

WineLife

富隆美酒生活

NO.39

AUSSINO
www.aussino.net

醉忆韶华

Wine, the Time Capsule

稀世专访：
著名“假酒侦探”
莫林·唐尼的Q&A

A rare interview with
celebrated wine detective
Maureen Downey
of Chai Consulting

CRI REDSTONE
RESERVE 2015



Vintage
Bell

McLAREN VALE
CABERNET
SAUVIGNON
2016



德丽乐：
华盛顿州的
拉菲罗富齐！

DeLille: Lafite
Rothschild in State
of Washington!

饮食无国界
Unbounded Diet

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



TENUTA SAN GUIDO

Rank

NO. **1**

TENUTA SAN GUIDO

BOLGHERI-SASSICAIA SASSICAIA 2015

西施佳雅红葡萄酒2015

意大利/托斯卡纳/保格利西施佳雅法定产区

《葡萄酒观察家》

2018年度百大葡萄酒榜首



葡萄酒爱好者 2018 年度最佳酒款



西施小教堂红葡萄酒



西施猎犬红葡萄酒



西施佳雅橄榄油



西施佳雅白兰地

Aussino 富隆 World Wines



富隆酒+ 诚邀加盟 AUSSINO WINE PLUS

选择葡萄酒事业，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



富隆酒业有限公司

www.aussino.net



FAMILY 家族

在葡萄酒行业中，不乏有商业资本运作很成功的大集团，如保乐力加，富邑，佳露等，但更多的顶尖酒庄依然掌管在家族的手上，包括罗曼尼康帝，拉菲，柏图斯，西施佳雅，维嘉西雅等等。家族对于这个行业意味着什么？

家族酒庄世代传承着创始人对这份事业的热爱，子女跟随父母从小在葡萄园长大，对葡萄园里发生的一切都了如指掌。对比来讲，半路出家的职业经理人只能望其项背了。酿酒家族的人们对自己的葡萄酒就像一个母亲对自己的孩子一样，有着奇妙的关联。这使他们的产品品质超越了一般好酒的定义。

家族非常适合这个行业的特点，首先，酿酒步骤急不来。比如说，好酒必须通过长时间的陈年才能发展出喷薄欲出的香气和醇厚圆润的酒体。每一瓶酒都是时间的胶囊，时光是考验我们的耐心和毅力的最好工具，只有世代相传的文化和坚毅不拔的精神，才能成功地接受这种挑战。

其次，各种工作环节需要围绕领导核心紧密配合。从葡萄园到酿酒车间，从陈年地窖到装瓶系统，太多纷繁复杂的工作需要有条不紊地进行。家族亲人之间的合作默契，没有一般大公司的尔虞我诈和复杂的人事纷争。可以想象，一个员工在自己开的公司里工作，肯定是最卖命的。

最后，家族运作是历史流传下来，经过市场优胜劣汰后屹立不倒的商业模式。作为一家经营进口葡萄酒的领先机构，富隆也有着极其明显的家族特质，与很多家族酒庄有着共同的经营理念。因此我们有很多合作超过十几二十年的世界顶尖家族酒庄，大家彼此信赖、共同开拓和建立在中国市场的知名度，取得了很好的效果。在新零售时代的今天，行业的特质不会改变，我们坚信家族的特性优势，会令我们继续在市场上无往而不利。



There are a lot of famous wineries owned by big groups with successful capital operations like Pernod Ricard, Treasury Wine Estates, and E&J Gallo. Yet the best wineries in the world, like Romanee Conti, Château Lafite Rothschild, Petrus, Sassicaia, Vega Sicilia, and others are still owned by private families. What does family mean for the industry?

The founder's passion of wine is inherited by each generation. Children grow up next to their parents in the vineyards, and they learn everything in the field. Compare that to professional managers who are only able to develop after they get the job. Family-run operations are much better. The people from family-run wineries will treat their wines as they treat their children, which is a magical connection, like a mother and her baby. This is why the quality of wine they produce is far beyond the definition of good wine.

Being family run is suitable for the wine industry. Firstly, the process of winemaking cannot be speed up. For example, a fine wine with complex aromas and a full round body must be aged for many years. Each bottle of wine is like a time capsule. Time is a perfect tool to test our patience and perseverance. The only way to win the challenge is by generational inheritance of spirit, and a firm and indomitable faith.

Secondly, every process needs to operate under one central leadership. From the vineyard all the way to the bottling line, with stops in between, the production process needs to have order. A family will work smoothly with each other, whereas the relationship between people working in a big company can become complicated. A business owner will work much harder for the success of that business.

Finally, the family-run business model has existed for many years as the superior model tested by history. Family has been a key feature in operations at Aussino. As a leading fine wine importer in China, the company incorporates the business philosophy of many top family-owned wineries. That is how we have worked with many international top suppliers for more than a decade. We trust each other to build up the sales network and create a positive reputation in China's market together. Results are already very good. We face a lot of challenges during the new retail sales era, but we believe the characteristic of the industry will not change. We believe the advantage of family characteristics will help us to conquer the market in the future. [A](#)

蔡颖姬/Grace Cai 2018年11月

Fresh
清新

Classic
经典

Elegant
优雅

Blackcurrant

Blueberry

Strawberry

Violet

Mudgee Classic Blends
— Gold Medal Certificate
— 澳大利亚满吉产区经典混酿
— 金奖

VINTAGE 2017
SKIMSTONE
ESTATE

CABERNET SHIRAZ
MUDGEE

Wine of Australia

750ml

SKIMSTONE

富隆
Aussino
World Wines

Skimstone Cabernet Shiraz
漂石园赤霞珠西拉红葡萄酒

Mudgee, A Hundred Years Australian Appellation
澳洲逾百年历史产区——满吉(Mudgee)

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

Wine, the Time Capsule 醉忆韶华

谁说时间不能储藏？葡萄藤吸收大地的养分，时日流转，星月交替，结出阳光雨露累积而成的果实。酿酒师倾尽毕生所学，将人生经历和生活情感点滴汇聚再按方调配，终于化作佳酿。

岁月长河里，众多酒庄的模样似乎甚少改变。它们沉默不语，静静伫立在广阔的葡萄园上，守候葡萄成熟，见证家族荣衰。经得起大浪淘沙般历史洗礼的品牌成就传奇，以美酒为载体源远流长。

广告索引 AD Index

| | |
|-------------|--------------------------|
| 002 西施佳雅 | Sassicaia |
| 005 漂石园 | Skimstone |
| 031 柏图斯双旗 | Jean-Pierre Moueix |
| 059 玛卡丽花漾粉红 | Santa Margherita Stirose |
| 069 百世佳酿 | Pesquera |
| 089 富隆胜卡罗 | Santa Carolina |
| 095 双掌 | Two Hands |
| 117 威拿 | Wirra Wirra Vineyards |
| 119 乐梦迪 | La Motte |
| 121 维特思 | Weltachs |

海外专栏 LETTER FROM OVERSEAS

- 012 稀世专访：著名“假酒侦探”莫林·唐尼的Q&A
A Rare Interview with Celebrated Wine Detective Maureen Downey of Chai Consulting
- 022 2017波尔多葡萄酒年份报告
Vintage Report of BORDEAUX 2017

封面故事 COVER STORY

- 032 醉忆韶华
Wine, the Time Capsule

佳酿魅影 PHANTOM OF WINE

- 040 野性动物
Wild Animals



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

Wine
Australia

澳大利亚葡萄酒管理局



勃艮第葡萄酒学院



纳帕谷酿酒商协会



新西兰葡萄酒课程



葡萄酒及烈酒教育基金会

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

Contents

富隆美酒生活目录



漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

046 微醺马拉松
Médoc Marathon

千酒百趣 WINEDERLAND

048 趣味葡萄酒
The Fun in Wine

魅力酒膳 FOOD & WINE

060 饮食无国界
Unbounded Diet

人物专访 INTERVIEWS

070 悠悠美酒香 我酒抒我心
专访威菲庄园总经理兼首席酿酒师居伊·萨顿·乔谢
Express Myself by Wine
An Interview with the General Manager and the
Head Winemaker of J. Vidal-Fleury, Guy Sarton du Jonchay

074 丽质天成 自得人心
专访德丽乐总裁及联合创始人杰伊·索洛夫
A Born Beauty that Attract You
An Interview with the President and Co-Founding Partner of
DeLille Cellar, Jay A Soloff

078 传统与现代 平衡的力量
专访嘉斯山酒庄庄主罗德里戈·格拉斯
The Balance between Tradition and Modernity
An Interview with the Owner of Mont Gras, Mr. Rodrigo Gras

品味生活 LIFESTYLE

080 无界共生，一期一会
Bordless and Mutualism

酒友游踪 WINE TOUR

084 万水千山走遍 愿在南美停留
Take Me to South America
090 “澳”视群英，我与澳大利亚的味蕾之约
A Date with Australian Fine Wines



Contents

富隆美酒生活目录

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

096 广州·陈耀明
Champagne: 从“香宾”到“香槟”
The Chinese Translation of Champagne
098 北京·赵凡
伟伦之杯
Warren's Cup
099 台北·陈匡民
眼、耳、鼻、手、口，喝酒的是？
Eyes, Ears, Nose, Hands, Mouth, Which Ones We Use to Drink?
100 宁夏·钟翔
酿酒师的角色
The Role of Winemakers

美酒辞典 WINE DICTIONARY

102 葡萄酒专业人士国际认证
International Identification of Wine Professionals

品牌故事 BRAND STORY

106 德丽乐：华盛顿州的拉菲罗富齐！
DeLille: Lafite Rothschild in State of Washington!
108 双掌酒庄：南澳最优质的西拉葡萄酒缔造者
Two Hands: Produce the Best Shiraz in South Australia



活动回放 EVENTS

110 富隆品鉴订货推介会2018
2018 Aussino Product Tasting & Purchasing Meeting
112 品牌活动 Brand Events
116 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

118 富隆动态 Aussino News
120 新张巡礼 Opening Ceremony
122 慈善基金 Charity Foundation

酒海谜图 QUIZ DE VINO

124 你喜欢吃什么样的早餐，就适合喝什么样的葡萄酒
Personality Test
126 一起来找碴 Find Differences



富隆美酒生活 WineLife

2019年刊 No.39

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

蔡颖姬 Grace Cai

编辑 Editor

钱雪晶 Reina Qian

冯冠瑛 Mark Feng

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai

陈妍 April Chen

钱雪晶 Reina Qian

冯冠瑛 Mark Feng

黄炜青 Terry Huang

梁绮玲 Kelynn Liang

杨玉 Claudia Yang

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 陈国民 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

周启奋 Steven Zhou

栏目摄影 Column Photographer

周启奋 Steven Zhou

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

正式上线

美酒讲堂 行业总览 名庄视频

富隆
Aussino
World Wines

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。

A Rare Interview with Celebrated Wine Detective Maureen Downey of Chai Consulting

稀世专访：著名“假酒侦探”莫林·唐尼的Q&A

文/Text Suzanne Mustacich
译/Translate 钱雪晶

作为享誉全球的葡萄酒鉴定专家以及加利福尼亚州Chai顾问公司(Chai Consulting)的拥有者，莫林·唐尼(Maureen Downey)曾在鲁迪·库尼亚万(Rudy Kurniawan)假酒案中为FBI提供假酒鉴定服务，也在Netflix拍摄的纪录片《酸葡萄》中出镜，被誉为“假酒侦探”。

(以下简称SM=Suzanne Mustacich, MD= Maureen Downey)

SM: 请问您是如何发现第一瓶假酒的?

MD: 2000年我任职于莫雷尔酒行(Morrell & Company)的拍卖部门。当时我正在整理满满一桌的酒款，把他们分批次进行检测。我绕到桌子后面想拿一瓶柏图斯(Petrus)，它的瓶子实在太轻，以至于差点就可以扔到天花板上。我的肌肉记忆告诉我这不是柏图斯的正常重量，这就是我第一次发现假酒的线索。通过对于瓶身、酒标和酒帽的检查，那瓶柏图斯被证实是假酒。

SM: 在假酒方面，您最为震惊的发现是什么?

MD: 在过去的19年里，我看了太多太多。我们最近的一个惊人发现是：欧洲的一些造假者正在伪造法国顶级名酒，他们连名酒的防伪手段都一并伪造。他们使用一些本来用于证明酒款真实性的东西，如隐形墨水、伪造防伪标志。造假者的造假手段已经进入了一个骇人的“升级期”。

SM: 有很多关于中国市场假酒数量的评估分析，有一份来自国外交部任命的对外贸易咨询委员会的报告曾被封禁两年之久，首席顾问也因此离职，直到2015年这项数据才被泄露。报告称，在中



放大酒标细节来鉴别真假

国市场上，一瓶真的法国酒可以对应至少一瓶以上的假酒。您觉得他们这个估测是否准确?

MD: 我一直收到的大量信息反馈显示，全世界流通的葡萄酒中大约有20%是假酒。他们一定收集了一些强有力的证据才敢声称这个比例是50%。虽然我没看过这个报告，但他们应该是做了相关的研究和数据分析。如果你把多种类型的造假，如刻意错标、侵犯知识产权(即山寨酒，在亚洲非常普遍)、真瓶重新灌装、仿冒酒瓶等等都算进去，我能明白为什么他们能列出这个数字。这和20%



莫林·唐尼

的假葡萄酒的国际数据相互支持，国际刑警组织的调查数据还涵盖全球奢侈品市场的假货问题，包括电子产品、钱包、手表、围巾、运动鞋……

SM: 您觉得在中国或者其他地区，为何葡萄酒造假如此猖獗?

MD: 葡萄酒造假是一项低风险、高回报的犯罪行为。如果一个人被指控销售偷来的酒或假酒，或者被指控制造假酒，他顶多受到一个轻微的处罚，却已经赚了不少黑钱。

就算他被逮捕或者被密切监视——就像约翰·卡蓬(John Kapon)在鲁迪造假案中的情况一样——相比其他罪行，判罚轻得难以置信，他们的生意好像也没有受到影响。我们发现，只有少数的消费者可以绕开肆意倾销百万假酒的不法商家。所以干嘛还要在买酒的时候仔细检查瓶子呢?令人伤心的是，因为这不是什么重罪，法律的力量还不能严厉地惩处那些葡萄酒的造假者。综上所述，你会很容易明白为什么葡萄酒市场充斥着假酒。

在中国，消费者阅读酒标会遇到语言隔阂，实际上，中国市场还在新生阶段。在美国也曾经发生过同样的事情：19世纪80年代末20世纪中期，美国有很多新手收藏家，他们对葡萄酒有着极大的需求和购买力，却没有足够的专业知识。另一方面，大多酒商没有检验葡萄酒真实性的能力，比起消费者和行业的利益，他们只在乎市场的利润。

当香港在2008年取消葡萄酒关税后，一群愚昧和充满恶意的卖家立刻将一大批来自鲁迪·库尼亚万、哈代·罗登斯托克(Hardy

Rodenstock)等著名造假者的假酒投入亚洲市场。直到今天，这些假酒几乎都还在市场畅销无阻。

SM: 说到葡萄酒造假，中国市场是最严重的地区吗?

MD: 绝对不是!很多人都想把假酒问题归咎于中国市场问题或亚洲市场问题，但实际上这远远不是真相。

在知识产权侵权上，中国的问题也许是最大的：Pacurs和Petrus、Penfoids和Penfoids……还有一些大批量仿冒酒瓶的入门酒款，比如加州乐事(Carlo Rossi)。说到那些高仿的名酒，其实欧洲才是制造和贸易的温床。自从鲁迪·库尼亚万落网，绝大部分仿冒假酒都在欧洲制造。



通过对比检查酒瓶外观

有趣的是，由于中国市场的造假实在太普遍，中国葡萄酒收藏家的警惕性比西方收藏家要高得多。令我印象特别深刻的是，许多中国收藏家无比迫切地想确认他们购买、收藏和饮用的葡萄酒的真实性，他们对假酒问题的高度重视和精打细算远远超越西方收藏家。

SM: 假酒大都是仿冒稀有酒或者顶级名酒吗？超市品牌会有假酒吗？

MD: 很遗憾，任何层次级别的酒款都有假酒。我们从近期的新闻得知，假酒绝不仅限于高档品牌。最近一个报道追踪了西班牙桃红葡萄酒冒充普罗旺斯桃红的事件，最丢人的是其主要灌装地点在法国波尔多。报道还称，在市场流通的罗纳河谷大区酒款中，有15%的是带防伪的高仿假货。大多数在超市销售的酒款也被假冒，比如加州乐事，还有一些在中国市场猖狂造假的低端澳大利亚品牌。



使用工具鉴定酒瓶细节

SM: 识别假酒有诀窍吗？

MD: 如果你懂行的话，肯定有！错误的酒瓶、酒帽，假冒伪劣的软木塞，伪造印刷的酒标——这些都在我和我的鉴假团队面前原形毕露。只要经过少许培训，消费者就可以学会如何避免买到最低劣的假酒。另一个诀窍是：不要相信天上掉馅饼！如果你可以花三千元买到一瓶原价五千元的酒，你其实并没有省下两千元，而是完全浪费了三千元。超低折扣是有原因的，肯定不是为了帮买家省钱。

SM: 最常被伪造的酒款是什么呢？

MD: 简单来说：能给造假者带来最大利润的酒款就是最常被伪造的酒款。

在名庄酒这一块，局势正在变化。过往，造假者的目光总是集中在波尔多、勃艮第的名庄和伟大年份上。但我们看到了造假新趋势：造假开始拓宽到西班牙、意大利，甚至是其他新世界国家的顶级酒款或较新的年份。很重要的一点是，造假者开始降低标

准，对一些中档酒款进行伪造。现在有许多售价大约40美元的酒款成了造假重灾区，其中包括法国、意大利、澳洲甚至是西班牙的酒。造假者意识到人们在购买顶级酒款时戒心很大，所以他们拓宽了造假范围来避免被发现。如今，中档的勃艮第、蒙塔奇诺的巴内洛（Brunello di Montalcino）以及少量的波尔多品牌都在被仿冒。就在上周，我们还看到了一款仿冒的南非酒。

SM: 葡萄酒收藏家要怎样确保他们买到的是真品？

MD: 在购买酒时可以委托我们的Chai顾问公司或其他一些专业鉴假团队来提供决策（一定要验明专家的真身，因为行内不乏冒充专家的欺诈者，其中还有些名字非常浮夸的……）。建议雇佣拥有TCM™ 资格的鉴定师，在购买收藏用酒时，选择经过Chai Vault™ 认证或者其他具备TCM™ 资格的组织鉴定过的酒款。也可以选择制造者和产区酒商直销的酒款。

收藏家最好跟从没卖过假酒，也从没被牵扯到假酒丑闻中的具有高诚信度的酒商购买。还有就是确认卖家有真实存货，因为许多酒商在到货前就开始预售酒款，他们根本没见过货品实物。很多酒商都缺乏专业的鉴定知识，或者被灌输了错误的鉴假知识。

我鼓励收藏家们去学习鉴假。如果他们并不打算雇个鉴假专家来维护权益的话，他们至少要花点时间来学习如何保护自己。这就是我们创立WineFraud.com的原因。在这个平台上，买家可以深入学习、参加我们的研讨会，了解造假和鉴定的知识。

委托认证专家、或者花时间学习基础鉴定知识，相比投资数以百万买到假酒来说，只是一笔小开销。

SM: 葡萄酒制造者采用什么防伪科技是最有效的？是防伪标签、雕刻酒瓶、酒标细节之类的吗？

MD: 目前来说，没有任何一种方法能有效阻止造假。防伪标签可以撕下来，在瓶子被倒空和重新灌装的情况下，标签也不能证明瓶封是否被破坏过。防伪标签和其他防伪措施可以通过3D打印技术来仿造。假的标签虽然不能扫描出什么，但看上去很逼真，已经足够去骗取大家的信任。反正人们在购买酒时一般不会先去扫描防伪标签，他们看到那个标签就觉得很有保证了。

TCM™: 是由WineFraud.com设立的葡萄酒真伪鉴定资格体系，由WineFraud组织负责培训与考核工作，旨在培养专业葡萄酒真伪鉴定师。
Chai Vault™: 由Chai顾问公司设立的葡萄酒真伪认证，代表该公司对酒款真假的专业鉴定结果。



赝品（左）与真品（右）

酒庄还在酒标和酒帽上极尽防伪之能，甚至在玻璃原料的选择上，大多数酒庄都不会和其他人分享他们做了什么防伪措施，如何分辨，即便是他们的分销商。这样一来的好处是，没有人知道他们做了什么防伪。

在葡萄酒的外观和包装上，最大的问题是这些措施不能在未来长期起到防伪作用。这些技术就像创可贴，它不能解决问题，经受不了时间的考验。这就是我们创立Chai Vault™ 认证的原因，我们的认证体系是一个前所未有的区块链模式，基于高档葡萄酒及烈酒的鉴假需求。Chai Vault™ 认证让葡萄酒和烈酒市场透明化，维护了生产商、诚信酒商和消费者的利益。

SM: 您正在运营的这项区块链技术与当下的其他防伪技术相比，有什么优势呢？

MD: Chai Vault™ 认证体系为葡萄酒和烈酒鉴定提供了开创性的透明度，让消费者能够在信息畅通、真实的基础上规避投资风险。

TCM™ 鉴假认证基于射频识别和可视技术，对每瓶酒款锁定超过90个信息点采集真伪，包括图像信息和销售信息。他们都具有区块链技术的永久性和可转让性特点。

有了这项认证，消费者第一次能够对葡萄酒生产商进行鉴别，也能在购酒前独立鉴定一瓶葡萄酒的真伪和起源（线上出售的酒款也一样可以）。

每瓶酒的区块链总账链接是可以在全球各地线上访问的，如此一来，要鉴定酒款的真伪就不必再看到实物。我们的技术远超单纯的

图像或表层防伪措施，是结合从低到高的多维度技术，为消费者提供更好的购买决策。这个体系可以持续运营数十年甚至数代人。

SM: 通过您开设的Chai顾问公司，了解到您正在运营WineFraud和TCM™ 认证体系。您是否有在中国大陆或香港地区开展业务呢？

MD: 我们每年都会在香港组织葡萄酒鉴假及鉴定的训练课程。2019年的2月28日到3月1日，我们会在香港的凯悦酒店举行课程。训练既面向业内人士，也面向私人收藏家。

Wine Fraud和TCM® 鉴定体系每年都会举办多个专题研讨会，我们会从古代时期的葡萄酒造假开始盘点，直到近期的罗登斯托克以及鲁迪造假案，总结这些事件对当代假酒鉴定和司法流程的启示。我们会对不同的造假方式进行分类，也会教授一些初级的鉴假技术。

我们会讲解如何追溯造假源头、揭露造假者和他们的销售渠道。其中十分受欢迎的一个环节是，对著名葡萄酒生产商使用的最新防伪技术进行分析。课上还可以学到在过去20年内被伪造次数最多的酒款知识。在大量的实操项目中，我们会手把手教大家使用学员的“鉴定工具包”，示范刚掌握的新技能。

除了这个两日的课程外，我们还有TCM™ 鉴定师认证课程，课后会教授我知道的所有知识，课程结束后，学员们会获得鉴定师证书，以及通过Chai Vault™ 认证的酒款。学员亦可以作为独立顾问开展工作。我们致力于寻找更多的鉴定师和收藏家加入这个行业，推广Chai Vault™ 的认证！

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.

A Rare Interview with Celebrated Wine Detective Maureen Downey of Chai Consulting

Text: Suzanne Mustacich

Maureen Downey is the renowned world expert on counterfeit wine and the owner of Chai Consulting, based in California. She famously consulted with the FBI on the high profile Rudy Kurniawan case and appeared in the Netflix documentary 'Sour Grapes'.

SM: Can you tell us about the first fake wine you discovered?

MD: In 2000 when I was working in the auction department at Morrell & Company. While organizing a table full of wine, sorting it for lotting and inspection, I reached to the back of the table to grab a bottle of Petrus. It was so light I almost threw it to the ceiling. The muscle memory of knowing how heavy the bottle should've been was my first clue that the bottle was counterfeit. Inspection of the glass, label and the capsule confirmed the bottle was counterfeit.

SM: What was your most shocking discovery in terms of fake wine?

MD: I have seen a lot in the last 19 years. We have very recently discovered that there are counterfeiters in Europe who are faking bottles of top French wines including the anti-fraud. They counterfeit print the invisible ink and markings, which are supposed to prove a bottle's authenticity. We have moved to a frightening, "next-level" of counterfeiters, and counterfeits.

SM: There have been many estimates regarding the volume of fake wine in China. A report by the Foreign Trade Advisory Board (CNCCEF), made of foreign trade advisors appointed by the French foreign minister, was suppressed for two years and the key advisor lost his job, following pressure from the wine trade. The report was finally leaked in 2015. The advisors found that there was at least one fake bottle of French wine for every real bottle of French wine in the Chinese market. Do you think their estimate was accurate?

MD: I have gotten considerable pushback over the years for supporting the 20% of all wine in the world is counterfeit statistic. They must have strong evidence for finding and claiming 50%. I have not seen it, but they have the research and data. If you consider the many different types of counterfeits, including intentionally mislabeled bottles, IP infringement which is so prevalent all over Asia, refilled

authentic bottles, and recreated bottles, I understand where they could arrive at this finding. This also supports the global statistic that 20% of wine is counterfeit which is in line with Interpol counterfeit statistics on all luxury goods including electronics, purses, watches, scarves, sneakers.....

SM: Why do you think counterfeiting wine (in China or elsewhere) is so widespread?

MD: Counterfeiting wine is a very low risk, very high reward crime. If caught selling stolen or counterfeit wine, or making counterfeit wine, one receives a slap on the wrist if anything at all, and in the process will have made a lot of money.

Even when caught, or very seriously implicated — as John Kapon was in the Kurniawan fraud — the punishments are incredibly light compared to other crimes, and business does not seem to suffer. We've noticed negligible consumer fallout to vendors wantonly selling millions in counterfeits. So why properly vet bottles? Sadly, law enforcement doesn't prosecute wine fraudsters as the crimes are not considered serious. Put it together, and it's easy to see why the wine market remains loaded with counterfeits.

In China, the language barrier in reading foreign labels, and the fact that it is still a nascent market come into play. The same thing happened in the USA, late 1980's to mid 2000's, when there were lots of new collectors with more desire and money than knowledge, and too many vendors without the skills to vet products who cared about making profit more than caring for customers and the industry.

As soon as the duty in HK was dropped in 2008, the known fake wines from Rudy Kurniawan, Hardy Rodenstock, were literally dumped into the Asian market by malicious and ignorant vendors. Almost all those counterfeit bottles remain in circulation today.

SM: Is China the biggest problem market in terms of fake wine?

MD: Absolutely! Many people want to claim that the problem of counterfeit wine is a Chinese problem or an Asian problem. Fact is that nothing could be further from the truth.

China may have the biggest issue in terms of IP infringement — Pacurs vs Petrus, Penfoids vs Penfolds — as well as some entry level recreated bottles we have seen counterfeited in mass scale like Carlo Rossi. When it comes to high quality recreated fine wines, the hot bed of production and trade is currently Europe. Since Rudy Kurniawan was put out of business, the vast majority of good recreation counterfeits are being made in Europe.

Interestingly, because the Chinese are so used to products being counterfeited, the awareness of counterfeits is higher among Chinese collectors than among collectors in the West. I'm incredibly impressed that so many Chinese Collectors want to know, and to be sure they are buying, collecting and drinking only real wines. They are much more astute about the severity of the problem than their foreign counterparts.

SM: Is the fake wine mostly rare or super premium wines? What about supermarket brands?





MD: Sadly, fake wine hits all levels and types of wines. What we've seen in the news as of late is that counterfeit wine is definitely not reserved for premium brands. The recent reports of Spanish rosé passed off as Provençal rosé, major bottling scandals in Bordeaux and even that 15% of Côtes du Rhône was counterfeit bottled support counterfeiting at all levels of the market. Most of these are supermarket wines, as are counterfeits like Carlo Rossi, and some of the lower-tier Australian brands that are so oft counterfeited in China.

SM: Are there any tell-tale signs that a bottle is fake?

MD: If you know what to look for — absolutely! Wrong glass, capsule, fake or adulterated corks, counterfeit printed labels— these all jump out to me and my team of authenticators. With just a little education, consumers can learn to avoid the worst counterfeits. Another tell-tale is an offer that is too good to be true! If you are spending \$3,000 on a \$5,000 bottle of wine, you are not saving \$2,000 you are wasting \$3,000. There is a reason for the deep discount, and it is never in favor of the buyer.

SM: Which wines are faked the most often?

MD: Simply: The ones that will make the counterfeiters the most profit.

In terms of fine wine, things are changing. Historically, the concentration was on the top wines and historical vintages of Bordeaux and Burgundy. We are seeing a trend which both expands the geographic origin of counterfeits to include top Spanish, Italian, and even new world wines in current or recent vintages, and

importantly, counterfeiters are going down the line to more mid-tier bottles. We're seeing a lot of bottles now that sell for about US \$40 which are regular targets of counterfeiters, and that is in both French and Italian as well as Australian and even some Spanish wines. It is likely that the counterfeiters realize people are on the lookout for the super-premium bottles, so they've expanded to be more inclusive and avoid detection. Today even mid-level Burgundy, Brunello di Montalcino, and lesser Bordeaux brands are counterfeited. Just last week we saw counterfeit wine from South Africa.

SM: What can a wine collector do to make sure they are buying authentic wine?

MD: Hire Chai Consulting, or another qualified expert to help with purchasing. (make sure to vet the expert as there are many charlatans, even some with big, fancy names...) Hire a TCM™ Authenticator to vet wines. Buy only bottles which are Chai Vault™ certified, having been authenticated by TCM™ authenticators or inputted by producers, négociants and distributors.

Collectors should only deal with vendors who have a sterling reputation for having never sold counterfeit wine or been embroiled in fraud scandals. Make sure the vendor physically has the bottle they are representing. Many vendors sell bottles before they source them and never see the bottles they're offering. Many vendors are undereducated, or ill-informed when it comes to vetting fakes.

I encourage collectors to get educated. If they are not going to hire an expert to look out for their best interests, they should at least take time

to educate to protect themselves. This is why we created WineFraud.com. For those looking for more in-depth, hands on education, attend our educational seminars on wine fraud, counterfeiting and authentication.

Hiring a qualified expert or taking time to learn the basics of authentication is a small investment that can save millions in bad purchases.

SM: Which technologies employed by wine producers—proof tag, engraved bottles, slight changes to the labels—are the most effective?

MD: Currently none of the solutions that producers are using are robust enough to stop counterfeits. Proof Tags can peel off and don't do anything about covering the top in case a bottle is emptied and refilled. Proof tags and similar "solutions" can be reproduced via 3-D printing to look authentic and substantiate counterfeits. Fake copies won't scan, but will look good enough to fool people into confidence. People don't scan Proof Tags prior to purchase anyway - they're just happy with the visual assurance.

The problem with anti-fraud producers put on the labels and capsules, even the glass that most producers are currently employing is that they don't share, even with their vendors, what those anti-fraud measures are and how to find them. So what good is that? They have anti-fraud that nobody knows to look for.

The biggest problem with these cosmetic, packaging solutions is that they are not layered and lend themselves to substantiate

counterfeits of the future. These are band-aids, not robust solutions that will stand the test of time. That is why we have created the Chai Vault™, an unprecedented, blockchain based solution for securing the authenticity and provenance of fine wine and spirits bottles. Chai Vault™ certification brings transparency to an opaque wine and spirits market which serves to protect and benefit producers, reputable vendors and consumers.

SM: You're working on Blockchain technology—how is this better than proof tag or other current anti-fraud technologies?

MD: The Chai Vault™ solution offers, groundbreaking transparency and empowers consumers to make well-informed, fact-based, risk-adverse investments.

The TCM™ Authentication method layers RFID and visual technologies, using over 90 data points per bottle from the proprietor, including images and sales information, with the immutability and transferability of blockchain technology.



This is the first time that consumers have had the ability to verify the producer or independently determine a bottle's authenticity and provenance prior to purchase, (even if the wine is being sold online).

The URL to the bottle's blockchain ledger will be viewable online, from anywhere in the world, eliminating the need to be in proximity to a bottle for antifraud scanning or inspection. Far beyond single layer



visual or cosmetic assurance, we are layering low and high tech to create a consumer empowering solution which will last for decades, or generations.

SM: Through your company Chai Consulting, you run the Wine Fraud & TCM™ Authentication course. Do you ever run training programs in China or Hong Kong?

MD: We host Wine Fraud and Counterfeiting Presentation and Authentication Training in Hong Kong every year. We will be at the Grand Hyatt, Hong Kong on 28th February - 1st March 2019. The sessions are for industry professionals as well as collectors.

There are multiple progressive seminars starting with the Wine Fraud and TCM® Wine Authentication Presentation in which we review the history of wine fraud from ancient times, through the recent Rodenstock and Kumiawan counterfeit cases to frauds we are helping to expose and prosecute today. We outline the different types of bottle counterfeiting, as well as the primary authentication techniques that we use to reveal them.

We explain how we root out the fakes, the fakers themselves, and their sales channels. Attendees love our analysis of current anti-fraud efforts employed by the most sought-after producers and learn what to look for in assessing the most highly counterfeited wines of the last two decades. Extensive workshopping using trade tools of the attendees "Authentication tool kits" provides hands-on demonstrations of their newly gleaned skills.

Beyond this two-day course, we also have the TCM™ Certified Authenticator course which teaches trainees everything we know, and once completed allows them to be licensed to authenticate and certify bottles in the Chai Vault™ for their businesses, or as independent consultants. We are always looking for more authenticators to assist the industry and collectors, and to deploy Chai Vault™ certification!



《葡萄酒随身手册》 可以放进兜里的葡萄酒百科小全书。

专业，全面，实用，便携，美观，时效
从葡萄酒缘起到葡萄酒品鉴，
从葡萄品种到产区种植，
你所需要知道的葡萄酒知识，都在这里。



购买链接



Vintage Report of BORDEAUX 2017

2017波尔多葡萄酒年份报告

文/Text 庄布忠
译/Translate 冯冠琪



2017年波尔多春季霜冻

这一年的干白葡萄酒非常出色，糅合了酚类化合物的成熟和极高的新鲜度。这些葡萄酒具有良好的陈年潜力，它们的品质会一直保持到2030年，并在之后继续发展和提高。

2017年收获季最引人注目的话题，就是4月20和21日以及4月27和28日的严重霜冻。当时的气温下降至零下3-5摄氏度。幸好，即使在最严重的受灾区域，霜冻的损害程度也是不一的。有些区域得以幸免或只受到轻微影响。然而，一家坐落在佩萨克-雷奥良地区，拥有39公顷红葡萄园和9公顷白葡萄园的列级酒庄——佛泽尔酒庄（Château Fieuzal），就没那么幸运了。

佛泽尔酒庄（Château Fieuzal）宣布，2017年将不会出产红葡萄酒或白葡萄酒，无论是正牌酒还是副牌酒。

2017年红葡萄的质量不太平均。对于没有遭遇霜冻的葡萄园，良好的天气情况下已经如期开花，且很快长出了果实。虽然也有一些雨水，但6月还是很热，而7月的阳光比往常少，8月的阴天虽然比七月少，但气温不太像夏天。幸运的是，8月末终于出现炎热天气。然而在9月初，气温又来了个大逆转，冷空气伴随着阴天来袭。在9月18日之前，几乎隔一天下一次雨。为了避免雨水引发灰霉病，一些富有潜力的优质美乐葡萄只能提前采摘。

下面引用一段波尔多葡萄与葡萄酒科学研究所阿克塞尔·马沙尔博士（Dr. Axel Marchal）、瓦莱丽·拉维妮博士（Dr. Valerie Lavigne）和劳伦斯·吉尼教授（Professor Laurence Geny）的研究报告：

“2017年红葡萄的主要特征之一，无疑是苹果酸含量高，单宁潜力低于以往。虽然枝叶部分生长停止稍晚，但果实在8月底开始已经成熟得很好。原以为酚类化合物的熟成达到良好的浓度只是时间问题。然而，9月初的降雨并没有让这件事发生。”

晴天最终于9月20日在波尔多出现，晴暖的秋日气候持续到了10月。一些庄园为了在雨水过后采收到有更好的酚类化合物成熟度的果实，放手一搏等待好天气。结果非常好，几乎是最棒的，酿出的葡萄酒充满新鲜成熟的水果气息和脆净的单宁。

甜酒的质量也不平均，最好的酒庄获得了醇厚浓郁的贵腐葡萄。采摘工作在9月的最后一周开始，当时天气晴朗但还很热。因此，葡萄糖量上升非常快，在这种风格浓郁的年份要保持葡萄的新鲜度是一项挑战。苏玳和巴萨克两个产区的表现都非常好，几乎是最好的。不过，不是每个酒庄都这么幸运。贝伦妮斯·露桐的克莱蒙酒庄，每公顷只产出了一桶葡萄酒。他们决定不出正牌酒，自1993年以来还是第一次出现这种状况。

2017年的春季霜冻（与1991年相比）使产量减少了大约40%，合计损失达15亿欧元。在众多媒体和酒评人的引导下，人们都在谈论霜冻而忽略了其他因素。对我来说，最重要的是在品尝的时候，在我们面前的这个年份的这杯酒，它们的质量又会如何？



苏玳地区的葡萄园

下面是我心目中2017年的顶级葡萄酒名单。

白葡萄酒

侯伯王酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★☆

葡萄是8月22日至30日进行采收的，混合了56.2%的长相思和43.8%的赛美容。颜色为浅金色，带有浓郁的绿色柑橘和矿物气息，余味极长，一共出产了520箱，与美讯酒庄干白葡萄酒一样，是该年份最好的白葡萄酒，值得5星半的评分。

美讯酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★☆

与侯伯王白葡萄酒一样，浅金色，除了柑橘和沙梨香气，还有页岩，白垩土和矿物的气息，酒体浓郁持久，如丝绸般顺滑，口感细腻。葡萄是8月22日到31日之间采摘的，由76.2%的赛美容和23.8%长相思混酿而成，共出产490箱，同样值得5星半的评分。

武当银翼干白葡萄酒 波尔多 ★★★★★

这款2017年的葡萄酒，是波尔多干白葡萄酒一次巨大的成功。这次成功不仅限于格拉夫，范围还扩大到银翼干白葡萄园所在的梅多克地区。明亮的浅金色酒液，伴有黄色和红色葡萄柚等柑橘风味，水果气味持久芬芳，既成熟又不失新鲜度。只有35%的新橡木桶用于葡萄酒的发酵和陈年，部分酒液进行苹果酸乳酸发酵。这是我尝过最好的武当银翼干白葡萄酒之一，尽管这酒在1991年前就有了（主要是酒庄内部消耗），那年同时是武当银翼的第一个商业年份。起初，葡萄酒都在新橡木桶中发酵和陈年。从2007年开始，酒庄想要酿造更具矿物味的葡萄酒，逐渐减少新橡木桶的比例。该葡萄园由7个地块组成，总面积为7公顷。其中的5块地混合种植着长相思、赛美容、密思卡黛和灰苏维翁。

金露桐酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★☆

有着青柠和青苹果的香气，浓郁激爽，挥之不去。

拉图玛蒂亚克酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★☆

拉图玛蒂亚克酒庄干白葡萄酒是2017年份取得重大成功的葡萄酒之一。在45公顷的葡萄园中，10公顷种植白葡萄，分别有60%的长相思和40%的赛美容。酿酒师瓦列莉·维拉（Valerie Vialard）于1990年加入到酒庄，她是波尔多大学已故教授丹尼斯·杜博迪（Denis Dubourdieu）的学生。葡萄柚和绿色菠萝香气萦绕在鼻腔和上颚，浓郁持久，令人印象深刻。香气和清新感从入口到咽下一直在口中萦绕，酒体中度偏丰满。

奥利弗酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★☆

苹果的香气隐约包含在葡萄柚中，浓郁持久，口感圆润新鲜，对于这座可以追溯到14世纪的古老庄园来讲，真是一个很棒的年份。



奥利弗酒庄城堡

卡尔邦女酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★

带有成熟柑橘类和一丝菠萝的香气，口感如奶油般柔滑。

侯伯王酒庄副牌干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★

这是由一支混合了侯伯王和美讯酒庄干白副牌的一款葡萄酒，第一个年份为2009年。由69.4%的赛美容和30.6%的长相思混酿而成。浅金色的酒液，拥有包括葡萄柚在内的绿色和黄色柑橘类气息，口感新鲜但质感顺滑。

歌欣庄园干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★

一系列水果类香气——包括青柠檬和黄柠檬，清新而激爽，令人为之振奋。

骑士酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★

具有梨子和苹果的香气，黄油般的口感，整体感觉很像勃艮第风格。制作精良，平衡度好，不像过去出产的白葡萄酒那样紧绷或尖锐。

旭金堡酒庄干白葡萄酒 苏玳 ★★★★★

这款干白葡萄酒来自于滴金庄附近的苏玳一级名庄——旭金堡酒庄。口感有迅速给人留下深刻印象的饱满度，同时也体现了新鲜感，复杂的水果香气里，包含了法国冬梨和成熟的柑橘的味道。作为开胃酒，是与贝类、生鱼片和天妇罗搭配的不二之选。

史密拉菲酒庄干白葡萄酒 佩萨克-雷奥良 ★★★★★

新鲜的葡萄柚和木瓜香气中，夹杂着少许香草气味，果香中夹杂着清爽的酒体。



拉菲酒庄干红葡萄酒

红葡萄酒

侯伯王酒庄干红葡萄酒 ★★★★★☆

混合了53%的美乐，40.7%的赤霞珠和6.3%的品丽珠。采收工作于8月31日开始，9月29日结束。侯伯王酒庄位于一个温暖的风土环境，蓝色、黑色水果的成熟香气，比美讯酒庄更加丰富持久，单宁饱满细腻，这个年份的酒非常成功。

拉菲酒庄干红葡萄酒 波亚克 ★★★★★☆

紫罗兰，香草，红色、蓝色水果的香气，口感和质地的结合，产生令人难以置信的优雅、温和且没有瑕疵的印象。当拉菲集团的前顾问，查尔斯·舍瓦里尔（Charles Chevallier）在2015年11月退休时，接替他的埃里克·科勒（Eric Kohler）非常清楚将要酿造的葡萄酒。“我从不让酒过度成熟，也不过度萃取颜色或单宁。相反，我们要生产令人愉悦的葡萄酒。”2017年拉菲的酒精度仅为12.5%，科勒将2017年与2001年相比较。2001年是一个经典的年份，很多波尔多人包括我，都认为这个年份评分应在2000年之上。埃里克·科勒已经在罗斯柴尔德集团工作了24年。刚开始，他在公司旗下四个波尔多庄园里与查尔斯共事了10年。之后转到智利、阿根廷和中国的跨国合资公司里工作，最后回到波尔多担任杜哈米隆酒庄、乐王吉酒庄和拉菲丽丝酒庄的技术总监，当然还有拉菲酒庄。

巴顿酒庄干红葡萄酒 圣埃米利永 ★★★★★☆

一点紫罗兰和浓郁的蓝莓、桑葚等成熟深蓝色、紫色水果香气。单宁非常成熟，柔顺而精致，就像一个芬芳多汁的赢家。

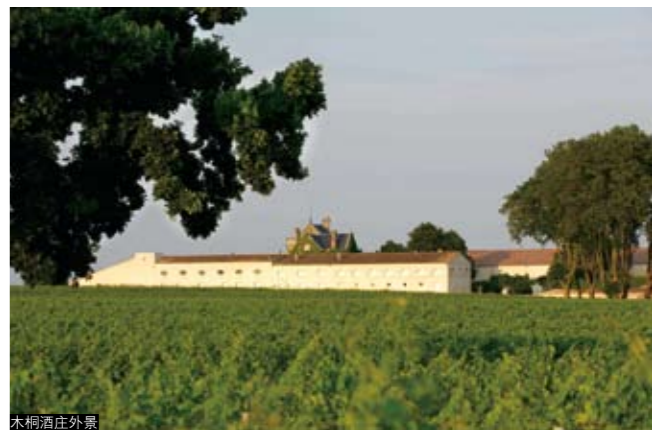
玛歌酒庄干红葡萄酒 ★★★★★☆

菲利普·巴斯卡尔斯（Philippe Bascaules）在2017年3月1日正式重返玛歌，接替在2016年3月去世的前总经理保罗·庞蒂尔（Paul

Pontallier）。当时玛歌团队正面临着到底是抢在9月初下雨前收葡萄，还是等待雨后，太阳重新出现再采收更浓郁集中，但低产的果实的选择。他们最终决定放手一搏，在9月25日开始采收赤霞珠，一直到10月3日才采完。玛歌副总经理奥雷利安·瓦伦斯（Aurelien Valance）表示，2017年份的玛歌庄干红葡萄酒的单宁含量，比2010年和2015年更高。庄园里10%的红葡萄藤遭受到霜冻的侵害。红葡萄酒由89%的赤霞珠，8%的美乐，2%的品丽珠和1%的小维多酿造成。有着紫罗兰、香草和红色、蓝色、黑色水果的优雅甜美气息，单宁成熟丰富。巴斯卡尔斯对酒庄很显著的一个功绩是，在他离开玛歌加入好莱坞导演弗朗西斯·福特·科波拉（Francis Ford Coppola）的酒庄前，他曾在1990年至2010年的21年间担任庞蒂尔的助手。直到现在，巴斯卡尔斯还依旧担任科波拉酒庄的酿造总监，他每年前往纳帕谷6次。

木桐酒庄干红葡萄酒 波亚克 ★★★★★☆

尽管庄园内的美乐没有受到春季霜冻的影响，但由于品种的质量令人失望，混酿时，赤霞珠以90%的比例（有史以来最高的一次）占主导地位。其中，美乐仅占9%，小维多占1%。酒中有成熟的蓝色水果和香草的香气，如水果般的质感，单宁丝滑柔顺，新鲜度也非常高。是一款非常优雅的木桐。



木桐酒庄外景

柏图斯干红葡萄酒 波美候 ★★★★★☆

桑葚和黑醋栗的香气，浓郁芬芳，果香味十足。丰富成熟的单宁让人觉得没有比这100%的美乐更出类拔萃的了。让·克劳德·贝汝艾（Jean-Claude Berrouet）掌管1964年至2008年的葡萄酒酿造过程，其大儿子奥利弗（Olivier）已接任该职位。虽然贝汝艾已经退休，但他依然是柏图斯的酿酒顾问。贝汝艾说，柏图斯使用的是50%的新橡木桶。并且在使用前会把桶进行蒸煮，以保证橡木桶的气味能与葡萄的水果香气更好融合。

里鹏干红葡萄酒 波美候 ★★★★★☆

里鹏由天鹏（Thienpoint）家族的不同分支共同拥有，这瓶酒是与威登庄一起品尝的。成熟多汁，浓郁集中，具有近乎奶油质地的口感，以及蓝紫色的浆果香气和不错的新鲜感。

碧尚女爵酒庄干红葡萄酒 波亚克 ★★★★★☆

带有丰富的花香和成熟的蓝莓香气，浓郁持久，温润新鲜。单宁优雅极致，是个赢家。

碧尚男爵酒庄干红葡萄酒 波亚克 ★★★★★☆

有着成熟蓝莓与青椒等水果香气，优雅甜美，单宁细腻，新鲜度圆润柔和，中等酒体，整体达到美妙的和谐。其中，赤霞珠占到了近80%的比例。

威登酒庄干红葡萄酒 波美候 ★★★★★☆

香水般的紫罗兰和红蓝水果的香气不断地冲击上颚，成熟，紧致和多汁的水果包裹着成熟爽脆的单宁。口感既美味活泼又十分和谐。纪尧姆·天鹏提到，他们的葡萄园没有受到霜冻的袭击，并且于9月25日到10月2日期间完成采摘。威登酒庄干红葡萄酒

是用95%的美乐和5%的赤霞珠混酿而成。年轻的蒂安邦酿酒师非常能干，他跟父亲亚历山大一起酿造的第一个威登的年份是2011年。

柏翠花酒庄干红葡萄酒 ★★★★★ – ★★★★★☆

散发着黑醋栗和少许无花果等非常成熟的水果气息，浓郁醇厚，单宁成熟。酒庄主人克里斯蒂安·莫艾克斯，同时拥有卓龙酒庄。

卓龙酒庄干红葡萄酒 波美候 ★★★★★ – ★★★★★☆

伴有紫罗兰和红蓝水果香气，新鲜浓郁，单宁丰富丝滑，中等偏丰满酒体。

贵腐甜酒

斯嘉拉酒庄贵腐甜白葡萄酒 ★★★★★☆

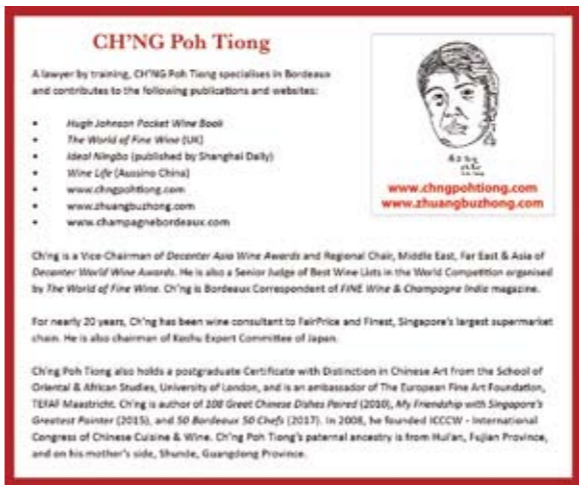
带有菠萝、一点荔枝、青芒果和柑橘甜橘等水果类香气，无可挑剔的和谐，活泼，令人惊叹！

旭金堡酒庄贵腐甜白葡萄酒 ★★★★★☆

有着芒果，杏脯和蜂蜜的香味，丰富且非常纯净的贵腐霉气息，甜味复杂，多层丰富。

滴金酒庄贵腐甜白葡萄酒 ★★★★★☆

酒庄总管兼酿酒师桑德丽娜·加贝（Sandrine Garbay）讲到，这个年份的葡萄含糖量上升得非常快，最大的挑战是保持其新鲜度。所以，他们从一部分葡萄园中挑选品质最好、最早成熟的葡萄，尽快采摘。采收于9月26日开始，到10月13日结束。酒中包含绿色菠萝、青芒果与柔软蜂蜜的香气，和谐紧致，新鲜度良好。



Vintage Report of BORDEAUX 2017

Text CH' NG Poh Tiong

The dry whites are outstanding, combining phenolic ripeness and an eager freshness. These are wines with ageing potential and which will continue to evolve and improve into the 2030s and beyond.

The overhanging talking point of the 2017 vintage has been the damaging spring frost that struck on 20 & 21, and 27 & 28, April when temperatures dropped to -3 and -5° C. Frost damage was however not uniform even in the worst affected areas. Some were luckier than others in escaping with no or little damage. Not, unfortunately, Château Fieuzal, a classified growth of Pessac–Leognan for the red (39 hectares) but which also produces a white (9 hectares).

Fieuzal announced that there will be no red nor white wine in 2017, whether the grand vin or the second wine L'Abeille de Fieuzal.

The reds are less homogeneous in quality. For vineyards spared by the frost, flowering took place under good conditions and fruit set was even and quick. June was hot although there was also some rain. July was less sunny than usual. August was less overcast than July and not particularly summer-like. Fortunately, there were very hot days later in the month. In early September, though, things took a nasty turn. Cloudy skies and cooler temperatures set in. It rained almost every other day until 18 September. Merlot which had showed good potential suffered from the rain and had to be picked earlier to avoid grey rot.

To quote the report of Dr Axel Marchal, Dr Valerie Lavigne and Professor Laurence Geny of the ISW, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin of Bordeaux:

'One of the chief characteristics of red wine grapes in 2017 was unquestionably their high malic acid content, combined with less tannic potential than usual. Although vegetative growth stopped somewhat late, ripening began well in late August and it was only a question of time before promising phenolic potential gently achieved a good level of concentration. However, rain in early September did not allow for this.'

The sun finally appeared throughout Bordeaux on 20 September. The Indian summer persisted into October. Those chateaux that took the gamble of waiting for fair weather to emerge after the rains harvested fruit with greater phenolic maturity and ripeness. The result is very good – almost great – wines of substantial fruit, freshness, and ripe, crisp tannins.

The quality of the sweet wine is also not homogeneous. The best possess botrytised richness. The harvest began during the last week of September when the weather was fine but also hot. Consequently, sugar levels rose very fast and it was a challenge to preserve freshness in a very rich vintage. They are very good, almost great, Sauternes and Barsac. Not everyone was so lucky. Berenice Lurton of Château Climens could only eke out a barrel per hectare. She will not make Climens, the grand vin, the first such gap since 1993.

The spring frost of 2017 (comparable to 1991) wiped production by around 40% or something to the tune of €1.5 billion. There is, with many commentators, an obsession with talking about the frost to the exclusion of other considerations. What, for me, is ultimately the most important is the glass in front of us when tasting the vintage. Is quality there?

These are my top wines of the 2017 vintage.

WHITE

Haut-Brion Pessac-Leognan ★★★★★☆

A green tinge. Intense green citrus and minerality. Incredible length. The harvest took place from 22 to 30 August. The blend is 56.2 sauvignon blanc and 43.8% semillon. Together with La Mission Haut-Brion, the joint top white wine of the vintage. Deserves all of 5 1/2 stars. 520 cases produced.

La Mission Haut-Brion Pessac-Leognan ★★★★★☆

As with Haut-Brion, a green tinge. Citrus and Nashi pear. Slaty, chalky and minerally. Intensity and persistence. An almost silky texture. Great finesse. The fruit was picked from 22 to 31 August. The blend is 76.2% Semillon and 23.8% sauvignon blanc. Deserves all of 5 1/2 stars. 490 cases produced.

D'Aile Argent Bordeaux ★★★★★

Vintage 2017 is a great success for the dry whites of Bordeaux. Going by D'Aile Argent, that triumph is not just confined to the Graves but extends also to the Medoc where the vineyard of D'Aile Argent is located. Bright light gold. Citrussy, including yellow and red

grapefruit. Impressive intensity and persistence of ripe but very fresh fruit. Only 35% new oak was used to ferment and age the wine and the malolactic fermentation was partial. This is one of the best D'Aile Argent I have tasted. Although produced before 1991 (for domestic consumption at Mouton), that year was the first commercial vintage of the wine. At first, the wine was fermented and aged entirely in new oak. Then, from 2007 onwards, the chateau wanted to make a wine with more minerality and the percentage of new oak started decreasing. The vineyard comprises seven plots totalling seven hectares. Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle and Sauvignon Gris are co-planted in five of those plots.

Couhins-Lurton Pessac-Leognan ★★★★★☆

Limes and Granny Smith apples. Intense and very zesty. Long and lingering.

Latour-Martillac Pessac-Leognan ★★★★★☆

Latour-Martillac Blanc is one of the great successes of the 2017 vintage. Of the 45 ha of vines, 10 are dedicated to producing the white wine and planted to 60% Sauvignon Blanc and 40% Semillon. Winemaker Valerie Vialard had joined in 1990 and was a student of the late Professor Denis Dubourdieu at the University of Bordeaux. Grapefruit and green pineapples on the nose and palate. Impressive intensity and persistence. The fruit and freshness a seamless thread from entry to lingering finish. Medium-plus bodied.

Olivier Pessac-Leognan ★★★★★☆

Grapefruit with a hint of apples. Intensity and persistence. Roundness of freshness. A great result for this old estate which history goes back to the 14th century.

Carbonnieux Pessac-Leognan ★★★★★

Ripe citrus and hint of pineapples. Soft butteriness in texture.

La Clarte de Haut-Brion Pessac-Leognan ★★★★★

This is the combined second wines of Haut-Brion and La Mission Haut-Brion. The first vintage was 2009. Green tinge. Green and yellow citrus including grapefruit. Fresh but also silky. The blend is 69.4% Semillon and 30.6% sauvignon blanc.



Couhins Pessac-Leognan ★★★★★

Good line of fruit – including limes and lemons. Lifted and zesty.

Domaine de Chevalier Pessac-Leognan ★★★★★

Pears and apples. Buttery texture. Resembles a bit like a white Burgundy. Very well-made and balanced. Not as tight-rope or zesty as past vintages of Domaine de Chevalier Blanc.

S de Suduiraut 2017 ★★★★★

S de Suduiraut is the dry wine produced at Sauternes First Growth Château Suduiraut, a near neighbour of Yquem. An immediate impression of richness but which is also joined by freshness on the finish. The complex fruit includes French Anjou pear and ripe citrus. Enjoyable as an aperitif, S de Suduiraut comes into its own when paired with shellfish, sashimi, and tempura.

Smith Haut Lafitte Pessac-Leognan ★★★★★

Grapefruit and quince. A dash of vanilla. Flesh and body with freshness.

RED

Haut-Brion ★★★★★☆

The blend is 53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, and 6.3% Cabernet Franc. The harvest started on 31 August and finished on 29 September. Haut-Brion being situated in a warmer terroir, the blue/black fruit is ripe, persistent, and richer than La Mission Haut-Brion. The tannins are rich and fine. A remarkable success for the vintage.

Lafite-Rothschild Pauillac ★★★★★☆

Violets, vanilla, and red and blue fruit. The combination of aroma,

palate and texture is incredibly elegant, suave, and seamless. Eric Kohler, who took over from Charles Chevallier when the latter retired in November 2015 (Chevallier took on a new advisory role within the group) is very clear about the kind of wine he is out to make. 'I never go for over maturity nor over extraction. Instead, we produce wines that give great pleasure.' Lafite 2017 is only 12.5% in alcohol. Kohler compares the vintage with 2001, a great classic which many Bordelais – and myself – rank above 2000. Eric Kohler has been with Domaines Barons de Rothschild for 24 years. He started working at the company's four Bordeaux estates alongside Charles Chevallier for 10 years and then for the group's overseas properties/joint ventures in Chile, Argentina and China, before returning to Bordeaux as their technical director for Duhart-Milon, L'Evangile, Rieussec, and, of course, Lafite.

Leoville Barton St-Julien ★★★★★☆

Whiff of violets and ripe, deep blue/purple fruit including blueberries and mulberries of intensity. Very ripe tannins. Rich and supple, succulent. A winner.

Chateau Margaux ★★★★★☆

Philippe Bascaules – who rejoined Château Margaux officially on 1 March 2017 following Paul Pontallier's death in March 2016 – and the Margaux team were faced with the choice of either picking very quickly in early September (when there was rain) or to wait for higher concentration (but with a lower crop) should the rain stop and the sun reappear. They took the gamble and only started picking the Cabernet Sauvignon on 25 September and did not finish till 3 October. Aurelien Valance, Deputy Managing Director, informed that Margaux 2017 has higher tannins than even 2010 and 2015. Chateau Margaux suffered about 10% frost damage to the vines for the red wine. The blend is 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, and 1% Petit Verdot. Violets, vanilla, and an elegant sweetness of red/blue/dark fruit and ripe, rich tannins. A remarkable achievement for Bascaules who was Pontallier's assistant from 1990 to 2010, a total of 21 vintages, before he left to join Hollywood director Francis Ford Coppola at Inglenook. Bascaules remains their director of winemaking and continues to travel to Napa six times a year.

Mouton Pauillac ★★★★★☆

Although the Merlot was not affected by the spring frost, because the quality of the variety was disappointing, Cabernet Sauvignon overwhelming dominates the blend at 90% (one of the highest ever), with Merlot counting for only 9% and Petit Verdot 1%. Ripe blue fruit and whiff of vanilla. The texture of fruit and tannins is silky and very suave. So too the round freshness. A very elegant Mouton.

Petrus Pomerol ★★★★★☆

Intense mulberries and cassis. Very fragrant. Juicy and fruity. The rich and ripe tannins don't stand in the way of the fruit at all but ensure the spotlight remains on the Merlot which makes up practically 100%. Jean-Claude Berrouet (in charge of the winemaking from 1964 to 2008 and whose elder son Olivier assumed the responsibility when he retired) did the honours at the chateau as he is still consultant. Berrouet informed that the percentage of new oak is only 50% and that the barrels were steamed for the wood to better integrate with the fruit.

Le Pin Pomerol ★★★★★☆

This was tasted alongside Vieux Chateau Certan. The chateaux are owned by different branches of the Thienpoint Family. Ripe, juicy, intense, almost creamy textured blue/purple fruit with freshness.

Pichon-Lalande Pauillac ★★★★★☆

Floral, juicy, ripe blueberries. Intensity and persistence of seamless fruit and suave freshness. Elegant, suave Rolls-Royce tannins. Winner.

Pichon-Longueville Baron Pauillac ★★★★★☆

Elegant sweetness of ripe blueberry/ripe capsicum fruit. Very fine tannins. The freshness on the finish is round and supple. Wonderful harmony. Medium-plus bodied. The Cabernet Sauvignon is nearly 80% of the blend.

Vieux Chateau Certan Pomerol ★★★★★☆

Perfume of violets and red/blue fruits that roll seamlessly onto the palate. The ripe, lifted, juicy fruit is encased in ripe, crisp tannins. Delicious, vivacious and harmonious. Guillaume Thienpoint informed that their vineyard was not affected by frost and that the harvest

started on 25 September and finished on 2 October 2017. The blend is of 95% Merlot and 5% Cabernet Sauvignon. A winemaker in his own right, the young Thienpoint's first VCC vintage with his father, Alexandre, was 2011.

La Fleur-Petrus ★★★★★ – ★★★★★☆

Very ripe, intense fruit, including cassis and a whiff of figs. Rich fruit and rich tannins. Owned – together with Château Trotanoy – by Christian Moueix.

Trotanoy Pomerol ★★★★★ – ★★★★★☆

Violets and ripe, red/blue silky fruit with rich tannins. And freshness. Medium-plus bodied.

SAUTERNES

Sigalas Rabaud ★★★★★☆

Pineapples, whiff of lychees, green mango, and mandarins/ Clementine. Pin-prick harmony. Vivacity. Stunning!

Suduiraut ★★★★★☆

Mango, apricots, and honey. Very pure botrytis and richness. Sweetness is complex and multi-dimensional.

Yquem 2017 ★★★★★☆

Winemaker Sandrine Garbay informed that the sugar level in the grapes increased very rapidly and the biggest challenge of the vintage was freshness. As a result, the fruit was picked very quickly, starting at the best – earliest to ripen – part of the vineyard. The harvest began on 26 September and ended on 13 October. Green pineapples, green mango, soft honey in tight-rope harmony. With good freshness.🍷



Château d'Yquem

JEAN-PIERRE MOUEIX
富隆柏图斯双旗

被誉为“酒王之王”的柏图斯是波尔多八大名庄之首，也被称为“世界上最好的美乐”。
作为酒王的酿酒师，Christian Moueix先生亲自主理酿造“柏图斯双旗”系列酒款，让中国消费者以亲民的价格品尝到酒王的神韵。

波尔多酒王的神韵之作

Aussino 富隆
World Wines

Wine, the Time Capsule

醉忆韶华

策划/Plan Grace, Kenny, Rubin, April
摄影/Photo Steven
文/Text April
场地/Venue HeartBeat Florist, Hay Coffee

谁说时间不能储藏？

葡萄藤吸收大地的养分，时日流转，星月交替，结出阳光雨露累积而成的果实。酿酒师倾尽毕生所学，将人生经历和生活情感，点滴汇聚，再按方调配，终于化作佳酿。岁月长河里，众多酒庄的模样似乎甚少改变。它们沉默不语，静静伫立在广阔的葡萄园上，守候葡萄成熟，见证家族荣衰。经得起大浪淘沙般历史洗礼的品牌成就传奇，以美酒为载体源远流长。海马刀旋转撬动木塞，重启“时间锦囊”，在微醺之中复刻臻挚回忆。细脖瓶子里装的不只是葡萄酒，还有那时，那地，那故事。



富隆玛卡丽花漾粉红葡萄酒

Santa Margherita Stilrose

开瓶后芬芳四溢，鼻中萦绕玫瑰花，草莓，香橙，荔枝和生姜等香气。玛卡丽，意大利第二古老的普罗塞克酿酒厂和四大酒庄之一。花漾粉红葡萄酒，以中世纪意大利的新诗变革运动“Stilrosa”命名。酒标设计新颖，尽显传统品牌的年轻活力。

- ▲ 意大利 - 加尔达湖滨
- ▲ 50% 格罗派洛，50% 巴巴拉、桑娇维塞和玛泽米诺



开普兰(赤霞)珍藏红葡萄酒

CR1 Redstone Reserve

他酿酒，她绘标，当约翰·伊合 (Johann Innerhofer) 和他的画家夫人一起创作，这款堪称“南非的西施佳雅”的艺术品就此诞生。大量野莓果的香气透着一丝丝香料的芳香，单宁柔顺，酸度自然和谐，酒体平衡，具有强大的陈年能力。酒标以葡萄叶为主题，把“风向”这一风土概念通过艺术的方式表达得淋漓尽致。

- ▲ 南非 - 斯坦陵布什
- ▲ 77% 赤霞珠，23% 马尔贝克





富隆威拿金钟红葡萄酒
Wirra Wirra Vineyards The Angelus

地主教堂古钟响起，麦克拉伦谷最好的葡萄园里的最好的赤霞珠迎来丰收。65岁老藤，在法国波尔多橡木桶中陈年15个月，此酒是威拿庄园的旗舰酒之一，屡获国际大奖与酒评家的高分褒奖，曾四次获得悉尼国际葡萄酒大赛的金奖以及连续获得“百大佳酿Top 100”的荣誉。

- ▲ 澳大利亚 - 麦克拉伦谷
- ▲ 100% 赤霞珠



菲丽宝娜黑中白香槟
Philipponnat Blanc de Noir Extra-Brut

1522年，菲丽宝娜开始酿酒，后被路易十四指定为皇室用酒供应商。它是“香槟界的罗曼尼康帝”，拥有典雅的贵妇气质，犹如一曲完美的交响乐，跨越世纪，连绵至今。历经5-7年瓶中带道陈年，达到近乎完美的平衡，成功俘获国家元首、奢侈品牌创始人和国际巨星。

- ▲ 法国 - 香槟区
- ▲ 100% 黑皮诺



德丽乐至臻赤霞珠红葡萄酒

DeLille Cellars Grand Ciel Cabernet Sauvignon
Red Mountain

为纪念法国先祖的姓氏DeLille，他们把酒庄命名为德丽乐。酿酒师们开创了华盛顿州产区，波尔多混酿风格葡萄酒的先河，共获得超过180次90分以上的国际权威高分评价。酒庄更被罗伯特·帕克称赞为“华盛顿州的拉菲”。

- ▲ 美国 - 哥伦比亚谷
- ▲ 100% 赤霞珠



威廉山庄纳帕谷赤霞珠红葡萄酒

William Hill Estate Winery Napa Valley
Cabernet Sauvignon

隶属于全球颇具影响力的嘉露酒庄旗下，既浓郁丰满，又精致优雅，屡获好评。曾经，森林大火吞噬纳帕谷，当地人称：“好似火神降临，一不小心将火球砸向我们”。威廉山庄在火灾中的损失较小，葡萄和酒都没有受到影响。今天仍能够品尝如此佳品，更是令人感恩和珍惜。

- ▲ 美国 - 纳帕谷
- ▲ 99% 赤霞珠，1% 品丽珠和小维多

Wild Animals 野性动物

图/Photo 周启奋/詹畅轩
文/Text Mark

动物图案，很早以前就出现在葡萄酒的酒标上。有人说：“美酒是一种动物，她有着动物的生命和灵魂。”葡萄酒的一大魅力在于，曼妙的香气和跃动的单宁常常勾起人们的丰富幻想，伴随着原始野性的释放，唤起饮酒人与自然的和谐共鸣。



智利安第斯神鹰红葡萄酒
Andes Condor Red

神鹰展翅，在中央山谷自由地翱翔。
追逐着太阳，给人带来光明与力量。



南非猎豹庄红葡萄酒
Leopard's Leap Lookout Red

猎豹，是南非大草原上的精灵。
它时而肆意奔跑，时而攀枝瞭望。

意大利雄狮王红葡萄酒
San Leone

健硕的雄狮挺身而出，威武霸气。
举手投足间，尽显意大利的贵族气质。



意大利西施猎犬红葡萄酒
Tenuta San Guido Le Difese

集外形优雅、动作刚猛、速度飞快于一身的猎犬，
既忠诚，又勇敢。

澳大利亚威拿君悦赤霞珠红葡萄酒
Wirra Mrs Wigley Cabernet Sauvignon

洁白无瑕，眼神犀利，
曼妙的身姿掩盖不住它天生的好奇。



澳大利亚双掌嘉拉谷威士莲白葡萄酒
Two Hands THE WOLF Clare Valley Riesling
皮毛柔软，温顺近人的绵羊，就和清澈纯净，
芳香易饮的白葡萄酒一样。

Médoc Marathon 微醺马拉松

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



我喜欢每隔一段时间就给自己出个难题，完成一个人生中从未尝试过的挑战。去年底，在身边几位爱酒朋友的怂恿下，我决定报名今年9月8日举办的第34届波尔多梅多克马拉松大赛。3月1日当比赛官网marathondumedoc.com开放报名时，我当下就完成了报名手续。

曾经觉得跑步是一种最无聊的运动的，跑一公里可能都会要了我的命；全程42公里的马拉松，在我看来简直是不可能的任务！硬着头皮缴费报名，提交健康证明，我决定不给自己留退路，无论能不能跑完，都一定要去参加。于是我开始练跑，慢慢的从三公里、五公里，逐渐把跑得动的距离拉到十几公里，勉励自己先以完成半马为目标。

Denis Lin @
Marathon du Médoc
2018.9.8



这是一场非常特别的马拉松，整个路线环绕着波尔多梅多克产区的名庄和葡萄园之间。沿路的酒庄都是补给站，除了常规的水和食物之外，还供应自家酿的美酒给跑者们解渴，加上各种载歌载舞的表演，简直就是一场整个产区同时进行的盛大庆典！与朋友们互相鼓励、交换锻炼心得，一直到安排旅程，实际成行，站在波亚克村起跑线上时，心中的兴奋真是难以言喻。

今年比赛的变装主题是“园游会”，很多来自世界各地的跑者都换上了创意的打扮——有的把自己扮成小黄鸭，也有扮成棉花糖、热狗、空气枪游戏、摩天轮和云霄飞车的，甚至还有小团体推着大型道具跑的，让人对他们的创意叹服不已。更佩服的是，这样子跑马拉松会给跑者添加不少负担，身体素质更要过硬才行。

开跑秀非常精彩，是用吊臂悬挂在空中的一套杂技表演，演员们随着音乐作出各种高难度动作，让现场气氛更加热烈，同时甚至还有三架战斗机冲场，向观众们致敬。时间一到，大家浩浩荡荡地开跑了，道路两旁满是加油呐喊“Allez! Allez!”的男女老少，可以看出大家对于这个活动的热情投入，这让我的眼眶竟然忍不住的湿了。

前几公里还蛮轻松，也在几家酒庄喝了红酒，男爵、女爵、雄狮、波菲、拉图、龙船、玫瑰庄、周伯通、大鳄等名庄陆续征服，也尝了不少美酒。途中时而上坡、时而下坡，有时是柏油路，更多是石子路或是葡萄园里的沙土路，对体能是不小的考验，也让我的脚步逐渐沉重了起来。接着是左膝旧伤隐隐作痛，小腿肚出现抽筋现象，就连腹部也疼了起来，令我前进的速度越来越慢。来到第19公里时，甚至连踩在地面的脚底板也疼得难以忍受了，于是我决定撑完21公里，就以半马结束吧！



虽然遗憾未能全程完赛，但对于一年前还厌恶、害怕跑步的我来说，首赛能完成半马已经觉得不虚此行。能感受到一路上锻炼进步的欣喜，与志同道合的朋友们一起为同一个目标努力，以及在波尔多当地感受到的盛典般欢乐气氛与当地民众的温暖打气与照料，这一切都将成为我一生难以忘怀的美好回忆！

Denis Lin 2018.9.23



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趣味文章，向大众呈现趣味横生的葡萄酒世界。

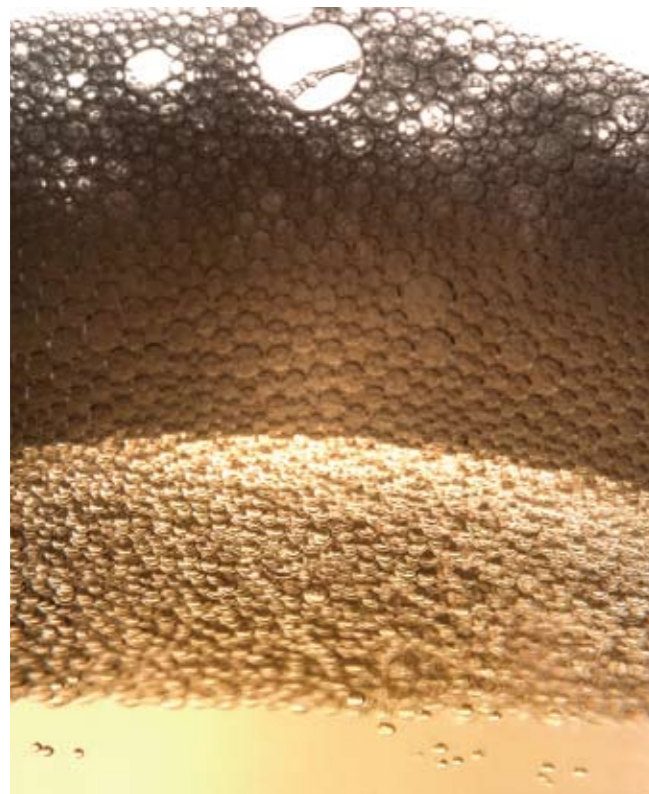


1 为什么起泡酒喝了特别容易醉？其实是它们在捣蛋！

20世纪最伟大的美国作家之一，菲兹杰拉德（Fitzgerald）是位不折不扣的香槟客，他曾说过“一切事情都要适可而止，除了香槟。”

其实，越是酒桌上的老手，越怕喝起泡酒。即便是同样的酒精度，比起一般的静止酒，含有二氧化碳的起泡酒也能更快的让人进入到昏昏欲睡的状态。





为什么喝起泡酒特别容易醉？

关于这个话题的讨论一直都在进行，而且相关研究也从未中断。1924年，伦敦贝德福德大学（Bedford College）生理学系的师生们在一只经过麻醉的猫身上展开实验。最终发现，原来是二氧化碳加快酒精的吸收！

后来，类似实验在人的身上也做过。英国专家弗兰·里杜特博士和她的同事们曾在12位志愿者身上做过关于二氧化碳和醉酒的研究。他们把12位志愿者分为两组，每组6人。一组饮用正常起泡酒，另外一组饮用提前经过搅拌、去除气泡的起泡酒。为了确保实验严谨，12名志愿者事先均不知情。实验过程中，研究人员发现，志愿者在饮用起泡酒5分钟后，血液中的平均酒精含量升至0.54mg/ml，而喝静态起泡酒组的平均酒精含量为0.39mg/ml。40分钟后再对比数据，两组分别上升到了0.7mg/ml和0.58mg/ml。

结果很明显，实验参与者在饮用了正常起泡酒后，血液酒精浓度上升得更快，而且高浓度持续的时间也 longer。在实验的最后，那些喝起泡酒的人看起来状态就更加糟糕。“有人甚至连握笔写字都很困难”，里杜特博士说道。

此外，专家还对这些志愿者进行了精神运动测试。与清醒时相比，起泡酒饮用者需要额外的200毫秒才注意到自身周围的事物，而饮用静态起泡酒的人只需要50毫秒。也就是说，起泡酒中的二氧化碳对饮用者的空间感知能力影响更大，更明显地降低了他们的反应速度。

然而，现阶段专家也很难解释为什么二氧化碳影响了消化系统吸收酒精的速度。正常来说，我们喝下去20%的酒精是由胃部吸收，其余的大部分是由肠道吸收。因此科学界有一种猜测，可能是起泡酒中的二氧化碳刺激胃部，加速了酒精从胃排空至肠道的过程，从而更快的进入血液，导致血液中的酒精浓度上升得更快。

二氧化碳能够加速血液对酒精的吸收，让人更兴奋，这也是为什么起泡酒一直被视为欢庆之酒，比起其他的酒精饮料，喝起泡酒会更容易带来轻松和欢快的感觉。

起泡酒最佳侍酒温度在5℃—10℃之间，刚从冰桶中拿出来的起泡酒，温度远远低于普通静态酒的侍酒温度。低温使人们在品尝时对酒精的敏感度降低，又加上细腻优雅的口感和轻松愉快的气氛，很容易就一杯接一杯的喝下，然后不知不觉就醉了。

来自英国萨里大学的研究小组发现，起泡酒里的二氧化碳作用非常的强大，以至于喝下两杯起泡酒，就会让人体的血液酒精浓度接近酒后驾驶的标准。当然，也会有某些人喝了静止酒和起泡酒，但酒醉程度完全一样。这种现象也是合情合理的，每个人的基因和消化能力都有差别，酒精吸收能力会存在个体差异。



如何避免喝醉

- 1.千万不要空腹喝起泡酒。虽然起泡酒可以做开胃酒、餐酒、甜点酒，但无论怎么搭配，食物都是不能缺少的。喝酒前可以适当吃点东西垫一下肚子，肚子越饱，身体的对酒精反应就越慢。
- 2.喝酒的速度不宜过快，适当的留些时间给身体分解酒精，减缓肝脏负担。
- 3.喝水可以稀释体内的酒精浓度，减缓酒精进入血液的速度。此外，酒精是一种利尿剂，很容易让饮酒者产生脱水症状（如口渴、头晕、头痛等），饮酒期间多喝水还可以减轻宿醉的症状。
- 4.不要多种类型的酒混着喝。如果喝了带有二氧化碳的起泡酒，再喝高度数的白酒，酒精进入血液的量增多，人就更容易醉。为了减少醉酒的风险，倒不如专心的只喝起泡酒或只喝白酒。

最后要记住，起泡酒好喝，可千万别贪杯喔！



2 葡萄酒放得越久越好？但不是每瓶酒都和拉菲一样！



身边很多朋友说，葡萄酒就是要放得越久越好。所以家里面的葡萄酒，通常放了很久都不喝。

但葡萄酒真的都是越放越好吗？其实，这样的说法不完全正确。

葡萄酒存放过程中发生了什么变化？

大家可能还不知道，瓶口的软木塞并不能完全的隔绝空气。当一瓶葡萄酒在你家存放的时候，空气中的氧会慢慢的进入到葡萄酒中，与酒里的色素、单宁、酒石酸发生反应。

1.果香

一般而言，年轻的红葡萄酒带有浓郁的黑皮水果或红皮水果香味，白葡萄酒则带有热带水果香气和花香。可一旦放置时间过长，与氧气接触太多，原先的果香、花香自然也挥发殆尽，结果

换来葡萄酒质量的整体下降。这和醒酒时间太长导致酒中的香气消失，是一样的道理。

2.颜色

就像切开的苹果一样，葡萄酒的颜色也随时间逐渐变化。色素和单宁发生化学反应，形成微小的沉淀物，导致了颜色变淡。红葡萄酒会从酒红色，变到宝石红，再到石榴红，最后是棕褐色，而白葡萄酒则是按照柠檬青、柠檬黄、金黄色、琥珀色演变的。

3.单宁

至于红葡萄酒中最重要的单宁，陈年过后，会变得愈发柔和、圆滑，入口引起的收敛感和刺激性会减少。像赤霞珠、西拉，这种天生就带有强劲单宁的葡萄品种，酿造出的葡萄酒经过3到5年的陈年，没有了锋芒毕露的单宁，平衡感将大幅度提高，品质自然也更上一个台阶。

相反，绝大多数原本就没有多少单宁的白葡萄酒、起泡酒，本来就应该在2-3年内尽快喝掉，存放越久反而对酒的品质越不利。



4.酸度

前面提到的酒石酸是葡萄特有的酸，也是葡萄酒中最主要的酸度来源。不管是红葡萄酒还是白葡萄酒，酸度同样是伴随着陈年而逐步降低。

与红葡萄酒相比，白葡萄酒因为没有单宁，因此只剩下酸度来作为骨架，支撑起整瓶酒的风味。大家可以想象一下，一杯没有酸度的白葡萄酒，是多么平淡无奇。一杯没有酸度的红葡萄酒，更是欠缺深度，少了些骨架感。

5.软木塞老化

葡萄酒经过长时间的洗礼，特别是一直保持竖立姿态放置，软木塞没有被葡萄酒浸润，太过干燥，以前坚韧的软木塞就会变得松散脆弱，容易折断。

即便是有丰富经验的侍酒师，也不敢100%的保证能完整地把软木塞拔出，对于一般的酒友就更困难了。所以，一些出产名贵葡萄酒的酒庄会定期给存货更换酒塞，甚至会为一些大客户提供相关的服务。

6.葡萄酒变醋

是的，你没看错。一瓶葡萄酒在不恰当的储存环境下，老化的速度剧增。如果密封不好，醋酸杆菌就会趁虚而入，外加氧气的作用，葡萄酒真的会变成一瓶醋！当然，这是最坏的情况。



不同的葡萄酒有不同的适饮期

每一瓶葡萄酒都有它自己的适饮期，在这段时间里，酒的香气、味道、口感都达到顶峰。过了适饮期，葡萄酒便开始走下坡路。像法国博若莱的新酒，就适合在当年品尝。而82年的拉菲，陈放到今年，正好就是适饮期，再放下去，品质上很可能会发生变化。

毫不夸张的说，世界上只有少数优质葡萄酒有5-10年的陈年潜力，剩下极少数的顶级葡萄酒才具有10年以上的陈年潜力。从葡萄酒的陈年和收藏潜力而言，能够被收藏的老年份葡萄酒通常为名庄酒，品质都不错，且具有纪念意义。

还有，相信大家注意到，现在市场上葡萄酒的中文背标都写着有多少年的保质期。与其说是保质期，还不如理解为适饮期。因为无论这瓶酒放了多少年，最坏的结果也只是变成醋。虽然口感和味道与之前大不相同，但其实对人体没有丝毫影响。



葡萄酒适宜的储存环境

1.避光

太阳光中的紫外线会促使葡萄酒过早老化，降低它的质量。酒庄使用深色瓶子来装葡萄酒就是为了避免紫外线影响酒质，尤其是浅色或透明酒瓶的酒更是要陈放在背光的地方。

2.恒温

葡萄酒最适宜的温度一般为10-15℃，切忌温度发生大幅度变化，例如放进汽车的后备箱里。对于一般家庭来说，最好是把葡萄酒放在地下室等阴凉处。若是想要让葡萄酒更好保存的话，少不了一个恒温酒柜。



3.恒湿

针对软木塞封瓶的酒，储存环境的湿度最好保持在75%左右。同时，把酒平卧放置，这样能够防止软木塞干裂，并且最大限度地降低葡萄酒蒸发。南方梅雨天气湿度会上升，高湿度会导致霉菌滋生，造成酒标脱落等问题，这时候就要格外小心了。

4.避免搬动

频繁地搬动会激起瓶底的沉淀物质，最终导致葡萄酒进入口中出现明显的颗粒感，影响品尝。

好的葡萄酒自然是需要长时间的陈年，那些不适合陈年的葡萄酒倒不如趁着适饮期早点喝完。所以说，并不是全部的葡萄酒都越放越好，你家酒柜里的葡萄酒又放多久了呢？



3 在餐厅酒店看见这个徽章 要肃然起敬，这可不是一个简单的服务员！



“服务员，来一杯红酒！”在西式餐厅，一位顾客这样叫道。先不说把“葡萄酒”说成“红酒”是否合适，单说“服务员”这个称呼，就很值得揣摩了……

他是服务员吗？

如果你位于一个高档餐厅或酒店，并且此处有着专业的葡萄酒窖藏和配餐服务，那么你就要小心：也许你面前这位穿着黑白套装的工作人员，真的不是个简单的服务员，而是一位专业侍酒师！侍酒师，似乎总是被人简单地理解成帮人开瓶倒酒的服务人员，但这可远不够他们发挥的。总体上，侍酒师指的是：拥有全方位



这还只是开瓶，接下来的醒酒也需要视情况选用不同的醒酒器。轻柔地把酒液倒入醒酒器是最困难的，因为尽可能的要避开酒渣，尤其是开老酒的时候。此外，还要把握醒酒时间。倒酒时也要选择合适的杯型，酒标面向客人，酒液不可洒出，及时使用酒巾清洁等。

总之，只有长期的训练才能让一个侍酒师准确判断葡萄酒的状态，并且使用优雅的动作完成滴水不漏的侍酒服务，这可不是一个未经训练的服务员可以达到的层次。

② 选酒

选酒更需要日积月累的葡萄酒知识。如果说品酒师的推荐是让我们大海捞针，那么侍酒师的推荐就是为我们精准定位。从饮用场合、搭配餐饮到个人偏好，侍酒师全部都要考虑，为顾客做出最合适的推荐。他们要学的东西包括：

葡萄酒品种、产区

各类高档食材（如不同种类的鹅肝、生蚝、松露、香料……）

其他饮品（烈酒、鸡尾酒、啤酒、清酒、软饮、高档矿泉水……）

其他用餐要素（如雪茄、餐具、酒具……）

的葡萄酒知识，在餐厅/酒店中为顾客提供葡萄酒服务及配餐建议的专业人员，以及作为餐厅的酒水主管监控酒窖状态、采购及挑选葡萄酒，是整个团队中不可或缺的核心人物。

侍酒师要会什么？

① 侍酒

先来说说“侍”：能够给客人提供专业的开瓶、醒酒、倒酒服务是对侍酒师最基本的要求，但这其中的讲究也不少。

首先，开酒时就有很多要求：切割锡箔纸要在两个动作内完成，切口工整笔直；瓶塞要完好地抽出，遇到松散的老酒塞则需要看情况使用老酒夹；开瓶声响不可过大等等。

开瓶后侍酒师要第一时间判断酒液状况。在以前，侍酒师会使用脖子上挂着的专业尝酒碟（Tastevin）来品尝酒款。尝酒碟起源于勃艮第，多为银制浅碟，便于侍酒师观察酒液颜色和状态，发现问题并及时与客人沟通。





侍酒师也有分级?

如此专业的一个职位，当然有其分级。我们都知道品酒师的巅峰是葡萄酒大师（Master of Wine），而侍酒师的巅峰，则是侍酒师大师（Master Sommelier）。

除此之外还有三个分级，分别是：引导侍酒师（Introductory Sommelier）、认证侍酒师（Certified Sommelier）和高级侍酒师（Advanced Sommelier），它们都由侍酒师大师协会（Court of Master Sommeliers，简称CMS）进行培训和认证。由CMS认证的侍酒师会被颁发对应的证书和徽章，所以下次见到这个徽章，就知道这是一位国际认证的专业侍酒师啦。

不仅如此，一个顶级侍酒师甚至可以对世界各大知名酒庄的酒款如数家珍，熟知同一酒款在不同年份的状态……有了如此多的知识加持，侍酒师才能够为顾客的餐饮配酒做出最精确的搭配指导。

要成为CMS认证的侍酒师大师，需要通过十分严格的筛选和考核，内容包括侍酒技能的实际演练和深奥的理论知识（不仅包括葡萄酒，还有啤酒、烈酒和雪茄等专业知识）。

一句话来说，侍酒师更像是点亮你整顿盛宴的魔法师。



目前国内，获得专业侍酒师资格的人士不足百人。不过在2017年8月，已获得WSET四级文凭的吕杨获得了CMS颁发的侍酒师大师认证，成为了荣誉满载的全中国第一位侍酒师大师。☞

让生活有所迷恋

Rosé obsession



富隆玛卡丽
花漾粉红葡萄酒
Santa Margherita Stillrose
Riviera del Garda Classico Charetto

来自桃红葡萄酒优秀产区之一加尔达湖
意大利葡萄酒行业巨头玛卡丽集团精致呈献
One of the best regions for Rosé wines, the Lake Garda
One of the top Italian wine companies





Unbounded Diet 饮食无国界

文/Text Mark
图/Photo Steven
场地/Venue广州花都富隆酒窖扒房
品鉴/Taste Grace, Richie

随着世界美食文化的交流日益增多, 各国各地的饮食呈现出多元化的格局。而在菜式的选材、用料以及烹饪技法上, 使用不同国家地区的食材和不一样的烹调方式, 往往能制成令人出乎意料的美味, 这正是饮食无国界最直观的体现。在葡萄酒的映衬下, 来自五湖四海的珍馐, 在广州花都富隆酒窖扒房里一起激情碰撞, 诞生了一场难忘的味蕾盛宴。



Course 1 / 三文鱼牛油果



将牛油果一分为二，取果肉切小块，与天生富含油脂的三文鱼混合。淋上带有法国黄芥末的特调沙拉酱，摆盘装饰，一气呵成。三文鱼质感软滑弹嫩，浓稠的酱汁，激发出鱼肉自然鲜味，香甜可口。当中的牛油果粒，巧妙地抵消三文鱼的油腻感，使得整道菜达到恰到好处的平衡。外圈均匀撒上的可可粉，又增添了一份淡淡苦涩，鱼肉的层次感得以提升，别有风味。作为头盘，的确令人味蕾大开。



推荐搭配: 歌得利安粉红起泡葡萄酒
Claude Chonion Rose Brut

带有柑橘、樱桃、苹果和一丝草莓等成熟新鲜的水果气息，气泡轻快活泼，伴随有些许烟熏和酵母香气。酒体中等，酸度适中，口感圆润，是一款清爽易饮的餐前开胃酒。

配餐点评:

原本平淡无味的牛油果，在粉红起泡酒的搭配下，核心的清水果味大大上升。酒中樱桃的水果香气，更加丰盈。清新明快的酸度完美中和了三文鱼带来的油脂感，酸度也因此降低，两者相辅相成，相得益彰。

Course 2

法式芝士汁焗虎虾配煎面

虾身开背后，铺撒满满的一层芝士，待炉火热情的烘培之下，芝士融化，巧妙地将虾肉的鲜味封存。芝士浓香的奶味，经过火温的淬炼，增添了烘焙焦香，咸度适中。极致的拉丝效果，缠绕上洁白的大块虾肉，佐以胡椒，肉质紧致爽弹，一口入魂。煎面外表酥脆，内里弹韧，加上南瓜酱天然的瓜果香与甜味，层次丰富。



推荐搭配: 富隆山度富经典白葡萄酒
Sandalford Margaret River Classic Dry White

醋栗的淡香配上绿色热带水果的味道，接踵而来的是那股清新的青草香味。没有新世界酒那种浓重扑鼻而分明的果香，该酒凸现的是其优雅与精致的香气，独特迷人。入口酸度活泼，酒体轻盈，结构简洁而明快。

配餐点评:

白葡萄酒的甜美逐渐延展开来，酒的酸度柔和，虾肉口感圆润饱满，加上植物清香，与虾肉的香味齐头并进，口中层次加倍丰富，再次印证“白酒配白肉”这一黄金定律。至于煎面的焦香，搭配南瓜酱的植物芳香，与酒中的果香无缝连接，相互提升。





推荐搭配: 马玲珑西拉红葡萄酒

Mullineux Syrah

有辛香的橘皮、黑色水果、紫罗兰与百合花的甜美芳香，果香浓郁，带有复杂的黑巧克力、烟熏、丁香和肉桂的气息。入口优雅细腻，酸度中等。天鹅绒般的单宁，柔软丝滑，余味悠长，不错的平衡感令人印象深刻

配餐点评:

搭配和牛时，酒中果味变得更加浓郁甜美，酸度降低。不仅削弱了油脂，还激发出肉质原本的紧实多汁，提升了鹅肝的香味，辟除内脏的腥气。西拉柔软丝滑的单宁和开化的鹅肝相映成趣，更与和牛的油脂完美融合，增添了整道菜的味觉层次，奏出脂肪和蛋白质的和谐乐章。

Course 3

松阪一口和牛红酒鹅肝

选用澳洲M9级和牛肉，品质无需多言。由自身脂肪形成的天然纹路，预示了牛扒煎后多汁的状态。经过大厨的调教，肉汁真切的做到了在口腔迸溅，微妙细腻的纤维质感，一闪而过，入口即化，唇齿留香。金黄色的鹅肝外脆内化，绵软粉糯，肥美甘香，开化无渣。鹅肝的油腻早已被牛肉的自然原香调节中和，留在味蕾上的只有回味无穷。



Course 4

威灵顿牛排配野蘑菇酱

这道经典华丽的牛排是英国有名的菜肴，俗称“酥皮焗牛排”。将上好的牛排，大火煎至4成熟。抹上一层咸鲜味十足的野蘑菇酱后，再嵌进酥皮，并均匀刷上蛋黄液，入烤箱焗熟。牛肉香气浓郁，5至6成熟的程度，刚好是它最美味的时刻。加入黑胡椒的野蘑菇酱，给予了淡淡的草木清香。外层金黄的酥皮，酥香当中留存着一点奶香甜味，独特的牛油烘焙香气，让人欲罢不能。



推荐搭配: 富隆威拿爱仕顿山(庄园)黑皮诺红葡萄酒

Ashton Hills Piccadilly Valley Pinot Noir

酸酸甜甜的舒服口感，紫罗兰花香伴随着香料的味道，外加黑皮诺独一无二的菇菌气息，香气层次复杂。恍若无物的精致单宁增添了额外的风味和骨架，整体轻盈舒畅，忍不住一品再品。

配餐点评:

黑皮诺轻盈柔顺的单宁并没有破坏牛排鲜嫩的口感，反而令到牛肉更加柔滑香甜。两者的匹配度极高。搭配后，黑皮诺的果香绽放，异常馥郁。特有的菇菌类香气，叠加野蘑菇酱的浓醇，在口腔中穿透而出，极大地化开了酥皮的甜腻感。



Course 5 / 澳洲顶级厚切雪花牛扒配黑松露菌汁

采用澳洲顶级的雪花牛肉，肥瘦相当，整肉厚切，抹上黑胡椒事先腌制入味。下刀时，牛扒内被高温瞬间锁住的肉汁破壁而出，肉质粉红的卖相，十分诱人。6成熟的牛肉外表焦香，入口鲜嫩弹牙，裹上黑松露木质清香的外衣，香气和谐，味道丰富。牛扒与黑松露，堪称西餐中最为经典的一种搭配。

推荐搭配: 威廉山庄中央海岸赤霞珠红葡萄酒

William Hill Estate Central Coast Cabernet Sauvignon

此酒完整地诠释了加州中央海岸风格，以丰盈的黑色水果气息主导，如黑莓、黑樱桃和黑李子，配合天鹅绒般丝滑的单宁，形成了诱人的品尝体验。法国橡木桶给此酒带来巧克力、香草和香料的香气，经典迷人。

配餐点评:

这是无法挑剔的一次餐酒搭配，酒的浓郁口感与肉的味道相互映衬，橡木桶赋予葡萄酒烘烤、香料与香草的风味愈发突出。顺滑的单宁对应雪花牛肉的鲜嫩质感，简直是天作之合。



Course 6 / 加勒比海胆炒饭

陆地上一道简单的炒饭，因为有了来自汪洋大海的海胆，立刻变得不平凡。热油爆香配料，迅速撒入海胆，最后倒入米饭翻炒均匀，即可出锅。鲜美的海胆，甘香的米饭，洋葱的辛辣，咸蛋黄的油脂，红、黄、绿三色椒的爽甜，集体在舌头齿间舞动跳跃，奉献一场精妙绝伦的华尔兹。

推荐搭配: 漂石园桑娇维塞红葡萄酒

Skimstone Sangiovese

一款经典的桑娇维塞葡萄酒，散发出樱桃水果和肉桂香料的香气，秉承了意大利葡萄酒的传统优雅，又包含着澳大利亚风土的丰腴饱满。余味咸鲜，带有淡淡的橡木桶香气，易于配餐。

配餐点评:

炒饭清淡可口，融入了跨越海洋的咸鲜味，吃起来倍感清香。桑娇维塞的酸度在鲜味面前，丝毫不会掩盖海胆的光芒。轻微的香料气息，顺滑的单宁，配上海胆饭，极富口感，仿佛在齿间迸发一个又一个的美妙音符。虽无肉味，但有肉香。



★名厨专访★



陈辉强——广州花都富隆酒窖扒房主厨

广州花都富隆酒窖扒房主厨介绍:

陈辉强，客家人，出生在河源一个对美食有追求的大家庭，家里人都是“食家”，爷爷、大伯很会做菜。从小的耳濡目染，让他长大后选择进军饮食界。在厨师的岗位从业长达27年的他，曾在广州地中海国际酒店、广州嘉应酒店、广州宾馆的西餐厅里工作学习，积累了丰富的经验。后来进入到广州花都富隆酒窖扒房，担任主厨。

关于学厨契机

到目前为止，陈师傅入行27年，而这全因年轻时的热情和兴趣。“当时年轻，就想出来闯出一片天地，机缘巧合之下，便接触到了西餐。一开始只是跟着师傅打下手，做学徒，从刀工、火候等一系列基本功学起。之后专门负责切取牛排，慢慢地基本所有肉类的粗加工都要经过我的手。经过一年多两年的沉淀，才转而学习更深一步的烹饪步骤。我刚入行其实并不是直接进入大型酒店，而是在餐厅里独自打拼。餐厅后厨的分工不会太细，每个岗位上的工作我都要熟悉，幸而我才得到比较全面的锻炼。”

关于工作理念

陈师傅坦言：“说实话，刚开始入行做学徒的时候，根本就不会领悟到所谓理念这么高的层次。师傅怎么教，我就怎么做。慢慢自身到达一定的资历水平后，才进一步尝试创新，将更多自己的想法融入到菜式当中。27年餐饮经历告诉我，做什么都不能一步登天，同样有遇到挫折的阶段。有时刚主理一间餐厅不到3、5个月，出品差强人意，便要思考自己采用的方法正确与否。如今烹饪西餐已经成为了我的强项，也是经历多年的摸爬滚打才取得的成就。”

“原材料的品质很重要，厨师只不过是一个负责调理和搭配的角色，知道怎样的食材搭配和烹饪方式，是能够最大程度地激发出食材本真的味道。”

关于菜式创新

“单纯强迫自己去做，很困难，反而是到外面走走逛逛能汲取更多的灵感。偶尔和朋友的聊天中，也会突发奇想，将原本毫不相关的两种食材联系在一起。随后去寻找食材，反复试验，失败是经常的事。甚至可能起初构思十几道新菜式，尝试过后，最终只剩两、三道成功，也有可能全军覆没。”

“就算是参考别人的菜式搭配，回来依旧要进行改良。首先，每一个城市和地区的口味不尽相同，菜式当然需要改进为当地口味，因地制宜。其次，是根据季节调整食材的烹饪方式，例如冰凉的作法只适合夏天。因此，菜单也需适时更换。虽说是新菜，但若是菜品的口味连自己心里那关都过不了，更别说端上桌给客人了。”

关于烹饪乐趣

如果当初不是真心喜欢的话，陈师傅也不会坚持到现在。“很多人说，厨师回到家里都不喜欢做菜。但我觉得因人而异，像我就很喜欢在家庭的氛围里烹调菜肴，几乎每个星期都会露几手给家人品尝。”

做菜如做人，菜品见人品。只有经过长时间磨练，才能做出色香味俱全的佳肴。27年不忘初心，坚持在炉火间探寻人间至味，这份热忱，值得敬佩。陈师傅以自身的经历，给我们上了一堂关于美食与人生的课。☞

山海之间麦罗伦 典雅臻品威拿庄



富隆威拿珍藏西拉红葡萄酒

“一款来自威拿酒庄的旗舰酒款。浓郁的黑色水果香气，顺滑的单宁，绵长的回味，醇厚的质地，有言之不尽的娇美。”

★★★★★ 五星红名酒庄

权威评酒专家詹姆斯·哈立德的《澳大利亚葡萄酒全书》2011年版

“从上到下，各系列的产品，无不具备独特的个性、风格及质感。”



www.wirrawirra.com

Express Myself by Wine

An Interview with the General Manager and the Head Winemaker of J. Vidal-Fleury, Guy Sarton du Jonchay

悠悠美酒香 我酒抒我心

专访威菲庄园总经理兼首席酿酒师居伊·萨顿·乔谢

文/Text Terry
图/Photo Christy



法国罗纳河谷 (Rhône Valley) 最古老的酒庄, 美国第三任总统托马斯·杰斐逊 (Thomas Jefferson) 的心中所爱……盛名之下, 是威菲庄园 (J. Vidal-Fleury) 传承数百年不变的酿酒追求。在2018年的香港Vinexpo上, 我们有幸见到了威菲庄园的总经理兼首席酿酒师居伊·萨顿·乔谢 (Guy Sarton du Jonchay) 先生。他幽默的谈吐, 温暖的笑容令人倍感亲切, 而他谈起葡萄酒时眼神中的那份笃定与自信, 更是让我们肃然起敬。在老先生的述说中, 威菲庄园的瑰丽画卷缓缓展开了。

WL: Wine Life

GS: Guy Sarton du Jonchay

◎WL: 作为罗纳河谷历史最悠久的酒庄, 威菲独到的酿酒理念是什么呢?

●GS: 以“葡萄”和“时间”来酿造葡萄酒, 这是我们的酿酒理念。众所周知, 法国等旧世界产国与新世界产酒国相比, 其突出的特点就是对风土的高度重视。我有一半的阿根廷血统, 我不但在新世界国家酿过酒, 在旧世界国家也有酿酒经验。1990年, 我回到法国, 心中有个念头: “我要在法国酿造法国葡萄酒”。

如果一款葡萄酒能够展现风土特征, 它便有了自己的个性, 也相当于拥有了一张“身份证”。想要做到这一点, “时间”是必不可少的。对我来说, 甚至对旧世界产酒国而言, “时间”都是酿酒过程



中最重要的一环。有很多人认为, 有好的风土就能酿好酒; 有些人则认为, 酿酒师就是葡萄酒的“神”, 酿酒技艺是最重要的。其实这样的想法, 都是抓不住关键——酿造高品质葡萄酒的秘密, 在于你为葡萄酒的陈酿付出的时间和心力, 而这一切都发生在装瓶前。所有的酿酒师都有一个秘密, 但他们不知道的是, 这个秘密是一样的——葡萄酒的陈酿时间。比如说, 很多来自法国、意大利、西班牙的红葡萄酒, 他们在年轻的时候常常有着突出的酸度、大量的单宁, 所以尝起来不免有些“糟糕”。

面对这样的情况, 酿酒师有两种选择。第一种, 通过缩短浸皮时间等措施, 减少萃取物含量, 以降低葡萄酒的酸度和单宁含量。这种方式能够让葡萄酒变得易饮, 但也丧失了应有的风土特征, 毫无个性可言。第二种方法, 也是我的方法, 则是尽可能地令萃取物含量最大化。即便在年轻时它们尝起来简直可以用“可怕”来形容, 但你知道这样才能让葡萄酒展现更完整的风土个性, 而且经过恰当陈年之后, 它会变得越来越美妙诱人。

◎WL: 您已担任威菲酒庄的酿酒师多年, 可否与我们分享您在威菲庄园的酿酒工作?

●GS: 我从2008年开始担任威菲庄园的酿酒师, 至今已有十年了。威菲庄园旗下葡萄酒有三种不同的来源方式: 自有葡萄园出



产、购买葡萄来酿造或者直接购买葡萄酒。值得注意的是, 威菲庄园购买的葡萄酒, 其实也是由我来酿造的——我在一些小型酒庄主管酿造和陈酿工作, 通常酿造会在小型酒庄里完成, 之后运输至威菲庄园进行陈酿管理。而且, 我与这些小型酒庄“相识”的时间比威菲庄园还要早, 有将近15年了, 所以我深谙这些酒庄葡萄园风土特征与酿酒特色。这些小型酒庄出产的葡萄酒全部由我主理酿造, 同时100%专供给威菲庄园。

此外, 还有很重要的一点: 极少数酒庄的酿酒师同时兼任高层管理者, 威菲庄园就是其中之一。酿造优秀的葡萄酒是需要“冒险”的。但如果酿酒师不是管理层人员, 可能会因为害怕丢掉饭碗而选择中规中矩地酿酒。而同时作为威菲庄园总经理的我, 更需要冒险的勇气, 也更应具备为威菲酿造高品质葡萄酒的决心。所以我只专注于威菲庄园, 而不会分神去担任什么酿酒顾问或者“飞行酿酒师”。

◎WL: 2008年威菲斥巨资建造了新酒窖和更新了酿酒设备, 而同年您加入了威菲庄园。请问两者是否有所关联?

●GS: 2008年, 威菲庄园决定进行多方面的革新。我加入的时候, 正赶上了他们决定兴建新酒窖、筹建新团队、调整酒款风格的时机。这一改革计划的主管权也随之交到了我的手上。

◎WL: 最近, 威菲庄园的葡萄酒更换了新的酒标。能否说一下更新酒标是出于什么原因呢? 新酒标中又有什么值得消费者注意的特征呢?

●GS: 威菲庄园正处于一个新的状态。十年前, 威菲庄园通过改革向世人展示更为现代化的风貌。而十年后的今天, 这一切已逐渐确立了起来——我们找到了杰出的风土、探索出最佳的混酿方式、酿造出平衡的美酒, 酒款风格也已然形成。现在, 是“落叶归根”的时候了。

威菲庄园的历史可追溯到230多年前, 是罗纳河谷最古老的酒庄之一, 源自于北罗纳河谷, 坚持酿造能够展现罗纳河谷法定产区风土的美酒。这一切, 都具有深刻的历史文化内涵, 因此我们希望能酒标上强化这一特征。在这个传统的酒庄徽标上, 我们可以看到三大元素。左上是船锚: 数百年前, 罗纳河谷出产的葡萄酒都需要通过船运送往世界各地。右上是锄头, 北罗纳河谷多为陡峭的山坡葡萄园, 无法使用机械或马匹, 只能以人力管理葡萄园。下方是阳光照耀下的葡萄园, 象征着威菲酒庄葡萄园出色的风土, 拥有近乎完美的光照条件。三个元素结合, 赋予威菲庄园独特的品牌内涵。

◎WL: 威菲酒庄在南罗纳河谷和北罗纳河谷都拥有葡萄园, 请问它们的风土各有什么特色, 对葡萄酒的风格有什么影响?

●GS: 准确来说, 威菲庄园只在北罗纳河谷拥有葡萄园。在南罗纳河谷, 我们则是葡萄园管理者的角色。我常常提到, 葡萄酒的风格和品质并不取决于谁是这个葡萄园的所有者, 而是葡萄园管理与葡萄酒酿造方式共同影响的结果。尽管我们不是葡萄园的拥



有者，但我们主管葡萄酒出产的每一个环节——从种植到采收、从酿造到陈酿再到装瓶，这一点非常重要。

而谈到南罗纳河谷和北罗纳河谷的区别，它们有两大区别：

第一，气候。南罗纳河谷是地中海气候，深受海洋影响，气候较为温暖，光照充足，甚至可以说太充足了。这样的气候与北罗纳河谷截然不同，因此我们用不同的方式来管理葡萄园。北罗纳河谷属于大陆性气候，夏季炎热，冬天则十分寒冷，而且每年的日照情况都不尽相同，所以我们要想尽办法获取更多的阳光，让葡萄树与阳光建立更多的“联系”。

第二，土壤。南罗纳河谷的葡萄园多为砾石与黏土结合的土壤，疏水性良好，有利于保存热量。北罗纳河谷则是以花岗岩、板岩为主的土壤，葡萄树需要种植在坡度较高的梯田上。

因为气候和土壤的差异，南北罗纳河谷所种植的葡萄品种自然也有所区别。在南罗纳河谷，你会看到不同葡萄品种混种在一起，光红葡萄品种就有8个之多。而在北罗纳河谷，则只有一个红葡萄品种了，那就是西拉，因为只有它才能应对这炎热而寒冷的大陆性气候。

◎WL：您可以简单评价一下近十年来罗纳河谷的年份状况吗？

●GS：这真是一个难以回答的问题——毕竟我们不是在生产可口可乐，威菲庄园葡萄酒总是拥有不同的年份特征。如果你喜欢结构感强的，可以选择2005、2009、2013、2015；如果你想要口感丰富，香气清新的，我会推荐2004、2006、2011、2014；如果你喜欢平衡的美酒，2006、2010、2016将会是不错的选择。

虽然我们常常谈论年份的区别，但葡萄酒的口感喜好是因人而异的。酒评家们更偏爱那些单宁丰富，酒体集中的葡萄酒，但普通

消费者似乎更倾向于选择易于欣赏、口感愉悦的酒款。我自己每天都会喝葡萄酒，甚至每天2~3次，通常会选择高酸度、酒体集中的葡萄酒。这样的选择并不是因为我是个“专家”，而仅仅是我的个人喜好罢了。

◎WL：与法国的其他产区相比，您觉得罗纳河谷的葡萄酒在市场上具有什么优势？

●GS：首先，多样化。罗纳河谷拥有众多法定产区，具有多样化酒款风格。无论是什么口感喜好的品饮者，在罗纳河谷都能找到他心仪的酒款。以威菲庄园为例，我们的酒款系列覆盖19个法定产区。无论你是喜欢年轻易饮还是偏好陈年风味，我们都能为你推荐相应的酒款。

第二，平衡。罗纳河谷葡萄酒的结构和风味之间的平衡，总是能把握得很好。旧世界国家的葡萄酒，饱满的酒体常常伴随着高酸、高单宁。罗纳河谷则不一样，它酒体饱满而口感顺滑。虽然这个特点一般是新世界葡萄酒所具有的，但罗纳河谷做到了。而且，它的香气复杂度也很出色，果味、香料味、肉味三种不同类型的香气能够融合在一款酒中。

◎WL：目前酿酒的趋势，大家都倾向于保持果味与桶味的平衡，同时越来越少地使用全新桶，转而使用旧桶，或减少用桶时间。请问您是怎么看待这一趋势的呢？

●GS：我们喜欢使用橡木桶。不过，有些地区喜欢通过使用橡木桶为葡萄酒增添更多的风味。我个人认为这一做法并不是必要的，因为葡萄果实里已含有足以赋予葡萄酒个性和结构的物质。更重要的是对陈酿的控制和管理，而在陈酿中扮演重要角色的是“酒泥”（lees）。传统的旧世界国家常常使用橡木桶陈酿，并不是因为橡木桶能够带给葡萄酒更多的“桶味”和单宁，而是因为它为酒泥陈酿提供了优良的储藏条件。

我更偏爱使用旧橡木桶，勃艮第等传统产区也倾向使用旧橡木桶——某些产区橡木桶1~3年就会更换，而在勃艮第或北罗纳河谷，一个橡木桶常常可以使用6~10年。在新橡木桶进行第一年的陈酿之后，酒液会吸收掉木桶中大部分的风味和单宁，“旧桶”对酒液香气和口感的影响极少，更能保留葡萄酒原本的香气和口感。与此同时，木桶内稳定的环境让酒泥能够“专心致志”地为陈酿服务——吸附杂质、柔化单宁、赋予酒液更复杂的香气与口感等。🔥



A Born Beauty that Attract You

An Interview with the President and Co-Founding Partner of DeLille Cellar, Jay A Soloff

丽质天成 自得人心

专访德丽乐总裁及联合创始人杰伊·索洛夫

文/Text Terry
图/Photo Can、DeLille Cellar



DeLILLE CELLARS

炎热干旱的美国华盛顿州，东部遍布广袤无垠的高原沙漠。曾经的荒芜大地已然化身生机盎然的葡萄园乐土，跃升为美国第二大葡萄酒产区，连罗伯特·帕克都对这里青睐有加。1996年，他在一场品鉴晚宴上说出一个值得世人铭记的名字——“华盛顿州的拉菲”德丽乐酒庄。



WL: Wine Life

JS: Jay A Soloff

◎WL: 这是富隆首次将德丽乐的美酒带给中国的消费者，可否简单介绍一下德丽乐酒庄呢？

●JS: 德丽乐酒庄坐落在美国华盛顿州（State of Washington）。值得注意的是，华盛顿州跟美国首都华盛顿（Washington DC）是不一样的——华盛顿州位于美国的西北部，北接加拿大，南接俄勒冈州。19世纪50~60年代，华盛顿州的葡萄酒业开始兴起，那时候酒庄数量还很少，但今天华盛顿州已经有接近1000家酒庄了。我非常欣慰华盛顿州的葡萄酒业有如此大的发展。27年前，我们开始运营德丽乐酒庄，创立时酒庄规模很小，现在我们已经拥有了与全世界葡萄酒爱好者分享德丽乐美酒的能力。

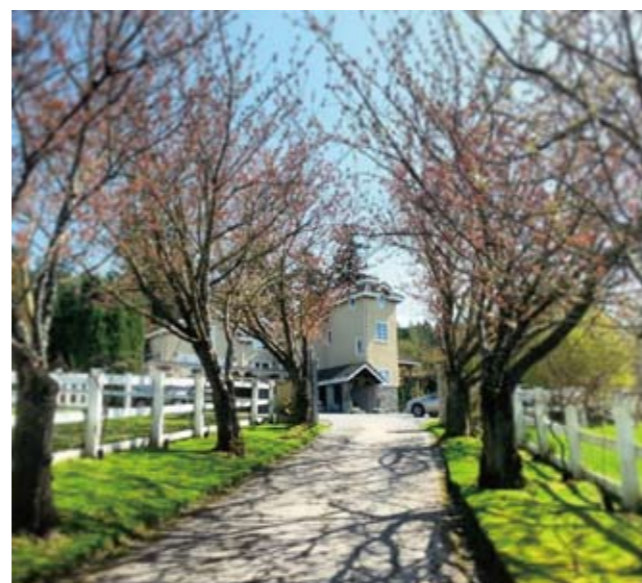


◎WL: 德丽乐的葡萄园绝大部分位于华盛顿州的红山产区，这个产区有何过人之处？

●JS: 华盛顿州的葡萄酒业今天的辉煌，并不全是“人”来创造的，真正应该感谢的是大自然才对。华盛顿州的土壤在13000~15000年前形成，而华盛顿州东部则是大面积的高原沙漠，这是对葡萄树生长十分重要和有利的土壤形态。人们渐渐发现，这是大自然赐予的世界上最好的葡萄酒产区之一。

德丽乐旗下有很多酒款，但都离不开一个核心的葡萄产区——红山（Red Mountain AVA，AVA指的是American Viticultural Area，美国葡萄原产地制度）。目前华盛顿州有14个AVA（另有4个正在申请中），而红山AVA是面积最小也是最出色的一个。虽然这听起来不太谦虚，可事实如此。华盛顿州最知名的几家酒庄，就是依靠红山AVA出产的葡萄酒崛起的。

因此我们从创立伊始，就将重心放在红山AVA，致力于酿造原汁原味的红山葡萄酒，比如说德丽乐胜旗红葡萄酒（DeLille Cellar Four Flags），就是由100%红山产区出产的葡萄酿造的。但很遗憾，现在红山产区适合种植葡萄的土地已经被开发殆尽了。因此，当我们想要开拓更多酒款时，只能把目光投向华盛顿州的其它AVA，如哥伦比亚山谷（Columbia Valley）。当然了，我们依旧



会选择风土最出色的葡萄园，同时每款酒都会保持有一定比例的红山产区的葡萄。我们的目标是酿造值得世人尊敬和铭记的高品质葡萄酒，因此在拓宽产品线 and 增加产量时，我们绝不会向质量妥协。

◎WL: 为了让消费者们更好地理解德丽乐，可以用几个简单的词来形容德丽乐葡萄酒吗？

●JS: “平衡”和“精致”，我会用这两个词来形容德丽乐葡萄酒。你应该有所体会，澳大利亚和美国加州的葡萄酒大多是果香浓郁、饱满多汁的——充沛的阳光让葡萄果实拥有很高的成熟度，而华盛顿州也拥有这一优势。

但是别忘了，华盛顿州东部是高地沙漠环境，昼夜温差可达22℃之大。热量充足的白天，凉风习习的夜晚，令葡萄天然的高酸得以保留。于是，我们不但有新世界那般出色的成熟度，也有着与旧世界一样明晰的结构感，两者构筑起葡萄酒的美妙平衡。“藏在丝绒手套里的铁拳”，就是对德丽乐葡萄酒最好的形容。“平衡优雅而不失力量”，正是我们的酿酒宗旨。

◎WL: 德丽乐旗下酒款被罗伯特·帕克誉为“华盛顿州的拉菲”，您如何看待这一评价？

●JS: 我们非常幸运。从酒庄创立的1992到1995这三年间，虽然德丽乐只出产了两款葡萄酒，但正好赶上了罗伯特·帕克（Robert Parker）开始品评华盛顿州葡萄酒的时期。大约在1996年，罗伯特·帕克要求举办一次品鉴会，因为他找到了华盛顿州最出色的四家酒庄，德丽乐就位列其中。

罗伯特·帕克在品鉴晚宴上讲道：“有宾客问我，如果将华盛顿州这四家最出色的酒庄与波尔多名庄进行类比，我会如何选择。在我看来，德丽乐就是华盛顿州的拉菲（Château Lafite-Rothschild）。”

当时我的反应非常快，马上就问帕克先生：“我可以引用您的话吗”，可能是因为我做了很多年的市场推广吧（笑）。帕克先生很爽快地说：“可以啊，这个评价我不但会在公开场合提及，到时候还会写在《葡萄酒倡导家》（Wine Advocate）上。”

我很喜欢“华盛顿州的拉菲”这一评价——拉菲以平衡优雅著称，这与德丽乐有着异曲同工之妙。不过我个人觉得，德丽乐更像是“华盛顿州的红颜容（Château Haut Brion）”，有着佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan）的风格。原因就在于，对比起上梅多克（Haut-

Medoc）产区，红颜容（Château Haut Brion）在混酿调配时会用更高比例的梅洛（Merlot），这一点与我们的酒款特点比较相似。

◎WL：法国波尔多葡萄酒在中国消费者的心中认知度颇高，目前波尔多的葡萄酒仍然占据中国市场首位。请问与波尔多的葡萄酒相比，你们有什么优势或特征呢？

●JS：我们被经常问及这个问题。华盛顿州和法国波尔多属于同一纬度范围，加上这里风土条件多样，适合种植赤霞珠、梅洛、



赛美蓉等葡萄品种，与波尔多一样有着优雅的风格。但无论如何，这都是华盛顿州葡萄酒，而非波尔多，更不是加州或者俄勒冈的葡萄酒——华盛顿州葡萄酒有着独特的内核。

而这一份独特性，就来源于独特的土壤。华盛顿州地处哥伦比亚盆地，冰河时期的洪水造就了哥伦比亚盆地，也带来了疏水性强的砾石土壤。历经百万年变迁，这里慢慢形成了层次丰富的土壤——花岗岩、沙土和淤泥，还混有少量火山岩。而且，东华盛顿州天气十分干旱，日照强烈，年降雨量极少。这一气候特征除了让根瘤蚜虫等病害难以生存之外，还可以减少降水造成的土壤流失，类型多样的土壤也得以保留。

在这样的土壤条件下，我们认为老藤或者正值壮年的葡萄藤才能真正地展现风土特征，这也是德丽乐酿造高品质葡萄酒的关键。酒庄创立初期，我们聘请了著名葡萄酒大师戴维·布莱克（David Blake）作为酿酒顾问，他建议我们着眼于历史悠久的葡萄园和老藤葡萄。

因此，德丽乐的葡萄藤并不是1992年酒庄创立后才栽种的，而是选择了华盛顿最古老、最优秀的葡萄园。德丽乐的第一个年份之所以能够获得罗伯特·帕克92的评价，也是因为使用了老藤葡萄来酿造。直到今天，我们仍然拥有华盛顿州最古老的葡萄藤，最好的例子就是我们的白葡萄酒——德丽乐夏洛园白葡萄酒（DeLille Cellar Chaleur Blanc），产自华盛顿州最古老的白葡萄园，长相思藤龄已达48岁。

◎WL：我有留意到，从酒庄创立开始，你们就与慈善机构保持紧密合作。可否谈谈你们在慈善方面是怎么做的吗？

●JS：我参与一家社区服务社的活动已经有26年了，我在那里认识了现在德丽乐的工作伙伴。也许因为我们的合作伙伴都有回馈社会的意识，所以慈善的理念始终贯穿德丽乐的发展历程。我们倾向于支持儿童慈善组织，任何学校或机构找到我们，我们都会尽可能地



提供他们需要的帮助。后来合作的慈善组织也越来越多，在这种情况下，我们无奈地发现，慈善事业方面较大比例的支出令德丽乐的运营出现困难，也难以为各个慈善组织提供及时有效的帮助。

所以，我们决定转变思路，通过酒款拍卖的方式向社会募集更多的资金。于是，我们开发了“心标D2”。在一开始，“心标D2”的酒液是用装瓶后剩下的酒液混合而成——相当于混合了德丽乐所有的酒款。但就是这样一瓶连我们自己都“难以描述”的酒，人们却愿意花更多的钱去购买它。

我们深深明白，这款酒其实根本不能算是德丽乐的产品，因为它毫无性格可言，是一种混合的产物。得益于市场的青睐，也为了德丽乐的美誉，我们决定不再使用这种混合酒液，改而选用大比例的美乐葡萄来打造一款适合年青饮用的D2——德丽乐最著名也是最受欢迎的酒款。接下来，全新的“心标D2”诞生了。每一年的慈善拍卖上，“心标D2”都表现出色，为我们募集了许多善款，让我们有能力去帮助更多有需要的慈善组织，我为此感到非常自豪。🍷

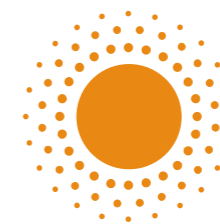
The Balance between Tradition and Modernity

An Interview with the Owner of Mont Gras, Mr Rodrigo Gras

传统与现代 平衡的力量

专访嘉斯山酒庄庄主罗德里戈·格拉斯

文/Text Terry
图/Photo Can、Mont Gras



MONTGRAS®

冉冉升起的太阳，凝聚着智利的阳光和雨露——成立不过二十余年的嘉斯山酒庄 (MontGras) 已然成为葡萄酒界瞩目的新星，将格拉斯家族的传统酿酒理念、智利知名产区的优秀风土、先进的种植酿造技术“共治一炉”，带来一品难忘的智利精品美酒。在这传统与现代的交汇之处，让我们一同来感受平衡的力量。



WL: Wine Life

RG: Rodrigo Gras

◎WL: 嘉斯山酒庄创立后仅仅2年便获得了最佳智利葡萄酒生产商的称号，除此之外还多次获得国际大奖。您认为是什么让嘉斯山酒庄如此出色？

●RG: 我首先想到的是，团队。我们拥有一支强大的队伍，从种植到酿造到装瓶，把关每一环节，让嘉斯山的产品尽善尽美。另一个重要的因素，我认为是酿酒理念。我们关注葡萄园风土、葡萄藤的生长，同时不断寻找新技术。嘉斯山的成功，离不开尊重风土的核心和先进的酿酒工艺。

◎WL: 嘉斯山旗下有多个单一园，如伊翠园、海韵园以及云顶山庄园。可以和我说说这几个葡萄园分别有什么特色吗？

●RG: 我们致力于寻找智利独特的风土，表达智利葡萄酒的多样性。比如说海韵园 (Amaral)，它来自于一片非常靠近海岸的葡萄园，还有你可以品尝到大海一般清新的矿物质感。而伊翠园 (Intriga) 则拥有迈坡山谷 (Maipo Valley) 最古老的风土，贫瘠的土壤令它的产量维持在比较低的水平，当然这也保证了葡萄果实的质量。我有自信，伊翠园是智利最好的赤霞珠之一。最后就是云顶山 (Ninquen) 了，它位于空查瓜谷 (Colchagua Valley) 的山顶上。嘉斯山是智利第一个开辟高山葡萄园的酒庄，独特的地理条件让葡萄果实的风味得以高度浓缩，赋予葡萄酒更好的复杂



度。值得一提的是，安图 (Antu) 系列甄选了这几个单一园的优质葡萄——红葡萄酒来自于伊翠园和云顶山，而白葡萄酒则来自于海韵园。总而言之，我们会根据葡萄园的风土差异进行精细化管理，酿造出口感香气与风土特征完美对应的酒款，这便是我们的目标。

◎WL: 在2011年，嘉斯山通过了“智利葡萄酒可持续发展认证”。请问在葡萄酒生产过程中，你们会采用有机种植方式或生物动力法吗？

●RG: 以前，嘉斯山旗下有采用有机种植方式的葡萄园，后来改为采用生物动力学的种植方式，我们认为这样可以出产更多有意思有特色的葡萄酒。安图系列就是使用生物动力种植理念的酒款——虽然这在酒标上并未提及，但我们确实是这样做的。未来，我们计划酿造出更多采用生物动力学种植酿造的美酒。

◎WL: 嘉斯山一直坚持格拉斯家族传统的葡萄酒风格，但会采用高科技对酿酒过程进行控制。可以和我说说你们具体是怎么做的吗？

●RG: 谈到葡萄酒酿造，不能光想着“艺术”而忽略了科技对葡萄酒品质的重要性。每一年我们都会以传统的酿酒理念为核心，使用与之适应的新技术，找到“艺术”与“技术”的平衡点。

◎WL: 智利已经成为中国第三大葡萄酒进口国，可见智利葡萄酒在中国市场受欢迎的程度。请问您认为智利葡萄酒的什么特质吸引了中国消费者？

●RG: “易于欣赏”。你可以看到，智利葡萄酒常常会采用大众喜爱的品种来酿造，酒标也有着各式各样的风格。人们之所以会喜欢一款酒，正是因为人们可以理解它。比起旧世界风格的葡萄酒，大部分的智利葡萄酒是更加平易近人的。



◎WL: 在一些中国消费者的眼中，智利葡萄酒是廉价酒的代名词。您如何看待这种情况？

●RG: 其实不单是智利，法国、意大利、澳大利亚也会有低价的酒款，这是出于市场需求的价格定位。而且，低价不等于低质。智利葡萄酒常常拥有不错的性价比，这是它广受欢迎的原因。此外，智利葡萄酒越来越向精品酒靠拢，已经成为一个明确的市场趋势。

我们明白消费者的印象不会在一天之内改变。一个人刚刚接触葡萄酒，通常不会去购买那些价格较高的精品酒款。可当他爱上葡萄酒，品鉴能力和品质需求也会相应提升，精品葡萄酒想必会获得他的青睐。这个时候，他就会发现，智利精品葡萄酒世界是多么的广袤而迷人。☑

Bordless and Mutualism 无界共生，一期一会

编：April Chen
图：art.team-lab.cn

参观艺术展览，经常能看到这样的画面：一件作品面前，挤满了争先恐后的拍照人群。就算躲过了节假日，仅仅是被动地接收信息，也会让人昏昏入睡。

幸好，得益于科技进步，一种全新的艺术展现方式应运而生。观赏者不仅能完全沉浸在艺术空间里，与作品进行互动，还能成为创作者之一，把自己的想法融入其中并即时展现。



teamLab: 新媒体技术颠覆传统展示

我们知道，在媒体范畴里，“新媒体”是指基于互联网技术传播的数字化媒体。它的诞生，让信息传播得以促成现象级的迸发，超越地理限制。而在展示领域，一样存在这么一种“新媒体”，它能让艺术作品突破纸墨载体的界限，从物质之中解放出来。通过灯光设置和空间运用，轻易实现作品形态的变幻，从有形，到随形，且不可复制。它，就是“数位科技”。而把数位科技上升到艺术层面的，要数“teamLab”最为人乐道。

teamLab 艺术团队，创立于2001年，成员包括艺术家、程序员、工程师、CG动画师、数学家、建筑师等各个领域的专业人士。他们致力于通过创作，去探索艺术、科学、技术、设计、以及自然界的交汇点。

在2015年的米兰世博会，teamLab成功引发国际关注，创下了排队8小时的观展等候记录。除了创始国日本，teamLab艺术巡展已遍布全球，当中包括美国、法国、芬兰、新加坡、泰国、中国等。



无界 Bordless

以teamLab位于东京台场的永久展馆为例，占地面积达10,000平方米，配备520台电脑和470台投影仪。从踏入场馆开始，人与艺术的边界将被模糊，通过动作感应和手机程式（teamLab APP），我们的身体逐步与作品建立联系，甚至成为作品的一部分。

首先，迎接大家的，是一群匿名肖像，有的是动物，有的是历史人物，有的是捏造的形象。他们时而专注行走，偶尔停下张望。尝试向他们挥手问好，说不定会有意料之外的效果。这个装置的



灵感源于禅宗记载的“步步是道场”。意思是，生活就像一场修炼，我们会遇到不同的人，充满随机性，同时隐藏着无限可能。

然后，你将穿过一座修行瀑布。无数计算精密的水粒子从天而降，形成流光溢彩的虚拟瀑布。如果只用视觉观看，那绝不是主办方的意图。唯有当我们走进瀑布，触碰“水流”，才能觉出静水流深之美。此刻，我们就是阻挡流水的岩石，“水流”跟随肢体形态蜿蜒流淌，最终再次汇集。

度过瀑布的洗涤，推开下一道门，寻找日本神话中象征太阳的八咫鸟。按照场内提示站立在指定位置，稍等片刻，神奇的事就会发生。光影之中，你一跃而起，和八咫鸟群一同相伴翱翔。飞行轨迹可以描绘出缤纷的线条。另外，鸟群会主动和你保持距离，礼貌绕道，若是不可避免地发生碰撞，它便会化作落花，渐渐消失。

看了以上这么多让人眼花缭乱的装置，是不是多少有点视觉疲劳？这时候，一片纯净之地已悄然开启。它被形容为“无穷无尽的水晶宇宙”，teamLab在点彩画的基础上，借助积光点原理和反光材质，研造出无限扩张的多维水晶空间。观展者还能通过手机程式让不同的色彩介入，调配出个人专属的“小宇宙”。

共生 Mutualism

一个优秀的展览，除了能够吸引观众眼球和达成互动，还应该传递富有价值的信息。在teamLab举办的一系列展览中，不难发现，倡导人与自然和谐共处，是其中一个倍受关注的概念。

例如，最具代表性的作品“涂鸦自然 - 山脉与山谷”，它是由大家所画的各种生物所创造出来的自然世界。参与者首先在画有生物形象的画纸上完成填色，经机器扫描，生物便“活”了起来，行走或漂浮在山谷里。逐渐地，山谷形成类似食物链的系统，蝴蝶出现在花丛附近，大型动物会“吃掉”小型动物，人的走动和踩踏会造成生物衰亡，人的静止也会让花草生长令动物靠近。

再如，作品“绽放在茶碗里那无限宇宙中的花朵”，参与者点茶后，茶碗里随即出现花蕾，花蕾慢慢盛放，再逐渐枯萎凋零。若是茶水一直存在，花朵就会不断循环这一过程。如果我们捧起茶碗，或把水喝光，花朵就会永久消失。

另外，还可以在“Multi Jumping Universe”的混沌空间里，尝试亲手“毁灭”宇宙。星尘、星云和星球的图案，在参与者的跳跃运动中，驱散或聚集，发生不规则的扭曲。随着跳跃幅度和落体重量的加剧，甚至会产生黑洞，吞没一切。



以上作品，都暗示着地球资源对生物繁殖的重要意义，以及人类活动对环境造成的影响。无论是成年人抑或小孩子，通过这样的观展体验，想必会对自己的日常行为有所反思，主动学习绿色低碳的生活方式。

科技给予艺术生命，艺术赋予生活灵感。当美丽的描绘只此一瞬，我们是否会更加懂得珍惜？日本画家和散文家东山魁夷先生曾说道：“如果樱花常在，那么，邂逅就不再动人情怀了。花朵的生命是短暂的，短暂得如同两个人的擦肩而过。”也许，这就是对teamLab艺术巡展的最美诠释。[🔗](#)



Take Me to South America 万水千山走遍 愿在南美停留

文/Text Terry
图/Photo Aussino

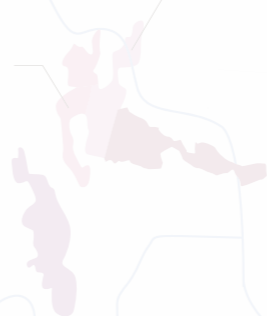
世界上有一种罕见的美——南美洲。

著名作家三毛将行走南美的经历写成《万水千山走遍》，书中说道：“在美的极致下，我没有另一个念头，只想就此死去，将这一霎成为永恒。”此言有着三毛骨子里的浪漫和肆意，也足见南美洲那份动人心魄的美。

这次，我们将深入南美洲的智利与阿根廷，探寻异域风景人文，让这片遥远而神奇的大陆带给你数不尽的惊喜吧。



阿根廷



雪山脚下的圣安娜玛诗歌园

味蕾享受：至尊酒王垂直品鉴

圣安娜酒庄（Santa Ana）是我们此次酒庄探索之旅的第一站。踏进圣安娜酒庄的葡萄园，便被如画般的风景深深吸引，广阔的葡萄田与巍峨的雪山遥相呼应，静谧美好。酒庄特意为我们安排了富隆圣安娜至臻红葡萄酒5个年份的垂直品鉴！它在世界最大的葡萄酒竞赛——《醇鉴葡萄酒国际大奖赛》（DWWA）中斩获大赛最高荣誉International Trophy，其中有些年份在市面上难觅踪影。5个年份的酒王各具魅力，有的香气浓度高度集中，有的更显细致优雅。



富隆美厨烹饪班：化身大厨的团友



香喷喷的“阿根廷韭菜盒子”出炉了！

大展身手：富隆美厨烹饪班

人们都说，美酒和美食不分家。讲究两者双重体验的美贝园酒庄准备了一堂别开生面的“富隆美厨烹饪班”，教我们做地道的阿根廷小吃——Enbanada，我们戏称为“韭菜盒子”。黄油、面粉、盐，反复压制，擀成薄薄的外皮。包上美味的牛肉洋葱馅儿，再放进烤炉里烘烤。酥脆焦香的外皮，每咬一口，鲜香甜美的肉汁都会给你的味蕾带来一次震撼冲击。



热闹非凡的葡萄酒丰收节晚会

满载喜悦：葡萄酒丰收节

有人说，只要在门多萨（Mendoza）待上五分钟，你就会发现这个城市简直就是葡萄酒的同义词。时值葡萄采收季节，我们赶上了阿根廷最盛大的节日庆典——葡萄酒丰收节！

热闹的花车巡游、成熟的葡萄果香、手中的美酒、明媚的天空……相信谁都会被阿根廷人的热情深深感染。当晚的丰收晚会，更是盛况空前。来自门多萨十七个子产区的“葡萄酒小姐”竞选“葡萄酒皇后”，美貌与智慧并重的优胜者将在未来一年内，肩负阿根廷葡萄酒的推广工作。



探戈的发源地——“Caminito”

燃情之夜：“阿根廷国粹”探戈

来到了热情奔放的阿根廷，“国粹”探戈（Tango）自然是在我们的心愿清单里。圣安娜酒庄代表带我们来到了探戈的发源地——卡米尼托（Caminito）。在这些彩色房子中，昏黄的灯光，撩人的舞姿，芬芳的美酒，多少男女在此陷入爱河……当地向导告诉我们，以前阿根廷的上层社会不屑于跳探戈，认为那只是底层人民的娱乐罢了。没想到，一个意大利的舞蹈家将探戈带到国外，从此风靡全球。看着台上舞者精彩的表演，让我们不禁也想上台共舞一曲呢。

Tips 阿根廷游览酒庄推荐

- ★ 圣安娜（Santa Ana）
 1. 由阿根廷葡萄酒种植先驱创建，迄今已有120多年历史。
 2. 隶属于布兰达家族旗下，实力雄厚。
 3. 注重风土，质优价美，获奖无数。
- ★ 美贝园（Finca el Origen）
 1. 独特的古海洋土壤，风土优异。
 2. 倾心酿造，旗舰酒款经过上万次调配。
 3. 智利知名酒庄胜卡罗在阿根廷打造的精品酒庄。
- ★ 可宝斯（Vina Cobbs）
 1. 美国著名酿酒师保罗·霍布斯（Paul Hobbs）为创始人之一。
 2. 追求极致风土，有“阿根廷的勃艮第”之称。
 3. 酿造世界马尔贝克之王的名门酒庄。



智利



团友们在活灵魂酒庄强势合照

一滴入魂：与智利酒王零距离接触

智利最富有传奇色彩的酒庄，非活灵魂（Almaviva）莫属。当汽车缓缓驶入园区，便看到掩藏在葡萄园中的酒庄建筑。活灵魂负责人告诉我们，酒庄建筑出自智利著名设计师 Martín Hurtado 之手，以智利“山与水”作为设计理念。

人们常常好奇活灵魂酒标图腾的含义，这次终于有了答案。酿酒师 Michel Friou 说，这个图腾源自智利一个土著部落“Mapuche”。圆形代表世界，四个半圆代表东南西北，四个点分别代表春夏秋冬，线条则代表风。

无论是酒庄建筑“山与水”的设计理念，还是酒标图案的文化内涵，我们都深深感受到了活灵魂对风土的敬重与执着。



智利酒王活灵魂垂直品鉴

活灵魂酒标图腾的“真身”



世界最美的观星地——阿塔卡玛沙漠



在嘉斯山酒庄制作你的专属葡萄酒

调配之道：人人都是酿酒师

对爱酒人来说，还有什么比亲自调配一瓶专属葡萄酒更让人激动的呢？我们在嘉斯山酒庄（MontGras）享受了策马奔腾的快意之后，酒庄为我们准备了DIY酿酒环节——将三个品种的基酒按照你想要的比例进行调配，得到属于你的独一无二的葡萄酒。调配、装瓶，最后把智利的美酒和难忘的回忆都封入瓶中，静待良辰开启。

百年底蕴：智利文物级酒窖探秘

胜卡罗酒庄（Santa Carolina）除了本身出产品质出众的葡萄酒以外，最让人瞩目的莫过于它的悠久历史和文化底蕴。其中，最为人所熟知的就是，智利国家博物馆的胜卡罗百年文物酒窖，它历经地震等灾害仍屹立不倒！酒窖本身天然恒温恒湿，原因在于酒窖旁边有着一条地下河流，具备了控制温度和湿度的条件。而我们现在所能品尝到的胜卡罗佳酿，其中的小部分依然会放在这个著名酒窖里进行陈酿。

奇幻大地：沙漠之上仰望浩瀚星辰

在最干旱绝美的阿塔卡马沙漠，我们遇见了最璀璨的银河星空。到了夜晚，这里便是世界上最美的观星地，随手一拍，就是洒满天际的星光。沙漠看似沉寂，其实充满生机。郁郁葱葱的沙漠植物之中，可是藏着不少可爱的小动物呢。像这可爱的羊驼，它的毛是出了名的“软黄金”，这跟葡萄酒中的贵腐酒有异曲同工之妙。

Tips 智利游览酒庄推荐

★活灵魂（Almaviva）

1. 当之无愧的智利酒王。
2. 法国血统与智利风土的完美融合。

★胜卡罗（Santa Carolina）

1. 智利酒庄翘楚，智利国内深受欢迎的知名品牌。
2. 园内葡萄藤源自法国，品尝原始旧世界风味。
3. 极富传奇色彩的百年酒窖，可预约举办婚礼等。

★嘉斯山（MontGras）

1. 智利知名精品酒庄，是本地最具规模的现代化酒厂。
2. 致力发掘风土优秀而独特的葡萄园，如开辟智利首个高山葡萄园——云顶山（Ninquen）。
3. 拥有尊重风土的卓越理念和先进的酿酒与管理水平。

正是这样纯净美好的环境，为南美洲酿造葡萄酒提供了一片乐土，让智利、阿根廷等南美洲葡萄酒产国“佳酿辈出”。择别南美，我们的下一站又会是哪里呢？

SANTA CAROLINA
CHILE 1872

富隆
Aussino
World Wines



全新包装
NEW PACKAGE

CAROLINA

胜卡罗珍藏系列 RESERVA

• 属于你独一无二的时光 •

• MAKE YOUR MOMENTS UNIQUE •

A Date with Australian Fine Wines “澳”视群英， 我与澳大利亚的味蕾之约

文/Text Terry
图/Photo Aussino

在澳大利亚这片广袤的土地上，随处可见明信片般的景色。但澳洲的美，远远不止阳光沙滩。原始纯净的自然环境，让这里成为优质葡萄酒的摇篮；澳大利亚人率性自由的天性，将无尽热情倾注于葡萄酒中，赋予其独特而多样的性格。而这，也是澳大利亚葡萄酒的魅力所在。



澳洲



寻找澳大利亚最好的黑皮诺

威拿庄（Wirra Wirra）是我们的老朋友了，但这次我们有了新目的地。庄主Andrew带我们走进威拿旗下爱仕顿山庄园（Wirra Wirra Ashton Hills）。庄园位于阿德莱德的皮卡迪利谷（Piccadilly Vally），干燥凉爽、阳光充沛，简直就是为黑皮诺量身打造的乐园。连詹姆斯·哈立德（James Halliday）都盛赞，这里是“南澳的勃艮第”。黑皮诺生性娇贵挑剔，只有最有耐心的种植者、最有才华的酿造者，才能让黑皮诺展现所有的魅力。

Andrew告诉我们，庄园的创始人史提芬·乔治（Stephen George）花了30多年，用25种黑皮诺尝试调配酿造，才成就了爱仕顿山黑皮诺美酒——质朴优雅的果香，细致的矿物质酸度以及深邃的风味。优异的环境孕育出高品质的葡萄，团友们一边吃着甜美的黑皮诺果实，一边品尝黑皮诺美酒。这样的体验，可谓十分难得了。



团友们在宝云庄留下合影

红土奥秘：澳大利亚最佳赤霞珠探寻之旅

库纳瓦拉以“红土地，桉树叶”而闻名，特别是标志性的罗莎红土（Terra Rosa），让库纳瓦拉成为澳洲最出色的赤霞珠产区。这次我们造访位于库纳瓦拉中心地带的宝云酒庄（Bowen Estate），就是想看看这稀有的红土。热情好客的宝云家族全家出动，亲自迎接招待。

现任庄主Emma跟我们说，红土的表层含有丰富的铁质，加上库纳瓦拉日照强烈，气候温暖，赤霞珠葡萄果味凝练，其酿造的葡萄酒强劲坚实、单宁充沛且风味浓郁，还有着独特的桉树气息。最令人印象深刻的，要数2009年份的宝云庄赤霞珠。近十年的光阴，发展出复杂迷人的香气，酒体依然浓郁强劲，细腻的单宁令人回味。能长年位居兰顿评级之列的酒款，果然不同凡响。

在宝云庄，令人难忘的除了美酒，还有美食！中午，宝云家族为我们安排了一顿澳洲家庭风味的午餐，庄主Doug亲自出海捕捞的野生龙虾非常鲜美，连园里的苹果也分外脆甜。



比手还大的野生龙虾，一个字：鲜！



盲品PK酒款已经准备就绪

巅峰对决：奔富酒王盲品PK

此行的高潮，是参观位于南澳巴罗萨谷的克拉斯酒庄（Kalleske）。早在1853年，克拉斯的祖辈就从德国移民到巴罗萨，并种下了第一批葡萄树，历经九代人经营至今。此前一直是葡萄农，为奔富酒王提供葡萄原料，1999年才建立自有品牌。他们采用生物动力学来管理葡萄园，既继承了欧洲的酿酒传统，又保留了独特的澳式风格，是首个获得生物动力种植官方认证的南澳酒庄，绝对是澳洲酒的典范！

这次，酒庄一共准备了三款酒——2012年克拉斯爱德华西拉至臻红（Kalleske Eduard Shiraz）、2013年克拉斯约翰西拉红（Kalleske Johann Georg Shiraz）和2013年奔富葛兰许（Penfolds Bin95 Grange）进行PK。

虽然大家都提前知道酒款的信息，但却不知道品尝的顺序。最终，2012年克拉斯爱德华西拉至臻红以80%的得票率压倒奔富酒王成为最受欢迎酒款！综合评价三款酒的品质不相伯仲，相比之下爱德华更开放更成熟，因此博得众人之爱。而葛兰许则以雄厚的实力，位居第二。约翰西拉红可能太过年轻，所以表现保守，位居末席，假以时日，想必会有更好的表现。



克拉斯酒庄的葡萄





团友们在吧王晚宴度过了愉快的一夜

Tips 澳大利亚酒庄游览推荐

★威拿庄 (Wirra Wirra)
 1. 南澳麦克拉伦谷顶级酒庄。
 2. 深受澳洲葡萄酒爱好者和酒业同行青睐的高性价比典范酒庄。
 3. 酒庄名为“欢聚之地”，庄园内有西瓜投石机等趣味设施。

★双掌酒庄 (Two Hands)
 1. 罗伯特·帕克心中“南半球最好的酒商”。
 2. 业界公认的“澳大利亚新兴葡萄酒巅峰之作”。
 3. 专注酿造澳大利亚顶级西拉，连续十二年上榜美国《葡萄酒观察家》杂志“全球百大佳酿”。

★宝云庄 (Bowen Estate)
 1. 精品家族酒庄，独特的罗莎红土，风土优异。
 2. 长年位列澳大利亚兰顿评级的名家，酿造澳大利亚最好的赤霞珠。

★克拉斯 (Kalleske)
 1. 澳大利亚五星酒庄，历史悠久的家族酒庄。
 2. 巴罗萨产区的有机葡萄酒先锋，获得多个官方认证。
 3. 曾经的奔富酒庄葛兰许葡萄酒供应商，历经七代酿酒人传承。

★吧王 (Bar Wang)
 1. 澳大利亚第一酿酒家族成员麦威集团旗下品牌。
 2. 吧王酒款以高性价比而闻名。

再见悉尼

行程的最后，我们来到了迷人的悉尼，这座城市总是洋溢着自由与热情的气氛。我们参加了吧王 (BarWang) 的晚宴。夜幕降临，欢声笑语，美酒佳肴，为本次澳大利亚之旅画上完美的句号。📷



把中国传统文化带给澳洲吧王



TWO HANDS WINES

双掌酒庄 南半球最佳葡萄酒酒商

——罗伯特·帕克



“TWO HANDS IS MAKING A COLLECTION OF SHIRAZES THAT MAY BE UNRIVALLED IN THE WORLD FOR EXPRESSING THE PLACES WHERE THEY'RE GROWN”.

—— WINE ADVOCATE

全球无可比拟的双掌酒庄西拉葡萄酒系列，完美地体现其产区风土特色。

——《葡萄酒倡导家》

最佳巴罗萨西拉缔造者 殿堂级荣誉红五星酒庄

双掌(巴罗萨西拉)至臻红葡萄酒
Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz



双掌(神秘园)西拉红葡萄酒
Two Hands Secret Block Shiraz



双掌(驿园)西拉红葡萄酒
Two Hands Coach House Shiraz



富隆 Aussiaino World Wines



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》。

The Chinese Translation of Champagne Champagne: 从“香宾”到“香槟”

文/Text 陈耀明
图/Photo 陈耀明



光绪年间有多部绣像小说出现“香宾酒”

Champagne曾经有个十分美妙的译名叫“香宾”，比如光绪十五年（1889年）上海《字林沪报》刊登老广和洋行的售酒广告，题为《香宾酒》，画有一瓶标准的Champagne酒瓶，并且列出“克立哭”（Veuve Clicquot）、“图弥尼”（Duminy）、“阿育来”（Ayala）等10多种名酒的售价。光绪三十一年（1905年）连载于上海《新小说》杂志的绣像小说《黄绣球》，写到新式女性有时也会“叫个把局开开心，香宾酒灌了几瓶，白蓝地喝了一杯”，其中的“白蓝地”想必是Brandy（白兰地）、“香宾酒”应该是Champagne（香槟）。

在正式的法律层面，民国十七年（1928年）国民政府颁布的《中华民国海关进口税则》显示，Champagne的中文货名为“香宾酒”，号列332号，单位及税则为每箱（12瓶或24半瓶）关平银7.15两（关平银是当时海关使用的一种记账货币单位），号列333号的“阿思梯汽酒”（Asti）为每箱关平银3.025两，号列334号的“其他汽酒”（Sparkling Wine）为每箱关平银3.575两，号列335号的“克拉来酒”（Claret，波尔多红酒）则以箱和桶为单位：瓶装每箱关平银1.89两，桶装每英制加仑关平银0.284两。

另外，民国二十三年（1934年）《商标公报》（国民政府实业部主办）第八十三期公布的Bollinger注册商标显示，Bollinger的译名为“薄林治”，Champagne的译名为“香宾”，专用商品类型属于“香宾酒及含气酒”。《商标公报》第九十六期还公布Bollinger呈请的Ay-Champagne注册商标，Champagne的译名也是“香宾”。



民国《商标公报》：Bollinger译为“薄林治”，Champagne译为“香宾”



1957年的这本《香槟》杂志没有出现一杯香槟酒

从字面上看，“香宾”完美地概括了Champagne的商品属性，涵盖了Champagne的社交功能和饮用氛围，较之“香槟”似乎更加信、雅、达。如果说“香宾”首先会让人联想到宾客，“香槟”则会让人产生联想到槟榔，而这种生长于东南亚地区的棕榈科槟榔属常绿乔木，与法国东北部的葡萄园有着十万八千里的距离。事实上，“香槟”作为一个汉语词汇，最早是以一种药名出现在明成祖永乐四年（1406年）刻本《普济方》之中，即主治小儿疳食气的“香槟散”，制备原料包括槟榔。

说到与葡萄的关系，“香槟”曾经倒是美国葡萄品种Champion的音译。在民国十八年（1929年）商务印书馆出版的《种葡萄法》（作者夏诒彬），第六章《品种》介绍的第九个葡萄品种即“香槟(Champion)”，书中描述：“香槟(Champion)：生育强盛，开园栽种以后，不满数年，即达结果年龄。惟幼梢及果实，易罹患炭疽病，如撒布‘波尔多液’，即可防止。果肉酸多甘少，虽不适生食，但早熟丰产，栽培容易，可供酿造之原料。”

当然，早在宣统三年（1911年）《东方杂志》第八卷第三号刊登的新闻报道《法国香槟酒产地骚扰事件》（Aube酒农暴动事件），已经明确将Champagne译为“香槟”，但在更多的时候，“香槟”是一种流行的彩票名称，比如上海跑马总会发售的“香槟票”（Champion Stakes），也是源自Champion的音译——Champion的原意即“冠军”。民国十三年（1924年）上海《紫罗兰》杂志刊登的《香槟票轶话》描述：“春秋二季，海上西侨必

举行大赛马。在起赛以前之一月，由赛马总会发售香槟票，每票需银十。其幸而获首奖者，可得二十余万圆。”

在民国时期的上海滩，“香槟票”还派生出一个流行词叫“跑香槟”，是“拍马屁”的同义词——因为跑马彩票叫“香槟票”，而策马加鞭又需要拍屁股，所以，“跑香槟”成为“拍马屁”的委婉表达。民国二十八年（1939年）《中国艺坛画报》第七十六期刊登漫画《跑香槟》，画着一位大腹便便的老板正在呕吐，面前跪着一位职员高举痰盂迎接。漫画注解如下：“‘跑香槟’是‘拍马屁’的隐词。不过有时候也得用过火，譬如一个职员与老板谈几句话，不管三七二十一，旁边人就吃准他是‘跑香槟’。至于本图中那种样子，那不仅是‘跑香槟’，而且是‘香槟王’了。”——不会是“唐培里依香槟王”吧？

直到1950年代，香港还有一本杂志叫《香槟》，但不是推广香槟酒文化，而是综合性消遣读物，社址在香港英皇道三五七号三楼。笔者手头就有一本1957年出版的第三十期《香槟》杂志——说来好笑：当初在一个旧书交易网偶然发现时，我还惊喜地以为是遇到了世界上最早的香槟酒杂志，结果买回来一看，内容是明星人物《“热女郎”爱琵·莲》、跳舞指南《加力骚之舞和加力骚之歌》、戏剧杂谈《潮州戏的谐剧》、香艳小说《绯色之梦》、武侠小说《三侠复国》、冒险故事《钻石溪夺宝记》、新闻报导《地狱边缘——国际贩毒案》、生活新知《男子发型的新风尚》、医药常识《维他命药片的新认识》……全书没有出现一杯香槟酒。🔗



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。

Warren's Cup 伟伦之杯

文/Text 赵凡 (Frankie Zhao)
图/Photo 赵凡 (Frankie Zhao)

文化无非是生活的缩影，我们探寻古代人的文化形式：诗歌、绘画、雕塑、音乐，也是希望通过这些文化作品，了解那个时代的人如何生活，或者如何看待生活。在所有文化形式中，饮食恐怕是地域性最强、受外来影响最缓慢的一个形式。从远古时代，原始人就只能在自己活动的有限空间中获得食物和饮料，所以，当我们的绘画、音乐等艺术形式、服饰等生活形态受到其他文化影响的时候，我们饮食的习惯却很难改变。

葡萄酒伴随欧洲文明已经超过4000年的时间，各个时期的社会经济政治乃至人文都逐渐融入酒中，慢慢形成一个以酒为线索的人类文明史。或者其中一个点滴，也会让我们对生活在那个时代的人产生更大的兴趣。

伟伦之杯 (Warren's Cup)

这是一个纯银制作的酒杯，因为它曾经的所有者：著名的艺术品收藏家爱德华·佩里·伟伦而得名。它在耶路撒冷被发掘出来，几经易手最终被大英博物馆收藏。杯身两侧分别雕刻了两幅男性之间同性亲热的场面。其中一幅是一个年轻俊美的男性，正在后入另一个男



伟伦之杯

性的身体；另一幅则是一位蓄有胡须的男性半躺在卧榻上，一个年轻男子坐在他身上，手拉着绳索似乎需要借助力量进行动作；旁边一个小男孩悄悄推开房门，怯生生地偷看着房间内的情景。值得注意的是，两个分别的场景中各自悬挂了一个乐器，一边是竖琴，一边是双管竖笛，两件乐器将两个场景分隔开又有机地联系在一起。我们可以认为，这是一场盛大的饮宴结束之后，男主人或者宾客与席间伴奏的乐师之间开始纵情寻欢的场景。

这只银杯大约起源在公元5年到公元15年之间，正值屋大维担任罗马帝国皇帝，也是罗马帝国初期最为意气风发的一段时间。这个酒杯不仅给我们反映了当时罗马贵族奢华的生活，还可以让我们更深入地探究：

用这个酒杯喝什么？

在罗马只有三种类型的饮料：葡萄酒、啤酒、水。啤酒和水都被认为是下等饮料，比如啤酒只是最便宜的葡萄酒（通常用温水浸泡酿酒剩下的葡萄皮所得）一半的价格，一般只用简单的直型木杯或者陶杯饮用。这种充满曲线、带脚或者带耳、用彩绘陶、铜、银、金等贵重材料制造并做各种雕刻绘画装饰的杯子，一定是用于喝葡萄酒的。葡萄酒是祭祀活动中使用的唯一酒类，奢华的器具都用来奉盛这种供神的饮料。

为什么反映同性关系？

罗马时期人们的性观念还是很开放的，在各种壁画、雕塑中，我们不难找到各种类型的性爱场景。罗马也有各式声色场所，里面装点着各种性爱画面，或者用湿画法绘在墙上，或者用马赛克镶嵌。但是描述同性性爱的的确少之又少，这也许并不意味着罗马人对此感到羞耻，更多的可能是后世那些思想保守禁欲主义的人把那些同性场面都毁掉了。伟伦杯是留存不多的同性艺术品之一。🔗



陈匡民

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

Eyes, Ears, Nose, Hands, Mouth, Which Ones We Use to Drink? 眼、耳、鼻、手、口，喝酒的是？

文/Text 陈匡民
图/Photo 陈匡民

很多人常在出国旅游时，感觉喝到的葡萄酒特别美味，也常对同一款酒在不同时空的“判若二酒”感到困惑。过去我们总以“葡萄酒是活的”（尽管很多葡萄酒其实不那么“活”）来响应，如今科学家们却找到了更真切的解答。

智利的Montes酒厂，就是以在酒窖设计中融入传统风水的概念、播放葛利果圣歌闻名，圣歌被用来发给陈年中的葡萄酒听。甚至早在多年前，Montes酒厂就赞助了爱丁堡海华大学（Heriot-Watt University）关于“大脑会受不同音乐刺激到不同部分而诱发不同感官认知”的研究。

酒厂当时甚至依实验结果，推出一份号称能让人感受特定品种“风味精华”的音乐清单。单从曲目上来看，更偏好歌剧杜兰朵公主里《谁都不许睡》（Nessun Dorna）和爱尔兰乐手恩雅（Enya）的Orinoco Flow。如我，显然只适合品尝西拉（Syrah）品种（两首都是推荐搭西拉的曲目），偏偏西拉从不是我的最爱。这份看似荒诞的“喝什么酒该听什么音乐”的搭配清单，于是很快地被我抛到脑后。

数月前，一场由英国牛津大学实验心理学史宾斯（Charles Spence）教授带来的另类分享，却让我不得不在亲身体验后深信，原来在嗅觉和味觉外，我们自以为的“感官”体验，其实还受听觉、触觉、视觉在暗中操控，不曾察觉的力量，竟大到超乎想像。

在史宾斯教授的“餐酒实验”中，光是在莫扎特的单簧管协奏曲和布兰诗歌这两种风格迥异的音乐背景下，品尝来自意大利的Lugana白酒和Valpolicella红酒，已经让我对其间的风味差异惊讶不已。在管乐的清亮悠扬旋律下，淡雅的白酒中有柠檬风味清新酸

爽，红酒则如实表现出类型固有的柔和质地和樱桃风味。孰料在背景音乐流泻出布兰诗歌中激越沉实的合唱时，再次品尝的同款白酒里竟出现先前不觉的苦味，就连红酒中都似乎能察觉到更厚实的单宁。

感官联觉，既不限于听觉，也不仅影响葡萄酒。餐间一上桌就香浓醇厚的汤品，竟然在手持金属汤匙品尝时，喝到圆滑润泽，而一旦换上缠有麻绳而触感粗糙的汤匙柄时，手上所感的粗糙质地，似乎让汤在口中也变得厚重有棱角。就像餐前尝的牛奶巧克力，当手指触摸着丝质缎带时，入口只觉细滑润泽，一旦手指改摸魔鬼毡的粗糙表面，则能惊人地感觉在口中的同块巧克力，丝滑程度明显降低。

事实上，在史宾斯教授以“人类多重感官整合”为题的研究中早已发现，视觉、听觉、触觉，都可能极大地影响嗅觉、味觉于无形。他的研究也证明，在葡萄酒之外，甚至连在三个播放不同音乐、装饰成不同环境的居室里品尝威士忌，都能让人对同一杯威士忌，产生高达一成五的感受差异，有人甚至认为自己像是尝了三种不同的威士忌！实际的感官差异，数值化之后更能惊人地从20%到50%不等。

在亲身经历过这场被视觉、听觉、触觉操弄的神奇感官实验后，漫长品饮生涯中许多未解的问题，似乎也终于找到科学解答。下次在质疑同款酒尝起来怎么和记忆中的风味大不相同，与其向买酒的店家抱怨，不妨先试着重建当时的环境和心情。在赞叹一款酒的单宁有多丝滑柔顺、酸度如何精巧细致前，不妨先留意周围的环境照明和音乐、感受一下手中的水晶玻璃酒杯，再想想导致结论的到底是被德布西优雅旋律愚弄的大脑，还是你“独立自主”的可靠感官！🔗



钟翔

法国国家酿酒师，宁夏铍铍酒庄、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，宁夏酒域酿酒师葡萄酒有限公司&上海葡聚实业有限公司联合创始人

The Role of Winemakers 酿酒师的角色

文/Text 钟翔
图/Photo Unsplash

“酒好喝，通常是因为今年的葡萄好；酒不好，一定是酿酒师没酿好。”听着这句调侃，我不禁哑然失笑，说这话的，是一位资深的法国酿酒师。

酿酒师，在一支好酒中，究竟扮演着怎样的角色？我时时思索着这个问题，时而清晰，时而模糊。

在宁夏，“好酒是种出来的”这句话几乎被奉为真理。在勃艮第，人们说“从葡萄采收到酒装瓶，人只是葡萄酒的伴随者。”

似乎我之前的疑问已经得到解答，但仔细想想，好像又不完全是那么回事。

在那些雨量合适，光照充足的年份，葡萄成熟好，各方面理化指标趋于完美。酿酒师能做的，就是通过我们简单而合理的工艺，将每种葡萄，每个地块儿的特色尽量完整地表达出来。这时候，我们做的主要工作是“引导”。

而当面对一个困难的年份，似乎问题又没那么简单了。我不得不面对雨水过多，导致葡萄不熟和生青霉烂的问题，这似乎不是把葡萄放进罐里那么简单。于是乎，我的工作又变得复杂起来，针对不同原料的特点专门设计匹配的发酵工艺。这时候，我们的主要工作是“修正”。

无论是“引导”或者“修正”，毫无疑问，起决定作用的，都是葡萄本身。

但是，没有酿酒师脑子里累积的理论和经验，一款好酒，是无法诞生的。

这让我想起一部作品：英国作家克莱尔·麦克福尔（Claire Mcfall）的小说——《摆渡人》（Ferryman）。书中说，能够让灵魂“上岸”的，只有灵魂自己，但是没有了“引路”的摆渡人，灵魂就只能被黑暗吞噬。

有人说，世上第一滴酒，从第一颗葡萄落地时就开始发酵了。这听起来固然浪漫，但事实上，“自然”似乎并不是一位特别称职的酿酒师，也许有过很短的时间，那颗葡萄有了酒味儿，但是很快，就被酸臭替代了。

一粒葡萄，想要成为好酒，首先要发酵成酒，没有了酿酒师的帮助，再“天赋异禀”的葡萄最终也难逃变成醋的命运。我并不是想要夸大酿酒师的“功绩”，只是一支好酒，如何离得了“人”的帮助？

罗曼尼康帝的庄主奥贝尔·德维兰先生（Aubert de Villaine）告诉我们，酒人面对自然要谦卑，感恩自然的馈赠，才能酿出“灵魂共振”的好酒。2015年底的风土大会上，他用音乐作比：“如果说勃艮第的风土是小提琴的琴身，那么黑皮诺就是琴弦，两者齐鸣才能奏出这世上最美妙的音乐！”

这真是对于“风土”二字最精妙的比喻！

谦虚的老先生隐去了主语，无论琴身还是琴弦，这支美妙的音乐，最终需要人来演绎。

怀着谦卑的心，等待自然的馈赠，引导美酒的诞生。

我想，这就是吾辈所扮演的角色。🍷



趣味知识 行业热点
美酒惠购 尽在其中



关注富隆酒业
分享美酒生活

International Identification of Wine Professionals

葡萄酒专业人士国际认证

文/Text April Chen
图/Photo www.wsetglobal.com / www.mastersofwine.org / www.mastersommeliers.org

从古到今，葡萄酒经历了从贵族专属到大众消费的普及过程。本与味蕾相关，仿佛谁也能懂，却因其千变万化，品味起来值得讲究。为此，葡萄酒需要由获得权威认证资格的专业人士进行系统的品尝和甄别。他们，就是备受尊敬的葡萄酒品酒师和侍酒师。

品酒师

品酒师，是运用感官品评技术，评价酒体质量、指导种植和酿造工艺、优化运输储存以及提供新品开发建议的专业人士。除了精通葡萄酒知识，职业品酒师平均每年需要品尝上千款新酒，脑海里熟记万余种味道。国际上，最为权威的品酒师评级来自WSET认证和MMV荣誉。



WSET



THE INSTITUTE OF
MASTERS
of WINE

WSET

英国葡萄酒及烈酒教育基金会WSET (Wine & Spirit Education Trust)，致力于高品质的葡萄酒及烈酒教育，是该领域首屈一指的国际专业培训机构。课程遍布全球，包括英国、美国、法国、意大利、日本等，2005年被引入中国。WSET葡萄酒认证课程分为以下四个等级：



WSET 初级品酒师 Level 1 Foundation Certificate in Wines

葡萄酒预备级别证书，适用于刚刚接触葡萄酒的兴趣爱好者。从学习课程开始进入葡萄酒世界，通过视觉、嗅觉和味觉简单了解葡萄酒的主要类型和风格，帮助学员更好的挑选或销售产品。

WSET 中级品酒师 Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

课程适合从事业内工作的人士或葡萄酒与烈酒爱好者，内容以葡萄酒的核心知识为主，包括主要葡萄品种及其对应产区的介绍。学员将学习到由不同葡萄酿造的葡萄酒风格、主要分级系统和标签术语等。此外，中级课程还将提及烈酒和利口酒的基础知识。成功通过考试者，除了取得证书以外，还将获得一枚徽章，作为中级品酒师的特有标识。

WSET 高级品酒师 Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits

对于希望全面了解葡萄酒的个人，此课程能让你进一步学习葡萄酒的种植和酿造。相比中级课程，高级课程对品尝技巧的应用也有更高要求。毕业学员能够准确的评估葡萄酒，同时，根据自己的判断自信地向别人介绍葡萄酒的风格和品质。取得认证者，将获颁证书和高级品酒师勋章。

WSET品酒师文凭 Level 4 Diploma in Wines and Spirits

品酒师文凭认证是WSET的标杆资格，它将带领学员深入探索葡萄酒和烈酒。内容涵盖葡萄酒与烈酒的酿造、产区、风格、以及全球贸易。文凭课程的课题可自选，学习时间至少需要两年，着重培养学员的自主研究能力。该课程也被视为考取葡萄酒大师 (Master of Wine) 资格的垫脚石。

Master of Wine 葡萄酒大师

成为葡萄酒大师Master of Wine (简称“MW”)，意味着获得葡萄酒品酒领域的最高级别认证殊荣，进入世界最顶尖的葡萄酒社群。这个有着六十多年历史的葡萄酒专业资格考试，由伦敦葡萄酒大师学会 (Institute of Masters of Wine ，简称“IMW”) 权威授予，全球每年通过考核的不超过5人。

MW经常活跃于各项葡萄酒大赛或展会，以评委的身份评估各种产品。他们也会受邀出席高级品酒会，或为世界上最好的私人酒窖做评估。目前，MW更担任各国政府和国家元首、超五星酒店、航空公司等大型机构的葡萄酒培训顾问。



侍酒师

相比品酒师在理论知识方面的渊博，侍酒师（Sommelier）更倾向于实操性的技能。除了具备丰富的知识基础和品鉴经验，侍酒师还需要选用合适的酒杯，谈论酒单以及餐酒搭配，提供专业的酒水礼仪和服务。至于采购酒品和酒窖管理，也属于侍酒师的职责范围。

CMS

为了提升行业服务人员的职业素养，侍酒师大师等级考试（The Court of Master Sommeliers，简称“CMS”）诞生于1977年，是在包括英国酒店和餐饮协会、英国葡萄酒和烈酒贸易协会等多个行业权威机构的监督下创立的。CMS提供入门证书、注册证书、高级证书和高级文凭共四个等级的资格认证，考试内容涵盖理论知识、盲品鉴别和侍酒操作。



入门侍酒师（IS） Introductory Sommelier Course & Examination

入门认证是成为专业侍酒师的第一步。课程目的是为葡萄酒和酒店从业人员提供一个全面审查世界葡萄酒和烈酒的最高专业标准。学员需要掌握基础知识和演绎品尝，并接受由品酒大师组成的团队的严格审查。

注册侍酒师（CS） Certified Sommelier Examination

在2006年，CMS对待酒师认证课程进行细化，引入注册侍酒师级别课程，这将更清晰地检验候选人作为餐饮专业人员在餐厅环境中的侍酒技能熟练程度，帮助学员在参加高级侍酒师文凭考试的道路上，提前做好准备。

高级侍酒师（AS） Advanced Sommelier Course & Examination

由于高级侍酒师所需的知识、经验和技能相比注册侍酒师的要求高很多，因此，申请人必须拥有至少五年的餐饮招待经验，方可报名参加考核。如考生连续三次未能通过高级侍酒师考试，即使通过了一个或多个部分，仍须在考试的一年后，才能重新申请。

侍酒师大师高级文凭（MS） Master Sommelier Diploma Examination

“侍酒师大师”的头衔是葡萄酒服务领域最至高无上的荣誉。除了精通葡萄酒和食物，懂得如何以最佳的方式照看葡萄酒，还要肩负葡萄酒文化传播和守护的重任。可以说，成为像“侍酒师大师”这样的领域金字塔尖上的专家，是所有专业葡萄酒从业人员的终极梦想。





富隆美酒学院WSET课程 现已启动！

葡萄酒及烈酒教育基金会（WSET）官方授权授课认证

众多世界知名权威机构指定合作授课机构

20多年专业行业经验

专业权威的讲师团队

近50款精美课程用酒

富隆美酒学院，用心打造适合您的WSET课程。

您与葡萄酒专家，就差这门课程

合作
机构



美酒学院小助手

课程咨询：020-38983188-601（夏老师）

邮箱咨询：hawaiiixia@aussino.net



DeLille: Lafite Rothschild in State of Washington! 德丽乐：华盛顿州的拉菲罗富齐！

文/Text Claudia
图/Photo DeLille

说起美国酒，大家的第一印象大多都是加州，它的葡萄酒产量占到了全美大概百分之九十。但是如果您只喝这里的酒，那可就和很多佳酿擦肩而过了。有这样一个酒庄，它坐落于华盛顿州，在出产高品质高价格的精品酒和对葡萄园分区域精细的管理方面，同法国勃艮第的酒庄十分相似，而整体的酒体风格又与波尔多左岸有着异曲同工之妙。它就是德丽乐酒庄（DeLille），被罗伯特·帕克（Robert Parker）评为华盛顿州的拉菲罗富齐！

德丽乐是位于华盛顿州红酒之乡Woodinville的一个精品酒庄，1992年由查尔斯·李尔（Charles Lill）、格雷戈·李尔（Greg Lill）、杰伊·索洛夫（Jay Soloff）和酿酒师克里斯·厄普丘奇（Chris

Upchurch）共同创立。查尔斯·李尔为了纪念其法国先祖的姓氏建立了这一高产佳酿的精品酒庄，并冠上德丽乐之名。

这个来自美国的精品酒庄到底有何过人之处，让罗伯特·帕克如此青睐？

独具波尔多左岸名庄风范

德丽乐首创了来自华盛顿州的波尔多式混合酒，它的葡萄混酿比例也与波尔多左岸如出一辙，伴有雪松和烟草、咖啡和烟熏等焙烤香气以及更复杂的口感，陈年能力强，可以存放数十年。这一创新之举无疑奠定了它在美国酒中举足轻重的地位。并且，



酒庄一直保持高品质的出产，酒体强劲浓厚，但又细腻高雅。德丽乐的葡萄园位于天马园（Ciel du Cheval）、天空园（Grand Ciel）、丘奇园（Upchurch）、红柳园（Red Willow）、香草原园（Sagemoor）、落日园（Klipsun）、鲍诗伊园（Boushey）和哈里森山（Harrison Hill）等华盛顿州特级葡萄园。德丽乐选取的原料均为该产区最优质的葡萄，其中最著名的哈里森山葡萄园位于斯尼普山（Snipen Hill），园内有1962年种下的华盛顿州最古老的赤霞珠葡萄藤。

德丽乐的产区拥有长时间的温暖日照和凉爽的夜晚，形成了巨大的昼夜温差，这能帮助葡萄保留天然酸度。这里拥有全球葡

萄产区最大的昼夜温差，最高可相差40°F（22°C）。高水平的自然酸度使得葡萄酒更适合佐餐饮用，还能帮助延长保质期。

与此同时，其葡萄藤最大的特点就是建立在自己的根系上。华盛顿州的寒冷冬天和排水良好的土壤成功阻止了根瘤蚜虫的爆发，此产区多数葡萄藤都是采用原根系的欧洲树种。

权威机构认可，星级餐厅青睐

正因其得天独厚的风土与酿造原料品质的卓越，酒庄出产的葡萄酒曾获奖超过180次，包括罗伯特·帕克的《葡萄酒倡导者》（Wine Advocate）与《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）等权威榜单中多次90

分以上的高分（在25个年份之中）。2017年德丽乐D2红葡萄酒与德丽乐夏洛园白葡萄酒被《葡萄酒观察家》与《葡萄酒爱好者》杂志评选为Top100的酒款。德丽乐酒庄2017&2018连续两年被《葡萄酒与烈酒》杂志评为世界百大酒庄。同时德丽乐还是在华盛顿州首个被罗伯特·帕克评为与白马庄、罗曼尼康帝齐名的超五星酒庄。

不仅如此，德丽乐的酒款还被选入世界顶级米其林餐厅的酒单，包括纽约三星米其林餐厅Eleven Madison Park、加州希尔兹堡二星米其林Single Thread Farms、华盛顿一星米其林餐厅Kinship/Métier等。酒款同时还被选入星级酒店的餐单如INN集团酒店、Omni酒店、四季酒店、丽思卡尔顿酒店等。

这个有着传统法国味的美国本土酒庄，在世界范围的名气越来越响亮。酒庄也会一直延续传统，为消费者继续带来稳定高品质的葡萄酒，展示美国酒自然纯净的魅力！

“华盛顿的葡萄酒产业已经大幅增长，成为这一增长的一部分，这是非常有趣和非常值得的……我们对波尔多葡萄酒的关注、我们对红山葡萄园的承诺、以及成为一支专注于传统和创新的团队的愿望，让我们处于有利地位，并继续激励着我们。”

——查尔斯·李尔（酒庄联合创始人）



DeLILLE CELLARS



Two Hands: Produce the Best Shiraz in South Australia

双掌酒庄：南澳最优质的西拉葡萄酒缔造者

文/Text Kelynn
图/Photo Two Hands

倘若你也爱阳光与沙滩，除了加州以外，当然还少不了南澳！

南澳是著名的葡萄酒产地，著名的巴罗萨谷（Barossa Valley）便位于此处，是澳大利亚最古老的葡萄酒产区之一。酒庄拥有许多树龄长达数十年的西拉葡萄，有些甚至已达100至150年，种植历史非常悠久。

讲起这个产区，脑海中浮现出的便是南澳最具代表性的“果香炸弹”西拉葡萄。但要找到代表产区特性又风格多变的西拉佳酿，领略巴罗萨产区特色西拉，一定要提及扎根于此并赫赫有名的“南半球最佳葡萄酒酒商”双掌酒庄（Two Hands）。



双掌酒庄创立于1999年，由迈克尔·陶菲（Michael Twelftree）与理查德·明茨（Richard Mintz）联手打造，致力于展现出澳大利亚西拉葡萄酒的多样性，并将其推上国际葡萄酒的大舞台。

仅在其成立的4年期间，双掌就被著名酒评家罗伯特·帕克（Robert Parker）誉为“南半球最佳葡萄酒酒商”。旗下花园系列的酒款在14年间12次荣登著名《葡萄酒观察家Wine Spectator》的“世界百大佳酿”。

尤其是在2012年11月，酒庄的葡萄酒再次入选《葡萄酒观察家Wine Spectator》的年度百大葡萄酒名单，双掌酒庄也是全世界唯一一个连续10年获得该项殊荣的酒庄。

备受全球不同酒评家的好评与葡萄酒爱好者的认可，横扫国际葡萄酒评赛奖项，这些自然离不开双掌佳酿的卓越品质。

为追求高品质原料，双掌十分注重于细分产区。每当迈克尔购置了一片葡萄园，往往会先花费1-3年不等的去测量园地的风土特征及地理条件，再开始种植葡萄藤。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，来种植最佳品种和考虑采摘时间。待果实成熟采摘后，再是大批量地分开发酵及陈酿。

为保证酒庄出品质量，双掌酒庄独有的橡木桶盲品筛选制度令人惊艳——每年8月伊始，庄主迈克尔会与团队一同抽取在不同橡木桶中陈酿的酒业进行盲品，从而分出A+到D级别，B级以下酒液直接全部散装卖给其他酒业公司，不作为酒庄的葡萄酒出售。所以即使是价格亲民、口感讨喜的画廊系列（Picture series），也是属于B+级别以上的酒液，不得不说是酒庄的诚意之作。

除此以外，与其他酒庄不同，双掌酒庄不追求过多华丽的橡木晕染，反而更偏向于保持果实原香，将橡木桶的香气仅作为烘托辅助作用。如此就能最大化地保留每个产区的葡萄风味，呈现出最佳的风土特色，不被橡木桶的味道喧宾夺主。

倘若有机会去南澳巴罗萨游玩，一定要参观双掌酒庄。迈克尔为传达出“遵循巴罗萨的传统”理念，特意在其酒庄的外部及长廊阳台采用板岩建材，在桉树的掩映下，朴素却不失优雅；同时为了展现出独特的创新酿酒工艺，在酒庄内部又用以现代化元素打造清新时尚风格，令游客感受年轻化的饮酒概念。

坐上双掌酒庄的葡萄园观光车，踏上巴罗萨谷的单一园，在位于300多米的海拔上感受令人惬意的凉风，领略巴罗萨谷葡萄园风貌的同时品饮一杯双掌佳酿，每个人都

会为其醇厚的酒体、柔和细腻的单宁所惊叹。

“于我而言，酿酒是一种劳动的热爱、生活的激情，更是工艺的雕刻。在我走过每一个葡萄园，做出每一个采摘决定，品过我们生产的每一瓶葡萄酒。之后，我根本无法想象在这世上，还能有多少个像我这样的庄主会亲自细究每一个细节，精细化地去追求最佳品质。”

——迈克尔·陶菲（Michael Twelftree）
庄主兼执行董事



美酒钜惠巡礼

富隆品鉴订货推介会2018

Aussino Product Tasting & Purchasing Meeting

6月28日, 2018年度富隆品鉴订货推介会在广州圣丰索菲特酒店拉开帷幕! 全国各地的富隆盟友齐聚一堂, 共同参与了三大别开生面的主题活动, 让我们在这场年度盛会度过了难忘的美酒时光。



澳洲葡萄酒大奖赛模拟场

在模拟大奖赛现场, 一众盟友化身专业评委, 通过盲品给酒款打分, 选出最有实力的澳大利亚葡萄酒。盲品, 拼的就是葡萄酒本质! 两组品鉴中, 第一组的“胜出者”富隆宝云庄赤霞珠红葡萄酒连续20年上榜澳大利亚兰顿列级; 第二组的最高分, 也是本次大奖赛最高分得主——富隆克拉斯君诺红葡萄酒, 来自奔富酒王曾经选用的葡萄园, 更是罗伯特帕克心中的满分酒。

世界名庄品鉴大师班

一次性喝遍全球各地的名庄葡萄酒, 是种怎样的体验? 法国1855列级名庄露仙歌, 来自勃艮第顶级地块华卓园特等园的拉图布根地、西班牙酒王维嘉西雅、意大利新派酒王西施佳雅、美国膜拜酒泊多园、澳大利亚名庄威拿的“隐藏旗舰酒”……尽在富隆订货会之世界名庄品鉴大师班!



趣味富隆 微醺市集

本次“富隆微醺市集”中, 六大新颖有趣的主题摊位非常吸引眼球: 富隆新品走秀、Mini Cooking Class、世界精品黑皮诺、航空公司云端酒、高分&百大佳酿、诚意礼品专区……精彩丰富的分类展示, 让大家从不同角度领略葡萄酒的魅力。

慈善晚宴拍卖

当晚, 富隆盟友欢聚经典粤菜餐厅御口福, 精选美酒让大家感受的餐酒搭配的乐趣, 限量版名庄美酒慈善拍卖更掀起晚宴高潮, 唤起此起彼伏的欢呼声, 拍卖善款将为更多贫困地区学生提供读书的机会, 感谢富有爱心的盟友为慈善出力! 美丽的夜色降临, 我们沉浸在袅袅酒香与欢声笑语之中。期待明年再次相遇, 分享杯中佳酿, 共创美酒人生!





▼ 猎豹&乐梦迪
LEOPARD'S LEAP & LA MOTTE

2018年5月，来自南非首富家族的猎豹庄与乐梦迪酒庄用美酒和热情感染了成都、临沂、平果的一批又一批葡萄酒爱好者。酒庄全球市场总监Marius先生及品牌大使Irene女士远道而至，与来宾们共享来自两个著名酒庄、风格各异的美酒：猎豹庄时尚年轻，富有活力和特色；而乐梦迪酒庄则在优雅风姿中彰显其数百年历史文化底蕴。

大炮嘉美丽是Neipperg家族所有的圣埃美隆古老酒庄。本次活动于2018年6月在东莞举办，展示了大炮嘉美丽庄园和拉梦多庄园这一对“姐妹花”酒庄。我们荣幸邀请到了Neipperg家族酒庄商务总监Magali Malet-Serres女士莅临会场，她为来宾声情并茂地讲述了家族酒庄的历史故事，用专业知识带领来宾体会不同年份的别样魅力。

▲ 大炮嘉美丽
CHATEAU CANON LA GAFFELIERE



▼ JPM家族
JPM FAMILY

波尔多酒庄出自谁家？JPM家族的光辉告诉你答案！2018年6月，JPM家族相继在北京和上海两地举办了颇具王者风范的推广活动。JPM家族的第三代传人Edouard Moueix先生及酒庄的出口经理Stephane Laborie先生亲临现场，向中国消费者传递着他们打造“酒王之王”的酿酒哲学。

位列波尔多1855五级庄的百家富酒庄一直表现不俗，展现圣祖利安的风土情怀。活动在2018年6月份的广州举行，以20人的圆桌晚宴开场。精致的菜肴搭配百家富年份垂直酒款（2015、2012、2010、2005），如此酒餐搭配的和谐共鸣给来宾留下了深刻印象。百家富酒庄的酿酒师Frederic Bonnaiffous先生也参与了本次晚宴，与来宾一起欣赏陈年酒款的香气变幻。

▲ 百家富
CHATEAU BELGRAVE



▼ 威菲
VIDAL-FLEURY

2018年6月，南法罗纳河谷产区最古老的酒庄威菲酒庄分别在重庆和西安举办了品鉴会及晚宴。罗纳河谷葡萄园大使Amelie Rouot罗美玲女士作为特别代表亲临现场，给来宾们深入浅出地介绍了罗纳河谷产区的风土和葡萄酒特色，并一一品鉴了来自不同小产区的数款威菲酒庄佳酿。来宾们对罗美玲女士生动有趣的展示方式，以及兼具传统风韵和独特个性的威菲美酒都赞不绝口。



▼ 山度富
SANDALFORD

山度富酒庄总经理Grant Brinklow先生在2018年7月期间分别到访了广州、上海、大连、北京、柳州、阳江、乌鲁木齐等地，携手四个系列七款佳酿的分享之旅盛大起航！西澳有着得天独厚的风土气候，又冠以“澳洲波尔多”美称，酿造出的美酒优雅迷人。活动来宾们在晚宴中认真品味西澳优雅，感受波尔多风格，领略新世界酿酒的旧世界风情。澳洲葡萄酒的多样化，着实令人惊艳。

2018年7月，意大利雄狮城堡酒庄主Alessandro Sonnino男爵终于来到中国，开启贵族宴会全国巡回模式。富隆与四个各具特色的品牌倾情合作，携手男爵举办了四个主题各异的贵族晚宴：华远大一山庄、“东方大圆桌”、网红孔雀餐厅、华美旗袍之夜……四大主题丰富多彩，让我们有机会品尝在时尚与古典融合的Gucci Place中酿造的美酒！

▲ 雄狮城堡
CASTELLO SONNINO



德国冰甜葡萄酒的佼佼者维特思酒庄2018年7月先后走过毕节、成都、德阳、南充、石家庄五座城市。酒庄庄主兼酿酒师Dirk先生特别亲切，一聊起酿酒的话题更是满腔热情。这次在四川地区的酒餐搭配晚宴均不同程度地呈现了麻辣川味碰撞冰爽甜酒的味蕾刺激，其中在德阳站还创意尝试了火锅晚宴的形式，满是惊喜的绝妙搭配让Dirk先生和来宾们都直呼过瘾。

▲ 维特思
WELTACHS





▼ 胜卡罗
SANTA CAROLINA

胜卡罗酒庄的亚洲出口经理Giancarlo Marinello先生于2018年8月参与了中国巡回推广活动，先后到访阳江、梧州、岑溪、上海、遵义、安岳等地，走遍大江南北。现场嘉宾反映热烈，酒款大受欢迎，尤以胜卡罗酒庄旗下的Icon酒款家族珍藏系列、VSCI以及世纪传承酒款，均获得热烈好评。

吧王是澳大利亚获奖最多的六大酒庄之一，亦是麦威廉集团（McWilliam's）旗下红五星酒庄之一，揽获逾千枚奖牌。吧王酒庄总经理Garick Harvison先生于2018年8月6日至9日期间，分别到访北海、安顺、北京、哈密等各地，与众多葡萄酒爱好者一起分享酒庄的获奖佳酿！在晚宴的餐酒搭配上，大家深刻地感受到了产区特点赐予的葡萄酒特色，感受到了新南威尔士的别样风情。

▲ 吧王
BARWANG



▼ 双掌
TWO HANDS

双掌酒庄被著名酒评家罗伯特·帕克誉为“南半球最佳葡萄酒酒商”。2018年8月下旬，酒庄总经理 Pierre Morel先生分别到访上海、北京、石家庄、大连、苏州、昆明、阳江等多个城市，将不同风格的特色西拉葡萄酒带给更多的葡萄酒爱好者品尝，来宾们得以在总经理的指导下一品巴罗萨西拉的独特魅力与风味。

威拿酒庄总经理Samuel Temme先生于2018年8月至9月初期间，分别到访中山、株洲、乌鲁木齐、佳木斯等各地，与众多葡萄酒爱好者分享了威拿庄7大精品佳酿！在品鉴与餐酒搭配晚宴中，酒款充分展现出南澳麦克拉伦谷的特点，总经理热情地分享了每款酒背后的品牌故事，让大家感受它们的独特之处。活动中更有惊喜神秘旗舰酒首次亮相，颠覆大家对威拿庄的印象！

▲ 威拿
WIRRA WIRRA



▼ 奥纳亚
ORNELLAIA

奥纳亚酒庄坐落于托斯卡纳大区美丽的古老森林中，忠实于当地风土，是著名的“意大利四大雅”之一。在2018年9月6日的晚宴中，奥纳亚酒庄的亚太区出口经理Patrick Lachapèle也参与其中，他详细的解说和热情的笑容为来宾带来愉悦的用餐体验，大家仿佛来到了托斯卡纳的美丽葡萄园，一览意大利名庄的古老魅力。

华莱仕始创于1670年，隶属辛明顿家族（显赫葡萄酒家族PFV同盟中的一员）。作为葡萄牙第一家由英国人建立的波特酒品牌，拥有超过300年的卓越历史，其波特酒以结构扎实、劲道十足和香气醉人的特点成为同类产品的佼佼者，更是因质量卓越，在国际各大葡萄酒大赛中屡获奖项！

金秋季节，也是大闸蟹的最佳品尝期，华莱仕联手富隆东阳、珠海盟友举办了“金秋蟹礼”波特酒品鉴晚宴，蟹肉肥美，酒醇香甜，完美搭配！

▲ 华莱仕
WARRE'S



▼ 百世佳酿
PESQUERA

西班牙百世嘉酿晚宴与2018年9月4日到2018年9月6日分别于中山、温州、西安举办了晚会。活动现场气氛十分热烈。幽默风趣的酒庄代表Carlos先生带来了非常专业的酒款讲解，让大家对西班牙的酒品由陌生到熟知，百世佳酿浓郁的酒体风格令人沉醉。宾客们频频举杯祝酒，共同度过了这几个美好的夜晚。

2018年金秋9月，玛卡丽花漾新品发布会在广州“粉红”登场！活动以“精致粉玫生活概念”为主导，邀请宾客身着白粉色系服装来到了充满少女心粉色装饰的酒店餐厅。酒庄区域经理Erika Gallon女士亲临现场，与来宾一起品鉴全新上市的StillRose玛卡丽花漾粉红葡萄酒，并分享了休闲浪漫的意式格调生活方式。

▲ 玛卡丽
SANTA MARGHERITA



富隆 X 蔚来汽车: 格调美酒 尊享未来 Aussino X NIO: Better Wine, Better Future

2018年9月13日晚，立足全球的智能电动汽车品牌蔚来NIO携手南非猎豹庄在佛山举办了一场愉悦的车主见面会。当晚，活动更像是车友大家庭的一次休闲聚会，蔚来汽车品牌致力于为用户创造愉悦的生活方式与猎豹庄时尚创意和生活气息的品牌特色不谋而合，共同营造了这次格调生活的分享会。

蔚来汽车向车主们展示了不一样的出行生活方式；富隆则将美酒带入了寻常生活，引领大家品鉴和体验猎豹庄佳酿的热情和多样化，更贴心呈上零酒精的南非金狮园葡萄汁，让大家享受随时随意的畅饮。



富隆 X 采堂艺术网: 如是如一 水墨艺术展 Aussino X Azur Gallery: Ink-wash Painting Exhibition at Wine Cellar

2018年7月13日，采堂艺术网携手自由艺术家如一先生打造水墨艺术画展。画展设于天河北富隆酒窖门店，精致华丽的装潢配以娓娓道来的抒情经典音乐，来宾可以尽情感受葡萄酒与水墨画之间，味觉和视觉的激情碰撞。

当晚艺术展览现场氛围融洽，宾客们与如一先生交谈艺术赏析，并与其探讨艺术造诣。边品美酒边欣赏画作，在灯火阑珊的富隆艺术酒窖中，安静祥和地与艺术来个紧密接触，令人怡然自得，流连忘返。



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)
—— 添帕尼优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

权威酒评家罗拔·派克 (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”、“斗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

富隆酒业荣任中国酒类流通协会常务理事单位

Aussino Won the Standing Member of China National Association for Liquor&Spirits Circulation

2018年5月,富隆酒业荣任中国酒类流通协会常务理事单位,象征着富隆酒业在中国酒类的流通环节做出的突出贡献。

中国酒类流通协会于1995年4月正式成立,以繁荣中国酒类市场,促进酒类商品流通,弘扬中国五千年酒文化为己任,致力于协调企业与政府部门之间的沟通、加强酒类流通的调研与指导工作、传播交流酒类产销和市场信息、促进中国酒业国际化。



威拿荣获2018年最佳酒庄奖

Wirra Wirra Was Awarded the Australia's Best Cellar Door Awards 2018

根据世界知名杂志《美食指南葡萄酒》(Gourmet Traveller WINE)的评选,富隆代理的威拿庄荣膺2018年度澳大利亚最佳酒庄奖中麦克拉伦谷地区的“最佳大型酒庄”(Best Large Cellar Door)。

富隆酒业荣获2017WBO葡萄酒行业十大年度进口葡萄酒运营商

Aussino Won the 10 Top Wine Import Operators of WBO

2018年3月,经过22天内的662次推选及23位中立评委的投票,2017年WBO葡萄酒行业十大年度运营商诞生。

富隆酒业在2017年度取得了优秀的市场成绩,有着卓越市场的表现,因此获得了2017WBO葡萄酒行业十大年度进口葡萄酒的荣誉,并于春季糖酒会上参加了颁奖仪式。



富隆酒业荣获国家级放心酒工程示范店

Aussino Won the Award of National Honest Wine Demonstration Shop

2018年10月,富隆酒业荣膺中国酒类流通协会颁发的“国家级放心酒工程示范店”。该项目旨在倡导诚信经营、引导行业自律、规范酒类流通秩序、营造健康酒类市场环境、树立起行业标杆。富隆酒业将带头自律、诚信经营,自觉维护酒类市场秩序,发挥带头作用。

德丽乐荣获《葡萄酒与烈酒》杂志2018年Top100酒庄

DeLille was Awarded Wine & Spirits' 2018 Top 100 Wineries

富隆酒业荣誉代理的美国华盛顿州德丽乐庄园荣获《葡萄酒与烈酒》杂志2018年Top100酒庄,同时也被《西北葡萄酒快讯》(Winepress Northwest)杂志评选为2017年度酒庄。1992年德丽乐庄园在华盛顿州成立后,就开创了该产区波尔多混酿风格葡萄酒的先河。罗伯特·帕克称赞德丽乐为“华盛顿州的拉菲”。



A CULTURE OF EXCELLENCE WITH PERFECT WINES CLOSE TO NATURE'S TREASURES

Hanneli R

The crafting of this wine embodied the values of Rupert Family's contributing to La Motte's culture of excellence. 乐梦迪红酒王红葡萄酒

卓越文化, 品味大自然和谐艺术品

ANNO 1695

La Motte
a culture of excellence

乐梦迪

GLOBALG.A.P. 保护自然生态, 是乐梦迪酒庄的首要使命



广州番禺酒+



广州南沙酒+

华南地区 Southern China

广州番禺酒+
地址/Add: 番禺区市桥街道大北路150号
No.150, Da Bei Road, Shiqiao, Panyu District
电话/Tel: 13428844440

广州南沙酒+
地址/Add: 南沙区海滨路183号158房
Shop 158, No.183, Bin Hai Road,
Nansha District
电话/Tel: 13533336809

北海酒坊
地址/Add: 银海区侨港镇红绵街2巷侨港旅馆商铺
the 2nd Lane of Hong Mian Street, Qiao Gang
Town, Yin Hai District
电话/Tel: 18677989089

柳州酒+
地址/Add: 柳北区雅儒路287号
雅儒小苑3-3-1
3-3-1, Ya Ru Xiao Yuan, No.287, Ya Ru Road,
Liubei District
电话/Tel: 0772-2898638

华北地区 Northern China

哈尔滨酒+
地址/Add: 道里区上海街84号
NO. 84, Shang Hai Street, Daoli District
电话/Tel: 0451-87632802

唐山酒+
地址/Add: 路南区国安街学院路39号福地大厦写字楼一层大堂内
F1, Lucky Plaza, No.39, An Guo Street Xue
Yuan Road, Lunan District



黑龙江哈尔滨酒+



河北唐山酒+

华西地区 Western China

德阳酒窖
地址/Add: 旌阳区庐山北路55号福康瑞琪曼11栋2-1
No. 55, Lu Shan Bei Road, Jingyang District
电话/Tel: 0838-2555556

毕节酒坊
地址/Add:
七星关区招商花园城商场A-1铺面
Shop A-1, Garden City, Qixinguan District
电话/Tel: 13158273206



湖南长沙酒屋-万达广场

华中地区 Central China

长沙酒屋
地址/Add: 开福区中山路589号万达广场A区2、3、5栋119号
Shop 119, Wanda Plaza, No.589, Zhongshan
Road, Kaifu District
电话/Tel: 13789062527

长沙酒坊
地址/Add:
芙蓉区车站北路万象新天5栋1116
Suit 1116, Building 5, Panorama, Che Zhan
Bei Road, Furong District

华东地区 Eastern China

温州酒+
地址/Add: 鹿城区瓯江路5999号浦发大厦西侧店面
No.5999, Ou Jiang Road, Lucheng District
电话/Tel: 0577-88822282



浙江温州酒+



Icy Temptation From Germany
来自德国的冰醇诱惑
维特思
冰甜系列
Weltachs Ice Wine



国内由富隆酒业独家代理

来自13个国家的美酒; 1000多款国际精品葡萄酒; 8000多家合作客户; 200多家遍布全国的零售专卖店

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390
店铺咨询热线: 400-777-2919 官方网站: www.aussino.net 富隆酒业官方微博 富隆酒业

富隆葡萄酒慈善基金2018年5月~2018年9月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, May.2018 - Sep.2018

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

合计收入
Total Income

支出
Expenditure

慈善捐款
Charity Donations

希望小学比赛奖金
Hope School Expense

希望小学文具
Hope School Expense

合计支出
Total Expenditure

期末账户余额
Current Account Balance

| | |
|----------|---------------|
| 期初账户余额 | ¥970,912.57 |
| 本期拍卖收入 | ¥80,000.00 |
| 合计收入 | ¥80,000.00 |
| 慈善捐款 | ¥30,000.00 |
| 希望小学比赛奖金 | ¥6,150.20 |
| 希望小学文具 | ¥5,462.00 |
| 合计支出 | ¥41,762.20 |
| 期末账户余额 | ¥1,009,150.37 |

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

| 拍卖日期 Auction Date | 拍卖酒款 Auction Wine | 拍得者 Winning Bidder | 城市 City | 成交金额 Sale Price |
|----------------------|--------------------------|-----------------------|------------|--------------------|
| 2018-06-28 | 富隆威拿珍藏穗乐仙RSW红葡萄酒 2012 6L | 李先生 | | ¥20,000.00 |
| | 西施佳雅红葡萄酒 2011 3L | 关先生 | 广州 | ¥30,000.00 |
| | 乐梦迪穗乐仙红葡萄酒 18L | 周先生 | | ¥30,000.00 |

富隆酒业荣获“希望工程优秀合作伙伴奖”与“2017年度希望工程贡献奖” Aussino Won the Award of Project Hope Excellent Partner & 2017 Project Hope Contribution

2018年,富隆酒业荣获中国青少年发展基金会颁发的“希望工程优秀合作伙伴奖”与“2017年度希望工程贡献奖”,特别表彰沈宇辉总裁带领富隆对希望工程作出的支持与贡献。

作为行业翘楚,富隆在履行社会责任方面积极带头、率先垂范。自2008年设立“富隆慈善基金”起,富隆一直与中国青少年

发展基金会紧密合作,大力支持希望工程,为贫困地区的学生提供读书的机会。

我们也特别感谢中国青少年发展基金会,以及各省市教育部门的大力支持。作为希望工程的优秀合作伙伴,我们将一如既往,尽己所能,回报社会。未来将继续支持希望工程,捐建更多的富隆希望小学,圆孩子们的学习梦!



爱心恒久远: 陕西省永寿县甘井镇北庄富隆希望小学竣工 The Construction of Shanxi Aussino Hope School has completed



2018年5月23日,陕西省永寿县甘井镇北庄富隆希望小学的孩子们脸上洋溢着灿烂的笑容,踏着欢快的步伐走进崭新的校园。因为今天他们要参加新校园的竣工典礼!富隆高管们特意穿上了印有“爱心恒久远,一颗永流传”的白T恤,与当地县领导级领导及该校全体师生共同见证了此次充满爱心的希望之行。

北庄富隆希望小学自1956年兴建以来,莘莘学子苦学攻读。由于年久失修,校舍破

旧,已不再适应教学需求。富隆为了支持陕西省基础教育事业的发展,向希望工程捐资兴建了北庄富隆希望小学,充分改善了老师和孩子们的学习与生活环

境。在竣工典礼上,学生代表兴奋地说:“以前我们的梦想,就是能像电视里的小朋友那样,在宽敞明亮的教室里学习。没想到我们的梦想那么快就实现了!”孩子们那充满希望与憧憬的笑脸,就是给富隆最好的礼物。

“笔尖传情,墨韵飞扬”: 2018年富隆杯希望小学硬笔书法比赛 2018 Aussino Cup: Hope School Hard-tipped Calligraphy Competition

自2008年富隆慈善基金设立以来,每逢六一儿童节,我们都会发起所有富隆希望学校的联动比赛,让全体富隆学子能有相互交流和学习的机

会。2018年六一前夕,我们组织了“笔尖传情,墨韵飞扬”富隆杯硬笔书法比赛。通过比赛,我们看到了孩子们对祖国灿烂文化和语言文字的热爱之情。同时,这样的比赛培养了孩子们良好的书写规范,并让他们从小养成对古诗词的喜

爱。本次比赛分高年级组别和低年级组别,并分别设置特等奖和一二三等奖,还设置了优秀团体奖。高、低年级本次均以古文诗词为书写主题。透过作品,我们看到了孩子们平时坚持练习书法的扎实功底。有的注重运笔,笔画流畅,字形挺拔;有的认真分析字的间架结构,字体端庄大方,颇有书法韵味;有的字体刚劲有力,整幅作品布局合理,美观大方……这些端正、隽秀的字,犹如串串美妙的音符跳跃纸上,和着淡淡的墨香,令人陶醉其中。



PERSONALITY TEST

你喜欢吃什么样的早餐，就适合喝什么样的葡萄酒

经常有朋友会问如何选择适合自己的酒？说到要挑选的话，当然要根据最近喜欢的口感、香气来判断。下面有一份很有意思的小测试，通过选择你喜欢吃什么样的早餐，来分析你更适合喝什么样的葡萄酒，一起来看看吧！

1.当挑选你的热饮时，你会选择的是？

- A.黑咖啡
- B.拿铁咖啡
- C.红茶加柠檬
- D.奶茶

2.除了提神的热饮外，欧式早餐还为你准备了一杯健康的饮料，你会选择的是？

- A.葡萄柚汁
- B.奇异果汁
- C.苹果汁
- D.牛奶

3.桌上摆满早餐，浓浓的面包香气让你的嘴角浮上微笑，你最想吃的是？

- A.烤吐司
- B.带有坚果的圆面包
- C.带有奶油香气的可颂
- D.意大利的拖鞋面包

4.精致的早餐总是准备着很多的抹酱，你会挑选的是？

- A.奶油
- B.草莓果酱
- C.花生酱
- D.橄榄油

5.在面包旁边有搭配的鸡蛋料理，你会挑选的是？

- A.法式蛋卷（欧姆蕾）
- B.太阳蛋
- C.炒蛋
- D.水煮蛋

6.餐后点甜品解腻才像是欧洲人的风格，你会挑选的是？

- A.原味酸奶
- B.香草冰淇淋
- C.柠檬雪泥
- D.巧克力饼干

解析：

1.当挑选你的热饮时，你会选择的是？

A.选择黑咖啡的你喜欢纯粹的事物，简单但具有深度。可以喝具有较重单宁的酒款，适合饮用法国波尔多左岸的红葡萄酒，以及意大利的巴罗洛与巴巴莱斯科。

B.选择拿铁咖啡，喜欢生活带点变化性，具有浪漫性格且享受生活。你会适合法国罗纳河谷的教皇新堡，以及西班牙普里奥拉产区的红葡萄酒。

C.红茶加柠檬的选择代表你是对事物有所坚持，且富有品味的人，虽然偶尔有点吹毛求疵，但却充满魅力。你会喜欢法国勃艮第的红、白葡萄酒，以及法国香槟。

D.喜欢奶茶的你，是个不拘小节、自由自在的人，虽然有点孩子气，但却是朋友中的核心人物。适合象征着宙斯之血的桑娇维塞，如意大利的基安蒂是个好选择；亦或是热情奔放西班牙里奥哈红葡萄酒也很适合你。

2.除了提神的热饮外，欧式早餐还为你准备了一杯健康的饮料，你会选择的是？

A.葡萄柚汁是个味道复杂的饮料，酸中带苦、且有独特的香气。在性格的反应上表示你的坚毅与自制性，法国阿尔萨斯的干白葡萄酒是个好选择。

B.选择奇异果汁的你可以接受高酸度的白葡萄酒，反映出的人格特质是聪明、带有点古灵精怪，适合的是意大利的索阿维白葡萄酒，以及灰皮诺酿造的白葡萄酒。

C.苹果汁带有一些甜度与酸度，喜欢有点甜味的你，是个富有想像力的人。你适合的酒款有意大利的莫斯卡托阿斯蒂起泡酒与德国的雷司令白葡萄酒。

D.选择牛奶的你，相信是个喜欢运动，活动力强的人。带有奶油与香草香气的法国夏布利白葡萄酒是你的最佳选择。

3.桌上摆满早餐，浓浓的面包香气让你的嘴角浮上微笑，你最想吃的是？

A.烤吐司是最正统的欧式早餐，反映出你是个能力很强，具有事业心与上进心的人，但可能偶尔会被别人说是掌控欲强。法国波尔多右岸的波美侯红葡萄酒，以及法国勃艮第的蒙哈榭白葡萄酒最适合你。

B.圆面包的外型令你特别有安全感，你应该是个容易害怕寂寞的人，但却不喜欢参与太多人的聚会。一杯法国香槟或是贵腐甜酒最适合你的。

C.带有奶油香气的可颂，正是喜欢热闹与派对的你会挑选的。镁光灯聚焦下的闪亮人物，适合的是美国纳帕谷的红葡萄酒，以及智利的赤霞珠。

D.选择意大利拖鞋面包的人或许常被人说成是老古板，但往往才是真正有内涵与有层次的人。当大家遇到问题时，会马上跟你进行咨询与讨论。葡萄牙的波特酒与法国汝拉产区的黄酒是个可以尝试的选择。

4.精致的早餐总是准备着很多的抹酱，你会挑选的是？

A.将面包涂上奶油的你喜欢单纯的事物，对于爱情也是喜欢直接、坦白和相互信任的关系。这样的你喜欢单一品种酿造的葡萄酒，也适合新世界的酒款，如阿根廷的马尔贝克与澳洲的美乐。

B.选择甜蜜的草莓果酱，说明你喜欢如电影般梦幻的约会场景。法国薄若莱新酒以及具有玫瑰花香的琼瑶浆白葡萄酒正好适合你。

C.喜欢花生酱的你是喜欢绵密的口感，而且有家人在身边的感觉才是最实在的幸福，适合的是南非的优质葡萄酒。

D.向往欧洲生活的你，当然是选择让面包淋上橄榄油！法国北罗纳河谷的红葡萄酒以及波尔多的白葡萄酒是能满足你的需要。

5.在面包旁边有搭配的鸡蛋料理，你会挑选的是？

A.具有本位主义的你不是一个容易融入团体的人，但身边总是有几位知心且能深交的好友。跟知心好友分享时，最适合的是西班牙的丹魄红葡萄酒，与法国卢瓦尔河谷的白诗南白葡萄酒。

B.选择的是太阳蛋，喜欢分享，大家都觉得你是一个很好的朋友，但人际交往上还是需要与人保持适当距离。可以试试美国的白仙粉黛与新西兰的黑皮诺所酿造的葡萄酒。

C.炒蛋是早餐最常见的组合，你在团体中是个配合度极佳的人，但偶而也要适时地表达自己的想法。试试看意大利阿曼罗尼和雷乔托的葡萄酒吧！

D.喜欢水煮蛋的你，有时候总是不知道怎么让人了解你真正的想法而容易遭到误解，但骨子里其实是个热情风趣的人。西班牙杜埃罗河岸产区的葡萄酒正好可以诉说你的心声。

6.餐后点甜品解腻才像是欧洲人的风格，你会挑选的是？

A.选择原味酸奶的你不喜欢太甜的酒款，工作上属于超高效率型，有执行力。但偶而也要适当放松一下，放慢些脚步，不妨来杯法国北罗纳河谷带有花香的维欧尼白葡萄酒吧！

B.香草冰淇淋的口感，象征着你是个处理人际关系的高手，也是大家会信赖的好伙伴。下班之后可以尝一下德国或奥地利的甜白葡萄酒，舒缓身心。

C.吃柠檬雪泥的人公私分明，有组织性与系统性的思维。你喜欢带有挑战性的工作，适合的是法国苏玳产区的甜酒与长相思的干白葡萄酒。

D.喜欢巧克力饼干的你，是个创意型的人物，大脑总是有着很多想法，适合企划方面工作。这样的你更要喝匈牙利托卡伊的甜酒或葡萄牙的波特酒，来获取灵感。

（以上内容均来源于网络，最终版权归原作者拥有。）

FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴!



- 1.图释: 富隆玛卡丽花漾粉红葡萄酒
- 2.请对比上图, 在下图找出5个不同之处
- 3.正确答案详见富隆酒业官方微信

答案查询方式:

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

◎如您对本栏目萌生出任何友善的建议, 或白眼吐槽, 敬请微信留言, 让我们听到您的达人心声。



富隆酒业微信公众号

您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS
专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

富隆酒业 诚邀加盟

把握|市场|趋势 发掘|终端|价值

◆精品荟萃 品牌优势

独家代理世界13个著名葡萄酒出产国的过千款名优葡萄酒, 为您供应品类齐全的产品选择

◆优质服务 盈利后盾

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

◆经销网络 辐射全国

历经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

◆宣传推广 彰显专业

每年数百场专业葡萄酒文化培训和市场推广活动, 为您提供多样化宣传推广支持

- 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

www.aussia.net



—名庄荟萃·诚信实惠—

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

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

www.aussino.net



富隆酒庄官方微信



富隆酒庄公众微信