

富隆美酒生活 *WineLife*

2014 / Spring

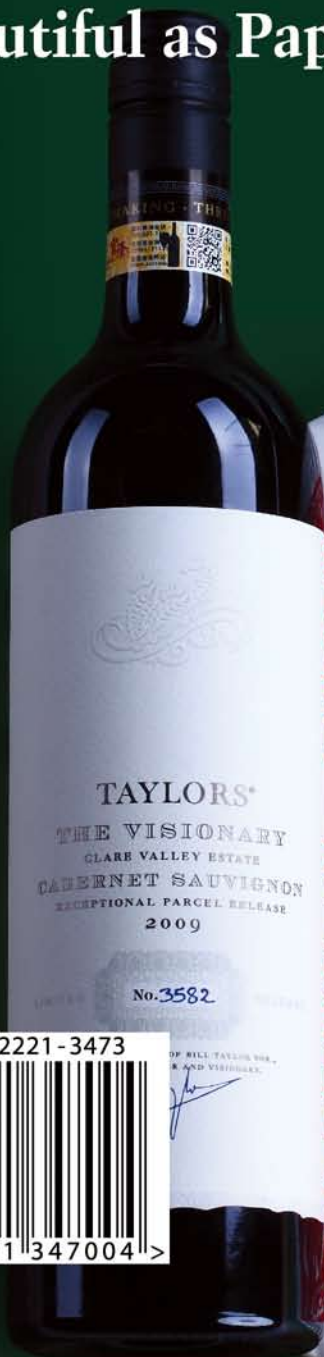
NO.29

春季刊

AUSSINO
www.aussino.net

美酒，叹为观止
Beautiful as Paper

春尝一口鲜
A Bite into Spring



唯爱礼遇
Valentines For Everyone

商标注册
进口葡萄酒在华遭遇尴尬
Trademark Registration
International Brands' China Plight

品酒王神韵，
何须亿万身家



CM柏图斯双旗

传承波尔多酒王风范

柏图斯高踞法国波尔多八大名庄之首，被誉为波尔多的“酒王之王”。

其酿造者，家族传人Christian Moueix为中国市场量身打造“CM柏图斯双旗”系列精品酒，让中国饮家可以平实的价格，一尝世界顶尖酿酒家族的杰作。

富隆酒业独家呈献



德国冰酒维特思
液体黄金
滴滴尊贵

由富隆酒业独家代理

国内由富隆酒业独家代理

Vision with Action 愿景

每当市场持续低迷，总会陆陆续续淘汰一些撑不住的投机者。但是，富隆《美酒生活》却已然昂首踏入第九个年头！也许是“成功的道路并不拥挤，因为能坚持的人不多。”

在大家都对前景丧失信心的时候，跟各位分享一组数字：2013年全国原瓶葡萄酒进口量同比增长5.67%，全国人均葡萄酒消费量不足1升，远低于欧美发达国家。按4亿人口计算，我国酒精饮品消费状况是啤酒157瓶/年/人，白酒57瓶/年/人，葡萄酒4瓶/年/人。再次说明，市场潜力之巨大，未来前景之美好，唯葡萄酒是也。

然而，前途是光明的，道路却是曲折的，至少可以确定，这条路是走对了。广东省酒类专卖局副局长朱思旭先生指出，随着三公消费的缩减，中国酒类行业正在迎来一个全民消费的春天。深挖消费者的潜力，加强葡萄酒培训教育的配套是培育市场的关键。北京、上海及各大城市涌现的越来越多的葡萄酒培训机构、葡萄酒专业媒体都在表明，我们正在从事着一个朝阳行业。

多年的专业经验打造了我们的行业高度，成熟的市场赋予了更多的发展空间，我们承载九年如一日的热诚，继续默默地耕耘葡萄酒文化。从一骑绝尘到万马奔腾，我们经历着，也在等待着。新的一年，我们愿景这个行业百花齐放，繁荣兴盛！



The route of success is never too crowded, because not many people can hang on the whole way. Especially in a sluggish wine market situation, a natural selection system is generated and weak players are eliminated, and yet Aussino's Wine Life magazine is forging right ahead into its 9th year!

If you're losing confidence about the future wine market, here are some data for your reconsideration: In 2013, the Chinese import volume of bottled wine grew 5.67%, but the annual wine consumption per capita is less than 1L, which is far below the number in western countries. Also, statistics have shown the annual alcoholic drinks consumption per capita among 40 million Chinese: 157 bottles for beer, 57 for Baijiu liquor and 4 for wine! So where does the opportunity lie? The answer is more than apparent.

We may be now walking on a tortuous road, but the future is bright and we're on the right track. Just as Mr. Zhu Sixu, Deputy Director of Guangdong Wine & Spirit Management Bureau, has pointed out, the decrease in revenue caused by government policy has made it clearer that the market for ordinary consumption is blooming. Also, more wine training institutions and media are springing up in Beijing, Shanghai and Guangzhou. All of these are signals that we're indeed walking towards the Route of Success.

Years of professional wine experience have granted us a deep market insight, and a mature consumption atmosphere permits us even more opportunities. Nine years ago, we were one of the very few pioneers in promoting wine culture and knowledge, and nine years later, we are still unwaveringly dedicated to the career. In this new year of Horse, we will again realize the vision of glory and prosperity with action.

蔡颖姬/Grace Cai
2014年03月



精英私属酒窖定制

“未来显示生活品质的，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17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

Beautiful as Paper 美酒，叹为观止

中华传统文化博大精深，绵延不绝。众多传统民间艺术形式，比如剪纸，之所以能传承至今，皆因倾注了一代又一代工匠的心血。欣赏精美的剪纸作品，令人感叹它们与耗费无数手工精心酿制出的佳酿，实则有太深的精神共鸣。

您可曾想象过手中这一杯晶莹剔透的葡萄酒，从剪枝疏叶到分拣采收，再到压榨陈年，经过了多少双手的精心呵护？酿酒人披星戴月滴汗入土的劳作，一丝不苟悉心传达风土的原味……眼前的剪纸与手中的佳酿，只是人类东西方文化中，同样匠心带来的不同享受。

广告索引 AD Index

- | | |
|-----------|-----------------|
| 002 维特思 | Weltachs |
| 003 富隆柏图斯 | JPM |
| 009 小龙船 | Grand Bateau |
| 073 圣卡罗 | Santa Carolina |
| 101 美贝园 | Finca el Origen |
| 107 泰来斯 | Taylors |
| 109 威非 | Vidal-Fleury |

海外来鸿 LETTER FROM OVERSEAS

- 014 苏珊娜带你走进布根地
Suzanne's Guide to Burgundy
- 020 探寻万种精彩：里奥哈
Classic Wine Region of Spain: Rioja
- 024 总统先生高大上的爱欲生活
Francois Hollande's Grand Cru Love Life

行业新闻 INDUSTRY NEWS

- 028 行业新闻
Industry News
- 030 外刊速览
Periodical Express

特别报道 FEATURE STORY

- 032 商标注册：进口葡萄酒在华遭遇尴尬
Trademark Registration: International Brands' China Plight
- 036 厨星照耀中国——探班索菲特星厨秀
Chef Stars over China:
Sofitel Top Culinary Show Heats up Canton

酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 042 美酒中的风土之魅：菲丽宝娜香槟
Purity of Terroir: Philipponnat Champagne

漫HUA葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 044 林殿理：智利印象
Denis' Impression of Chile
- 045 鲁博·赫伯：酒趣
Wine Cartoons: Vinito



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 | 葡萄酒认证基础班/专业班
澳洲A+葡萄酒认证课程 | 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 3188-611 李小姐 bm@aussino.net www.aussino.net

Contents

富隆美酒生活目录



056

会员专区 AUSSINO CLUB

- 046 孰新孰旧
葡萄酒的新世界与旧世界盲品比拼
Tell from Your Tongue
Blind Tasting of New World & Old World Style Wines

封面故事 COVER STORY

- 052 美酒，叹为观止
Beautiful as Paper

饮食情报 RESTAURANT INFO

- 060 唯爱礼遇
Valentines For Everyone

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 064 春尝一口鲜
A Bite into Spring

醉心出发 NEW DRINKER

- 070 世界杯畅饮指南
FIFA World Cup Drinking Guide

酒友游踪 WINE TOUR

- 074 醉江南
South Fascination



064



077

CHATEAU BEYCHEVELLE 龙船舰队，向您致敬！

富隆酒业独家代理的小龙船、金龙船、龙船美度系列，来自声名显赫的1855年列级名庄龙船庄
Chateau Beychevelle，特别为广大中国酒友呈献。



www.aussino.net



089



091

Contents

富隆美酒生活目录

酒友随笔 WINE LOVE' S WRITING

- 080 广州·陈耀明
香槟成语词典
Champagne Idiom Dictionary
- 082 广州·蔡颖姬
醉美新西兰
Amazing Wines from New Zealand
- 084 上海·汪子懿
行走中的酒趣
Drink the Walk
- 085 台北·陈匡民
喝贵酒的时间
Pricy Wines Only
- 086 上海·林志鹏
完美的香槟
Perfect Champagne
- 087 香港·刘伟民
勇闯万宝龙
Venture into Marlborough

活动回放 EVENTS

- 088 品牌活动
Brands Events
- 090 企业合作活动
Corporate Events

最新信息 NEWS

- 092 产品获奖 Product Awards
- 094 新品预告 New Products Preview
- 096 慈善基金 Charity Foundation
- 098 富隆动态 Aussino News
- 102 活动预告 Events Preview
- 104 新张巡礼 Opening Ceremony

酒海谜图 QUIZ DE VINO

- 106 纵横字谜 Crossword Puzzle
- 108 一起来找碴 Find 5 Differences
- 110 葡萄酒达人 Are You Expert?



— 名庄荟萃·诚信实惠 —

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

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

www.aussino.net

富隆美酒生活 WineLife

2014 Spring No.29

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
副主编 Vice Chief Editor
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai
沈蔚 Wolf Shen
朱桂清 Judy Zhu
聂凯翔 Kay Nie

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
沈蔚 Wolf Shen
朱桂清 Judy Zhu
聂凯翔 Kay Nie
李文静 Betty Lee
林瑞丰 Richie Lin
刘烁 Shawn Liu

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
奥地利 鲁博·赫伯 Rupert Hörbst
上海 林殿理 Denis Lin
广州 陈耀明 Yaoming Chen
香港 刘伟民 Ronny Liu
台北 陈匡民 Kuangmin Chen
上海 林志鹏 JP Lin
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 Content Photographer

詹畅轩 Hin Zhan
詹畅轩 Hin Zhan
余剑杰 Jack Yu

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

2014 Aussino World
Wine Culture Tour
世界葡萄酒
文化巡礼

杯中感性之旅 A SENSUAL TOUR IN YOUR GLASS

● 世界金奖

● 天赐珍藏

● 世界百大

● 名门之秀

富隆葡萄酒文化中心

【倾情呈献 敬请期待】

咨询请致电: 020-3898 3188 分机611 李小姐 | 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及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 Burgundy

苏珊娜带你走进布根地

文/Text Suzanne Mustacich
译/Translate Betty



布根地概况

布根地是一个非常复杂的葡萄酒出产地，布根地人对风土的定义极为严谨，我们可以通过以下几点来逐步认识布根地。

第一点要记住的是四个葡萄品种。最好的红葡萄酒用贝露娃酿成，它约占整个地区红酒的35%。最负盛名的白葡萄酒用雪当利酿成，它约占布根地总产量的49%。这两个葡萄品种都在布根地找到了乐土，特等园和一级园尤为出色。小部分红酒由佳美酿成，更少量的白葡萄酒是用阿里高特酿成。有个很流行的做法，在冰冻的阿里高特中加入黑醋栗酒，作为一款开胃酒来享用。这叫做Kir。Crème de Cassis，加入起泡酒中叫Kir Royal。

第二点，金丘是布根地的心脏地带。这里是名酒的产地，除了在第戎西北面有雪比利特等园，其余的都位于金丘。金丘并不大，它始于第戎市南面。70公里长，不到2公里宽，最高的海拔是720米。金丘分为北部的夜丘和南部的宝望丘。大部分的特等园都位于夜丘。

第三点，布根地有100个法定产区，分为四个等级：特等园、一级园，村庄级和地区级。地区级的产量占布根地2亿瓶年产量的一半多。布根地一共有33个特等园，每个都有自己的法定产区(AOC)。所有特等园加起来共557公顷，生产300万瓶葡萄酒。

布根地有635个一级Climats，理论上这些属于村庄级别的酒。然而，这些葡萄园或Climats一直以来的出品都特别优秀，所以他们被分类为一级园，酒标上会写村庄级和一级园。如果这些酒只来自于单一葡萄园，种植者可以在产区前加上葡萄园的名字。

往下就是44个村庄级，例如雪比利和宝马，这些品质都相当不错。他们是来自于一个或者几个葡萄园，并以附近的村落来命名。越来越多种植者在生产村庄级的酒款时，会在酒标中打上葡萄园的名字，字体必须比村庄名要小。

最后就是23个地区级，例如布根地AOC或者布根地阿里高特AOC。这些酒通常都是来自于大区域。



布根地“Climats”申遗

布根地的酿酒师对外公布，他们向联合国科教文组织申请将布根地的“Climats”列入世界文化遗产加以保护，目前进度非常理想。法国文化部已接纳了他们的申请，2015年6月将会在柏林向世界遗产委员会详细解说。

从2007年开始，布根地已经着手准备申遗的事情。罗曼丽康帝的共同业主Aubert de Villaine是这场申遗联合会的主席。De Villaine表示他很高兴收到政府的官方回复，也很感谢大家对布根地的支持。“如果没有所有人一如既往的支持，我们就无法走到今天。我要感谢所有涉及的股东、科学家、酒类专家、选

举代表、技术人员和本地居民……我衷心地感谢各位。这是我们团队共同努力的成果，还有支援委员会五万五千个申请签名。” De Villaine提到。

他们项目的重点是围绕著名的“Climat”。这是布根地独特的词汇，布根地人给出了一个较具迷惑性的解释：“Climat是指有数百年历史的命名葡萄田，每个都有自己独特的身份。”事实上，这也是布根地对terroir的诠释：“一个位置精确的地块，它的土壤、下层土壤、日照条件、微观气候，构成了这些葡萄园独特的个性，上千个Climat拼起来就犹如一块巨大的马赛克。等级葡萄园(Cru)正是在这些Climat中诞生，并受到世界的认可。”





这听起来好像很简单，但研究起来却十分复杂费神，甚至是最资深的葡萄酒爱好者都会被弄得云里雾里的。

在递交遗产保护申请时，布根地人再次强调，人类两千多年来勤劳工作精心耕耘这片土地，这里的葡萄园被那些独具特色的矮墙划分为无数大大小小的村落，构成了一道独特靓丽的田园风景线。“这片优秀风土是数个世纪以来自然和人类智慧的结晶，世界见证着布根地的成功，它是风土栽培技术的始祖和模范。”

他们深入研究风土，采取相应的酿酒方式，独一无二。这受到两大人力因素的影响，其中一个就是修道院的僧侣。几个世纪以来，葡萄园都属于僧侣。直到大革命时期，拿破仑法律才打破了这一局面。18世纪法国大革命爆发前，本笃会和希斯特僧侣拥有布根地大部分的葡萄园，他们一般通过捐赠获得大片的土地。

华卓园酒庄是一个很好的例子。它原来属于希斯特修道院并由

它掌管了600年。僧侣们掌握了非常丰富的知识，他们仔细地把葡萄园分类成不同的“Clos”，直到今天，部分被矮墙包围着的“Clos”保留了下来。1789年法国大革命期间，所有教堂的土地都被没收和拍卖。通常酒庄会被分割及出售，但华卓园的情况比较特殊，是一整块出售。然而，接连不断的买卖和遗产法导致华卓园一次又一次被分割。到了今天，它被分割成134块地，一共有85个业主！为了接下来几代人着想，联合国科教文组织将好好去保护这个独特的产酒区，特别是防止它受到城市发展的冲击。布根地的核心区域包括夜丘、宝望丘、第戎市和宝望城镇。

除了布根地之外，香槟酒园和酒窖也申请成为世界文化遗产。他们同时提名并无冲突，因为他们归属于不同的文化名录。联合国21个成员国全数通过申请才可以。

去年，法国政府选择了肖维岩洞内具有25,000年历史的史前壁画和奥弗涅坡火山为其2013年“世界遗产”等级的竞选产区（他们2014年7月将在柏林向委员会报告），而撤销了对布根地和香槟两大竞选地区的支持，让他们非常失望。

Suzanne Mustacich



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

Suzanne's Guide to Burgundy

Burgundy ABC

Burgundy is infinitely complex, and the Burgundians define their terroir with extraordinary precision. The best initial approach to Burgundy is with broad strokes.

The first thing to remember is that there are four grapes. The finest red wines are made from Pinot Noir, which accounts for 35% of the region's red wine. The most prized white wines are made from Chardonnay, which accounts for 49% of Burgundy's production. It could be argued that these two grapes find their most noble expression in the terroir of Burgundy, particularly in the Grand Cru and Premier Grand Cru vineyards. A small amount of red wine is also made from Gamay, and the lesser whites are made from Aligoté. It is popular to serve a glass of chilled Aligoté with a splash of crème de cassis (a black currant liqueur), and enjoy it as an attractive apéritif. This is called a Kir. Crème de cassis added to a glass of sparkling wine is called a Kir Royal.

The second thing to know is that the Cote d'Or is the heart of Burgundy. This is where the most famous wines come from and



where you will find all of the Grand Cru vineyards, except for Chablis Grand Cru, which is to the northwest of Dijon. The Cote d'Or is not large. It begins south of the city of Dijon. It is 70 kilometers long and less than 2 kilometers wide. The highest elevation is 720 meters. It's divided nearly in half with the Cote de Nuits in the north and the Cotes de Beaune in the south. Most of the Grand Cru wines are found in the Cote de Nuits.

The third thing to know is that there are 100 appellations and four quality classifications: Grand Cru, Premier Cru, Communal, and generic regional appellations. The regional appellations account for slightly more than half of Burgundy's 200 million bottle production.

There are 33 Grand Cru vineyards. Each one of these vineyards is its own appellation (AOC). All of the Grand Cru vineyards combined only add up to 557 hectares, producing just 3 million bottles.

Then there are 635 Premier Cru Climats. These are technically communal or village wines. However, these vineyards or Climats have consistently produce superior wines, so they are classified as Premier Cru. They are labeled with the communal or village appellation as well as Premier Cru. If the wine comes from only one vineyard, the grower can add the vineyard name to the appellation.

Next come the 44 communal or village wines like Chablis or Pommard. These have the village appellation and can be quite good. They are produced from one or several vineyards near the village they are named after. Increasingly, winegrowers producing communal wines add the name of the vineyard, but it must be printed in smaller letters than the village name.

Last, there are generic wines produced under the 23 regional appellations, like AOC Bourgogne or AOC Bourgogne Aligoté. The wines can come from a wide area.



Burgundy Climat Becomes World Heritage Candidate

Winemakers in Burgundy announced they are moving closer to gaining protection from UNESCO for their unique tapestry of vineyards called 'Climats'. France's Minister of Culture has accepted their application for World Heritage Status, and will present it to the World Heritage Committee in June 2015 in Berlin.

Burgundy has been working on their application since 2007. Significantly, the president of the association is Aubert de Villaine, co-owner of Domaine de la Romanée-Conti, one of the most famous and well-respected vintners in the world. De Villaine said he was pleased with official response from the government, and appreciated the support Burgundy had received. "I would like to point out that we would not be where we are today without the steadfast support of all the people involved in this marvellous project: stakeholders, scientists, wine professionals, elected representatives, technicians, local inhabitants... My heartfelt thanks to them all. This has truly been a team effort whose hard work and dedication, together with the mobilisation of 55,000 members of the support committee, has been rewarded today," said de Villaine.

At the heart of their project are the famous 'Climats'. It is a term unique to Burgundy, and the Burgundians offer a deceptively simple definition:

"a Climat is a plot of vines, each with its own unique identity and a name often dating back centuries." In fact, it is the Burgundian definition of terroir: a precise plot, soil, subsoil, exposure, and micro-climate. The result is a mosaic of vineyards, with a hierarch of crus, recognised around the world.

It sounds simple, but the result is an extraordinarily complex tapestry of plots – which can be confusing to even the most devoted wine lover.

In their application for protection by UNESCO, Burgundians argue that two thousand years of winemaking has shaped their landscape in a unique way. They say their land is "an example of natural and human excellence finding expression in a centuries-old setting, an example that has proved so successful that all over the world the Burgundy vineyards are regarded as the very model of terroir-based viticulture, its cradle and its archetype."

This uniquely precise terroir-based winemaking has been greatly influenced by two human elements. The monks who owned the land for several centuries and the Napoleonic laws that govern inheritance since the Revolution. Prior to the French Revolution in the 18th century, Benedictine and Cistercian monks owned most of Burgundy's



vineyards. They had gained the vineyards, often through donations, over centuries, gradually building up massive land holdings.

Château du Clos Vougeot is a good example. It was originally the winery for the abbey of Citeaux, and was owned by the Cistercians for 600 years. The vintner monks had tremendous knowledge of their vineyards. They meticulously delineated and categorised the vineyards into 'Clos.' Some of those enclosed vineyards still exist today. Then in 1789, during the French Revolution, all of the church's lands were confiscated and sold on auction. Often wine estates were divided and sold, but in the case of Clos Vougeot, it was sold as one block. However, successive sales and inheritance laws led to Clos Vougeot being divided over and over again with each new generation. Today, 85 owners share the 134 plots! Protection under UNESCO will help protect this unique wine region and safeguard it for future generations, particularly from urban development. The heart of Burgundy is included in the application – the Côtes de Nuits, the Côtes de Beaune, the city of Dijon and the town of Beaune.

In addition to Burgundy, Champagne with its cellars and Houses will also be presented by France for World Heritage status. The two do not compete with one another as they are submitted in different categories. All 21 member states must approve the application.

Last year both the Climats of Burgundy and the caves of Champagne were deeply disappointed when their applications were passed over in favor of the 25,000 year old cave paintings in Chauvet and the volcanoes of Auvergne, which will be presented to the Committee in July 2014. [7](#)



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。

Classic Wine Region of Spain: Rioja

探寻万种精彩：里奥哈

文/Text Jörg Philipp 译/Translate Judy

说起西班牙葡萄酒，首先在你脑海中飞窜而过的念头是什么？葡萄品种、酿酒风格、酒庄品牌、还是……一个葡萄产区？没错！她就是里奥哈，让无数西班牙酒迷心驰神往的美酒之乡。

产区概况

里奥哈位于西班牙西北部，距离法国西南部边界约150公里，紧挨着潘普洛纳市（Pamplona）。产区的名字源于一条叫奥哈（Rioja）的小河（注：西班牙语中“Rio”指的是“河流”），合并起来念就成为现在的“里奥哈”了。从高空俯视整个里奥哈，她丰富多彩的地貌形态总让人惊讶不已，从海滩、沙漠、森林、绿地到山谷和高山一应俱全。

整个产区按照气候差异和行政区划分为三部分。从哈罗市（Haro）开始，在缓缓流过的埃布罗河（Rio Ebro）沿岸地区就栽种了100多公里的葡萄。其中阿拉维萨里奥哈（Rioja Alavesa）位于巴斯克自治区（Basque），区域内因为山脉较多，气候相对凉爽，梯形地块和部分葡萄田中含有白垩黏土。但受到大西洋的影响，这里的雨量也相对较多，而且冬季会下雪。



里奥哈产区示意图

而上里奥哈（Rioja Alta）则位于拉里奥哈自治区（La Rioja），区域内涵盖高山、丘陵、自治区首府洛格尼奥市（Logroño）所在的平地 and 周边气温更高的地区，这赋予了产区更为多样的土壤结构：白垩黏土、含铁黏土和冲积土。上里奥哈的气候主要受大西洋影响，但地中海偶尔也会为区域带来变化。

下里奥哈（Rioja Baja）坐落在那瓦拉自治区（Navarra），也是埃布罗河直接流入的产区，因而几乎全盘接受了从地中海送来的滚滚热浪。这里的土壤以冲积土和含铁黏土为主，而在阿法罗市（Alfaro）附近就是全区最炎热的地方——巴德纳斯沙漠（Bardenas Reales）——许多电影中关于火星的镜头都是在这儿取景的！

这就是里奥哈产区：从寒凉的高山到酷热的沙漠。

历史与发展

里奥哈地区的历史可以追溯到数个世纪前，但关于里奥哈葡萄酒的记录则是在1650年首次出现。然而，产区真正的起步却得益于19世纪时法国葡萄园遭受的根瘤蚜虫病害。当时，法国波尔多和西南部的葡萄园都遭到病虫害，大量酒农急于四处寻找合适的土地来种植优质葡萄。最后他们找到了里奥哈。于是，新的酿酒技术和橡木桶陈酿技术被迅速引进到这里。

在1926年，西班牙设立了首个产区管理委员会，并制定了严格的标准以确保葡萄酒的质量。到了1991年，里奥哈经过层层考



上里奥哈的景观 (Rioja Alta)

核，获评为西班牙的首个DOC，即酒质达到最高标准的产区。此外，委员会还实施了一系列严厉措施来控制酒质，如限制葡萄采摘量、限定葡萄栽种面积在63,000公顷左右，以及增加陈酿（Crianza）、珍藏（Reserva）和至臻珍藏（Gran Reserva）三个级别葡萄酒的橡木桶陈酿时间。而且为了最大限度地保证酒质，连橡木桶的标准容量也被规定为225公升。

关于这三个级别的葡萄酒，“陈酿”是指红酒必须有2年的陈酿时间，其中橡木桶熟成占12个月。“珍藏”级别的葡萄酒则至少要在酒窖中存放3年，而橡木桶的培养至少占12个月。“至臻珍藏”级别的要求最高，红葡萄酒起码要在地窖中储养5年，其中2年在橡木桶中，3年在酒瓶中，这也就是说，自采摘之后，最少都要经历6年才能向市面发售。对于白葡萄酒和粉红葡萄酒也有相关的陈酿规定，但由于两者在里奥哈产区的比例仅占10%，因而市场的关注度也相对较低。

品种及酒庄

在里奥哈有14种法定葡萄，其中白葡萄品种占9个，而红葡萄仅有5种。这似乎与上文矛盾？因为红葡萄酒才是这个产区的焦点。但真实情况是，里奥哈的红葡萄酒已经享誉全球，人们都希望通过更多的尝试来认识这个产区，于是酒庄纷纷用心开发土壤的潜力，栽培可以媲美红葡萄酒的白葡萄酒。

在里奥哈，添帕尼优（Tempranillo）的种植占到75%，她拥有卓越的陈年潜力，在储养数年后会演变出天鹅绒般的质感。歌海娜

（Garnacha）适合栽种在较炎热的地区，而这种气候特性也为葡萄酒带来更多迷人的香气和醇厚的酒体，当然酒精度也会稍微高些。玛佐罗（Mazuelo，在法国又称“佳丽酿”）是一种细致优雅的品种，以其单宁、酸度和色泽著称，占总面积的3%。

在白葡萄品种中，Maturana blanca早在1622年就有所记载，她是里奥哈产区中最古老的品种，其他葡萄品种还包括维奥娜（又叫“Macabeo”）、白歌海娜、Malvasía de Rioja、白添帕尼优、雪当利、白沙威浓、Turuntés de Rioja和Verdejo等。

正如里奥哈的葡萄品种，这里的酒庄也极具多样化，有名气的、历史悠久的、小作坊式的抑或是规模庞大的应有尽有。声望最高的酒庄往往拥有上百年的历史沉淀，常被称为“百年经典酒庄”（Bodegas Centenarias）。而其中的佼佼者就是喜悦酒庄（CVNE）。酒庄于1879年在哈罗市成立，全称是La Compañía Vinícola del Norte de España，取各单词的首字母组合成酒庄名，为了方便拼读，CVNE也常常被写成“CUNE”。酒庄酿造了一系列精品葡萄酒，有传统风韵的，也有现代风格的。

或许是历史和根瘤蚜虫病把西班牙的里奥哈推上葡萄酒的国际舞台，但无数的认同和褒奖却源于其卓越多彩的风土、严谨的酿酒规定和出色的葡萄酒调配、熟成技巧。打开一瓶里奥哈葡萄酒，你会更深刻地体味到那一年的气候、土壤还有酿酒师的用心。当里奥哈的万种精彩都浓缩于一瓶酒中，总有一点能够触动你的灵魂，让你从此难以忘怀。

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.

Classic Wine Region of Spain: Rioja

If it comes to talk about Rioja I love to ask people what it is. Answers are from grape variety, over a wine style, to a brand. Of course in some cases the answer is: a wine region. Exactly! And in which country is Rioja situated? Spain! Talking about wine from the region of Rioja in Spain it is useful to give a first impression about how the country and climate looks like.

General Introduction

Spain has many things to offer: beach, desert, forest, green spaces, valleys and high mountains. You cannot believe it? Actually Spain has the highest located capital in Europe: Madrid is situated over 400 meters above sea level. And now imagine a lot of these things in one single wine region. But why are there so many different climates in Rioja? Located in the northwest of Spain we start from the bend where France and Spain share the border and travel 150 km to the southwest. Passing the city of Pamplona on the left side we reach the wine growing part of Rioja. Which part of Rioja are we now talking about? The Rioja Alavesa part located in the Basque country, the Rioja Alta located in the region of Rioja or the Rioja Baja segment in Navarra?

And here we have, except for the different climates, another reason for the different names: three administrative districts. Anyway, starting from the city of Haro we have 100 km of vineyards on both sides along the river (Spanish 'rio') Ebro. And the name of the wine region come from a small river called Rio Oja.

In Rioja Alavesa we have mountains, cool climate, a relatively high amount of rain and even snow in winter due to the influences of the Atlantic. The soils are chalky-clay situated in terraces and small plots. La Rioja Alta is the region going from mountains, over hills to a flat part passing the city of Logroño to higher temperature zones. The soils are chalky-clay, ferrous-clay or alluvial. Mainly the climate is influenced by the Atlantic Ocean with some influence of the Mediterranean Sea. Reaching Rioja Baja we have high temperatures influences from the Mediterranean Sea, as the Ebro flows into it. The soils are alluvial and ferrous-clay. At the hottest part near the

city of Alvaro, the landscape changes into a desert called 'Bardenas Reales', in which movies over the planet Mars were made. And this is the whole spectrum from cool mountains to hot desert in one winegrowing region: Rioja.

History & Development

The history of La Rioja goes back for centuries. The first documents with reference to the quality of wines from Rioja are dated back to 1650. But the real development to what it is right now started after France was affected from the phylloxera in the mid of the 19th century. French winegrowers from Bordeaux or the southwest of France were looking for new spots fitting to their needs to make high quality wines, as their vineyards were destroyed by the phylloxera. They found the climate and soils in Rioja. Quickly new wine making techniques and aging in barrels were introduced to Rioja.

Due to this high standard in 1926 the first control board for the appellation was created to ensure the quality and the precedence of the wines. In 1991 Rioja was the first Spanish wine region to get the DOCa as the highest quality level for wines in Spain. The Control Board implemented a strict quality control, like restriction of the crop harvested, to limit the winegrowing surface to around 63,000 hectares and a longer storage time in barrels for the quality levels of Crianza, Reserva and Gran Reserva. Storage in oak barrels, Barrique of 225 liters a standard, is an important part of the quality philosophy. In detail this means:

Wines labeled Crianza have a total storage time of two year from which twelve months should be in the mentioned barrels. Reserva



极具现代感的Ysios酒庄外观

has a total storage time of three years and the wine needs to be in barrels for at least twelve months. Gran Reserva will have a total storage time for at least five years. Two years will be in barrels and three years in bottle. These wines will leave the winery in the 6th year after harvest! A similar regulation exists for white wines, but the importance is much smaller on the market, as white and rose wines only make around 10 % of the total production in Rioja.


Grape Varietals & Wineries

Fourteen grape varieties are allowed to produce wine in Rioja, 5 red ones and 9 white ones. At the first sight this is astonishing, as red grapes rule the wine region. On the other hand different markets like to enjoy white and red wines from the same wine region. This might lead to the situation mentioned, as Rioja started to allow more white varieties as consumers were asking for this kind of wines.

The majority grape planted is the red Tempranillo. He dominates the wine vineyards, as 75% are planted with this noble grape variety. Tempranillo has an exceptional aging potential and the wines get velvety with the age. Garnacha is the red one to grow in the hotter parts of Rioja and it adds aromas and body to the wines. Also the alcohol content is higher than of the other varieties. Graciano is rarely planted and provides the wines freshness and polyphenols, both things are crucial for long aging wines. Mazuelo is the red grape for tannins, acidity and stable color. Only around 3% of the planted vineyards are covered with this delicate variety. Maturana tinta is recuperated right now and this red grape has been planted in Rioja for a long time.

The white grapes provide a complete list of the grown grapes. Maturana Blanca is the oldest documented grape variety in Rioja, going back to 1622. Viura (known as Macabeo), Garnacha Blanca, Malvasía de Rioja, Tempranillo Blanco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Turruntés de Rioja and Verdejo are the other whites.

In Rioja you will find the whole range of wineries: famous, old, small, big and so on. Some of the most prestigious ones are the so called 'Bodegas Centenarias'. These wineries have over 100 years of history. One of these exceptional wineries is CVNE, La Compañía Vinícola del Norte de España, founded in Haro 1879. Mostly the winery is known as CUNE, as it also appears on the label. The reason is a very simple but understandable one: in Spanish (and most of the other countries in the world) it is impossible to pronounce V after a C. So people started to say U instead of V, because it looked similar. CUNE makes some of the most prestigious wines of Rioja. Traditional, maintaining the history of Rioja and at the same time modern, the wines are expressive and great to enjoy.

As resume Rioja was the first winegrowing region of Spain to focus on quality wines. History and the phylloxera helped to push this evolution. Rioja became the most famous Spanish wine region, known for the classical wines and the typical aging in barrels. You will find different climates, soils, history and personal mark of the winemakers in every single bottle of Rioja. Be prepared to discover this whole world of wines in one region. And there are so many vines in Rioja that if you struggle, you will always find one close to you to grab and hold you upright. 

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中菜葡萄酒绝配》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。

Francois Hollande's Grand Cru Love Life

总统先生高大上的爱欲生活

文/Text 庄布忠
译/Translate Wolf



女演员朱莉·加耶是新一任法国总统“第一女友”

刚刚听到法国总统弗朗索瓦·奥朗德爆出偷情绯闻的消息时，他在我心目中原本并不怎么高大的形象几乎像飞鱼导弹发射升空，从平庸的地平线直冲云霄。他的潇洒身姿堪比特工007和《谍影重重》的杰森·伯恩，即便读完报道我还能感觉到体内涌动着受他感召而涌起的那一波波雄性激素！

弗朗索瓦·奥朗德戴上头盔，跳上摩托车，随即消失在巴黎的滚滚车流之中。我们的男一号正奔赴一次经典的法式幽会，脑子里满是激情和渴望释放的力比多。不，他不是赶去玩国际象棋也不是打桥牌，而是奔向情人——楚楚动人的朱莉·加耶Julie Gayet——的温暖怀抱。

在和这位女星共度春宵之后，清晨，奥朗德先生尽职尽责地返回他的岗位——法兰西共和国的民选总统。真是辛苦了！

可惜后来，随着更多细节浮出水面，总统先生闪电一样的浪漫飞车手形象开始崩裂，节操般碎了一地。首先，那是一辆电动车而非杜卡迪Ducati摩托。更糟糕的是，奥朗德并非骑车的人，仅仅只是后座乘客！不难想象奥朗德先生紧紧搂住前面的骑手时，身

体某处该是何等的酥麻而兴奋难耐……

法国总统先生完全没有表现出领袖气概，第二天离开时，他同样也是坐在后座走的。但是走之前总统先生还在爱巢里吃了他的特勤保镖/临时摩托司机买来的刚出炉的可颂面包。或许，这三个人是在公寓里演习法语中的所谓“menage a trois”（3P）？

如果事实并非如此，跑腿买面包的差事对于苦练功夫用生命来保卫总统安全（甚至不惜做挡子弹的肉盾）的特勤保镖而言岂不是莫大的羞辱？早饭吃昨天剩的玛德琳蛋糕也完全可以啊……

想想五十年后的情景吧，一个天真的小男孩对他爷爷为国致命的事迹非常自豪：“爷爷，你当总统贴身保镖时都做些什么？”“买可颂面包来着。”“神马？！”“当然不只是这个啦——有时还会买巧克力蛋糕，偶尔还买法棍呢。”

天哪，真可惜了堂堂法国特勤探员的一身好武艺……

朱莉·加耶的丈夫是阿根廷电影编剧、制片人、导演、演员圣地亚哥·阿米戈耶拿。虽然他俩还没有正式离婚（两人育有两个孩子），但是已经分居。所以，某种意义上加耶与奥朗德并不属于婚外情，他们和正在恋爱的情侣并没有什么不同。所以，总统先生其实完全可以邀请她访问爱丽舍宫，并以一瓶白中白香槟开始属于他们的夜晚。时下1988年的沙龙年份香槟正好处于巅峰状态。

如果奥朗德对香槟的热爱是真的，他甚至会开一瓶1.5升装吧。

香槟过后为了梅开二度，这对法国情侣可以吃点儿生蚝，配充满打火石气息的雪比利白葡萄酒。一定要特等园才衬得起两位角儿，毕竟，他可是法国总统，正是这个国度发明了“性福人生”



奥朗德与前女友瓦莱丽·特里耶韦莱

这个词。而她，也是曾在银幕上宽衣解带风情万种的一代名伶。只有上等货色才够份儿。雪比利七个特等园中的任意一个都有这资格，不过我特别赞赏Les Clos磅礴的矿物气息和Valmur相对更丰沛圆润的口感。干脆，咱们别挑三拣四了，给总统和前任“第一女友”每样各上一瓶。

在这之后，奥朗德和加耶可以用一瓶带着黄油、奶油气息的美素Meursault白葡萄酒来配第一道菜，著名的焗法式扇贝Coquilles Saint-Jacques。先有生蚝后有扇贝，相信这么多贝类一定能让男女主角感到无比振奋。

随着主菜羔羊排上桌，奥朗德将有机会用1986年的龙船庄园红葡萄酒来取悦新欢。这是一款十分经典的圣祖利安村列级名庄酒，我曾有幸几次喝到过这支美酒（包括和酒庄酿酒师兼运营总监菲利普·布朗克先生在龙船庄园里喝的一次），可以发誓证实这瓶波尔多红酒具有近乎邪恶的动人魅力。

如果两人到此时还没有完全进入状态的话（最好先把爱丽舍宫的监控录像关掉，以便两位本色出演），还可以加一份巴黎Laduree糕点店的马卡龙甜点，配一支充满阳光的1976年武弗雷甜白。这个年份正值龙年，应该可以唤醒属马的奥朗德总统体内的野兽（他生于1954年8月12日）。

本文写作之时，奥朗德总统刚刚宣布和前任“第一女友”瓦莱丽·特里耶韦莱Valerie Trierweiler分手。这必然意味着她不得不从两人共同生活的爱丽舍宫搬出去。（难道当时她不好奇奥朗德彻夜不归去了哪里吗？）

人的行为与政治事件一样，总是会不断自我重复。如果朱莉·加耶搬进爱丽舍宫与奥朗德同居，则两人都要考虑奥朗德总统再次坐

上电动车消失于巴黎街头的可能性（或者主角换成加耶女士）。毕竟，在加耶女士之前，特里耶韦莱女士也是小三一个，她挤走的是赛格莲·何耶女士，后者曾与奥朗德育有四个子女。

为了保证未来两个人的生活不会出现裂痕，奥朗德和加耶即使不打算结婚也应该签订一个“婚前协议”，安全第一嘛。这样，如果未来两人感情不合开始劈腿，根据协议规定，奥朗德会安排加耶进入军队，并被派驻到中非共和国去执行维和任务。假使某天和平真的不幸降临于中非，加耶就会升任法国驻中非大使，这样就能保证她远离法国和爱丽舍宫了。

经过如此安排，奥朗德总统就再也不必像个春情萌动的大学生那样骑着电动车赴约。他终于可以派遣总统专车大大方方地去接新欢前往爱丽舍宫吃晚饭。为了不给爱丽舍宫里的侍酒师傅增添麻烦，晚饭用加耶喝过的上述酒款就行，换换年份足矣。

至于我们的忠实特勤保镖兼司机先生，他终于能摆脱紧贴后背的奥朗德了。这位低调的法国男士终于可以重获尊严和自己的私人生活，不再当可颂面包的跑腿快递员。五十年后，当他的孙子问到“爷爷，你当总统贴身保镖时都做些什么”时，答案也会让孩子更加自豪吧？



陷入丑闻的法国总统弗朗索瓦·奥朗德

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, the world's first bilingual Chinese/English website on Bordeaux wine

Francois Hollande's Grand Cru Love Life

When news first broke - albeit sketchily - my estimation (never originally high) of French President Francois HOLLANDE shot up like an Exocet missile. VROOM! It went from ground zero to the ceiling of our atmosphere!!

The exploits were worthy of a James Bond or Jason Bourne. I felt a rush of shared male adrenaline as I read the riveting report which I summarise here.

Francois Hollande dons a helmet; jumps onto a bike; and, plunges into the snarling Parisian traffic.

Our Alpha Male is racing to a classic French rendezvous full of energy and pent-up libido. No, not to play chess or bridge but to the waiting arms of his lover, the waif-like Julie GAYET.

Hollande spends the night with the actress and in the morning leaves to resume his elected position as President of the French Republic. Way to go!

Then, as the details became clearer, the romantic imagination of the dashing, swashbuckling figure started to crack. One bit after another crashed to the ground.

It was a scooter not a Ducati.

Worse still, Hollande wasn't the rider but only the backseat passenger and, presumably, holding tight to the rider (which, of course, could be quite tingling and exciting for him).

The French President was not taking the lead after all. In the morning, Hollande left the same way he came. In the backseat again.

But not before the secret service bodyguard/part-time scooterist delivers freshly baked croissants to the flat. Or maybe the three of

them were engaging in that famous French invention referred to as the menage a trois.

If not, what an absolute indignity to the fighting fit bodyguard trained to defend the life of a president (including to take a bullet for him) having to deliver croissants instead. Surely yesterday's Madeleines can't be all that bad.

Fifty years from now imagine the scenario and the question from a young boy mistakenly proud of what his bloodline did for his country: 'Grandpapa, what did you do as a bodyguard for the President?'

'Deliver croissants.'

What!?!'

'That's not entirely all I did. Sometimes I also took pain au chocolat and, occasionally, a baguette too.'

Phew. The French Secret Service is that well trained after all.

Julie Gayet is married to Argentinian screenwriter, film producer, film director and actor Santiago AMIGORENA. Although separated, they are not officially divorced (they have two children).

So, in a sense, Gayet and Hollande are not having an affair but seeing each other like any other dating couple. He could, therefore, just simply invite her over to the Elysee Palace and start the evening with a Champagne Blanc de Blancs. Salon 1988 is quite exquisite right now.

In fact, if Hollande's thirst and lust for champagne is great, he might even pop a magnum instead.

After that, Frenchman and Frenchwoman can continue the fireworks with oysters and a flinty Chablis. No less than a Grand Cru would

suffice. After all, he is the President of France, the country which invented joie de vivre and she is an actress who has taken her clothes off in movies. They deserve only the best.

Any of the seven Chablis Grand Crus will do but I particularly admire Les Clos for its tight minerality and Valmur for its more, relatively speaking, succulent roundness. Heck, let's not quibble over which to choose. A bottle each of those two Grand Crus for the president and his new First Girlfriend.

Following this, Hollande and Galet can wrap themselves with a buttery, creamy Meursault for the first course of pan-fried Coquilles Saint-Jacques or scallops.

Thanks to so much shellfish, first the oysters and now the scallops, the two must be feeling very inspired indeed.

With the lamb main course, Hollande will titillate Gayet with Château Beychevelle 1986, a benchmark wine for the great Saint-Julien Classified Growth. I have had the pleasure and privilege of this vintage on several occasions (including with the Winemaker/Managing Director Philippe BLANC at the chateau itself) and can personally attest to how wickedly sublime this Bordeaux red truly is. Mmmm.

If not already all over each other by now (the CCTVs had better be turned off when Hollande and Gayet are turned on), the lovers can finish with macarons from Laduree married with a Vouvray Moelleux of the sun-kissed 1976 'Year of the Dragon'. This should release the beast in Hollande who, incidentally, is a horse (born on 12 August 1954).

At the point of writing this, President Francois Hollande has just announced he is separating from his former 'First Girlfriend' Valerie TRIERWEILER. The consequence is that she will have to leave the Elysee Palace where they both used to co-habit. (Did she not wonder where he was when not sleeping with her?)



Human behaviour like political events have a way of repeating itself. Should Julie Gayet move in with Hollande, both must prepare for the possibility of Hollande scootering around Paris again (or Gayet doing it herself). After all, before Gayet there was Trierweiler and before Ms T, there was Segolene Royal (whom Hollande has four children with).

To protect themselves against any future rupture Hollande and Gayet must, therefore, sign a 'pre-nuptial agreement' even if they do not intend to get married. Better safe than too late.

So, if either Holland or Gayet stray from each other in future, the agreement stipulates that Hollande will send the actress as a 'peacekeeper' to join French military troops currently deployed in the Central African Republic. Should peace unexpectedly be restored there, Gayet will be upgraded to French ambassador to the CAR. This will ensure that she will be far away from France and the Elysee Palace.

That way, Hollande won't need to be scootered around Paris again like a university student lusting for love. He can, instead, send the presidential car to pick his then latest fling to a dinner in the Elysee Palace. Not to put too much a strain on the Elysee Palace Sommelier, the same wines for Gayet will be served (with perhaps a change in their vintages).

As for the bodyguard/part-time scooterist, he will finally get Hollande off his back. This humble Frenchman will also be able to regain his pride, resume his own love life, and stop delivering croissants. And fifty years from now his grandson will be much more proud of his grandfather when he is asked, 'Grandpapa, what did you do for the President of France?'

Industry News 行业新闻

UGC Tasting Achieves Another Success in China 波尔多列级名庄品鉴五城巡展

01

2013年底，一年一度的波尔多列级酒庄联合品鉴会（Union des Grands Crus de Bordeaux Tasting, UGC）陆续登录到北京、上海、厦门、武汉和广州，为当地的葡萄酒专业人士和爱好者带来了上百款2010年份的列级名庄佳酿。

据悉，与2009年份一样，2010也被认为是一个伟大的波尔多年份。虽然这个年份是过去十年来产量最低的年份之一，但莅临本次品鉴巡展的多位酿酒师和庄主都对2010年份有较高的评价。来自玛歌村的麒麟庄（Château Kirwan）庄主Sophie女士透露，2010年份的佳酿与其它年份对比起来，其主要特性是香味更为突出，尤其是水果的气息，但同时也不失法国葡萄酒的特性——优雅，而且在各个方面都非常平衡。来自圣祖利安村的龙船庄（Château Beychevelle）庄主则认为2010年份的龙船庄非常浓郁，口感丰满、强劲有力，具有极优秀的陈年潜力。在去年升级为圣达美隆列级名庄第一级的大炮嘉芙丽庄园（Château Canon La Gaffelière）庄主Comte Stephan先生评价2010年佳酿无论是酒体结构、单宁质量，还是平衡感和回味都十分出色，整体效果可以算是近几年来酒款中较突出的一个年份作品。



02 Graves Fine Wines Pay First Visit to China 格拉芙美酒品鉴会首访中国

2013年底，格拉芙葡萄酒行业协会（Conseil des Vins de Graves, CVG）代表团



及14家格拉芙及碧莎里奥南（又译：佩萨克雷奥良，Pessace-Leognan）的庄主及酿酒师抵达中国的成都、上海和广州，举办首次的官方推广，为葡萄酒爱好者呈现了多达50款精品佳酿。

据悉，作为第一次的官方推广会，本次的活动包括研讨会及品鉴会两个环节。为了更好地展现格拉芙及碧莎里奥南葡萄酒的魅力，协会特地安排了两组垂直品鉴对比。2007年份及2011年份的碧莎里奥南白葡萄酒各有风韵。而2005、2010及2011年份碧莎里奥南红葡萄酒的对比更为明显。此外，研讨会上还有著名葡萄酒作家和酒评人钟正道老师助阵解读5款美酒的特色，以及各个酒款与当地菜肴的搭配建议。

03 Wines from Southern France Greet Southern China 南法美酒到访南中国

1月8日，法国南部朗克多-鲁西荣大区 and 南部国际经济发展局携手法国南部15家酒庄汇聚广州丽思卡尔顿酒庄，举办了盛大的法国南部开年酒会。

据悉，朗克多-鲁西荣大区位于法国的最南端，与西班牙相邻，怀抱地中海，背依塞文（Les Cévennes）及比利牛斯山脉（Les Pyrénées）。大区由5个省组成，5省的风光各异，气候温和，阳光普照。此外，朗克

多-鲁西荣也是全球种植面积最大的葡萄酒产区、法国最大的天然葡萄酒产区及IGP餐酒产区（年产量达1亿4千万升，占法国总产量的25%）。当地每年有超过320天的晴天，是法国阳光最充足的地区。这里的夏天往往从4月开始持续到10月份，期间地中海送来徐徐热浪，阳光把大地炙烤得干燥炎热，葡萄在这种得天独厚的条件下生长，果实中积累了充足的糖分。也许正因为如此，鲁西荣是法国最重要的天然甜酒产区。



2013 Vintage Report 2013年年份报告

04

如果把每一瓶酒都看成一个个体，那么每一瓶酒都有各自的命运。即便葡萄同样是采摘自2013年，但来自两个不同的产区，大自然会赋予她们截然不同的命运和旅程。2013年，法国大部分产区都遭受了湿冷的春季和冰雹的侵袭，波尔多和布根地葡萄农纷纷叫苦。尽管西班牙的春季也有低温和强降雨，但葡萄成熟期的好天气却带来了转机。而全年阳光明媚的美国将有可能酿造出质量卓越的葡萄酒。虽然我们目前不能确定葡萄酒最终在杯中的表现，但不妨通过简短的年份报告先睹为快。

法国波尔多：艰难年份

在迎来了2009和2010这两个“伟大”的年份后，波尔多遭遇了2011和2012两个小年之后的又一挑战——2013年。极其寒冷和多雨的春季把葡萄开花期推后并拖延了两个多星期，夏季的冰雹让很多葡萄园损失惨重，到了采收季节又有不少酒庄因为霉菌和降雨的压力，无法等到葡萄完全成熟而提前采摘。据悉，法国波尔多葡萄酒行业协会（Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, CIVB）此前就预测称，2013年将成为法国近20年葡萄酒产量最低的年份之一。

总体来看，2013年的白沙威浓表现最为出众，她芳香十足，具有清爽可口的酸度。

其他白葡萄酒品种都出人意料地优秀。而嘉本纳沙威浓和嘉本纳弗朗也拥有良好的结构和怡人香气，但由于冷春的影响，梅乐稍显逊色。另外，由于葡萄中没有充分的糖分，今年葡萄酒的酒精度会比以往的年份低一点。

法国布根地：产量低，但葡萄酒极具潜力

近几年，布根地葡萄的生长一直颇富戏剧性。在2013年，老天也似乎和酒农们开了一个玩笑——7月23日的冰雹横扫宝望丘（Côte de Beaune），影响了1350多公顷的葡萄园。尽管产量很低，但随后干燥而晴朗的天气却让宝望丘的白葡萄和夜丘的红葡萄都表现十分优异。

来自宝望丘的酿酒师认为，2013年的葡萄颜色鲜亮，纯净优雅，完全不同于2012年的葡萄。尽管2013年的葡萄酒并没有那么浓缩，但它们确实是令人愉悦的。也有酒农表示，在品尝葡萄酒时发现，葡萄酒展现了良好的葡萄特点，单宁并不生涩，让人吃惊。

西班牙里奥哈：前景乐观

西班牙里奥哈经历了近年来最晚的一次葡萄采收，但该产区有望生产出优质的葡萄酒。春季的强降雨和低温导致葡萄成熟度

不均匀，漫长而湿润的冬季在一方面缓解了夏天和秋天的干旱。但对于尤其干旱的产区正是天公作美，例如下里奥哈和托罗产区，两个产区都有机会酿造出潜力优厚的葡萄酒。然而，2013年还是收成量最少的年份之一，共收获3.68亿千克的葡萄。

据了解，由于推迟的采收，里奥哈葡萄可以达到最佳的成熟度，果香的复杂度和细腻感也得以保存，活泼的酸度与成熟、优雅的单宁相结合，让人充满期待。

美国纳帕谷：近乎完美的年份

在纳帕谷，2013年悠长、干燥而阳光明媚的气候让各种葡萄都达到良好的成熟度，大部分酒庄都比往年提前采收葡萄。嘉本纳沙威浓的质量最为出色，其他红白葡萄酒品种也都有不俗的表现。

酿酒师最大的挑战在于控制飙升的糖度与酸度之间的平衡。与2012年份相比，这个年份的葡萄酒集中度更高，酒体更为醇厚。白葡萄散发纯净的香气，酸度活泼。而红葡萄的果香馥郁，口感强劲复杂，具有大量而集中的单宁，这些都是酿造大酒的必要条件。作品一号（Opus One）酿酒师 Michael Silacci 先生也表示：“今年葡萄的品质和产量都相当可观。香气和风味复杂，葡萄酒口感浓郁新鲜。”

Periodical Express 外刊速览

Creating a Perfect Burgundy Cellar 创建完美布根地酒窖

01

《醇鉴》2014年2月出刊，杂志封面主题为“创建一个完美的布根地酒窖”。无论是为未来收集饮用葡萄酒，或是作为独立投资，创建一个酒窖通常是一段葡萄酒生涯的开始。无论你是一个生意人，例如开饭店、酒店或酒吧的，或者是一个葡萄酒迷，想将地下室的一角改造成一个葡萄酒窖，你都得明确如何使用它。也就是说，建立属于你自己的葡萄酒计划。而现实中，人们的收藏往往受限于自己的口味和消费习惯、储存能力等因素，可见一个统一标准的“理想酒窖”是不存在的，我们应该结合具体情况来构建适合自己的酒窖。斯蒂芬·布鲁克在文章中为公社和生产商的每个葡萄酒预算提供了建议。



Decanter Magazine:
February 2014 issue



Wines to Discover in 2014 探索2014年度美酒

02

《葡萄酒观察家》2014年2月28日出刊，杂志封面主题为“探索2014年度美酒”。今年的编辑推荐为我们提供了许多的独特见解和良好的价值参考，有关未来几个月喝什么，以及对于葡萄酒类别的关注仍然处于边缘状态等问题，我们都能找到答案。我们会发现，俄勒冈州的雪当利 Chardonnay、玛碧 Malbec 可以超越阿根廷。除此之外，关于一些另辟蹊径的好酒和一些鲜为人知的风土，我们可以期待有一整年的新发现。



Wine Spectator Magazine:
February 28, 2014 Issue



Year's Best Rhône 年度之最：隆河谷

03

《葡萄酒与烈酒》2014年2月出刊，杂志封面主题为“年度之最：隆河谷”。Luke Sykora 与罗恩·曼斯菲尔德穿越黄金国度，走访了那些吸引顶级酿酒师从海岸来到山麓的葡萄种植者。



Wine & Spirits Magazine:
February 2014 issue



杂志主编在本期中对于“水和葡萄酒”的话题展开了讨论。由于加州连续三年枯水，水资源稀缺对于葡萄酒行业的挑战日渐明显，一场水权之争扩展开来。对于调节北海岸的防冻用水的尝试最终被击落，现在美国国家水利部正在与自愿遵守规定的种植者合作，决定是否在春天使用洒水装置来防冻，或者在夏末热高峰时保留他们的灌溉配额。同时，在干旱的百索罗布斯东端，种植者依靠该地区庞大的地下含水层维持葡萄田供水，这些水井在去年夏天也面临枯竭，葡萄种植者们都在努力寻找灌溉用水。

04

Theme and Variations of Wine Review 酒评的主题与变奏

《葡萄酒评论》



RVF (La Revue du Vin de France) Magazine:
January 2014 issue

法国《葡萄酒评论》杂志中文版2014年1月出刊，同样是对2013年进行了回顾和总结，主题是“风雨之后，期待暖阳”，同时也推荐了2013年的年度美酒。

杂志主编在本期中对于“酒评的主题与变奏”发表了看法。关于酒评的表达，可能只是酒局上的谈资，是三五酒友间的口头交流。而有些人会把感受变成文字，或是为了让自己记住品尝过的酒及其特色，或是为了发表并与更多的人分享。专业人士的酒评，可能色香味均涉及，尤以味觉描述最为重要。发表酒评可以作为职业，目的是让读者听取专业意见，增长知识，还能以此作为选酒买酒的参考。葡萄酒文化在西方有着悠久的历史，对于葡萄酒的感官描述是基于西方人的生活环境和体验，然而那些西式语汇并不容易成长为另一种自然人文环境中的中国人所理解。但中国人也可以基于自己的生活环境和体验，创造出的一套为中国人所易于接受的描述对葡萄酒的感官反应的语汇。



05

Cold Winter Before a Warm Spring 暖春前的寒冬

《葡萄酒》



WINE Magazine:
January 2014 issue

《葡萄酒》2014年1月出刊，杂志发表了“暖春前的寒冬”专题，透过十大关键词，盘点2013年内行业发展的重大事件，把脉2014年行业的最新趋势。2013年注定是不平静的一年，在全球宏观经济增长放缓，商务部对欧盟进口葡萄酒实施“双反”立案、中央严控三公消费、市场竞争加剧的大环境下，中国的葡萄酒市场经历动荡、迷茫和重整，它就像正在经历寒冬的葡萄园的藤蔓，进入休整期越冬埋土，重重黑土下，只有恒心精耕细作者，才能深扎土壤，等待来年再次破土成长。未来的行业趋势将是：电商强势出击，传统渠道重整，先行者迈开调整步伐。跨界企业将会涉足葡萄酒版图，这也促进了行业竞争，使市场趋向多样化。葡萄酒业将不再视中国为所有问题的解决者，葡萄酒商们还是最好将眼光放长远，去看看其他的“金砖国家”。



06

Time Docked Old Harbin Taste 时光停驻的老哈味道

《美食与美酒》



FOOD & WINE Magazine:
January 2014 issue

《美食与美酒》2014年1月出刊，杂志发布了“未被遗忘的时光”为主题的哈尔滨专辑。这个号称“东方莫斯科”的城市，终究是与素和斋没半点儿缘分，它的美好，多多少少都有肉感。来到这座城市待上几天，就习惯了每一餐都得有肉，配合这座城市冷冽的空气，羽绒服、雪地靴和呼啸的西北风，背着大列巴，站在索菲亚大教堂的广场上听鸽哨，道外无数家让时光停驻的酒馆肉铺，让人很想借一个两个三个胃，将它们通通打包，一一拿下。





Trademark Registration: International Brands' China Plight

商标注册：进口葡萄酒在华遭遇尴尬

文/Text Wolf
(富隆酒业法务部经理Roger He对此文亦有贡献)

2012年6月，被诉iPad商标“侵权”的苹果公司最终向深圳唯冠科技支付了6000万美元以实现庭外和解，换来在中国市场使用iPad商标的权利。这场闹得沸沸扬扬的商标官司顺利解决，着实让无数苹果粉丝长出了一口气——iPad保住了商标，终于不用改名了。

但不是所有人都出得起6000万美元的。

2013年3月，在中国身陷商标官司数年的欧洲最大酒商CASTEL集团宣布，放弃使用了15年之久的“卡斯特”企业中文名，改名“卡思黛乐”。消息传出，业界震动众说纷纭，许多人以为该公司作此重大调整是以退为进，有望终止商标纠纷。可惜似乎并未实际奏效，同年6月，浙江省高级人民法院二审裁定卡思黛乐败诉，应赔偿温州商人李道之3400万元（约570万美元）并登报道歉。直到本文写作时，“卡斯特”商标一案究竟谁胜谁负依然是未知之数。

《华夏酒报》2011年6月13日的报道《浙江温商三年注册千枚葡

萄酒商标》，可以从某个侧面折射出近年来在中国各地兴起的葡萄酒商标的注册热潮盛况。摘录几个数据如下：

“在2008年之前的多年中，温州只注册了葡萄酒类商标605枚，而仅2009年一年就有450枚商标注册。即便现在与葡萄酒业务还无关联的一些温商，也纷纷注册葡萄酒商标……”

“从2008年到2010年底，温州市葡萄酒商共注册1045枚商标，目前还有500枚商标正在申请中……温商注册的这些葡萄酒商标中，大多数为外文、外文译文，取名洋气，欧美风盛行……”

事实上在中国，随着近年来进口葡萄酒行业的迅速发展，国外知名葡萄酒商标变得炙手可热，各种商标抢注和商标纠纷不时曝光。作为葡萄酒进口商，也越来越需要将更多的精力和资源投入到葡萄酒商标的保护中去，其情况之复杂，过程之曲折，往往是局外人难以想象的。本期《美酒生活》为读者整理了几个进口葡萄酒商标纠纷的案例，希望有助于理解目前的葡萄酒商标注册乱象。



山度富商标案：绝地反击

山度富(Sandalford)是富隆独家代理的西澳天鹅谷名庄，经过多年在中国市场的营销与推广，这个品牌在全国各个城市曾经有相当不错的口碑与销量，却因商标纠纷一度消失在市场上，2013年终于“拨乱反正”。

2011年初，富隆首次发现山度富(Sandalford)的中英文商标被南京一位女士注册了进口葡萄酒商标。该女士当时并没有经营任何酒类产品，她的用意非常明显。但是当时富隆对于她的注册并未立即采取任何干预措施。

不久，这位女士展开了她的第一步行动——派遣人员联系富隆法务部工作人员，就山度富商标问题进行了谈判，提出三个解决方法供富隆挑选：要么，停止使用该商标；要么，每年向这位女士支付巨额商标使用费；或者，以200万元人民币的价格一次性购回该商标。

对于该女士的明显恶意抢注行为，富隆没有答应对方提出的条件。随后，该女士又下了第二步棋，她通过手段责成广州市天河区工商局于2011年9月开始对此所谓“商标侵权”案进行调查。

根据现行商标法等法律法规，一旦认定商标侵权成立的可处以销售额1~3倍的罚款。这时富隆一面积极配合工商局方面的整改要求，一面想办法证明对方属于恶意抢注。

为赢得巨额的商标使用赔偿费，该女士继续步步紧逼，一纸诉状将南京富隆加盟商和富隆总部作为共同被告提起了诉讼。面对严峻的形势，富隆做出了迅速的应变。首先，通知所有直营店、加

盟商暂时将涉案产品进行下架，停止销售；同时积极配合工商部门的检查，并派遣法律顾问向有关部门指出该女士恶意行为的本质；最后，派遣人员对该女士在申报商标注册时提供的伪造证据进行反向调查取证。

由于现行商标法实行“申请在先，注册在先”的原则，负责此案一审的南京市中级人民法院认定该女士取得了山度富商标的注册权。同时，尽管富隆证明了该女士在申请商标时伪造证据，法院认为这一点并未否认其使用商标之目标，一审判决富隆败诉。

面临一审败诉的不利局面，富隆一面继续向江苏省高级人民法院上诉，一面派遣法律顾问到北京，向国家工商总局申请撤销这位女士的商标注册。

最终，经过富隆从决策层到法务人员大量的工作和长期不懈的努力，2012年底国家工商总局撤销了该女士的商标注册证。这份撤销通知的获得，成为山度富商标案的转折点，它表明这位女士声称拥有的山度富商标注册权本身是站不住脚的。富隆迅速向广州市天河区工商局和江苏省高院递交了这份撤销通知。

2013年上半年，山度富商标案二审宣判，富隆胜诉。随着判决书送达广州市天河区工商局，富隆因山度富商标案而受到的负面影响最终全部消除，产品重新上架，市场推广也重新启动。

商标案应诉过程中，富隆得到了澳洲山度富酒庄的全力支持，诉讼成本也得到酒庄方面的补偿。



卡斯特商标案：等待判决

备受业内人士关注的法国卡思黛乐（下称法国CASTEL）与李道之的商标诉讼案，目前进入最高人民法院提审阶段，究竟谁胜谁负目前尚无法判断。

中华人民共和国最高人民法院于去年12月11日签发裁定，宣布提审本案，原浙江省高院所作的二审判决终止执行。这个裁定意味着在最高法院最终提审判决出台之前，法国CASTEL可以中止赔付高达3373万元的赔偿金；而此前已被一审法院查封、冻结的法国CASTEL相关商标和股权等资产也已被中止执行。

法国卡思黛乐兄弟简化股份公司（CASTEL FRERES SAS）是欧洲规模最大的葡萄酒企业。1999年，法国CASTEL通过在中国设厂灌装葡萄酒进入中国市场，曾在2001年与烟台张裕集团联手创立烟台张裕·卡斯特酒庄。从2006年开始，法国CASTEL在中国市场销售原瓶进口法国葡萄酒产品。

温州裔西班牙籍商人李道之创办上海班提酒业公司，向中国葡萄酒市场进口西班牙葡萄酒，并于1998年申请注册“卡斯特”商

标，于2000年获得商标注册核准。2008年，李道之又成立了上海卡斯特酒业公司（英文名称Cavesmaitre Wine Co., Ltd）。与班提酒业不同，新公司的业务重点为向中国市场进口法国葡萄酒，并使用中文商标“卡斯特”进行销售。

尽管法国CASTEL曾在2005年以连续三年停止使用为由成功申请撤销了李道之的“卡斯特”商标，但李道之随后提出复审，又再次赢得“卡斯特”商标。

李道之于2009年提起诉讼，状告法国CASTEL违法使用“卡斯特”商标，请求判处法国CASTEL赔偿经济损失4000万元人民币。2012年4月10日，温州市中级人民法院一审判决上海卡斯特酒业有限公司胜诉，应获得3373万元赔偿。

判决结果下达后，法国CASTEL向浙江省高级人民法院提起上诉。2013年7月，浙江省高院二审维持原判，并裁定法国CASTEL登报道歉。在此之前的2013年3月，法国Castel公司全面启用“卡思黛乐”中文商标，并更改其全线产品相关名称及标识。



GRAND BATEAU

B O R D E A U X R O U G E & B L A N C A O C

小龙船商标案：龙船战胜轮船

尽管卡思黛乐商标官司前景不明，但它旗下的波尔多酒商公司Barriere Freres最近却在商标纠纷中取得上风。

卡思黛乐与日本酒业巨头三得利共同控股法国Grands Millésimes de France（简称GMF）公司，GMF是波尔多列级名庄龙船庄(Château Beychevelle)的拥有者，同时GMF下属的Barriere Freres公司拥有在中国市场人气高涨的小龙船（Grand Bateau）品牌。

据《醇鉴》Decanter杂志报道，一家中国轮船公司成功注册了一个帆船商标，而Barriere Freres对这个酷似小龙船酒标的商标提出反对意见。中国商标局支持了Barriere Freres的主张，认为轮船公司的商标有误导消费者之嫌。

与小龙船商标同时获得支持的还包括波尔多圣达美隆顶级名庄欧颂（Ausone）。

据知情人士介绍，佛山一位私企老板从2005年起瞄准了波尔多排名前100的葡萄酒品牌在国内进行商标注册。经过5年的努力，这位私企老板成功注册了其中46个葡萄酒品牌的中文商标，包括都夏美隆、爱士图尔、凯隆世家等。去年，他又申请注册“欧颂”中文商标，遭到欧颂酒庄的侵权投诉。

商标局认为此人有恶意抢注之嫌，裁定欧颂酒庄胜诉。

专家：如何应对葡萄酒商标恶意侵权

- ① 沉着应对。抢注者抱着牟取暴利的目的进行商标注册，是值得谴责的不正当行为，作为商标的正当使用者，虽然可能没有及时注册，但是在道义上是理直气壮的。
- ② 高度重视。对抢注者不可掉以轻心，必须认识到只有及时采取有效措施才能避免或者减少损失。
- ③ 加强与工商部门的联系与沟通。
- ④ 出现纠纷时，涉及产品要尽快进行下架处理。
- ⑤ 在商标侵权诉讼中，要依据法律框架来反驳对方的主张，关键是让对方失去法律依据。
- ⑥ 商标维权必须联动酒庄，让供应商认识到问题的严重性。
- ⑦ 提醒酒庄及时注册外文商标。葡萄酒的外文商标应该由酒庄主动注册，做好自我保护。

对于广大葡萄酒进口商而言，虽然目前存在有一些人利用现行法律法规的漏洞来牟取不正当利益，但只要酒庄与进口商对于商标保护予以足够的重视，及时、周密地做好商标注册与保护工作，同时在运营中依法守法，那些别有用心侵权者终将徒劳无功。❗

Chef Stars over China: Sofitel Top Culinary Show Heats up Canton 厨星照耀中国——探班索菲特星厨秀

文/Text Wolf, Judy
图/Photo Jack, Sofitel Guangzhou Sunrich



2013年12月4日至7日，18位国际知名厨师、品酒师及调酒师汇聚广州，在广州圣丰索菲特大酒店上演了一连串精彩纷呈的“星厨艺术秀”，令岁末的羊城掀起一阵向米其林星级大厨学艺的火爆新“风尚”。

整场活动共计有1000多位广州美食爱好者参加了星厨街市采购、烹饪课程、烹饪演示、香料讲座、星厨晚宴及星厨慈善烹饪公开赛等20多项活动。为时4天的活动全部由来自法国、比利时、荷兰、美国、南美、南非、印尼、菲律宾、越南、台湾和中国大陆的国际名厨（其中有数位米其林星级大厨）主持，“星厨”们用令人匪夷所思的精妙美食艺术征服了众多来宾。

12月6日的星厨慈善烹饪公开赛中，14位星厨组成7支比赛队伍，以1小时为限比拼厨艺。比赛评委由法国驻广州总领事白屿崧先生，Disciples Escoffier 亚洲主席 Mr. Robert Fontana及独立食评人、著名专栏作家鲍汁飞组成，最终7支比赛队伍都各自获得了一项

奖项。广州圣丰索菲特大酒店还从此次活动的收益中捐献人民币5000元给公益慈善机构“全球飞行医院”。

此次活动在广州美食圈内引起了不小反响，本刊也抓住时机对多位星厨进行了采访，以飨各位读者。



Pastry that Wakes up Sensual Memory An Interview with Andrés Lara 唤醒感官记忆的糕点——安德烈斯·莱拉访谈

受访者简介

安德烈斯·莱拉受训于著名的法国糕点学院，拥有多家米其林星级餐厅的工作经验，包括挪威的Bagatelle、西班牙的el Bulli、丹麦的Noma、新加坡的Iggy's等，曾与西班牙著名糕点厨师Paco Torreblanca搭档合作，亦曾在西班牙的Chocovic Chocolate Academy任教。



就像一瓶风格特点很难简单用“新旧世界”来概括的葡萄酒，安德烈斯·莱拉（Andrés Lara）不是那种你能轻易地想象出职业或背景的年轻人。专注工作时，他很有些像欧洲人，那些素来出产认真、执拗甚至有些拘谨的手艺人的国度。但其余的多数时候，他那种和你早已熟络一见如故的表情，谈自己时轻描淡写的语气和很少停顿的美式英语，加上简单随性的衣着，会让人觉得他充满新大陆的冒险精神。看过好几家米其林星级餐厅对他的介绍和他的个人网站（andreslara.com），很难想象眼前的这个年轻人就是那些艺术品一般梦幻而精美的糕点的创作者。本次星厨秀的活动介绍上，其他厨师都清清楚楚写着国籍，法国、西班牙……唯独他的出处写着：“南美”。南美？

WL=Wine Life
AL=Andres Lara

WL：第一个问题，你究竟是哪儿人？

AL：我的父母是哥伦比亚人，但是我出生在美国，因为他们想让我有个美国护照。不过我是在委内瑞拉长大的，直到9岁，那时候我们家就都搬到美国北部的芝加哥去了。

WL：好吧……你来自南美。你是怎么选择糕点厨师（Pastry Chef）作为你的职业的呢？

AL：我很早就对制做糕点有兴趣。我想我应该坦白一下，我开始做糕点是因为想给一个女孩做一个巧克力蛋糕。蛋糕完成之后，我就开始迷上做糕点，狂读关于糕点烘焙的书。高中二年级起，我周末时会去学校附近的餐厅免费帮厨，就是因为觉得好玩。高中毕业之后就正经去上了芝加哥的“法国糕点学院”，The French Pastry School。这是美国国内唯一的一家专攻法式糕点制作的学校。

法国糕点学院毕业之后我开始到处周游。在美国国内我只待了一年半，在旧金山的丽思卡尔顿酒店，然后我知道我想要去海外生

活，于是就出了国，去了西班牙，然后还有上海、台北、哥本哈根、挪威……西班牙我去了很多次。在做现在这份工作（新加坡Pollen餐厅）之前，我在西班牙的一家巧克力学校里任教，这段经历以及在哥本哈根Noma餐厅的那段工作经历对我的影响都相当大。

WL：这些经历给你带来了一些什么？

AL：我入行一开始接受的训练当然是制作经典的法式糕点，但是我很喜欢接受不同地方的当地饮食风味的影响。比如我的很多甜点里会有一些泰式风味，我很喜欢这种风味，口感轻盈又很新鲜。越南菜也是这样。我喜欢用他们的香草叶。上个月我在日本做了一次糕点演示，在蛋糕里使用了日式拉面里常用的几种调味料，参与者都“哇哦”了一下。他们很熟悉那种味道，但是在蛋糕里吃到又觉得非常新奇。

我会非常注意糕点的调味，口感从不会偏甜。我也从来不会去复制当地的糕点，比如我不会去研制中国月饼，但是我会借鉴它们的味道。总的说来，我们会使用很多种蔬菜和泡菜。比如今天我们会给学员演示一道“Rojak”甜点。Rojak本来是新加坡的一种深受当地马来人、印度人和华人喜爱的街头小吃，用黄瓜和虾做的，不算是甜点。我们想办法把它的味道融进了我们的甜点里。今天我们做的是Rojak，选择了日本青瓜，用柠檬草、清酒醋和盐来腌渍。青瓜为这道沙律带来整体的质感，但是腌渍过后它有着非常丰富的味道，吃一小口这些清新的味道就会爆炸出来。在新加坡，客人吃到这个甜点的反应总是“啊哈，我知道这种味道”，马上联想起他们最熟悉的街头小吃。

对我来说，糕点和甜品味道的调制就是唤醒人记忆的一个过程，你会忽然想起某个季节，想起你小的时候。我最爱吃的甜食是冰淇淋，它就是一个最好的例子。冰淇淋可能是唯一一种无论是在南美、北美、欧洲还是亚洲，每一个地方的每一个人小时候都吃过的甜食。不论年纪大小，每一个人都有对冰淇淋的回忆——夏天，它装在各种手推车里、卡车里或者水桶里，在街头出售。你先是感觉一阵凉爽，随后就非常的开心。唤醒这种记忆非常重要。



安德烈斯·莱拉糕点作品



WL: 那么糕点制作可以视为一种艺术创作吗?

AL: 确实,有些人说糕点制作是一门艺术,我只能说部分同意这一点。

糕点制作首先是一门手艺(craft)。手艺的意思就是你每天做同样的事情,把它做到很完美。艺术家追逐的是新意,每天都要做出前所未有的东西出来。做糕点实际上是两者之间的一个平衡。你的思维是自由的,但是你仍然要非常严格地遵守规矩:这个是5克,那个是2.5克,按照比例调和起来不能乱来。实际上做糕点和一般的烹饪相比更像是科学,它需要精确,光凭大致的感觉行不通。

我来自一个对子女要求很严格的家庭,吃饭时要按规矩坐好才能开餐,每天早晨床上的被子要叠得非常整齐,等等。到了学做糕点时我竟然很快就能上手,因为我家里从小就习惯的那些规矩已经足够严格,相比之下糕点制作的各种条条框框非常容易遵守。

WL: 你在很多地方工作过,接触了很多元的文化。你对当地文化的理解会从糕点中表现出来吗?

AL: 毫无疑问。我的糕点会反映出我的个性,而我总是受到周围环境和人的影响,这很重要。

WL: 你会不会把当地特有的食材选入到糕点原料里去,为这个地方创造一些独特的糕点?比如,在中国时你会不会把一些中国元素融入到你的糕点里头去?

AL: 这个问题有点儿笼统。你知道,今天糕点的原料来源是很普遍的,比如东南亚的一些水果像芒果,在这里我同样也能得到本地芒果,只是味道和泰国芒果不太一样。我们基本上都会使用相同的原料,但是因为不同地方食材的味道总会有所差异,比如本地的芒果会更酸,所以我们需要做的就是调整糕点的口味,始终保持它口感上的一种平衡。

在这方面糕点厨师其实和厨房的一线厨师是一样的,他们必须亲自品尝食物的味道然后去做出调整。我喜欢做糕点就是因为糕点厨师需要非常精确,有条理,谨守原则,但是同时也是因为他们需要对味道做很多细节的调整,而不是像机器人一样工作。

WL: 你怎样更新你的专业知识并提升专业水平呢?

AL: 四处旅行。为连锁餐厅或酒店集团工作需要我在世界各地旅行,我可以碰到各种各样不同的人,向他们学习。有时即使我是去某一个地方做厨艺演示和讲解,我也总会保持开放的好奇心,会逛逛当地的市场,从听众们的提问或建议里面也总能学到很多新的东西,有时甚至是新的技术。在中国,豆花给我留下了比较深刻的印象,尤其是冷豆花的那种口感。此外还有炸鲜奶,我发现这种做法能够带来很独特的口味。

WL: 到今天为止你最满意的作品是哪一款?或者,你有没有一些类似签名之作的特色糕点作品?

AL: 不!我不喜欢签名之作之类的东西,它们会让你过得太舒服,守在地带里不出来。客人当然会为了某些他们喜欢的出品而反复光临,但是你永远也不可能实现完美。当你把一道菜做到已经没法更好一点时,对我来说这也是这道菜的生命走到尽头的时候。

每一道糕点都和某个时刻或者说和时间有关,都是有生命期的,诞生之后,也许1个月,也许6个月,它们就失去生命力了。你需要重新开始,从这道菜转移到下一道菜。

我不相信风格这种东西。每一道糕点都是不同的,它们关乎特定的时刻、特定的季节、特定的人。每一个时刻都是不同的,每一道糕点也是不同的。我的所谓风格就是这些不同吧。

WL: 就像你不停从一个城市转移到另一个城市一样?你会在某个城市停下来吗,比如未来的10年内?

AL: 嗯,我希望香港能够成为我的大本营吧。我在新加坡已经待了4年,这是我18岁起在同一个地方呆得最久的一次。

WL: 在一个地方呆的时间从不超过4年,这是一种什么样的感觉?

AL: 很不错,我喜欢这种感觉。不过还是希望在香港我可以留下来,安营扎寨。☑

Pass the Flame of Cantonese Cuisine An Interview with John Deng 薪火相传，粤食飘香——邓志林总厨访谈

受访者简介

邓志林师傅是广州圣丰索菲特酒店的中餐总厨，他曾供职于多家星级酒店，如香格里拉、华美达和富丽华等。作为一位土生土长的广州人，邓师傅钻研粤菜的烹饪30年，他擅长将创新而优雅的视觉享受融入传统的岭南菜式，为食客带来极致的粤菜饕宴。



当你看到饱满而透明的虾饺带着清澈的高汤乘装在精巧的紫砂杯中，以方正的木质蒸笼一份四小杯地呈上，明明是熟悉的粤菜，却散发出一种日式的静雅，让人垂涎之余又舍不得破坏这份美感——这就是邓师傅的点子。看他用iPhone熟练地发微信朋友圈，看微博写评论，与我们交流新出的APP，很难想象这位健谈又时尚的中餐总厨已经入厨30年，并且练就一双巧手和灵活多变的创意，把传统的粤菜食材做得让人眼前一亮，但依然带有浓郁家的味道。诚如邓师傅所说，“万变不离其宗”，无论是多么推陈出新的菜品，多么流连忘返的美味，他最终想要传递的依然是一种饱受冲击，但依然保持原汁原味的本土饮食文化。

WL=Wine Life

JD=John Deng

WL:邓师傅你入厨至今已经30年了，一定见证了许多行业的发展吧？

JD:哈哈，这个问题可以让我谈上大半天。简单来说，广州的酒店业可以分成三个阶段：首先是80年代，东方宾馆、白天鹅酒店、中国大酒店和花园酒店等老字号酒店陆续开业，那是酒店业的第一个春天。我也是在那个年代燃起烹饪学厨的热情的。到了90年初，珠江边兴起了好几家酒店，华美达酒店、华夏酒店和江湾酒店等，有些现在已经结业不在了。到了2000年后，广州的酒店业开始了第三个全盛发展期，外国品牌酒店进驻广州，香格里拉酒店、威斯丁酒店，还有在珠江新城的一些外资酒店。

这三个阶段的起伏可谓标志了广州酒店业的发展历程，当然这其中也包含了许多历史的变迁，例如1997年的金融风暴就让广州的酒店业包括餐饮都遭受了严重的冲击，包括2002年的SARS和现在的禽流感，这些事件都会影响到酒店，乃至是整个经济的发展。所以学厨不只是顾着做菜，还需要关注时事的变化。

WL: 这些时代的变迁应该会考验了一批又一批的厨师吧？

JD:这是肯定的！当初跟我一起学厨的一帮朋友不少早已改行了。在以前，星级酒店的厨师很受敬重，虽然这条路也是艰苦。

在我那个年代的学徒都对师傅毕恭毕敬，为师傅买烟、跑腿、插背是自然而然的事。那个年代没什么现代化的厨房和厨具，大部分由人工操作。比方说搓煤球，养煤火就是每天的必要工作，这个你可能也有听过。以前厨房做菜的火都来自用煤渣和红泥做成的大煤球，煤球的火种必须一直点燃，并且在午市和晚市时要不断加入煤和柴，保证炒菜时有足够的火势，给食物增加“锅气”。在客人多的时候，厨房里会烟雾弥漫，个个忙得不可开交。而在午市过后，学徒们就要自觉地轮流养着火种，迎接晚市的活儿，我觉得用“薪火相传”来形容当时的工作真是最适合不过了。现在说起来，虽然以前的日子是苦，但生活是快乐的。

WL:听你这么讲，以前学厨的要求比现在要严格很多，是吗？

JD:哈哈，可以这么说。在我学厨的年代，厨师都要以厨德、厨政和厨艺来要求自己。一个学徒的德行、职业道德是至关重要；厨政指的是管理厨房事务的能力，最后才是手艺。这就好比学武功，习武之人的人品是第一关，要不然师傅是不会轻易传授技艺的，这在厨房里边也是一样的。

WL:作为土生土长的粤厨，你做的粤菜十分精致，为什么有这个灵感呢？

JD:作为一个广州人，我感到很自豪，粤菜是我30多年的老本行。我觉得除了粤菜之外，这里还有许许多多值得我大谈三天三夜的精彩。一德路的精品文具、小吃、海味，海珠市场琳琅满目的食材，惠福路的大排档，黄埔旧港的姜撞奶等等，这里有太多本土的精髓值得我们去保留和传承。

在2000年后，我见证了五花八门的外国饮食理念涌入广州，西餐、意大利菜、日本菜逐渐成为高档的代名词，连麦当劳之类的快餐也都遍地开花。中餐确实受到一定的冲击，如何承载这种文化，是否需要转型等等都是所有中厨的一个共同课题。

WL:所以你要为粤菜换上一个更为吸引人的包装么？

JD:其实，粤菜的发展或者风味所变都与社会的交际息息相关，现代人求新求变的口味要求不断地让一些固有的传统的元素慢慢褪去。现代化的厨房也配套了许多自动化的高科技设备，食材越来越精细，我们烹饪操作的步骤也变得更加专业规范，而一些值得留住的美味又是否能保存在食物中呢？如果连食物里边都找不到大家熟悉的味道，那么这种饮食文化的传承就是失败的。

粤菜的取材精良，做法讲究，在众多菜系中，“食在广州”的美誉不是空穴来风。粤膳的精髓从来不是以夸张的造型或者天价的食材来夺人眼目的，最打动人的反而是食物里边家长里短的滋味。这就是一种饮食的文化，一种需要通过味蕾来承载的文化。

社会在瞬息万变，人群变，食风变，菜式变，所以传承也不能只

是拘泥于形式。食材是精挑细选后的食材，做法是更为讲究的操作，最后通过大厨的精湛手艺为传统菜肴换上新装，就成为眼前美轮美奂的精品粤菜了。反正万变不离其宗，“新装”是时代赋予的衣裳，但入口后的原汁原味绝对是骗不了人的。

WL:那你是在如何在保持传统的同时又引领现代人的味蕾？

JD:一个厨师必须要活到老学到老，而这一种热诚主要是来自于对烹饪和饮食的着迷和热爱吧，当烹饪水平到了一定的程度，就会追求更动人的味道。我的所有假期基本上都是用于旅游，通过四处游历，我了解到更多饮食的特色，找到更多的灵感来展现粤菜的魅力。🍷





菲丽宝娜掌门人：
查尔斯·菲丽宝娜 M. Charles Philipponnat



Purity of Terroir:

Philipponnat Champagne

美酒中的风土之魅

菲丽宝娜香槟

文/Text Marie-Caroline Bourrellis 译/Translate Richie

菲丽宝娜——高贵血统的传承之作，展现风土魅力的完美香槟。

菲丽宝娜香槟厂自1522年由阿普威尔·菲丽宝娜 (Apvril Philipponnat) 在香槟核心的爱仪村 (Aÿ) 和玛瑞爱仪村 (Mareuil-Sur-Aÿ) 中建立起，到现在已经传承到家族的第16代传人手中。随着园中葡萄树年年岁岁周而复始地生根发芽，他们家族的根也深深地扎在了这片土地上。因为信仰这片土地，所以，香槟厂的继承者、现任掌门人查尔斯·菲丽宝娜 (M. Charles Philipponnat) 在2000年下定决心对酒庄的酿酒理念进行改革，让出产的美酒更好地展现这片风土的魅力。因为他相信：伟大的香槟，只来源于顶级的风土。“那怎样的风土才叫顶级的风土呢？”相信所有葡萄酒爱好者心中都会有这样的疑问。对于查尔斯来说，答案非常清晰：和中国对优质茶叶的理解一样，地点和气候都是关键，当然还离不开优秀的栽培技术。

于查尔斯而言，在菲丽宝娜——这个以他的姓氏为名，500年来几经风雨，祖祖辈辈默默耕耘并赖以生存的香槟厂中工作，就像背负着先辈的期望前行，压力巨大但也使人兴奋无比。为了更好地呵护葡萄园中那些都已年过30的葡萄藤，并从它们身上收获到品质更优秀的果实，查尔斯创新性地使用了“综合葡萄栽培技术 (Integrated Viticulture)”。为了使他家的葡萄园能够可持续地长久运营，让后继者能继续谱写这段已经书写了500年的传奇，所有的栽培操作都以维护葡萄园生态环境的健康平衡为目的。就像查尔斯所说：“每一滴施放在这片土地上的物质都是有机物，就连以工

作量庞大著称的除草，我们也宁愿借助锄头和马车，舍弃方便快捷的化学除草剂。菲丽宝娜家族的传统是追求更好的质量，而我们一切的努力，就是为了健康优质的果实。在香槟区三大葡萄品种中，我们挑选贝露娃作为每个酒款的基石，10款香槟里面就有8款以它为主。得益于它，我们的香槟酒体丰腴，口感浓郁，个性独特，尤其适合搭配各式美食。”

这些点点滴滴的努力最终凝聚成菲丽宝娜的成功。2013年，法国政府向菲丽宝娜颁发了葡萄栽培的最高级别认证；国际媒体也为他们的酒打出了历年来最高的评分；法国本土的酒友和媒体还把菲丽宝娜比喻为“香槟界的罗曼丽康帝”……

最受欢迎的酒款是菲丽宝娜皇家珍藏香槟，这款不记年天然香槟平衡，新鲜，优雅，复杂度和浓郁度都恰到好处。它的“不甜”版本同样名声在外，被多家顶级名店选取，如里昂的米其林2星马修·韦亚耐餐厅 (Chef Mathieu Vianney) 和以奢华闻名的5星莱佛士皇家巴黎梦索酒店 (Le Royal Monceau Raffles Paris) 所选取。这款酒蕴含着来自风土的油润质感，口感清爽并带有复杂的层次感。不经苹果酸乳酸发酵，在二次使用的布根地橡木桶中陈年，更让这款酒展现出顶级香槟的优雅和浓郁。不记年香槟的最后一员就是菲丽宝娜珍藏粉红香槟——以新鲜果香与陈年复杂香气的绝佳平衡为特色。“与切片的伊比利亚火腿一同品尝，还可以享受那酒餐搭配时难得一遇的惊艳碰撞！”这是查尔斯品尝珍藏粉红香槟时最爱做的事。

比不记年香槟进一步的是菲丽宝娜的记年香槟，他们包括以贝露娃为主导的记年珍藏粉红香槟、100%雪当利酿造的白葡萄香槟和甜魅香槟。他们来自香槟区等级最高的葡萄园，陈年潜力非常优秀。“能够品尝到一片优秀的风土在某一个特定年份的表现是一段很难得的经历。我们每一次推出的记年香槟都是那个特定年份的完美代表，也展现着伟大葡萄酒的风骨。更重要的是它们优秀的陈年潜力，意味着这些酒的品质可以攀上更高的高峰……”查尔斯解释说。

菲丽宝娜1522香槟和1522粉红香槟更是对这个理念的升华。这两款记年香槟都是为了纪念酒庄的成立而诞生，用于酿酒的葡萄全部产自家族拥有的首个葡萄园——“狮子园 (Le Léon)”。这个葡萄园受到法国国王法兰西斯一世 (King Francis the 1st of France) ——即著名的香波堡 (Chambord) 的建造者所嘉赏并赐名，一直到现在都由菲丽宝娜家族所掌管。可以说，每一瓶1522香槟都是一个500年的传奇。

所有这些香槟都在玛瑞爱仪村的酒庄中经历压榨、酿造和陈酿的过程。为了保留风土带来的特质，查尔斯在这个决定品质的最终环节费尽了心思。在2003年他把所有的酿酒设备和储藏设施进行了更换和翻新。为保证陈年时环境的安静舒适，酒瓶会被储藏在18世纪修建的在地下延伸3公里的洞穴里。这个藏酒库 (Oenotheque) 是个名符其实的藏宝室：一瓶瓶香槟，不经除渣，瓶口朝下地被静静安放，就像一颗颗被藏在洞里的珍贵宝石，等待重现世间，绽放光芒的那一天。

玛瑞爱仪村不仅是酿酒厂的坐落之处，也是菲丽宝娜最富盛名的“歌雪园 (Clos des Goisses)”葡萄园的植根之地。歌雪园景色的



优美可谓独一无二：远看就像侧卧于湛蓝天空与碧绿湖水中的一瓶香槟。葡萄园中65%的葡萄树是贝露娃，其余的则是雪当利。它南向45°斜坡的地形确保了葡萄每年都能达到充足的成熟程度，树根下的土壤是浅浅的一层表土覆盖着富含贝壳化石的白垩土，这也是酒中矿物风味的来源。因为歌雪园，菲丽宝娜国际知名传统香槟厂的地位牢不可破，也因为它，才诞生出21世纪最伟大的香槟之一：菲丽宝娜歌雪园香槟——一款由单一酒庄所拥有的单一葡萄田 (Monopole) 记年美酒。除了卓尔不凡的风土以外，酿酒师的精湛技艺也至关重要：发酵时避免苹果酸乳酸发酵的发生，利用清新的苹果酸与特殊风土所带来的浓郁特质构成平衡；在橡木桶中陈酿的岁月为酒带来额外的复杂感；在最后的除渣补液阶段，只使用低糖分的补液，使酒保持在含糖量4g/l的超天级别水平，从而避免过多的糖分遮盖葡萄酒的精细香气和细腻质感；加上10~11年的超长窖中陈年，歌雪园香槟就此诞生。这就是歌雪园香槟香气这样复杂，口感如此浓郁的秘密所在。更值得一提的是，同样来自歌雪园，查尔斯近几年还在酒窖中成功地酿制出了歌雪园粉红香槟，这绝对是会让全球鉴赏家都喜闻乐见的消息。

这一瓶瓶美酒的成功，查尔斯的贡献绝对是不可磨灭的。他的成功是因为上天对他特别眷顾？不是，实际上是他勇于改革的勇气和对品质孜孜追求的态度所带来。当一些老学究问到：“你把风土看得如此重要，拒绝机械和化学的介入，无视市场的旺盛需求，反而在18世纪的地窖中长时间地陈年。这不是有悖21世纪的市场化理念，重回19世纪吗？”查尔斯的回答是：“我绝不会因为机械化的多寡，市场盈利的高低而对栽种酿造的方法存在任何偏见。只要对葡萄生长和酒的品质有好处，任何方式方法我都不介意使用。回到19世纪又何妨？”让风土的特质毫无保留地表露，寻求纯净的风土表现，让消费者得到愉悦的品酒体验，这就是他对菲丽宝娜香槟的执着。

菲丽宝娜香槟——源自1522年，来自爱仪村和玛瑞爱仪村最好的葡萄园，三个源于布根地的葡萄品种，500年的时代传承，这些源自风土的杰作——潜藏在香槟区地下的藏酒库中。至于什么时候在哪里会有幸品尝到这些传奇香槟？还是留待上天决定你们有没有这样的缘分相遇吧……🍷

作者简介

林殿理 Denis

来自台湾的葡萄酒作家与培训师，现居上海。采访足迹遍及各国酒类与美食产区，并为各产酒国在大中华区进行推广与教学工作。曾数次担任国际葡萄酒竞赛评审，并拥有法国波尔多葡萄酒学校认证的国际讲师资格。作者新浪微博：Denis品酒讲堂。



智利印象
Denis' Impression of Chile



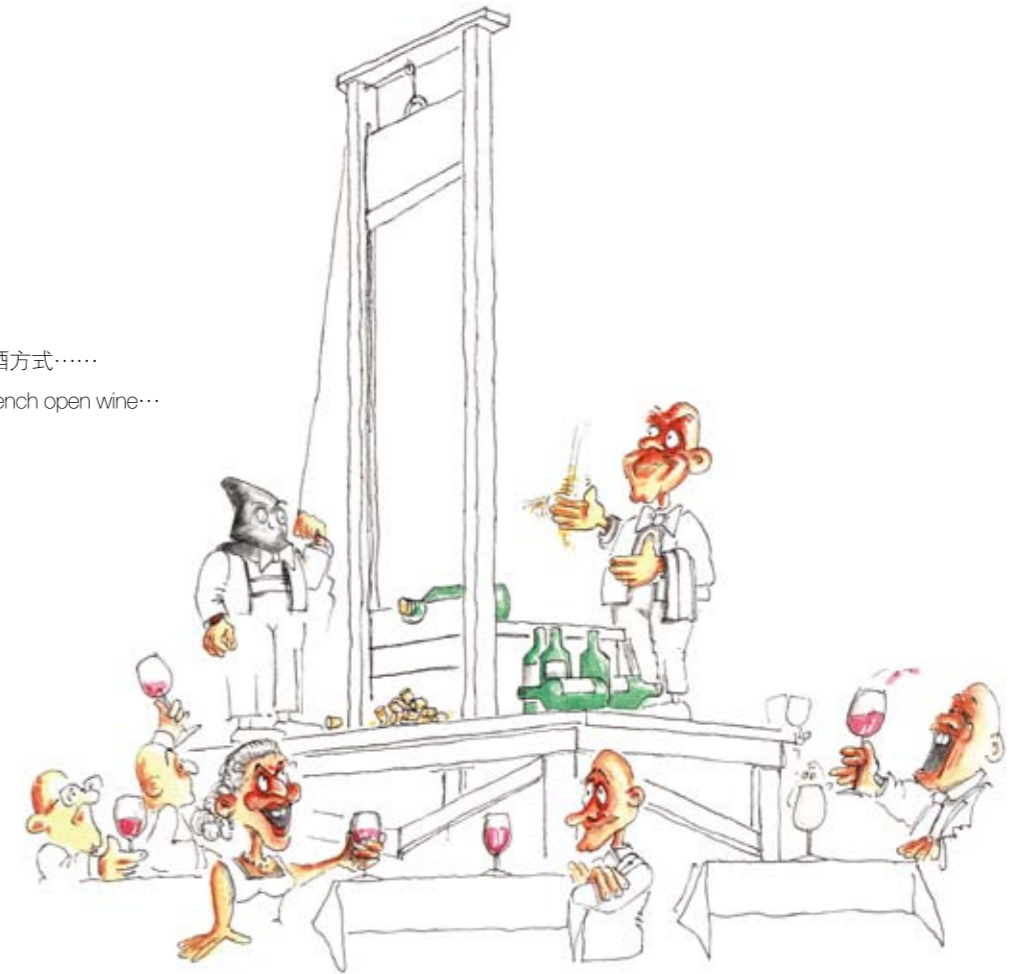
作者简介

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/>



1. 法国人的开酒方式……
…how the French open wine…



2. “我已经把车改装成用葡萄酒驱动，这便宜很多。”
“I've modified my car to run on wine. It's much cheaper.”

Tell from Your Tongue

Blind Tasting of New World & Old World Style Wines

孰新孰旧

葡萄酒的新世界与旧世界盲品比拼

文/Text Judy 执行/Executive 朱桂清、毕玉倩、黎家辉

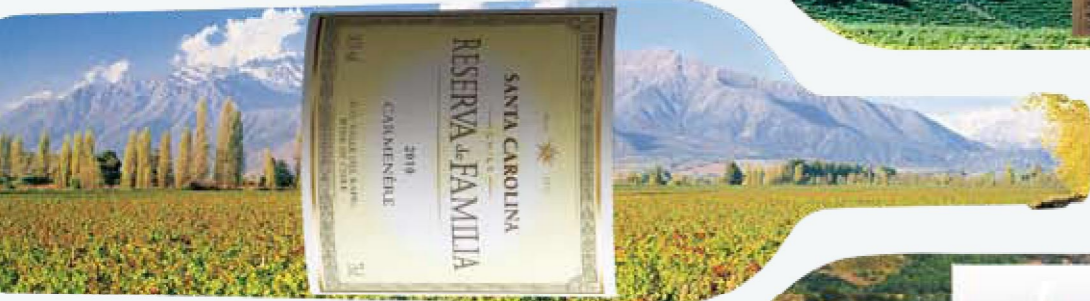
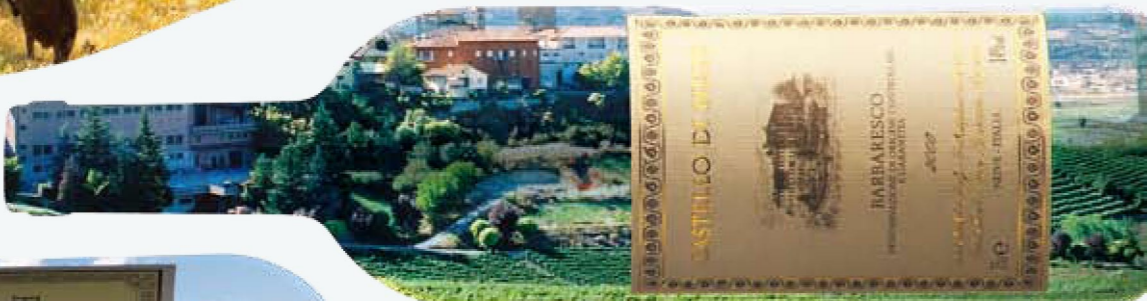
冬去春来，葡园酒香漫溢，
或清雅，或奔放，或端庄，或神秘。
葡萄酒的世界从来就是春光荡漾，
事不宜迟，“马”上来盲品。

法国拉图嘉利副牌红葡萄酒
Cuvee Legende Du Ch La Tour Carnet



澳洲双掌(画廊系列)麦罗仑谷穗乐仙红葡萄酒
Two Hands Angels Share-Mclaren Vale Shiraz

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



智利圣卡罗家族珍藏加文拿红葡萄酒
Santa Carolina Reserva de Familia Carmenere

西班牙喜悦(至臻珍藏)红葡萄酒
Cune Gran Reserva, Rioja DOC



南非开普兰(赤霞)红葡萄酒
Capelands Redstone



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，排除主观臆断的影响让众酒一决高下，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！

广东东莞

东莞地处珠江三角洲中南部，作为著名的侨乡，这里既拥有本土的岭南饮食传统，又不断地受到海外饮食文化的影响，两者的和谐融合无不展现出东莞人的尝新精神。走在喧闹的街头，深吸一口气：是厚街腊味的浓香，是道滘肉丸的醇香，是茶山茶糕的清香。这是一个在蓬勃发展的城市，一个崇尚“清淡味真”的城市。

山东青岛

青岛位于山东半岛的南端，是一座“红瓦绿树、碧海蓝天”的海滨旅游城市。即便您没有亲身踏足青岛，也一定听说过她的啤酒节和奥帆赛吧。大海除了孕育了青岛人豪迈奔放的个性，也带来了大量物美价廉的生猛海鲜。极具北方特色的海鲜盛宴，铺天盖地的面食，和口味厚重的风味小吃绝对让您大享口福！

举办城市

- 东莞站/Dongguan
时间/Date: 2014.01.13
地点/Venue: 东莞富隆酒窖
- 青岛站/Qingdao
时间/Date: 2014.01.21
地点/Venue: 青岛富隆酒窖

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)

东莞 Dongguan



- Taster 1 Lucy 酒龄: 3年
- Taster 2 康少华 酒龄: 5年
- Taster 3 徐子芮 酒龄: 1年
- Taster 4 王伟雄 酒龄: 2年
- Taster 5 张慧燕 酒龄: 3年

青岛 Qingdao



- Taster 1 Jason 酒龄: 3年
- Taster 2 高翔 酒龄: 2年
- Taster 3 高超 酒龄: 4年
- Taster 4 李文龙 酒龄: 1年
- Taster 5 刘明 酒龄: 2年

Cuvee Legende Du Ch La Tour Carnet
拉图嘉利副牌红葡萄酒

参考价格：¥385
 葡萄品种：50%梅乐、40%嘉本纳沙威浓、7%嘉本纳弗朗、3%小华帝
 产区：法国-波尔多-上美度
 酒款简介：波尔多列级名庄拉图嘉利的副牌酒，她与正牌酒采用相同的酿造方法，虽然在香气方面没有正牌酒那么集中，但性价比极高，而且能够即刻享用。
 典型香气：黑加仑子、洋李、花、樱桃



东莞: 8.4分



青岛: 8.0分

幽香淡雅。陈年了将近8载的拉图嘉利副牌展现出异常柔滑的单宁，口感舒适，加上依旧鲜活的黑加仑子、洋李和花香等气息，都是大家熟悉的波尔多风格。

与友闲谈时会喝的酒。这是一款会说话的酒，因为她的变化总让人感到犹未尽。成熟的黑加仑子和樱桃气息萦绕鼻腔，入口非常舒服，除了浓郁果香，还有淡淡的矿物和肉桂香。



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

参考价格：¥439
 葡萄品种：100%纳比奥罗
 产区：意大利-彼尔蒙-巴巴拉斯高
 酒款简介：纳比奥罗被誉为意大利的贝露娃，酿酒葡萄甄选自三个葡萄园中25~35岁树龄的优质葡萄，与法国布根地的贝露娃相比，各有风姿。
 典型香气：番茄、桑葚、蘑菇、樱桃



东莞: 8.0分



青岛: 9.0分

让人醒神的酸度！透亮的石榴红色散发出紫罗兰和玫瑰的诱人花香，入口后清晰的酸度烘托了樱桃、桑葚、番茄、淡淡的蘑菇和松露菌的香味，蔓延整个口腔。

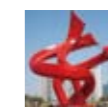
舌尖上的微阳。初闻有蓝莓、樱桃和玫瑰的香气，略显轻盈的酒体让人感觉像初升的太阳，不会太热烈，但口腔中雅致的香味和精致的单宁都让人着迷。



青岛: 最受欢迎、最具性价比

CUNE Gran Reserva, Rioja DOC
喜悦（至臻珍藏）红葡萄酒

参考价格：¥416
 葡萄品种：85%添帕尼优、10%格拉西亚诺、5%玛佐罗
 产区：西班牙-上里奥哈
 酒款简介：酿酒葡萄来自里奥哈顶好的年份，她在酒窖中至少陈酿了5年才上市。酿酒过程中采取重力酿造法，完好地保存了细微而敏感的果香。
 典型香气：蓝莓、洋李、红枣干、紫罗兰



东莞: 8.9分



青岛: 8.5分

香气和口感上的和谐。熟的蓝莓和洋李气息，烟草与略微清新的草药和橡木桶带来的香料味和谐融合，无论是香气的复杂度和入口的单宁感都让人感觉回味无穷。

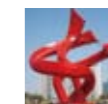
酒香馥郁复杂。黑加仑子、烟草、坚果、紫罗兰、红枣干、咖啡豆等等香气充盈鼻息，芳香入口后变得更为柔顺，单宁优雅细滑，后味悠长，让人愉悦！



东莞: 最具性价比

Santa Carolina Reserva de Familia Carmenere
圣卡罗家族珍藏加文拿红葡萄酒

参考价格：¥281
 葡萄品种：100%加文拿
 产区：智利-兰佩谷
 酒款简介：兰佩谷出色的风土条件孕育了优秀的加文拿，酒庄不但采用精密农业技术提高葡萄质量，并通过橡木桶的储养，带来更丰富的口感和香气。
 典型香气：黑加仑、烟熏培根、紫罗兰、咖啡豆



东莞: 8.5分



青岛: 8.0分

亲和力很强！她散发出各种让人讨好而熟悉的香气：紫罗兰、黑加仑、烤面包、烟熏培根、咖啡豆和焦糖香气等，入口有种黄油般细滑的质感。

像雾里看花开？初闻香气有点封闭，摇杯后逐渐绽放出成熟的黑加仑、清淡的草药、巧克力和烟熏等气息，香气在入口后更显集中，她酒体醇厚，单宁柔顺，应该是配餐的好选择。



Capelands Redstone
开普兰赤霞红葡萄酒

参考价格：¥545

葡萄品种：85%嘉本纳沙威浓、15%玛碧

产区：南非-斯坦陵布什

酒款简介：这款酒年产量仅4000瓶，在推出的首个年份2010年就被评为“南非百佳葡萄酒”，从种植、酿造到销售各个环节，庄主都倾注了极大的精力。

典型香气：话梅、浆果、玫瑰、巧克力



东莞: 9.5分

让人惊喜的南非精品! 虽然2011年份的她稍显稚嫩，但摇杯后奶油话梅、玫瑰花瓣、浆果、巧克力甚至是红茶的气息都显示了她的优厚潜力，香气在口腔的表现更为集中，单宁较滑，余味悠长，带丝丝矿物气息。



青岛: 9.0分

需要时间的潜力股。她是年轻的尤物，酒色中明显的紫色边缘，喷薄的果香和入口后大量集中的单宁等等都让人期待她的更多变化，她绝对打破了大伙儿对南非葡萄酒的印象。



东莞: 最受欢迎

Two Hands Angels Share-Mclaren
Vale Shiraz
双掌(画廊系列)麦罗仑谷穗乐仙红葡萄酒

参考价格：¥445

葡萄品种：100%穗乐仙

产区：澳大利亚-南澳麦罗仑谷

酒款简介：双掌酒庄从创立伊始就致力于打造全澳最出色的穗乐仙葡萄酒。酒瓶上的油画名为“天使的分享”，意思是要与大家分享麦罗仑谷的穗乐仙美酒。

典型香气：黑加仑子、咖啡、黑椒、紫罗兰



东莞: 9.0分

香醇、圆润、迷人! 闻香有黑加仑子、蓝莓、紫罗兰、咖啡、巧克力和淡淡的香料气息，入口酒体醇厚，但香味上的细节依然清晰，后味绵长，非常迷人。



青岛: 8.9分

熟悉的澳洲风格。黑加仑子、摩卡、香草和黑椒等香气都是大伙儿平常接触的澳洲穗乐仙的一些特征。口腔中李子类的香气更浓郁，单宁柔顺圆润，搭配黑椒牛排应该很不错。



盲品双城记总评：总有你想不到的。



在本文截稿的时候，阳春三月还早着呢，然而到处已是乐融融的过年气氛了，盲品双城记在我们一众铁杆粉丝的支持下顺利完成，万分感谢！葡萄酒的新旧世界风格似乎是一个历久常新的话题，因此我们选择了6款能够代表各国酒风的酒款，看看酒友们会给出何种评价。

在盲品中，总是有着你意想不到的结果。讲究“清淡味真”的东莞酒迷钟情于来自南非的开普兰赤霞红葡萄酒和澳洲的双掌(画廊系列)穗乐仙，后者仅以一票落选“我最喜爱酒款”。这两款酒都散发馥郁而典型的葡萄品种香气，酒体丰

腴，无论单品还是配餐都是增加口味浓郁度的选择。而青岛酒友心目中的归属也是如此统一，几乎所有投票都集中在意大利的内华城堡巴巴拉斯高！因为她是有朝气、有细节的初升的太阳，这些颇有意境的个性化表述确实让笔者获益良多。两城之间的平衡点显然聚焦在西班牙的喜悦至臻珍藏，其陈酿风格让酒友们相当欣赏，是值得好好浅酌研究的酒款。当然最让人喜闻乐见的是，所有酒款在“我最喜爱”和“最佳性价比”的投票中都获得支持者。看来无论“新”“旧”，葡萄酒的世界里实在有着太多的精彩等待我们去发掘。



Beautiful as Paper 美酒, 叹为观止

策划/ Plan Kenny, Coffee, Wolf
文/Text Wolf
图/Photo 詹畅轩
鸣谢/Special Thanks to 29mm Studio

中华传统文化博大精深，绵延不绝。众多传统民间艺术形式，比如剪纸，之所以能传承至今，皆因倾注了一代又一代工匠的心血。欣赏精美的剪纸作品，令人感叹它们与耗费无数手工精心酿出的佳酿，实则有着一样的精神共鸣。

您可曾想象过手中这一杯晶莹剔透的葡萄酒，从剪枝疏叶到分拣采收，再到压榨陈年，经过了多少双手的精心呵护？酿酒人披星戴月滴汗入土的劳作，一丝不苟悉心传达风土的原味……眼前的剪纸与手中的佳酿，只是人类东西方文化中，同样匠心带来的不同享受。



菲丽宝娜皇家珍藏香槟
Champagne Philipponnat Brut Royale Reserve



蓝宝丽丝午夜浪漫起泡葡萄酒
Blue Pyrenees Midnight Cuvée Chardonnay



力高宝德（占姆士香贝天）红葡萄酒
Nicolas Potel Charmes Chambertin Grand Cru

力高宝德（梦雪真）白葡萄酒
Nicolas Potel Le Montrachet Grand Cru

泰来斯鼎尊珍藏红葡萄酒
Taylors The Visionary Cabernet Sauvignon



克拉斯(君诺)穗乐仙红葡萄酒
Kalleske Greenock Shiraz



Valentines For Everyone 唯爱礼遇

编/Edit Kay 图/Photo 酒店餐厅提供

春天是恋爱的季节。

无论是享受当下的单身贵族、期盼能开展一段新恋情的时尚青年，还是浓情蜜意的年轻伴侣，亦或是相濡多年的老夫老妻，都适合拥有专属的一隅之地，融入自己对浪漫的独特诠释，辅以餐厅幽暗光线和静谧环境所营造出的神秘气氛，玉盘珍馐映衬出情意款款，让有情人一倾芳心，亦可分享一段近来的趣闻轶事，为感情注入绚丽的色彩，从山肤水荈中感受到希望与生活的美好。

北京富力万丽酒店： 舌尖上延续永恒的经典



这里是体现北京顶级生活方式的地方，以深沉的魅力重新定义时尚与精致的内涵，激起北京的时尚脉搏，以环球美食与中西合璧的方式呈献有特殊意义的专属菜单。

走进外型与内饰无不透露着奢华与大气的酒店四层，可以领略到中西各地美食的万种风情。发达鸭FAT DUCK中餐厅有170个餐位，可爱的小鸭子标志在门口迎接宾客，依窗的白色简约餐桌与两旁的半环形红金相间软椅，从颜色上看，似乎在找寻低调与典雅的融合。开放式厨房与剧院式的座椅设计相得益彰，品味美食的同时

亦能观赏菜品制作的过程。独立的包间也别具匠心，精致的粤式佳肴以及被城市周报授予“北京最佳烤鸭”称号的新派特色烤鸭，既营养健康又符合现代人口味：皮脆、油少、无臊味，视觉和味觉都能获得意想不到的满足。

传统烤鸭是在客人面前切配上碟，用荷叶饼包鸭肉、黄瓜条、大葱段配上特制的鸭酱一起食用，先上片鸭皮，趁热蘸糖入口，香、酥、软，弹性十足，入口即化；随后上片好的鸭肉和配料，独特之处是自制的小饼端上桌之后，始终用微火加热，



北京市东城区东三环中路61号
010-58638241

品尝后回味无穷。FAT DUCK 的招牌名菜——驰名松木北京烤鸭，采用北京顺义独有的填鸭，引进特制的松木，由中餐行政总厨房泳龙用其独特秘方挂炉细火烤制而成，每天限量50只。来这里不可不尝的招牌菜，还有根据万豪集团香港米其林星级餐厅满福楼秘方制作的经典叉烧，涂上厚厚麦芽糖熏烧后，边缘部分微焦，焦香四溢，外微脆而肉松化，肉汁澎湃，酒醇肉香溢满口中，滋味乐此不疲，也是限量供应，早晚各20份。



北京市朝阳区东三环北路29号
010-65846300

北京康拉德酒店： 麟肝凤髓与寸舌嚼杯之绝配

这里是当今全球游客青睐的北京新地标，汇集了高雅丰富的中国风灵感。

北京康拉德酒店的289间宽敞现代客房，三米高的天花板以及落地窗外景色如画的团结湖公园，标志性的央视大楼和迷人的北京天际线尽收眼底。酒店有六个创意餐厅和酒吧，口味正宗的菜肴和热情的服务，为食客们带来创新的烹饪体验。

廿九阁是品尝众多优质海鲜、碳烤美味和各种风味肉食的完美选择。时尚而奢华的空间令人倍感尊崇，庞大的酒窖珍藏着来自世界各地的各色美酒，搭配京城稀缺的世界级优质奶酪、口感丰满的精选牛扒与国宝级冷切火腿、来自法国布列塔尼范克莱尔的鲜美生蚝、意大利帕尔马风干火

腿、西班牙伊比利亚风干猪后腿、意大利风干萨拉米肠及蜂蜜猪腩肉等，喜爱肉类与品酒的男士或是展现真我个性的女士可尽情享受。若是以酒窖中甄选的陈年佳酿相伴，深宝石色的琼浆摇曳于阳刚质感的酒杯中，透着光线欣赏它柔美的色泽，则令人更加回味无穷。

餐厅硬朗的装饰风格与特色美食美酒交相辉映，华丽而高贵的设计，深沉的氛围和真皮质感的沙发，红与黑的强烈对比，时刻透露出男性的阳刚之美。餐厅还设有私人餐室和休闲酒吧，无论是正式晚宴或休闲小聚都能尽情尽兴。





广州香格里拉大酒店：
妙趣横生的美食剧院

新年换新装，城中五星级自助餐翘楚带来美食在时尚界的跨界演出，以奇趣中点缀摩登的全新面貌迎宾待客，让美味在此变得妙趣横生。

广州香格里拉大酒店与来自浪漫国度法国的著名餐厅概念设计师Fabrice Canelle联手，为妙趣咖啡厅换上新装，希望生活在广州这样一个水泥森林的人们感受到生活的妙趣。精心装扮后的“美食剧院”，犹如神秘伊人掀起薄纱，到处充满着摩登元素，养眼、好玩又好吃的小玩意随处可见。随之而来的是菜品全线升级，从冷盘到热盘，海鲜刺身到热辣熟食，优选蔬菜到美味甜品，均由同样焕然一新的厨师团

队现场为宾客烹饪，创造无与伦比的用餐体验。

充满诱惑力的红磨坊式金属女郎仪态万千地站立在餐厅入口两侧，步入餐厅后跃入眼帘的是左手边以红白为主色的装饰，顿觉身处18世纪法国的浪漫小巷。如此生动的场景更是穿插遍布于餐厅之中：水泥搅拌机中放入色彩缤纷的糖果、新鲜水果装入工具箱、整装待发的潜水员随时纵身一跃、连三层楼高的天花上也安装了秋千……

各种工地元素和欢乐马戏团的主线融入了餐厅的每个吧台：清新粉色主调的点心

吧，由帅气西点行政总厨麦建成领衔充满小聪明的西点团队，呈献一系列口碑甜品；全新升级的海鲜刺身吧，以各式空运到店的鱼生做主料，由宾客自行选择搭配，身穿海洋蓝服装的专业厨师可以随宾客所好现场包制手卷；走进酒店行政总厨皮尔森特别取名的“切切吧”，身穿翠绿色服装的沙拉厨师们手拿搅拌钵，将宾客选择的新鲜蔬果与特别调制的酱汁拌入其中；厨艺超凡的大厨们锲气十足，让美食如同走T台一般每天以不同的主题在开放式厨房的小炒吧上演……

广州市海珠区会展东路一号
020-89176498



上海外滩悦榕庄：
极致感官美食之旅



这里是一个能够让人完全放松身心的“心静轩”，充满活力又回归自然，虽地处繁华，感受却置身世外，悦榕庄的每一个细节都在追求极致的感官享受。处在外滩的北边，拥有独一无二的视角去欣赏浦江美景，直面而来的是摩登时尚的浦东陆家嘴，高楼大厦的灯光闪烁，带来别样的恍如隔世之感。典雅台饰，冉冉烛光，迎坐佳人笑语盈盈，悦榕式独特的静谧渲染着整个夜晚，举案齐眉，心与心更近一步。



上海市虹口区公平路19号
021-25091188



青涩爱恋之初，浓情热烈之时，绵延蜜意之际，大厨伊曼纽尔在悦榕庄唯一全日开放的海怡西餐厅为情侣们所呈现的晚宴，全然烘托出亲密与浪漫的气氛。唯妙的小提琴音，娇媚欲滴的玫瑰香槟，弥漫甜甜的爱意，给挚爱的人特别的惊喜。两款爱意菜单，均以豪华海鲜组合开启一段浪漫饕餮之旅，鹅肝、牛肋、龙虾、乳猪均作为晚宴的惊艳主料佐以美酒，最后由口感非常的巧克力先生和热辣草莓小姐或者是叶子姜味慕斯、薰衣草柠檬冰淇淋来收获幸福，成就两人永恒的一刻。

海怡西餐厅入口的右侧，高耸的玻璃橱形成一面直通天花顶的幕墙，这个透明的“酒窖”完美展示了城中顶级的葡萄酒收藏，这里的香槟藏酒亦堪称上海之最。餐

厅会在早餐时段开放厨房，宾客还可以在午餐时欣赏餐厅玻璃幕墙内外呼应的水景，全球新鲜优质的深海珍馐，以西式健康饮食理念精心烹制，保留了海鲜的本真美味。新鲜生蚝搭配上选香槟是这里的一大特色，创意的海鲜摆盘让清新浪漫的海滩气息扑面而来，这种视觉、嗅觉、味觉融合所产生的美妙感受，让浪漫晚餐充满“回味无穷的瞬间”。

A Bite into Spring 春尝一口鲜

文/Text 朱贵贵 图/Photo 詹畅轩
场地/Venue 佛山华府

古话有云：“无肉令人瘦，无竹令人俗”。在这个春回大地，万物复苏的好时节，还有什么比缓缓地培养起即将滋养一年的能量和儒雅气质更重要、更幸福呢？

饮食之道，在于火候、刀章和调味，籍着春日的斜风细雨和肥美海鲜，我们不妨将冬季餐桌上的肥厚肉感转为清新纯净的海上风情，给味蕾换上轻松的行囊。

本期魅力酒膳，我们觅食到佛山，不但有幸邀请到华府总厨萧宋泉先生为我们展现饮食之道，还有董事长王华女士与我们分享她的美酒故事。



● 推荐酒款介绍

1

法国
丽朗碧奥(宝卓雷丝1er Cru)
白葡萄酒
Laleure-Prot Pernand-Vergelesses
Blanc 1er Cru

这款来自宝望丘北部的一级园白葡萄酒，散发着该区白葡萄酒特有的柚子和白花清香。有新鲜的苹果清香，又有些许辛香的口感和丝丝蜜糖的甜美后味。

2

西班牙
施乐华白葡萄酒
Lagar de Cervera

淡稻草黄色带绿色边缘。该酒香气清新且浓郁，带有典型的成熟水果香气如苹果味、桃子味、柚子味等。该酒清新雅致，香气迷人，入口丝滑，给人一种优雅的美感，且果香味十分诱人，后味持久。

3

美国
嘉威逊雪当利白葡萄酒
Cuvaison - Chardonnay

该酒散发着莱姆皮、肉蔻和温柏的香气，夹杂着淡淡的柠檬味、丁香和香草味。入口有丰富的油桃味、阿拉伯树脂和柑橘的香气，清爽明快，尽显雪当利特色。

4

新西兰
胜嘉力珍藏贝露娃红葡萄酒
Saint Clair Omaka Reserve
Pinot Noir

深宝石红色。带有成熟的黑莓味、草莓味以及布林的香气，隐约中还能闻到紫罗兰的香味和橡木桶赋予的烘烤味。酒体丰满，单宁犹如丝般柔滑，酸度适中，夹杂着微妙的咖啡味及巧克力味。



盐烧北极红龙鱼

北极红龙鱼生长于白令海峡800~1500米以下、漆黑冰冷且零污染的水域。长到1斤左右的成年红龙鱼至少需要10年以上的时间，因而产量极其稀缺。红龙鱼的鱼肉富含“深海鱼油”，其软骨组织也含有丰富的胶原蛋白，是纯净而健康的食材。

以红龙鱼为食材制作的菜品体态美丽，颜色鲜艳，贵气十足，寓意吉祥。因为鱼肉中含有人体不能自我合成的不饱和脂肪酸，食之健体美颜，这样的鱼肉皮下脂肪特别肥厚，富有弹性，齿颊留香。所以对这道珍稀的食材，厨师们都只用最少的辅料来烹饪，使其独有的味道和香味能尽量保存完好。

推荐搭配：
施乐华白葡萄酒

葡萄酒中清新的苹果、桃子、柚子果香和淡淡的矿物口感与焦香四溢的北极红龙鱼一拍即合，红龙鱼原本肥厚的皮下脂肪也更显滑嫩弹牙。葡萄酒中可口的酸度烘托了鱼肉的鲜味，也把肥美的副作用——油脂感轻轻抹走。这样的搭配，与其说是如鱼得水，不如改为如鱼得“酒”更为恰当。



+





锦绣刺身拼盘



“刺身”（Sashimi）源自日本，据说当时日本北海道的渔民在供应生鱼片时，由于去皮后的鱼片不易辨认种类，所以经常会取一些鱼皮，再用竹签刺在鱼片上，以方便大家识别。这种刺在鱼片上的竹签和鱼皮，在当初被称作“刺身”，后来虽然没有沿用这种方法了，但“刺身”的叫法却被保留下来，直到现在。

而我国享用生鱼片的历史也是源远流长，不少文人墨客也把他们的“鱼生盛宴”记录在诗歌中。其中唐朝诗圣杜甫就栩栩如生地记录了厨师加工鱼生的高超刀功：“饔子（厨师）左右挥双刀，脍（生鱼

片）飞金盘白雪高”，还有“无声细下飞碎雪，有骨已剩箸春葱”、“放箸未觉全盘空”的生动情景。

唐朝的风雅盛宴传承至今，这个造型抢眼、春光无限的拼盘包含了多种美味海鲜：挪威深海三文鱼、北极贝、日式希鲮鱼、立鱼和南非鲍皇等，让我们一试究竟。

推荐搭配：

丽朗碧奥(宝卓雷丝1er Cru)白葡萄酒
或 施乐华白葡萄酒

丽朗碧奥在极佳的状态下，散发出优雅的白色花香和成熟水果气息，入口的辛香口感与粉嫩的三文鱼刺身仿佛一见如故。肥厚软糯的鱼肉在酒的芳香中慢慢融化，肉的肥美鲜甜铺满整个味蕾，而葡萄酒滑润的口感又即时地冲刷了三文鱼的油脂感，让口腔清爽宜人，隐藏在酒中蜜糖和黄油风味在最后闪亮登场，让人爱不释口。

希鲮鱼子清爽香脆，酸酸甜甜，鱼肉紧致有嚼头。鲜红的鱼子在口中砰砰爆破，流出清甜的汁液，这种甜美在施乐华的成熟水果香气中演变得更为鲜美，而葡萄酒清新的酸度也让鱼肉的质感更显爽口。这个搭配虽然没有三文鱼肉的肥甘滑嫩，却也不失鲜甜质感。



+



鲍汁扣南非鲍皇

关于美味珍馐，广东人总会提到“鲍参翅肚”四种海味。鲍鱼名列海味之首，一般来说海水越深，产的鲍鱼就越大，而个头越大的鲍鱼就越名贵。鲍鱼以1斤为标准计算，将同一品种的鲍鱼放在一起，1斤鲍鱼称出几“头”就算几头鲍，所以2头鲍指的就是2“头”鲍鱼为1斤，因此也就有“千金难买双头鲍”的说法了。干鲍经过名师的晒制之后，肉身会发生重要的化学变化，产生“糖心”的效果，品尝起来更为

甘甜、鲜香、柔韧，有着鲜鲍所不具备的特殊风味。

大厨先将干鲍放在水中浸泡1周，让其自然舒展，回复原状，再用热水慢慢泡制到鲍鱼软身为止。干鲍的汤汁由老鸡、金华火腿、蛇等多种材料经过48小时的文火熬制而成，再把鲍鱼同放煲中，慢火焖至鲍鱼粘身入味、松软有弹性，这往往需要一周才可制作完成。



推荐搭配：

胜嘉力珍藏贝露娃红葡萄酒

在甜美的黑色水果和紫罗兰花香中隐隐透出尘土和橡木桶赋予的淡淡烘烤味，陈年近10载的贝露娃单宁顺滑至极，悄然融化在味蕾上的单宁感觉像在舌面上覆盖了一层轻纱。与鲍鱼一同品尝时，酒的轻柔甜美与鲍鱼中的多种

原始鲜味相交融，绝无任何违和感，轻微到几乎消失的单宁恰好把鲍鱼的粘稠刷走，让口腔在下一口接触鲍鱼时重新感受鲜香、韧滑带来的惊艳。



+





黑松露元贝配奶香荞麦面

黑松露是一种生长于地下的野生菌类，它的气味极其特殊，烹调时散发泥土的清香，同时又具备鱼汤的鲜美，自古便有许多人为之着迷，被称为餐桌上的“黑色钻石”。

而元贝则是粤菜中常见的海鲜，它的肉质细腻，具有清鲜的香味，其中，元贝皇指的就是元贝中的极品。

推荐搭配：
丽朗碧奥(宝卓雷丝1er Cru)白葡萄酒

这款酒来自法国布根地宝望丘北部的一级葡萄园，优雅的花香，果香和矿物气息在陈年后焕发出更复杂的香气和口感。酒中微咸的矿物气息激活了锁在元贝内的鲜甜，让纯粹的海鲜清甜盘旋口腔，元贝本身也展现出更为丰润、细滑的质感，与黑松露的另类鲜味交相呼应。余味明显延长，有元贝的鲜，黑松露的惹味，还有逐渐浮现酒中的清爽果香，让人回味无穷。

为了提升鲜味，大厨先用少许盐来腌制这个来自日本的元贝皇，再用橄榄油把元贝煎至表面变成金黄色泽，大约7、8成熟时就可以收火，让烹调的热力慢慢渗透元贝中心，从而使鲜味提升到最佳的境界。最后配上以海鲜汤汁煮熟的荞麦面，撒上法国黑松露碎末，鲜香之余又保持了两种鲜味在口腔中的平衡。



香煎银鳕鱼配鲜菠菜汁

来自加拿大的深海银鳕鱼由于肉质白细鲜嫩，细刺极少且富含多种营养元素，在欧洲被称为“餐桌上的营养师”。鳕鱼含天然的脂肪香，为保证肉质的鲜嫩程度，大

厨在稍微调味之后，用中大火香煎至表面金黄，大约7分钟即可收火。配上新鲜榨汁的菠菜既能增加菜式的口感层次，也提升了整个菜的香味。

推荐搭配：
嘉威逊雪当利白葡萄酒

这款雪当利带有馥郁的热带水果气息和奶油般的细滑质感，清爽明快。而煎后的银鳕鱼也不弱，它表皮酥香，内里鲜嫩厚实，仅有的丝丝腥味也被葡萄酒柔和的酸度中和。雪当利典型的柠檬、柑橘类香味抹去了银鳕鱼稍显肥腻的鱼脂，在菠菜汁与菊花瓣的搭配下，肉的鲜美大大提升，入口甜而不腻，清新可口。



● 华府董事长王华专访

“五年的时间，我从滴酒不沾到爱上葡萄酒，并把这项个人兴趣发展为个人的事业。与其说是‘事业’，不如说是我个人梦想与责任的结合。”

在本期的栏目制作中，我们很荣幸邀请到华府餐饮的董事长王华女士与我们分享她与葡萄酒的结缘和几年来的经营心得。



与葡萄酒的缘分

“可能我的开始比较幸运，我第一次接触的葡萄酒就是4支法国的顶级美酒：拉菲、拉图、红颜容和武当王。虽然当时对酒的了解并不多，但让我颇为意外和动容的是，原来葡萄酒竟可以如此美妙！我甚至有相见恨晚的感慨。从此以后，我开始去学习葡萄酒的文化：参加专业课程、踏上酒庄考察之旅并静下心来去品尝每一杯酒。在这个过程中，我带动了身边不喝酒和不懂酒的朋友，还结识了许多资深的酒友。以至于我后来开设酒屋、酒窖和现在的华府都是源于当时的感动和后续深入的了解。”

酒餐搭配的绝妙体验

“关于酒餐搭配我有一次难忘的经历。当时我和几个朋友在一家五星级的酒店吃饭，朋友带来了一支罗曼丽康帝，但当时的部长居然帮我们点了一盘水煮鱼，结果可想而知。那一刻我很有感触，我要做专业的酒餐搭配食府。在华府，每款菜式的研发和推出都需要经过厨师们和酒窖侍酒师一同品尝，并考虑与葡萄酒的搭配，从源头开始我

就要灌输给所有人一个酒膳的概念。当然专业的葡萄酒知识、用餐环境、器具，乃至侍酒的礼节讲究都是我所关注的。”

中西合璧的创新粤菜

“开业这几年已经见证了中国人对葡萄酒的口味变迁，从单一的法国波尔多到美国、澳洲、智利等产国，而客人对菜式的要求也是更多样化了。粤菜闻名世界的根本原因也在于能够海纳百川，融会贯通。在色香味俱全的情况下，我想要突破固有的模式，让粤菜展现更多的活力和创新，表现出每个菜的‘气质’。通过这种西式的体验来引导我们中式的味蕾，这在一方面也为酒餐搭配提供了绝好的平台。”

FIFA World Cup Drinking Guide 世界杯畅饮指南

文/Text 刘烁

对于既热爱足球又好饮葡萄酒的我来说，大力神杯和葡萄酒杯无疑是世界上最令我兴奋的两个“杯具”。平时看球我就习惯开一瓶自己喜欢的葡萄酒来度过90分钟的比赛。边喝酒边看球既不会让自己显得孤单，反而能让自己的身心享受到多重愉悦。今年6月，又一届世界杯将在巴西拉开帷幕。在各路群雄厉兵秣马的同时，我给自己的酒柜补好新货，和其他球迷一道等待世界杯的开始。各位《美酒生活》的读者们，如果你恰巧也是位足球迷，在今年观看世界杯的同时不妨一试用葡萄酒来助兴吧，这其中的乐趣和妙处实在太多了。



乐在分享

相对于饮用方式为“对瓶吹”的啤酒，葡萄酒无疑是用来分享的。一瓶750毫升的葡萄酒基本上可以和5到6个人分享，这足以让你有理由召集到更多一起看球的小伙伴。大家边看球边品酒，交流自己的心得。好的葡萄酒在开瓶后酒体是不断变化的，口感从清新寡淡逐步演变到馥郁浓烈。大多数适饮期的葡萄酒，状态都可以在90分钟内达到巅峰，把口感完全演绎出来。这种存在于变化中的乐趣也只有品饮葡萄酒才能体会到。

增加谈资

众所周知，很多葡萄酒生产国本身也是足球强国。入围本届世界杯决赛圈的葡萄酒生产国：法国、德国、意大利、西班牙、葡萄牙、阿根廷、澳大利亚、智利和美国。除了澳大利亚、智利和美国外，其他的球队都是传统强队，法、德、意、西、阿更是夺冠的热门。在观看这些球队比赛的时候何不配一瓶他们国家出产的葡萄酒？这既应时又应景，还平添了一些看球品酒的谈资，聊一聊球星，聊一聊产区，其乐无穷。“你看巴神又在思考人生了……”“是啊，他是不是想来杯Barolo了？”

有助消化

很多人看球的时候嘴巴是闲不住的，总要吃一些东西。什么饼干、花生、牛肉干、烤串儿通通要往嘴里塞。午夜时分消化系统已经开始进入休息状态，消化能力会降低很多，这时候东西稍微吃多了你会觉得很顶很腻。葡萄酒能刺激胃酸分泌胃液，增强胃动力。据



观球小贴士：

现在网络上有个流行语叫作“懂球帝”，特指十分了解足球的球迷，是伪球迷的反义词。有球迷的地方就有伪球迷。对于懂球帝来说，伪球迷就像北京的雾霾一样萦绕四周挥之不去。懂球帝最不屑去跟伪球迷解释什么足球规则和常识了。如果你对足球只是略知一二，自己一定要先了解好必要的知识再去跟懂球帝凑热闹。下面几个小知识不妨先参考一下：

- 1 世界杯是国家队之间的比赛，所以你不会看到曼联、巴萨这些耳熟能详的俱乐部出现在世界杯，也请不要惊讶C罗怎么没穿皇马球衣。
- 2 “万人迷”贝克汉姆已经在去年退役了，所以就别指望在今年的世界杯上看到他出现了。
- 3 被换下去的球员是不会再回到场上的。
- 4 世界杯决赛圈的比赛分两个阶段：小组赛和淘汰赛。只有在小组赛出线的球队才有资格参加淘汰赛，继而争夺冠军。
- 5 希腊人的名字都特别长，中文翻译过来都要一长串的字再加个“斯”字，比如帕帕斯塔普洛斯、萨尔平吉迪斯。听希腊队的比赛解说时一定要淡定呼吸，如果习惯等解说员念完名字才呼气，要小心晕倒。
- 6 球员进球后脱衣庆祝将得到一张黄牌，身材再好也不行。



科学分析，每60~100克的葡萄酒，也就是差不多一杯的量，能使胃液分泌增加120毫升。更多的胃液分泌可以调动起消化系统工作，避免了食物在肚子里的堆积。

避免扰民

并不是所有人都会熬夜看世界杯的，作为一名有素养的球迷，你要对不看球的家人和邻居的睡眠质量负责，避免吵到他们。恰恰喝葡萄酒是一件优雅的活动，来喝葡萄酒的人们不喜欢大声喧哗，也不会频繁碰杯，更不会出现划酒拳喊酒令吆五喝六的场景。看球时喝葡萄酒既悦己又利他，做到了文明观赛的要求。

保持环境

相信大家最头疼的就是在酒局完毕后收拾残局了，洒在桌子和地上的酒液让人厌恶。显然喝啤酒最容易造成这种局面。倒啤酒的时候泡沫总是很淘气地溢出酒杯顺流而下，尤其在你喝多之后，溢出的几率会更高。而选择葡萄酒就会避免这事，因为喝葡萄酒根本不会把杯子倒满，除非你在喝起泡酒。如果你对开起泡酒还是犯怵，请回顾上一期《美酒生活》里《危险的浪漫》一文，学习一下正确开起泡酒的步骤和倒酒的注意事项，避免酒液喷洒和泡沫的溢出。

有助睡眠

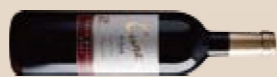
无论昨夜的比分多么梦幻，天亮之后你还是要回归现实爬起来上班。为了保证第二天工作的精神状态，你必须要在很短的时间内

压制住胜利的喜悦，或是抚平输球的悲伤，滚到床上去睡觉。葡萄酒是所有酒类饮料里最具助眠功效的，它可以帮你迅速进入梦乡，睡一个安稳觉。

推荐几款适合看球时饮用的葡萄酒：

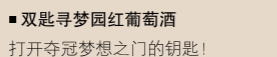
■ 蓝宝石丝午夜浪漫起泡酒

深夜看世界杯是一件绝对“午夜浪漫”的事，这款香槟法酿制的起泡酒很容易入口，冰镇后饮用，消暑解渴，更是进球后狂欢时的不二之选。



■ 喜悦（至臻珍藏）红葡萄酒

谁看球不想盼来胜利的喜悦？喝喜悦，与自己的球队在胜利的道路上不断前行！



■ 双匙寻梦园红葡萄酒

打开夺冠梦想之门的钥匙！

最后祝大家支持的球队取得理想的成绩，门将的双掌（Two Hands）不漏一球，后防线如红石（Rockburn）般固若金汤，中场突破像猎豹（Leopard's Leap）一样犀利迅捷，前锋的射门百发（By Farr）百中，最终得到大力神金樽！🏆



圣卡罗
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

—— 全线产品包装即将华丽升级 ——

South Fascination 醉江南

文/Text Kay

栏目导读：好景不长在，好酒不常有。凡爱美酒之人，必是爱生活、爱旅行之人，寻觅美、发现美是我们生活的原动力。2014年，我们全新出发，将发现美的目光从世界名庄转向神州河山，为大家带来国内最应季的美酒美景行程。阳春三月，莺飞草长，最是江南好光景，本期的春季主题，自然着落于尽诗情画意之极的江南水乡。

千里醉缘一线牵：

若说烈酒须与壮士豪杰共飨，那么葡萄酒却是与美人对饮更相宜。江南才子佳人地，所到之处皆是观柳探花，谈情说爱，且行且饮，如能觅得一知己同游，定然是千杯不醉，欣然忘归。

**烟花三月下扬州，
金陵津渡小山楼，
淡抹幕帷常州夜，
姑苏花雨谈幽梦，
最忆江南是杭州。**



扬州

葡萄酒美 鲥鱼味肥

扬州在元代时就盛产优质葡萄酒，时冠江南葡萄酒之首。著名的元代诗人萨都拉在《赋葡萄歌》中就有“扬州酒美天下无，小槽夜走蒲萄珠。金盘露滑碎白玉，银瓮水暖浮其酥”的名句，从诗中不难品出扬州葡萄酒的上佳口感。不论你是愿意把时光消耗在酒吧里，与魅力十足的陌生人觥筹交错，或是徜徉于充满神秘的古遗址群中，与三两好友谈古论今，这次旅行一定是一流的。

扬州的古韵是倚靠着古运河而生，面河依水的百年卢氏盐商老宅、“晚清第一园”何园、繁茂绿色中夹杂着扬州传统的1912街区老式建筑，便是扬州古城之中集交通之便，聚人文之胜的“城市客厅”。置身于飞檐雅致、曲折静谧的亭台楼阁之上，可细数运河上的船来帆往，吟李白送孟浩然之绝句。踱步市井繁华、商家林立、行当俱全的东关老街，各种手工珍品、淮扬名小吃不绝于目，街面上的陆陈行、油米坊、鲜鱼行、八鲜行、瓜果行、竹木行有近百家之多，众多“老字号”云集，1817年的四美酱园、1862年的潘广和五金店、1912年的乾大昌纸店……前店后坊的连家店遍及全街。值得一品的是200多年历史的建湖藕粉圆子，以藕粉做外皮，将腌渍过的糖加猪油做馅心，均匀圆滑，亦可作筵席佳肴。

扬州的春江花月夜就在明月湖畔，双博馆、音乐厅以及上好的旅馆和京华城的美味晚餐，都是夜扬州不可或缺的元素。除了肉肥味美的鲥鱼之外，世界上最著名的饭类佳肴——扬州炒饭其实是醇酒绝配，原来的扬州炒饭只是用前一天剩下的饭与鸡蛋一起炒，因乾隆皇帝六下扬州而被改进成特别丰富的版本，加入了海参、河虾、火腿、干贝等八种原料以供御用。原版的扬州炒饭与香槟、白沙威浓、密斯卡岱（Muscadet）、苏瓦韦（Soave）、绿维特利纳（Gruner Veltliner）、雪比利（Chablis）等葡萄酒可谓是食全酒美的搭配。



江南酒踪：

扬州瘦西湖北门外，葱郁中环抱着一座明清风格的四合院建筑，就是名冠广陵的掏花楼，是最能品尝到淮扬风味的国际美食之都。院落中芳草茵茵、古树苍翠，与白墙灰瓦相得益彰，正堂中宫廷帷幔、西洋油画，古韵与现代交融。这里汇集了中外名厨主理的世界各国精品料理，每一个优雅的转身，都会与不同的精致美食相遇，每迈一步，都能品味到世界各地的烹饪精品，自然也少不了世界级的葡萄酒和名牌雪茄佐餐，茶余饭后听一听专业的葡萄酒文化讲解，更添雅兴。在这里喝酒的妙处有三：欣赏瘦西湖的如画美景；搭配原汁原味、鲜甜适中的地道淮扬菜，如三头宴、红楼宴；观看扬州韵味十足的传统古戏，如扬剧、清曲、评话、弹词、木偶。

富隆酒窖 扬州扬子江北路368号 0514-87826666-6588

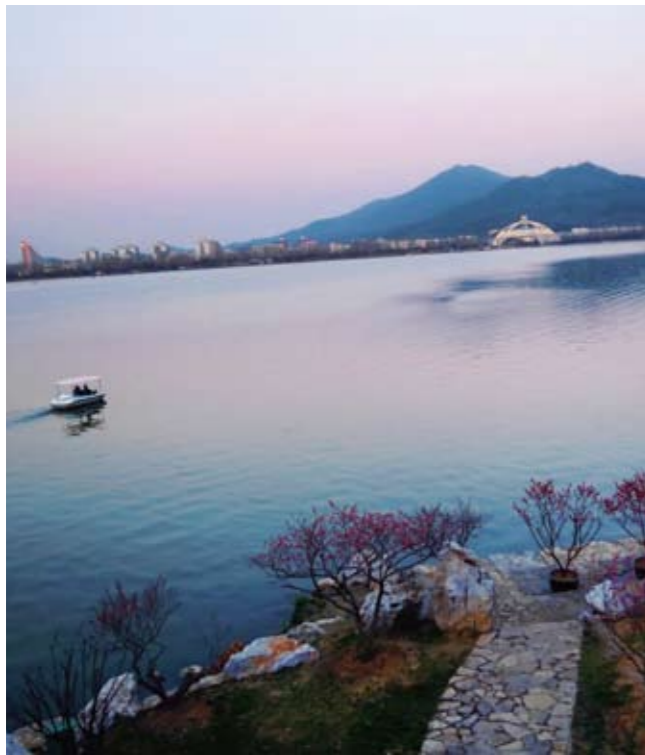
南京

夜泊秦淮近酒家

自古江南佳丽地，金陵帝王州，在秦淮河畔发生的无数传奇与典故，使这座古城总是显得风情万种，画图难足。有人说南京的城市性格是女性的，你会沉醉于她小说般的美景，静谧、舒适，而她的热情和生命力却在历史中散发着弥久的光辉。

传说中的风月之旅应该从清晨的莫愁湖开始，看一场缤纷的花瓣雨，和岸边的民间高手学学抖空竹，神清气爽之后再追忆昔日的金陵繁华丰饶。收起一片梧桐叶，把玩一捧雨花石，细观





淳溪老街上精美独特的徽派建筑，泛舟玄武湖在荷叶间嬉水采莲蓬……日落时分，乘兴来到夫子庙吃一碗鸭血粉丝，借着两岸的婆娑灯影夜游秦淮河，飞檐漏窗，玉楼瑶殿，画舫依旧，若适逢灯会，更可一睹十里秦淮游人如海、万灯齐明的热闹景象，还可观赏南京剪纸、空竹、绳结、雕刻、皮影、兽舞、秧歌、踩高跷等民间绝艺。

南京的美人似乎也与葡萄酒有着极深的渊源，曾有爱酒之人将葡萄酒的品性与金陵十二钗做过一番比照，如将灵气脱俗的黛玉比作细腻优雅的贝露娃（Pinot Noir），稳重大方的宝钗比作骨架结实、酒体厚重的嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon），可爱调皮的史湘云比作清纯新鲜的麝香（Moscatel）或琼瑶浆（Gewurztraminer），泼辣明快的凤姐则如单宁强劲而辛辣的澳大利亚老藤穗乐仙（Shiraz），雍容端庄的元春犹如品质饱满的香槟（Champagne），似与不似倒也值得玩味。

江南酒踪：

南朝古都给人的印象似乎总是：千里莺啼绿映红，水村山郭酒旗风。想要体验诗中真意并非一件难事，只须另辟蹊径，循迹南京高淳东坝镇的红松村，村庄里“藏”着一个千亩的葡萄园，里面有成片成片的葡萄架和一个年产50吨的葡萄酒庄。虽然只是小型酒庄，但也拥有全套现代化机械设备和外请的酿酒专家，采用有机葡萄酿造，不添加化学辅料，虽然不是知名品牌，但这里生产的葡萄酒却不够卖。有心情深入游园的酒客还可以参观果园、垂钓、顺便体验一下搭配了美酒的农家小菜。

- 富隆酒窖 ⇨ 南京白下区中山东路198号109室 025-84679799/400-057-9919
- 富隆酒膳 ⇨ 南京玄武区板仓街一号A栋 025-85895999
- 富隆酒屋 ⇨ 南京玄武区北京东路4号江苏广电城主楼一楼大厅西南角 025-83188959
- 富隆酒屋 ⇨ 南京江宁区胜太路38-19号枫情国度佳园 025-52102299



常州

静品豪饮各自销魂

常州之行在于访古，灿烂的历史文化给常州留下了太多遗古遗迹，中国最古老、最完整的地面城池遗址——春秋淹城、始建于唐代的东南第一丛林——天宁禅寺、北宋大文豪苏东坡泊舟处——舣舟亭等众多历史名胜交相辉映，尽显常州的古风遗韵。除了清明时代保留下来的民宅青果巷，常州另有一处江南古镇风情，在孟河的孟城北街，短短500米的一条街，写尽了历史的沧桑和变迁。此地曾是齐梁15位皇帝的故乡，还出过一大批著名的医家，至今保留着相当多的明清、民国古建筑。

常州古运河上通京口，下行姑苏，因漕运兴盛而成为“三湖襟带之邦，百越舟东之会”，人文名士荟萃。这里产好茶、有好戏，

而老常州人最喜欢的传统休闲方式正是喝茶、听戏、听书，旧时的戏院书场占满了大街小巷，如茶言观舍、柳岸花茗，昆曲、越剧、锡剧、说书、评弹、道情，应有尽有。

常州人信奉“饮食为人生之至乐，餐桌乃幸福的天堂”，常州的“江南菜”包含上万种大菜，各类配酒佳肴称雄争奇，晋陵中路大店云集，双桂坊内小吃无数。名冠东南的“龙城东坡宴”清香爽口，是食客们争相追捧的充满民间智慧与精湛技艺的立体艺术品，搭配丰满醇厚的甜型白葡萄酒则能呈现另一番独特风味，满口的香艳，油润而不腻，或以红葡萄酒汤汁浇入，更显其鲜香，好酒的老饕们可大饱口腹之欲。



江南酒踪：

比较关注国内行业动态的酒友可能对苏州葡萄酒文化产业城已有耳闻。这个项目早在2011年就正式启动建设，概念上是一个高新集成型文化地标，在这里既能找到原产地原瓶进口的各种葡萄酒，同时又能享受到各种葡萄酒展览、培训、葡萄酒文化体验及休闲餐饮的便利。比起搜街来说，到这里来找酒会让人感觉舒服很多，这里浓厚的葡萄酒文化氛围在苏州是独一无二的，如今又有了法国葡萄酒文化中心官方进驻，带来由法国酒庄自行种植酿造、直接进口的纯正法国葡萄酒，也为我们提供了一个提高葡萄酒品鉴能力的绝佳机会。

- 富隆酒屋 ⇨ 苏州工业园区金鸡湖商业广场D区 0512-62805998

江南酒踪：

中华恐龙园休闲之行，距常州首家五星级葡萄酒酒窖仅举步之遥。酒窖所在的富都商贸饭店隶属于知名酒店集团香格里拉旗下，位于常州国家级高新技术产业开发区的中心地段，从常州机场驱车20分钟可达。中国古典园林风格的内部环境配合不同特色的餐饮和娱乐选择，直立式酒架柜营造的最大化葡萄酒空间以及专业的侍酒服务，难得一见的浪漫人文艺术气息，传统与现代、东西方优雅混搭，调和出一派恰到好处的艺术化生活景象，是葡萄酒贵族们的休闲新天地。

- 富隆酒窖 ⇨ 常州新北区通江大道398号富都商贸饭店夹层 0519-85168255
- 富隆酒窖 ⇨ 常州天宁区罗汉路1号红梅公园听松楼花园酒店 0519-85220986

苏州

最是红尘富贵风流地

苏州自古风物雄丽、衣被天下，以致曹雪芹在《红楼梦》中用尽美词来形容其富庶之状貌，遍布古城内外那些曲折迂回、步移景换的私家园林自不必说，枫桥的静谧安详与寒山寺的钟声更是有着天赐的魔力一般，令多少文人雅士神摇意夺。

春天是苏州最美的季节，温暖缠绵的春雨勾起我们对苏州的最初记忆：水巷小桥多，人家尽枕河。撑把油纸伞慢步细行，温柔水乡在不经意间流露出纤姿弱态的春日风韵，听婉转深巷传来评弹，踮脚走在雨中的旗袍女子，伴着吴侬软语，和着唧呀的江南小调……



春风沉醉的夜晚，坐于阳澄湖边小酌，佐着窗外的灯彩，哪怕是一介布衣也能小雅三分。微醺间闻香逐味，横扫阳澄三宝，阳澄湖大闸蟹是这三宝之首，蟹身不沾泥，俗称清水大蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛，肉质膏腻，难怪章太炎夫人汤国梨会有“不知阳澄湖蟹好，今生何必在苏州”之说。食不厌精，脍不厌细，当舌尖遭遇美味，就是一场幸福恋爱的开始。

杭州

谁与西湖共煮酒

杭州之美，美在西湖。西湖之美，晴中见潋滟，雨中显空濛，雨雪晴阴都能成景。享西湖美景须早起，晨光初启，宿雾如烟，换得一日安静与心平。晌午过后，杭州城逐渐热闹起来：勾栏瓦肆，花魁争艳；财神送喜，福星巡游；聊斋惊魂，步步惊心；白蛇许仙绝唱千古情，员外小姐彩楼抛绣球……在千年宋城穿越快闪，一时间恍如隔世。

要找寻杭州城特有的调子，莫过于在南山路上选择一间安静的酒吧，落地的玻璃不会枉费了窗外满路的风光，淡淡的音乐似有似无飘散在空气中，这里是情调第一的小资“集中营”，酒吧、茶楼、画廊，还有中国美院，文艺到无人之境。

佳肴与美景共餐，杭州城中美味遍地，信手拈来，楼外楼、奎元馆、千岛湖鱼味馆，“湖上”派与“城厢”派各展所长，各界名流为之倾倒。亚洲第一位葡萄酒大师李志延女士就将经典的西杭美食与苏玳贵腐甜酒做了一个完整的酒餐搭配：年轻版的贵腐葡萄酒香味伴以绿茶及胡椒香，酸度完美，用来搭配以绍兴酒调味的西湖醋鱼；浓度极高的Château Guiraud甜白兼有桂花与茉莉清香，浓重的矿物味搭配东坡肉，与酱油和糖会有良好的中和；而口感圆润的沙美龙与白沙威浓混酿可以搭配龙井虾仁；陈年甜白富有鲜甜细滑的果酱香，则可搭配叫花鸡。

- 富隆酒窖 ⇨ 杭州文二西路458号桂花城春晓苑11-1 0571-88939899
- 富隆酒屋 ⇨ 杭州余杭区临平水景公园云水轩 0571-86226999
- 富隆酒坊 ⇨ 杭州武林广场1号杭州大厦商场C座裙楼地下一层 0571-88939899



江南酒踪：

传说杭州有个孤山梅庄，是令狐冲与丹青生以酒论知己的地方，中有四蒸四酿窖藏120年的极品冰镇葡萄酒，世所罕见，此为金庸笔下的虚幻故事，却令多少酒痴沉醉其中不能自拔。如今的品酒客也有一处休闲聚会之地，就在西湖景区内的植物园旁，酒窖优雅别致，浙江图书馆和浙江大学就在酒窖两边，环绕着书香的气息，温馨舒适的灯光，专业细致的服务，琳琅满目的葡萄酒，正是情侣一起共度浪漫时光的一个小小天堂。酒香不怕巷子深，杭州城中还有一条并不算繁华的街道——绍兴路，据说这里几乎可以找到全世界的红酒，“嗜酒之徒”们总会找到自己的心头所好。

Tips 旅行提升优雅酒品



优雅的酒品可以帮你避免让一场完美的Wine Tour因为小细节的疏忽而灰飞烟灭。

- 耐心、礼貌和幽默总能使你的旅程欢乐开怀。
- 最好先在酒庄或附近的餐馆预定餐位，到了餐点可保证顺利携酒进餐，美酒美食两不误。
- 旅行之前不要喷浓烈的香水或吸烟，否则会影响葡萄酒带给你的美妙味觉感受。
- 当工作人员给你倒酒的时候，稳稳地举着你的杯子；如果杯里的酒过多了，可以把多余的酒倒到垃圾桶里，不要在别人倒酒的时候突然拿开杯子。
- 不要一开始就把你眼前的酒喝光，甚至是一饮而尽，否则一定会被认为是外行，一定要浅酌慢饮，每杯喝一两小口就足够了。
- 养成随身自带酒杯的习惯可以避免很多麻烦，但要记得勤洗干净。

- 当你在酒庄或是酒屋遇到众里寻它的那一瓶时，掏钱的冲动想难以克制，此时此刻还是万望注意酒的保存状态和价格是否合理。
- Wine Tour是闲适享受型的旅程，不宜徒步，最好是自备一辆SUV，否则在造访酒窖时会因旅程奔波疲惫而大扫酒兴。但千万别把刚买的陈年佳酿塞进车的后备箱暴晒，车中一个小型冷藏箱是必备的。
- 行前功课要做足，准备一份最新版的《葡萄酒鉴赏手册》绝对是靠谱之举，依靠经验、记忆或是当地人的比划往往会让你陷入窘境。当你实在手足无措时，试试投资奔离你最近的富隆酒窖吧，你会奇迹般发现自己又变得优雅如常了。

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：
quinwu@aussino.net



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



陈耀明

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

Champagne Idiom Dictionary 香槟成语词典

文/Text 陈耀明

众所周知，除了法国香槟地区传统方式酿制的起泡酒，“香槟”（Champagne）不可以用作名词。但在某种情况下香槟可以是动词或者形容词，更有甚者，它也是不少英语成语的关键词。

【香槟! Champagne!】

当法国国家原产地名称管理委员会（INAO）在2012年9月6日正式公布圣达美隆（Saint-Emilion）分级新名单，瓦朗德鲁酒庄（Château Valandraud）庄主让-吕克·图内文当天在个人博客发布消息，正文是这样一句话：“瓦朗德鲁酒庄跻身2012年圣达美隆分级新名单B类特等列级酒庄（Premier Grand Cru Classé B）。”但题目却是《香槟!》。

在这里，“香槟”的含义包括成功、胜利、庆祝、喜悦……



帕米拉·安德森

【香—槓 Cham-pagne】

性感女神帕米拉·安德森的气质虽然不太像香槟酒，但她对香槟的内涵理解颇深。2006年7月29日，帕米拉与摇滚歌手基德·罗克在法国南部小镇圣特鲁佩斯附近的一艘豪华游艇上喜结连理，举行婚礼前夕，有记者问她心情如何，帕米拉答曰：“我给你两个字：香—槓。”

不过，他们的婚姻只维持了短短4个月。不知离婚的心情，可以用什么酒来形容？

【香槟问题 Champagne Problem】

A太太：“这个周末你有什么安排？” B太太：“我约好去看牙医。你呢？” A太太说：“唉，真是两难啊！老公叫我陪他打高尔夫，女儿要带我去学瑜伽……我不知道该去哪里好。”

A太太的这种两难的选择，就是典型的“香槟问题”。究竟是该陪老公打高尔夫，还是该跟女儿学瑜伽，其实就像在菲丽宝娜（Philipponnat）与路易王妃（Louis Roederer）之间作出选择一样，不过是一种甜蜜的忧愁、愉悦的困扰、幸福的烦恼……

如果具体解释，所谓“香槟问题”，即：有两件美好的事情同时摆在面前，需要作出选择。但与此同时，放弃任何一件事情都不



法国总统奥朗德

要紧。如果用一句话来概括，所谓“香槟问题”，即：幸福得不知道该怎么好了。

【香槟社会主义者 Champagne Socialist】

法国总统奥朗德一向喜欢以“平民意识”示人，并公开宣称“不喜欢富人”，但他自己却被曝在戛纳拥有一幢别墅和两套公寓，英国《每日邮报》因此把奥朗德称为“香槟社会主义者”。

按照《剑桥高阶学习词典》的解释，“香槟社会主义者”是这样一种人：“一位富有的人说，他/她支持公平社会，认为每个人都享有平等的权利，富人要帮助穷人。但其表现却并非如此。”

与“香槟社会主义者”接近的政治术语，还有“鱼子酱左派”（Caviar Left）、“豪车自由主义”（Limousine Liberal）、“沙龙布尔什维克”（Salon Bolshevik）……

【香槟的舌头啤酒的命

Champagne Taste on a Beer Salary】

曾经有人说过：“香槟的舌头啤酒的命是痛苦的根源之一。”这句话在逻辑上基本接近中国俗语“小姐的脾气，丫环的命”。类似的表达方式还有“香槟口味，啤酒口袋”、“香槟梦想，啤酒预

算”，比如美国歌星罗斯曼在宾夕法尼亚大学读大二时出版的首张嘻哈专辑名称即《香槟梦想，啤酒预算》。

“香槟的舌头啤酒的命”是一种尴尬，“香槟梦想，啤酒预算”是一种无奈。但假如脑子活泛、善于理财，我们完全可以用啤酒的预算实现香槟的梦想。不妨参考以下读物：

《活在啤酒预算，不失香槟品味》

（作者温迪·奥斯汀）；

《香槟生活，啤酒预算——如何过上美好生活，并让你更划算》

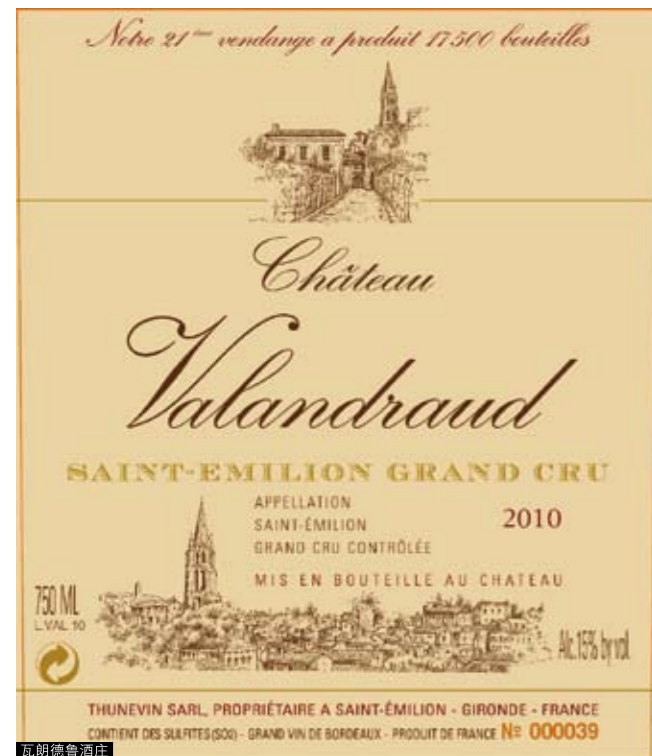
（作者玛瑞·维克）；

《建立在啤酒预算上的香槟生活方式：如何花小钱办大事》

（作者迈克·弗格森、玛丽莲·弗格森）；

《“便宜先生”的葡萄酒指南：香槟品味，啤酒预算》

（作者笔名B.A.Cheap）。📖



瓦朗德魯酒庄



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。

Amazing Wines from New Zealand 醉美新西兰

文/Text 蔡颖姬

闻名遐迩的长白云之乡，以纯净著称的新西兰同时是一个年轻的、极富潜力的优质葡萄酒出产国。令人陶醉的景色和惊艳的当地佳酿是我对本次新西兰之旅的最深刻印象。本次行程包括了霍克斯湾（Hawke's Bay）、万宝龙（Malborough）和中奥塔哥（Central Otago）三大著名产区，是一次美景、美酒与美食交织的难忘旅程。

醉古老葡萄酒

新西兰虽然是新兴的葡萄酒出产国，但是他们非常注重历史传统，并保存得很好。位于新西兰最大葡萄酒产区万宝龙的Auntsfield酒庄就拥有140年的历史，是该地区的葡萄酒酿造先驱者之一。酒庄创始人来自苏格兰，至今仍保留着当年的房子和酒窖，还有一瓶1905年采用麝香葡萄酿造的蒸馏酒，也是万宝龙地区现存最古老的葡萄酒，足见酒庄对历史传承的重视。现在酒庄种植来自法国布根地罗曼丽康帝葡萄园基因克隆的贝露娃葡萄，平均树龄达16年，在万宝龙地区非常少见。除了品质令人惊艳的贝露娃红葡萄酒，他们也生产布根地的著名白品种雪当利葡萄酒及区域最流行的白沙威浓葡萄酒。



Auntsfield酒庄创始人故居



Elephant Hill酒庄全景

醉环保酒庄

新西兰到处都充斥着纯净与环保的理念，位于霍克斯湾的Elephant Hill酒庄是新西兰唯一的两所具有“循环水处理”环保设施的酒庄之一。脏的用水可以通过过滤循环变成干净的用水，最大程度地保护了水资源。酒庄的经营理念是用环保的设施来做高品质的精品葡萄酒。由于葡萄园位于海边，良好的海洋性气候及富含矿物质的土壤令其酒款富有特别活泼的酸度。酒庄最负盛名的产品是穗乐仙葡萄酒，这里的穗乐仙跟澳大利亚巴罗莎的穗乐仙相比多了一份灵巧和细腻，颇有四两拨千斤的感觉。与穗乐仙的原产地法国隆河谷相比，则带有更为浓郁的花果气息及高酒精度，热情奔放而不失优雅，如果你没有品尝过新西兰的穗乐仙，不妨一试。

醉精品葡萄园

新西兰盛产贵价精品葡萄酒，这是他们地域的特点。因为特殊的地理条件，昂贵的土地及人工成本等因素造成了这一切，但这也正是葡萄酒世界的乐趣所在，位于万宝龙地区的Hans Herzog Estate就是一座精品葡萄园。Hans Herzog Estate的庄主是一对瑞士移民夫妇，非常热爱葡萄酒。他们怀着酿造顶级佳酿的梦想，来到了这块神奇的土地。虽然只拥有11公顷的葡萄园，但夫妇俩亲力亲为，精心呵护，除了获得有机的认证，他们还使用

生物动力的方法来保障葡萄树的健康。葡萄园里盛开着美丽的野花，与湛蓝的晴空一起织成了一幅漂亮的画卷。葡萄园里主要种植的是白沙威浓，还有意大利蒙特普恰诺（Montepulciano）、奥地利绿维特纳（Grüner Veltliner）等稀有品种。所有的操作都是人工完成。除了佳酿，他们还拥有一家米其林水准的餐厅，成为新西兰最佳的带餐精品酒园之一。由于产量太过有限，酒庄采用直销的方法来发售葡萄酒，每年总是供不应求。

醉明星农庄酒

电影明星投资酒庄已经不是什么新鲜事，美国布拉德彼得夫妇在法国普罗旺斯拥有酒庄，中国赵薇夫妇在波尔多圣达美隆购买酒庄，新西兰也有明星的酒庄。因主演电影《侏罗纪公园》而成名的Sam Neil在著名产区中奥塔哥就拥有一个小酒庄Two Paddocks。与其说是酒庄，还不如说是一个农庄。除了葡萄园，

这里还有很大面积的农场，养了牛、羊、猪、鸡、鸭甚至天鹅等动物。管理酒庄的总经理Jacqui说，每只动物都有自己的名字，相处非常融洽。因为葡萄园很小，产量很低，Sam当初买下这块地方纯粹是自己个人的爱好，产品基本上都是通过他的名气宣传销售。不过令人感到意外的是，他们家的酒质确实很不错，看得出Sam在这方面投入很多的精力和心血。

新西兰的白沙威浓葡萄酒以其独一无二的香气和味道称霸世界，令人开始知道这个国家不仅拥有漂亮的风景，还能出产上好的葡萄酒。现在，贝露娃、威士莲等品种也开始在国际上崭露头角。的确，这里拥有得天独厚的地理条件，还有尊重传统却思想开放的酿酒师，酿造顶级好酒指日可待。虽然回国已经多时，却依然沉醉在纯美的景色、芳香的佳酿和淳朴的民风。醉美新西兰，有机会还要再去一次！🍷



Hans Herzog Estate庄园获得的有机认证



Hans Herzog Estate庄园漂亮的花园



Hans Herzog Estate庄园健康的葡萄园



《侏罗纪公园》主演Sam Neil



Two Paddocks酒庄养的猪



汪子懿

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

Drink the Walk 行走中的酒趣

文/Text 汪子懿

“行走”于我而言是另一种发掘酒中乐趣的方式之一：古语说得好“读万卷书不如行万里路”，那么对于爱酒又在继续学酒的我来说这句话同样适用，唯一不同的可能就是通过旅行发现那些或好玩或精品又或是未知的酒款/品种。

今年的农历新年有些特别，一个人远赴伦敦跨年。没了新年气氛，没了一群酒友，喝酒这档事也就不讲究了。然而，幸得朋友的慧眼，马年首日还是被一款来自南非的白葡萄酒所捕获。杯中的酒色为中等浓郁的柠檬黄色，闻香中透着香草、成熟西洋梨还有微微泥土香气，入口丰润而饱满、酸度活跃、带有青柠皮、无花果香，余味中回荡着带有矿物气息以及百里香，而橡木带来的特质似有似无，是款用桶精确且果味十足的佳酿，于是乎，我马上想到布根地名家的基础款。

可惜的是，这次盲品错得离谱，这款被误认为雪当利的酒竟然是南非的白沙威浓。抱着“好学之态度”，马上连线搜寻相关资料：这家叫做Chamonix的酒庄选用24年藤龄的白沙威浓混合10%左右的沙美龙，并入法国桶中发酵和陈酿；有意思的是有10%的白沙威浓采用二氧化碳浸泡法发酵，其结果便是保留最多的果香；外加葡萄园的海拔较高受益于冷空气而保留足够的酸度，让酒依然活跃；而深扎根于远古时期土壤的葡萄也从其中获得了矿物质……多种因素于一身，终成一款佳作。

伦敦是个令爱酒之人之为之疯狂的城市，这里不仅仅有传统的波尔多、布根地、香槟酒，散落在城市各处的大小酒窖中更能发现让人惊喜连连的新品，一如上款南非酒。去年暑假的串门也品到一款曾被IWSC评为“世界最佳起泡酒”的英格兰起泡酒Nyetimber Classic Cuvee：细腻的气泡从杯底冉冉升起，带有丰富的奶油蛋卷香以及微微吐司味，入口酸度清新，传统酿造法赋予起泡酒的奶油、坚果类味道明显，只是酒体略有单薄。而今次小住市郊的列治文（Richmond）小镇，回酒店的路上无意间踏入一家不起眼的酒铺，突然眼前一亮，这里竟然有极小产量，来自Dr. Loosen最著名教士园（Erdener Pralat）的串选葡萄酒（Auslese），而且还是佳年2009。可惜，行李已满额，只



能对着这最后一支说“宝贝对不起”，惆怅地离开，也期许有机会能在别处再遇。

曾几何时，旅行途中寻找那些未知或没喝过的酒成了行走中一个有趣的组成部分；各地产区自然不用说，大城市中的酒窖或餐厅也是发现其身影的好去处。记得在巴塞罗那吃海鲜饭，看到酒单上有款100%贝露娃酿的粉红卡瓦（Cava）。想来有趣：主要是因为很少在中国市场上看到贝露娃酿的卡瓦，虽然法律规定其是某个允许品种。这款100%贝露娃酿造的起泡酒带有该品种一贯的DNA——红色水果香（如：树莓、草莓），优良的酸度，很适合搭配那晚的主食。

当然有时也会喝到那些赫赫有名的葡萄酒，但其中的乐趣似乎欠缺了些许，可能是因为这些酒太容易在国内被找到，也就缺了那份似缘的兴奋。[📖](#)



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

Pricy Wines Only 喝贵酒的时间

文/Text 陈匡民

新年伊始，本该是欢欣鼓舞发下宏愿，立志又要好好喝上一年的时刻。然而前不久的一个小插曲，却让我在年初开喝之际有个念头挥之不去，甚至要藉此做点文章。

话说我有位在上海相当活跃积极的酒友，每每在社群网站上公布的都是他夜夜日日耳鬓厮磨的好酒，其稀罕高贵的程度，足以让任何名下有几家庄组成的酒业集团的欧洲（或任何一洲）贵公子都要自叹弗如：最稀有罕见的布根地独有特等园、一级园，动辄用来捉对厮杀；顶级香槟不时像京剧名角那样全找来豪华汇演；意大利顶尖生产者的梦幻年份老酒，往往用来垂直比对；波尔多的列级酒庄更只能沦为青菜豆腐般普遍家常。虽说外头这类奢华晚宴早该给禁得差不多了，但这位酒友既不贪脏也不枉法，靠自己赚来的白花花银子，仍然有喝不完的好酒，煞是令人艳羡。

就在几个月前，他的一则留言，却让我替他难过了起来。那是在一年一度的宝祖利新酒上市的时节，就像端午节必得吃粽子，我免不了应景赞赏了某款新酒的清新味美，提及了这类酒搭配家常菜是如何得体妥贴。这位人在十里洋场的酒友留言回应说：“在这里喝贵酒的时间都不够了……”

是啊，“人生苦短，何必虚耗在品尝烂酒”。这确实也是我大大赞同的爱酒人硬道理。然而我脑海里立刻想到的，却是许多价值不菲的“顶级精品”所拥有的毫无品味可言的口感风度。在这位酒友看来，他愿意消磨所剩不多的青春也要相陪的“贵酒”，定然是以各种标准来衡量都算得上“好酒”的一时之选。只不过，在这样的局限之下，他所能品尝到的“好酒”、所能享受到的品酪乐趣，似乎也全被这些附着着高贵价格的酒所剥夺。

当然，对那些有迫切需要的人来说，啜饮贵酒的时光还是必须的。那些急切地需要被旁人佩服羡慕、被热情地欢迎以及被深刻地去爱（虽然效果可能不彰）的场合，又或者只是让自己感到心安的场合（我由衷地希望这位只饮贵酒的酒友事实上并不缺乏这些），偶尔出现一瓶价格不菲的葡萄酒，确实可能迅速地传递出这样的讯息，或者达到此一类的目的。

只是，当我回想起近期印象深刻的品饮经验时，或许也因为我对买不起的酒价总是没概念，我竟然想不出有哪些是价格特别贵的“好酒”；反而都是些平实的日常酒，让记性素差的我都能难得也留下记忆。比方西班牙酿酒师Franck Massard的白酒Audacia，就有细腻可喜的矿物质风味让人倾倒；在意大利菁英尽出的品酒会上尝到的顶尖Lambrusco，则是可爱地齐备让人对一瓶葡萄酒心花怒放的所有理由。至于去年底喝完的最后一瓶，恰好也是让我印象最深的，只是布根地Hudelot Noellat一款最普通甚至年份也不特别好的Bourgogne。这瓶酒的奇迹并未在开瓶后立即展露，而是慢慢喝了好几天，经过一周左右的浮浮沉沉、几番变化之后，就在我以为酒或许即将逝去之际，杯里的液体却在生命终结前，回光返照一般释放出短暂但却堪比一级园、特等园的，贝露娃葡萄最让人销魂的迷离幽香，令人难忘。

因此我衷心祝福那位人在上海的酒友，也能有时间喝点不贵的酒。毕竟，如果一年真的四季如春，人们岂不就失掉了体验夏、秋、冬的机会，又哪会体味得到对春天的思念呢？[📖](#)





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《品醇客》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。

Perfect Champagne 完美的香槟

文/Text 林志鹏

香槟作为法国最具代表性的葡萄酒之一，喜欢它的人大概有三种类型。一种是纯粹享受它所带来的乐趣，尤其是夏日炎炎时，那种冰凉通透的感觉，实在是其他葡萄酒所无法取代的；另一种喜欢它的原因在于香槟除了酒质本身所具的特色外，说到底也是种贵价的葡萄酒，可以装豪摆阔，因此只选最贵最少的喝；最后一种当然就是真心喜欢这种佳酿的各种表现，潜心研究，找出更多其所蕴含的细节，更深地体会出香槟之所以为香槟的本质。

要研究香槟，Richard Juhlin这位瑞典人就不能不知。他是当今世上品尝过最多种香槟的吉尼斯世界纪录保持者，他天赋异禀，对香味有异于常人的记忆，能精确地分辨并记忆各种香味，尤其是香槟中的气味，因此他的品鉴记录加上对香槟的评分，就变成香槟爱好者的案头必备。他先后出版各种有关香槟的书籍，我从他的《2000种香槟品鉴》到《4000种香槟的品鉴》都偶有参阅，尤其是《4000种香槟的品鉴》出版后不到几年即传出他要出《7000种香槟的品鉴》但等了很久都没消息，这可能与他推出会员制网站有关。去年听说他出版了《香槟的馨香-8000种香槟的品鉴与评分》（A Scent of Champagne, 8000 Champagnes Tasted and Rated），立即打听如何入手，到了11月上旬，有朋友发来一条将与Richard Juhlin同游香槟区的讯息，随即看到他讲，能替我们代购有R.J.签名的新书，我二话不说即表明要买，等到过年前才拿到书。虽非热腾腾的第一时间抢读，但已经是心满意足，得偿大愿矣！

拿到这本两公斤重的大书，第一件事就是先翻翻看，R.J.在《4000种香槟的品鉴》中所列的他认为100分的香槟是否有变更？

在“4000种香槟的品鉴”中R.J列了一个他品鉴过的最好的100支香槟，只有一支被他评为100分，那就是Pol Roger 1928，其他有多支列99分，同样的也有多支列同分98，虽有排序不同但因为分数相同，所以易造成混淆，在新书中，“完美”的香槟依然是Pol Roger 1928，不同的地方在于，这次不但有品鉴记录，且有不同的分数作为排序的依据。Pol Roger Grauves

Vinotheque1928，R.J有两笔品鉴记录，这两瓶香槟（有人说，更接近白葡萄酒）都是1998年7月除渣（Disgorged）的。一次是在1999年的千禧年品鉴会，另一次则是2003年3月，在瑞典斯德哥尔摩的Pontus餐厅。R.J对此酒充满赞叹，首先对它的香气变化感到惊奇，认为它充满多种果香花香，口感鲜活，余味悠长，尤其对第二瓶的表现倾倒到无以复加！因为当天的品鉴会还备有几款佳酿的PK，比如Romanee Conti及白马1947（号称世纪之酒），但R.J认为Pol Roger1928 简直就是“倚天既出谁与争锋”！没什么酒可与匹敌！最经典的是他的品鉴结论，他认为喝了这酒后“I fell in love”!!!

喝了令人感到“爱”的酒，实在堪称完美，您的“爱”之酒找到了吗？🔗



香槟的馨香-8000种香槟的品鉴与评分



刘伟民

大中华酒评人协会主席，专栏设于香港、国内及马来西亚的报章杂志，著有《倾倒葡萄酒》、《说葡萄酒的语言——法国篇》、《世味葡萄缘》、《酒为上著》、《世界醉醉》及音乐专辑《Music & Wine – The Perfect Matching》。

Venture into Marlborough 勇闯万宝龙

文/Text 刘伟民

葡萄酒生产国分为新世界及旧世界，在新世界之中，新西兰在上世纪70年代才开始进军国际舞台，历史不足半世纪，可以说是新中之新。发展之初，新西兰基本上只是在复制邻国澳大利亚，无论种植的葡萄品种，或酿酒的方法及风格，都如出一辙。可是新西兰的风土及气候跟澳大利亚的分别实在太大了，因此早期新西兰的产品并不太成功。直至90年代万宝龙（Marlborough）的白沙威浓白葡萄酒（Sauvignon Blanc）登陆英国后旋即席卷全球，令到新西兰骄傲地在葡萄酒世界地图发亮发光。

要了解为什么万宝龙出产的白沙威浓白葡萄酒会被形容为全球最佳的白沙威浓白葡萄酒，当然不可单凭喝几瓶葡萄酒得到答案，最佳方法是亲身去访，看看葡萄园的位置及土质，也可以感受一下当地的气候、地势、饮食习惯和文化背景，因为这些统统都是构成产区风格的元素。

不一定要James Bond才可以勇闯这里那里，由中国出发到新西兰相当方便，香港、上海、北京均有直航客机飞抵奥克兰（Auckland）。如果在广州出发，则可以在香港转机。香港至奥克兰的航行时间约为11小时。威灵顿才是新西兰首都，但奥克兰却是最大城市，更是大洋洲人口密度最高的城市。

目前新西兰的产区还在成形阶段，一切尚未定案，但是主要的地区已经由酒庄数量及葡萄酒产量自动冒出头来。由北至南，最集中的葡萄酒生产基地包括了Northland、Auckland、Waikato、Bay Of Plenty、Gisborne、Hawkes Bay、Wairarapa、Nelson、Marlborough、Canterbury、Waipara及Central Otago。而Matakana、Kumeu、Waiheke Island、Martinborough及Waitaki，在生产葡萄酒方面亦越来越重要。奥克兰比较早发展葡萄酒生产业，由于位处北岛温暖的北部，以种植波尔多及Rhône Valley的葡萄品种为主。由奥克兰去万宝龙，可以先到惠灵顿机场转机到南岛的Blenheim机场。

新西兰的葡萄园比较分散，不过，万宝龙不单拥有全国最多酒庄，亦拥有最大葡萄园总面积，2013年发展到23万多公顷，相当



Wairau Valley Vineyard

于Northland加上奥克兰的57倍！因此当你坐的航机飞越库克海峡后外望，眼前的尽是葡萄园。跟参观其他产酒区的寻幽探秘感觉截然不同。

万宝龙在2013年收成的酿酒葡萄达到25万公吨，占了全国的七成半，由于产区主攻白沙威浓白葡萄酒，令到新西兰成为了少数以生产白葡萄酒为主的新世界产酒国，出口方面更有84.5%是白沙威浓白葡萄酒。

抵达万宝龙之后，走访过多家酒庄及葡萄园，让我明白她的得天独厚。流经万宝龙的Wairau River，名字在土语里的意思是“云中洞”，绘声绘影地描述了当地充沛的日照。万宝龙的臭氧层特别稀薄，因此阳光中的紫外线特别猛烈，有助光合作用，在偏冷的气候之下仍可种植出成熟度超高的葡萄。白沙威浓在如此环境培植，会散发出有如番石榴、油桃、香茅等浓郁香味，塑造出一个独特的风格。

发展了二十年后，万宝龙开始凭微气候细分成三个分区，分别是最早崛起的Wairau Valley及Wairau River以南的Awatere Valley及Southern Valley。一般北部生产的白沙威浓白葡萄酒偏重成熟的热带水果味道，南部则偏向较重蔬菜及矿物气息。勇敢一点尝试，就会找到你的至爱。🔗

双掌 Two Hands

双掌是全球唯一一家连续11次荣获权威葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”称号的酒庄，1999年创立于闻名的巴罗莎谷与麦罗仑谷，跟酒王奔富（Penfolds）一起并列“澳大利亚最佳葡萄酒”。这个后起之秀绝对值得投入百分之百的注意力，罗拔·派克（Robert Parker）称它为“南半球最杰出的酒商”，实力毋庸置疑。2013年10月底，酒庄代表前往株洲、贵阳和太原，与嘉宾一同追寻全澳最好的穗乐仙，体验“专属”的独特魅力。



猎豹&乐梦迪 Leopard's Leap & La Motte

南非著名Rupert家族旗下的乐梦迪创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一，酒质以优雅、高贵和经典著称，被称为“和谐的贵族艺术品”；同一家族品牌猎豹则是一个充满活力，年轻而有个性酒庄，是南非新派葡萄酒的代表作。10月黄金时期，富隆“酒”进南非，为重庆、防城港、石家庄等城市带来独一无二的豹纹派对。听着动人的南非舞曲“WAKAWAKA”，体验葡萄酒尾酒“热恋期”及“吻感”，畅饮南非奢侈大王引入的南非猎豹庄&乐梦迪美酒，在“豹”动中感受南非热情！



歌迪雅 Cordier

波尔多著名酒商家族歌迪雅的历史可追溯到1886年，家族曾拥有11个列级名庄，目前旗下仍管理多个名庄。歌迪雅从合约酒农处精选葡萄进行酿制，并聘任曾供职于拉菲酒庄的酿酒师进行管理，采取多个葡萄园混合，展现大区的风土特色。2013年12月中旬，来自成都、内江和南充的富隆会员用味蕾见证了波尔多大区的滋味。



玛佳连妮 Marcarini

玛佳连妮是意大利世界闻名的葡萄酒优质法定产区巴罗露的三大名村之一——拉梦罗村之王，主要种植纳比奥罗（Nebbiolo）红葡萄品种，用于酿造玛佳连妮的顶级佳酿。酒庄相信自己葡萄园所出的葡萄已拥有足够的天然单宁，因此不再需要通过橡木的单宁来加强口感，体现了典型巴罗露酒庄的传统酿造工艺。2013年11月初，湛江、东莞、珠海、重庆和中山的酒友们在玛佳连妮晚宴上有幸品尝到了经典中的经典。



麒麟庄 Château Kirwan

饶有东方古典之美的麒麟庄园，是波尔多唯一一个自拿破仑时代到现在，历经岁月风霜，而建筑风格维持不变的庄园。麒麟庄园的葡萄酒只用采收果实的65%酿造，以获得浓郁饱满的口感，成为法国上流社会的“美酒名片”，豪门宴席上的“漂亮宝贝”。其1975年、1979年和1982年份的老酒以深红的颜色、长久的生命力和令人愉悦的鲜美口感令人称道。2013年11月2日，麒麟庄在南京举行了“领悟·显赫·非凡”为主题的精品晚宴，以美酒款待各位爱酒之人。



力高宝德&歌德利安 Nicolas Potel & Claude Chonion

一位布根地闻名遐迩的名酒商，年仅三十多岁的庄主兼酿酒师凭着雄厚的实力，在短短10年间迅速跃升为一颗耀眼的新星——他就是Nicolas Potel先生。一座是悠久历史可追溯到1368年羊皮纸上的最早记录，布根地数一数二的名酒庄——歌德利安。2013年11月，醇美佳酿到达青岛、长春和贵阳，为酒友们送上流连忘返的布根地魅力。





感受高尔夫·味蕾南非美酒
 ——体验来自高登威的非凡之旅
 Fine Wine Barbecue & Charming Theme Party with Golden Way Golf Club
 日期: 2013/10/17
 地点: 厦门高登威高尔夫俱乐部

乐享创意葡萄鸡尾酒
 ——中国工商银行&海悦会联名金卡发布会
 Innovative Cocktail Party For a Gold Card Launch with ICBC & H-club
 日期: 2014/01/15
 地点: 广州洛溪新城海悦会会所酒店(筹) 4楼国际会议厅

尊享舌尖的美妙
 ——建设银行拉萨城西支行客户答谢会
 Enjoy Your Fine Wine Tasting with China Construction Bank VIP Customers
 日期: 2013/12/19
 地点: 拉萨富隆酒窖

感受高尔夫·味蕾南非美酒——体验来自高登威的非凡之旅
 Fine Wine Barbecue & Charming Theme Party with Golden Way Golf Club

1

南非，非洲大陆最南端的“彩虹之国”，向世界散发出热情与奔放。这里有闻名全球的钻石和黄金，诱人的海鲜美食，顶级的葡萄酒以及人人都向往的自由大自然。猎豹庄&乐梦迪作为南非历史最悠久的酒庄，联合高登威带来一场活力十足的葡萄酒品鉴活动，在顶级高尔夫球场挥洒球杆，身体酣畅淋漓之后，让舌头带着味蕾感受来自亚洲大厨及南非庄主的热情与奔放，畅享一场高雅与贵族的身心艺术之旅！

尊享舌尖的美妙——建设银行拉萨城西支行客户答谢会
 Enjoy Your Fine Wine Tasting with China Construction Bank VIP Customers

2

理财是成功人士的永恒话题。2013年底，拉萨建设银行城西支行VIP客户举办了一次别开生面的答谢酒会。建行的VIP会员们一边专心聆听专业葡萄酒讲师诉说各款美酒的故事，一边品尝精心搭配的菜肴，相互交流对酒的看法和心得，静静享受闹市中的美味时光。

乐享创意葡萄鸡尾酒——中国工商银行&海悦会联名金卡发布会
 Innovative Cocktail Party For Gold Card Launch with ICBC & H-club

3

中国工商银行广东省分行与海悦会联合发行的“工银海悦会联名金卡”首发式在广州隆重举行，富隆酒业作为“海悦会推荐服务商”为在场嘉宾呈献了形式新颖的葡萄鸡尾酒会。嘉宾除了可以鉴赏来自南非猎豹庄臻品系列两款红葡萄酒，还可以品尝到现场调制的葡萄鸡尾酒。酒会上，关注富隆微信公众平台的嘉宾获得了“幸运好礼”和由富隆葡萄酒文化中心编写的《葡萄酒鉴赏手册》。此外，“工银海悦会联名金卡”用户还可凭卡获得富隆购酒优惠。



钻石别墅私享美酒
 ——安信证券VIP专享答谢晚宴
 Santa Ana Wine Tasting with Essence Securities VIP Customers
 日期: 2014/01/14
 地点: 梅州梅江碧桂园

男士护理品牌尊享
 ——京城左岸周年庆盛大酒会
 Anniversary Wine Party with The Left Bank Gentlemen's Club
 日期: 2014/01/06
 地点: 驻马店碧海云天商务会馆

圣诞狂欢夜
 ——龙湖地产VIP客户专场活动
 Crazy Christmas Night with Longfor VIP Customers
 日期: 2013/12/25
 地点: 重庆富隆酒窖

钻石别墅私享美酒——安信证券VIP专享答谢晚宴
 Santa Ana Wine Tasting with Essence Securities VIP Customers

4

总结2013，展望2014，安信证券、梅江碧桂园与富隆酒业联合主办了一场盛大的阿根廷圣安娜晚宴。晚宴设在梅江碧桂园价值一千五百多万的欧式样板钻石别墅中，50位梅州市安信证券新中路营业厅的高端VIP客户莅临晚会现场一睹阿根廷的酒醉探戈，共同品尝了源自阿根廷圣安娜的6款美酒，体验了完美的酒餐搭配。活动现场热闹非凡，宾客们在酒庄代表鲁班的讲解下，了解了阿根廷的美酒文化，并且交流了理财经验，主宾尽兴，圆满落幕。

圣诞狂欢夜——龙湖地产VIP客户专场活动
 Crazy Christmas Night with Longfor VIP Customers

5

美酒与佳肴的搭配一直是节日狂欢的主题。这个圣诞节，龙湖地产盛情邀请区内尊贵的VIP客户莅临富隆酒窖。在享受风情各异的美酒以及精美进口小吃的同时，200位城内精英们更能感受到酒窖内浓浓的节日气氛，欣赏到激情的歌舞及器乐表演，参与趣味抽奖等小节目，分享各自的品酒心得，其乐无穷。

男士护理品牌尊享——京城左岸周年庆盛大酒会
 Anniversary Wine Party with The Left Bank Gentlemen's Club

6

2014新年伊始，京城左岸周年庆酒会在碧海云天盛大举行。客户在欣赏歌舞的同时，也学习了品酒小知识，更品味了最热销的富隆酒业独家代理的智利葡萄酒——圣卡罗尊荣红葡萄酒，该款酒清新多汁，突出成熟莓果的芳香，拥有丝般柔滑的结构和典型智利酒的特点，微带甜味，是国人最喜爱的酒款，累计销售超过1500000瓶！酒会现场，不断掀起会员卡充值高潮，现场累计充值近30万元。

澳大利亚 Australia

克拉斯酒庄 Kalleske Wines

获评“年度最佳有机葡萄酒酒庄”，国际葡萄酒挑战赛（维也纳）
Best Organic Wine Producer of the Year, International Wine Challenge (Vienna)



麦威廉集团 McWilliam's Wines Group

获评“澳洲最佳网页设计/手机应用奖”，澳洲葡萄酒传播大使奖
Australia's Best Wine Website or App, Wine Communicator Awards
麦威廉官网: <http://www.mcwilliams.com.au/>

McWILLIAM'S WINES GROUP

Six generations of winemaking since 1877

泰来斯酒庄 Taylors Estate

1 泰来斯珍藏穗乐仙红葡萄酒

Taylors St.Andrews Shiraz 2010
金奖 世界联盟——国际葡萄酒及葡萄酒桶大赛（法国）
Gold, Alliances du Monde International Wine & Barrel Competition
蓝金奖 悉尼国际葡萄酒大赛
Blue Gold, Sydney International Wine Competition

2 泰来斯珍藏雪当利白葡萄酒

Taylors St.Andrews Chardonnay 2012
蓝金奖 悉尼国际葡萄酒大赛
Blue Gold, Sydney International Wine Competition
金奖 世界葡萄酒大赛
Gold, World Wine Championships

3 泰来斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒

Taylors Cabernet Sauvignon 2012
金奖&最佳性价比 世界葡萄酒大赛
Gold & Best Buy Wine Championships



新西兰 New Zealand

4 红石酒庄贝露娃红葡萄酒

Rockburn Pinot Noir
金奖 2011年份《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖”
Gold, 2011, Decanter World Wine Awards
93分 2011年份 葡萄酒大师
93 Points, 2011, Bob Campbell MW
纯金奖、百佳蓝金奖 2012年份新西兰Romeo Bragato葡萄酒大赛
Pure Gold & Top 100 Blue Gold, 2012, Romeo Bragato Wine Awards

5 红石酒庄白沙威浓白葡萄酒

Rockburn Sauvignon Blanc 2012
金奖 新西兰皇家酒展
Gold, Royal Easter Show Wine Awards



阿根廷 Argentina

6 美贝园至尊珍藏玛碧红葡萄酒

Finca el Origen Gran Reserva Malbec
92分 2011年份《智利葡萄酒指南》
92 Points, 2011, Descorchados
91分 2011年份《葡萄酒与烈酒》杂志
91 Points, 2011, Wine & Spirit magazine
金奖 2010年份 加拿大国际葡萄酒竞赛
Gold, 2010, Selections Mondiales des Vins

7 可宝斯(百美园)玛碧红葡萄酒 2011

Viña Cobos Bramare Lujan De Cuyo Malbec
93分 《葡萄酒观察家》杂志
93 Points, Wine Spectator

FINCA EL ORIGEN



VIÑA COBOS



西班牙 Spain

8 橡树河畔特级珍藏904红葡萄酒 2011

La Rioja Alta Gran Reserva 904
最佳西班牙红葡萄酒，《醇鉴》杂志亚洲葡萄酒大赛
Best Spanish Varietals International Trophy, Decanter Asia Wine Awards
金奖&最佳里奥哈红葡萄酒，《醇鉴》杂志亚洲葡萄酒大赛
Gold & Red Rioja Regional Trophy, Decanter Asia Wine Awards

9 橡树河畔雅丹莎红葡萄酒 2004

La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza
嘉许奖，《醇鉴》杂志亚洲葡萄酒大赛
Commended, Decanter Asia Wine Awards



葡萄牙 Portugal

10 华莱仕特酿年份钵酒 1985

Warre's 1985 Vintage Port
金奖 国际葡萄酒大赛
Gold, International Wine Competition

11 华莱仕10年珍藏钵酒 NV

Warre's Otima 10 Year Old Tawny Port
银奖 《醇鉴》杂志 世界葡萄酒大赛
Silver, Decanter World Wine Awards
银奖 国际葡萄酒与烈酒大奖赛
Silver, International Wine & Spirit Competition

12 华莱仕珍藏钵酒 NV

Warre's Warrior Reserve Port
银奖 《醇鉴》杂志 世界葡萄酒大赛
Silver, Decanter World Wine Awards
银奖 国际葡萄酒大赛
Silver, International Wine Competition



法国 France

1 力高宝德(占姆士香贝天)红葡萄酒 Nicolas Potel Charnes Chambertin Grand Cru

这款酒来自布根地最精华的地段——夜丘 (Côte de Nuits) 的吉菲-香贝天村 (Gevrey-Chambertin)，而占姆士香贝天则是村中9块特等田中的一块。“Charnes”在古法文中的意思是“贫瘠之地”，这正是种植优质葡萄的重要条件。此外，这里富含铁元素的土壤还曾经被提炼制作成小刀。1999年份是力高·宝德先生推出酒款的第三个年份，它完好地展现了酿酒师对风土的诠释。罗拔·派克对1999年份的评价是93分，具有10年以上的陈年潜力。

2 力高宝德(美素1er Cru)红葡萄酒 Nicolas Potel Meursault 1er Cru

这款酒来自布根地宝望丘 (Beaune) 的美素产区，这里虽然没有特等田，却以出色的一级园和村庄级葡萄酒广受国际的认可和声誉。产区95%为白葡萄酒，仅有少于5%的优质葡萄田能够出产数量有限的精品红酒，是深入认识宝望丘的绝佳机会，同时也是一个寻宝的好选择。这款来自美素一级园的红葡萄酒还具有5到15年的陈年潜力。

3 力高宝德(梦雪真)白葡萄酒 Nicolas Potel Le Montrachet Grand Cru

这款酒来自布根地宝望丘的特等园——梦雪真，这里以生产全球顶级的白葡萄酒而闻名于世。梦雪真同时是布根地最昂贵的葡萄园之一，她的它四周都环绕着其他特等田，拥有卓越非凡的风土，一直被认为是酝酿伟大葡萄酒的摇篮。2001年份是市面上极难寻觅的年份，独具收藏价值。

4 力高宝德(莎珊-梦雪真1er Cru)白葡萄酒 Nicolas Potel Chassagne Montrachet 1er cru

这款酒来自布根地宝望丘的莎珊-梦雪真，村庄拥有大量的一级葡萄田，而且几乎全部都位于山坡的中上位置，坐拥极佳的气候条件。酿酒葡萄汇聚了多个一级葡萄田的精华，充分展现了莎珊-梦雪真的风土特征。而且1999年份是村庄的优秀年份，具有良好的陈年潜力。

5 小龙船美度红葡萄酒 Grand Bateau Haut Médoc

这是龙船家族的最新成员，酒庄精选来自上美度 (Haut Médoc) 的优质葡萄酿成，口感更浓郁丰满。从葡萄采摘到酿酒，都由龙船庄总酿酒师Philippe Blanc先生全程跟踪监督，对质量严格把关。作为龙船家族优质品质的延伸，这款酒只供应到全球少数的顶级酒窖，并且在同价位的波尔多红葡萄酒中享有极高的性价比。寓意吉祥、一帆风顺的酒名和酒标是赠友送礼、家宴配餐的好选择。



西班牙 Spain

维嘉西雅美康园 Macán

美康园位于西班牙里奥哈产区，它的成立见证了欧洲两大举足轻重的葡萄酒世家的结合——本杰明·罗富齐男爵 (Baron Benjamin de Rothschild) 与西班牙名庄维嘉西雅酒庄主帕布罗·阿尔维斯 (Pablo Alvarez) 耗时长达10年以上，投资将近2600万欧元联手打造的高端葡萄酒结晶。在过去的13年内，帕布罗还谨慎地逐步在上里奥哈和阿拉维萨里奥哈产区买下了120公顷的葡萄田，其添帕尼优的树龄大概达到25至80年。与此同时，维嘉西雅酿酒团队通过多次反复地研究葡萄田的特质，并试酿了数个年份的酒，最终决定在2013年推出美康园的第一个年份——2009年的两款佳酿，绝对是别出心裁的大师级作品。

6 维嘉西雅美康园红葡萄酒 Macán

酒庄在上里奥哈葡萄园附近的土著村落Macán来命名，纪念酒庄工作的逐步开展。酿酒过程由维嘉西雅酿酒总监 Xavier Ausas 主理，使用100%的优质添帕尼优，在法国橡木桶中储藏长达15个月。从酝酿到推出，一直获得国际酒界的关注和认可。葡萄酒大师Simon Field MW认为，这款酒兼具了传统里奥哈葡萄酒的优雅和波尔多的细腻柔滑，将里奥哈添帕尼优的风采尽显无遗，具有优异的陈年潜力。

7 维嘉西雅美康园副牌红葡萄酒 Macán Clásico

酿酒葡萄来自与正牌酒同样的葡萄园，并且由维嘉西雅酿酒总监 Xavier Ausas 主理，遵循里奥哈古老的酿制传统。葡萄的分拣方式严格依照波尔多的分级法，在酿酒过程中多次品尝每一桶葡萄酒的质量，最终确定能够及时享用的副牌酒，是正牌酒良好品质的延续。年产量约为25,000瓶，在同质量的葡萄酒中具有极高的性价比。



德国 Germany

莱茵堡庄 Schloss Rheinberg

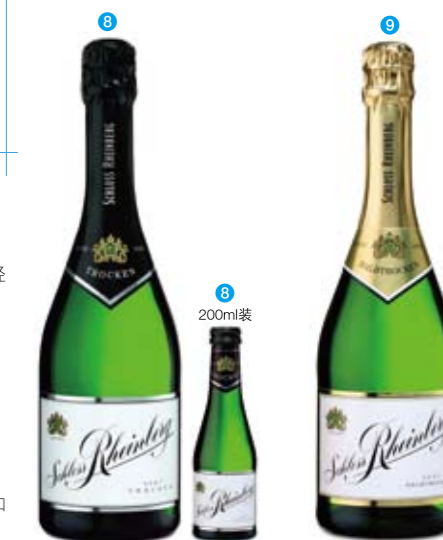
莱茵堡与欧洲王子隶属于同一集团，但酒庄的历史可以追溯到1880年，它来源于德国最古老的葡萄种植区之一——莱茵高。由于卓越的酒质，莱茵堡起泡酒在推出几年后就得到业界的认同，屡获大奖，还被多个德国皇室家族甄选为皇家指定用酒。酒庄发展至今已有130多年的历史，是德国家喻户晓的起泡酒品牌，其经典的酒标和外观，舒适可口的酒风依旧透露出莱茵堡当年的风韵。

8 欧洲王子莱茵堡起泡葡萄酒 Schloss Rheinberg Trocken

这款酒在酒庄建立伊始就有酿造，快速的发展并没有改变酒庄对质量的要求和追求，用于发酵的基酒都经过严格甄选，因而散发馥郁的香气和拥有绝佳的口感。大约28克/升的含糖量适合搭配各种菜肴，还有小巧的200ml装，时尚又便于开启。

9 欧洲王子莱茵堡半干起泡葡萄酒 Schloss Rheinberg Halbtrocken

这款酒在酒庄建立伊始就有酿造，不但在德国国内广受欢迎，在欧洲的其他国家也获得很好的反响。由酒庄精选优质果粒酿成，大约42克/升的含糖量不但适合于入门酒友，在节日和欢庆场合也能增加气氛，带来畅快享受。



富隆葡萄酒慈善基金2013年11月-2013年12月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Nov. – Dec. 2013

*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		¥588,821.86
收入 Income	本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥407,000.00
合计收入 Total Income		¥407,000.00
支出 Expenditure	向广西希望小学捐赠一批文具 Send a batch of stationery to Guangxi Hope School	¥14,360.00
	转入中国青少年发展基金会 Transfer to China Youth Development Foundation	¥226,000.00
合计支出 Total Expenditure		¥240,360.00
期末账户余额 Current Account Balance		¥755,461.86

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

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
2013-10-31	龙船庄园红葡萄酒 2008 5L Château Beychevelle	宋沁蔚 Mr. Song Qingwei	三亚 Sanya	¥65,000
	麒麟庄园红葡萄酒 1993 6L Château Kirwan			

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

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
2013-10-31	乐梦迪穗乐仙红葡萄酒 2008 15L La Motte Shiraz	李小胖 Mr. Li Xiaopang	三亚 Sanya	¥100,000
	双掌(巴罗莎穗乐仙)红酒王 2008 6L Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz			
2013-10-31	宝贺斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒 2010 1.5L Paul Hobbs Cabernet Sauvignon	蔡珊珊 Ms. Cai Shanshan	三亚 Sanya	¥10,000
	可宝斯玛碧酒庄王红葡萄酒 2009 1.5L Viña Cobos Cobos Malbec			
2013-10-31	华莱仕特酿年份利口葡萄酒 2000 3L (曾用名: 华莱仕特酿年份钵酒) Warre's 2000 Vintage Port	聂敬梅 Ms. Nie Jingmei	三亚 Sanya	¥22,000
	橡树河畔酒庄1989年限量版特级珍藏 3L La Rioja Alta Gran Reserva			
2013-10-31	黑桃A 2013顶级限量版绿金香槟NV 0.75L Champagne Armand De Brignac Limited Edition Green Bottle	刘艳 Ms. Liu yan	三亚 Sanya	¥138,000
	菲丽宝娜皇家珍藏香槟NV 9L Champagne Philipponnat Royale Reserve			
2013-10-31	威拿促博园红葡萄酒 3L Wirra Wirra Vineyards Chook Block Shiraz	肖海亮 Mr. Xiao hailiang	三亚 Sanya	¥40,000
	圣卡罗世纪传承2007 1.5LX2 Santa Carolina Herencia Carmenera			
2013-11-18	悦唇系列4瓶套装(悦唇红葡萄酒Amuse Bouche、泊多园红葡萄酒Vin Perdu、临峰园红葡萄酒Au Sommet、花乐园红葡萄酒PharaohMoans)	范红华 Ms. Fan Honghua	武汉 Wuhan	¥16,000
2013-11-19	悦唇系列4瓶套装(同上)	余春燕 Ms. Yu Chunyan	南宁 Nanning	¥16,000
			合计拍卖 TOTAL	¥407,000

2013百大葡萄酒评选TOP100喜讯出炉

Wine in China Top 100 Wines Evaluation 2013 Releases

中国葡萄酒业界盛事——《中国葡萄酒》2013年度百大葡萄酒评选活动于2013年12月10日在北京皇城艺术馆举办盛大颁奖典礼及百大葡萄酒品鉴，西班牙驻华特命全权大使瓦伦西亚先生、世界美食美酒图书大奖赛创始人爱德华·君度先生与众嘉宾一同品鉴了百大美酒。《中国葡萄酒》年度百大葡萄酒评选作为中国葡萄酒业界重要的年度大事件，评选组委会特别出品年度研究报告，以反映中国葡萄酒市场的发展模式和变化趋势，也对葡萄酒市场规范发展起到积极的推进作用。

今年的百大赛事富隆酒业也喜获佳绩，为年底的丰收增添亮笔。富隆酒业总裁沈宇辉先生荣获“葡萄酒文化推广使者奖”，该奖是今年新增设的奖项，以表彰为中国葡萄酒文化事业做出突出贡献的人士，《中国葡萄酒》杂志社社长黄卫东先生为其颁奖。百大葡萄酒赛委会如是评价沈总裁——“每年他都会组织葡萄酒爱好者前往欧洲和澳洲等著名葡萄酒产地参观酒园，品鉴酒款，并学习葡萄酒知识。沈宇辉还组织多场国际葡萄酒文化节高峰论坛，为葡萄酒文化在中国的传播做出了极为突出的贡献”。

双匙慈父园荣获了大赛铜奖以及性价比优秀奖，该酒庄由波尔多名庄黑教皇城堡庄园的主人、法国葡萄酒业传奇人物贝尔纳·马格雷拥有

并管理；是贝尔纳·马格雷经多年考察在法国南部精选出的顶级风土园地；果实全部来自葡萄老藤，平均树龄达50年，最老者达100年；庄园名直译意思为“如果我父亲知道了”，只因贝尔纳·马格雷最初涉足葡萄酒业时受到父亲反对，持传统思维的父亲坚称他的创新观念注定失败。后来马格雷事业有成，不仅购得波尔多列级名庄还在各地搜集顶级庄园，特别以此命名来纪念一直鞭策他前进的父亲。



富隆鼎力支持《城市画报》独创时尚生活方式

Santa Margherita Vintage Night Sparkles City Pictorial Fashion Style

2013年11月29日，独具原创精神的时尚生活方式杂志《城市画报》14周年庆典酒会顺利举办。富隆酒业作为该活动唯一指定葡萄酒供应商，为参加派对的各位带来了来自意大利的玛格丽系列葡萄酒。来自意大利的玛格丽集团不禁让人联想到意大利的歌剧，它的一系列酒款正好可以代表歌剧中的各个节奏，优雅而又激昂。玛格丽集团认为酿造高品质的

葡萄酒犹如打造一件艺术品，他们对每一款酒都会用心酿造。

当晚酒会以“太复古·城市汇”为主题，来宾身穿中外各种旧时代服饰，仿佛置身于60年代的视觉盛宴，凸显潮流人士对当时年代服装的认同。无论是一副圆框金丝眼镜，还是一件妈妈年轻时的旧大衣，这天晚上众潮流人士汇聚在城市闹区的摩天大厦，空气里也弥漫着各种古老而张扬的味道。手中那杯来自50年代宝雪歌汽酒的鼻祖，成千上万的气泡在舌尖绽放。

城中至潮人士闻讯而至，现场的型男潮女都喝着心仪的佳酿，耳边爵士乐悠扬，嘴中轻声细语，浪漫而又欢畅，仿似坐上时光机回到了节奏缓慢的旧时代，尽享每一刻与友人共聚的优雅时光。一位英国型男的打扮令人想起蒸汽时代的工业革命，暗花纹的领带搭配着优雅的西装，仿似是来自皇室家族的公爵。他大赞当晚的玛格丽（经典基安帝）红葡萄酒，“优雅的橡木桶味道中夹杂着圣祖维斯独有的辛辣味，非常清香迷人。”另外两位朋友则选择了玛格丽甜魅宝雪歌起泡葡萄酒，可爱而不失优雅的女生无法抗拒这款酒的甜魅诱惑，而她身旁的领结男士也觉得这款起泡酒非常适合当晚的现场气氛。这样的搭配，像是一支清新的民谣乐队，自然而又坦率。



华莱仕荣获2013年重大国际葡萄酒赛事多项大奖

Warre's Wins Medals in Major International Wine Competitions

华莱仕是葡萄牙最古老的英国人自创的钵酒品牌，其特别的钵酒酿酒工艺，演绎出醇厚浓郁之风味，暖心暖胃，饮之让人热血沸腾。华莱仕钵酒酒风劲道、结构扎实、香气醉人，微微透着霸气，是同类产品的佼佼者，同时也是国际酒赛上的常胜将军，在2013年的国际酒赛中同样表现突出，斩获多项大奖。

华莱仕最具标志性的钵酒华莱仕特酿年份钵酒1985（Warre's 1985 Vintage）、华莱仕10年珍藏钵酒（Warre's Otima 10 Year Old Tawny Port）和华莱仕珍藏钵酒（Warre's Warrior Reserve Port）分别在“国际葡萄酒挑战赛”、“国际葡萄酒与烈酒竞赛”以及《醇鉴》杂志（Decanter）举办的“世界葡萄酒大赛”中获得金



《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大赛”银奖 “国际葡萄酒与烈酒竞赛”银奖 “国际葡萄酒挑战赛”银奖 “国际葡萄酒挑战赛”金奖

奖和银奖。详情请见本期的“产品获奖”。此外，酿酒家族施明顿（Symington）家族也于近日被国际权威的“国际葡萄酒与烈酒竞赛”评为2013年度最佳葡萄牙葡萄酒生产商（Portuguese Wine Producer of The Year），无愧为钵酒行业中的佼佼者。

国际旅游小姐大赛之美酒佳人

Aussino Shines in Miss Tourism International 2014

12月7日，2014国际旅游小姐大赛驻马店赛区选拔赛隆重举行。据了解，从2004年国际旅游小姐大赛落户中国以来，作为一年一度国际旅游时尚文化节的重大赛事，2014国际旅游小姐大赛9年来在中国取得了非凡的成绩。

今年的国际旅游小姐大赛驻马店赛区竞选，富隆作为大赛唯一指定用酒供应商在当天比赛现场陪伴来自世界各地的观众，让在场各位不仅体验到视觉盛宴，连味蕾上也倍受优待。



决赛当晚，组委会对选手的形体、气质、表情、语言等方面进行了综合评比。大赛分别决出了最佳微笑小姐、最具活力小姐、时尚之星3个单项赛的冠、亚、季军。驻马店富隆酒窖总经理冯丽小姐作为颁奖嘉宾为获奖佳丽颁发奖品。

作为国际旅游小姐候选佳丽，当然需要对世界各地文化相当了解。而近年来，不少国家开发了以葡萄酒为主题的旅游路线，大受国内人士的喜爱。葡萄酒与全球文化历史生活各方面相辅相成，通过一杯佳酿了解一段历史一个地方甚至是一个人，悦己的同时吸收知识，何乐而不为？

橡树河畔特级珍藏890荣登《醇鉴》3月刊封面

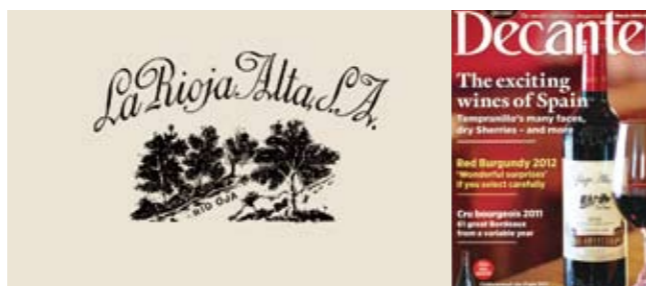
La Rioja Alta Gran Reserva 890 on Cover of Decanter

据目前在90多个国家广泛出版发行的国际葡萄酒杂志《醇鉴》介绍，在名列前十的西班牙葡萄酒中，唯一的里奥哈葡萄酒——橡树河畔特级珍藏890获得了98的高分，赫然登上《醇鉴》杂志3月刊的封面。

1998年份橡树河畔特级珍藏890日前身价持续高涨，在《醇鉴》杂志关于西班牙葡萄酒的特别报道与头版中均占据主要位置。在杂志的特

别报道内容中，一份以“激动人心的西班牙佳酿”为主题的综合报告显示，名列前十位的西班牙葡萄酒主要来自添帕尼优，报道文章由《西班牙世界报》的专业美食记者、品酒师维克多·德拉·塞尔纳撰写。在这个专属的“十大”名单中，获得98分的1998年份橡树河畔特级珍藏890是唯一的里奥哈葡萄酒代表。该酒只在添帕尼优最杰出的年份出品，嘉西诺Graciano和玛佐罗Mazuelo被塞尔纳描述为“经典里奥哈葡萄酒的缩影”。作为经典的陈年里奥哈葡萄酒，橡树河畔

890散发着红茶、皮革以及香脂的浓烈气息，它的酒体醇和，口感清新雅致，酸度极佳，并且正在接近顶峰。被选为封面酒款是《醇鉴》杂志对1998年份橡树河畔特级珍藏890的国际性认可。



对于橡树河畔特级珍藏890-1998来说，2013年是极不平凡的一年，它意味着2013国际葡萄酒挑战赛的金奖、最佳添帕尼优葡萄酒奖、最佳里奥哈至臻珍藏奖和最佳西班牙红葡萄酒奖的荣誉，同时还有《醇鉴》杂志世界葡萄酒大赛中的最佳里奥哈葡萄酒奖。

翰林四载，富隆再为高球喝彩

Aussino Supports 4th "Hanlin Cup" Guangdong Universities Golf Tournament

2013年12月1日，第四届广东高等院校“翰林杯”高尔夫精英赛总决赛在广州南沙高尔夫球会隆重举行。和往届一样，富隆酒业作为赛事指定葡萄酒供应商，为200多名来自广东各高校的高尔夫球队精英选手呈献缤纷葡萄酒美酒，为激动人心的颁奖晚宴增添热烈气氛。



本届赛事吸引了来自暨南大学、中山大学、华南理工大学、华南师范大学、华南农业大学、广东外语外贸大学、广东财经大学、广州体育学院、深圳大学、广州美术学院、广东金融学院、广州大学、广东工业大学这十三所高校的200多名代表参与，最终由华南理工大学校友高尔夫俱乐部以总杆710杆的成绩获得赛事总冠军。富隆酒业延续赛事余温，邀请翰林杯精英队员欢聚广州天河北富隆艺术酒窖，畅言挥杆逸事，品味来自新西兰的红石佳酿。

颁奖晚宴前，选手们还在热烈讨论赛事的精彩瞬间，期待着赛事结果的宣布，清爽的起泡酒和白葡萄酒正好让选手们紧绷的运动神经得以舒缓，配以各式餐前小食，享受傍晚的凉风，晚宴前是别样的放松和休憩。颁奖晚宴上，不断播报的获奖信息让全场高潮迭起，富隆独家代理的柏图斯双旗波尔多红葡萄酒与晚宴菜式搭配得宜，以柔和酒体、浓郁果香、平衡口感获得在场嘉宾的一众好评，更为气氛热烈的晚宴增添火红的色彩。

2013年富隆侍酒师认证课程圆满落幕

2013 Aussino Sommelier Qualification Exam Ends with Success

12月19日，首届富隆侍酒师认证初级课程于天河北富隆艺术酒窖圆满结束。此次课程考核共筛选了来自全国富隆体系内的14名侍酒精英，考评内容包括酒品介绍技巧、气味辨识和标准侍酒流程。



初级课程继承了富隆多年来的葡萄酒专业知识培训经验，通过葡萄酒文化知识、鉴别坏酒和侍酒服务技能等一系列的专业培训及水平测试，考验并提升了学员的侍酒理论和实际操作能力。在培训中，讲师通过酒鼻子让学员识别常见的坏酒气息，并分辨气息的成因和相关的补救措施等。而在侍酒环节的演示中，从选择合适的杯具、摆设品酒台面、展示并介绍酒款，到开启木塞、并以正确的顺序和准则来为客人倒酒等细节都有详尽的讲授，学员必须符合严谨的考察标准方可获得通过。

成功通过本次侍酒师认证的精英不但获得了由富隆葡萄酒文化中心颁

发的证书，还有一枚展示专业侍酒师身份的徽章，进而巩固并提高自身的葡萄酒知识水平和服务技能。而后续进阶的中级和高级课程将会向学员讲授更多的葡萄酒知识及具体的侍酒要素，详情敬请关注富隆官方网站的正式通知。

富隆酒坊成功进驻上海高端餐饮食府

Aussino Blazes New Trails for Wine & Dine in Shanghai

新年新气象，踏入2014年，富隆继续不遗余力地引领全国酒友深入探索葡萄酒的美妙世界，感受世界各国佳酿与中国菜肴的美味联姻。近日，富隆与新荣记在沪强强联手，创造华东新派美食与葡萄酒搭配新时尚，使各位美食爱好者在品尝著名的浙江台州菜系之余，搭配上乘美酒，极大地带出水产的鲜味，让味蕾充分体验到鲜美原味的无穷魅力。

美、口感独特的粤菜还是让人津津乐道的新荣记生猛海鲜，都能在上千款来自世界各地琳琅满目的精品酒款中找到让美味升华的另一半，是真正酒客眼中的“物有所值”。即便是闲适时，酒友们也可以前往酒坊，与驻店侍酒师交流品酒感悟，更能深刻体味这份大自然的馈赠。

食必求真，饮人入胜。坐落在当地最受食客欢迎的餐厅——上海新荣记酒家的富隆酒坊，凭借良好的地理优势，零距离为上海饕客呈现酒餐搭配的无穷魅力。装潢精美的饮食环境，注重原味的各式菜品，注重个性、体贴入微的服务，以及淮海路上的无敌景致大露台，带来上海春天的气息。酒坊拥有多名经验丰富的侍酒师为客户提供专业的选酒建议，整洁的仪表、亲切的微笑、细致周到地款待客人是富隆的宗旨。



酒坊设有进口恒温酒柜对名贵葡萄酒进行储存和监控，令名贵葡萄酒也能得到妥善的保存和管理，确保产品质量。无论是本地菜系，摆盘精

BEST OF THE BEST 扬名亚洲，源于对品质的卓越追求



美贝园珍藏玛碧红葡萄酒2010，在《品醇客》（又译《醇鉴》）杂志主办的2012亚洲葡萄酒大赛中，获得“单一葡萄园最佳性价比”组别国际奖杯（冠军），成为亚洲市场13款顶级葡萄酒之一。



FINCA EL ORIGEN
美贝园酒庄

FROM UCO VALLEY - MENDOZA - ARGENTINA
伏可谷-门多萨-阿根廷
www.fincaelorigen.com/zh





市场活动 Events

2014葡萄酒文化巡礼第一季: 环球金奖 Aussino World Wine Culture Tour 2014

- 举办日期&城市:
- 2014.03.23 ~ 28 / 东莞、南宁、贵阳、苏州、乌鲁木齐



世界金奖葡萄酒——全世界最挑剔的味蕾一致认可的至高品质，来自智利、阿根廷、澳大利亚、新西兰、西班牙等五国屡获殊荣的精品佳酿，由富隆葡萄酒文化中心隆重呈献。

泰来斯 Taylors

- 举办日期&城市:
- 2014.03.26 ~ 28 / 广州、汕头、重庆



典型的澳洲风格：个性突出、平衡有力，被业内誉为出品最稳定的精品庄园酒。

维特思 Weltachs

- 举办日期&城市:
- 2014.03.10 ~ 14 / 上海、福州、永安



德国最出名的冰酒，纯天然的酿造方法，糖份高度集中的冰酒珍藏，无可取代的完美。

麦威廉吧王 McWilliam's Barwang

- 举办日期&城市:
- 2014.04.08 ~ 15 / 驻马店、湘潭



澳大利亚最老牌的葡萄酒企业之一出品，流淌着一流葡萄酒企业家的血液，新南威尔士州的山顶风味，在芸芸佳酿中散发着独特的光彩。

菲丽宝娜 Champagne Philipponnat

- 举办日期&城市:
- 2014.03.10 ~ 13 / 贵阳、唐山



具有典雅和贵妇式气质的优质香槟，她的家族背景在法国香槟区的核心地带拥有五个世纪的酿酒历史，其酿酒哲学是：顺其自然。

拉图布根地 Ch.de La Tour

- 举办日期&城市:
- 2014.05.28 ~ 29 / 佛山、北京、昆明、杭州



采用矜贵的贝露娃葡萄酿造，酒体细腻柔美而复杂，表现出更浓郁的黑葡萄香及由于充分发酵后愈加强烈的个性，有一种高于经典的悠远。

维嘉西雅 Vega Sicilia

- 举办日期&城市:
- 2014.03.18 ~ 22 / 广州、昆明、北京



位于西班牙斗罗河岸的顶级酒庄，被誉为“西班牙的拉图”。不仅坐拥顶级风土，还因为其酿酒的耐心和高超水平而闻名于世，多年来造就了无数传奇佳酿。

猎豹&乐梦迪 Leopard's Leap & La Motte

- 举办日期&城市:
- 2014.06.02 ~ 13 / 北京、临沂、重庆、成都、厦门、唐山



同样来自南非，猎豹是代表活力和时尚的开普猎豹，乐梦迪展现了经典和优雅的风格。

课程培训 Courses

2014年富隆葡萄酒认证课程基础班 (广州站)

为广大葡萄酒爱好者提供与国际接轨的专业葡萄酒认证培训，富隆葡萄酒文化中心开设全面、专业、系统的葡萄酒培训课程。基础班是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。

课程内容:

1. 葡萄酒的基础知识
2. 系统学习葡萄酒品酒技巧
3. 波尔多葡萄酒学院官方授权课程
4. 世界主流葡萄酒生产国特色葡萄酒

5. 葡萄酒的侍酒服务 (加盟客户专享)
6. 顾问式销售技巧介绍 (加盟客户专享)
7. 课程认证考试: 学员需参加测试, 成功通过后获得由富隆颁发的葡萄酒基础认证证书和波尔多葡萄酒学院官方证书

课程费用: 3800元/人 (会员有优惠)

举办日期: 2014年3月18日-3月21日

授课地点: 广州市天河区临江大道5号保利中心15层

酒庄之旅 Tour

2014富隆德国&法国葡萄酒酒庄访问 2014 Aussino's Germany & France Winery Tour

“读万卷书，行万里路。”为增进各位加盟客户对产品的熟悉及了解，深入体验美酒诞生地的文化传统和风土人情，使您的美酒事业伴随您的海外视野得以有力开拓，富隆酒业特别推出一系列的特色葡萄酒之旅。此次德国和法国酒庄访问，将带大家游历冰酒的故乡，感受德国甜酒的甜美诱人；深入古老地窖，唤醒沉睡的香槟；踏足让无数酒迷心驰神往的布根地和波尔多，品尝名庄的窖藏珍藏，全身心地体会这片土地的精魂。

出发日期: 2014年6月18日—6月29日，共12天

人数: 10-15人

行程安排:

天数	日期	具体安排及酒店
1	6月18日	北京或广州飞法兰克福，早上到达法兰克福，下午参观威特思。夜宿法尔兹
2	6月19日	参观邓肯博士和巴莎曼博士，夜宿法尔兹。
3	6月20日	从法兰克福飞往巴黎，前往香槟区参观黑桃A，晚上菲丽宝娜。夜宿兰斯
4	6月21日	巴黎购物观光，夜宿巴黎
5	6月22日	巴黎购物观光，下午前往布根地宝望。夜宿布根地
6	6月23日	早上参观力高宝德，下午法莱丽。夜宿布根地
7	6月24日	早上参观拉图布根地并午餐，下午出发去隆河谷，访问威菲黄金坡。夜宿隆河谷
8	6月25日	上午参观新教皇城堡，下午从马赛飞波尔多。夜宿波尔多

天数	日期	具体安排及酒店
9	6月26日	上午参观龙船庄，下午参观黑教皇城堡。夜宿波尔多
10	6月27日	上午参观柏图斯小酒庄，下午在圣达美隆观光。夜宿波尔多
11	6月28日	早上美度名庄拍照留影，下午波尔多到巴黎，晚上巴黎飞北京或广州
12	6月29日	抵达出发地

适合人群: 已访问过意大利或澳大利亚，意欲了解德国、法国文化，在自己的销售区域有意主推上述两国葡萄酒的加盟客户。

费用预算: 3.8万元

目的宗旨: 此次访问旨在为您创造学习体验的机会，而观光、购物、玩乐则非出行的主要目的。请报名者务必抱着学习心态，虚心接受酒庄中的体验安排，同时做好思想准备去克服旅途中的疲惫。在学习之余，领队会安排自由休闲、购物观光时间。行程末段如果需要在巴黎停留，可提前向我们提出。

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李小姐（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. Li, for wine courses.

富隆酒膳 Aussino Gourmet Cellar

成都酒膳

地址/Add: 四川省成都市武侯区(高新区)荟锦路174号附111号
(111)No.174, Hui Mian Road, Wuhou District, Chengdu, Sichuan Province
电话/Tel: 028-85181778



富隆酒窖 Aussino Cellar

百色酒窖

地址/Add: 广西壮族自治区百色市江滨二路金湾广场瑞华苑3栋1层12号
No.12, Ground Floor, Building 3, Rui Hua Yuan, Jin Wan Square, Baise, Guangxi
电话/Tel: 0776-2996663



富隆酒坊 Aussino Wine Cornor

天津酒坊

地址/Add: 天津市静海县静海镇东方红路东段佳荣商厦
Jia Rong, Eastern Dong Fang Hong Road, Jinghai Town, Jinghai County, Tianjin

上海新荣记酒坊

地址/Add: 上海市淮海中路138号上海广场五楼
F5, No.138, Huai Hai Zhong Road, Shanghai



富隆圣诞主题装饰大赛五家店铺夺冠 Five Aussino Cellars Grab Christmas Decoration Awards



过公开投票、层层评审和严谨的统计工作，近日，由富隆直营及加盟体系管理中心统筹举办的“2013年度店铺圣诞主题装饰评选大赛”正式圆满落幕。本次大赛获得富隆酒业体系内的多家直营及加盟酒窖的热烈响应，最终有5家酒窖以过人的热情和独具创意的圣诞“美妆”脱颖而出，成功夺得殊荣，他们分别是：(排名不分先后)



拉萨富隆酒窖



重庆富隆酒窖

圣诞节作为一年中最重要的消费热点节日，历来是葡萄酒销售的黄金时期。富隆各地盟友都在圣诞节到来之前开始设计圣诞主题装饰与促销方案，营造浓厚的节日消费气氛以促进销售。富隆酒业加盟体系管理中心为促进各地盟友分享经验，首次策划了店铺圣诞主题装饰评选大赛，由各地直营及加盟店铺提交最有特色的店铺圣诞装饰照片，经过网络海选及总部各职能部门对照片进行打分和终审，最终决出5家优胜店铺。



温岭富隆酒窖



乌鲁木齐富隆酒窖

本次比赛收到富隆体系各地盟友的热烈反响，比赛消息公布后共有30家店铺参加了本次评选，近11万人次参加了网络投票。各参赛店铺利用总部官网平台，成工地展现和宣传了店铺的形象，通过不同渠道宣传，让全体员工共同参与，拉动顾客特别是会员投票。通过这场线上线下的互动，辅以微博、微信，主动联系目标顾客和会员，拓展店铺春节销售。



桂林富隆酒窖

本次活动的奖品包括：
1、歌得利安金、银樽葡萄酒 750ml各1瓶
2、龙船庄园红葡萄酒 750ml 1瓶
获奖奖品将会交由客服中心陆续发到获奖盟友。

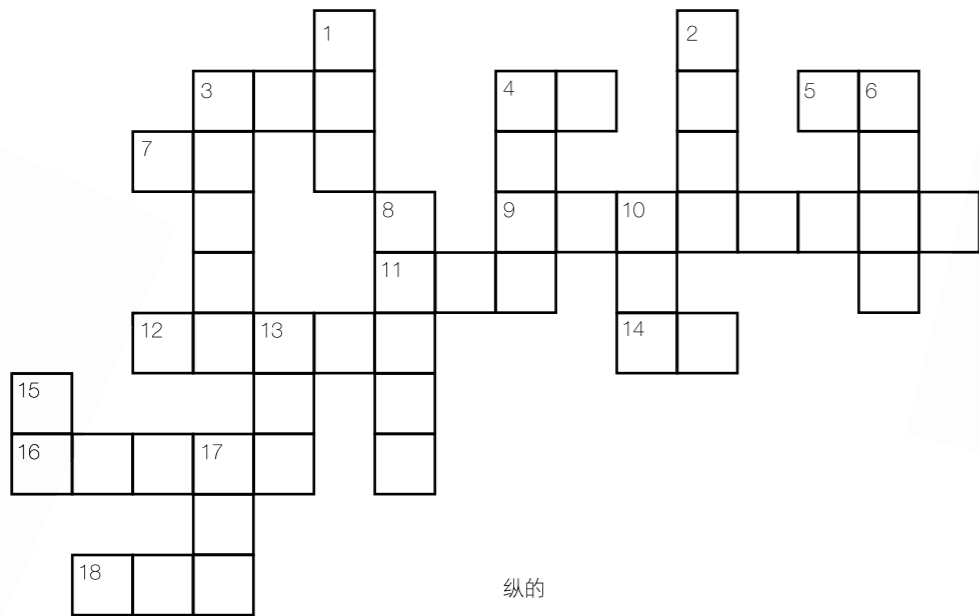


栏目介绍
葡萄酒的世界博大精深又妙趣无穷，本栏目通过葡萄酒知识Q&A、酒圈里的猜字谜和轻松好玩的一起来找碴，让你在快乐中修炼成超级葡萄酒达人。

CROSSWORD PUZZLE

纵横字谜

1. 请根据图下提示完成纵横字谜
2. 所有译名均采用富隆规范译法
3. 正确答案详见富隆酒业官方微信



横的

3. 酿造干邑的法定葡萄品种之一
4. 阿根廷第二大葡萄酒产区
5. 澳洲最古老的酒庄之一。其顶级产品被公认为“最具收藏价值”的澳洲葡萄酒
7. 澳洲著名拍卖行，其葡萄酒分级成为公认的澳洲精品葡萄酒指南
9. 西班牙名庄的顶级产品，在最好年份生产，陈年十年以上才发布
11. 分隔智利与阿根廷的南美洲山脉名
12. 最顶级的布根地红葡萄酒
14. 宝物隆顶级名庄，产量极少，售价长居波尔多各项级名庄之首
16. 菩依乐村二级名庄，目前的控股家族也是路易王妃香槟的拥有者
18. 富隆代理的经典基安帝产区酒庄，性价比很高

纵的

1. 意大利北部省份，首府米兰，省内有著名起泡酒产区弗兰哥达
2. 意大利著名超级托斯卡纳葡萄酒，酒名原意为“布满石头的田地”
3. 宝望丘的著名白葡萄酒特等园
4. 意大利种植面积最大的红葡萄品种
6. 由富隆开创的葡萄酒零售终端形态，以专柜形式开设于商超百货内
8. 以黑公鸡为标志的著名意大利产区
10. 意大利南部岛屿，风景秀丽，飞度园即位于此岛上
13. 华罗曼丽村的著名特等园
15. 菩依乐村五级名庄，与林卓贝斯（靓茨伯）相邻
17. 橡树河畔旗下酒庄，采用卫星技术分析葡萄园土壤



富隆酒业公众微信

TAYLORS'
Jaraman SHIRAZ
CLARE VALLEY + MCLAREN VALE
VINTAGE

2013年“中国环球葡萄酒及烈酒大奖”赛
最佳澳洲酿酒商 泰来斯酒业

泰来斯酒业—最佳澳洲酿酒商、15枚奖牌获得者、葡萄酒评分最高2010海马园穗乐仙生产商。

双金奖葡萄酒
2010海马园穗乐仙
2012宝美丝穗乐仙

金奖葡萄酒
2009酒王穗乐仙
2010海马园嘉本纳沙威浓
2012泰来斯庄园威士莲
2010泰来斯庄园穗乐仙
2011宝美丝嘉本纳沙威浓

AUSTRALIA'S FIRST FAMILIES OF WINE

www.taylorswines.com/china

FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴!



1. 请对比上图，在下图找出5个不同之处
2. 正确答案详见富隆酒业官方微信



富隆酒业公众微信



VIDAL-FLEURY 威菲酒庄

历史悠久·源于1781年的法国隆河谷最古老酒庄
 品质出众·拥有坐落在南法著名黄金坡产区的葡萄田
 名声远播·曾是美国总统访法晚宴用酒
www.vidal-fleury.com



ARE YOU 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. 以下哪个国家属于新世界国家? ()
A. 意大利 B. 西班牙 C. 南非 D. 葡萄牙
2. 纳帕谷 (Napa Valley) 是位于美国哪一个州? ()
A. 华盛顿州 B. 加州 C. 俄勒冈州 D. 德克萨斯州
3. “Prosecco” 这种起泡酒是来自于哪个国家? ()
A. 意大利 B. 法国 C. 西班牙 D. 德国
4. 今天你买了很新鲜的法国生蚝回家, 打算买一瓶酒佐餐, 你会选择以下哪款? ()
A. 雪比利一级园白葡萄酒 B. 德国冰酒
C. 阿根廷红葡萄酒 D. 西班牙里奥哈红葡萄酒
5. 威士莲这个白葡萄品种是源于以下哪个国家? ()
A. 法国 B. 澳洲 C. 西班牙 D. 德国
6. 澳洲最特色的品种是: ()
A. 玛碧 (Malbec) B. 嘉本纳沙威浓 (Cabernet Sauvignon)
C. 穗乐仙 (Shiraz) D. 梅乐 (Merlot)
7. 请问以下哪个庄园不属于波尔多五大名庄? ()
A. 拉菲 (Ch. Lafite) B. 白马庄 (Ch. Cheval)
C. 红颜容 (Ch. Haut Brion) D. 武当王 (Ch. Mouton)
8. 在德国酒标上的甜度 “Token” 指的是: ()
A. 干型 B. 半干型 C. 半甜型 D. 甜型
9. 罗曼丽康帝酒庄 (Domaine Romanée Conti) 位于法国哪个产区? ()
A. 波尔多 (Bordeaux) B. 香槟 (Champagne)
C. 隆河谷 (Rhône Valley) D. 布根地 (Burgundy)
10. “对葡萄酒的陈年有着严格的规定, 须成熟后再上市, 是不需等待的美酒, 消费者可以从酒标上了解葡萄酒的陈年时间。” 以上文字是描述哪个国家的葡萄酒? ()
A. 法国 B. 西班牙 C. 葡萄牙 D. 美国



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个著名葡萄酒出产国的过千款名优葡萄酒, 为您供应品类齐全的产品选择

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

◆经销网络 辐射全国
历经18年发展, 建成中国最具规模的酒窖、酒屋、酒坊和酒膳多元化零体系, 形成强大品牌效应

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

加盟热线 广州公司 020-3898 3188



富隆酒业公众微信

www.aussino.net



“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

法国画家李致作品

富隆
Aussino® 酒业 World Wines

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

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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

富隆酒膳 富隆酒窖 富隆酒屋 富隆酒坊 店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信