

# WineLife

富隆美酒生活

2011/Spring

NO.18

春季刊

AUSSINO

<http://www.aussino.net>

Bearing Flags of *Kings*  
酒王神韵，家族传承

A Toast to This Spring  
美酒作伴好踏青



ISSN 2221-3473



Those “色是酒媒人”  
*Sexy Wines*





# Ca'del Bosco

CUVÉE PRESTIGE

嘉迪堡·意大利顶级汽酒

## TRANSPARENTLY SUBLIME

晶莹剔透·卓越之选



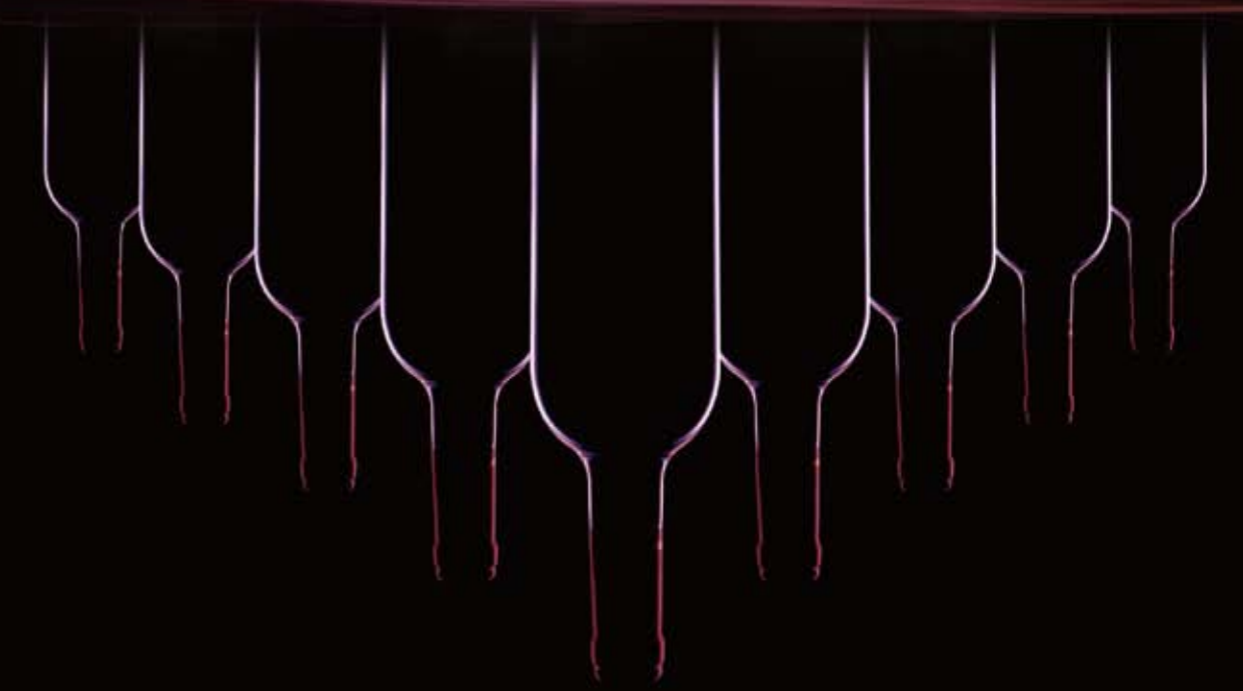
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

### 富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

1000多款国际精品葡萄酒；8000多家高端餐饮及零售场的葡萄酒供应商；200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者  
Over 1000 selected world class fine wines; Supplying more than 8000 high-end on & off-trade accounts; With an excess of 200 retail outlets nationwide; A pioneer of wine culture in China.  
北京/Beijing 010-6461 2072 · 上海/Shanghai 021-6091 3179 · 广州/Guangzhou 020-3898 3188 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3898 3188



### 富隆·您身边的葡萄酒专家



Aussino **富隆** 酒业 World Wines

www.aussino.net



## Seeding Hope 播种希望

离离原上草，一岁一枯荣，又到春暖花开的季节了。万物复苏的时刻，悄悄地散发着在冬季时储蓄的能量。新的一年，我们又有了为新的梦想而努力的全盘打算。

一本优质的杂志魅力来自于精彩的高质量文章和吸引人的栏目。这主要依靠的是编辑队伍的组建及其后进行的头脑风暴。为此，我们大胆引入更多经验丰富的著名外国写手为我们带来产区的一线信息；我们对已有的栏目结构进行大篇幅的调整；我们把部分的特色栏目方面继续做深做透，让读者在阅读时能一边获得信息一边感受趣味.....

文化中心在不懈地努力，自年初出版《葡萄酒导购》以外，另外的两本书籍《葡萄酒指南》和《葡萄酒名庄》也即将在今年面世。我们不断地播种着希望的种子，把它撒向全国热爱葡萄酒的读者。我们在为葡萄酒文化而努力耕耘，贡献着、燃烧着我们的热情，我们的青春，在每一本精心策划的刊物，在每一个字里行间。你，看到了吗？

As a famous Chinese poem describes, 'The grass on the plain comes and goes each year,' After a long winter comes spring, a season when all creatures reawaken and start to grow. This is also a good time for us to make a new plan.

It is good articles and attractive columns that make people like reading magazines. To make Wine Life more readable and professional, a lot of on-the-spot articles about wine regions and vintages, written by famous international wine critics, are featured. The column structure has been adjusted and important subjects are examined more deeply; all done to enhance the enjoyment of our Wine Life readers.

Due to the efforts of our Wine Education and Publication Centre, *Wine Buying Guide* was published earlier in the year. Two more books are due to be released later this year: *Aussino Wine Guide* and *Aussino Wine Story*.

The seeds of hope are now sown, not only for ourselves but also for all wine lovers and, of course, our readers. We will keep on striving to make Wine Life better and better. Our passions and efforts live in the words, sentences and paragraphs. Do you feel them? !

蔡颖姬/Grace Cai  
2011年03月



www.santacarolina.cl  
www.shengkaluo.com

Since 1875

**SANTA CAROLINA**  
— CHILE —

**RESERVA**

**CABERNET SAUVIGNON**  
D.O. VALLE DE COLCHAGUA

*Chilean Heritage*  
智利传承

Whole Santa Carolina Reserva Range:  
Best Buy Wine Enthusiast  
圣卡罗珍藏系列荣获知名杂志《Wine Enthusiast》  
最畅销产品

Since 1875

**SANTA CAROLINA**  
— CHILE —

17/20  
points  
Decanter  
Highly Recommended  
Decanter  
★★★★★

Decanter  
world wine awards  
荣获著名葡萄酒杂志《品醇客》  
“世界葡萄酒大奖”



# 高隆美酒生活 目录 Contents



## 封面·故事 COVER STORY

### 酒王神韵，家族传承 - 柏图斯家族精选系列葡萄酒 Bearing Flags of Kings Selection Jean-Pierre Moueix Wines

JPM家族推出的本系列葡萄酒，精选了右岸各大名庄的副牌酒级别佳酿，秉承柏图斯酿酒风格精心混酿而成，品质非比寻常，而价格与酒王相比极为亲民，是体验波尔多酒王风范的高性价比之选。

## 广告索引 | AD INDEX

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| P002 嘉迪堡 Ca'del Bosco   | P067 泰来斯 Taylors     |
| P005 圣卡罗 Santa Carolina | P081 歌迪雅 Cordier     |
| P007 威特驰 Weltachs       | P117 黑教皇城堡           |
| P009 威拿 Wirra Wirra     | Château Pape Clement |
| P047 碧尚女爵堡              | P125 嘉斯山 Mont Gras   |
| Château Pichon Lalande  | P127 赛拉图 Ceretto     |
| P054 欧洲王子               |                      |
| Fürst von Mettemich     |                      |

## 特别报道 / FEATURE STORY

- |               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 14 苏珊娜带你走进波尔多 | Suzanne's Guide to Bordeaux |
| 26 何处不见穗乐仙?   | Syrah/Shiraz                |
| 30 掌中的葡萄酒顾问   | Sommelier in Your Palm      |
| 32 解读期酒投资     | En Primeur Investment       |

## 名人专访 / INTERVIEW

- |                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| 34 Magrez的酒业品牌王国 | The Magrez Kingdom of Brand Wine |
| 38 意大利风土的传承者     | Inheritor of the Italian Terroir |

## 封面故事 / COVER STORY

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| 42 酒王神韵，家族传承 | Bearing Flags of Kings |
|--------------|------------------------|

## 美酒地图 / WINE MAP

- |                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| 48 勇往直前的开拓者：美国葡萄酒 | A Brave New World: American Wines |
|-------------------|-----------------------------------|

## 趣话酒经 / WINE TALK

- |            |                  |
|------------|------------------|
| 56 “色是酒媒人” | Those Sexy Wines |
|------------|------------------|

## 会员专区 / AUSSINO CLUB

- |              |                  |
|--------------|------------------|
| 58 春天的美女图谱   | The Spring Belle |
| 66 葡萄酒真心话大冒险 | Truth or Dare    |



WELTACHS  
威特驰



来自冰酒诞生的故乡  
德国的冰醇诱惑

www.weltachs.de



68 82



# Contents

目录  
富隆美酒生活

## 美酒推介 / FINE WINE SELECTION

68 美酒作伴好踏青 A Toast to This Spring

## 饮食情报 / RESTAURANT INFO

76 摘星之旅  
A Tour of Hotel Michelin-Starred Chinese Restaurants

## 魅力酒膳 / FOOD & WINE

82 人间春晓 Dawning in Spring

## 醉心出发 / NEW DRINKER

88 选对杯具，让葡萄酒跟悲剧说拜拜  
Choose Stemware Wisely



## 品味生活 / WINE LIFE

94 雪茄的文学味道 Literature in a Puff  
98 追逐天堂 Pursuing Paradise



唯有 威拿教堂庄园 能让我们  
见解一致



五星酒庄

90分

★★★★★酒庄

权威评酒专家詹姆斯·海里德的《葡萄酒伴侣2011》  
“从上到下，各系列的产品，无不具备  
独特的个性、风格及质感。”

90分

威拿教堂庄园2008

“一款澳大利亚酿制的矜持高雅的经典葡萄酒；  
深峻的黑葡萄、辛香的加味调料、醇厚的质地，极有言之不尽的骄美。”



www.wirrawirra.com



# 在这里，读懂波尔多



## Ecole du Vin de Bordeaux Course 波尔多葡萄酒学院专业课程·富隆葡萄酒文化中心荣誉推出

- 国内同业中首家波尔多学院授权机构
- 权威波尔多授权讲师授课
- 系统性讲解，体验式教学，360°了解美酒原产地
- 考核通过获得双证书：波尔多葡萄酒学院培训证书+富隆文化中心证书

时间：长期有效，额满25人即开班  
地点：广州、上海、北京  
详询：020-3898 3188-607 马小姐 tinama@aussino.net；黄小姐 irenewong@aussino.net  
更多精品课程和品酒会，请留意我们的网站 [www.aussino.net](http://www.aussino.net)



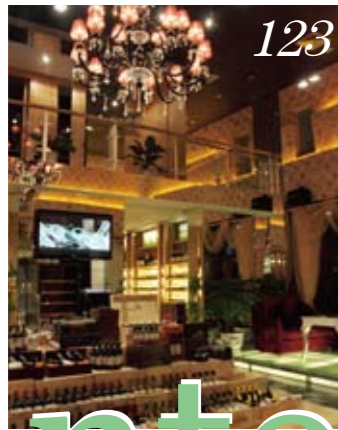
102



110



120



123

# Contents 目录

## 富隆美酒生活

### 酒友随笔 / WINE LOVER'S WRITING

- |     |  |                                  |
|-----|--|----------------------------------|
| 102 | 新加坡·庄布忠                                    |                                  |
|     | 寻根问祖：经典闽菜之味                                |                                  |
|     | My Ancestral Roots – Min Culinary Classics |                                  |
| 105 | 台湾·陈匡民                                     |                                  |
|     | “个人”品味                                     | "Personal" Taste                 |
| 106 | 上海·林志鹏                                     |                                  |
|     | 香槟的价值                                      | Value of Champagne               |
| 107 | 上海·林殿理                                     |                                  |
|     | 贪字惹的祸                                      | Greed in Bottles                 |
| 108 | 深圳·方军                                      |                                  |
|     | 年份是“神马”？                                   | What on Earth Does Vintage Mean? |

### 活动回放 / EVENTS

- |     |        |                       |
|-----|--------|-----------------------|
| 110 | 主题晚宴   | Theme Dinners         |
| 112 | 月度品酒会  | Monthly Wine Tastings |
| 113 | 企业合作活动 | Corporation Events    |

### 最新信息 / NEWS

- |     |        |                      |
|-----|--------|----------------------|
| 114 | 产品获奖   | Product Awards       |
|     | 新品预告   | New Products Preview |
| 116 | 富隆动态   | Aussino News         |
| 118 | 慈善基金   | Charity Foundation   |
| 120 | “倒梦空间” | Pouring Dreams       |
| 123 | 新张巡礼   | Opening Ceremony     |
| 125 | 活动预告   | Events Preview       |



116



# 富隆美酒生活 WineLife

2011/Spring NO.18

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 (H.K.) Limited

## 地址Address:

新界荃湾海盛路9号有线电视大楼27楼9号室  
Flat/Rm 09, 27/F, Cable TV Tower, No.9 Hoi Shing Road, Tsuen Wan, Nt  
联系电话Tel: 00852-2498 2390/2498 2391

## 总策划/Organizer

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

## 编辑部/Editorial Div.

主编 Chief Editor  
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai  
沈蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang  
蔡颖姬 Grace Cai

许冬玲 Wing Xu  
沈蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang  
陈坦若 Natacha Chen

马钊 Joe Ma  
波尔多 Suzanne Mustacich

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong  
广州 陈耀明 Yaoming Chen

台湾 陈匡民 Kuangmin Chen  
上海 林志鹏 JP Lin

上海 林殿理 Denis Lin  
深圳 方军 Jun Fang

## 供稿 Contributing Author

## 特约供稿 Special Contributor

## 英文校对 English Proofreader

Oliver Murphy

## 设计部/Designer

高级美术设计 Senior Graphic Designer  
美术设计 Graphic Designer

侍海蓉 Rita Shi  
陈彬杨 Bevan Chan

## 封面摄影 Cover Photo

张张无忌 Jan Zhang

## 栏目摄影 Content Photo

Steven Chow

## 查询电话/Enquiries

广州 Guangzhou  
北京 Beijing  
上海 Shanghai  
成都 Chengdu

马丽娜 Tina Ma 020-3898 3188  
杨仿 Grace Yang 010-6461 2072  
李兴杨 Leo Lee 021-6091 3179  
赵伟 Wei Zhao 028-8776 9699

## 编辑部地址/Editorial Div. Add.

### 地址Address:

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: 020-3887 9578

投稿邮箱 Email: Gracecai@aussino.net

富隆  
Aussino Wine House  
酒库



一名庄荟萃·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27楼9号室

电话: 00852-24982390; 24982391; 传真: 00852-24989871 邮箱: fannyma@aussino.net

WWW.AUSSINO.NET



# Suzanne's Guide to Bordeaux 苏珊娜带你走进波尔多

文/Text 苏珊娜 译/Translate Wolf



从本期起，我们将特设一个新专栏，本刊驻法国波尔多特邀记者苏珊娜·玛斯塔希将以她的独特视角和详尽报道，为我们解读最

新鲜最深入的葡萄酒资讯。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尝专业学位 (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《葡萄酒观察家》、《国际葡萄酒贸易》等杂志撰稿。你可以在Twitter上跟随她@InsiderWineNews，或是访问她的网站www.suzannemustacich.com。

From this issue on, we will introduce a brand new column to you written by our Bordeaux correspondent 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 chateau 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 Spectator and Wine Business International. You can follow her on Twitter at InsiderWineNews or contact her via her website www.suzannemustacich.com

## 直击波尔多 Witness Bordeaux

### 波尔多期酒品鉴会: 2010年份全新登场 Primeurs tastings unveil exceptional 2010 vintage

2011年4月4日至8日，波尔多将举行一系列品酒会，为来自各国的葡萄酒买家和媒体记者揭示2010年份波尔多佳酿的卓越品质。每一年，波尔多地区的顶级美酒都会以期货商品的形式提前18个月向买家出售，这一独特的销售形式被称为期酒预售 (en primeurs)。

期酒预售的机制相当复杂，但是其基本原理则十分简单。首先，波尔多各大酒庄每年所产葡萄酒的数量是有限的，因为它们只采用自有葡萄园出产的葡萄来酿酒，而不会从其他生产者那里收购葡萄汁或葡萄来增加自己的产量。在供给有限的情况下，很多买家都愿意以某个价格把看中的酒款预先订购下来。

这意味着每年春天为期一周的期酒品鉴活动中将诞生出当年最值得投资的期酒。每天清晨，酒庄直接从酒窖的橡木桶里抽取新鲜的样品酒用于品鉴，其余的酒还将在桶中度过至少12个月的时间。各个酒庄会在庄园里设立品酒室，许多摆好桌椅、酒杯与吐酒桶的白色帐篷也在各个村庄之间星罗棋布。众多波尔多美酒之间的较量在这里无声地开始了，葡萄酒买家和记者认真地啜饮每一款酒，回味一番然后将酒吐掉。他们会将数百款葡萄酒逐一品味一遍，随后对新年份的酒质做出判断。

列级酒庄联合会 (UGC) 负责将期酒品鉴会打造成一个凭邀请函方可参加的时尚而高端的活动，这些活动的成功举行也催生出不少其他炙手可热的品酒会，例如右岸佳酿协会 (Cercle Rive Droite)、圣达美隆列级酒庄协会 (Association de Grands Crus Classés de Saint Emilion) 和波尔多明星酒庄联盟 (Alliance de Crus Bourgeois) 组织的品酒会。有些波尔多酒庄，比如那些一级庄，严格控制品鉴会参加者的人数，只在自家的酒窖中举行几场限定人数的私家品酒会。

品酒会的气氛是轻松欢快的，但这并不表示桶边试饮 (barrel tasting) 是项轻松的工作。这些年轻的酒还相当脆弱，唇齿之间的单宁往往十分生涩粗糙。

通常，记者们会躲开拥挤的人群，在安静的品酒室里单独进行盲品，每个酒瓶都被完全包裹起来，仅留一个编号。这样，记者们就可以不受酒庄、酿酒师和其余品尝者的声望的影响，较为客观地得出自己的结论。



在白帐篷里举行的波尔多期酒品鉴会

当游客渐渐散去，帐篷撤下，一片幽然的寂静渐渐降临在波尔多——主人们此时已经筋疲力尽，同时也开始陷入沉思。酒庄这时需要给期酒定一个价格，并决定分配给每位客户的产品数量，这被称为“配额”。“配额”的数量不等，少至6瓶，多至千瓶以上。这些数量都相对恒定，每年很少变化，新的买主通常也很难进入“配额”的名单中去。

决定价格的因素多种多样——当年收成的产量和质量、酒评家和葡萄酒买手对酒质的评估、酒庄主人的个性乃至世界经济形势等等。在理想情况下，期酒的价格会比18个月后装瓶上市时要低，这个差价就是期酒买家收回投资并获利的来源。

然而有些时候，比如出现经济萧条、汇率波动或是某款酒的市场受欢迎程度被高估时，买家会发现自己购买期酒的价格高于酒上市时的实际价格。这就是投资期酒的风险所在。

人们相信今年的期酒品鉴会一定会吸引来数量空前的参加者，然而波尔多的庄园主们仍然极力避免把2010年说成是又一个“世纪最佳年份”，以免再次重复对2009年份的溢美之词。但无论波尔多人的态度多么谦虚，其实他们也按捺不住心里的欣喜——2010年的干红与甜白葡萄酒都拥有十分出色的品质，产量低，果实小，而且天公作美，令果实成熟充分，单宁圆熟，收获时的气候条件也几近完美——2010年份的波尔多绝对值得期待。



### 波尔多列级酒庄转向有机种植

#### Two Bordeaux Classified Growths Go Organic

苏玳地区的一级庄姬路酒庄 (Château Guiraud) 和菩依乐村的二级庄宝德嘉纳 (Château Pontet Canet) 现在已经成为获得有机认证的酒庄! 要获得有机认证, 酒庄必须连续三年不对葡萄施用任何化学物质。

虽然在波尔多有一些小型酒庄完全采用有机种植, 但那些声名显赫的名庄很早以前就已经声明过, 在波尔多的气候条件下, 有机葡萄种植法无法保证葡萄产量和质量达到葡萄酒爱好者的期望。现在, 这种情形可能正在改变。

2010年1月, 1855年评级中的苏玳区一级庄姬路酒庄举行了一次盛大的派对, 邀请了波尔多最具影响力的酒业人物, 在无数1.5升装的2006年份美酒的簇拥下郑重宣布, 这座受人尊敬的超过100公顷的酒庄正式获得有机认证。

据姬路酒庄的共同所有者及长期运营总裁泽维尔·普朗提 (Xavier Planty) 介绍, 有机认证只是该酒庄追求可持续性生态种植长远目标下的一个部分。姬路庄将有机种植与生物多样性融为一体, 设立了各种植物组成的树篱、虫舍以吸引“益虫”前来消灭“害虫”, 种植了大量基因各异的葡萄品种, 并实现了自然水循环利用。

而对于酒品质退步的一切担心也很快消除了: 普朗提说, 自从开始进行有机与可持续性种植后, 酒庄的酒“非常清新、优雅而复杂, 具有清晰的骨架。”

在波尔多的另一头, 菩依乐的二级庄宝德嘉纳酒庄也在2010年7月获得了有机种植认证。同时, 这家位于武当王酒庄南面的80公顷的酒庄还获得了生物动力学葡萄种植认证。

宝德嘉纳酒庄的总监让·迈克尔·柯美 (Jean-Michel Comme) 表示, 他已经可以从酒杯里感受到这些变化: “尽管要评价自己的孩子是件很困难的事, 但是酒庄的酒很显然在香气的复杂程度、酒体的细腻度和单宁的品质等方面有了长足进步, 我认为我们比以往更能酿造出伟大的佳酿来。”

随着这两家大型精英酒庄走向有机化, 相信会有更多的波尔多庄园跟随他们走上有机种植的探索之路。



姬路庄园2005

### 进军中国的波尔多 From Bordeaux to China

#### 新年要“八”: 拉菲、武当王紧盯中国市场 Lafite, Mouton hit lucky "8" in China

波尔多左岸菩依乐村相邻的两家一级酒庄——拉菲与武当王——不约而同地用各自2008年份酒的独特包装, 向正与波尔多葡萄酒处于蜜月期的中国市场致意。

2009年12月, 拉菲酒庄的总监克里斯多夫·萨林 (Christophe Salin) 决定, 2008年份的拉菲将拥有与往年不同的特色, 酒瓶上会出现一个优雅红色中文“八”字。

萨林说: “我在亚洲各地往来奔走已经有20个年头了, 我想这个包装会是一个非常好的方式来向中国人民说一声‘你们好’, ‘感谢你们’。”

迄今为止这款酒取得了极为耀眼的成功。自2010年秋上市后, 这款酒的价格已经比期酒预售时的价格上涨了590%。



拉菲罗富齐庄园2008

葡萄酒商立即将关注的目光转向了武当王, 这家顶级酒庄每年都会采用一位不同的艺术家的作品用于其酒标。几个月来, 传言说菲丽宾·罗富齐女男爵 (Baroness Philippine de Rothschild) 正考虑采用一位中国艺术家的作品来作为2008年份酒的酒标。2010年11月底, 这个消息终于得到了确认。

来自北京今日美术馆的当代中国画家徐累的作品将出现在2008年武当王的酒标上。一夜之间, 这位中国艺术家忽然跻身于达利、毕加索、沃霍尔等艺术大师的行列。

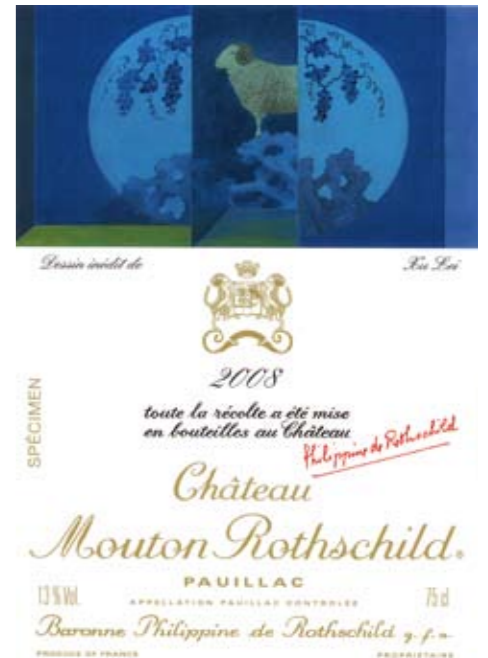
“我选择了徐累——完全是出于品味, 出于对艺术的爱。”菲丽宾女男爵说。她告诉记者, 这已经是她第二次选择中国艺术家的作品作酒标了。1996年份的武当王酒标, 就是由中国书法家古干设计的——这远在中国葡萄酒市场高速发展之前。

女男爵的选择让这款酒的价格急速飞涨, 比期酒预售的售价提高了380%, 不过新酒标的武当王在收藏者中引起的共鸣还要更深层一些, 其中不乏感情因素。

“作为一个中国人我觉得很自豪, 因为我的国家有人设计了世界上最好的葡萄酒的酒标,” 香港商人George Tong说。“有的人甚至会收集武当王的酒标, 不过至于我本人, 还是对酒的质量更关心一些。”



中国艺术家徐累



武当王2008酒标



## 中国市场大门向苏玳葡萄酒敞开

### Doors open to Sauternes in China

在2010年秋季之前，波尔多苏玳(Sauternes)和巴萨克(Barsac)地区所产的葡萄酒一直不能合法地进口至中国，因为这种令众多国王、女王、沙皇为之倾倒的金色琼浆，包含了所谓“超标”的二氧化硫。

此前，中国政府将葡萄酒的二氧化硫含量上限设为每公升250毫克——这是干型葡萄酒的国际标准，却并非苏玳与巴萨克甜酒的通用标准。苏玳与巴萨克产区的微型气候十分独特，所产的沙美龙(Semillon)、白沙威浓(Sauvignon)和密思卡岱(Muscadelle)葡萄会遭受贵腐霉菌的侵袭，最终造就出一种含有较多残留糖的优质甜白葡萄酒。这种酒需要添加比干型酒更多的二氧化硫才能防止酒在瓶中的再次发酵，但其二氧化硫含量水平仍处于对人体健康无害的范围内。

大多数酒业人士对中国政府的这项法规并不了解，有很多酒商采取了各种对策，而中国政府对这项法规的执行也显得相当随意，但在苏玳葡萄酒生产商的看来，这仍然构成了一个令人不安的贸易壁垒，当他们的产品被中国海关没收和销毁时尤其如此。

近日，国际性的葡萄酒生产国组织——国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)已经与中国农业部合作，最终修订了这项法规。

随着这一贸易壁垒的消除，苏玳酒商都十分渴望将他们的优质产品销售到中国大陆。假如最近举行的香港美食美节能反映出市场新动态的话，苏玳酒在中国的成功也许并不遥远。这次活动共吸引了111,368名参加者，售出了10,200张苏玳葡萄酒品鉴会门票。一位苏玳酒商不无得意地说：“连那些红酒生产商都得过来帮忙倒苏玳酒呢！”



苏玳地区的贵腐葡萄

### 波尔多酒头号客户：中国大陆与香港

#### And Bordeaux's No.1 Client in Value Is ...

在过去的12个月里，中国大陆与香港以3亿3300万欧元的合计进口总值，成为波尔多葡萄酒的最大客户。

若以进口数量计算，中国大陆与香港在一年中共计进口了3350万瓶波尔多酒。假如继续保持这一增长速度，大陆和香港将在2011年超越德国。在过去的12个月中，德国进口了3400万瓶波尔多酒，不过传统上德国人倾向于购买那些价格低廉的波尔多葡萄酒。

依然受到经济危机和高失业率困扰的美国葡萄酒爱好者，去年的消费量稳定在1560万瓶左右，不过消费的酒在价值上显著下降——虽然消费量与前一年持平，但价值下跌了37%，仅为9600万欧元。

### 解读波尔多

#### Bordeaux Demystified

#### 1855年评级

##### The 1855 Classification

波尔多地区拥有好几个评级系统，最为古老的是1855年美度、格拉芙与苏玳区评级。这次评级已经成为讨论波尔多葡萄酒的最常用参照体系，比如人们会说“这是一瓶一级庄”或者“这是支二级庄”或者“这支酒相当于四级庄的水准”等等。所以，了解这些基础知识非常重要。

首先，波尔多酒评级中常见到的“cru”或“growth”指的都是产酒庄的庄园。1855年评级诞生的背景是拿破仑三世决定在巴黎举办万国博览会，展示法国农业、工业与艺术领域最为优秀的成果，以促进法国的贸易。

波尔多自从12世纪起就开始对外出口葡萄酒，与今天一样，当时的葡萄酒贸易主要由酒商主导。他们在一个称为“波尔多市场”(Place de Bordeaux)的地方收购和出售葡萄酒，并将酒运往国外。

“当时波尔多收到一封来自布根地的信，说他们会送酒去巴黎参加世博会，香槟地区的酒商也会参会，问波尔多是否参加。”《1855：波尔多酒评级史》一书的作者小杜威·马克姆(Dewey Markham Jr.)介绍说。“当时波尔多

商会负责召集地区里的优秀酒庄参展，他们还绘制了一幅跟酒一起展出的地图，上面标明了酒的出产地。商会要求酒商对送展的葡萄酒进行分级。这并非什么新鲜事，只是一种必要的形式而已，因为这些酒的级别早已在波尔多市场里存在多年了。”

于是酒商根据长期以来形成的售价，对他们认为最好的干红葡萄酒进行了分级，共分为五个等级。苏玳地区的酒庄也被分为两个等级，外加滴金庄(Château d'Yquem)高高在上自成一级。这些级别都被称为“growths”。

世博会从1855年5月15日一直持续到了11月15日，但据马克姆的书中记载，直到波尔多的一家报纸于1856年1月刊登了对这次世博会的报道并转载了葡萄酒分级，波尔多的各个酒庄才意识到这次分级的重要性。很多酒庄纷纷要求补充到评级中去，或者提升自己的级别，不过都没有成功。

历史上，这次分级只有两次改动——一次是1855年佳得美庄园(Château Cantemerle)被添加为五级庄，另一次则是1973年武当王酒庄(Château Mouton Rothschild)由二级庄提升为一级庄。

“直到今天这个分级仍是一种品质的体现，”马克姆说。“假如酒达不到我们预想的要求，酒商就不会购买，价格也就会随之下降。”

“酒价确实证明了排名的权威性，”酒庄主兼酒商莉莲·巴顿(Lillian Barton)说。她的英格兰——爱尔兰家族在18世纪开始成为波尔多酒商，从19世纪早期起，名下即拥有两座列级名庄：巴顿庄园(Leoville Barton)和丽冠巴顿庄园(Langoa Barton)。巴顿说：“这个排名依然十分准确，只有少数例外，比如五级庄林卓贝斯庄园(Lynch Bages)，它的售价现在已经相当于二级庄了。”

所有进入1855年评级的酒庄都被称为列级名庄(grand cru classé)或(cru classé)。有时从酒标上即可看出列级名庄来，例如巴顿庄园的酒标上写着“cru classé en 1855”，玛歌庄的酒标上写着“Premier Grand Cru Classé”。

除了一款之外(格拉芙的红颜容庄园)，所有的列级名庄红酒都位于美度地区。而所有的列级白葡萄酒——用贵腐葡萄酿制的甜白酒——都来自苏玳和巴萨克。



### Witness Bordeaux

#### Primeurs tastings unveil exceptional 2010 vintage

From April 4-8, Bordeaux will host buyers and journalists from around the world for tastings of the exceptional 2010 vintage. Unique in the world, Bordeaux's top wines are sold as a futures commodity each year, 18 months before the wines are shipped, in a system called en primeurs or futures.

While the en primeurs system is complex, the basics are easy to understand. First, Bordeaux's estates produce a finite quantity each year, because they only make wine from their own vineyards. They cannot buy wine or grapes from other producers to increase the amount of wine they sell. With a limited supply, buyers are willing to pay in advance to lock in a price and quantity of their favorite wines.

This means that the most anticipated rendez-vous of the year is the week of barrel tastings held each Spring. The wines will spend another 12 months aging in the barrels, but for this special week they will make a brief appearance. Every morning, fresh samples are drawn from the barrels and taken to the tasting rooms. To accommodate the large crowds, the châteaux set up special tasting rooms. White tents equipped with tables, glasses and spittoons dot the countryside. This is the arena of serious tasting, where the buyers and journalists sip, swish and spit, sampling hundreds of wines, and casting their verdict on the new vintage.

The Union des Grands Crus (UGC) takes credit for turning the primeurs tastings into a chic, invitation-only event, and their success has spawned many other sought-after tastings like the Cercle Rive Droite, Association de Grands Crus Classés de Saint Emilion, and the Alliance de Crus Bourgeois. A few châteaux like the First Growths eschew the group gatherings and allow only a limited number of private tastings at their estates.

The atmosphere is festive, which is not to say that barrel tastings are not hard work. The young wines are still fragile, the tannins often harsh on the palate and teeth.

The journalists tend to taste the wines apart from the crowd, in a quiet room where the

bottles are only marked with numbers in a blind tasting. In this way, they can assess the wine's quality without influence from the reputation of the château, the winemaker or other tasters.

After the visitors have left and the tents have been taken down, a quiet lull – part exhaustion, part contemplation, falls over Bordeaux. The châteaux must now set an en primeurs price and determine the quantity of wine they will offer each client. The quantity could be as few as 6 bottles or more than 1,000. This is called an 'allocation.' Allocations rarely change from year to year, and new traders have a tough time getting on the list.

The price is based on many things – harvest



秋天的波尔多葡萄园



玛歌庄园酒窖

yield and quality, the assessment of critics and buyers, the château owner's ego and the world economy. Ideally, the price is lower than what the wine will cost when it is bottled and shipped 18 months later, giving buyers a return on their investment.

But in some cases – economic downturns, fluctuations in exchange rates between currencies or the overestimated popularity of a wine, the buyer finds he or she has paid more en primeurs than would have been paid when the bottled wine hit the market. Thus, the element of risk in buying en primeurs.

A crowd is expected for this year's tastings, though Bordeaux's winegrowers have been careful to avoid announcing another 'vintage of the century' on the heels of the blockbuster 2009 vintage. But despite of their unusual degree of modesty, Bordeaux vintners are quietly pleased about the exceptional quality of both the red wines and the dry and sweet white wines. Yields are low, the berries small, and the weather allowed for complete maturation and ripe tannins under perfect harvesting conditions.

#### Two Bordeaux Classified Growths Go Organic

Château Guiraud, First Growth in Sauternes, and Château Pontet Canet, Second Growth in Pauillac, are now certified organic. In order to be certified organic, the wine estate cannot have used synthetic chemicals on the vines for 3 years.

While there are some modest estates in Bordeaux that are organic, the more prestigious estates have long said, that given Bordeaux's climate, organic viticulture cannot guarantee them the yield and grape quality expected by Bordeaux lovers. That may be changing.

In January, Château Guiraud, a historical estate classified a First Growth in 1855, threw a party for Bordeaux's most influential professionals, uncorking magnums of vintage 2006, to announce that their venerable 100-hectare estate had received organic certification.

According to Guiraud's co-owner and long-time director Xavier Planty, organic certification was just one part of a far-reaching bid for sustainability. Guiraud combines organic farming with biodiversity, including hedges of various kinds of plants and insect hotels to attract 'good insects' that prey on 'bad insects', a conservatory of genetically diverse grape vines, and natural water recycling.

And any concerns about quality are quickly satisfied. Since embracing organic and sustainable viticulture, Guiraud's wines are "fresh,



拉图庄园

elegant and complex with a spine," according to Planty.

On the other side of Bordeaux, the 80-hectare Château Pontet Canet, an 1855 classified Second Growth located just south of Mouton Rothschild, received their organic certification last July. They are also certified Biodyvin, a biodynamic viticulture certification.

Pontet Canet's director Jean-Michel Comme says he already sees the results in the glass: "While it's difficult to judge one's own children, it seems clear that the wines of the estate have gained in aromatic complexity, finesse and nobility in the quality of tannins," said Comme. "I feel we are more on the way of great wines than before."

With two major elite producers going organic, others are sure to follow.



**From Bordeaux to China**

**Château Lafite and Château Mouton Rothschild hit lucky "8" in China**

Château Lafite and Château Mouton-Rothschild, both First Growths and neighbors in Pauillac, paid tribute to the ongoing love affair between Bordeaux and China with the packaging of their 2008 vintages.

Back in December 2009, Lafite's director Christophe Salin decided that the 2008 Lafite would receive something extra: an elegant, red Chinese "8" on the bottle.

"I've been travelling to Asia for 20 years," said Salin. "I thought it would be a nice way to say 'hello' and 'thank you' to the Chinese people."

The success of this wine has been stunning. Since the bottle was revealed last fall, the price of 2008 Lafite has risen 590% from its original en primeurs price.

Wine traders then immediately turned their attention to Château Mouton Rothschild, which features the work of a different artist every year on their label. Rumors had circulated for months that Baroness Philippine de Rothschild was considering a Chinese artist for the 2008 bottle, and in late November it was confirmed.

A design by contemporary painter Xu Lei, artistic director at Beijing's Today Art Museum, would grace the 2008 Mouton label. Suddenly, Xu Lei, little known outside of China, had joined the lofty ranks of Chagall, Dali, Picasso and Warhol.

"Xu Lei, I chose him – entirely by taste, by love," said the Baroness Rothschild. She noted that this was the second time she had chosen a Chinese artist. The 1996 Mouton label was designed by Gu Gan, a calligraphic painter – well in advance of the development of the wine market in China.

While her choice quickly pushed prices higher – an increase of 380% over the initial

en primeurs price, it resonated on a deeper, emotional level with collectors.

"As a Chinese, I am very proud because someone in my county is designing the label for one of the best wines in the world," said George Tong, a Hong Kong businessman. "For some people, the Mouton Rothschild label is a collectible item. But for me, I care more about the quality of the wine."



菲丽媛女男爵 (Baroness de Rothschild) 图片提供: Karl Lagerfeld

**Doors open to Sauternes in China**

Until last fall, Sauternes and Barsac wines from Bordeaux – the golden elixir coveted by kings, queens and tsars could not be legally imported into China due to the level of sulfur dioxide used to preserve these wines.

Previously, the Chinese government set the limit of sulfur dioxide in wine to 250 mg/litre which allowed in nearly all wines, except botrytised wines like Sauternes and Barsac. Due to a unique micro-climate, these vineyards of Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris and Muscadelle are attacked by noble rot or botrytis. The result is an exquisite wine with high levels of residual sugar, which requires sulfur to guard against re-fermentation in the bottle.

While this law was unknown by most, circumvented by many and only randomly enforced, in the eyes of the Sauternes producers it constituted a frustrating trade barrier that increased every time their wine was confiscated and destroyed at customs.

As part of a wider series of rule changes underway, the International Organisation of Vine and Wine (OIV), an intergovernmental organisation of wine producing nations, worked with the Chinese agricultural ministry to modify the law. Last September, the OIV reported that the Chinese ministry of health had modified its laws governing food additives. The new established limit is 400 mg/L for sweet wines and fruit-based wines. 250 mg/L remains the



香港苏富比葡萄酒拍卖会

limit for other types of wine. Wine labels must mention "contains sulfites."

With the removal of this trade barrier, Sauternes producers are eager to bring their noble cru to the Mainland. And if recent turnout at the Hong Kong Wine and Dine Festival is any barometer, it should meet with success. The event, which attracted 111,368 visitors, sold 10,200 tickets to taste Sauternes. "Red wine producers had to come over and help pour Sauternes," recounted one grower.



拉菲贵族甜葡萄酒

**And Bordeaux's Number One Client in Value Is ...**

Over the last twelve months, China and Hong Kong, when combined, have emerged as Bordeaux's number one client in value. That trade is worth 333 million euros.

In terms of volume, China and Hong Kong together drink 33.5 million bottles of Bordeaux a year. If growth continues along the same trajectory, they will bypass Germany in 2011. Germany bought 34 million bottles over the last 12 months, but traditionally favors inexpensive wine.

American wine lovers, still buffeted by the economic crisis and high unemployment, kept volume steady at 15.6 million bottles of Bordeaux, but traded down in price – for the same volume as the previous year, value fell 37 percent in value to 96 million euros.



## Bordeaux Demystified

### The 1855 Classification

Bordeaux has several classifications, the oldest being the 1855 classification of the Médoc, Graves and Sauternes. This classification has become a short hand for discussing Bordeaux wine – ex. "It's a First Growth" or "It's a Second Growth" or "It's the equivalent of a Fourth Growth", so it's important to understand the basics.

First of all, in Bordeaux 'cru' or 'growth' refers to the Château where the wine is made.

The classification came about because Emperor Napoleon III was determined to boost trade and decided France would host a Universal Exhibition in Paris in 1855 to showcase the best of what France had to offer from agriculture, industry and the arts.

At the time, Bordeaux had been exporting wine since the 12th century and the trade was dominated then, as it is today, by wine merchants. They bought and sold the wine on an exchange called the Place de Bordeaux, and shipped the wine abroad.

"Bordeaux got a letter from Burgundy saying they were sending wine up to Paris for the Exposition with the Champagne producers and asked if Bordeaux wanted to send wine too," recounted Dewey Markham, Jr., author of 1855: A History of the Bordeaux Classification. "The Bordeaux Chamber of Commerce was in charge of putting it all together and they created a map to post along with the wines that would be on display, showing

where the wines were from and asked the brokers to rank the wines. But this was nothing new – it was just a formality, because the classification existed on the Place de Bordeaux and had for a long time."

The brokers classified what they considered to be the best dry red wines into five categories, based on the prices they had fetched over a long period of time. The Sauternes estates were divided into two categories, with Château d'Yquem holding a special top ranking by itself. These categories are called 'growths.'

The exhibition ran from May 15 to November 15, 1855, but according to Markham, it wasn't until a Bordeaux newspaper ran an account of the event in January 1856, reprinting the wine classification, that châteaux began to sense how important it was. They lobbied to either be added or moved up, but to no avail.

Only two modifications have been made to the classification, confirms Markham. Château Cantemerle successfully lobbied to be added as a Fifth Growth in September 1855, during the Exhibition, based on the price of their wine, and Château Mouton Rothschild was promoted from Second to First Growth in 1973.


"It's still a reliable indicator of quality," said Markham. "If the wines were not living up to the quality expected, merchants won't buy it and the price will come down."



姬路酒庄中的虫舍

"The prices confirm the rankings," agreed Lillian Barton, wine merchant and estate owner. Her Anglo-Irish family began as wine merchants in the 18th century and has owned two classified growths, Leoville Barton and Langoa Barton, since the early 1800's. Barton said, "with a few exceptions like Lynch Bages, a Fifth Growth, selling at the same price as Second Growth, the classification still holds true."

All wines classified in 1855 are referred to as grand cru classé or cru classé. You may see it on their label – for example, Château Leoville Barton is labelled cru classé en 1855 and Château Margaux is labelled Premier Grand Cru Classé.

All but one of the red wines (Château Haut Brion in the Graves) are located in the Médoc. And the white wines - all sweet wines made from botrytised grapes, are located in Sauternes and Barsac. 



# Syrah/Shiraz

Is There Any Place in Australia That Can't Grow Shiraz?

## 何处不见穗乐仙?

来源/Source Australian Wine Showcase 文/Text Rob Geddes MW 译/Translate Flic

在澳大利亚何处不能生长穗乐仙?当然总有例外,但是穗乐仙却一直显示出惊人的能力,不仅适应葡萄酒行业的需求,更是在这里干燥、温暖的气候中落地生根;无论它在澳大利亚哪里成长,都能产出独一无二而容易识别的浓烈口味。澳大利亚的穗乐仙如同一位正处于职业生涯尖峰的F1赛车手,带着无比的力量和清晰的方向感一路直冲终点。

澳大利亚的穗乐仙拥有迷人的格调,诠释了当地的风土人情。它是一位伟大的演员:在缤纷的舞台上扮演不同的角色,并成功地与这些角色融为一体。

仅仅是这个原因,澳大利亚就是一个幸运的国度,穗乐仙如同许多移民已经在这里生根,在不同的气候和酿酒师手里取得最佳成绩。

穗乐仙的成功来自于一系列的因素——这个葡萄品种强韧和充满活力的本质、热爱阳光、平易近人、能应付横跨全澳不同类型的环 境……以上种种造就了能充分反映产地风土的穗乐仙美酒。

澳大利亚是一片反差极大的土地——拥有历史最悠久的葡萄生长土壤的最古老大陆——同时它也是世界上最年轻的(约200年历史)葡萄酒出产国之一。

人们不难辨认穗乐仙葡萄的特征:深浓的红色、悠长的黑色莓果以及胡椒/丁香味道萦绕口腔。它所具有的悠长后味更是其屹立酒界的成功关键。

穗乐仙葡萄酒的风格变化总是与国际流行时尚息息相关。在早期,穗乐仙作为加强型葡萄酒或钵酒的混酿品种之一;如今,穗乐仙的特性更多地老树葡萄酿造的葡萄酒中得到体现;在很多凉爽的地区,穗乐仙的辛辣口感也得到了显著的提升。

目前比较流行的趋势是挑选更为成熟的葡萄,超过14%的柔顺的单宁赋予葡萄成熟洋李的香气,有助于延长葡萄酒的香气以及丰富其口感。品质优良的穗乐仙能强化水果的香气以及单宁对后味的影响,这样在你把酒液吞进肚里的数分钟后仍能享受葡萄酒的余香。

穗乐仙具有悠久的历史 and 强烈的地区特性,要了解这个伟大葡萄品种在不同区域的细微差别以及它酿出的各款好酒,我们需要巡视澳洲各

大穗乐仙葡萄产区。

巴罗莎谷(Barossa Valley)是这个巡礼的起点。拥有世界上最古老的穗乐仙葡萄,该地区的传统式采取不同酒园以及分区的葡萄进行混酿。酿造St Hallett Old Block葡萄酒采用的穗乐仙来自于巴罗莎谷四个地处偏僻的子产区,树龄从60岁到100岁,全是该区最好的老树葡萄。该款酒是收藏家的宠儿,优雅复杂的酒体带有饱满的单宁,相比其他地区的穗乐仙,它显得较为活泼。

另外一个例子则是克拉斯家族(Kelleske family),他们在格里诺村耕种葡萄,而这块园地最早于1850年便已开始种植葡萄,如今家族在葡萄园实施有机种植已超过20年。克拉斯特选穗乐仙红葡萄酒拥有浓郁的成熟黑莓香气,酒体浓厚。凭着这一款葡萄酒,克拉斯成为巴罗莎谷最优秀的新兴酒庄之一,需要特别说明的是,它种植葡萄的历史已超过了130年。

在巴罗莎谷南部的阿德莱德山(Adelaide Hills)是新一代葡萄种植者的家乡,该地区的葡萄酒业很大程度上由Shaw & Smith酒庄所引领,酒庄善于生产口感新鲜、散发成熟黑莓果香、少许鼠尾草和黑胡椒香气的葡萄酒,这种独特的气息足以让它在巴罗莎谷的邻居中脱颖而出。

继续往南走,来到了位于南澳的麦罗仑谷(McLaren Vale),这里的穗乐仙带有浓郁的水果香气以及柔软的单宁,酿造的葡萄酒口感丰厚,带有樱桃和黑色莓果的香气以及柔软

甘甜的单宁。该地区出产全澳最为温和的成熟型葡萄酒,例如D'Arenberg的旗舰酒款Dead Arm Shiraz。

尽管西澳的穗乐仙葡萄酒在口感上不如南澳出产的丰富,不过它的口感更为新鲜,浅龄饮用时有强劲的酸度;散发红色莓果和白胡椒碎香气的酒液非常适合配餐。若要一尝西澳的美酒,笔者推荐豪园礼士顿庄园穗乐仙红葡萄酒(Howard Park Leston Vineyard Margaret River Shiraz)。

毗邻墨尔本市 的亚拉谷(Yarra Valley)则是南澳风格的反面,该区的穗乐仙葡萄酒是 中度酒体,辛辣的口感相比南澳更为明显,黑色和红色的莓果香气伴随着咸味的口感。产于亚拉谷的De Bortoli Estate Reserve Syrah证明了并不是所有澳大利亚的穗乐仙都是一种风味的。

风格最为多变的当属猎人谷(Hunter Valley)的穗乐仙。千万别被当地的穗乐仙葡萄酒“蒙骗”你,就像Brokenwood Graveyard Shiraz。这款中度酒体的葡萄酒带有辛辣的咸味,有煮熟的洋李和丁香的香气,口感带有成熟的水果味,单宁丝滑,结构紧密。

澳大利亚穗乐仙所体现的强烈的个性和地区性说明,它们所酿造的每一瓶葡萄酒都是一幅液体地图,不仅展示出地理的特性,更能细致地展示出穗乐仙的多样化与细微的差异。这些让人一饮难忘的葡萄酒正静静等待与你相遇的一天。





Is there any place in Australia that can't grow Syrah/Shiraz? Certainly there are exceptions but Shiraz has shown magnificent ability to adapt to the needs of the industry and the dry, warm Australian climate to consistently produce a distinctive big burst of recognizable flavour wherever it is grown. Australian Shiraz delivers like a Formula One drive in their prime with great lines and strength all the way to the finish.

In Australia Shiraz has great style, a sense of place and occasion. It is like a great actor; able to perform on different stages in different roles and still call them all their own.

For this reason alone Australia is a lucky country where Syrah/Shiraz, like so many other migrant has been able to put down roots and achieve personal bests across a range of climates and winemakers.

The success of Shiraz comes down a mix of factors including the tough and robust nature of Shiraz and love of sunshine, its amiable and hard working nature able to cope with a range of cross country experiences creating wines that taste of the place they were born.

While Australia is an extraordinary land of contrasts - the oldest continent with the old-

est wine growing soils - is also on the relatively (at 200 years) youngest wine industries.

The lines of Shiraz are well defined with structured abundant red and black berry fruit and pepper/clove spice flavours that continue evenly along the palate. Its ability to produce wines with length of flavours has been critical to its ongoing success.

Such is the sweep of Shiraz that fashion has always taken a role in its identity, first as variety for fortification and ports which, in turn, its identity has now become increasingly attached to old vine bottlings and an exciting

number of cool climate regions where the spiciness is increasingly apparent.

The trend to pick riper, above 14%, gives softer tannins and has given us ripe plump flavours that can sometimes struggle to find length and finish past the middle of the tongue. The great Shiraz delivers on length of fruit and tannin on finish that allows you to enjoy the wine for minutes after swallowing.

Shiraz has a long history and strong regional characters, making a regional tour worthwhile to explore the nuances of this great grape and its memorable wines.

With the oldest Shiraz in the world the Barossa Valley is a fine place to start and with the tradition of blending between vineyards and sub regions. St Hallett Old Block is made from a selection of the finest old clocks of vines between 60 to 100 years of age across the four corners of the Barossa. A favourite with collectors this wine delivers complexity, seamless tannins and elegance and is less ponderous than some of its cousins.

A different take comes from the Kalleske family at Greenock end where they have been farming their vineyard, first planted in the 1850's, organically for over 20 years.

The ripe rich intense blackberry fruit of their Greenock Shiraz achieves a seamless intense power that makes them one of the most exciting new wineries, even if they have been grape growers for over 130 years.


The Adelaide Hills to the south of the Barossa have been home to new generation of grape growers led in part by Shaw & Smith who produce wines of immaculate freshness and ripe blackberry fruit with licks of sage and clack pepper spice marking the detail that makes them different from their Barossa neighbours.

South of the Adelaide Hills, McLaren Vale in South Australia is another region with abundant fruit and soft tannins creating mouth filling wines abounding cherry and black berry fruit and soft sweet tannins. These are some of the most supple of ripe styled wines such as D' Arenbeg Dead Arm Shiraz.

Western Australia Shiraz while not as mouth-filling as South Australia show fresh, very food friendly red berries and cracked white pepper when young with refreshing acidity. To appreciate how much brighter, more elegant they are try Howard Park Leston Vineyard Margaret River Shiraz.

The Yarra Valley adjacent to Melbourne is home to the flip side of the South Australian style with a medium body and more spice and savoury flavours adorning the red and black berry fruit. A nice try is the De Bortoli Estate Reserve Syrah showing that not all Australian Shiraz is the same.

Hunter Valley Shiraz has more moods than the sea. Don't be deceived by these wines such as Brokenwood Graveyard Shiraz. This medium bodied savoury spiced cooked plum and clove wine wrapped in ripe fruit with a profound velvety medium full-bodied texture.

The strength of regional characters and local accents in Australian Shiraz means it is truly liquid geography with many the nuances to this great grape and its memorable wines just waiting for your glass. 





# Sommelier in Your Palm 掌中的葡萄酒顾问

文/Text Wolf



通常，喝酒跟使用电子产品之间很少有能和谐相处的——不是醉酒弄丢手机，就是一通紧急电话毁掉一场精心准备的品酒。不过，苹果iPhone与葡萄酒之间却颇能琴瑟和谐，互助雅兴，这一切都要拜众多与葡萄酒相关的iPhone应用程序所赐。今天我们就来为各位介绍两款优秀而且免费的葡萄酒iPhone应用。



## Smart Bordeaux

2010年12月21日，法国波尔多葡萄酒行业协会（CIVB）正式推出了名为“智能波尔多（Smart Bordeaux）”的iPhone应用，帮助消费者全面而便捷地了解与波尔多葡萄酒有关的各种信息。

下载这款软件后，用户只需用iPhone拍下酒标图案，或者酒标上的条形码和二维码，也可手动输入酒庄名称，就能在手机上便捷地查到对应的波尔多葡萄酒的全方位信息，比如所属的具体法定产区、级别、荣誉（奖项或评分）、酒庄或品牌的历史、土壤特质、葡萄品类、酿酒技术、有机葡萄酒酿造法（如有）、年份概况、品尝记录、配餐建议、酒庄官网、联系方式、照片、视频……



此外，该平台还可查询葡萄酒主题旅游的信息：卫星定位、酒庄参观、酒庄接待、使用语言以及住宿招待等。几乎是将一本波尔多葡萄酒的多媒体百科全书浓缩进了手机中，有了它，无论是在餐厅选酒还是在品酒会上查阅酒款资料，甚至是在波尔多酒乡自助旅游，都将变得非常轻松简单。

从2010年12月20日起，iPhone、iPod Touch和iPad用户可在苹果的iTunes商店里免费下载这个应用。该应用目前已经有多国语言版本，2011年还将开发出在黑莓、Android、Windows Mobile等主流手机操作系统上运行的版本，并添加声音识别功能。届时，用户只需读出酒名就能从手机上浏览该酒的相关信息。

## A+ Australia Wine

2011年1月18日，澳大利亚葡萄酒行业协会（Wine Australia）发布了一款名为“探索澳大利亚精品葡萄酒”（A+ Australian Wine）的iPhone中文应用。

这个应用是由澳大利亚葡萄酒行业协会特别聘请的中国设计师团队设计，在界面风格和功能设置上都针对中国市场进行了优化。

与iPhone上的其他葡萄酒资讯应用不同的是，该程序并不是提供一份庞大繁多的葡萄酒数据库，而是向用户重点推荐50款澳洲各产区最优秀、最有代表性的旗舰葡萄酒产品，因而名为A+。



除了推介澳洲顶级美酒，这款应用也列出了这些酒在中国的代理商和经销商，指导消费者前往相应的门店购买这些澳洲美酒。目前，富隆酒业旗下独家代理的吧王（Barwang）、泰来斯（Taylors）和威拿庄园（Wirra Wirra）共有4款产品入选，分别是：吧王嘉本纳沙威浓红葡萄酒、吧王穗乐仙红葡萄酒、泰来斯酒庄红葡萄酒和威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒。

苹果iPhone、iPod touch和iPad用户可以在iTunes商店里免费下载这个应用。



# En Primeur Investment 解读期酒投资

文/Grace Cai

时下最流行的投资方式是什么?

喜欢喝葡萄酒的朋友们都开始跃跃欲试地进行法国波尔多期酒投资,

但是这种投资到底是怎样的呢?

带着疑问,让我们来了解一下期酒的前世今生吧。

## 期酒的历史

选购“期酒”前我们需要先了解游戏规则。拥有悠久历史的法国波尔多名庄葡萄酒在世界上闻名遐迩,他们拥有一套成熟的贸易制度:庄园只专注于葡萄酒的酿造,而销售方面则会交给酒商(Negociant)来负责,酒商再把酒卖给各国的进口商。二战结束后,经济萧条,大量的酒庄被毁,酒庄和酒商都急需资金周转。但是波尔多的名酒酿造却有严格的法律要求,葡萄采摘后,先要完成发酵,随后还要在橡木桶里陈放18个月,以培育丰富的香气和柔滑的单宁。这意味着葡萄酒从采收后还要等待两年多的时间才能到市场上销售,为了让资金尽快回笼,酒商们灵机一动,想出了“预售”的概念。

在初酒装进橡木桶几个月后,大概是第二年的四月份,酒庄会邀请全球著名的酒评家和新闻记者前来品尝新酒,为该年份的酒质打分,然后每个酒庄会根据市场的反应给未入瓶的新酒定价,让感兴趣的客户可以向酒商提前预订葡萄酒,期酒贸易就这样诞生了。

## 投资有风险

期酒的价值是根据这款酒在未来有多少人愿意出价购买来判定的,具有一定的投机性。随着葡萄酒在中国的热销,越来越多人爱上了波尔多的名贵葡萄酒,这大大促进了期货贸易的升温。近五年来,除2008年遭受金融海啸的影响,期酒价格有所下降以外,每年的价格都在不断攀升。升幅最猛的要数被誉为本世纪最佳年份的2009年期酒,多个一级酒庄的期货价格超过1000欧元/瓶,随之而影响市面上已经在售的酒价迅速上涨。这种现象已经引起很多投资者的观望,因为投资期酒是有风险的,当中牵涉全球经济环境还有对当年酒质判定的准确性等因素。比如1997年的期酒在2000年上市之后,很多酒庄的售价都低于期酒的价格。还有一些小酒商在期酒还没上市之

前就倒闭了,消费者所买到的期酒合同也成了废纸一张。

## 适合投资人群

不是每一个人都适合进行波尔多期酒的投资,特别是对葡萄酒没有任何研究的人更加不要随便进入。因为如果把这种行为仅仅看作一种短期投资方式的话,它有可能令你非常失望。但是,如果您是一名葡萄酒的爱好者的话,不管未来怎么样,葡萄酒都是确实存在的,而且这些名庄葡萄酒都可以长年存放。即使没有转手卖出,在某些特殊的场合从自己的藏酒中拿出一瓶陈年佳酿来品尝,也是乐事一桩。☑

## 🛒 购买建议

1. 选择在行业内历史悠久、信誉良好的进口商是期酒买卖的关键。因为经营时间长,有实力的进口商往往能获得名庄更多的配额和更低廉的价位。由于期酒必须先付款,两年后才拿到货物,选择资金充裕的大进口商更有保障。
2. 选购1855年波尔多列级酒庄评级中的二级到五级庄,还有部分波尔多右岸名庄。因为这些酒在国内的名气目前还不太大,价格比较合理。
3. 名庄期货交易费用包括酒价、运费和保险等,交货方式可与进口商洽谈。



波尔多期酒投资,需要的是……

### 实力

领先的期酒投资者,拥有雄厚财力与良好人脉,能在取得充足配额的同时降低风险,稳健赢利;

### 洞察

成功的期酒投资者,凭借丰富专业的葡萄酒知识,善于挑选最具升值空间的葡萄酒产品;

### 果决

理性的期酒投资者,懂得把握最佳投资时机果断入市,引领而非追随市场潮流。

“富隆,您身边的葡萄酒专家”





An Interview with Philippe Magrez of Château Pape Clément

# The **MAGREZ** Kingdom of **BRAND WINE** Magrez的酒业品牌王国

专访黑教皇城堡酒庄代表Philippe Magrez

文/Text梁楚瑶 图/Photo小伟

在法国的美酒地图上，地产、保险界等各个行业的巨擘为了拥有更多的酒庄展开竞赛。Philippe Magrez的父亲Bernard Magrez是这场金鼓喧阗的战争中一位枭雄。他一手创立的酒业帝国横跨欧洲、南北美洲、亚洲，旗下35个酒庄无一不是当地翘楚。

父亲是世界酒业的一面旗帜，把自己的名字打成一个酒界的名牌，身为儿子的Philippe也是当仁不让：他从父亲手里接管了普莱萨斯酒庄（Château Plaisance），掌管Bernard Magrez集团在比利时和瑞典的销售，此外他还负责集团在美国、中国、日本的公关推广活动。如何把Bernard Magrez这一品牌在以上各国进一步推广，成为了Philippe的重任之一。

## 黑教皇城堡：波尔多的珍宝

毫无疑问，黑教皇城堡（Château Pape-Clément）绝对是Bernard Magrez酒业王国里最耀眼的明星，集团的旗舰酒庄。

20世纪60年代Bernard曾游历美国，对当地在葡萄酒品牌推广的种种感到新奇。归国以后，他在波尔多买下了一个小型的进口公司，开始了销售葡萄酒和烈酒的生意，尽管在快速扩张方面碰了不少钉子，但是Bernard却成功地创立了一系列烈酒和葡萄酒的品牌，为日后收购酒庄打下了坚实的资金基础。“黑教皇城堡对于我们来说意义非凡，它不仅是公司旗下最高端的酒庄，更是父亲收购的第一个酒庄，是Bernard Magrez集团酒业盛世的扉页。”

黑教皇城堡位于格拉芙地区，可谓是镇守着波尔多的大门。庄园内种类丰富的土壤满足多种

葡萄的生长条件，结果就是葡萄酒能反映多种风土类型。“黑教皇城堡是一款稀世名酒，酒液中散发的高雅和力量是坚持不懈的热情和努力的成果。”自2001年以来，酒庄一直采用小柳条筐对葡萄进行全手工采摘和脱粒。而它也是全波尔多至今唯一对所有葡萄都采用分拣工艺的酒庄。

分拣的程序完成后，葡萄被分入28个小容量橡木桶。发酵的过程相对温和，通过人工渐进式破皮和长时间的浸渍，提炼出口感细腻，如天鹅绒般顺滑的单宁。随后酒液将会在法国橡木桶中陈酿18~22个月。从橡木桶的选择上可以看出Magrez家族在追求珍稀好酒的不遗余力：13名制桶工人能提供27种不同的橡木桶，使不同地块的风土与橡木桶之间的有利影响最大化，让风土的味道更为浓烈。



### 拉图嘉利：上美度区的王者

在波尔多的上美度区，有五家酒庄入选了1855年的列级名庄，其中紧随着三级庄乐拉宫（Châteaux Lagune）是位列四级庄的拉图嘉利。

拉图嘉利是上美度区最古老的酒庄之一，同时也是Bernard Magrez集团旗下最成功的酒庄之一。Bernard在1999年花了100万法郎的天价购入了这个四级庄，如今庄园的价格日渐升高，与Bernard的改革与管理有莫大的关系。

自购入酒庄后，Bernard把拉图嘉利彻底翻新，包括了葡萄园、酒窖以及庄园的主体建筑。在酿酒方面，Bernard邀请认识多年的好友，法国葡萄酒酿酒大师Michel Rolland进行监管。如今酒窖拥有超过2400个橡木桶，足以容纳两个年份的葡萄酒。这代表着葡萄酒有足够的时间在橡木桶中陈年。

“拉图嘉利的地理位置非常特殊，在当地，酒庄所在地就被称为‘拉图嘉利丘’。”Bernard在翻新酒庄葡萄园的时候，非常尊重当地的风土，放弃了对土壤使用除草剂。在严格的分块管理下，酒庄土壤的多样性得到了最大的体现。此外，拉图嘉利还勇于尝试各种创新的技术以传统方法相结合，提高作物潜能。

### 要卖酒，先建立品牌

多年来Bernard Magrez不仅成为世界酒界大名鼎鼎的人物，更是一块金漆招牌。Philippe指出，父亲早年销售烈酒和葡萄酒的经历让他对打造葡萄酒品牌有了深刻的了解。“打造一个品牌并不容易，特别是打造一个波尔多的葡萄酒品牌。品牌推广需要长年投入大量的资金——公关、广告等一个也不能少。通常，建立一个成熟的品牌需要10年以上，但是，高昂的生产成本、有限的利润让波尔多的很多酒庄在品牌传播方面捉襟见肘。”

面对奋起直追的西班牙和意大利两大对手，Magrez父子采取了积极的措施应对：关注提升质量、监控零售加价格点、实施更灵活的市场营销手段以及增加对酒庄的投资。他们认为，



酒庄应该把注意力集中在两三个出口国的市场，关注太多只会分散酒庄原本有限的资源，而在目标市场里，举办品酒会是行之有效的方法——没有什么比把酒直接放到消费者眼前更为有效的营销方法了。

除了在目标市场举办品酒会，Magrez父子想方设法把客户带来原产地，以求让他们更能了解葡萄酒的品质。最近Bernard Magrez正在构思在旗下的酒庄里开设针对高端奢华市场的旅游路线：为富有的葡萄酒爱好者提供私人飞机作为前往波尔多的交通工具，来往酒庄则用劳斯莱斯或直升飞机代步。在旅游的过程中，客人在酒庄留宿，并尝试由波尔多地区顶尖大厨炮制的私人晚宴，甚至可以和业界顶尖的酿酒

师一齐参与酿酒的过程。只要客人喜欢，旅程中还可以享受如柏图斯等八大名庄的佳酿，尽显尊贵。

Bernard Magrez敢做敢言，他出位的言行曾引起了不少的争议。但流言如岸边的沙子，终有一日被大浪淘去，Philippe希望人们能记住的是父亲说过的话：“酒赋予了我拥有的一切。它让我产生了拥有极致完美的欲望，给予我要达成这一目标所拥有的耐心。我希望我所有的酒庄都能为各位提供美味和珍稀的佳酿，不仅拥有梦寐以求的质量，更是对欢愉和美酒那份强烈感情的托付。同时，我也希望我的葡萄酒会是历史的承载者。我将毕生倾注在葡萄酒的魅力和奥秘之上。”

On the map of French fine wines, competition of wineries acquisition never ends. Bernard Magrez, father of Philippe Magrez is one of the warlords in this rivalry. His wine kingdom including 35 wineries from Europe, North & South America, Asia, all of which are big players in the market.

Bernard is a top figure of the world wine industry, his name already been a brand. Like father like son, Philippe is one of the best winemakers in Bordeaux. How to promote Bernard Magrez the brand is one of his missions.



### Château Pape Clément: Jewel of Bordeaux

It is no doubt that Château Pape Clément is the brightest star in the Bernard Magrez wine kingdom, the flagship winery of the group.

In the 1960s, Bernard Magrez traveled to USA. He was awed by the wine branding in this country. Returning to France, Bernard bought a little importer to begin his wine & spirit business. Though he hit a snag in expanding his business, a series of spirit and wine brands are successfully established in his efforts which brought him enough money to begin his winery acquisition. "Château Pape Clément means a lot to us. Not only is it the greatest winery in our group, but the first one my father purchased. It is the title page of Bernard Magrez group."

Located in Graves, Château Pape Clément sits at the gateway of Bordeaux. The vineyard of Pape Clément stands out by its soils which provide various terroir for its wines. "The wine is rare with an elegance and power that are the fruit of a longstanding passion and commitment." Since 2001, the grapes of the vineyards a hand picked and then are manually de-stemmed. Château Pape Clément is the only Bordeaux Grand Cru to use this selective procedure for the whole of its production.

After the selective procedure, grapes are poured manually into 28 small wooden vats. Vinification is carried out gently, with progressive, concentric punching of the cap and long maceration periods. The tannins extracted are thus fine, delicate and silky. Following are 18 to 22 months of maturing in French oak barrels. Great efforts can be seen from the selection of barrels: 27 kinds of them are produced by 13 coopers, bestowing extraordinary complexity on the wines.

### La Tour Carnet: the Best in Haut-Médoc

In Haut-Médoc, there are five chateaus of the 1855 Grand Cru Classe. Apart from the third-growth Chateau Lagune, Chateau La Tour Carnet is the most prestigious in the area.

La Tour Carnet is one of the oldest wineries in Haut-Médoc, being one of the most successful in the Bernard Magrez as well. In 1999, it cost Bernard 100 million Francs to acquire the chateau. Right now the value of La Tour Carnet is far higher than its former one in 1999, a result from the refurbishment and management of Bernard.

Since taking over this fourth-growth estate, Magrez has totally renovated the vineyards, cellar and ancient Château. As with all his properties, winemaking is under the watchful eye of consultant winemaker Michel Rolland, who Magrez has been working with for 20 years. The cellar has some 2400 barrels, which is enough to cater for two vintages at once. This means that the wines don't have to be out of barrel by the next vintage.

"The location of La Tour Carnet is unique. In Haut-Médoc, it is called 'La butte de la Tour Carnet.'" To pay respect for the terroir, Bernard abandoned the use of weed-killer during the renovation process. The hugely diverse soils at Chateau La Tour Carnet require very strict plot-by-plot management in order to produce wines of rare quality. On the other hand, advanced technology is adopted and combined with the tradition to enhance the potential of the vines.


### First Branding, Then Selling

For years, Bernard Magrez has been a big shot as well as a brand in the wine world. Philippe points out that the spirit and wine business in his father's early years improves

Bernard's understanding of wine branding. "It is no easy task to establish a Bordeaux wine brand. Branding needs heavy investment – public relations, advertisement. In most cases, a mature brand needs a decade to grow. However, the high initial cost and limited margin constrains many Bordeaux wineries from a healthy branding.

With the hard-working Spanish and Italian wines, the Magrez family takes positive measures - focusing on quality, price point and marketing strategy, and being able to invest in your estates. They think Chateaux should focus their exports into two or three countries--you can't market effectively everywhere at once--and then concentrate on putting their wines in front of consumers: communication by degustation.

Apart from degustation, The father and son spares no pains to bring their costumers to the wineries which could be a great chance of better understanding their wines. Recently, Bernard is designing a high-end luxury itinerary – private jet to Bordeaux, transport between the estates by chauffeur-driven Rolls Royce or by helicopter in order to see all the famous estates. Packages include accommodation at the Chateaux, private dinners with the region's top chefs and wine-blending sessions with leading oenologists. You can even try the wines from other famous estates--Petrus, Mouton Rothschild.

Bernard Magrez is a controversial figure. Criticism doesn't make him less. Philippe hope people can remember what his father has once said, "Wine given me everything. It has taught me patience and the desire to achieve excellence. I want all my vineyards to offer beauty and rarity. A dreamlike quality, a promise of pleasure and emotion. I also want my wines to be the embodiment of history. I will always be in the service of their charm and mystery." 





Interview of Ettore Nicoletto, CEO of Santa Margherita

## Inheritor of the Italian Terroir 意大利风土的传承者

专访玛格丽酒厂CEO Ettore Nicoletto  
文/Text 马钊 梁楚瑶 译/Translate Joe 图/Photo 小伟

### 意大利的灰贝露，玛格丽的灰贝露

五十年前，玛格丽的酿酒师一次大胆的尝试造就了灰贝露白葡萄酒。“在当时，玛格丽在利用白葡萄品种酿酒方面已成为行业的领先，酿酒师已经意识到产区的土壤和微型气候条件非常适合白葡萄品种的生长。”

在意大利的酿酒历史上，灰贝露一直是酿造粉红葡萄酒的品种，在一次讨论中，玛格丽的酿酒师突发奇想，尝试将灰贝露完全去皮，酿造白葡萄酒。结果一鸣惊人：自1961年首次面世以来，灰贝露白葡萄酒一直是长盛不衰，成为无数饮家的杯中挚爱。灰贝露以全新的面目在葡萄酒的世界中耀眼生辉，而玛格丽更因首创灰贝露白葡萄酒而成为该款酒的代名词。

用粉红色的葡萄品种来酿造白葡萄酒是玛格丽这一品牌对意大利葡萄酒的一大突出贡献。玛格丽所酿造的灰贝露白葡萄酒已经有了五十年的历史，在这五十年来，消费者的口味在不断发生变化，因此，为了提高葡萄酒的品质来

满足消费者越来越高的要求，玛格丽进行了很多的探索，例如提高葡萄原料的质量、加强田间管理、不断更新酿酒设备以及采用更先进的酿造方式等，所有这些努力都获得了很好的效果，从面世到现在，玛格丽灰贝露白葡萄酒一直都非常受到全世界消费者的喜爱。

在亚洲，尤其是中国内地市场，由于消费者对葡萄酒的理解深度和广度的加深，玛格丽灰贝露和玛格丽汽酒的受欢迎程度正在不断上升。宝雪歌(Prosecco)，原是一款意大利葡萄品种的名字，现在它已成为意大利汽酒的代名词。宝雪歌是世界闻名的汽酒，而玛格丽汽酒在葡萄酒爱好者的心目中拥有很高的地位，因此无论在亚洲或是世界任何国家或地区，玛格丽汽酒都非常受消费者喜爱。在意大利国内，这款汽酒还成为了AC米兰足球队的庆祝用酒。最令人振奋的是从2010年4月起，宝雪歌已经升级为高级法定产区(DOCG)级别，此次升级必定会给玛格丽汽酒的知名度和销售量带来一个更大的飞跃。





### “人们钟爱好酒是天性使然”

由于品质的优异，玛格丽葡萄酒在世界上很多高档餐厅也受到了欢迎，其中还包括为数不少的米其林星级餐厅。不仅如此，玛格丽的爱好者中还不乏名人，比如美国著名歌手麦当娜和著名演员朱莉亚·罗伯茨等等，他们给玛格丽葡萄酒的评价都是：“我非常喜欢它！”

“说到受欢迎，玛格丽葡萄酒在中国内地市场的受关注程度也在不断地提高。我们的葡萄酒

能够受到如此多的关注和喜爱，是和很多东西分不开的，不过我想最主要的一点，就是玛格丽对风土条件的尊重。”众所周知，如果想要酿造一款优质的葡萄酒，离不开优质的葡萄原料，而优质的葡萄原料除了需要种植者悉心的呵护外，优良的风土条件同样必不可少。所以只有尊重自然，才能够最大限度地葡萄酒中表现出土壤和气候最好的一面。“在拥有凉爽气候的产区，我们生产能够带来清爽和活泼酸度的汽酒和充满水果香气的白葡萄酒；在适合

本地葡萄品种种植的产区，我们生产当地法定产区所要求的葡萄酒，如圣祖维斯；在与波尔多气候比较类似的产区，我们还生产波尔多风格的浓郁型红葡萄酒。所有这些产品并非仅仅是为了迎合消费者的要求，更大程度上是对于产区风土条件的尊重。”

“在未来的一年里，玛格丽集团一定会为中国内地消费者带来更加优质的葡萄酒，同时我们也希望能够在在中国举办更多的活动，通过更多的葡萄酒品鉴会、晚宴和培训，让更多的消费者对意大利葡萄酒有更加深刻的了解，同时我们也希望这些互动活动能够引导消费者来正确选择符合自己口味的高质量葡萄酒。”

### CEO是一条纽带

玛格丽集团拥有众多酒庄酒庄，身为CEO的Nicoletto要把精力放在很多事务上去，协调好酒庄之间的工作，可是他认为最重要的工作是协调员工家庭与工作之间的关系。“每位员工都有自己的性格特点，都有自己的生活背景、家庭背景和工作背景，所以我想对于一个成功的CEO来说，能够让员工在家庭和工作中找到最佳的平衡点非常重要。为了达到这个目标，我需要去更深地了解我的每一位员工，因为只有知道他的需求和目标，才能更好地让他在全身心地投入工作的同时没有任何后顾之忧。”

### Italian Grigio Bianco, Santa Margherita Grigio Bianco

50 years ago, a bold attempt from the Santa Margherita winemakers led to the birth of Grigio Bianco. “At that time, Santa Margherita was already specializing in the vinification of white-skinned varieties from Trentino Alto Adige, where the cellar’s oenologists had realized that the local soil types and site climates were especially suited to white grapes.”

No wineries made a white wine with a rose grape until Santa Margherita decided to make Pinot Grigio Bianco, It is really a great innovation in Italian wine industry. Santa Margherita has produced Pinot Grigio Bianco for 50 years; in these years, there have been great changes in the consumers’ taste and request which we have to meet by enhancing the quality of the grape and vineyard management, upgrading the equipment and the wine-making method in the winery. Fortunately, people have always loved it since it existed 50 years ago. In Asian market, especially China Mainland, people get more and more knowledge about wine.

As we all know, Prosecco is very famous and Santa Margherita Prosecco 52 is one of the best Proseccos all round the world, it is chosen as the celebration sparkling wine of AC Milan Football Team in Italy. Prosecco was promoted to DOCG from DOC in April this year, which is very important for all Prosecco producers. We believe that this promotion will make Santa Margherita Prosecco 52 have a better future.

### People Love the Wine from Good Terroir

Santa Margherita wines are sold in many top restaurants around the world, including some Michelin ones. Santa Margherita has some super-star fans, such as Madonna and Julia Roberts. They love Santa Margherita very much.

More and more Chinese people love Santa Margherita wines. “I think the main reason for this is that we respect the terroir, which is the most important factor that affects the wine. A high quality wine is from good material, the good material is from good vineyard management and good terroir. In

cool regions, we produce fruity white wines and sparkling wines with vivid acidity. In traditional regions, we produce wines with varieties restricted by local regulation. In Bordeaux-like regions, we produce Bordeaux-style wines. The best wines respect the terroir perfectly and people will certainly love them.”

In the next year, Santa Margherita will bring more good wines to Chinese wine lovers by holding more tastings, dinners and trainings. Mr. Ettore Nicoletto thinks these events will help the lovers know more about wine and how to choose the wines they like.

### CEO Makes the Balance between Work and Life

Santa Margherita has quite a few wineries and domains, so there is a lot of work to do. As the CEO of Santa Margherita, Ettore points out the most important thing is to keep the balance between work and life of the staff. “It sounds simple but everyone that works here has a background and character, I have to know what they want and what their aims are. I can say I am a good friend of every staff.”



Selection Jean-Pierre Moueix Wines

# Bearing Flags of Kings 酒王神韵，家族传承

柏图斯家族精选系列葡萄酒

文/Text Wolf 图/Photo 张张无忌

波光潋滟的吉隆河 (Gironde) 将波尔多分为左岸和右岸。左岸是波尔多葡萄酒声名鹊起之地，吉隆河冲积形成的沙砾土壤非常适宜种植口味阳刚而奔放的嘉本纳沙威浓葡萄 (Cabernet Sauvignon)，著名的1855年评级令世界各国都开始仰慕这片土地上出产的众多名庄佳酿。右岸地区是传统的农业区，黏土和石灰岩为主的土地上主要种植着口感柔和而甜美的梅乐葡萄 (Merlot)，虽然这里有着比左岸更加悠久的葡萄酒酿造历史，但在上个世纪50年代以前，右岸葡萄酒始终无法与左岸相提并论。

然而二战结束后，波尔多右岸葡萄酒开始逐渐崛起，如今已经形成与左岸葡萄酒难分伯仲的局面。在这一历程中，法国酒业的传奇人物让·皮耶尔·莫意克先生 (Jean-Pierre Moueix，通常简称JPM) 功不可没。JPM家族在右岸产区宝物隆 (Pomerol) 和圣达美隆 (St. Émilion) 拥有的一系列精品佳酿，如柏图斯 (Petrus)、柏图斯小酒庄 (Château Lafleur-Petrus) 等，今天已经成为波尔多右岸优质葡萄酒的杰出代表。柏图斯更是被称为波尔多八大名庄之首的“酒王之王”，不仅成为英国伊丽莎白女王的婚宴用酒，60年代更登上白宫总统宴会的餐桌，几十年来一直是欧美上流社会品味与身份的象征。

柏图斯的崇高品质和超低产量，令“酒王之王”成为世界上最昂贵的葡萄酒之一，动辄数千美元一瓶的高价连左岸的一级名庄也难望其项背，不少葡萄酒爱好者徒有仰慕之情而无一杯之缘。幸运的是，JPM家族决定与长年合作伙伴富隆酒业携手，推出三款为中国市场量身打造并由富隆独家代理的“柏图斯家族精选葡萄酒”。

右岸的酒庄数量多而面积小，许多名庄都是面积仅几公顷的“车库酒庄” (garagistes)，每年他们所酿造的葡萄酒中那些品质尚未达到正牌标准的产品，由于数量不足以推出自家单独的副牌酒，便作为散装酒上市销售。JPM家族推出的本系列葡萄酒，正是精选了右岸各大名庄的副牌酒级别的佳酿，秉承柏图斯酿酒风格精心混酿而成，品质非比寻常，而价格与酒王相比极为亲民，是体验波尔多酒王风范的高性价比之选。





柏图斯家族圣达美隆红葡萄酒 2006  
Selection Jean-Pierre Moueix St. Émilion 2006

该酒由85%的梅乐和15%的嘉本纳弗朗 (Cabernet Franc) 混酿而成, 十分高雅, 富有层次感, 口感柔顺, 充分体现圣达美隆产区的酒体特征, 带有浓郁的果香。圣达美隆的酒庄数量众多, 超过800家, 但酒庄面积普遍很小, 以致不少左岸酿酒师对这种小型葡萄园颇不在意, 戏称为“屋后花园”。然而小型酒庄有自己的优势: 能够对葡萄园精耕细作, 严格控制质量, 创造出品质优异的佳酿。这款葡萄酒正是“花园”美酒的典范。



柏图斯家族宝物隆红葡萄酒 2007  
Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol 2007

该酒采用宝物隆地区最优秀的葡萄, 由80%的梅乐与20%的嘉本纳弗朗混酿而成, 酒质平衡, 富有果香味, 尽显活力, 单宁细腻, 余味悠长。宝物隆虽然面积较小, 仅800公顷, 但名庄遍布。酒王之王柏图斯雄踞产区中央的山丘顶部, 犹如王冠上最夺目的宝石, 围绕着它是多个右岸名庄, 包括柏图斯小酒王、酒庄 (Château Lafleur)、凯歌庄园 (Château Hosanna)、依云卓庄园 (Château L'Évangile) 等。融众多宝物隆名庄“副牌”之精华与一身, 是这款优雅佳酿的最大特点。

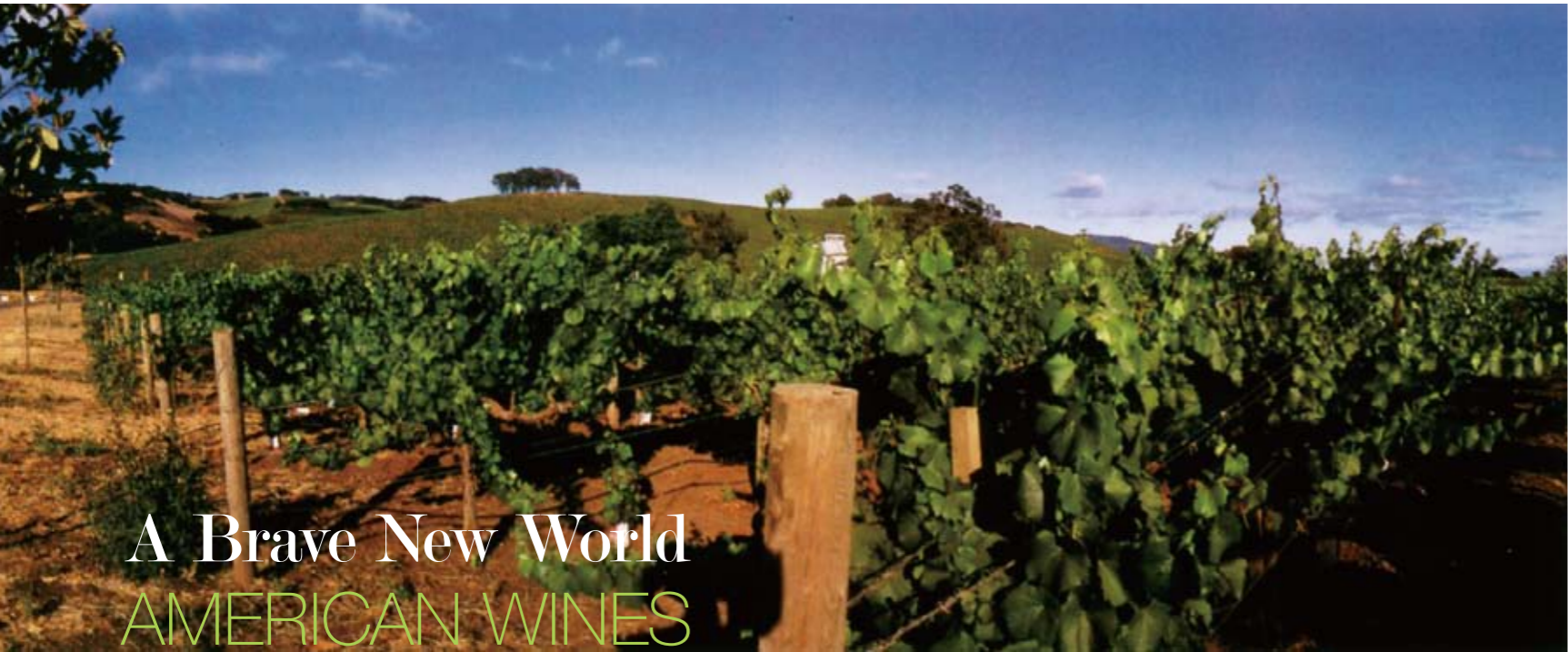


柏图斯家族波尔多红葡萄酒 2005  
Selection Jean-Pierre Moueix Bordeaux 2005

这款酒选择来自波尔多右岸的卡斯蒂永谷 (Côtes de Castillon) 和弗朗谷 (Côtes de Francs) 的优质葡萄酒混酿而成, 包含80%的梅乐和20%的嘉本纳弗朗。这两个产区是波尔多右岸的新兴AOC法定产区, 与圣达美隆相邻。卡斯蒂永谷所产的酒特点是十分柔和, 兼具优雅与长度, 弗朗谷酒则以芳香、酒体与结构见长。这款酒将两个产区的特性和谐地融为一体。为了保证这些来自新兴AOC产区的酒也能达到家族一贯的高质量水准, 特别选取质量极佳的2005年份, 放在大型不锈钢桶中低温贮藏。由于未经橡木桶陈年, 这款酒口感十分新鲜清爽, 果香浓郁, 非常适于立即饮用或在未来2~3年内饮用。[4]







# A Brave New World AMERICAN WINES

## 勇往直前的开拓者 美国葡萄酒

文/Text Wolf

随着15世纪海上新航路的发现，葡萄酒也开始走出欧洲传统产酒国的大门，跟随探险家、传教士和移民的足迹向西穿越大西洋抵达北美和南美，向南穿越赤道，经过好望角和印度洋，抵达澳大利亚和新西兰，最终形成了截然不同的一个阵营——新世界葡萄酒。从本期开始，我们将为读者一一介绍新世界葡萄酒的各个产区。

美国是新世界中的葡萄酒生产大国，其产量仅次于法国、意大利和西班牙，居世界第四。仅加利福尼亚一个州，葡萄酒产量就已相当于全澳大利亚葡萄酒产量的两倍有余。美国也是葡萄酒消费大国，美国人2009年一共喝掉了29亿公升的葡萄酒，紧随法国排名全球第二。美国葡萄酒既不像天生丽质、血统高贵的法兰西名媛，也不像兼具古典与现代之美的意大利望族，它更像一个自由不羁、至情至性的西部拓荒牛仔，勇往直前，不断创新。

### 披荆斩棘的创业史

北美洲很早就有大量野生葡萄存在。今天，考古学者已经通过对北美文化遗址与文献的考证发现，古代北欧的维京人（Viking，又称Norseman）在公元1000年前后就经由冰岛、格陵兰岛和纽芬兰岛抵达过北美大陆。据发现的文献记载，他们发现这片土地上“有大量自发生长、兴兴向荣的葡萄树，果实可以酿出十分美味的葡萄酒”，因此将这片土地称为Vinland，意为“美酒之地”。

哥伦布1492年发现“新大陆”之后，来自欧洲的商人、冒险家和拓荒者陆续在美国东海岸定居下来。早期的殖民者尝试采用北美本土葡萄品种酿酒，但酿出酒的口味与旧世界葡萄酒差别很大，很多都带有一种类似狐狸骚味的动物气息，以致人们将这些土生葡萄称为“狐狸葡萄”（fox grapes）。移民们也种植从家乡带来的欧洲葡萄品种，这些葡萄树在新环境中十分脆弱，极易遭受病虫害的侵袭。后来美国酒农采用土生葡萄与欧洲葡萄杂交，诞生了亚历山大（Alexander）等抗病虫害能力较强的杂交品种，情况才有所好转。



一幅再现1976年巴黎品酒会场景的油画



维京人将北美大陆称为Vinland

伴随着美国版图自东向西的扩张，葡萄酒也从东海岸向西海岸传播，加州开始成为美国葡萄酒的重要产区。淘金热的出现为加州带来了大量移民和劳动力，葡萄酒业也借此机会得到了长足发展。值得一提的是，虽然各国移民都带来自己的酿酒传统和葡萄品种，但由于英国传统上一直是葡萄酒进口国，因此来到北美的英国殖民者在酿酒时会想尽一切办法复制他们所熟悉的进口酒风格，并打出这些酒的旧世界名字在国内销售，如“加州布根地”、“加州基安帝”等。这类产品基本只在国内销售，不对外出口。随着美国葡萄酒行业的成熟和观念的进步，这种传统做法如今已经不再流行，但在美国一些超市商店中仍能看见“加州香槟”一类的廉价葡萄酒出售。





加州北海岸索罗马

19世纪末，美国葡萄酒的已经有了相当不俗的水准。1890年的巴黎世博会上，参会的美国葡萄酒有近半数都捧得金牌，世界各国无不惊叹这片新大陆上蕴藏的无尽潜力。

然而随后爆发的根瘤蚜虫 (phylloxera) 瘟疫，给美国和欧洲葡萄酒业造成了无可估量的损失。值得庆幸的是，由于根瘤蚜虫本身源自美国，美国的土生葡萄品种长期以来已经对于这种虫害形成一定的抗性，因此根瘤蚜虫在土生品种较多的美国东部地区并未带来特别严重的

破坏。

与根瘤蚜虫瘟疫相比，给美国葡萄酒业带来更大影响的也许是20世纪初推行的禁酒令。1920年美国国会通过《宪法第18修正案》，禁止制造、销售和运输一切酒类，直到1933年方才解除。十多年间，大量葡萄园改种其他作物，酒庄停业，许多优秀的酿酒师带着遗憾辞世。禁令解除后，美国国内酒商数量只剩下禁酒前的一半。30年代的大萧条和之后的第二次世界大战，也使美国葡萄酒行业发展相当缓慢。

### 美国葡萄酒的崛起

从战后的50年代起，美国酒商奋起直追，涌现出一系列杰出的酒业传奇人物，如欧内斯特与朱利安·嘉露兄弟 (Ernest and Julio Gallo，创建了嘉露酒庄——全球销量第二的葡萄酒集团)、罗伯特·蒙大维 (Robert Mondavi，他使白沙威浓葡萄酒在重新命名为富美宝 Fume Blanc 之后在美国市场取得成功，他还开创了新世界葡萄酒以葡萄品种命名的风气 ) 等等。同时，加州大学戴维斯分校 (UC Davis) 发展成为世界一流的葡萄种植专业与酿酒学专业的中心，为加州和全美国的葡萄酒产业提供了强大的技术支持。美国酒商利用现代化与机械化设备的发展，甚至利用高科技的“卫星系统”，来监测气候变化，全面推动了葡萄园种植技术的革新和管理的科学化。法律法规方面，美国于1978年开始推行葡萄酒种植区制度 (American Viticulture Area, 简称AVA)，对葡萄酒的生产进行规范和保护。



电影《酒瓶惊世》



加州纳帕谷作品一号酒庄



加州纳帕谷杜美尼斯酒庄

通过几代酒业人士的不懈努力，美国葡萄酒在有机种植、酿造技术、品牌建设、产品营销等方面都取得了突飞猛进的发展，逐渐具备了可与法国葡萄酒分庭抗礼的实力。在著名的1976年巴黎评酒会上，9名法国品酒师对美法两国的顶级雪当利和嘉本纳沙威浓葡萄酒进行盲品，评分揭晓后，美国葡萄酒出人意料地大获全胜，在每个类别都压倒了法国名酒。这次充满戏剧性的事件被视为新世界葡萄酒崛起的一大标志，被多次搬入文学和电影作品。2008年的好莱坞大片《酒瓶惊世》(Bottle Shock) 就是再现这一段传奇故事的最新银幕作品。

从80年代起，一些独具眼光的波尔多顶级酒商开始在加州投资酒庄建立品牌，以加州嘉本纳沙威浓酿造波尔多风格的优质葡萄酒。1980年，武当罗富齐庄园的拥有者——菲利普·罗富齐男爵 (Baron Philippe de Rothschild) 和



杜美尼斯酒庄主人—JPM家族的Christian Moueix

罗伯特·蒙大维合作在纳帕谷 (Napa Valley) 成立了作品一号酒庄 (Opus One)，酿造的葡萄酒“作品一号”一度成为加州最贵的葡萄酒。1982年，波尔多酒庄王柏图斯的主人JPM家族投资纳帕谷的纳帕庐酒庄 (Napanook)，将它更名为杜美尼斯庄园 (Dominus Estate)。这些波尔多顶级酒商为加州带来了重视展现原产地风土的旧世界经典酿酒哲学，新旧世界的交汇融合为世界各地的爱酒之人创造出新一代的葡萄酒精品。





加州纳帕谷风光

### 独特风土与高科技并举

美国幅员辽阔，地形与气候变化多样，其中濒临太平洋的西海岸地区尤其是加利福尼亚州，具备得天独厚的自然条件，最为适宜种植葡萄。

加州西临太平洋，落基山脉由北向南纵贯全境，有很多地方群山环绕，谷地纵横，这些山谷的坡地都是种植葡萄的极佳之地；加州属于典型的地中海气候，以阳光充足著称，昼夜温差很大，白天日照充沛，能令葡萄充分成熟，夜晚却非常凉爽，赋予葡萄完美的酸度与单宁，故而特别适于酿酒葡萄的生长；加州地质地形十分多元，有火山、有丘陵、有河谷、有沙漠，各类土质均有分布，令各种葡萄酒都能表现出丰富多彩的口味。

加州又是美国的科技重镇，信息技术、生物技术、计算机技术和高等教育都十分发达，因此加州的农业生产除了仰仗得天独厚的自然条

件，也大大获益于各种现代化科技。例如，借助卫星遥感技术、生物工程技术 and 先进的科学软件，葡萄种植者已经可以实现“精确葡萄栽培”（Precision Viticulture），准确地决定应该何时采收哪一片土地上的哪一个葡萄品种，并用它酿出怎样风格的葡萄酒。

### 主要葡萄品种

如今，各大流行葡萄品种在美国境内均有种植，如嘉本纳沙威浓、梅乐、穗乐仙、贝露娃、雪当利、富美宝、琼瑶浆等。

嘉本纳沙威浓是加州种植最广的葡萄品种，声誉也最高。1976年的巴黎评酒会上，跃鹿酒庄（Stag's Leap Wine Cellars'）的1973年份嘉本纳沙威浓一举击败武当王（Château Mouton Rothschild）、红颜容（Château Haut-Brion）、玫瑰山庄（Château Montrose）等多个波尔多列级名庄，令加州嘉本纳沙威浓的声威大震。纳帕谷出产的嘉沙带有强烈的黑色水果芳香，

而索罗马地区的嘉沙往往具有茴芹和黑橄榄的气息。

红葡萄品种仙粉黛（Zinfandel）是美国最具代表性的本土品种，它在加州的种植面积仅次于嘉本纳沙威浓，占总面积的10%。仙粉黛酿制的红葡萄酒力度强劲，但在美国销量更高的是用它酿造的白仙粉黛葡萄酒（White Zinfandel），这是一种粉红酒。

白葡萄品种白沙威浓原本在美国默默无闻，人们对它的青草气息和略有刺激性的香味没有很好的印象。60年代时，加州酒业的传奇人物罗伯特·蒙大维发现自己采购的葡萄中有一个果农生产的白沙威浓葡萄品质特别优异，决定用橡木桶陈年来驯服这个桀骜不驯的品种，并在1968年首先以富美宝（Fume Blanc）的名字推出了自己的白沙威浓葡萄酒，结果收到市场的欢迎。今天在美国，不论白沙威浓是否经过橡木桶陈年都可以称之为富美宝。

### 美国葡萄酒种植区制度

美国没有像旧世界那样为葡萄酒设立分级制度，而是根据本国葡萄酒发展的实际情况，实施了美国葡萄酒种植区制度（AVA），在全国设立了140多个AVA产区。这一制度根据气候和地理的特点来划分全美的葡萄酒产区，并对于葡萄酒的商标说明进行了法律规范，但并没有像法国AOC制度那样对各个区域的葡萄品种或酿酒方法进行任何具体的要求。

根据AVA制度的规定，凡在酒标上表明的内容必须达到3个要求：

- 在酒标上标明了AVA产区的葡萄酒，至少要有85%的葡萄来自该AVA产区；
- 在酒标上标明了年份的葡萄酒，至少要有95%的葡萄产自该年份；
- 在酒标上标明了葡萄品种的葡萄酒，酿酒所用葡萄中至少要有75%的葡萄是该品种。



美国威迪酒庄

在这些规定之外，美国酿酒商可以根据自身需要，采用任何种植技术，种植任意品种的葡萄来进行酿酒。AVA制度没有对产区的葡萄酒品质做出等级优劣的划分，而是保证在酒标信息真实规范的情况下各个酒商都能最大限度地享受创新酿酒的自由，通过公平竞争来推动整个葡萄酒行业水平的提升。美国人崇尚自由、勇于创新的开拓精神再一次体现得淋漓尽致。

### 主要葡萄酒产区

酿酒葡萄在美国种植广泛，50个州里每个州都有葡萄园。其中加州是最主要的葡萄产地，产量占全国产量的90%。加州之外，西海岸的俄勒冈州和华盛顿州也是产量较大的葡萄酒产地。

加州葡萄酒产区常常被分为四个主要的产区区域：

北海岸（North Coast）：包括旧金山湾以北的加州北海岸的大部。北海岸AVA占据了这片区



加州北海岸索罗马

域的一大部分，其中最重要的产区包括著名的纳帕谷、索罗马谷（Sonoma Valley）、亚历山大谷（Alexander Valley）、俄罗斯河（Russian River）等。纳帕谷是优质加州葡萄酒汇聚的明星产区，1976年的巴黎评酒会令这个地区的葡萄酒在全世界名声大震，现在已经发展成为加州最著名的葡萄酒旅游目的地，各种旅游服务设施十分齐全，被称为葡萄酒爱好者的迪斯尼乐园。这一地区的知名酒庄包括作品一号、杜美尼斯、乔丹酒庄（Jordan）、嘉威逊庄园（Cuvaision）等。

中海岸（Central Coast）：包括加州的中部海岸地区和从旧金山湾西南直到南面的圣达芭芭拉县（Santa Barbara County）的地区。中海岸AVA占据了这片区域的绝大部分，知名产区包括利物摩雅（Livermore）、蒙特利（Monterey）、百索罗布（Paso Robles）、圣达玛利亚（Santa Maria）。这一地区的知名酒庄有威迪酒庄（Wente）、海狸酒庄（Castoro Cellas）和喜事园（Hayes Ranch）等。

南海岸（South Coast）：包括加州的南部海岸地区，即洛杉矶以南直抵墨西哥边境的海岸地区。较为知名的产区有特马库拉谷（Temecula Valley）。

中央山谷（Central Valley）：包括加州的中央山谷地区和西耶拉山地区（Sierra Foothills）。这里是加州大批量生产的低价位葡萄酒集中的产区。值得关注的产区有洛迪（Lodi）等。



俄勒冈州位于加州以北，大多数葡萄酒产区都分布在喀斯卡特山区 (Cascade Mountains) 与海岸山脉 (Coastal Range) 之间。俄勒冈州的酒庄通常规模较小，分布也比较分散，很多是家庭所有。俄勒冈西北部的威廉美特山谷 (Willamette Valley) 是全州最大的AVA产区，聚集了约400家酒庄。这里的气候非常凉爽，十分适宜早熟的贝露娃葡萄生长，所产佳酿同法国布根地的贝露娃酒具有可比性，非常值得一试。

华盛顿州位于俄勒冈州以北，与加拿大相邻。该州位于北纬46度线上，与法国波尔多处于相同的纬度。华盛顿州共有11个AVA葡萄酒产区，其中有10个位于喀斯卡特山区的东侧。来自太平洋上空的暖湿空气在向东爬升山脊时变得凉爽，并在途中释放水分，形成山脊西侧湿润多雨而东侧干燥晴朗的“雨荫”现象。独特的气候条件令喀斯卡特山区东侧的葡萄具有极佳的生长环境：白天长时间的日照下能够让葡萄充分成熟，并发展出复杂的果味；夜间的凉爽温度能帮助葡萄形成理想的酸度和令人愉悦的香气。华盛顿州的酿酒葡萄产量仅次于加州，位居全美第二。



加州纳帕谷杜美尼斯酒庄



加州纳帕谷



加州北海岸的一座葡萄园

美国葡萄酒，实际上是旧世界各国的葡萄酒文化在辽阔的美利坚新大陆上历经几百年的摸索与实践而开拓出一片全新天地。它的渊源来自旧世界，却能在完全陌生的土地中扎下根来，坚忍不拔，不惧风雨，虽历经灾祸坎坷仍然不断奋斗，最终发展出独具特色、令旧世界折服的出众品质。小小的一杯葡萄酒，也充分反射出了开拓进取、不断奋斗的美国精神。

更值得一提的是，加州葡萄酒业的发展与华人劳工的辛勤劳动密不可分。19世纪，随着淘金热的出现和太平洋铁路的修建，加州一度成为各国移民争相前往寻梦的“金山”，其中就包括许多来自广东、福建沿海地区的中国人。华人劳工修建了大量葡萄园，参与葡萄园里的劳动，为加州葡萄酒业的发展作出了重大贡献。

请畅饮这凝结着无数代人梦想的新大陆美酒吧。🍷



欧洲王子 起泡葡萄酒  
Fürst von Metternich -

来自奥地利皇族的感官愉悦  
A Royal Pleasure

www.fuerst-von-metternich.com



# Those Sexy WINES

## “色是酒媒人”

文/Text Natacha, Wolf



“请只用你的眼睛与我碰杯，我会回敬你山盟海誓；  
请将你的吻留于杯中，我将再也不需要美酒琼浆。”

——【英】本·琼森

酒精能给人带来美妙的愉悦与沉醉，又能在桌席间铺垫气氛、增添情趣。回顾一下中外爱情文学史就不难发现：花前月下、觥筹之间的那些眉目传情，不知道演绎出多少郎情妾意的风流戏码。难怪中国自古就有“春为花博士，酒是色媒人”的说法，虽然直白鄙俗，倒也活泼生动。

换个角度看，美色又何尝不是美酒的媒人？

### 明星之酒

素来以大胆性感造型出位的麦当娜，其父托尼·西昆(Tony Ciccone)90年代起一直在美国密歇根州的萨顿湾(Suttons Bay)经营一间有五名雇工的西昆酒庄，不过酿的酒一直没什么名气，也只限于在当地销售。2006年时，西昆忽然灵机一动，想出了以麦当娜的形象作酒标的主意，与女儿一说，麦当娜欣然应允。于是在2007年初，麦当娜葡萄酒系列(Modanna Wines)隆重上市。

“这款酒卖得超级好，”当地的一位超市店主说。“尤其是考虑到它的售价是40美元一瓶！”

麦当娜葡萄酒共有五款，包括麦当娜灰贝露、麦当娜贝露娃、麦当娜琼瑶浆、麦当娜嘉本纳弗朗和麦当娜雪当利。每款酒都采用了一幅色彩斑斓的麦当娜艺术照作为酒标图案，还配上了麦当娜亲笔写下的最新演唱会《舞池告白》的名字。无数麦当娜的崇拜者前来订购整套葡萄酒作为收藏或礼物，麦当娜葡萄酒一时间供不应求，名声大噪。

西昆表示非常乐于见到自己“爱的劳动”得到很多人的欢迎，他说：“我真应该20年前就开始这么干。”

其实，不论酒还是色，麦当娜葡萄酒还只能算是玩票水平。让我们来看看专业人士是怎么做的。

### 酿酒娇娃

2005年，美国成人电影界的当红女星萨瓦娜·塞姆森(Savanna Samson)进军酿酒业。塞姆森从小就练习芭蕾舞，17岁时前往纽约准备做一个职业舞蹈演员，结果阴差阳错在妹妹的介绍下成为了曼哈顿一家脱衣舞俱乐部的人气舞娘。她热爱自己的工作，还跟她的一位忠实观众结了婚，这位先生正是一位品味不俗的纽约葡萄酒商人。

2000年，在丈夫的启发下，塞姆森告别舞坛转入成人电影界，与一位意大利导演合作拍摄了自己的处女作。结果这部影片一举夺得当年美国AVN成人电影奖(号称成人电影界的奥斯卡)的最佳外语片奖。随后，她激情四射的银幕生涯全面开花，签约著名成人厂牌“活力影业”(Vivid Entertainment)后，她出演的多部影片拿下了好几项AVN重量级奖项，成为活力影业旗下炙手可热的当家花旦。在大量拍片之外，她还出唱片、参加电台和电视台的脱口秀、出演电视剧、撰写影视专栏，每一样都做得像模像样。

但2005年时，她感到影坛生涯仍无法满足自己对生活的渴求，终于决定“要给这个世界留下一点什么”——葡萄酒。她在丈夫的指导

下成立了萨瓦娜·塞姆森酒业公司，聘请了意大利著名酿酒大师罗伯特·奇普莱索(Roberto Cipresso)，请他为自己找出意大利托斯卡纳当地葡萄品种中的最佳调配方式来酿造她的梦幻佳酿。最终，他们选取了70%的塞森斯(Cesanese)、20%的圣祖维斯(Sangiovese)和10%的蒙特普西露(Montepulciano)进行调配，酿成了带有胡椒的辛辣和棉花糖般细腻优雅的“梦境一号”红葡萄酒(Sogno Uno)。

酒酿好后，塞姆森很自然地用了自己的香艳形象给这瓶葡萄酒设计了非常引人注目的酒标——酒标上她仅仅只披了一条透明的纱巾，留下一个曲线婀娜的全裸侧影。但最神奇的也许并非酒标，而是酒评家罗拔·派克对“梦境一号”的评价。在品尝过2004年份的“梦境一号”之后，派克给它打出了91分的高分，这一分数已经赶上了优秀年份里波尔多玛歌酒庄的表现。派克对这款酒的评价是：“品质好得令人吃惊。酒的口感极其丰盛，而且具有独特的性格。”

有了当红脱星的大尺度酒标，又有权威酒评家的高度评价，最低40美元一瓶的“梦境一号”在曼哈顿高级餐厅和酒店里大卖，盛况空前。塞姆森向消费者推荐说：“这是一款应当立即




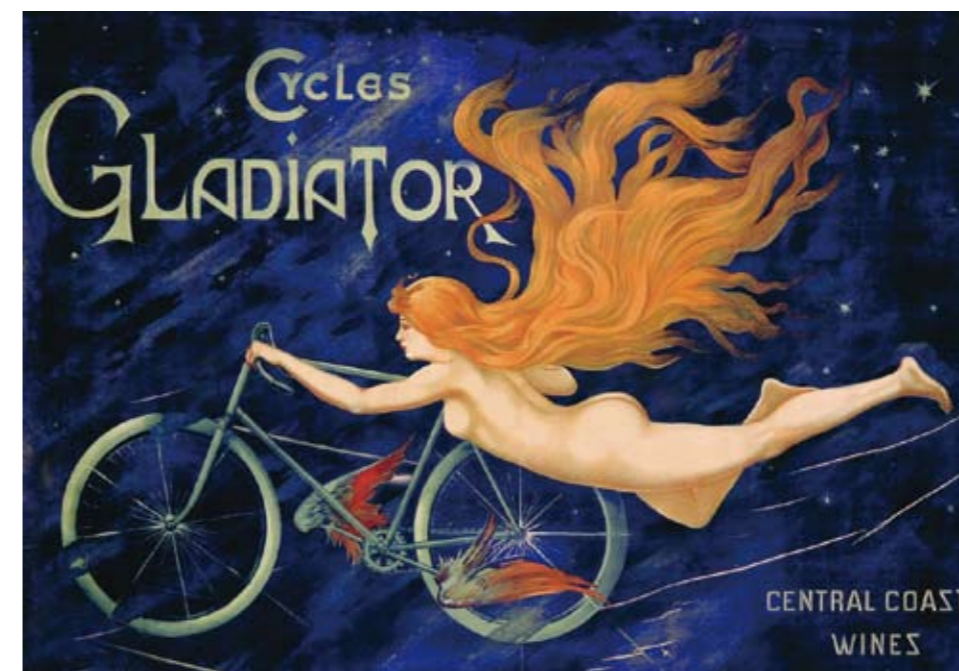
享用的葡萄酒，我强烈建议情侣在床上亲热时享用这款酒，或者在城市的大桥上道分享。”2007年，塞姆森甚至还推出了“梦境二号”和“梦境三号”葡萄酒。

### 禁区游戏

懂得使用裸女做营销武器的，除了美女明星外，还有一些深具生意头脑的酒庄。例如加州的哈恩家族酒庄(Hahn Family Wines)，他们推出了一款名为“单车斗士”(Cycles Gladiator)的葡萄酒，酒标上是夜空中一位金发飘逸、一丝不挂的仙女推着一辆自行车。

在民风保守的阿拉巴马州，政府有关部门认为这个酒标有色情嫌疑，明令禁止本州的商店销售这款酒。此举很快就被酒庄抓住机会，他们迅速打出“在阿拉巴马州被禁售的葡萄酒”的营销口号来进行宣传推广。自从禁令颁布后，酒庄网站的日访问量一下子增长了整整十倍，这款葡萄酒的名气也越来越大，在阿拉巴马州以外的各地都十分畅销。

看来，美色作为葡萄酒营销工具，确实够得上一个称职的“媒人”。美色与美酒，都引人遐想让人沉醉，为苦短的人生带来升华和绽放。正如拉丁美洲著名作家爱德华多·加莱亚诺(Eduardo Galeano)所说：“我们始终是速朽的凡夫俗子，直至我们得到第一个吻和第二杯葡萄酒。”





# The Spring Belle 春天的美女图谱

A Blind Tasting of 6 Rosé from 5 Countries  
5国粉红葡萄酒比拼

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 陈彬扬 活动执行/Executive Tina



法国是浪漫的代名词，而普罗旺斯，是法国浪漫的代名词。

传说粉红葡萄酒 (rosé) 来源于法国普罗旺斯，一杯透着醉人玫瑰红色，散发着优雅香气的葡萄酒，的确是普罗旺斯浪漫美景的最佳注脚。

如今，世界各个葡萄酒产国都拥有自己的粉红葡萄酒，或清扬、或端庄、或华贵、或曼妙，陶醉在粉红酒的世界里，看到的，不仅是争相怒放的各色玫瑰，更是看到一幅千娇百媚的美女图谱。

从本期开始，酒餐搭配的元素将会加入这一场盲品的游戏中，让各地的饮家可以了解不同类型的葡萄酒与当地特色菜肴是否相配。

## 举办城市：

- ◆ 广州站/ Guangzhou  
时间/ Date: 2011.01.24  
地点/ Venue: 天河北富隆酒窖
- ◆ 桂林站/ Guilin  
时间/ Date: 2011.01.23  
地点/ Venue: 桂林富隆酒窖
- ◆ 梅州站/ Meizhou  
时间/ Date: 2011.01.23  
地点/ Venue: 惠州富隆酒窖
- ◆ 宁波站/ Ningbo  
时间/ Date: 2010.01.27  
地点/ Venue: 宁波富隆酒窖

## 评分标准说明：

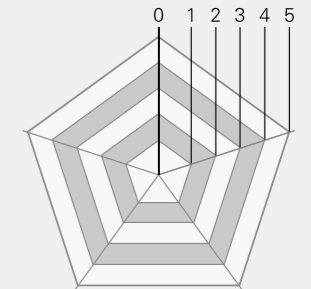
评分总共分为两大部分，盲品和配餐。两部分都根据葡萄酒的口感(酸、甜、涩、咸、辛辣)给6款葡萄酒打分。在最后加上关于6款酒各自的总体评价(盲品的感觉以及配餐后口感、香气等发生的变化等等)。

酸度、甜度、涩味、辛辣、咸味：每一项为0~5分，根据品尝的口感给每一项评分，我们采用图的方式来表现酒在盲品和配餐后的味道变化。

总体评分(0~10分)：葡萄酒的总体口感，另外评分，而不是上述五项的口感分数的叠加。

## 得分参考：

口感评价



总体评分



## 参加试饮者

广州 Guangzhou	桂林 Guilin	梅州 Meizhou	宁波 Ningbo
Taster 1 庄依梅 酒龄: 10年 Taster 2 林燕玲 酒龄: 3年 Taster 3 谢芳 酒龄: 秘密 Taster 4 石磊 酒龄: 4年 Taster 5 李思平 酒龄: 1年	Taster 1 邓江群 酒龄: 20年 Taster 2 肖鹏 酒龄: 3年 Taster 3 胡金沛 酒龄: 2年 Taster 4 黎青 酒龄: 5年 Taster 5 宋桂珍 酒龄: 1年	Taster 1 丘荣城 酒龄: 1年 Taster 2 黄敏 酒龄: 5年 Taster 3 黄黛莹 酒龄: 2年 Taster 4 李公波 酒龄: 1年 Taster 5 郭军 酒龄: 2年	Taster 1 陈阳 酒龄: 6年 Taster 2 谢小姐 酒龄: 2年 Taster 3 房总 酒龄: 4年 Taster 4 钱晓 酒龄: 10年 Taster 5 阿浅 酒龄: 1年



桂林性价比最高



Claude Chonion - Vin Mousseux Rosé  
哥德利安粉红起泡葡萄酒

参考价格：¥128

▶盲品评价 / Blind Tasting Notes:

在盲品的过程中，有经验的饮家很快能判断出这款粉红起泡葡萄酒来自于法国的布根地：典型的花香把这款葡萄酒的出处暴露了。这款价廉物美的粉红起泡酒来自于哥德利安，布根地十大酒园之一。酒液呈现浅玫瑰红色，不仅有典雅的花香，还散发着新鲜的水果如桃子的香气，参加盲品的饮家评论，该酒就像花木兰，中性感十足。

广州/Guangzhou	桂林/Guilin	梅州/Meizhou	宁波/Ningbo
7.3	8.5	8	7.8



Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken  
欧洲王子粉红起泡葡萄酒

参考价格：¥258

▶盲品评价 / Blind Tasting Notes:

笔者在整理本次四个城市的盲品笔记时发现一件趣事，四地的嘉宾都认为该款酒非常优雅，好比乐坛天后王菲。看来他们都被该款起泡酒的气质给征服了。此酒香气极其优雅，贝露娃葡萄所赋予的圆润精致气息非常宜人。口感温婉细腻，不愧是一款供懂酒之人欣赏的佳酿。来自德国的欧洲王子是欧洲顶尖的起泡酒品牌，酒庄曾属于19世纪奥地利哈布斯堡皇朝的一位亲王，直到现在依然坚持每年将产量的十分之一进攻给奥地利皇室享用。

广州/Guangzhou	桂林/Guilin	梅州/Meizhou	宁波/Ningbo
7.3	8.2	7.9	7.5

广州·Guangzhou

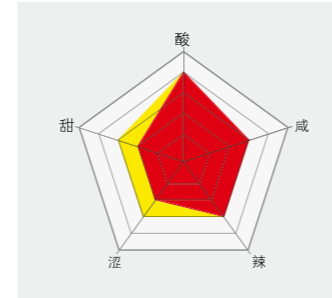
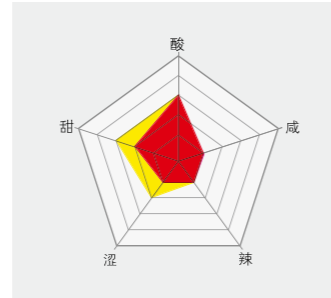
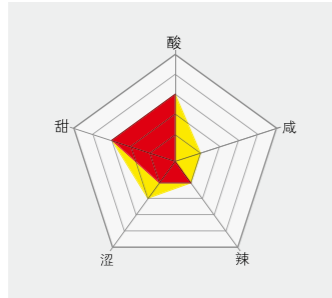
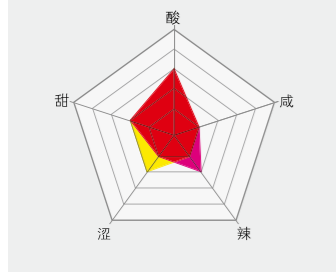
桂林·Guilin

梅州·Meizhou

宁波·Ningbo

▶口感评价 / Overall Tasting Scores:

■ 配餐前 ■ 配餐后



▶配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:



得分 **7.3**

水晶鸡蒸煮过程中加入调味料以带出鸡肉的鲜味。该款酒与之搭配后更为爽口，口感更宜人。



得分 **8.5**

黄焖鸡采取多种配料与鸡肉混合，口味较重，因此与该款酒搭配后把葡萄酒原本的花香和果香都掩盖了。



得分 **8**

盐焗鸡略带烟熏味，鸡肉有韧劲。配餐后咸香的鸡肉基本不影响葡萄酒原来的口感，只是略为降低了酒的甜度和湿度。



得分 **8.3**

水晶鸡蒸煮过程中加入调味料以带出鸡肉的鲜味。该款酒与之搭配后更为爽口，口感更宜人，甜度和湿度都显著降低。

广州·Guangzhou

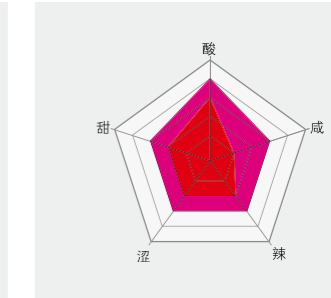
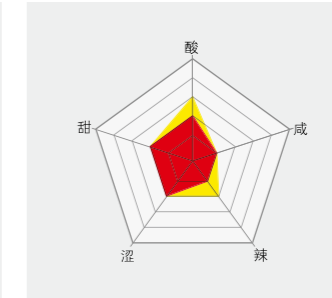
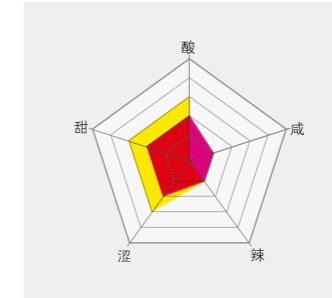
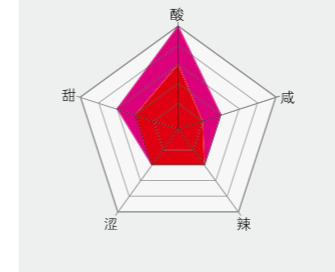
桂林·Guilin

梅州·Meizhou

宁波·Ningbo

▶口感评价 / Overall Tasting Scores:

■ 配餐前 ■ 配餐后



▶配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:



得分 **7.4**

搭配清淡的白切鸡后并没有影响起泡酒的口感，相反，饮家认为配餐后该酒口感更为强劲，且酒的甜度和酸度显著提高。



得分 **8.8**

鸡肉被多层酱汁包围，有效地掩盖了葡萄酒太过浓烈的咸咸的矿物气味，让气味更为宜人，酒的甜度也得到了提升。



得分 **7.8**

烟熏味和盐焗鸡的咸味中和了该酒的矿物味，让口感更为圆润，此外因为矿物味的减轻，酒体也显得清新起来。



得分 **8.1**

水晶鸡的肉汁饱满，尝过后再喝该酒，让口感更有层次，不仅让酸味和甜味得到了更好的平衡，更是提升了酒液在口腔中的余味。





J. Vidal - Fleury - Tavel  
威菲庄园桃红葡萄酒

参考价格：¥286

►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

刚开瓶的时候，这款粉红葡萄酒“欺骗”了很多饮家：酒味太重、口感平淡、甜味占了口腔的味蕾等等。该酒没能成功地一举夺取饮家们的心。但是随着时间推移，该酒的口感不断发生变化，惊喜连连，饮家对其的印象也逐渐改善。饮家打趣，该酒是林志玲，外表如花似玉的她初给人的映像是花瓶，但是细细品味下还是很有内涵的。威菲庄园出产的这款葡萄酒酒香浓郁，带有鲜花的芬芳与水果的香味。口感丰富，优雅而平衡，带有辛辣与水果的味，是法国隆河谷大福区粉红葡萄酒的杰出之作。

广州/Guangzhou	桂林/Guilin	梅州/Meizhou	宁波/Ningbo
6.4	7.7	7.9	8.2



Torresella Prosecco Brut  
丹凤园粉红葡萄酒

参考价格：¥132

►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

在喝了前一款口感偏甜的威菲庄园桃红葡萄酒以后，饮家们再喝这一款葡萄酒都被它的酸度“吓了一跳”。此酒入口充满个性，有柑橘类水果香味，还有悬钩子、白桃的气味。余味悠长，口感新鲜饱满又圆润。丹凤园是意大利三大酒厂之一的玛格丽酒厂的入门级系列产品，该酒选取了灰贝露这一传统的粉红葡萄酒酿造的品种，糅合新旧世界的酿酒工艺，酿造出最为平衡的本土风味佳酿。意大利的葡萄酒也是注重风土的大家，因此饮家把该酒比为姚晨，刚出道时乡土味较浓，但率真的个性收到广大的欢迎。

广州/Guangzhou	桂林/Guilin	梅州/Meizhou	宁波/Ningbo
7.1	7	8	6.2

梅州性价比最高

广州·Guangzhou

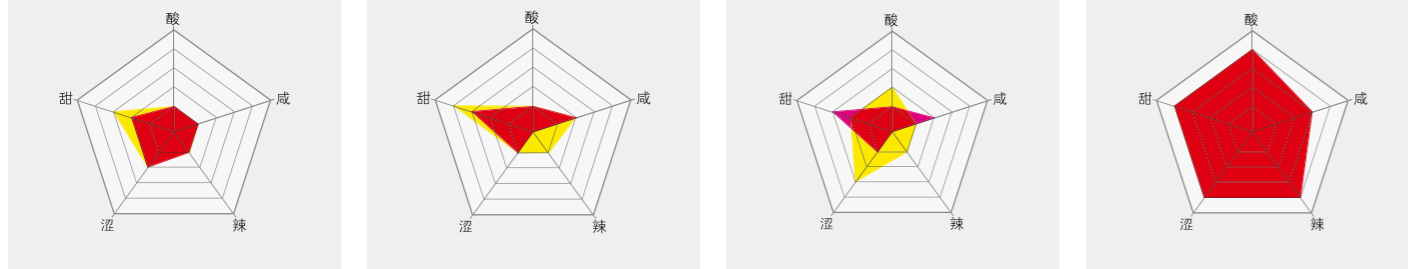
桂林·Guilin

梅州·Meizhou

宁波·Ningbo

►口感评价 / Overall Tasting Scores:

■ 配餐前 ■ 配餐后



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

<p>得分 <b>6.1</b></p> <p>惊喜，是这款酒配餐后的感觉。餐前大家都觉得口感单一的葡萄酒，在鸡肉特别是姜葱的刺激下带出了咸味，突显了酒的层次感。</p>	<p>得分 <b>8.5</b></p> <p>浓郁的酱汁也在这里发挥了魔术师的作用，甜度降低的同时也提升了酒液的其他口感，樱桃的香气得到了充分的体现。</p>	<p>得分 <b>8</b></p> <p>配对了鸡肉相对干身的盐焗鸡后，该酒的口感更为柔滑甘甜，不断变化，美中不足的是盐焗的做法带出了酒的苦涩味。</p>	<p>得分 <b>8.4</b></p> <p>鸡肉化解了酒味太浓的不足，配餐后口感活跃，能感受到未成熟的桃子气息，酒液暴露在空气中一段时间后更能衬托鸡肉的嫩滑。</p>
---	--	--	---

广州·Guangzhou

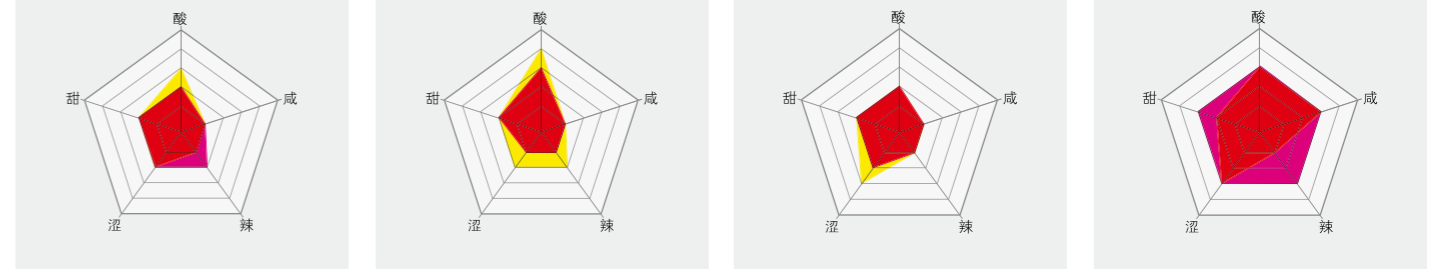
桂林·Guilin

梅州·Meizhou

宁波·Ningbo

►口感评价 / Overall Tasting Scores:

■ 配餐前 ■ 配餐后



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

<p>得分 <b>7</b></p> <p>配餐后，该酒的酸度下降，但是没能很好的中和酒中的涩味，所幸的是姜葱与该酒的辛辣口感比较相配，丰富了酒的口感。</p>	<p>得分 <b>7.8</b></p> <p>在桂林站，饮家都不是很能接受该酒的酸涩，不过在搭配辛辣口感较重的黄焖鸡后，这种酸涩的感觉降低，并能带出鸡肉的爽口感。</p>	<p>得分 <b>8.1</b></p> <p>酸度高的葡萄酒搭配咸味较高的食物有点险，不过实际效果比预想中要好，酒液原本带有的淡淡咸味与菜肴相衬，使酒的口感更为活跃。</p>	<p>得分 <b>6.9</b></p> <p>水晶鸡的口感相对比较清淡，不太适合与此菜肴搭配，没能中和酒的酸涩，而且显得酒体更为淡薄。</p>
--	--	--	--





Wirra Wirra - Ms Wigley Moscato  
威拿蜜丝佳桃粉红葡萄酒

参考价格: ¥205



►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

本次盲品在广州站举办的是女士专场,女士们嗜甜的天性在这里表现无遗:甜甜的微起泡酒折服了在场的所有女士。此酒带三文鱼的色调,散发着宜人又鲜活的蜜丝佳桃葡萄香气,再伴有花香、麝香味还有丝丝新鲜橙皮的清香,酸度紧实且让人极致的清爽提神。威拿庄是南澳省麦罗仑谷的酒王,澳洲葡萄酒业中一块亮丽的蓝宝石。此酒是为了纪念威拿庄邻居的一只波斯猫威格列夫人(Mrs. Wigley)而打造的。酒精度较低,甜美的口味又有点让味蕾有麻痹的顽皮触感,让人迷恋,就像李小璐,精灵古怪的个性让人印象深刻。

广州/Guangzhou	桂林/Guilin	梅州/Meizhou	宁波/Ningbo
8.8	9	9	9.6



Wente- Sunset White Zinfandel  
威迪酒园白仙芬黛粉红葡萄酒

参考价格: ¥165



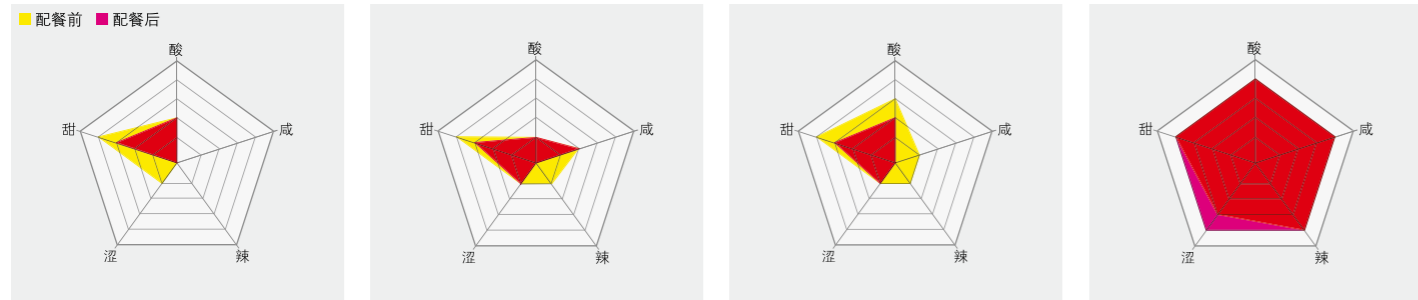
►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

盲品的最后一款酒的“阳光”特质让很多饮家印象深刻,在宁波,有饮家把它称呼为“少女的美酒”。此酒产自美国,是加州粉红葡萄酒的代表作之一,西瓜、草莓的果味突出,是夏季或任何特别场合的最佳选择。该酒采用美国的特色葡萄品种白仙粉黛酿制,且勿认为白仙粉黛是白品种,或者酿成白葡萄酒。这是美国的技术创新,该酒是以红品种仙粉黛在发酵时候,进行短暂泡皮,从而使酒液呈现粉红色,而酒体也转成清新果香风格,仿如林嘉欣,尽管已身为入母,但是自然不做作的她一直给人清新自然的形象。

广州/Guangzhou	桂林/Guilin	梅州/Meizhou	宁波/Ningbo
7.3	8.1	8.1	7.8

广州·Guangzhou    桂林·Guilin    梅州·Meizhou    宁波·Ningbo

►口感评价 / Overall Tasting Scores:

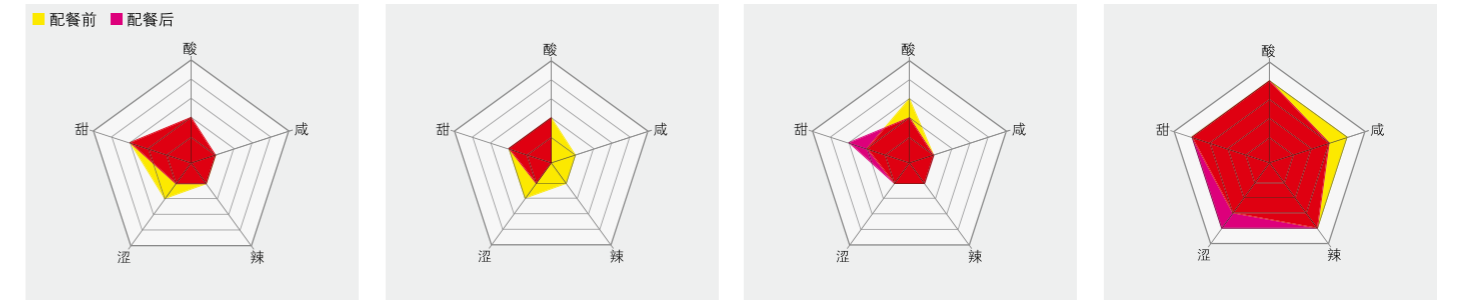


►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

<p>白切鸡</p> <p>得分 <b>8.1</b></p> <p>酸甜平衡的酒液显得鸡肉更为嫩滑,总体来说,配餐后该酒的口感并没有受到很大的影响,反倒让鸡肉的味道更提升一个层次。</p>	<p>黄焖鸡</p> <p>得分 <b>8.3</b></p> <p>对于这款酱汁浓厚,口感复杂的菜肴,这款甜甜的粉红葡萄酒不太讨喜,配餐后,甜度降低,菜肴的浓味掩盖了酒的酸爽。</p>	<p>盐焗鸡</p> <p>得分 <b>10</b></p> <p>果香突出的酒液搭配盐焗鸡效果一流,因为该款酒的酒精度低,鸡肉的咸味带出了酒液的涩味,不过口感更为清爽了。</p>	<p>水晶鸡</p> <p>得分 <b>9.7</b></p> <p>搭配肉汁丰满的水晶鸡后,该酒甜味更为明显,湿度也有了提升,但是总体来说喝起来比较舒服,无论是甜酸涩都比较平衡。</p>
---	---	--	--

广州·Guangzhou    桂林·Guilin    梅州·Meizhou    宁波·Ningbo

►口感评价 / Overall Tasting Scores:



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

<p>白切鸡</p> <p>得分 <b>7.4</b></p> <p>配餐后,酒体的水果味更为浓郁,但是伴鸡的姜葱在作怪,降低了酒的湿度,打破了该酒整体的平衡感。</p>	<p>黄焖鸡</p> <p>得分 <b>8.5</b></p> <p>浓味的菜肴并没有掩盖该酒的活泼的果香,菜式的酸辣口感并没有破坏酒液酸甜的平衡,口感依然丰满。</p>	<p>盐焗鸡</p> <p>得分 <b>8.4</b></p> <p>再一次证明了果香浓郁的酒适合搭配盐焗鸡,酒液中微苦的口感与鸡肉的咸香非常搭配,显得该酒口感更为清爽圆润。</p>	<p>水晶鸡</p> <p>得分 <b>8.4</b></p> <p>配餐后该酒的辛辣感降低,使得口感更为柔和甜美,总体来说基本没有该酒的整体口感,酒和鸡肉在口腔的余味得以延长。</p>
---	---	---	---



# Truth or Dare 葡萄酒真心话大冒险

SLEEPY FANTASIES 春困的胡想

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 陈彬杨

南方的春天，阴阴湿湿地，整天都在下毛毛雨，怪提不起劲儿。所以就诞生了春困，谁都想每天窝在家里睡觉不上班呢？种种因春困的胡思乱想交集在一起，让这个阴雨连绵的春天多了一点让人遐迩的色彩。胡思乱想不绝对坏事，君不知，这世上有多伟大的事物源于各种怪异的想法。说不定很多的佳酿也是酿酒师在春困的白日梦中形成雏形。伸一个懒腰，尽情地放纵在春天的困倦吧——当然，得在你把工作都完成以后，不然，被狠批的话笔者概不负责。

本期参加者：



1 DANNY 性别: 男 酒龄: 15年  
2 陈耀明 性别: 男 酒龄: 10年  
3 吃货 性别: 男 酒龄: 2年  
4 佚名 性别: 女 酒龄: 5年

## Q1

如果见到胡锦涛主席，应该喝什么酒？

- 参加者1: 中药酒，对老人家身体好。
- 参加者2: 恐怕只能喝“长城”葡萄酒了。
- 参加者3: 花悦，因为胡主席日常多喝好酒，要让他尝一尝百姓寻常酒。
- 参加者4: 没什么可能见到胡锦涛吧？所以什么都不喝！

## Q2

哪个产区的贝露娃最高贵？

- 参加者1: 中国吧，因为到现在为止我在中国找不到贝露娃，我们都不了解它的销售价格，所谓“无价宝”！
- 参加者2: 法国布根地贝露娃。
- 参加者3: 新西兰中奥塔哥出产的贝露娃。
- 参加者4: 法国布根地贝露娃。

## Q3

和情侣（配偶）吵架，喝什么酒能消气？

- 参加者1: 威士忌，因为我容易喝醉，入睡后醒来忘记一切。
- 参加者2: 烈性酒。
- 参加者3: 情人庄葡萄酒，因为吵架多是因为第三者（情人），所以把情人“喝掉”自然能消气了！
- 参加者4: 喝cava，因为有泡泡又不贵。我喝了起泡酒一定吐，吐完就心情好了。

## Q4

金婚纪念喝什么葡萄酒庆祝？

- 参加者1: 香槟吧。因为我们老了，需要更多的氧气。
- 参加者2: 结婚那个年份的，1990年的法国波尔多。
- 参加者3: 黑桃A黄金香槟。
- 参加者4: 喝钵酒，因为金婚的时候我应该老得不行，那时我会喝钵酒保健。

## Q5

请上司喝什么酒能让他/她给你加薪？

- 参加者1: 一款廉价、味道不是很好的酒，然后我可以抱怨我这么穷，买不起好酒，请上司给你加薪，然后与他/她喝好酒。
- 参加者2: 便宜的酒。
- 参加者3: 甜酒，因为上司不喜欢喝甜度低的酒。
- 参加者4: 请她喝什么酒都不会加薪的啦，所以不请！省了的钱就可以当加薪。

## Q6

您可以提出一个和葡萄酒有关的问题让下一期的受访者回答。您会提出什么问题？

- 参加者1: 您以前的情人离婚，与他/她喝什么酒？
- 参加者2: 中国富人为什么流行喝拉菲？
- 参加者3: 阳光与海滩的海鲜大餐中，喝什么酒最为败兴？
- 参加者4: 爱人结婚了，新娘/新郎不是你。你拿什么酒去砸场？

想要回答以上由本期参加者提出的搞怪问题或提出自个儿的，给我发E-mail哦，下次就轮到您！ elliliang@aussino.net 梁小姐！



### 特别呈献



泰来斯酒王40周年限量版，选择来自泰来斯酒王独立葡萄园品质最上乘的加本纳沙威浓，凝结了泰来斯家族40年的技术、传统和经验，是我们最顶级的加本纳沙威浓。

489箱限量珍品



米歇尔·泰来斯  
泰来斯家族第三代掌门人、酿酒师



## A Toast to This Spring 美酒作伴好踏青

文/Text Wolf 图/Photo Steven



### 感谢上帝，春天到了。

整整一个冬天，蛰居室内，厮守着火锅涮炉，痴望着烤肉肥牛，再把一年里的拼搏辛苦发泄到从圣诞前夜直到春节长假那一顿顿漫长而理由充分的大餐中。喝酒，过年喝好酒，价格暂可不论，要的是酒体饱满，口味丰富，或者带点野性的力道，满席醺然，血脉贲张。真个是嘉沙来，寒气驱。不过，味蕾经过这无数美食的连番轰炸，也仿佛身上冬衣一般逐渐麻木而沉重了起来。终于，立春，东风解冻，一个新的开始。要想与这季节的菁华融为一体，一定要脱去厚重的冬装，带着朋友、爱侣或家人走进郊外的春光里——“踏青”时间到了。

踏青的传统，古已有之。1600多年前的那个春日，好酒的书圣王羲之率领若干文人雅士带着酒到绍兴郊外的兰亭踏青，围坐清溪边玩“曲水流觞”的游戏：将空杯放入上游水中令它漂浮而下，杯在谁面前停留旋转，谁就要取杯饮酒，继而吟诗作对。这群才子个个酒兴甚高，才情也高，喝了很多酒，吟了许多诗，王羲之还激动得当场挥毫，写了篇文章纪念这次给力的party，最终成就了一篇流芳百世的《兰亭集序》。

今日的踏青与那时已大有不同，不论背包远足还是自驾出游，都已是无远弗届。坐地欣赏落英缤纷的樱花，或是面朝春暖花开的大海，可以烧烤、露营、放风筝，玩玩三国杀桌游，兴之所至发几条微博晒晒照片上的春光。但有一样是不可变的——踏青不可无酒。在郊野欢聚之余，还需要一杯带着阳光和青草味道的葡萄酒，方能记忆完美，令片刻永恒。

下面，我们就为你推荐几款最适宜踏青时饮用的葡萄酒，它们都是具有相当高性价比的酒款，绝对让你的踏青预算毫无压力，轻松出游。



## 丹凤园起泡葡萄酒 Torresella Prosecco Brut

产地: 意大利, 维内多(Veneto)

踏青的季节需要的是较轻的酒体, 可口而平衡的酸度以及非常清爽的口感——起泡酒显然是不二之选。这款超高性价比的宝雪歌(Prosecco)起泡酒毫无疑问会得到所有人的喜爱。口感纯净, 入口十分清爽, 虽然是干型起泡酒, 收尾的余味中依然带有一丝甜意, 加上它轻盈细腻的起泡, 喝起来感觉非常舒服, 不妨在明媚的春光中与好友席地畅饮。

## 蓝宝丽丝起泡葡萄酒 Blue Pyrenees Vintage Brut 2006

产地: 澳大利亚, 维多利亚省宝丽丝区(Pyrenees, Victoria)

与年份香槟(Vintage Champagne)一样, 年份起泡酒能够表现出这一年份里其所含葡萄品种的突出特色。这款澳洲起泡酒是蓝宝丽丝同法国人头马集团旗下的哈雪香槟(Charles Heidsieck)合作的成果, 由酿酒师精选出2006年雪当利(Chardonnay)、贝露娃(Pinot Noir)和贝露曼尼亚(Pinot Meunier)——经典的香槟葡萄品种——的优质葡萄酒原液进行调配, 过程中还加入了少量Reserve珍藏级酒液以添加整体的成熟感和复杂性。假如你的旅途上安排了一些浪漫场合, 或是正打算转一趟梅里雪山, 这款纯净优雅的起泡酒会带给你难以想象的乐趣。



### 金狮园有汽白葡萄酒

Lion's Land - Sparkling White Grape Juice

产地: 南非, 西开普(Western Cape)

自驾出游不能喝酒? 你的踏春旅伴接受不了酒精饮料? 或者你担心自己酒后写不出王羲之那样的一手美文吗? 带上一瓶不含酒精的有汽白葡萄酒, 你就可以把这些忧虑抛诸脑后, 一心一意享受清爽而美味的饮料带给你的“类香槟”体验了。事实上, 除了不含酒精, 这款饮品从包装到口感都与香槟十分近似。更妙的是, 如果你的踏青party需要上演一出泡沫飞溅、人人追逐欢笑的庆典场景, 这款有汽白葡萄酒绝对会是很威武的道具!

### 猎豹庄白翠柠白葡萄酒

Leopard's Leap Chenin Blanc

产地: 南非, 西开普(Western Cape)

春天的气息呼唤着带柑橘类或热带水果香气、蕴藏着丝丝青草和泥土乃至矿物口感的美酒——这正是白翠柠(Chenin Blanc)和白沙威浓(Sauvignon Blanc)的强项。白翠柠又称白诗南, 以出色的酸度见长。对于白葡萄酒来说, 出色的酸度意味着良好的结构与长度, 果香和各种口感能够和谐地展现出来, 能带来非常悠长的回味。猎豹庄白翠柠展现出热带水果的气息和隐约的坚果香, 酒体轻盈而优雅, 由于未经橡木桶发酵, 显得格外清纯爽口。



### 胜嘉力白沙威浓白葡萄酒

Saint Clair Sauvignon Blanc

产地: 新西兰, 万宝龙(Marlborough)

新西兰的万宝龙地区素来号称世界最优秀的白沙威浓产区之一, 这款胜嘉力白沙威浓即是万宝龙白沙威浓的杰出典范。淡稻草色的酒液泛着青色的光泽, 一入杯即可闻到浓郁的百香果、西柚、黑加仑子和醋栗的香味, 令人顿时口齿生津。入口后, 酒体饱满而不失优雅, 带有柔和的矿物气息, 出色的酸度, 回味特别悠长持久。它非常适合搭配海鲜、蔬菜烧烤或者搭配各种旅途上吃的点心。



### 嘉斯山白沙威浓白葡萄酒

MontGras Sauvignon Blanc

产地: 智利, 中央谷(Central Valley)

这是一款简单易明的智利白沙威浓, 性价比非常高。柠檬与酸橙的气息十分明显, 带有些微的动物和青草气息, 令人精神振奋。口感坚实, 在爽脆的柑橘类水果的味道之外, 包裹着青苹果与百香果的香味。非常清爽的一款酒, 用作餐前开胃酒或是搭配海鲜、水果沙拉都是很不错的选择。



### Taylor's Pinot Noir 泰来斯贝露娃红葡萄酒

产地: 澳大利亚, 南澳省嘉拉谷(Clare Valley, South Australia)

贝露娃丝一般柔滑的单宁来搭配路边农家菜中的新鲜肉类, 可谓绝配, 它温和但不失坚挺的骨架, 能令人联想起满坡初成熟的草莓和绿意盎然的灌木丛, 更让你的味蕾丢下包袱, 能够品味出春季美食的生动味道。泰来斯的这款贝露娃散发出诱人的红樱桃果香, 伴随着温和的香料气息, 中度酒体, 始终表现出优雅的香料味道, 来自橡木桶的肉桂、丁香和雪松的香味都非常柔和, 略带一点泥土气息, 令酒呈现出复杂的层次感。



### 狂鱼贝露娃红葡萄酒 Mad Fish Pinot Noir

产地: 澳大利亚, 西澳省玛格丽河(Margaret Valley, West Australia)

这款狂鱼贝露娃闪烁着明亮的深红色光泽, 散发出浓郁的草莓、樱桃和泥土气息, 让人觉得仿佛置身于3月里的草莓田。口感令人想起黑樱桃、草莓和森林灌木的味道, 略带一丝李子馅饼的清香。柔和而坚实的单宁骨架显得十分优雅, 余味中有少许延宕不去的酸度。贝露娃葡萄酒在配餐方面具有极大的兼容性。对葡萄酒与亚洲美食搭配研究多年的新加坡酒评家庄布忠曾经指出, 贝露娃柔和细腻的口感可以与许多中国菜式进行组合, 包括众多广式点心、冬菇、炖豆腐乃至鸭掌。春季的乡野美食之旅, 不妨带上一瓶贝露娃葡萄酒, 说不定你也能探索出从未有人尝试过的绝佳搭配。🍷





# A Tour of Hotel Michelin-Starred Chinese Restaurants

## 摘星之旅

香港酒店米其林星级中餐厅巡礼

编辑/Editor 梁楚瑶 图/Photo 酒店提供



相信有很多老饕深有体会：价格与美味不一定成正比，看到奢华的用餐环境可能内心会一惊：花了N多钱可能只是吃环境的，菜品可以尽情忽略了。

在这里，美味是与奢华同在。米其林星级X星级酒店，星级的平方既是菜品的保证，也为环境、服务带来了保险。以下就请进入这些“星级<sup>2</sup>”餐厅，一享美食与奢华同在的摘星之旅。

Are you ready?



1. 红酒火焰黑豚肉 配 Petaluma, Merlot 2004  
2. 海生虾炒蛋白 配 Movia, Vila Marija, Pinot Grigio 2008

## 明阁

Ming Court  
香港朗豪酒店

米其林：★★

朗豪的艺术气息在香港是出了名的浓厚。酒店的主人一掷万金，在酒店上下布置了不同主题的艺术品，令酒店处处均是艺术画廊，展现与别不同的艺术风格。

这份热情不仅体现在酒店的装潢上，更延伸至酒店的美食。米其林二星明阁为宾客带来21世纪顶级粤菜美饌。餐厅的设计风格融合现代及中国传统的特色元素，一系列仿照明朝陶器的摆设，衬托四周当代著名中国艺术家的山水画，优雅脱俗。酒店每天从世界各地空运新鲜的优质食材，由大厨以卓越手艺和无限创意，每天创造一道又一道精美绝伦的菜式。此外，明阁设有收藏超过350款餐酒的明酒窖、两个分别称为“日”、“月”的餐厅及五个私人宴会厅。

地址：香港九龙旺角上海街555号  
电话：(852)3552 3300





## 唐阁

T'ang Court  
香港朗廷酒店

米其林: ★★

在英国,朗廷酒店代表着上流精英社会的奢华生活体验,酒店餐厅Roux at The Landau在号称美食之都的伦敦傲视群雄,为无数的美食家献上佳肴;在香港,朗廷传承着同样的奢华,米其林二星的唐阁不负香港美食天堂之名,香港朗廷酒店的大厨致力以卓越手艺,创出与别不同的味道。

唐朝是中国史上最辉煌的朝代,香港朗廷酒店的粤菜馆唐阁正展现唐朝盛世的气派。唐阁格调典雅,大厨以无出其右的手艺,烹调出各种粤式珍馐佳肴。除了获美国饮食杂志《Food and Wine》选为“2008年必到食肆”外,唐阁也获美国权威酒店杂志《HOTELS》选为“全球十大酒店食肆”,并于香港旅游发展局举办的“美食之最大赏”中连续两年勇夺至高荣誉金奖。

地址: 香港九龙尖沙咀北京道8号  
电话: (852) 2375 1133



1. 金钱鲜虾球  
2. 黑露凝脂鲜蟹钳

## 香宫

Shang Palace  
九龙香格里拉酒店

米其林: ★

雕龙画凤的中餐厅,富有特色且豪华。九龙香格里拉酒店的香宫在装修风格上追求古典奢华的风格,餐厅四周的传统雕刻均从中国内地运来,并配上喜庆的红色及帝王金色。再加上传统华丽吊灯,给人一种喜气洋洋的气氛。

荣获米其林一星评价的香宫提供地道的粤菜,布置极具中国的传统风格。美味的食物、豪华的装修、热情友好的服务人员,让光临的客人享受美好、难忘的就餐体验。

地址: 香港么地道64号  
电话: (852) 2733 8754



1. 妙制大花虾两食 配 Champagne Veuve Cliquot Brut NV  
2. 红枣肉丝青衣球 配 Pouilly Fume, Domaine Chaveau 2009

## 夏宫

Summer Palace  
港岛香格里拉酒店

米其林: ★

与香宫相比,夏宫呈现的是历史融合现代感的画卷。米其林一星的夏宫素以上乘的传统广东佳肴而享负盛名;其菜谱包罗各式广东名菜珍品,每天巧制精美点心小菜,令食客大快朵颐。

夏宫的室内设计以蕴涵中国历史传统的装潢配合上令人眼前一亮的现代感。甫进入餐厅大门,一座精雕细琢的金黄色屏风立刻凝住客人的视线,在浮云间飞舞的凤凰活灵活现,率先为整个夏宫添上一丝传统神话色彩。餐厅内部的金色主调以丝绸壁画上栩栩如生的蝴蝶图案作点缀;墙壁上雅致的水墨画两旁更有配以祥云雕刻的镜面装饰。于主餐厅中央的巨型圆柱上,巧夺天工的花卉雕刻与周围的墙壁及屏风相互呼应。

地址: 香港中区法院道太古广场  
电话: (852) 2820 8552



1.

2.



1. 竹笙甘露豆腐 配 Pouilly Fumé, La Charmette, Domaine Chaveau  
2. 松露酱焗虾皇 配 格罗奖杯园布根地贝露娃



1.

2.

1. 笼仔姜葱蒸斑柳 配 Clos Segransan, Graves de Vayres 2003  
2. 龙带玉梨香 配 Pinot Gris, Herrenweg de Turckheim 2002

## 欣图轩

Yan Toh Heen  
香港洲际酒店

米其林: ★

要说起奢华的进餐环境,不能不提香港洲际酒店的中餐厅欣图轩。欣图,寓意食客们可以在餐厅欣赏如画的美景,用餐背景是辽阔的维多利亚港,是一件赏心乐事。

欣图轩的出色粤菜和精致点心,被誉为亚洲最佳中菜肴之一,由拥有25年经验的总厨刘耀辉师傅主理。矜贵的手雕翡翠餐具,加上维港美景烘托,令这间优秀的中餐厅更添气派。欣图轩的佳肴全选用传统粤菜的烹调方法、时令上乘的新鲜食材,同时配合入时的摆盘,务求达至色、香、味俱全。招牌菜式包括曾获奖的龙岗、铁板日本青尖椒爆和牛、合桃斑球、玉液芙蓉伴龙虾等。

地址: 香港九龙半岛尖沙咀梳士巴利道18号  
电话: (852) 2313 2323





1. 龙皇白玉卷 配 Farnito, Chardonnay  
2. 玫瑰花烟熏带子 配 Gavi 2009

## 海景轩

Hoi King Heen  
海景嘉福酒店

米其林: ★

要体验香港的饮食文化, 必要到粤式菜馆品尝广东菜。海景轩供应传统及创意的广东美饌, 每一道菜式之准备过程均具备传统的制作工艺和细节。海景轩以黑、金及酒红色布置为主, 采用优质云石及镜面的配搭, 加上古典中式摆设及独具型格的黑白照片, 格调时尚高雅。

海景轩总厨梁辉雄师傅拥有超过三十年入厨经验, 凭着他精湛的厨艺及无限的创意, 带领海景轩成功晋身为其中一家米芝莲星级食府, 获得一星评级的荣誉。

梁师傅一直诚意献上多款结合传统及创意的得奖广东美饌, 包括龙皇白玉卷、榄菜玉珠、蜜梅京烧骨及香花酒肉等, 均受到外界热烈欢迎。

地址: 香港尖沙咀么地道70号  
电话: (852) 2731 2883

## 富豪金殿

Regal Palace  
富豪香港酒店

米其林: ★



1. 凤吞鲍鱼海味煲  
2. 原只鲍鱼

富豪金殿于2009至2011年均于世界知名法国权威饮食指南《米其林指南·香港澳门》中荣获米其林1星星级美誉。其布置充满中国传统风格, 富丽堂皇, 并经由屡获殊荣的名厨师主理高级粤菜美食, 提供揉合传统与创新的佳肴美点, 为中菜注入新颖的元素和概念。另备时令美饌及极品海上鲜, 其中的金奖茶皇鸡、芙蓉黄金虾及流金映月翠玉龙更是得奖菜式, 深受食客钟爱, 是高级粤菜之典范。富豪金殿设有多间贵宾房及私人宴会厅, 方便宴客饭聚。

地址: 香港铜锣湾怡和街88号  
电话: (852) 2837 1773

CORDIER GRAND VIN DE BORDEAUX



*Desiré Cordier*  
1886

SAINT-EMILION GRAND CRU



1886-2006 - 120<sup>TH</sup> VINTAGE

为庆祝歌迪雅集团成立120周年, 特别推出精品限量版歌迪雅圣达美隆特等园红葡萄酒。

这款为纪念集团创始人Desire Cordier先生推出的限量编号精品葡萄酒, 来源于波尔多右岸圣达美隆特等园产区, 品质一如歌迪雅集团旗下的众多波尔多名庄。瓶身镶嵌一颗施华洛世奇水晶, 独一无二, 更显弥足珍贵。

[www.desirecordier.com](http://www.desirecordier.com)

CORDIER - La Croix Bacalan - 109 rue Achard - BP 154 - 33042 Bordeaux Cedex - France  
Tel: +33 (0) 5 56 11 29 00 - Fax: +33 (0) 5 56 11 29 01 - contact@cordier-wines.com





# Dawning in 人间春晓 Spring

文/Text 梁楚瑶 图/Photo Steven  
特邀嘉宾/Special Guest 鲍汁飞 场地/Venue 湖景金阁

在当期,《富隆美酒生活》邀请粤港澳地区知名美食家鲍汁飞,连同杂志主编 Grace Cai一起在湖景金阁尝试不同国家的白葡萄酒与春季河鲜菜式的搭配,试出味蕾最爱的那款“春晓”。

身居四季常绿的广州,  
永远记得杭州西湖边上春柳如抽丝般的嫩绿带来的惊艳。

竹外桃花三两枝,春将水暖鸭先知。  
蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。  
春天的河鲜折服了多少墨客饕客,无从得知。

春风拂过人间,春晓正待其时。  
人间春晓的美食如西湖边的春柳,轻轻地拂过你心;  
美酒如春雨,给菜肴润色,带来无尽的春色。



### 白鲫蒸走地鸡

#### Steamed White Crucian & Hakka Chicken

传统的冬菇木耳蒸鸡，表面盖上白鲫鱼，蒸煮的时候鱼肉的肉汁渗入下面一层的蒸鸡，成为滑嫩鸡肉的“调味酱汁”。

## VS.

### 德国巴莎曼博士威士莲白葡萄酒

#### Dr. Von Bassermann-Jordan Riesling Kabinett

口感温暖悠长，散发雪梨和成熟蜜桃的气息，果香持久，口感丰富。巴莎曼博士在过去的两个世纪一直是法尔兹地区领先的酿酒厂之一，保持着超卓的酿酒技术，加之以来自Deidesheim的高品质威士莲酿酒，充分保证了这款威士莲白葡萄酒的高品质。



## 食评



### 鲍汁飞

白鲫鱼是河鲜里较为鲜甜的鱼类，清蒸最为鲜美，鱼身舍弃目前广受欢迎的切片做法，与鸡肉一起蒸煮，能让鸡肉更为鲜甜。巴莎曼这款白葡萄酒果香味浓郁，口感偏甜、浓厚，提升了冬菇蒸鸡的酱汁味道，不过因为口感浓厚，也在一定程度上掩盖了鱼肉和鸡肉的鲜味。



### Grace Cai

菜式相对较为清淡，鱼肉与搭配的姜葱非常对味。该款菜式对这款偏甜的威士莲并没有产生多大的影响，与鲜甜的鱼肉搭配起来并没有带出酒液的酸味和涩味。



### 榄油淋北江桂鱼

#### Steamed Madarin Fish with Olive Oil

北江桂鱼是湖景金阁的招牌河鲜菜式，每天从餐厅拥有的水库新鲜运抵厨房，加新鲜杞子清蒸的桂鱼，在上桌前浇上滚热的橄榄油，迎合食客们吃得健康的概念。

## VS.

### 意大利赛拉图(布朗格)白葡萄酒

#### Ceretto Langhe Arneis Blange

果味突出，苹果、雪梨的香气明显，酒液发酵的过程保留了少量的二氧化碳以增强果香，酸度较低。本酒用意大利特色白葡萄品种阿内斯酿制，其酿造的葡萄酒充满了梨子和苹果的香味，口感干净优雅。

## 食评



### 鲍汁飞

初春的桂鱼脂肪含量不多，浇上滚油后会导致鱼肉收缩，使得肉质紧缩，可以看出餐厅为健康饮食而下的心思，如果想提升菜式的口感，可以用土制花生油代替橄榄油，一样健康。搭配赛拉图(布朗格)白葡萄酒后鱼肉的鲜嫩感更为明显，酒液的酸涩也被带了出来，甜度降低，口感层次更为丰富。



### Grace Cai

与上一款鱼+鸡的搭配相比，该款菜式就更为淡味了。赛拉图的这款酒甜度比上一款酒大大降低，与北江桂鱼搭配的话带出了酒的涩味，让鱼肉在口中更为紧缩，不能充分感受鱼肉的甜。



### 顺德煎焗西江鲮鱼

*Fried Baked Mystus Guttatus*

西江鲮鱼富含脂肪，口感香浓，采用顺德煎焗的烹饪方法，突出了鲮鱼的甘香，鱼肉也有嚼劲，加上葱和蒜就更为香嫩了。

VS.

### 澳洲山度富珍藏华的龙白葡萄酒

*Sandalford - Estate Reserve Verdelho*

清新的番石榴香气让很多饮家误认为这款酒是用白沙威浓酿制而成，华的龙这一葡萄品种源自葡萄牙，在澳大利亚只有西澳省的玛格丽河产区种植。除了番石榴，该酒还散发菠萝的香气，中度酒体，口感柔滑，令人讶异的持久口内留香以及微高的自然酸味使它更添魅力。



食评



**鲍汁飞**

在煎焗的过程中厨师加入了白胡椒粒提升菜肴的香味，建议再加入黑胡椒粗粒，这样香味就更加突出。西江鲮鱼的脂肪最适合搭配口感柔滑的葡萄酒，因此该款珍藏华的龙是不错的选择，无论是鱼肉还是酒液，那种油滑的口感都在口腔中爆发，得到了升华。这款酒与第一道菜式的鸡肉也是绝配。



**Grace Cai**

该酒经过橡木桶陈年，带有典型的橡木桶为白葡萄酒赋予的口感：如黄油般油滑、淡淡的烟熏味。与西江鲮鱼的搭配可谓完美，酒与餐相辅相成，提升了双方在口腔中的余味。



### 美极河虾仔搭椒盐山坑鱼

*Poached Shrimps in Maggie Sauce*

春季的河虾体型娇小，美极后香脆可口，吃起来像剥瓜子一样。椒盐的山坑鱼与河虾仔起了异曲同工之妙，让人食指大动。

VS.

### 美国乔丹酒园雪当利白葡萄酒

*Jordan Chardonnay*

酒色金黄，带有青苹果、奇异果、蜂蜜的味道，并渗透出轻微的橡木桶烟熏味，酒体带有黄油般的圆润口感。该酒是美国白宫御用的白葡萄酒之一，在美国广受欢迎。

食评



**鲍汁飞**

河虾仔和山坑鱼各自的烹饪方法看似重口味，但都带出了两种食材的鲜甜，与同时“重口味”的乔丹雪当利搭配相当出彩，本来鱼和虾并不明显的油滑口感在酒液的熏陶下得到充分的显示，酒液的蜂蜜味与香辣的椒盐甚为相衬。



**Grace Cai**

乔丹酒园的这款雪当利比较靠近布根地白葡萄酒的风格，口感油滑，橡木桶赋予的烟熏味无论是与美极还是椒盐的烹饪方法都极为搭配，可谓是本次的最佳拍档！



# 杯具，Choose Stemware WISELY

## 让葡萄酒跟悲剧说拜拜

文/Text 许冬玲

有没有想过，一只小小的杯具，也有可能成为将一杯葡萄酒变成一出悲剧的推手？假如你有一款好的葡萄酒，却将其装在杯壁厚得弹不出声响、杯口小得连一只鸭蛋都放不进去、雕满飞龙舞凤的玻璃杯里，那简直就是暴殄珍物。“杯具”的奥妙决不会少于葡萄酒。只有用合适的酒杯盛装葡萄酒，才能让葡萄酒展现最美的笑颜，彻底跟“悲剧”说拜拜。



### 酒杯，不仅仅是盛葡萄酒的器皿

#### 小小的酒杯，是如何影响葡萄酒的呢？

我们知道，一瓶葡萄酒的品质，装瓶以前由气候、土壤、葡萄树、酿酒师等因素决定；开瓶以前，又受到运输方式、储存方式等因素左右；开瓶以后，又会受到品酒的环境、温度、品酒人的心情等因素影响。要赏到一款好酒，可真的不是那么容易。（喝酒跟赏酒不同。不要被这些因素吓到了！）环环相扣的因素当中，酒杯这一环是如何起作用？

看过周星驰电影《大内密探零零发》的朋友，对其中关于舌头味蕾区分布的解说应该不陌生。我们的舌头有4个味蕾区：

- 舌尖对甜味敏感
- 舌头后面对苦味敏感
- 舌头内侧对酸度敏感
- 舌头外侧对咸度敏感

酒杯的选择，虽然不能从根本上改变酒的本质，但是酒杯的形状、杯缘的弧度，决定了酒液入口后与舌头的最先接触点，也决定了酒液的流向。因此，当酒的流向被引导至适当的味觉感应区时，也带给人不同的味觉感受。这可以说是葡萄酒和酒杯的联姻，尽量将葡萄酒的优点放大，将其缺点弱化，那双方看得更加对眼，这联姻也越发完美。





### 一只合格的酒杯

最常见的葡萄酒杯如同一支郁金香花，称之为郁金香杯。宽大的腹部，使得酒液可以在杯中转动，与空气充分接触，而不至于泼洒出来；收紧的杯口，让酒的香气汇聚与杯子上方，适于闻香。

#### 一只合格的酒杯具备以下特点：

1. 无色透明：有助于清晰地观看酒色。那些杯口描金、花纹华丽或者精致雕花的杯子，都不利于分辨葡萄酒的色泽。
2. 高脚：较高的杯脚，使得有足够空间让手握住，否则手指握住杯身，一是影响饮者观看酒色，二是手温会影响到酒液温度。
3. 壁薄：厚的杯壁会影响到品酒的触感。

选择酒杯时要多对比，选择外形优美、做工细致、匀称、通透的。最好的酒杯，套用前段时间最流行的日本葡萄酒漫画《神之水滴》的说法，就是“薄如冰韧”。而这个特点，只有水晶杯才具有。



### Q：水晶杯与玻璃杯有什么区别？

A：水晶杯并不是用天然的水晶做成的，而是在玻璃原料中添加了特殊成分使得这种玻璃的折射率、硬度、光亮度和透明度都大大增强，做出的酒杯就像水晶般晶莹剔透才得名。

首先，看重量。同样大小的酒杯，水晶杯要比玻璃杯重得多。

其次，听声音。用食指和拇指掐住杯口沿，向上提弹一下，听其声是否清脆悠长。水晶杯的声音清脆且有绝妙的回响，而玻璃酒杯发出的声音通常很沉闷没有回响。（不过你的手劲不能太大，否则杯壁太薄的很容易碎）

再来，看透明度。水晶杯有着更高的透明度，可以更好地把葡萄酒的颜色真实地反映出来。玻璃杯则多多少少会有少许瑕疵，灰蒙不够锃亮。

最后，比硬度。水晶杯比玻璃杯的硬度要大，用水晶杯去划玻璃杯会在其表面留下痕迹，而用玻璃杯去划水晶杯则不会发生这种情况。

在葡萄酒品鉴中，我们经常会说到一个专业名词，“挂杯”，也有些风雅人士喜欢用“美酒的眼泪”“美酒的美腿”等等字眼来提及。说的

就是轻晃酒杯，让葡萄酒在杯中均匀地转圈，停下来后酒液在杯壁上形成的帘状。这个时候，酒杯的材质非常重要。如果是玻璃酒杯，那么它的杯壁是十分光滑的，这对于留住葡萄酒的香气是十分不利的，而水晶酒杯的杯壁有肉眼难以观察到的凹凸不平，用手触摸是感觉不到的，只有在显微镜下才可以发现，这更易于使葡萄酒的香气“持久”地“挂”在杯壁上，给我们的鼻子留出了宝贵的时间。

当然，水晶杯也不是没有“缺点”，那就是它比玻璃酒杯要贵一些。

#### 要有多少个酒杯

既然酒杯有那么大的作用，世上千形百状的酒杯又那么多，我们要有多少个酒杯才算足够呐？

#### 100只以上

在法国波尔多的一些列级名庄中，杯子的划分已经细到某某酒庄某某葡萄园的某某品种酒杯。如果真的要这么专业的話，每位葡萄酒爱好者的家里要准备100只以上酒杯咯。

#### 6只

为全世界葡萄酒爱好者提供最多款酒杯的

人，全球著名水晶杯品牌Riedel的老板Georg Riedel先生家里常用的葡萄酒杯总共才6只。

#### 1只

而在品酒会或者葡萄酒比赛上，酒评家们只用1只杯子。它就是ISO国际品酒杯了。

这只杯子在1974年由法国INAO（国家原产地命名委员会）设计，现在是国际上公认的品酒杯，不论是品酒比赛还是葡萄酒学校或者研究机构都用这种酒杯作为品评酒杯。酒杯的容量在215ml左右，酒杯总长155mm，杯脚高55mm，杯体总长100mm，杯口宽度46mm，杯体底宽65mm，杯脚厚度9mm，杯底宽度65mm。

ISO国际品酒杯可以说是全能型酒杯，无论是红、白葡萄酒，起泡酒还是加强型葡萄酒，甚至是白兰地，都可以用这个酒杯来进行品尝。它不会突出酒的任何特点，却是直接地展现葡萄酒原有的风貌，无论是哪一种葡萄酒，在这个杯子里都是平等的。

个人建议，ISO国际品酒杯还是在比赛，或者喝一些普通的葡萄酒时使用就好了，如果想要更好地品鉴葡萄酒，用它，岂不是违背了我们想用酒杯让葡萄酒变得更加美好的初衷了么。



## 千形百状的酒杯们

### 红葡萄酒杯

1. 波尔多红酒杯(高单宁红葡萄酒, 如嘉本纳沙威浓、梅乐)  
杯身较长、杯口较窄, 可以让酒香聚集于杯口。



大部分的葡萄酒杯都是根据波尔多杯的风格去做的, 因此, 这种杯型适用于除了布根地之外的其他红葡萄酒。嘉本纳沙威浓、梅乐等葡萄品种的单宁相对较重, 酸度较低, 用波尔多型酒杯, 修长的杯身有利于控制酒液在舌头中部, 达到单宁、果味以及酸度的平衡, 而不至于一下就冲到舌头最后面的苦味区加强苦涩感。

2. 布根地红酒杯(高酸度红葡萄酒, 如贝露娃)  
杯身较矮, 杯肚较宽, 杯口较大, 身材比波尔多型丰腴, 适合于把鼻子伸进去闻香。



由于布根地地区的主要葡萄品种贝露娃酸度较高, 使用开阔宽广的布根地酒杯, 可使酒液先流过舌尖的甜味区, 凸显果味, 以平衡原本较高的酸度。使用这种杯子, 酒液最先接触的是我们的舌尖, 因此我们最先感受到的是葡萄酒的甜味, 之后才是酸味和苦味。

Q: 为什么有的酒杯杯缘是收口, 有的是翻口?  
A: 收口的酒杯是为高单宁或者中等酸度的红葡萄酒设计。引导酒到舌头的中部, 使得果味、单宁和酸三者达到平衡。

翻口的酒杯是为高酸、中等单宁的红葡萄酒设计, 引导酒到舌尖, 可突出果味和平衡酒的高酸度。

### 白葡萄酒杯

1. 大肚型酒杯(重酒体白葡萄酒, 如雪当利)  
这种酒杯的杯肚较大, 杯口略向内收, 专为酒精度数较高, 酸度相对较低的白葡萄酒设计, 可以让酒在入口时流向舌头的中部, 使葡萄酒在口中四面散开。

2. 窄肚型酒杯(高酸度白葡萄酒, 如威士莲)  
这种酒杯的杯肚窄小, 杯口竖直略向外翻, 专为少果味的高酸度的白葡萄酒设计, 以引导酒到舌尖的甜味区, 为的是增加水果味和降低酸度。

Q: 为什么白葡萄酒杯要比红葡萄酒杯小?  
A: 白葡萄酒杯口略大, 杯脚更为修长, 杯身较短。因为白葡萄酒不像红葡萄酒那样需大面积的空气氧化, 较小的空气接触就能令其散发芳香。而用小杯是由于白葡萄酒饮用时温度要低, 一旦从冷藏的酒瓶中倒入酒杯, 其温度会迅速上升。为了保持低温, 每次倒入杯中的酒要少, 斟酒次数要多。



### 香槟杯

香槟杯有着其他葡萄酒杯所没有的细长杯身, 纤细的杯型使它显得亭亭玉立。纤长的杯身是为了让香槟金黄色的美丽气泡上升过程更长, 更具观赏性, 同时让香气停留的时间更长。



标准的香槟杯在杯底有一个尖的凹点, 这个小小的设计, 可以令气泡更丰富更漂亮。香槟杯也可以用来盛装冰酒, 只不过是香槟杯的瓶口比较小, 会减弱冰酒的香气散发。

### 甜酒杯

比红、白葡萄酒的杯脚要矮一点, 更小一些, 以减少酒液和空气的接触, 增加果香而减少酒精味。杯缘外翻, 能使酒液直接导向舌尖的甜味区, 将甜酒的个性发挥出来。



### 干邑杯

喝白兰地使用狭口大肚酒杯, 便于持杯时用手心托住杯身, 借助人的体温来加速酒的挥发, 以产生干邑的酒香。







# LITERATURE 雪茄的 in a Puff 文学味道

文/Text 陈耀明



## 来一支“罗密欧与朱丽叶”

有一部爱情悲剧叫做《罗密欧与朱丽叶》，有一支雪茄也叫做“罗密欧与朱丽叶”（Romeo y Julieta），烟标图案描绘的就是罗密欧与朱丽叶在阳台幽会的经典场景。而且，“罗密欧与朱丽叶”的型号有“罗密欧”系列（Romeos）、“朱丽叶”系列（Julietas）、“凯普莱特”（Capulets，朱丽叶家族姓氏）和“莎士比亚”（Shakespeare）。在第8届（2006年）哈瓦那国际雪茄节开幕酒会上，“罗密欧与朱丽叶”品牌还以一场芭蕾舞剧《莎士比亚和他的化妆舞会》欢迎来自世界各地的雪茄客，在电影《恋爱中的莎士比亚》扮演过莎士比亚的英国影星约瑟夫·法因斯应邀表演了电影中的精彩片段，他当时说：“在‘罗密欧与朱丽叶’雪茄中，我发现了与莎士比亚的《罗密欧与朱丽叶》同样的和谐、力量以及激情。”

大家都抽过“蒙特克里斯托”（Montecristo）吧？“Montecristo”的原意即“基督山”，这个雪茄品牌的名字来源于大仲马的长篇小说《基督山伯爵》，该品牌还在2004年推出以小说主人公爱德蒙·唐泰斯的名字命名的“爱德蒙”

（Edmundo）型号，拥有“蒙特克里斯托”品牌的哈伯纳斯集团（Habanos S.A.）副总裁贾维尔·特雷斯声称：“我们认为这个名字本身就具有艺术价值。从哈伯纳斯的传统来讲，这也是向《基督山伯爵》的主人公爱德蒙·唐泰斯致敬。”有趣的是，“蒙特克里斯托”的烟标设计灵感，则是来自大仲马的另一部长篇小说《三剑客》，由6把长剑（一边两把）交叉组成的一个三角形包围着一朵百合花（烟支卷标也有百合花）——剑是“三剑客”挥舞的长剑，花是蛇蝎美女米拉迪肩膀上烙烫的那朵百合花。

古巴还有一个著名的雪茄品牌叫“桑丘·潘沙”（Sancho Panza），这个名字来源于塞万提斯的长篇小说《唐吉珂德》，桑丘·潘沙就是跟随唐吉珂德闯荡江湖的那位风趣幽默的侍从，烟标上有桑丘的形象以及《唐吉珂德》的故事场景，一些型号的名称也是来源于这部小说，比如“唐吉珂德”（Quixote）、“骑士”（Caballero）、“风车”（Molinos）、“拉曼恰”（La Mancha，桑丘和唐吉珂德的故乡）、“杜尔西内娅”（Dulcinea，唐吉珂德的意中人）……



“罗密欧与朱丽叶”烟标



“蒙特克里斯托”烟标



“桑丘·潘沙”烟标

## 雪茄卷烟厂的朗读者

那么，雪茄与文学为什么会有如此密切的联系？这要从哈瓦那雪茄的制作工艺说起。

真正的哈瓦那雪茄是手工卷制的，卷烟厂没有机器的噪音，只有窸窣窣的叠卷和切割烟叶的声音，安静得有些沉闷。为了给工人们解闷，哈瓦那的卷烟厂逐渐形成这样一种传统：请一位识文断字、口齿伶俐的人，坐在台上给大家朗读文学作品，这种人的职业叫做“朗读者”（EL Lector），大约类似于我国的说评书。一位1901年出生于哈瓦那的名叫维尔弗雷多·罗德里格斯的退休朗读者曾在1981年接受《坦帕论坛报》采访时回忆说：“在那些日子里，我们没有麦克风。你必须有非常洪亮的嗓音和清晰的发音，让工人能听明白每一个单词。就像是上剧场一样，当我们朗读一部小说时，要根据人物性格去表现，有时是妇女，有时是儿童，有时是老头儿或老太太。不是每个人都可以做到这样。”

2007年，纽约市立大学拉美文学副教授阿莱切莉·蒂娜赫罗还出版了一部专著——《朗读者：雪茄卷烟厂阅读史》，她采访了古巴的许多退休朗读者，回顾了朗读者的历史，记录了朗

读者的现状。她在前言指出：“毫无疑问，在绝大多数情况下都十分单调的卷烟作坊，朗读制度的建立不仅是一种文化灌输，更重要的是丰富了工人们的精神生活。”

于是，文学名著里男女主人公的喜怒哀乐、酸甜苦辣，不知不觉地融入了雪茄文化：1852年，风趣幽默的桑丘·潘沙成为一个雪茄品牌；1875年，罗密欧与朱丽叶的激情也开始在一支雪茄上继续燃烧；1935年，基督山伯爵杀出哈瓦那。

莎士比亚的《罗密欧与朱丽叶》创作于1594年，塞万提斯的《唐吉珂德》首次出版于1605年，那时候的雪茄尚未在欧洲流行起来，所以罗密欧和朱丽叶没有抽过雪茄，桑丘和唐吉珂德也没有抽过雪茄，但在1845年开始连载的长篇小说《基督山伯爵》中，我们每翻过几页，就可以看到某个男主人公正在抽雪茄，比如：

“当伯爵的马车在门口停下来时，他正嘴里咬着雪茄，在花园的入口处看仆人洗刷他的马……”“安德烈从他的口袋里摸出了一只雪茄盒，拿了一支雪茄，静静地点上，开始抽起烟来……”“阿尔贝一边说，一边站起身来，点着了第三支雪茄……”







### 往事并不如烟

如今，虽然早已有了收音机、录音机、MP3，但哈瓦那雪茄卷烟厂的朗读者并没有消失。据哈瓦那雪茄博物馆馆长左伊·诺西多·派拉蒙考证，1866年前后，活跃在古巴雪茄卷烟厂的朗读者有上千人，目前仍然保有250名左右。

朗读者现象从一个侧面反映了雪茄的手工制作特点，是雪茄文化独有的一道风景线。古巴政府曾在2009年把朗读者作为一种文化遗产，向联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第四次会议申报“人类口头和非物质遗产”。《拉美先驱论坛报》当时的一篇报道还描述了一位名叫耶苏·佩雷拉的朗读者，他在帕塔加斯（Partagas）雪茄卷烟厂已经做了23年朗读者，报道中写道：“佩雷拉非常自豪在著名的帕塔加斯为他的630名工友朗读小说，从《达芬奇密码》到《基督山伯爵》。他还说，侦探和悬疑小说是大家最喜欢的。有一次，当他即将读完一本小说，发现最后两页不见了，于是他就编造了一种结局，没有人知道……”



### 不是徐志摩的雪茄

说到雪茄的文学味道，大家或许还会联想到诗人徐志摩，因为时尚界流传一个浪漫的传说：“雪茄”这个中文名是徐志摩给取的。甚至连《雪茄客》杂志的一篇专栏文章（2009年5/6月刊）也绘声绘色地描述说，1924年，徐志摩在上海接待印度诗人泰戈尔时，泰戈尔请他们正在享受的“Cigar”取个中文名，徐志摩脱口而出：“Cigar之燃灰白如雪，Cigar之烟草卷如茄，就叫雪茄吧！”

这个传说虽然富有诗意，但实际上，至少在1883年（光绪九年）就已经出现了“雪茄”这个中文名。1883年10月25日的《申报》刊登一篇《论效西人渐染浮器之习》，文章描述道：“……雪茄之烟衔于口中，弹子之房游于暇日，大餐之馆座客常满，左手持叉右手执刀，以咨大嚼者，皆华人也。‘爱皮西提’会一二句便刺刺不休，以为时路。酒则香饼，茶则加非，日用之物皆以一洋字者为佳。”——在当时的“洋泾浜语”里，“Champagne”（香槟）叫“香饼”，“Café”（咖啡）叫“加非”，而“Cigar”已经叫“雪茄”了。



在1916年由商务印书馆出版的《清稗类钞》中，作者徐珂已经对雪茄的价格、特点以及消费群体有了更详细的论述：“雪茄烟之值，较卷烟为昂，虽亦有尼古丁毒质，于饭后吸之，能助消化，吾国之富贵者类嗜之，而上海则吸者甚多……”





# Pursuing Paradise 追逐天堂

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 品牌提供

度假别墅的露天起居亭包括非正式的用餐和娱乐区

世人热爱度假，每当有钱有时间（甚至没钱也要度假！），总会热切地计划着要去放松身心的地方。度假，是人向往、追求天堂的一种行为。

国人消费水平的提高，让他们对度假地的要求也逐步提高，他们不再是过去单纯的走马观花只为了花钱花钱再花钱。现在的消费者更为理性，对度假的追求逐渐回到正轨，对天堂的追逐。

宝格丽是世界知名的珠宝品牌，在时尚界crossover的热潮越演越烈下，他们也不甘人后，打造了宝格丽米兰旅馆、宝格丽巴厘岛度假村，为世人献上两件复杂、高雅、超凡脱俗的珠宝作品。

## 印度洋恋上意大利

印度洋恋上意大利，是粗犷的火山群岛恋上迷人的亚平宁半岛，是迷人的丛林为了一件时尚的宝格丽珠宝加上原始绿野的点缀。

巴厘岛=一马平川的沙滩？你错了。踏足宝格丽巴厘岛度假别墅，你看到的是岛屿的高处。坐落在国际度假天堂巴厘岛的最南部，宝格丽的度假别墅享有独一无二的景致；别墅群落位于海岸边150米悬崖顶，将印度洋的壮阔美景尽收眼底。

度假，是安逸，是私隐的。宝格丽度假别墅犹如一座隐秘而安全的堡垒，矗立在悬崖之上。每一间别墅拥有独立的花园、泳池，还有占地300平方米的露天起居亭。别墅内的格局清楚划分了安静隐密的私人住房区和欢闹迷人的社交区。其中最为高端的宝格丽别墅占地1300平方米，拥有私人专属入口，共有两间卧房、一间带吧台的起居室、一间宽敞的餐厅、一间家庭剧院、一个厨房以及一间Spa疗养室。长达20米的游泳池和适合静坐沉思的户外凉亭被宽广的阳台和小休闲亭所环绕，在这种独一无二的露天环境中就餐和生活是一种美丽的享受，非常适合私人聚会、婚宴或家庭度假。



Spa包括瑜伽亭和池塘上的浮桥，石砖完全采用手工打磨



The Sangkar餐厅



水疗室面对无敌海景



水中婚礼

度假村由Antonio Citterio and Partners建筑师事务所精心设计，不仅带出传统巴厘岛风格的生活气息，还融合了时尚前卫的宝格丽意大利风格。度假别墅的建造完全尊重当地的建筑工法，每一块石材都在运到现场后以手工方式切割和凿刻。布局和总体设计还融合了本地地区的文化和自然元素，大量采用当地的特色建材。酒店采用手工雕刻的火山石、珍贵奇异的木材以及精美织物加以建造和装饰。天然熔岩和palimanan石用于花园和内墙，别墅中运用精致的bangkiray硬木，天然绿色的sukabumi石覆盖外墙的淋浴房、嬉水池和游泳池。一系列精美的巴厘岛古董和异国风味的艺术品共有90多款，点缀着整个度假村。



从度假村Sangkar餐厅眺望巴厘岛的天际与一望无际的海景





Bulgari 宝格丽米兰酒店外观



Bulgari 宝格丽米兰酒店花园

## 意大利<sup>2</sup>

米兰，意大利时尚、潮流的心脏。宝格丽特意选择在此向追求时尚的人诠释意大利的华丽。

选址在米兰的文化商业中心区，米兰宝格丽旅馆藏身于一座18世纪的迷人府邸，在低调朴素的门面后等待着的是缤纷灿烂的庭院和绿地。宝格丽在此开辟了一片占地4000平方米的私家花园，与毗邻的米兰植物园Orto Botanico交相辉映，在繁忙的米兰都市生活中提供一方宁静、休闲的绿洲。面积宏大的私家花园来自一座16世纪修道院，花园的原始布局最早由Piero de Crescenza 于1305年在Ruralium Commodorum中提出。如今宝格丽已将它转变成19世纪风韵的室外生活区。树影投射在草坪，掠过娇媚的花朵，为客人泼洒了一幅形体、色彩都异常饱满的水彩画。丰富的植物品种重现了米兰庄园式花园以及伦巴第式的庭院风格。

与巴厘岛的粗犷海风相比，米兰更适合精致的奢华。宝格丽米兰酒店由意大利知名建筑事务所Antonio Citterio & Partners 设计，采用黝黑的津巴布韦大理石、维琴察 (Vicenza) 石和土



酒店餐厅的私密包间

耳其金丝黄 (Aphyon) 大理石、柚木和橡木以及其他珍贵的建材，以令人惊艳的色彩搭配，创造出崭新但毫不突兀的装潢效果。休息室中的壁炉就由津巴布韦大理石打造，重达15吨。旅馆的对面是一片1930年代风格的建筑物，十分可爱。酒店外立面采用白色的Marmorino Stucco涂料，塑造出轻快的典雅感，与这座建筑物原先的18世纪外观完美融合。

45平方米的客房给客人一种简约但其乐融融的



宝格丽酒店餐厅

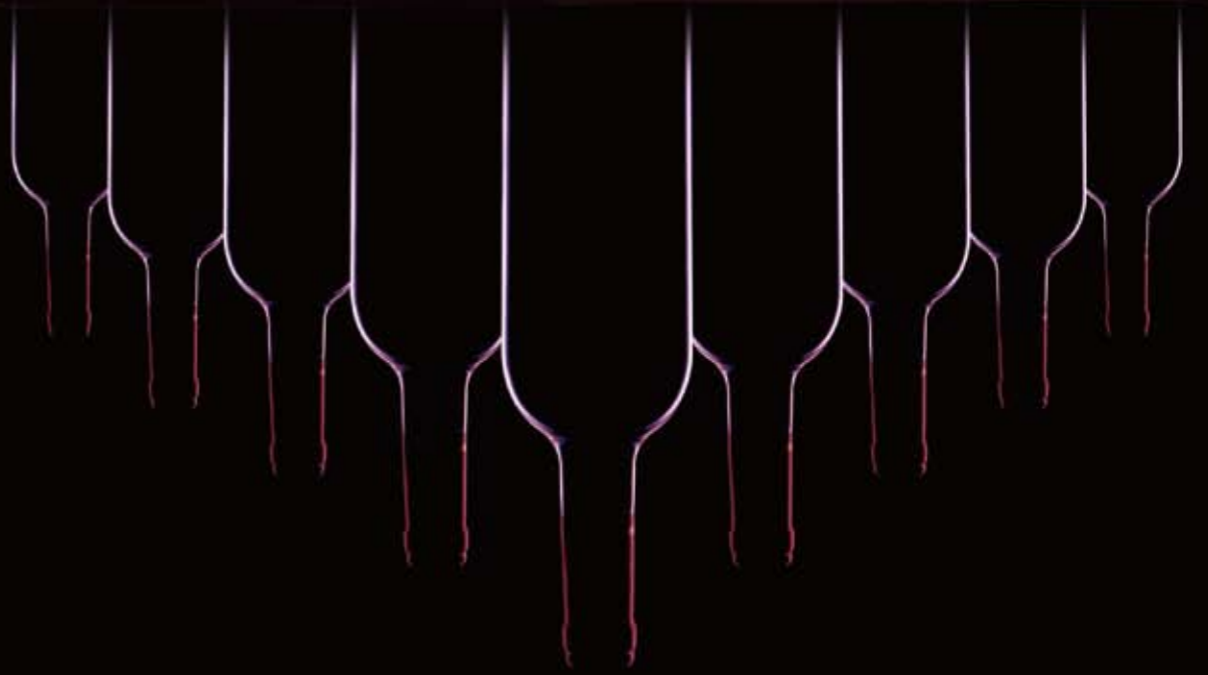
感觉，在这里现代设计、高科技及奢华的材料如橡木、青铜配件、卫生间的津巴布韦大理石协调地应用在一起。每一间客房都宽敞明亮，在卧室及卫生间的窗户都是落地窗。卧室和浴室区以金色的网格屏相隔离，浴室区占据了整个房间面积的三分之一的空间。从某些客房的柚木阳台放眼望去，整个花园风光尽收眼底。在四间客房中有一块所谓的“静思角”，在那里有一块安静的榻榻米天地使客人能够体验到心境完全放松和自我享受的美好瞬间。☑

## 富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

1000多款国际精品葡萄酒；8000多家高端餐饮及零售场的葡萄酒供应商；200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者  
Over 1000 selected world class fine wines; Supplying more than 8000 high-end on & off-trade accounts; With an excess of 200 retail outlets nationwide; A pioneer of wine culture in China.  
北京/Beijing 010-6461 2072 · 上海/Shanghai 021-6091 3179 · 广州/Guangzhou 020-3898 3188 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3898 3188



我们 · 在富隆选对味





# My Ancestral Roots 寻根问祖

Min Culinary Classics 经典闽菜之味

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf

2010年8月，我前往福建探访两座古桥。

长达5华里的安平桥，始建于南宋时期（公元1127~1279年），是当时世界上最长的石桥。而另一座古桥洛阳桥虽然只有200米长，但造型极其优美，堪称当时一大工程奇观。它的历史比安平桥更为悠久，始建于北宋年间（公元960~1127年）。

访问期间我一直住在泉州，这是一座古老的港口城市。从泉州市区驱车前往安平桥和洛阳桥，分别只需60分钟和30分钟。每天吃完晚饭，我都会去泉州老城区听传统的露天“南音”演出。演唱者通常是一位女士，歌声摄人心魄。“南音”始于唐代（公元618~907年）之前，是古代的宫廷音乐。

我的父亲来自泉州东北部的惠安县，那里的石雕闻名遐迩，而惠安少女的传统两件套服饰（大筒裤、短上衣——为了干活方便而特别设计的露脐装——以及竹笠）也声名远扬。我的母亲则来自广东顺德。



安平桥



庄布忠

CH'NG POH TIONG《葡萄酒评论》、《波尔多葡萄酒概览》、《亚洲侍酒师指南》出版人  
新加坡《联合早报》、英国《品醇客 Decanter》专栏作家

闽菜，又称福建菜，多以贝类与海蟹为主。这个省份蜿蜒曲折的海岸线长达3300多公里，布满沙砾岩石，它们成为生蚝与贝类绝佳的天然栖息地和藏身之所（自古以来也是走私者出没的天堂）。下面的两道菜就是闽菜中的经典之作：

## 海蛎煎

泉州城在历史上的鼎盛时期，曾经是世界上最伟大、最国际化的港口之一。这座福建沿海的港市自新石器时代就有人定居，在唐朝（公元618~907年）它被设为开放港口，迎来了它的黄金时期。

来自波斯和其他阿拉伯国家的商人开始来到泉州。这里的商业贸易在北宋（公元960~1127年）和南宋（公元1127~1279年）时期更是达到极盛。

在泉州市区里，麒麟寺（又称清真寺、阿沙卜回教堂）的遗址仍然保存完好。它由富有的波斯商人伊哈马德·本·穆罕默德·古德什（Ihamad bin Muhammad Gudeish）出资，建于公元1009年，回历400年。

泉州的穆斯林一共在城中修建了6座清真寺，他们主要聚居在城市的东南部，出售香料和药材，收购丝绸和瓷器。有些人还娶了本地女子

为妻，融入了中华文化，甚至取了中文名字。

虽然穆斯林忌食猪肉（而猪肉是闽菜中使用最多的肉类），但下面这道经典闽菜穆斯林们一定都品尝过：海蛎煎。这道菜的原料除了鸡蛋和小粒鲜蚝，还常常包括地瓜粉，用以制成富有弹性的面糊，最后由大量的葱花完成这道美食。

如今，在福建省以外的地方，比如在香港和新加坡的餐厅里，这道菜的做法常常走捷径，省略了地瓜糊，只用鸡蛋和鲜蚝（也与福建鲜蚝略有不同）。但不论是哪个版本的海蛎煎，它们都特别适合搭配清新爽口的白葡萄酒，因为白葡萄酒的酸度能够完美地中和口腔里的油腻感。最佳搭配包括：香槟、密斯卡岱（Muscadet）、雪比利（Chablis）、威士莲（Riesling）、桑榭尔（Sancerre）、白沙威浓（Sauvignon Blanc）、索阿维（Soave）和猎人谷沙美龙（Hunter Semillon）。

有意思的是，海蛎煎也是广东潮州菜中的一道特色菜肴。实际上，闽南语和潮州方言之间的相同之处，比起潮州话与广东白话中的共同之处多得多。有些人认为潮州人最初就来自福建省。





## 扣肉包

不是我想故作惊人之言，不过世界上最先发明三明治的地方，真的很可能是福建。现代西方的三明治据说是由三明治伯爵四世约翰·孟塔古 (John Montagu, the Fourth Earl of Sandwich, 1718~1792) 所发明。伯爵痴迷打牌不愿离开牌桌，于是命仆人把肉夹在两片面包中间，这样就能吃饭玩牌两不误了。

而福建扣肉包的历史远比18世纪古老得多。与常规的中式馒头不同，福建扣肉包所用的馒头并不是实心的一块，而是更加扁平，中间有一道褶子，用来塞进猪肉。

于是，这种美食与我们今天所知的三明治简直如出一辙。当然了，真正的三明治发明时，三明治伯爵阁下距离福建尚有十万八千里之遥（我们推测伯爵阁下也不会点扣肉包这道菜，牌桌前的他实在太忙了）。

尽管我声称福建是三明治的发源地，其实扣肉包可能也是受到另一种异国风味的影响而诞生。如前所述，泉州从唐代起就成为世界上最伟大的港口之一。作为海上丝绸之路的起点，世界各地的商旅都汇集于此，远至波斯和阿拉伯世界，极有可能正是阿拉伯人常吃的馕饼催生了扁平的福建扣肉包。

扣肉包中所用的猪肉，以“三层肉”为最佳。“三层肉”即瘦肉之间夹有两层肥肉的猪肉，福建人将它夹在两片扁平的馒头中间，如同三明治的夹心。

与其他一些扣肉菜肴不同（比如东坡肉），福建扣肉包几乎一点都不甜。它非常适合同酒体中度的红葡萄酒搭配，包括波尔多葡萄酒 (Bordeaux)、波尔多式调配葡萄酒 (Bordeaux Blends)、贝露娃葡萄酒 (Pinot Noir)、丘隆河葡萄酒 (Cotes-du-Rhone)、基安蒂葡萄酒 (Chianti)、瓦尔波利塞拉葡萄酒 (Valpolicella) 和里奥哈葡萄酒 (Rioja)。每当你拿起一块夹着扣肉的福建“三明治”时，你就是在品味一段源远流长的闽菜美食历史。干杯！



# “Personal” Taste “个人”品味

即便隔了好几星期，我还能清楚地回想起“事发”当时的状况。那并不是命案或意外事故的现场，只是状况确实有点令人匪夷所思。

我和另一位知名葡萄酒作家在某个晚上，一起拎着瓶葡萄酒和晚餐的饭盒，有说有笑地步入相熟的葡萄酒专卖店准备大快朵颐。当晚的这瓶法国酒，友善到连开瓶器都不用，轻松旋开封瓶的金属瓶盖，呈明亮红宝石色的汁液已经在杯中散发出可爱的红色莓果香气。店里和善亲切的女店员、刚巧也在现场的熟客A，也都在我们的坚持下尝了一杯；尽管不像我们那样有食物一起搭配，两位在品酒经验和经历上不尽相同的年轻女性，却都异口同声地认为，这酒不但轻松易饮，还很自然朴实地讨人喜欢。唯独专卖店的店主，虽然使用的酒器、饮用的时空都和其他人没有任何差异，然而这位以菁英品味闻名的资深专业酒商，却是面有难色地好不容易喝下半杯之后，给了个“这种酒我喝不下第二杯”的截然不同评价。

问题难道还是出在酒身上？当晚让一伙人里的多数都开心畅饮的，是法国宝祖利 (Beaujolais) 产区的自然派大师——于2010年底辞世的马塞尔·拉皮埃尔 (Marcel Lapierre) 的作品。这款甚至不具备AOC身分等级的Raisins Gaulois，是以白酒酿法制成的红酒，没有长时间的泡皮带来多数人习惯的深

浓酒色，口感里至少有涩口的单宁；一如酒标上的画作，酿酒人希望饮者尝到的，正是俨然现采葡萄的原汁原味，酒中于是充满老少咸宜的饱满鲜活水果风味；但或许正是这样没有复杂多层、称不上细腻高雅的平民口味，让习于精致细巧、动辄讲究层次变化的味蕾感到难以下咽。



然而，我们却不难想象，同一款酒，倘若被放到任一个葡萄酒品评竞赛上，也可能被专业度上或许不分轩轻的专家评委们，基于个人对葡萄酒的不同审美观而做出天差地远的品评结果。比方2006年在葡萄酒世界引起相当瞩目的巴黎评酒会 (Judgment of Paris) 三十年纪念品评，就因为分隔在大西洋两岸的评委口感偏

好，而获致在英、美两地有非常不同的结果。也有可能，在全国性的葡萄酒品评会上，分别来自于四川、河北、广西、山东的评委，也会因为个人的饮食和口感差异，而对不同类型的葡萄酒各有迥异的偏好。

尽管所谓的“品味”，是从品尝滋味，引申出“对事物具有高度品鉴能力”的意思；单一个“品”字，也本就有“众多”之义；这让我联想到一段张大千关于艺术鉴赏的见解：“……盖必习之以周、览之也博、濡之也久；其度弘、其心公、其识精、其气平、其解超，不惑乎前人之说，独探乎斯事之微……”纵使品评者对酒质的优劣高下，可以有一定的标准；但最终，在微乎其微的质量差距下，“个人”的品味，仍然难免会左右各种比赛和评比的结果。

在初初接触葡萄酒之际，或许每个人都想从“专家”、“老师”身上寻找专业品味来作为依循；然而待识之略深之后，兼有知性乐趣还同时提供感官享受的葡萄酒，或许对更多无意成为葡萄酒品评专家的人而言，可以更纯粹地是满足个人品味的嗜好。如此一来，不但世界知名的酒评家罗拔·派克 (Robert Parker) 不会有机会成为所谓的“葡萄酒品味独裁者”；在葡萄酒不可能只剩下拉菲和小拉菲两种品项之前，像我这样偏好奇特小众品味的爱好者，也终于可以安心地松了一口气。



陈国民

意外地在过去十多年来以喝酒、写酒、谈酒为生的台湾资深酒女，期许能和更多人分享葡萄酒带我走进的风景和味道。



## Value of Champagne 香槟的价值

前些日子，参加某香槟厂的活动，该香槟素来以品质优雅著称，也是我喜爱的品牌之一。最近几年中，我已参加过他们的活动多次，每次都开怀畅饮，每每在微醺中微笑而归，所以这家香槟厂在我经验里的另一个印象是：主人大方，供酒爽快，去了准满意，除非你不喜欢香槟！

当天和几位朋友同行，入场时才知是凭券兑一杯香槟。这与前年他们办活动时连开数十瓶Magnum香槟的豪迈，形成不小的落差。同行友人当即反讽说，这完全是为了应付你们这些香槟疯子而改的，因为每次都是你们在现场海喝，让其他人干瞪眼地等候。自问我何德何能，有让别人改变原则的能力？我更相信这是厂家精心设计的一种推广策略，目的是要让更多的消费者有机会接触到香槟，而拿到香槟后能更用心体会杯中酒之精妙与可贵，进而从内心喜欢上香槟。酒虽只一杯，但深意无限啊！

《香槟酒大道》(Avenue du Champagne)是长春吉林科学技术出版社策划的《法兰西美酒三部曲》系列之一，作者赵丽青。这本书极可能

是近年来第一本中文原创的香槟酒知识书籍，因为以往在市面上看到的有关香槟酒的书，大都是翻译的，甚至台湾也是最近才有原创的中文版香槟知识书籍。此书在2003年底完成，是作者在留学法国并在其后多次往香槟地区收集资料编写而成。全书140页，共分9章，详细解说有关香槟地区的环境、历史文化及香槟酒的酿制过程，其中还特别收集了许多香槟酒的酒标以及知名大厂的介绍。此书虽然出版已有六七年，仍是我日常查考资料的重要参考书，我现在用的是向朋友借来的，一直想去买一本，但都拖延至今，某日到上海南京东路某书城参加活动后，徒步走到一个旧书店，竟然有一大批这本书在廉售，我买了两本，花了不到20元，心中虽有淘到宝的喜悦，但更有说不出的惆怅，因它的计价方式是称重量的……

在中国，香槟酒是无价的，所以限量一杯；香槟知识是有价的，一斤15元！



林志鹏  
JP Lin, 台湾资深葡萄酒讲师，香槟狂热爱好者。



## Greed in Bottles 贪字惹的祸

最近中国葡萄酒界一个沸沸扬扬的话题，就是河北昌黎假酒制造基地被央视焦点访谈曝光，重点报导的新闻了。其实业内的人老早就见怪不怪，何止昌黎，国内多的是做假酒的地方，即使没有一滴葡萄汁，也可以调制出整瓶的葡萄酒来。如果到国内知名的酒展、糖酒会的会场瞧瞧，相信很多人的下巴都会掉下来，而来自国外正规酒庄的老外，则大概会直接喷血而亡——在人声鼎沸、摩肩接踵宛如无政府状态的会场里，各种仿冒成色不一的假酒A货B货C货都大喇喇的明码标价，大肆招商，它们的经销体系与促销手段林林总总，产业链极为成熟。

中国开始流行喝葡萄酒才短短几年的时间，市场的增长速度和潜力都令人极为兴奋，被寄予厚望。好不容易有几个国内产区逐渐开始建立起口碑和名声，却忽然爆出这样的丑闻，令人深感惋惜。但，为什么业内人士一点都不感到惊讶？老实说，中国什么东西不造假？只要能不像某牌奶粉那样喝出人命，就已经是上天保佑了。也因此，许多人只要一接触了进口葡萄酒，就对

国产葡萄酒从此敬谢不敏；至少，外国葡萄酒不造假，喝得安心嘛！

有人问，为什么外国人不做假酒？他们的道德比较高尚吗？还是因为他们的法令比较周全，监管比较到位？说到底，道德和法规，保障的还是长久的利益。在国外，葡萄酒是百年生意，一旦一个产区的名声建立起来了，后代子孙是享用不尽的。为了这么长远的经济利益，酿酒业者会自律，政府也会重视这长久的税收来源，互相结合之下，就是不断完善产地规范。反观国内，想老实深耕的人少，想旁门左道一夕致富的人多；立法跟不上产业的发展速度，而法规又敌不过钻漏洞、擦边球，更别说还有“相关部门”有意无意的监管不力（这其中原委各位读者都比我明白）。而这一切的源头，就是贪婪，就是短视近利，做什么都要杀鸡取卵，管他明天会发生什么事。

其实罗马不是一天造成的，国外也曾发生过相当严重的丑闻，之后才痛定思痛，亡羊补牢。



林殿理  
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。

1985年，奥地利部份不肖酒庄被爆出在酒里非法添加抗冻剂增加甜味，这种物质虽不至于马上要人命，却会对人体有所损伤。丑闻一出，奥地利葡萄酒在国际市场上一夕间全军覆没。该国政府记取惨痛教训，切实检讨并对产业的监管做了大幅度的革新，终于在将近二十年的时间里逐渐重新获得国际的认可。

如今，国际酒坛上偶尔还会爆出一些丑闻，但多半是产区或葡萄品种上的以次充好，非常少出现谋财害命、伤天害理的假酒、毒酒事件。如果要求国内产区现阶段就做好法定产区分级、品质分级的严格监管，恐怕是缘木求鱼。但，做好食品卫生监管、打击造假，那就是各产地相关单位无可推卸的责任了！如果不从昌黎假酒事件学到教训，等到有一天中国出现像三X奶粉那样，喝红酒喝出人命的事件，那么整个国产葡萄酒产业都将一起陪葬，那就不好玩了！



## What on Earth Does Vintage Mean? 年份是“神马”？

从接触到热爱，短短数载，游走在葡萄酒世界的日子过得还算比较滋润。不过，每每面对酒庄庄主或酿酒师，再或是些产区协会组织机构的“领导”时，我总喜欢拿“年份”当问题。我常常问到：从2000年以来，到2005年、2008年、2009年，再到2010年，每逢采摘季节一结束，就会宣布是今年是好年份。这个当年是真的好年份，还是出于商业需求？其中最为经典的答案是一位产区协会主席描述到：“近十年来，老天爷一直都非常眷恋我们地区，所以我们能生产出卓越非凡的美酒来。”这使得俺无法再继续这个话题。

为“神马”？年份意味着价值。尤其对于那些来自Gironde左岸的名庄酒而言。本来一个标注葡萄采摘和酿造年份的数字，只是酒瓶上的标签一部分，却到最后成为影响价格上下波动的重要指标。中国一句“饭越搁越馊，酒是越陈越香”的老话，似乎也与能与判定葡萄酒的好坏搭上点边。那是否越好的葡萄酒就越能陈年，而越能陈年的葡萄酒价格也就越贵呢？这个问题看似有点纠结，不过我们可以看看：一瓶1982年的拉菲正牌市场标价是人民币80000元，而一瓶1980年拉菲的只要13330元，最近2007年份的价格12500元。这样看来，“生早了不行，晚了

也不行，必须得刚好赶上个好年份。”于是，年份便就有了好与坏之说。

年份和什么有关？气候、产区、酒庄/品牌，还有个“萝卜头怕刻”（罗拔派克 Robert Park）。

葡萄酒在旧世界的欧洲属于农产品，每年的天气状况决定着葡萄的品质，特别是在葡萄开花、结果、转色、成熟、收成这期间的天气状况。在葡萄成长好、收成好的年景里，也自然就能酿造好的葡萄酒。虽然天气状况会决定年份的好坏，但同一年不同地理位置的产区天气也各有差别。好象新世界的澳洲、美国、智利就很少有好坏年份的“传说”。波尔多基本上属于不稳定的海洋气候，天气多变。不过今天，酒庄庄主和酿酒师们比祖辈更了解自己的土地和土地上葡萄，运用现代技术和管理经验，最大可能的来保证其品质相对稳定。比如，我们都听过谁谁酒庄（Pétrus）在收获时天降大雨，就雇了架直升飞机飞到葡萄园上空用螺旋桨扇风，来吹干葡萄表面的水滴后再采摘。显然这时，品牌的荣誉和价值比“年份”更重要。如果这些只算是年份的“前因”，那么有一个美国人就带来了“后果”。从上世纪九十年代中期开始，罗拔派克简化了游戏规则，开始以打分决定波尔多产品价格



方军  
国际葡萄酒作家协会（F.I.J.E.V.）成员  
意大利彼尔蒙出口公会中国顾问  
中国酒类行业观察，葡萄酒行业分析师  
酒度传媒副总监/总编室成员  
《世界酒誌》主编

历史。每年，许多酒庄非得等到派克的期酒品尝分数在四月底公布以后才决定售价。这个时候，分数价值的功劳又盖过了“年份”。就如派克成就了82拉菲的“满分”，82拉菲也成就了派克。

不过，这一切在中国又有新变数。追逐的不是年份，是价格。爷们喝的不是酒，是钱，是地位身份。最适合饮用的时期去饮用某些年份酒，更能体现葡萄酒的最大价值这话在国内很多场合上是摆设。甚至很多人已经等不急想要去开2010年的酒了，只要美度区这些列级酒庄们能做得出来。有时候遇到“年轻”点的酒，俺就开玩笑的对友人说，哎，我们又在“摧残幼苗”了。

不过趋势是，会有更多的葡萄酒迷去避开浮华，寻找性价比更高的替代品来满足自己口舌之欲，而那些打算通过豪饮拉菲来炫富的人可能会瞄上价格最便宜的一个年份，由此就有了对低品质年份酒的需求。比较天天喝82拉菲，一是没那么多货，二也烧钱。于是，伦敦酒商波尔多指数（Bordeaux Index）的董事总经理加里·布姆（Gary Boom）也建议更多人去关注那些顶尖品牌差点年份的产品，或者是二流酒庄顶尖年份的产品。



# 12 Art & Wine Parades

——富隆酒业15周年庆典艺术巡演



## 文化·艺术·佳酿 12国佳酿，感动中国艺术巡演

从南半球到北半球，从新春伊始到隆冬岁末

12国  
璀璨佳酿

12种  
文化关怀

12朵  
艺术奇葩

12个月  
为君绽放

文化·艺术·佳酿，智慧·风情·芳香，  
感动中国艺术巡演，美酒文化饕餮之旅，期待您的关注。

Globally tours, four-season ceremonies, 12-country culture, art & wine parades, monthly present……  
Welcome to the feast of wisdom, charm and aromas with Aussino.

主办：富隆酒业文化中心，咨询电话：(020)38983188-601，联系人：黄小姐



# Theme Dinners 主题晚宴

歌迪雅  
Cordier



**娄底 / Loudi**  
日期: 2010/10/19  
地点: 九龙华天酒店  
Jiulong Huatian Hotel

**温州 / Wenzhou**  
日期: 2010/10/20  
地点: 江心屿国际公馆  
Wuxi Jiangxin Yu Quay

**无锡 / Wuxi**  
日期: 2010/10/21  
地点: 宝界工商精英会所  
Baojie Commercial Elite's Club

**昆山 / Kunshan**  
日期: 2010/10/22  
地点: 昆山瑞士大酒店  
Swissotel Kunshan

爱士图尔  
Château Cos d' Estournel



**广州 / Guangzhou**  
日期: 2010/11/08  
地点: 广州富力丽思卡尔顿酒店  
The Ritz-Carlton Guangzhou

**武汉 / Wuhan**  
日期: 2010/11/09  
地点: 武汉马哥罗酒店  
Marco Polo Hotel

**上海 / Shanghai**  
日期: 2010/11/10  
地点: 上海浦东丽思卡尔顿酒店  
The Ritz-Carlton Shanghai

**北京 / Beijing**  
日期: 2010/11/11  
地点: 金龙北京威斯汀大饭店  
The Westin Beijing Chaoyang

百利通庄园  
Chateau Branaire-Ducru



**常州 / Changzhou**  
日期: 2010/10/25  
地点: 富都香格里拉  
Traders Fudu Hotel

**苏州 / Suzhou**  
日期: 2010/10/26  
地点: 南园宾馆  
Garden Hotel SUZHOU

**贵阳 / Guiyang**  
日期: 2010/10/27  
地点: 喜多·漫食界  
HITO Restaurant

**长沙 / Changsha**  
日期: 2010/10/28  
地点: 世纪金源大酒店  
Empark Grand Hotel Changsha

**三亚 / Sanya**  
日期: 2010/10/29  
地点: 皇山瑞士大酒店  
Hilton Resort & Spa Sanya

天鹏家族  
Thienpont Family



**天津 / Tianjin**  
日期: 2010/11/08  
地点: 天津喜来登大酒店  
Sheraton Tianjin Hotel

**上海 / Shanghai**  
日期: 2010/11/09  
地点: 上海柏悦酒店  
Park Hyatt Shanghai

**临沂 / Linyi**  
日期: 2010/11/10  
地点: 华盛江泉城大酒店  
Huashenjiang Quancheng Hotel

**江门 / Jiangmen**  
日期: 2010/11/11  
地点: 逸豪酒店  
Yucca Hotel

嘉斯山  
Montgras



**长春 / Changchun**  
日期: 2010/11/01  
地点: 领仕扒房  
Z-Space Steak

**赣州 / Ganzhou**  
日期: 2010/11/03  
地点: 赣州锦江国际酒店  
Jinjiang International Hotel Ganzhou

**柳州 / Liuzhou**  
日期: 2010/11/05  
地点: 名人大酒店  
Liuzhou Ming Hotel

力高宝德&哥德利安联合晚宴  
Nicolas Potel & Claude Chonion



**惠州 / Huizhou**  
日期: 2010/11/08  
地点: 康帝国际酒店  
Kande International Hotel

**珠海 / Zhuhai**  
日期: 2010/11/09  
地点: 华发水都休闲会所  
Leisure Club of Aquatic Villa

**佛山 / Foshan**  
日期: 2010/11/10  
地点: 佛山保利洲际酒店  
InterContinental Foshan

**重庆 / Chongqing**  
日期: 2010/11/11  
地点: 重庆四海一家  
Four Seas International House

百康亭  
Château Brane-Cantenac



**无锡 / Wuxi**  
日期: 2010/11/08  
地点: 无锡万达喜来登酒店  
Sheraton Wuxi Binhu Hotel

**桂林 / Guilin**  
日期: 2010/11/09  
地点: 桂林香格里拉大酒店  
GUILIN Shangri-La Hotel

**梅州 / Meizhou**  
日期: 2010/11/10  
地点: 客天下深航国际酒店  
Shenzhenair International Hotel

嘉迪堡  
Ca del Bosco



**北京 / Beijing**  
日期: 2010/11/30  
地点: 北京丽思卡尔顿酒店  
The Ritz-Carlton Beijing

玛格丽  
Santa Margherita



**郑州 / Zhengzhou**  
日期: 2010/12/02  
地点: 河南天地粤海酒店  
Sky-Land GDH Hotel

**武汉 / Wuhan**  
日期: 2010/12/08  
地点: 武汉华美达天禄酒店  
Ramada Plaza Tian Lu Hotel

**深圳 / Shenzhen**  
日期: 2010/01/24  
地点: 深圳君悦酒店  
Grand Hyatt Shenzhen

波尔多列级名庄  
Bordeaux Grand Cru



**广州 / Guangzhou**  
日期: 2010/12/03  
地点: 广州香格里拉大酒店  
Shangri-La Hotel, Guangzhou

碧尚女爵堡  
Château Pichon Lalande



**惠州 / Huizhou**  
日期: 2010/12/09  
地点: 皇冠假日酒店  
Crowne Plaza Hotel

**佛山 / Foshan**  
日期: 2010/12/10  
地点: 佛山宾馆  
Foshan Hotel

**昆明 / Kunming**  
日期: 2010/12/11  
地点: 顺峰酒楼  
Shunfeng Restaurant

柏图斯家族  
Jean-Pierre Moueix



**广州 / Guangzhou**  
日期: 2011/01/17  
地点: 广州富力丽思卡尔顿酒店  
The Ritz-Carlton Guangzhou

**成都 / Chengdu**  
日期: 2011/01/18  
地点: 成都香格里拉大酒店  
Shangri-La Hotel Chengdu

**南京 / Nanjing**  
日期: 2011/01/19  
地点: 南京绿地洲际酒店  
InterContinental Nanjing



## Monthly Wine Tastings 月度品酒会

嘉斯山  
Montgras



北京/Beijing  
日期: 2010/11/02

乐梦迪 & 猎豹  
La Motte & Leopards Leap



广州/Guangzhou  
日期: 2010/11/04

长沙/Changsha  
日期: 2010/11/08

贵阳/Guiyang  
日期: 2010/11/09

天津/Tianjin  
日期: 2010/11/10

马佳连妮 & 内华城堡  
Macarini & Castello Di Neive



广州/Guangzhou  
日期: 2010/11/09

苏州/Suzhou  
日期: 2010/11/10

喜悦  
Cune



江阴/Jiangyin  
日期: 2010/11/11

橡树河畔  
La Rioja Alta



南京/Nanjing  
日期: 2010/11/15

东莞/Dongguan  
日期: 2010/11/16

惠州/Huizhou  
日期: 2010/11/17

梅州/Meizhou  
日期: 2010/11/18

华莱仕  
Warres



成都/Chengdu  
日期: 2010/12/2

花都/Huadu  
日期: 2010/11/23

玛格丽  
Santa Margherita



江阴/Jiangyin  
日期: 2010/12/03

上海/Shanghai  
日期: 2010/12/04

南宁/Nanning  
日期: 2010/11/09

梅州/Meizhou  
日期: 2011/01/25

## Corporation Events 企业合作活动

中国工商银行临沂分行&中国人寿  
临沂分公司红酒品鉴会  
ICBC & LFC Linyi Branch Tasting



广州/Guangzhou

日期: 2010/11/10

地点: 华盛江泉城大酒店

Huashengjiang Quancheng Hotel

中国工商银行、中国人寿临沂分

公司在11月携手富隆酒业为VIP

客户带来一场精彩的红酒品鉴会

, 嘉宾不仅能品尝来自法国等

地的高品质葡萄酒, 品鉴会还为客户

创造了沟通交流的平台。

向精准挥杆——腾讯网  
精英高尔夫球邀请赛系列活动之红酒品赏  
Tencent Golf Invitational  
Tournament & Wine Tasting



广州/Guangzhou

日期: 2010/12/18

地点: 花都保利风神高尔夫球会所

Fengshen Golf Club

2010年12月腾讯网与保利风神

高尔夫球会共同组织了“向精准

挥杆——腾讯网精英高尔夫球邀

请赛”。本次邀请赛系列活动过

程中, 腾讯网同富隆酒业为本次

参赛的选手献上了一场红酒品

赏会, 让选手们在比赛后能一尝

各式美酒, 尽显生活高品位。

2010第一届广州高尔夫精英队际对抗赛  
1st Guangzhou Golf Championship



广州/Guangzhou

日期: 2010/12/21

地点: 花都保利风神高尔夫球会所

Fengshen Golf Club

2010年12月, 在广州市花都保

利风神高尔夫球会所举办了

2010第一届广州高尔夫精英队

际对抗赛。在紧张的比赛过后,

迎接选手的是一场丰盛的晚宴,

享受由富隆酒业提供的精品葡

萄酒, 当晚嘉宾们尽情享受, 并互

相交流饮用葡萄酒的心得体会。

为2011干杯——腾讯智慧·精英交流沙龙  
Cheer for 2011!



广州/Guangzhou

日期: 2011/12/23

地点: 广州汇景新城亚太国际俱乐部

Favor View Place Club

2010年12月, 腾讯举办了“为

2011干杯——腾讯智慧·精英

交流沙龙”, 除了与现场来宾分

享腾讯2011年的宏图大计, 腾

讯联同富隆酒业为到场的精英举

办了一场精彩的红酒品鉴会。

招商银行东莞分行凤岗支行开业庆典酒会  
Opening Reception of CMB China Fenggang Branch



东莞/Dongguan

日期: 2010/12/29

地点: 凤岗镇永盛大街永江大厦

Yongjiang Building

2010年结束之际, 招商银行东

莞分行凤岗支行迎来了开业庆

典。本次的庆典酒会, 来宾不仅

能了解招商银行金融理财最新产

品, 更能品鉴由富隆酒业提供的

葡萄酒, 了解法国波尔多精品葡

萄酒的精粹。

博世家电新品发布暨客户答谢晚宴  
Bosch Client Thank You Party  
& New Product Launch



广州/Guangzhou

日期: 2011/01/05

地点: 广州富力丽思卡尔顿酒店

The Ritz-Carlton, Guangzhou

2011年伊始, 博世家电会在广州

富力丽思卡尔顿酒店举办简单而

隆重的客户答谢会, 并在会上向

一众热爱户外活动的客户带来其

全新的洗涤产品。作为活动的协

办方, 富隆酒业为现场来宾带来

一场生动的葡萄酒介绍, 呈现上

优秀的法国与意大利的精品葡

萄酒。

绣山平安促进会成立仪式暨新年祝福酒会  
Xiushan Pingan Promotion Association Opening Ceremony



温州/Wenzhou

日期: 2011/01/19

地点: 温州喜来登大酒店

Sheraton Wenzhou Hotel

2011年1月19日, 绣山平安促进

会、中国平安温州分公司携手温

州富隆酒业举办绣山平安促进会

成立仪式暨新年祝福酒会。酒

会当晚还开展了为受伤协警周

建恩募捐红酒的拍卖活动。由

富隆酒业张倩女士捐赠的意大

利新派酒庄西施佳雅(04年)

当晚拍得26500元, 善款全部

用于受伤协警的医疗救治。

博世家电浪漫情人节红酒品鉴晚宴  
Bosch Valentine's Day Wine Dinner



广州/Guangzhou

日期: 2011/02/14

地点: 广州富力丽思卡尔顿酒店

The Ritz-Carlton, Guangzhou

在浪漫满分的情人节, 博世家电

携手富隆酒业献上“博世家电浪

漫情人节红酒品鉴晚宴”。当

晚, 富隆的资深葡萄酒讲师通过

品鉴和讲解的结合为来宾带来

一场迷人的葡萄酒情人节之旅。



# Product Awards 产品获奖



## 意大利

巴拉芬奴(红) 2007年  
Palafreno 2007  
95/100 《葡萄酒倡导者》杂志 Wine Advocate

马佳连妮巴罗露(红) 2006年  
Marcarini Barolo Brunate 2006  
超三星 (93/100) 《维罗内里葡萄酒指南》2011年版  
Super Tre Stelle (93/100), Veronelli Wine Guide 2011

## 新西兰

红石贝露娃(红) 2009年  
Rockburn Pinot Noir 2009  
金奖, 国泰航空香港美酒品评大奖  
Gold, Cathay Pacific Hong Kong International  
Wine & Spirit Competition

## 澳大利亚

双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙(红) 2009年  
Two Hands Shiraz Barossa Valley Gnarly Dudes 2009  
93/100 哈维·史坦曼, 《葡萄酒观察家》Harvey Steiman, Wine Spectator

双掌(画廊系列)麦罗仑谷穗乐仙(红) 2009年  
Two Hands Shiraz McLaren Vale Angels' Share 2009  
92/100 哈维·史坦曼, 《葡萄酒观察家》Harvey Steiman, Wine Spectator

# New Product Preview 新品预告

本季富隆的产品线里又增加了多款新旧世界的精品葡萄酒:



## 新西兰

红石酒园白沙威浓  
Rockburn Sauvignon Blanc  
多次在新西兰最受瞩目的葡萄酒行业大奖——Bragato Awards中夺得铜奖,特别适于搭配海鲜类菜肴



## 美国

### 杜美尼斯 Dominus Estate

酒王之王柏图斯主人JPM家族在加州投资的超级酒庄, 致力于用加州本土酿制波尔多风格的顶级美酒

杜美尼斯酒庄 Dominus  
JPM家族团队精心表现酒庄所在产地风土的杰作, 每个年份混酿的构成均有所变化, 被视为加州最优质的红葡萄酒之一。

纳帕卢 Napanook  
杜美尼斯酒庄副牌酒, 以多个波尔多葡萄品种混酿而成, 既可年轻时饮用又具有10年左右的陈年潜力

## 法国, 波尔多

### 1. 华轩庄园 Ch. Doisy Vedrines

1855年波尔多评级中的苏玳区列级酒庄(二级), 2005年份的陈年天赋长达25年

### 2. 佳梦莎庄园 Ch. De Camensac

1855年波尔多评级中的五级酒庄, 由酿酒大师迈克尔·罗兰担任酿酒顾问, 品质卓越

### 3. 柏菲侯爵庄园 Ch. Pavie Macquin

由天鹏家族主理, 2006年圣达美隆评级中被评为一级B组, 1996年份获得《法国葡萄酒评论》五星

### 4. 柏伟顿 Ch. Providence

柏图斯拥有者JPM家族出品, 庄园与柏图斯小酒庄相邻, 具有该家族一贯的卓越品质

### 5. 彤凯隆庄园 Ch. Tronquoy Lalande

由圣达史提芬酒庄玫瑰酒庄所有, 葡萄种植与酿酒均由玫瑰酒庄团队共同完成, 品质一流



## 法国, 布根地

### 格罗奖杯园 Domaine Gros Frères et Soeurs

有160多年酿酒历史的格罗(Gros)家族所拥有的布根地精品酒庄, 与世界最名贵的葡萄酒酿造者罗曼丽康帝集团共同拥有多处葡萄园。

1. 格罗奖杯(依修斯特等园)
2. 格罗奖杯(大依修斯特等园)
3. 格罗奖杯(丽琪堡斯特等园)
4. 格罗奖杯(华罗曼尼一级园)



## 法国, 布根地

### 杜佳碧酒园 Domaine Dugat-Py

名称源自庄主夫妇——伯纳德·杜佳与乔丝琳·碧——的姓氏。杜佳碧酒园与罗曼丽康帝、乐花庄都是布根地酒中品质与价格最高级别的名酒。

1. 杜佳碧酒园(占姆士香贝天特等园)
2. 杜佳碧酒园(吉菲香贝天一级园)
3. 杜佳碧酒园(宝马园)
4. 杜佳碧酒园(吉菲香贝天)

## 法国, 布根地

### 乐花庄 Domaine Leroy

由被誉为“布根地传奇”乐花女士一手创办, 采用布根地酒庄王罗曼丽康帝的管理方法, 亦是运用生物动力学的先驱, 是布根地不多的可与罗曼丽康帝相提并论的酒庄。

1. 乐花庄(圣佐治一级园)红葡萄酒
2. 乐花庄(宝马一级园)红葡萄酒
3. 乐花庄(华纳一级园)红葡萄酒
4. 乐花庄(沙瑞梦雪真一级园)白葡萄酒
5. 乐花庄(布根地)红葡萄酒
6. 乐花庄(布根地)白葡萄酒





# Aussino News 富隆动态

## 01

富隆酒业获行业大奖  
Aussino Wins  
Industry Awards



2010年12月28日，在2010年全国酒类优秀营销商代表大会上，富隆酒业作为全国葡萄酒行业领导者，荣获“全国酒类优秀营销商”和“热心公益事业酒类营销企业”2项大奖。这次大会表彰了在酒类行业作出广泛、深入、持久宣传推广工作的优秀营销企业和个人，并首次提出“营销商”的概念，强调了经销商在品牌运作、文化传播以及服务升级等方面发挥的积极作用。

## 03

美酒艺术巡演启动  
Wine & Art  
Tour Kicks off



2011年1月21日和2月19日，富隆酒业十五周年庆典活动之一的“十二国美酒艺术巡演”分别在广州天河区富隆酒窖和北京王府井希尔顿酒店举行，以葡萄酒品鉴结合产酒国文化艺术欣赏讲座的形式，为广大葡萄酒爱好者带来了阿根廷与葡萄牙两国美酒与艺术交相辉映的精髓。接下来，富隆的美酒艺术巡演还将出现在上海、武汉、南宁、珠海、温州等11个城市，每月一次，集中地向广大公众和葡萄酒爱好者展现葡萄酒的艺术魅力和文化之美。

## 02

富隆产品“中国百大葡萄酒”评比夺魁  
Aussino's Wine  
Ranks 1st in  
Top 100 List



由富隆酒业独家代理的威拿教堂庄园红葡萄酒2008在《中国葡萄酒杂志》杂志“红宝石”奖百大葡萄酒评比中获得第1名，邓肯博士威士莲白葡萄酒2007荣获第6名，另外有四款产品入围：玛诗歌园加本纳沙威浓红葡萄酒2008、玛诗歌园玛碧红葡萄酒2008、圣安娜珍藏玛碧穗乐仙红葡萄酒2008与安图红葡萄酒2008。

## 04

葡萄酒文化新丛书  
New Wine  
Book Collection  
Launched



由富隆葡萄酒文化中心联合中国轻工出版社、广东科技出版社精心打造的全新葡萄酒丛书，近期将陆续与广大读者见面。

本次丛书共包括《葡萄酒指南》、《葡萄酒名庄》和《葡萄酒导购》三册。其中由广东科技出版社出版的《葡萄酒导购》一书已经在各地书店上架热销。这三本新书是富隆葡萄酒文化中心整合以往出版的多本葡萄酒精品畅销书籍的精髓，添加最新内容并精心修订编校而成。它们的出版，将为广大酒友和消费者的案头献上一道丰盛的美酒文化大餐。

# Bernard Magrez



贝尔纳·马格雷  
稀世名酿谱写者

黑教皇城堡红葡萄酒  
格拉芙区列级名庄

黑教皇城堡副牌红葡萄酒  
碧莎里奥南

拉图嘉利红葡萄酒  
1855年波尔多列级名庄

芳宝庄园红葡萄酒  
圣达美隆特等园



WWW.BERNARD-MAGREZ.COM



# Charity Foundation

## 慈善基金

### 富隆葡萄酒慈善基金2010年10月~2011年1月财务简报

Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Oct. 2010 ~ Jan. 2011

单位: 元 RMB		
期初账户余额		
Initial Account Balance		¥773,657.66
<hr/>		
收入	本期拍卖收入	¥262,388.00
Income	Current Period Auction Income	
	个人捐款	
	Individual Donation	¥1,500.00
	慈善账户利息	
	Charity Account Interest	¥739.91
<hr/>		
合计收入		
Total Income		¥264,627.91
<hr/>		
支出	捐款刷卡手续费	
Expenditure	Credit Card Transfer Fees	¥360.00
	支票手续费	
	Cheque Transfer Fees	¥30.00
	捐赠电脑装箱费	
	Packing for Donated Computers	¥520.00
<hr/>		
合计支出		
Total Expenditure		¥910.00
<hr/>		
期末账户余额		
Current Account Balance		¥103,7375.57

### 本期拍卖收入明细

Current Period Auction Income Report

拍卖日期	拍卖酒款	拍得者	城市	成交金额
11月6日	爱士图尔(红) 2000(3L)	杨国强	南宁	¥46,000.00
11月6日	马佳连妮巴罗露(红)2006(3L) 内华城堡山度园珍藏(红)2004(3L) 乐姬丝梦迪保罗(红)2005(3L)	罗远军	南宁	¥36,000.00
11月6日	双掌(花园系列)索菲亚麦罗仑谷穗乐仙(红) 2003(1.5L) 云顶至尊(红)2007(3L))	陈宇	南宁	¥15,000.00

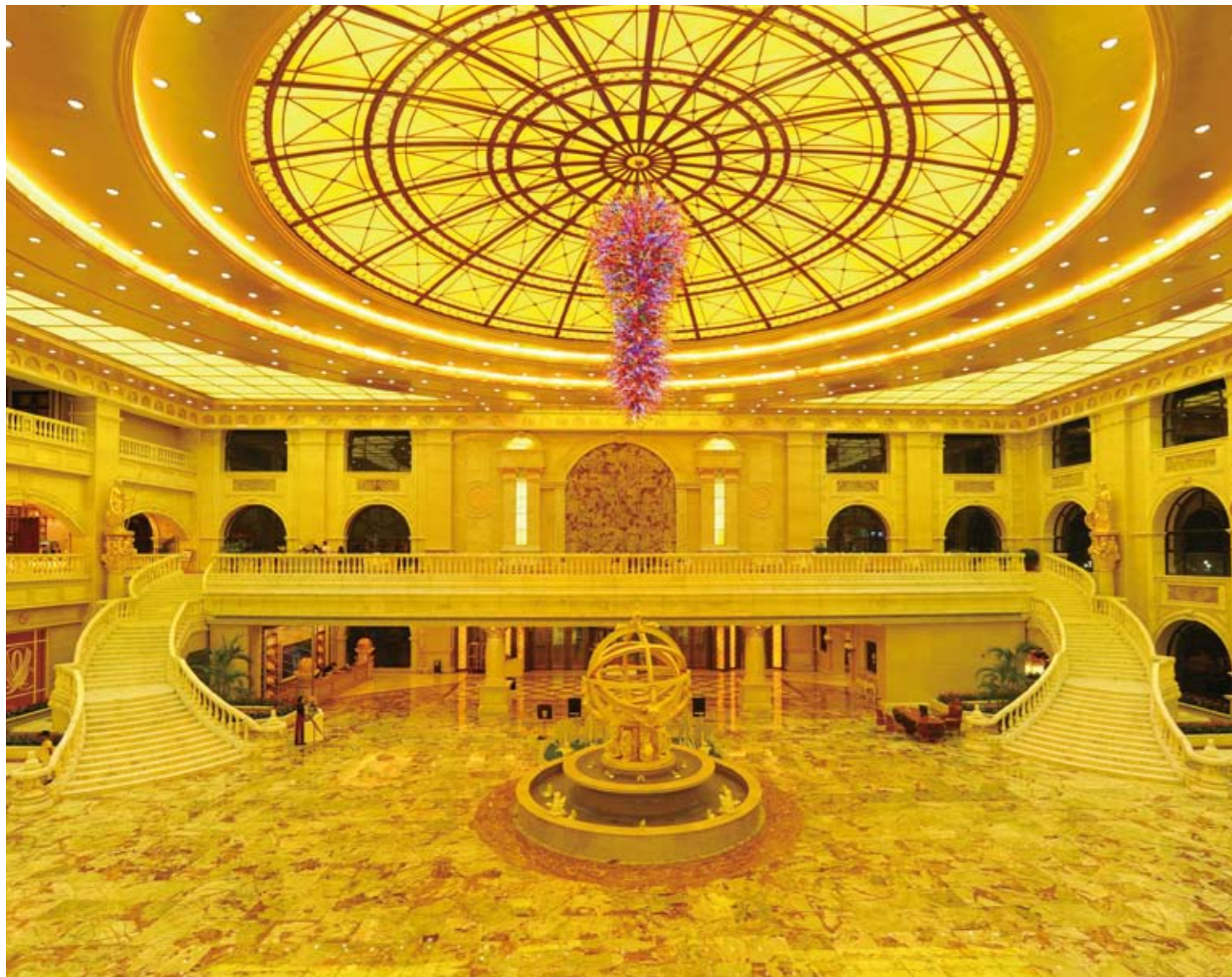
拍卖日期	拍卖酒款	拍得者	城市	成交金额
11月6日	皇家田园至尊珍藏(红)2001(3L)	贯统	南宁	¥18,000.00
11月6日	力高宝德新得利一级园(红)2006(1.5L)	兰贯统	南宁	¥18,000.00
11月6日	乐梦迪穗乐仙(红)(5L)	黄冠杰	南宁	¥10,000.00
	猎豹庄嘉本纳梅乐(红) (5L)	罗东	南宁	¥7,000.00
11月6日	嘉迪堡珍藏起泡葡萄酒	朱霞	南宁	¥1,400.00
11月12日	威登庄园(红)2004(3L)	张榕	成都	¥10,000.00
11月12日	爱士图尔(红) 2000(3L)	蒋小姐	成都	¥20,000.00
11月12日	力高宝德(新得利一级园)(红) 2006(1.5L) 双掌(索菲亚系列)麦罗仑谷穗乐仙(红) 2003(1.5L)	陆吉祥	常州	¥5,500.00
11月12日	菲丽宝娜皇家珍藏香槟(6L)	田燕宏	北京	¥10,000.00
11月12日	马佳连妮巴罗露(红) 2006(3L) 内华城堡山度园珍藏(红) 2004(3L) 乐姬丝梦迪保罗(红) 2005(3L)	张榕	成都	¥16,800.00
11月12日	皇家田园(至尊珍藏)(红) 2001(3L) 西班牙火腿	简茜	成都	¥6,000.00
11月12日	乐梦迪穗乐仙(红)(5L) 猎豹庄嘉本纳梅乐(红)(5L)	赵小龙	成都	¥10,000.00
12月3日	黑教皇城堡庄园(白) 嘉纳庄园(红) 都卡斯庄园(红) 2005 黑教皇城堡庄园(红) 2004 拉图嘉利(红)2006 力关(圣祖利安)庄园(红) 2000 海威庄园甜白2007	林炜	广州	¥11,800.00
12月3日	波尔多酒庄7天游	Fabian Chan	广州	¥30,000.00
1月17日	柏图斯家族圣达美隆(红) 柏图斯家族宝物隆(红) 2007 美特朗庄园(红) 1995 佳露庄园(红)2002 威登玛莎庄园(红)2000 柏伟顿(红) 2005	钟义权	广州	¥8,888.00

### 个人慈善捐款

Individual Donation

梁少萍(澳大利亚)	¥1,500.00
-----------	-----------





## Pouring Dreams “倒梦空间”

随着富隆全国零售网络的不断壮大,在越来越多的星级酒店与豪华会所中都能看到富隆的身影,这些美轮美奂、富丽堂皇的空间里,富隆为众多品味人士带来新旧世界葡萄酒的瑰异魅力。一瓶又一瓶梦幻佳酿在此砰然开启,倒入晶莹优雅的杯中,留下了隽永的回忆——欢迎进入“倒梦空间”。



临沂富隆酒窖  
地址/Add: 罗庄区湖北路华盛江泉城大酒店  
Hua Sheng Jiang Quan Cheng Hotel, Hubei Road,  
Luozhuang District  
电话/Tel: 0539 - 3118 118



清远富隆酒窖  
地址/Add: 清城区沿江路1号清远国际大酒店  
Qingyuan International Hotel, No.1, Yanjiang  
Road, Qingcheng District





杭州余杭富隆酒屋  
地址/Add: 浙江省杭州市余杭区临平水景公园云水轩  
Shui Jing Park, Linping, Yuhang District, Hangzhou,  
Zhejiang Province  
电话/Tel: 0571 - 8622 6999

## Opening Ceremony 新张巡礼

### 酒窖 Aussino Wine Cellar

#### 增城现代城

地址/Add: 广东省广州市增城新塘镇现代城103号商铺  
Shop 103, Modern City, Xintang Town, Zengcheng,  
Guangzhou, Guangdong Province  
电话/Tel: 020-32866018

#### 增城文化会馆

地址/Add: 广东省广州市增城文化会馆  
Culture Guild Hall, Zengcheng, Guangzhou, Guangdong  
Province  
电话/Tel: 020-82669998

#### 桂林

地址/Add: 广西壮族自治区桂林市毅峰路世纪新城1栋7号  
No.7, Building 1, Century Garden, Yi Feng Road, Guilin,  
Guangxi Province  
电话/Tel: 0773-5847898

#### 无锡

地址/Add: 江苏省无锡市梁青路一号无锡大饭店西楼  
West Building of Wuxi Restaurant, No.1, Liang Qing Road,  
Wuxi, Jiangsu Province  
电话/Tel: 0510-85879179

#### 义乌

地址/Add: 浙江省义乌市丹溪路33号  
No.33, Danxi Road, Yiwu, Zhejiang Province  
电话/Tel: 0579-85251279

#### 郑州

地址/Add: 河南省郑州市农业路和中州大道交汇处西  
West, the cross of Nong Ye Road and Zhong Zhou Avenue,  
Zhengzhou, Henan Province  
电话/Tel: 0371-63509999

#### 昆明

地址/Add: 云南省昆明市西山区日新中路319号  
No.319, Ri Xin Zhong Road, Xishan District, Kunming, Yunnan  
Province  
电话/Tel: 0871-4568373







### 酒屋 Aussino Wine Shop

#### 三乡

地址/Add: 广东省中山市三乡镇金涌大道雅居乐花园H35幢12号铺  
Shop 12, Building H35, Agile, Jin Chong Avenue, Sanxiang, Zhongshan, Guangdong Province  
电话/Tel: 0760-85882588

#### 杭州

地址/Add: 浙江省杭州市余杭区临平水景公园云水轩  
Shui Jing Park, Linping, Yuhang District, Hangzhou, Zhejiang Province  
电话/Tel: 0571-86226999

#### 即墨

地址/Add: 山东省即墨市万科四季花城  
Vanke Wonderland, Jimo, Shandong Province  
电话/Tel: 0532-88588889

#### 北京

地址/Add: 北京市朝阳区新源南路3号都汇天地商场B1-12  
B1-12, IFC Mall, No.3 Xinyuan Nan Road, Chaoyang District, Beijing  
电话/Tel: 010-84442818

#### 赣州

地址/Add: 江西省赣州市章江南大道8号中都豪园  
Zhongdu Noble Garden, No.8, Zhang Jiang Nan Avenue, Ganzhou, Jiangxi Province  
电话/Tel: 0797-8356557

#### 九江

地址/Add: 江西省九江市柴桑春天一区8-9栋167-169号  
No.167-169, Building 8-9, Zone 1, Chaisang Spring, Jiujiang, Jiangxi Province  
电话/Tel: 0792-8981999

#### 洛阳

地址/Add: 河南省洛阳市南昌路258号  
No.258, Nan Chang Road, Luoyang, Henan Province  
电话/Tel: 0379-64613777

### 酒坊 Aussino Wine Corner

#### 广州

地址/Add: 广东省广州市珠江新城花地大道高德置地广场负一层  
B1, GTLAND Plaza, Hua Di Avenue, Pearl River New Town, Guangzhou, Guangdong Province

#### 珠海

地址/Add: 广东省珠海市拱北桂花南路122号首层  
Ground Floor, No.122, Gui Hua Nan Road, Gongbei, Zhuhai, Guangdong Province

#### 东莞

地址/Add: 广东省东莞市南城区鸿福路200号第一国际汇一城购物中心B区  
Zone B, One Mall (Great Wealth District), No.200, Hong Fu Road, Nancheng District, Dongguan, Guangdong Province

#### 临沂

地址/Add: 山东省临沂市沂蒙十路与三和二街交汇处(澜泊湾国宾馆)  
(Lan Bo Wan Hotel) the cross of Qi Meng Shi Road and San He Er Street, Linyi, Shandong Province

#### 北京

地址/Add: 北京市朝阳区左家庄北里58号Master领域大厦(中国国际展览中心南侧)天虹商场(国展店)  
Rainbow Mall, No.58, Zuo Jia Zhuang Bei Li, Chaoyang District, Beijing

## Events Preview 活动预告

### 威拿庄 Wirra Wirra

- 举办时间: 4.9~4.15
- 举办城市: 增城/九江/南宁/江阴/苏州/天津/北京



在澳洲土著语里，威拿 意为“欢聚之地”。威拿庄创建于1894年，位于“全澳最好的穗乐仙产地”麦罗仑谷（McLaren Valley），出产的美酒的风格跟他们的老板Trott兄弟的生活哲学如出一辙：享受生活，拥有默契的好朋友，好食物，与人开放而热情的交流，好音乐，好环境，当然少不了好葡萄酒。如果你也是热爱生活之人，那就不能错过威拿！

### 乔丹酒园 Jordan

- 举办时间: 4.18~4.21
- 举办城市: 北京/上海/南京/广州



乔丹的酿酒哲学，自一开始就非常注重新世界先进技术和旧世界酿酒传统的结合。出产的一红一白两款酒，嘉本纳沙威浓（红）是波尔多传统酿酒艺术与现代化工艺相结合的完美典范，雪当利（白）则是2000年后才出的新作，完美融入布根地酿制白葡萄酒的传统工艺。难怪乔丹酒园的美酒能够成为美国白宫御用葡萄酒佳选。



更多世界名庄宴会正在筹划中，请密切留意我动态。具体举办地点及费用敬请留意富隆酒业网站<http://www.aussino.net>或垂询020-3898 3188-606，李小姐。

More dinners are being planned for the coming days. For further information, please visit our website <http://www.aussino.net> or contact on 020-3898 3188-606, Ms. Li.

### 嘉斯山 Mont Gras

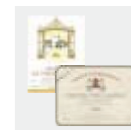
- 举办时间: 5.9~5.14
- 举办城市: 无锡/梅州等



嘉斯山庄园位于智利著名葡萄酒产区哥查加山谷，1993年由Hernán与Eduardo Gras两兄弟同合伙人Cristián Hartwig共同创立，推出了众多闻名遐迩的智利佳酿。2002年在“国际葡萄酒暨烈酒大赛”上摘得“最佳智利葡萄酒生产商”桂冠，2005年嘉斯山珍藏加文拿被《纽约时报》评为“最受好评”及“最具性价比”葡萄酒。

### 拉图嘉利&黑教皇城堡 Ch. La Tour Carnet, Ch. Pape Clement

- 举办时间: 5.17-5.20
- 举办城市: 常州/重庆/无锡



两大主角——拉图嘉利与黑教皇城堡，都是以物超所值而稳居关注榜前茅的酒庄。拉图嘉利位于法国上美度区，是一座历史悠久的1855年评级四级名庄；黑教皇城堡位于碧莎里奥南地区，因曾经的主人是显赫一时的罗马教皇而得名。一场不容错过的名庄联合晚宴！





# 加盟富隆 FRANCHISE

拥有醉人生活，成就非凡事业

## 富隆酒业全国连锁经营体系

- 富隆酒业 精品葡萄酒批发经销商
- 富隆酒窖 奢华葡萄酒文化生活会所
- 富隆酒屋 葡萄酒时尚专卖店
- 富隆酒坊 高档商超便利专柜

## 时尚 专业 诚信 健康

欢迎有志于从事葡萄酒行业，并将葡萄酒文化推广作为自己一项事业的有志之士申请成为富隆酒业全国连锁经营体系的一员！



## 申请加盟条件

- 对葡萄酒文化有浓厚兴趣；
- 有固定经营场所，面积视加盟形态要求而定；
- 具备300万或以上的资金实力，有完好的财务记录；
- 有一定的销售网络和客户资源；
- 拥有葡萄酒储存设备。

## 富隆酒业将提供

- 统一标识、装潢设计、专业酒架设计；
- 全国统一的品牌形象宣传推广；
- 针对加盟商与员工的专业葡萄酒知识培训；
- 全国配送服务；
- “富隆酒业”、“富隆酒窖”加盟商可优先获得酒庄主题晚宴举办权。

详情请垂询 广州总部 020-38983188

**Aussino** 富隆 酒业 World Wines  
www.aussino.net



# CERETTO

赛拉图



碧高石头园  
巴罗露王者归来



意大利新酒王赛拉图荣誉出品  
年产仅7000瓶，绝世品质，值得拥有



碧高石头园(巴罗露)红葡萄酒2000

Http://www.ceretto.com



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

# 富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

1000多款国际精品葡萄酒；8000多家高端餐饮及零售场的葡萄酒供应商；200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者  
*Over 1000 selected world class fine wines; Supplying more than 8000 high-end on & off-trade accounts; With an excess of 200 retail outlets nationwide; A pioneer of wine culture in China.*  
北京/Beijing 010-6461 2072 · 上海/Shanghai 021-6091 3179 · 广州/Guangzhou 020-3898 3188 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3898 3188

我们 · 专注葡萄酒文化



Aussino **富隆** 酒业 World Wines  
www.aussino.net