

WineLife

富隆美酒生活

NO.40

AUSSINO
www.aussino.net

华莱仕：
葡萄牙的酒，
英国人的爱
Warre's:
True Love of English



“绅”情对话威士忌
Gentle Talk with Whisky

专访红颜容庄园
总酿酒师
让-菲利普·戴尔马
An Interview with
Jean-Philippe Delmas,
The General Winemaker
of Château Haut-Brion

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

和你
尽情更尽兴



ISO9001国际质量管理体系认证
中国特许连锁100强
国家级放心酒示范店
中国企业信用评价AAA级信用企业

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

1000多款国际精品美酒；8000多家高端餐饮及商超企业的精品美酒供应商；
200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者；葡萄酒慈善事业领军人

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

加盟咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业公众微信



富隆酒业官方微博

Aussino 富隆
World Wines 酒业



富隆酒+ 诚邀加盟 AUSSINO WINE PLUS

选择美酒事业，富隆将提供：

品牌形象宣传推广、文化宣传及整体营销推广、专业活动推广支持、
员工培训与团队建设支持、电子商务解决方案、专业物流配送服务。

- ISO9001管理体系认证
 - 中国特许连锁100强
 - 国家级放心酒示范店
 - AAAA级商业特许经营体系评定企业
- 加盟热线：400-777-2919
广州 020-3898 3188
北京 010-6461 2072
上海 021-6091 3179



富隆酒业公众微信

www.aussino.net



A Bright New Aussino 焕新

消费市场瞬息万变，作为一家以进口精品葡萄酒为核心的进口商，我们也要与时俱进，在激烈的市场竞争中寻求我们的核心价值——为美酒爱好者提供世界各地的精品佳酿，满足个性化的需求。与此同时，也为我们的加盟商和批发客户提供更丰富和多元的产品组合，开拓更广阔的市场，注入新的活力。因此，我们大胆引进了全新的烈酒品类——威士忌。一种极富个性，具有悠久历史和投资价值，彰显生活品味的烈酒。

对于广大酒友来说，威士忌并不陌生。无论是历史上还是现代社会中，喜欢喝威士忌的名人名流多不胜数，与葡萄酒同出一辙。在市场投资价值方面，威士忌常年都是拍卖行的宠儿，一些珍稀产品屡创拍卖记录。更重要的是，威士忌的商业模式非常符合个性饮家的需求。威士忌的产业链非常成熟，蒸馏厂与装瓶商打造了不同的产品类型。从调和威士忌，到单一麦芽威士忌，到单桶威士忌，众多的品类和定位可同时满足市场上不同客户的需求。在我们极其严苛的选品原则控制下，一系列来自威士忌的殿堂级产区——英国苏格兰的名厂威士忌，已进入我们的产品目录，静待客户的甄选。

烈酒是我们新开启的领域，但葡萄酒依旧是我们的强项和重心。我们仍在不断引进新品：如法国南部罗纳河谷的名庄宝嘉柏丽（Paul Jaboulet Aîné）和贝琳悦堡（Château de Beaucastel）、美国华盛顿州的德丽乐（Delille Cellar）、加州的威廉山庄（William Hill Estate）、澳洲新兴产区满吉的漂石园（Skimstone）等。从葡萄酒专家转换角色为美酒专家，我们会不断的学习和成长，探索新的营销思路。伴随着全新的业务发展，杂志内容也进行了同步的改版与调整，希望为读者带来焕然一新的感觉！



Markets always change quickly. As a fine wine importer, we have to keep pace with the times and stick to our core values—bringing worldwide fine wines to our wine enthusiasts and satisfying their individual needs—against fierce market competition. Meanwhile, in order to expand and rejuvenate the market, we endeavor to further enrich our diverse portfolio for our franchisees and wholesalers. We are taking a bold move to import a brand-new liquor—whisky, a spirit with strong characteristics, long and honorable history, great investment value and elegant taste.

You may be quite familiar with whisky. Countless celebrities love whisky, just like wine. As an wise investment, whisky has always been a favorite at auctions and set numerous records with some rare labels. More importantly, the business pattern of whisky can meet personal demands perfectly. It has a mature industry chain. Distillers and bottlers can create different styles of products, from blended whisky, to single malt whisky and single cask whisky. Each of these can satisfy different market segments. Using extremely strict standards, we have selected series of great whiskies from the brilliant region Scotland to add into our portfolio, ready for sale.

Though we are entering into the new world of spirits, wine is still our strength and key product. We will keep importing more wines: Paul Jaboulet Aîné and Château de Beaucastel from Southern Rhône (France), Delille Cellar from Washington State (USA), William Hill Estate from California (USA), Skimstone from Mudgee (Australia) and others. With our identity changed from fine wine specialist to fine wine and spirit specialist, we will keep studying and develop further to explore more new marketing ideas. Keeping pace with business development, we made some revisions to the magazine intended to give readers a bright new feeling! 🍷

蔡颖姬/Grace Cai
2019年05月

Skimstone Chardonnay 漂石园霞多丽白葡萄酒



这款酒突出了霞多丽风格多样化的可能性，采用法国勃艮第顶级夏布利的酿造方式。Produced in a Chablis style our Chardonnay is well balanced in acidity and flavour.



Fresh
清新

Classic
经典

Elegant
优雅

SKIMSTONE

Aussino 富隆
A World of Wines

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

Gentle Talk With Whisky “绅”情对话威士忌

正如所有美好品质一样，绅士品格能从一呼一吸间自然散发，就像荷尔蒙、多巴胺。它看不见，摸不着，更不能刻意模仿。它是身体里流淌的血液，不用时深如清潭，用上之时也只是荡起一圈又一圈浅浅的涟漪。并没有惊涛骇浪，但就是让旁人感到十足的惬意。

成为绅士，不只为博得眼球，仅仅局限于人物形象和言谈举止。更重要的，它是一种从容的人生态度、优雅的气质风范与积极的进取精神。无论是处于创业阶段、事业上上升期、或早已取得成功，绅士的气质和格调都会随衣着搭配、选酒品味展现，帮助你更好地表达自己。

广告索引 AD Index

005 漂石园	Skimstone
021 雄狮城堡	Castello Sonnino
101 百世佳酿	Pesquera
109 富隆胜卡罗	Santa Carolina
131 西施佳雅	Sassicaia

海外专栏 LETTER FROM OVERSEAS

012 波尔多-印象：2018期酒之行
A Bordeaux Journey for 2018 En Primeur

022 罗南·拉伯德独家专访：
嘉纳庄园首席执行官、UGCB新晋主席
An Exclusive Interview With Ronan Laborde: CEO of
Château Clinet, and the Newly Elected President of UGCB

封面故事 COVER STORY

032 “绅”情对话威士忌
Gentle Talk With Whisky



Know Wine Know Life

读懂美酒世界 畅享乐活人生

葡萄酒的文化博大精深而妙趣无穷，

富隆美酒学院，

助你探索葡萄酒的精彩世界，

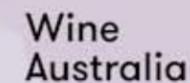
让热爱生活的你乐享酣畅人生。



合作机构



波尔多葡萄酒学院



澳大利亚葡萄酒管理局



布根地葡萄酒学院



英国葡萄酒及烈酒教育基金会



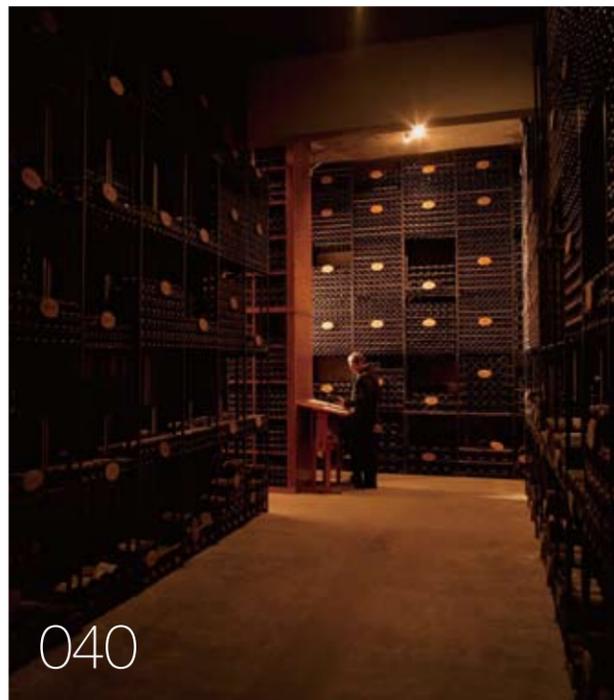
新西兰葡萄酒课程



纳帕谷酿酒师协会

Contents

富隆美酒生活目录



人物专访 INTERVIEWS

- 040 百年磨一剑的专注，敢为天下先的气派
专访红颜容庄园总酿酒师让-菲利普·戴尔马
Only Spirit Can Build a Great Wine
An Interview With Jean-Philippe Delmas, The General Winemaker of Château Haut-Brion
- 044 列级底蕴 优雅传承
专访百家富庄园品牌推广大使瓦伦汀·贾斯丁
Elegance Roots in History
An Interview With Valentin Jestin, The Brand Ambassador of Château Belgrave
- 048 时光之韵 毕生臣服
专访毕臣山庄品牌推广大使斯科特·麦威廉
Time Goes By, Glory is Eternal
An Interview With Scott McWilliam, The Brand Ambassador of Mount Pleasant
- 052 优雅的力量 璀璨如明珠
专访宝嘉柏丽亚大区市场总监谢歌文
Shine for the Elegance
An Interview With Gwenaële Chesnais, The Asia-Pacific Marketing Director of Paul Jaboulet Aîné
- 056 百年老藤与生物动力
专访克拉斯酒庄主托尼·克拉斯
Old Vines and Biodynamics
An Interview With Tony Kalleske, The Owner of Kalleske
- 058 自然与人文，一切皆风土
专访宝贺斯与可宝斯的酒庄主保罗·霍布斯
Terroir: Nature and Humanity
An Interview With Paul Hobbs, The Owner of Paul Hobbs and Viña Cobos

佳酿魅影 PHANTOM OF WINE

- 062 美酒春游
Spring Outing of Wine

品牌故事 BRAND STORY

- 068 华莱仕：葡萄牙的酒，英国人的爱
Warre's: True Love of English
- 072 玛卡丽：意大利的浪漫滋味
Santa Margherita: Italian Romantic Taste



Contents

富隆美酒生活目录

- 076 法维莱：七大勃艮第独占园 七代耕耘春夏秋冬
Domaine Faiveley: Seven Bourgogne Monopoles of Seven Generations
- 080 宝云：长居兰顿列级的库纳瓦拉葡萄酒标杆
Bowen Estate: The Benchmark of Coonawarra in Langton's Fine Wines

- 114 台北·陈国民
自然与否
Nature or Not
- 115 宁夏·钟翔
平衡
Balance

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 084 三剑客的烈酒—雅文邑
Armagnac: A Spirit for the Three Musketeers

千酒百趣 WINEDERLAND

- 086 趣味葡萄酒
The Fun in Wine

酒友游踪 WINE TOUR

- 096 飞越彩虹之国
Fly Me to the Rainbow Nation
- 102 醉美澳洲行：美酒相伴，人生几何
A Beautiful Dream With Australian Wines

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 110 广州·陈耀明
1878年，一位中国外交官的香槟之旅
A Champagne Journey of a Chinese Diplomat in 1878
- 112 北京·赵凡
鲜味 - 第五种味觉
Umami: The Fifth Taste

醉心出发 NEW DRINKER

- 116 读懂这篇“微”事记，喝懂一瓶威士忌
Dear New Enthusiast of Whisky

活动回放 EVENTS

- 120 十年一遇的胜卡罗大师班，百年酒庄的倾情奉献！
——胜卡罗珍藏系列新标发布
Santa Carolina Master Class & New Label Launch
- 122 品牌活动
Brand Events
- 127 企业合作活动
Corporate Events

最新信息 NEWS

- 128 富隆动态 Aussino News
- 130 新张巡礼 Opening Ceremony
- 132 慈善基金 Charity Foundation

高分佳酿 LIST OF WINE RATINGS

- 134 全球佳酿评分纵览
The Global Overview of Wine Ratings

富隆美酒生活 WineLife

2019年增刊 No.40

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/ Supervisor

富隆国际酒业(香港)有限公司
Aussino World Wines (HK) Limited

地址/ Address

香港新界荃湾海盛路有线电视大厦23楼9号室
Flat/Rm 09, 23/F, Cable TV Tower, No.9 Hoi Shing Road, Tsuen Wan, NT
00852-2498-2390 / 2498-2391

联系电话/ Tel

00852-2498-2390 / 2498-2391

总策划/ Organizer

富隆美酒学院
Aussino Wine Academy

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai
卢健索 Jenny Lu
冯冠瑛 Mark Feng

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
陈妍 April Chen
卢健索 Jenny Lu
冯冠瑛 Mark Feng
钟晓婷 Linda Zhong
梁绮玲 Kelynn Liang
钱雪晶 Reina Qian
方嘉欣 Julia Fang
陈雯 Emily Chen
林瑞丰 Richie Lin

特约供稿 Special Contributor

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
波尔多 苏珊娜 Suzanne Mustacich
上海 林殿理 Denis Lin
广州 陈耀明 Yaoming Chen
北京 赵凡 Frankie Zhao
台北 陈匡民 Kuangmin Chen
宁夏 邓钟翔 Zhongxiang Deng

英文校对 English Proofreader

Chad Stuart Owsley

设计部/ Designer

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

王健智 Kenny Wang
何鹏飞 Coffee He
何锐彬 Rubin He
白诗意 Stephanie Bai

封面摄影 Cover Photographer
栏目摄影 Column Photographer

周启奋 Steven Zhou
何锐彬 Rubin He
何鹏飞 Coffee He

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou

张毅 Joe Zhang

020-3898 3188-620

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

中国广东广州市天河区临江大道5号保利中心第15层
15th Floor, Poly Centre, No.5, Linjiang Dadao, Tianhe District, Guangzhou P.R.China
邮编 Postal Code: 510623
联系电话 Tel: 020-3898 3188 传真 Fax: 020-3898 3189
投稿邮箱 Email: gracecai@aussino.net
新浪微博 Weibo: @富隆酒业官方微博

Celebration



富隆酒业
小程序

正式上线

海量酒款 专家点评 丰富资讯

美酒讲堂 行业总览 名庄视频

富隆
Aussino World Wines



A Bordeaux Journey for 2018 En Primeur 波尔多·印象：2018期酒之行

文/Text 庄布忠
译/Translate Jenny

没有人能够预料到2018年份的波尔多（Bordeaux）葡萄酒能发展得如此成功。

刚开始的时候，人们对于2018年份并没有太高期待。因为从年初到6月中旬，这短短几个月时间的降雨量已经达到了以往一年的水平。如果雨季后的天气能保持凉爽多风，葡萄的生长或许会比较顺利。

然而，雨水停止后的天气变得非常温暖。这样湿热的环境，简直就是霉菌生长的最理想温床。因此，葡萄酒农们必须更加小心地照料和呵护葡萄树，尽可能减少损失，确保留在葡萄藤上的葡萄是品质最好的。

7月中旬之后，波尔多出现了打破记录的高温和极低的降雨量，天气随之变得干旱。如此一来，葡萄达到了非常优秀的成熟度，并拥有了极其丰富的单宁。整体而言，2018年份葡萄酒产量有所降低，酒精度相对较高，优质葡萄酒的新鲜感突出，让人印象深刻。

我于今年3月20-22日拜访了波尔多，并品尝了20余款左岸的葡萄酒。（在写这篇文章的时候，我已经计划好将在4月份再度前往波尔多，品饮更多左岸和右岸的葡萄酒。）在此之前的3月17-19日，我刚结束了杜塞尔多夫（Dusseldorf）的德国葡萄酒及烈酒博览会之旅（ProWein）。在酒展中，我参加了一场由11个中国酒庄组成的品鉴会，并进行了演讲和交谈。

此次波尔多之行的第一站，我来到了玛歌庄园（Château Margaux）。这座知名的一级庄，还没有准备好展示他们的2018年份新酒，但也让我们品尝了2012年份的玛歌红亭红葡萄酒（Pavillon Rouge），以及2008年的玛歌庄园红葡萄酒。这两款酒在我到来前，就开瓶醒了一个小时，因此在我品尝的时候，香气已经足够开放。



玛歌庄园



• 2012年玛歌红亭红葡萄酒

这款酒是玛歌庄园的副牌酒，首次发行年份是1908年。酒款散发着甜椒、黑醋栗和烟草的香气。单宁成熟，含量适宜，酒体中等，风格清新。现在饮用已经非常美味，但它的酸度毫无疑问还可以支持它继续发展至少20年。



• 2008年玛歌庄园红葡萄酒

2008年，是北京举办奥运会的盛年；同时也是我们的向导玛丽·吉拉德（Marie Guillard）加入玛歌庄园的时间。我从那个时候就认识了她，她一直都是一个乐于助人、学识渊博、彬彬有礼的人。和其他许多在这里工作的年轻人一样，玛丽也会说英语。

说回这款玛歌庄园的红葡萄酒。2008年的7月非常炎热，但9月气候凉爽。事实上，直到10月1日，酒庄才开始采收赤霞珠葡萄（Cabernet Sauvignon）。酒款中黑醋栗的果香突出，酒体中等偏饱满，单宁质感丝滑，风格清新，平衡感极佳。在我看来，这款酒甚至比我前几天刚喝过的2008年拉图酒庄红葡萄酒（Château Latour）更加味美可口。

随后，我来到了三级名庄麒麟庄园（Château Kirwan）。在这里，我喝到了本次旅程的第一款2018年份新酒。美国前总统托马斯·杰弗逊（Thomas Jefferson）曾于1787年来到波尔多，并在5月24-28日期间拜访了玛歌产区（Margaux）的酒庄。在杰弗逊的波尔多列级名单中，麒麟庄园名列二级庄。

麒麟的首席酿酒师，菲利普·德弗特（Philippe Delfaut）2008年加入了庄园。他的上一个工作地点距离麒麟庄园并不远——白马庄园（Château Cheval Blanc）。从菲利普担任首席酿酒师开始，



麒麟庄园的出品质量大幅提升。他降低了发酵的温度，让葡萄酒保留更多的果香和新鲜感。同样地，他还降低了陈酿使用新橡木桶的比例。他的另一个重要举措，则是聘请了埃里克·伯森诺特（Eric Boissenot）成为麒麟庄园的酿酒顾问。埃里克正在或曾经服务过的酒庄，还包括了玛歌庄园、拉菲庄园（Château Lafite Rothschild）、拉图庄园和武当罗富齐庄园（Château Mouton Rothschild）等近200个名庄。



• 2018年麒麟庄园副牌红葡萄酒 (Les Charmes de Kirwan)

在米歇尔·罗兰（Michel Rolland）担任酒庄顾问期间，麒麟庄园的副牌酒在名字之外没有任何迷人的地方（注：charmes有迷人、魅力之意）。它的橡木风味太浓厚，风味萃取过度。但自从2008



年菲利普开始接任酿酒工作以来，这款酒的优雅品性终于重新回归。紫罗兰等花香芬芳四溢，还带有黑醋栗的水果风味。果味的甜美在活跃的清新鲜感中得到升华，酒如其名，令人着迷。



• 2018年麒麟庄园红葡萄酒

虽然没有申请官方认证，但菲利普告诉我们，麒麟庄园红葡萄酒是通过有机方式酿造的。虽说麒麟庄园的副牌酒已经足够优秀，但它的正牌酒风格更加饱满、浓郁、集中。同样的评价也适用于这款酒的果香和单宁。虽然其酒精度有14.5度之高，但由于酒款风格足够新鲜，在品饮过程中并不会有所不适。

显然，2018是一个高酒精度的年份。在此基础上，如何保持和平衡酒款的新鲜度，决定着这款酒是否拥有顶级品质。总体而言，2018年份葡萄酒风格宏大，酒体饱满，风味集中；大部分都显现出了它们的波尔多基因。但是，在我品尝的20款酒中，有一款酒的表现与众不同，仿佛一款来自美国纳帕谷（Napa Valley）、酒体饱满的红葡萄酒。



麒麟庄园菲利普·德弗特

• 2018年武当罗富齐红葡萄酒

混酿了86%赤霞珠、12%美乐（Merlot）和2%品丽珠（Cabernet Franc），这款来自波亚克（Pauillac）一级庄的正牌酒，使用了100%的新橡木桶陈年。酒款成熟饱满，烘烤、烟熏和橡木的风味非常浓郁，充满了阳刚的男子气概。如果是在盲品当中，我可能会将它误以为是一款新世界的赤霞珠。

穿过武当罗富齐庄园旁边狭窄的D2公路，我品尝到了这次旅程中我认为最好的2018年葡萄酒。虽然，它们和武当罗富齐庄园之间的地理距离极近，但酿酒哲学却完全不同。拉菲庄园和红颜容庄园（Château Haut-Brion），是我这次品鉴的酒款中，最经典、最绚丽的波尔多红葡萄酒。它们诠释了什么叫做“梦寐以求”。

虽然我会在4月再度前往波尔多，品鉴更多的2018年份新酒，但我并不认为我可以在左岸品尝到更加让我心悦诚服的酒款。



• 2018年小拉菲红葡萄酒 (Carruades de Lafite)

在描述我最心爱的酒款之前，请允许我卖个关子，先给读者们介绍来自拉菲庄园的副牌酒——2018年小拉菲，这是我喝过的品质最好的年份之一。紫罗兰的芬芳中，是集中且浓郁的蓝紫色水果香气。单宁饱满成熟，口感鲜脆，带有非凡的新鲜感。

在小拉菲之后，我还要介绍在我心中排名第二的酒款。在写下这段文字的时候，我正在法国北部布列塔尼 (Brittany) 享受难得的周末时光，而这款酒的余香还在我的唇齿间流连。

• 2018年碧尚女爵堡红葡萄酒 (Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande)

2013年，尼古拉斯·格里米诺 (Nicolas Glumineau) 离开了位于圣埃斯泰夫 (Saint-Estèphe) 的二级庄玫瑰山庄园 (Château Montrose)，加入了位于波亚克的二级庄碧尚女爵堡，成为了酒庄的酿酒师兼总经理。尼古拉斯是当今波尔多最有天赋的酿酒师之一。他的特长之一，就是打造出你所能想象到的最极致的柔顺单宁。即使这款酒中的单宁含量庞大饱满，也难不倒他。尽我所能想到的最贴切的形容就是：驾驶着一辆宾利，驰骋在平稳而宁静的公路上。这款碧尚女爵堡的印象之美，以紫罗兰、蓝莓、博伊森莓和桑葚的香气为开端，凭借丝滑的单宁和瑰丽的新鲜感，让人回味无穷。

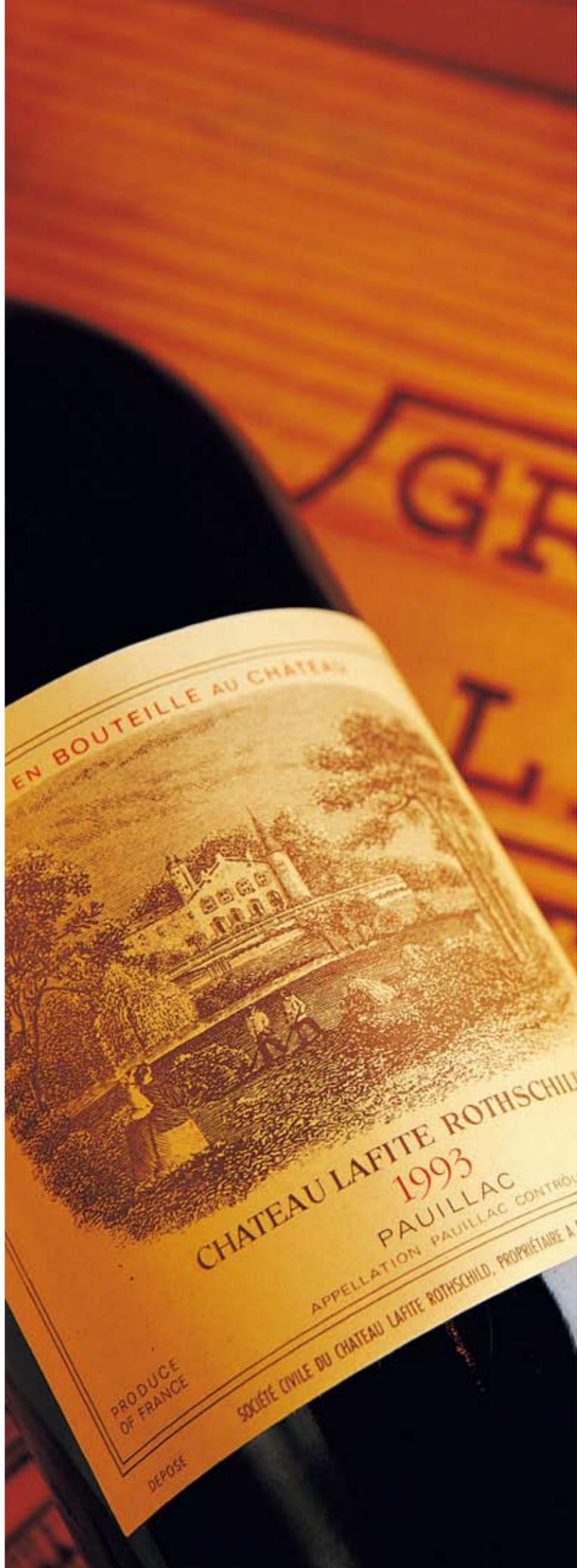
最后，带来我此次旅程中，优雅无双的“冠军之选”。



碧尚女爵堡

• 2018年拉菲庄园红葡萄酒

凭借着它的品质、集中度和精致感，拉菲庄园将会成为2018年顶级葡萄酒的基准。以芬芳四溢的紫罗兰花香为主调，层层展开后才能发现深邃的蓝紫色水果香气，拥有着难以描述的浓郁度和不同寻常的持久度。单宁则给人以史诗般壮丽之感。这是一款难以忘怀的伟大酒款！



A Bordeaux Journey for 2018 En Primeur

Text CH' NG Poh Tiong

No one would have expected the 2018 vintage to turn out the way it did.

In the first place, hopes were not high when, by mid-June of that year, an entire year of rain had fallen. If it had been windy and cold after that, it would have been alright. Instead, it became very warm. Moisture and heat are perfect conditions to create humidity and bring on mildew. Great care was therefore required of winegrowers to ensure that there was as little damage as possible and that what remained on the vine would be of top quality.

From mid-July onwards, record breaking temperatures, low rainfall and near drought conditions followed. The results were grapes of exceptional ripeness and incredibly rich tannins. Yields are down and alcohol is relatively high for the 2018 vintage. The best wines are possessed of freshness. The vintage is very impressive.

I visited Bordeaux for three days on 20, 21 and 22 March and tasted about 20 wines on the Left Bank (as I write this, I will be going out again at the end of April to taste more wines, both on the Left and on the Right Bank). The trip in late March was after speaking at a tasting of wines from 11 Chinese wineries at Dusseldorf when the German city hosted their annual ProWein exhibition from 17 to 19 March 2019.

The first estate I visited during the March trip was to Château Margaux. The First Growth was not yet ready to show their 2018 wines and, instead, poured their Pavillon Rouge 2012 and Château Margaux 2008. Both wines were decanted an hour before I arrived so that they opened up and were very expressive.





• Pavillon Rouge 2012

Capsicum and blackcurrant cassis fruit with tobacco notes. The tannins are ripe but not rich. Medium-bodied, this second wine of Château Margaux – first produced with the 1908 vintage – is very fresh. Although delicious now, there's no problem for Pavillon Rouge 2012 to continue and improve for another 20 years as the acidity will help it age.



• Château Margaux 2008

This was the year Beijing hosted the Olympics. It was also the year that our guide Marie Guillard first joined Château Margaux. I have known her since then and she has always been very helpful, knowledgeable, and courteous. As with so many of the young people who work at the First Growth, Marie also speaks English. July was very hot in 2008 but September was quite cool. In fact, the Cabernet Sauvignon was not picked until 1 October. The blackcurranty fruit is about medium-plus bodied and the tannins almost silky in texture. Wonderfully balanced and fresh, Margaux 2008 is even more delicious than Château Latour of the same vintage which I tasted two days later.

The first 2018 wines I tasted during my visit in March were Charmes de Kirwan and Third Growth Château Kirwan. Thomas Jefferson had visited the Margaux property between 24 and 28 May 1787 when he visited Bordeaux. The future president of the United States of America rated Château Kirwan a second growth in his personal ranking.

The present winemaker joined in 2008. Philippe Delfaut did not have to travel far from his previous job as he was making wine at Château Palmer before that. Since his arrival at Kirwan 11 years ago, the wine has improved considerably. Delfaut lowered the temperature for vinifying the wine so that it would capture the fruitiness and freshness of the wine. Just as importantly, he lowered the percentage of new oak for ageing the wine. The final stroke of inspiration was to engage Eric Boissenot – whose around 200 clients include Château Margaux, Lafite, Latour and Mouton – as Château Kirwan's consultant.

• Les Charmes de Kirwan 2018

When Michel Rolland was consultant to Château Kirwan, there was nothing charming about Charmes de Kirwan in spite of its name. Instead, this second wine was too oaky and too extracted. Since Philippe Delfaut took over winemaking responsibility in 2008, elegance has returned to the wine. Floral – including violets – and blackcurrant cassis. The sweetness of fruit is lifted by bouncy freshness. Charming.



• Château Kirwan 2018

Although not applying for official certification, Philippe Delfaut informs that Château Kirwan is working in an organic way. If second wine Charmes de Kirwan is already very good, Château Kirwan is even richer, more intense, and concentrated. This applies not just to the fruit but also the tannins. The alcohol, at 14.5 percent, is also very high. Except that we don't feel it because of the freshness the wine is able to retain.

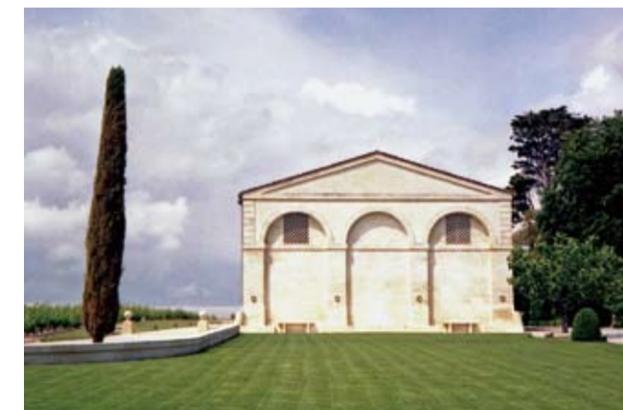
2018 is an alcoholic vintage. How to preserve and retain freshness is the defining success of the best wines. The 2018 vintage has produced big, full-bodied, concentrated wines. Most still maintain their Bordeaux DNA. Of the around 20 wines I tasted over three days in late March, one wine came across like a full-bodied Napa Valley red.

• Château Mouton-Rothschild 2018

Pauillac First Growth was aged 100% in new barrels. Mouton 2018 is very ripe, rich, toasty, smoky, oaky, and masculine. In a blind tasting, I could had easily mistook this for a New World Cabernet Sauvignon.

The best 2018 I tasted on my 3-day trip to Bordeaux was actually just across the narrow D2 road from Mouton. Although the physical distance is negligible, the philosophical outlook are very different. Lafite-Rothschild and Chateau Haut-Brion are, for me, the two most classic, glorious Bordeaux reds. They are what dreamers can hope for.

As I write this, I will be going back to Bordeaux in two weeks' time to taste more wines from the 2018 vintage. I doubt, however, that I will taste anything more convincing from the Left Bank.



• Carruades de Lafite 2018

Before I describe the greatest 2018 red on the recent trip, allow me to introduce the second wine of Lafite. This is one of the best Carruades I have tasted. Perfume of violets with blue/purple fruit of concentration and intensity. The ripe, rich tannins are also crisp. The second wine of Lafite has remarkable freshness.

Then allow me to include my second favourite wine. Writing this while taking a weekend break in Brittany in the north of France, the taste of the wine is still on my lips.

• Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2018

Winemaker and general manager Nicolas Glumineau joined this Pauillac Second Growth in 2013 from Saint-Estephe Second Growth Château Montrose. He is one of the most talented winemakers in Bordeaux today. One of Glumineau's specialities is to produce the smoothest tannins imaginable even when they are very rich. The closest I can describe the sensation is to ride smoothly, and silently, in a Bentley car. Pichon Lalande impresses with violets, blueberries, boysenberries, mulberries, silky tannins, and magnificent freshness.



• Château Lafite Rothschild 2018

Here then is the champion. And so incredibly elegant. Lafite, at this quality, concentration, and finesse, will serve as the benchmark for the 2018 vintage. Intensely violet and floral. Layered with the deepest blue/purple fruit of defying intensity and reckless persistence. The tannins are just as epic. A great, unforgettable wine! 



意大利雄狮城堡酒庄
Castello Sonnino

全球顶尖奢侈品牌Gucci
灵感始源地

全球七大Gucci Places其中之一



大红虾双杯奖
GAMBERO ROSSO



苏珊娜·玛斯塔希
Suzanne Mustacich



苏珊娜·玛斯塔希是一位美国作家、记者，现居波尔多。她毕业于耶鲁大学和南加州大学，并于1999年结束了她在好莱坞的电视制片人与电影编剧的生涯，与她的法国丈夫——一位波尔多酒庄庄主一起定居法国。她拥有著名的波尔多葡萄酒学院颁发的葡萄酒品鉴专业学位(DUAD)。作为法新社的特约记者，她的葡萄酒报道经常出现在世界各国的新闻媒体上，她还定期为《国际葡萄酒贸易》等杂志撰稿。你可以在Twitter上关注她@InsiderWineNews，或是访问她的网站www.suzannemustacich.com。

An Exclusive Interview With Ronan Laborde: CEO of Château Clinet, and the Newly Elected President of UGCB

罗南·拉伯德独家专访： 嘉纳庄园首席执行官、UGCB新晋主席

文/Text Suzanne Mustacich
译/Translate Jenny



罗南·拉伯德 (Ronan Laborde) 是波尔多特级酒庄联合会 (the Union des Grands Crus de Bordeaux, 简称UGCB) 的新任主席。UGCB协会，旨在全球范围内推广协会成员酒庄的葡萄酒，并举办期酒品鉴展。“期酒” (En Primeur)，顾名思义，是指在装瓶前，葡萄酒还十分年轻的时候，就将配额以期货的形式卖出。因此，期酒也经常被称为“波尔多期货” (Bordeaux Futures)。期酒品鉴会每年都会在最新年份葡萄酒发售前举行，而波尔多的酒庄也会因此齐聚一堂。但品鉴会仅对业内专业人士开放。

此外，罗南先生还是波美侯 (Pomerol) 名庄嘉纳庄园 (Château Clinet) 的首席执行官。而本次对于罗南先生的独家专访，就发生在期酒品鉴开始前。

(以下简称SM= Suzanne Mustacich, RL=Ronan Laborde)

SM: 波尔多有众多与葡萄酒相关的协会，而UGCB是其中最顶级的协会之一。你能给我们简单介绍一下吗？

RL: UGCB是一个特级酒庄协会，汇聚了波尔多134个名庄。协会的管理团队由5位成员组成，他们需要与成员酒庄合作，共同设定全球推广计划。这样一来，UGCB才能每年都在全球各地举办各种盛事达60余场。中国内陆和香港地区也有相关的展会，一般发生在每年11月，而国际葡萄酒及烈酒展览会香港站 (Vinexpo HK) 则每两年的5月举办一次。

SM: 波尔多葡萄酒的最新年份会先由专业人士进行品鉴，这一传统已经延续了数百年仍然经久不衰，为什么？



RL: 这主要是因为波尔多的地理位置优越，年份的影响会实实在在地反映在葡萄酒的风格上。这也是为什么葡萄酒媒体、进口商、分销商每年都会齐聚“期酒周”的原因：为了品尝到最新年份的葡萄酒。

SM: 如今的UGCB与“期酒周”的关系异常密切。这是为什么？

RL: 事实上，期酒周这个活动正是UGCB在20世纪70年代的时候首创的。这是一场汇聚了最顶级酒庄和最专业人士的盛会。

SM: 它的商业意义是什么？

RL: 每年的4-5月，波尔多的特级酒庄都能够通过这场盛会将它们的葡萄酒以期货的形式销售出去。

SM: 人们每一年都在预测波尔多的期酒制度正在衰退，甚至已经死亡。对此你有什么看法？



RL: 只要波尔多酒商、分销商和消费者购买期酒的成本，低于成酒装瓶上市后再购买的成本，期酒制度就没有任何风险可言。

SM: 近几年的期酒市场表现如何？

RL: 近几年，尤其是2015和2016年份的期酒是非常成功的，市场呈现供不应求的状态。而2018年，波尔多特级酒庄的出口量也非常可观，是有史以来表现第二佳的年份！

SM: 如果从一名酒庄拥有者的角度出发，你认为期酒系统为什么如此重要？

RL: 当销售链条的最后一个环节——买家，买下了这个尚未完成的商品（期酒），生产商和买家之间就形成了一种特殊的联系。这是信任开始的标志。更重要的是，这份信任不仅是对自己的，更是对彼此的肯定。

SM: 除了UGCB主席一职，你的家族还在波美侯拥有着酒庄。可以和我们简单介绍一下吗？

RL: 嘉纳庄园是由我们家族拥有并管理的一个精品酒庄，葡萄园面积只有11公顷。不过嘉纳庄园拥有悠久的葡萄酒酿造史，可以追溯到15世纪。但我们的历史学家相信，嘉纳的葡萄酒酿造历史远不止如此，至少应该有700年之久。

SM: 这实在是令人兴奋！因为这意味着这片土地非常适合葡萄的生长。不过，是什么因素让嘉纳庄园与众不同的呢？



RL: 酒庄的地理位置，包括它的土壤、底层土和气候环境，都是非常适合葡萄生长且独一无二的。这些极佳的风土，也让我们的日常工作更加轻松。

SM: 你的家族是什么时候开始接管酒庄的？

RL: 20世纪90年代的时候，我父亲和我正在寻找定居的地方。恰好嘉纳庄园正在出售。而我们从一家法国保险公司（GAN）那里以非常好的成交价买下了酒庄。在我们接手前的7年里，酒庄都是由该保险公司掌管。

SM: 如今你已经是嘉纳庄园的首席执行官了。你是从什么时候开始喜欢上葡萄酒的？

RL: 我在年轻的时候就非常喜欢葡萄酒，当我父母发现我的兴趣爱好时也非常地支持。在我很小的时候，父母几乎每天都会在家里举办各种午宴和晚宴。在我们的家庭文化中，与亲朋好友、工作伙伴相聚，一起享受美酒美食、畅谈人生，这是非常重要的。而我就是在这样的氛围中成长的。

SM: 当你在学习葡萄酒商务的时候，除了波尔多以外，你还曾经在哪些地方学习和工作过？

RL: 在我的学生时代，我曾经去过安大略省、匈牙利、法国的波尔多和贝尔热拉克（Bergerac）地区的酒庄，夏季的时候在他们的葡萄园和农场里工作。

SM: 你曾经拜访过许多产区，也在不同酒庄工作过。波尔多与其他产区相比，有何不同？



Suzanne Mustacich



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

An Exclusive Interview With Ronan Laborde: CEO of Château Clinet, and the Newly Elected President of UGCB

Text Suzanne Mustacich

RL: 波尔多的优秀葡萄酒非常多，而且分布集中，这是很独特的一点。此外，这里有一个很完善的经济体制，足以支持整个产区维持它的领导地位，并发展当地的教育、产品供应等领域。

SM: 我们希望能够更深入了解一下波美侯。请你介绍一下它的历史以及现在的一些特点吧？

RL: 波美侯是波尔多地区中面积最小的产区。这里的酿酒历史非常久远，可以上溯到古罗马时期。但这里的酒庄数量很少，葡萄园的面积很小，建筑也不是非常壮观的风格，人们的性格比较谨慎，脚踏实地。

SM: 与波尔多的其他产区相比，波美侯有什么不同地方？

RL: 这里的土壤比较特殊，黏土的含量很高。这并不利于普通的农业耕作，但却是葡萄生产的理想风土。此外，这里的底层土壤排水性良好，但多样的土层又储蓄了一定的水分。这样一来，在炎热干燥的夏天，葡萄树根在吸取营养的同时也获得了必须的水分。

SM: 哪一种葡萄品种在波美侯最受欢迎？

RL: 美乐（Merlot）是在波美侯种植面积最广的葡萄品种，它能够在这里的风土环境中找寻到完美的平衡。

SM: 对于一位从未喝过波美侯葡萄酒的人，你会怎么向他介绍？

RL: 波美侯出产的葡萄酒有着复杂浓郁的香气，单宁圆润，口感柔软、醇厚、和谐，在年轻的时候就已经适饮，但又拥有着很不错的陈年潜力。

SM: 为什么波美侯产区没有分级制度？

RL: 或许是因为这里的葡萄酒农们并不相信，你可以只用一套制度就能将这里的葡萄酒和风土进行划分定级。我们还是将这个权利留给专业的酒评家们和广大葡萄酒爱好者吧！



Ronan Laborde is the new president of the Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB), the association that promotes its members' wines around the world and hosts a round of en primeur tastings. "En primeur" means that the wines are sold before they are bottled, when they are still very young. They are sold as a futures commodity, so it's sometimes referred to as Bordeaux Futures. The tastings take place each year prior to the sale of the new vintage. Châteaux group together to host the tastings which are only open to professionals.

Ronan is also the CEO of Château Clinet in Pomerol. Wine Life met with Ronan just before the start of the en primeur tastings.



SM: Bordeaux has many associations, among them the UGCB. Can you tell us about the UGCB?

Kong, generally in November, or around the time of Vinexpo Hong-Kong, in May, once every 2 years.

RL: The UGCB is an association that gathers 134 Grands Crus in Bordeaux. The association is run by a team of 5 people, who work with the member winery owners to set a schedule for promotions around the world. In this way, the UGCB organizes 60 events around the globe every year, including some in China and Hong-

SM: The new vintages of Bordeaux wine have been tasted by professionals, every year, for centuries. Why?

RL: Because of Bordeaux's location, there is a vintage impact that affects the style of the wines. That's why the wine journalists, the

importers, distributors join the "En Primeurs Week", where the wines are displayed for the tasting.

SM: Today the UGCB is closely associated with the "En Primeurs Week". Why is that?

RL: The UGCB has created the event in the 1970's. It's the event that gathers around the table the most Grands Crus and the most professionals.

SM: What is the commercial significance?

RL: Every year, the Bordeaux Grands Crus sell their wines, or most of their production, through their Future (en primeur) offer from April until May.

SM: Every year people predict that the en primeur system is dead or dying! What do you think?

RL: As long as the Bordeaux Wine Merchants, the distributors and the consumers can buy the wines "En Primeurs" less expensive than

when the wines are (sold later) in the bottle...there is no risk at all.

SM: What has been the result recently?

RL: In the recent years, on the vintages 2015 and 2016, the En Primeurs campaign were very successful, and Bordeaux can't supply the demand. In 2018, the exports of Grands Crus de Bordeaux have reached a record, the 2nd best year ever!

SM: From your perspective as a chateau owner, why do you think the en primeur system is important?

RL: There is a particular connection between a producer and a buyer, when the last buyer purchases an unfinished product. This is a sign of very special confidence, on both sides.

SM: In addition to being the president of the UGCB, your family owns a vineyard in Pomerol. Could you tell us about your family vineyard?

RL: Château Clinet is a family-owned and run estate. It is a boutique winery — the vineyard is only 11 hectares. But it has been



producing wines for ages. Traces of viticulture from the 15th century have been found at Clinet, but our historian believes the vineyard has been constantly cultivated for 700 years, at least.

SM: That's exciting! And it must mean that the land is particularly well-suited to wine grapes. What specifically makes Clinet unique?

RL: The location— the soil, the subsoil and the climate— is fantastic and unique to grow vines, which makes our job much easier.

SM: When did your family acquire the estate?

RL: In the late 1990s, my father and I were looking for a place to settle. Château Clinet was for sale at the time. We made the best bet and took over from a French insurance company (GAN), who had owned the estate for 7 years.

SM: Today you're the CEO of the Clinet group. When did you first develop a passion for wine?

RL: I developed a passion for wines at a young age, and when my parents remarked it, they supported my project. My family hosted lunches and dinners at home, nearly every day, when I was a kid. So I grew up in a culture where it was important to gather family, friends, and business relationships, and offer pleasant food, wine, and conversation.

SM: When you trained for the wine business, where did you study and work, besides Bordeaux?

RL: As a student, I have gone to Ontario (Niagara Falls), Hungary, France (Bergerac, Bordeaux) to work in wineries, vineyards or farms, during the summers especially.

SM: You've visited, even worked, in different wine regions around the world. What makes Bordeaux different from other regions?



RL: The concentration and the number of great wines in Bordeaux is extraordinary. Beside this, there is a whole economy which supports the region to maintain its leadership, universities, suppliers, etc...

SM: We would love to know more about Pomerol. Could you tell us a little about its history and its character today?

RL: Pomerol is the smallest among the "big" wine regions in Bordeaux. The viticulture is very ancient, dating back to Roman times, and is very low-profile oriented. The vineyards are tiny, the houses are not spectacular, the people are discreet and have their feet on the soil.

SM: What makes Pomerol different from other Bordeaux appellations?

RL: This soil is specific, with a high proportion of clay, which is poor for agriculture, but great for wine production. Then the sub-soil filters the water, but retains a bit by layers. In this way, when the summer is hot and dry, the roots find their nutrients and there is water to supply the plant.

SM: Which grape varieties are the most common in Pomerol?

RL: Merlot is the most widespread grape variety in Pomerol. Here it finds a perfect balance under those conditions.

SM: How would you describe Pomerol wines to someone who has never had the lucky chance to drink this wine?

RL: The wines produced in Pomerol offer complex, generous aromas, and the tannins are well integrated. The mouthfeel is soft, dense and harmonious. The Pomerol wines are approachable young, but they age very well too.

SM: Why doesn't Pomerol have a classification?

RL: Probably because the wine producers don't believe you can classify the wines or the territories with one classification. We leave it to the appreciation of the wine professionals and drinkers! 🍷



与你
共饮更共赢



ISO9001国际质量管理体系认证
中国特许连锁100强
国家级放心酒示范店
中国企业信用评价AAA级信用企业

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

1000多款国际精品美酒；8000多家高端餐饮及商超企业的精品美酒供应商；
200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者；葡萄酒慈善事业领军人

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

加盟咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业公众微信



富隆酒业官方微博

Gentle Talk With Whisky

“绅”情对话威士忌

策划/Plan Grace, April, Kenny, Rubin
摄影/Photo Steven
文/Text April, Richie
服饰/Suit ES BESPOKE
出镜/Model Sloan, Nate, Nana

正如所有美好品质一样，绅士品格能从一呼一吸间自然散发，就像荷尔蒙、多巴胺。

它看不见，摸不着，更不能刻意模仿。它是身体里流淌的血液，不用时深如清潭，用上之时也只是荡起一圈又一圈浅浅的涟漪。并没有惊涛骇浪，但就是让旁人感到十足的惬意。

成为绅士，不只为博得眼球，仅仅局限于人物形象和言谈举止。更重要的，它是一种从容的人生态度、优雅的气质风范与积极的进取精神。无论是处于创业阶段、事业上上升期、或早已取得成功，绅士的气质和格调都会随衣着搭配、选酒品味展现，帮助你更好地表达自己。



初生牛犊，意闯天下。

黑公牛（小牛）苏格兰威士忌
Black Bull Kylee Scotch Whisky

产自苏格兰闻名遐迩的独立装瓶商邓肯泰勒，黑公牛是英国老牌冠军车队Ecurie Ecosse的冠名赞助商，醒目的Black Bull字样伴随迈凯伦的梦幻级跑车驰骋于英国超级跑车锦标赛的赛场上。带有榛子、牛奶巧克力、麦芽和葡萄干的香气，余味中等偏长，并伴有香草、奶油和橡木的风味。口感甜美而柔滑，适合年轻一代。

- ▲ 英国 - 苏格兰
- ▲ 调和威士忌，酒精度50%，最少5年桶藏





迎难而上，历练沉淀。

黑公牛（8年）苏格兰威士忌
Black Bull 8 years old blended Scotch Whisky

创自1864年的黑公牛以高比例麦芽原液为特色，引领了苏格兰威士忌的高强度（100 proof）风潮。经历昂贵的雪莉桶和传统的波本桶陈年，闻香混合了新鲜和糖渍水果的气息，入口伴有香料、柑橘和苹果的风味，浓郁甜美，品质上乘，令人印象深刻。

- ▲ 英国 - 苏格兰
- ▲ 调和威士忌，酒精度50%，最少8年桶藏



锋芒初露，渐入佳境。

黑公牛（12年）苏格兰威士忌
Black Bull 12 years old blended Scotch Whisky

香气深厚浓烈，有巧克力、太妃糖、雪莉酒、香草和浓缩柠檬汁等香气，入口更呈现糖浆、雪梨和青苹果的风味，余味带有浓郁的水果和奶油的香气。荣获苏格兰威士忌挑战赛的“最佳调和威士忌”奖项，在全英众多极具实力的参赛者中，黑公牛12年威士忌以醇厚、张力十足的特点征服了评审员。

- ▲ 英国 - 苏格兰
- ▲ 调和威士忌，酒精度50%，最少12年桶藏

扶摇直上，平步青云。

檀都 (12年) 苏格兰单一麦芽威士忌
Tamdhu 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky

原麦卡伦酒厂的兄弟品牌。现由著名烈酒公司麦卡莱 Ian Mcleod所掌管。斯佩塞经典的甜美风格，一如既往地沿用传统的手法酿造，连雪莉桶的选择和采购也与麦卡伦一同进行。

- ▲ 英国 - 苏格兰
- ▲ 单一麦芽威士忌，酒精度43%，最少12年桶藏



低调奢华，王者风范。

八度乐阶 (麦克达夫) 9年单桶苏格兰单一
麦芽威士忌 2008
The Octave Macduff Single Cask 9 year old Single Malt
Scotch Whisky 2008

基于邓肯泰勒从各大著名酒厂精选的单桶原液，经1/8大小的雪莉桶 (名为octave) 过桶熟成。每一桶最终装瓶88瓶，名符其实的限量珍品。曾获世界威士忌大奖赛的最佳单一麦芽威士忌 (类别) 荣誉。限量出品，展现麦克达夫特有的浓郁果香和辛辣特征，又带有淡雅的雪莉桶气息，呈现出与年龄不相符的复杂老练。

- ▲ 英国 - 苏格兰
- ▲ 单一麦芽威士忌，酒精度52-55%，9年桶藏后再经5个月的1/8雪莉桶过桶熟成
- ▲ 单一桶，不经稀释装瓶



Only Spirit Can Build a Great Wine

An Interview With Jean-Philippe Delmas,
The General Winemaker of Château Haut-Brion

百年磨一剑的专注，敢为天下先的气派
专访红颜容庄园总酿酒师让-菲利普·戴尔马



文/Text Mark
图/Photo Rubin, Château Haut-Brion



祖孙三代，忠于一事

红颜容庄园 (Château Haut-Brion) 近500年的沉浮，塑造了无与伦比的传奇色彩：以红、白葡萄酒双栖波尔多 (Bordeaux) 顶级酒单，波尔多五大一级名庄中规模最小、却成名最早，法国波尔多1855列级庄中，唯一一个不在梅多克 (Médoc) 的酒庄。



2019年开春之际，红颜容的总酿酒师让-菲利普·戴尔马 (Jean-Philippe Delmas) 先生亲临广州，我们很荣幸采访到他。



酒评家罗伯特·帕克 (Robert Parker) 曾说：“从20世纪80年代早期开始，就没有一座名庄，能像红颜容这样质量恒定且杰出”。

每一个决定前，都要先品尝葡萄，或是品尝酒液，这样才能确认最终葡萄酒的品质。”

红颜容之所以能长期保持着沉稳与优雅，除了得天独厚的风土，酿酒世家戴尔马家族功不可没。

“越少的人为干预，酿造出的葡萄酒越好，这正是我们的酿酒哲学。父亲与我都在这片土地上长大，深知其中的风土特性，这或许就是红颜容保持品质的秘密。”

让-菲利普的祖父乔治·戴尔马 (Georges Delmas)，曾在玫瑰山庄 (Château Montrose) 和爱士图尔 (Château Cos D'Estoumel) 酿酒。1923年，当时的红颜容庄主求贤若渴，加上爱士图尔庄主的推荐，乔治来到了红颜容，戴尔马家族与红颜容近百年的传奇佳话就此开始。



让-菲利普出生于1969年，他年少时的梦想，是去军队当一名飞行员，但遗憾落选。虽然贵为酿酒世家，可父亲让-伯纳德 (Jean-Bernard) 从来都没有要求他子承父业。让-伯纳德总是教导孩子：要做你自己想做的事情。生活很短暂，希望你能找到一项愿意付出热情的事业。

渐渐地，或许是在酒庄的耳濡目染下，让-菲利普对葡萄酒产生了兴趣。后来，他从波尔多大学酿酒专业毕业，又辗转到香槟区 (Champagne)、普罗旺斯 (Provence)，甚至美国纳帕谷 (Napa Valley) 工作。

1994年，让-菲利普回到父亲身边，开始了在红颜容的酿酒生涯。随着他酿酒水平的提升，年事已高的父亲也放心把酿酒重担交付给他。2004年，让-菲利普正式成为红颜容的总酿酒师。

谈及家族的酿酒理念，让-菲利普说到：

“其实没什么特别的，从我爷爷开始，我们就很尊重风土。我父亲做出了很大努力，其中就包括选择更优质的葡萄藤。我们做出



传奇酒庄，举世闻名

1855年，那份列级名庄的名单，让红颜容的名气再次爆发。

让-菲利普认为，这份名单对红颜容的发展与进步，起到了重要的影响。“当你做为一级庄时，更多的是一种荣耀。但同时，作为一级庄，你必须比其他酒庄更努力。”

其实，当初制定名单的时候，酒庄的规模是一个重要的入选标准。而在格拉夫地区（Grave），只有两座酒庄符合当时的要求，其中一座就是红颜容。再者，红颜容葡萄酒的价格与名气在国内外都非常高，这才使得它成功进入这份举足轻重的榜单。

到了1935年，一个极其热爱葡萄酒的金融家克拉伦斯·帝龙（Clarence Dillon），千里迢迢地从美国纽约跑到法国波尔多，计划购买一座酒庄。

机缘巧合下，他买下了红颜容。有了雄厚资金的支持，原本破败不堪的庄园逐渐恢复生机。

克拉伦斯十分信任让-菲利普的爷爷，依旧聘请他作为红颜容的总酿酒师，还花费巨资更新酿酒设备，来提高葡萄酒的质量。而这场投资，足足持续了40年。



在让-菲利普的父亲让-伯纳德接任之时，他也做出了不少的革新。首先，让-伯纳德决定舍弃传统的木桶，改用不锈钢桶进行发酵。这样的举措，在波尔多，乃至全世界，都是前所未有的。

以往，清理发酵桶中残留的酵母等沉积物，是十分困难的。这样的创新，可谓一举三得。第一，大大降低了清洁时的耗水量；第二，金属材质的不锈钢桶比木桶更加耐用；第三，不锈钢桶更有利于检测和控制发酵时的温度。

在入桶陈年方面，红颜容也有自己执着的追求。酒庄从1991年开始，就和橡木桶工厂达成合作协议。工厂会派一人常驻酒庄，不断地制作新橡木桶。

这些看似繁杂的工序，实际上使得红颜容葡萄酒的品质数十年如一日地保持稳定。

让-菲利普曾说过：“我们从来不追求数量，我们要的是质量”。

在过去的20年间，让-菲利普带领酿酒团队始终专注于提高葡萄酒的品质，即便越来越多人购买他们的葡萄酒，可产量一直与以往持平，可能这也就是人们喜爱红颜容的一大原因。



杰出风土，炼就佳酿



与其他4座一级庄最大的区别，是红颜容红葡萄酒中，赤霞珠（Cabernet Sauvignon）和美乐（Merlot）的比例基本相近。而其余4座一级庄的红葡萄酒里，赤霞珠比例都几乎达到甚至超过了90%。

这使得红颜容葡萄酒给人的第一印象，通常是香气含蓄。但接下来的每次摇杯，酒液总会散发新的、复杂而丰富的香气。年轻时的红颜容像豆蔻年华的少女，陈年之后则具备成熟女人的魅力。

诚如让-菲利普所言，酒庄所处的风土环境，令葡萄酒无须橡木桶陈年，就自带独特的黑色水果、烟熏、烘烤等香气，让人沉醉其中，无法自拔。正是这样的风格，使得人们很容易把红颜容和其他4座一级庄区分开来。

对于适饮期，让-菲利普是这样看待的：

“真的很难去精确地预估一瓶酒完美的适饮时间。通常，我们建议人们将红颜容的正牌酒陈放10年。当然，这也取决于年份。就像2013年份，虽然不足10年，但现在品尝也很不错。又例如1998这个极佳的年份，则需要20年的陈年时间，才能发展出更为复杂的风味。若是想提前3、4年品尝，可以先把酒倒入醒酒器，这样出来的葡萄酒也能达到适饮的状态。”

除此之外，红颜容与众不同的酒瓶形状，背后也有一段故事。

自从克拉伦斯·帝龙买下红颜容后，他希望酿造出的葡萄酒拥有一个既优雅又独特的瓶型，能让消费者看一眼就记忆深刻。因此，从1958年开始，克拉伦斯便设计出了如今我们所见的红颜容专属酒瓶。

红颜容的酒瓶不仅好看，还具有极高的防伪价值。“当你山寨一瓶红颜容，必须把酒瓶也一起仿造。”让-菲利普笑着说。

红颜容每一个年份的酒瓶，都是量身订制、独一无二的。随着形状的改变，酒瓶上还增加了特定的字母、数字等标识。

让-菲利普自信地说：“你随便拿一个红颜容酒瓶给我，我都能说出它是哪个年份的。”另外，有些酒庄采用黑白酒标，而红颜容的酒标是金色的，这也提高了仿造的难度。

九十七年前，戴尔马家族入驻红颜容，祖孙三代把毕生的心血，都奉献给了酿酒事业。在命运的安排下，两个家族的邂逅，相辅相成，让红颜容再次焕发生命力。

当一瓶红颜容放在你面前，品的不只是一口上乘名酒，更是那跌宕起伏的世纪故事，以及三代人在酿酒之路上的专注耕耘。



微信扫描二维码
了解更多人专访内容

Elegance Roots in History

An Interview With Valentin Jestin,
The Brand Ambassador of Château Belgrave

列级底蕴 优雅传承

专访百家富庄园品牌推广大使瓦伦汀·贾斯丁

文/Text Jenny
图/Photo Rubin, Château Belgrave



1855列级——相信很多人对于葡萄酒的认识和了解，都是从这个短语开始。

尽管在百余年后的今天，很多业内人士都认为，1855制度已经到了需要改革的时候了；但不可否认的是，就算历经一个多世纪，这份名单上的酒庄，依然是法国波尔多（Bordeaux）葡萄酒的经典代表，无可替代。

之所以说它们是“经典”，却并不是冲着拉菲和拉图的名头，而是因为它们能够在经历了风雨飘摇的战乱时代和经济萧条后，依然将自己的酿酒理念传承了下来，并坚定屹立在现代的葡萄酒世界中。

这也是1855列级如今无法被撼动的根基所在。而今天，我希望能够借由本次对于1855五级庄，百家富庄园（Château Belgrave）的采访，也将这份“经典”分享给你。



成为列级庄之前，它还是一座皇家狩猎行宫

这次接受采访的是百家富庄园的品牌大使瓦伦汀·贾斯丁（Valentin Jestin）。他毕业于里昂商学院，主修国际事务专业。出于对葡萄酒的喜爱，他在4年前从一家奢侈品公司离职，进入了著名的波尔多酒商集团杜夫（Dourthe）工作。

如今，他作为集团的商务总监，负责统筹集团旗下所有的酒庄品牌，并对百家富庄园进行直接管理。

当瓦伦汀开始和我们介绍酒庄的时候，百家富的酒标瞬间吸引了我们的注意：一只头顶皇冠的活灵活现的雪貂。这代表着百家富除了1855列级庄以外，另一个非常重要的文化印记。

早在百家富庄园成为酒庄以前，法国国王路易十五（Louis XV）执政期间，这里其实是远近闻名的皇室狩猎行宫。路易十五在狩猎期间，便在这所庄园里休息，宴请宾客。而在当时，皇家会训练一些雪貂，在狩猎的时候帮助寻找猎物。

后来，酒庄在狩猎行宫的旧址上创建。为了纪念这段历史和法国皇室，百家富便决定用雪貂和皇冠作为酒庄的标志。除此之外，百家富的副牌酒“Diane de Belgrave”的名字也是源于希腊罗马神话中的狩猎女神。

Diane de Belgrave



列级葡萄园出产的“真正”列级葡萄酒

百家富的葡萄园还体现出了酒庄的“守信”精神。瓦伦汀告诉我们，百家富如今的葡萄园中，有95%的田地是当时评选1855列级时候的土地。

这是什么概念呢？这代表着，如今我们喝到的百家富葡萄酒，是“真正”的1855列级庄葡萄酒，因为产酒的土地从未改变。要知道，百家富当初被评选为列级庄的时候，最大的功臣就是它的葡萄园，曾被誉为梅多克（Médoc）产区历史最悠久的列级葡萄园之一。

百家富的葡萄园主要特点有两个。其一，自然是经典的波尔多砾石土壤。在山丘之上，遍布着砾石和鹅卵石，极为适合赤霞珠

（Cabernet Sauvignon）的生长；而在平缓的山脚下，土壤含有较多粘土和沙土，则适合种植美乐（Merlot）。

其二，在上梅多克（Haut-Médoc）产区，百家富的葡萄园是所有列级庄中距离河流最近的。众所周知，波尔多出众的风土特色，很大程度上都是加龙河（Garonne）赋予的。水体对于附近的葡萄园有调节温差的作用，水面反射的阳光可以让葡萄吸收更多热量，达到完美的成熟度。因此，距离河流越近，风土气候越好，而葡萄园受到的影响也会越明显。

除了葡萄园地理位置优越，瓦伦汀还补充了一个百家富的特点：产区其他列级庄葡萄酒的品种配比，基本上是赤霞珠和美乐各一半；但百家富却是以赤霞珠为主，并且会在混酿中加入少量小维多（Petit Verdot），这样酿出来的酒会更有结构感，风味也会更复杂精细。

为了能够给大家一个更清晰直观的印象，瓦伦汀用3个词语概括了百家富有别于其他葡萄酒的最突出特点：优雅、清新、薄荷风味。

为了实现这种风格，酒庄购入了很多高科技设备辅助酿酒工作。2015年，酒庄买了一台光学筛选机器，能够帮助筛选出指定大小和成熟度的葡萄。不过，瓦伦汀笑言：“在买进了这台机器后，我们还没有什么机会去用它，实在是因为近几个年份的葡萄质量都太好了。”

除此之外，酒庄在酿酒过程中还会将橡木桶的使用比例控制在40%以内。第一次的带皮发酵，均在不锈钢罐中产生；只有在二次发酵和陈年过程中会少量使用橡木桶。





Château Belgrave
Grand Cru Classé, Haut-Médoc

高性价比的2012，再现经典的2016

我们在现场还由瓦伦汀带领着，品鉴了百家富近年来的3个年份葡萄酒：2012、2015和2016。

其中，2012年份现在已经进入适饮期了，口感非常轻盈细腻，瓦伦汀认为它的巅峰期还在2到3年后，之后会维持巅峰期长达10余年。因为这一年份跟在了2009和2010年之后，导致一直以来被业界所低估。这也意味着，这是一个性价比高的年份。

而2015和2016年，对于波尔多来说都是不可多得的好年，特别是2016。瓦伦汀认为，对于百家富来说，2016年份的伟大程度，直追经典的1982，是一个“教科书般的好年”。对待这种年份，他呼吁大家：“应该买一箱回家，每年都开一瓶，感受这款伟大的酒在岁月中的发展变化！”



中国市场百花争艳，法国酒仍会一枝独秀

在采访的最后，我们秉着对法国酒的热爱和关注，还和瓦伦汀交流了一下波尔多葡萄酒在中国市场的发展前景。

近年来，新世界如澳大利亚、智利等国的葡萄酒在国内大受欢迎，而旧世界产酒国的进口额却有所下滑。对于这种现象，瓦伦

汀非但没有表示出担心，还持有非常肯定的态度：“细分化是必由趋势，这意味着市场的发展更加成熟。那些开始青睐新世界葡萄酒的消费者，最终也还是会回流到我们的怀抱。”

而对于近年来国内葡萄酒界的另一现状——假冒伪劣，他则表示“我们完全不需要担心这种情况。因为我们的销售体系是非常清晰的，在国内选择的也是口碑极好、诚信可靠的大型进口商，完全可以追踪到市场上每一款百家富葡萄酒。”



此外，由于中国是他们在国际上的第一大市场，因此，百家富也会持续关注它在中国市场的销售和发展情况，避免出现任何破坏市场秩序和品牌形象的情况。

在我们看来，包括百家富在内的一众1855波尔多列级名庄，都是很传奇的存在。他们经历了时代的更替，酒庄的管理者也不知更换了多少家族，但他们的经营理念和酿酒哲学就是这样延续了下来。如今，他们肩负着深厚的底蕴，以一种绝对自信的姿态，迎接着世界的质疑和挑战。



微信扫描二维码
了解更多人专访内容

Time Goes By, Glory is Eternal

An Interview With Scott McWilliam,
The Brand Ambassador of Mount Pleasant

时光之韵 毕生臣服

专访毕臣酒庄品牌推广大使斯科特·麦威廉

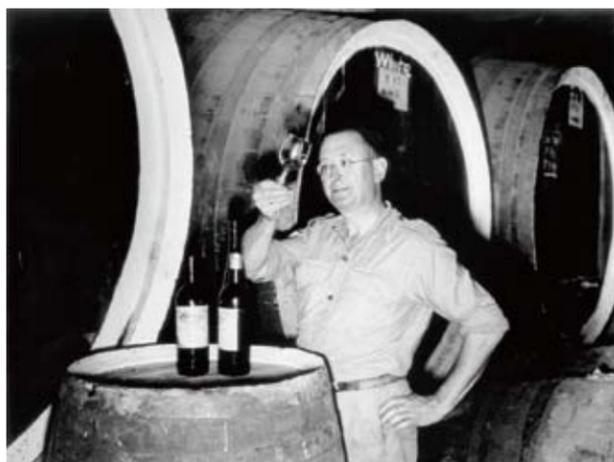
文/Text Jenny
图/Photo Rubin, Mount Pleasant



奔富酒王葛兰许 (Penfolds Grange) 的缔造者马克斯·舒伯特 (Max Schubert) 曾说：“在奥谢 (Maurice O' Shea) 酿造的葡萄酒面前，我觉得自己非常的卑微。”

很遗憾，我们已经无法听奥谢先生亲自述说他的传奇故事。但万幸的是，凝聚了他所有心血的宝贵遗产——毕臣酒庄，被麦威廉集团 (McWilliam's Wines) 继承，并发展成为猎人谷 (Hunter Valley) 的标杆酒庄。

而今天，我们从麦威廉集团第六代成员兼品牌推广大使，斯科特·麦威廉 (Scott McWilliam) 的口述中，还能还原几分酒庄的传奇历史，同时更能体会，在它如今的辉煌背后，真正的光彩韵味。



“兜兜转转，最后我还是选择了葡萄酒”

和众多酿酒家族的成员一样，斯科特也是从小生活在酒庄和葡萄园里。骑着自行车拜访住在隔壁的祖父母，探索整个酒庄的奥秘，成为了他印象最深刻的童年回忆。

然而，斯科特继承家族事业的道路却并没有想象中那么一帆风顺。即使他在14岁时的第一份工作就是在酒窖和葡萄园中帮忙，但斯科特并没有因此立刻爱上了葡萄酒。“葡萄酒的香气对于一个小孩来说，并不是一种非常吸引人的味道。”他笑言。

也因此，斯科特曾经想过做建筑师和医生，大学修读的也是理科专业。不过，缘分这回事，真是妙不可言，他在其他酒庄工作的时候，爱上了酿酒，并最终回归家族事业。他曾经是家族的酿酒师，但随后决定更进一步成为麦威廉集团在国际市场上的品牌推广大使。

麦威廉作为澳洲最大、历史最悠久的酒业集团之一，虽然主要市场是在悉尼，但每年也有15%的产品远销国外，其中最重要的海外市场便是中国。斯科特作为品牌大使，肩负着集团旗下20余个品牌的推广工作，其中的重中之重便是毕臣酒庄。

聊到了毕臣酒庄，斯科特的语调明显更加激动。对于奥谢先生与毕臣酒庄以及麦威廉的渊源，他的述说中充满了敬佩与怀念。



“莫里斯是一位完美主义者、一位艺术家、一位领先于时代的先驱”

为什么说奥谢先生是澳洲葡萄酒的奠基人？因为在他之前，澳洲人并不喜欢喝静态葡萄酒，而是偏爱加强酒和烈酒。这也和当时的历史环境有关，二十世纪二三十年代正值战乱期间，世界经济低迷，购买加强酒是主流的消费习惯。

但奥谢先生深受出身于法国的母亲影响，认识并爱上了真正伟大的葡萄酒。他于1921年在澳洲猎人谷买下了第一块葡萄田，创建了毕臣酒庄，开始他的酿酒之旅。

我们说，天才是孤独的。而奥谢先生与他的葡萄酒，在当年的市场中也是孤独的。他为了能把葡萄酒销售出去而拼尽全力，但却从未获得过盈利，几近破产。

万幸，奥谢先生这匹千里马在1932年遇到了他的伯乐——麦威廉集团。麦威廉买下了毕臣酒庄约50%的所有权，并投入大量的研究资金。最值得赞颂的是，麦威廉既有识人的慧眼，也有容人的雅

量：奥谢先生得以继续担任毕臣酒庄的总经理，并全权负责酒庄的酿酒工作。1941年，麦威廉购得毕臣酒庄100%的所有权，并进一步把酒庄打造成为知名品牌。

在斯科特看来，奥谢先生不仅启蒙了澳洲葡萄酒的发展，他的酿酒理念和葡萄酒品质依然领先于当今时代，是世界最好的酿酒师之一，是连奔富葛兰许缔造者也自叹不如的传奇。





MOUNT PLEASANT HUNTER VALLEY

“奔富是奔放雄壮的大酒，毕臣酒庄是细腻优雅的精品酒”

既然提及了奔富葛兰许，我们不能免俗地也提及了关于毕臣酒庄与奔富的比较。斯科特认为，最明显的差别在于葡萄酒的风格：奔富的风格更加直接奔放，属于大酒的类型；而毕臣酒庄则更像另一个澳洲酒王——翰斯科神恩山（Henschke Hill of Grace）。毕臣酒庄更为细腻优雅，酒体没有那么“大”，但实际上更加复杂，藏有更多细节，属于越品越有滋味的类型。

此外，奔富没有自己的葡萄园，葡萄均收购自不同产区，每一款酒都是混酿不同葡萄园的葡萄；而毕臣酒庄则是“要打造代表猎人谷产区特色的最好的葡萄酒”。

如果做进一步的解释，我觉得这也是奥谢先生传承下来的，对于酿造伟大葡萄酒的一种“偏执”。因为当问及目标市场时，斯科特很直爽地回答：“我们不针对任何市场或目标群体酿酒。当然，有针对性酿酒是一种很常见的手段，很多酒庄会专门酿造果香馥郁的、风格直接大胆的葡萄酒来迎合市场。但我们绝不这样做，我们只酿造最好的葡萄酒，其他便交由市场来选择。”

事实证明，真正的伟大是不会被湮没的。毕臣酒庄成为了澳洲红五星酒庄，并从2800家酒庄中脱颖而出，成为詹姆斯·哈立德（James Halliday）评选的2017“年度最佳酒庄”，是猎人谷产区获此殊荣的第二家酒庄。其旗舰酒款毕臣酒庄至臻西拉红葡萄酒（Maurice O’Shea Shiraz）获得了哈立德的99分，并上榜兰顿列级。



“毕臣酒庄的最大特点是优雅的风格，以及可长达百年的陈年潜力”

在描述毕臣酒庄的酒款时，斯科特用得最多的词语就是“优雅”。在还没喝过毕臣酒庄之前，我会以为这是一款如勃艮第（Burgundy）般不容易读懂的“文艺片”式葡萄酒，但后来发现我错了。毕臣酒庄的优雅，不是生长于上流社会的绅士所有的“经典型”优雅，而是褪下盔甲的骑士那种带有力量感和质感的优雅。

这种结合了新旧世界风格的复杂与细腻，也成就了毕臣酒庄的极佳陈年潜力。即使是入门级别的伊丽莎白赛美蓉（Elizabeth Semillon）也有至少20年的陈年潜力，更别说酒庄的旗舰酒——至

臻西拉拥有的长达百年的窖藏能力。

在喝之前，这款旗舰酒其实已经醒了2个多小时，但斯科特却说我们应该提前一天开始醒酒。品鉴的过程也证实了这种说法，我们在“手动晃杯醒酒”将近40分钟后，它才最终绽放出复杂的层次感，不愧为全澳最佳西拉葡萄酒之一。

另外，毕臣酒庄的酒款都给人一种奇妙的“味美可口”之感，品酒的时候都不忍吐出来。这大概归功于酒款中独特的咸鲜味，让人心情愉悦，垂涎三尺。

“我对中国的市场充满信心，未来也会更加关注”

最后，我们聊到毕臣酒庄2019年在中国市场是否有新的计划。斯科特表示，在与富隆达成合作后，对未来的市场发展非常期许。一方面，澳洲酒在中国市场的涨势可人，因为澳洲是葡萄酒性价比最高的产国之一，不仅拥有着稀有的老藤以及融合新旧世界风格的成熟酿酒工艺，而且价格低廉。尤其是自今年开始，澳洲葡萄酒的进口关税降至零，导致开年第一周的澳洲葡萄酒清关量猛增。这也意味着，中国消费者将有更多选择的机会，也能以更优惠的价格买到澳洲葡萄酒。

而另一方面，毕臣酒庄有着传承自奥谢先生的酿酒理念和品质，以及麦威廉集团的全力支持和推广。我们相信，在百花齐放的澳洲酒市场上，毕臣酒庄会始终占据着重要席位! 



微信扫描二维码
了解更多人专访内容

Shine for the Elegance

An Interview With Gwenaële Chesnais,
The Asia-Pacific Marketing Director of Paul Jaboulet Aîné

优雅的力量 璀璨如明珠 专访宝嘉柏丽亚太区市场总监谢歌文



文/Text Mark
图/Photo Rubin, Paul Jaboulet Aîné

曾经有一款1961年份的法国北罗纳河谷 (Northern Rhône Valley) 葡萄酒, 同时囊括了罗伯特·帕克 (Robert Parker)、杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson)、《葡萄酒观察家》(Wine Spectator) 和《酒窖情报》(The Wine Cellar Insider) 4家媒体杂志的满分评价。熟悉评分体系的葡萄酒爱好者就会知道, 能获得如此殊荣的葡萄酒少之又少。

这款荣誉满载的葡萄酒, 正是北罗纳河谷上的明珠——宝嘉柏丽 (Paul Jaboulet Aîné) 酒庄酿造的爱美迪 (教堂园) 红葡萄酒 (Hermitage La Chapelle)。

这次, 我们荣幸采访到了宝嘉柏丽亚太区市场总监谢歌文 (Gwenaële Chesnais) 女士。她毕业于巴黎东方语言学院中文系, 2000年来到上海, 一直从事着葡萄酒行业。2011年, 她正式加入宝嘉柏丽, 负责亚太地区葡萄酒市场的相关事务。



WL: Wine Life

GC: Gwenaële Chesnais

◎WL: 请简单谈谈宝嘉柏丽运用有机种植和生物动力法的情况, 这样做对葡萄园和葡萄酒有什么改变和好处?

●GC: 我们大概在2006年的时候, 就萌生了有机种植和生物动力法的想法。但转变的过程不是一朝一夕就能完成的, 而我们就差不多用了10年的时间。每个葡萄园的海拔等各方面的情况都不一样。例如我们在克罗兹-埃米塔日产区 (Crozes Hermitage) 的德拉贝园 (Thalabert), 就是第一个实施有机种植和生物动力法的葡萄园。因为德拉贝园面积比较大, 而且位于平原地区, 实施起来的难度较小。

但像埃米塔日产区 (Hermitage) 的教堂园 (La Chapelle), 坡度大、老藤多, 情况就复杂一点。无可厚非的是, 这样的转变, 让葡萄以及葡萄酒的品质得以提高。虽然成本可能增加, 但无论是种植还是酿酒, 我们仍然希望能再进一步提高品质。



◎WL: 对比吉佳乐 (E.Guigal)、莎普蒂尔 (M. Chapoutier)、路易沙夫 (Domaine Jean-Louis Chave) 这几个罗纳河谷的名庄, 宝嘉柏丽有什么出众之处?

●GC: 首先, 吉佳乐酒庄是在罗纳河谷最北边, 他们是罗第丘 (Côte Rôtie) 的“酒王”, 和我们不在同一个地方, 所以没有什么可比性。

莎普蒂尔酒庄和路易沙夫酒庄的情况和我们差不多, 同样是在埃米塔日、克罗兹-埃米塔日这些产区。但每个酒庄的策略和经营方向不太相同, 我觉得我们突出的亮点在于, 最近10年转为有机和生物动力法种植。



另外, 我们还利用一些比较先进的设备, 比如蛋型的水泥发酵桶, 来酿造白葡萄酒, 所以我们的白葡萄酒具有一定的优势。

◎WL: 弗雷家族 (Frey Family) 接手酒庄后, 都做出了哪些改变?

●GC: 2006年, 弗雷家族入主酒庄后, 带来了几方面的改变。第一, 就是在葡萄园推广有机种植和生物动力法。另外, 我们投资了一个全新的、采用重力系统运作的酒窖。

庄主卡罗琳·弗雷 (Caroline Frey) 曾在波尔多 (Bordeaux) 就读酿酒学专业, 在酿酒理念上, 她有自己的想法, 思维开阔。不像其他酒庄, 他们一代代都扎根在罗纳河谷, 在种植和酿酒方面可能比较传统。

除了实施有机种植和生物动力法, 卡罗琳还要求酒庄保护环境、节约资源、促进生态发展。因为葡萄种植不能光靠人工, 还需要其他动植物的整体平衡。我们的德拉贝园, 就是一个充满生机活力的地方。你在这里可以看到狐狸和一些珍稀的鸟类。

◎WL: 弗雷家族除了罗纳河谷, 在波尔多也有一座名庄, 未来还会收购不同产区的酒庄吗?





DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



●GC: 弗雷家族祖辈来自香槟区 (Champagne)，他们在香槟区有一片比较大的葡萄园。在2000年，家族收购了波尔多上梅多克 (Haut-Médoc) 的三级庄，拉拉贡庄园 (Château La Lagune)。之后就在2006年，收购了宝嘉柏丽。

最近，家族还买下了勃艮第 (Burgundy) 的一个小酒庄。现在暂时没有收购酒庄的想法，毕竟几个产区的酒庄正在转型到有机和生物动力法种植，过程很漫长，要做的工作也比较多。

◎WL: 与波尔多、勃艮第相比，罗纳河谷葡萄酒在中国市场有何优势？酒款的市场目标人群是什么呢？

●GC: 我觉得罗纳河谷的潜力很大。不像波尔多、勃艮第有自己的一套葡萄酒法定产区体系，罗纳河谷没有所谓的特级园、一级园这样的说法，所以我们的酒性价比很高。

再就是罗纳河谷的气候稳定，葡萄酒的质量和风格每年都很平均。不像波尔多和勃艮第，葡萄酒的品质和价格受气候影响这么大。

而且我觉得罗纳河谷的葡萄品种，例如西拉 (Syrah) 或者南部的歌海娜 (Grenache)，比较适合中国人的口感，也适合搭配中国菜。一些喜欢勃艮第的人，会很喜欢喝北罗纳河谷的葡萄酒。因

为有时候北罗纳河谷和勃艮第一些法定产区的葡萄酒，陈年过后的风味有一点像。比如说北京市场，喝过勃艮第的消费者，近几年也会选择口味相近的北罗纳河谷葡萄酒。

◎WL: 您如何看待未来罗纳河谷葡萄酒，在中国市场的发展趋势？

●GC: 在中国，罗纳河谷葡萄酒一直在发展。几年前，很多人都了解罗纳河谷的葡萄酒。不过中国的罗纳河谷协会近6、7年一直在推广。所以，现在罗纳河谷葡萄酒的知名度越来越高，但很多人还是只知道罗纳河谷大区。要说更高级别的产区，可能就是教皇新堡 (Châteauneuf-du-Pape)。

因为对中国的消费者而言，他们不太了解法国葡萄酒产区的体系。一说到法国葡萄酒，就只知道波尔多，还有很多人把埃米塔日产区和克罗兹-埃米塔日产区搞混。因此，我认为将来罗纳河谷葡萄酒，在中国市场还有很大的发展空间，但目前需要做更多的活动来推广。

宝嘉柏丽的葡萄酒，风格优雅，单宁细腻，口感柔和，极具陈年潜力。就如他们的女庄主一样，在温柔美丽的外表下，藏着一颗坚强勇敢的心。这座追求卓越品质的酒庄，酿造出的葡萄酒将会令你终生难忘。🍷



微信扫描二维码
了解更多人物专访内容



WSET



美酒学院
Aussino Wine Academy

富隆美酒学院 WSET课程

英国葡萄酒及烈酒教育基金会 (WSET) 官方授权认证

一级葡萄酒认证课程

二级葡萄酒与烈酒认证课程

20多年专业行业经验

专业权威的讲师团队

业内少见的名庄级别课程用酒

富隆美酒学院，用心打造适合您的WSET课程。

开课地区：

广州，北京，上海，成都，南宁，昆明，乌鲁木齐

课程咨询：020-38983188-616 (黄小姐 Anna Huang)

邮箱咨询：annahuang@aussino.net



美酒学院小助手

Old Vines and Biodynamics

An Interview With Tony Kalleske,
the Owner of Kalleske

百年老藤与生物动力 专访克拉斯酒庄主托尼·克拉斯

文/Text Jenny
图/Photo Coffee, Kalleske



坚持做一件正确的事情,并为之从一而终地奋斗,可以做到什么程度? 克拉斯 (Kalleske) 可以用3组数字和5个“最”回答你:

克拉斯有着历经7代人的160年葡萄栽种历史,以及20年的官方认证有机栽种和酿造历史;它曾被评为“巴罗萨谷最佳酒庄”、“红五星级酒庄”、“年度最佳有机酒庄”、“年度最佳酒商”和“中国环球葡萄酒及烈酒最具价值大奖”等。

除此之外,克拉斯还曾是奔富葛兰许 (Penfolds Grange) 系列的葡萄供应商。下面,让我们透过对克拉斯酒庄的庄主托尼·克拉斯 (Tony Kalleske) 的专访,来进一步了解克拉斯与奔富的关系,以及克拉斯最具特色的——生物动力法。

WL: Wine Life

TK: Tony Kalleske

品质对比: 克拉斯与奔富葛兰许

◎WL: 克拉斯曾经是奔富葛兰许的葡萄供应商,这也是我们销售克拉斯的卖点之一。对此,你怎么看?



●TK: 我们认为这样做挺好的。这既是一个事实,同时也是我们引以为傲的一点。作为奔富葛兰许的葡萄供应商,可以凸显出我们的葡萄品质高;而喜欢奔富葛兰许的消费者也会喜欢我们的酒,毕竟来源相同。

◎WL: 你认为如今克拉斯葡萄酒的质量会比奔富葛兰许更好吗?与奔富相比,克拉斯的酿酒理念有何优势?

●TK: 当克拉斯葡萄酒与奔富葛兰许都去掉标签,让大家盲品的时候,会有很多人更喜欢克拉斯 (爱德华) 西拉至臻红葡萄酒,或者其他克拉斯的酒款。因此,就品质而言,克拉斯的葡萄酒是不逊于奔富的。

而克拉斯最突出的优势之一,是我们拥有超过100年树龄的老藤葡萄树。其中最老的已经有143年。这批葡萄树产出的葡萄果实很小,风味非常复杂集中,这让我们的葡萄酒风格也更特别。

葡萄园内: 生物动力法的优势

◎WL: 克拉斯是从什么时候开始使用生物动力法管理葡萄园的?是什么事情启发了这个念头并让你们坚持到如今?

●TK: 我们坚持生物动力法已经20年了。这种做法并不是因为某个念头的启发,而是很自然而然的事情。我们一直以来对葡萄园的管理都秉承着顺其自然的有机管理理念,而生物动力法可以说是更高层次的有机管理。因此,我们发展到如今的生物动力法并不是刻意为之,是很自然的事情。

◎WL: 你认为葡萄园的生物动力法中,哪一种措施是对克拉斯葡萄酒影响最大的?

●TK: 克拉斯的生物动力法中最重要的应该是对土壤的平衡管理,让土壤始终保有适当的营养和有机物,这样便能够产出品质最好的葡萄。如此一来,即使我们在酿酒过程中不做任何干预,不进行澄清过滤,它也会自然成为一款高品质葡萄酒,而且是一款能够恰当表现风土和年份特色的酒。

◎WL: 由于你们不能使用化学制剂或对葡萄园过多干预,如果遇到恶劣天气或病虫害怎么办?

●TK: 这也是生物动力法的一大好处。我们的葡萄园自成一个完整的小型“生态系统”,无论是恶劣天气还是病虫害,都可以在系统内自然地缓和或消灭。

不良的影响被消除,但最终会通过系统的运行将这一“特点”反映在葡萄风味上。例如,这一年太寒冷,葡萄的风味就会更优雅。因此,我们并不排斥一些特殊或不好的天气,反而会因为这一年份的葡萄酒能拥有一些微妙不同而高兴。

花果根: 生物动力桶与系列葡萄酒

◎WL: 在葡萄园外,克拉斯还有生物动力桶。请问生物动力桶与普通橡木桶的区别是什么?

●TK: 制作生物动力桶的橡木与普通橡木桶来源是一样的。不同的是,我们会在花日、果日和根日进行橡木砍伐、采收、制作和烘烤等工序。这样一来,不同日子里制作的生物动力桶就会带有这个日子应有的特点,而用不同生物动力桶酿造的葡萄酒也会有相应的特色。

◎WL: 在克拉斯巴罗萨橡木桶西拉红葡萄酒中有三个不同酒款,分别是花、果、根。你认为它们的风味各有什么特点?如果我们想要开其中一瓶酒,你认为在特殊日子开瓶饮用是否会更美妙?

●TK: 它们当然是不同的。花日的酒款风格会更优雅,香气中带有更多的花香;果日的酒款风格会更馥郁,果香也更加浓郁;而根日



的酒款就会带有一些大地和泥土的气息。这三款葡萄酒的风格与使用的生物动力桶是一致的,各自呈现了花、果、根的特点。

如果要开瓶饮用一款酒,我们认为最好的日子应该是花日和果日。酒款在这两个日子里香气会更集中。如果是在根日里品尝,酒款可能会显得更“苦”;而叶日开瓶的酒,可能会太“涩”。这也是我们不生产“叶日”的橡木桶和葡萄酒的原因,这个日子并不能赋予葡萄酒更好的风格,容易适得其反。

风土大会: 大众对克拉斯的印象

◎WL: 不久之前,克拉斯出席了风土大会。在这个过程中有什么有趣的经历和故事吗?

●TK: 是的,那是很繁忙但也很有趣的一天。有很多人对有机管理和生物动力法非常感兴趣,也问了我们很多这方面的问题。这是一个很好的机会去推广生物动力法,同时也让消费者们更了解克拉斯葡萄酒。

品尝过克拉斯葡萄酒的人,都会觉得我们的酒款非常平衡,给人以和谐和愉悦的感官。

从采访中就可以看出,克拉斯酒庄对于生物动力法的运用可谓到了极致。这种信奉自然、尊重风土的理念,才最终让克拉斯的酒款获得罗伯特·帕克 (Robert Parker) 等酒评家的认可和推崇。👍



微信扫描二维码
了解更多人专访内容

Terroir: Nature and Humanity

An Interview With Paul Hobbs,
The Owner of Paul Hobbs and Viña Cobos

自然与人文，一切皆风土 专访宝贺斯与可宝斯的庄主保罗·霍布斯

文/Text Reina
图/Photo Rubin, Paul Hobbs



保罗·霍布斯 (Paul Hobbs)，这位顶级酿酒师不仅掌管着美洲两座著名酒庄，宝贺斯 (Paul Hobbs) 和可布斯 (Viña Cobos)，还造就了7次满分酒款。

但你知道他其实从小是想当一名医生吗？后来在父亲的鼓励下，保罗才和葡萄酒结下了不解之缘，随后师从美国加州葡萄酒教父罗伯特·蒙大维 (Robert Mondavi)。虚心学习的他在葡萄酒界迅速崛起，一跃成为美国酒王作品一号 (Opus One) 的酿酒师。

在采访中，保罗不仅分享了他的故事，还带来不少酿酒心得。从不同葡萄酒风土环境的差异，到葡萄品种的酿造细节，他生动形象的描述，让大家收获颇丰。



WL: Wine Life

PH: Paul Hobbs

◎WL: 您是否在葡萄园里感受到了全球变暖带来的影响？

●PH: 我给你一个很简单直接的答案：是的。实话说，我觉得比起海洋性葡萄园，全球变暖的影响在大陆性葡萄园更强。所以在大陆性年份，以及在大陆性气候的阿根廷，变化会更加显著。同时，那里也靠近大洋的海岸。我相信，当葡萄园处在一个巨大水体旁边的时候，比如太平洋，我们也会感到一些全球变暖的变化。

举个例子，如果你在阿根廷，可以感受到那里的气候很不稳定。也就是说，葡萄园生产力变得更低了。还有降水：降雨和降雪都变少了，山顶积雪和冰川都变少了，当然融雪也就变少了，这一点影响重大。

(注：可布斯酒庄灌溉用水全部引自阿根廷山顶融雪)

◎WL: 所以您觉得这些变化都是比较负面的？

●PH: 也许吧。其实可以用一个更加宏观的角度来看。首先，没有人喜欢变化。上述的情况当然是很负面的变化，不过万物都有其相对性，我们在讨论的其实是一个概率上的博弈。在世界范围内，全球变暖对大部分地区都是负面的。但在某些地区，实际上它是有益的。



况且，目前部分地区出现的极端天气不全是炎热，还包括寒冷。所以，全球变暖的原因，不能完全归咎于人类活动，大自然的微妙变化也是一部分原因，很难绝对地说全球变暖就一定会给葡萄酒带来负面影响。

◎WL: 加州山火是否对您的葡萄园造成了影响？

●PH: 是的，全世界都知道，在2017年10月8日，加州发生了非常严重的山火灾害，大面积的土地被烧毁。我们发现，葡萄园其实起到了防火墙的作用：当火灾蔓延到葡萄园附近时，火势就会被葡萄园抑制住，不再蔓延。所以，葡萄园的作用是非常积极的，它能够在一定程度上控制山火。



但是，从负面角度看，如果葡萄树已经结果，这些挂在枝头的果实会暴露在火灾产生的浓烟中，最后酿出的葡萄酒中会留下一种令人不悦的烟熏味道，我们把这种状态叫“烟雾污染” (Smoke Tainted)。这种味道可以在口中感受到，它非常强势，而且在口腔的留存时间很长，就像烟的焦油。不用说，没人想尝到这种味道的。并且，目前还没有一个有效措施能够把它从葡萄酒里移除，所以这是一个很大的问题。在那次火灾中，我们就因此失去了50%的赤霞珠葡萄 (Cabernet Sauvignon)，价值数百万美元。

不过我认为，当地居民受到的伤害更大。我的3位员工在火灾中变得无家可归。要知道，火灾对人类生命的威胁是巨大的。

但与此同时，山火也是一种“恢复”，是一个更新换代的过程。我觉得，我们不必为此惊讶，它的存在是有其道理的。往深处讲，山火也是全球变暖的一种结果，在现有的历史纪录中，这次山火的破坏尤为严重。总之，山火也有其积极作用，它用燃烧的方式清理了一切，这是自然的一种更新换代。山火不总是负面的。

◎WL: 您对山火的看法，以及您选用的酿酒技术，比如不澄清、不过滤、使用野生酵母等，这些都和生物动力法及自然酒等学说有着异曲同工之处。您对这些酿酒学说是如何看待的呢？

●PH: 关于自然酒，其实在差不多30年前，就有人说保罗·霍布斯的酒从技术角度上来讲就是自然酒，虽然我们从没叫自己是“自然酒”！因为在我眼里，所有葡萄酒都是自然酒，我没听说过什么“非自然酒”，更没听说过“人工酒”，所以，自然酒这个名号有点奇怪。所有葡萄酒，都是自然的。

不过，要说我对生物动力酒、有机酒的看法，我要强调的是，我觉得它们都只是某种具体的酿造方式。总体而言，我倾向于选择“可持续发展酿造法”。在可持续发展理念的支持下，我们最大

PAUL HOBBS WINERY



化地使用生物动力法或有机种植的技术，但同时，我们要统筹全局，然后选择最合适的方式，而不是仅仅选择其中一个方式。举个例子，你要怎么使用拖拉机？拖拉机在田里多久运行一次？你得考虑到这些措施造成的污染，或者运行大规模机器会对葡萄园造成的损伤。所以，我觉得“可持续发展酿造法”才最能描述我们的种植方式。

◎WL：作为一个酿酒顾问，当您来到一个新的葡萄园时，您第一个关注的事情是什么呢？

●PH：首先，在一个全新的葡萄园里，也许这里之前根本没有葡萄种植历史，我需要考虑非常多的因素：空气流动、水脉流动、排水性、土壤的构成和结构、土壤的化学检测报告……

我们的首要目的是：这里要种出高品质的葡萄。我需要知道这里的气候和产区特点、每年的收成情况、种植威胁……说到威胁，比如病害、风雨、动物灾害等等，像是狗熊、鸟类等非常多的动物都喜欢吃葡萄——喜欢葡萄的可不只是人类。

这些动物有的会危害葡萄藤，有的会危害葡萄果实，甚至连蜜蜂都会对葡萄造成危害。一般会是黄蜂，它们会在葡萄生长季刺破

VIÑA COBOS

葡萄果实的表皮吸取内里的糖分，让果实暴露在外，所以我们就有专门针对蜜蜂的防范措施。总之，我们需要准备很多预防措施和工具，来针对每种不同的潜在威胁。

◎WL：您是如何做到在全球多个酒庄之间辗转工作的？您觉得辛苦吗？

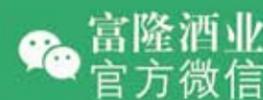
●PH：我爱我的工作，所以我觉得这一切很简单。对我来说，这不是一份工作，我非常享受这个过程。我觉得自己很幸运能够拥有这样的职业生涯——虽然是我父亲让我选的酿酒师这条路，但正是因为有了父亲的指引，我才成为了一个酿酒师。酿酒师是一个全球性的职业，我也正在全球范围内四处工作，我能学习到不同地区的农业，还有更重要的：跨文化。

我认为在酿酒事业中，文化扮演了非常重要的角色，我需要学习当地的文化，因为酿酒不是一个人的工作，我一直都和团队在一起。风土并不是唯一，还需要好的人，才能酿出伟大的葡萄酒。或者说：风土，是当地人的构成。

人们总说，想要见到保罗·霍布斯，去葡萄园里找他准没错。这次难得有机会与他进行这么一次深度采访，也进一步了解到他之所以能够成为世界十大酿酒师，除了过硬的酿酒技术和理念，更因为他的人格魅力。📖



微信扫描二维码
了解更多人物专访内容



甄选佳酿，醉新活动 美酒知识，尽在其中

Spring Outing of Wine 美酒春游

文/Text Mark
图/Photo Rubin

春暖花开，万物复苏，美景如诗如画，振奋人心；美酒甘醇芳香，沁人心脾。最美人间四月天，一口喝出春滋味，出游踏春，怎能少得了葡萄酒？



微信扫描二维码
了解酒款详情



意大利玛卡丽花漾粉红葡萄酒
Santa Margherita StillRose Riviera
del Garda DOCG

春风十里桃花香，花间粉色透薄妆。

法国法维莱（布根地）白葡萄酒
Domaine Faiveley Bourgogne Chardonnay

花不迷人人人自迷，酒不醉人人自醉。



微信扫描二维码
了解酒款详情



澳大利亚漂石园霞多丽白葡萄酒
Skimstone Chardonnay

凭栏把酒春风醉，佳酿飘香夕阳迟。



微信扫描二维码
了解酒款详情



智利胜卡罗珍藏霞多丽白葡萄酒
Santa Carolina Reserva Chardonnay

不是春来偏爱酒，林间独酌得清心。



微信扫描二维码
了解酒款详情



阿根廷费丽虎霞多丽白葡萄酒
Viña Cobos Felino Chardonnay

待到春暖花开日，最是深情酒一杯。



微信扫描二维码
了解酒款详情



新西兰胜嘉丽珍藏黑皮诺红葡萄酒
Saint Clair Omaka Reserve Pinot Noir

三月踏青游山水，树林深处有酒香。



微信扫描二维码
了解酒款详情





Warre's: True Love of English 华莱仕: 葡萄牙的酒, 英国人的爱

文/Text Linda
图/Photo Warre's

如果您是葡萄酒爱好者又或是收藏家，但酒柜中却没有波特酒，那您的葡萄酒人生还不算完整。因为历史悠久、陈年能力极强的波特酒，是葡萄酒世界中不可或缺的一部分。

波特酒是一种加强型葡萄酒，通过在酒液发酵的过程中，加入白兰地，使得酵母在酒精浓度较高的情况下自然死亡，终止发酵，让糖分保留，最后形成浓郁又甜美的口感。

放眼世界，很多国家都生产波特酒，但产量最大的，非葡萄牙莫属。至于拥有2000多年酿酒历史的杜罗河产区，则是波特酒的故乡。



作为葡萄牙的母亲河，杜罗河（Douro）的中文意思是“黄金”。因此，人们也将这片美景如画的区域称之为“黄金河谷”。而产自此地的“葡萄牙国酒”波特酒，也理所当然地被称为“黄金之酒”。

这里气候独特，冬季寒冷，夏季炎热，气候干旱，土壤主要为片岩，土质易碎且不稳定，山体的坡度高达60度，几乎是全世界最难耕作的地区之一。正因独特的风土，杜罗河产区出产的葡萄含糖量很高，皮厚、色深，酿出的酒液醇厚，酒体圆润。

很难想象，世代的酒农们是如何不畏艰辛地孕育出这绝世佳酿。到了2001年，杜罗河的葡萄园还被列入了世界文化遗产名录，从此名留青史。

杜罗河坐拥着的众多波特酒名庄里，华莱仕便是其中的佼佼者。始创于1670年的华莱仕，是英国人在葡萄牙创立的波特酒生产公司，也是英国人在境外最早创立的公司。

17世纪的欧洲战乱，导致当时英法两国关系恶化。面对法国实行的贸易封锁，无酒不欢的英国人，只好从其他国家寻找法国葡萄酒的替代品。恰逢英国国王与葡萄牙公主喜结连理，英葡关系步入蜜月期，葡萄牙波特酒逐步进入英国市场。

也因为这段历史，现今几乎所有由英国皇室举办的贵族盛宴或国宴中，酒单上都少不了华莱仕的波特酒。辛明顿（Symington）家族丰富的经验和影响力，让华莱仕的卓越品质和地位得到延续，更获得了包括英女王在内的一众饮家的高度认可。



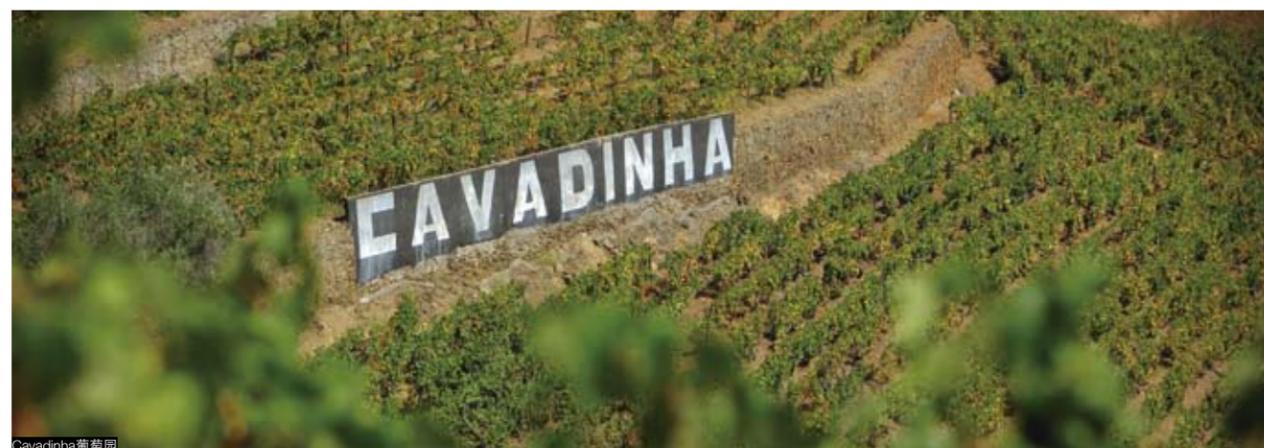


1950年，华莱仕由辛明顿家族接管。辛明顿与木桐罗斯柴尔德、西施佳雅同属第一酒庄世家组织PFV (Primum Familiae Vini)，全球仅有12个酿酒家族可获邀加入，同属该组织的还有红颜容酒庄的帝龙家族 (Dillon)、贝琳悦堡的佩兰家族 (Perrin)、伊贡穆勒酒庄的米勒家族 (Muller) 和西班牙的桃乐丝家族 (Torres) 等等。

华莱仕的波特酒，以其丰满平衡的酒体结构而闻名，口感优雅柔和，香气层次丰富，风格独树一帜。而这一切独特个性，都源自于华莱仕最有代表性的三个葡萄园：Quinta da Cavadinha, Quinta do Retiro和Quinta da Telhada。

Quinta da Cavadinha

主要种植国家杜丽加 (Touriga Nacional) 和杜丽佳法兰卡 (Touriga Franca) 两个葡萄品种。整片葡萄园的海拔由130米跨越至440米之高，保证了充足的阳光照射。园中超过30%的葡萄藤都是40岁以上，其中有3公顷的葡萄园更是当地最早建立的葡萄园。这里出产的葡萄，不仅给予了葡萄酒浓郁的果香味，还有优雅的酸度。



Cavadinha葡萄园



世界葡萄酒第一家族

Quinta do Retiro

杜罗区最古老的 (18世纪) 梯田葡萄园之一，70%的葡萄藤树龄超过50岁。

葡萄园巧妙混合种植各葡萄品种，最后再进行多品种混合发酵，酿出带有“田间混合”风格的波特酒。自1935年起，华莱仕就开始使用这里种植的葡萄来酿造珍贵的年份波特酒。



华莱仕2016年份波特酒

Quinta da Telhada

葡萄园于1986年开始种植葡萄，葡萄藤现在正处于20至25年的青壮年时期。2006年，辛明顿家族为华莱仕收购了这片葡萄园。

这里是杜罗河谷最热和最干燥的地方，年均降雨量比Quinta da Cavadinha少3倍，使得酿造出的葡萄酒带有成熟的浆果味和花香。

波特酒需要在发酵至酒精度达到5-9%时，加入白兰地终止发酵，这意味着发酵时间通常只有24到36小时。为了尽可能地萃取出足够的色素和单宁，人们会在发酵开始前进行“人脚压榨”。

在波特酒酿造的历史中，最为古老又传统的“人脚压榨”方式如今几乎消失。但是这种方式给酒液带来的好处，华莱仕却用了另一种方式延续了下来。作为葡萄酒酿造业不断发展和改进的一部分，辛明顿家族发明了现代化的葡萄压榨机器：采用不锈钢材质，设计成人脚的形状，来模拟传统的人脚压榨法。

这种轻柔压榨工艺，堪称是葡萄酒界的伟大发明，既能完美地萃取出足够的色素和单宁，又不会压破葡萄梗，导致苦味物质析出，最大程度地保留了葡萄原有的独特风味。在Quinta da Cavadinha葡萄园中，就有6台这样的压榨机器同时工作着。



高科技的轻柔压榨技术

年份波特酒 (Vintage Port) 是波特酒中最稀有的品类，仅占波特酒总产量的1%。酒庄只在质量和产量都达到最佳水平的年份，才会生产年份波特酒，并需要向波特酒协会 (MDP) 审批报备。

而华莱仕年份波特酒，选用的葡萄产自顶级葡萄园，平均每10年，只有3个年份能酿造年份波特酒。一旦“年份年” (Vintage Year) 被宣布，波特产区会举办一场盛大的“年份宣布仪式”。这意味着那年酿造的年份波特酒，能够在瓶中陈年时，缓慢演化出非常复杂饱满的香气，酒液的生命力更是达50年甚至1个世纪之久。

在传统的波特酒消费国，比如英国、荷兰、比利时，会认为年份波特酒在40年后才正式进入适饮期，这就是为什么英国女王伊丽莎白二世要用1977年的华莱仕年份波特酒来招待习近平总书记到访的原因。而华莱仕2016年份波特酒，更是在去年位列《葡萄酒观察家》(Wine Spectator) 全球百佳葡萄酒榜单第14名，并获得了波特酒酿造历史上的最高分98分，同时这也是葡萄牙葡萄酒历史上的最高分。

在年轻的年份波特酒里，集中了果味和稍瞬即逝的紫罗兰花香，充满了天真浪漫的气息。两三年后，会逐渐发展出巧克力和烟熏烘烤等香气。这在其他葡萄酒里，是体会不到的。

波特酒就像人一样，每个阶段都有别样的精彩，都值得细细品味。有机会不妨尝试一下，说不定这是能让你怦然心动的味道。🍷



微信扫描二维码
观看华莱仕波特酒传奇的视频



Santa Margherita: Italian Romantic Taste 玛卡丽: 意大利的浪漫滋味

文/Text Julia
图/Photo Santa Margherita

有种浪漫，叫Santa Margherita（玛卡丽）。像所有爱情电影一样，男主人公无法自拔地爱上了命运中相遇的女子，并最终在自己的人生里程碑上刻画了爱妻之名，以此纪念他的事业和爱情，向全世界宣告男人的浪漫。意大利玛卡丽酒庄，就是创始人Gaetano Marzotto先生的浪漫印记。

不仅在爱情的道路上寻到了那个她——Margherita女士，庄主Marzotto先生在长路漫漫的美酒生涯中，也一直在寻觅着、突破着。自1935年创立以来，家族三代的延续，玛卡丽的寻味之旅从未停歇。而庄主Marzotto费尽心思寻觅的，是大自然风土的味道，是时代风潮的味道，是生活享受的味道，更是一种浪漫的滋味。



1952 浪漫如求爱，新鲜

心动，伴随着跃跃欲试的跳动，像气泡腾升扩散开来的小兴奋。普罗塞克起泡酒（Prosecco）的浪漫，大概就像初恋，新鲜感十足。

玛卡丽坚信普罗塞克起泡酒的魅力和潜力。这种用格雷拉（Glera）葡萄酿造的起泡酒，拥有芬芳馥郁的香气和清新心脾的口感，让人一“饮”倾心。玛卡丽更是找到了格雷拉葡萄生长的最佳风土——科内利亚诺-迪华度比登优质法定产区（Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G.），并潜心探索这片土地上大自然馈赠的滋味。

1952年，玛卡丽的第一瓶普罗塞克起泡葡萄酒诞生；2011年，精益求精的玛卡丽，对其在科内利亚诺-迪华度比登优质法定产区核心位置的顶级葡萄园——长在山坡上的葡萄田，持续大力投入，实行全手工栽培和采摘，严格限量生产，从而保证果实的优秀品质。

几近70年前树立的一份愿景，成就了玛卡丽作为典范的普罗塞克起泡酒生产商的领先地位，并共同筑造了普罗塞克成为国际认可的起泡葡萄酒的潮流格局。

初恋的浪漫是纯粹的，美妙动人，别出心裁。玛卡丽普罗塞克起泡酒的心思，除了藏在气泡里，也留在瓶身上。瓶身与众不同的优雅曲线，来自酒庄独创设计和打造，命名为“Margherita”。



1961 浪漫如追爱，果敢

探索、追求的过程，都需要巨大的勇气。玛卡丽创始人的大胆和创意，让他找到了当时还名不见经传的灰皮诺（Pinot Grigio）葡萄，并在1961年打造出首款用单一品种灰皮诺酿造的白葡萄酒。

灰皮诺的清新爽脆口感，有种从零开始般的纯净。创新的酿造方法，将灰皮诺葡萄的新鲜果香展露无遗，同时还保持了酒色的清透纯净。

玛卡丽率先将这张创新的名片，呈献给了意大利的葡萄酒爱好者和饮家。这次前卫的感官冲击迅速俘获了无数人的喜爱，从意大利到全世界，掀起灰皮诺的现象级风潮。玛卡丽也因此赢得了“灰皮诺之父”的美誉。

史无前例的灰皮诺成为了意大利葡萄酒的新代言，每年吸引着成千上万的消费者去品尝。玛卡丽打开的这条新道路，也吸引了一批意大利酒庄的追随。即便如此，玛卡丽灰皮诺始终保持着领先优势，在全球各大市场占有重要地位。自从1979年进入美国市场，玛卡丽灰皮诺更连续25年成为最受欢迎的灰皮诺之一。

对爱的追求，无畏，永不止步。玛卡丽对葡萄酒的探索，果敢，永不停歇。



2017 浪漫如少女，芬芳

桃红，在葡萄酒的世界里就像含苞待放的少女，一抹粉红娇羞，叫人心花怒放，忍不住多看几眼。

玛卡丽的这位“少女”，名叫玛卡丽花漾粉红葡萄酒（StillRose Riviera del Garda），来自加尔达湖产区（Lake Garda）。“StillRose”取自意大利文艺复兴前Stil Novo诗歌运动的意思，指的是围绕“爱”的歌颂。

酒如其名，玛卡丽花漾粉红葡萄酒自带加尔达湖这片度假胜地的盛夏阳光，活力十足。酒体的风格，饱含着酒庄对酒与美食享受的热爱和追求，餐桌上、派对上，无时无刻不愉悦你的味蕾。

它拥有一切少女般的梦幻和浪漫：精致、美丽、清新、芬芳，仿佛一位花季少女手捧一束玫瑰出现在你面前，笑靥如花。同样的粉嫩，招引彩蝶翩翩飞来，笑声如银铃清脆，萦绕耳畔。这般动人的浪漫，谁不爱？

葡萄酒本就是饕餮之物，而玛卡丽将这份味蕾上的滋味上升为一种浪漫的生活情怀：探索更丰富的美食美酒，享受生活细节。逐渐地，越来越多人期望去发掘更多的地方和人文情怀，透过杯中佳酿，一瞥意大利生活和文化的风情面貌。🍷



微信扫描二维码
观看玛卡丽浪漫滋味的视频



Domaine Faiveley: Seven Bourgogne Monopoles of Seven Generations

法维莱：七大勃艮第独占园 七代耕耘春夏秋冬

文/Text Reina
图/Photo Domaine Faiveley

“当今勃艮第的酒商中可以凌驾法维莱之上的，大概只有罗曼尼康帝和乐花庄吧。”

罗伯特·帕克（Robert Parker）对法维莱的这句评价，向世人揭露了其作为勃艮第TOP3酒庄的地位。相对于“小而精”的罗曼尼·康帝（Romanée-Conti）和乐花（Leroy），以酒商发家的法维莱酒庄可以用“大地主”一词来形容。

在寸土寸金的勃艮第，拥有数公顷的葡萄园已经称得上是非富即贵，但法维莱酒庄的葡萄园面积则有120公顷之多。如果你拿起法维莱的葡萄园地图，一定会被那两手伸直都难以展开的长度和密密麻麻的葡萄园密度所震撼。



总计120公顷的葡萄园纵跨尼伊丘（Côte de Nuits）、博纳丘（Côte de Beaune）和夏隆内丘（Côte Chalonnaise），平均每块葡萄园的面积为1公顷左右。其中，法维莱在尼伊丘和博纳丘分别拥有着7.09公顷和4.5公顷，合计11.59公顷的特级葡萄园（Grand Cru），以及多达26.72公顷的一级葡萄园（Premier Cru），这些是法维莱最宝贵的财富。

这些葡萄园所在地块的名字，相信每个勃艮第爱好者都能如数家珍，例如伏旧园（Clos de Vougeot Grand Cru）、香贝天（Chambertin Clos de Beze Grand Cru）、吉菲香贝天（Gevrey-Chambertin 1er Cru）、美格利（Mercurey 1er Cru）等等。

除了坐拥上百公顷的园地，数十个声名显赫的一级园和作为酒庄旗舰的特级园，法维莱还有7个奠定其在勃艮第的顶尖地位的特殊葡萄园：独占园（Monopole）。独占园，这个豪气的名字，并不是每一个勃艮第酒庄都能拥有的。在大多数优质葡萄园被划分为不同地块、被不同酒庄接管的情况下，有能力买下整片顶尖葡萄园的酒庄少之又少。而有能力将独占园冠以自家名号的酒庄，除了罗曼尼·康帝，也就仅剩法维莱一座酒庄。

酒庄旗下的7个独占园总面积将近22.17公顷，而歌顿法维莱独特等园（Clos de Cortons Faiveley Monopole Grand Cru）这一神圣的名字，早已在20世纪30年代，由第戎法院原讼法庭（the Dijon Court of First Instance）及最高法院民事法律科（the Civil Division of the Court of Cassation）立法并颁布。勃艮第素来尊重历史与传统，只有拥有公认的历史地位和产区威望的家族，才有权将葡萄园冠以自家名号。在勃艮第33个特等园中，能用家族名字直接命名独占园的，只有罗曼尼·康帝和法维莱。在康帝家族将一半面积的罗曼尼·康帝特级园转卖给乐花庄之后，法维莱便成为了勃艮第至今，唯一百分百拥有自命名独占园的家族酒庄。

法维莱家族出名的不只是葡萄田，他们还掌控着另一个非常成功的事业。法维莱是高速列车电动门的主要生产商，这项生意为家族带来了每年数亿欧元的收入，同时也为酒厂的运作提供了充足的资金，进而保证酒庄使用最好的生产物料，以及实行高效严格的流程和管理。

120公顷、7个独占园、唯一自命名独占园、勃艮第TOP3……近200年的辉煌，靠的是七代人的精心耕耘：不仅仅是法维莱家族成员，更包括葡萄园的每一位工人。



与勃艮第大多数酒庄的单一团队不同，为了管理分布如此广阔的葡萄园，法维莱共运营着6个分属不同产区的酿酒团队，团队成员大都来自附近村庄的古老家族。村民们世代代法维莱工作，子辈自小在葡萄园玩耍，父辈一生在葡萄园耕耘，使得他们把控风土和种植葡萄藤的经验，也随之代代传承。

一位叫让-卢克·梅佐耶（Jean-Luc MAZOYER）的老工人，从现任庄主的祖父时期开始，就在法维莱的葡萄园工作。在经历了从祖父到孙辈的世代更迭，他也即将迎来在法维莱的第40个采收季。用他的话说，酿酒是一个伟大的工作，固然辛苦，却珍贵如金。七代传承，光阴飞逝。时至今日，法维莱依然孜孜不倦地以现代科技，维护着勃艮第的传统文化。

从修复古老的葡萄园矮石墙（murgers）到重建传统式石屋（cabottes），甚至是每一座法维莱的酒庄建筑，所有古老工程的修复，全部遵循传统式设计，聘请当地手工艺人完成。建筑用料取自勃艮第本土，力求将古老的葡萄园建筑复原如新，让勃艮第的传统美学跟着酿酒技术与卓越风土，世代传承不息。此处以法维莱第七代庄主的一句话作结：

“让勃艮第的遗产焕发活力并长存于世，是我们的职责。”

——厄万·法维莱（Erwan Faiveley）



微信扫描二维码
观看法维莱四季的视频



Bowen Estate: The Benchmark of Coonawarra in Langton's Fine Wines

宝云：长居兰顿列级的库纳瓦拉葡萄酒标杆

文/Text Kelynn
图/Photo Bowen Estate

在澳大利亚众多产区中，库纳瓦拉的出类拔萃源自于其以“红土地，桉树叶”著称的风土特色。红土地带海拔不高，整体呈长条状，绵延12公里。虽然只有25家酒庄，但库纳瓦拉已成为澳大利亚最重要的葡萄酒产区之一。

优质的葡萄酒是杰出风土的代表之作。库纳瓦拉拥有凉爽的海洋性气候，漫长的秋季让葡萄有足够长的成熟期来积累风味物质。冬天9.8度的平均气温，给予葡萄酒优雅的风格和良好的结构感。相比于巴罗萨的饱满甜美，库纳瓦拉葡萄酒反而偏向凉爽的风格，更显优雅。



除上述的“天时”与“地利”外，“人和”亦是关键。自1972年收购第一块葡萄园以来，宝云庄就一直采用人工的方式来修剪葡萄藤。1989年，酒庄引进拱形架棚的栽培方式，并成为酒庄风格中必不可少的一部分。

宝云庄深信人工修剪葡萄藤，加上拱形架棚的栽培方式，能提高葡萄果实分布的均匀性及光照度。如此，种植出高品质的葡萄，自然能酿造优质的葡萄酒，更能展现出库纳瓦拉原产地的风土特性——香气突出，单宁柔顺且酒体平衡。

不仅是气候，库纳瓦拉传统的红土也对葡萄的生长起到重要作用。表层的红土，养分丰富，易于透水。红土之下是厚度为15厘米左右的石灰岩层，质地坚硬。在种植葡萄前，通常要破碎石灰岩层，以保证葡萄藤的根部可以向下生长。

只要葡萄藤的根系能穿过石灰岩层，就能触及到最下层丰富的地下水。库纳瓦拉的地下水从几百甚至几千公里之外的高山汇流而来，在肉眼看不见的地方，默默地呵护着葡萄的成长。

从阿德莱德（Adelaide）驱车4小时，便可抵达一座家庭式精品酒庄——宝云庄（Bowen Estate）。

坐落在库纳瓦拉传统红土地上的宝云酒庄，于1972年由道格·宝云（Doug Bowen）与其妻子所创。在经历近50个春秋后，这座家族式精品酒庄，目前由该家族的长女艾玛·宝云（Emma Bowen）接手，全权负责葡萄酒酿造。

酒庄葡萄园的面积为33公顷，以种植赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、西拉（Shiraz）及霞多丽（Chardonnay）为主。虽然仅有寥寥三款佳酿，但酒庄将匠人精神与工艺追求发挥到了极致，这也正是其葡萄酒品质始终出类拔萃的灵魂精髓。酒庄认为，相比起量的需求，质的坚持则更为重要。

即便老庄主道格已将酒庄交由艾玛打理，但他心里仍然无法放下这片葡萄园，仍在葡萄园里专心地做修枝的工作。由于酒庄员工不多，33公顷葡萄园的修枝工作，让老庄主相当吃力。可无论是夏天头顶艳阳，还是冬天湿冷严酷，长达3个月的修枝工作还是一如既往地展开，顶多对外招募4-5个工人。老庄主的双手，因为年复一年的修枝，早已布满一层厚厚的老茧。

作为一座家族式精品酒庄，在有限的葡萄园面积以及劳动力的情况下，始终坚持精细化运营和小规模酿造，从不扩展产品线，还对各地代理商采取严格配额制，一门心思只求将最真实的库纳瓦拉风土呈现在酒杯里。





宝云庄的赤霞珠红葡萄酒，不仅酒色深邃，香气中还能明显察觉到黑醋栗、薄荷、草本和桉树的芳香。红土中富含铁等矿物质元素，使得酿造出的葡萄酒带有浓郁的矿物气息，酒体结构也更为饱满强壮。

库纳瓦拉产区漫长的成熟期也赋予了霞多丽绝佳的生长条件。梨、柠檬和菠萝的味道，在柔和的酸度配合下，产生清爽而丰满的口感。酒液在法国新橡木桶中陈年之后，会散发出更多奶油、坚果等气息。

由于酒庄种植的霞多丽不多，宝云庄霞多丽白葡萄酒的年产量约为8000瓶，仅在酒庄内销售，其他地区并无分销。

所谓“念念不忘，必有回响”，在库纳瓦拉这片独具特色的红土上，宝云庄酿造的赤霞珠红葡萄酒早在1990年就已经进入兰顿列级的首批榜单，是最早进入兰顿列级的34款葡萄酒之一。尽管20多年来名单不断变化，但宝云庄赤霞珠红葡萄酒却始终位居兰顿列级之上，从未落榜。

兰顿的葡萄酒大师安德鲁·凯拉德（Andrew Caillard MW）评价说：“庄主艾玛·宝云正在酿造着华丽、富有表现力、结构优雅的葡萄酒……它是库纳瓦拉最顶级的葡萄酒之一！”。在兰顿根据每年葡萄酒拍卖的相关数据所选出的澳洲80大最受欢迎葡萄酒中，宝云皆榜上有名，而价格却是最亲民的一个酒庄。同时，宝云庄的美酒还被詹姆斯·哈立德（James Halliday）盛赞：“性价比突出，代表库纳瓦拉的真正风味”。



微信扫描二维码
观看宝云风土奥秘的视频

加入富隆美酒社群 由此开启醉人生活

想认识更多志同道合的酒友吗？

想接收最快最新的行业资讯吗？

想得到专业导师的免费答疑吗？

想获得现场品鉴的入场机会吗？



扫码关注
【富隆小秘书】
备注“进群”即可



Armagnac: A Spirit for the Three Musketeers 三剑客的烈酒—雅文邑

文/Text 林殿理 Denis Lin
图/Photo 林殿理 Denis Lin



很多人知道干邑 (Cognac) 是法国知名的白兰地产区，它在广东、福建拥有相当大的市场，被视为洋酒中的贵族。然而大部分人并不知道，干邑的产量有80%都是出口到世界各地去的，在法国本地其实很少人喝，在法国你真正见到的是来自另一个产区，雅文邑 (Armagnac) 的白兰地。

为了在中国的市场推广雅文邑，雅文邑产区行业协会首度启动了中国区雅文邑大使培训课程，我很荣幸地与几位国内最著名的葡萄酒与烈酒培训机构讲师一起受邀到产区去考察学习，并进行考试与认证。来到有着奇葩名字的法国西南部小城市孔多姆 (Condom)，将近一周的活动正式展开。



来到小城中心的大教堂，我惊喜地在广场上发现了一组大仲马笔下的小说人物，三剑客与达达尼昂的雕像。达达尼昂是真有其人而且出身于加斯科涅 (Gascogne) 当地，在当地人眼中是个正直果敢的大英雄，很多酒庄里都有他的雕像。可以说，没有三剑客的加斯科涅是没有灵魂的，而此地产的雅文邑白兰地则是这几位英雄们行侠仗义时不可或缺的能量来源。

雅文邑的葡萄酒文化来自于罗马人，蒸馏术是由摩尔人 (阿拉伯人) 从西班牙传来，木桶陈酿的技术则来自北方的凯尔特人，说起来历史还早于波尔多 (Bordeaux) 北方的干邑区。然而由于西南部运输不易，在国际市场的开拓上终究比不过临近波尔多港口的干邑，现今产量远不如18世纪的全盛时期。

常有人问，干邑和雅文邑的差别在哪里？首先，由于风土条件的差异，两者使用的葡萄品种不一样。干邑主要使用白玉霓 (Ugni Blanc) 这个葡萄品种，而雅文邑则种植55%的白玉霓、35%的巴柯 (Baco 22A)，以及少数的白富尔 (Folle Blanche) 和鸽笼白 (Colombard)。另一个带来最明显差异的则是蒸馏器—干邑使用壶式蒸馏器进行二次蒸馏，得到的酒会有比较高的酒精度，风味比较含蓄而细腻；而雅文邑用的是柱式蒸馏器单次连续蒸馏，酒精度较低但能保留更多葡萄的风味，口感更加丰富强劲。

和干邑一样，雅文邑也有不同木桶陈年时间要求的VS、VSOP和OX (或Hors d'Âge) 等分级，另外还有不经橡木桶陈放3个月以上的白雅文邑。白雅文邑带有纯粹的花香和果香，但没有来自木桶的颜色和味道，比较适合冻饮或调配鸡尾酒使用。而由于产销量远低于干邑，雅文邑酒庄保留了更多的单一年份老酒，随便一家酒庄的窖窖里你都可以看到不少1940-50年代的酒，我甚至还见到了1882、1888年的酒。实际品尝了1944年的酒之后，那醇和复杂的口感真是令人难忘。

我给自己和家人各带了一瓶出生年份的酒，它不像葡萄酒开了就没办法保存而是可以慢慢地、想到了就倒一点来喝，真是最有纪念意义的礼物了。而此区也是著名的鹅肝、鸭肝产区，用雅文邑配上口感浓郁的油封鸭、香煎鹅肝，甚至是饭后的雪茄，都是来到此地一定不能错过的老饕体验！



The Fun in Wine 趣味葡萄酒

文/Text Mark

【章节导语】

葡萄酒千变万化，其中知识纷繁复杂。若有一些新颖有趣的葡萄酒小知识，以全新的角度讲述葡萄酒，相信能让众多的爱好者享受到葡萄酒带来的乐趣。本栏目特意从“富隆酒业”官方微信公众号，精选近半年来备受关注的三篇文章，向大众呈现趣味横生的葡萄酒世界。



Chapter 1

小拉菲、小拉图、小武当…什么是副牌酒，很多人不知道！

关于法国波尔多（Bordeaux），我们见到过很多“小”字辈的葡萄酒：其中最熟悉的当属小拉菲和小武当（又名小木桐）这两大一级庄的副牌酒。

但你有没有认真想过：什么是副牌酒？难道就是由“小+酒庄”为名字的酒款吗？龙船将军（Amiral De Beychevelle）表示它不服，小村庄酒庄（Château Petit Village）也觉得自已很冤枉。

到底副牌酒是怎么来的，它与正牌酒、其他系列酒款有何联系与区别，它之于酒庄和消费者有什么意义？请听下文分解。

副牌酒的诞生，是品质的证明

早在17世纪时期，玛歌庄园（Château Margaux）在生产正牌酒（Grand Vin）之余，还销售另一款葡萄酒，这款酒所用葡萄与其正牌酒不同，而且在它的正标上还带有“2eme vin”字样。

这款酒于1906年正式更名为玛歌红亭（Pavillon Rouge），成为了玛歌庄园的副牌酒。它与雄狮庄园（Château Léoville-Las Cases）1904年发布的雄狮侯爵园（Clos du Marquis），是官方认可的最早的副牌酒。

副牌酒的出现，其实是因为酒庄在酿造正牌酒时，会有一批葡萄因为品质未达到正牌酒的标准，而不能用于酿酒。酒庄不想白白浪费了这批葡萄，也不愿意随意处理掉，于是将这批葡萄也通过相同的技术酿成了葡萄酒。

因此，副牌酒的存在说明了酒庄对于正牌酒的酿酒葡萄筛选严格，从侧面证明了正牌酒的品质绝对优秀。而对于副牌酒本身，它毕竟也是同一酒庄的出品。酒庄对于副牌酒的管理不会掉以轻心。大部分酒庄都会用正牌酒的酿酒团队来打造他们的副牌酒，只是在使用橡木桶的比例和陈年的时间等步骤上，会根据实际情况进行调整。



不是所有副牌酒都姓“小”

发展到今天，副牌酒已经是波尔多地区一个非常普遍的称呼。但法律上，其实并没有针对“什么是副牌酒”做出官方定义。

比较明确的一点是，副牌酒必然与正牌酒出自同一个酒庄。它们之间最大的区别其实是葡萄。副牌酒的酿酒葡萄一般有以下两个来源：

1. 来自于出产正牌酒的葡萄藤，但葡萄的品质未达到正牌酒的要求；
2. 来自于出产正牌酒的葡萄园内，树龄只有十余年或更年轻的葡萄藤。

正因如此，副牌酒适合年轻时饮用，几年内便会到达它的最佳适饮期。在酒款风格上，副牌酒也会更加易饮，果香浓郁。

因为两者相似的风格，国内一般直接用“小+酒庄名”的方式来称呼副牌酒，但其实这和酒款的原名没什么关联。真正含有“小”（petit）字的副牌酒很少。最常见的就是武当罗富齐庄园的“小武当”（Le Petit Mouton de Mouton Rothschild），以及雄狮庄园的“小雄狮”（Le Petit Lion de Marquis de las Cases）。

更可能的情况是，副牌的中文名和原名毫无关联。例如我们常说的“小拉菲”，虽然是拉菲的副牌，但其原名Carruades de Lafite并没有“小”的含义。或者说，中文名用“小”字打头，但其实并不是酒庄的副牌。例如“小拉图”（Les Forts de Latour），它其实并不是拉图的副牌，因为酿酒葡萄来自与正牌酒不同的葡萄园。

酒庄和消费者都能“名利双收”

副牌酒之所以能够成功，最重要的原因是酒庄和消费者能够就此达成“双赢”。

酒庄一方面可以更严格地进行葡萄的筛选，不断提升正牌酒的品质，维护酒庄的声誉；另一方面也提高了葡萄的利用率，获得更高的受益。而对于消费者而言，名庄的正牌酒往往价格过高，而且酒庄的酒款风格是否适合自己也是个未知数，贸然购买的代价太高。

这个时候，酒庄的副牌酒就是一块很好的“敲门砖”，你能够以较低的价格，享受到一款名庄出产的优质葡萄酒。别看副牌酒终究带着一个“副”字，像在近几年这样的极佳年份里，名庄的正副牌葡萄酒品质，其实不会有太大差别。

副牌之外，还有三牌和更多系列值得探索

虽说副牌酒起源于波尔多，但在法国以外，已经有越来越多的酒庄接受这一概念，并出产副牌酒；得益于设备和技术的进步，很多酒庄甚至会出产三牌酒。

在波尔多地区，有玫瑰山庄园（Château Montrose）的三牌酒（Le Saint-Estèphe de Montrose），以及百利通庄园（Château Branaire-Ducru）的上美度葡萄酒（Le Haut-Médoc de Branaire-Ducru）。

在美国纳帕谷（Napa Valley），由“葡萄酒第一夫人”创建的悦唇庄（Amuse Bouche）旗下，酒标有3D效果的泊多园（Vin Perdu）便是酒庄的副牌酒。

而在副牌和三牌之外，有一些名庄还会生产其他系列和品牌的葡萄酒。这些酒款大多来自于酒庄收购的葡萄田或庄园，其风格与酒庄的正牌不尽相同，值得探索，说不定会有意外的惊喜。



如意大利的圣圭托酒庄（Tenuta San Guido）。除了无人不知的酒王西施佳雅（Sassicaia），酒庄还生产了地位相当于副牌酒的西施小教堂（Guidalbertoli），以及西施猎犬（Le Difese）。

而悦唇庄旗下，除了副牌酒泊多园，也还有来自于高海拔的临峰园（Au Sommet）。

如果说，副牌酒和三牌酒，是酒庄对酿酒理念和品质的坚持；那么，不同系列打造的宽阔产品线，就是酒庄对创新和进步的不懈追求。

无论是副牌、三牌还是不同系列，都是名庄旗下的附属品牌，品质和工艺都各有不同。最关键的还是认准名庄的品牌和风格，再做仔细挑选。

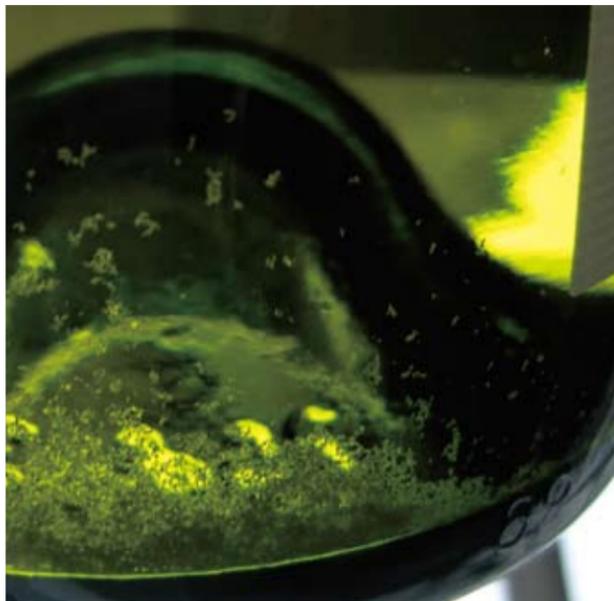


微信扫码二维码
查看副牌酒相关的公众号推文



葡萄酒瓶底的凹槽越深，质量就越好？

Chapter II



与市面上其他常见的酒水饮料不同，葡萄酒瓶的底部基本都有凹槽。很多人就会以为，葡萄酒瓶的凹槽越深，酒的质量就越好。但事实上，酒瓶凹槽的深浅，与葡萄酒品质之间，并没有直接联系。

早期酿造葡萄酒的时候，因为还没有成熟的过滤和澄清的技术，当酒瓶直立放置时，酒渣就能自然地沉淀到瓶底。

如今技术发展，一些需要长时间储存的葡萄酒，还是经常会出现酒石酸结晶等沉淀物。若是瓶底有较深的凹槽，增大沉淀物与瓶底的接触面积，就能使其更有效地附着在凹槽内壁，达到酒液和杂质分离的目的。

所以，一般来讲，品质高的葡萄酒因有陈年潜力，需要长期保存，瓶底凹槽可能会设计得比较深。但瓶底凹槽深的酒不一定是好酒，不排除某些酒庄会利用这种联系，特意使用深凹槽的酒瓶

来灌装低价位的葡萄酒，以换取更高的售价。

除此之外，酒瓶的凹槽还有其他用处，其中一个，是增加酒瓶的稳定性。试想一下，如果桌面上有细小杂物，而酒瓶底部又是平整的话，就极有可能导致酒瓶倾倒的情况出现。

其次，葡萄酒瓶底凹槽的设计，也考虑到了瓶内压力这一因素。就拿香槟来说，瓶内的压力足足有6个大气压，相当于一辆汽车轮胎的两至三倍。这时，向内凹陷的瓶底，更有利于增强瓶内的抗压能力，防止爆瓶。

再者，香槟需要在酒瓶中进行二次发酵，瓶底凹槽能使前一瓶酒的凹陷处，对准下一瓶酒的瓶口，方便叠放。其实，除了瓶中二次发酵需要叠瓶，一些要长时间在酒窖陈年的酒，也需要叠瓶，例如西班牙珍藏级别的葡萄酒等。同样，在葡萄酒的运输中也可



以按这种方式叠放，酒瓶就不至于在运输过程中发生滚动，增加安全性。

另外，当葡萄酒到了专业侍酒师的手里，他们通常是用大拇指扣紧瓶底的凹槽，剩下的手指扶稳瓶身，再进行倒酒。这样既拿稳了酒瓶，也显得优雅和专业。

其实，葡萄酒发展至今，凹槽的设计是很重要的一环。可要是单纯地通过凹槽深浅，来判断一瓶葡萄酒的品质，是不可取的。

葡萄酒品质的优劣，还是要根据酒庄实力、葡萄品质、酿造工艺等众多因素，来综合判断。



微信扫描二维码
查看瓶底凹槽相关的公众号推文



脸红不能喝, 脸白特能喝?

至于喝酒脸红的原因, 主要是因为乙醛脱氢酶的数量不足, 导致人体内乙醛积累过多。乙醛会让毛细血管扩张, 所以就会引起喝酒脸红、“上头”的情况。

喝酒脸白的人, 则是由于两种转化酶都比较缺乏, 并且活性较低, 酒精代谢的速度非常慢。往往喝酒时面不改色, 喝着喝着就突然不行了。从某种程度上来说, 这种人喝酒更危险。

解酒方法

科学的解酒方法应该分为三个阶段, 分别是喝酒前、喝酒中以及喝酒后。

喝酒前

记住, 空腹喝酒对身体有两大损害。第一, 醉得快; 第二, 对肠胃的刺激大, 长期以往, 容易患上肠胃疾病。

因此, 喝酒前, 我们要先吃点东西垫垫肚子, 例如酸奶、肉类还有淀粉质含量高的食物。这样可以有效减缓肠胃对酒精的吸收速度, 给酒精代谢赢得时间, 还能保护胃黏膜。



Chapter III

想要千杯不醉? 你的身体可不答应!

一年到头, 总有不少饭局酒局, 不管是走访亲戚还是好友聚会, 喝酒是免不了的。如何避免醉酒以及解酒方法, 一定是大家非常关心的话题。

为什么会喝醉?

想要避免醉酒, 就必须了解酒精的代谢和醉酒的原理。

酒的主要成分是酒精, 也就是乙醇。当乙醇进入人体后, 主要通过肝脏的乙醇脱氢酶进行代谢, 转化为乙醛。然后, 再经乙醛脱

氢酶, 将乙醛分解为二氧化碳和水, 排出体外。

一般而言, 乙醇的转化过程需要2-4小时, 但由于个体之间存在差异, 解酒的速度取决于以上两种酶的数量和活性。酶的活性越大, 代谢速度越快, 反之速度越慢。所以, 那些喝酒海量的人, 乙醇代谢速度基本都很快。

人之所以会醉酒, 其实就是酒精代谢速度跟不上你喝酒的速度。当越来越多的酒精随着血液进入大脑, 刺激脑内的神经, 影响信息传递, 人便会反应迟钝, 对身体失去控制能力。



喝酒中

第一, 不要混酒喝。要知道, 春节的餐桌上可不只有葡萄酒, 还可能有白酒、啤酒等等。混酒喝容易增加醉酒的风险, 尤其是啤酒、香槟等含气饮品。因为气泡会加快酒精的吸收速率, 让你不知不觉醉得更快。

第二, 喝得慢一点。这样可以延长酒精摄入的时间, 让你的身体一步步地去分解酒精, 避免醉酒。

第三, 学会拒绝。中国的酒桌上, 劝酒的情况屡见不鲜。虽说是碍于面子, 但必要时懂得拒绝, 不要拿自己的健康开玩笑。

喝酒后

网上流传着五花八门的解酒妙方, 包括蜂蜜水、蔬果汁等等。然

而，这些解酒方法是治标不治本，它们只是让人觉得舒服了些而已。实际上，酒精还没有代谢出去，身体依旧是醉酒的状态。

解酒，本质上就是要加速身体内酒精的代谢速度。而不断的喝水，可以稀释人体内的酒精浓度，不但可以加速酒体代谢，还可以缓解身体脱水的状况，减轻宿醉的症状。之后，需要充足的休息时间，让疲劳的身体好好缓冲一下。

解酒药到底有没有用？

这时候有人就会说：如果我提前吃了解酒药，不就不会醉了吗？事实上，上文提到的乙醇脱氢酶和乙醛脱氢酶的数量和活性，是遗传决定的。

换句话说，酒量是不可以通过喝酒练出来的。所谓酒量的提高，只不过是因为长期喝酒，身体对脸红和神经兴奋产生了耐受性，没那么容易醉倒而已。也正是因为如此，人类至今没有发明真正有效的解酒药。

目前市场上常见的所谓解酒药，之所以会让醉酒者感到清醒、觉得舒服，是因为其中含有利尿、止痛和兴奋的成分，单纯的缓解醉酒带来的头痛、恶心等症状。总而言之，用多喝水这种“天然”的方法解酒，才是上上之策。



合理饮酒

世界卫生组织建议：成年男性每周饮酒的量应不超过4瓶750ml的葡萄酒，而女性则不超过3瓶。这种情况下，既可避免过度喝酒的损伤，又能享受葡萄酒的保健作用。

要想领略佳酿散发出的迷人芬芳，就应当在餐桌上与各种菜式一起，慢慢品尝。这样，既能享受微醺带来的愉悦，也不容易短时间喝酒过量，让身体无法承担。

最后，提醒大家一句，酒精具有麻痹作用，使人反应迟钝，降低操作能力。统计表明，驾驶员酒后驾车，发生事故的可能性是平时的15倍，30%的道路交通事故是由酒后开车、醉酒驾车引起的。吃饭应酬，千万记住：开车不喝酒，喝酒不开车。



想要获得更多精彩内容，敬请关注“富隆酒业”官方微信公众账号（ID: aussino-world-wines）



有你
知酒更知音



ISO9001国际质量管理体系认证
中国特许连锁100强
国家级放心酒示范店
中国企业信用评价AAA级信用企业

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

1000多款国际精品美酒；8000多家高端餐饮及商超企业的精品美酒供应商；
200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者；葡萄酒慈善事业领军人

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊
加盟咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业公众微信



富隆酒业官方微博

Fly Me to the Rainbow Nation 飞越彩虹之国

文/Text Julia
图/Photo Aussino

爱上南非可以只用三分钟,尤其当你降落在西开普这片大地上。

南非的“彩虹之国”美誉,承载着这个国家包容兼收、丰富多样的历史和特色:不同种族人民和谐共处,灿烂的文化既独树一帜又融会贯通,纷繁多样的自然资源让人大开眼界……而在西开普,你可以通过一趟葡萄酒旅游来感受这些奇妙的天然和人文魅力。

法国葡萄酒产区素以波尔多(Bordeaux)最为盛名,是无数葡萄酒爱好者的朝圣之地;而在南非,也藏了这么块宝地,被誉为“南非的波尔多”,那就是斯坦林布什(Stellenbosch)。

斯坦林布什是南非第二大古镇,拥有世界排名前列的高等学府斯坦林布什大学,同时也是南非重要的葡萄酒产区,众多精英酒庄的集聚地,可谓人杰地灵。群山环绕之中,成排成片的葡萄田,白墙灰瓦,共同筑起了这个美名远扬的酿酒镇。



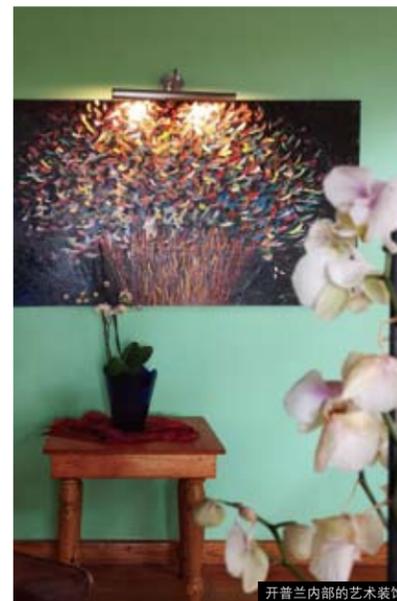
开普兰 Capelands Estate

来到南非第一站:开普兰

约翰(Johann)来自意大利的一个电影世家,然而他最大的爱好在于葡萄酒。30年来他游历了世界各大名酒产区,在意大利创办过葡萄酒节,成立自己的葡萄酒拍卖所,更与意大利大名鼎鼎的名庄西施佳雅(Sassicaia)结下不解之缘,并成为其品牌大使。2004年,他与妻子在斯坦林布什寻到了梦想实现的庄园——开普兰。

约翰对酒与美食的爱深沉、专一;妻子劳拉(Laura)享受着艺术与创作。夫妇俩亲自设计和打理的酒庄,每一处细节都让你倍感温馨和惬意。我们首到南非时,便是由约翰热情接待的:美景、佳肴、观鲸、赏玩……南非的方方面面,他都巴不得让我们能全部体验一遍。

待到夕阳下山前,坐在酒庄的庭院,端一杯开普兰青霞白葡萄酒(Whitestone),放眼远眺,你会真正感受到“面朝大海,春暖花开”的豁然和舒畅。约翰总会亲自下厨,用最热忱的一颗心去烹饪每一道搭配自家美酒的好菜。此番特别款待,更精心准备了罕见的南非特色野味——斑马肉刺身、烤角马肉,以及他的拿手绝活——意式料理。开普兰的酒款不多,一白两红,但匠心独运,每一款都有劳拉创作的艺术酒标,诉说和承载着约翰酿造的佳酿。其红葡萄酒的酒风优雅清新,骨架清晰,也因此被誉为“南非的西施佳雅”。



开普兰内部的艺术装饰

在西开普,你总有种错觉,仿佛这里并不属于非洲,更像是另一个国度。

弗朗斯胡克(Franschhoek Valley)无疑将这种感觉更具象化了。位于开普敦东面约75公里远的这座历史小镇,其名也意为“法国角”。17世纪,一批法国人来到这里逃避宗教迫害,同时他们将自己的农耕知识及葡萄酒文化带到了这片土地,如今弗朗斯胡克已成为南非美食美酒之都。小街小巷,转弯拐角,尽是琳琅满目的餐厅、酒吧、精品小商店,人们悠闲地漫步,或享受着阳光和微风品着小酒,就连空气中都弥漫着法式浪漫。



弗朗斯胡克小镇



乐梦迪的葡萄园

这里最早出现的一些农场都习惯以法国的地方名字命名，有部分仍保留至今，其中就包括乐梦迪酒庄。因此，酒庄的标志性建筑之一就是拥有300多年历史的开普荷兰式房屋La Motte Manor House，这里也是庄园主的私人宅邸。非常荣幸作为酒庄邀请的贵宾，我们住进了这座老宅，体验了一番庄园主的生活。

白色墙面，茅草屋顶，刷成深绿色的木门木窗，屋内陈列着各种历史小物（金属制的熨斗、水壶、暖被窝的工具等等），精致手工地毯和挂毯，织锦质地的沙发，古董钢琴……屋外是偌大的一片草坪，树上偶尔会出现可爱的松鼠，不远处建了一个玫瑰花园，栽培着各种娇艳欲滴的玫瑰花，据说有一种还是以庄主夫人Hanneli命名的特别品种。

不愧为南非首富鲁伯特家族（Rupert Family）打造的庄园，每个角落都费尽心思、精雕细琢。这种大气优雅，历史与人文艺术相结合的气质同样带入了乐梦迪的酿酒理念里面。在酒窖的品酒室里，酿酒师Edmund给大家一一介绍了数款佳酿。他们因地制宜，在不同的产区选择种植表现最出色的葡萄品种。身兼南非西拉葡萄酒协会主席，Edmund专注于酿造能反映风土特征的优雅的西拉，更细腻复杂，像是南法罗纳河谷（Rhône Valley）的风格，也因此酒瓶上的品种名字他们选择了“Syrah”而不是“Shiraz”。大师系列的酒标设计别出心裁，采用了南非艺术大师Pierneef先生的120多幅作品作为艺术酒标，这些原画也都收藏在了酒庄的艺术博物馆内，可见创始人鲁伯特老先生对南非文化精粹的热爱和欣赏。

乐梦迪酒庄就像一个集大成者，很难三言两语以概括。这里不仅仅是一座酒庄，品鉴好酒的同时，它能带你穿越时空领略南非的历史人文；这里不仅仅展现了欧洲文化留下的痕迹，登上酒庄的后山徒步行走，你还能俯瞰拥抱南非最自然的天空和大地。



乐梦迪的荷兰式房屋



乐梦迪精雕细琢的内部装饰



猎豹庄，我们来啦

快乐享受生活的理念让猎豹走进了大家的日常生活中；对慈善和环保的坚持，则是这一品牌能越走越远的源源动力。酒庄内高高矗立的猎豹雕塑，纪念了这片土地上曾经出没过开普猎豹，象征着酒庄名字的由来，而在我看来，亦饱含了酒庄想守护这种南非珍兽的愿望。要知道，猎豹庄是开普猎豹基金会的发起者，每购买一瓶猎豹庄葡萄酒，就有一份善款直接拨入这个保护动物项目。

如果说乐梦迪是鲁伯特家族打造的典雅代表，那猎豹庄则是年轻和活力的代言人。酒庄紧邻乐梦迪，摩登时尚的简约建筑，宽敞明亮的空间设计，开放自由的美食美酒享受，这里给所有到访客人带来最放松和有意思的味蕾体验，比如南非特色美食餐桌（South African Table），各式各样的南非地道风味任君选择，再配上一口猎豹美酒，满嘴花果香气，沁人心脾。

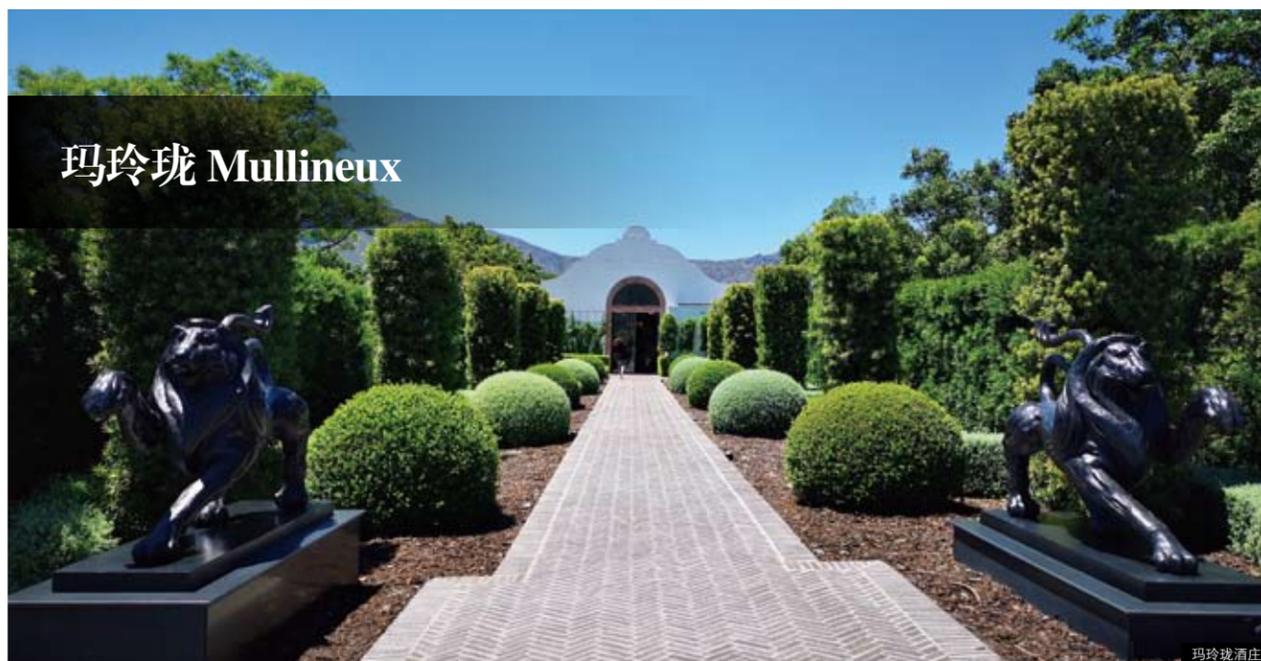
猎豹庄也是玩味十足的一个新派者，丰富多样的LOOKOUT系列除了能满足大家随时随地欢乐分享，还能通过调配做成鸡尾葡萄酒。大伙儿这次在猎豹庄都过了一把当调酒师的瘾，亲手调制出充满奇思妙想的鸡尾葡萄酒。



猎豹庄简约摩登的建筑设计



猎豹庄远眺的如画风景



玛玲珑酒庄

玛玲珑最初的庄园建立在斯瓦特兰德产区（Swartland），后来庄园主夫妇俩在弗朗斯胡克与合作伙伴再添一园——Leeu Passant，意为行走的狮子，我们亲切地称其为“狮子园”。

假如真能用一个词概括玛玲珑的精髓，那便是“自然”。酒庄从种植到酿酒的理念，一切崇尚自然，尊重风土的原汁原味。两夫妇Chris和Andrea始终强调，无论是葡萄种植或酿酒工艺，他们遵从最自然的方式，希望纯粹地反映不同的风味，精益求精，酿造精品好酒，故带着这份信念和对酒质的信心，以他们的姓氏Mullineux命名酒庄。而这份坚持也铸就了Andrea成为《葡萄酒爱好者》杂志所评“年度酿酒师”，玛玲珑酒庄三度被《南非葡萄酒指南》评为“年度酒庄”，《南非葡萄酒指南》高分榜单里面玛玲珑数款佳酿名列前茅。

当你喝过玛玲珑的酒，你便能直观清晰地感受到这份精诚的匠人之心。那是极致的干净和清新风格，优雅不失表现力。玛玲珑有一个系列是以土壤名称分别命名每款酒的：花岗岩园、片石园、铁石园。同样的西拉葡萄品种，分别来自三块不同的土壤园，酿酒师Andrea却用完全一样的酿酒方式，最终呈现的实实在在是不同的风土韵味：花岗岩园馥郁，片石园紧致，铁石园最强劲有力。“狮子园”的品鉴实属本次酒庄游的“彩蛋”。大家第一次品鉴，完全是一见钟情，难怪玛玲珑的实力被团友们盛赞为“南非柏图斯（Petrus）”。



在玛玲珑与庄主夫妇一起品鉴佳酿

四座酒庄，数十款佳酿品鉴，还有更多的酒友交流，彼此的文化欣赏，叹为观止的风景名胜……这趟彩虹之国酒庄游有酒有肉，更有情走心，留下的不仅是一份感官和味蕾享受，还温存了一份情谊与一份难能可贵的经历。非凡，珍贵。🍷

西班牙的柏图斯 TINTO PESQUERA 富隆百世嘉酿 富隆酒业独家代理



全球20佳酿酒师 Alejandro Fernandez（费南德兹）
—— 丹魄之王的精品佳酿之作！

阿联酋航空商务头等舱指定用酒品牌

权威酒评家罗伯特·帕克（Robert Parker）也不得不承认他的酒庄是当之无愧的“西班牙的柏图斯”、“杜埃罗河岸唯一能够和维嘉西雅相比的酒庄”，并收录进他的《世界最伟大名庄》一书。



TINTO
PESQUERA

富隆
Aussino World Wines

CONDADO DE
HAZA

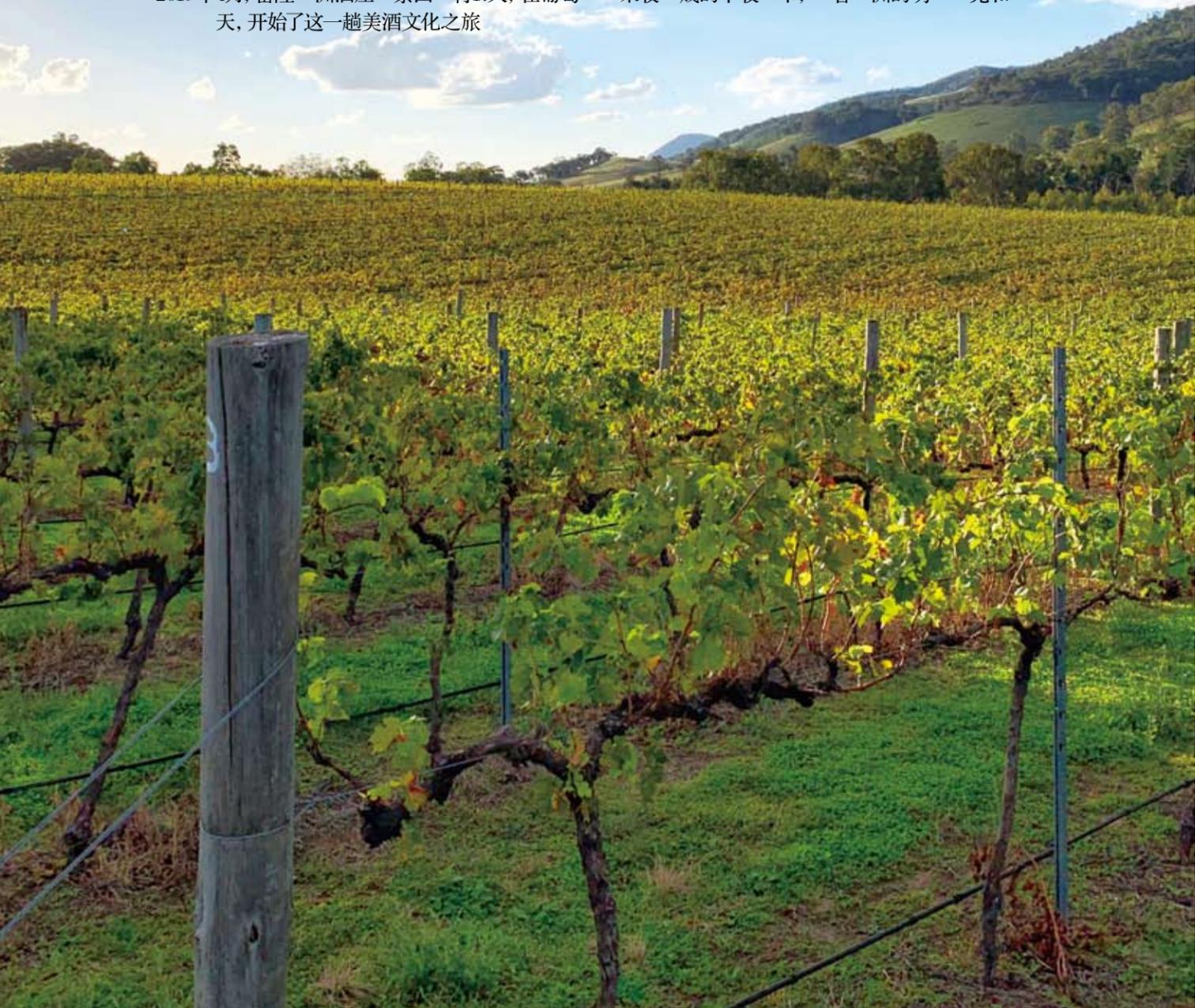
A Beautiful Dream With Australian Wines

醉美澳洲行：美酒相伴，人生几何

文/Text Emily
图/Photo Aussino

在 大 利 亚 这 片 768.23 万 方 公 里 的 大 地 上 ， 有 着 全 世 界 最 大 的 羊 牧 场 ， 全 年 海 不 干 ， 还 拥 有 海 大 堡 礁 、 悉 尼 歌 院 、 金 海 滩 等 自 然 人 文 景 观 。 当 然 ， 我 们 也 不 能 了 解 澳 洲 美 的 葡 萄 酒 。 大 利 亚 面 积 广 阔 ， 气 候 和 地 理 条 件 多 样 ， 种 类 的 葡 萄 品 种 不 同 ， 酿 造 的 葡 萄 酒 风 格 各 异 。

2019 年 4 月 ， 富 隆 澳 洲 酒 庄 察 团 一 行 17 人 ， 在 葡 萄 采 收 成 的 丰 收 节 ， 着 澳 洲 的 明 光 和 天 气 ， 开 始 了 这 一 趟 美 酒 文 化 之 旅 。



第一站：麦克拉伦谷·威拿酒庄 Wirra Wirra in McLaren Vale

来到酒庄大门前，我们先被巨大树桩和大树干建成的围篱惊到，好似到了巨人国。往前没几步，又见一个用数以万计酒瓶塞组成的三层楼高的大酒瓶。已故的酒庄创办人Greg Trott是一个喜欢幻想、满脑鬼点子的人，他在酒庄里建立了一座很高的钟楼，每当葡萄收成时，就会响起欢庆的钟声，与威拿的名字“欢聚之地”很是贴切。

移步到威拿的葡萄园。由于使用了生物动力学种植方式，葡萄园被严格保护，团友们只能在葡萄园上方远观。到了发酵间，酒庄特意留了三缸酒液给我们尝试压酒帽，这是澳洲前总理马尔科姆·特恩布尔（Malcolm Turnbull）亲临酒庄的时候做的事情，不得不说确实是体力活。

很快就到了午餐时间，我们不但有幸品鉴到爱仕顿山（Ashton Hills）全系列，更喝到中国不曾上市的黑皮诺（Pinot Noir）年份起泡酒，非常细腻清爽。爱仕顿山被詹姆斯·哈立德（James Halliday）评为澳洲的列级酒庄，品质超凡，简直可以PK勃艮第（Burgundy）。

随后是首席酿酒师Paul Smith的大师班，我们品鉴威拿旗舰酒款的同时，也更懂得了葡萄酒背后的匠心。威拿酒庄出产大量的麦克拉伦谷葡萄酒，其中尤以教堂庄园（Church Block）系列最为出名，不愧是老牌五星酒庄。

最后，我们还参与了威拿酒庄的传统游戏——扔西瓜。游戏通过模仿中古世纪的投石器，将西瓜投到远方的葡萄园里，酒庄真是为了找乐子而不遗余力。在微微下着雨的午后，一群人玩得不亦乐乎。在欢笑中，我们也结束了威拿酒庄的行程。



在威拿扔西瓜



在威拿酒窖里压酒帽

第二站: 巴罗萨谷·双掌酒庄 Two Hands Wines in Barossa Valley



在双掌酒庄的合影

富隆澳洲考察团的第二天，拜访了双掌酒庄，巴罗萨谷数一数二的大牌酒庄。

在进入葡萄园前，我们必须先把鞋底进行杀菌处理，才能徒步圣杯园（Holy Grail）。在这斜坡上的葡萄园，享受着和煦阳光，凉爽强风，再佐以天然肥料，每一棵葡萄藤都有自己的微气候。双掌酒庄的特色之一就是细分产区，每一片葡萄园都有独特的名字，并根据其土壤、海拔、葡萄园朝向和微气候的不同，来决定种植品种和采收时间。

从葡萄园折返，我们还参观了双掌现代化的酿酒车间。每桶酒都按最高级别标准酿造，再用一个月的时间给所有酒款评级筛选，这样严谨的酿酒态度，才带来了世界顶级的美味佳酿。

在老藤葡萄园旁的露台，我们品鉴了双掌全系列酒款。以“酿制澳洲顶级西拉（Syrah）葡萄酒”为使命，被罗伯特·帕克（Robert Parker）评为“南半球最出色的酿酒商”，还连续十二年上榜美国《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）“全球百大佳酿”，能获得此殊荣的酒庄，在澳洲仅此一家。

最后合影留念，让我们在双掌酒庄举起双掌，一起拥抱美酒生活吧！



品鉴双掌酒庄的酒款



结束了双掌酒庄的行程，我们驱车前往克拉斯酒庄——奔富酒庄葛兰许（Penfolds Grange）的原液供应商。

克拉斯的品质非同凡响，葡萄园拥有超过80岁的老藤歌海娜（Grenache），以及超过100岁的老藤西拉，葡萄颗粒很小，香气浓郁集中，是巴罗萨谷最早获得有机种植认证的酒庄。

克拉斯家族从200年前开始种植葡萄，曾经是鼎鼎大名的奔富葛兰许葡萄供应商，直到今天，他们所种植的西拉依旧在业界内外获得极高赞誉。



猎豹庄，我们来啦

经过五代人的辛勤耕耘，克拉斯已经拥有非常成熟的葡萄园，这里的葡萄平均年龄是50岁左右，种植的密度得到严格控制，并使用有机种植法来管理。这些措施都成为其出产优质葡萄酒的保障，克拉斯家族出品的葡萄所酿出的酒款，复杂度极高，入口优雅平衡。

富隆考察团友们不但进行了克拉斯与奔富酒庄葛兰许的盲品PK，更品鉴了生物动力桶系列（Barrel Project）的花果根三款佳酿。克拉斯的生物动力橡木桶是全球独家研发项目，利用生物动力保持微生态平衡，按月亮的运动轨迹判定农时，这一切的用心都体现在了高品质的酒款中！

在克拉斯，我们深切体会到巴罗萨谷巨大的昼夜温差：白天艳阳高照，夜晚却冻得人瑟瑟发抖。还好有篝火取暖，以及克拉斯家族成员的热情款待。在苍茫星空下，在老藤葡萄园旁，我们与克拉斯一家相聚，吃肉喝酒，对月当歌，还有狗狗在身边环绕。完美的一天在欢乐中结束。

第三站: 巴罗萨谷·克拉斯酒庄 Kalleeske in Barossa Valley



克拉斯葡萄园



第四站: 满吉·漂石园 Skimstone in Mudgee

漂石园的土壤结构



正在品鉴漂石园的酒款

秉承着休闲与学习相结合的理念，富隆考察团组队徒步蓝山国家公园（Blue Mountains National Park），探索了伊莉莎白女王口中“世界上最美丽的地方”。在欣赏过蓝天白云、原始森林的氤氲色彩后，我们来到新南威尔士（New South Wales）中西部的小镇满吉。沿途的田园风光甚是惬意，在群山中的世外“萄”源之间，我们品尝了澳式经典的优雅美酒——漂石园。

那一片向阳斜坡就是漂石园的葡萄园。坐拥40公顷的葡萄田园着实壮观，土壤结构由片石、砾石和沙质土组成，适宜种植美乐葡萄（Merlot），葡萄藤树龄在23-25岁之间，独特的风土条件，让漂石园出产的葡萄酒品质出众。

在依山傍水的露台上，我们品鉴了漂石园全系列酒款，风格新鲜、经典、优雅，可媲美勃艮第的高品质酒款！



我们渐渐来到了酒庄游的尾声——前往澳大利亚的传统产区猎人谷，走访让奔富创始人都顶礼膜拜的澳洲名庄：毕臣山庄。由澳洲葡萄酒祭奠人莫里斯·奥谢（Maurice O’ shea）创建，毕臣的高品质葡萄园出产着精品西拉及赛美蓉（Semillon）。

1921年，莫里斯·奥谢建立了毕臣山庄。在19世纪30年代，这里被誉为唯一一家“只出产顶级葡萄酒的澳洲酒庄”。2017年，毕臣荣获詹姆斯·哈立德葡萄酒年鉴的“年度最佳酒庄”头衔，是第二家获得该荣誉的猎人谷酒庄。

徒步在毕臣山庄的葡萄园内，向阳斜坡占地75公顷。葡萄在手工采摘后会按区混酿，严格控制品质，毕臣山庄的酿酒厂依



毕臣山庄酿酒厂



毕臣山庄葡萄园

然保留了当年奥谢先生的酿酒槽，而内部新建的现代化酿酒厂，更让团友们大开眼界。

在O'shea品鉴室里，我们对比了三个年份的至臻西拉红葡萄酒。相比之下，2014年份酒款陈年潜力更强，绵柔优雅的姿态让人沉醉，詹姆斯·哈立德99分的高分评价足以证明其实力。酒庄的众多酒款，都获得了詹姆斯·哈立德90分以上好评，令澳洲葡萄酒业教父里昂·埃文斯（Len Evans）赞叹不已，也让奔富酒庄王葛兰许的缔造者麦克斯·舒伯特（Max Schubert）自愧不如。



毕臣山庄老树葡萄园

第五站: 猎人谷·毕臣山庄 Mount Pleasant in Hunter Valley

不舍离别, 明日再聚 The End is the Beginning

新世界的产国酿酒历史一般不算太长, 这里的人民通常是由探险家或是出于各种原因离开家乡的移民所组成。虽然他们也会带来一些家乡的文化, 但骨子里却没有太多固守条规的执着。

相对于旧世界国家一贯对古典、传统的坚持, 澳大利亚的酒庄会让人感到特别轻松活泼。当然严谨的态度总是贯彻始终, 这样的态度才成就了今天我们喝到的高品质澳洲葡萄酒。

每一次的出行, 都是为了更好的回归!

和我们一起, 将美食、美酒、美景进行到底吧! 



SANTA CAROLINA
CHILE 1875

富隆
Aussino
World Wines

全新包装
NEW PACKAGE

CAROLINA
CABERNET SAUVIGNON
COCHIMAUA ESTATE
RESERVA

胜卡罗珍藏系列
RESERVA

• 属于你独一无二的时光 •
• MAKE YOUR MOMENTS UNIQUE •



陈耀明

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

A Champagne Journey of a Chinese Diplomat in 1878

1878年，一位中国外交官的香槟之旅

文/Text 陈耀明
图/Photo 陈耀明



最早到香槟产区参观考察中国人——郭嵩焘

许多中国游客去过香槟酒产区（Champagne），漫步于历史悠久、名庄林立的香槟大道（Avenue de Champagne），你可曾想到：最早来过这里的中国人是谁？光绪五年二月廿三日（1879年3月15日）印行的《万国公报》第530卷“各国近事”栏目刊登法国消息《中国郭钦差观酒厂》报道称：“西历十二月十八日，中国驻英之郭钦差筠仙侍郎，在法国京城经前在福州船政局之法国人日君，又翻译英国人马君带领，郭钦差暨一随员同赴制造香冰酒厂，观看作酒之法，当时见已造成之酒有三百万瓶，兼观制酒之各种机器。想斯时香美醺人，若使当年竹林七贤、饮中八仙诸君至此，安得不垂涎乎？”

也就是说，1878年12月18日，大清国出使英国钦差大臣兼充出使法国钦差大臣郭嵩焘（字筠仙，礼部左侍郎）和一名随员，在前福州船政局正监督、法国人日意格（Prosper Giquel）及英国人、三品衔候选道充任三等翻译官马格里（Halliday Macartney）的带领下，从法国首都巴黎前往香槟酒产区参观，考察酿酒方法及酿酒设备……至于《中国郭钦差观酒厂》所说的“香冰”，历史同期多份文献可以佐证，“香冰”即Champagne的音译中文名，似乎比后来出现的“香槟”更接近“信、达、雅”的翻译标准，而且还反映了Champagne需要冰镇、口感清爽的特点。

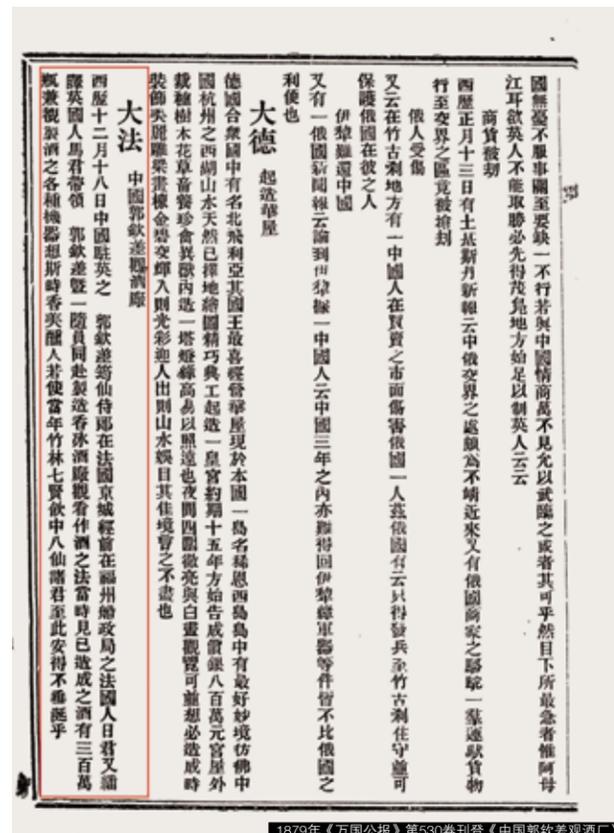
事实上，《郭嵩焘日记》对此次香槟之旅还有更详细的记载，他在光绪四年十一月廿五日（1878年12月18日）当天的日记写道：“与日意格、马格里、马眉叔由斯得纳斯弗车栈附车至舍隆，观琪

贝尔类酒局，主人曰德弗纳日，款接甚殷。其所造酒，即中国通行之三边酒也。”日记提到的马眉叔，即《中国郭钦差观酒厂》提到的那位随员，他当时在巴黎私立政治学院（巴黎政治学院前身）留学攻读法学，兼任郭嵩焘的法语翻译。日记提到的“斯得纳斯弗车栈”，或许应是Gare de l'Est火车站（巴黎东站），“舍隆”想必是马恩省首府Châlons-sur-Marne（1998年更名为Châlons-en-Champagne），“琪贝尔类”无疑是Épernay（埃佩尔奈），主人“德弗纳日”可能是Gaëtan de Venoge，“三边”则是Champagne的另一种音译中文名——笔者两年前曾在《富隆美酒生活》杂志发表《破译道光七年<香山志>记载的洋酒》进行过探讨和确定，在此不再赘述。关键是“德弗纳日”，需要费些笔墨。

从“德弗纳日”的音译推断，郭嵩焘去参观的酒庄可能是de Venoge，该酒庄由瑞士人Henri Marc de Venoge创办于1837年，位于香槟大道巴黎之花（Perrier Jouët）与宝禄爵（Pol Roger）之间。1878年接待郭嵩焘一行的主人，应该是第三代庄主Gaëtan de Venoge（第二代庄主Joseph de Venoge的侄子），他是1872年成立的香槟大品牌联盟（Syndicat des Grandes Marques）的创始人之一。据说，de Venoge在香槟酒产区首创图形化彩色酒标——酒标为椭圆形，金边红底环形内有大的品牌名称“de Venoge & Co.”和产区名称“Épernay”，两边各有一串金色葡萄装饰，酒标中心有两支香槟酒瓶。



《郭嵩焘日记》详细描述了香槟酒的酿造方法



1879年《万国公报》第530卷刊登《中国郭钦差观酒厂》

de Venoge如今在中国市场没什么知名度，但其进入中国的时间却比很多知名香槟更早一些：早在光绪十五年（1889年）《字林沪报》刊登老广和洋行售酒广告中，已经提到“弟物拿其公司香宾酒，每箱十二瓶，计洋十二元”，“弟物拿其”可能便是de Venoge，“香宾”则是Champagne的另一种音译中文名。目前，de Venoge归属于Lanson-BCC香槟集团，出口40多个国家，尤以蓝绶带（Cordon Bleu）和路易十五（Louis XV）闻名于世，2019年3月还发行一款纪念埃菲尔铁塔启用130周年限量版香槟。

郭嵩焘参观香槟酒产区的时候，还是在埃菲尔铁塔尚未建成的20年前。弥足珍贵的是，《郭嵩焘日记》对香槟酒的酿造方法还有详细描述：“始用葡萄压出汁，加酒精，用量表权其厚薄，使酒力均，贮之木桶中。凡六月，取而贮之瓶，纳入地窖中，用木架树板，凿孔其中，斜纳之，日数摇荡。又六月，纳入木板凿孔中，令瓶口向下，于是酒渣下沉。又六月，乃拔其榫口之木，酒渣随气腾涌而出，纳糖一勺其中，加注净酒，平置之，约计两年，乃可饮。其未加糖时，酒味惟酸而已。其倒装瓶时，酒渣下注，酒气上升，玻璃瓶底厚逾一二分，常至爆裂，大率百瓶中必裂至六七瓶，甚者至三十瓶。”虽然不尽完全准确，但毕竟是最早描述Remuage（转瓶）、Dégorgement（除渣）、Dosage（补糖液）的中文文献。



赵凡 Frankie Zhao

中国第一位获得英国葡萄酒与烈酒四级学位 (WSET Diploma Level 4) 的葡萄酒专家, 英国葡萄酒与烈酒研究院 (Institute of Wines and Spirits) 会员, 波尔多勃艮第葡萄酒学校国际讲师, 著名葡萄酒专栏作家, 《美食与美酒》杂志的盲品评委, 意大利葡萄酒生产协会驻中国首席代表。

Umami: The Fifth Taste 鲜味 – 第五种味觉

文/Text 赵凡 (Frankie Zhao)



毛豆腐

以中餐为代表的东方饮食文化中, 有一个与西方饮食文化非常不同的地方, 那就是中国人看重“鲜”味。鱼羊为鲜, 从祖先造字的用意我们似乎就可以揣测到, 古人一定把“鲜”味认为是众多味道中无上的美味。说到中国人口中的鲜, 既包括了食材的“新鲜”, 更重要的则是食物中由氨基酸产生的“鲜”味。

中国人祖辈流传下来无数的食物、调料, 都带着鲜味, 从发酵的动物食品: 火腿、咸鱼、腊肉、腊肠, 到腌渍的: 醉虾, 青蟹和各色山珍; 从中国人最常用的调料: 大酱、酱油、虾油、蚝油; 到豆腐发酵的百变食物: 酱豆腐、臭豆腐、毛豆腐等等。中国人喜欢各种富含鲜味的食物。

同时这个饮食习惯也常见于东亚受中国影响的各个国家, 日本人的饮食也常用酱油调味, 还有味增与纳豆; 东南亚人的食物中经常会使用鱼露调味。

这种“鲜味”的丰富性在欧美却并不常见。现代西餐的代表法餐中, 鲜味并不是一个突出的特征, 受法餐影响的英美澳等英语国家也是如此。意大利人的饮食习惯在喜好鲜味的方面却和中国人类似, 只不过有另外一种表现形式, 意大利常见的食材中, 火腿、番茄、蘑菇、陈年的硬质奶酪、腌渍鲱鱼 (Anchovies) 都有浓厚的鲜味, 即便上溯到罗马时代, 罗马人几乎烹饪什么都会往里面加“鱼汁” (Garum), 我们可以把它理解成古罗马版的鱼露。在欧美人中, 只有意大利人对鲜味最不陌生。

人类接触“鲜”味虽然由来已久, 真正发现这种味道却是不久之前的事情。1908年东京帝国大学的化学家池田菊苗 (Ikeda Kikunae) 因为痴迷于日常喝的昆布柴鱼汤的特别味道, 于是他想尽办法用11公斤的干海带切丝熬煮最终得到了“谷氨酸”沉淀。1913年, 池田的同事石原慎太郎又发现了鸟苷酸, 它可以和谷氨酸一起起作用明显提升食物的鲜味。到1996年, 味觉的鲜味受体 (mGluR4) 被发现后, 鲜味才被证实为一种基本味觉。

鲜味是食物中一种蛋白质的指示信号, 新鲜蛋白质的鲜味反倒没有那么明显, 一块新鲜的豆腐, 煮熟的鸡蛋白和生鱼肉都没有太多鲜味, 只有他们被降解后的氨基酸才开始有明显的鲜味。现在已经发现具有鲜味的核苷酸和其衍生物大约有30多种, 还有大量鲜味肽被发现。这都是在蛋白质被降解后产生的物质, 而我们的味觉感受器可以感受这些物质产生的“鲜”是否意味着, 人类注定要和发酵的食物产生扯不断的关系?

鲜味作为人类发现的第五种味觉, 它之所以最晚被发现自然有一定道理。首先它不像甜、酸、苦、咸这四种味道有明显的特征。甜酸苦咸基本上都是直接地表达自身, 而鲜味则内敛得多, 它会隐藏在咸味或者某些香气的后面。纯的鲜味, 比如大家可以尝尝味精 (相对比较纯的谷氨酸钠), 味道非常不明显。鲜味仿佛是为凸显或者协助其他味道或气味而存在的。鲜味一旦和其他味道搭配, 就会让自己和别的味道都更加鲜活, 通过脑扫描显示这种愉快感类似于糖引起的大脑活动。



鱼羊鲜

鲜味和其他的味道与气味的组合能够形成一加一大于二的效果。鲜味可以有效地将不同种类的味道和气味有机地融合到一起, 模糊他们的边界, 同时还能增强人对这些“风味”的感知能力。或许这能够解释为什么以中国人的口味习惯会更喜欢看起来毫不相干的意大利菜, 而接受法餐就不那么容易; 同时面对同样品质葡萄酒的时候, 中国评委倾向于复杂风味融为一体形成一种全新风味, 而欧美澳评委则可能更倾向于具有分明风味层次的酒。🍷



陈匡民

台湾畅销葡萄酒女作家，著有《葡萄酒赏味志》《葡萄酒选购志》《恋酒絮语》《我爱香槟》，最新作品《喝遍意大利》（积木文化出版）。引领广大读者轻松进入葡萄酒的品赏世界，销量与专业性皆颇受读者好评。

Nature or No 自然与否

文/Text 陈匡民
图/Photo 陈匡民

人不在台北，却听说城里新开了家“自然葡萄酒吧”。喝酒本来就很自然，但是“自然的”葡萄酒？这意味着相对而言，其他葡萄酒或许不那么自然？

我突然想到前段时间在意大利巴罗洛（Barolo）产区的某顿午餐。

“有你想喝的酒吗？”拜访酒庄的女庄主极尽地主之谊。我挑了一款知名酒厂的罕见葡萄品种，酒端上来，却有明显的臭鸡蛋味。只见女庄主惶惶地询问酒侍，酒侍却只一脸平常地表示，这款酒的状态经常很不稳定，十之八九开瓶都有同样的问题。

我倒是不在意喝下明显带着异味的酒，其实酒里确实有扎实的果实风味，除去在餐间的两个小时都无法尽散的异味，这酒其实还行。女庄主却因此更坚定地重申她之前的看法：“这就是我们对自然派葡萄酒敬谢不敏的最主要原因。”

对某些人来说，葡萄酒从来不是可以自然产出的酒类饮料。所有从种植葡萄到收成酿酒，过程中牵涉的无数人为选择，才造就了最终完全“人为”（相对于自然概念）的产物。

从葡萄种苗该用哪种无性繁殖系、搭配生产力或高或低的砧木、种植在西向或南向的葡萄园、选择在哪个时间点采收。更别提酿酒过程、酒款风格，都是无数人为选择积累出来的总结成果。发酵温度高低、泡皮时间长短、酵母类型、熟成容器、培养时间长短等等，不一而足。对这些人来说，葡萄酒既非完全由“自然”就能造就，当然也不存在自然与否的区别。负责任地提供质量稳定的商品，才是身为生产者该有的态度。

对另一部分人而言，葡萄酒虽然是需要人为加工才能诞生的酒精饮料，但是他们却更愿意在种植葡萄，乃至酿造成酒的过程，选择心目中葡萄树和整体环境而言更理想友善的对待方

式，最终成就更自然或更好的葡萄酒。

他们可能因为本身对农药过敏，才选择在葡萄园停用一切化学药剂或除草剂；可能因为希望有机种植所得的风味饱满葡萄，能展现更多复杂层次，从而选择不控制发酵温度或不添加选用酵母；可能认为酒渣也是造就风味的要角而不进行过滤或除渣（酒可能因此略显混浊或多沉淀物），同样是无数的“人为选择”（相对于批判者常持的“自由放任”论点），这些人做出了不同的判断，造就最终风味也迥异的葡萄酒。

身为一个经验丰富的品饮者，我个人确实在近年发现，自己更容易被这些或许在种植和酿造上，都更倾向“自然派”的生产者所吸引。这些酒或许常以更浑然天成的自然饱满风味，搭配更优雅均衡的清爽酸度，呈现出香气口感上的多层复杂表现，甚至在开瓶后也有更长的寿命，适合我一瓶酒常要喝上很久的饮用习惯。

从波尔多最具代表性的一级酒庄拉图庄园（Château Latour），都宣布自家葡萄如今改用有机种植并获得认证来看，更自然的方式或许是葡萄酒产业不得不面临的趋势。但也有早就转向有机种植的自然派生产者不讳言：“我们现在已经很少提自己是有机种植或不添加培养酵母了，因为当太多人都把这拿来当成宣传重点的时候，我们认为回归风土和酒质才是最根本的。”

做为消费者，选择较少人为干预或控制的自然派酒款，或许也预藏了更多未知。在稳定质量的普遍酒款和可能高质量但或许也暗藏高风险的美味酒款之间，我们终将作出自己的选择。🍷



钟翔

法国国家酿酒师，宁夏铖铖酒庄、蓝赛酒庄、容园美酒庄、耘岭酒庄四家酒庄酿酒顾问，宁夏自治区葡萄与葡萄酒产业标准化技术委员会专家，宁夏酒域酷匠葡萄酒有限公司&上海葡聚实业有限公司联合创始人

Balance 平衡

文/Text 钟翔

对一支葡萄酒的至高评价，莫过于平衡。

这看似容易，却是一种可遇而不可求的状态。

一支优雅平衡的葡萄酒，通常来自于气候相对温和的产区，有着阳光明媚、风调雨顺的一年，酒农在园子中精心照料，酿酒师在酒窖里耐心呵护，没有强横的技术干预，更多是细致的人文关怀。

这样酿出的葡萄酒，酸度、单宁、酒精、果香、桶香，渐渐在四季的轮转中融合，变得不可分割，没有一方面过于突出，而终于成为一个整体。

那些气候过于极端的地方，酿出的酒往往具有与众不同的风格，甚至直接诞生出一些葡萄酒的新品类。

太冷的地方出来的葡萄酒往往高酸、酒精度低，极端的寒冷造就了馥郁浓厚的冰酒。太热的地方出来的葡萄则通常皮厚、单宁多，极端的炎热容易产出高酒精的“单宁怪物”。

当然这并不妨碍这些风格鲜明的葡萄酒受到一些饮家的追捧，就像川菜的“火爆”口味总是吸引着那些有着嗜辣喜好的食客。

但川菜精髓从来就不是纯粹的“干辣”，有了花椒麻椒和其他一众辛香料的加持，其实是在麻辣鲜香中寻找味觉的极致平衡。

好比毛肚黄喉，其他派系厨师避之不及的“下水”，在四川火锅的麻辣沸腾中，竟然升华成一种味觉的至高享受。

酸、甜、苦、辣、咸，技艺精湛的厨师，通过煎炒烹炸，呈现着五味的最高表达。那些极致美味的食物，蕴含着天地至理。

五味让中国菜的味道千变万化，每种味道很少会单独呈现。五味最佳的存在方式是调和以及平衡。这不仅是厨师们追求的最高境界，也是中国人中庸之道的完美体现。

增之一分则太长，减之一分则太少。

这和葡萄酒有着惊人的相似。

酸度、甜度、酒精度和单宁这些元素在葡萄酒中互相影响，互相成就。

一款酒太酸或者太涩，都有可能是失衡的表现。我们有时会因为一款酒某一项特征特别突出而给与较高的评价，但往往是在这款酒相对平衡的基础上。

好比波尔多（Bordeaux）的贵腐甜白，令人迷醉的甜美是因为酒体中较高的酸度能够与之平衡，不然喝两口就腻了。

勃艮第（Burgundy）的夏布利（Chablis）干白和德国的雷司令（Riesling）都拥有极高的酸度，但这两个产区出产的高品质葡萄酒，让爱好者们趋之若鹜。

传统的澳洲西拉（Syrah）拥有着复杂深邃的辛香和绵密紧致的单宁，配上高比例的新桶陈酿，出来的酒浓得发黑，却依然是市场上最受欢迎的宠儿。

一杯漂亮的赤霞珠（Cabernet Sauvignon），从来就不是一支美丽黑皮诺（Pinot Noir）的反面。

好喝，是因为它们都有着相近的特质，而这些特质里面，莫过于平衡。

而我们，正是在这人生百味的丰富多彩里，寻找属于我们自己的平衡。🍷

Dear New Enthusiast of Whisky 读懂这篇“微”事记， 看懂一瓶威士忌

文/Text Richie
图/Photo 网络



在美酒的大千世界里，葡萄酒的魅力让人沉醉。作为您身边的美酒专家，我们希望给广大爱酒之人带来更多样化的美酒体验。因此，我们决定引入威士忌。

同是佳酿，葡萄酒和威士忌可谓千差万别。下面，我们将采用简单明了的方式，把威士忌的基础知识微缩成实用笔记，让大家迅速看懂威士忌。

笔记一 历史背景

威士忌（Whisky / Whiskey）原意生命之水（Uisge Beatha），来自有1700年历史的苏格兰盖尔语。威士忌是一种以谷物为原料，经过糖转化、发酵、蒸馏和橡木桶陈酿后所得到的烈酒。

威士忌的诞生，有两大前提：谷物酒（也就是啤酒）和蒸馏技术。啤酒的诞生早在10000年前，而蒸馏的技术早在巴比伦时代已经被广泛用于香水的提炼。但是，对酒施用蒸馏技术，应是12世纪的事情。通过蒸馏，让人兴奋迷醉的酒精被高度浓缩，饮后的热情也更为高涨。从此，这种火辣灼热的液体，就逐渐地进入了人口腹之中，也成为了诸多乐者文豪在精神上不可或缺的恩物。

在这800年之间，威士忌的发展可谓跌宕起伏。曾因受到苏格兰国王詹姆斯James IV of Scotland和英格兰国王King Henry VIII of England的宠爱而到达历史的巅峰；也有没落据禁，依赖非法私酿的黑暗时代；而这近20-30年间，在世界美酒产业的蓬勃发展下，威士忌重新走进大众视野。

笔记二 原料

威士忌以谷物为原料，大麦因为其在起源产区中的广泛分布和其对糖转化环节的关键作用而成为最重要的原料。此外，玉米、黑麦、小麦、燕麦甚至糙米也可用于威士忌的生产。

不同的原材料所酿成的威士忌基酒各有个性，主要分成两大类：

1. 麦芽威士忌

以发芽的大麦为唯一原料的麦芽威士忌，个性突出，浓郁醇厚，普遍被认为是上等的原料。

2. 谷物威士忌

只以谷物为原料（含有极少量的，作为糖转化引子的麦芽成分）的谷物威士忌。得益于原材料的易得和特殊的蒸馏方式，口感顺滑，产量巨大且价格便宜，是广泛使用的基酒。



笔记三 分类

威士忌的分类，主要依照生产商和基酒的原材料决定。

只产于单一蒸馏厂的威士忌，名为单一威士忌；由多个蒸馏厂所产基酒混合而成的威士忌，则为混合威士忌。

加上基酒是以麦芽、谷物或两者混合而成，共分为下面的5类：

1. 单一麦芽威士忌 Single Malt Whisky

单一蒸馏厂所产的麦芽威士忌，带有蒸馏厂的风格特征，今天市场的宠儿。

2. 混合麦芽威士忌 Blended Malt Whisky

也称纯麦芽威士忌，混合多个蒸馏厂的麦芽威士忌基酒所得，近年来的热门单品。

3. 单一谷物威士忌 Single Grain Whisky

由单一蒸馏厂所产，只用谷物的基酒所产，市场少见。

4. 混合谷物威士忌 Blended Grains Whisky

混合多个厂家的谷物基酒所成，崭新的概念型酒款。

5. 调和威士忌 Blended Whisky

把麦芽和谷物的基酒混合调配而成，由于甚少蒸馏厂同时出产麦芽和谷物的基酒，此类酒款几乎都是由多个蒸馏厂的基酒混合调配而成。

笔记四 陈年时间

橡木桶陈年的过程是一款威士忌个性塑造上最重要的阶段，有一瓶威士忌的风味中7成来自陈酿的说法。

陈年的过程中，辛辣、刺激、桀骜的生命之水被逐渐驯化，橡木桶把自己的颜色、辛香和甜润释放到酒液中，同时把酒中刺喉的物质悉数吸收。

而氧气透过桶壁树木的天然细孔与酒液相接触，潜移默化地对酒液施加影响，让酒液的颜色逐渐加深，染上琥珀的色泽，香气转化得更圆融而富有层次。

另一个充满魔力的词语“天使的分享”同样来自陈酿阶段。



橡木桶陈年

此称呼来自酒桶中随年月逐渐下降的液面。以酒精为首的多样物质在陈年过程中逐渐蒸发，让人们窃以为是天使享用了酒液。悄无声息地，桶中的酒越来越少，而剩余的酒液却是极度浓缩的精华。

历经岁月磨砺之后的威士忌，将会变得醇厚、复杂、圆熟而充满个性。而这一切的变化都会在装瓶的一刹那戛然而止。因此，威士忌陈年的时间，其实就只是它在橡木桶中的岁月。

酒标上，在最显眼的地方，我们往往可以看到一个大大的数字，这个数字就是基酒在橡木桶中陈年的时间。更重要的是这个数字是酒瓶中最年轻的那一滴酒液的陈年时间。即使是市面上较多见的12年威士忌，指的是最少经过12年橡木桶陈年的威士忌，已然高于白兰地中的XO的陈年标准，也有别于中国传统白酒以混酿中少比例的最高年限酒液为称呼的市场惯例。

10年以下的酒较多见，口感年轻而充满活力，果香新鲜。

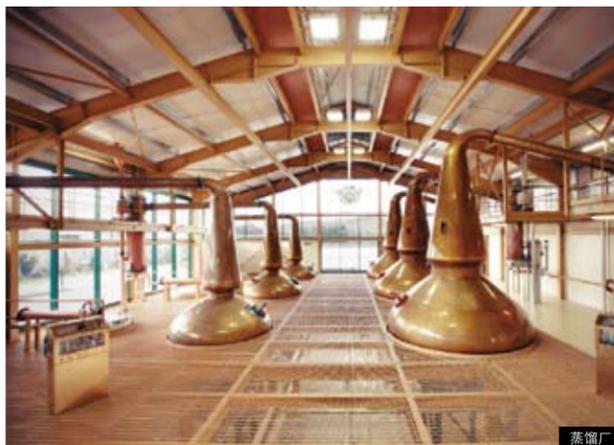
10-20年为市场的中坚力量，平衡了青春和成熟，融合了力量和雅致，各款酒都形成了独有的个性。

20年以上往往就是珍贵的存在，且不说天使的分享中所蒸发的近半酒液，单从技术而言，也只有质感浓厚，且陈年发展有序，经得起如此漫长的时光洗礼的少量橡木桶才可达此年岁。

笔记五 陈年桶型

除了时长外，用于陈年的橡木桶种类，也决定了一款威士忌的核心风格。

对于一款酒精度较高的烈酒而言，全新橡木桶带来的影响往往过于强烈，因此，除了美国的波本威士忌以全新的橡木桶陈年以外，大部分的威士忌都是使用曾经陈放过其他酒的旧桶来进行陈年。而且，我们会根据原来陈酿酒液的种类来命名这些桶，如波本桶和雪莉桶等。



蒸馏厂

1. 雪莉桶 Sherry But

曾陈酿雪莉酒的橡木桶，源于英国人对西班牙雪莉酒的喜爱，他们在百年前曾大批量地以桶装的形式进口雪莉酒，所淘汰出来的酒桶被威士忌行业所利用。经雪莉桶陈酿后的威士忌带有浓郁的杏脯、葡萄干和甘香料香气，是现在最受热捧的桶型风格。但是由于价格昂贵，往往只有特定的蒸馏厂和高级别的威士忌中才会使用。

2. 波本桶 Bourbon Cask

曾用于陈年波本威士忌的橡木桶，是威士忌行业中使用最广泛的经典用桶。会让酒带有香草、椰子、黄油，太妃糖等甜香。

3. 其他桶

原则上而言，几乎所有的橡木桶都可用于陈年威士忌，红葡萄酒桶（包括拉菲等波尔多酒）、苏玳桶、波特酒桶、冰酒桶和日本特有的水榭桶等。每种桶都能孕育出不同个性的酒，也让威士忌的世界更显精彩。

此外，橡木桶的大小也会对酒的陈年熟化有不同的影响，桶的体积越大，陈年速度越慢，而桶的风味越少，反之亦然。

对于橡木桶的陈酿环节，威士忌中还有一种特殊的做法——过桶（wood finish）。

这种独特的操作是把经过充分陈年的酒换进另外一种橡木桶中进行短暂的二次存放。用于二次存放的橡木桶往往与第一次陈年的桶属于不同的类别，因此给酒添加了不一样的风味。对过桶环节的探究，往往是一些威士忌爱好者开拓视野，晋升玩家行列的里程碑。

笔记六 酒精度

酒精含量是所有酒精类饮品都必须带有的一个标识，市面上大部分的威士忌在装瓶前都会对原液加水稀释，根据其市场目标和口感需求，调整至适合的酒精比例。对威士忌而言，酒精度越高，代表着香气物质更浓郁，酒体更醇厚，因此不同的酒精度指标也同时折射了酒款的市场定位和历史。下面的列表便是一些常见酒精度的含义。

酒精含量ABV.	
40%	作为烈酒的一份子，40%就是威士忌相关法例（《欧盟烈酒》和《苏格兰威士忌》）所规定的最低酒精含量指标。产量巨大的调和型威士忌会基于成本和为了适应大众口味的原因而使用这个酒精度。
43%	较常见的酒精含量，曾是一战时期英国政府规定的装瓶标准酒精度（当时是42.9%）。现在主要是为了拥有更好的浓郁度和口感而选定的比例。要知道，在英国现行的税法下，只比40%高了3%的酒精度却意味着每瓶酒多缴纳10%的税金，可见这是不惜成本追求品质的选择。
43%	部分中高端酒款所选择的酒精含量。酒精是多种物质的溶剂，在基酒进行稀释时，酒精比例的下降会带来浑浊的产生。因此，酒液装瓶前需经历冷过滤的步骤清除沉淀。但过滤却会无可避免地对酒的香气和口感带来损耗，不愿对品质妥协的酒款如果要选择不进行过滤，就需保证酒液要在46%以上的酒精含量。
其他	除了上述的酒精度以外，还有一些非常规的，甚至是带有小数点的酒精含量。这些大多是完全不经稀释的高级别酒款，其酒精度是基酒在陈年的过程中因“天使的分享”而逐年下降形成的。真正是威士忌中的贵族，可见标称为桶强 Cask Strength或者 Batch Strength。

笔记七 酒标



敬你
真情更真义



ISO9001国际质量管理体系认证
中国特许连锁100强
国家级放心酒示范店
中国企业信用评价AAA级信用企业

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

1000多款国际精品美酒；8000多家高端餐饮及商超企业的精品美酒供应商；
200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者；葡萄酒慈善事业领军人

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊
加盟咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业官方微信



富隆酒业官方微博

十年一遇的胜卡罗大师班，百年酒庄的倾情奉献！ 胜卡罗珍藏系列新标发布

Santa Carolina Master Class & New Label Launch

CAROLINA

胜卡罗珍藏系列 RESERVA

• 属于你独一无二的时光 •
• MAKE YOUR MOMENTS UNIQUE •

2018年11月19日到22日，富隆胜卡罗珍藏系列新标发布会暨“酿酒师面对面”胜卡罗大师班在北京、上海、南宁三地隆重举行。来宾们在酒香四溢的课堂和觥筹交错的晚宴中，品味到了全球最佳新世界酒庄——胜卡罗的别样魅力。



本次活动中，我们特别邀请到了胜卡罗首席酿酒师安德里斯·卡巴列罗（Andrés Caballero）先生开设一场平时难得一见的大师班。这也是他时隔十年，再次访问中国。

安德里斯·卡巴列罗曾在智利天主教大学攻读农业工程师学位。2000年，他去到澳洲的酒庄工作。回到智利后，安德里斯带领着胜卡罗，屡次在国际比赛中斩获大奖。



在安德里斯的带领下，酒庄的酒质受到广泛认可。荣获2015最佳新世界酒庄的胜卡罗，新近更斩获一个重量级大奖：全球15大最具影响力葡萄酒品牌，这可是来自3.8亿葡萄酒消费者的共同选择！



如此重量级的酒庄，在本次活动中更携惊喜而来——胜卡罗珍藏系列新标发布。胜卡罗珍藏系列新标以湛蓝色为主色调，葡萄藤组成的女性头像正是首任庄主夫人卡罗的美丽侧影，为我们诠释出“属于你独一无二的时光”（Make Your Moments Unique）的饮酒理念，为葡萄酒爱好者带去轻松愉悦的美好时光。

胜卡罗珍藏系列本次华丽“焕颜”，必定迎来更璀璨的未来。新酒标的设计受到宾客的一致好评。更年轻时尚的风格，也悄悄展示出消费群体的更替，让这个百年酒庄历久弥新。

美酒佳酿，与你分享。是你，让杯中时光更动人！



▼ 南非开普兰&意大利马佳连妮
Capelands & Marcarini

2018年10月，六代相传、拥有意大利最优质产区“珍珠园”的马佳连妮，和有着“南非西施佳雅”之称的开普兰，继续以一种与众不同的方式来诠释他们的葡萄酒——Cooking Class! 庄主们在现场为大家烹饪美食，Johann的夫人Laura也加入到我们的大家庭中，在现场给大家讲解她对艺术与酒的理解，更有“原作”相送!

法国波尔多著名的“超二级庄”爱士图尔，于2018年10月再次来到国内与大家见面! 爱士图尔庄园位于波尔多的圣爱斯泰夫村，有着圣爱斯泰夫酒庄之称，其卓越的品质更是被罗伯特·帕克评价为一级庄的水平。爱士图尔的庄园建筑也很有特色，灵感来源于《一千零一夜》故事，随处可见东方文化的元素。

▲ 爱士图尔
Cos d'Estournel



▼ 猎豹&乐梦迪
Leopards Leap & La Motte

南非著名的商界领袖，安顿鲁伯特是一个身体力行的生活艺术家，所拥有的历峰集团旗下不乏万宝龙和卡地亚等充满艺术气息的殿堂级品牌。出于对艺术和葡萄酒的热爱，他先后创建了乐梦迪和猎豹两座南非名庄。2018年11月，酒庄的全球市场与销售总监Marius以及品牌大使Irene来到广东清远，举办了珍品晚宴。毫无疑问，这是一次连酒香都透着艺术气息的难忘经历。

阔别七年的勃艮第名庄法维莱再次与我们见面了! 晚宴特邀酒庄出口经理Carl-Stéphane Cercellier莅临现场，与宾客们畅谈勃艮第的伟大风土“Climat”，也为中国的葡萄酒爱好者们带来了法维莱酒庄的诚挚问候。本次臻品晚宴在北上广成四地举行，每场晚宴都特选在星厨坐镇的精致餐厅，活动酒单涵盖多个勃艮第特级园与一级园，充分展现出法维莱作为勃艮第顶尖大酒商的实力。

▲ 法维莱
Domaine Faiveley



▼ 圣安娜
Santa Ana

隶属于世界第八大葡萄酒集团“佩娜弗洛集团”的阿根廷名庄，圣安娜于2018年10月在温州举办了品鉴晚宴，同时这也是温州女子高尔夫3周年庆典暨颁奖典礼。晚宴布置奢华，现场气氛热烈，酒庄代表Valentin向众人展示了圣安娜的历史故事和酿酒理念，也带领大家一同品鉴了以安第斯山融雪灌溉的葡萄所酿造的美酒。

世界三大顶尖酿酒师之一、作品一号缔造者、7次满分酒的传奇“造王者”……大名鼎鼎的Paul Hobbs先生携手富隆酒业，在广州举办了大师班，分享他掌管的两座美洲酒庄——美国宝贺斯及阿根廷酒庄可宝斯的故事，并于昆明、北京举办精品晚宴，品鉴传奇佳酿。其中就包括罗伯特·帕克和詹姆斯·萨克林双满分酒款——可宝斯马尔贝克酒庄红葡萄酒!

▲ 宝贺斯&可宝斯
Paul Hobbs & Viña Cobos



▼ 胜嘉丽
Saint Clair

新西兰葡萄酒爱好者心目中的白月光来了! 荣获“酒庄终身成就奖”等多个国际大奖的胜嘉丽酒庄，派出他们家极受欢迎的资深美女酿酒师Heather Stewart，携多款美酒空降上海、安顺、遵义、增城等城市，掀起了一股清新自然的纯美酒风。

都知道胜嘉丽酒庄的旗下酒款在新西兰被选作外事宴会用酒，所以来宾们在活动当晚都特别青睐由新西兰最经典的长相思葡萄所酿造的胜嘉丽珍藏白葡萄酒。酒庄故事随着Heather娓娓道来，在所有来宾的心里留下了思念的种子。

葡果挂枝时，愿君长相思。

备受国内市场喜爱的龙船庄园终于再度来访! 2018年11月，龙船庄园携波尔多的伟大年份2015年酒款，与富隆酒业在广州举行了豪华晚宴。龙船庄园位于圣于连村，是著名的波尔多列级庄，酒庄的城堡非常豪华，被称为“波尔多的凡尔赛宫”。修建城堡的该任庄主，是当时的海军总司令，龙船酒庄也是出自其手。2015年份的龙船庄表现不凡，罗伯特·帕克和詹姆斯·萨克林的评分均在90以上。

▲ 龙船庄园
Château BeyChevelle





▼ 玫瑰山庄
Château Montrose

法国波尔多二级名庄玫瑰山庄酒庄的代表，Ms. Lorraine Watrin 于2018年12月来访，在佛山、上海和唐山三地均举办了盛大晚宴。位于圣爱斯泰夫村的玫瑰山庄，拥有着地理位置最好的葡萄园，和修筑地段最好的酒窖。其酒款风格宏大强劲，被人们称为“圣爱斯泰夫的拉图酒”，给参加晚宴的嘉宾们留下了深刻印象。

2018年12月，“西班牙的柏图斯”百世嘉酒庄携手华远大一山庄在价值“5亿”的别墅中与大家一同分享佳酿。酒庄创始人Alejandro Fernandez是唯一一位可以与世界顶级品牌的酿酒大师同台媲美的西班牙酿酒师。他同时被行业媒体FINE Magazine评为“全球20佳酿酒师”。晚宴中宾客们频频举杯，沉醉于别样的西班牙浪漫。

▲ 百世嘉酿
Pesquera



克拉斯作为澳洲的红五星酒庄，曾是奔富酒庄葛兰许的葡萄供应商，与奔富合作了近百年。随后其自立门户，酿造出更为优秀的有机葡萄酒，并取得了市场高度认可——获得詹姆斯·哈立德所评“巴罗萨最佳酒庄”的殊荣，其酒上榜兰顿拍卖行的兰顿澳大利亚葡萄酒列级，罗伯特·帕克更为其酒款写下满分评价。本次克拉斯美酒之行揭开了南澳巴罗萨谷有机葡萄酒的神秘面纱，感受到克拉斯与奔富之间的一脉相承。

▲ 克拉斯酒庄
Kalleske



▼ 黑教皇城堡
Château Pape Clément

2018年12月10-13日，黑教皇城堡的中国区代表，Mr. Jean Clément CASSE联合富隆酒业共同举办了4场名庄晚宴。黑教皇城堡的红葡萄酒被评为格拉夫列级，白葡萄酒的品质也毫不逊色。酒庄历史上有多个教皇酒庄，如今的掌管者更是稀世名酿的谱写者，酒业大亨贝尔纳·马格雷。晚宴当天品鉴的黑教皇葡萄酒，也不负酒庄的传奇色彩。



▼ 嘉斯山
MontGras

1993年，经验丰富的酿酒师Herman Gras与他的兄弟Eduardo和Cristian Hartwig成立了嘉斯山酒业公司。曾被英国杂志WSC评为“智利最佳生产商”。致力于酿造智利精品酒的嘉斯山酒庄，于2019年1月把安第斯山脉的阳光带来了安顺和德阳，与当地酒友分享了嘉斯山的酿酒理念，共同体验了这个阳光国度与热情美酒的风韵！



▼ 吧王&毕臣酒庄
Barwang & Mount Pleasant

毕臣酒庄由澳洲现代葡萄酒产业奠基人莫里斯·奥谢（Maurice O’ Shea）创于1921年，随后1941年由澳洲葡萄酒第一家族联盟麦威廉集团收购。产自毕臣酒庄的葡萄酒宛如一幅经久不衰的画卷，可持续陈年四十年以上。“在奥谢酿造的葡萄酒面前，我觉得自己非常卑微……”奔富酒庄葛兰许的缔造者Max Schubert曾说。

美酒生活节一直是富隆的传统节，多个酒庄齐聚，葡萄酒爱好者畅饮美酒。

2019年1月12日，我们在上海知名葡萄酒爱好者集聚的叁年间举办了本年度“富隆美酒生活节”。活动精彩有趣、高潮迭起，不但有全场超百款佳酿品鉴与酒庄面对面交流，还有别样研讨会环节，不同于大师班的严肃拘谨；秉承着探讨美酒文化的心态，我们还与爱好者们开展精品酒品鉴局。新春福袋惊喜连连，精选大牌名庄现场超值杯卖……你能想到的好吃的、好玩的、好喝的，我们都有！

▲ 美酒生活节
Wine Life Festival



2019年1月，JPM家族再度造访，在15-19日间举办了5场家族盛宴。JPM家族的出口经理Stephane Laborie与富隆酒业，联合呈现了包括柏图斯双旗在内的数款佳酿。在晚宴现场，Stephane还向大家传递了JPM的酿酒哲学和理念，带领嘉宾们领略了“酒王之王”的无双魅力。

▲ JPM家族
Family Jean-Pierre Moueix





▼ 菲丽宝娜
Champagne Philipponnat

早在法王路易十四时期，菲丽宝娜已被指定为皇室和高级官员的御用香槟，被国际媒体盛誉为“香槟中的罗曼尼康帝”。活动的酒单非常奢华，每场活动价值过万的酒单于四城巡回：北京、深圳、苏州、上海。本次也极为幸运地能品尝到香槟中的传奇单一园，世界三大顶级香槟之一：歌雪园香槟（Clos des Goisses）！由于产量稀少，本次也是菲丽宝娜最后一次在品鉴活动中分享歌雪园香槟。有生之年，一定要品鉴、收藏一瓶菲丽宝娜歌雪园香槟！

2019年3月，法国波尔多一级名庄红颜容的总酿酒师Jean Philippe DELMAS到访广州，在广州康莱德酒店举行了家族名庄晚宴。在晚宴上，我们共同品尝了包括红颜容庄园红葡萄酒在内的、共5款帝龙家族旗下佳酿。红颜容是唯一一个红白葡萄酒双栖波尔多顶级酒单的酒庄，同时也是五大一级庄中规模最小、但成名最早的庄园。本次奢品晚宴，在Philippe的带领下，众人深刻领略了红颜容的魅力，陶醉不已。

▲ 红颜容庄园
Château Haut-Brion



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

2019年3月23日，法国著名酒业集团Boisset旗下的勃艮第酒庄，力高宝德与歌德利安在厦门举行精品品鉴。力高宝德在勃艮第是一个颇为传奇的人物，他亲手酿制的第一款酒于1997年推出便击败了当地众多名酒，一跃成为一颗耀眼的新星。歌德利安更是勃艮第历史最悠久的酒庄之一，它的园地和产品遍布所有勃艮第最著名的法定产区。当晚勃艮第的特有风土征服全场，宾客完全沉醉于其独特的魅力。

2019年3月，法国北罗纳河谷的明珠——宝嘉柏丽酒庄来访。酒庄的亚太区市场总监Gwenaële Chesnais与富隆一起在广州举行珍藏晚宴。宝嘉柏丽，是罗纳河谷的代表性顶级名庄，旗下的酒款曾多次获得罗伯特·帕克的满分评价，在拍卖界也是屡创新高，受到业内人士的顶礼膜拜，被称为“北罗纳河谷的拉菲”。

▲ 宝嘉柏丽
Paul Jaboulet Aîné



富隆X沙哥陈皮茶: 当米其林遇上意大利 Aussino X Brother Sha Tea: When Michelin Cuisines meet Italian Wines

2018年12月11日晚，在广州的炳胜公馆举办了一场东西碰撞、茶酒交融的盛大晚宴：沙哥陈皮茶、意大利玛卡丽葡萄酒搭配米其林美食，与到场宾客一起享受“新时尚、漫生活”，真正是宾主尽欢！

在晚宴开始前，大家自由游走，相互寒暄，在欣赏茶艺师表演的同时，也品尝着香醇的沙哥陈皮茶，以及玛卡丽经典的起泡葡萄酒，氛围轻松而愉悦。随着正式晚宴的开始，一道道的米其林美食，让人垂涎三尺，与不同的玛卡丽酒款进行餐酒搭配后的味蕾享受，更是妙不可言。众人都很喜欢玛卡丽起泡酒以及华普里兹拉红葡萄酒。

酒过三巡，菜过五味。晚宴后，沙哥送给了玛卡丽酒庄代表Tommaso先生一盒陈皮茶。小小的一席晚宴，是茶与酒的和谐交融，是中国文化与意大利文化的奇妙碰撞。相信这短短的几个小时，会在众人的心里都留下了印记，带着清浅的茶香和酒意。



富隆 X 盒马鲜生超市: 澳洲美酒与美食之旅 Aussino X Fresh Hema: A Journey with Australian Wines and Steaks

2018年11月17日，在西安的盒马鲜生超市，富隆正式入驻“新零售”盒马鲜生，并联合举办了一场澳洲威拿庄葡萄酒的品鉴活动。品鉴会现场就设立在了盒马鲜生超市里面，一张长长的餐桌上，不仅摆放着澳洲威拿庄的葡萄酒，还有令人垂涎三尺的澳洲谷饲牛排！

威拿庄首创于1894年，所酿造的臻品佳酿在最权威的国际酒评中获得多项重量级奖项，引起国际酒业界的关注；同时又受多位世界知名酒评家和众多国际葡萄酒杂志的推崇，包括詹姆斯·哈立德、詹姆斯·萨克林等。

而来自澳洲的谷饲牛排，比之其他牛肉口感更好，香气也更加浓厚。与来自同一国家的威拿葡萄酒搭配，相得益彰。同样醇厚的香味与口感，让品鉴会上的宾客无比享受。👍



富隆酒业荣获2019年度中国优秀特许品牌

Aussino Won the Award of China Outstanding Franchisor

2019年3月,由中国连锁经营协会于北京主办的“CCFA新消费论坛-2019中国特许加盟大会”传出捷报。富隆酒业已连续九年获评“中国优秀特许品牌”、“中国特许连锁100强”,是唯一一个入选这两个奖项的酒类行业。



富隆酒业代理南非名庄玛玲珑旗下新品

Aussino Agent New Products of Mullineux

2019年4月,富隆酒业新增独家代理的南非精品酒庄玛玲珑旗下的3个酒款,分别是玛玲珑(狮子园)红葡萄酒(Mullineux Leeu Passant Dry Red Wine)、玛玲珑(狮子园)霞多丽白葡萄酒(Mullineux Leeu Passant Chardonnay)、玛玲珑(片岩园)西拉红葡萄酒(Mullineux SCHIST Syrah)。3款酒风格各异,但整体浓郁丰满,棱角分明,具有无与伦比的层次感和集中度。



富隆酒业进军威士忌市场

Aussino Entered Whisky's Market

2019年起,富隆除了继续大力发展葡萄酒业务外,还会开始着力发展威士忌等精品洋酒业务。通过产品种类的扩大,为公司体系注入新活力,为富隆的未来发展争取到更广阔的空间。2019年起,富隆酒业正式代理黑公牛(Black Bull)和八度乐阶(Octave)两个苏格兰威士忌品牌。

其中,创自1864年的黑公牛,以大比例麦芽原液为特色,更以50%以上的酒精强度装瓶,引领了苏格兰威士忌的高强度(100 proof)风潮,是品质上乘的苏格兰调和威士忌品牌。八度乐阶则是单桶单一麦芽威士忌,酒商向最顶级的蒸馏厂购买单桶威士忌,再把酒液装进更小的雪利桶(尺寸约为原桶的1/8)中,进一步增加复杂度。八度乐阶威士忌保持高酒精浓度的同时,香气丰富而集中,个性十足,更适合饮家或者收藏家。



富隆酒业荣获2018年度中国最佳学习型企业最佳实践案例奖

Aussino Won the Best Practices Case of the Best Learning Enterprises in China

2019年4月26至27日,第九届“中国最佳学习型企业评选”颁奖礼在深圳隆重举行,富隆酒业再次获得“人才发展最佳实践案例奖”。此项荣誉的获得,是公司领导及全体员工的共同努力、共同学习、共同成长的有力印证。富隆将继续致力打造“学习型”的文化氛围,激发全员学习热情,投身于岗位工作,助力于公司的发展。

富隆酒业荣获2018年度广东酒业销售十强

Aussino Won the 10 Top Seller in Guangdong Province

2019年3月,广东酒业大会暨第四届三次会员代表大会,在广东河源市召开。大会对广东省酒协2018年的工作进行总结,还部署2019年的工作计划。在颁奖期间,富隆酒业获得2018年度广东酒业销售十强的荣誉称号。



漂石园霞多丽白葡萄酒荣获第十三届G100国际葡萄酒及烈酒评选大赛大金奖

Skimstone Chardonnay 2017 Won the 13th G100 International Wine & Spirits Awards Grand Gold

2019年3月,经过4位世界著名葡萄酒大师(Master of Wine)及20多位国内专家评委的专业品鉴和复评,漂石园霞多丽白葡萄酒凭借清新、经典、优雅的风格,从全球23个国家及地区,共1823款葡萄酒与烈酒中脱颖而出,荣获G100最高级别奖项——大金奖。



是你
懂酒更懂我



ISO9001国际质量管理体系认证
中国特许连锁100强
国家级放心酒示范店
中国企业信用评价AAA级信用企业

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

1000多款国际精品美酒; 8000多家高端餐饮及商超企业的精品美酒供应商;
200多个遍布全国的零售终端; 中国葡萄酒文化先驱者; 葡萄酒慈善事业领军人

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

加盟咨询热线: 400-777-2919 官方网站: www.aussino.net

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



富隆酒业官方微信



富隆酒业官方微博

华南地区 Southern China

广州麓湖酒+

地址/Add: 越秀区麓湖高尔夫俱乐部内
Luhu Golf Club, Yuexiu District
电话/Tel: 020-83499646

广州从化酒+

地址/Add: 从化区街口街凤仪路36号
No.36, Feng Yi Road, Jie Kou Street,
Conghua District
电话/Tel: 020-87938228

中山酒窖

地址/Add: 三乡镇雅居乐新城6期B区A2
幢B20号
Shop B20, Building A2, Zone B, the 6th
period of Agile, Sanxiang Town
电话/Tel: 0760-85882588

阳江酒屋

地址/Add: 江城区环湖路8号阳江中心华
邑酒店一楼大堂
F1, Hualuxe Hotel, No.8, Huan Hu Road,
Jiangcheng District
电话/Tel: 13922022277

华西地区 Western China

乌鲁木齐酒坊

地址/Add: 昆仑东街46号华凌公馆福水酒
馆内
Hua Ling Mansion, No.46, Kun Lun Dong
Street
电话/Tel: 0991-3668882

乌鲁木齐酒坊

地址/Add:
红光山路888号绿城百合会所一楼
No.888, Hong Guang Shan Road
电话/Tel: 0991-4872999

成都酒坊

地址/Add: 武侯区益州大道北段366号英
详财富领域B1层盒马鲜生内
Freshhema, No.366, Yi Zhou Avenue (Noth),
Wuhou District

成都酒坊

地址/Add: 武侯区益州大道中段722号复地
复城国际广场F2层盒马鲜生内
Freshhema, No.722, Yi Zhou Avenue, Wuhou
District

成都酒坊

地址/Add: 锦江区一环路东五段87号阳光
新业中心B1层盒马鲜生内
Freshhema, No.87, 5 Crossroads of Yi Huan
Road (East), Jinjiang District

成都酒坊

地址/Add: 成华区建设路10号钻石广场盒
马鲜生内
Freshhema, No.10, Jian She Road,
Chenghua District

成都酒坊

地址/Add: 成华区东风路26号未来中心B1
层盒马鲜生内
Freshhema, No.26, Dong Feng Road,
Chenghua District

成都酒坊

地址/Add: 青羊区贝森北路1号盒马鲜生内
Freshhema, No.1, Bei Sen Bei Road,
Qingyang District

成都酒坊

地址/Add: 青羊区光华北三路229号中铁西
城新天地负一楼盒马鲜生内
Freshhema, No.229, Guang Hua Bei 3 Road,
Qingyang District

成都酒坊

地址/Add: 双流区剑南大道南段2736号中
海右岸环宇坊B1层盒马鲜生内
Freshhema, No.2736, Jian Nan Avenue
(South), Shuangliu District

成都酒坊

地址/Add: 金牛区一品天下大街399号居然
之家家之尊国际馆B1层盒马鲜生内
Freshhema, No.399, Yi Pin Tian Xia Avenue,
Jinniu District

眉山酒坊

地址/Add: 东坡区三苏路55号伊藤洋华堂
Ito Yokado, No.55, San Su Road, Dongpo
District

重庆酒坊

地址/Add: 渝北区洪湖东路1号财富中心
B2层盒马鲜生内
Freshhema, Fortune Mall, No.1, Hong Hu
Dong Road, Yubei District

重庆酒坊

地址/Add: 九龙坡区杨正街68号附85号中
迪广场B1层盒马鲜生内
Freshhema, Zodi Plaza, No.68-85, Yang
Zheng Street, Jiulongpo District

天水酒+

地址/Add: 秦州区兰天城市广场负一楼
B1, Lan Tian City Plaza, Qin Zhou District

华东地区 Eastern China

烟台酒窖

地址/Add: 开发区金沙滩喜来登度假酒店
大堂
F1, Sheraton Yantai, Development Zone
电话/Tel: 13863830073

乐清酒窖

地址/Add: 北白象镇白象大道1号江南洲际
大酒店一楼大堂
INTERCONTINENTAL, No.1, Bai Xiang
Avenue, Bei Bai Xiang Town
电话/Tel: 1386777917

华北地区 Northern China

北京酒+

地址/Add: 朝阳区东大桥路SOHO尚都南
塔一层2171
Shop 2171, south tower of SOHO, Dong Da
Qiao Road, Chaoyang District
电话/Tel: 13811206410

哈尔滨酒屋

地址/Add: 道里区东风街68号
NO.68, Dong Feng Street, Daoli District
电话/Tel: 0451-85952999



TENUTA SAN GUIDO

Rank

1

NO. 1
TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA, BOLGHERI-SASSICAIA

西施佳雅红葡萄酒

意大利/托斯卡纳/保格利西施佳雅法定产区

《葡萄酒观察家》百大葡萄酒榜首

《葡萄酒倡导者》满分好评!
100 PT FROM WINE ADVOCATE!



葡萄酒爱好者 2018 年度最佳酒款



西施佳雅红葡萄酒



西施猎犬红葡萄酒



西施佳雅橄榄油



西施佳雅白兰地

富隆葡萄酒慈善基金2018年10月~2019年4月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Oct.2018 ~ Apr.2019

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

收入 Income		
	本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥0
合计收入 Total Income		¥0
支出 Expenditure		
	慈善捐款 Charity Donations	¥350,000.00
	希望小学比赛奖金 Hope School Expense	¥5,000.00
	希望小学奖品及奖状 Hope School Expense	¥897.10
合计支出 Total Expenditure		¥355,897.10
期末账户余额 Current Account Balance		¥653,253.27

富隆酒业荣获“希望工程最佳合作伙伴奖”与“2018年度希望工程贡献奖”

Aussino Won the Award of Project Hope Excellent Partner and 2018 Project Hope Contribution

中国青少年发展基金会授予富隆酒业“希望工程最佳合作伙伴奖”，并授予富隆酒业副总经理余冬红女士“希望工程贡献奖”。

富隆始终将社会责任作为企业发展的原动力，努力通过自身实践来树立优秀的企业公民形象，努力让爱心永流传。富隆除了捐校改善教学硬件设施，更关心孩子们全方位的发展，例如给予助学金、奖学金，捐课桌椅，捐图书，改善孩子们的膳食等等。这些年富隆尽己所能默默贡献，不需要社会监督，更没有大肆宣扬，希望通过实际行动，来唤醒更多社会有爱之士加入慈善公益事业，为祖国的“未来”的健康成长贡献一份力量。

2018年，富隆酒业再次获得中国青少年发展基金会授予的年度“最佳合作伙伴”奖，我们深知荣誉背后更多的是责任。富隆的慈善之路没有终点，我们会一直在路上。我们希望在不久的将来，在中国的慈善大道上，遇见越来越多志同道合的企业或个人。富隆将继续传播爱心，我们也相信爱心是会被传染和带动的。当一颗爱心被唤醒之后，它就自然而然地愿意主动去承担更多的社会责任，相信未来将有更多以社会责任为己任的公司，加入到慈善事业当中。



“童声颂祖国”富隆杯希望小学诗朗诵比赛

Aussino Cup: Hope School Poetry-Reading Competition



为庆祝中华人民共和国成立69周年，在2018年国庆节来临之际，我们继迎六一“笔尖传情，墨韵飞扬”富隆杯希望小学硬笔书法比赛后，再次发起“童声颂祖国”富隆杯希望小学诗朗诵比赛。

这次比赛，我们深深地被孩子们的声音触动。我们感受到了孩子们对祖国妈妈的无限忠诚和对诗朗诵的无限热爱。这一首首声情并茂的作品，无疑是世间最美的音符。通过比赛，进一步培养了孩子们的爱国主义情怀，让孩子们从小懂得弘扬优秀的传统文化和民族精神。

透过作品，我们看到了孩子们扎实的朗诵功底，听到了孩子们内心深处浓厚的情义。这些获奖的作品中，有风格温婉抒情的作品，也有风格慷慨激昂的作品。朗诵者的声音清脆悦耳，朗诵的技巧处理得恰到好处，抑扬顿挫，让听者为之感动。这些富有感染力的朗诵作品，犹如天籁之音，让听众的耳朵享受了一场音乐盛宴。

未来，我们将继续与全体富隆莘莘学子同行，开展更多有意义的活动，丰富孩子们的课余生活。衷心祝愿孩子们在求学的道路上，永葆一颗爱国心和学习心，不断精进。

The Global Overview of Wine Ratings

全球佳酿评分纵览

面对琳琅满目的葡萄酒，人们总会举棋不定或者根本无从下手。很多人会疑惑：为什么有些葡萄酒千金难买，而有些酒庄即便拥有辉煌的历史，如今却无人问津。想要在葡萄酒世界寻找符合心意的佳酿，您需要的是一份专业的葡萄酒评分列表。

本栏目收录了新旧世界部分精品葡萄酒近十年的最高评分，力求让各位酒友拨开迷雾，更好地享受美酒生活。

***注：**

RP/WA：罗伯特·帕克和《葡萄酒倡导家》杂志（Robert Parker & Wine Advocate）

WS：《葡萄酒观察家》杂志（Wine Spectator）

WE：《葡萄酒爱好者》杂志（Wine Enthusiast）

DE：《醇鉴》杂志（Decanter）

JH：詹姆斯·哈立德（James Halliday）

旧世界

法国

酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
拉菲丽丝白葡萄酒 R de Rieussec	波尔多 Bordeaux	2017	90-92		91	92	
拉图嘉利红葡萄酒 Château La Tour Carnet	上梅多克 Haut Medoc	2016	91	90	94	93	
宝捷庄园红葡萄酒 Château Poujeaux	莫丽丝 Moulis	2010	90	91	90		
柏伟顿红葡萄酒 Château Providence, Pomerol	波美侯 Pomerol	2010	92+	95	94		
凯歌庄园红葡萄酒 Château Hosanna	波美侯 Pomerol	2005	98	96	95		
柏翠花酒庄红葡萄酒 Château La Fleur Petrus	波美侯 Pomerol	2009	97	97	96		
芳宝庄园红葡萄酒 Château Fombrauge rouge	圣埃米利永 St. Emilion	2016	92	92	94		
富隆巨石庄园红葡萄酒 Château Gros Caillou st Emillon Grand Cru	圣埃米利永 St. Emilion	2016	92				
柏菲庄园红葡萄酒 Château Pavie	圣埃米利永 St. Emilion	2009	100	97	95	98	
乐歌轩庄园甜白葡萄酒 Clos Haut Peyraguey	苏玳 Sauternes	2014	92-94	92	97	93	
法维莱（香贝天特等园）红葡萄酒 Domaine Faiveley Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	香贝丹贝日特等园 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	2014	96	96	95		
法维莱（美丝香贝天特等园）红葡萄酒 Domaine Faiveley Mazis Chambertin Grand Cru	美丝香贝天特等园 Mazis Chambertin Grand Cru	2014	96	95	95		
法维莱（歌顿特等园）红葡萄酒 Domaine Faiveley Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru	科通 Corton Grand Cru	2016	95	96		93	
法维莱（丽姿香贝天特等园）红葡萄酒 Faiveley Latricieres Chambertin Grand Cru	拉特歇尔香贝丹 Latricieres Chambertin Grand Cru	2016	95	97	96		
法维莱（伯特梦雪真特等园）白葡萄酒 Domaine Faiveley Batard Montrachet Grand Cru	巴塔蒙哈榭特等园 Batard Montrachet Grand Cru	2017	92-94			97	
法维莱（歌顿查理曼特等园）白葡萄酒 Domaine Faiveley Corton Charlemagne Grand Cru	科通查理曼特等园 Corton Charlemagne Grand Cru	2014		96	95		
法维莱（雪比利特等园）白葡萄酒 Joseph Faiveley Chablis Les Preuses Grand Cru	夏布利特等园 Chablis Grand Cru	2013		92			
法维莱（吉菲香贝天一级园）红葡萄酒 Domaine Faiveley Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers	哲维瑞香贝丹一级园 Gevrey Chambertin 1er Cru	2016	94	94	93		
法维莱（圣佐治一级园）红葡萄酒 Domaine Faiveley Nuits st Georges 1er Cru	尼伊圣乔治一级园 Nuits st Georges 1er Cru	2015		93	95		
法维莱（美格利一级园）红葡萄酒 Domaine Faiveley Mercurey 1er Cru Clos Du Roy	梅克雷一级园 Mercurey 1er Cru	2017				93	
法维莱（普利梦雪真一级园）白葡萄酒 Joseph Faiveley Puligny Montrachet 1er Cru Champ Gains	普里尼蒙哈榭一级园 Puligny Montrachet 1er Cru	2015		91	94		
法维莱（吉菲香贝天）老树红葡萄酒 Domaine Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	哲维瑞香贝丹 Gevrey Chambertin	2016	90	90			
法维莱（美格利）红葡萄酒 Domaine Faiveley Mercurey	梅克雷 Mercurey	2016		93			
法维莱（美素园）白葡萄酒 Joseph Faiveley Meursault	默尔索 Meursault	2012		92			
拉图（布根地）庄老树红葡萄酒 Château De La Tour Vieilles Vignes	武若特等园Clos Vougeot Grand Cru	2013	90+	94	95		
莱宝酒庄（布根地雪当利）白葡萄酒 Domaine Pierre Labet Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes	勃良第Burgundy	2013			90		

法国							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
杜佳碧酒庄(美丝香贝天特等园)红葡萄酒 Dugat Py Mazis Chambertin	美丝香贝天特等园 Mazis Chambertin Grand Cru	2016	99			96	
杜佳碧酒庄(美卓香贝天特等园)红葡萄酒 Dugat Py Mazoyeres Chambertin	美卓香贝天特等园 Mazoyeres Chambertin Grand Cru	2016	95-97			95	
杜佳碧酒庄(占姆士香贝天特等园)红葡萄酒 Dugat Py Charmes Chambertin AOC	夏姆香贝丹 Charmes Chambertin Grand Cru	2016	96			95	
杜佳碧酒庄(歌顿查理曼特级园)白葡萄酒 Dugat Py Corton Charlemagne Grand Cru	科通-查理曼 Corton Charlemagne Grand Cru	2011	94				
杜佳碧酒庄(吉菲香贝天一级园)红葡萄酒 Dugat Py Gevrey Chambertin 1er Cru Petite Chapelle	哲维瑞香贝丹一级园 Gevrey Chambertin 1er Cru	2016	93			93	
杜佳碧酒庄(吉菲香贝天香宝一级园)红葡萄酒 Dugat Py Gevrey Chambertin 1er Cru Champeaux	哲维瑞香贝丹 Gevrey Chambertin	2016	92-94			93	
杜佳碧酒庄(宝马园)红葡萄酒 Dugat Py Pommard AOC	波玛 Pommard	2012	90-92				
杜佳碧酒庄(美素园)白葡萄酒 Dugat Py Meursault	默尔索 Meursault	2014	92				
杜佳碧酒庄(吉菲香贝天维泽园)红葡萄酒 Dugat Py Gevrey Chambertin Les Evocelles	哲维瑞香贝丹 Gevrey Chambertin	2016	94			93	
杜佳碧酒庄(吉菲香贝天)红葡萄酒 Dugat Py Gevrey Chambertin Coeur De Roy	哲维瑞香贝丹 Gevrey Chambertin	2016	94			93	
杜佳碧酒庄(吉菲香贝天老树)红葡萄酒 Dugat Py Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	哲维瑞香贝丹 Gevrey Chambertin	2016	89			90	
格罗奖杯(丽琪堡特等园)红葡萄酒 Domaine Gros Frere et Soeur Richebourg	李奇堡特等园 Richebourg Grand Cru	2013		93			
格罗奖杯(依修斯特等园)红葡萄酒 Domaine Gros Frere et Soeur Echezeaux	埃雪索特等园 Echezeaux Grand Cru	2016		93			
格罗奖杯(华卓园)红葡萄酒 Domaine Gros Frere et Soeur Clos-Vougeot Musigni	武若特等园 Clos Vougeot Grand Cru	2012		94			
枫丹甘露(宝马一级园)红葡萄酒 Fontaine Gagnard Pommard 1er Cru Rugiens (Rouge)	波玛一级园 Pommard 1er Cru	2016	89-91				
宝嘉柏丽爱美迪(教堂园)红葡萄酒 Paul Jaboulet Aîné La Chapelle	埃米塔日 Hermitage	2010	97	94		98	
宝嘉柏丽黄金坡(百丽园)红葡萄酒 Paul Jaboulet Aîné Domaine des Pierrelles	罗第 Cote Rotie	2017	94-96				
宝嘉柏丽爱美迪(蓝舍园)红葡萄酒 Paul Jaboulet Aîné La Maison Bleue	埃米塔日 Hermitage	2015	94				
宝嘉柏丽爵士爱美迪(德拉贝园)红葡萄酒 Paul Jaboulet Aîné Domaine de Thalabert	克罗兹埃米塔日 Crozes Hermitage	2012	91			91	
宝嘉柏丽爵士爱美迪(德拉贝园)红葡萄酒 Paul Jaboulet Aîné Domaine de Thalabert	克罗兹埃米塔日 Crozes Hermitage	2012	91			91	
威菲庄园爱美迪红葡萄酒 J. Vidal Fleury Hermitage	埃米塔日 Hermitage	2013		92			
威菲庄园新教皇城堡红葡萄酒 Vidal Fleury Chateaufort Du Pape Rouge	教皇新堡 Chateaufort Du Pape	2012	91	91	91		
威菲庄园爵士爱美迪红葡萄酒 J. Vidal Fleury Crozes Hermitage	克罗兹埃米塔日 Crozes Hermitage	2015	90-92				
威菲庄园桃红葡萄酒 J. Vidal Fleury Tavel	塔维勒 Tavel	2015			90		中国环球葡萄酒及烈酒大赛金奖

法国							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
贝琳悦酒庄红葡萄酒 Hommage A Jacques Perrin	教皇新堡 Chateaufort Du Pape	2015	98	98		97	
贝琳悦酒庄(教皇新堡)红葡萄酒 Château de Beaucastel	教皇新堡 Chateaufort Du Pape	2016	97			96	
双匙宝地园红葡萄酒 L'Excellence De Mon Terroir De Collioure	科利尤尔 Collioure	2011		90			
双匙慈父园红葡萄酒 Si Mon Pere Savait	鲁西荣 Cotes Du Rousillons	2012		90			詹姆斯·萨克林 James Suckling 92分
菲丽宝娜歌雪园香槟 Champagne Philipponnat Clos Des Goisses	香槟 Champagne	2008	96	95		96	
菲丽宝娜黑中白香槟 Champagne Philipponnat Blanc De Noirs Extra Brut	香槟 Champagne	2011	91				
菲丽宝娜白葡萄酒 Champagne Philipponnat Grand Blanc	香槟 Champagne	2008	93	93			
菲丽宝娜皇家珍藏香槟 Champagne Philipponnat Brut Royale Reserve	香槟 Champagne	NV	91	92	92		
菲丽宝娜粉红香槟 Champagne Philipponnat Brut Reserve Rosee	香槟 Champagne	NV	90	91	90		

德国							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
佳士纳贝露娃红葡萄酒 August Kessler Pinot Noir Qualitatswein trocken	莱茵高 Rheingau	2013			92		
佳士纳雷司令白葡萄酒 August Kessler "R" Riesling Kabinett	莱茵高 Rheingau	2017			91		

意大利							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
西施佳雅红葡萄酒 Sassicaia	保格利 Bolgheri	2015	97	97	97	97	
西施小教堂红葡萄酒 Guidalberto	托斯卡纳 Toscana IGT	2016	94	91	93	93	
奥纳亚红葡萄酒 Ornellaia	保格利 Bolgheri	2015	93	97		96	
马佳连妮(巴罗露)红葡萄酒 Marcarini Barolo Brunate	巴罗露 Barolo	2007	94	92	93		
马佳连妮(多姿桃)红葡萄酒 Marcarini Dolcetto D'Alba	阿尔巴的多塞托 Dolcetto D'Alba	2014				90	
内华城堡山度园珍藏红葡萄酒 Castello di Neive Santo stefano Riserva	巴尔巴莱斯克 Babaresco	2011		94			
内华城堡山度园红葡萄酒 Castello Di Neive Santo stefano Barbaresco	巴尔巴莱斯克 Babaresco	2014			93		
内华城堡巴巴拉斯高红葡萄酒 Castello Di Neive Barbaresco	巴尔巴莱斯克 Babaresco	2014		92			
玛卡丽起葡萄酒 Santa Margherita Prosecco Valdobbiadene	优级普罗塞克 Valdobbiadene Prosecco Superiore	NV				92	金樽奖Golden Bottle Awards金奖
伯爵酒庄梦迪保红葡萄酒 Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino DOCG	蒙塔尔奇诺的巴内洛 Brunello Di Montalcino Docg	2013			93		詹姆斯·萨克林 James Suckling 93分

西班牙							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
富隆百世嘉酿(千禧珍藏)红葡萄酒 Pesquera Millenium Reserva	杜埃罗河岸 Ribera Del Duero	2009	94				
富隆百世雅达珍藏红葡萄酒 Alenza Gran Reserva	杜埃罗河岸 Ribera Del Duero	2009		93			
富隆百世嘉酿(珍藏)红葡萄酒 Pesquera Reserva	杜埃罗河岸 Ribera Del Duero	2012			93		
富隆百世嘉酿红葡萄酒 Pesquera Crianza	杜埃罗河岸 Ribera Del Duero	2014		90			
维嘉西雅至臻酒庄红葡萄酒 Vega Sicilia Unico Reserva Especial	杜埃罗河岸 Ribera del Duero	2016	95	95	92	96	
维嘉西雅酒庄红葡萄酒 Vega Sicilia Unico Ribera del Duero D.O	杜埃罗河岸 Ribera del Duero	2005	96	95	95	94	
维嘉西雅小酒庄红葡萄酒 Vega Sicilia Valbuena	杜埃罗河岸 Ribera del Duero	2009	95	92	93	94	
维嘉爱朗庄园红葡萄酒 Alion Ribera del Duero D.O	杜埃罗河岸 Ribera del Duero	2014	94	91	92	93	
维嘉碧迪酒庄红葡萄酒 Pintia Toro D.O.	杜埃罗河岸 Ribera del Duero	2013	93	90		92	
维嘉西雅美康园副牌红葡萄酒 Macán Clásico	里奥哈 Rioja	2013	92		91		

葡萄牙							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
富隆华莱仕特酿年份利口葡萄酒 Warres Vintage Port	波特 Porto	2016	91	98	96		

新世界

南非							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
乐梦迪红酒王红葡萄酒 La Motte Hanneli R	弗朗斯胡克 Franschhoek Valley	2009				94	
乐梦迪大师系列红葡萄酒 La Motte Pierneef Shiraz Viognier	弗朗斯胡克 Franschhoek Valley	2014	92				国际葡萄酒与烈酒挑战赛金奖
乐梦迪赤霞珠红葡萄酒 La Motte Cabernet Sauvignon	弗朗斯胡克 Franschhoek Valley	2013	91				
乐梦迪霞多丽白葡萄酒 La Motte Chardonnay	弗朗斯胡克 Franschhoek Valley	2014				90	
玛玲珑(片岩园)西拉红葡萄酒 Mullineux Schist Syrah	斯瓦特兰德 Swartland	2015		92	94	93	
玛玲珑(狮子园)红葡萄酒 Mullineux Leeu Passant Dry Red Wine	斯瓦特兰德 Swartland	2016		90	92		
玛玲珑(狮子园)霞多丽白葡萄酒 Mullineux Leeu Passant Chardonnay Stellenbosch	斯瓦特兰德 Swartland	2016		93	93	94	
玛玲珑西拉红葡萄酒 Mullineux Syrah	斯瓦特兰德 Swartland	2015	93	91	91		
玛玲珑老树白葡萄酒 Mullineux Old Vines	斯瓦特兰德 Swartland	2015	90		92		

美国							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
宝贺斯珍藏赤霞珠红葡萄酒 Paul Hobbs Beckstoffer Dr Crane Vineyard Cabernet Sauvignon	纳帕谷 Napa Valley	2016	100	94			
宝贺斯珍藏黑皮诺红葡萄酒 Paul Hobbs Lindsay Estate Vineyard Pinot Noir	俄罗斯河谷 Russian River Valley	2011	92-94		96		
宝贺斯珍藏霞多丽白葡萄酒 Paul Hobbs Richard Dinner Vineyard Chardonnay Cuvee Agustina	索诺玛 Sonoma Mountain	2016	97	93			
宝贺斯赤霞珠红葡萄酒 Paul Hobbs Napa Valley Cabernet Sauvignon	纳帕谷 Napa Valley	2015	92	92			
宝贺斯黑皮诺红葡萄酒 Paul Hobbs Russian River Valley Pinot Noir	俄罗斯河谷 Russian River Valley	2012	91	90	94		《葡萄酒爱好者Wine Enthusiast》“年度百佳葡萄酒”第86位
宝贺斯霞多丽白葡萄酒 Paul Hobbs Russian River Valley Chardonnay	俄罗斯河谷 Russian River Valley	2017	91-93	93			
宝贺斯(宝库)赤霞珠红葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Cabernet Sauvignon	纳帕谷 Napa Valley	2014	92			90	
宝贺斯(宝库)霞多丽白葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Chardonnay	索诺玛海岸 Sonoma coast	2013	90		90		
临峰园红葡萄酒 Au Sommet	纳帕谷 Napa Valley	2016	96				
悦唇红葡萄酒 Amuse Bouche	纳帕谷 Napa Valley	2015				96	《醇鉴Decanter》世界六大著名美乐葡萄酒
馥桦庄红葡萄酒 Coup de Foudre Cabernet Sauvignon	纳帕谷 Napa Valley	2015	92	90			
泊多园红葡萄酒 Vin Perdu	纳帕谷 Napa Valley	2015	93				
花乐园红葡萄酒 PharaohMoans	百索罗布 Paso Robles	2010		92	91		
富隆优尼斯红葡萄酒 Ulysses	纳帕谷 Napa Valley	2013	96	94		96	
杜美尼斯红葡萄酒 Dominus	纳帕谷 Napa Valley	2012		94	95		
乔丹酒庄霞多丽白葡萄酒 Jordan Chardonnay	俄罗斯河谷 Russian River Valley	2012	90		91		
威廉山庄纳帕谷霞多丽白葡萄酒 William Hill Napa Valley Chardonnay	纳帕谷 Napa Valley	2012			91		
德丽乐至臻赤霞珠红葡萄酒 DeLille Cellars Grand Ciel Cabernet Sauvignon	红山 Red Mountain	2014	95		92		
德丽乐(夏洛园)红葡萄酒 DeLille Cellars Chaleur Estate	红山 Red Mountain	2014	95	90	93		
德丽乐胜旗红葡萄酒 DeLille Cellars Four Flags	红山 Red Mountain	2014	94	91	93		
德丽乐D2红葡萄酒 DeLille Cellars D2	哥伦比亚谷 Columbia Valley	2013	92	92	91	91	
德丽乐(夏洛园)白葡萄酒 DeLille Cellars Chaleur Blanc	哥伦比亚谷 Columbia Valley	2016	92		92		

澳大利亚								
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	JH	其他重要荣誉
富隆威拿珍藏西拉红葡萄酒 Wirra Wirra Vineyards R.S.W. Shiraz	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2012	92		92		97	
富隆威拿爱什顿山珍藏黑皮诺葡萄酒 Ashton Hills Vineyard Reserve Pinot Noir	阿德莱德山区 Adelaide hills	2015					98	
富隆威拿爱什顿山(庄园)黑皮诺葡萄酒 Ashton Hills Estate Pinot Noir	阿德莱德山区 Adelaide hills	2015					97	
富隆威拿爱什顿山黑皮诺葡萄酒 Ashton Hills Piccadilly Valley Pinot Noir	皮卡迪利谷 Piccadilly Valley	2015					97	
富隆威拿麦克拉伦谷西拉红葡萄酒 Wirra Wirra Woodhenge McLaren Vale Shiraz	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2015					96	
富隆威拿教堂庄园红葡萄酒 Wirra Wirra Vineyards Church Block Red (Cab.Shiraz Merlot)	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2013		90			94	《醇鉴Decanter》 杂志亚洲葡萄酒大赛银奖
富隆威拿凯旋堡西拉红葡萄酒 Wirra Wirra Catapult McLaren Vale Shiraz	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2015					95	
富隆威拿(爱德华)西拉至臻红葡萄酒 Kalleske Eduard Shiraz	巴罗萨谷 Barossa Valley	2015					96	
富隆威拿(君诺)西拉红葡萄酒 Kalleske Greenock Shiraz	巴罗萨谷 Barossa Valley	2014	93	93			95	
富隆威拿(巴罗萨)赤霞珠红葡萄酒 Kalleske Merchant Cabernet Sauvignon	巴罗萨谷 Barossa Valley	2015					93	
富隆威拿(巴罗萨)红葡萄酒 Kalleske Clarry's GSM	巴罗萨谷 Barossa Valley	2015	91			92	94	
双掌(巴罗萨赤霞珠)至臻红葡萄酒 Two Hands Aphrodite Barossa Valley Cabernet Sauvignon	巴罗萨谷 Barossa Valley	2014		94			97	
双掌(巴罗萨西拉)至臻红葡萄酒 Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz	巴罗萨谷和麦克拉伦谷 Barossa Valley, McLaren Vale	2010	93	97			96	
双掌(麦克拉伦谷赤霞珠)至臻红葡萄酒 Two Hands Aphrodite McLaren Vale Cabernet Sauvignon	麦克拉伦谷 McLaren Vale	2009	95					
双掌(花园系列)巴罗萨西拉红葡萄酒 Two hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz	巴罗萨谷 Barossa Valley	2013	94	94			95	
双掌(花园系列)麦克拉伦谷西拉红葡萄酒 Two hands Lily's Garden McLaren Vale Shiraz	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2013	94	93			95	
双掌(花园系列)伊顿谷西拉红葡萄酒 Two Hands Charlie's Garden Eden Valley Shiraz	伊顿谷 Eden Valley	2016	92				95	
双掌(花园系列)克莱尔山谷西拉红葡萄酒 Two Hands Samantha's Garden Clare Valley Shiraz	克莱尔谷 Clare Valley	2013	94	95			94	
双掌(画廊系列)巴罗萨西拉红葡萄酒 Two hands Gnarly Dudes Barossa Valley Shiraz	巴罗萨谷 Barossa Valley	2016	91	93			94	
双掌(画廊系列)麦克拉伦谷西拉红葡萄酒 Two hands Angel's Share McLaren Vale Shiraz	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2013					95	
双掌(画廊系列)麦克拉伦谷 赤霞珠红葡萄酒 Two Hands Sexy Beast McLaren Vale Cabernet Sauvignon	麦克拉伦谷 McLaren Valley	2013		91			95	
双掌(画廊系列)克莱尔山谷 西拉红葡萄酒 Two Hands Fields Of Joy Clare Valley Shiraz	克莱尔谷 Clare Valley	2013		94				
双掌(画廊系列)克莱尔山谷 雷司令白葡萄酒 Two Hands The Wolf Clare Valley Riesling	克莱尔谷 Clare Valley	2014	91	92				
富隆宝云庄赤霞珠红葡萄酒 Bowen Estate Cabernet Sauvignon	库纳瓦拉区 Coonawarra	2012	92				95	上海国际葡萄酒品评赛 银奖
富隆宝云庄西拉红葡萄酒 Bowen Estate Shiraz	库纳瓦拉区 Coonawarra	2010	90				94	《澳大利亚美食旅游葡萄酒指南》93分
毕臣山庄至臻西拉红葡萄酒 Mount Pleasant Maurice O'Shea Shiraz	猎人谷Hunter Valley	2014					99	悉尼皇家葡萄酒展金牌

澳大利亚								
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	JH	其他重要荣誉
毕臣山庄(菲利普)西拉红葡萄酒 Mount Pleasant Philip Shiraz	猎人谷Hunter Valley	2014				92	92	
毕臣山庄伊丽莎白白赛美蓉葡萄酒 Mount Pleasant Elizabeth Semillon	猎人谷 Hunter Valley	2010	90				96	
富隆吧王西拉红葡萄酒 Barwang Hilltops Shiraz	希托普斯 Hilltops Region	2013					95	
富隆吧王赤霞珠红葡萄酒 Barwang Hilltops Cabernet Sauvignon	希托普斯 Hilltops Region	2010					94	
富隆吧王霞多丽白葡萄酒 Barwang Chardonnay	唐巴兰姆巴 Hilltops Region-Tumbarumba	2013					92	
福林湖庄园加本纳红葡萄酒 Lake's Folly Cabernets	猎人谷 Hunter Valley	2014					97	
富隆山度富家珍藏红葡萄酒 Sandalford Prendiville Reserve Cabernet Sauvignon	玛格利特河 Margaret River	2014					97	
富隆山度富珍藏西拉红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Shiraz	玛格利特河 Margaret River	2015				90	95	
富隆山度富珍藏赤霞珠红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Cabernet Sauvignon	玛格利特河 Margaret River	2015					94	
富隆山度富珍藏霞多丽白葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Chardonnay	玛格利特河 Margaret River	2015					95	
富隆山度富赤霞珠美乐红葡萄酒 Sandalford Margaret River Cabernet Merlot	玛格利特河 Margaret River	2016					94	

智利								
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	JH	其他重要荣誉
富隆胜卡罗创世传蕴红葡萄酒 Santa Carolina Luis Pereira	迈波 Maipo Valley	2012	93		91			
富隆胜卡罗至臻红葡萄酒 Santa Carolina VSC	迈波 Maipo Valley	2013	90		93			
富隆胜卡罗家族珍藏赤霞珠红葡萄酒 Santa Carolina Reserva de Familia Cabernet Sauvignon	迈波 Maipo Valley	2016	90	91				
富隆胜卡罗家族珍藏佳美娜红葡萄酒 Santa Carolina Reserva De Familia Carmenere	拉贝尔 Valle del Rapel	2013		90				德国国际葡萄酒大赛金奖
伊翠园至臻红葡萄酒 Intriga Maxima Cabernet Sauvignon	迈波 Maipo Valley	2013	90	91	91			
伊翠园红葡萄酒 Intriga Cabernet Sauvignon	迈波 Maipo Valley	2009	92		90			
富隆云顶至臻红葡萄酒 Ninquen	科查瓜谷 Colchagua Valley	2012			92			《醇鉴Decanter》杂志亚洲葡萄酒 大赛铜奖
安图赤霞珠红葡萄酒 Antu Cabernet Sauvignon	迈波 Maipo Valley	2013		91				
富隆安图西拉红葡萄酒 Antu Ninquen Syrah	科查瓜谷 Colchagua Valley	2012		91				詹姆斯·萨克林 James Suckling 94分
富隆歌颂至臻红葡萄酒 Montgras Quatro	科查瓜谷 Colchagua Valley	2009			90			WE BEST BUY "2011年度百大超值 葡萄酒"第7位

新西兰							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
胜嘉丽珍藏黑皮诺红葡萄酒 Saint Clair Omaka Reserve Pinot Noir	马尔堡 Marlborough	2010	90		91		WINE100葡萄酒大赛金奖
胜嘉丽珍藏白葡萄酒 Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc	马尔堡 Marlborough	2016	91	93	90		
红石酒园黑皮诺红葡萄酒 Rockburn Pinot Noir	中奥塔哥 Central Otago	2013		90	92		
魔梯黑皮诺红葡萄酒 Devil's staircase Pinot Noir	中奥塔哥 Central Otago	2015		91	92		

阿根廷							
酒款名称	产区	参考年份	RP/WA	WS	WE	DE	其他重要荣誉
可宝斯马尔贝克至臻红葡萄酒 Cobos Malbec Marchiori Estate	门多萨 Mendoza	2014		95	93		
可宝斯(百美园)珍藏赤霞珠红葡萄酒 Vina Cobos Bramare Marchiori Cabernet Sauvignon	门多萨 Mendoza	2013		93	93		
可宝斯(百美园)珍藏马尔贝克红葡萄酒 Vina Cobos Bramare Marchiori Malbec	门多萨 Mendoza	2014	93	92	91		詹姆斯·萨克林 James Suckling 94分
可宝斯(百美园)珍藏霞多丽白葡萄酒 Vina Cobos Bramare Marchiori Chardonnay	门多萨 Mendoza	2016	94	92	92		
可宝斯(百美园)赤霞珠红葡萄酒 Vina Cobos Bramare Lujan De Cuyo Cabernet Sauvignon	门多萨 Mendoza	2013		93	93		
可宝斯(百美园)马尔贝克红葡萄酒 Vina Cobos Bramare Lujan De Cuyo Malbec	门多萨 Mendoza	2014	93	92	92		
费丽虎赤霞珠红葡萄酒 Vina Cobos Felino Cabernet Sauvignon	门多萨 Mendoza	2016	90			90	
费丽虎马尔贝克红葡萄酒 Vina Cobos Felino Malbec	门多萨 Mendoza	2017	90			90	詹姆斯·萨克林 James Suckling 93分
费丽虎霞多丽白葡萄酒 Vina Cobos Felino Chardonnay	门多萨 Mendoza	2015	90	90	90		
玛诗歌园赤霞珠红葡萄酒 La Mascota Cabernet Sauvignon	门多萨 Mendoza	2015				90	
玛诗歌园马尔贝克红葡萄酒 La Mascota Malbec	门多萨 Mendoza	2015				90	
美贝园金辉珍藏红葡萄酒 Finca el Origen PHI	乌科山谷 Valle De Uco	2010	90	90	94		
美贝园至臻珍藏马尔贝克红葡萄酒 Finca el Origen Gran Reserva Malbec	乌科山谷 Valle De Uco	2014				90	



上述酒款的详细信息
可登陆富隆酒业小程序查询

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST
专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

富隆酒业 诚邀加盟

把握市场趋势 发掘终端价值

◆精品荟萃 品牌优势
独家代理世界14个著名葡萄酒及烈酒产国的过千款名优美酒，为您提供品类齐全的产品选择

◆经销网络 辐射全国
历经20多年发展，建成中国最具规模的酒窖、酒屋、富隆酒+、酒坊、酒膳多元化零售体系，形成强大品牌效应

- ISO9001管理体系认证
- 中国特许连锁100强
- 国家级放心酒示范店
- AAAA级商业特许经营体系评定企业

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

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

加盟热线: 400-777-2919
广州 020-3898 3188
北京 010-6461 2072
上海 021-6091 3179

www.aussina.net

盼你

欢饮更欢聚



富隆
Aussino®
World Wines
—— 始创于 Since 1996 ——

ISO9001国际质量管理体系认证
中国特许连锁100强
国家级放心酒示范店
中国企业信用评价AAA级信用企业

您身边的美酒专家
FINE WINE & SPIRIT SPECIALIST

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

1000多款国际精品美酒；8000多家高端餐饮及商超企业的精品美酒供应商；
200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者；葡萄酒慈善事业领军人

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

加盟咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业公众微信



富隆酒业官方微博