参考指南。相比往年，今年的品饮趋势喻示着中国消费者对于葡萄酒的探索热情依旧高昂，其探索范围的深度与广度也正逐步增大。



富隆“美酒生活”APP隆重上线

Aussino Launches WINE LIFE Mobile APP

3月20日，在国内30多家重要媒体的见证下，富隆酒业倾情打造的首个手机应用“美酒生活”于广州天河区富隆艺术酒窖盛大发布，继续助力行业发展，切实推广葡萄酒博大精深的文化内涵。

富隆酒业成立于1996年，是国内首屈一指的葡萄酒进口商。企业凭借将近20年的行业积累，多年来创造了不少优秀的葡萄酒文化推广作品。今年，富隆酒业再次推出国内葡萄酒文化推广的重头戏

“美酒生活”手机应用，近距离为消费者展示葡萄酒的无穷魅力。

应用的首期特色以呈现和分享葡萄酒文化知识为主，功能包括酒窖定位、酒库搜索、活动预告、酒友社区、一键查酒，以及环球酒讯等。其中，酒库数据收录了近千款来自世界知名葡萄酒产区的精品葡萄酒，并进行了细致详尽的分类，用户只需输入名字或扫描条形码即可快速查看资料。



玛歌酒庄授予富隆酒业推荐进口商证书

Château Margaux Names Aussino “Recommended Importer”

经过长期相互信任的合作，富隆酒业今年继续作为玛歌酒庄推荐进口商之一，为中国广大葡萄酒爱好者提供安全可靠的原装玛歌酒庄美酒。

凭着高品质的宣传、专业的团队、细致的物流运输和仓储，富隆酒业早在2013年就被列入玛歌酒庄发布的首批十家中国合作进口商名单。今

年5月再度连任，又一次证明了富隆的专业与诚信核心价值。

玛歌酒庄是法国波尔多一级名庄，长期致力于中国市场的发展。为保障中国消费者能够买到正品，酒庄实施了一系列防伪举措，包括定期更新并颁发推荐进口商证书。



富隆葡萄酒慈善基金2014年11月~2015年05月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Nov, 2014 – May, 2015

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

	¥ 474,436.36

收入 Income	
本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 303,000.00
合计收入 Total Income	¥ 303,000.00

支出 Expenditure	
希望学校获奖作品 Hope School's Award-Winning Works	¥ 22,800.00
慈善文具 Charity Stationery	¥ 7,733.00
转入中国青少年发展基金会 Transfer to China Youth Development Foundation	¥ 105,000.00
合计支出 Total Expenditure	¥ 135,533.00

期末账户余额 Current Account Balance	¥ 641,903.36

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
2014-11-21	菲丽宝娜皇家珍藏香槟 3L 菲丽宝娜歌雪园马尔白兰地 0.5L	Rebecca 女士	南京	¥ 18,000
2014-11-21	宝爵庄园红葡萄酒 0.75L (8支) 泰来斯珍藏红葡萄酒 0.75L (6支)	谭毅 先生	南京	¥ 40,000
2014-11-21	麒麟庄园红葡萄酒2000 6L 黑教皇城堡红葡萄酒2012 6L	许丽波 女士	南京	¥ 60,000
2014-11-21	悦唇红葡萄酒 0.75L 嘉仙庄园红葡萄酒 0.75L 大炮嘉芙丽庄园红葡萄酒 0.75L 使密拉菲庄园红葡萄酒 0.75L 百利通庄园红葡萄酒 0.75L	辛继民 先生	南京	¥ 80,000
2014-11-21	菲丽宝娜皇家珍藏香槟 3L 菲丽宝娜歌雪园马尔白兰地 0.5L	陆吉祥 先生	南京	¥ 20,000
2014-11-21	圣卡罗家族珍藏白沙威浓白葡萄酒 0.75L 圣卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 0.75L 华莱仕年份特酿利口葡萄酒 3L	梅鑫淼 先生	南京	¥ 26,000
2014-11-21	乐梦迪穗乐仙红葡萄酒 18L 开普兰(赤霞)红葡萄酒 3L	周荣岩 先生	南京	¥ 59,000

富隆酒业“赠衣物, 送温暖”旧衣捐赠活动 Aussino Charity Project: Clothing Donation to Poverty-Stricken Areas

数九寒天冷刺骨, 人间有爱驱严寒。2015年1月30日, 富隆酒业广州公司举行了“赠衣物, 送温暖”旧衣捐赠活动, 活动通知发出后, 立刻得到了公司同事们的积极响应, 前后共收集到同事们热心捐赠的衣物349件, 并于2月4日将这批衣物送至广州市接收社会捐赠工作站, 随后衣物转赠给贫困山区的困难群众, 给他们送去一份温暖, 一份力量, 一份美好。

本次活动收到了广州市接受社会捐赠工作站代表困难群众授予我司的感谢信, 衷心感谢我们无私奉献的精神, 愿这份爱心延绵不断地传递下去。



“快乐运动, 健康成长”——富隆杯希望学校体育比赛及义教活动 Sports Competitions And Volunteer Teaching in Aussino Hope Schools

富隆心系社会, 一直热心公益事业, 至今已捐建5所希望学校, 分布在四川乐至、云南云龙、广西荔浦、湖北枣阳及广东阳山, 为贫苦地区的孩子们创造了读书的机会并提供了优良的学习环境。

继2013年“美丽童心”绘画比赛及2014年“心存感恩, 成就梦想”征文比赛后, 在2015年六一儿童节来临之际, 为了让富隆希望学校的孩子持续感受到富隆对他们的关怀, 同时促进公司与希望学校之间的互动, 公司发起“富隆杯希望学校体育比赛”及“阳山希望小学义教活动”, 通过体育比赛的形式让孩子们能健康全面地成长, 同时传播富隆推崇健康的企业文化; 在阳山希望小学进行义教, 让富隆的员工亲自给孩子们开展趣味第二课堂, 培养孩子们的多方面兴趣, 促进全方位身心健康发展。

今年六月上旬, 各学校结合自身场地设施条件及学生的兴趣爱好, 策划了各式精彩的体育比赛。6月1日, 广西省荔浦县马岭镇富隆希望小学率先进行了高低年级跳绳比赛, 全校学生积极参与, 同学们欢乐跳跃, 笑声不断; 次日, 四川省资阳市乐至县良安镇富隆希望学校也进行了跳绳比赛, 在灿烂的阳光底下, 同学们活力四射, 斗志激昂; 6月5日, 湖北省枣阳市七方镇富隆希望小学开展了乒乓球比赛, 虽然条件简陋, 但无碍各位选手发挥专业的水准; 6月10日, 广东省清远市阳山县江英镇大桥小学进行了三人篮球赛决赛, 同学们身披战衣, 身姿矫健, 在篮球场上尽情挥洒着汗水; 6月12日, 在彩云之南的云南省云龙县漕涧镇富隆希



望小学开展了低年级跳绳比赛及高年级乒乓球比赛, 同学们使浑身解数, 呈献了一场精彩的角逐!

各希望学校在赛后分别组织了颁奖仪式, 学校领导代表富隆对获奖学生颁发了获奖证书及奖学金。尽管学校场地设施远远比不上城市学校, 也没有专业的老师进行指导, 但同学们对体育运动还是十分热爱。在本次比赛中, 我们就充分感受到了他们的热情!

除了5校联合的富隆杯希望学校体育比赛, 富隆的同事还前往了离广州最近的广东省清远市阳山县江英镇大桥小学开展义教活动, 妙趣横生的手工剪纸绘画课给孩子们带来了无限乐趣, 而趣味英语课、乒乓球比赛等更让孩子们热情高涨。



义教活动大合照



趣味手工课



趣味英语课



乒乓球比赛

富隆酒屋 Aussino Wine Shop

四川乐山酒屋
地址/ Add: 四川省乐山市市中区春华路南段546号
No. 546, southern section Chun Hua Road, Shizhong District, Leshan, Sichuan Province
电话/ Tel: 0833-2305919

北京酒屋
地址/ Add: 北京市朝阳区工体北路13号世茂百货地下一层华堂超市内
Ito Yokado, Shimao Dept. Store, No.13, Gong Ti Bei Road, Chaoyang District, Beijing
电话/ Tel: 010-84243575

富隆酒坊 Aussino Wine Corner

湖南株洲酒坊
地址/ Add: 湖南省株洲市芦淞区建设中路180号
No.180, Jian She Zhong Road, Lusong District, Zhuzhou, Hunan Province
电话/ Tel: 0731-28511779

广东恩平酒坊
地址/ Add: 广东省恩平市恩城美华东路105号侨星国际大厦一层122号商铺
Shop 122, Qiao Xin International, No.105, Mei Hua Dong Road, Encheng, Enping, Guangdong Province
电话/ Tel: 0750-7711668



PERSONALITY TEST

葡萄酒心理测试

葡萄酒的世界品类繁多、个性迥异。
 举杯畅饮间，我们顺从葡萄酒的美味牵线，甚至邂逅志同道合的真命天子/女。
 了解自己，从寻找您的葡萄酒绝配开始吧！
 通过短短5分钟的趣味葡萄酒心理测试，带您踏上寻味之旅。

第1组

菜单中以下3种食物，若只能选一种，您会选哪种？
 A.麻辣火锅 B.盐焗鸡 C.素菜沙拉

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

一般您喜欢怎么度过节假日？
 A.登山攀岩 B.逛街购物 C.在家休息

第3组

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

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

您最常看什么类型的电影？
 A.文艺片 B.科幻片 C.动作片

在餐厅吃饭，您会点哪一种茶？
 A.普洱 B.乌龙 C.龙井

以下食物中，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.1种到3种 C.3种以上

第2组

喝咖啡的时候，您会加几颗方糖？
 A.两颗以上 B.一颗 C.不加

您比较喜欢哪一类书籍？
 A.时尚画刊 B.小说散文 C.经典文学

如果有个庭院，您想在里面种什么植物？
 A.玫瑰 B.苹果树 C.青菜

第4组

以下描述中，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.3项以上 B.1项到3项 C.没有

以下活动中，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.3种以上 B.1种到3种 C.都没有

得分计算方式：

- (1) 每一题的答案，答A得3分；答B得2分；答C得1分；需总结每一组得分。
- (2) 2分~3分为低；4分为中；5分~6分为高。
- (3) 第1组代表**口感轻重**；第2组代表**甜度喜好**；第3组代表**复杂指数**；第4组代表**气泡指数**。

具体答案敬请查询富隆酒业公众微信。

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。



富隆酒业公众微信



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

葡萄酒的学问涵盖万千，本期栏目我们试从高考分科的角度，评测一下爱酒诸君的葡萄酒水平！

1. 【语文题】诗人王翰的《凉州词》生动地描绘了边塞将士不惜卧醉沙场，而策马奔腾豪饮葡萄美酒的诗句是：()
A. 葡萄酒熟恣行乐，红艳青旗朱粉楼 B. 葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催
C. 天马常衔苜蓿花，胡人岁献葡萄酒 D. 浅倾西国葡萄酒，小嚼南州豆蔻花
2. 【数学题】一款2009年的西班牙里奥哈特级珍藏(Gran Reserve)葡萄酒橡木桶陈酿、瓶中陈年和推出年限可能是：()
A. 2, 1, 2012 B. 1, 3, 2013 C. 3, 2, 2014 D. 2, 4, 2015
3. 【英文题】What is GSM for wine? ()
A. Grenache, Syrah, Merlot B. Grenache, Syrah, Mourvedre
C. Gamay, Semillon, Merlot D. Gamay, Sauvignon Blanc, Malbec
4. 【历史题】在1935年的中华大地，中国工农红军占领遵义城，汪精卫、蒋介石联名发布严禁排日命令，我国国歌《义勇军进行曲》诞生……而在地球的另一边，1935年的法国发生了什么大事件？()
A. 巴黎审判——新世界葡萄酒的崛起之战 B. 政府发布禁酒令
C. AOC管理机构成立 D. 根瘤蚜虫在香槟地区肆虐
5. 【政治题】随着人们对精神和物质生活的进一步追求，葡萄酒渐渐进入中国消费者的日常生活，一些外国酒商针对中国市场不断推出新产品，掀起品味美酒的热潮，这表明()
A. 生产为消费创造动力 B. 消费为生产创造动力 C. 生产是消费的最终目的 D. 消费对生产具有调节作用
6. 【地理题】葡萄植株在_____不足的情况下，依然可以良好地生长？()
A. 水分 B. 阳光 C. 氧气 D. 热量
7. 【物理题】葡萄酒的重力酿造法是指什么？()
A. 在重力的作用下，起泡葡萄酒的酵母聚集到瓶颈的操作过程
B. 在酒窖中，通过重力而不是通过泵进行各个发酵陈年环节的酒液运输
C. 利用葡萄自身重量对发酵罐中下部的葡萄产生作用力，使葡萄破皮发酵的方法
D. 把所有葡萄过机称重，对葡萄颗粒进行筛选的方法
8. 【化学题】1882年法国人在波尔多城发现了一种对葡萄植株有杀菌作用的物质，称之为波尔多液，以下描述错误的是：()
A. 含CuSO₄与Ca(OH)₂ B. 为天蓝色透明状液体
C. 可有效地阻止孢子发芽，防止病菌侵染，并能促使叶色浓绿、生长健壮，提高树体抗病能力
D. 是人们常用的一种杀菌剂，且可自行配制，成本低，效果好
9. 【生物题】葡萄酒中的单宁来自葡萄的哪个部分？()
A. 葡萄皮 B. 葡萄叶 C. 葡萄汁 D. 葡萄肉
10. 【综合题】德国是最北的产酒国，几乎所有产区都集中在南部，年降雨量少，属于()
A. 地中海气候 B. 温带季风气候 C. 温带大陆性气候 D. 温带海洋性气候

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。



富隆酒业公众微信

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12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18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



富隆酒业公众微信



“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

张法画家作品

富隆 酒业
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



富隆酒业公众微信