

# WineLife

富隆美酒生活

2014 / Winter

NO.32

冬季刊

AUSSINO  
www.aussino.net

名品佳酿  
绽芳华

The Blooming of  
Fine Wines

意味深藏  
Deep Inside Italy

优雅，  
与食俱进  
Elegant Dining

白葡萄酒  
五大魁首  
Five Great  
White Wines

酒神之国  
——希腊  
A Trip to Greece



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



Aussino 富隆  
World Wines



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

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

WELTACHS  
Pfalz  
Product of Germany

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

富隆胜卡罗

CHILEAN HERITAGE

智利百年传承



荣膺世界多个权威奖项：



Sauvignon Blanc 2012



Cabernet Sauvignon 2011



Carmenère 2010



Sauvignon Blanc 2012



Pinot Noir 2011

圣卡罗全线产品正式更名为：富隆胜卡罗

胜卡罗中文官方网站：www.shengkaluo.net

## Turns and Changes 转变

让我们来看看，这些年，现代科技令我们的生活发生的巨大转变——80年代电脑的诞生让我们实现办公电子化，90年代互联网的发展创立今天的门户网站，2000年电子商务的蓬勃令网购开始流行，2010年智能手机的应用进入人们的日常生活。科技不断进步，让我们的生活更加便利。有了承载互联网的智能手机，可以随时随地查看任何信息。只需要轻按几个按键，你就可以购物、转账、聊天、娱乐等等。社会上涌现大批的“低头族”——就是那些无论是在路上、公交车或地铁里只顾看自己的手机的人们，大家的生活已经无法离开手机。

随着互联网的应用，信息传播以几何的速度在发展。人们从每天看传统的报纸书籍到现代的网站和手机，信息的传递更加快捷和及时，传统的媒体正处于一个亟需变革的时期。无论愿意或不愿意，这种势头已经不可逆转。因为更多的人喜欢使用手机来查阅信息，与朋友及时地分享信息或讨论交流，许多知名的国际杂志已经纷纷开设电子版和APP供读者浏览，国内曾经盛极一时的某些葡萄酒杂志也逐渐退隐，取而代之的是很多新媒体，通过微信传播各种信息。

适应时代的转变无疑也是我们传统杂志的使命！从明年开始，我们将隆重推出官方APP——“美酒生活”！读者可以使用这个软件扫描条形码查看各种酒款信息，为您导航身边的酒窖和专卖店，实时播报各种葡萄酒的资讯和活动，更重要的是提供一个酒友交流的平台，大家可以对一款葡萄酒畅所欲言，也可以设立自己的葡萄酒收藏夹，记录藏酒或者查找到的佳酿信息。精彩的内容，实用的功能，正在等着您的下载和使用。我们期待这次转变为即将到来的十周年创刊纪念掀开新的一页！



Modern technology is a magical transformer; it is already changing the way our brains work. In the 80s, computers made electronic office possible. And 10 years later, the emergence of the Internet brought along plenty of websites. In 2000, E-commerce was introduced. Since then, the act of online shopping became widespread. And not long ago in 2010, smartphones led us to a brand new lifestyle. Thanks to these handy devices, we are capable of doing shopping, bank transferring, instant messaging, entertaining and more by just a few clicks. A new term was even coined: "phubbing", to describe the habit of snubbing people in favour of a mobile phone. It is without a doubt that today smartphones are too significant and convenient to avoid.

Nowadays, information travels almost at light speed. Traditional newspapers and books have given way to the Internet and smartphones for faster and prompter communication. Inevitably, it is an era of technological revolution. More and more people prefer to read, share ideas and talk via mobile phones. That is why renowned international magazines are developing their digital versions and Apps. Some once highly regarded wine magazines gradually faded away, and turned to focus on new media access.

To adapt to changes is undoubtedly a lifelong mission of traditional magazines. For this reason, the official APP of Wine Life has therefore been designed. It is free and convenient for readers to check any wines by just scanning the barcode on the bottle. A navigation guide was also developed so that customers are able to locate wine cellars. Wine news from around the world and event broadcasts will be shared in a quicker and timelier way. More importantly, the APP contains a community like platform for drinkers' comments. People can post their own ideas about wines, and even establish their very own personal wine database. We are looking forward to presenting this exceptional gift to wine lovers. And it is also a remarkable celebration for Wine Life's coming 10-year anniversary.

蔡颖姬/Grace Cai  
2014年11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

#### The Blooming of Fine Wines 名品佳酿绽芳华

世间的名酿不可多得，这些精心酿造的，凝聚着工匠心血的艺术品就如绫罗绸缎，珠宝钱帛一样令人垂涎三尺。他们用优雅的单宁，精致的骨架与鲜艳的丝绸、名牌皮具竞相争妍斗丽；他们用复杂的香气、长久的陈年潜力诠释来自世界各地的优秀风土，印证经典不会随时光消逝，名品依旧绝代芳华。



#### 广告索引 AD Index

- |           |                |
|-----------|----------------|
| 002 维特思   | Weltachs       |
| 003 富隆胜卡罗 | Santa Carolina |
| 065 嘉斯山   | MontGras       |
| 115 泰来斯   | Taylors        |

#### 海外来鸿 LETTER FROM OVERSEAS

- 012 苏珊娜带你走进波尔多  
Suzanne's Guide to Bordeaux
- 020 斗罗河岸的传奇领袖  
Vega Sicilia Rules Ribera del Duero
- 024 白葡萄酒五大魁首  
Five Great White Wines

#### 行业新闻 INDUSTRY NEWS

- 028 本季热点  
Season's Pick
- 033 外刊速览  
Periodical Express
- 034 葡园ING  
Vineyards Events

#### 特别报道 FEATURE STORY

- 036 金秋古城酒意浓：南京文化节精彩回放  
Aussino World Wines Festival Nanjing Concludes with Success



034



044



## 葡园有路 品为径 酒海无涯 我作舟

波尔多葡萄酒学院认证课程  
澳洲A+葡萄酒认证课程

葡萄酒认证基础班/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



056



071

### 人物专访 INTERVIEW

- 046 平易近人的列级名庄  
访波尔多列级名庄百利通酒庄  
Pleasures from Grands Crus Classes  
An Interview with Patrick Maroteaux

### MW大师班 MW MASTER CLASS

- 048 新西兰的贝露娃  
New Zealand Pinot Noir

### 酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 052 雄狮城堡：在基安帝传统中展现自我  
Castello Sonnino: The Legacy of Chianti
- 054 胜卡罗：艺术与技巧并重  
Santa Carolina: Art Piece with Technicality

### 漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 056 酒神之国——希腊  
A Trip to Greece
- 058 鲁博·赫伯：酒趣  
Wine Cartoons: Vinito

### 会员专区 AUSSINO CLUB

- 060 把酒祝丰年  
四国六产区穗乐仙葡萄酒盲品比拼  
A Toast to Winter  
Blind Tasting of Shiraz from Four Countries & Six Regions

### 封面故事 COVER STORY

- 066 名品佳酿绽芳华  
The Blooming of Fine Wines

### 饮食情报 RESTAURANT INFO

- 074 优雅，与食俱进  
Elegant Dining

### 魅力酒膳 FOOD & WINE

- 078 意味深藏  
Deep Inside Italy



079

### 醉心出发 NEW DRINKER

- 086 北京也有DRC?!  
DRC in Beijing?!

### 酒友游踪 WINE TOUR

- 088 闯关东  
Brave Journey to Northeast

### 酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 094 广州·陈耀明  
向亨弗莱·鲍嘉敬一杯  
Humphrey Bogart: I'm a drunkard
- 096 广州·蔡颖姬  
布根地AOC探秘  
Discovering the AOC of Bourgogne
- 098 上海·林志鹏  
布根地的“墙”  
Clos in Burgundy
- 099 台北·陈匡民  
某酒商新进人员来信  
Letter from A Newbie
- 100 上海·汪子懿  
是不经意还是必然?  
Accidentally or Inevitably?
- 101 上海·刘慧  
布根地，中国的下一个波尔多?  
Burgundy, Next Super Star in China?



086

### 活动回放 EVENTS

- 102 品牌活动 Brands Events
- 104 企业合作活动 Corporate Events

### 最新信息 NEWS

- 106 产品获奖 Product Awards
- 108 慈善基金 Charity Foundation
- 110 富隆动态 Aussino News
- 112 新张巡礼 Opening Ceremony
- 113 活动预告 Events Preview

### 酒海谜图 QUIZ DE VINO

- 114 纵横字谜 Crossword Puzzle
- 116 一起来找碴 Find 5 Differences
- 118 葡萄酒达人 Are You An Expert?



112

# 富隆美酒生活 WineLife

富隆  
Aussino  
— World House —  
酒库

2014 Winter No.32

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

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  
林瑞丰 Richie Lin  
夏慧妍 Hawaii Xia  
李少清 Queenie Li  
刘烁 Shawn Liu  
凌仁 Chris Ling

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustacich  
斯图加特 约格·菲利普 Jörg Philipp  
新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong  
新西兰 鲍勃·坎贝尔 Bob Campbell MW  
意大利 亚历山大·桑尼诺男爵  
Baron Alessandro de Renzis Sonnino  
奥地利 鲁博·赫伯 Rupert Hörbst  
广州 陈耀明 Yaoming Chen  
台北 陈匡民 Kuangmin Chen  
上海 林志鹏 JP Lin  
上海 林殿理 Denis Lin  
上海 刘慧 Sophie Liu  
上海 汪子懿 Rachel Wang

英文校对 English Proofreader

Jeremy Mankey

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

封面摄影 Cover Photographer  
栏目摄影 Column Photographer

周启奋 Steven Zhou  
王建伟 Jianwei Wang

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou

李子君 Charlotte Lee 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



— 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

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 XYY



### 新晋传媒作品《酒商风云》震惊法国

一般而言，我是不会撰写关于书籍或电影的评论文章的。然而，最近推出了一部名叫《酒商风云》的纪录片激起了社会的激烈反响。因此，我觉得应该写一篇文章让国外的波尔多葡萄酒迷了解事情的来龙去脉。法国电视台在9月播放了这部纪录片，与其同名的书籍在去年冬天出版，作者是调查记者伊莎贝尔·萨波塔(Isabelle Saporta)。

无论是纪录片还是书籍，都把探讨的焦点放在一个主题上：法国葡萄酒贸易。展开来讲，包括：农药的使用；房地产投机；圣达美隆产区评级在廉政方面的可疑之处；金钱、贪婪与葡萄酒之间难以说清的关系；如何被迫改良葡萄酒来迎合特殊市场或一些酒评家；中国商人到波尔多投资酒庄；法国农民酿酒师逐渐淡出行业。这些话题炙手可热，值得深入探讨。

对此法国葡萄酒行业记者及酒类贸易从业者纷纷发表言论攻击萨波塔。她并非一名葡萄酒专家，她犯了一些初学者的错误，而且这些错误应该早就被书籍的编辑发现，再者，她表达观点的想法完全就是法国人的思维。她对财富、罗拔·帕克(Robert Parker)、新世界的影响力以及中国的崛起都提出了怀疑。在法国

风格的生产酿造和市场推广方式投以批判性眼光的同时，她渲染并美化了手工酿造者的乡村生活。从萨波塔关注的视点中不难看出，波尔多被审视得密不透风，而布根地却毫发无损。

无论你是否赞同她所说的，明显地我们可以看出，她把全副精力放在“葡萄酒贸易”这个主题上。电影耗费了80天进行录制，其中有好几个小时都是人物访谈的内容。在访谈中，关于“在葡萄田中使用农药对消费者以及酒农身体健康的影响”，她提出了一些很好的问题。然而她陷入了一成不变的死圈当中，觉得布根地才是生物动力酿造之乡，是“好家伙”，而不去讨论每年都有越来越多的波尔多酒农在慢慢转变，开始尝试生物动力学种植，依然觉得波尔多是“坏家伙”。以面积来计算，波尔多拥有有机种植趋向的葡萄田面积的确比布根地要多。

对于酒迷而言，最让他们感兴趣的，或许就是深入了解那几个为数不多的法国酒界传奇之星：米歇尔·罗兰(Michel Rolland)、史提芬·登力高(Stéphane Derenoncourt)以及让·吕克·图内文(Jean-Luc Thunevin)，他们三位都毫无保留地谈到了如今酿酒师们面临的一些挑战。他们还回顾了一个甚为难忘的场景，那是当年图内文和一位米歇尔·罗兰团队中的酿酒学家在调配瓦朗德酒庄

庄(Château Valandraud)的第一款葡萄酒。值得关注的是，接下来发生的一系列事件，使这个宝物隆野心勃勃的陆上霸王(瓦朗德酒庄)闪闪发亮，成为超级富豪。

然而，故事因涉及到波尔多第四号人物，引起了公众的强烈骚动。据萨波塔的详细描述，这位庄主犯了很多对波尔多来说影响甚大的错误。他傲慢而暴躁，他贪婪不止，用尽一切办法把产品



法国著名的葡萄酒产区

包装成无比奢华的高端葡萄酒。她还抨击了关于该产区的分级评定，以及期间发生的一些所谓的利益冲突。萨波塔发现当该酒庄的等级提升后，其财产增长了2亿欧元。当然这位庄主也不罢休，他对萨波塔提起了申诉，控告她对其进行人格诽谤，同时试图阻止纪录片继续播出。

另外，更为有趣的是，影片还揭露了关于中国商人到波尔多投资酒庄的一些细节。尽管她并没有公开地批评这种现象，但片中暗示，来自中国的投资项目在波尔多备受追捧。我猜测，她同时还暗指在1980-1990年间美国人到波尔多发生类似的事件。接下来，她跟随著名酿酒师史提芬·登力高前往中国，曾经有人邀请这位酿酒师在中国西北部的沙漠地区寻找一片可建立葡萄园的地块。可惜，当地的土地情况实在太糟糕了，各项条件都令人望而却步。

无论你是否认同萨波塔的观点，依我而言，不管是书籍出版物还是纪录片都值得一看。

### 2014年波尔多葡萄收获季

2014波尔多采收快报：奇迹终于降临了！

在这个时刻，已经没有任何事情能像如今艳阳高照的天气那样，能够唤起酿酒师们的热情了。历经了一个令人感到沉闷而沮丧的夏季，毛毛雨飘洒在阴冷的空气中，在情况之下，我们更需要奇迹的发生。9月的波尔多，晴空万里，微风吹拂，这对于波尔多来说可谓是逆转大翻盘的大好机会。

两年以来，由于中国对其政府官员奢华生活及送礼行为的镇压，对华葡萄酒销售额明显下滑。即使一些最知名酒款的价格突然飙升，整体销售额依然下滑。酿酒师希望出现一个卓越的年份，不仅仅能够使传统的老客户回归这里，而且还能重新唤起中国客户对波尔多酒的热情。



艳阳高照的好天气让酿酒师兴奋不已

从碧莎里昂南（Pessac-Leognan）地区的卡尔邦女庄园（Château Carbonnieux），到圣达提提芬（Saint-Estèphe）地区的玫瑰山庄（Château Montrose），2014年春季的情况显得较为理想。极美的花儿点缀了葡萄园，预示着这将会是一个丰腴的好年份。

“在葡萄花儿竞相开放的同时，也伴随着好天气，在这样的状况下，我们也相信未来产出的葡萄能得到比较高的品质。”卡尔邦女庄园的庄主埃里克和菲利贝尔·佩兰回忆道。

但在夏季来临的时候，天空变得一片灰蒙蒙，气候也变得阴冷和潮湿了。即使是这样，酒农们还是知道如何去处理的，因为这种情况在波尔多来说可谓是司空见惯。

“与2013年情况相反，伴随着断断续续的多雨周期，这个夏天显得十分阴冷”，佩兰家族的成员说道。强劲的风暴横扫了一些地区，他们的葡萄园虽在这次风暴中得以幸免，但这并不代表他们的工作量得到缓解。

“在这种天气情况下，我们会尽全力去采取任何措施来保持葡萄的品质。例如，为了防止真菌性病害的发生，我们加大力度监控葡萄生长情况，必要时会采取一些可行性的措施来保证植株通风性以及光照度；另外，我们会在正式采收前进行绿色采摘（把质



茂盛的葡萄园预示了一个丰腴的好年份

素较次等的葡萄果实连同多余枝叶剪去，让养分集中在素质最佳的葡萄果串）。”

尽管遭遇了一些波折，8月晚间的凉爽气候还是赢得了白葡萄酒农们的欢心。葡萄得以缓慢成熟，这样，在保持葡萄新鲜风味的同时，还能酝酿出复杂的香气。

接下来，伴随着白天热情的阳光与充足的热量，以及夜晚清爽的凉风，9月来临了。天气的好转，使白葡萄生长环境得到改善，转色期的平衡性与香气浓郁度都十分令人瞩目，采收条件亦渐趋完美，令人期待。

著名的酒类学家丹尼·迪布迪厄（Denis Dubourdieu）认为一款好的白葡萄酒必须包含以下四个要素：酸度、糖度、果香以及健康的果实。他把波尔多的白葡萄酒比作桑塞尔或布根地的出品，这两个地方可谓是法国数一数二的优质白葡萄酒产区。

来到红葡萄酒的产区，似乎是因为上天感受到了人们的祈祷而艳阳高照，波尔多今年的产量达到了近90%。在拥有90公顷葡萄田的玫瑰山庄，该地常规早熟的风土情况碰上9月的充沛日照，为了竭力保持葡萄的新鲜果香，酿酒师当机立断，决定马上采收。

9月15日，玫瑰山庄的总经理埃尔韦·贝兰表示，62名西班牙籍的采收农正式开始采摘年轻树龄的梅乐，“这些小地块的葡萄已经成熟完好，味道也非常不错。我们的团队每天都会对葡萄的香气与口味进行分析实验，为的就是葡萄品质能达到我们心目中的理想平衡。”

贝兰还提到，由于天气突然好转，加上玫瑰山庄的优质风土，庄园内四个葡萄品种成熟程度的差异显著减小，所以葡萄品种间的采收时间差也会比以往大为缩短。

然而，唯一令人担忧的坏消息来了，9月下旬，断断续续的雷暴雨天气突然降临这里。“倘若葡萄吸水膨胀直到果皮破裂，潮湿的地面加上高温会导致葡萄串接连感染而腐烂，现在能做的就是细心把腐烂的果串剪掉了，而我们或许只能继续等待上天的安排了。”



采收工人对葡萄进行人手采摘

### 2014年香槟区采收季：葡萄表现不俗

一簇簇颗粒饱满的贝露娃、贝露曼尼雅以及雪当利葡萄串悬挂种植在香槟区的山坡上，等待着收获时节的到来。尽管经历了异常阴冷多雨的夏季，这三个酿制香槟的葡萄品种依然成熟出色。

埃佩尔奈（Epernay）地区的一位酿酒师说，“我们的葡萄很出色，酿出来的酒香气复杂，后味带有一丝辛辣的感觉，糖度充沛，酸度也达到了理想的水平。”

说起今年春天，生长季刚开始的时候，天气晴朗促进葡萄快速生长，酿酒师当时已然预料到这将是一个较早收成的年份。

酿酒师联合组织主席帕斯卡·菲哈特（Pascal Férat）提到，“在度过了一个温暖且干燥的春季之后，葡萄园达到了理想的状态。葡萄花簇可能比往年少了，但可以看出果实量增加了，我们的葡萄潜力无限。”

即使八月的雨水较多，较为凉爽的温度仍然保护了葡萄藤。

代表着15,700家酿酒厂以及300家香槟坊的香槟委员会发言人蒂博·梅劳克斯（Thibault Le Mailloux）透露：“这个春季是完美的，让人无可挑剔。然而，在接下来的夏季，寒冷的到来在一定程度上阻碍了葡萄树的生长，但在最后挽救了葡萄簇，使其免受病害。”

接下来，美好的日子来临了。蓝天白云，土地终于摆脱潮湿变得干爽。白天温暖，晚上凉爽，一切恢复如常。葡萄开始慢慢累积糖分，香气在果体内逐渐发展。很快，120,000位季节工将会到达香槟地区，对34,000公顷的葡萄田进行手工采摘。

就连卓皮耶香槟酒庄（Champagne Drappier）帅气的酿酒师米歇尔·德拉皮耶（Michel Drappier）也表示，他对今年采收季的葡萄质量充满热切的期待！

“今年有望成为另一个‘1996年’，极有潜力被称作14个糖度与酸度达到极致及完美平衡的绝佳年份之一。夏季的光照与雨水、

热量与凉风达到了较为理想的状态。丰产丰收，使我们可以更好地针对葡萄的品质进行筛选，仅挑出最优质的果实进行酿造。被称为‘晚侏罗纪灰石地层（crayot jurassique Kimmeridgien）’的石灰岩土壤是在1836年的一场大火后被发现，这种土壤松软吸水，十分适合香槟葡萄的生长。我们拥有采用马撒拉（Sélection Massale）方式种植的贝露娃，还有年末将要采收的雪当利，品质不错的Grande Sendrée系列香槟将在今年诞生！”

卓皮耶香槟酒庄划有特殊的小地段来种植Grande Sendrée系列的香槟葡萄。目前，鉴于有机种植在香槟地区得到了广泛的认可，卓皮耶香槟酒庄也正尝试把有机种植的概念运用于这些小地段的葡萄田上。

然而，尽管2014年丰产丰收，但产量仍然无法达到香槟委员会每年要求的法定产量界线。香槟委员会每年根据全球的需求量，精确地预测出香槟葡萄酒的供应量。2013年的香槟酒产量为3亿4百万瓶，正好与该地区的目标产量持平。同年，该地区通过船运销售出3亿4百万瓶香槟，获得了43亿欧元的收入。很遗憾的是，总共仅有160万瓶香槟销往中国，比2012年下跌了18%。虽然是这样，我们也应该乐观地相信，香槟市场的前景是充满希望的。2013年是香槟区有史以来第五个最好的年份，同时，我们可以预料到的是，2014年上半年的对外贸易货运量将会比往年上升1.4%。

香槟委员会主席Jean-Marie Barillère提到：“对于欧洲以外的国际市场，2014年的销售前景巨大，我们将逐步迈向历史性的时刻。”

本年度法律允许的收获量是10,500公斤/公顷。葡萄丰产的喜悦感染了整个田野，酒农们起劲地挑选果实，仅筛选出一些最好的进行发酵。当然，我们还是得耐心地等待，等待佳酿的最终出炉。法律规定，推出市场前，香槟需贮藏于酒窖至少15个月的时间。但实际上，存放于酒窖的时间还会更长，无年份香槟需要2-3年，而年份香槟甚至会达到4-10年。

一切的等待都是值得的。梅劳克斯先生用了一个词来形容2014年香槟的潜在品质——“前途无量”。



Suzanne Mustacich

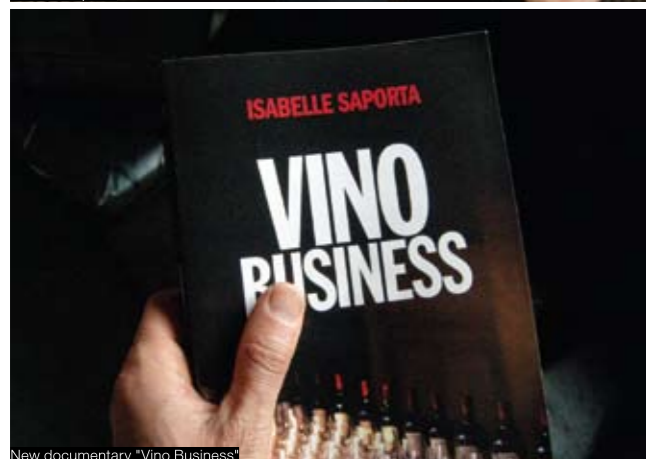


Suzanne Mustacich is an American writer and journalist living in Bordeaux. Educated at Yale University and the University of Southern California, she left a successful career in Hollywood as a television producer and screenwriter to pursue a life in wine after meeting her French husband, a Bordeaux Château 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](http://www.suzannemustacich.com).

## Suzanne's Guide to Bordeaux



Isabelle Saporta



New documentary "Vino Business"

### "Vino Business"—A New Documentary and Book Raises Alarm in France

I don't normally write book or film reviews but the new documentary "Vino Business" has sparked such a fierce reaction that it merits an introduction for Bordeaux lovers abroad. The documentary aired on French television in September following the publication of a book of the same title last winter by investigative journalist Isabelle Saporta.

Both the documentary and the book take a close look at the issues fermenting within France's wine trade: the use of pesticides, real estate speculation, the questionable integrity of the Saint Emilion Classification, the uneasy relationship between money, greed and wine, how wines are modified to please specific markets and critics, the arrival of the Chinese in Bordeaux and the gradual disappearance of France's peasant winemakers. These are all heady topics worthy of investigation.

French wine journalists and the wine trade have been vocal in their attack on Saporta. She is not a wine expert, and she makes a few beginner mistakes that her editors should have caught, and her point of view is distinctly French. She is suspicious of wealth, Robert Parker, New World influences and the rise of China. She romanticizes the rural life of artisanal winegrowers, while casting a critical eye on international-style production and marketing. Given Saporta's view point, it's not surprising that Bordeaux comes under scrutiny and Burgundy escapes unscathed.

Whether or not you agree with all that she says, it's clear that she put a great deal of work into "Vino Business." She spent 80 days filming and many hours conducting interviews. She raises very good questions about the use of pesticides in vineyards, and the health risk to consumers and vineyard workers. Yet she falls into the stereotype of casting Burgundy as the home of small, biodynamic producers – "the Good guys", and Bordeaux has the "Bad guys", without acknowledging that more and more Bordeaux vineyards

quietly convert to organic or biodynamic farming every year. Hectare for hectare, there are more organically tended vines in Bordeaux than in Burgundy.

Perhaps the most interesting thing for wine lovers is the insight into a few of the stars of the French wine world: Michel Rolland, Stéphane Derenoncourt, and Jean-Luc Thunevin. All three speak frankly about the challenges facing winemakers. There is a fascinating scene with Thunevin and one of Rolland's oenologists when they blend the first wine of Château Valandraud. Another noteworthy sequence highlights the aggressive land grab in Pomerol by the super – rich.

But the stories that have caused the uproar concern a fourth person in Bordeaux. From Saporta's point of view, this chateau owner embodies all that has gone wrong with Bordeaux: flashy, arrogant, greedy, his unapologetic quest to transform the chateau into a bling-bling brand. She attacks his alleged conflict of interest with

regards to the classification. The chateau climbed to the top of the classification, which according to Saporta, increased the value of his estate by €200 million. The chateau owner filed a complaint against Saporta for defamation of character and tried to stop the documentary from being shown.

Interestingly, the film's camera reveals the arrival of the Chinese in Bordeaux. While she doesn't openly criticize the phenomenon, there is the implication that the Bordelais are pandering to Chinese money. I would guess she would have implied the same about Americans in the 1980s and 1990s. She then follows wine consultant Stéphane Derenoncourt to China where he has been asked to create a vineyard in the desert in the northwestern region of the country. He finds the landscape too daunting, and declines.

Whether or not you agree with Saporta, both the book and the documentary are worth a look.

### Bordeaux's Harvest 2014

Early Report on Bordeaux's 2014 Harvest: The miracle that happened.

There is nothing like sunny skies and warm weather to raise the spirits of winemakers. After a dreary summer, cool weather and drizzle, Bordeaux needed a miracle. It arrived in the form of exceptional sunny weather in September. This could signal a great comeback for Bordeaux.

For two years, sales to China have slipped following the crackdown on luxury living and gifting to government officials. Skyrocketing prices of the most famous wines did not help. Winemakers hope a stellar vintage will not only woo back traditional customers, but reawaken China's passion for Bordeaux.

From Château Carbonnieux in Pessac-Leognan to Château Montrose in Saint-Estéphe, the spring of 2014 was ideal. The flowering was superb, raising hopes for an ample, homogenous vintage.

"The spread of the flowers and the good weather conditions allowed us to envisage a quality yield," reported Château Carbonnieux's owners Eric and Philibert Perrin.

Then the summer turned cool and damp, the skies grey. These conditions are well-known in Bordeaux, and winegrowers knew what to do.

"Contrary to 2013, the summer was quite cool with some rainy periods," said the Perrin family. Their vineyards were spared the

violent thunderstorms that struck some places, but that didn't lessen the work.

"It was necessary to have a strong surveillance for fungal diseases and do many interventions in the vineyards which are necessary for assuring a good aeration of the clusters and a good exposure to the sunshine —green harvest, deleafing, invaluable actions to maintain a quality grape."

Despite the challenge, the white wine producers were particularly pleased with the cool nights in August. The grapes ripened slowly, maintain their fresh, complex aromas.

Then in September, gorgeous hot, sunny days and cool nights arrived. The whites benefitted greatly from the improved weather. The transformation in the balance and aromatic profile of the white wine grapes was spectacular and the conditions for picking were ideal.

Renowned oenologist Denis Dubourdieu described the white wine grapes as "acid, sweet, fruity and healthy, the four perfect ingredients." He likened the Bordeaux whites to Sancerre or Burgundy, two regions which produce some of the finest white wines in France.

For the red wine producers — nearly 90% of Bordeaux's production, the sunshine was the miracle they'd been waiting for. At 90 hectare Château Montrose, a sunny, hot September coupled with



Grapes in Château Montrose

a terroir known for ripening early, dictated the decision to begin the harvest without delay in order to preserve the fresh aromas of the fruit.

On September 15th, Château Montrose's general manager Hervé Berland signaled for the 62 pickers from Spain to begin harvesting the young Merlot vines. "We really like a lot what we taste and the grapes from these plots are ready. The analysis of the berries, associated with the taste tests done everyday in the vineyard by our team, demonstrates that we have the looked for balance."

Berland commented that the time delay between the harvests for the two varieties will be less than usual, thanks to the weather conditions and Montrose's terroir, which lessens considerably the difference in maturity between the four grape varieties at the estate.

The only bad news was the sporadic thunderstorms that dumped rain later in September. If the grapes swelled until the skins burst, the humid ground and hot temperatures could have meant some rot forming in the clusters. But a careful sorting eliminated moldy bunches. And what's left has the potential for a truly excellent vintage.



Promising quality in Champagne

#### Healthy Grapes for Champagne's 2014 Harvest

Clusters of Pinot Noir, Meunier and Chardonnay hung from the vines growing on Champagne's slopes. Despite an unusually cold and rainy summer, the three grape varieties that produce the sparkling wine of Champagne had ripened beautifully.



Vineyards in Champagne

"We have magnificent grapes with complex aromas with a lightly spicy finish, rich in sugar and with an ideal level of acidity," said a winegrower near Epernay.

When the growing season began last spring with fine weather, encouraging the vines to grow quickly, winegrowers already knew to anticipate an early harvest.

"After a warm, dry spring, the vineyards are in perfect condition, the flowering went very well with fewer clusters than normal but with more grapes, which gives hope for good potential," said Pascal Férat, president of the general Syndicate of Vignerons.

And even though August was rainy, the cool temperature protected the vines.

"After an ideal spring, the cold blocked the progress of the vine a little, but in the end it saved the clusters from disease," said Thibault Le Mailloux, spokesperson for the Comité Champagne, the local wine council that represents the 15,700 winegrowers and 300 Champagne houses.

Then the beautiful weather arrived - blue skies, dry earth, warm days, and cool nights. The grapes accumulated sugar and the aromas developed. Soon the 34,000 hectares of Champagne vineyards were ready for the arrival of 120,000 seasonal workers to harvest the grapes by hand.

At Champagne Drappier, Michel Drappier was enthusiastic about the quality at harvest time.

"It's expected to be like a 1996, what we are already calling 'the Fourteen' promises a perfect balance between sugar and acidity. The summer weather was ideal between sun and rain, heat and coolness. The yield is abundant, which allows us to be selective,

keeping only the very best. The limestone soil of 'crayot jurassique Kimmeridgien' discovered by the fire in 1836 should allow our fine Pinots, from massale selection, and our Chardonnays, which we pick at the end this year, to give birth to a great Grande Sendrée."

Champagne Drappier has special plots they use for producing the Grande Sendrée. Those plots are being converted to organic farming, which has proving successful in Champagne.

But despite the bountiful harvest in 2014, growers cannot produce more than the legal limit set each year by the Comité Champagne. The Comité Champagne carefully calculates the supply needed to meet worldwide demand. The 2013 harvest produced 304 million bottles, which was in line with the region's objectives. That same year the region shipped 304 million bottles earning €4.3 billion. A total of 1.6 million bottles went to China—unfortunately this was an 18% drop from 2012. Nevertheless, the overall outlook for Champagne is positive. 2013 was the fifth best historical record for Champagne, and 2014 has seen shipments increase by 1.4% in the first six months.

"We are headed towards a historic sales record for countries outside of Europe with a very good outlook in sales revenues for 2014," said Jean-Marie Barillère, president of the Comité Champagne.

This year the legally allowed harvest yield was 10,500 kilos per hectare. Since the harvest was ample, the growers sorted vigorously, leaving only the very best grapes for fermentation. Of course, patience is required to taste the final result. By law, Champagne wines are celled a minimum of 15 months before being sold. In practice, non-vintage Champagne ages 2-3 years and vintage Champagne spends 4-10 years in the cellar.

It should be worth the wait. Le Mailloux declared the potential quality of the 2014 vintage in Champagne "very promising" 

约格·菲利浦  
Jörg Philipp



约格·菲利浦是德国Degustar（欧洲葡萄酒顾问公司）的创办人，中国PAR品酒评分及教育系统的大使以及德国工商总会的HK认证葡萄酒顾问（全球获得此头衔的葡萄酒专家不足200人）。这些荣誉都源自于他对葡萄酒的热爱，为了深入学习西班牙葡萄酒，菲利浦曾休假整整一年，环游西班牙的各个产区，驾驶35,000多公里的路，深入探访200多家酒庄，品鉴超过1,500多款葡萄酒，仔细体味90多种不同的葡萄，收获无数难忘的回忆。这些都是他想与大家分享的热情。

# Vega Sicilia Rules Ribera del Duero 斗罗河岸的传奇领袖

文/Text Jörg Philipp  
译/Translate Judy



斗罗河岸的葡萄园景致

## 产区简介

斗罗河岸坐落在西班牙北部，靠近葡萄牙和地中海。西班牙语中的“Ribera”指的是河堤，而“Duero”则是河流的名字。顾名思义，我们不难想象斗罗河岸周围必定分布着葱葱郁郁的葡萄田。河流继续缓缓向西流淌，穿过西班牙的边界，流向邻国葡萄牙，并且更名为“杜罗河”（River Douro）。而在杜罗河的两岸则孕育出了无与伦比的黄金之酒——钵酒。

在斗罗河岸产区的葡萄园并不仅仅围绕在河滨周围。沿着N122公路驾驶，在长达115公里的路上都可以欣赏到景色优美的葡萄园。整个产区从堤岸开始，覆盖山谷、蔓延到山坡上，宽达35公里。这里的海拔范围在700米到1000米之间，属于西班牙的高原地带，因而土壤构成更为丰富：冲积土、黏土、砂砾和白垩土等都有。所以行走在斗罗河岸葡萄园，你可能会遇到大片栽种得整齐而密集的葡萄园，也可能会看到在小面积的碎石上拔地而起的葡萄树。

斗罗河岸的天气一般非常晴朗，干燥地区的年降雨量在400毫米到600毫米。但这里并没有想象中的炎热。正如上文所说，整个产区的平均海拔达到800米，所以夜间的低温和冬季的霜冻不容忽视。

自2000年来，斗罗河岸涌现了大量新式的酒庄，知名企业家、艺术家、足球明星和其他社会名流都认为能够坐拥一家酒庄具有非

凡的意义，因此这里也就成为了他们趋之若鹜的首选福地。踏足这片土地，您不难发现法式城堡风格的酒庄，或者传统小作坊似的酒园。

## 传奇酒庄：维嘉西雅

回顾斗罗河岸的历史，葡萄的种植史长达2000多年。在70年代，人们还在巴尼奥斯—德巴尔德阿拉斯市（Baños de Valdearados）发现了面积达66平方米的罗马马赛克壁画，描绘的正是酒神巴克斯，这也是西班牙境内保存最大最完整的酒神马赛克壁画。然而，许多人认为斗罗河岸的葡萄酒辉煌史真正始于1864年，也就是埃洛伊·勒坎德先生（Eloy Lecanda）创立西班牙传奇酒庄维嘉西雅的那一年。在酒庄发展的150年过程中，她虽曾多次易主，但其与众不同的酒风，集中而优雅的个性却让全球的饮家为之倾倒。在1982年，当斗罗河岸刚被西班牙政府确立为官方原产地时，维嘉西雅已经凭借其卓越的酒质在国际舞台上名声显赫，被誉为国宝级的世界名庄。同年，阿尔瓦雷斯家族（Álvarez）收购了该酒庄及旗下的所有葡萄园。如今，阿尔瓦雷斯家族依然拥有并管理着酒庄。

虽然来自于一个当时还是默默无闻的产区，但维嘉西雅却让斗罗河岸在国际上声名鹊起，酒庄的历史以及葡萄品种特色都受到了热切的关注。

维嘉西雅的前身是一个农场，来自巴斯地区（Basque）的地主托里比奥·勒坎德先生（Toribio Lecanda）于1848年从Valbuena侯爵手中购买了一个2000公顷的农场，用于种植农作物和饲养牲畜，这段历史也可以在酒庄后来出品的“维嘉西雅小酒王红葡萄酒（Vega-Sicilia Valbuena 5°）”的命名中窥见缘由。在1864年，托里比奥的儿子埃洛伊从波尔多引进了18,000株嘉本纳沙威浓、玛碧、梅乐和贝露娃来酿制白兰地和果子酒。到了1876年，他们酿造出来的白兰地还在美国费城世界博览会上获得优质认证。同年，埃洛伊先生的维嘉西雅酒庄获得了西班牙的皇家贡酒特许权。由此可见，早在酒庄酿造红葡萄酒之前，酒庄的美名就已经广获认可。

根据斗罗河岸的种植规定，这个产区只能种植大约20,000公顷的白葡萄阿比洛（Albillo，又称Blanca del País）。而法律允许栽种的红葡萄品种则包括添帕尼优（Tinta del País，又称Tinto Fino）、歌海娜（Garnacha Tinta）、梅乐、玛碧和嘉本纳沙威浓。在西班牙，玛碧比较罕见，但由于在法规建立时，玛碧在维嘉西雅酒的四周和葡萄田内都有少量栽种，因而也就顺理成章地被划归到许可范围内了。在维嘉西雅的葡萄园中，覆盖着高达95%的添帕

尼优。以前，斗罗河岸的葡萄农都需要前往里奥哈精选最佳的克隆品种，然而多年过去了，斗罗河岸反而成了添帕尼优的知名产区。现在，里奥哈的葡萄农都需要从这里购买更优质的克隆品种。如果您去参观斗罗河岸的酒庄，我相信他们都会告诉您这段历史。

## 维嘉爱朗

在斗罗河岸，维嘉爱朗是不得不提的酒庄。维嘉西雅于1992年创立这个酒庄，意在酿造一款波尔多风格、现代感十足的葡萄酒。由于这款酒与传统的维嘉西雅酒风大相径庭，她诞生之初还引起了老派维嘉西雅饮家的反感。然而这款强劲、优雅而成熟的酒却迅速成为了全球高级酒店争相追捧的宠儿。维嘉爱朗的平衡感、充盈果香以及与食物搭配时的相得益彰都让饮家们不得不刮目相看。据说，即使酒庄能够把产量加倍，也无法满足目前的市场需求。

所以读者诸君，如果您有机会品尝维嘉西雅红酒王，请记得细细品味这款珍稀无比的佳酿。如果您在苦恼不知选择哪一款配餐用酒，看看酒单上有没有维嘉爱朗的身影吧，她一定会给您带来难忘的惊喜。



采收后的维嘉西雅葡萄园



斗罗河岸的添帕尼优



斗罗河岸的葡萄园景致



维嘉西雅的各款佳酿

Jörg Philipp



Jörg Philipp is the owner of the company Degustar (International Wine Consultants) and Ambassador of the PAR Tasting and Education System for China. As a specialist for consulting companies in the wine business, he was certified from the German Chamber of Commerce and Industry (IHK as one of less than 200 worldwide). But all of this is just coming out of one thing: His passion for wine. To get the feeling for Spanish wine and all of its aspects, he took one year off and traveled throughout Spain. 35,000 km driving, 1,500 wines tasted, 200 wineries visited, over 90 different grape varieties tasted and uncountable memories collected. Now he is sharing this feeling and knowledge with wine lovers.

# Vega Sicilia Rules Ribera del Duero



Gravels in the vineyard

## Introduction

Ribera del Duero lies in the northern part of Spain between Portugal and the Mediterranean Sea. "Ribera" is the Spanish word for bank of the river and "Duero" the name of the river itself. So we are talking about the banks of the River Duero. The same river will flow later on along the border of Portugal and Spain to afterwards be the River Douro on the Portuguese side. Yes right, the famous river on whose end fantastic Port wine is waiting for the wine lover.

But is the wine region only situated on the waterside of the river Duero? No! First of all Ribera del Duero runs along the highway N 122. For around 115 km the winegrowing region will follow this road. The amplitude is around 35 km going from the river over valleys to picks of surrounding hills. All of this between 700 and 1,000 meters about sea level, being part of the so called Spanish Meseta. Due to this the soils are very variable. From alluvial soils, to clay and sand, to soils with a proportion of up to 15% chalk. Another consequence out of this great variation of soils is the picture the vineyards provide. Very widespread around the region, in some occasions big plots and in others having individual aspects like growing on big gravels.

The weather in Ribera del Duero is sunny and with 400 to 600 mm of yearly precipitations on the dry side. Actually the sunny dry description might give the impression of a hot region. But as mentioned Ribera del Duero is located around 800 meters height over sea level. This means cold nights and frost in winter.

Starting from the end of the 90s and beginning of 2000 Ribera del Duero exploded with respect to new wineries. Famous entrepreneurs, artists, football players and others found it special to own a winery and many of them choose Ribera del Duero as the place. This is why there are on one hand new wineries, with all of their vineyards around the winery in the style of French chateau and on the other hand traditional wineries with their vineyards spread around the region in small plots.

## Vega Sicilia

Having a look at the history of Ribera del Duero, the winegrowing goes back up to 2,000 years. In the 70s a Roman mosaic of 66 square meters was found in Baños de Valdearados. It is considered the largest picture of its kind in Spain, showing Bacchus the god of

wine. The real history of the winegrowing region starts when in 1864 Eloy Lecanda founded the winery that symbolizes the legend of Spanish red wine: Vega Sicilia. Throughout its 150 years of history, it has belonged to different owners, although it has always maintained an unquestionable personality, making concentrated and elegant wines. Long before the official appellation of origin Ribera del Duero was founded in 1982, Vega Sicilia made wines recognized around the world, as the best ones Spain has to offer. In the same year David Álvarez acquired the winery and the vineyards of Vega Sicilia. The Álvarez family is still the owner of the winery.

To understand the influence of Vega Sicilia regarding the denomination of origin, to compare the history of the winery and the allowed grape varieties give some conclusions:

The history of this estate began in 1848, when Toribio Lecanda, a landowner of Basque origin, bought a 2,000 hectare estate used for agriculture and cattle farming from the Marquis of Valbuena, which explains the name of one of the wineries wines. In 1864 Vega Sicilia was founded by Eloy, son of Toribio Lecanda. Eloy Lecanda bought 18,000 sprouts of Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot and Pinot noir in France, to be used in the making of brandy and ratafias (grape must with brandy). In 1876 Lecanda obtained a quality certificate at the Philadelphia Fair for his brandies. That same year he achieving the position as supplier to the Spanish Royal Family; all before making the red wines, which will make Vega Sicilia famous.

The actual regulations for the DO Ribera del Duero allow on the approx. 20,000 ha as white grape Albillo (Blanca del País). As red grapes Tempranillo (Tinta del País or Tinto Fino), Garnacha Tinta, Merlot, Malbec and Cabernet Sauvignon. Malbec is a really rare grape variety in Spain, but when the DO was created, it was also built around the status of Vega Sicilia. And they had a little bit of Malbec. Of the first purchase of Pinot noir sprouts it seems that nothing is left. Also the conditions in the area might not be the best for such a delicate grape variety. 95% of the vineyards are covered with Tempranillo, or as called here Tinta del País (female version), as

well as Tinto Fino (male version). At the beginning the best clones from Rioja were selected to plant in Ribera del Duero. Over the years Ribera del Duero got more and more fame for intensive modern wines and Rioja started to select clones of Tempranillo from the DO to plant them back in Rioja. But all of these are mostly stories told at winery visits and hard to prove.

## Bodegas Alión

A special phenomenon in Ribera del Duero is Bodegas Alión. The winery belonging to the owners of Vega Sicilia. They founded Alión in 1992 with the intention to make modern wines in the style of Bordeaux. The traditional lovers of the wines from Vega Sicilia were disgusted, as they saw the traditions of the winery fading away. But the approach to make a powerful wine, with elegance and ripeness, makes it a highly demanded wine from restaurants around the world. Its balance, fruit and perfect harmony with food makes Alión a great choice in restaurants. Even if the winery could produce double of the amount of Alión, it wouldn't cover the demand for it.

Whenever you find a bottle of Vega Sicilia Único, you have an outstanding wine, able to be compared with all of the famous wines around the world. And if you sit in a restaurant not knowing what to choose and you see Alión on the menu, don't doubt to order a bottle and enjoy it. 



Tempranillo in Ribera del Duero

庄布忠  
Ch'ng Poh Tiong



庄布忠先生是葡萄酒记者，新加坡《葡萄酒评论》创始人，英国《醇鉴》杂志、新加坡《联合早报》葡萄酒专栏作家。2000年他出版了世界第一部中文波尔多葡萄酒指南。他还是中餐与葡萄酒国际会议（ICCCW）创始人，出版有《108中菜醇酒绝配》一书。在创立《葡萄酒评论》之前，庄布忠是名出色的律师，也拥有伦敦大学亚非学院中国艺术系硕士学位。

# Five Great White Wines 白葡萄酒五大魁首

文/Text 庄布忠  
译/Translate 聂小巷

若说唐代(公元618-906年)是中国古典诗歌发展的鼎盛时期，那么宋代，包括南宋（公元960-1126年）和北宋（公元1127-1279年）两个朝代，则是传统陶瓷工艺发展史上一个极为繁盛的时期。

宋代陶瓷多为单色，其做工行云流水，朴素却不失精致，简直无与匹敌。其釉彩的质地，或如翡翠般温润柔和，或如白银、冰雪般白亮光洁。

宋代“五大名窑”为定窑、哥窑、官窑、钧窑和汝窑，其中汝窑最受追捧，其陶瓷制品为宫廷御用，传世真品已不多见，如今仅有70件存世。

我却偏爱钧窑，它们有着如梦似幻、流光溢彩的线条，如雨后天空般柔美湛蓝，若稍带紫色晕染，更是无与伦比。

于我而言，白葡萄酒中的五大魁首当属白中白香槟、雪比利白葡萄酒、猎人谷白葡萄酒、莫舍威士莲白葡萄酒和武弗雷白葡萄酒。按照英文首字母的顺序排列，它们的葡萄品种依次为雪当利、雪当利、沙美龙、威士莲和白翠柠。它们的绝代风华一脉相承，都未经橡木桶陈酿，葆有原始而纯净的果香（尽管某些酿酒师也会出品橡木桶陈酿酒款）。

话说无心插柳柳成荫。对世事无意苛求，不刻意造作，却往往能成佳作。

由此可见，我们的五大白葡萄酒之所以成为个中翘楚，因为它们都是浑然天成，不需任何粉饰，不经橡木桶陈酿却能更胜一筹。

然而，它们的天生丽质是高贵的体现，不可与简单、天真混为一谈，没脑子的人才会产生这样肤浅的想法。

一杯未经橡木桶陈酿的葡萄酒，犹如一位不施脂粉的裸装美人，丝丝果香，清新怡人，天然沉静，稍有缺失便会暴露无遗，不留任何遮掩的余地。

看我本色！真是超赞的口号！

白中白香槟、雪比利白葡萄酒、猎人谷沙美龙白葡萄酒、莫舍威士莲白葡萄酒和武弗雷白葡萄酒都拥有极其绝妙的酸度，清新的果感同如风暴一般向我们袭来，品饮时极具挑战性，对于初级品饮者来说，更是难以捉摸。

你需要冲破酸度的重重阻隔，才能感受到由内而外散发的果香，包裹着喷涌的清新感。就像在一场迷茫的暴风雪中，我们想要看清前面的事物，这时就连最为敏锐的视力也变得毫无用处。只有时间能平衡酸度，呈现果香，接下来才是真正见证奇迹的时刻！

这五大白葡萄酒在年轻时，单凭人的感官是很难分辨优劣的，因为它们被无情的酸度封锁起来，喝上去和单薄乏味的新酒口感差不多。这时我们需要一位经验丰富的品酒师来鉴赏和评判，如果缺乏经验，那就需要一颗能预见未来的水晶球才行。



风华绝代的白葡萄酒让人陶醉不已



定窑、哥窑、官窑、钧窑与汝窑(从左到右)与白葡萄酒五大魁首有相似之处



雪当利葡萄园, 雪当利、沙美龙、威士莲、白翠柠(从左到右)

白中白香槟、雪比利白葡萄酒、猎人谷沙美龙白葡萄酒、莫舍威士莲白葡萄酒和武弗雷白翠柠葡萄酒都有许多经典的代表，我个人钟爱的分别有：萨隆香槟、龙德帕基庄园雪比利白葡萄酒、天瑞酒庄的猎人谷沙美龙白葡萄酒、普朗酒庄的威士莲白葡萄酒和于埃酒庄的白翠柠葡萄酒。

以上有两款超级冷凉气候产区的雪当利，拥有微妙的白色花香，小柑橘、青菠萝、肉豆蔻的气息和燧火石的矿物味。而猎人谷的沙美龙在年轻时饮用口感非常粗犷，致密的野柑橘气息、无尽的酸度、口感十分生硬，只适合骨灰级酒迷饮用，但喝过绝不会后悔。相比之下，大普朗南特区（来自下卢瓦尔河）的白葡萄酒口感似乎较为柔和。

至于莫舍，仅仅是名字已经使人迷醉，这个产区的威士莲被赋予了花香、柑橘、青菠萝和富士苹果的气息，还有矿物味以及浓烈的蜂蜜香气。而武弗雷绝无仅有的白翠柠，几乎永远充溢着蜂蜡、羊毛、野花蜂蜜和适度的矿物气息，当然也拥有超强的酸

度。这种卢瓦尔白葡萄酒产于法国大作家巴尔扎克的诞生地——图尔市郊外。

这五大白葡萄酒，尽管葡萄品种不尽相同，但品饮时的口感却无迥异。

这种体验就如同站在一幅埃尔格列柯（西班牙著名的希腊籍画家）的画作面前，悬空的画像纤细修长，却充满生机与活力；又如同纵身跳入凌晨冰冻的池水之中。

如果要用音乐来诠释这种体验，那就去听一听吴文光大师弹奏古琴《广陵散》吧，你自然能体会到其中意味。

能够欣赏白中白香槟、雪比利白葡萄酒、猎人谷沙美龙白葡萄酒、莫舍威士莲白葡萄酒和武弗雷白葡萄酒，是一种极大的荣幸，它们是如此清新，使我们感受到无比的生机与活力。这种体验是无价的，就如宋代的陶瓷，弥足珍贵，历久不变。

Ch'ng Poh Tiong



30 years in wine, Ch'ng is publisher of The Singapore Wine Review, and wine columnist for Singapore's largest circulation Chinese newspaper, the Lianhe Zaobao. In 2000, he published the world's first Guide to Bordeaux in Chinese, and is founder of the International Congress of Chinese Cuisine and Wine. Ch'ng is also publisher of [www.chinesebordeauxguide.com](http://www.chinesebordeauxguide.com), the world's first bilingual Chinese/English website on Bordeaux wine.

# Five Great White Wines

If Tang China (AD 618–906) represents the high point in Chinese poetry, then the Song, both the Northern (AD 960–1126) and Southern (AD 1127–1279) Dynasties produced the greatest ceramics of our civilisation.

Mostly in monochrome, their fluidity, simplicity and subtlety have not been matched. The effects the glazes produced have been likened to jade, silver, snow and ice.

The most prized Song ceramics are ding, ge, guan, jun and ru. The last is the most sought-after because they were imperial wares exclusive to the court. Not to mention that there are only about 70 pieces left in the entire world.

My personal favourite is jun ceramics, their dream-like shimmer and floating hues reminding of the soft blue sky after a downpour. And when they also possess purple splashes, they are truly unmatched.

The five greatest expressions of white wine are, for me, Blanc de Blancs champagne, Chablis, the Hunter, Mosel and Vouvray. In the alphabetical order in which they are listed, their grape types are



Chardonnay

chardonnay, chardonnay, semillon, riesling and chenin. The golden thread that weaves through all of them is a pristine purity of fruit untouched by the hand of oak (although some winemakers also make oaked versions).

There is, I think you would agree, the view that the less we need to produce something great, the greater, therefore, is the final product.

In that sense, our five white wines, each able to attain nobility simply on its own merit, without any outside help such as oak, they all fulfil the criterion admirably.

This purity is sublimity itself. Yet, to mistake sublimity for being simple would be the ultimate folly of a simplistic mind.

An unoaked wine in the glass stands before us as if were a person without any clothes or makeup. Every line of fruit, curve of freshness and natural composure – or the lack of it – will be exposed entirely. There's just no chance of a cover up.

Judge me for what I am! What a great command!!

Blanc de Blancs champagne, Chablis, Hunter semillon, Mosel riesling and Vouvray possess tenderhood acidity on the edge of extremity. They swoop down on us like a raging storm of pelting freshness. All are hyper challenging to taste and, for the uninitiated, perhaps even hard to comprehend.

You have to blaze through that steel wall of primary acidity to get to the fruit. Which is not lying underneath the torrent of freshness,

but wrapped and embellished into its core. It's as if, in a blinding blizzard, we are expected to see what is ahead of us. Perfect eyesight will be of no use whatsoever. Only time can calm the gravity defying acidity for the fruit to reveal itself. Welcome to greatness.

When these five great whites are judged young, it's not always humanly possible to tell the difference between greatness locked in an atom of unforgiving vivacity, and a thin, lean, mean green wine. A seasoned taster is required. Or if less experienced, someone who has a crystal ball with an uninterrupted view into the future.

There are many great examples of Blanc de Blancs champagne, Chablis, Hunter semillon, Mosel riesling and Vouvray chenin blanc. Personal favourites include Champagne Salon, Domaine Long-Depaquit, Tyrrell's, J J Prum and Domaine Huet respectively.


The two ultra cool climate chardonnays can remind of tiny white flowers, young citrus, green uncut pineapples, nutmeg and a minerality that can ignite flint. Hunter semillon is probably the most punishing wine to taste when young. Solidly pin-point citrus, the blanket acidity can be so raw that, by contrast, the Gros Plant of Nantais (from the lower Loire) will seem "soft" in comparison. Only die-hard wine lovers need apply. But you won't be sorry.

As for the Mosel, just the name alone is entrancing. The riesling here bewitches with flowers, citrus, young pineapples, Fuji apples, minerality and a dash of honey. As for Vouvray's irreplaceable chenin, there's almost always a bee-waxy, woolly, wild honey and controlled minerality about this Loire white just outside Tours, birthplace of Honore de Balzac. And supercharged acidity too of course.

The difference in varietals notwithstanding, the sensation when tasting the "Great Five" is not dissimilar.

The experience is like standing in front of an El Greco painting. The suspended figures are slim and long, yet possessing of great strength, vitality and backbone. The effect is also like jumping into a pool that, only the morning before, was frozen ice.

If I would use music to illustrate the point, it would be like listening to Grand Master Wu Wen Guang playing the qin. Discover it for yourself with this great rendition of Guangling San at <http://www.youtube.com/watch?v=Q41O3zfRgjQ>.

Drinking a Blanc de Blancs champagne, Chablis, Hunter semillon, Mosel riesling and Vouvray is a great privilege because the wines being so fresh they make us also feel incredibly alive. No money can buy that sensation. That feeling is as precious and timeless as all those great Song ceramics. 



The painting by El Greco

# Season's Pick 本季热点

## Decanter Presents Grand Cru Top Wine Feast in Shanghai 《醇鉴》为上海带来顶级名庄的美酒盛宴

01

国际顶尖葡萄酒媒体品牌Decanter《醇鉴》联手世界诸多顶级名庄，包括所有波尔多一级酒庄，于今年年底首次在中国大陆为消费者举办一场美酒盛宴。

首次“Decanter《醇鉴》上海美酒相遇之旅”于2014年11月29日在浦东丽思卡尔顿酒店举行。作为一天精彩活动的一部分，五家波尔多一级酒庄的负责人首次在亚洲齐聚一堂，为大家带来令人难忘的品鉴会和大师班。拉菲庄、拉图庄、玛歌庄、红颜容庄和武当王庄的负责人亲自现身，携手在同一个舞台上与大家共赏他们的传奇美酒。不仅如此，意大利葡萄酒界最耀眼

的明星之一安杰罗·嘉雅（Angelo Gaja）也前来举办大师班；西班牙最令人崇敬的顶级名庄维嘉西雅（Vega Sicilia）和平古斯（Dominio de Pingus）也莅临现场，向来宾们展示他们的佳酿。

这场独一无二的活动令葡萄酒爱好者有机会面对面接触酒庄负责人，并品鉴他们举世无双的顶级美酒。除了五大一级名庄，Decanter醇鉴还精心挑选了大宝酒庄 Château Talbot、宝爵酒庄 Château Pouget、骑士酒庄 Domaine de Chevalier、迪仙酒庄 Château d'Issan、碧尚女爵酒庄 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande和

玫瑰酒庄 Château Montrose。除法国酒庄以外，还有来自智利的胜卡罗Viña Santa Carolina、嘉斯山Montgras、西班牙的橡树河畔酒庄 La Rioja Alta S.A.、意大利的赛拉图 Ceretto等精品酒庄参展，富隆酒业成为拥有最多独家代理品牌参展的进口商，葡萄酒爱好者们在这天大饱口福。



## 02 Crus Bourgeois du Medoc 2011 Official Selection Arrives In China 美度区明星庄2011年官方甄选登陆中国

2014年8月28日，美度区明星庄入选佳酿介绍及品尝会分别登陆了北京、上海与广州。承袭过往三届品酒会的成功经验，活动当天，2011年官方甄选名单上的100家明星庄，由该联盟副主席Olivier Cuvelier先生率领的50位酒庄庄主代表团与国内人士见面。明星庄葡萄酒的品质每年鉴定，而且其价格也相对平稳，即使是卓绝出色的大年份也依然如此。因这些酒来自美度的8个产区，所以口味非常多样化，为爱好者提供了一系列的多样选择。

在中国市场上，明星庄已成为受到广大消费者认可的一类葡萄酒。自三年前在中国第一次举办品酒会后，稳步提升的销售

量、即使在优秀年份仍保持稳定的价格、著名法定产区的稳定产量、产品多样性、高品质等等，所有这些都成为满足如中国一样广阔市场的必要条件。自质量甄选程序开始实施后，葡萄酒瓶上就以“Cru Bourgeois”（明星庄）贴标作为标记，从而可以对每支葡萄酒进行认证，杜绝假酒，保护消费者和买家的权益。

Olivier Cuvelier先生强调，“Cru Bourgeois”不同于产区分级，也非酒庄分级，而是一种质量标识，每年通过长达六个月的反复、严格的质量品评，确定出新的名单。2011年份，共有265家酒庄通过了严格的甄选，获得了明星庄的认证。如今，所有

的明星庄葡萄酒都使用了一种独特的视觉鉴定识别系统，融合在了一个贴标上。这类贴标通过“明星庄”的标志进行识别，每支葡萄酒都有一个随机且又独一无二的代码。



## Bordeaux Legend Baroness Philippine de Rothschild Passes Away at 80 武当王庄主菲丽姆·罗富齐病逝

03

据法新社（AFP）报道，波尔多五大一级酒庄之一武当王的庄主菲丽姆·罗富齐女男爵（Baroness Philippine de Rothschild）于当地时间8月22日晚在巴黎逝世，享年80岁。波尔多市长阿兰·朱佩发表哀悼声明称：“这位伟大的女性为弘扬法国文化，进行过不懈的努力……她为促进波尔多葡萄酒的发展作出卓越贡献，对波尔多葡萄酒文明城（CCV）项目也给予积极支持。”

菲丽姆·罗富齐的童年在第二次世界大战中度过，她的父亲菲利普男爵曾与戴高乐将军在伦敦并肩作战，而她的母亲则曾



被流放到拉文斯布吕克（Ravensbruck）集中营，她的童年就经历了死里逃生的惊险。在1987年，他的父亲菲利普男爵去世。次年，菲丽姆女男爵全面接管家族事业，成为武当王酒庄的第五代继承人。在接管这座举世闻名的酒庄之前，她曾是一名法国舞台喜剧演员，但菲丽姆却以创新的精神续写武当的历史。

虎父无犬女，女男爵凭着对葡萄酒的热爱和过人的胆识，不断地扩大家族酒庄的版图。在1997至1998年间，她踏出波尔多的界限，收购了智利的活灵魂（Almaviva）酒庄，以及来自南法国的老牌名庄雅奇侯爵堡（Domaine de Baron' Arques）。在菲丽姆·罗富齐管理酒庄期间，她从来都未放弃过对艺术的追求，在1996年和2008年，她两次邀请中国艺术家为武当王酒庄的葡萄酒设计酒标。2013年，她还获得葡萄酒大师协会（The Institute of Masters of

Wine）颁发的“葡萄酒终身成就奖”。虽然菲丽姆·罗富齐离开了我们，但是她对葡萄酒与艺术相结合的追求，将成为全球葡萄酒界不灭的印记。而武当王为酒迷们带来的已不仅仅是顶级美酒的享受，更是视觉、心灵上的冲击。



**04** 2014 Ole' 7th "Chic · La France" Food Festival Kicks off in China  
2014 Ole' 第7届法国食品节全国启幕

CHIC是法兰西的优雅和时尚；CHIC是法国美食的气质和生活方式。华丽的法国大餐，点缀着梦幻的甜点；天然美好的食材，经典的葡萄酒常伴左右：这是动感多姿、精致细腻的法式生活！

中法建交五十周年之际，华润万家高端精品超市Ole' 携手SOPEXA（原法国食品协会）为中国消费者精心策划了“CHIC · LA FRANCE！”2014年度法国食品节（Semaine Franaise）。此次活动旨在让消费者了解丰富多彩的法国美食，更深入、更多样性地体验法国美味时尚。10月10日至24日的精彩两周，60多个法国品牌、300多款美食、上千款葡萄酒与烈酒，共用呈现精致美好的法式生活。

10月10日下午，钟楼怪人卡西莫多、吉普赛女郎艾斯米拉达与“乞丐王国”的朋友们神秘穿越到了广州Ole' 太古汇店。一段快闪的《巴黎圣母院》音乐剧把大家引入了奇幻的浪漫世界，也拉开了法国食品节

的帷幕。法国驻广州总领事等多位重要嘉宾到场祝贺并出席法式风情鸡尾酒会，用美酒与美食传播法国生活艺术的魅力。已成立80周年的传奇时光雕刻师——巴黎雅顾摄影工作室(Studio Harcourt)也首次登陆广州，食品节的消费者均有难得的机会体验“雅顾快拍”，把玩光影，为自己留下复古CHIC的奢华黑白靓照。

为了让中国消费者轻松方便地体验更加丰富多彩的法国美食，Ole' 精品超市的专业买手于2014年之初远赴法国，与当地生产商和出口商见面，实地精挑细选；SOPEXA联合善水文化国际传媒，历经数月时间设计制作出一套限量版主题环保袋：6个美食主题、6种彩虹颜色、6首法文小诗，用俏皮浪漫的法国方式把CHIC法式生活拎回家；食品节现场不仅享有专属折扣、精品试用、香槟大师班、甜品课堂，还有机会赢取免费法式下午茶，还可以在私享的同时做公益，与腾讯QQ空间、QQ钱包共同众筹公益基金。



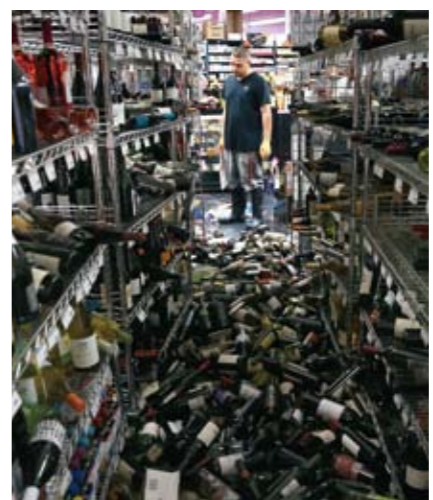
Earthquake Shakes Wine Country in Northern California  
美国加州地震，葡萄酒业受创

当地时间8月24日凌晨3点20分，整个纳帕的酒瓶都在一场突如其来的大地震中同时发出颤抖声。据报道，该地震是美国加州旧金山湾区一带25年来震感最强烈的一次，整个旧金山地区包括硅谷等地都有明显震感。据美国地震局通报，该次地震震级达到6级，震源深度为11公里。

而著名的葡萄酒产地纳帕谷正处于地震的重灾区。这个拥有789家酒庄的产区，虽然总产量只占全加州葡萄酒产量的4%，却贡献了全美国四分之一的葡萄酒产值，该产区每年的葡萄酒产业总值数以百亿美元，以出产世界闻名的高端葡萄酒而著称。地震导致大量酒桶损毁，数量巨大的珍贵藏酒也在地震中破泄而出，葡萄酒流满地，酒窖变成“酒泊”。加上正值收成期和旅游旺季，这次地震无疑令业界损失惨重。据当地媒体报道，位于灾区的超市和

葡萄酒商店一片狼藉，很远就能闻到浓烈的葡萄酒酒香。

目前，纳帕的葡萄酒庄园主们正在评估地震到底给这个葡萄酒之乡造成了多大的损失。鉴于这个时节恰好是纳帕葡萄成熟之



时，酒庄们同时需要把握最佳时机，准备采收贝露娃和其他用于酿造白葡萄酒的葡萄品种。幸运的是最近纳帕的低温天气延迟了葡萄的生长，让收获变得不那么着急，庄园主们还能先喘口气，再处理地震后的庄园。



**06** Italy Faces Smallest Wine Harvest in 50 Years  
意大利或面临50年来最低收成

进入十月，北半球的大部分葡萄产区已经陆续开展或已经完成2014年的采摘任务。丰收的季节总是充满欢乐，但难免要付出诸多努力，例如在酿酒历史悠久的葡萄酒之国——意大利。

据意大利农牧协会（Coldiretti）近日发布的数据显示，今年意大利的葡萄酒产量预计是1950年来产量最少的一年，而且葡萄酒产量稳居世界第一的桂冠也有可能要让位给法国。根据目前的统计资料，由于今年的恶劣天气，以及随之而来的病害严重影响了葡萄产量，2014年意大利的葡萄酒总产量预估为41亿升（约10.08亿加仑），与去年相比滑落15%。其中降幅最大的地区为南部的西西里岛（Sicily）和普利亚（Puglia），下降达到30%。

据悉，在七月份，意大利全国的平均降雨量都比往年高出73%，这不仅严重影响到该国旅游业的发展，对葡萄园来说更是梦魇。意大利的大部分产区，尤其是北部，更遭受了严重的风暴、水灾和寒冷，不少当地的媒体认为“这是一个前所未有的夏季。”幸而在意大利的中部产区，某些地区还是幸运地获得了比往年更多的收成。意大利农牧协会认为，如果秋季的天气能

保持充裕的阳光和极少量的降雨，估计能够挽救这一形势。就总体而言，今年收成的时间也比往年要迟，有部分地区甚至到11月初才完成采收。





Anti-corruption Measures Hit French Wine Exports  
反腐风潮致法国酒出口受挫

07

据法国葡萄酒与烈酒出口商协会 (Federation of Exporters of Wines and Spirits of France, FEVS) 最近发布的季度数据显示, 中国政府的一系列反腐政策直接导致2014年上半年法国葡萄酒与烈酒出口量下降7%以上。报告称, 在过去不到10年的时间内, 中国市场已经成为法国酒类出口的第五大国外市场, 尤其在高端精品葡萄酒的部分, 中国市场的占比更为重要。而今年上半年的突然下滑无疑让法国酒庄和酒商感到惶恐: 出口量同比滑落高达9%, 而出口数额更达到28%的跌幅。

协会的副总干事皮埃尔先生 (Pierre Genest) 认为, “中国的反腐风潮自2013年初开展, 产品附加值更高的酒款、干邑

老酒和一些波尔多酒受到的影响更为明显, 这一政策无疑打击了法国整体的葡萄酒和烈酒出口。”皮埃尔先生表示, 在未来几年, 法国酒类出口的最大挑战将是与新世界产酒国、意大利和西班牙在价格上的竞争。“中国市场是一块大蛋糕, 各国都希望在这个充满潜力和生机的市场取得一席之地。法国酒虽然一直拥有良好的形象, 但如果质量或者价格无法满足中国消费者的要求, 那再好的形象也无法让我们获得更多的认可。”

同一理念此前也被波尔多列级酒庄联盟 (Union des Grands Crus de Bordeaux, UGC) 副主席、兼波尔多列级名庄百利通 (Château Branaire-Ducru) 庄主帕特里克

(Patrick Maroteaux) 强调过, “其实反腐倡廉是每个国家政府都会倡导的行为, 不仅仅在中国。但我认为优秀的酒应该具备让人一尝再尝的欲望和购买的能力, 也就是说酒的质量和价格必须要经得起市场的考验。”



08 The 30th Medoc Wine Marathon Party  
美度区葡萄酒马拉松30周年盛大狂欢



九月是法国波尔多葡萄采收的忙碌季节, 在每年的这个时刻, 美度区还有一项令人期待的重大活动“葡萄酒马拉松”, 这是世界十大知名马拉松之一, 2014年刚好正式迈入三十周年。

葡萄酒马拉松每年会有一个主题, 今年的主题是“Countries of the World and their Carnivals (世界各国嘉年华)”, 来自世界各地的一万名参赛者热情澎湃, 颇具心思的打扮让人大开眼界, 整场赛事就像为30岁的葡萄酒马拉松办了一场生日大party!

清晨的普依乐村 (Pauliac) 会场弥漫的不是紧张的比赛气氛, 聚集的也不是各路全马高手, 名村普依乐摇身变成一条世界村, 可不是只有个人造型抢眼, 还有载歌载舞的团体造型, 巴西风、苏格兰风、变装秀、舞龙舞狮等等。

美度葡萄酒马拉松是扎扎实实的42公里全程马拉松, 沿途经过50多个酒庄, 其中当然有许多耳熟能详的知名酒庄和葡萄园, 今年天气好, 阳光下的葡萄园和美丽城堡更壮观。和一般马拉松相比, 除了有一样的里程数以外, 路线上的补给就像是参加一场盛宴, 今年第一站登场的是法式经典点心, 可丽露和可颂, 让人想不停下脚步都难, 几乎每2-3千米就有一个满满的食物补给站; 主角红酒当然少不了, 一路喝下来, 10-20个酒庄, 难得的畅饮机会; 各式各样的乐团表演, 还有喊着选手名字的热情加油民众, 来不及停下脚喊累也会被鼓舞着往前跑! 一路

吃到最后几公里, 主菜上桌, 法国牡蛎搭白酒新鲜现开, 满满一盘随便吃。

红酒马拉松另一个有名的就是完跑礼, 在规定时间内冲进终点除了奖牌还能得到一瓶酒庄酒, 许多人都是为了这瓶酒, 靠意志力撑着跑到最后一刻。30周年更多了一个大惊喜, Riedel 的Bordeaux 大酒杯, 杯上还雕刻着30周年纪念字样。



Periodical Express  
外刊速览

Spain's Hot Buys  
西班牙人气之王

01

《醇鉴》2014年11月出刊, 杂志封面主题为“西班牙人气之王”。本期推荐的美酒包括: 25英镑以下的西班牙超人气酒款, 优异的巴罗露佳酿和2004年份的美度列级庄出品。其中, 葡萄酒大师萨拉·简·埃文斯(Sarah Jane Evans)特别挑选了6款不同风格、不同产区的西班牙美酒进行品鉴, 她也对西班牙的雪莉酒和蒙蒂勒白葡萄酒进行了深入研究。另外, 关于声名显赫的巴罗露葡萄酒, 斯蒂芬·布鲁克(Stephen Brook)发现其风格较以前更为芳醇; 专家们还品鉴了48款2004年份的美度列级庄出品, 这个优异的年份如今已进入适饮期, 并且拥有良好的性价比。



Decanter Magazine: November 2014 Issue



Sicily's Star Rises  
西西里之星升起

02

《葡萄酒观察家》2014年10月31日出刊, 杂志封面主题为“西西里之星升起”。西西里是意大利最大的岛屿, 位于该国的最南端, 同时也是星光熠熠的葡萄酒产区, 本期内容深入到西西里岛探访当地美酒、风土以及人文, 其多样化的风貌使西西里葡萄酒光芒四射。专家们分析了当地的独特风土, 展现出当地的酒文化复兴趋势, 现代化的革新使这个产区炙手可热, 其葡萄品种丰富多样, 有埃特纳火山的本地品种马斯卡斯奈莱洛, 也有广受青睐的雪当利。根据酒评家的品尝报告, 多达80款西西里葡萄酒脱颖而出, 完美诠释了西西里的精髓所在; 这里大大小小的酒庄也是体验西西里风格美酒的好去处, 它们重新定义了西西里葡萄酒的质量标准, 资深编辑艾莉森就深入当地品尝了独具特色的黑珍珠与弗莱帕托红葡萄酒。



Wine Spectator Magazine: October 31, 2014 Issue



100 Best Wines  
年度百大佳酿

03

《葡萄酒与烈酒》2014年冬季特刊, 杂志封面主题为“年度百大佳酿”。自从美国成为全球最大的葡萄酒消费市场, 越来越多世界各国的葡萄酒被送往美国进行品鉴, 其中法国酒的数量在两年内上升了47%, 意大利酒29%, 德国酒60%; 但美国葡萄酒也不输风头, 其中纳帕谷葡萄酒的数量在一年内上升了31%, 索罗马葡萄酒上升了39%, 中央海岸产区则上升了80%, 俄勒冈葡萄酒的数量也以32%的速度增长, 另外, 华盛顿产区为26%, 纽约州为167%。这样的情况使美国的酒评家们得以引领葡萄酒品饮风尚, 2014年他们共品尝了14,600款葡萄酒。虽然葡萄酒评价体系已经相当成熟, 但要找到一款顶级佳酿仍非易事, 有时盲品是比数据分析更好的办法, 毫无疑问, 2014年度百家酒款将会惊艳全场。其实, 百大佳酿的荣誉榜有很多常客, 他们一如既往表现出色, 但今年也会出现不少新面孔, 他们同样值得期待。



Wine & Spirits Magazine: Winter 2014 Issue



# Vineyards Events

## 葡园ING



2014年的葡萄采收期从9月23日正式开始!

今年的前景非常乐观,波尔多的深秋初冬季节风和日丽,宜人的气候加速了葡萄成熟。每当气温上升,人的精神都会为之振奋,整个9月阳光灿烂,温暖怡人,这弥补了8月所延误的工期。

首先开始采摘的是玛歌的梅乐,分析数据表明这批葡萄质量优异,并且能明显品尝到愉悦的成熟浆果口感。这是继2010年以来最好的梅乐,首次压榨便出现极好的颜色、丝滑的单宁,果实非常健康,果皮芳香柔软。

然而嘉本纳和小华帝在这个时期还没有成熟,它们的成熟期比梅乐要迟一到两周,这样才能使果味和辛香气息得到良好展现,所以好天气对于它们来说至关重要,波尔多是靠天吃饭的,酒农们总是想办法适应多变的天气。

总之,对于2014年份的收成,各方面都感到甚为乐观。



2014年9月25日,澳洲的红酒中心古纳华拉迎来一年一度的春季葡萄酒盛宴,其中嘉本纳周末庆典是整个南澳地区的头等大事,庆典于10月17-19日在当地著名酒窖举行,包括30项激动人心的活动和品酒会。

嘉本纳周末庆典充满了时尚元素,现场音乐、美食美酒应有尽有,可与当地人共同分享他们的人生,是一场令人终身难忘的盛会,精彩节目有南半球最著名的嘉本纳大师班、古纳华拉嘉本纳葡萄酒品鉴。

古纳华拉葡萄和葡萄酒团体(Coonawarra Grape and Wine Incorporated)营销经理Renee Harrison表示,澳洲已迅速成为全球美食美酒目的地,这次的庆典活动完美展现了他们的实力。他们之所以能够出产澳洲顶级的嘉本纳沙威浓,秘密在于天然的风土,当地丰富的罗莎红土和石灰岩、纯净的地下水和长期冷凉的成熟期是嘉本纳沙威浓的天堂。

古纳华拉处于墨尔本与阿德莱德之间,来到这里还可沿大洋公路自驾欣赏美景。在宝云庄举办的详细活动内容有2012年份试饮、2013年份穗乐仙嘉本纳品鉴、2015年份预订,同时还有家庭晚宴。



# Aussino World Wines Festival Nanjing Concludes with Success 金秋古城酒意浓：南京文化节精彩回放

A heritage of cultivation, appreciation and art of life  
踏足葡萄酒文化之旅，领略文化的沉积，品味生活的艺术



## 2014富隆国际葡萄酒文化节 Aussino World Wines Festival Nanjing

2014年11月21日，为期二天的富隆国际葡萄酒文化节南京站在觥筹交错和欢声笑语中落下帷幕。11月底的古城沉浸在绮丽的秦淮风光中，金黄的银杏叶子飘洒在大街小巷，秋意醉人，酒香漫溢。作为国内首屈一指的大型葡萄酒文化体验活动，今年的文化节继续广聚人气。来自全国各地的富隆事业盟友、葡萄酒

爱好者以及世界12个葡萄酒产区知名酒庄代表，共计上千位宾客纷至沓来，在多维度的丰富安排中尽享这场葡萄酒文化的盛宴。而本届文化节的活动更彰显了富隆酒业作为“您身边的葡萄酒专家”的明确定位，以及“专业、诚信、时尚、健康”的企业文化，下面让我们一起来回顾那些精彩的瞬间。



### 探讨市场动态，分享经营战略 全国盟友高峰论坛

高峰论坛是文化节的首个焦点，富隆全国各地的事业盟友聚首一堂，对过去的市场形势做出总结分析，相互分享成功的运营经验和心得，共同探讨对未来发展的策略和方向。会上富隆酒业总裁沈宇辉先生和董事总经理沈健辉先生等多位公司高层人员发表了对市场态势，以及未来发展的见解和指导。经过竞争愈加激烈和白热化的2013年，2014年的市场前景更显动荡。唯有明确和巩固自身的优势，积极开拓新方向，做到精益求精，同舟共济，才能在市场的寒冬中锐意前行。



全国各地的富隆事业盟友悉数到场



富隆酒业总裁沈宇辉先生发表重要讲话



富隆酒业董事总经理沈健辉先生



富隆酒业葡萄酒文化中心总经理蔡颖姬女士



富隆酒业直营和加盟体系管理中心总经理梁喻宏先生



蔡颖姬女士介绍葡萄酒未来推广的方向



来宾认真参与论坛

## 专业 掌握文化知识，读懂杯中佳酿 葡萄酒文化讲座

曾任多个国际重大葡萄酒赛事评委的葡萄酒大师尼尔·哈德利（Neil Hadley MW）应邀为本届学员讲授风格多样的澳大利亚葡萄酒知识。尼尔曾经在往届的文化节上为中国学员讲解，他利用简洁明了的表格，深入浅出地把复杂的气候变化、葡萄生长和地理产区内容一一解析。

同时，今年富隆葡萄酒文化培训中心再次联手法国波尔多葡萄酒学院，推出波尔多高级课程认证。学院的授权国际讲师林瑞丰先生以幽默生动的方式，带领多达三百位学员探索美酒之乡波尔多的无限风情。而参与课程的宾客都将获得波尔多葡萄酒学院、A+澳洲葡萄酒课程及富隆葡萄酒文化中心颁发的课程证书。



葡萄酒大师尼尔·哈德利为学员讲解澳大利亚葡萄酒

A+澳洲葡萄酒鉴赏



波尔多高级课程认证现场

参加本次波尔多高级课程认证的学员多达300人次

## 富隆“品酒王”葡萄酒盲品大赛



品酒王葡萄酒盲品大赛的评委为选手们打分



评委：MW葡萄酒大师候选人李晨光先生

评委：布根地骑士协会勋章获得者陈源庆先生

自古文无第一，武无第二。在酒友眼中，杯中物既是手上笔，更是掌中剑。对酒的个性质量评头品足便是文比，蒙瓶试饮对酒追本溯源就是武斗，爱酒之人在以酒为媒的游戏中都可获得无穷乐趣。首届富隆“品酒王”葡萄酒盲品大赛诚邀全国各地高手参赛，从500多位初赛人员中脱颖而出的16位决赛选手，在南京决赛的舞台上互拼酒技，一决高下。

凭借敏锐的味觉及过硬的品酒技能，来自上海的酒友梁杨先生一举夺魁，成为首届富隆“品酒王”，而来自佛山富隆酒窖的杜锦丽则荣获亚军，酒友孙志敏和占涵凯分别喜得季军和殿军。而通过微信用户投票选举得出的“人气品酒王”则由英俊潇洒的江东先生顺利夺得。此外，本次大赛还特邀了MW葡萄酒大师候选人李晨光先生、布根地骑士协会勋章获得者陈源庆先生等著名专家对选手进行专业点评。



盲品大赛在激烈进行中



品酒王葡萄酒盲品大赛的冠军季军分别是：梁杨（左三）、杜锦丽（右三）、孙志敏（右二）和占涵凯（右一）

## 健康 高球会酒友，挥杆在绿茵 富隆高球精英全国邀请赛

一场充满激情的高尔夫球与葡萄酒汇聚的盛宴在南京太阳岛高尔夫球场隆重举行。届全国邀请赛由法国波尔多著名酒商歌迪雅鼎力赞助，共有60多名热爱高球的中外葡萄酒爱好者积极参与，在绿茵上挥洒竞技，以球会友。本次高尔夫球赛中，球友们还自发组成棒棒队和富隆队，切磋球技，分享对运动的热情。

自2011年起，富隆酒业在各大城市组织了多场高球邀请赛，这不仅为热爱高尔夫球运动的酒友们提供了绝佳的交流和展示平台，还在很大程度上推动了中国业余高尔夫运动的发展，在传播高球文化和精神的同时，也将富隆所倡导的高品质生活方式带给中国的精英饮家。



歌迪雅酒庄代表为高球赛发表动员讲话



富隆高球精英全国邀请赛圆满落幕



不少球技高超的女士也加入竞赛



参赛人员纷纷合影



高球赛让热爱高尔夫球运动的酒友们共聚一堂

# 时尚 品味醇酒佳肴，助力慈善事业

## 美酒沙龙品鉴会 ◀

在文化节的美酒沙龙品鉴会上，来宾能够一次品尝全球十几个优秀产区的知名佳酿，还能与酒庄庄主或代表直接交流沟通，陶醉在上百款异国佳酿中，确实让人流连忘返。其中名声显赫的法国波尔多列级名庄大炮嘉美丽、百利通、史密拉菲、麒麟和嘉仙庄都获得了酒友们的热烈关注，当然来自美国的顶级膜拜酒悦唇、临峰园也是大家的焦点。



美国加州膜拜酒悦唇受到来宾热捧



波尔多列级名庄摊位颇受关注



各国精品酒庄的佳酿让来宾如愿以“尝”



世界各地的美酒云集于此，吸引了众多葡萄酒爱好者



歌迪雅为来宾呈现旗下多款葡萄酒



雄狮城堡庄主与桂林酒友



麒麟庄主为来宾介绍旗下酒款

## 醇酒缤纷派对夜 ◀

作为文化节盛大晚宴的前奏曲，以不同颜色代表的六大晚宴分别在六家风格各异的高级餐厅和星级酒店同步开幕：玛卡丽、麦威廉、嘉斯山、圣安娜、胜卡罗和威菲酒庄的珍藏为来宾逐一呈现，与精致的佳肴搭配出美妙的环球赏味之旅。

### ——玛卡丽：意大利味蕾之旅

玛卡丽晚宴在南京市历史悠久的金陵饭店隆重上演，滋味丰富的意式大餐与传统的意大利美酒搭配相得益彰。玛卡丽拳头产品——灰贝露白葡萄酒曾引起了整个意大利的灰贝露葡萄酒风潮，与鲜美的香煎对虾激发层层惊喜，而旗下高端品牌嘉迪堡的至臻珍藏红葡萄酒与铁扒小牛肉的搭配更让来宾惊艳，成熟黑莓和樱桃香气与炙烤牛柳的清鲜肉香紧密交融，细滑的单宁把鲜嫩的肉汁锁在味蕾上，果香让肉的鲜美大大提升。餐厅的意大利大厨不时前来与嘉宾交流他的配餐心得，严谨而幽默。宾客在美酒佳肴中觥筹交错，其乐融融。



玛卡丽晚宴假座于南京历史悠久的金陵饭店



晚宴在觥筹交错中圆满进行



来宾享用意大利带来的味蕾之旅

### ——麦威廉：领略澳洲风情

澳大利亚第六大酒业集团麦威廉集团（McWilliam's）创建于1877年，是澳洲最老牌的葡萄酒企业之一。作为澳洲第一酿酒家族的成员，麦威廉的实力毋庸置疑，无数国际重量级的金奖和金牌就是酒友们对她的认可。是夜，麦威廉集团晚宴假座于费尔蒙酒店，酒庄代表Garrick Harvison为40多位中外来宾呈现旗下精品系列吧王的数款佳酿。吧王（Barwang）是麦威廉集团引以为傲的酒庄之一，她是麦威廉旗下仅有的五个荣获詹姆斯·哈立德红色五星级评级酒庄之一，并且跻身澳洲最经典穗乐仙的行列。来自山顶区的吧王穗乐仙与加拿大3A春溪安格斯牛柳可谓“一拍即合”，完美搭配，获得来宾一致好评。



麦威廉酒庄晚宴在充满现代感设计的费尔蒙酒店上演



酒庄代表Garrick Harvison与来宾碰杯祝酒



酒庄代表Garrick Harvison与来宾讲述酒庄的历史文化

### ——嘉斯山：品味智利佳酿

有人说，这个狭长的丝带国似乎获得了酒神的特别关照。智利拥有典型的地中海气候，明显的昼夜温差，安第斯山脉的天然融水，还有自由的酿酒空间，这么好的葡萄种植环境在全球都难得一见，难怪智利又被称为“酿酒师的天堂”。20日晚上，智利精品酒庄嘉斯山代表Guillaume先生携带庄园珍藏来到索菲特酒店，让大家在细细品味美酒佳肴的同时，更进一步了解这个遥远的国度。其中酒庄臻品云顶至尊红葡萄酒的醇厚、平衡和丰满让来宾印象深刻，充沛的果香和圆滑有力的单宁与焗安格斯牛排曼妙交融，让宾客赞赏不已。



嘉斯山之旅



来宾正在享用美酒佳肴，举杯畅饮



酒友们合影留念

### ——圣安娜：阿根廷酒王风韵

阿根廷不仅仅是热情探戈和顶级足球的故乡，得天独厚的土壤和气候条件，让她出品的优质葡萄酒不断获得赞许，阿根廷目前的葡萄酒产量就稳居南美洲的第一位。20日晚上，中外宾客莅临希尔顿酒店，在布置精美的、充满世界杯气氛的西餐厅中感受圣安娜的酒窖臻品。酒庄代表Ruben Rionda还带上了酒庄为中国球迷们精心订做的阿根廷足球队的战袍，让热爱足球的酒友们在欢乐的晚宴上过把足球瘾。穿着球王的战衣，品尝着荣获多项国际大赛金奖的圣安娜至尊酒王红葡萄酒，还有酒庄悉心准备的完美晚餐，伴随着欢声笑语，今夜注定是酒不醉人人自醉。



圣安娜酒庄为来宾精心准备了阿根廷足球队的战袍



圣安娜至尊酒王让来宾印象深刻



至尊酒王与菜肴美味搭配



沈宇辉总裁向各位酒庄庄主敬酒



来宾尽享胜卡罗美酒与佳肴的搭配

### ——胜卡罗：智利百年名庄

20日晚上，智利名庄胜卡罗的晚宴在南京涵月楼酒店徐徐开幕，古朴而极富美感的百年地窖仿佛把宾客带回多年前的胜卡罗酒庄，而酒庄的压轴出品美贝园金辉珍藏红则让宾客穿越时间和国度，感受到了南美洲淳朴野性的风土。酒庄代表Diego Garcia认真地为宾客们介绍胜卡罗的悠久历史和美贝园的独特土壤，与中外来宾分享这些美酒背后的动人故事。在南京浓郁的秋意中，有胜卡罗美酒的相伴，中外来宾都度过了一个难忘的夜晚。



来宾在认真观看酒庄特地准备的晚宴视频

### ——威菲庄：法国隆河谷的领导者

位于法国南部的威菲酒庄是一家历史悠久的酒庄，早在1781年酒庄就已经开始从事葡萄酒的酿造。著名酒评家罗拔·派克曾说过，“威菲酒业在隆河谷里拥有如此之多优质产区的产品，其产量大，质量好，价格也很适中，这是一般厂家很难做到的。说他是隆河谷里最好的酒厂，一点也不为过。”是夜，60多位中外宾客悉数到达布置精美优雅的南京富隆酒膳。法国隆河谷产区协会代表Loic Hemard先生一丝不苟地为来宾介绍这家拥有200多年历史的隆河谷领导酒庄。从桃红酒、爵士爱美迪，到新教皇城堡、爱美迪和黄金坡红葡萄酒，每一款皆让人赞叹不已，名不虚传，富隆酒膳出品的极致美食也让来宾大饱口福。最后，悦耳的酒杯对碰声和欢乐的祝酒词为今夜的威菲晚宴画下完美的句号。



来宾在享受法国隆河谷威菲庄的美酒



晚宴上充满了悦耳的酒杯对碰声



布置精美的南京富隆酒窖

## 盛大晚宴及慈善拍卖

21日晚上的盛大晚宴更是整个文化节的点睛之笔，各项隆重而欢庆的颁奖典礼、悠扬美妙的现场演奏、当然还有世界顶级琼浆与精致美食的出彩搭配，这已经不是简单的味觉感受，而更是一种精神的享受，让人回味无穷。穿插于晚宴之间的限量版名庄葡萄酒慈善拍卖更让现场气氛高潮迭起，无论是国内的富隆盟友，还是酒庄代表都争相竞投，热烈非凡。当晚筹得的善款达30.35万，全数将投入富隆慈善基金，为贫困地区的儿童学习贡献新的资源。



盛大晚宴在悠扬的歌声中徐徐开幕



在总裁沈宇辉先生的引领下，一众富隆高管人员向来宾祝酒



嘉宾一边享受鸡尾酒一边期待盛大晚宴



四位靓丽的主持人



富隆年度优秀综合大奖获奖单位



慈善拍卖：黑教皇城堡和麒麟庄



盛大晚宴上的年度回顾



热闹的拍卖气氛



慈善拍卖：悦唇庄、嘉仙庄、大炮嘉美丽、史密拉菲及百利通庄园



慈善拍卖：宝爵庄及泰来斯臻酿



陆先生拍得菲丽宝娜珍藏佳酿

# Pleasures from Grands Crus Classes

An Interview with Patrick Maroteaux

## 平易近人的列级名庄 访波尔多列级名庄百利通庄主

访/Interview Kay 文/Text 朱贵贵

正值壮年36岁时，他离开了高薪厚职的国际知名企业，转而投身经营酒庄。入行前，他并没有学习过酿酒或品酒，对葡萄酒的知识基本上都来源于米其林二、三星的餐桌上。为了热爱的葡萄酒事业，他毅然离开了繁华的巴黎，与妻子搬到酒庄，在葡园中过上恬静的乡间生活。曾经，他家的酒籍籍无名，而在用心经营二十多年后，现在他的酒被亲切地称呼为金庸小说中的老顽童“周伯通”。他就是波尔多1855列级名庄百利通的庄主柏德烈·马洛拓（Patrick Maroteaux）。

WL: Wine Life

PM: Patrick Maroteaux

WL: 您曾经在知名的企业中担任高管，为什么会突然决定辞职，转而购买酒庄呢？

PM: 我在大学学习的是经济，自然而然，我职业生涯的第一个阶段是银行业，这一做就是十年。在法国，餐桌于交易的成功有着密切关系。在银行工作期间，我每个礼拜至少要去米其林二、三星的餐厅一到两次，就是在那个时候我开始接触和学习葡萄酒。后来我被聘请到我太太的家族企业担任总经理和企业主席，应酬的机会就更多了，而我对葡萄酒的兴趣也逐渐浓厚。于是我萌生了要购买一个属于自己家族的酒庄的想法。然后我花了整整两年的时间去探访法国的酒庄，并最终决定买下百利通。

WL: 那促使您最终购买百利通酒庄的原因是什么？

PM: 我的目标很明确：我想要一家拥有良好声誉和潜力的酒庄。百利通位于圣祖利安产区，这里的土壤有酿造优秀葡萄酒的潜力，而且酒庄的上一任主人由于年龄较大，很少推广酒庄的出品，所以我认为这是一个很好的机会。记得当时我是在一个周六去参观百利通的，因为她的条件实在优秀，我的家族也很喜欢，于是我在下一周就把酒庄买下来了。



百利通庄主 Patrick Maroteaux

WL: 您的决定挺迅速的，那么您有参与到酒庄的运营吗？

PM: 在买下酒庄的初期，我住在巴黎，只是每周五过去看看。实际上，整个酒庄的运营主要由酿酒师来主持。十年后，我和太太决定离开巴黎，正式定居在百利通庄园内。因为葡萄酒事业是一个需要时刻关注的行业，而我很乐意可以全程投入到酒庄的运营中。酒庄的风光很迷人，而且百利通的建筑简洁又具人文气息，我和太太都非常喜欢。此外，在酒庄里我可以随时招待来自世界各地的朋友。

WL: 您对于1855列级名庄的排名有什么看法？

PM: 我认为这个分级非常重要，几乎是葡萄酒业的一个里程碑。因为对于新接触葡萄酒的人来说，这个指引很清晰很有意义，他们可以马上了解到在波尔多有这61家酒庄，多年来都享有良好口碑。一个酒庄的口碑和声誉很难一夜成名，主要是靠其自身一步步建立起来。而这个分级自确定下来之后到今天都没有改变过，我认为这种稳定性也很重要。当然，分级是一回事，我们在实际工作中如何推广各自的酒庄又是另外一回事。酒庄的运营、管理政策和资金等才是让酒庄健康发展的关键。



百利通大气而精美的酒庄建筑

WL: 在《世界葡萄酒地图》（World Atlas of Wine）一书中，休·约翰逊认为圣祖利安是菩依乐和玛歌村的融合体，您如何看待这个说法？

PM: 我同意这个说法。产自玛歌的酒款往往更显女性化，而菩依乐的酒则让人感觉更为阳刚，所以菩依乐酒比玛歌的显得浓郁、强劲些。当你品尝来自圣祖利安的酒时，你会感受到她优质的结构感和集中度，同时又不失优雅。

WL: 我们了解到百利通的葡萄一般都是35到37年的树龄，为什么要保持这样的树龄，而不培养老葡萄树呢？

PM: 这个问题很有趣。如果葡萄树的树龄都达到平均50年的话，葡萄的根系会深入发展，并汲取更多的养分，我相信这对提升酒的质量非常有利。但老葡萄树的产量一般很低，如要保证产量，需要付出高昂的成本，而这种成本最终会反映到酒的价格上。可是大部分消费者不会因为葡萄的树龄更老，就支付更高的价格，我认为决定葡萄酒价格的关键因素应该是酒本身的质量。实际上，保持葡萄树在35到37年的树龄，不但可以保证酒的质量、产量，在成本上也会更低一些。这是我们试验多年来得出的结论。

WL: 百利通是波尔多最早引进垂直酿造系统的酒庄，您是如何了解到这个的呢？

PM: 在购买了酒庄后，我就决定更新酿酒车间的设备。于是我参观了许多酒庄的酿酒间，最后决定采用这种酿造方式。基本上从葡萄来到酿酒间的所有过程，我们都不会用泵来直接抽取，所有的步骤都是轻柔操作，以便能最大限度地保持葡萄酒原本的风味。这种系统的优势是显而易见的，因为现在波尔多已经有许多酒庄采用这种方法了。

WL: 罗拔·派克此前曾评价百利通酒庄在近年来“默默地稳步提升”，您认为这个评价正确吗？您是怎么做到的呢？

PM: 我认为这是正确的。在过去13个年份中，罗拔·派克对我们的评分没有低过90分。因为这几十年中，我们不但投入巨额资金来

改善葡萄的种植和酿酒环境，同时还确定了百利通的品牌理念为酿造稳定的、带来愉悦的酒。有的酒初次接触会让人感到有趣，但顾客未必愿意再喝第二次。所以我认为优秀的酒应该有让人想要品尝第二次的欲望。比如当你购买项链、手表、轿车或者钢笔时，除了欣赏物件本身的特点，你一定也会考虑到这个品牌的理念。比方说，奔驰拥有不同的系列，但你不会误以为这是宝马，因为它所有产品都会透露出一致的品牌理念。同样的道理我们也运用在百利通的品牌上。如果你品尝1999年的百利通，你会发现充盈的果香、清新感和细腻度。而当你品尝新年份的百利通，你会发现同样的要素，但是却以不同的方式呈现出来。我认为这种品牌的一致性和稳定性非常重要。

另外，酒款的性价比也能让酒庄提升知名度。在列级名庄中，百利通的价格可以说是非常吸引人的。如果你去餐厅吃饭，想要品尝一款不太昂贵的名庄酒，那么百利通一定会给你带来惊喜。由于我多年从事银行业，对数字比较敏感，当我去到餐厅用餐时，我会特别留意酒的价格和质量是否合理。所以在管理酒庄时，我也会注意酒的质量与售价是否能够让消费者接受。

WL: 目前中国的三公消费政策改变和全球经济不景气有没有影响到百利通的销售价格？

PM: 没有，因为我认为百利通并非用来送礼的名酒，也不是用于窖藏的老酒，而是大家都会喜欢的、或朋友聚会时享用的酒。实际上，百利通已经是香港国泰航空头等舱的永久性指定用酒，这就证明这款酒无论是在质量还是价格上都是广受认可的。当然我也是后来才了解我们的酒拥有一个非常亲民的中文名，哈哈。

过去三年中，波尔多列级庄的价格确实在下降。由于2009年和2010年是波尔多的世纪好年，所以酒的售价相对较高。要知道连续两个绝佳的年份在波尔多是极其罕见的，除了2009和2010年，还有1989和1990、1995和1996、2000和2001年。你可以看到这些异常卓越的好年份随后的几个年份的价格都会显得比较低，这种波动实属正常。当然全球的经济形势也有影响，但最主要的还是看年份的表现。[📄](#)



百利通的正牌酒和副牌酒（左三）



# New Zealand Pinot Noir 新西兰的贝露娃

文/Text 葡萄酒大师鲍勃·坎贝尔 (Bob Campbell MW)  
译/Translate Queenie

鲍勃·坎贝尔 (Bob Campbell) 从1986年开始在新西兰以及全球开设葡萄酒课程，在2000年通过了葡萄酒大师考试，是新西兰最知名的葡萄酒评论家，同时还是12个不同国家葡萄酒大赛的资深评委。他的出版物遍布全球，文章被刊登在各大权威杂志上，被誉为最有资格评论新西兰葡萄酒的大师之一。



鲍勃·坎贝尔  
Bob Campbell MW

## 产区综述

众所周知，贝露娃的果皮很薄，易烂而且品质和产量都相对不稳定，是一种十分娇贵的葡萄品种。很多国家都有种植贝露娃酿造葡萄酒，但只有极少的国家可以炫耀他们的贝露娃具有世界一流的水平。我们很难明确地说新西兰到底是从什么时候开始跻身于优质贝露娃葡萄酒生产国的行列当中，但可以肯定的是在过去十年中，新西兰的贝露娃出类拔萃，名声鹊起，广受众人追捧。在这短短的一段时间内，新西兰的贝露娃完成了质的飞跃，要知道新西兰生产出优质贝露娃是始于1982年。



新西兰的贝露娃

## 追根溯源

据原始记载，贝露娃在新西兰的历史可以追溯到1869年，约瑟夫·索莱尔 (Joseph Soler) 在万格努伊 (Wanganui) 附近种下了一公顷的葡萄藤。这片葡萄园所种植的品种包括有黑布根地 (Black Burgundy)、黑莫瑞兰 (Black Morillon) 和黑色七月 (Black July)，根据葡萄酒历史学家斯图尔特 (Keith Stewart) 的考证，这些品种和贝露娃都是近亲，它们来自于同一葡萄家族。贝露娃似乎早在1833年就已经被詹姆斯·巴斯比 (James Busby) 从澳大利亚引入了新西兰。詹姆斯·巴斯比被誉为澳大利亚的葡萄酒之父，同时也是新西兰的首位酿酒师，当年他从澳大利亚引进50个葡萄品种的截枝插条到新西兰，开创了新西兰葡萄酿酒业的先河。

如果真要说19世纪晚期至20世纪初就已经有优质的贝露娃出产，那么言下之意就是说它没有遭受过根瘤蚜虫病的天灾，没有经历过政府禁酒运动的人祸，更没有遇到过大众消费者对优质葡萄酒的那种举棋不定的矛盾心理。

显而易见，关于这个时间的推论是不符合历史发展的。我个人深信优质贝露娃的兴起是始于70年代，酝酿于80年代，盛行于90年代，它的发展深受喷气式客机的广泛应用和人口快速增长的影响。可支配收入的增加，购买力的加强，都使得人们越来越多地关注优质的葡萄酒。再加上喷气式客机给人们带来了交通上的无限可能，新一代年轻的新西兰人往往喜欢成群结队地飞往北半球、欧洲等海外国家去寻求发展、开阔视野，这无形中提高了他们的葡萄酒品味，并直接影响新西兰本国人对好酒的认识。



## 马丁堡：发家于科学研究

1979年，土质学家德里克·米尔恩博士 (Dr Derek Milne) 发表了一篇研究论文，指出马丁堡在土壤上和气候上都与法国优质葡萄酒产区有着一定的相似之处。随后有四个葡萄酒狂热者在马丁堡种下第一片贝露娃葡萄田，并于1984年酿造出了他们的第一个年份葡萄酒，当然，米尔恩博士也是其中之一。之后陆陆续续有一些人仿效他们的做法，包括现在人称“贝露娃先生”的著名酿酒师拉里·麦肯纳 (Lary McKenna)。

马丁堡距离惠灵顿的东部只有一个小时的车程。它出产的贝露娃很有特色，容易识别，这些都要归功于该产区的小规模种植，河流阶地分布均匀的砾石土壤，以及长期以来致力于打造优质贝露

娃产区典范的人文精神。事实上，葡萄藤的树龄无论是对酒质的稳定性，还是对香气的浓郁集中度都有很大影响。

马丁堡之前一直都是新西兰贝露娃的首都，大约在2005年，他头上的皇冠被中奥塔哥以迅雷不及掩耳之势所摘取。

马丁堡的顶级生产商有：新天地酒庄 (Ata Rangi)、马丁堡酒庄 (Martinborough Vineyard)、枯河酒庄 (Dry River)、克莱格酒庄 (Craggy Range)、悬崖酒庄 (Escarpment)、久须田酒庄 (Kusuda)。

## 中奥塔哥：贝露娃的天堂

马丁堡之前一直以新西兰最佳贝露娃产地自居，对于失去头顶上的这个光环，当地的酿酒商内心充满了愤懑与不满；而在另一边，取而代之的是中奥塔哥，当地的酿酒师们沉浸在无限的喜悦之中，无暇顾及马丁堡酒农们的心情。中奥塔哥的葡萄园种植面积相当于马丁堡的两倍，常年雪山覆盖的山脉和清澈蔚蓝的湖泊构成了当地宏伟的景观；它处于内陆地带，深受大陆性气候的影响，与其他沿海地区形成强烈的对比。中奥塔哥是全球最南边的葡萄酒产区，接近有三分之二的葡萄园种植贝露娃，尤其是碰上好的年份，能够生产出非常顶级的美酒。

中奥塔哥的贝露娃往往带有一些李子、成熟水果的特征，加上它偶尔掺杂着几缕当地特有的野生百里香的香气，使得这里大多数的贝露娃能够脱颖而出，鹤立鸡群。我这里指的是大多数，当然还有一小部分是特殊的，例如一些较为寒冷的子产区 (吉布斯顿Gibbston、瓦纳卡Wanaka和亚历山德拉Alexandra) 通常酿造



来自中奥塔哥的红石酒园贝露娃



位于中奥塔哥的红石酒园风景



万宝龙葡萄园风光

出比较前卫的、有风骨的葡萄酒，相对于温暖地区的那种讨喜的以水果香气为主的贝露娃，这些地区的贝露娃更加复杂，更加有趣，尤其是当它们经历过一段岁月的瓶中陈年之后，就更加引人入胜。

中奥塔哥的顶级生产商有：飞腾酒庄 (Felton Road)、狄菲特山麓酒庄 (Mt Difficulty)、艾米斯菲尔德酒庄 (Amisfield)、阿卡鲁阿酒庄 (Akarua)、红石酒园 (Rockburn)、克茨瑞夫酒庄 (Quartz Reef)、布恩酒庄 (Burn Cottage Vineyard)、比萨谷酒庄 (Pisa Range)、草蜢石酒庄 (Grasshopper Rock)、弗莱特酒庄 (Doctors Flat)、瓦利酒庄 (Valli)。



中奥塔哥产区的山脉上终年都有冰雪覆盖

### 万宝龙：高性价比之选

万宝龙拥有全国60%的葡萄种植面积，其中贝露娃的种植面积比中奥塔哥的种植面积多50%，大比例超出中奥塔哥。

万宝龙这个产区种植面积不仅仅大，而且充满朝气，甚至有时候生产出新西兰最好的贝露娃，但是却一直被马丁堡和中奥塔哥盖住它的风头，它拥有适合贝露娃生长的土壤，因此吸引了很多饮家来这里发掘性价比高的贝露娃。当被人问及“万宝龙的贝露娃是怎样的一种风格”这类问题时，通常我都会清一色地回答：“柔顺，优雅，充满红色水果香气”，对于万宝龙这样一个不仅土壤多样化而且规模广大的产区，实在很难对这里的贝露娃做一个概述，往往我都会遇到一些惊喜、一些例外的好酒。

万宝龙的顶级生产商有：弗洛姆酒庄 (Fromm)、多吉帕特酒庄 (Dog Point)、丘顿酒庄 (Churton)、圣嘉丽酒庄 (Saint Clair)、新玛丽酒庄 (Villa Maria)、泰拉维酒庄 (Terravin)、鹦鹉螺酒庄 (Nautilus)、云雾之湾酒庄 (Cloudy Bay)、席尔森酒庄 (Seresin)、安仕飞酒庄 (Auntsfield)、赫尔佐酒庄 (Herzog)、亨利酒庄 (Clos Henri)。

### 纳尔逊：两种风格

纳尔逊两个最为出色的子产区是威美亚平原和蒙特雷山。

在我看来，平原地区的贝露娃比较容易欣赏，而蒙特雷山的贝露娃香气更加浓郁，结构更加紧密，风格更加严实。尽管多多少少可能会先入为主地受到当地石灰岩粘土土壤的理论影响，可我

确实确实实是察觉到在蒙特雷山的葡萄酒里伴随着石灰石的矿物质感，它们的酒体强劲有力量，十足的酸度构成支撑它的主体，赋予了它们良好的陈年能力。

纳尔逊的顶级生产商有：鲁道夫酒庄 (Neudorf)、沃拉斯顿酒庄 (Woollaston)、格林豪酒庄 (Greenhough)、威美亚酒庄 (Waimea)。

### 怀帕拉：迎头赶上

跟纳尔逊一样，怀帕拉有两个截然不同的子产区：一个是种在沙质土壤的葡萄园，这里的酒较为轻盈，香气也比较清雅；另外一个是在石灰质粘土土壤的葡萄园，这里的酒浓郁、饱满、强劲有力。

从怀帕拉谷向西驾驶15分钟左右就可以到达金字塔谷，这里布满了白垩土。在这里只有两个酿酒商，他们酿出的贝露娃十分优秀，备受赞誉。尽管这里的种植区域小，受限制，产量低，气候条件艰苦，但可以肯定的一点是这里的贝露娃会成为将来的“区域之粹”。

怀帕拉的顶级生产商有：飞马湾酒庄 (Pegasus Bay)、灰石园酒庄 (Greystone)、马蒂水酒庄 (Muddy Water)、格拉斯奈文酒庄 (Glasnevin)、盲富山酒庄 (Mountford)、玄色酒庄 (Black Estate)、金字塔谷酒庄 (Pyramid Valley)、贝尔山酒庄 (Bell Hill)。

### 去向何方？

葡萄树龄，更加合适的葡萄园选址，以及有潜力的新兴产区的



位于怀帕拉产区的葡萄园

崛起，都会促使新西兰的贝露娃发展出多样化的风格和更加优秀的质量，好比说充满石灰岩土壤的中霍克斯湾和位于北奥塔哥的怀塔基山谷，这些后起之秀无时无刻不专注于优质贝露娃的生产。

今时今日的贝露娃相比起十年之前的贝露娃，酒的质量好得多，我相信在未来的十年里，新西兰的贝露娃将同样会大步向前，值得期待。📖



亚历山大·桑尼诺男爵 Baron Alessandro de Renzis Sonnino

# Castello Sonnino: The Legacy of Chianti

## 雄狮城堡： 在基安帝传统中展现自我

文/Text 亚历山大·桑尼诺男爵 Baron Alessandro de Renzis Sonnino  
译/Translate 林瑞丰 Richie Lin

基安帝（Chianti），一个赫赫有名的地方，在意大利中部托斯卡纳与西北方向的彼尔蒙遥相对望，支撑起意大利葡萄酒的天空。基安帝的面积非常大，覆盖了佛罗伦萨（Florence）和锡耶纳（Siena）两个城市之间的广阔区域。这里多样的气候和土壤诞生了各式各样的美酒，为了更好地展现各片地域的魅力，人们还在这个区域的中心划分出多块子产区。

如果说基安帝是美国大名鼎鼎的百老汇，那每一个子产区就是百老汇大街上的一个个著名音乐厅，每个都有着自己的独特吸引力，名声卓卓的如经典基安帝（Chianti Classico）就是常年上映《歌剧魅影》、吸引着世界游人喝彩声和掌声的大剧院。不过，在百老汇中不仅有亮着五色斑斓霓虹灯的大剧院，也有对出品精雕细琢，把入口开在小巷中，只为懂得欣赏音乐剧内涵的绅士敞开大门的小剧场，如基安帝梦迪巴图（Chianti Montespertoli）。雄狮城堡正是坐落在基安帝梦迪巴图中，只为知音吟唱的歌剧主角。

基安帝梦迪巴图在1997年因为独特的风土从基安帝大区中晋升而来。这里以粘土和石灰石为主的土壤拥有良好的储水性，能满足葡萄树在干旱气候下对水分的渴求。所以当遇到大旱之年，它的表现反倒是诸多基安帝子产区中最出色的。梅乐是众所周知最适合这种土质的品种，此外，圣祖维斯也有堪称完美的表现。

这种土质让基安帝梦迪巴图的葡萄酒独树一帜：突显的香料和胡椒香气，特有的动物皮毛和野味的气息，更长的陈年需求和发展潜力。以雄狮王为例，在优秀的年份，以梅乐和圣祖维斯为主要品种的它可经历长达25年的陈年。

雄狮城堡是基安帝梦迪巴图最卓越的酒庄，甚至比这个产区的名气还响亮。它始于13世纪，在经历多个拥有者的不断发展后，最终在19世纪初落入桑尼诺家族——曾在意大利历史上呼风唤雨、历史悠久的著名家族的怀抱中。

1987年，雄狮城堡由我来接手，由此拉开了雄狮城堡新的一幕。我的理念是以现代化的技术来追逐最优秀的品质，而且酿酒时不忘基安帝地区最传统的风味。传统是桑尼诺家族传承数百年的信条，为了保留珍贵的传统，我们并不介意独自走在与市场喜好互不交叉的道路上。

现在，雄狮城堡生产着各种带有基安帝梦迪巴图烙印的葡萄酒——除了传统的以风干葡萄所酿的甜白葡萄酒外，以圣祖维斯为主的干红葡萄酒就是基安帝梦迪巴图的最佳代表。

圣祖维斯源于托斯卡纳，它的身影遍布这里的每一片葡萄园。圣祖维斯葡萄酒的颜色永远不会太深，拥有明显的胡椒和香料香气，酸度明显，结构紧密。年轻型的酒款带有玫瑰花等红色花卉和红色水果的香气，口感有新鲜活跃的酸度。陈年型的酒款在年轻时普遍难以亲近，但在陈年后则带有旧世界酒款的典型特征：尘土、香料的香气，带有胡椒和甘草的气息，口感细腻丝滑，呈现着天鹅绒般的单宁触感，体现着意大利的优雅。

在一款能以基安帝为名的葡萄酒中，圣祖维斯的比例必须不低于70%。同时，法律也允许梅乐、穗乐仙和嘉本纳沙威浓等葡萄品种以不超过30%的比例混合其中，使这款酒更能迎合市场的潮流。一旦这款酒中圣祖维斯的比例不足70%，基安帝这个满载荣誉的名字便与之无缘。即使是在基安帝区域内进行栽种和生产，但托斯卡纳I.G.T.已经是它能标注的最高等级。

圣祖维斯从雄狮城堡的建立伊始就一直一直是它的当家花旦。这里富含石灰石的粘土土质和能够使阳光遍洒每一个角落的葡萄园，都让圣祖维斯表现出它最优秀的一面。无论潮流如何变迁，传统依旧永恒。这就是雄狮城堡依旧宠信圣祖维斯的原因。

敢于展现自我也是意大利人和桑尼诺家族的传统。在基安帝和它的各个子产区中，一瓶D.O.C.G.级别的葡萄酒必须要在专家品尝小组的感官评价中符合一定的标准。雄狮城堡葡萄酒的风格完全忠实于风土和每年的气候，在酿酒的时候，我希望这些酒勇于展现自己的特征而不是迁就所谓的标准。所以，



雄狮城堡葡萄园



以传统方法酿甜白葡萄酒用的风干葡萄

雄狮城堡旗下的很多葡萄酒都只是属于I.G.T.级别，而并非D.O.C.G.级别。

这也是雄狮城堡能够引领托斯卡纳国际品种种植热潮的原因。因为忠于葡萄园的风土，我们引入了梅乐、嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗、穗乐仙、玛碧、小华帝、梦华西亚、雪当利、扎比安奴和安塞罗塔（Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Malbec, Petit Verdot, Malvasia Bianca, Chardonnay, Trebbiano, and Ancellotta）这些葡萄品种。引入新品种，是因为我们的葡萄园本来就适合这些品种的生长。这也是一个时尚界永恒的规律：潮流，其实就是展现自我。

要酿出一款好酒，所有工作的重心都会系于葡萄园的管理上。为了能酿出品质优秀的酒，有悖于传统的葡萄藤整枝系统，我们采用了法国常见的高登式整枝法（Cordone Speronato）。产量控制也是追求质量的核心，每年雄狮城堡都只出产30,000箱葡萄酒，远远低于它45公顷葡萄园的最大产能。优质的葡萄酒，就是桑尼诺家族对雄狮城堡“自我”的诠释。

忠于自我的好酒，除了要尊重风土和对葡萄园进行细心照料外，还要加上酿酒师对“佳酿”的理解。所以在酿酒时，我会对适于陈年的高级别酒款进行橡木桶陈酿，而且选用的是225升的法国橡木桶。这些橡木桶并非意大利的传统，反倒是法国酿酒师的所爱。自80年代起，雄狮城堡就已经采用这种在当时算是离经叛道的酿酒技术，因为我相信，这会为酒带来更强大的复杂性和更雄浑的结构。

在雄狮城堡，遵循传统和突破传统得到统一。

不会因市场喜好甜美型葡萄酒而妥协，不会被基安帝D.O.C.G.的名诤所束缚。因为我们是雄狮城堡，一个承载基安帝的酿酒传统，忠于葡萄园风土的酒庄，一个因为意大利人坚持自我的传统而突破传统的酒庄。🍷



胜卡罗酿酒师Alejandro Wedeles



进入酿酒车间的葡萄都需经过人工精选



位于智利首都圣地亚哥的胜卡罗酒庄总部



拥有悠久历史的胜卡罗地窖



每一年的葡萄都展现有趣的特征

# Santa Carolina: Art Piece with Technicality

## 胜卡罗：艺术与技巧并重

述/Story Alejandro Wedeles 文/Text Judy

关于胜卡罗（曾用名：圣卡罗）的标签有智利老牌酒庄、国家级文物酒窖、获奖无数、国宴用酒等等，这些特性的缔造者总是默默无闻，而又充满热情。他们深谙这片土地的潜力，悉心栽种葡萄园里的果树，并最终通过魔术师般的技艺，将葡萄转化为琼浆玉露。在胜卡罗的酿酒团队中，任职8年的酿酒师Alejandro Wedeles先生与我们细细分享了这些佳酿背后的故事。

### 智利酒、橡木桶

有许多喜欢喝智利葡萄酒的朋友会疑惑，为什么酿酒师会慷慨地使用橡木桶？毫无疑问，酒总是为了适应当地餐饮习惯而酿成的。由于智利人的饮食口味一向偏浓重，所以“重口味”的葡萄酒也就应运而生。橡木桶陈酿不但能够为葡萄酒带来更充盈的香气，使酒的结构更加稳定，并且能让葡萄酒和木桶的单宁结合得更柔滑。所以在过往，酿酒师会毫不吝啬对橡木桶的运用。

但如今在智利，大量使用橡木桶的做法已在逐渐改变。近年来，酿酒师们一直致力于如何减少橡木桶对葡萄的影响，以求更完好地展现葡萄本身的风味和智利的迷人风土。在胜卡罗，我们有超过20%大于200升的橡木桶达到400至500升的占比很多。因为橡木桶的内表面积越大，对葡萄酒原本风味的影响会越低。

此外，对橡木桶的运用也是改变的一个方面，例如在胜卡罗家族珍藏加文拿中，我们使用上好的波尔多和布根地橡木桶进行熟成，长达15个月。波尔多橡木桶容易带来更丰富的单宁，为葡萄酒构建良好的结构，然而智利葡萄本身就具有优质的单宁，所以在这款酒中，波尔多橡木桶的比例要比布根地桶低。另一方面，布根地橡木桶在制作过程中会经历火烤，再加入少量水稍微浸泡，因而更容易塑造葡萄酒的细微香气，同时也让酒中的各类香气融汇得更和谐。

### 葡萄酒的调配

在旧世界产酒国（例如法国隆河谷黄金坡），葡萄酒的调配往往在葡萄园内就已经完成，意思是不同品种的葡萄有可能会栽种在一起，发酵、熟成所有的步骤都同时进行。这需要长久的经验才能做到。由于智利还是一个比较年轻的产酒国，酿酒师更倾向用保守而保险的方式。总的来说，在新世界产酒国，不同的葡萄品种需要分别栽种，有些酿酒师喜欢将葡萄分开发酵后就直接调配，然后将调配好的酒放入橡木桶中陈酿。另一种方法是将葡萄分别发酵、熟成，最后才进入调配的步骤。这也是我们目前的做法。

在众多的产区里，我最钟爱的就是巴罗露，因为我认为酿酒师让葡萄酒与当地食材完美结合。我本人非常喜欢酸度醒神的酒，这样的酒清新十足，能游刃有余地与食物搭配。得益于智利优秀的气候条件，这里的葡萄成熟非常快，如果控制不当，葡萄容易过熟，酿出来的酒缺乏酸度。所以在酿酒时，酿酒师除了要展现葡萄与风土的特色之外，必须要保持酒的平衡性：果香、单宁、酸度和结构感都需和谐一致。

在酿酒时，酿酒师还要注意不同的调配比例带来的香气变化。在品尝每个橡木桶中的酒时，我会关注今年的加文拿有哪些突出的气息，如果与嘉沙、穗乐仙调配起来，应该要展现出哪些香气才能更好地代表今年的气候特征。这个过程看起来像在做化学实验，其实跟画画或编写一首歌曲有异曲同工之处，非常有意思。

酒的香气是人们最直接感知到的，然而在酿造不同系列酒款的时候，风格更重于香气。比方说，胜卡罗红酒王的理念是新世界风格：色深、果香喷薄、入口强劲，单宁结构分明，陈年潜力至少15年。而“世纪传承”则更偏向于优雅的路径：虽然香气显得不如红酒王那么奔放，但饮家总能明显感觉到果香和口感的集中度都是非常出色的。

### 加文拿与梅乐

许多年以前，智利酿酒师对加文拿和梅乐非常困惑，但实际上，两者间还是存在一定的区别。首先，在成熟期上，梅乐比加文拿要早熟得多。一般来说，我们在3月底前就完成所有梅乐的采收，而加文拿的采摘要到5月份才正式开始。其次，在对外界的适应性上，梅乐的反应会更加明显，例如灌溉、气候和土壤的变化会让梅乐产生重要改变，而加文拿的抵抗力则更强。在香气方面，梅乐展现出更多红色水果的气息，例如覆盆子、黑醋栗等。而加文拿则散发黑色水果和辛香香气，例如成熟的洋李、黑莓、胡椒等。在口感上，加文拿通常是中度酒体，单宁数量较密集，质感偏甜。

滔滔不绝的理论和洋洋洒洒的文字描述或许让人眼花缭乱，其实酿酒师和酒庄的所有热情和用心已经融汇到每一瓶佳酿中。喜爱葡萄酒的朋友们只需用味蕾去体会这些风土和自然的奥秘，即可感受到南美炙热的艳阳和葡萄园里的无穷生机，酝酿新一年的美酒故事。🍷



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 另类“盲”品赛  
Blind taste testing ...



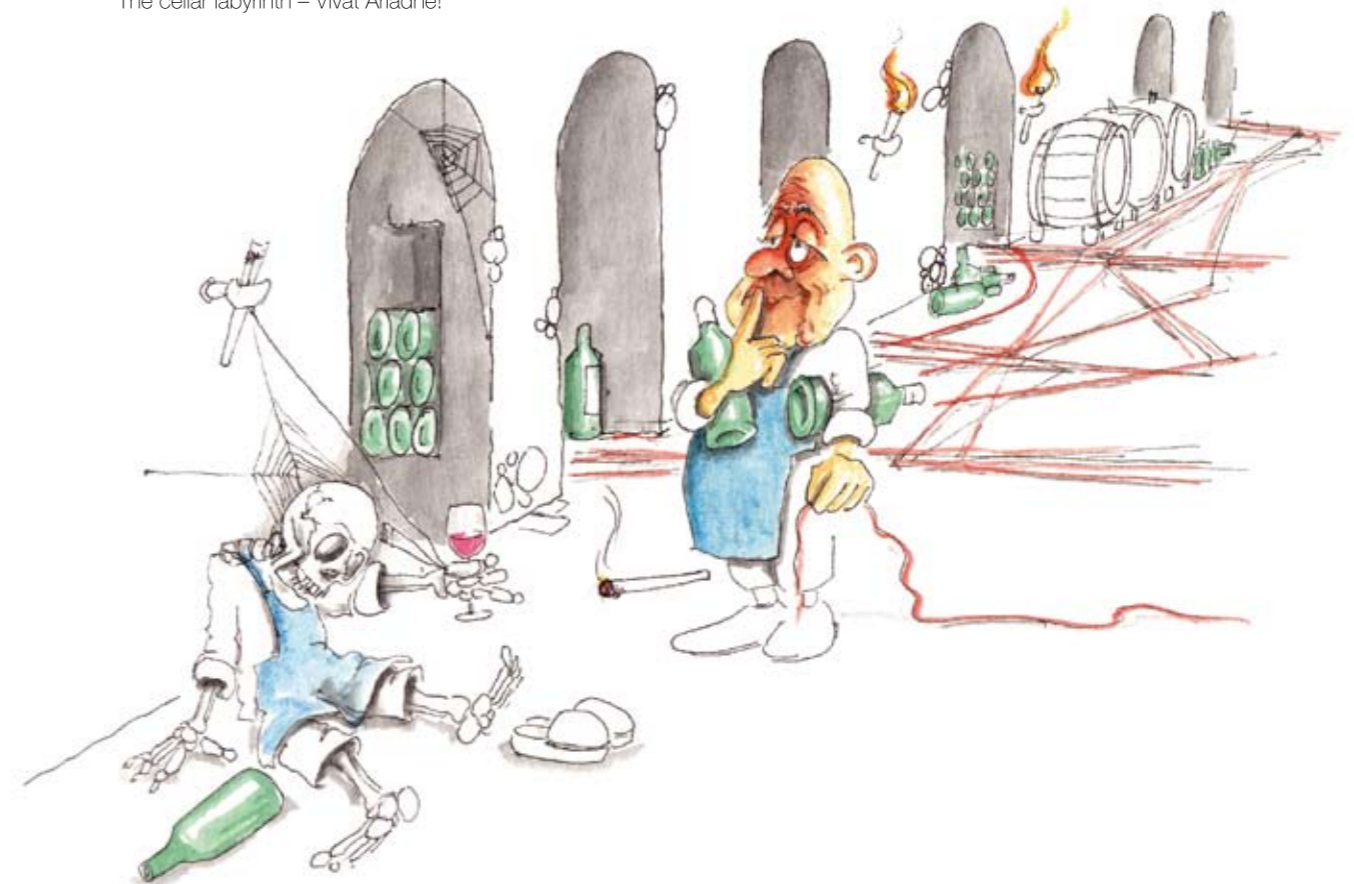
2 澳洲葡萄酒——原产地纯手工采摘  
Australian wines – locally harvested



3 “你可能会对法国人服用的药物提出质疑，但患者们总是举手称赞的。”  
“One can argue about the new French medicine,  
but the patients are always happy!”



4 地窖迷宫——终于找到了，嘿，万岁！  
The cellar labyrinth – Vivat Ariadne!



# A Toast to Winter

## Blind Tasting of Shiraz from Four Countries & Six Regions

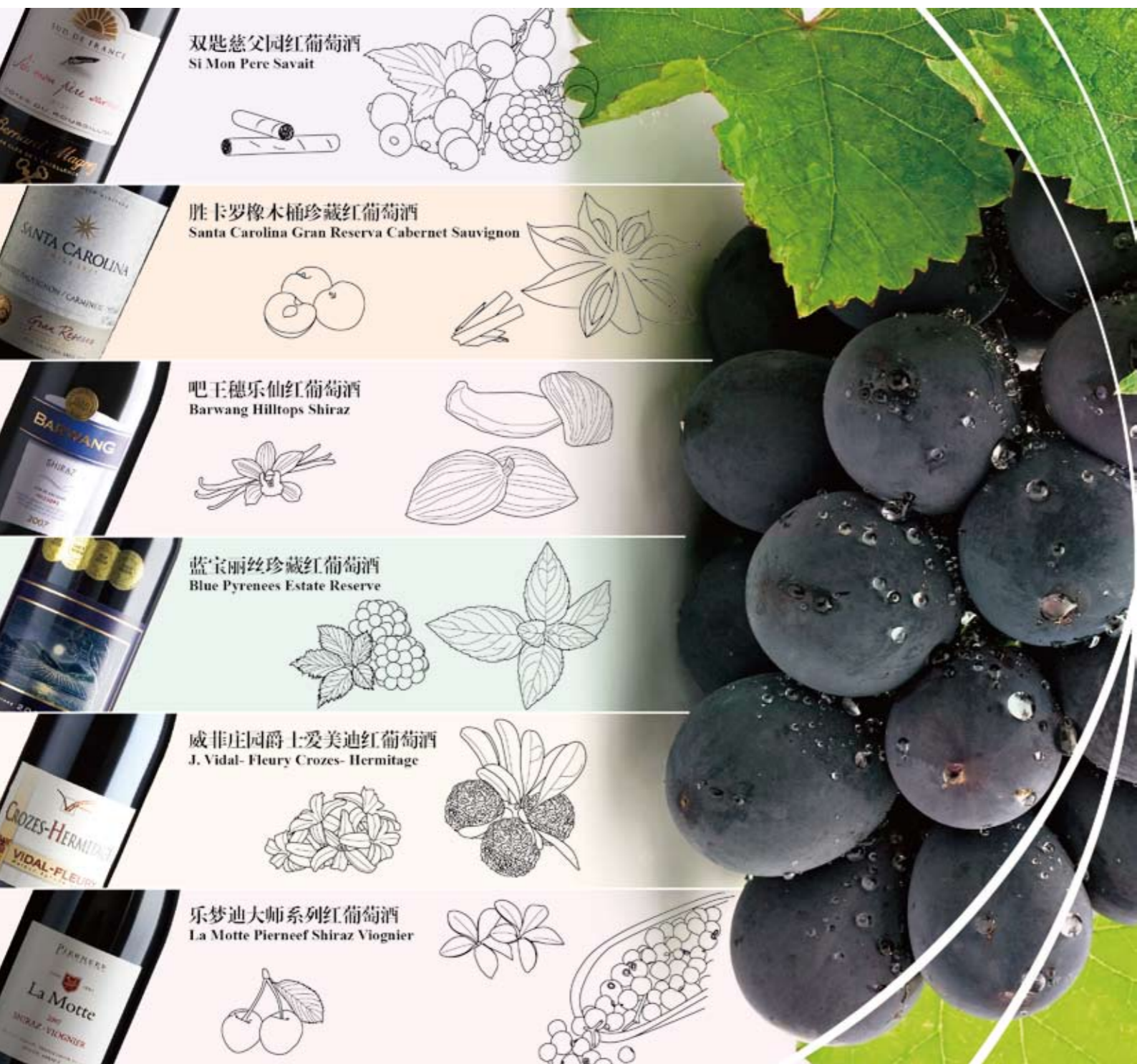
### 把酒祝丰年 四国六产区穗乐仙葡萄酒盲品比拼

文/Text Judy 执行/Executive 朱桂清、涂女士

转眼又到了雪似梅花，梅花似雪的冬季。

天寒寂寞的冬让人特别怀念生机勃勃的景象和温暖而芬芳的事物，譬如那沐浴在艳阳下的南半球葡园。倒入杯中的是充沛而成熟的酒香，醇厚有劲道的酒液化解冰冻，暖人心脾，良辰美酒佳肴的冬季其实也可以让人惬意舒坦。

爱酒诸君何不把酒畅饮，希望瑞雪兆丰年，为明年的丰收干杯！



双匙慈父同红葡萄酒  
Si Mon Pere Savait



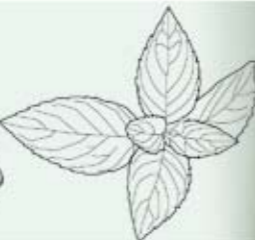
胜卡罗橡木桶珍藏红葡萄酒  
Santa Carolina Gran Reserva Cabernet Sauvignon



吧王穗乐仙红葡萄酒  
Barwang Hilltops Shiraz



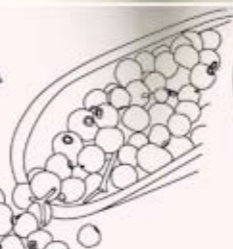
蓝宝丽丝珍藏红葡萄酒  
Blue Pyrenees Estate Reserve



威非庄园爵士爱美迪红葡萄酒  
J. Vidal- Fleury Crozes- Hermitage



乐梦迪大师系列红葡萄酒  
La Motte Pierneef Shiraz Viognier



#### 盲品双城记

盲品，就是对数瓶葡萄酒进行蒙瓶试饮后给出自己的判断，在公平和排除主观臆断的影响下让众酒一决高下，确实好玩！

俗话说：一方水土养一方人。中国人口味之杂，堪称世界之冠。让两座个性迥异的城市同台品鉴相同的葡萄酒，不同的味蕾偏好究竟会擦出怎样的火花呢？事不宜迟，马上开始吧！



#### 广东顺德

顺德位于佛山市东南部，是著名的“烹饪之乡”和“粤菜之源”，民间也素有“食在广州，厨出凤城”一说（凤城就是指顺德），就连香港美食家蔡澜也恭维在顺德“人人都是美食家”。其中均安蒸猪这道菜就因为其在《舌尖上的中国》第五集中有10分钟左右的介绍而名声大噪，当然在这座美食圣城中值得称道的菜式还数不胜数呢。

#### 西藏拉萨

拉萨是中国西藏自治区的首府，地处海拔3650米，是世界上海拔最高的城市之一。由于全年多晴朗天气，日照时间长，这里素有“日光之城”的美誉。作为世界知名的藏传佛教圣地，拉萨拥有独特的风俗民情和浓厚的宗教色彩。藏餐以肉食为主，而且烹调简单，具有代表性的是炸羊排、牦牛肉、烤羊腿等，还有糌粑、酥油茶和青稞酒等。

#### 举办城市

- 📍 顺德站/Shunde  
时间/Date: 2014.09.12  
地点/Venue: 顺德陈村富隆酒屋
- 📍 拉萨站/Lhasa  
时间/Date: 2014.09.19  
地点/Venue: 拉萨富隆酒窖

#### 综合评分 (0~10分)

依据葡萄酒呈现的视觉、嗅觉及味觉上的体验总体评分。

#### 投票选举

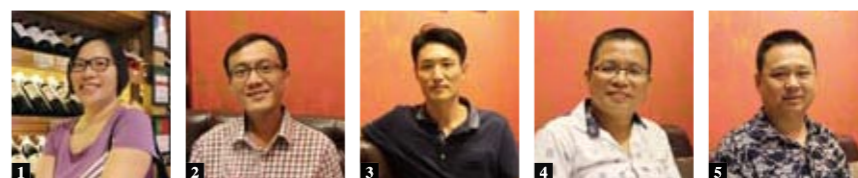
根据葡萄酒的总体表现及价格指标，分别投票选出“最受欢迎”和“最佳性价比”的酒款。

#### 评分标准

- 10分—完美！十分喜欢这款酒
- 8~9分—很好，极力推荐给朋友
- 6~7分—不错，我会考虑购买
- 4~5分—不功不过，可作日常餐酒
- 0~3分—印象不深刻

#### 参加试饮者(排名不分先后)

##### 顺德 Shunde



- Taster 1 梦姐 酒龄: 2年
- Taster 2 王生 酒龄: N年
- Taster 3 温生 酒龄: 多年
- Taster 4 周生 酒龄: 5年
- Taster 5 林生 酒龄: 10年

##### 拉萨 Lhasa



- Taster 1 涂小姐 酒龄: 3年
- Taster 2 张先生 酒龄: 2年
- Taster 3 丽娜 酒龄: 3年
- Taster 4 王雅婷 酒龄: 5年
- Taster 5 何燕 酒龄: 5年

调配对比

Si Mon Pere Savait  
双匙慈父园红葡萄酒

参考价格：¥ 299  
 葡萄品种：佳丽酿、穗乐仙、歌海娜、慕合怀德  
 产区：法国-鲁西荣谷AOC  
 酒款背景：酒庄由波尔多多名庄黑教皇城堡庄主贝尔纳·玛格雷（Bernard Margez）拥有并管理着。慈父园的酿酒葡萄全部来自50年树龄的老树，弥足珍贵。  
 典型香气：浆果、胡椒、烟草



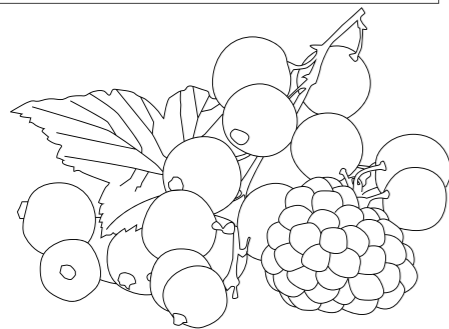
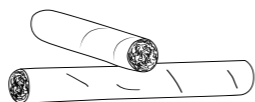
顺德: 8.3分



拉萨: 8.7分

**新世界风格** | 还没入口已经感觉到馥郁的黑色水果香气，入口非常饱满，烟草气息明显，估计酒精度比较高。

**阳光充沛的葡萄园** | 闻香有成熟浆果的气息，伴随有烘烤和野味的香气。口感圆润，还有穗乐仙葡萄的胡椒特征，入口圆润，单宁强劲。



Santa Carolina Gran Reserva Cabernet Sauvignon Carmenere Syrah  
胜卡罗橡木桶珍藏红葡萄酒

参考价格：¥ 281  
 葡萄品种：33%穗乐仙、33%加文拿、33%嘉本纳沙威浓  
 产区：智利-兰佩谷  
 酒款背景：胜卡罗（曾用名“圣卡罗”）是智利老牌的名酒庄，其地下酒窖甚至被列为国家级的保护文物。酒庄酿造的各种加文拿葡萄酒在智利都备受赞誉。  
 典型香气：黑加仑子、洋李、香料



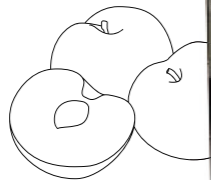
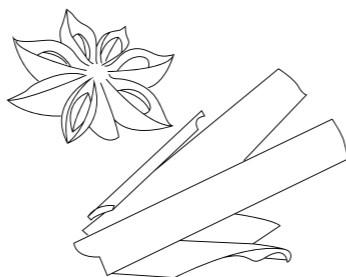
顺德: 8.9分



拉萨: 8.5分

**浓郁可口** | 这款酒比第一款散发更为充盈的果香：洋李、黑加仑、榛子和香草气息非常诱人。入口非常甜美，单宁柔滑，余味较长。

**“三剑合一”** | 不愧为三个葡萄品种调配而成，酒香融汇了三者的优点，成熟黑皮水果、烟草、雪松和香料气息充盈鼻息，口感顺滑，单宁紧实。



拉萨：最具性价比

产区对比

Barwang Hilltops Shiraz  
吧王穗乐仙红葡萄酒

参考价格：¥ 371  
 葡萄品种：100%穗乐仙  
 产区：澳大利亚-新南威尔士-山顶区  
 酒款背景：吧王隶属于澳洲的老牌酒业集团麦威廉。澳洲知名酒评家詹姆斯·哈立德曾这样赞誉过吧王的穗乐仙：“它忠实地反映了葡萄品种的个性……绝对够资格跻身澳大利亚最好、最经典的穗乐仙之列”。  
 典型香气：黑莓、香草、豆蔻



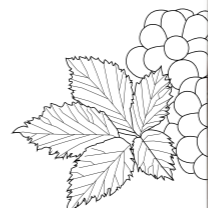
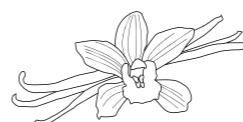
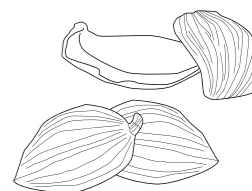
顺德: 9.0分



拉萨: 9.3分

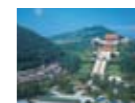
**辛香四溢** | 与第一组对比不同，她的香气充盈而清新：辛辣、成熟的黑莓、豆蔻和花香，口感丰腴，单宁结构紧密，后味持久。

**纯净的穗乐仙** | 辛辣气息非常显著，成熟李子和橡木桶赋予的香草气息完好地充盈口腔，酸度恰到好处，单宁柔顺细腻，平衡度极佳。



Blue Pyrenees Estate Reserve  
蓝宝丽丝珍藏红葡萄酒

参考价格：¥ 468  
 葡萄品种：62%嘉本纳沙威浓、33%穗乐仙、3%梅乐、2%嘉本纳弗朗  
 产区：澳大利亚-维多利亚-蓝宝丽丝区  
 酒款背景：蓝宝丽丝酒庄由法国人头马集团在澳洲创立，是该区成立最早的酒庄之一，具有典雅平衡的法国酒风。  
 典型香气：黑加仑、薄荷、紫罗兰



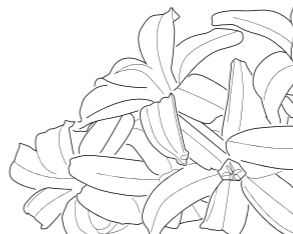
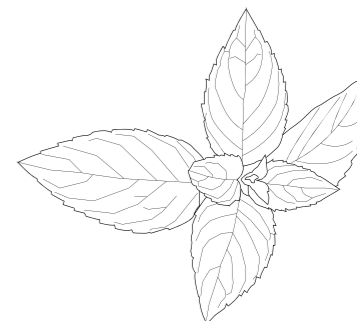
顺德: 9.7分



拉萨: 9.5分

**醇厚而典雅** | 闻香有丰富的黑色水果风味，薄荷的香气带来更多清新感，还有丝丝蘑菇和雪茄盒的香气，单宁紧致收敛，非常美味。

**雅致十足的澳洲酒** | 与上一款，她的香气更显饱满、丰盈。入口有成熟的黑加仑、浆果以及穗乐仙带来的香料和紫罗兰香味，香草和丝丝蜜糖气息在层次丰富的单宁结构中尽显优雅。



顺德：最受欢迎



风格对比

J. Vidal- Fleury Crozes- Hermitage  
威菲庄园爵士爱美迪红葡萄酒

参考价格: ¥ 343

葡萄品种: 100%穗乐仙

产区: 法国- 隆河谷- 爵士爱美迪

酒款背景: 威菲庄是隆河谷最古老的酒庄之一, 酒庄的葡萄园遍布南北隆河。连美国前总统托马斯·杰斐逊(Thomas Jefferson)也曾拜访过这里。

典型香气: 杨梅、烤肉、皮革



顺德: 9.8分



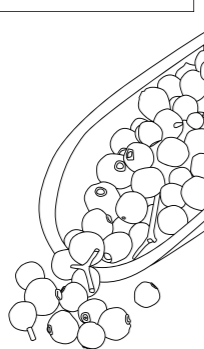
拉萨: 9.5分

**法式优雅** | 虽然酒色暗示她有一定的年份, 但依然风姿绰约: 黑醋栗、皮革和西梅干香味充盈口腔, 酒体较饱满, 单宁、果香和酸度达到极佳的平衡。

**经典的隆河穗乐仙** | 她有一定的年份, 但杨梅、浆果、紫罗兰的气息非常清新, 入口还有矿物、烤肉、胡椒和淡淡的橡木气息, 单宁非常柔顺, 余味中长。



顺德: 最具性价比



La Motte Pierneef Shiraz Viognier  
乐梦迪大师系列红葡萄酒

参考价格: ¥ 520

葡萄品种: 穗乐仙、维奥尼雅

产区: 南非-开普- 弗兰谷

酒款背景: 乐梦迪是南非历史最悠久的酒庄之一。酒庄不但注重美酒、美食与音乐和艺术的结合, 还采取100%的有机栽培, 曾荣获多项国际大奖。

典型香气: 黑樱桃、白胡椒、白色花香



顺德: 9.3分



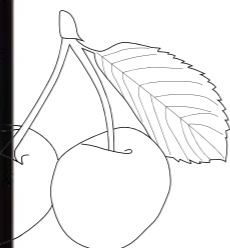
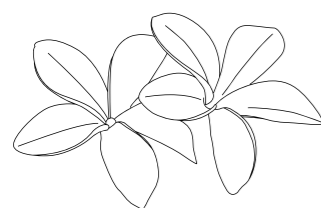
拉萨: 9.7分

**馥郁芳香** | 与上一款相比, 她的香气更为浓郁、集中, 散发出黑樱桃、成熟浆果和白胡椒气息。入口酒体饱满, 单宁强劲。

**浓郁与清新的融合** | 成熟的黑皮水果气息中, 吐露出甘草的辛香、胡椒和淡淡花香, 口感清新, 带丝丝辛辣感, 单宁柔和细密, 复杂性高, 让人回味无穷。



拉萨: 最受欢迎



盲品双城记总评: 万变不离穗乐仙

穗乐仙是这么多变的品种, 她拥有像嘉本纳沙威浓那样强劲的单宁和厚重口感, 又不失雅致、馥郁的果香。无论根植在哪里, 与何种品种调配, 她都能在酒中发挥她的魅力。为了让本期盲品的穗乐仙葡萄酒变换出更多方向的品尝角度, 笔者决定采取三组对比方式, 让两地酒友来评价酒款: 调配、产区与风格的比较。

在调对比中, 双匙慈父园的老树葡萄在酒中展现出相当浓郁而集中的果香, 虽然穗乐仙的比例并不高, 但还是呈现出明显的胡椒和烟草气息。而与之对比的胜卡罗橡木桶珍藏则以更多的穗乐仙比例, 让拉萨酒友确定是南美产酒国出品的穗乐仙, 并顺利获选为性价比最高的佳酿。

在产区对比中, 吧王穗乐仙和蓝宝丽丝珍藏红葡萄酒分别来自新南威尔士的山顶区和维多利亚的宝丽丝区, 前者气候温暖而凉爽; 后者炎热, 其地位相当于南澳的巴罗莎谷。而在酒款中不难察觉吧王穗乐仙让人感觉到纯净的穗乐仙特征: 果香雅致、酸度宜人、辛香美味还有精巧细致的结构。蓝宝

丽丝则更显饱满复杂, 嘉沙和穗乐仙的结合相得益彰。

在风格的对比中, 两者都以穗乐仙和维奥尼雅为主, 仿效黄金坡的酒风。威菲庄园爵士爱美迪以其陈年后的优雅气质打动顺德酒友, 干果、皮革和干花香气让人陶醉。而南非的乐梦迪大师系列则让拉萨酒友认为是“浓郁与清新的融合”, 香气的馥郁与口感上的清新度广受好评, 被酒友们一致投票为最喜爱的酒款。



# The Blooming of Fine Wines

## 名品佳酿绽芳华

策划/Plan Grace, Kenny  
摄影/Photo Steven

世间的名酿不可多得，这些精心酿造的，凝聚着工匠心血的艺术品就犹如绫罗绸缎，珠宝钱帛一样令人垂涎三尺。他们用优雅的单宁，精致的骨架与鲜艳的丝绸、名牌皮具竞相争妍斗丽；他们用复杂的香气、长久的陈年潜力诠释来自世界各地的优秀风土，印证经典不会随时光消逝，名品依旧绝代芳华。





法莱丽（歌顿）特等园红葡萄酒 Domaine Faiveley Clos des Cortons Faiveley Grand Cru



嘉迪堡加文拿红葡萄酒 Cà del Bosco Carmenero



龙船将军红葡萄酒 Amiral de Beychevelle



枫丹甘露莎珊梦雪真白葡萄酒 Domaine Fontaine Gagnard Chassagne Montrachet 1er Cru AOC



百发庄园穗乐仙红葡萄酒 By Farr Shiraz



圣安纳至尊酒王 Santa Ana Unanime

# Elegant Dining 优雅, 与食俱进

编/Edit Kay 图/Photo 酒店餐厅提供

西式美食的精髓在于情调：大理石的壁炉、熠熠闪光的水晶灯、银色的烛台、缤纷的美酒，再加上人们优雅迷人的举止，这本身就是一幅动人的油画。

情调并不是与生俱来，却可以修炼。拥有优雅的气质、迷人的仪态、高雅的谈吐和充实的生活，是值得用毕生精力去追求的一个梦想。

冬天来了，找一个静谧的夜晚，走过散发着木香的廊厅，布置温馨的餐桌，壁炉中燃烧着碳火，偶尔望望窗外飘着的雪花，等待一顿丰富的晚餐，与童话中的TA饮尽爱的美酒，一起沉醉在微熏的芬芳里。

## 玉兰缘 法式经典餐厅 私人订制浪漫



玉兰缘法式铁板烧是一种味觉和视觉相结合的餐饮享受，它改变了传统的烹饪形式，以铁板为舞台、刀铲为道具现场制作，它所有的原料会在您眼前烹制，烹调出专属您口味的美食，让您体验贵族式的餐饮享受。

法式铁板烧一直以高端就餐形式展现，对原材料的要求相当高，如西冷牛肉、雪花牛排、菲力牛肉、银鳕鱼、鹅肝、龙虾、鲍鱼等等，食材不经过事先腌制加工，而是通过高热的铁板快速烹调成熟以保留其本身的营养和味道。

如果说中餐注重的是菜品的味道，那么西餐则更注重菜品的营养搭配，而法式铁板烧正是二者的完美结合，主打美味、健康和养生的菜品，如来自澳洲天然养殖和牛，肉质入口即化、奶香味浓郁；来自南极零度无污染地区的南极冰鱼，鱼骨酥脆、肉质紧实，钙质丰富；来自法国朗德地区鹅肝，口感外酥里嫩、香甜可口，富含丰富的不饱和脂肪酸；台湾澎湖地区野生明虾，肉质紧实，弹性十足，香甜可口；来自冰岛1500米深海的银鳕鱼，富含丰富的深海鱼油，具有美容养颜，抗衰老功效。

美食配红酒更能把用餐的浪漫意境推到极致，玉兰缘精选高级法国波尔多红酒，厨师们高超的烹饪艺术，细致入微的服务，让您在这温馨浪漫的环境中体验美妙绝伦的用餐乐趣。

山东省临沂市兰山区涑河北街与滨河路交汇，  
鲁商铂尔曼三楼  
0539-3197 7781

## 罗孚宫 西餐厅 款待心中最重要的人

时尚高雅、浪漫温馨的就餐环境，是高档西餐厅必备。罗孚宫不但拥有绿色健康且富于创意的新鲜美味，同时还拥有丰富的葡萄酒珍藏，其精品法式铁板烧令人在齿颊留香之余，体验非同一般的异域风情与观感上的极致享受。

餐厅装饰有着浓浓的法式风情，豪华的大厅华灯璀璨，流光闪烁，悠扬的琴声与潺潺的水声和谐相伴。走廊上的摆设几步一景，不时叫人眼前一亮，而不论是泛着金属光泽的装饰摆件，还是摇曳的烛光，无一处不充满精致底蕴，体现出独具匠心的创意与审美分享。

餐厅内有13间铁板烧房间和8间西餐房间，又都各自拥有东方的神秘与西方的优雅，繁简相宜，风情迥异，不只给用餐者带来高贵华美的别样心境，也给美食罩上了一层浪漫氛围。

罗孚宫选用法国鹅肝、澳洲和牛、加拿大银鳕鱼、泰国野生大虾、阿拉斯加帝皇蟹、南极冰鱼、巴西秋葵、澳洲龙虾等十余个国家的顶级食材，精心打造上品美味，以卓越丰盛的味蕾诱惑，缔造无法抗拒的美食情怀。

和牛是在澳洲得天独厚的气候条件和地理条件下进行最佳育种和繁殖生长的，借助自然优势，并佐以科学的放养模式，成为顶级食材。澳洲和牛是罗孚宫的主打



菜系，专业的美女厨师现场制作，如同一场精湛的表演，用当场开启的红酒、白兰地、火山岩矿泉水、现磨的黑胡椒、手切的青柠檬、新鲜的蒜片，再配以西班牙进口橄榄油、日本酱油、迷迭香等精致调料，以及罗孚宫种植基地产出的绿色有机蔬菜，伴随着令人垂涎的香气弥漫满堂，一种集视觉、嗅觉、味觉相触和所产生的美妙感受也在客人心中升腾开来，使得一场非凡的美食体验更增添一份仪式之美，令人心醉神驰。



河北省唐山市路北区学院路与西道交叉口208底商  
0315-2228 888

### DA IVO 意大利餐厅 私享外滩威尼斯风情



1976年，那个具有纪念意义的夜晚，在意大利威尼斯Fuseri运河上，Da Ivo餐厅开始了致力于传承纯正意大利美食的历程。38年后的今天，Da Ivo餐厅来到了上海，坐拥美丽的黄浦江畔，在一览上海最美丽江景的同时，体验原汁原味威尼斯风情的餐厅文化设计理念，并且品尝到威尼斯当地Da Ivo餐厅明星大厨Giorgina Mazzero为您精心准备的难以忘怀的美食。

风情万种的威尼斯魅力，总会让人有一种说走就走的冲动，Da Ivo从创立开

始，由主厨Giorgina女士负责掌勺36年之久。Giorgina的厨艺不仅风靡当地数十载，不少政商名流和好莱坞影星更是慕名而来，因此要在威尼斯的Da Ivo吃上一餐往往必须提前十个月到一年的时间预约。

走进Da Ivo位于外滩的分店，就会立刻被其魅惑的灯光和大幅的媒体墙所吸引，将威尼斯的传统元素通过现代技术投影布满整个墙面，瞬间使宾客融入威尼斯的传奇色彩，却又不忘置身于魔都

上海，无疑是威尼斯氛围最贴近这座摩登城市的完美演绎。主厅的设计流畅，沿袭了迎宾区的辉煌，熠熠生辉；除了采用大量石头以呈现威尼斯的小巷风貌外，天花板和墙上镶嵌了各式华丽金色画框，错落有致的排列，让人联想到卡纳莱托精致细腻的画作；餐厅还在各个角落展示了威尼斯玻璃大师Lucio Bubacco的原创玻璃艺术品，营造出百年艺术宫殿风格。黑色主调桌椅搭配金色元素点缀的灵感源于威尼斯著名的水上交通工具贡多拉，寓意Da Ivo如同一艘



来自威尼斯的贡多拉骄傲地摇曳于黄浦江上，一场魔幻威尼斯美食之旅也就此展开。

在这座美食艺术宫殿里，每一道菜都像是件独一无二的艺术品，即便是像帕尔玛火腿配蜜瓜和Beef Carpaccio (生切牛肉薄片配芝麻菜沙拉与芝士)这样的意大利经典菜式都有焕然一新的登场。球状的蜜瓜装点铺满帕尔玛火腿的典雅玻璃器皿，方块状的生切牛肉薄片在干净的白盘上如同一幅画作，金枪鱼塔塔配沙拉更是在金框魔

镜的衬托下闪闪发光，除了口味无可挑剔外，处处可见巧思。

而甜品“魔镜”则如同威尼斯画派的作品一般，各式特色蛋糕放在长条的金框镜盘上可以说是大饱眼福，亦如同威尼斯著名风流才子卡萨诺瓦(Casanova)一般虏获了无数女子的芳心。盘中甜品每一块都精美如珠宝，其中最特色的非大名鼎鼎的提拉米苏莫属，香滑浓郁的口感久久挥之不去，是上海滩最令人难忘的一块提拉米苏。



与当年风华绝代的海派西餐相比，今天的上海西餐和外滩一样，更加争奇斗艳、充满魅力。若非所处位置距离和高度绝佳，将五光十色的陆家嘴金融区尽收眼底，否则恐怕真会以为自己正在威尼斯度假。

上海市金陵东路一号外滩12号 23楼  
021-5717 1757



# Deep Inside Italy

## 意味深藏

文/Text 刘烁  
图/Photo 王建伟  
场地/Venue 北京富力万丽酒店Fratelli Fresh意大利餐厅

提起意大利菜，中国人总会先想起披萨和意大利面，好像除此之外别的菜品都不属于意大利菜的范畴。比如牛排应该只会在美国或澳大利亚菜中出现，当听说托斯卡纳的牛排也是当地特色菜的时候，简直无法相信！这就是大多数人对意大利餐的看法，他们被一些快餐式的餐厅“洗了脑”，并不知道意大利餐到底有多大的魅力，更别说意式餐酒搭配了。

真正的高品质意大利餐厅，会做很多传统意大利菜，并会尽量多的制作意大利各地方的特色菜，比如各式海鲜菜肴，有的高级意大利餐厅甚至不会去做披萨。

意大利餐的魅力到底有哪些？它的食材、制作工艺、味道有何特别之处？配什么样的葡萄酒更适合？这一期我们随着大厨朗凤龙先生用著名的意大利黑松露创作的五道最新菜品，一探究竟。





本期配餐用酒



**意大利**  
嘉迪堡珍藏起泡葡萄酒  
Cà del Bosco  
Cuvée Prestige DOCG

香气丰富而复杂，带有杏、桃、苹果以及鲜花的芬芳，稍后转化为果干的味道。后味带有令人愉悦的香草和橡木的气息，口感复杂精致，结构平衡而优雅。酸度是完美的恰到好处，水果、鲜花和香草的味道激活了整个口腔和味觉，留香持久。



**新西兰**  
红石酒园白沙威浓白葡萄酒  
Rockburn Sauvignon Blanc

此酒呈稻草黄色，散发出独特的醋栗、小茴香和燧石的气息，口感带有豆类及芒果的香气，伴随着精致的橡木香，后味十分愉悦。不仅适合立即饮用，且5年后饮用更具层次感。



**西班牙**  
橡树河畔雅拉娜红葡萄酒  
La Rioja Alta Reserva VINA ARANA

此酒在酒窖中珍藏了6年，香气复杂而典雅，辛香中略带一丝山草药和草莓的香气，果味丰富而浓郁，同时带有甘草和太妃糖的味道，优雅而平衡。微酸的口感是此酒非常典型的特征，细滑的单宁，适中的甜度，令酒体的结构平衡而圆润。悠长的后味蕴含着橡木桶培养后所带出的椰子和焦糖味道。



**美国**  
威迪珍藏贝露娃红葡萄酒  
Wente Reitz Creek Pinot Noir

酒色深红，富有樱桃、香草、丝丝烟熏橡木、泥土和雪茄盒的气息。该酒入口有黑醋栗、香草的味道，随之而来的是柔滑又富含水果香气的余味，稍作回味后更感泥土和丁香的味道。口感舒适，余韵悠长。



**意大利**  
内华城堡山度园红葡萄酒  
Castello Di Neive  
Santa Stefano Barbaresco

此酒有草莓、雪松和淡雅的花香味道。在3500升的大型橡木桶陈酿超过两年，香味复杂，酒体中度，单宁结构良好，散发高雅的气质，余味悠长。

## 大扇贝配焦糖开心果苹果及南瓜蓉 Jumbo Scallops, Caramelized Apple & Pistachio, Pumpkin Puree

这是一道海鲜开胃菜。厨师选用来自加拿大的大扇贝搭配特制的焦糖苹果，并配上爽口的西芹和小水萝卜。

盘中绿色的食材就是焦糖苹果。厨师将苹果去皮后切成大块，并用意大利干白葡萄酒一起下锅煮出来，然后裹上熬制好的焦糖，并撒上一层开心果果碎。干白葡萄酒煮苹果和扇贝搭配，运用了“白酒配海鲜”的原则，吃起来酸酸甜甜的，酸来自于苹果本身和白葡萄酒，而甜自然是来自于焦糖。

吃扇贝的时候一定要蘸着盘中黄色的南瓜泥去吃，这可以让口感变得厚重而多味，让扇贝的鲜美更为突出。厨师建议吃一块扇贝后马上吃一块焦糖苹果，即时体验不同的口感带来的咀嚼快感。吃完略带奶油味的扇贝，刚好可以用焦糖苹果来中和过重的味道。起到点缀作用的配菜是削成丝带状的西芹和切成片的小水萝卜，这样搭配既可以丰富菜品的整体色泽，又能将都是块状的大扇贝和焦糖苹果变得生动而有美感，使食材的视觉和味觉都变得更加诱人，让人胃口大开。



### 推荐搭配： 红石酒园白沙威浓白葡萄酒

这道大扇贝佐香醋及黑松露、蓝莓汁，蘸了蓝莓汁的扇贝酸甜软糯，搭配一款白葡萄酒口感更多元一些，且白葡萄酒给了扇贝更清新的味道，吃起来没有丝毫的油腻，若再吃一口开心果碎口感更好。这款菜品的最佳搭配显然是来自新西兰的白沙威浓，它清新的青草味道，以及所带来的酸爽清澈的味觉感受，无疑更加突出了扇贝的原汁原味，也让焦糖苹果的甜美酸爽更加诱人，几乎让人想起在新西兰生活的时光，吹吹海风，吃吃海鲜的悠闲自得。当然你也可以用扇贝蘸黑松露汁、南瓜泥吃，会有不一样的感受，但是这款酒的酸会更开胃。

## 奶油蘑菇汤配黑松露薯片 Cream of Mushroom Soup with Truffle Chips

奶油蘑菇汤是意大利最具代表性的一款汤品。

制作这款汤，厨师们使用了近十种蘑菇，为的是混合各种蘑菇的香气，然后下炒锅一起炒香，待炒出香味后捞出；等晾置一段时间后再打碎，把混合的蘑菇打成适合入口的大小，尽量细小；之后放入开水中煮制，就像我们平时煮汤一样，把蘑菇的香味全部渗入到汤中。

覆盖在汤上面的奶沫是用鲜奶油打出来的。在汤盛入杯状的容器后，慢慢铺在汤的表面，然后在奶油沫上放上一片大大的黑松露味的薯片。这个薯片也是餐厅厨师自制的，每片薯片当中都夹有一片黑松露，吃起来很脆。你可以在喝汤前直接吃掉这片薯片，也可以把它浸在汤里，泡软之后和汤一起饮用。这款汤菌香特别浓郁，单独品尝能够很好地感受各种菌香在嘴里绽放的滋味。



### 推荐搭配：

#### 威迪珍藏贝露娃红葡萄酒

严格地说，这碗充满菌菇香气的奶油汤单独饮用最好。不过如果非要搭配一款葡萄酒，选择贝露娃是最正确的。在所有常见的酿酒葡萄当中，贝露娃是最有菌类气息的红葡萄品种。这款加州的威迪珍藏贝露娃可以说是尽显新世界贝露娃的优势：厚重的焦糖味，较为细腻的单宁，甜美的口感，让人一饮倾心。如果你喜欢沉浸在浓郁的奶油蘑菇香气中，最好先把汤喝完再品尝威迪珍藏贝露娃，好让菌香在口中得以延续。

## 自制意大利墨鱼汁面配龙虾尾 Homemade Squid Ink Tagliolini, Lobster Tail



墨鱼汁意大利面是一道传统的意大利面食，是意大利菜中的极品之一，配上龙虾尾，将海鲜的鲜味演绎到了极致。墨鱼汁意面一年四季都适合食用。

它的面条是餐厅厨师用意大利进口面粉手工制作而成的，这样吃起来更有韧劲、也更具质感。面条之所以是深墨绿色，是因为厨师用墨鱼汁和面，均匀搅拌而成。下锅制作的时候，面条会和龙虾汁以及意大利干白葡萄酒一起烹调，让龙虾的味道直

接渗入到面条之中，这样吃起来味道更加均匀。白葡萄酒是为了去除墨鱼汁里的腥味，并赋予更多的香味。

最后将一整只被烹制过的波士顿龙虾尾部的肉码放在面条上，面条旁边橙黄色的酱汁是用龙虾收稠而成的。食用这份墨鱼汁意面的时候，最好将面条弄散，充分蘸上龙虾酱汁，和龙虾尾肉一起送入口中，品尝整体的味道。吃起来会Q弹爽滑，唇齿间留下丰富的龙虾鲜味。



### 推荐搭配：

#### 橡树河畔雅拉娜红葡萄酒

来自西班牙里奥哈的雅拉娜红葡萄酒比较轻柔，适合搭配白肉类的食物，搭配墨鱼汁面还能中和其龙虾汤汁的油腻，让这道菜肴吃起来更清爽，味蕾也比较多元化。2005年份的雅拉娜红葡萄酒秉承了橡树河畔一贯追求的更长时间的陈年标准，尽管它是珍藏级别，但经过了长年的橡木桶陈化，现在喝起来并不觉得紧，有种新世界葡萄酒开瓶即饮的感觉。但有别于大多数新世界的葡萄酒，它在开瓶后酒体支撑时间更长，经过两个多小时后品尝，酒体依然感觉不到衰退，一直处于平稳状态，这给配餐带来了很大的便利。其实就算整顿饭下来，从头到尾搭配雅拉娜红葡萄酒，其美妙程度都能始终如一。



## 澳大利亚牛柳配意大利腌肉，黑松露及红酒汁 Australia Beef Tournedos, Pepper Pancetta, Truffle, Tuscany Banfi Wine Sauce



烹制的牛柳选用120天的澳大利亚谷饲牛里脊，牛柳上面放了一条很宽很长的意大利腌肉。这个腌肉很特别，厨师在切薄的腌肉片上面撒糖，并用火焰喷枪喷过之后烤制而成的。用糖烤制腌肉，完全是为了追求口感上的美妙，如果腌肉单独烤制的话，肉中的油脂会全部分散出来，用来腌肉的盐会随着油脂反渗出来，这样培根的味道会很咸。为了中和这个咸味，所以用焦糖包裹住培根片，这样培根既不会咸腻，吃起来还会更脆，就像饼干一样，而且很香。

牛柳上面配有煎土豆丝和黑松露片，盘中的酱汁也不是一般的酱汁，这是用托斯卡纳葡萄酒熬制而成的浓缩红酒汁。一般的红酒汁都是用牛骨加红酒熬出的烧汁，这样既可以节约时间和成本，又能利用牛骨头熬出的汤汁达到粘稠度上的要求。可为了追求卓越的品质，酒店的主厨宁可多费工夫，也不会向严苛的制作工艺妥协。

### 推荐搭配：

#### 内华城堡山度园红葡萄酒

这么重口的主菜如果没有重口酒肯定是不行的，用纳比奥罗酿制的巴巴拉斯高与其他酒比起来无疑是首选。这款巴巴拉斯高从酸度和酒体重量来看，根本不逊色于一些高级别的托斯卡纳红酒。2009年的内华城堡山度园红葡萄酒现在饮用稍显年轻，酒体稍显强劲，单宁很平衡，略醒后则充满了紫罗兰的香气，用来搭配这款硬菜自然很适合。如果采用瓶中醒酒的话，需要至少提前一个小时开瓶，否则酒中固有的香气很难绽放。虽然不影响食物的搭配，但少了一份香醇，餐酒搭配自然就少了分乐趣。

## 热巧克力软心蛋糕配香草冰淇淋 Warm Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream

热巧克力软心蛋糕，乍一听有些陌生，但如果说“巧克力熔岩蛋糕”，估计大家就懂了。“热巧克力软心蛋糕”是一种整体上的客观描述，这个名字中规中矩；而“巧克力熔岩蛋糕”是一种形象的比喻，即生动又容易让人记住。

这种蛋糕在刚从烤箱拿出来的时候，用勺子去挖开蛋糕表面，里面的巧克力夹心会从蛋糕中流出来，就像火山岩浆流过岩石一样，巧克力液翻滚而出。熔岩蛋糕做起来并不难，先将巧克力和黄油隔水融化，把鸡蛋打散并加入白糖，然后将这两个糊状物混合搅拌均匀后倒入准备好的模具当中，再放进烤箱高温烘烤。

蛋糕旁边配的是带蛋卷的香草冰淇淋，还有一些果碎。吃的时候最好将蛋糕中的熔岩和香草冰淇淋混合着吃，你会觉得非常美妙。



### 推荐搭配：

#### 嘉迪堡珍藏起泡葡萄酒

对于女人来说，香槟和甜品的搭配是一对浪漫的组合。虽然这次没有香槟，但好在有弗兰卡达产区的起泡酒，它自然能胜任香槟的效果。毕竟弗兰卡达起泡酒和香槟的酿造工艺一样，是用传统香槟酿造法酿造的高级起泡酒。这款Brut等级的起泡酒酸度比较高，搭配甜点巧克力配香草冰淇淋能解其腻，尤其是对高甜度不适的人，在口感上能够起到缓冲的作用。酒在口中稍微停留一段时间，会在口腔中印下淡淡的香草味道，这与香草冰淇淋十分搭配。还有一点就是，起泡酒本身就是冰镇饮用，它的温度和冰淇淋完全一致。

### 朗凤龙专访

#### 北京富力万丽酒店Fratelli Fresh意大利餐厅副主厨

朗凤龙厨师生涯的起点是在加工厨房做粗加工，凭借着踏实勤恳的工作态度，被外方主厨赏识，得以进入西餐厅厨房工作，开始学习西餐的烹饪技艺。之后在全天候厨房的工作中接触了很多菜式，其中就有意大利菜。他发现意大利菜更注重食材本身，这很符合他的烹饪理念。从此他对意大利菜的热爱一发而不可收拾，彻底投身到意大利餐厅厨房的工作中了。



#### 1. 您是如何与意大利餐结缘的？

我的厨师生涯并不是从西餐厨房开始的，而是在酒店的加工厨房做粗加工的工作。后来，我的老大，一个台湾人，觉得我工作很用心很勤恳，就把我调到了西餐厨房。可以说这是我的一个转折，在那儿我才开始接触西餐工作，并慢慢地喜欢上了这一行。厨房里有个意大利主厨，我经常和他一起共事，学到了很多传统意大利菜的烹调技术。后来到了北京，加入到这间我特别喜欢的意大利餐厅，开始专攻意大利餐。

调味不是为了改变食材的味道，而是激发它应有的味道。就拿那道墨鱼汁龙虾意面来说吧，我在烹制龙虾尾肉的时候使用了干白葡萄酒，这么做是为了迅速激发龙虾肉的鲜味，而且干白葡萄酒酒味很轻，还带有特别的果香，可以很好地和海鲜融合，并不会特意改变它的原味。意大利当地的厨师会在烹调上经常使用他们本地的葡萄酒，就地取材，挺精明的。

#### 2. 意大利菜和中国菜最大的不同是什么？

我觉得是在味道上的侧重点不同。我们吃的很多中国菜，有太多汁水的味道，比如我们经常吃的红烧肉，鱼香肉丝，会使用大量的调味酱烧制，这样食材原有的味道就会被遮盖掉，无法体现食材本身的特色。从某方面讲，中餐菜品突出的是调味。而意大利餐尊重食材本身的味道，它的调味起到的是辅助作用，不会抢食材的“戏份”。

#### 3. 您对中国食客和酒友的配餐建议？

虽然我还不精通葡萄酒，但我觉得吃意大利餐最好是什么地方的酒配什么地方的食物，这是意大利餐配酒的首选原则。我听说意大利很多地方都在酿葡萄酒，这让我觉得意大利人对葡萄酒充满了热情，就像他们对烹饪菜肴的热情一样，每个地方都有每个地方的特色。意大利人酿酒的目的是为了去搭配他们自己经常吃的食物，所以某个地方的酒一定会和那个地方的菜搭配，在食材和口感上也一定是经过反复考究的。☑



罗曼丽·康帝 (Domaine Romanée Conti) 旗下酒款

# DRC in Beijing?! 北京也有DRC?!

文/Text 刘烁

上个月，我和一个从未来过北京的上海同行喝酒聊天。酒过三巡，他突然说了一句似乎憋了很久的话，着实把我逗坏了。

“Shawn啊，我知道咱们帝都都有故宫，有天坛，还有鸟巢。可我这次来北京发现你们居然还有DRC!!!”他用带有上海话发音的普通话问我。

“哦？是吗？在哪儿啊？”我当然知道他说的是哪里，我是故意在逗闷子。

“就在那，昨晚和同事去三里屯吃饭，坐车路过一个楼，上面有个大招牌，赫然标着什么DRC。车子跑得快，我没看清别的字，就记着DRC这三个字母了。Shawn，快告诉我那是什么楼啊？”

“咳，你说的是外交公寓啊。”

“外交公寓是啥？”

“外交部给驻京的外国友人提供的住处。这个DRC是Diplomatic Residence Compound的缩写。在北京，DRC一共有六处呢。”

“哇，这样啊。今天晚上我还会去三里屯吃饭，我一定要把它拍下来！”这位葡萄酒同仁，DRC三个字母能让他这么着迷，看来他实在太爱葡萄酒了。

于是当天晚上，他的朋友圈里就有了这张“北京外交公寓大楼DRC”的照片，并附文“One Night In 北京，我留下许多情。不敢在午夜走路，怕走到DRC深处~”

DRC在葡萄酒领域是什么，为何能让这位朋友这么兴奋呢？告诉你吧，DRC就是布根地大名鼎鼎的罗曼丽·康帝酒庄 (Domaine Romanée Conti) 的缩写。

罗曼丽·康帝是法国布根地产区最具知名度的酒庄。如果说波尔多的五大名庄撑起了波尔多在世界葡萄酒业的地位，那么在布根地，单凭一个罗曼丽·康帝就可以把布根地提升到同样高的地位。

布根地的分级依据和波尔多是不一样的。布根地根据“风土”的优良性，把葡萄田作为评级对象，把葡萄作为主角，说明布根地人注重葡萄酒本身，不强调酒庄名气。而波尔多是对酒庄做评级，酒庄历经百年变化，有的酒庄所有权易了主，有的家族几经兴衰，现在的他们与1855年的他们在酒的质量上肯定有所不同，然而分级却沿用至今。不管他们最初的评级动机是什么，现在看来似乎商业因素多了些。

布根地著名的葡萄园有很多，香贝天、蜜丝尼、歌顿、梦雪真……酒腻子们提起布根地特等园如数家珍，他们只在乎酒是产自哪个葡萄园，而不在于是什么酒庄。但罗曼丽·康帝除外。

罗曼丽·康帝酒庄所拥有的葡萄园都是布根地里最顶级的葡萄园，其面积达67.5英亩，所种的红葡萄酒为100%的贝露娃 (Pinot Noir)，植株的平均年龄高达50岁。葡萄园包括有华罗曼丽 (Vosne-Romanee) 和费格依修斯 (Flagey-Echezeaux) 村庄内最顶级的葡萄园，还有顶级白园园梦雪真 (LeMontrachet) 的一部分，其所拥有的都是布根地最昂贵的葡萄园。

在布根地，由于财产的分割，一块法定产区的葡萄田在大多数情况下都会有多个拥有者。而对于一些昂贵的特等葡萄园，能够占据的面积越大，证明实力越雄厚。这一方面，罗曼丽·康帝酒庄拥有莱塔希 (La Tache)，丽琪堡 (Richebourg) 特等葡萄田的一半，罗曼丽—圣伟岸 (Romanee-Saint-Vivant) 特等葡萄田的一大半及三分之一的大依修斯 (Grands-Echexaux) 特等葡萄田。而这其中，最享有盛誉的，当数“天下第一园”——罗曼丽·康帝特等葡萄田。因为这块葡萄田是由康帝酒庄单独拥有，并且该葡萄田的法定名字乃是采用拥有者的名字来命名，这在布根地可谓独一无二。

有人把罗曼丽·康帝喻为“上帝赐予人类的稀世珍品”，说的是他们的酒异常稀有且价格不菲。康帝庄每公顷种植约10,000株葡萄，年产量为每公顷2500公升，平均每3株葡萄才酿一瓶酒，产量低得惊人，这么做是为了保证它无与伦比的质量。

在Wine Searcher去年公布的“全球最贵50款葡萄酒”榜单上，罗曼丽·康帝的罗曼丽·康帝特等园葡萄酒以均价12,527美元位列第二。

这么高大上的酒庄，这么耀眼的DRC三个字母，当然会让这位葡萄酒同仁兴奋得溢于言表。

后来他在这条朋友圈的评论里这样统一回复别人：“DRC是我毕生向往的酒庄，在DRC喝DRC是我人生的一大梦想。没想到这次来北京我的梦想实现了！我来到了DRC！”

看到他的评论，我赶紧回了一句接着逗他：“怎么，你今晚要在外交公寓开DRC？兄弟等我，我这就来！”

品尝DRC，是每个葡萄酒迷的终极幻想。

## 小贴士 Tips:

除了DRC，布根地地区也有其他势头很猛的酒庄。

**乐花庄 (Leroy)** 和罗曼丽·康帝一样，也是神一般的存在，就好比倚天剑与屠龙刀，目前能与康帝庄争锋的也只有他了。酒庄将生物动力学哲学发挥到极致，能够酿制出梦幻般的布根地佳酿。

法国总统奥朗德在去年接待习大大时选用的**枫丹甘露 (Fontaine-Gagnard)**，是莎珊梦雪真村优秀酒庄的代表。他们的白葡萄酒在真实地反映风土的同时又体现出一种个性。

**格罗淑女**和**格罗奖杯**因其可识别度高，容易让人记住，名声相对响亮。当然，他们产品的质量也毫不含糊，毕竟格罗家族 (Gros) 在布根地备受尊崇。

**法莱丽、力高宝德、歌得利安**这些大酒商依然广受欢迎，他们拥有的葡萄田多而广，葡萄园等级全而精。他们的产品可以顾及各种程度的葡萄酒消费者，在国内已经声名鹊起。



北京外交公寓大楼DRC



“天下第一园”——罗曼丽·康帝特等葡萄田

# Brave Journey to Northeast 闯关东

文/Text Kay

想过一个真正的冬天，在零下三十几度的极寒里呼吸，陷进齐腰深的雪地掣肘艰行，在漫天飞雪中嬉戏，徒步穿越松花江，听冰层在脚下发出咔嚓咔嚓的声响……

要欣赏银装素裹、分外妖娆的北国风光，勇气、热血必不可少！

让我们一路狂奔向北，去白山黑水间展开一段寻冬之旅。



## 哈尔滨——冰都雪韵

哈尔滨的冬季，到处玉宇琼枝，百分之九十的人是为了这里动人心魄的冰雪而来，滑雪、狩猎、溜冰、逛冰灯、看冬泳、打冰爬犁，冰雪赐予人间无穷的快乐。隆冬时节，冰雪大世界里的冰雕和太阳岛上的雪博会都让人心驰神往，五彩斑斓的华灯，洁白透明的冰砖，这是只有梦里才有的世界！冰雪大世界里的冰都是取自松花江，如果你提前几个月到哈尔滨，不如亲临松花江，看看采冰工人是如何将冰一块块运出的。

美丽的松花江蜿蜒而过，涤荡着这座百年冰城，仿佛一颗明珠，绚烂在祖国的东北面，中国古老文化和欧洲文明在这里碰撞出梦幻的场景。江面被封冻的冬天，松花江俨然成了欢乐的海洋，各种冰上活动荟萃一堂，如果是南方的孩子，一定要好好在江面上走一走，才不枉来了一趟真正意义上的北方。

洗尽铅华，夜幕下的哈尔滨仿佛吟诗般讲述着她如梦似幻的前世今生。五光十色的中央大街总是热闹非凡，二十世纪初沙俄建造的欧式风格建筑，拥有破落贵族的大气与忧郁；大小不一的冰雕、雪雕，充满



### 关东酒踪：

年末岁尾，元旦、春节两节接踵而至，美酒也成为哈尔滨人放松心情、联络亲朋感情的最佳载体。走在哈尔滨道里、南岗、香坊等核心区，你会发现街上的酒庄、酒窖越来越多，其中许多酒窖都颇具欧式风格，它们不仅是窖藏葡萄酒的好地方，也形成了冰城特有的人文景观。一些星级酒店内纷纷建起酒屋，尽显哈尔滨“东方小巴黎”的风采。

悠闲午后，不喧哗不吵闹。静静漫步于各色酒柜前，仔细挑选，精心把玩。原装的进口精品庄园葡萄酒，使人犹如初遇葡萄酒顶级专家般的兴奋，又有步入私人珍藏室的赞叹。



着浓郁的异国情调，夜景也非常迷人。在寒风刺骨的街头吃一根马迭尔冰棍，极寒的快感入胃入心。穿过一条充满“洋味”的老街就能看见索菲亚大教堂，白天有很多白鸽，在大教堂的广场上喂鸽子是孩子们的乐趣所在。

闲时，寻一家有些情调的俄式西餐厅静享美食，或观赏窗外的巴洛克风格小洋楼，也足以让人心生快慰。老道外还有最市井味道的哈尔滨，最早真正“闯关东”而来到哈尔滨的人，大多集中居住在道外。他们买菜、卖菜、遛狗、溜达，有砍价声、问候声……这时候你会发现，老建筑因为有了“人气”而活色生香。



富隆酒窖 ⇨ 香坊区丽顺街10号 0451-82267383

## 长春 —— 雾凇北国

来到长春，你会发现这座北方的园林城市确实和想象中的那片黑土地有点儿不一样。传说女真人在第一个春天的时候，在这片冰雪覆盖的大地上建起了宽城府，后来蒙古人的怒火将城池彻底毁灭，没有留下任何痕迹。时光飞逝，英雄王努尔哈赤横空出世，皇太极则将满族写进了中国历史。又过了若干年，喜欢写打油诗的乾隆帝东行祭奠长白山巨龙的时候途径一个驿站，写下了“长白千载古喜州，春光无限在宽城”的动人诗句。如今这个破落驿站已发展成北国春城，以其年轻而貌美跻身于国内特大城市之列，东北平原腹地的一颗璀璨明珠。



### 关东酒踪：

朝气蓬勃的长春人推崇时尚前卫，倡导健康永续，于是融合了时尚和健康这两种生活元素的葡萄酒窖在春城粉末登场。富丽堂皇的酒窖里，洋溢着神秘而高雅的气息，琳琅满目的美酒齐聚一堂，好似含苞待放的花蕾，交替诉说着心中那个美丽的传说，播撒不同国度别样的风土人情。白葡萄酒有着洗尽铅华后的淡然和沉淀后的潇洒，向浮华与虚荣下了一道战书；红葡萄酒变化万千，时而妩媚妖娆，散发着甜蜜与清香，时而庄重典雅，透露着苦涩与辛酸；粉葡萄酒犹如清纯的少女，有着不谙世事的单纯，同时又对这个世界充满了无限的好奇，为自己绘制着美丽的梦……

在这个葡萄酒的历史博物馆里，我们可以暂忘冗繁的生活节拍，向优雅、时尚、浪漫的情调靠近，寻一个暖阳相伴的午后，觅一间或古典或时尚的包房，轻轻唤醒瓶中的美酒，享受一次西方浪漫与东方古典的激情碰撞，尽情品味生活带给我们的悠然自得。不知不觉中，思绪也开始飞腾，与这个城市千丝万缕的联系——在脑中浮现，所有的纷纷扰扰、凡尘旧事刹那间如烟散尽，只剩下眼前的浪漫与优雅……



富隆酒窖 ⇨ 工农大路2922号（工农大路与同志街交汇）0431-89191777

富隆酒坊 ⇨ 朝阳区红旗街21号欧亚商都地下一层 18243051297

北国的冬天是最美的，飘雪时节，整个城市一片纯白，而那些高楼、房屋、蓝天与纯白交织在一起，形成了别样的风景。在冰雪的世界里，你可以变成一个顽皮的孩子，堆雪人、打雪仗，可以肆无忌惮地嬉笑玩闹；你也可以像勇士一样，跳进冰雪之中畅游，一展东北汉子的豪气。

北国风光，最美不过雾凇。长春附近的明珠岛，是北国雾凇的精华所在，这个小岛

榆柳蔽日，而且没有耕地，全是灌木芦蒿，是冰雪摄影的天堂。由于独特的地理环境，升腾起的大雾常常笼罩着这个近6平方公里的小岛，有时竟一天也见不到太阳，这样的天气下挂在树上的雾凇是不会掉落的，并且夜里又会挂上一层。第二天，树上的雾凇粗得像高粱头似的，景色优美壮观。

## 大连 —— 黄海拾忆

白色的栅栏、金色的沙滩、大片的绿地和数不清的广场，与黄海一起汇聚出花园般的浪漫之地，日益浓厚的国际化氛围为大连赢得了中国“北方香港”的美誉。大连建城不过百年，与那些千年古都相比，历史的底子相对单薄，但大连用它独特的魅力吸引并征服了来这里的每个人。

这里有海有树，有绿有蓝，有木栈道有北大桥，有海风有青草香——拿着相机，带着轻松的心情，不刻意地追求景点，静静地感受这个城市。大连的建城史与中国的近代史交织在一起，各种欧式建筑遍布每个街道拐角，彩色的坡屋顶、老虎窗、镶嵌着各色砖瓦的幕墙，内里各种风格的柱饰与雕花，有西欧也有东欧，还有北欧和



南欧，更是兼具了现代与古典，当然也少不了糅合进中国式的传统理念，不知道的还以为走进了欧洲建筑文化博物馆。

外地人来到大连会惊奇地发现，大连的广场就如同珍珠一般点缀着城市的各个角落，每当夜幕低垂，城市中的居民们便会来到广场当中，悠闲散步、运动舞蹈，其乐融融，这一独特的文化风景在别处并不多得。大连的广场风格各异，有的典雅、有的庄严、有的清秀、有的奢华，许多广场华灯初上时，更有音乐装点。满布着鲜花和绿色植物的广场，给人以与自然融为一体的和谐美。

在大连城中观光，格外休闲。乘上有轨电车便可以贯穿大连的东西南北，有现代车型，也有仿古车型，无人售票；步行同样也是极好的，在繁华场所路段还可一睹大连女骑警的巾帼英姿。女骑警是大连的一道独特风景，她们主要负责大连的巡逻、大型商贸文体活动的执勤、首长外宾的礼仪警卫、礼仪展示等任务。现在，大连现代博物馆特设有女骑警馆，将女骑警用过的马鞍马刀、穿过的各式服装和获得的荣誉牌匾作长久性存展。

富隆酒窖 中山区长江路53号 0411-86897851

关东酒踪：

欣赏了大连的碧海蓝天、花园绿地、畅游了海底世界、星海广场，边玩、边看的同时，也一定要品味大连的特色美食！品尝正宗的德式西餐或正宗大连菜，配上一杯葡萄酒会是绝佳的享受。大连唯一一家带有中西餐美食的葡萄酒酒窖就是富隆酒窖，价格从几十元的餐酒到几百上千元的佳酿都有。

白雪皑皑的冬季寒气逼人，喝上几杯美味营养的葡萄酒，不仅可以舒经活络、抵御寒冷，还可以舒缓心情、怡情养生，实在是一件十分惬意之事。葡萄酒是亘古的，绵延百年不改初衷；葡萄酒是平易近人的，无国界无阶级，只问你爱或不爱。闲暇之时，到私密而高雅的富隆酒窖，与这里专业级的品酒顾问一起，畅游葡萄酒的美妙王国，分享美酒、品味人生，携手演绎奢华与浪漫。



Tips

“闯王”秘笈

Tip 1 东北地区的冬天，白天时长是7:30-16:30，商场晚上20:30就全部关门，很多公交车19:00左右就会停运，出行要趁早。

Tip 2 东北地区室内外温差很大，冷热交替，极易感冒，最好带上感冒药。

Tip 3 在零下几十度的地方，专业相机的快门会冻得开不了，一定要注意机器的保暖，避免由室外进屋后相机结霜。

Tip 4 冬季饮食多以牛羊肉等红肉及浓郁风格的餐食为主，冬天喝葡萄酒，宜选干红或者加强型葡萄酒，一方面侍酒温度较高，另一方面能更好地提供热量。其实，德国、法国、奥地利、意大利等国很流行将葡萄酒在冬季加热来饮用，以避免过低的酒温对胃肠道造成不适。



敬请关注富隆酒业官方微博、微信



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信

行业热点关注  
最新品酒活动  
趣味知识分享  
购酒优惠尊享

欢迎来信分享  
您的葡萄酒趣闻：  
kaynie@aussino.net



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



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》。

# Humphrey Bogart: I'm a drunkard 向亨弗莱·鲍嘉敬一杯

文/Text 陈耀明



电影《卡萨布兰卡》剧照，中间为亨弗莱·鲍嘉

据说，曾经有人向亨弗莱·鲍嘉请教他的演技，鲍嘉喝了一口威士忌，轻描淡写地答曰：“我只有两种演技——抽烟的和不抽烟的。”

以此类推，鲍嘉的演技其实还可以分为另外两种：喝酒的和不喝酒的。

事实上，鲍嘉常常是嘴角叼着香烟、手里拿着酒杯。如果没有酒杯，他的手不知该往哪儿放——除非正在拥抱；如果没有香烟，他的嘴不知该说什么——除非正在接吻……

## 就像金酒，使你热血沸腾……

以第二次世界大战为背景的《卡萨布兰卡》（1943年上映），亨弗莱·鲍嘉扮演的里克在他的小酒馆重逢往日的恋人伊尔莎（英格丽·褒曼饰）。当伊尔莎和她的丈夫拉塞罗离开酒馆，里克呆坐在那里，喝了一大口金酒（Gin）——酒标显示为哥顿(Gordon's)，一拳砸在桌子上，百感交集地说：“世界上有那么多的城镇，城镇上有那么多的酒馆，她偏走进了我的……”这句台词入选美国电影学会(AFI)评选的“20世纪100句经典台词”。

以第一次世界大战为背景的《非洲女王号》（1951年上映），亨弗莱·鲍嘉扮演的“非洲女王号”船长奥纳特，在他那条破旧而滑稽的小汽船上，装载有两支香烟和两箱金酒，但在一次醉酒之

后，被搭船的卫理会女传教士罗茜（凯瑟琳·赫本饰）一瓶接一瓶地打开，把酒倒入河里。漂浮在河面的空酒瓶露出的酒标显示，又是哥顿金酒。当他们历经千难万险，终于走出泥潭，罗茜陶醉在重新呼吸到的新鲜空气时，奥纳特斗胆说：“这就像……你可能不同意——但确实就像金酒，使你热血沸腾、脸颊发麻、精神振奋。”

有趣的是，哥顿金酒后来有一幅广告，即是出自《非洲女王号》的一张剧照：鲍嘉扮演的奥纳特当时已经喝高了，但因为和罗茜赌气，他打开一箱哥顿（当时尚未被罗茜倒光），又取出一瓶。他一边喝着美酒，一边哼着小曲：“有一个勇敢的渔夫，从皮姆利科起航。当他出发，风儿开始吹袭，小船有些摇晃……”



电影《卡萨布兰卡》的剧照

亨弗莱与金酒

## 喝完这瓶香槟，另外还有3瓶……

却设在《卡萨布兰卡》，当里克说完那句经典台词，深深地吸了一口烟，然后便在缭绕的烟雾和山姆弹奏的《时光流逝》钢琴曲中，陷入往日的美好回忆。那是在巴黎，里克的嘴角（常常是右边）叼着香烟，娴熟地打开一瓶香槟——酒标显示为玛姆（G.H. Mumm）的红绶带香槟（Cordon Rouge），他先给伊尔莎递过一杯，然后一边给自己斟酒，一边向伊尔莎问道：“嗨，你究竟是什么人？从哪儿来的？你做过什么？曾有什么理想？”

里克与伊尔莎认识的第一天喝过香槟，在巴黎的最后一天也喝过香槟。当时，德国纳粹已经兵临城下，在“美好晨曦”酒吧，被纳粹列入通缉名单的里克拎着一瓶玛姆红绶带香槟，给伊尔莎倒了一杯，递给她：“亨利希望我们喝完这瓶香槟，另外还有3瓶，他说在德国人喝到之前，宁可拿香槟来浇他的花园……”

正当伊尔莎准备与里克一起离开巴黎的时候，她突然得知被关押在纳粹集中营的丈夫拉塞罗并未死去，只好托山姆给等在站台上的里克捎去一张纸条……伤心的里克告别巴黎，来到卡萨布兰卡，开了一家小酒馆。而当纳粹党卫队的斯特拉瑟少校为追捕伊尔莎的丈夫拉塞罗来到卡萨布兰卡，有一天走进里克小酒馆，点了香槟和鱼子酱，当地警察队长雷诺中尉即凑趣说：“我可以推荐26年的凯歌（Veuve Cliquot）吗？一款很棒的法国葡萄酒。”



电影《卡萨布兰卡》剧照，左一为亨弗莱·鲍嘉

## 我不该从苏格兰转到马丁尼……

在里克小酒馆，斯特拉瑟少校吃着鱼子酱，喝着1926年的凯歌香槟，让雷诺中尉把里克叫过来，盘问道：“你是哪国人？”里克玩世不恭地答曰：“我是个酒鬼。”

亨弗莱·鲍嘉在电影里是个酒鬼，在生活中也是个酒鬼。有一次大概是喝高了，他甚至说过这样一段立意深远但逻辑不清的醉言醉语：“如果世界上的每个人都需要三种酒，我们就没有麻烦了。如果斯大林、杜鲁门以及世界上的其他什么人现在有三种酒，我们都会放松，我们就需要联合国了。”至于鲍嘉最喜欢哪种酒，可能不是金酒，也不是香槟酒，而是苏格兰威士忌。1957年，鲍嘉临终的时候，还说过这样一句名言：“我不该从苏格兰（威士忌）转到马丁尼（鸡尾酒）。”




亨弗莱·鲍嘉的电影造型

电影《卡萨布兰卡》海报

电影《非洲女王号》海报

电影《夜长梦多》海报

好莱坞电影评论杂志《Empire》的记者海伦·奥哈拉曾对自1927年首届奥斯卡金像奖以来的获奖演员进行统计研究，在2012年发表一份关于电影角色与获奖几率的研究报告，结论之一：17%的奥斯卡“最佳男主角”凭借扮演酒瘾成性的角色而获奖，约占获奖男演员总人数的六分之一。亨弗莱·鲍嘉即是成功范例：凭借《非洲女王号》的出色表演荣获第24届奥斯卡“最佳男主角”金像奖，凭借《卡萨布兰卡》和《叛舰凯恩号》的出色表演分别荣获第16届和第27届奥斯卡“最佳男主角”提名奖。

实际上，亨弗莱·鲍嘉在银幕上最精彩的杯酒人生，或许当数在《夜长梦多》（1946年上映）扮演的马洛侦探，他曾跟朗姆酒走私集团头目肖恩·里根在美国与墨西哥的边境线“开枪对饮”，可惜影片没有呈现相应的镜头，只是在施特恩伍德将军的府邸，马洛侦探一边喝着白兰地，一边描述当时的情景：“我常常在互相射击的间歇喝酒，或者在喝酒的间歇互相射击。”





蔡颖姬

资深葡萄酒专业人士，富隆葡萄酒文化中心总经理，广东省品酒师侍酒师管理专业委员会副秘书长，法国波尔多葡萄酒学院、澳大利亚葡萄酒管理局国内首批授权讲师，2011中国最佳法国侍酒师全国季军，国家级认证品酒师。

# Discovering the AOC of Bourgogne 布根地AOC探秘

文/Text 蔡颖姬



布根地歌顿特等园

拥有两千多年酿酒历史的布根地总是充满着神秘，无论是普罗大众，还是专业人士，它都是晦涩难懂的一个知名产区。这主要是由于布根地的葡萄酒法律划分比许多其他产区都要仔细，因此，要攻克布根地葡萄酒，就必须要从他们的100个法定产区(以下简称AOC)开始!

## 五类大区AOC

布根地共有四个AOC等级。首先，我们从产量最大的大区入手。布根地共有23个大区级AOC，占总产量的60%。当中除了最常见的布根地(Bourgogne)、普通大布根地(Bourgogne grand ordinaire)、普通布根地(Bourgogne ordinaire)及2011年新增的布根地山坡(Coteaux Bourguignons)以外，大区法定产区共有五种类型之多。第一，葡萄品种，如布根地阿里高特(Bourgogne Aligote)；第二，酿造方法，如布根地起泡酒(Cremant de Bourgogne)；第三，葡萄来源大区，如布根地上宝望丘(Bourgogne Hautes-cotes de Beaune)；第四，葡萄来源村庄，如布根地爱比浓(Bourgogne Epineuil)；第五，标示具体的葡萄田(Climat)，如布根地圣乔治丘(Bourgogne cote Saint-Jacques)。如何去区分这个地方是一个大区、村庄还是葡萄田，只能靠大家对布根地的了解和认识了。

## 纷繁的村庄与一级园AOC

村庄级跟一级园的AOC加起来有44个之多，不是所有村庄都有一级园。这个级别的AOC看似简单，实际却非常复杂。主要是这个级别的AOC有时候会出现葡萄来源于某一块特别的葡萄田(Climat)，酒商会把这个葡萄田的名字打在酒标上。光是一级园的Climat就有六百多个之多，而且一个村庄级或一级园AOC可以对应多个Climat，每一个Climat实际上都算是一个新的AOC。可是这样消费者根本无法记住，于是他们化繁为简，凡同属一个村庄或一级园的Climat统一各自对应一个AOC。相对比起波尔多号称的60个AOC，布根地可真是繁多了。

## 珍稀的特等园AOC

布根地AOC系统里最高级的特等园Grand Cru相比起来简单一点，一共有33块。唯一稍显复杂的一块，是最大的白葡萄酒特等园——雪比利(Chablis)。因为雪比利特等园只算一个AOC，但它却包含了7块葡萄田(Climat)。除了极少数会标示Climat，如Clos de Vougeot的Musigni等以外，大部分的特等园葡萄田都是单一规整的，相对好记一些。因为特级园本来面积就非常小，仅占总产量的1.5%。布根地拥有特级园的村庄名字，都是根据村里最出名的特级园来补充命名的，这也是一个市场推广的方式。因为大多数人都知道特等葡萄园的名字，却不知道村庄的名字。如此一来，直接把特级园的名字加到村庄名后面就好了。比如说拿破仑最喜欢的香贝天特等园(Chambertin)所在的村庄叫吉菲香贝天(Gevrey-Chambertin)，全世界最有名的罗曼丽·康帝(Romanee Conti)所在的村庄叫华罗曼丽(Vosne-Romanee)等等。



雪比利特等园



梦雪真特等园

## 亟待升级的优质AOC

布根地的葡萄酒法律如此严谨而系统，令这块宝地一直保持着良好的品质声誉，屹立世界名贵葡萄酒之巅。布根地出产的每两瓶葡萄酒，就有一瓶出口至世界各国。不同的AOC等级几乎代表着品质跟售价，为了争取更好的等级，酒农们一直孜孜不倦地努力。这些AOC虽然创立于1936年，但却并不是不可更改的。随着时间的推移，会出现新的AOC或者是升级的AOC。

最近几十年，很多产区的品质都得到了提升，越来越受到消费者的认可。于是，当中最出色的一些产区的酒农们也希望能够得到升级。首当其冲的是宝马村(Pommard)。这条著名的村庄位于宝望镇(Beaune)的附近，坐落在宝望丘(Cote de Beaune)的核心位置，以出产强劲有力而耐陈年的红葡萄酒而名满天下。村庄里拥有28个一级园的Climat，其中丽晶园(Les Rugiens)跟爱鹏诺园(Les Epenots)便是呼声最高的特等园候选佳丽。

第二个要升级的产区是位于布根地南部马岗(Macon)地区的著名村庄普利雪(Pouilly-Fuisse)，以出产果香浓郁、富含矿物气息的干白葡萄酒为主，载誉国际。他们认为该村的出品已经能够媲美好些一级园，因此也提出了升级成为一级园的申请。此外，还有夜圣佐治(Nuits Saint Georges)也提出了升级申请。据悉，要实现升级需要走的程序非常复杂，而且耗时长达十年。当中包括文件的准备，接受相关机构的调查访问等等。因此，提出升级的产区要有足够的勇气与毅力来坚持这项工作，让我们拭目以待吧。

要充分认识这些AOC显然不是一件容易的事情，所以布根地的葡萄酒也是挑战专家级的葡萄酒类别。布根地的酒标上写常常写有酒庄、产区、葡萄园及装瓶者信息等，如果没有法语基础，读起来会比较吃力，没有英语基础，基本很难深入了解。无奈，布根地酒就如一支带刺的玫瑰，令人又爱又恨。唯一能做的，只有多看，多喝和多记。



贝思香贝天特等园

普利雪著名的岩石Solutre



枫丹甘露(宝马一级园)红葡萄酒

贝思香贝天特等园



林志鹏 JP Lin

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。

# Clos in Burgundy 布根地的“墙”

文/Text 林志鹏

这几年来，因为举办“布根地精进班”课程的关系，多次走访布根地产区，在参观葡萄园的过程中，观察了一些有趣的小细节，在此和大家分享交流一下。

对葡萄酒稍有认识的朋友，尤其对法国葡萄酒有兴趣的爱好者，对“clos”这个字应该或多或少有所了解，它是指围绕一块葡萄园的小石墙。后来引申成那块有石墙围绕的葡萄园，变成一个特别的葡萄园的名字，比如Clos Saint-Jacques。不止布根地有这样用法，全法国各产区也有这样用，比如波尔多的Clos Fournet，甚至流传到其他国家，如美国加州的Clos du Val等。Clos已非单纯只是法国葡萄酒产区的专用词了。

当然，在布根地，因历史因素，在几个子产区，确实有许多名叫“Clos XX”的葡萄园，据我小小归纳一下（当然只是我个人经验），您知道哪个Clos的墙是围的最高的吗？哪一个围围墙范围最广的吗？后者的答案大家一定很熟悉，就是华卓园（Clos de Vougeot），它共有50公顷的葡萄园被石墙围绕着，毫无悬念地勇夺最广范围的Clos头衔！

那最高的墙又在哪里？这纯粹是我目测的，应该是Domaine Comte Armand的独占园宝马一级园（Pommard）Clos de Epeneaux，因为每次搭大巴车行径它的墙边，却看不到墙内的葡萄藤，其他的Clos都可以在车上看到园中情况，所以在我心目中，它是布根地最高石墙所在。同样地，因为Clos是历史产物，所以也有不少葡萄园有Clos之名，却没有石墙。这应该是在过去，它也有石墙环绕，但后来石墙被拆掉了！最明显的就是香贝天-贝思园（Chambertin Clos de Beze）及石头园（Clos de la Roche），现在都没有墙了，但无损它们是特级好园的名声。再仔细看各种葡萄园，您又会发现，有许多园地，不管是否为历史名园，它们名字上并没有Clos，但现在却石墙围绕，如罗曼丽·康帝（Romanee-conti）及梦雪真（Montrachet）等。所以，我们应该知道Clos就只是一个对具体事项的指称（它有石墙围绕）和地块的优劣，葡萄酒的品质好坏没有直接的关联。

那最后再问一个问题，在布根地有多少个名字有“Clos”的葡萄园？

。 。 。 。 。 。

谈完实际的墙，我更想和大家谈谈心中的墙，尤其是对布根地葡萄酒心中的墙。

为什么这样说？主要是有感于布根地葡萄酒近来不但在中国消费需求上升，其实全世界各国的爱好者也同样倍增，以致价格飞涨，吓跑了许多想一亲布根地酒美好风味的爱酒人，那实在可惜！没错，好的布根地葡萄酒滋味令人神往，但不应只限在那些大名庄、特级园而已，如果把自己限缩在此，等于是心中筑起一道墙，那就无法真正体会布根地葡萄酒的多彩多变了！勇敢跨过心中的那道墙，才能发现布根地还有太多质高价宜的好酒。👉



Clos是指围绕一块葡萄园的小石墙



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

# Letter from A Newbie 某酒商新进人员来信

文/Text 陈匡民



阿布鲁索位于意大利中部

几乎与外界隔绝的阿布鲁索产区

蒙特普西露葡萄品种

总以为人到了一定年纪、有了些历练，五岳里登上过几座、五大洲走过几洲之后，太阳底下应该再遇不到什么新鲜事儿，也不大可能再为一些小事辗转反侧、惊慌失措。孰料一封出人意料的电邮就带来当头棒喝，我真是大错特错。

写这封电邮的，是我从未谋面、也不曾直接联系过的某酒商新进人员（虽然毫无理由，但我却大胆假设这极可能是位80后）。信是这么写的：“Dear匡民老师，我是某某，负责某品牌，这个品牌进我们公司一年多，但有点推不动，因为酒庄和葡萄品种较为少见，这次很荣幸能为您连络原厂，也想请问，为什么您会想要拜访此酒庄呢？他最特别之处是什么？新人报到，希望能从老师身上多学习关于酒的知识，真心感谢”。

话说在收到这诚意感人来信的前不久，我确实为了意大利酒书的写作计划，请该酒商联系代理的国外酒厂，希望表达前往采访的意愿。然而这乍看之下出自有为青年的雄心勃勃来信，却让我好像开学才没几天的小学一年级导师，突然接到家长来信询问自家孩子该如何管教似的，生出前所未有的尴尬和不知所措。

信里的问题“儿童”，是一家位于阿布鲁索（Abruzzo）产区，酒款曾在意大利酒代表性指南：大红虾（Gambero Rosso）里获得最高等级三杯酒“Tre Bicchieri”评价的酒厂。要是嫌大红虾号称从四万瓶里精心筛选出的三百多款“三杯”评鉴太随性，本厂的酒也曾在意大利侍酒师协会的葡萄酒年鉴里获得最高荣誉的五串葡

萄（5 Grappoli）评价，被我认为市场上数量不多的阿布鲁索酒厂里，值得介绍给读者认识的选择之一。然而这些资料都是黑纸白字在该进口商酒单上已经载明的“简介”内容，不过从我仍然收到这封电邮来看，问题应该还是出在产区本身，以及主要红酒品种的蒙特普西露（Montepulciano）。

话说曾经因为亚平宁山脉的屏障而几乎与外界隔绝的阿布鲁索，虽然在意大利算不上高知名度产区，但是随着交通建设的发达、资金的大举投入、生产者想法的改变，这个曾经以廉价餐酒闻名的产区，如今早让生根于当地的原生品种蒙特普西露，不只是毫无节制地慷慨产出富含红色果实和柔顺单宁的平价酒。因为饱含花青素而能轻而易举就有深浓酒色的蒙特普西露，尽管并不以陈年潜力或复杂酒质闻名，然而却能酿出宜人又适合佐餐的粉红葡萄酒，甚至在一些内陆海拔更高、能有近似大陆型气候表现的环境，已经有更突出的酒质表现，本省北部高海拔产区在2003年被升格为省内唯一DOCG产区的Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane，就是一例。

尽管如此，我仍然犹豫着，不知道该怎么将阿布鲁索和蒙特普西露的简明，让寄来那封电邮的新进人员也能理解。虽然我仍然不很清楚，他的问题是在酒厂、酒款，抑或是在该如何推动酒的销售。但至少这已经是他家的孩子，我琢磨着：“先开几瓶酒来喝喝，诚心诚意去面对这些酒，应该就能找到答案”或许会是给这封电邮的最佳回复。👉



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。

# Accidentally or Inevitably? 是不经意还是必然？

文/Text 汪子懿

从人类开始酿造葡萄酒这种神之饮品至今，7000多年历史长河中有多少事件是出于偶然同时又对现代葡萄酒发展奠定基础？细细数来，却很难在千字中数清，今次就择其若干——道来。

偶然一，莫过于被称为“波尔多混合物”（Bordeaux Mixture）的化合物。顾名思义，它是一种硫酸铜和石灰的混合物，专门用于防止葡萄树上的霜霉病（Downy Mildew）。然而，如今这种被普遍用于世界各地葡萄园中的化合物，最初的发明却是不经意的结果：当1878年这种真菌首次被记录时，研究者Millardet先生对其一筹莫展，直到无意间经过宝嘉龙庄（Ch. Ducru-Beaucaillou）的郁郁葱葱、健康的葡萄园，一探究竟才发现葡萄叶上都是些蓝白粉状物。原来是这家葡萄园管理者Ernest David先生为了防止沿途旅游者顺手牵羊、采摘葡萄行为而想的方法。最后，经过Millardet、David等三人的继续实验，终于“发明”了这款大名鼎鼎的试剂。



葡萄叶上沾满蓝白粉状的“波尔多混合物”

偶然二，世界顶级白葡萄酒“歌顿-查理曼（Corton-Charlemagne）”的诞生。欧洲中世纪伟大的查理曼大帝在775年时，把布根地某山腰上的一块优质葡萄园赠送给教会。但查理曼大帝怕此地酿造的优质红酒会染红他的白胡子，故下令这块葡萄园改种白葡萄品种，也就成就今天的顶级白酒。

偶然三，马德拉葡萄酒之崛起。这个以大西洋中某个岛名命名的葡萄酒，出生却不怎么好——口感很清淡、很酸，没有什么香味。但由于不仅处于欧洲人前往美洲的航线上，同时也是通往东印度群岛的必经之路，所以19世纪初的马德拉酒往往被装上船穿过赤道，绕过好望角后再回穿赤道，最后到达东印度群岛，作为那里英国军队的补给。商人们考虑到如此清淡的葡萄酒无法承受剧烈的温度变化和漫长的旅行，所以临行前往往会在酒里掺些烈酒。出人意料，令人惊叹不已，那些原本平淡无奇的葡萄酒，却如凤凰涅槃般，焕发出耀眼光芒——酒变得更为柔和、酒香更加丰富、酒体更加浓郁。

偶然四，葡萄酒作家的诞生。历史上首位葡萄酒作家是哪位，虽已无处查询，但古罗马皇帝的御用医师加林，却用葡萄酒和一些草药调配成解毒糖浆，以防止中毒事件。为此，在他的《论解毒》中，详细介绍了当时不同的葡萄酒，包括如何判断酒的好坏、如何鉴别年份以及如何保存等。为当时的饮用者乃至后世提供了一份详细的讲义，成绩卓越。

偶然之五，“晚摘”（Spätlese）这种葡萄采收方法的出现。历史上有记载的这个著名采摘，要追溯到公元18世纪70年代。当时德国约翰内斯堡的主人福尔达主教王子（Prince Abbot of Fulda）下达采收命令，并通过送信人来传达。信上说：葡萄已经成熟，再不采收就有可能因天气原因而腐烂。结果派去送信的人不知何故耽搁行程，等他到达葡萄园下达采摘命令时，整个葡萄园里挂满了腐烂的葡萄。但勇敢的酿酒师没有因此放弃酿制，坚持使用这些腐烂果实。没想到等到次年春天品尝时，在场的所有人都被酒液中从没有过的香味和复杂所折服。这样的错误，却令整个世界品尝到绝世佳酿；又或许是，上帝允许人类在错误中获得希望。

作为历史长河中的芸芸众生，说不定你现在偶然的一个决定却会影响深远。不看科学，单单看葡萄酒史，每次的偶然都为将来打下基础。🍷



刘慧 Sophie Liu

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》。

# Burgundy, Next Super Star in China? 布根地, 中国的下一个波尔多?

文/Text 刘慧

布根地近几年开始在亚洲市场蠢蠢欲动。这个产量虽仅占到法国葡萄酒产量3%，却拥有诸多天皇巨星特等酒园（Grand Cru）。随着罗曼丽康帝庄（Domaine de la Romanee Conti）一系列红白葡萄酒接连在香港的国际大牌拍卖行被亚洲客刷新历史单价后，布根地特级园红酒颇有盖过波尔多列级名庄之势。布根地的亚洲第一大市场日本，更是对布根地顶级酒的文化起到了推波助澜的作用：风靡亚洲的日本葡萄酒畅销漫画《神之水滴》对布根地顶级酒所采用的夸张感性的描述方式更是让众多酒迷啧啧称赞。即便在波尔多传统市场影响深重的香港，高端饮家从来不吝惜表达对布根地顶级酒的亲睐：甚至将布根地已故酒神亨利·迦叶（Henri Jayer）的丽琪堡（Richebourg）炒作到比罗曼丽康帝还要高的天价！此外，据说香港首富本人还是布根地另一大牌乐花庄（Leroy）的亚洲最大买家与收藏者……

说到中国市场，法国酒一直是中国进口葡萄酒市场排名第一。几年前，中国就已超过英美两国成为波尔多葡萄酒的全球第一大市场。波尔多在中国的成功，要归功于产区的整体形象的推广成功：从90年代末港片中的拉菲，到国人对波尔多“五大名庄”、61个列级名庄的追捧，波尔多的小酒们显然占了“贵气”、“高端”的产区形象之利。外加嘉本纳沙威浓与梅乐这两个走遍天下无敌手的主流口味葡萄品种的推力，使得波尔多俨然成为了中国人眼中的法国优质葡萄酒的代言。相比波尔多的61庄，布根地的33个特级园同样不缺高端的形象定位，布根地酒商圈内流传甚广的一句罗拔·派克名言“拉菲是百万富翁喝的酒，罗曼丽康帝是亿万富翁喝的酒”：一句话就已经划定了波尔多与布根地在档次上的差别。今年刚颁布的全球最贵的100款葡萄酒榜单上，超过50%都是来自布根地的佳酿。其中排名第一、超过了布根地酒王罗曼丽康帝的则是布根地已故酒王亨利·迦叶的丽琪堡（Henri Jayer Richebourg）特等园红酒。



笔者在布根地的葡萄园前

笔者个人经历的实例：  
**波尔多酒庄：**酒庄代表衣冠楚楚，接待中国酒商时很现实，一上来先问来者要定多少瓶酒。而后酒窖参观，开一两瓶刚上市的新年份酒给来客尝尝新后草草结束。  
**布根地酒庄：**庄主开着拖拉机前来迎接，脚上蹬着高过膝盖的胶鞋，裤脚管下全是泥巴，一看就是刚从自家田里耕作回来。见了中国酒商热情地招呼“先喝吧”，走到酒窖恨不得把家里所有酒都开给来客喝。当中国酒商为好酒动情要求下单时，庄主却说没货了！来客继续再喝，继续赞不绝口，庄主听着更高兴了，低声说：“要不，我把给美国市场的货留下五箱给你吧？”。

显而易见的差别：  
**波尔多：**多为贵族出身的商人庄主并聘请职业经理人打理酒庄，希望多卖掉些自家的酒。  
**布根地：**淳朴的性情中人、农民头凡事亲力亲为，产量稀缺不愁买家（布根地的酒园平均面积才6公顷）。全世界酒评第一人罗拔·派克到了波尔多被当做上上宾接待，他手里打出满分的82年份成就了波尔多，而到了布根地却被酒农放出狗来扫地出门，当地人给出的理由很简单：老罗那重口味的美国味蕾根本无法懂得欣赏布根地轻盈复杂的贝露娃。

布根地是否能够成为中国市场的下一个波尔多？作为布根地葡萄酒学院（Ecole des Vins de Bourgogne）官方授权的五位中国讲师之一的我于去年6月开始频繁飞往全国各地教授布根地官方课程，从众多布根地的国内酒商口中我都听到了同样的结论：昂贵的布根地特等园、一级园比价格低得多的村级、大区级的酒好卖。究其原因，除了布根地的红葡萄品种贝露娃在级别较低的入门酒款中表现得色浅酒淡的特点不符合中国人重口味的偏好外，也只有归功于国人在选择葡萄酒方面过于看重价格与名气的消费心态了。据说布根地出口台湾市场的出厂均价为28.48欧元，而在第一大市场的英国仅为5.05欧元。在选择布根地酒方面，亚洲市场向来是重质不重量的。其实更深一层原因则是布根地虽小，酒园地块却如马赛克般错综复杂，除了33个笼罩着明星光环的特等园（Grand Cru），布根地还有600多个一级园（1er Cru）、44个村庄级。此外一块不足10公顷的特等或一级园还要被多家酒厂瓜分占有，酿出的酒款风格也不尽相同：这恐怕是最让国人感到头疼的原因。既然如此，只能选择33款最顶级的特级园，一来不会出错，二来省事。布根地葡萄酒教育，任重道远！

布根地因为其产量稀少这一先天的短板而不能成为像波尔多那样在中国市场炙手可热的产区，可稀缺性与复杂性却反而成全了布根地成为当之无愧酒王级别的全球第一产区，也是小众人群众的最爱。也许它注定只属于真正懂酒且能够一掷千金的饮家吧！🍷



### 山度富 SANDALFORD

西澳名庄山度富创立于1840年，是西澳历史最长也是最大的家族酒业，葡萄园主要分布于玛格丽河、百嘉山、福临河及天鹅谷。山度富葡萄酒系列品种非常丰富，既有适合佐餐的元素系列，也有适合单独品尝的山度富珍藏系列。近年来这些产品都在澳洲乃至世界葡萄酒展上赢得多项大奖，其价格也都很平实。9月15日，山度富现任庄主Grant Brinklow先生不远万里来到北京，将酒庄6款美酒带到现场与来宾一起品尝。在Brinklow先生风趣的讲解下，现场来宾们仿佛置身西澳广袤的土地，一起与阳光共舞。

### 乔丹 JORDAN

自第一个年份1976年上市以来，乔丹一直是加州葡萄酒的佼佼者，在国际上声誉良好。乔丹酒园是法国传统酿酒艺术与美国创新酿制科技的完美结合，不同于其他新世界酒商的大规模量产化商业操作，乔丹酒园一直致力于酿酒品质的控制与提升，成为美国白宫的御用葡萄酒。2014年8月，酒庄代表前往上海、贵阳、佛山和湛江，与嘉宾一同体验“专属”的独特魅力。



### 百利通 BRANAIRE-DUCRU

来自波尔多美度的四级酒庄Château Branaire-Ducru，又名百利通庄园，是国泰航空头等舱用酒。武侠小说大师金庸笔下的周伯通武功超脱、性格乐天、逍遥自在的形象正好突显百利通这一名酿的独特气质。9月2日晚，西方酒界武侠传奇“周伯通”来到广州与中国粉丝见面，为大家带来三个不同年份的正牌酒以及一款旗下来自自美度的酒款，搭配圣丰索菲特大酒店香榭丽舍扒房精美佳肴，呈现奢华精致的精品庄园晚宴。

以果味奔放、口感平衡、性价比高三大特点为主的百利通庄园葡萄酒，其主人Mr. Maroteaux本身也是一个风趣幽默的老顽童形象，在现场与每一位嘉宾合影、签名。当晚金庸的儿子查先生也到场参加，当作者儿子重遇父亲笔下的人物，现场气氛高涨。



### 蓝宝丽丝 BLUE PYRENEES

以法国酿酒技术在澳洲种出的果实，一座被淡蓝色薄雾笼罩的魅力酒庄，一个美丽浪漫的名字——蓝宝丽丝。特殊的寒凉气候，传统的波尔多混酿法，混合葡萄品种和法国橡木桶陈年，令蓝宝丽丝葡萄酒相对平衡、细致、耐久存，有别于其它澳洲酒而显得个性突出。8月初，富隆会员及葡萄酒爱好者共聚邯郸、石家庄、天津、西安、成都、广元遂宁，齐齐品尝美酒佳酿。



### 维特思 WELTACHS

冰酒选用在自然条件下非常成熟的结冰葡萄酿制而成，葡萄需在-8℃下进行采摘，并在葡萄颗粒结冰的状态下榨汁。由于对自然环境要求甚高，只有在气候适当的年份才生产。7月初，维特思酒庄代表带来清新甜美的德国冰酒，为汕头、乌鲁木齐、大连、长春、北京的酒友们送上凉爽气候。

### 喜悦 CVNE

从1928年开始，她的身影便频频亮相于世界各大星级餐厅。喜悦——西班牙里奥哈精品名庄，属于西班牙国家性品牌，拥有超过120年的历史，所产的葡萄酒都是性价比非常高的酒品，旗下有7个不同系列，皇家田园是里奥哈的经典代表之一，是西班牙家喻户晓的品牌，喜悦更是被誉为“西班牙高级别酒庄的必选系列”之一，是非常地道的西班牙好酒。2014下半年，喜悦为昆山、江阴、苏州、上海和贵阳带来里奥哈的美酒风骨。



### 龙船庄 CHATEAU BEYCHEVELLE

龙船庄位于法国波尔多左岸名村圣祖利安村，创立至今已有500多年的历史。虽在1855年评级中位列第四级，却凭其吉祥的酒名、易认的酒标和卓越的酒质成为除一级庄外，在国内名声最响的法国名庄。其副牌酒和附属品牌都与正牌酒出自同一酿酒团队之手，因而拥有优秀的酒质。10月中旬，酒庄代表为长春和天津的酒友带来旗下的数款美酒，见识龙船舰队的各个成员。





**【爱心满世界, 幸福中国行】慈善拍卖**  
 "Love Across the World & Happiness China Tour"  
 Charity Auction  
 日期: 2014/09/28  
 地点: 驻马店天龙大酒店

**“富隆胜卡罗杯”高尔夫球联谊赛福州开杆**  
 2014 Aussino & Santa Carolina Cup-HKFG vs HAITAN Golf Tournament Open in Fuzhou  
 日期: 2014/09/13  
 地点: 福州温泉高尔夫球俱乐部&福州溪山温泉度假村



**品味佳酿, 畅想百色人生**  
**——百色交通银行客户答谢酒会**  
 Enjoy Your Fine Wine Tasting with China Communication Bank VIP Customers  
 日期: 2014/10/24  
 地点: 百色富隆酒窖

**与钵酒“蟹”逅金秋**  
**——苏州富隆钵酒品鉴晚宴**  
 Date in Autumn, When Port Meets Crab-Suzhou  
 Aussino Wine Dinner in Dushu Lake Hotel  
 日期: 2014/09/29  
 地点: 苏州独墅湖世尊酒店

**【爱心满世界, 幸福中国行】慈善拍卖**  
 "Love Across the World & Happiness China Tour" Charity Auction

在【爱心满世界, 幸福中国行】阮夏君医学美容机构答谢盛典暨23周年年庆活动中, 以慈善拍卖捐款为重病儿小雪林募捐为主线, 新泓莉商贸有限公司(富隆酒窖)提供了徐累个展纪念版金龙船白葡萄酒、晚秋清甜白葡萄酒、圣安纳珍藏嘉沙、金狮园有气葡萄汁等拍卖品。中华全国工商联联合会美容化妆品商会常务副秘书长李彦冰亲自到场支持助力, 北京丽景整形医院院长姚杰娜、广州元臣医疗美容器械公司经理徐子西都积极参与爱心捐款, 慈善明星袁野在会场为小雪林唱歌及拍卖光碟。

**“富隆胜卡罗杯”高尔夫球联谊赛福州开杆**  
 2014 Aussino & Santa Carolina Cup-HKFG vs HAITAN Golf Tournament Opens in Fuzhou

由富隆酒业与智利名品胜卡罗酒庄联合举办的2014“富隆胜卡罗杯”港榕-海坛球会联谊赛在福州温泉球场开赛。本次赛事是港榕和海坛两球会队员的球艺竞技, 80位球员一同角逐丰富的奖品, 既有限量版胜卡罗美酒, 更有价值817,500元的BMW白色敞篷车作为一杆进洞的大奖礼品。诱人的礼品激发了参赛选手挥洒热情的汗水, 在由国际大师加腾嘉一精心设计的高尔夫球场上挥杆竞技, 并在盛大的美酒美食颁奖晚宴上畅享智利佳酿。胜卡罗的酿酒理念与追求卓越和挑战的高尔夫精神不谋而合, 亦很荣幸地成为智利排名第一的职业高尔夫球手Benjamin Alvarado的赞助商, 得以在美国职业高尔夫巡回赛场上展现英姿。

**品味佳酿, 畅想百色人生——百色交通银行客户答谢酒会**  
 Enjoy Your Fine Wine Tasting with China Communication Bank VIP Customers

10月24号晚上, 百色富隆酒窖里的灯火格外璀璨, 七十多位百色交通银行的VIP客户齐聚一堂, 共同出席了在百色富隆酒窖举行的银行客户答谢会。酒会选用了来自新西兰、智利、阿根廷、澳大利亚等新世界国家的精品佳酿, 通过一系列的品酒环节, 让客户们领略到葡萄酒文化之余, 还深深地感受到富隆酒业的专业服务。在温馨和谐的气氛下, 客人们一边享受着美酒美食, 一边畅聊着百色生活, 交流理财经验, 共话美好未来。

**与钵酒“蟹”逅金秋——苏州富隆钵酒品鉴晚宴**  
 Date in Autumn, When Port Meets Crab-Suzhou Aussino Wine Dinner in Dushu Lake Hotel

古人云: 九月圆脐十月尖, 持蟹饮酒菊花天。把酒持蟹向来是文人狂放不羁的形象, 在菊花绽放的季节, 邀来三五知己, 以蟹佐酒, 吟诗作乐, 享受人生。今年, 在阳澄湖大闸蟹上市之初, 苏州富隆携手独墅湖世尊酒店举办了一场以钵酒为主的“蟹”逅晚宴, 体验钵酒与大闸蟹相遇的美妙口感。

蟹腿肉有劲道, 蟹肉鲜甜, 蟹膏和蟹黄浓厚、特点突出; 十年茶色钵酒拥有浓郁的坚果味道, 酸度出众, 甜味在岁月的打磨下变得更加柔顺延绵, 与蟹的鲜美结合在一起, 神仙眷侣, 相得益彰。宾客们在欣赏蟹的精致之美的同时, 也欣赏了华莱仕10年珍藏钵酒历经磨砺展现出的岁月之美, 宾主尽兴, 圆满结束。

产品获奖  
Product Awards

新品预告 New Product Preview

慈善基金 Charity Foundation

富隆动态 Aussino News

新张巡礼 Opening Ceremony

活动预告 Events Preview

意大利 ITALY

1 蝶舞园红葡萄酒 2010  
Lamole di Lamole Chianti Classico  
90分, 《葡萄酒爱好者》杂志  
90 Points, Wine Enthusiast magazine 2014



90分 《葡萄酒爱好者》杂志

2 嘉迪堡至尊起泡葡萄酒 2005  
Ca' del Bosco Cuvée Anna maria Clementi  
94分, 《葡萄酒爱好者》杂志  
94 Points, Wine Enthusiast magazine 2014



94分 《葡萄酒爱好者》杂志

西班牙 SPAIN

3 橡树河畔雅丹莎红葡萄酒 2005  
La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza  
92分, 品质卓越, 震撼优惠, 《葡萄酒观察家》杂志  
92 Points, Smart Buy, Wine Spectator magazine 2014



92分 《葡萄酒观察家》杂志

4 宝贺斯贝露娃红葡萄酒 2012  
Paul Hobbs Russian River Valley Pinot Noir  
94分, 年度百佳葡萄酒, 《葡萄酒爱好者》杂志  
94 Points, Top 100 list by Wine Enthusiast magazine 2014



94分 《葡萄酒爱好者》杂志

智利 CHILE

胜卡罗酒庄 Santa Carolina  
连续第二年获“年度最佳新世界酒庄”提名, 《葡萄酒爱好者》杂志  
Nominated for New World Winery of the Year, Wine Enthusiast magazine 2014



100分 著名酒评家詹姆斯·萨克林

阿根廷 ARGENTINA

5 可宝斯玛碧酒庄红葡萄酒 2011  
Cobos Malbec  
100分, 著名酒评家詹姆斯·萨克林  
100 Points, James Suckling



新西兰 NEW ZEALAND

胜嘉力家族酒庄 Saint Clair Family  
年度酒庄, 诗杯客乐国际葡萄酒大赛  
Champion Producer, Spiegelau International Wine Competition 2014



金奖 诗杯客乐国际葡萄酒大赛

6 胜嘉力珍藏白葡萄酒 2013  
Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc  
金奖, 诗杯客乐国际葡萄酒大赛  
Gold, Spiegelau International Wine Competition 2014

澳大利亚 AUSTRALIA

泰来斯酒庄 Taylors  
红五星酒庄, 詹姆斯·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》2015年版  
5 Red Star Rating, James Halliday's Australian Wine Companion 2015 Edition



双金奖 中国环球葡萄酒及烈酒大赛

7 宝美国嘉本纳沙威浓红葡萄酒 2013  
Promised Land Cabernet Sauvignon  
双金奖, 中国环球葡萄酒及烈酒大赛(下半年赛事)  
Double Gold Medal, China Wine and Spirit Awards (CWSA) 2014



8 蓝宝丽丝午夜浪漫起泡葡萄酒 2010  
Blue Pyrenees Midnight Cuvée Chardonnay  
澳洲最佳起泡酒, 《环球精品葡萄酒》杂志“全球最佳香槟和起泡酒评选”  
Australia's Finest Sparkling Wine, Champagne and Sparkling Wine World Championships by World of Fine Wine magazine 2014



澳洲最佳起泡酒 《环球精品葡萄酒》杂志

9 吧王穗乐仙红葡萄酒 2012  
Barwang Hilltops Shiraz  
87分, 詹姆斯·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》2015年版  
87 Points, James Halliday's Australian Wine Companion 2015 Edition  
银奖, 国际葡萄酒挑战赛(伦敦)  
Silver Medal, International Wine Challenge London  
银奖, 新南威尔士州葡萄酒大赛  
Silver Medal, Le Concours des Vins du New South Wales Show



87分 詹姆斯·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》

银奖 国际葡萄酒挑战赛(伦敦)

银奖 新南威尔士州葡萄酒大赛

## 富隆葡萄酒慈善基金2014年08月-2014年10月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Aug. – Oct. 2014

\*本栏目底图为富隆希望学校学生作品

单位: 元 RMB		
期初账户余额 Initial Account Balance		¥874,436.36
收入 Income		¥0.00
合计收入 Total Income		¥0.00
支出 Expenditure	转入中国青少年发展基金会 Transfer to China Youth Development Foundation	¥400,000.00
合计支出 Total Expenditure		¥400,000.00
期末账户余额 Current Account Balance		¥474,436.36

## 爱心传希望——富隆希望学校作品集成功出版

Love and Hope: Aussino Hope School Collection Published



自2011年第一所富隆希望学校在四川省乐至县的良安镇落户后, 第二、第三、第四所富隆希望学校分别在云南云龙、广西荔浦、湖北枣阳一一落户。富隆慈善基金不仅为山区孩子提供优美的教学、生活环境, 更关怀孩子的身心全面发展。

继2013年“美丽童心”绘画比赛后, 在2014年“六一”儿童节来临之际, 四所富隆希望学校共同举行了富隆杯“心存感恩, 成就梦想”希望学校征文比赛。赛后, 更将两年比赛中的获奖作品整理成作品集《富隆——爱心传希望》, 本作品集不仅记载富隆希望学校学生们的梦想和感恩, 也可以让城里的孩子了解山区孩子的生活与思想。

往后, 我们会继续将这支爱心火炬传承下去, 播种爱心, 传递希望。让更多的山区孩子们圆读书梦、成就心中所想!

## 富隆广东阳山希望小学落成

Aussino Hope School Completed in Yangshan, Guangdong



2014年12月8日, 广东阳山县江英镇富隆希望小学竣工仪式在广东省青基会理事长、阳山县人民政府、阳山县教育局、富隆酒业领导及希望小学师生等共同见证下隆重举行。这是富隆继四川乐至县良安镇希望小学、云南云龙希望小学、广西荔浦县马岭镇希望小学和湖北枣阳希望小学后, 在国内捐建的第五所希望小学。

富隆酒业总裁沈宇辉一行参观了学校教区的建设, 沈总裁十分关心学校师资力量, 在参观学校的过程中多次问及对学校师资配备与学生情况。原阳山县江英镇大桥小学是江英镇一所办学规模比较大的村级完全小学, 该校目前学生185名, 老师11名。该校学生来源主要是本镇大桥、立夏、青莲镇中心村等23个自然村, 学校服务半径为4公里。

新校舍的落成, 无疑为学校的发展和学生的学习提供了有效的保障。这既是政府领导和青基会关怀的硕果, 也是富隆酒业爱心的结

晶。落成典礼现场, 富隆酒业总裁沈宇辉先生、副总经理余冬红女士等代表全国富隆人, 为孩子们现场派发了捐赠的文具礼包。孩子们手捧礼包、眼望新校舍的激动表情, 是让富隆人在慈善事业上不断前行的最好动力。



## 富隆亮相2014中国特许展上海站

Aussino Attends China Franchise Expo·Shanghai 2014

第十一届国际特许加盟（上海）展览会于2014年9月19-21日在上海新国际博览中心E6-E7号馆举办。中国特许展是亚洲最大的特许经营专业展览会，多年来被公认为中国特许经营领域的年度盛会，以其独一无二的专业性、权威性、规范性赢得公众的良好口碑和积极参与。继今年5月在北京成功亮相首站展览会后，富隆再次携手中国特许展，向华东地区的广大观众展现富隆全国连锁加盟的优势与发展。



坐拥中国最大的专业进口葡萄酒零售网络，富隆酒业200多家直营和加盟的零售门店遍布全国100多个城市，是国内最专业及最具规模的葡萄酒进口商之一。根据各地经济情况和市场成熟度的差异，富隆加盟体系有多种经营模式。中国商业联合会授予的“AAA信用等级”以及中连锁颁发的“中国零售业优秀特许加盟品牌”皆是对富隆加盟体系的高度认可。

## 柏图斯双旗波尔多、力士将入选2014年“随时随地波尔多”

2014 Simply Bordeaux Results Out



第8届“随时随地波尔多”（Simply Bordeaux）已顺利完成评选。法国驻华各地领馆商务处携波尔多葡萄酒行业协会发起第8届“随时随地波尔多”葡萄酒推广活动品鉴会。

全国100多家进口商送来近450款价位在100元到400元之间（零售店、专卖店及超市的零售价格）的各色波尔多葡萄酒，经国内6位知名评审员（葡萄酒作家林殿理、葡萄酒投资顾问陆江、WSET讲师程争、葡萄酒专家赵凡、知名品酒师尹立学及独立酒评人晋阳）2天的盲品，甄选出了100款性价比高的优秀波尔多葡萄酒。富隆酒业代理的柏图斯双旗波尔多红葡萄酒以及力士将庄园红葡萄酒入选其中。

## 2014金樽奖富隆酒业硕果累累

Aussino Harvests Golds in 2014 Golden Bottle Awards

日前，年度葡萄酒赛事——“金樽奖”最佳葡萄酒评选颁奖活动顺利举行。而在本年金樽奖的评选中，富隆代理的多款葡萄酒表现出色，硕果累累，让富隆成为酒款得奖比例最高的参选酒商。其中，2010富隆威拿麦罗谷穗乐仙红葡萄酒更从上千款葡萄酒中脱颖而出，获得了今年的“金樽大奖”。



作为国内最专业、最权威、规模最大、影响力最强的葡萄酒盛事之一，金樽奖旨在帮助中国消费者在浩瀚如烟的酒款里作出明智的选择。金樽奖在国际品评标准的基础上，加入中国市场售价性价比因素。品评内容包括葡萄酒的明亮度、干净度、色泽、集中度、气息干净度、余韵、综合口感、价格等因素。所有酒品按照市场价格进行价格分类后，评委对其进行蒙瓶盲品，并给予最终分数。除了赛事权威性，也向大众消费看



齐，性价比选择成为焦点。

本届金樽奖的评审团保持了一贯的明星评审阵容，除了继续邀请在香港定居20多年、熟悉华人口味的葡萄酒大师黛布拉·麦格(Debra Meiburg MW)女士以外，还邀请了独立酒评人、国际评委谢德兰(Tersina Shieh)女士等葡萄酒权威人士。评委们代表了北、上、广、深、港等地的市场口味，赛事既具有国际水准，也涵盖了不同地域的中国市场口味与标准。评委们对所有酒款进行蒙瓶盲品，同时还增设评委讨论的环节，大大提高了评审的客观性。

## 富隆酒业荣获澳大利亚葡萄酒管理局“最佳进口商奖”

Aussino Honored Best Importer Award By A+ Australian Wine

10月29日，由澳大利亚葡萄酒管理局主办的2014年度澳大利亚葡萄酒杰出表现奖的颁奖典礼日前在上海完美落幕。此颁奖典礼旨在表彰在中国市场上积极推广澳大利亚葡萄酒的企业和个人，其中富隆酒业荣获“最佳进口商奖”（Best Importer Award）。

沪总领事、商务副总领事、澳大利亚驻沪总领事馆商务处代表、进口商、零售商、酒店餐饮、侍酒师、葡萄酒教育培训专业人士及媒体组成，约120位嘉宾见证了这一激动人心的时刻。

富隆酒业在过去一年中，在中国市场上积极推广澳大利亚葡萄酒，并从不同领域为深化消费者及业内对澳大利亚葡萄酒产区、酿酒文化、历史及多样性等方面的认可作出了巨大贡献。对此，澳大利亚葡萄酒管理局特别颁发“最佳进口商奖”，予以表彰。



此次荣获澳大利亚葡萄酒管理局杰出表现的企业或个人在由澳大利亚葡萄酒管理局认证的120余位“A+澳洲葡萄酒专家”中产生，经由业内专业人士组成的评审团和严格评估程序，最后共有13家公司和个人获得特别表彰。颁奖典礼的现场由澳大利亚葡萄酒管理局、澳大利亚驻

## 富隆文化中心首开BIVB布根地葡萄酒学院LIVE在线大师班

Online Master Class of Pernard Vergelesses Debuts in Aussino Wine Cellar

10月15日，富隆葡萄酒文化中心在广州天河北艺术酒窖首次开办BIVB布根地葡萄酒学院LIVE在线大师班。本次在线培训活动由布根地葡萄酒学院授权讲师主持，法国布根地现场LIVE大师在线讲解，全程英语授课。

学员们在课程中可品鉴法国的珍宝——布根地精品村庄宝卓雷丝的佳酿，感受7款精品酒庄的红、白葡萄酒，深入领略这个精致小村的风土特色。



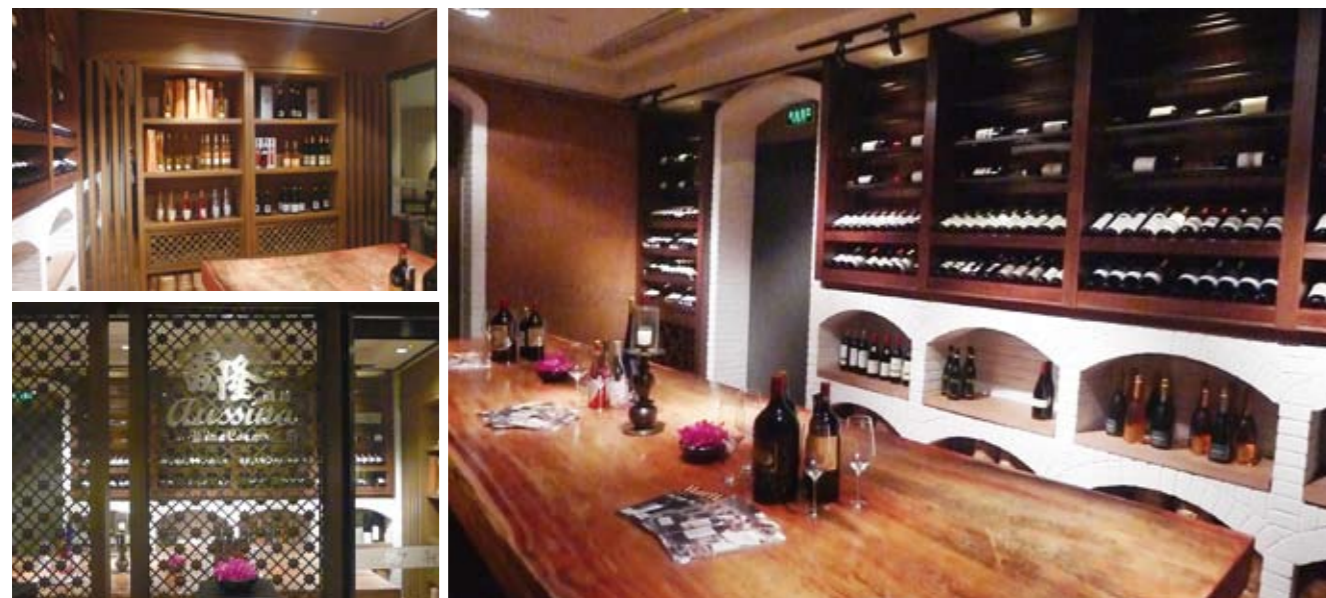


富隆酒坊 Aussino Wine Corner

佛山陈村酒坊  
地址/ Add: 广东省佛山市顺德区陈村镇万科缤纷四季12栋106铺  
Shop 106, Building 12, Vanke seasons, Chencun Town, Shunde District, Foshan, Guangdong Province  
电话/ Tel: 0757-23333026



北京金融街店新荣记酒坊  
地址/ Add: 北京市西城区金融大街11号B1层  
Floor B1, Building 11, Financial Avenue, Xicheng District, Beijing  
电话/ Tel: 010-66180567



## 课程培训 Courses

踏入2015年, 为了让葡萄酒知识和文化更深入地辐射到更广泛的区域, 富隆葡萄酒文化节将分期分区到各大节点城市进行, 具体的课程安排也会在富隆官方网页及邮件进行通知。

2015年度的课程培训安排大致如下:

### 波尔多升级版课程

举办城市: 广州  
举办日期:  
1月10日/2月7日/3月14日  
4月11日/5月9日/6月13日  
7月18日/8月22日/9月19日  
10月17日/11月21日/12月26日

### 富隆酒业葡萄酒认证课程基础班

举办日期&城市:  
1月12日-1月16日/广州      8月11日-8月14日/广州  
3月16日-3月18日/北京      8月17日-8月19日/加盟城市  
4月14日-4月17日/加盟城市      10月19日-10月23日/加盟城市  
6月23日-6月26日/加盟城市      11月16日-11月18日/北京

基础班为葡萄酒初学者提供从零开始, 成为基本葡萄酒饮家的良好机会, 是必不可缺的入门级课程。为满足更多爱好者的要求, 在多个城市设置课程安排。

### 富隆酒业葡萄酒认证课程专业班

举办日期&城市:  
3月23日-3月27日/广州  
5月11日-5月13日/北京  
5月26日-5月29日/加盟城市  
8月24日-8月28日/加盟城市  
10月19日-10月21日/北京

专业班深入学习全球各个葡萄酒产区知识, 为已拥有扎实葡萄酒基础的爱酒人士提供晋升为专业葡萄酒顾问的认证培训。

### 富隆环球葡萄酒大赏

举办城市: 北京  
举办日期&主题:  
1月17日/文化之旅: 跟着电影去品酒  
3月28日/进阶之路: 本是同根生之不同产区的相同品种品鉴  
4月18日/文化之旅: 诗词中的葡萄酒  
5月22日/进阶之路: 干尽甜来之甜葡萄酒的品鉴  
6月20日/文化之旅: 葡萄酒中的中国元素  
7月25日/进阶之路: 人要衣装, 酒要瓶装之葡萄酒瓶的知识  
8月29日/文化之旅: 葡萄酒与艺术家  
9月19日/进阶之路: 泡泡激情之起泡酒的品鉴  
11月28日/文化之旅: 葡萄酒与节日  
12月19日/进阶之路: 谁动了我的价格之葡萄酒的价格

利用周末时间充实自己, 学习专业葡萄酒知识, 了解西方国家风土人情, 提升个人品味。文化之旅适合零基础的会员和爱好者参与, 而进阶之路即葡萄酒的周末兴趣班, 适合有一定基础的葡萄酒爱好者和会员。

以上信息如有变更, 富隆葡萄酒文化中心将另行通知。  
更多世界名庄宴会及美酒课程正在筹划中, 请密切留意我司网站www.aussino.net, 或垂询 020-3898 3188-622张先生(宴会), 020-3898 3188-601夏小姐(课程)。

For further information, please visit our website www.aussino.net, or contact on 020-3898 3188-622, Mr. Zhang, for marketing events; and 020-3898 3188-601, Ms. Xia, for wine courses.



### 栏目介绍

葡萄酒的世界博大精深又妙趣无穷，本栏目通过葡萄酒知识Q&A、酒圈里的猜字谜和轻松好玩的一起来找碴，让你在快乐中修炼成超级葡萄酒达人。

## CROSSWORD PUZZLE

### 纵横字谜

葡萄酒的世界变幻万千，高深莫测，到底谁是个中高手，快来比试比试！这期我们以葡萄品种知识一较高低。请根据提示完成以下葡萄品种字谜。（注：所有译名均采用富隆规范译法，正确答案详见富隆酒业官方微信）

#### 纵的

1. 酿制陶佳宜亚苏使用的葡萄品种有两个，除了福敏之外的另一个品种。
3. 德国广为流行的红葡萄品种，生命力很强，抗病力高，该品种所酿出的酒颜色深，酸度适宜，易从橡木桶中汲取香气且使其口感得到提升。
5. 在意大利阿布鲁索，最常用的红葡萄品种。
6. 除了贝露娃、雪当利之外，另外一个酿制香槟的法定葡萄品种。
8. 最负盛名的意大利葡萄品种，是有助于托斯卡纳成名的最大功臣。
11. 用来酿制钵酒的葡萄品种之一，类似于贝露娃，果粒细小不易种植，令酒散发浆果的芳香。
13. 原意为“小甜心”，它平易近人，容易种植，也容易酿制，适合年轻饮用。在意大利北部的彼尔蒙，是继纳比奥罗和巴比拉后的第三大葡萄品种。
15. 在法国南部产区种植广泛，世界古老酿红酒的品种之一，所酿的酒宝石红色，味正，香气好，宜与其他品种的酒调配，去皮可酿成白或桃红葡萄酒，中文译名比较传神，指葡萄中的红颜佳丽，酒中的佳酿。

#### 横的

2. 意大利皮埃蒙特区土生土长的白葡萄品种，英文名称以字母A开头。
4. 白葡萄中的贵族，德国莱茵高是它的故乡。
5. 意大利阿布鲁索，最常用的红葡萄品种。
6. 南非的代表性品种，由神索和贝露娃杂交而成。
7. Pinot Blanc的富隆官方中文译名。
9. 莱茵汉森特色的葡萄品种，用来酿制著名的莱茵干白葡萄酒，又称“圣母的乳汁”。
10. 杜罗河种植最广泛的葡萄品种，就像嘉本纳沙威浓一样赋予葡萄酒坚实的骨架和浓郁的酒体。



12. 在北隆河黄金坡与穗乐仙（Syrah）混酿的白葡萄品种。
13. 阿根廷最具特色的白葡萄品种。
14. 用来酿制雅丝提葡萄酒的法定品种。

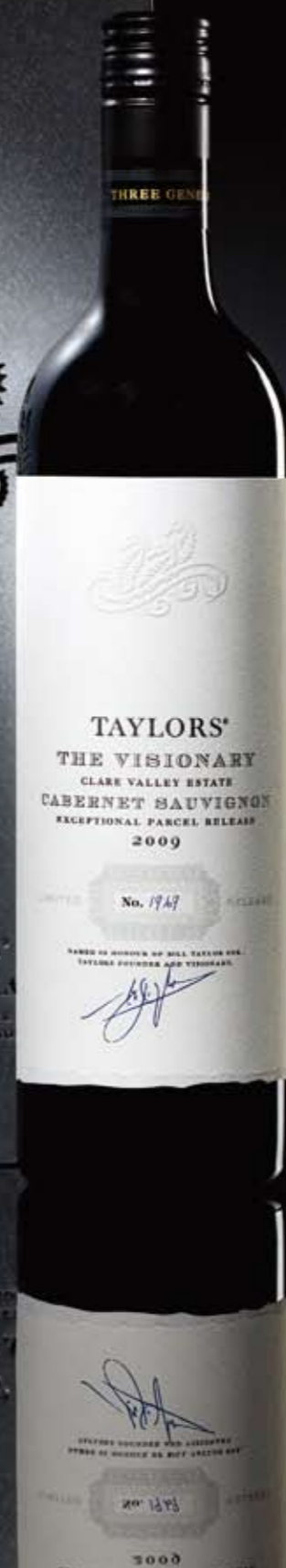


富隆酒业官方微信

#### 答案查询方式：

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



“深邃的酒色吐露馥郁芳香，在味蕾上绽放出甘醇、精致而优雅绵长的迷人风骨。”

JAMES HALLIDAY  
澳洲知名葡萄酒作家詹姆斯·哈立德

泰来斯鼎尊珍藏红葡萄酒

限量出品

顶级珍藏

极致享受

★ 鼎尊臻品，低调奢享 ★

泰来斯为您隆重呈现

# FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴!



- 1、图释：位于西班牙里奥哈的喜悦酒庄（CVNE）
- 2、请对比上图，在下图找出5个不同之处
- 3、正确答案详见富隆酒业官方微信

### 答案查询方式：

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

◎如您对本栏目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

PARADISO  
*Acqua per Natura*  
*Water by Nature*

富隆  
 Aussino  
 World Wines



## 意大利天堂甘泉

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

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

### 阿尔卑斯山至纯水源地， 高钙低钠天然矿泉水，有效清洁机体

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

国际化专业葡萄酒营销品牌机构；1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多个遍布全国的零售终端  
 富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390  
 店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net 富隆酒业官方微博 富隆酒业

# ARE YOU AN EXPERT?

## 葡萄酒达人

1. 请从下列四个选项选择一个正确答案  
2. 正确答案详见富隆酒业官方微信

- 1、多伦提斯的原产地是哪个国家? ( )  
A、西班牙 B、葡萄牙 C、法国 D、德国
- 2、举世闻名的1855美度列级，是按照哪位皇帝的要求制定的? ( )  
A、维多利亚女王 B、法皇拿破仑三世 C、奥匈帝国佛朗茨二世 D、俄国沙皇彼得一世
- 3、下列哪组葡萄名称指的不是同一品种 ( )  
A、Tempranillo和Tinta Floriz B、Sangiovese和Brunello  
C、Pinot Grigio和Pinot Gris D、Cabernet Sauvignon和Cabernet Franc
- 4、关于香槟，下列哪个简述是错误的 ( )  
A、香槟全是起泡酒 B、任何葡萄都可以用来酿造香槟  
C、香槟酒可以分为记年和不记年的 D、香槟酒不适合在常温下饮用
- 5、德国VDP等级标识用的是什么动物? ( )  
A、豹子 B、雄鹰 C、老虎 D、棕熊
- 6、下列哪个产区不是桃红葡萄酒的经典产区? ( )  
A、法国普罗旺斯 B、法国隆河谷大福 C、美国加州 D、西班牙里奥哈
- 7、贝尔纳·玛格雷先生号称第一位四家列级酒庄的拥有者。请问，下列哪款列级名庄不属于贝尔纳·玛格雷先生? ( )  
A、芳酒庄 B、拉图嘉利 C、都夏美隆 D、黑教皇城堡
- 8、根据西班牙的法律规定，珍藏级别 (Reserva) 的陈年时间至少 ( )  
A、3年 B、5年 C、2年 D、1年
- 9、外语题: "Sekt"指的是什么? ( )  
A、一种以Sekt葡萄品种酿制的酒 B、一个名为Sekt的产区  
C、等于法国的 "sec"，指半干型葡萄酒 D、一种在德国酿造的起泡酒
- 10、在庆祝中法建交50周年，习近平及夫人彭丽媛被邀至法国凡尔赛宫参加一个亲密的“三人晚宴”，下列哪个酒庄现身中法元首晚宴酒单。( )  
A、枫丹甘露 Fontaine-Gagnard B、拉菲 Château. Lafite Rothschild  
C、威菲 J. Vidal - Fleury D、罗曼丽·康帝 Domaine de la Romanée Conti

### 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  
Aussino®  
World Wines

# 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个著名葡萄酒产国的过千款名优葡萄酒，为您供应品类齐全的产品选择

### ◆经销网络 辐射全国

历经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体系，形成强大品牌效应

### ◆优质服务 盈利后盾

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

### ◆宣传推广 彰显专业

每年数百场专业葡萄酒文化培训和市场推广活动，为您提供多样化宣传推广支持

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



富隆酒业公众微信



“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

张法画家李秋作品

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](http://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