

WineLife

富隆美酒生活

NO.34

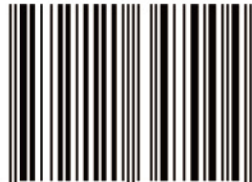
AUSSINO
www.aussino.net

酒样年华 Wine Wonderland

佳酿评分一览：
旧世界篇
List of Wine Ratings:
Old World



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >





富隆
Aussino
World Wines



每一瓶冰酒，都是一名舞者
完美的饮用温度
才能在舌尖华丽起舞

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

国内由富隆酒业独家代理

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

富隆酒膳 富隆酒窖 富隆酒屋 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390

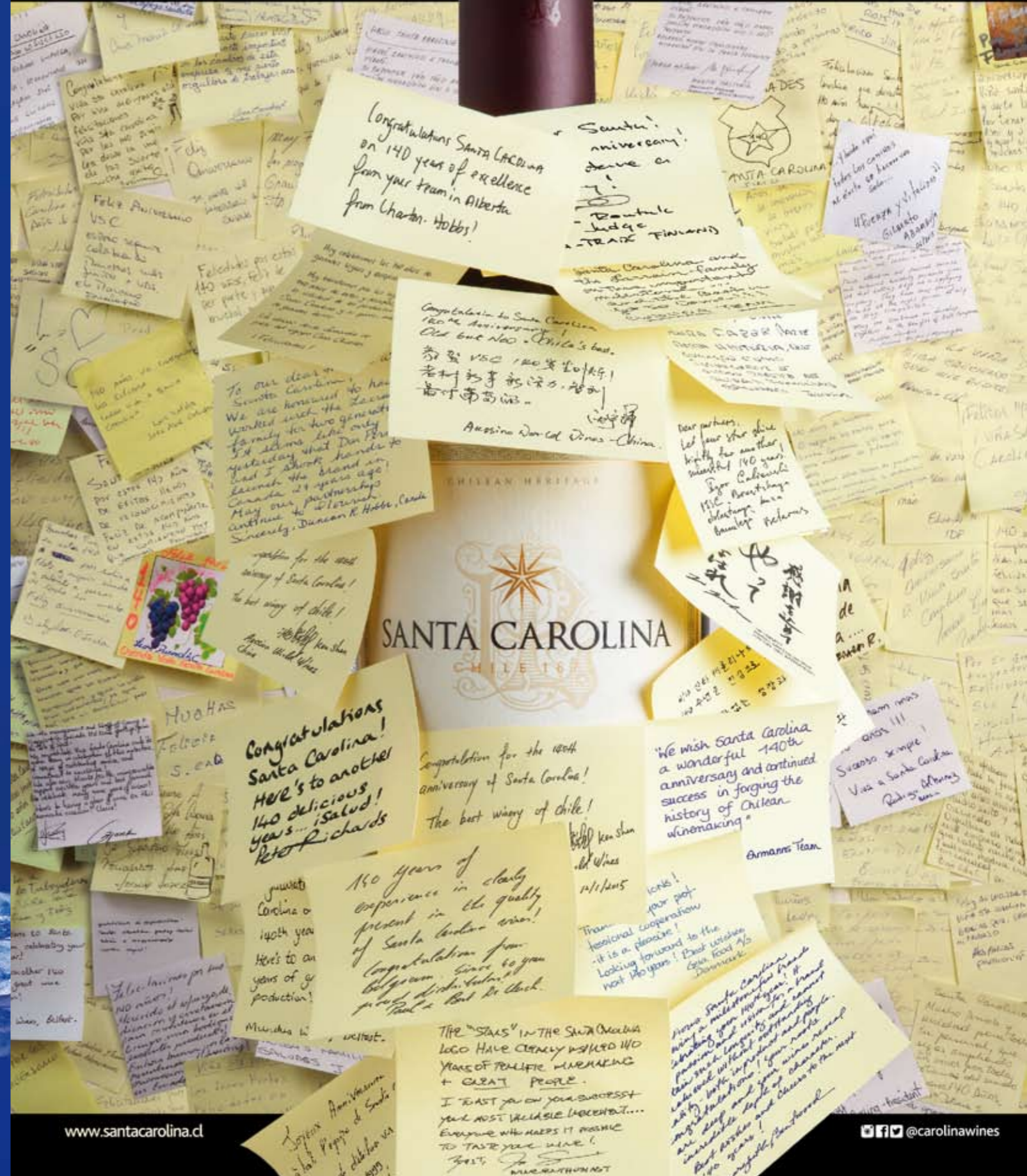
店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net 富隆酒业官方微博 富隆酒业

140th anniversary
SANTA CAROLINA

胜卡罗酒庄成立140周年纪念



智利胜卡罗酒庄荣获
《葡萄酒爱好者》评选为
“2015年度最佳新世界酒庄”



www.santacarina.cl

@carolinawines

总裁寄语



富隆酒业总裁
沈宇辉
President, Aussino World Wines
Robert Shen



| 专业诚信二十载 | 感恩感谢您同行 |

二十多年前，我是一位纯粹的葡萄酒爱好者。95年我从澳洲回国，发现在国内可供选择的优质葡萄酒极为稀少，于是产生了一个梦想——把世界各地的美酒与文化带到中国和朋友分享，同时介绍给广大消费者。葡萄酒的本质中带着“时尚、健康”的重要元素，我相信日后必能在中国成为主流饮品。就这样，我创立了富隆酒业，成为中国进口葡萄酒的先驱。

96年刚开始时，我们只是家代理两个澳洲酒品牌的小公司，到底如何发展壮大？在这个问题上，我一直坚信厚积薄发。我相信所有的努力和准备都是一种沉淀，一种铺垫，都是为了将来某个时刻到来时，可以爆发出更强大的力量。精卫填海，愚公移山，这些古老的故事里的英雄之所以会成功，靠的都不是力气而是毅力。创业可谓千辛万苦，二十年走过来，我们遇到了无数意想不到的困难。在面对困难时，我们拥有坚定的信念，相信自己的事业一定能成功。在创业的过程中，我认为快速的成功是不现实的。做企业有方法，但没有捷径。只有静下心来，瞄准目标，脚踏实地干好每件事情，持续积累才有机会成功。企业的各种资源积累到一定程度，才能形成厚积薄发之势，才能发生质的飞跃。纵观发达国家的成功企业，无不以诚信闻名天下。创业只有回归到基础诚信，最终才能成功。所以二十年来，我们坚持“专业、诚信”的经营理念，成为顾客信赖的葡萄酒专家。脚踏实地地赢得了合作伙伴和广大消费者对富隆的信任，树立起富隆品牌在中国精品葡萄酒行业中的领先地位。

今天的富隆已从二十年前的一家小公司发展成为行业的翘楚。我本人也在过往的十年里多次荣获世界最权威葡萄酒杂志《醇鉴》Decanter授予我“世界葡萄酒行业最具影响力的50人之一”的荣誉。现在我们拥有来自13个国家、200多个供应商的1000多款产品的独家代理权或经销权，拥有覆盖100多个城市的经销网络，拥有200多家直营和加盟零售店和8000多家不同渠道的销售合作伙伴，还拥有稳步发展的电商业务。我们在全国的直营和加盟体系雇用总人数超过2000

人。我们自建了上万平米全天候恒温恒湿的国际标准葡萄酒物流中心，现已荣获海关批准成为保税仓。我们开设富隆美酒学院，在提供葡萄酒培训课程的同时，不但出版《美酒生活》杂志、各种葡萄酒丛书、DVD，而且推出电子课程、美酒生活APP等新媒体方式传播美酒文化。我们在以往的十几年来，每年在全国各地举办了上百场品酒普及晚宴或活动。现在富隆已是“中国特许连锁100强”企业，富隆酒窖被授予“国家级放心酒示范店”，“中国企业信用评级AAA级信用企业”等众多荣誉。与此同时，我们也肩负起了更多的社会责任——从2008年开始成立富隆葡萄酒慈善基金，至今已捐建了6所富隆希望小学。此外，我们还积极支持和资助年轻艺术活动和公益，以及各类社会公益和体育活动。

商业社会将来会高速发展和变化，学习能力是企业重要的核心竞争力。没有学习的质量和速度，就没有创新的质量和速度，就没有企业发展的质量和速度。一个人要做到坚持学习，善于学习非常不容易。一个企业能做到坚持学习，善于学习更是难。所以我寄望全国富隆团队的每一位，都能勤于学习，善于学习，不断加强自己的学习态度，从而成为真正的学习型、创新型和高效型团队。

未来，我们仍然要坚持“专业、诚信”的态度，“时尚、健康”的经营思路。让优质葡萄酒走进大众的生活，努力把葡萄酒推动成大众喜爱的重要生活元素。继续成为中国精品葡萄酒行业的标杆企业。我们还要与时俱进、创新前行、精益求精。把富隆建设成为业内最优秀的产品、物流、文化、营销和营运管理的平台；成为供应商、加盟商及各种渠道商的最佳合作伙伴；成为具有社会责任感的；成为消费者最信赖的葡萄酒专家。

籍此机会，我要特别感谢在过去的二十年来给过富隆指导、关心、支持和欣赏的所有领导、朋友、顾客以及合作伙伴。衷心地感谢在富隆工作过、奋斗过的所有员工。感谢董事会的所有成员给予我最大的信任。

专业、诚信二十载，感恩、感谢您同行！

President's Words

Twenty years ago, I was little more than a wine lover. When I returned from Australia in 1995, I found there were very few choices of fine wines in the Chinese market. At that moment, I had a dream – to bring fine wines from all around the world to China and share with friends, and introduce wines to local consumers. The character of wine is seen as being "vogue and healthy", and I believe it will become one of the major drink choices in China in the future. That is why I founded Aussino World Wines and pioneered the imported wine industry of China.

In 1996, our business was founded. We were a small importer with only two Australian brands in our portfolio. We asked ourselves what we could do to develop our company. I firmly believe in the act of accumulating strength. Effort and preparation continually accumulate and pave the way for initiative. The ancient legends of a bird that filled a sea with pebbles, and men who moved a mountain with their bare hands inspire us that perseverance, over physical strength, brings success.

A business must go through innumerable trials and tribulations as it grows. In these 20 years, we have met a number of unpredictable obstacles. Overcoming these difficulties, our resolve in believing that our business must become successful grew. From the beginning, I knew that quick success is not realistic. There may be many methods to run business, but no shortcuts. The only chance to be successful is to calm your mind, focus on your objective, have a "Keep Your Feet on the Ground" attitude, and accumulate your knowledge and experience.

Over a period of time a number of small changes occurred, and when these small changes accumulate to a critical threshold, a fundamental change or qualitative leap occurs. So tiny leaps abound which accumulate into heaps, preparing us for major new qualitative jumps.

Taking a wide observation of successful companies in developed countries, a pattern emerges – they are well-known and famous because of integrity. Businesses can only succeed with the fundamental golden rule of integrity. Over the past 20 years, we have persisted in our philosophy as "professionalism and integrity" – becoming one of the most reliable fine wine specialists to our customers. We are committed to this practical and realistic attitude, and have been accredited from our partners and customers. We built Aussino to be a leading brand in China fine wine industry.

In 20-year's time, Aussino has transformed from a small company to a prominent company in the imported wine industry of China. I am honored to be given the title as one of the "50-person shaping the wines in your glass" in *Decanter* magazine's "Power List". Now we import wines from 13 countries, and over 200 suppliers with more than 1,000 labels in our portfolio. We have over 100 cities in our sales network coverage, over 200 owned or franchised retail stores, and more than 8,000 distribution partners in different channels. In addition, we also have a steadily growing E-commerce business. We have hired over 2,000 employees in our organization all over China.

We have built a logistics center to international standard, which is more than 10,000sm². The whole warehouse runs on a commercial Cellar Climate Control system with the ultimate control over wine storage temperature and humidity. Moreover, with the approval of China Customs, our logistics center has officially become a bonded warehouse. We established Aussino Wine Academy to provide wine training courses, publish *Wine Life* Magazine, and various wine books and DVD. We also offer online courses, Wine Life APP and promotions of wine culture through online platforms. In the past few years, we have held over 100 wine dinners or events each year all around China. Now, Aussino has been awarded as one of the "Chinese Top 100 Franchisors", "Enterprise Credit Evaluation AAA Class". Aussino cellars have been awarded as a "National Trust Wine Cellar". Most importantly, we carry on our social responsibilities. We have established the Aussino Wine Charity Foundation in 2008, and have already donated and built six Aussino Hope Primary Schools. Giving is an expression of gratitude for our blessings. And, we have supported and sponsored events for young artists, different kinds of social charity activities and sports events.

The commercial society is developing and changing rapidly, and good learning abilities have become one of the core competitions between every enterprise. Without the quality and velocity of good learning, enterprises will be hindered their ability from innovation and development. It is not easy to maintain learning as an individual. It is an even bigger challenge to a corporation. Therefore, I highly encourage every staff member to be diligent in learning – with right methods and a humble attitude. We work towards building Aussino to be a real team with high-educational commitment, creativity, efficiency and high-performance.

In the future, we should keep to our philosophy of "professionalism and integrity", and management image of "vogue and healthy". We will do our best to help wines permeate into people's daily life and become a joyful element of life. We will continue to be the role model of Chinese fine wine industry. We will also need to keep pace with the times, to have inventive progression, and excelled excellence. We need to build Aussino be the most outstanding platform of products, logistics, culture, marketing, and operations management; to become the best partner for suppliers, franchisees, distributors, and all business connections; to become an enterprise with social responsibility, and to be the most reliable fine wine specialist for our consumers.

With this opportunity, I would love to express my sincerely thanks to our friends, customers and business partners, who have given us lots of advice, support, acceptance and appreciation in the past 20 years. I would love to deeply thank our staff who have been striving with all their effort and working powerfully with us. I would like to thank our board of directors, who have given me the best of their trust. Thank you!

With 20 years of professionalism and integrity, we feel grateful and thankful of being on this journey with you! 🍷

Scaling New Heights 勇攀高峰

蔡颖姬/Grace Cai

2016年到来了，告别具有重要纪念价值的十周年特刊，我们迎来了更重要的历史性时刻——富隆酒业创立周年庆典！作为中国第一批经营进口葡萄酒的公司，经历了众多的风雨和考验，我们骄傲地迈进了第二十个年头！

回首二十年，让我们重温一下部分领先行业的全国首创理念：

- 1 1998年开创与顶级中餐厅合作的先河，引领葡萄酒配餐风潮
- 2 2000年开始印刷葡萄酒书籍，引导葡萄酒文化教育理念
- 3 2002年开创与大型商超合作的先河，率先以品牌专柜形式进驻高端大型超市
- 4 2004年与世界众多顶级酒庄合作，采用餐酒搭配的晚宴形式进行市场推广
- 5 2005年创立业界第一本葡萄酒专业杂志《富隆美酒生活》
- 6 2006年创立富隆连锁加盟体系，成功搭建全国零售网络。召开首届富隆国际葡萄酒文化节，开设葡萄酒文化中心，面向消费者传播葡萄酒文化
- 7 2008年建立富隆葡萄酒慈善基金会，与中国青少年基金会合作捐建富隆希望小学；同年正式出版《葡萄酒鉴》，是首本由国内专业团队撰写的葡萄酒书籍
- 8 2009年沈宇辉总裁成为首位入选“全球葡萄酒行业最具影响力50大人物”的中国人
- 9 2012年打造具有国际级水平的富隆葡萄酒物流中心，全面细致呵护葡萄酒
- 10 2013年开创葡萄酒与艺术结合的新理念，推出首家富隆艺术酒窖
- 11 2015年作为传统的葡萄酒进口商，率先推出首个葡萄酒社区APP“美酒生活”

国内葡萄酒的消费市场情况不断地转变，富隆酒业始终与时俱进，无畏挑战，无论是在行业的高潮还是低谷，我们都一如既往地稳步前行。踏入二十周年华诞，富隆酒业将在全国10多个城市掀起“富隆美酒生活节”的风暴！进一步把葡萄酒的文化渗透到终端市场，让我们期待新的一年，继续傲视群雄，勇攀高峰！



As 2016 arrives, we say goodbye to the momentous 10th anniversary of *Wine Life* magazine, and usher in a more important historic moment – the anniversary celebration of Aussino World Wines' foundation. Being one of the first wine importers in China, Aussino has undergone hardships and challenges, and today, we proudly announce our 20th year.

In retrospect, we see some of our philosophy leading the domestic industry:

- 1 In 1998, Aussino pioneered the cooperation with premium Chinese restaurants, setting the trend of food and wine pairing;
- 2 In 2000, Aussino started publishing wine books, carrying out wine culture education;
- 3 In 2002, Aussino took the lead to enter main department stores and supermarkets with brand counters;
- 4 In 2004, Aussino joined hands with top wineries around the world, implementing wine dinner marketing strategy;
- 5 In 2005, Aussino issued *Aussino Wine Life* magazine, the first of its kind in local industry;
- 6 In 2006, Aussino founded its franchise system and built a nationwide retail network. The first Aussino World Wines Festival was held, along with the establishment of Aussino Wine Culture & Education Centre, introducing wine culture to Chinese consumers.
- 7 In 2008, Aussino set up Aussino Wine Charity Foundation and collaborated with China Youth Development Foundation on Hope School Project in rural communities; in addition, we published *Aussino Mini Wine Guide*, the first wine book composed by domestic professionals.
- 8 In 2009, Aussino's President Robert Shen became the first Chinese featured in *Decanter* magazine's acclaimed bi-annual Power List;
- 9 In 2012, Aussino's world-advanced Wine Logistics Center was launched;
- 10 In 2013, Aussino introduced new concept of combining wines and art with our first Aussino Art Cellar;
- 11 In 2015, Aussino designed and launched Wine Life app, providing interaction with a community of wine lovers.

The Chinese wine market continues developing. Meanwhile, Aussino strives to keep pace with the times, despite challenges and ups and downs. Marching into the 20th year, we are bringing the brand new Aussino Wine Life Carnival to dozens of cities across the country, which helps wine culture further penetrate into ordinary consumers. Let us look forward to the coming year and scale new heights. 



是品味 更是艺术



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



富隆酒业官方微信

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



富隆酒业公众微信

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

Wine Wonderland 酒样年华

临江独酌，春风着意染红妆。酒样年华，醉是情怀入佳境。

在质朴斑驳的老房前，登上50年代筑起的前苏联风格骑楼，俯视绿树成荫的小山岗，没有恼人的噪音。临江独酌，别有一番滋味。缓步走在这些焕发着活力的老建筑中，处处可见独特新颖的艺术设计，这与世代相传、坚持精心雕琢的臻品佳酿不无相似之处。

上千年来，葡萄树不惧风雨，牢牢扎根入地，汲取养分。在酿酒师的妙手催香下，幻化出迷人的风韵。于是，每一瓶顶级葡萄酒便有了动人的故事。而一场唯美浪漫的罗曼蒂大片，也正在甘醇氤氲的葡萄酒香中缓缓展开……

广告索引 AD Index

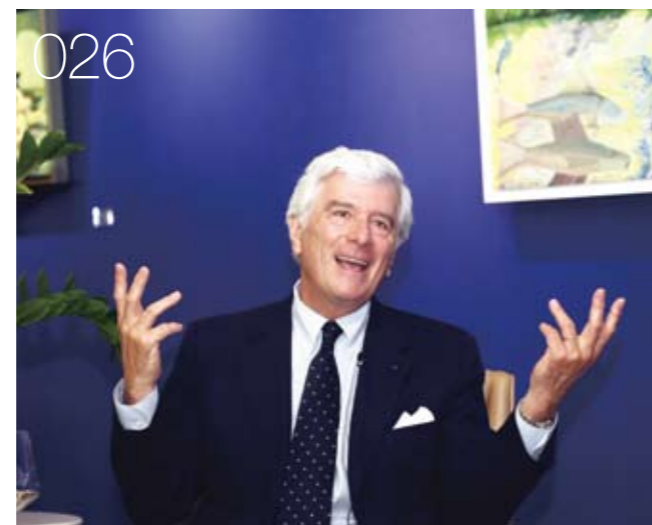
002 维特思 Weltachs
003 富隆胜卡罗 Santa Carolina
067 玛卡丽 Santa Margherita

海外来鸿 LETTER FROM OVERSEAS

- 014 波尔多藏酒实用手册
Collecting Bordeaux Fine Wines
- 018 酒逢知己
France & China Honor Poet-Painter Tan Swie Hian

人物专访 INTERVIEW

- 022 纳帕谷的酿酒天后
海蒂·贝瑞独家专访
Queen of Winemaking in Napa
An Exclusive Interview with Heidi Barrett
- 024 媲美波尔多名庄的超级托斯卡纳
专访奥纳亚酒庄代表
Glamorous Super Tuscan
An Interview with the Representative of Ornellaia
- 026 百年经典，风采依然
专访波尔多列级名庄大宝庄主
Eternal Elegance
An Interview with the Owner of Château Talbot
- 028 异域君王在波尔多
访爱士图尔庄园中国区经理
Maharajah in Bordeaux
An Interview with the China Area Manager of Château Cos d'Estournel
- 030 美法酒王的一号乐章
访作品一号酒庄国际营销副总裁
Op. 1 by the New and Old World
An Interview with the VP of International Sales of Opus One



是对手 更是朋友

富隆
Aussino
World Wines

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



富隆酒业官方微信

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



富隆酒业官方微博

Contents

富隆美酒生活目录



行业新闻 INDUSTRY NEWS

- 033 热点新闻
World News

特别报道 FEATURE STORY

- 035 醉爱十载，绽放风姿
A Delectable Wine Journey
- 036 特刊寄语
Wishes for Wine Life
- 038 酒界十大人物
Top 10 Influential Figures
- 041 佳酿评分一览：旧世界篇
List of Wine Ratings: Old World
- 046 米其林餐厅指南
——香港篇
Michelin Restaurant Guide in Hong Kong
- 048 佳酿天成，回望十年
环球知名产区酒庄访谈
Ten Years in Winemaking
Words from Wine Gurus
- 058 杯酒情深
资深酒友访谈
A Toast to Wine Connoisseur
Words from Wine Lovers

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 068 奇妙的里奥哈
Amazing Rioja
- 070 鲁博·赫伯：酒趣
Wine Cartoons: Vinito

盲品争霸 BLIND TASTING

- 072 品酒论英雄
Secrets of Blind Wine Tasting

封面故事 COVER STORY

- 078 酒样年华
Wine Wonderland

星级食尚 STAR RESTAURANT

- 086 奢华的定义
The Definition of Luxury

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 092 时之鲜
Seasonal Delicacy

醉心出发 NEW DRINKER

- 098 我只在乎你……
All About JH

酒友游踪 WINE TOUR

- 100 踏足地球另一侧
记阿根廷&智利之旅
The Other Side of the World
My Journey to Argentina & Chile

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 106 广州·陈耀明
维也纳新年音乐会的酒香
New Year's Concert of Vienna Philharmonic & Wine
- 108 上海·林志鹏
产区乐淘淘
Happy Shopping in Wine Regions
- 109 台北·陈匡民
一杯咖啡的启示
Ideas Inspired by A Cup of Coffee
- 110 上海·汪子懿
Aglianico：南部意大利的明珠
Aglianico: Pearl of South Italy
- 111 上海·刘慧
巴罗露醉心之旅
Nebbiolo Prima 2015

活动回放 EVENTS

- 112 南宁·酒相逢
记2015富隆国际葡萄酒文化节（南宁站）
A Look Back at 2015 Aussino World Wines Festival (Nanning)
- 117 品牌活动 Brands Events
- 122 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

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

酒海谜图 QUIZ DE VINO

- 132 葡萄酒心理测试 Personality Test
- 133 一起来找碴 Find 5 Differences
- 134 葡萄酒达人 Are You An Expert?



富隆美酒生活 WineLife

2015年十周年特刊(下) No.34 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

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 朱桂清 Judy Zhu
朱桂清 Judy Zhu
聂凯翔 Kay Nie
方嘉欣 Julia Fang

供稿 Contributor 蔡颖姬 Grace Cai

朱桂清 Judy Zhu
聂凯翔 Kay Nie
方嘉欣 Julia Fang
林瑞丰 Richie Lin
夏慧妍 Hawaii Xia
李少清 Queenie Li
凌仁 Chris Ling

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustacich
新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
奥地利 鲁博·赫伯 Rupert Hörbst
香港 Micky Chan
广州 陈耀明 Yaoming Chen
台北 陈匡民 Kuangmin Chen
上海 林志鹏 JP Lin
上海 林殿理 Denis Lin
上海 刘慧 Sophie Liu
上海 汪子懿 Rachel Wang

英文校对 English Proofreader Chad Stuart Owsley

设计部/ Designer

高级美术设计 Senior Graphic Designer 王健智 Kenny Wang
美术设计 Graphic Designer 项国媚 May Xiang
何鹏飞 Coffee He
唐晓慧 Tyler Tang

封面摄影 Cover Photographer 周启奋 Steven Zhou
栏目摄影 Column Photographer 詹畅轩 Hin Zhan

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou 蔡淑娜 Nina Cai 020-3898 3188

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

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



是欢聚 更是分享

富隆
Aussino 酒業
World Wines

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

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康



富隆酒业官方微博

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

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

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



富隆酒业官方微信

苏珊娜·玛斯塔希
Suzanne Mustacich



苏珊娜·玛斯塔希是一位美国作家、记者，现居波尔多。她毕业于耶鲁大学和南加州大学，并于1999年结束了她在好莱坞的电视制片人与电影编剧的成功生涯，随同她的法国丈夫——一位波尔多酒庄庄主——定居法国。她拥有著名的波尔多葡萄酒学院颁发的葡萄酒品尝专业学位(DUAD)。作为法新社的特约记者，她的葡萄酒报道经常出现在世界各国的新闻媒体上，她还定期为《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。

Collecting Bordeaux Fine Wines

波尔多藏酒实用手册

文/Text: Suzanne Mustacich
译/Translate: Julia



波尔多市保税仓库的货架上摆满一箱箱美酒

假如你要收藏葡萄酒，第一个需要明确的问题就是收藏的目的：是准备自用，把美酒留待以后细细品味？还是投资，伺机而动，转而拍卖？

假如你回答后者，那么从一开始，你就必须好好保留记录着货源、存储条件等信息的证明。否则，失去相关凭证的葡萄酒在交易市场上会变得一文不值。

第二步往往容易被人忽视，就是判断酒是否具有有良好的陈年潜力及陈年价值。一瓶售价不菲的葡萄酒并不意味着它就拥有陈年天赋或增值的可能性。

所幸的是，如今网络上的葡萄酒品尝概要触手可及，不少酒评家都记录着一瓶酒陈放5年、10年，甚至更久之后不同时期的变化发展。了解一个酒庄是否擅于生产具有陈年潜力的好酒，也是不错的判断方法。此外，你还可以找拍卖行和线上交易网站的信息，

查看一款酒的长期市场表现。中国的葡萄酒市场变幻无常，并非判断好酒价值的唯一标准。

倘若基于兴趣爱好，自我享用，那么整个工作要轻松许多。你只需选择自己想喝的、想招待朋友一起品鉴的酒。你的珍藏佳酿应该是极具个性的，或展现你的旅途，或反映你的品位。喜欢贝露娃的话，不妨就先从世界最佳贝露娃的产区入手。美国俄勒冈州的贝露娃和法国布根地的相比，个性迥异，各自精彩。勇于尝试一些鲜为人知的葡萄酒，自信满满地开启一段新奇体验吧。

理想的话，你可以购买多个年份，如此一来无论是现在、两三年后，甚至在更远的将来，你都可以品尝到不一样的美酒。又或者，购买名庄的正牌酒留作陈年，副牌酒则供饮用品鉴。

当一瓶酒达到了它的最佳适饮期，请把它放在酒窖显眼的地方提醒自己。试想，把千里迢迢从托斯卡纳带回家的酒遗忘在角落

而错过了它的最佳时光，以致它失去原有的风采，估计没有什么比这个要更糟糕的了。

不确定一瓶酒的适饮期怎么办？直接给酒庄发邮件吧。因为品鉴和纪录美酒的发展成长是他们的家常便饭，酿酒师在这方面更是比谁都清楚。要说这么做还有什么好处的话，那就是你已成为酒庄的联系人了。

不知不觉葡萄酒收藏已变成一种昂贵的痴迷。只有越接近第一手买卖，才能以更低的价格购得心头好，并且确保货源的可靠性。有时候，你可以直接从酒庄购买。在波尔多，甚至布根地和美国，一些酒庄会销售期酒或装瓶前的酒。买期酒的话，请找准值得信赖的零售商，切记提防那些卖罕见葡萄酒的新商家。

在葡萄酒装瓶前购买的一大优势是，你可以要求不同的规格尺寸，比如375ml小瓶装，或1500ml大瓶装以备长期保存。

大瓶装葡萄酒也是拍卖会上的常客了。各种拍卖会是物色精品佳酿的又一途径，几乎所有著名的拍卖行都卖酒，其中还有不少进行线上交易的。你可以浏览一下近期拍卖会上的成交额，并联系拍卖行或登录网站注册成为投标人。巴黎、伦敦和纽约举办的拍



全球最大名酒拍卖行Acker Merrall & Condit的拍卖会现场

卖会尤其值得关注。市场经济低迷的时候很可能是投资收藏的好时机，一些惴惴不安的投资者往往会在资金短缺的时候选择清空他们的酒窖。此外，葡萄酒基金会也是不容错过的。

在欧洲、美国买酒后，你也许不确定该如何保存它们。假如你打算转售或长期贮存，大可以不必把它们带回国。国外有专门提供“保税”寄存的葡萄酒仓储公司，让你的酒不仅能够免除增值税和关税，还能转让给非欧洲的客户。举例来说，你可以将世界任意地方购得的葡萄酒寄存到波尔多市保税仓库。

波尔多市保税仓库主管Melusine Ampe表示：“我们拥有来自加州以及全世界的葡萄酒。”

距离波尔多市中心仅数英里，这间保税仓库由波尔多工商协会、Vinexpo国际葡萄酒及烈酒展览会及一部分酒商掌管。（历史上长久以来，这一服务都被英国商人所垄断，专业的货运服务和寒冷的气候让英国成为寄存葡萄酒的不二之地。）

货运费用因物品重量和目的地而异。如果货品较多，你可以联系诸如Hillebrand或Balguerie这些物流公司，他们会把货物一起装载在恒温集装箱中。（有趣的是，Balguerie在18世纪已是最早把波尔多酒运往中国的物流公司之一！）根据你的酒的价值，运输保险费也会有所不同。

正如这一服务的行业做法，酒到港后会被依次分类，客户身份则采取匿名制，以编号代替。以波尔多市保税仓库为例，寄存的费用大致为每箱每月0.87欧元，再加上0.49欧元每箱的入场费。

这类型的寄存公司同时为买卖双方提供了交易平台。葡萄酒无需离开安全、恒温的仓库也可以轻松地进行交易，就像你从同一个仓库里寄存的人那里买他的酒。

“大部分人都是先设立公司，然后以公司的名义在波尔多市保税仓库创建一个账户。”Ampe介绍说：“我们这里的酒即使从未离开过仓库，但很可能已经在多国买家之间被易手。”

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.

Collecting Bordeaux Fine Wines



There are many elements to consider in wine collection.

So you would like to collect wine. Your first decision: Are you collecting for yourself and the pleasure of drinking the wine in the future? Or, are you collecting as an investment with the goal of reselling at a later date?

If you are collecting to invest, from the outset, keep careful records of provenance and proof of storage conditions. Without these credentials, your wine will lose value on the resale market.

The next, and often overlooked, step is to determine whether the wine ages well and whether it will increase in value over time. The price of a wine, alone, does not determine whether it will age well or gain value over time.

Fortunately, it is easy to investigate how a wine performs 5, 10 or more years after bottling by reading the tasting notes of critics, who often taste certain wines as they age, online. If the estate is known for producing wines that age, that is a good sign. Next, look at the online results from auctions and Internet trading sites to see how a wine does over the long term. The volatile Chinese market is only one barometer of fine wine prices.

Now, if you're collecting for pleasure, the task is much simpler. You buy what you like to drink and the wines you would like to serve

to your friends. Your collection should be personal. It might reflect your travels. It should reflect your taste. If you love Pinot Noir, then start buying Pinot Noir from the world's best Pinot Noir regions. Pinot Noir from Oregon will have a different character than those from Burgundy. Don't be afraid to discover new wines that none of your friends have heard of. Uncorking something new shows confidence.

Ideally, you should buy different vintages so you have wines ready to drink now, in a few years from now, and further still down the road. You might also buy the grand vin for ageing, and the second wine for drinking now.

If the wines are ready to drink, make them accessible in your cellar so that you don't forget about them. There's nothing worse than tucking away a precious bottle you bought in Tuscany, only to forget it and then rediscover it when it's past its time, faded and nothing close the glorious experience it could have been.

If you aren't sure when the wine is ready to drink, reach out to the chateau or winery and ask – they taste and record their wines regularly. The winemaker knows better than anyone else when the wine should be uncorked. As an added bonus, you are now in contact with the wine estate.

Collecting wine can quickly become a costly obsession. The best prices and the greatest assurance of pristine provenance are, naturally, obtained by buying as close to the source as possible. In some cases, the wine can be purchased directly from the winery or chateau. In Bordeaux - and increasingly in Burgundy, and even in the USA, wine producers sell their wine en primeur or before bottling. To get a supply of wine sold en primeur, go through a respected retailer. Be wary of any new traders selling rare wines.

One of the advantages of buying before bottling is that you can order different formats. You can order half bottles or large formats like magnums, for longer conservation.

You'll also find a good supply of magnums at auctions. Auctions are another great source of wine, and all of the famous auction houses sell wine, and many host online auctions. Glance through the prices obtained during recent auctions. Contact the auction house or website to register yourself as a bidder. Look at auctions held in Paris, London, and New York. Pay particular attention when there is an economic downturn. Jittery investors often liquidate their cellars when they are short on cash. Also keep your eye on wine funds.

So you've bought some wine in Europe or America, but you're not sure where to store it. If your goal is resale or longterm storage, then there's no reason to bring it back to China. There are wine storage companies which offer 'in bond' storage, which are exempt from VAT and taxes and available to non-Europeans. For example, you can buy wine anywhere in the world and have it shipped to Bordeaux City Bond.

"We have wine from all over the world, California, everywhere," said Melusine Ampe, director of Bordeaux City Bond.

Located a few miles from the center of Bordeaux, the company is owned by the Bordeaux Chamber of Commerce and Industry,

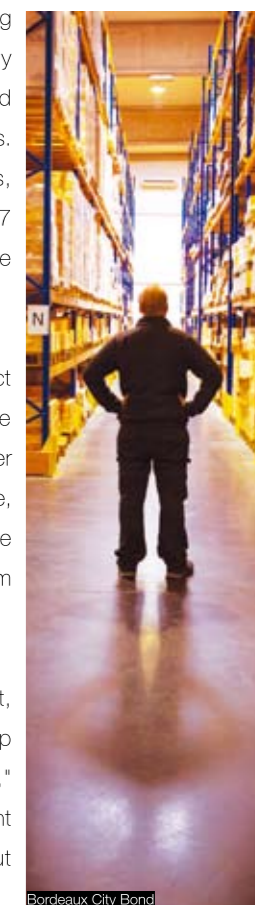
Vinexpo and a handful of négociants. (For generations, the English merchants have dominated this service - their expertise in shipping and a lousy cold climate made England the obvious choice.)

Shipping costs vary according to weight and destination. If you have a large number of cases it might serve to contact a logistics company like Hillebrand or Balguerie, who will group your shipment with another shipment, in a temperature controlled container. (Interestingly, Balguerie was one of the very first shippers of Bordeaux wine to China in the 18th century!) Insurance costs will also vary, according to the value of your wine.

Similar to other companies offering the same service, the wine is carefully catalogued upon arrival, and a numbered account keeps your identity anonymous. To give an example of storage costs, Bordeaux City Bond charges €0.87 per case per month, in addition to the incoming fee of €0.49 per case.

These types of storage facilities also act as trading platforms. The wine can be sold to another person living in another country without ever leaving the secure, temperature controlled warehouse outside Bordeaux - just as you can buy wine from someone else storing wine there.

"Most people set up a company first, and then use the company to set up an account at Bordeaux City Bond," said Ampe. "A wine in our facility might 'change countries' several times but never physically move." 



Bordeaux City Bond

庄布忠
Ch'ng Poh Tiong



庄布忠先生是一名出色的律师，同时拥有伦敦大学亚非学院中国艺术系硕士学位。他是英国《醇鉴》杂志和法国《葡萄酒评论》中文版的专栏作家，新加坡最大连锁超市——新加坡职工总会平价合作社（高端店）的葡萄酒顾问，中国女演员赵薇在波尔多的私人酒客顾问。他也是欧洲艺术与古董博览会TEFAF大使。他的其它文章详见www.chngpohiong.com网站。

France & China Honour Poet-Painter Tan Swie Hian 酒逢知己

文/Text 庄布忠
译/Translate 聂小巷

2013年1月，在新加坡国宝级艺术家陈瑞献的画室里发生了一场火灾。他在第一时间抢救的不是那6幅画作（其价值据保守估计为1 000万美元），而是一只流浪猫。当报社记者问他为什么不首先抢救艺术品，这位虔诚的佛教徒回答说“我选择生命”。

今年，2015年，新加坡为庆祝脱离英国独立自主50周年而举行了纪念仪式。

恰逢其时，我写作并出版了《我与新加坡伟大画家的友谊》一书，并于7月9日在巴黎的一次亲密晚餐中进行了发布（后又于7月28日在新加坡发布）。

当然，法国在印度支那建立过殖民地，但在我的国家（新加坡）没有。但我选择在法国举行新书发布，是基于“没有法国就没有陈瑞献”的事实，关于这一点，我此书的主角在不止一个场合对朋友们和媒体记者提到过。尽管他喜欢香槟（但更喜欢波尔多）但他未曾提及几年前被任命为香槟区行政官员的事。

1968年，陈瑞献毕业于新加坡南洋大学中久负盛名的现代语言文学系，并获得文学学士学位，之后直接进入法国驻新加坡大使馆



在法国的新书发布会

工作，成为第一任大使的新闻专员。在工作中他学会了口语和书面法语。后来转为诗歌翻译，如将亨利·米修和雅克·卜列维的诗翻译成汉语。当他在大学专修英语时，已将柯勒律治、白朗宁夫人、雪莱、艾略特、泰戈尔和克里希那穆提的作品翻译成中文。

然而，书画才是陈瑞献倾注了最长时间来研究的两种艺术形式。当他还是一个印尼小男孩时，就表现出惊人的绘画天赋，像许多法国艺术家一样，他是自学成才的。父母的朋友都想得到他画得惟妙惟肖的中国神像。之后在13到17岁期间，他通过临摹中国大师的作品，走上了学习绘画的传统路线。

1992年，在法国大使馆工作了24年之后，陈瑞献辞去他唯一的职务，实现了灵魂自由，但他始终坚持着绘画、写作和雕刻。

法国授予了他极大的荣誉。

1978年，他被授予法国国家文学暨艺术骑士勋章。1985年，他成为荣获巴黎法国艺术家沙龙金奖章的新加坡画家。两年之后，在1987年，他入选世界最古老的权威艺术学术机构——法兰西艺术研究院，获选时年仅44岁，成为该研究院360年来最年轻的驻外院士。这也许是他获得的最高荣誉。

1998年，联合国成立50周年，陈瑞献的作品入选为《世界人权宣言》新版本插图，一同入选的98位艺术家还包括大卫·霍克尼、罗伊·李奇登斯、安东尼·塔皮埃斯、赵无极（宋皇室后裔）和吴冠中。他继而于2006年获得法国国家最高荣誉——拿破仑创设荣誉军团军官级勋章。

2015年2月5日李光耀逝世，享年91岁。许多新加坡人因首任总理未能亲眼见证8月9日举行的国家成立50周年官方庆典而分外悲痛。所谓天意难违。



陈瑞献与他的作品

15年前，1990年，李光耀对法国进行国事访问时，赠送给法国总统弗朗索瓦·密特朗一幅陈瑞献的画作。除爱丽舍宫之外，法国总理官邸也收藏有陈瑞献的作品。不仅如此，他的作品还存于法国文化部、大溪地的高更博物馆、福冈美术馆、布加勒斯特的罗马尼亚艺术博物馆、文莱的苏丹王宫、新加坡驻华盛顿大使馆，以及法国普依乐的柯帝昂堡餐厅。

中国的艺术鉴赏家们也钟爱陈瑞献。

2012年10月，陈瑞献得到了前所未有的荣誉。这是全国政协礼堂首次为一个海外的华裔艺术家举办个人作品展。中国欢迎陈瑞献来华并在内地举办个展。此次展出51件艺术作品，由全国政协委员、中国文化部、中国国家文学艺术联合会、北京大学和香港文化中心联合组织。所有的绘画作品在展览开始之前已被五位中国收藏家收入囊中。

这位新加坡多元艺术家在中国长期受到青睐。

1996年，陈瑞献为世界著名华人艺术家博物馆作品题词，他的书法字迹被镌刻在博物馆入口处的石碑上，竖立在长江边。2000年，他为黄帝诞辰而作的文章和书法被刻入巨石，竖立在中国最古老陵墓陕西黄帝陵的入口处。1998年，由他设计绘制的一对三公尺的青花瓷花瓶被北京中国现代文学博物馆永久陈列，花瓶刻有从古至今5 000位中国名人的签名，包括毛泽东、鲁迅。更激动人心的是，蔓延覆盖整个珠山国家森林公园的“一切智园——陈瑞献大地艺术馆”于2001年在山东青岛完工。

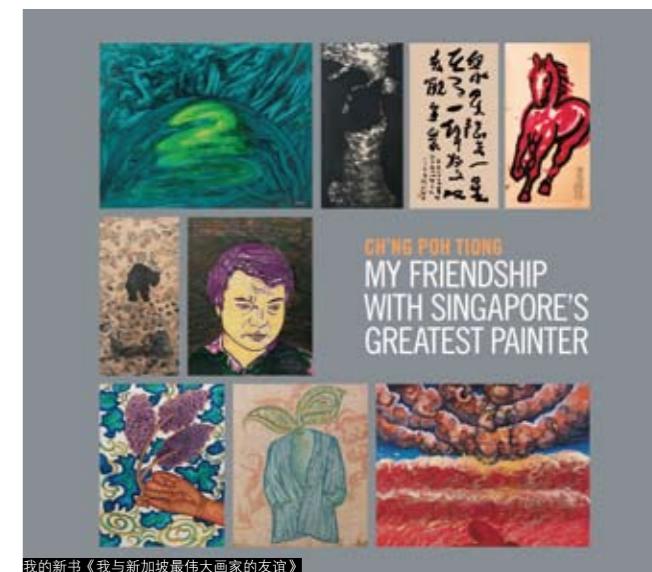
早在1993年，中国领先的长江文艺出版社出版了五卷陈瑞献的作品选。为了突显其价值，此书的封面标题是由传奇中国作家冰心撰写的，而中国最杰出的学者之一、已故教授、北京大学前校长、语言学家、古文书学家、历史学家、作家和国际梵文权威人

士季羨林为此书撰写了前言。2000年，陈瑞献成为首位“黄陵县荣誉市民”，同时也是一位杰出的“炎黄子孙”，黄帝是大约5 000年前的传奇统治者，是中华文明的祖先。

中国艺术鉴赏家认为，陈瑞献是一位继承了古代文学界伟大传统的艺术家，如宋代苏轼（即苏东坡）和元代赵孟頫等人，乐于沉思且哲学造诣颇深，在绘画、书法及诗歌方面都有惊人天赋。在这个意义上，陈瑞献代表了与丰富的中国文化和文明不可割舍的联系。

陈瑞献保持了目前在世的东南亚艺术家作品的最高价格记录。2014年11月30日，北京四季酒店，保利拍卖行将陈瑞献的“八大山人肖像”拍出2 070万元人民币（合330万美元）高价。

这是一个骄人的记录。更令人印象深刻的是他拯救了一只流浪猫，因为他一直珍视生命，超越了财富。陈瑞献不仅是一位伟大的诗人和画家，他是一位伟大的人道主义者。



我的新书《我与新加坡伟大画家的友谊》

Ch'ng Poh Tiong



A lawyer by training, Ch'ng Poh Tiong also holds a postgraduate Certificate with Distinction in Chinese Art from the School of Oriental & African Studies, University of London. He is a wine columnist of Decanter magazine and La Revue du Vin de France China. He is wine consultant to NTUC FairPrice and Finest, Singapore's largest supermarket chain, and adviser to Cellar Privilege, the Bordeaux based negociant owned by Chinese actress Zhao Wei. He is also an ambassador of The European Fine Art Fair, also known as TEFAF Maastricht. His other writing can be found at www.chngpoh Tiong.com.

France & China Honor Poet-Painter Tan Swie Hian

In January 2013, a fire broke out in Singapore's "National Treasure" poet-painter Tan Swie Hian studio. The first things he saved were not six paintings (conservatively estimated to be worth US\$10 million) but, rather, a stray cat. When asked by a newspaper reporter why he did not try to save the artworks first, the devout Buddhist replied "I chose life".

In 2015, Singapore commemorated and celebrated the 50th Anniversary of its independence from Britain. Myself, I timed the writing and publishing of a book entitled "My Friendship with Singapore's Greatest Painter" to coincide with the vintage. And launched the same in an intimate dinner on July 9th in Paris (and then in Singapore on 28 July).

France colonized Indo-China, not my country. The choice was inspired by the fact that the subject of the book had, on more than one occasion, reminded friends and interviewers that "without France, there is no Tan Swie Hian". Much as he likes champagne (but loves Bordeaux even more) the poet-painter was not referring to the fact he was made an Officer of l'Ordre des Coteaux de Champagne several years ago.

When he graduated from Nanyang University with a Bachelor of Arts from their prestigious Modern Languages and Literature Department in 1968, Tan went directly to work for the first French ambassador to Singapore as the embassy's press attache. He learned spoken and written French on the job. And later went on to translate poets such as Henri Michaux and Jacques Prevert into Chinese. At university where he specialized in English, the undergraduate translated into Chinese the works of Coleridge, Elizabeth Barrett Browning, Shelley, T S Eliot, Rabindranath Tagore and Krishnamurti.

Painting and calligraphy are however the two art forms Tan Swie Hian has cultivated the longest. As a young boy in Indonesia, he displayed a prodigious talent for painting which, like French, was

self-taught. Friends of his parents would ask for his drawings of Chinese deities (Fude Shengshen) which he reproduced on sight and with incredible faithfulness. Later, between the ages of 13 and 17, he continued the traditional route of a painter's training by copying the works of established Chinese masters.

After working – but always painting, writing and sculpting – for 24 years at the French Embassy, in 1992, Tan Swie Hian resigned from his one and only job "to become a free soul".

France heaped grand honors on him. In 1978, he was made Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres. In 1985, the Singaporean painter won a Gold Medal at the annual Salon des Artistes Francais in Paris. Perhaps the greatest honor followed two years later, however. In 1987, Tan Swie Hian was made a Member of the Academy of Fine Arts, Institute of France, when he was just 44. He remains the youngest person ever to be admitted to the more than 360-year old institution.

In 1998, when the United Nations marked the 50th Anniversary of the Universal Declaration of Human Rights with a new edition titled "Liberté 98", Tan was one of 98 artists asked to illustrate the commemorative book which included David Hockney, Roy Lichtenstein, Antoni Tapies, Zao Wou-Ki (a descendant of the Song imperial family) and Wu Guangzhong. Then in 2006, Tan Swie Hian was made an Officer of the Legion of Honour.

When Lee Kuan Yew, the first Prime Minister of Singapore, died on 5 February 2015 at 91, many Singaporeans were saddened by the fact Singapore's first Prime Minister did not witness the country's official 50th birthday celebrations on August 9th.

But, 15 years ago, when he made an official state visit to France in 1990, Lee had gifted President Francois Mitterrand with a painting



I launched an intimate dinner for my new book in Paris.

by Tan Swie Hian. Apart from the Presidential Elysee Palace, the French Prime Minister's official residence in Hotel Matignon also has work by Tan in their collection. So too does the French Ministry of Culture, the Gauguin Museum in Tahiti, Fukuoka Art Museum, Romanian Art Museum in Bucharest, the Sultan Palace in Brunei, Singapore Embassy in Washington D.C., and Restaurant Cordeillan-Bages in Pauillac.

Chinese art connoisseurs also love Tan Swie Hian. In October 2012, the Singapore poet-painter was accorded an unprecedented honor. It was the first time the Grand Hall of the National Committee of the Chinese People's Political Consultative Conference (the political advisory body of the country) was thrown open to a foreign artist for an exhibition. China welcomed Tan Swie Hian into its inner sanctum and hosted the "One-Man Exhibition by Tan Swie Hian". The show featured 51 paintings and was jointly organized by the National Committee for the People's Political Consultative Conference of China, the Chinese Ministry of Culture, China's National Federation of Literary & Artistic Circles, Peking University and the Hong Kong Cultural Centre. All the paintings were snapped up by five Chinese collectors even before the start of the exhibition.


China had admired the Singaporean poet-painter for a considerable time. In 1996, the calligraphy of Tan's preface to the Museum of World Famous Chinese Artists' Works was inscribed in a stele and erected at the entrance of the museum along the Yangtze River. In 2000, Tan's essay and calligraphy to celebrate the birthday of the Yellow Emperor was inscribed on a boulder and erected at the entrance of the spiritual pathway in the Imperial Mausoleum, Shanxi, which is classified as China's most ancient tomb. A pair of three-meter blue-and-white porcelain vases designed and painted by Tan bearing the signatures of 5,000 Chinese authors down the ages, including that of Mao Zedong and Lu Xun, went on permanent display in 1998 in the main hall of the China Modern Literature

Museum, Beijing. Even more dramatic, the sprawling "The All Wisdom Gardens – Tan Swie Hian Earth Art Museum" which covers a whole mountain range within the National Park of Little Pearl Hill in Qingdao, Shandong, was completed in 2001.

As far back as 1993, China's leading Chang Jiang Literary Publishing House published a five volume Selected Writings of Tan Swie Hian. To reinforce its importance, the cover of the title to the book was penned by legendary Chinese author Bing Xin and the preface written by one of China's most eminent scholars, the late Professor Ji Xianlin, a former Vice-Chancellor of Peking University, linguist, paleographer, historian, writer and an international authority on Sanskrit. In 2000, Tan Swie Hian was made the very first "Honorary Citizen of Huangling County" which declared him "An Outstanding Son of the Yellow Emperor", the legendary ruler of some 5,000 years ago credited as being the ancestor of the Chinese civilization.

Chinese art connoisseurs regard Tan Swie Hian as an artist in the great tradition of the ancient scholar literati – men such as Song Dynasty Su Shi (better known as Su Dongpo) and Yuan Dynasty Zhao Mengfu, contemplative men who are steeped in philosophy and incredibly talented not just in painting but also calligraphy and poetry. In that sense, Swie Hian represents an unbroken link to Chinese culture and its rich civilization.

The record highest price for a work by a living South-East Asian artist belongs to Tan Swie Hian. On 30 November 2014, at the Beijing Four Seasons Hotel, Poly Auction House sold Tan's "Portrait of Ba Da Shan Ren" for RMB 20.7 million or US\$3.3 million.

This is an impressive record. More impressive though is the fact he saved a stray cat because he has always prized life higher than money. Tan Swie Hian is not only a great poet and painter, he is a great humanist. 

Queen of Winemaking in Napa

An Exclusive Interview with Heidi Barrett

纳帕谷的酿酒天后 海蒂·贝瑞独家专访

文&图/ Text & Photo Grace



与法国波尔多齐名的美国加州纳帕谷盛产名贵的葡萄酒，在一大堆“膜拜酒”的名牌中，你不能不知道他们的酿造者。如果你没有听说过她，就犹如喝酒的人没听过罗曼丽康帝，开车的人不知道法拉利，带表的人不清楚百达翡丽，拿包的人不晓得爱马仕。因为，她在纳帕谷的声名，就犹如这些品牌在行业中的地位那样。她，就是一个传说。

海蒂酿造的佳酿，多次被“葡萄酒皇帝”罗拔·派克评为满分。她本人，也缔造了纳帕谷天价葡萄酒的拍卖记录（1992年份啸鹰以50万美元拍出）。由于海蒂全身心投入在她的酿酒事业中，很少接受媒体采访，所以很多人对她并不了解。作为全亚洲第一家获得采访机会的专业杂志，笔者抱着激动和崇敬的心情，在纳帕谷加利士多格（Calistoga）小镇的咖啡馆里，与美丽能干的海蒂畅谈了一个多小时，对这位天后级酿酒明星有了更深入的了解和认识。

G: Grace

H: Heidi Barrett (海蒂·贝瑞)

◎G: 作为多款满分美酒的缔造者，您是如何令自己的职业生涯如此成功的？您的酿酒哲学是什么？

●H: 我的酿酒哲学首先是尽我所能在不同的葡萄园酿造出最好的葡萄酒。比如说在山坡上的葡萄园会更容易受到山谷的风影响，我会为此“定制”我的酿酒方法。其次是持续性，无论年份好坏，我都会保证酒的品质。因为每款酒都会打上我的名字，我非常重视我的声誉。

◎G: 您如此成功，是因为您在这方面有特别的天赋吗？

●H: 哈哈，感谢。我确实知道怎样把一些事情做好。我有良好的科学基础，明白各种化学成分、种植过程、香气激活、风味调配等，当你把这些东西都融合一起时，会酿成一款有意思的酒。其实酿酒没有什么秘密可言，因为每个细微步骤的改变都会对酒的风格有影响，所以你有很大可发挥的空间。我想我最成功的地方在于调配。我会清楚知道不同的味道调在一起会有怎样的效果，我能准确地预估。有时候不同品种的调配比单一品种更有魅力，我不能告诉你我经历了多少次1+1等于5甚至6的状况，这简直真是太棒了！有时候只是加了一点点的分量就能得到魔术般的效果。我记得有一次我要调配一款酒，需要品尝17块葡萄园的7个品种的



海蒂与她酿造的葡萄酒



(左起) 泊多园, 悦唇庄, 临峰园

Heidi酿的其他酒款

酒，其中3种嘉本纳沙威浓，4、5种穗乐仙等，要把所有的这些酒以一个恰当的比例调配起来非常困难，你要考虑哪种酒会对那种酒的味道有帮助。因此我会一种一种地品尝，然后用纸记下它的特点，然后决定组合比例。我从不与一帮人一起做调配，我都是一个人决定酒的调配比例。简单的调配我只需要半小时即可确定，比较复杂的也许会花半天的时间。

令我生涯如此成功的要素还在于，我知道细分葡萄园的重要性。在建造一所完美的建筑物前，需要做好每一个部分的准备。我要令每一块葡萄园的特性都得到最好的展现。举个例子，临峰园分有4块不同的葡萄田，每块田的葡萄有不同的成熟度、香味特性等。我会根据他们的特点来进行调配。就好像做菜一样，厨师针

对不同的食材，要使用不同的调料和烹调方式。调配得当，所有的元素会自然平衡，酒也会非常美味，是个很有趣的过程，也是我工作中最重要的部分。

◎G: 您认为好酒和伟大的酒有什么不同？

●H: 市面上有很多好酒，味道不错，容易欣赏，商业性强。我觉得好酒的关键是容易欣赏和具有商业性。伟大的葡萄酒往往是难以忘怀的、手工精心制作的。在品尝的时候容易引起你的注意，会觉得特别好喝，如果能够配上很棒的食物，那真是一大乐事！要酿造伟大的酒需要很多的细节，就像我刚才说的那样，需要良好的气候、葡萄园、酿酒设施和酿酒师等等。我觉得我也酿了不少伟大的葡萄酒。当然，这主要是消费者去评判的。

◎G: 是什么令一款酒具有良好的陈年潜力？

●H: 这是化学元素主导的结果，也可以说是平衡。比如说一款酒里会有适当的酸度、PH值、酒精度，酒中的这些要素都是构成酒款陈年潜力的小窗口。太高PH值、太高酒精度不能陈年，但是高酸度、低酒精度则可以陈年得很好，像波尔多，他们有大量的例子，而纳帕也有类似的酒款。此外，还有果味和酚类物质总量及不同类型的单宁的平衡等。单宁包括有葡萄皮单宁、橡木桶单宁、葡萄籽单宁等不同类型的单宁都会有影响。如果果味消退，橡木桶单宁和葡萄籽单宁会占主导，这样就不能长久储存。

◎G: 为什么会想酿造悦唇？

●H: 哦，这是JOHN（悦唇庄总经理）的想法。因为当时纳帕谷是以嘉本纳沙威浓为旗舰品种的，比较少人种植梅乐。JOHN认为，是否能够在纳帕酿造一款类似波尔多的柏图斯那样的顶级梅乐。当时我的反应是，如果我们找到合适的葡萄，应该有可能。于是我们认真地进行寻找，终于找到了一些很棒的梅乐。我们把这些葡萄买下来，进行酿造。此外，我还把我的La Sirena的葡萄园的一些嘉本纳弗朗加入到悦唇中。从2013年份起，我还会加入一些嘉本纳沙威浓，改变过去两个品种的状态。嘉本纳沙威浓会令酒体更丰富和更大一些。

◎G: 您有没有想过悦唇会成为柏图斯或里鹏那样的酒？

●H: 我不介意这件事情发生，可这并不是我说了算的事情。主要是媒体、酒评家和消费者怎么看这款酒。我只希望悦唇是一款纳帕谷风土的典范例证，因为这里的气候、土壤、光照都不同于波



纳帕谷葡萄园

尔多，其实没有太多可比性，也不可能复制他们的风格。我品尝过很多法国的葡萄酒，土壤对酒的味道影响比较大，你能在酒里喝出土壤或矿物味等。而纳帕这边会相对少一些，但我们有更成熟的果实和恒定的气候，所以我们的风格是不一样的。

◎G: 您觉得女酿酒师比男酿酒师对味觉会更敏锐吗？

●H: 我没觉得有什么不同，因为我也没有做过男人（笑）。唯一能说的也许是女性由于怀孕的原因，身体会自然而然产生对各种食物的敏感触觉，知道哪些食物能吃和不能吃，所以对酒里的味道更为敏感吧。不过味蕾的敏感度和对味道的认知是可以通过后天训练的，有些人被称为“超级品鉴者”，他们能够分辨出很多细微的味道，我没有去测试过，不过我想我应该也是一个，但我并不认为女性有更多的优越性。

◎G: 您能描述一下悦唇、临峰园和泊多园三款酒款的风格吗？

●H: 悦唇非常丝滑、平衡；临峰园是在山上，所以非常浓郁、优雅和具有天鹅绒般的质感；泊多园则是多个葡萄园的葡萄进行调配，每年比例都不同，但是风格偏向波尔多，相对比较浓郁。泊多园一般是采用临峰园和La Sirena两款酒筛选后的酒液来酿造，是一款很高品质的副牌酒。

在宁静的小镇咖啡馆中，海蒂侃侃而谈她所热爱和成功的酿酒事业。从她话语中感受到她谦虚却自信、温柔而刚毅的个性。她非常喜欢现在的状态，恬静而有序。不看社交网络，不看邮件，专心致志地为她自己和朋友的酒庄酿酒。在纷繁复杂的世界中，也许正是这一抹宁静，让她能永远保持着一颗专注的心来缔造更多葡萄酒界的奇迹！让我们向这位拥有惊世才华却低调稳重的纳帕谷酿酒天后致敬！🍷

Glamorous Super Tuscan

An Interview with the Representative of Ornellaia

媲美波尔多名庄的超级托斯卡纳 专访奥纳亚酒庄代表



文/Text Kay 图/Photo Coffee

很多酒友对超级托斯卡纳早有耳闻，也喜欢拿它与波尔多比较，但关于其具体风格与风土还知之甚少。最近，意大利托斯卡纳名庄奥纳亚的酒庄代表来访，我们借此机会向他了解了奥纳亚佳酿享誉全球背后的故事。



Patrick Lachapèle 手持奥纳亚美酒

WL: Wine Life

PL: Patrick Lachapèle (奥纳亚酒庄代表)

◎WL: 奥纳亚之所以成为全球备受赞誉的名庄佳酿，除了独一无二的风土和得天独厚的微气候，还有以自然规律为核心的酿酒哲学，如何理解“微气候”以及奥纳亚的这种酿酒哲学？

●PL: 首先我要肯定一点，奥纳亚之所以如此出众，“风土”确实是关键。在任何时候任何地方，风土绝对是头等重要的。当然还有其他因素，比如对酒质的坚持和追求。我们的信念是：追求品质，永不妥协。我们所做的一切都是为了保证佳酿的完美品质。虽然酒庄历史不算久远，是1981年成立的，时至今日，我们一直都在强调品质，为了不辜负如此优异的风土，我们深入研究了酿酒的每个



酿酒师 Axel Heinz



奥纳亚的艺术酒标

细节，甚至于生活方式。全球化的口味倾向也是我们考虑到的，应该说大多数饮家还是倾向于波尔多的风格，奥纳亚让他们发现了另一个版本的波尔多，在托斯卡纳风土里生长出的波尔多。

尊重自然是所有旧世界酿酒方式的核心，奥纳亚有20%的葡萄田采用生物动力学种植，我们试图使这个比例每年有所增加，至于以后会不会变成全生物动力种植，就要看大自然的造化了。有趣的是，奥纳亚99公顷的葡萄园被分成了65块不同的小葡萄田，每一块都根据其微气候种植不同的葡萄，分别管理、单独采收，有部分梅乐是有机种植的，我们会从每块葡萄田精选最优秀的葡萄来酿造奥纳亚的酒款，因而每年出品数量极其有限，年产量仅1万箱。

◎WL: 奥纳亚的佳酿都是由著名的酿酒咨询师米歇尔·罗兰来亲手进行调配的吗？他本人调配酒款的风格是什么？

●PL: 实际上我们有自己的酿酒师，现任酿酒师Axel Heinz，他是德国籍的波尔多酿酒师。其实在他之前也是如此，奥纳亚一直乐于聘用波尔多酿酒师。当然，米歇尔·罗兰多年来也一直是奥纳亚的酿酒顾问。从酒庄成立至今，他每年都会在酒庄呆上一段时间，罗兰先生不仅在酿酒方面极具天赋，并且有非常国际化的视野，在业内倍受崇敬，我们很荣幸有他的关照。除了罗兰，我们也邀请了别的酿酒顾问，我们乐意吸收来自各方的意见和建议，但我们仍会有自己的方向，一切还是以酿酒师为主导。

Axel担任奥纳亚的酿酒师已有10年之久，他酿造的葡萄酒是奥纳亚葡萄园风土的忠实代表，托斯卡纳的艳阳这里是这里最突出的标志，艳



奥纳亚葡萄园

阳照耀下的葡萄及美酒无疑充满了力量，强劲且有内涵，酒体十分浓郁，果香芬芳，这些全是风土所赋予的。比较特别的是，奥纳亚葡萄园处于滨海的位置，海风为我们送来了令酒体更优雅的元素。

◎WL: 据说奥纳亚的葡萄酒装瓶前不进行过滤，这样做的优劣势各是什么？

●PL: 这方面酿酒师Axel最有发言权，他表示，过滤或不过滤不是绝对的，我们的酒并不会百分之百倾向于用某一种酿造方式，这需要根据酒液的微生物状态而定，这种状态每个年份会有所变化，一方面要看残留物质的情况，另一方面还要顾忌酵母的变化，Axel在萃取的精确度上非常细致。例如我们最新一个年份2012年，这个年份的酒体十分强劲有力，浓郁而集中，这是有经过滤处理的，至于具体的过滤数据，恐怕只有酿酒师才心里有数了。

◎WL: 奥纳亚每一个年份的葡萄酒都被精雕细琢成新的杰作，并且被“艺术家”赋予独创的灵感。关于近年来在拍卖会上出尽风头的艺术家精选系列，哪位艺术家设计的酒标最让您印象深刻，如何结合这些艺术酒标来欣赏相应年份的美酒？

●PL: 有三个年份的酒标是我的最爱：2009年，是由中国设计师设计的，我在中国呆了10年，有中国情结；2010年，对我来说也有重要意义，是由我特别欣赏的著名艺术家米开朗基罗设计的，看

上去感觉非常特别，主题是“欢庆”，标志着酒庄创立25周年；2012年，是由瑞士艺术家John Armleder设计的“魅力”系列，我们刚对它在苏富比行进行了拍卖，所有收益均用于慈善事业。艺术家除了为我们设计酒标，还为奥纳亚专门创作艺术品，如果你来到奥纳亚酒庄，就能参观我们收藏了多位艺术家作品的博物馆。

其实艺术与葡萄酒对我来说有异曲同工之妙，所有的艺术形式都是相通的，就像葡萄酒一样，都能给人精神和情感上的享受，欣赏美酒的同时也会让你对艺术产生更多灵感，更深一层，葡萄酒可以使你进入一种充分调动艺术感觉细胞的状态和情绪，使你从另一种角度去感知艺术。之所以很多艺术家本身就是葡萄酒饮家，美酒让他们激发出令人惊叹的创造力，从中可见一斑。

◎WL: 您认为奥纳亚红葡萄酒在中国市场表现如何？如何让中国的葡萄酒消费者爱上这款超级托斯卡纳？

●PL: 对于中国的葡萄酒爱好者，当他们想到葡萄酒，首先一定不会错过波尔多，我一和他们谈到波尔多，思路就打开了，对波尔多的熟悉是接受超级托斯卡纳的一个捷径。而奥纳亚的独特魅力会让他们对波尔多风格的认识上升到另一个层面，从中会发现更多美妙之处。个人认为，奥纳亚更适合配合古典风格的情调来饮用，例如听贝多芬的时候。因为它的优雅魅力无可抵挡，唯有如此才能与之相配。🍷

Eternal Elegance

An Interview with the Owner of Château Talbot

百年经典，风采依然 专访波尔多列级名庄大宝庄主

文/Text Kay 图/Photo Coffee



今年6月, 1855波尔多美度列级名庄第四级大宝庄Château Talbot的现任庄主Jean-Paul先生再次来华, 做客富隆酒窖与大家分享美酒的秘密。相隔10年之后,《美酒生活》杂志有幸再次对他进行专访, Jean-Paul先生风采依旧。

这位浪漫的法国男人还是保持着幽默的生活态度, 年过六旬依然拥有一颗年轻的心, 如今他仍身兼镇长之职, 同时还管理着三个酒庄, 谈到身为名庄庄主的感受, 他更是满脸自豪和骄傲。



大宝酒庄主在富隆艺术酒窖接受采访

WL: Wine Life

JP: Jean-Paul Bignon (大宝酒庄主)

◎WL: 2006年您第一次接受《美酒生活》的访问, 到现在已有近10年时间, 这期间大宝庄和您本人发生了什么样的变化吗?

●JP: 当然, 10年时间不短, 很多事情发生了改变。那时候我还是个律师, 如今我已经退休, 但我依然承担着我们小镇的镇长工作。因为我们家族发生了一些变故, 所以现在家族的3个酒庄包括大宝庄都是由我来打理, 另外个酒庄是Domaine St. Andrieu和Château Senejac。

我太太的家族从1917年开始管理大宝庄, 这就是说, 我们将会在后2年后——2017年迎来“百年庆典”。这对我们来说意义非凡, 要知道一个家族拥有名庄超过百年是史上少有的事情! 所以最近几年我们一直在做酒庄翻新的工作, 除了酿酒技术上的更新, 还有重新装



2005年来华的庄主

2015年他再度来华

修所有的酒窖, 并且为来访的酒客提供全新的游览方式, 当你再次来到这里, 你会发现一个完全现代化的美艳惊人的大宝庄。

我本人是从1984年开始接触中国的葡萄酒市场, 我非常欣喜地看到中国人对葡萄酒的认识和了解一年一年逐步加深, 他们对葡萄酒的热爱也日益上升, 我对富隆葡萄酒窖多年来的变化和进步也感到惊叹, 我想中国人是真正将葡萄酒融入生活, 在日常的餐饮中成为生活方式的一部分了。这也是我们大宝庄的美酒最乐意呈现的一种方式, 不只是收藏, 更是与亲朋好友一起分享。

◎WL: 关于未来, 您是打算保持经典永恒不变, 还是会考虑为大宝的美酒注入一些新元素呢?

●JP: 对大宝来说, 我觉得最重要的就是, 将我们拥有的宝贵风土发挥到极致。我们对庄园的维护无微不至, 就是希望它的传奇能够延续到下个世纪, 甚至是到将来更久远的时间。可持续发展是我们的理念, 所有技术上的革新都是为了这个目标, 而对于葡萄园我们会尽可能忠实于原始的风土。至于酒款方面并不会大改其风格, 我想我们能做的就是用最好的手法来展现每个年份最佳的特色, 使之更加适合新鲜饮用, 同时也能保证其优雅的酒质、平衡的酸度和陈年潜力。

◎WL: 您认为欣赏大宝庄佳酿的最佳方式是什么?

●JP: 当然是和爱的人一起分享。我每天都喝大宝, 无论是纯粹去享受它的美妙情趣还是在用餐时佐以美食, 大宝都能给我无限的惊喜。特别是搭配中式点心、各种主食、菜肴饮用, 都非常合适, 我建议大家随时随地想喝就喝。



美丽的大宝酒庄

◎WL: 关于酒庄的接班人, 您有什么特别要求吗? 是不是合适的时候培养下一代庄主了?

●JP: 大宝酒庄的家族传承是件大事, 从我太太的父辈到我们这一代是如此, 我和我太太也不可能一直照料酒庄事务。这份事业如今已传至家族的第五代, 目前我的2个女儿在葡萄酒方面已经学有所成, 小儿子21岁, 正在大学深造, 相信他们以后都能用自己所学为家族为大宝庄作出贡献。我今年62岁, 但我仍乐于为大宝奉献精力, 作为大宝庄的全球形象大使, 我将不遗余力, 相信未来10年之内我还会经常来与中国的酒友们分享美酒, 而大宝酒庄无论是管理的专业性还是对外的形象都将发展得更好。

◎WL: 当您和中国的酒友们分享美酒时, 令您印象深刻的是什么?

●JP: 昨晚我与众多中国酒友共进晚餐, 首先我被他们的热情打动了, 他们表现出极其友好的态度, 对于我介绍的有关葡萄酒的一切都以非常开放的心态去接受, 他们会主动表达对美酒的欣赏

之情, 真是一群可爱的人。随着他们对葡萄酒知识的积累, 他们的好奇心越来越大, 关心的话题也越来越多, 他们向我踊跃提问, 很多问题都十分专业。我想我遇到了真正的爱酒之人。

◎WL: 您认为自己对大宝庄作出的最重要的贡献是什么? 目前为止最大的挑战是什么?

●JP: 对于这个优秀的名庄, 我个人的贡献微不足道, 重要的是整个家族, 每一代人都用心耕耘。多年来我亲眼见证了大宝庄的巨大变化, 从硬件设施到软件技术, 这些都给到访的宾客留下了深刻印象, 我想这是我们这一代人的功劳, 为饮家提供更优质的服务, 向大家展现出大宝庄的精髓。

众所周知, 这是一个极具竞争性的世界, 每个人都在追求进步, 没有最好只有更好, 我们的产品和技术都要面临全球化的检验, 我们的挑战在于如何持续保持领先地位, 使1855列级的名庄品质跟上时代步伐, 永葆青春。🍷

Maharajah in Bordeaux

An Interview with the
China Area Manager of Château Cos d'Estournel

异域君王在波尔多 访爱士图尔庄园中国区经理

文/Text Julia 图/Photo Coffee、酒庄资料



在波尔多,当你驾车驶在前往菩依乐(Pauillac)的路上,两旁郁郁葱葱的葡萄园、间或出现的各色古堡建筑,接连着形成一帧帧唯美的电影画面,如走马灯一般毫不停歇地转动起来,却从来都不是千篇一律的。

穿过蜿蜒曲折的小道,左手边你会发现大名鼎鼎的一级名庄拉菲。沿着小路再往上坡走一两百米,马上映入眼帘的这座宏伟城堡——威严矗立的3座中式塔楼,隐秘着奇幻色彩的阿拉伯风格开孔,嶙峋起伏的屋檐装饰,精工雕琢的古老木门,还有大拱门顶上欧式徽章般的攀扶着盾牌的狮子和独角兽——让人全然忘却了波尔多,仿佛置身于异空间,感受着东西方文明的交错和摩擦。这,就是爱士图尔(Château Cos d'Estournel)。

由爱而生的酿酒城堡

你会不由自主地呆站在门前,仰望这座异于一般波尔多酒庄的庞然大物,非常震撼,令人印象深刻,爱士图尔中国区经理Alexis Thierriaz如是描述。

“但这样非常危险。”字里行间夹带着几分玩笑之意。

此话怎讲?

“因为酒庄大门正处在马路拐弯的地方,当游客沉迷于这座建筑的美丽而停下脚步时,稍不留神,就有可能与汽车擦肩而过。”

如此形容爱士图尔城堡的奇丽不凡也确实不为过。坐落于波尔多左岸名村圣达斯蒂芬村(St. Estephe)的边缘,这座充满异域风情的塔式建筑由葡萄酒狂热者Louis Gaspard d'Estournel建于19世纪初。与许多波尔多名庄相比,其历史也许称不上“源远流长”,但仿若从《一千零一夜》中横空出世,爱士图尔于一片传统欧式古堡中拔地而起,以其神秘的东方色彩吸引了众人的目光。在法文中,“Cos”有小石丘之意,酒庄创始人Louis结合庄园的地理环境和自己的姓氏,为他的梦想园地取名“Château Cos d'Estournel”。

“爱士图尔庄园也许是整个波尔多内唯一一座纯粹为酿葡萄酒而建造的城堡,” Alexis说道。波尔多的大部分酒庄城堡都是给人居

住用的,酒窖则建在其他地方。但爱士图尔的城堡是为了一颗爱酒之心、为酿酒而生的,创始人Louis将他对于葡萄酒的痴迷和满腔热情毫无保留地投入到这座建筑中,只为打造出理想的美酒佳酿。

Louis还是少数首先提出将葡萄酒带出波尔多的人。“Louis希望他的酒不仅供给波尔多和欧洲的人们享用,有赖于他频繁的旅行,他把酒也带到了印度和亚洲其他国家。当他回来的时候,他已深深爱上了亚洲,并决意要在城堡中融入这个东方国度的特色,这就筑造了酒庄的三座塔楼,以及由印度引进的珍贵木雕大门。这让所有原本期望看到经典法式建筑的人都感到无比惊讶。”

但爱士图尔的魅力并不停留在它的建筑物上,真正撼动人心的是品鉴其酒的完整过程。酒庄从不过多地宣传他们的城堡是多么让人叹为观止,也不强调他们的最新种植管理和酿酒技术,他们所要做的是让酒本身去诠释自己。Alexis补充说,就像他前不久到贵阳推广的时候让来宾做了个小游戏:在不醒酒的情况下,每隔10分钟体验一次不同发展阶段的爱士图尔,细细品味每个阶段的特色。它的果香、辛辣、清新……让每一滴醇酿在口中得到完全展示,直至最后的余韵完成它的自白。

“一段故事是将一瓶好酒升华为顶级珍酿的核心所在。爱士图尔是有血有肉的,装载着故事背景的。葡萄酒不单单在于喝,我们更希望饮家能通过品鉴,读懂他们的杯中物。”



爱士图尔庄园中国区经理 Alexis Thierriaz



极具东方色彩的爱士图尔城堡

圣达斯蒂芬风土的首席演奏者

罗马不是一天建成的,爱士图尔被奉为“圣达斯蒂芬酒庄”的美誉不是一蹴而就的。与许多酒庄一样,因前期需要大量的资金投入,庄园运营频遭困境,爱士图尔也未能幸免多次易主的命运。尽管创始人Louis凭着他对葡萄酒、对庄园的执着,在出售庄园后的第10年又重新将其拥入怀中,并将爱士图尔继续发扬光大,但终究跨不过第2次资金短缺的考验,于1852年将其出售给了英国投资商Martyn。而后,在半个多世纪里,酒庄又接连经由西班牙Errazu家族、根扎波尔多的Hostein家族及波尔多大酒商Fernand Ginestet之手管理。直至2000年,现任庄主Michel Reybier正式接棒。

Louis对爱士图尔的热爱和酿造上等好酒的坚持,无疑为其品质奠定了坚实的基础,而历史上的几经易手,非但没有让爱士图尔隐没在优秀波尔多酒庄的竞争浪潮中,而是将其一步步推向更高一层楼,更于著名的美度区1855列级评级中荣登二级之列。葡萄酒评界的风向标罗拔·派克(Robert Parker)称爱士图尔为“超二级庄之王”,认为酒庄“生产着足以媲美一级庄酒质”的顶级佳酿。

“一切还得回归到‘风土’,爱士图尔是风土的反映。”Alexis淡淡地说:“历任不同的庄主其实都做着同一件事情,就是酿造同一款酒。2000年在Michel Reybier先生上任之际,他投入巨资对酒窖进行全面升级,我们是波尔多首个拥有顶级科技的酒窖,而这些全部只为帮助酿酒师更好地呈现爱士图尔所在的这片风土的特征。”

爱士图尔地处圣达斯蒂芬南部,距离另一个名村菩依乐可谓一步之遥。这块以深层沙砾土为主的园地,孕育出了爱士图尔最为饮家所津津乐道的标志性特色——强健有力、平衡和谐、辛香复杂,其得天独厚风土条件不言而喻。

酒庄对风土的精确把控细致到了这一概念的构成因素上——每一寸土地,甚至每一位劳动者身上。“我们对葡萄园进行分块分品种的专人独立管理,每一小块田产出的果实会进行单独酿造,

进而品尝分析不同小块水土、不同培育者所赋予酒液的独特个性。然后再逐个甄选,调配组合不同田块的酒液,寻求最理想的风土诠释。这需要很大的投入,但正是我们所追求的极致品质。”Alexis像在分享秘密那样兴趣盎然。

他还介绍道,酒庄采用重力酿造法处理果实以及榨出的葡萄汁,在发酵过程中绝不使用泵来传输酒液,从而保持葡萄原有的风味,酿造出自然醇香的高品质酒。

爱士图尔有着大气而成熟的酒庄风范,“坚强酒性”的美誉,极具陈年潜力,它的不断发展变化也总能带给饮家层出不穷的惊喜。“这也是爱士图尔如魔力般吸引人的地方。”

“有时候,并不是说现在只有某几个年份最适合饮用,更重要的还得看每个人对品饮的期望和享受它的整个过程。比如2009、2010年份,孔武有力,现在喝起来也许会略显年轻,但并非生涩,稍微醒一醒便毫不妨碍我们去品味它的韵味。2009年份还获得了罗拔·派克的满分评价。2005是我们的最佳年份之一,正处在最美丽动人的时期;而更老一点的2003年份,性格更直率一点,酸度非常优秀,整体优雅大方。”

2009年,当时爱士图尔庄园的酒庄代表Valentine女士在接受本杂志采访时提到,她觉得爱士图尔会让女人有坠入爱河之感,并概括了其“力量、纯净、坚贞、完美主义”的魅力特性;如今,Alexis从男性的角度出发,为爱士图尔的立体形象又构建了新的维度。

“爱士图尔兼具了男性的刚强及女性的柔和。起集中主导作用的嘉本纳沙威浓葡萄赋予此酒饱满充沛的力度和增添层次感的辛辣,但同时非常特别的是,我们也混合了相当比例的梅乐,大约在15%~25%区间,这让酒液变得更纤细、精致,富有优雅姿态。重点在于平衡。必须有良好的酸度与其力量和辛辣感相呼应。我们希望营造出强劲又不失柔美的风韵,而非只有蛮力的粗糙姿态。”

Op. I by the New and Old World

An Interview with the VP of International Sales of Opus One

美法酒王的一号乐章 访作品一号酒庄国际营销副总裁

文/Text Julia 图/Photo Coffee、酒庄资料



葡萄酒的天空不乏璀璨明星，在这按发展历史被分割为新旧两大世界的浩瀚宇宙中，旧世界的领航者有波尔多一级名庄武当王庄主菲利普·罗富齐男爵，新世界则以美国酒王罗伯特·蒙达维居首。两大派系，两个大洲，两位怀揣远见卓识的爱酒之徒，仿如行星在轨道交合处相遇，一期一会，构筑出难得一见的壮美重合；又似一组和弦音，一拍即合，奏响了歌剧乐章般宏伟的“作品一号”。

值此作品一号新年份上市之际，酒庄国际营销副总裁 Laurent Delassus先生为我们道出了庄园背后你未曾发现的趣闻轶事，分享了酒庄的过去、现在和未来。



作品一号的储藏室

WL: Wine Life

LD: Laurent Delassus (作品一号酒庄国际营销副总裁)

◎WL: 作品一号的名字和酒标都非常特别，这背后有什么有趣的故事吗？

●LD: 让我先给你讲讲作品一号的故事，听完你会更加理解这款酒本身，它的酒标也正是这个故事的缩影。

酒标上印有两位创始人的头像侧影：面朝东方的是罗富齐男爵，而望向西方的是蒙达维。两人在70年代中期相遇。70年代初期，罗富齐男爵发现美国的葡萄酒极富潜力，于是开始寻觅合适的合伙人，而他最常听人提起的就是蒙达维。蒙达维是美国的第二代意大利移民，罗富齐男爵则出生于历史悠久的贵族世家，2个来自不同世界的人，最终因为同样怀抱着对葡萄酒的无限热爱而走到一起。1976年，男爵邀请蒙达维到波尔多，他们愉快地共进晚餐，却对酒庄合作一事只字未提。直到第2天，男爵再次邀约蒙达维，仅用了不到2小时，他向蒙达维提议——共同打造美国纳帕谷的一级名庄，酿造独一无二的一款佳酿。如今，合资酒庄、合作酿酒师并不罕见，但在当时，尤其是纳帕谷尚处于发展阶段，几乎没人敢想象在那里建立顶级酒庄，这是完全创新的理念。

后来，男爵派他的酿酒师卢西恩·西努（Lucien Sionneau）（不懂英语，从未坐过飞机）到纳帕谷与蒙达维的儿子兼酿酒师蒂姆（Tim Mondavi）一起切磋如何酿造作品一号的首个年份。当时蒙达维已拥有葡萄园，所以第一个年份就选取了他的最佳葡萄园图卡依（To-Kalon）的果实。经过2天的反复尝试、讨论、品鉴，最终2

位酿酒师将一瓶1979年份的酒确定为酒庄的第一个年份。然而这只是一个开始，因为酒名和酒标都还没确定。几个月后，罗富齐男爵和蒙达维一起构思酒庄的名字。男爵非常热衷于歌剧，认为歌剧是伟大的艺术作品（他们的酒亦然），提议把酒庄命名为“Opus（艺术作品）”。蒙达维欣然同意，但觉得还缺少点什么。3天后，男爵再次找到蒙达维说，我们将只酿造一款最好的酒，应该起名“Opus One（作品一号）”。这就是酒庄名字的由来。

酒标的设计过程历时数月，采用了创始人的头像侧影——罗富齐男爵看向法国、欧洲的方向，而蒙达维面朝西方，看向美国的方向。这里还有个非常有趣的地方，男爵头像的位置要稍微比蒙达维高一点，不难想象，这两位名人都拥有相当的自尊心，所以在署名的地方，蒙达维的名字就排在了罗富齐男爵前面。



豪华的作品一号晚宴



酒庄坐拥卓越的葡萄园



Laurent Delassus 先生接受采访

◎WL: 作品一号的2位创始人分别来自旧世界和新世界葡萄酒产国，两个地方的酒风个性迥异，这两者是如何融汇到一款酒中的？我们该如何去定义作品一号的风格？

●LD: 作品一号是波尔多和纳帕谷，法国和美国的融会贯通。一些年份的表现也许会更倾向于加州风格，而另一些可能带有更明显的法国韵味。它不是绝对的一半一半，两种风格的比例会随年份而异。我们尝试把2个世界的最好一面表现出来，竭力打造出具有波尔多列级品质的佳酿，同时尊重和反映纳帕谷的独特个性、风土环境和年份表现。这对我们来说非常重要，酒庄始终最为关注两个因素——时间和地点。

时间，即年份。有时候人们并不关心年份，但受到法国（酿酒）的影响，作品一号对每一个年份都十分用心。因此，作品一号不应理解为只有一种风格，而是一种能折射出不同年份特色的风格。这也是它有别于其他美国酒的地方，后者往往试图保持同一种相似的风味。

地点指的是风土。正如我前面提到的，我们拥有纳帕谷的顶级葡萄园，这让我们有机会去诠释卓越美酒的姿态。多年来，我们不断优化庄园，改善并提高葡萄的品质。比如采纳波尔多的做法，改变种植密度，我们的密度比其他一些田园要更高一点，因为我们相信这能产出更高质量的葡萄果实。这也是酒庄合作双方相互协作的反映。

我们的酿酒哲学是，保持优雅和清新，但不失纳帕谷特征性的果味、辛香和力量感。

◎WL: 作品一号被奉为美国的“膜拜酒”，您如何看待这个称号？您认为作品一号保持超群竞争力的秘诀是什么？

●LD: 我个人并不认为作品一号是“膜拜酒”，因为“膜拜酒”通常是极低产量的。作品一号的产量大概和多数波尔多一级酒庄的差不多。我们的酒销往全世界超过75个国家，并且仍在持续发展，而不仅仅是面向个别买家。“作品一号是美国顶尖葡萄酒之一”的说法或许更为恰当，没有一个美国侍酒师不为酒单上出现作品一号的名字而感到骄傲。我们相信，美国市场在全球市场上具有较强的号召力。如果能在美国市场上做出名声，这对我们开拓其他市场是很有帮助的，消费者更容易辨识和肯定你的品牌。

至于保持竞争力，这要从两个方面分析。一是针对美国市场，和众多美国酒竞争；另一个是针对国际市场，与波尔多佳酿、意大利超级托斯卡纳、西班牙及澳大利亚的顶级美酒竞争。最为关键的还是从品质出发，我们从不懈怠，从不满足于现状，而是不断探索和改进葡萄酒的品质。其次和销售相关，美国以外的国际市场销售我们都交由波尔多的酒商代理，至今已有10年之久。我们认为，如果要和其他名庄竞争，比如拉图、奥纳亚、奔富酒王、武当王等等，就必须和他们用相似的销售模式。因此，2004年开始，我们决定把国际市场的销售交给波尔多酒商，最初是16个，现在增加到22个。今天，我们的国际市场销售额占总数的52%，而十年前仅占18%。我们还会深入不同市场去跟踪目标消费群，从而更好地进行精准营销。

◎WL: 我发现作品一号的不同年份里面，5个葡萄品种的混酿比例也不尽相同，这会影响酒风的一致性和稳定性吗？

World News 热点新闻

编/Edit XYY

01 Burgundy and Champagne Recognized by UNESCO 法国布根地和香槟双双被列入世界文化遗产

2015年7月4日，在德国波恩国际会议中心举行的第39届大会上，法国布根地的葡萄园风土特性（Climats）和法国香槟（Champagne）的香槟葡萄园、酒庄和酒窖（Coteaux, Maisons, Caves）被联合国教科文组织世界遗产委员会正式列入联合国教科文组织（UNESCO）世界遗产名录。

这项人类的瑰宝，终于得以官方认可，意义深远。布根地1 247块具有不同风土特征的葡萄园（Climats）的卓越普世价值终于获得正式认定，这是布根地人历经8年的不懈努力的成果。

罗曼丽康帝酒庄的庄主奥贝尔·德维兰（Aubert de Villaine）先生，是布根地葡萄



园风土联合会（Association des Climats du Vignoble de Bourgogne）的主席，同时也是申遗工作的主导者，在收到喜讯后，他激动地表示：

“今天，我要向所有参与这场征程的人们致敬，他们对这个项目的信念和热情支持从未动摇。这次申遗成功是集体努力的成果，是由布根地当地的专家、政府部门、科学委员会以及葡萄酒行业、商人和业主们同仁通力合作取得的成果，一共有超过64 000人加入到了我们的支持委员会中来。”他还表示：“这次成功，也是对历代先辈努力的肯定，包括西多会的僧侣们、布根地的公爵们、男士们和女士们，还有葡萄酒生产者们，以及所有在那么多世纪以来，为布根地葡萄酒的卓越而奋斗的人们。”

作为同时被确立为世界文化遗产的香槟区委员会CIVC在官方声明中也表示：“香槟葡萄园、酒庄和酒窖”作为一个整体文



化景观，不同于其他任何的葡萄酒产区。自18世纪以来，产区的严格管理、世代香槟人的努力工作和实力的不断增强彰显出这独树一帜的生产、酿造和销售模式始终焕发着勃勃生机，深刻地改变了风土、乡村和城市景观，并孕育出举世闻名的香槟酒，使其成为节日和庆祝的象征。香槟区独特的文化景观和遗址作为一个整体，承载着深远的历史、文化和技艺，也因此成就了“香槟葡萄园、酒庄和酒窖”所具有的突出的普世价值。

除了新加入的法国布根地和香槟地区以外，世界文化遗产名录中还有5个产区：法国圣达美隆、波尔多、葡萄牙杜罗区、匈牙利陶佳宜和意大利彼尔蒙。



成功来之不易，据中国商务部国际司介绍，从2005年4月的启动，至2014年11月的两国领导人宣布实质性结束谈判，中澳自贸协定谈判共进行了21轮和数十次小范围磋商。澳大利亚葡萄酒将在中国迎来崭新的篇章！

02 China and Australia Sign Free Trade Agreement 中澳自由贸易协定正式签署，葡萄酒税收将阶段性减免

2015年6月17日，中澳自由贸易协定正式签署。随后双方政府对外公布了葡萄酒等产品未来5年内关税的阶段性减免方案。

根据澳大利亚外交贸易部发布的“中国关税减免承诺时间表”，对于起泡酒以及小于2L容量的进口葡萄酒，关税将由本来的14%，在第1年（2015年）降至11.2%，第2年降至8.4%，第3年降至5.6%，第4年降至2.8%，并预计将在2019年降至0。

海关数据显示，澳大利亚是中国第二大进口葡萄酒来源，仅次于法国。而自贸协定的签署则意味着，更多品种、更多种价位的澳大利亚葡萄酒将有望逐步涌现在中国市场上，使我国进口葡萄酒产品更加丰富。的确，一些业内人士也对此次的阶段性免税政策表示认同。澳大利亚葡萄酒管理局中国区总经理杨伟华（Willa Yang）在接受国内有关机构采访时指出，这次中澳自贸协定的签署最主要的影响是“提振了市场信心”。

●LD：我们主要的品种是嘉本纳沙威浓，一般大约占80%~85%，上一个年份（2011）的比例有所减少，占71%左右。为什么呢？我们在酿酒过程中总会不断地去品鉴和评价，当我们觉得当年的嘉本纳沙威浓葡萄还未能完全满足我们的要求时，我们会考虑相应地减少一点。2011年份的嘉本纳沙威浓比例明显有所缩减，因为一些田块的果实成熟度还不够完美，而基于我们对果实的严格筛选，最后这些葡萄并没用到当年的酒中。总而言之，品质和品鉴才是关键，我们没有唯一的配方，不会固守陈规，一成不变。我们总是认真品鉴每一滴原液，根据它们的表现来决定当年的混酿比例。

◎WL：如今酒庄仅仅酿制一款酒的做法比较罕见，这么做会遇到怎样的挑战？

●LD：这个问题让我们又回到了最初的故事上。酿造最好的唯一一款酒，这是我们至始至终的目标焦点，也是两位创始人创立作品一号的理念。某种程度上来说，这让工作变得更容易些，因为我们的目标非常明确清晰；但从另一个角度看，作品一号成为了我们的一种不可避免的使命，因为我们只有一款酒。一些人认为纳帕谷的每个年份都一个样，其实不然。尊重和反映每个年份的不同特征，同时又保持酒风的整体统一性，这也是我们的一大挑战。

◎WL：尽管作品一号是合资酒庄，但它的团队是独立运行的，这么做的优势是？

●LD：在长达25年的时间里，两位创始人各自带领着自己的队伍，共同合作运营作品一号。但就像孩子成长一样，20多年后，父母认为孩子已经长大，足以独立生活和发展自我。团队独立运行是发展的必然结果。但我们很荣幸能有如此优秀的“父母”。即便现在是独立的，但当我们遇到任何疑问的时候，我们还有可靠的“父母”可以帮助和指导我们。在这方面，我们拥有绝对的优势。

◎WL：在亚洲，尤其是日本，作品一号已经取得了骄人的市场成绩。您又如何看待它在中国市场的目前发展，以及未来在中国和整个亚洲的发展趋势？

●LD：没错，超过20年的时间里，作品一号在日本深受欢迎，它们的关系如同情侣般紧密甜蜜；中国市场的近10年发展也呈现出相同趋势。我们重视每个市场的发展，不会厚此薄彼。我们更

着眼于长线发展。正因此，在整个亚洲，包括中国香港、中国台湾、韩国，作品一号都有杰出表现。我认为中国市场还有很大的提升空间，但我们会稳步前行。我们希望接触到更多懂得享受品酒之乐的饮家，而非单纯的投机者或买家。

◎WL：您能为读者介绍一下最新的2012年份吗？

●LD：2012年可谓“世纪好年”，它成功展示了我们一直希望实现的方方面面——清新、优雅、有力、果香馥郁、口感饱满。即使是现在年轻饮用，你也定会惊讶于它所带来的无尽愉悦，更不用说它透露出的优秀陈年潜力。适饮性强，又极具陈年天赋，这种双面性恰恰是作品一号的过人魅力。🍷



作品一号葡萄田都有细致的划分和记录

03 VINEXPO Bordeaux 2015: Taste the Unexpected 2015波尔多Vinexpo: 体验不凡

2015年6月14日~18日，国际葡萄酒及烈酒展（Vinexpo）在法国波尔多隆重举行。

来自42个国家的2350位参展商热情响应。意大利、西班牙、法国3国均展示了其新产品，葡萄牙、智利、阿根廷、美国、英国、德国和南非等排名前10的参展国也在酒展与消费者见面。

国际葡萄酒及烈酒展的总裁Guillaume Deglise指出，此次酒展的主题为“品味意想不到/

体验不凡（Taste the Unexpected）”，一些展会新模块呈现其中，例如新增的“烈酒吧”可以展示不同的鸡尾酒和烈酒品牌，并有著名调酒师在现场调制鸡尾酒，同时还将设置4场名为“The Blend”的非正式商务社交派对。

此外，此次展会还完善了交通系统，缩短了观展人员从波尔多市中心到展会场馆的时间，简化了行程方式。如此葡萄酒界的大事件，中国市场的反应又是如何？据主办方表



示，参加2015年波尔多Vinexpo的中国观众数量比2013年的上一届展会增长了14%，这显示出中国葡萄酒市场的乐观状况。而中国观众数量的增长，还显示出Vinexpo已成为中国酒商的年度焦点活动之一。

04 Spanish Wine Festival Comes: Haro Wine Battle 年度西班牙葡萄酒大战再现江湖



2015年6月29日，西班牙阿罗镇（Haro）又迎来了一年一度的葡萄酒节。每年葡萄酒节的最大看点，便是一场独特的葡萄酒大战。

从早上7点开始，穿着白衬衫的小镇居民和游客就会拎着装满葡萄酒的容器上街，在举行了一场盛大的宗教仪式后，葡萄酒大战正式打响。从酒桶到喷水枪，各种“武器”都

派上用场，每个人都毫不留情地将对手从头到脚泼个湿透。据统计，每年的葡萄酒节，阿罗平均“折杀”13万公升的葡萄酒。

阿罗葡萄酒节历史可追溯至12世纪，据称是为了解决阿罗与相邻的埃布罗河畔米兰达镇（Miranda del Ebro）的土地纠纷，最终一场冲突被一场皆大欢喜的“葡萄酒大战”化解，从此成为阿罗镇的重要庆典。

05 Reality TV Show "The Winemakers" Will Return With a Focus on China 美国真人秀节目“酿酒师”重返荧屏，第3季将于中国取景

美国真人秀节目“酿酒师”（The Winemakers）在第1季播出后反响热烈，历经5年后，第2季近期将在美国播出。而在同时，制作人已密锣紧鼓地筹划第3季节目的拍摄计划，而这次计划的重点拍摄地，也将为中国市场。

在2016年上半年，“酿酒师”第2季将于由美国的公共广播公司（PBS）频道播出，同时，网络平台同步开播，力求给观众真实地展现出节目中酿酒师们互相激烈竞争的比赛过程。12名参赛者将以创造并销售他们自己品牌的葡萄酒为目标，面对一系列的挑战。当然，比赛期间会有参赛者随时被淘汰出局的情况。

而在网络平台上播出的将不仅仅是电视幕前的实况，也有幕后镜头，以及节目评委出演的葡萄酒品鉴指导片段等等。第2季的主要内容将围绕在法国隆河谷以及美国加利福尼亚两个地区。

面对即将推出的第2季，第3季的部分制作雏形亦在制定中。制片人称，在第3季里面，比赛的获胜者将有机会创建自己的葡萄酒品牌，这些品牌的葡萄酒既可以在美国市场销售，亦可向“中国中产阶级葡萄酒消费者”进行推广与销售。

而关于拍摄地点，第3季将有望在纳帕和中国拍摄。拍摄团队将在香港、中国大陆和

英国开展参加者的网络试镜，以充分体现“葡萄酒行业的国际化”。同时，制片人还希望，凭借如今中国消费者与日俱增的葡萄酒热情，能让他们顺利地进入中国市场，完成本次的节目录影工作。第3季的部分内容将在香港、北京、上海和广州拍摄，此外也会在美国拍摄。目前节目组正在寻求中国的赞助商、投资者以及节目播放方面的合作伙伴。

对于“酿酒师”节目在5年后即将重返荧屏，节目组称，“把一部葡萄酒相关的真人秀节目搬上荧幕本来便是一个漫长的征程，我们需时常提醒自己，我们不是在经营葡萄酒生意，而是在拍真人秀节目。”

绽放风姿 醉爱十载

A DELECTABLE
WINE JOURNEY

2015年，《富隆美酒生活》杂志踏上了她的第10个年头，10年孜孜不倦的葡萄酒文化传播旅程恰似葡萄树悠长的生命线：枯叶入土，默默滋养着大地，嫩苗在来年抽出新芽，扎根十尺的老树愈显繁茂，在阳光下熠熠生辉……这些动人的生命现象最终都融汇在一瓶又一瓶的绝色佳酿中，为我们带来生活的享受和生命的感悟。

如果把杂志想象成是一瓶饱含生命力的酒，那么在她成长的那年，全球多少酒友在翘首企盼着她的到来；酒农的辛勤劳动和酿酒师的思索与激情仍在酒液中激荡；她是如何漂亮地从酒评家手里夺得高分，为世界各地的酒迷们开启精彩绝伦的品酒境界，并带来无与伦比的饕餮天堂？

且看本刊十周年特别报道，为您揭开葡萄酒馥郁芬芳的迷人风姿。

The year 2015 witnesses the 10th anniversary of Aussino Wine Life magazine. The journey of wine culture promotion for ten years develops just like the course of a grapevine: dry leaves fall, nourishing the soil; new buds sprout on young trees; the roots of ten-year old trees strike deeper into the earth, growing ever more vibrantly and energetic. And all of these traits eventually represent themselves in the wines, bringing to us joy and thoughts for life.

In this issue, we experience the charm in each step of a wine's life. Let us better explore the delectable journey of wine!

Wishes for Wine Life 特刊寄语

绿葡萄叶是来自环球酒庄的祝福；
红叶为酒界名人题词。

Happy 10 years Anniversary
and long life to Wine Life.

Law

美国膜拜酒
作品一号

Celebrations for the 10 years of WineLife Magazine
from All the Cos d'estateret and Domaines
Reybiere team.
- Wish you another 10 years of
great success!

Alvin Thimig
Cos d'estateret
AZ

1855年波尔多列级名庄
爱士图尔

HAPPY BIRTHDAY
ORNELLAIA
LOVES
AUSSINO
10
Jack

意大利超级托斯卡纳“三大名庄”之一
奥纳亚酒庄

Saint Clair Family Estate
would like to congratulate
Wine Life Magazine for
achieving their 10th anniversary.
from Neal and Sandy Thelotson
and the Saint Clair team!

声誉日隆的新西兰明星
胜嘉丽

开怀畅饮
恭贺美酒生活杂志创刊十周年
陈耀明 敬题

国内著名葡萄酒作家
陈耀明

恭喜美酒生活十周年
继续有美酒
才有好生活

陈国民

台湾著名葡萄酒作家
陈国民

Happy 10th anniversary!!
A big toast for this 10 years and the
next 10

Have Wishes
C.U.N.E. family.

西班牙皇室婚宴御用酒庄
喜悦

On behalf of myself and Finca el Origen team,
I am pleased to congratulate you on your
10th anniversary. I wish you a very successful
new decade!

Y. Berthoin
Gonzalo Berthoin
Managing Director and
Chief Winemaker
Finca El Origen

以古化石为名的精品阿根廷酒庄
美贝园

芬芳之旅 由此开启
贵阳富隆酒庄陈瑾

2015.5.28

贵阳富隆酒庄
陈瑾

Happy 10th Birthday. Like a great bottle,
Wine Life has matured into a more
complex and magnificent wine in your
evolution. Congratulations and
thank you for letting me share this
journey with you.

新加坡著名葡萄酒作家
庄布忠

All the very best for your 10 year anniversary! Thank
you very much for your always great reports and
reviews. You are a wonderful magazine,
congratulations!

With my best wishes!
August Krueger

德国极品贝露娃缔造者
佳士纳

To Wine Life Magazine

Congratulations on your
10 year anniversary!
Wishing you many more
successful years!
All the best
He

典雅与创新的南非酒庄
乐梦迪

10 years
We celebrate 10th the
wonderful occasions with
one of our favorite distributors

Thuzi

致敬年轻与活力的南非酒庄
猎豹庄



Congratulations Wine
Life on your 10th
anniversary. Well done
and our best wishes
for the future!
Cheers,
Tony & Troy
and Tak

澳洲有机家族酒庄
克拉斯



"Kalleke has been a forerunner in growing
grapes organically and biodynamically"
- James Hillier's Wine Companion, 2014/15

"Handcrafted, organic wines...
the way nature intended!"

Congratulations for the 10th
anniversary of Wine magazine
Best wishes and success for the
future.

Felicitations, and Best regards.

Santiago Larain

源自波尔多名门的精品智利酒庄
胜卡罗

Happy 10th anniversary
to Wine Life and
a very invuse Wine Life
to all readers!

Thomas Jullien

波尔多葡萄酒行业协会代表
托马斯·朱利安

十年佳酿醇香，美酒千里香。
祝《美酒生活》杂志历久弥香！
澳大利亚葡萄酒业领袖、大中华区总监 李蔚

维多利亚州旅游局大中华区总监
李蔚

you have made our success possible.
Thank you!



Domaine Comte Senard
ALONS-CORTON

直理曼大帝最钟爱的酒田
塞纳伯爵

南非精品酒庄
开普兰

To the wonderful WineLife
Happy Anniversary
10 more years!

Bernard Pagan

法国酒业巨擘
贝尔纳·玛格雷集团



Marcarini joins in sending
Happy 10th Anniversary
with every good wish for a future of
prosperity and success.

Sincerely,
Marcarini

意大利巴罗露名庄
马佳连妮

美酒生活

葡萄酒让生活更美好!

国内著名葡萄酒作家
刘慧

刘慧
2015-8-10

Congratulations!
生日快乐
期待下个10年
All the best

汪子懿

国内著名葡萄酒作家
汪子懿

美酒生活杂志十周年志庆
知识交流的平台
美好生活的园地

林志鹏/J.P. Lin

台湾著名葡萄酒作家
林志鹏

Top 10 Influential Figures 酒界十大人物

编/ Edit XYY



(以下排名, 不分先后)

酿酒师



海蒂出身于美国纳帕谷的酿酒世家，她的父亲是一名酿酒师，母亲是一位艺术家。在父母的熏陶下，海蒂将艺术与科学融入了她的酿酒事业中，这是极少数人所能及的。

成功往往离不开从小努力。高中的时候，她利用整个暑假的时间待在酒厂和葡萄园里，从剪枝到装瓶整个过程，一边参与一边学习。大学毕业后，她拿到了发酵工程的学士学位，自此之后她正式加入葡萄酒行业。经过8年的历练与成长，1988年，她成为一位独立酿酒师，为一些小酒庄提供酿酒服务。她酿造的啸鹰酒庄葡萄酒（Screaming Eagle）1992年和1997年，获得罗拔·派克满分的好成绩。此外，在2000年纳帕谷葡萄酒拍卖会上，啸鹰酒庄1992年份

 **海蒂·贝瑞 (Heidi Barrett)**
——美国膜拜酒第一夫人

6升装以50万美元成交，打破了历史上单瓶酒销售价格的世界记录。


如今，人们只要提起“膜拜酒”（Cult Wine），就自然会联想到海蒂，她的名字几乎就等同于膜拜酒。海蒂以酿造强劲、高雅的嘉本纳沙威浓而闻名于世。她是美国葡萄酒业的传奇人物，被《时代》周刊誉为“纳帕谷天后”。其名下打造的悦唇庄、临峰园、泊多园和花园在全球都是供不应求的顶级珍藏。

保罗先生出生在美国纽约州，家族从19世纪中期开始就世代从事种植业，家里有不错的葡萄园。他的母亲对从小对孩子们要求颇为严格，从不允许在餐桌上出现酒精饮料。有一天，他的父亲带回来一瓶葡萄酒，母亲误以为这是一种浓果味饮料。保罗先生尝过之后，终身难忘，对葡萄酒的情怀一发不可收拾。那瓶葡萄酒，就是1982年的滴金庄。

在保罗先生的履历表上，Robert Mondavi、Opus One、Simi这样重量级的名字闪闪发光。在酒评界中，有人将他比作美国的米歇尔·罗兰，有人称他为美国“最负声望且最勤于旅行的酿酒师”。罗拔·派克的《葡萄酒倡导家》两度授予他“酒业年度人物”称号（Wine Personality of the Year），并屡屡对他的作品打出90分以上的高分，甚至不乏满分之作。

除了经营以自己名字命名的宝贺斯酒庄以及与人合资的阿根廷可宝斯庄园，他同时还为大约12家加州酒庄、6家阿根廷酒庄、6家智利酒庄和数家法国、匈牙利和亚美尼亚的酒庄担任酿酒顾问。而他酿制的酒在美国尽管价格高昂，但依旧一瓶难求。



 **保罗·霍布斯 (Paul Hobbs)**
——国际酿酒师、美国酒王作品一号前任酿酒师、罗拔·派克满分酒款酿造者


(以下排名, 不分先后)

酒评家与媒体人



庄布忠是新加坡华裔，跟罗拔·派克一样，他曾经是一名律师。他曾在法庭上口若悬河，然而跟良心作斗争的结果让他陷入痛苦的境地。法律面前，没有情理可言。这个几乎不能写中文的新加坡人骨子里却有着中国传统文人深深的烙印。

1991年，他创立了亚洲历史最悠久的葡萄酒杂志《葡萄酒评论》（The Wine Review），并于2000年成为世界第一本中文版《波尔多葡萄酒概览》杂志的出版人。由于他的谦逊和专业，这个活跃于葡萄酒世界的华人很快就得到了世界的

 **庄布忠 (Ch'ng Poh Tiong)**
——《葡萄酒评论》出版人

詹姆斯先生出生于美国加州，年轻时曾于犹他州立大学（Utah State University）及威斯康星大学（University of Wisconsin）攻读新闻专业。后来，他曾任著名葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》高级编辑（欧洲办公室主编）。詹姆斯先生是一位资深葡萄酒评论人，享誉世界。

他的父亲是一位葡萄酒收藏家，从小受到父亲的影响，他也渐渐踏上了葡萄酒之路。在《葡萄酒观察家》杂志工作的29个年头里，他每年品鉴的葡萄酒平均多达4000款，其中主要是意大利和法国的酒款。

2010年，詹姆斯先生正式离开了老东家《葡萄酒观察家》杂志，并在10月份推出了个人网站www.jamesuckling.com。该网站以品酒记录、视频、博客等多种方式向大众传递葡萄酒的相关信息。


 **詹姆斯·萨克林 (James Suckling)**
——前任《葡萄酒观察家》杂志高级编辑、世界著名酒评家



珍茜·罗宾逊出生于英国英格兰西北部坎布里亚郡（Cumbria），现已从事葡萄酒报道长达37年。1975年，她成为了《葡萄酒与烈酒》（Wine & Spirit）杂志的助理编辑，并由此开始了她的葡萄酒写作生涯。1984年，她成为了葡萄酒贸易行业以外的第一名葡萄酒大师（Master of Wine），开始在全球范围内品评葡萄酒。她是世界上顶级葡萄酒教育与百科全书作品的作家，她的著作包括被誉为“世界上最全面的葡萄酒百科全书”的《牛津葡萄酒大辞典》（The Oxford Companion to Wine, OCW）和地位举足轻重的葡萄酒地图册——《世界葡萄酒地图》（The World Atlas of Wine）。因出色的工作，她获奖无数，其中较重要的奖项包括大英帝国勋章（Order

of the British Empire）、葡萄酒大师（Master of Wine）资格和安德烈西蒙纪念奖（Andre Simon Memorial Awards）。


在酒评系统上，珍茜选择采用欧式的20分制评分系统，直观简洁的酒评方式，有利于人们快速地从众多葡萄酒中挑选性价比较高的佳酿。此外，珍茜还曾被《醇鉴》（Decanter）杂志评为“1999年年度女性”。

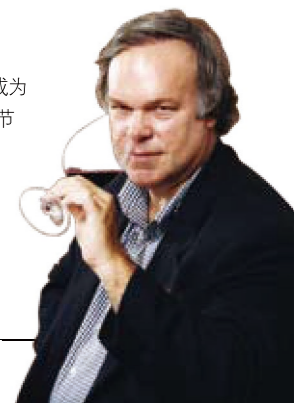
 **珍茜·罗宾逊 (Jancis Robinson)**
——葡萄酒大师、资深葡萄酒作家、记者以及顾问

曾经作为一名训练有素的律师，罗拔·派克在刚开始的时候，对葡萄酒其实是没有任何感觉的。直到有一次他到法国阿尔萨斯地区与其女朋友（如今的太太）共度圣诞时，他发现法国葡萄酒竟然比可乐还要便宜。从那时起，他对葡萄酒一见钟情，从此一发不可收拾。1978年，第一期《葡萄酒倡导家》（Wine Advocate）正式出版，

这是他对于世界葡萄酒品评事业的开始。如今，他的葡萄酒百分制评分体系已经成为葡萄酒的命运指挥棒。在派克评分体系中，评分高于90分的葡萄酒销量一定会节节攀升，甚至供不应求。在对葡萄酒界产生巨大影响之余，派克也意识到了自己评分系统的局限性，认为评分应该与品鉴记录一起才能充分体现葡萄酒的品质，而不是单单依据评分来衡量葡萄酒。

葡萄酒改变了派克的命运，而派克也改变了葡萄酒的命运。

 **罗拔·派克 (Robert Parker)**
——《葡萄酒倡导家》创始人



酒商

(以下排名, 不分先后)



玛格雷先生是一位土生土长的波尔多人, 初踏入葡萄酒行业时, 他年仅19岁。如今, 79岁高龄的他在全世界已经拥有40座酒庄。

在法国的美酒地图上, 地产、保险界等各个行业的巨擘为了拥有更多的酒庄而展开竞赛, 而玛格雷先生则是这场金鼓喧阗的战争中一位枭雄。他一手创立的酒业帝国横跨欧洲、南北美洲和亚洲, 旗下40个酒庄无一不是当地翘楚。

打造一个品牌并不容易, 特别是打造一个波尔多的葡萄酒品牌。品牌推广需要常年投入大量的资金——公关、广告等一个都不能少。通常建立一个成熟的品牌需要10年以上的时间, 但是高昂的生产成本、有限的利润会让很多庄

贝尔纳·玛格雷 (Bernard Magrez)

——“波尔多极具前瞻性的先锋者”、全球40座酒庄拥有者

主在品牌传播方面捉襟见肘。玛格雷先生面对奋起直追的西班牙和意大利两大对手, 采取了积极的应对措施: 关注提升质量、监控零售价格、实施更灵活的市场营销手段以及增加对酒庄的投资。另外, 玛格雷先生还致力于葡萄酒旅游的开发, 让客人置身于酿酒世界, 真实地感受与体验品牌价值。

美国著名酒评家罗拔·派克也曾称赞他为“波尔多极具前瞻性的先锋者”。

尼古拉先生是意大利酒王西施佳雅的庄主, 拥有意大利托斯卡纳中部宝格里2500公顷的土地, 同时, 他还是身份显赫的意大利侯爵。

侯爵家族是从60年前才开始种植葡萄的。说起他的父亲马里奥先生, 他当年非常喜欢品尝法国的葡萄酒, 但在二战时期, 意法的关系非常紧张, 两国的贸易被暂时中断, 马里奥侯爵便无法品尝他所钟爱的法国美酒。于是他便立志在意大利酿造出一款能跟法国酒媲美的葡萄酒。开始的时

候, 侯爵家族酿的酒仅供家人日常饮用。马里奥先生引进了法国的葡萄品种嘉本纳沙威浓和嘉本纳弗朗, 刚酿出来的酒, 单宁很重, 又苦又涩, 只能把它们放回酒窖里。但几年之后, 偶然打开喝之, 发现酒跟早些年的感觉完全不同, 酒体复杂优雅, 竟然具有法国名庄的品质。很快, 西施佳雅的美名就在意大利迅速传播, 从而发展成为今天意大利最顶级的酒庄。

在酒庄管理之道上, 尼古拉先生遵循父亲的教导, 坚持循序渐进, 千万不能为了赚钱而不断扩张葡萄园的面积, 最重要的是保持酒品的品质。他一直在默默地为打造意大利最好的葡萄酒而努力, 低调行事, 高质出品。



尼古拉·因斯萨 (Nicolò Incisa)

——西施佳雅 (Sassicaia) 酒庄庄主



他出身于酿酒世家, 约翰尼先生的曾祖父在1882年从英格兰来到葡萄牙, 而其曾祖母则是来自一个历史悠久的酿酒家族, 家族的生意可以追溯到1652年, 可以说是首批经营酿酒生意的酒庄之一。家族事业来到约翰尼先生这一辈, 虽说只是第四代, 但酒庄已经传承了300多年。

施明顿家族很大很热闹, 在他们家族里有这么一个规矩, 任何一个家族成员如果希望加入酿酒事业, 就必须先在其他企业获得一定成就, 而后他们才会邀请符合要求的成员加入这个事业。虽然约翰尼

约翰尼·施明顿 (Johnny Symington)

——华莱仕 (Warre's) 酒庄庄主

先生从未学过酿酒, 但他在这个酿造酿酒的家庭中长大, 身上的血液里流淌着对这份事业的热情与熟悉感。

值得一提的是, 华莱仕酒庄特酿1977年份酿酒成为了2015年习近平主席访问英国时的国宴用酒, 可见施明顿家族的影响之大, 华莱仕品牌的实力之强。

帕布罗先生是法律专业出身, 与葡萄酒结缘皆因其父亲在1982年收购了维嘉西雅酒庄。从此, 他便开始学习酒庄的管理工作。

葡萄酒行业日益发展, 帕布罗先生反对一成不变的态度, 他表示: “我认为如果人总是呆在同一个行业的话, 他会容易‘当局者迷’, 对事物的看法也难以保持像‘旁观者’一样清晰

的洞悉力。所以我总是很欢迎来自其他行业的经营者的加入葡萄酒事业, 为我们带来更多不同的想法和创新。虽然我学的是法律, 但这样的视觉也让我在管理和决策上获益良多。”

维嘉西雅拥有将近150年的辉煌历史。葡萄酒是活的, 她充满生机, 不会一成不变。而且随着人们对葡萄和风土的认识加深, 酒的品质一定会变得越来越优秀。维嘉西雅的理念, 在尊重自然风土的基础上, 他们不会墨守成规。世上没有最好的酒, 但总会有更好的酒。



帕布罗·阿尔维斯 (Pablo Alvarez)

——维嘉西雅 (Vega Sicilia) 酒庄庄主

List of Wine Ratings: Old World 佳酿评分一览: 旧世界篇

新世界酒庄以其创新的科技和酿造理念, 在专业杂志和酒评家的笔杆和利舌下夺得不俗评分。然而, 在各大知名拍卖行和皇室贵族的宴会餐桌上, 您一定也能发现更多旧世界葡萄酒的身影。冗长拗口的酒名读音、复杂繁琐的评级制度、简单稍嫌古拙的酒标和我行我素、独具个性的庄主, 也无法阻止骨灰级饮家对他们的挚爱, 反而让这些美酒绽放出别样风采。

这些动辄拥有上百年历史的旧世界酒庄在酒评家的眼中, 又能获得何种认可? 您的酒柜里是否有收藏着满分佳

酒? 想知道哪国的佳酿获得好评最多? 且看本期旧世界佳酿评分列表。

评分档次:

100分制、20分制、大红虾三杯奖

顶级佳酿 (Extraordinary): 96-100分, 18.5-20分,

优秀 (Outstanding): 90-95分, 17-18分,

优良 (Above average): 80-89分, 14-16.5分,

(按表格排列的先后顺序)

RP/WA: 罗拔·派克和《葡萄酒倡导家》杂志 (Robert Parker, Wine Advocate)

WS: 《葡萄酒观察家》杂志 (Wine Spectator)

ST: 斯蒂芬·坦泽 (Stephen Tanzer)

JR: 珍茜·罗宾逊 (Jancis Robinson)

DE: 《醇鉴》杂志 (又《品醇客》, Decanter)

B&D: 贝丹·德梭 (Bettane & Desseave)

GR: 《意大利葡萄酒年鉴》(Gambero Rosso)

其他重要荣誉: 其他重要媒体的评价

DWWA: 《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖赛” (Decanter World Wine Awards)

法国布根地品牌及酒款 Burgundy Brand & Wine		RP/WA	WS	ST	JR	DE	B&D
法莱丽 Domaine Faiweley	法莱丽 (美素园) 白葡萄酒	Domaine Faiweley Meursault	91	90			
	法莱丽 (圣佐治一级园) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Nuits St Georges 1er Cru les Damodes	90	91	93	18	
	法莱丽 (吉菲香贝天1er Cru) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers	88	94			
	法莱丽 (美格利1er Cru) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Mercurey 1er Cru	89	90			
	法莱丽 (丽姿香贝天Grand Cru) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Latricieres Chambertin Grand Cru	92	94			
	法莱丽 (美丝香贝天Grand Cru) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Mazis Chambertin Grand Cru	94	94			
	法莱丽 (歌顿Grand Cru) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Corton Grand Cru	93				
	法莱丽 (歌顿查里曼Grand Cru) 白葡萄酒	Domaine Faiweley Corton Charlemagne Grand Cru		94			
	法莱丽 (香贝天特等园) 红葡萄酒	Domaine Faiweley Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	90				
拉图 布根地 Château de la Tour	拉图 (布根地) 庄园红葡萄酒	Château de la Tour Clos Vougeot	90				17
	拉图 (布根地) 庄园老树红葡萄酒	Château de la Tour Clos Vougeot Vieilles Vignes	94				17.5

法国布根地品牌及酒款 Burgundy Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	JR	DE	B&D
格罗奖杯 Domaine Gros Frere et Soeur	格罗奖杯(布根地)红葡萄酒	Domaine Gros Frere et Soeur Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	88	88				
	格罗奖杯(华罗曼尼一级园)红葡萄酒	Domaine Gros Frere et Soeur Vosne Romanee 1er Cru	92	89				
	格罗奖杯(大依修斯特等园)红葡萄酒	Domaine Gros Frere et Soeur Grands Echezeaux	94	93				17.5
	格罗奖杯(华卓园)红葡萄酒	Domaine Gros Frere et Soeur Clos Vougeot Musigni	94	96	91			17.5
	格罗奖杯(丽琪堡特等园)红葡萄酒	Domaine Gros Frere et Soeur Richebourg, Rouge	95	97	95			17
格罗淑女 AF Gros	格罗淑女(香波密丝尼)红葡萄酒	AF Gros Chambolle Musigny	91					
	格罗淑女(华罗曼丽)红葡萄酒	AF Gros Vosne Romanee Aux Maizieres	92					16.5
	格罗淑女(宝马一级园)红葡萄酒	AF Gros Pommard 1er Cru les Pezerolles	90	90				
	格罗淑女(依修斯特等园)红葡萄酒	AF Gros Echezeaux Grand Cru	94	93				
	格罗淑女(丽琪堡特等园)红葡萄酒	AF Gros Richebourg Grand Cru	95					17
菲利普 Philippe	菲利普(吉菲香贝天1er Cru)红葡萄酒	Philippe Leclerc Gevrey Chambertin 1er Cru Champeaux	91	91				17
	菲利普(吉菲香贝天)红葡萄酒	Philippe Leclerc Gevrey Chambertin Les Platieres	90	90				
枫丹甘露 Fontaine Gagnard	枫丹甘露(莎珊梦雪真)白葡萄酒	Fontaine Gagnard Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeots	92					
	枫丹甘露(宝马1er Cru)红葡萄酒	Fontaine Gagnard Pommard 1er Cru Rugiens	92				89	
	枫丹甘露(伯特梦雪真)白葡萄酒	Fontaine Gagnard Criots Batard Montrachet Grand Cru	95					
杜佳碧 Domaine Dugat-Py	杜佳碧酒园(布根地)红葡萄酒	Domaine Dugat-Py Bourgogne Halinard	87	88				
	杜佳碧酒园(吉菲香贝天)红葡萄酒	Domaine Dugat-Py Gevrey Chambertin Coeur du Roy	93	95				
	杜佳碧酒园(吉菲香贝天香宝一级园)红葡萄酒	Domaine Dugat-Py Gevrey Chambertin 1er Cru les Champeaux Vieilles Vignes	94					
	杜佳碧酒园(吉菲香贝天一级园)红葡萄酒	Domaine Dugat-Py Gevrey Chambertin 1er Cru Petite Chapelle Vieilles Vignes	96	92	95			
	杜佳碧酒园(占姆士香贝天特等园)红葡萄酒	Domaine Dugat-Py Charmes Chambertin Grand Cru	98	96	94			
力高宝德 Nicolas Potel	力高宝德(香波密丝尼1er Cru)红葡萄酒	Nicolas Potel Chambolle Musigny 1er Cru Aux Echanges	91	91				
	力高宝德(华纳一级园)红葡萄酒	Nicolas Potel Volnay 1er Cru les Mitans	91		90			
	力高宝德(依修斯特等园)红葡萄酒	Nicolas Potel Echezeaux	95	92				
	力高宝德(石头园特等园)红葡萄酒	Nicolas Potel Clos de la Roche Grand Cru	96					
	力高宝德(宝马士特等园)红葡萄酒	Nicolas Potel Bonnes Mares Grand Cru	95	90	94			
	力高宝德(香贝天特等园)红葡萄酒	Nicolas Potel Chambertin Grand Cru	98	97				
	力高宝德(占姆士香贝天)红葡萄酒	Nicolas Potel Charmes Chambertin Grand Cru	93	92				



法国波尔多品牌及酒款 Bordeaux Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	JR	DE	B&D
阿旺庄园 Château Moulin A Vent	阿旺庄园红葡萄酒	Château Moulin A Vent	88				90	
红磨坊 Château du Moulin	红磨坊庄园红葡萄酒	Château du Moulin Rouge	88				87	15.5
柏菲露丝 Château Pavéil De Luze	柏菲露丝庄园红葡萄酒	Château Pavéil De Luze	92	89				15.5
宝丽嘉 Château Bellegrave	宝丽嘉庄园红葡萄酒	Château Bellegrave	89	92				15
金絮兰 Lynsolence	金絮兰庄园红葡萄酒	Lynsolence	94	93				
佳露 Château Guillot	佳露庄园红葡萄酒	Château Guillot	86	91				
威登玛莎 Château Certan Marzelle	威登玛莎红葡萄酒	Château Certan Marzelle	93	91				
柏伟顿 Château Providence	柏伟顿红葡萄酒	Château Providence	95	95				14

法国其他产区品牌及酒款 French Other Regions' Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	JR	DE	B&D
威菲 J. Vidal - Fleury	威菲庄园丘隆河白葡萄酒	J. Vidal - Fleury Cotes du Rhone Blanc	88					
	威菲庄园丘隆河红葡萄酒	J. Vidal - Fleury Cotes du Rhone Rouge	88					
	威菲庄园伟道士红葡萄酒	J. Vidal - Fleury Cotes - du - Ventoux	88					
	威菲庄园爵士爱美迪红葡萄酒	J. Vidal - Fleury Crozes - Hermitage	91					
	威菲庄园黄金坡红葡萄酒	J. Vidal - Fleury Cote Rotie	92					16
	威菲庄园新教皇城堡红葡萄酒	J. Vidal - Fleury Chateaneuf - du - Pape Rouge	91					
	菲丽宝娜 Champagne Philipponnat	菲丽宝娜皇家珍藏香槟	Champagne Philipponnat Brut Royale Reserve		90	90		
	菲丽宝娜白葡萄酒香槟	Champagne Philipponnat Grand Blanc		93				17
	菲丽宝娜歌雪园香槟	Champagne Philipponnat Clos Des Goisses	95	98			95	
双匙 Bernard Magrez Series	双匙卓宁园红葡萄酒	Bernard Magrez Domaine Tranquillite	85					
	双匙慈父园红葡萄酒	Bernard Magrez Si Mon Pere Savait	89	90				15

意大利品牌及酒款 Italy Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	JR	DE	GR
赛乐图 Ceretto	赛乐图(布朗格)白葡萄酒	Ceretto Blange	86	91				
	赛乐图(多姿桃)红葡萄酒	Ceretto Dolcetto D'Alba Rossana	89	89				
	赛乐图(梦索多)红葡萄酒	Ceretto Monsordo Langhe DOC	88	94				
	赛乐图(巴罗露)红葡萄酒	Ceretto Barolo DOCG	93	95				
	百宝石头园(巴罗露)红葡萄酒	Ceretto Barolo Prapo	94	94	90	17.5	93	
	碧高石头园(巴罗露)红葡萄酒	Ceretto Bricco Rocche Barolo	96	96	92	17.5		
	雅仙妮(巴巴拉斯高)红葡萄酒	Ceretto Barbaresco Bricco Asili	95	95				
伯爵山庄 Villa Poggio Salvi	伯爵山庄基安帝红葡萄酒	Villa Poggio Salvi Chianti Colli Senesi DOCG	86	85				
	伯爵山庄梦迪保罗红葡萄酒	Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino	91	94		16.5	90	
蝶舞园 Lamole di Lamole	蝶舞园红葡萄酒	Lamole di Lamole Chianti Classico	87	87				
	蝶舞园珍藏红葡萄酒	Lamole di Lamole Reserva Chianti Classico	87	93		16		
嘉迪堡 Ca del Bosco	嘉迪堡珍藏起泡葡萄酒	Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige Brut	91	88			90	
	嘉迪堡至尊起泡葡萄酒	Ca del Bosco Cuvee Anna Maria Clementi Franciacorta	95	93				
	嘉迪堡至臻红葡萄酒	Ca del Bosco Maurizio Zanella Vino da Tavola	92	88				
马佳连妮 Marcarini	马佳连妮(巴比拉)红葡萄酒	Marcarini Barbera d'Alba Ciabot Camerano	88	90				
	马佳连妮(多姿桃)红葡萄酒	Marcarini Dolcetto d'Alba Fontanazza	89	89			90	
	马佳连妮(巴罗露)红葡萄酒	Marcarini Barolo Brunate	94	94	93	18	90	
内华城堡 Castello Di Neive	内华城堡巴巴拉斯高红葡萄酒	Castello Di Neive Barbaresco	92	89				
	内华城堡山度园红葡萄酒	Castello Di Neive Santa Stefano Barbaresco	93	90				
	内华城堡山度园珍藏红葡萄酒	Castello Di Neive Barbaresco Santo Stefano di Neive Riserva	93	91				
雄狮王 Castello Sonnino	雄狮城堡红葡萄酒	Castello Sonnino Chianti Montespertoli	87	89				
	小雄狮红葡萄酒	Castello Sonnino Cantinino	90	90				
	雄狮王红葡萄酒	Castello Sonnino San Leone	91					
西施佳雅 Tenuta San Guido Group	西施梦特斯红葡萄酒	Agricola Punica Montessu	92	90				
	西施巴露雅红葡萄酒	Agricola Punica Barrua	93	92				
	西施猎犬红葡萄酒	Tenuta San Guido Le Difese	90	90				
	西施小教堂红葡萄酒	Tenuta San Guido Guidalberto	94	92	90			
	西施佳雅红葡萄酒	Tenuta San Guido Sassicaia	96	95				

西班牙品牌及酒款 Spain Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	DE	其他重要荣誉
橡树河畔 La Rioja Alta	橡树河畔雅芭迪红葡萄酒	La Rioja Alta Viña Alberdi	91	89			
	橡树河畔雅拉娜红葡萄酒	La Rioja Alta Reserva Viña Arana	93	93	90	95	WS 世界百大佳酿(2014), 同时是评分最高的西班牙葡萄酒
	橡树河畔雅丹莎红葡萄酒	La Rioja Alta Reserva Viña Ardanza	97			93	
	橡树河畔904珍藏红葡萄酒	La Rioja Alta Gran Reserva 904	96	91	93		DWWA 国际大奖 (最佳西班牙品种葡萄酒)
	橡树河畔890珍藏红葡萄酒	La Rioja Alta Gran Reserva 890	95	93	95	98	DWWA 地区大奖 (最佳里奥哈红葡萄酒)
	施乐华白葡萄酒	Lagar de Cervera Albarino	89	90	90		
	雅斯特园红葡萄酒	Bodegas Aster Crianza	91	92			
	爵士园红葡萄酒	Torre de Ona Reserva	91	90			
	喜悦 CVNE	喜悦(陈酿)红葡萄酒	CVNE Crianza	90			
喜悦(珍藏)红葡萄酒		CVNE Reserva	91				
喜悦(至臻珍藏)红葡萄酒		CVNE Gran Reserva	92				
皇家田园(珍藏)红葡萄酒		CVNE Imperial Reserva	93			91	
皇家田园(至尊珍藏)红葡萄酒		CVNE Imperial Gran Reserva	95	95		95	WS 世界百大佳酿第一名(2013) DWWA 地区大奖 (最佳里奥哈特珍藏红葡萄酒)

德国品牌及酒款 Germany Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	DE
巴莎曼博士 Dr Von Bassermann Jordan	巴莎曼博士晚秋威士莲白葡萄酒	Dr Von Bassermann Jordan Deidesheimer Leinhohle Riesling Spatlese	92	91		
	巴莎曼博士贵族清甜白葡萄酒	Dr Von Bassermann Jordan Deidesheimer Hohenmorgen Riesling Auslese	91	94		
邓肯博士 Dr Deinhard	邓肯博士威士莲白葡萄酒	Dr Deinhard (Von Winning) Deidesheimer Maushohle Riesling Kabinett Halbtrocken	91			
	邓肯博士晚秋威士莲白葡萄酒	Dr Deinhard (Von Winning) Deidesheimer Grainhubel Riesling Spatlese Trocken	91			
佳士纳 August Kessler	佳士纳贝露娃红葡萄酒	August Kessler Pinot Noir Qualitatswein Trocken	92	87		
	佳士纳晚秋威士莲白葡萄酒	August Kessler Rudesheimer Bischofsberg Riesling Spatlese Gold Capsule	90	90		90

葡萄牙品牌及酒款 Portugal Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	DE
华莱仕 Warre's	华莱仕10年珍藏利口葡萄酒	Warre's Porto Otima 10 Year Old Tawny	93	91		
	华莱仕特酿年份利口葡萄酒	Warre's Vintage Port	93	95	92	

匈牙利品牌及酒款 Hungary Brand & Wine			RP/WA	WS	ST	DE
皇家园 Hetszolo Tokaji	皇家园(陶佳宜)甜白葡萄酒	Hetszolo Tokaji - Aszu 3 Puttonyos	90			
	皇家园(陶佳宜)至尊甜白葡萄酒	Hetszolo Tokaji - Aszu 5 Puttonyos	93	94		

Michelin Restaurant Guide in Hong Kong

米其林餐厅指南

—香港篇

文/Text Micky Chan 图/Photo Micky Chan及餐厅提供

香港是个美食天堂，华洋杂处的背景早已将西方饮食文化融入其中。能综合中西饮食，加上和洋韩风、东南亚、印度中东、澳纽、美加集于一身。“食在广州”不能与之相比；论尽中外，还看香港！香港人有一套自我的饮食法则，不喜重复，也好潮流。九年前，《米芝莲饮食指南》（注：米芝莲即米其林，为香港译名）也进军港澳，将不少小手放到国际舞台，例如：添好运、阿鸿小吃等。名单之中，其实还有更多有姿势有实际的星级名店呢！



Wagyu Takumi餐厅
香宫 Shang Palace

Wagyu Takumi 餐厅

- 📍 地址：湾仔活道16萃峰地下1号铺
- ☎ 电话：+00852 2574 1299
- ★ 星级：🌸🌸🌸
- 👤 个人推荐：碳烤和牛
- 🍴 餐厅推荐：慢烤碳烧和牛、铁板鲍鱼四万+青海苔薏米饭
- 💰 人均消费：HK\$1,300 ~ HK\$2,100
- 🗣 点评：

坐落于湾仔的高级法日料理小店，餐厅作风低调，私隐度高。日籍总厨 Mitsuru Konishi先加入东京米其林二星L'Aterlier de Joel Robuchon三年，其后远赴法国多家名牌餐厅，成名于Taillevent。擅长集合传统、和式及法式的料理技艺，加入原创意念，集色、香、味、意于一身。

餐厅采用半开放式厨房，食客能看清大厨的每一手技艺，同时也是菜式上桌之前的最佳娱乐。餐厅将日本人的严谨与法国人的浪漫完整结合于菜式之中，两年内已成为城中的高级食店。

香宫 Shang Palace

- 📍 地址：九龙尖沙咀么地道64号九龙香格里拉酒店地库一层
- ☎ 电话：+00852 2733 8754
- ★ 星级：🌸🌸🌸
- 👤 个人推荐：麦皮乳龙虾球、脆皮糯米鸡
- 🍴 餐厅推荐：亚拉斯加蟹肉官燕南瓜盅、稻草骨
- 💰 人均消费：HK\$400 ~ HK\$800
- 🗣 点评：

粤菜选择，香宫无疑是其中之选。餐厅从2008年起，连续7年入围米其林星级行列，近4年更一直维持二星评级。总厨莫杰强师傅带领专业的厨师团队，将粤菜的传统经典加上创新而富时代感的摆盘包装。无论是餐厅菜谱菜式还是为客人度身订造的菜单都能达至尽善尽美。

红金色泽的仿宋雕刻装饰，加上“如意”图案的餐具，摆出幽雅的格调。而且餐厅还有存放1200支葡萄酒的独立酒窖，加上驻店品酒师及品茗师服务，餐饮两面更得平衡。



文华扒房+酒吧 Mandarin Grill + Bar

- 📍 地址：中环干诺道中5号香港文华东方酒店
- ☎ 电话：+00852 2825 4004
- ★ 星级：🌸
- 👤 个人推荐：Flower Pot、创作甜品
- 💰 人均消费：HK\$1,000 ~ HK\$2,100
- 🗣 点评：

个人极看好升级的一星餐厅，餐厅位于尊贵的名牌酒店——文华东方酒店之内，服务水平不容置疑。葡萄酒单选择多，而且有专业品酒师团队为客人挑选搭配。餐厅菜式精细无比，从花盆装饰的沙律，到犹如油彩画般的整桌甜品，都尽显厨师功夫与创意。行政总厨Uwe Opocensky曾于世界第一餐厅El Bulli学艺，掌握分子料理的精髓。其出品菜式不单以美味主导，更结合神奇的装饰卖相与出人意表的创作效果，令客人哗然同时享受。餐厅已连续6年保持星级评选，亦希望它能更上一层楼。

粤 Yue

- 📍 地址：北角城市花园9号北角城市花园酒店1楼
- ☎ 电话：+00852 2806 4918
- ★ 星级：🌸
- 👤 个人推荐：餐厅招牌菜 - 雪岭红梅映松露
- 🍴 餐厅推荐：雪梨、柠檬烤鸽子
- 💰 人均消费：HK\$400 ~ HK\$800
- 🗣 点评：

另一家值得推介的星级粤菜食府，从2012年连续于米其林星级之列中榜上有名。餐厅厨师团队经验丰富，着重传统手工粤菜煮法。其中一道“雪岭红梅映松露”为餐厅的成名作，更夺得“2010年美食之最大赏”至高荣誉金奖。菜式以不同蔬菜汁液混入蛋白调色，做成三个不同的层次。然后加上酿入花胶、芦笋的东星斑球，再加上黑松露，令菜式有多重口感之余，味道也有其复杂性。餐厅位于北角城市花园酒店之内，精选菜式之外，传统的粤式点心早茶也不错。

胜记海鲜酒家 Sing Kee Seafood Restaurant

- 📍 地址：新界西贡西贡大街33-39号地铺
- ☎ 电话：+00852 2791 9887
- ★ 星级：🌸
- 👤 个人推荐：各种鲍鱼菜式
- 🍴 餐厅推荐：椒盐鲍鱼、椒盐豆腐
- 💰 人均消费：HK\$500 ~ HK\$900
- 🗣 点评：

到香港吃海鲜是游客的必备节目，西贡码头可谓其中旺点，其中胜记便是米其林指南两年下来的一星餐厅。有别于传统海鲜酒家，胜记以创新手法主理各式各样的海鲜菜式。特别是鲍鱼菜式，处理手法独到，由清蒸到酥炸可有十多种不同煮法。除此之外，胜记也不断尝试创新。保留传统海鲜菜式的美味，加上创意而精致的卖相及煮法，使食客吃出不一样的感觉。



文华扒房艺术菜式
粤餐厅招牌菜-雪岭红梅映松露及龙虾菜肴



胜记海鲜酒家及其菜肴



Ten Years in Winemaking

Words from Wine Gurus

佳酿天成，回望十年

环球知名产区酒庄访

编&译/ Edit & Translate Judy



塞纳伯爵

庄主，罗琳·塞纳 (Lorraine Senard)

Q 过去10年，布根地产区的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

在过去的10年间，布根地葡萄田的变化还是挺大的。现在许多葡萄田已经完全不使用任何化学产品干预了。在塞纳伯爵，我们连除草剂都不用，都是直接通过犁地翻土的。同时，我们也进行了不少研究课题，了解葡萄是如何适应环境，抗拒人工干预的。

在酿酒方面，布根地人也采用高科技的颗粒筛选仪器。在塞纳伯爵，如果葡萄的品质相当出众，我们甚至会采用整串葡萄来酿酒。而且在发酵前，我们会对葡萄进行低温浸渍，这样能够更轻柔地萃取葡萄皮的精华，同时保持清新度。

Q 这些变化令塞纳伯爵的酒有所改变吗？

我父亲酿的葡萄酒是出类拔萃的：集中度高、醇厚强劲，而且陈年潜力优秀，是让人惊艳的哥顿特等园葡萄酒。从2000年开始，我们的酒一直保持浓郁度，但是劲道感稍有降低，取而代之的是甜美果感，所以葡萄酒入口应该是清新柔滑、醇厚而极具细腻感的。

Q 在近10年间，酒庄发生了哪些让您难忘的事情？

对我个人而言，2005年让我非常难忘。因为那一年，我获得了向我自己和家人展示才能的机会，我用成绩说服了所有人，我是完全有能力运营好整个酒庄的。2012年也很有纪念意义，因为我策划修建的新酒窖在2012年竣工落成。

Q 在过去10年中，有哪些年份让您印象深刻？

我觉得出色的年份包括：2003、2005、2009和2012年。因为缔造完美的元素都出现在这几年中：天气、收成量和酿造环节都堪称完美。

布根地的2007年份可以说比较艰难，但这个年份的酒非常有趣，而且市场需求也很多。2007年的哥顿红葡萄酒以前给人感觉很干、单宁明显，细腻度稍嫌不足。然而过了4、5年的时间，他竟然好像重新活过来一样：精致优雅、醇厚多汁，而且还演化出诱人的香草和烟草的气息。目前，这款酒是我的心头好。

Q 你对过去和未来10年中国葡萄酒市场的看法是什么？

我觉得中国的葡萄酒市场变化非常大。其一，现在法律明令禁止腐败。其二，普通消费者对葡萄酒的需求显著上升了，20~30岁左右的年轻人对布根地葡萄酒的购买力是挺强的。其三，我发现中国市场非常重视品牌的形象和声誉。2015年3月，我第一次来到中国，认识了许多葡萄酒爱好者。我向他们介绍塞纳伯爵的历史、分享我的个人品酒经验。让我非常震撼的是，中国酒友对布根地酒的热情和知识面比我预想的要深厚得多。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

我推荐2007年的塞纳伯爵(歌顿特等园)红葡萄酒。她展现出无与伦比的平衡度，果感的甜美和醇厚结合得相当精彩。



塞纳伯爵酒窖

“对于葡萄酒来说，10年时间转瞬即逝，甚至来不及让许多伟大的酒演化出生命中最璀璨的一面。”

在与国外酒庄的接触中，常常被他们对酒的“一根筋”、“执拗”、“傻气”、“疯狂”……深深打动。即便是一些别人认为无关紧要的问题，他们总是尽力详细答复，略读任何一个回复，都能感受到他们的热诚和用心。他们总是这么一丝不苟地表达自己的理念，这种发自内心的自豪感和喜悦让人分外动容。



Comte Senard

Lorraine Senard (Owner)

Q How has the wine making style, climate and soil changed in the past 10 years in your region?

A: The changes that happened in the vineyards are quite a lot – we stopped using chemicals, choosing to plow the land rather than use herbicides, and to control the quality of our wine better, we studied how plants reacted and avoided treatments.

During the vinification process, we use a sorting table to pick over the grapes. If the sanitary state of the crop is good, we even use a whole bunch of grapes. Also, we put cold maceration before fermentation, to select and gently extract the compounds from the grape skins.

Q How did these changes influence the style of your wines?

My father made fabulous wines: concentrated, rich, powerful and with wonderful aging potential – exactly what you expect from a Corton Grand Cru. Since 2000, our wines have more fruitiness but less powerful, and still concentrated. It is a luscious, velvety, supple wine with great finesse.

Q What are the most unforgettable moments from the past 10 years?

For me, 2005 is the most unforgettable year. Because in 2005, I got the great opportunity to prove to myself and my family, that I was ready to manage the estate. And 2012 is also very memorable, because I got my own cellar. I was so happy that everything I work for was finally achieved: a new cellar, new equipment, more space and new challenges for the team.

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

The most impressive vintages are 2003, 2005, 2009 and 2012. Because all the factors for perfection have occurred: weather, harvest and vinification. 2007 was a hard vintage, but it is very interesting and is in great demand. For a while, Corton red 2007 was dry and tannic without any finesse. But currently, after 4 and 5 years, it became a racy wine, delicate and luscious, with a mixture of vanilla and tobacco aromas. It is one of my favorite vintages at the moment.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future decade?

I think the Chinese wine market has changed a lot.

First of all, there is a law against corruption. Secondly, the daily consumption of Chinese people has risen. As consumers understand more about wine culture, and as their living standard improves, Burgundy wines will gradually enter into new customers. Especially for young people from 20 to 30 years old, they show even more purchasing power for Burgundy wines. Thirdly, I realized Brand and Reputation are the most important factors in the Chinese wine market.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

Corton Clos Du roi 2007, for its perfect balance as well as the fabulous combination of sweetness and richness!



★
里奥哈
西班牙

喜悦

庄主，酿酒师，维克多·易巴利 (Victor Urrutia)

Q 过去10年，里奥哈产区的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

对于葡萄酒来说，10年时间转瞬即逝，甚至来不及让许多伟大的酒演化出生命中最璀璨的一面。

在种植方面，以前的里奥哈常用“杯式种植法”(Goblet)，但近年来许多葡萄园都会采用“棚架”(Trellis)栽种。因为后者在采收时极为便利：可用人手或机器。尤其在坏天气即将来袭的季节，机器采收可以挽救一个年份。在喜悦酒庄，全部珍藏级别和至臻珍藏级别的葡萄酒都是用人手采摘的。

橡木桶熟成一般在法国和美国橡木桶中进行，根据葡萄酒的不同级别(陈酿、珍藏、至臻珍藏)，分别陈放2年、3年、5年甚至更长时间。相比20年前，我们现在使用多一些新的橡木桶。新科技也有在酿酒中使用，主要用来控制质量。

每年都在改变并且无法控制的是天气，但这正是给葡萄酒带来个性的关键元素。每一年我们都以相同的方式来酿酒，我们也希望出品能够保持一贯的特色，而气候的变化能为酒液带来每个年份的特征。比方说，2014年是比较艰难的，因为我们收成时遇到下



“棚架”栽种

雨；2013年，葡园遭受冰雹；2011年和2010年是公认的卓越之年。所以当品尝葡萄酒的时候，就能够轻易发现过去10年之间的差异。

Q 这些变化令喜悦的酒有所改变吗？

这些变化都没有改变喜悦的风格。实际上100多年来，我们就是以稳定的、独树一帜的酒风著称的。

Q 在近10年间，酒庄发生了哪些让您难忘的事情？

在2013年《葡萄酒观察家》杂志的“年度百大佳酿”榜单中，喜悦的皇家田园至臻珍藏红葡萄酒(2004年份)独占鳌头。这是西班牙酒有史以来，第一次在全球酒款评比中获得榜首，我们都非常高兴。其次，在2015年，我们的单一田白葡萄酒迎来了100周年纪念，这可是西班牙的第一个白葡萄酒品牌，意义深远。在2004、2005、2010和2011年，我们的收成非常出色。让我们非常自豪的还有，从创立伊始到今天，历经了136年、5代人的默默耕耘，喜悦酒庄从未易手，始终属于同一个家族。

Q 在过去10年中，有哪些年份让您印象深刻？

每个年份都独具个性，这是酿酒的难处，也是趣味所在：因为你无法准确预估气候的变化，也难以把控收成，而这种不确定性正是葡萄酒的魅力。

Q 你对过去和未来10年中国葡萄酒市场的看法是什么？

我们对中国市场很有信心，尤其考虑到西班牙酒的性价比。我们深信当中国酒友了解到更多葡萄酒知识后，一定会钟情于西班牙酒。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

我推荐皇家田园系列。这个拥有超过95年历史的品牌，风格独树一帜，品质稳定，从来没让行家失望过。



喜悦葡萄园



★
Rioja
Spain

Cune

Victor Urrutia (Owner, Winemaker)

Q How has the wine making style, climate and soil changed in the past 10 years in your region?

For wine, ten years is a short term. It is not long enough for many great wine processes to take place. Regarding the vineyard, Rioja used to be all in “Goblet”, but a great number of vineyards have moved to “Trellis”. There is a great advantage for harvesting with the second system, because you can harvest manually or with a machine. It is very helpful when you need to rush due to bad weather conditions. In CVNE, all the harvest for Reserva and Gran Reserva is still done manually.

Normally oak barrel aging takes in French and American oak takes 2 years, 3 years, 5 years or even more, depending on the style of the wine: Crianza, Reserve and Gran Reserva. We now use more new oak compared to 20 years ago. But still, we also include old oak barrel in aging. Technology is also developing, but it only applied to controlling quality.

What really changes every year and cannot be controlled is the weather. This is what gives the personality to each wine. Actually every year our wines are produced in the same style, we always try to keep the line and let the wines represent the brand. The climate of each harvest is what makes the distinction. 2014 was a hard harvest due to the rains during the harvest; 2013 suffered from hail; 2011 and 2010 were classified as excellent…… Therefore, when you taste the wines, you will appreciate what really has changed in the last 10 years.

Q How did these changes influence the style of your wines?

These changes did not affect the style of wine. For more than 100 years, CVNE wines have been characterized for having a constant personality.

Q What are the most unforgettable moments from the past 10 years?

Imperial Gran Reserva 2004 was awarded Top 100 wines in 2013 by Wine Spectator. It was the first time a Spanish wine was awarded number 1. And in 2015, our white wine Monopole celebrated its 100th anniversary. Monopole is the first white wine brand in Spain. Also in 2004, 2005, 2010 and 2011, we had excellent harvests! And CVNE is still run by the same family, 136 years after its foundation, for 5 generations.

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

All vintages have their own personality. This is the hard and nice part of wine making; you never know how the harvest is going to be and how those wines are going to turn. This is what makes the uniqueness of wine.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future decade?

After the adjustment of the market, especially in terms of prices, we are optimistic about the future of the Chinese market. Bear in mind that the knowledge about wine among locals increases very fast.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

Imperial. It is a brand with 95 years which has been constant each year and has never let down its clients. It is a wine with personality and constancy.



villaiba CVNE vineyard



Careful selection



★
万宝龙
新西兰

胜嘉丽

庄主, 尼尔·易博逊 (Neal Ibbotson)

Q 过去10年, 万宝龙产区的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化?

万宝龙的特征之一就是无与伦比的气候稳定性。在新西兰, 一年中有许多天气难以预测, 但万宝龙却长期被誉为是新西兰阳光最充足、最干燥的区域。毛利土著把万宝龙的Wairau谷称为“Kei puta te Wairau”, 意思是“阳光穿透云洞普照大地”, 万宝龙的地理优势可想而知。在温度方面, 由于新西兰四周环海, 总体温度比较适中, 温室效应对于新西兰几乎没有影响。

在酿造方面, 过去万宝龙的白沙威浓有较明显的青草气息, 而现在则更浓郁, 富含热带水果气息。有些酒庄会对白沙威浓进行橡木桶发酵, 来促发其他香气。但大部分酿酒师还是更加倾向于展现葡萄和泥土本身的特征, 减少人工的干预。万宝龙的贝露娃在深度、颜色和香气特征上都取得巨大进步。结合良好的年份、土壤、种植经验和酿酒师, 我认为万宝龙的贝露娃会在未来10年内大放异彩。

Q 这些变化令胜嘉丽的酒有所改变吗?

在过去10年间, 我们对万宝龙土壤、农作物和棚架管理方面的认识都有重大提升。因此新西兰的土壤依然保持活力, 这在葡萄酒的香气深度上也能体现出来。比方说, 10年前, 万宝龙的贝露娃色浅、果味浓, 如今已经蜕变成醇厚优雅、富含质感和陈年潜力。这些酒在国际性的评比中常常脱颖而出, 稳夺好评。

Q 在近10年间, 酒庄发生了哪些让您难忘的事情?

在这10年间, 真的有许多精彩难忘的时刻。从建立伊始到今天, 我们已经赢得超过150多项荣誉。10年前(2005年), 胜嘉丽成为了第一家赢得国际荣誉的新西兰酒庄: 白沙威浓和贝露娃都同时问鼎国际大赛之冠。同年, 酒庄还在伦敦的“国际葡萄酒及烈酒大赛”中被评为“年度最佳新西兰酒庄”。次年, 我们在布兰尼姆(Blenheim)建立了崭新的高科技酿酒车间, 生产量达到3000吨。在本国的年度葡萄酒评选中也曾3次赢取“年度最佳酒庄”的称号。我们非常自豪, 直到今天胜嘉丽依然是100%家族拥有, 酿造着100%的新西兰葡萄酒。而且我和妻子Judy在过去10年中, 陆续迎来了7个可爱的小孙子。

Q 在过去10年中, 有哪些年份让您印象深刻?

这部分由酿酒师凯尔·汤姆森(Kyle Thomson)回答。现在我们基本上每年都有“年份”的讲究, 我觉得这很幸运。因为与其他产区相比, 万宝龙的整体气候非常稳定、病害压力很小。所以, 葡萄每年都能达到极高的成熟度。一个出类拔萃的年份大致由以下因素决定: 葡萄生长期、病害压力、葡萄本身的品质、天气压力、颗粒大小和温度。目标和关键在于: 让葡萄的芳香攀升到巅

峰时期再采摘。所以伟大的年份除了靠机缘, 也需要充分的准备。我心中的优秀年份有以下几个: 2005年、2007年、2010年和2012年。

Q 你对过去和未来10年中国葡萄酒市场的看法是什么?

在过去10年间, 中国葡萄酒市场在消费量和知识量方面都有飞速发展。优质的红葡萄酒依然最受青睐, 其中以传统的欧洲红葡萄酒占主导地位, 这也为其他产区提供了挑战和创新的空間。这股新风尚激励着新世界产酒国去塑造独树一帜的产区特征。

对于胜嘉丽来说, 中国市场非常重要。旗舰酒胜嘉丽珍藏白葡萄酒在中国的口碑很好。多年来, 这款酒一直保持稳定品质, 在国内外赢得过许多嘉奖。当然, 这不仅是一瓶酒, 她蕴含了许多人的努力。我们对中国的市场充满信心, 我们也会继续努力把更优秀的酒款带给中国饮家。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年?

当然是胜嘉丽珍藏白沙威浓! 这款限量生产的酒在全球市场都享有显赫名声。我们相信她是全新西兰获奖最多的白沙威浓。所以在欢庆时刻, 我推荐珍藏白沙威浓与朋友一同庆祝。



胜嘉丽珍藏白沙威浓白葡萄酒

胜嘉丽酒庄收获葡萄



Ibbotson一家



★
Marlborough
New Zealand

Saint Clair

Neal Ibbotson (Owner)

Q How has the wine making style, climate and soil changed in the past 10 years in your region?

Marlborough is a (relatively) young and vibrant wine region. An attribute of the Marlborough region is its incredible climate consistency, ranking as one of New Zealand's sunniest and driest regions. The indigenous Maori people referred to the Marlborough Wairau Valley as 'Kei puta te Wairau' - 'The place with the hole in the cloud' - reflecting the outstanding protection offered by the topography.

In Marlborough, the prevailing style of Sauvignon Blanc I believe has moved a little more into a richer, tropical spectrum rather than the grassier tones of the earlier pioneers. The depth, color and distinction of Marlborough Pinot Noir is has developed towards perfection over the past ten years. I believe Marlborough Pinot Noir will be one of the most exciting things to watch over the next ten years as well.

Q How did these changes influence the style of your wines?

Everyone has learned a lot about the land as well as crop and canopy management over the last ten years. In New Zealand we still enjoy robust soil health and our wines show huge depth of flavor because of this.

Some of the Pinot Noirs from Marlborough have moved from light, fruity and approachable ten years ago, into rich, elegant, textured and age worthy wines. These wines have placed themselves firmly among the best in the world with success in international wine competitions and wine writers further cementing this growing quality reputation.

Q What are the most unforgettable moments from the past 10 years?

Exactly 10 years ago (2005) Saint Clair became the first New Zealand winery to win the prestigious international trophies for Champion Sauvignon Blanc and Champion Pinot Noir in the same year. It was also at this time that Saint Clair was announced Best New Zealand Wine Producer of the Year at the International Wine and Spirit Competition 2005 held in London which was an amazing trophy to win.

Over the last 10 years Saint Clair has developed a reputation as

being a leading New Zealand wine producer winning over 150 trophies, including Winestate New Zealand Wine Company of the Year in 2010, 2011 and 2014. I am also incredibly proud of their family and gaining 7 grandchildren over the last 10 years!

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

Saint Clair Red Winemaker Kyle Thomson comments on vintages. I think we're pretty lucky that we effectively have a 'vintage year' every year. Marlborough's overall climate is very predictable and very stable with very low disease pressure during the growing season compared to other world vineyard areas. This means we can get our fruit to the optimum ripeness almost every year.

Exceptional harvests are loosely based around various factors including the duration of the growing season, disease pressures, crop levels, weather pressures, berry size and temperature. The aim is to have the ability to keep grapes on the vine until the flavor peaks - that's the key! These are the exceptional vintages: 2005, 2007, 2010 and 2012.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future decade?

The Chinese wine market has seen extraordinary growth in terms of volume consumed and knowledge of varieties in the last ten years. High quality red wines have been brought to the forefront of this revolution with traditional European reds leading the charge. They have set a high benchmark and therefore laid down a challenge to other producers. The Chinese market is very important to Saint Clair and we see huge potential for our wines there. There is increasing demand for our flagship Wairau Reserve Sauvignon Blanc which is a result of consistent quality over the years and consistent award winning in international wine shows.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

Celebrate with a glass of Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc. This wine has developed icon status in many world markets. It is made in limited quantities and exported throughout the world. We believe it is New Zealand's most awarded Sauvignon Blanc. So if you want to celebrate with the world's best - do it with this.



★
弗兰谷
南非

乐梦迪

庄主，顾海宁 (Hein Koegelenberg)



乐梦迪酒庄的雅致庭院

Q 过去10年，弗兰谷产区的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

变化最大的是栽培方式。从2006年开始，我们就开展有机种植。我们坚持保护大自然，尽量利用葡萄园中的捕食动物解决栽培中遇到的问题，例如老鼠以及水蜡虫。此外，我们使用农场的蔬菜作为堆肥，为砂砾土壤增加有机成分，这样也可以防止葡萄园山坡的腐蚀。同时，我们还重新整治部分葡萄园，和培植新的葡萄品种。为了增加土壤的肥沃性，现在乐梦迪已经逐渐从有机种植向生物动力学种植转变。

Q 这些变化令乐梦迪的酒有所改变吗？

生物动力学种植为葡萄园的生态系统带来平衡，使葡萄酒集中度更高。通过提前采摘葡萄，我们可以酿造更为优雅、舒适、特色各异的葡萄酒，这些酒都能在陈年期间发展出迷人的复杂性。同时，我们在调配时，加入沙美龙 (Semillon) 和小穗乐仙 (Petit Syrah)，增加酒体的平衡感和复杂性。这一系列的葡萄园整治同时为我们解决了植株中病毒对葡萄带来的毁坏。这个健康的葡萄园最终使我们酿造出纯净、各具特色的葡萄酒。

Q 在近10年间，酒庄发生了哪些让您难忘的事情？

在2009年，我们的产业发生了很大的变化。我们重新采购了一批全新的设备与技术，同时把整个酒庄装修得更为雅致、舒适。现在，许多游客都能在乐梦迪酒庄呆上半天，感受葡萄酒的精致生活。我们的餐厅、农商店、博物馆以及户外远足路线等都将品尝美酒提高到全新的维度，为游客留下难忘的回忆。因此我们多次在“世界伟大葡萄酒城市大赛”中荣获“南非最佳旅游酒庄”的殊荣。我们的餐厅也在《国际饮品》杂志中的最佳美食美酒搭配评比中脱颖而出。

Q 在过去10年中，有哪些年份让您印象深刻？

对于乐梦迪，令人印象深刻的年份应该是能酿造出“有深度而浓

郁，不失紧致与清爽酒体”的葡萄酒。我立刻想到2005年份、2009年份与2012年份正是如此。虽然现在为时尚早，但我觉得2015年也十分值得期待。2015年的气候条件虽然导致了低产量，但成熟期与采摘期的干燥天气是所有卓越年份都不可缺少的秘诀。

Q 你对过去和未来10年中国葡萄酒市场的看法是什么？

过去十年，中国的市场一直持续地变化着。消费者获得信息的途径越来越多，而且年轻消费者更乐于尝试各国葡萄酒。对于入门级别的葡萄酒，消费者更倾向于选择知名品牌或价位较高的葡萄酒，这样他们可以在自己的朋友圈上展示自己对葡萄酒的理解。

过去线上的销售不多，如今也在不断壮大，我认为这也缘于快节奏的生活方式以及送货上门的方便性。而弊端则是消费者可能会倾向于选择自己熟悉的品牌，而不愿冒险购买新品牌，除非该品牌拥有强大的品牌存在感，或是有跳水价。经过这些年，葡萄酒的消费已经不断上升，也使得中国成为长期投资的实力股，只是还需要一段时间以及耐心。我能预见在未来的10年，中国将会是国际市场的大玩家。

美食与美酒的搭配在世界其他国家都十分受欢迎，而在中国，美食更是每日至关重要的一部分，我们面临的挑战就是找出一款能够与中国菜肴百搭的葡萄酒。

我相信在未来的中国，葡萄酒将不仅仅是一种庆祝饮品，更是一种生活方式。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

2012年乐梦迪开普起泡葡萄酒，等同于南非的香槟。这是一款能搭配任何庆典、任何美食，充满热情和活力的葡萄酒。



★
Franschhoek
Valley
South Africa

La Motte

Hein Koegelenberg (Owner)

Q How has the wine making style, climate and soil changed in the past 10 years in your region?

The biggest change has been the way we farm. In 2006 we started to farm organically, as part of our wider philosophy to be more sustainable. We maintain a conservation plan for the natural areas within our farm borders, to encourage natural predators to deal with the normal vineyard problems such as mice and mealy-bug. Compost is made on the farm, to supplement our sandy soils with organic material, while a lot of effort goes into preventing erosion on our slopes. Apart from these changes we renewed some of the vineyards and planted a few new varieties. Because we realized the need to fertilize our soils, we have now changed from farming organically, to biologically.

Q How did these changes influence the style of your wines?

The biological farming brings a natural balance to the vineyards and we end up with more concentration in our wines. We pick earlier, to make elegant, drinkable wines with more varietal definition and wines that can develop complexity with age. We planted Semillon and Petit Syrah for blending purposes, again to search for balance and complexity. The renewal of the vineyards is part of the ongoing effort to get rid of vineyard viruses which interfere with plant physiology. The healthy vineyards enable us to make wine with purer varietal expression.

Q What are the most unforgettable moments from the past 10 years?

In 2009 a lot of changes took place on the property. We invested in new equipment and technology and the farm as a whole was made more visitor-friendly. Today people can spend half a day on La Motte and experience the atmosphere. A restaurant, shop, museum and



Tourism is important in La Motte

hiking trail were added, all of which have taken wine-tasting to the next level. A number of unforgettable moments were experienced – being voted as South Africa’s Best of Wine Tourism winner in the Great Wine Capitals of the World competition and as the Best Food and Wine Matching Experience by The Drinks International Magazine really stand out.

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?

An impressive vintage is one that creates concentration and intensity without losing finesse and freshness. I reckon the 2005, 2009 and 2012 vintages were like that and, although it is a little early to say, 2015 also looks impressive. I am not sure which variables have the biggest influence, but conditions causing a naturally low yield and/or dry conditions during the final stages of ripening as well as picking adds to an exceptional vintage.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future decade?

Over the past ten years the situation in the wine market has changed substantially. Consumers have more access to information and the younger consumer is keener to learn about wines from each country. From entry level, wine consumers are seeking for more branded wines, as well as wines in the higher price tier, probably as a means of showing their understanding of wines in a specific circle of friends.

Over the years, wine consumption has grown – a factor that makes China a strong proposition for long-term investment. It will take time, though, and patience will be needed. I foresee that, within the next ten years, this market will be a big player in the world. Furthermore, with Chinese vines coming into production, the wine industry around the world will become highly competitive and it is important for companies to position their brands strategically in order to maintain long-term gain.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

2012 La Motte Méthode Cap Classique – the South African equivalent of Champagne. A perfect wine for any celebration and a wine that can be enjoyed with many kinds of food and at any time of the day.



★
兰佩谷

智利

胜卡罗

庄主，圣地亚哥·拉瑞恩 (Santiago Larrain)

Q 过去10年，兰佩谷产区的气候、土壤和酿酒风格发生了什么变化？

在过去10年，兰佩谷乃至整个智利的葡萄酒业都经历了翻天覆地的改变。首先，我们改变了葡萄种植的方式，以前水分稀缺、活力欠佳的葡园现在已经逐渐变得平衡。现在的葡萄种植密度也达到4 000~5 000株/公顷。

在采收方面，为了更好地突出葡萄的新鲜果味，我们会稍微提前采收的时间。在使用橡木桶方面，改变是巨大的。10年前，葡萄酒中的橡木桶气息非常强势，有时甚至会严重影响到果香的发挥。现在酿酒都比较注重展现酒的果香，橡木桶的作用是增强酒的结构感。除了全新的橡木桶外，我们还引进了5 000升的巨型法国橡木桶。

Q 这些变化令胜卡罗的酒有所改变吗？

现在的酒风格更为清新，果香明显，而且风土特征展现尤为突出。与10年前相比，现在酒中的橡木桶风味非常少，酒精度也比较低。整体的平衡性更佳，更易于配餐。

Q 在近10年间，酒庄发生了哪些让您难忘的事情？

在2006年，胜卡罗的酒通过富隆酒业首次登陆中国。在2010年，为了更好地服务中国酒友，我们派遣了出口总监Diego García先生驻守上海。2012年见证了酒庄发展的新纪元，自2010年的智利大地震后，我们花了2年的时间重新修葺。到了2012年，面貌一新的酒窖和办公区域宣布竣工，投入使用。在开幕典礼上，智利的各界名人、企业家及部分重要客户都有前来祝贺。同一时间，酒庄在卡查波谷的Totihue地区收购了一家新锐酒庄。新酒庄配备了高新科技设备及太阳能发电处，能够容纳900万升的储存量，这里也是目前酿造胜卡罗高端酒款的中枢。

除了新科技的运用，团队精神是缔造胜卡罗百年事业不可磨灭的中坚力量。《葡萄酒爱好者》杂志连续3年（2013、2014和2015年）的“年度最佳新世界酒庄”提名就是业界对我们最好的认可。2015年对于胜卡罗酒庄来说意义非凡，因为2015年见证了胜卡罗酒庄创立的140周年。同时，今年我们还与加州大学戴维斯分校合作，展开对古老的、未受根瘤蚜虫病侵害的葡萄植株进行研究。

Q 在过去10年中，有哪些年份让您印象深刻？

我非常欣赏2009年的果香浓郁度、2010年的优雅和清新，还有2012年的完美平衡感。

Q 你对过去和未来10年中国葡萄酒市场的看法是什么？

在过去10年，中国的葡萄酒市场发展迅猛。当胜卡罗在2006年进入



重新修葺的百年酒窖



百年酒窖的装饰

开幕庆典晚宴

中国时，当时的进口酒市场处于启蒙阶段，市面上的品种选择有限。虽然葡萄酒文化还没盛行，但人们对这种舶来物非常好奇。当时我们很难向消费者解释什么是葡萄酒产区，因为人们了解的唯一一个酒产区就是法国波尔多。当时，如果人们要尝试精品葡萄酒，必须要到北京、上海和广州等大城市的高级西餐厅去。

仅仅10年间，中国市场经历了翻天覆地的改变。几年间，市场上涌现了上千家进口酒企业，单是进入中国的智利酒庄就有200多家！与此同时，崛起的中产阶级不断接受大量的葡萄酒文化熏陶，也把脚步迈出了国门，走进了西方的葡萄园中。这种腾飞的盛况不仅限于一线城市，全中国的大小城都沐浴在这种快速发展的新风中。而胜卡罗的名气也在多年的潜心打造中逐渐形成、巩固，成为中国消费者心中的顶级智利品牌。我们对中国的葡萄酒市场充满信心。

Q 您认为酒庄的哪一款酒最适合用来庆祝杂志创刊10周年？

最完美的选择当然是我们的旗舰酒世纪传承红葡萄酒。加文拿葡萄是公认的智利标杆，这款酒展现了加文拿卓越的风土特征，是一款集中度高、雅致而平衡的佳酿。同时，我认为2010年份的美贝园金辉红葡萄酒也是很好的选择，她的平衡感、和谐度让人陶醉。



★
Rapel Valley

Chile

Santa Carolina

Santiago Larrain (Owner)

Q How has the wine making style, climate and soil changed in the past 10 years in your region?

There have been many changes during the last decade in the wine making processes in the Rapel valley and in Chile in general. First, since we changed the training method, vineyards that were very restrained in terms of water and vigor are now increasingly balanced. This means that we are opening canopies more to allow indirect sunlight to penetrate and we are minimizing the water stress.

The way in which we have been using oak has changed dramatically. Ten years ago the presence of oak was very forward, very dominant and it strongly influenced the aromatic profile of wines. The new style of wines that we are making tries to respect the origin of the grapes and only uses oak as a complement to add structure, which means less use of new oak and the introduction of new elements like 5,000 liter French foudres.

Q How did these changes influence the style of your wines?

The wines we make today are fresher, highly respectful for their terroir of origin, and loaded with fruit. The use of oak is subtle and the alcohol content is lower than a decade ago. New wines have better balance and pair easily with food.

Q What are the most unforgettable moments from the past 10 years?

In 2006, we began our business relationship with Aussino, which continues to thrive today. In 2010, with the goal of better managing the Chinese market, Viña Santa Carolina opened a trade office in Shanghai with Diego García, Export Director, at the helm. 2012 ushered a new era for our company. Following the devastating earthquake that struck our country in 2010, we started repairing the damage and in 2012, we reopened the Colonial House and the cellars and inaugurated our new office premises in Santiago de Chile. Authorities, entrepreneurs, and some of our largest customers from around the world attended the ceremony.

Teamwork has allowed us to compete on equal footing against the largest players in the global wine industry and to be a nominee for the Wine Enthusiast's 'Best New World Winery of the Year' award for three years in a row in 2013, 2014 and 2015. 2015 has certainly been a year of celebration due to Santa Carolina's 140th anniversary.

Q What are the most impressive vintages in the past 10 years?


I really like the concentration of fruit of the 2009 vintage, the elegance and freshness of 2010, and the perfect balance of 2012.

Q What is your opinion about the Chinese wine market in the past and future decade?

The Chinese wine market has changed dramatically in the last 10 years. When we started our business with Aussino in 2006, the imported wine business was at a very early stage, and there were only a few major players in the market. Consumers were curious, but the wine drinking culture was not very developed. It was difficult to talk about wine regions; Bordeaux was the only appellation Chinese consumers would know about. At that time, you could only find fine wines in some exclusive western restaurants in Beijing, Shanghai, and Guangzhou.

Almost ten years later, the situation in China is completely different: thousands of wine importers, and an increasing upper-middle class with much wider knowledge of wine, who travels to Western countries and enjoys foreign cultures, and this is spread all across China, not only in the 1st tier cities. And Santa Carolina became one of the top Chilean brands in China.

Q To celebrate the 10th anniversary of Wine Life, what is the perfect choice of wine?

To celebrate in style, the perfect choice for me is our icon wine Herencia; it is a wine that features great concentration and fresh balance. Also, Phi 2010 is the perfect choice if wine as it represents balance and harmony. 



Rapel Valley in Chile

A Toast to Wine Connoisseur

Words from Wine Lovers

杯酒情深 资深酒友访谈

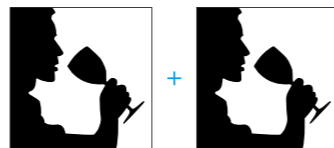
访/ Interview 朱桂清、凌仁、Wendy Zhang
编&译/Edit & Translate Judy

英文的Wine Connoisseur翻译为中文即“懂酒的人”，后者来自法语动词connaître，意思是“了解，熟悉”。美国酒评家Matt Kramer先生曾解释此词，“对酒的‘懂’重点并不在于你拥有多少知识，更多是跟你对待事物的方式有关……而判断一个人是否真的‘懂’某样东西最简单的办法，就是看他/她能否将‘喜欢的东西’和‘好的东西’区分开来。而这两者当然并不总是一致的。”

The term Wine Connoisseur refers to those who understand about wine. The word connoisseur derives from the French verb connaître, meaning to comprehend and know something well. American wine critic Matt Kramer once explained this term, “To understand about wine is not equal to possessing much knowledge, but rather how does one treat wine...the simplest way to find out a real wine connoisseur, is to see whether he/she can differentiate which is his/her favorite and which is good. Because these two are not necessarily the same.”

• 广西酒友 马先生、杨先生

• 酒龄 8年 / 20年+



1 您对葡萄酒的兴趣源于何时何事？

马：大概在2007年下半年，我受邀参加了澳洲威拿酒庄的晚宴，从此对葡萄酒的热情变得一发不可收拾。

杨：我最早接触到的酒都是国产的，当时感觉不是很好。在90年代初，我因为经营外贸生意，结识了几个香港的酒友，他们向我推荐了几款法国酒。从那以后，我的葡萄酒探索之路一直延续至今。开始是看书、听课。听课时，我又遇到了许多有趣的酒友，并且影响了身边的其他朋友，于是我的酒圈逐渐形成了。到后来就是常常会参加一些酒会和晚宴，并且组织国外酒庄游。目前，我已经游历过70多个国家和地区了。

2 您最钟爱的葡萄酒风格/产区是什么，为什么？

马：目前，我最爱西班牙里奥哈的酒，添帕尼优的烟草、矿物、皮毛……太诱惑了！饱满优雅的口感，饮之齿颊留香，让人意犹未尽！

杨：说到最喜欢的风格嘛，所谓春兰秋菊，各一时之秀也。在不同时期，我喜欢不同风格的酒。开始品酒时，美国、澳洲、法国的一些酒非常有劲道，她们都非常浓郁，个性张扬。而近5~6年来，我却越来越醉心于布根地，她内敛、成熟、有韵味。欣赏布根地酒感觉像陶瓷收藏，雅致含蓄而意味深藏，让人感觉非常舒服，一切尽在“平淡”中展现出无穷变幻。

这种品酒的感悟其实想想也像人生的进程：年轻时张扬出彩，经历磨练后逐渐变得复杂深邃，再熬过大起大落的考验时，生命就会演化出一种几近平衡的豁达的状态，进而人的品性也变得优雅从容。

3 您最难忘的品酒/配餐经历是什么？

马：在意大利内华城堡的一次晚宴，主办方用内华城堡的一款酒搭配鲍汁大花菇。用红酒配蔬菜，完全打破了人们常规认为的红酒配红肉的“金科玉律”，但是结果却让人惊艳！酒液的丝滑细腻与菜肴的鲜香滑嫩完美融合，绝配！

杨：我觉得无论是品酒还是配餐，都非常讲究氛围。在2006年，我在澳洲探访一位友人。当时我们在他家的院子里烧烤，我还记得当时喝了澳洲的威拿和奔富。我和朋友坐在院子的藤椅上，吃着家人烤的羊排，喝着酒。阳光非常舒适，和风吹拂，院子里还有青草的气息，朋友家人在一起有说有笑，那个场景让人难忘。我至今还记得当时的烤羊配酒是多么美味！

还有一次我在瑞士旅行，与几位朋友去了一家期待已久的米其林餐厅。我们选了一个靠窗的位置，窗外是平静的湖，野鸭、天鹅在湖中慢悠悠地滑动，远处是美丽的阿尔卑斯山。侍酒师举止优雅专业，给我们呈来2003年的西施佳雅。当晚搭配最精彩的是西施佳雅配牛排。如何精彩？一顿西餐让我吃得“六根开窍”，回味无穷，仿佛我从前并没有认真品味过食物一般。

其实，品酒和品茶有很相似的地方，两者都需要3个“清”：“清洁”，指品鉴所需的用具一定要有所讲究；“清雅”，指品鉴所处的环境必须得宜；“清静”，也是最难得的心境，做心之所愿就最好不过了！

4 您是如何了解葡萄酒的信息动态的？

马：主要通过和酒友的交流、《富隆美酒生活》杂志、网络、甚至跟葡萄酒发烧友一起组织特定主题的国外酒庄游等。

杨：主要还是通过手机或网上的信息，每一期的《富隆美酒生活》杂志我也有阅读。我喜欢与朋友进行盲品，这样对学习和了解酒圈动态非常有帮助。

5 您对收藏葡萄酒有什么心得？

马：个人比较喜欢收藏波尔多列级二级、三级庄（因为性价比比较高），或者意大利DOCG、IGT级别的酒。偶尔也会淘一些法国VDQS的酒（准备升级到AOC的那些）和东欧小国的车库酒……对西班牙酒的收藏较少，因为我感觉市面上的西班牙酒“龙蛇混杂”。

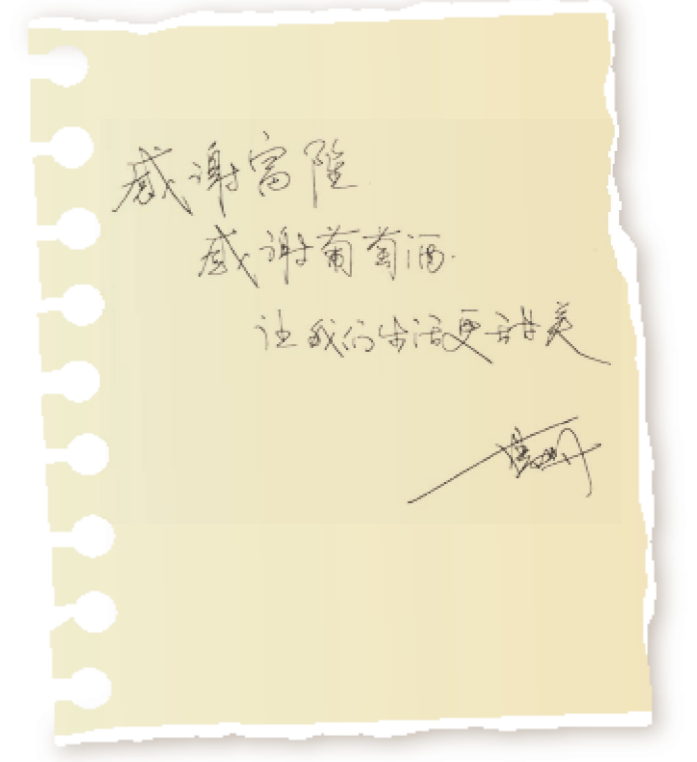
杨：我觉得葡萄酒收藏大体上也就2个原因：珍藏和销售。前者收自己喜爱的，后者纳别人追捧的。我属于前者。虽然每到一个国家，我都会去尝试当地的酒，但世界太大，诱惑太多，我觉得收藏酒需要理智。我喜欢收藏性价比、有风格特点的酒，有时我

也会在拍卖会上淘到些很不错的酒。近年来，我开始对烈酒和雪茄非常感兴趣，也会收集一些心头好。

6 请分享您与富隆酒业之间的一件轶事。

马：说来好笑，从前我自认为酒量不错，前几年有一次参加一场富隆大型品鉴会，喝到好酒总舍不得吐掉，结果才品到一半就已经云里雾里，从此我学会对待好酒有时也是需要“割爱”的！富隆就像一艘大船，把我领进了葡萄酒的幻彩世界，而《富隆美酒生活》杂志就像是罗盘和灯塔，让我在这个缤纷的世界里也不会迷路！祝杂志越办越好！

杨：最难忘的要数2013年的西班牙之行！那次的酒庄之旅由广西富隆的朋友组织，历时12天，团友们要么是饕客，要么是酒客，所以你可以想象行程中的各种“吃香喝辣”。拜访名庄、品尝著名的西班牙火腿、欣赏热情性感的弗朗明戈舞等等。整个旅程都让我甚为难忘。



•Guangxi Mr. Ma & Mr. Yang (Passion for wine begins at 2007/1995)

1 When and how did you grow the passion for wine?

Ma: In 2007, I was invited to the wine dinner of Wirra Wirra from Australia. Since then, my passion for wine was aroused.

Yang: My first knowledge of wine was all about Chinese wine. I do not like them. In the early 90s, I made some friends from Hong Kong because of my foreign trade business. They recommended some French wines to me. Since then, I love wines. At the beginning, I read about wines, and then I participated in professional courses where I met many wine lovers. As time went on, I had my circle of wine buddies. We attend tastings, dinners and even plan winery visits abroad.

2 What is your favorite wine style/ appellation?

Ma: Currently I like Rioja wines. The tobacco, mineral, and animal... aromas of Tempranillo is too tempting. Not to mention its elegant and round palate.

Yang: In different stages, I have different preferences. At the beginning, the power and intense fragrance of wines from USA, Australia and France amazed me a lot. But in recent years, my admiration for Burgundy wine has increased a lot. It is restrained and mellow with unique lingering charm. The appreciation is much like collecting porcelain, there is the exquisiteness, undemonstrative and quiet nature of them. It spreads so much delight to people.

Appreciating wine is also like the process of man's growth: forceful and direct at youth; complicated and deep after years of experience; balanced and profound after big rises and falls.

3 What is your most unforgettable wine experience?

Ma: During the wine dinner of Castello Di Neive, a red wine was arranged to pair Braised Mushrooms in Abalone Sauce. It completely violated the golden rule of only pairing red wine with red meat. And the result was astonishing! The silky tannin danced beautifully with the earthiness and freshness of the mushroom.

Yang: Atmosphere is the key to enjoying wine or dinners. In 2006, I was visiting a friend in Australia. We were barbecuing in his backyard. I still remember the Wirra Wirra and Penfold we drank that day, together with the home-grilled lamb, the comfortable sunlight and the breeze. We were chitchatting and it was fantastic. The wine and the lamb paired wonderfully.

Also, once I was traveling in Switzerland, when my friends and I came to a Michelin starred restaurant which we had expected for

a long time. We sat by the windows where we could see the big tranquil lake with wild ducks and swans sliding quietly along and the beautiful Alps. The Sommelier was professional and elegant; he presented us the 2003 Sassicaia. The pairing with steak was exceptional; it made me realize how special the marriage of wine and food can be.

In fact, tasting wine has similarities with tasting tea, both require three elements to make the perfect experience: particular ware, suitable environment, and a good state of mind.

4 How did you gain knowledge and news about the wine world?

Ma: I get the information via my wine circle, *Wine Life* magazine, the internet, wine gatherings and travels with my friends.

Yang: Mainly from my smart phone. But I also read each issue of *Wine Life* magazine. I love having blind wine tasting with my friends too.

5 What is your opinion about collecting wines?

Ma: I prefer to collect the second and the third Bordeaux Grand Cru Classes of wine because of their good price. The Italy DOCG and IGT wines too. I also like to purchase French VDQS wines which are about to be upgraded to AOCs. Some garage wines from Eastern Europe are also very inviting.

Yang: Collecting wines are mostly for two aims: enjoyment and investment. The former stores up his own favorites and the latter collect others' likes. I am the former. I have the habit to buy local wines when I travel to a country, but the world is big and the temptations are enormous. So I believe collecting wines requires a reasonable mind.

6 Please share with us an anecdote about wine.

Ma: I used to be very confident about my capacity for liquor until I attended a grand tasting event organized by Aussino. From then on, I know choices must be made even for good wines. Aussino is like a ship to me, it leads me to the vast ocean of wine. And *Wine Life* magazine serves like a compass. Happy 10th Anniversary!

Yang: The 12-day Spanish trip organized by Aussino in 2013 was memorable. All of us were either gourmets or wine lovers; you can imagine the main topic of each day. The rich and old tradition of wine could be seen in people's daily life. We visited the winery of Sassicaia, their devotion to wine impressed me a lot. We tasted Spanish ham and enjoyed Flamenco shows. It was really unforgettable.

•上海酒友 周先生

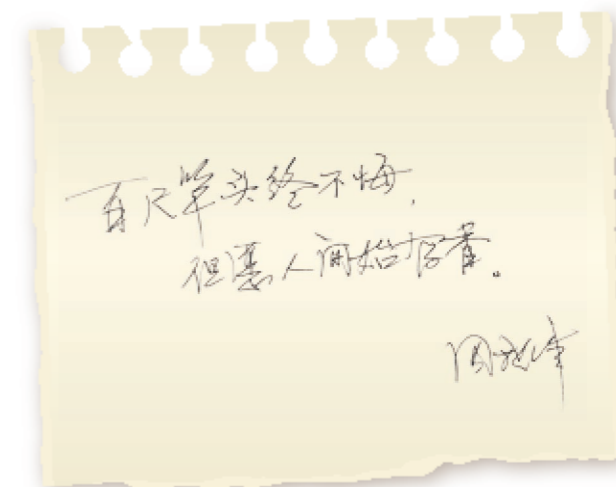
•酒龄 5年

1 您对葡萄酒的兴趣源于何时何事?

接触葡萄酒其实已经很久了,但是多年以来,饭局上喝的、拼的总是那些国产品牌,例如X夏、X城、X裕之类的,让我对葡萄酒兴趣不大,有时甚至觉得反感。直到几年前,我的一位朋友在聚餐时,带来了一瓶2007年的都夏美隆(Château Duhart-Milon)。从那以后,我彻底改变了对葡萄酒的看法,也在葡萄酒的世界里畅游得不亦乐乎!

2 您最钟爱的葡萄酒风格/产区是什么,为什么?

我喜欢苍劲有力、激情澎湃的酒,目前最钟爱西班牙里奥哈、斗罗河产区。我觉得欣赏、品鉴葡萄酒实际是现代都市人群减少工作压力、增进工作动力的有效方式,时不时找点品酒的“刺激”,对于我个人来说是非常必要的。



3 您最难忘的品酒/配餐经历是什么?

今年3月10日,我参加了由上海富隆酒窖举办的布根地特级园名庄晚宴。在上海新荣记酒家,我认识了布根地名家拉图布根地(Château De La Tour)的庄主Francois Labet先生,以及塞纳伯爵庄(Domaine Comte Senard)的庄主Lorraine Senard女士。与他们的沟通中,布根地人对种葡萄和酿酒的理念,他们对自然的极度崇尚,甚至是“放任”让我非常惊讶。

晚宴上一共有5款来自布根地名庄的佳酿,而当晚唯一一款干白——枫丹甘露(莎珊梦雪真一等园)2011年真的给我留下了极为深刻的印象,至今难忘!她香气四溢,纯净的果香、花香和矿物气息糅合地非常迷人,酒体上的丰满圆润让人不禁感叹,布根地酒的水平果然是“闻名不如一试”!

顺带说一句,席间我对Francois和Lorraine两家的酒标设计提出了一些建议,他们答应照办,不知真假,值得期待哦!

4 您是如何了解葡萄酒的信息动态的?

专业媒体、网站、各大葡萄酒电商门户,还有一些手机应用程序APP,例如富隆的“美酒生活”APP。

5 您对收藏葡萄酒有什么心得?

量力而行!世间美酒太多、诱惑太大。收藏多了酒柜就要大、酒柜大了房子就要大、房子大了就要加倍努力工作。美酒佳酿本来就是工作压力的有效调剂,徒增压力便违背了品酒的本质与初衷。

6 富隆酒业对您的美酒探索有什么影响?

每次上海富隆酒窖举办的特卖会我都第一个到场等开门,这种事我会随便说说吗?



•Shanghai Mr. Zhou (Passion for wine begins at 2010)

1 When and how did you grow the passion for wine?

My first impression of wine was actually not appealing at all. For years, the wines I was drinking were mostly local products. I have to be honest that it was not tasty and I was not interested in wine. Until a time, several years ago, when my friend brought a bottle of Château Duhart-Milon 2007 in dinner. Since then, my passion for wine grew.

2 What is your favorite wine style/ appellation?

I like wines with power and structure. So far Spanish wines are my favorite, especially for those from Rioja and Ribera del Duero. I think tasting wine can effectively reduce a person's pressure at work and enhance our energy. So it is absolutely essential for me to explore the fun of tasting wines now and then.

3 What is your most unforgettable wine experience?

On March 10th, I attended a Burgundy wine dinner hosted by Aussino World Wines. I met with the owners of Chateau De La Tour and Domaine Comte Senard, Mr. Francois Labet and Ms. Lorraine Senard.

In our conversation, I was immensely impressed by their ideas about growing vines, making wines and their utter respect for Mother Nature.

During that dinner, we tasted five Burgundy wines. The most unforgettable one was definitely Fontaine Gagnard Chassagne Montrachet 1er cru Clos des Murees 2011. It was so fragrant, boasting of pure fruits, flowers and minerality. It was round and supple on the palate, so juicy and savory. Burgundy wine is amazing. Oh, after dinner, I also gave some comments to Francois and Lorraine about their labels.

4 How did you gain knowledge and news about the wine world?

I get information from wine media, websites and online wine shops. Smart phone Apps are also helpful, like Wine Life by Aussino World Wines.

5 What is your opinion about collecting wines?

I will try my best. There are so many brilliant wines in the world, too many temptations. If I collect too many wines, I have to afford a bigger cabinet. And more cabinets require a bigger house. A bigger house means tougher and harder work. For me, wine is how I keep pressures in check, so I will not let collecting go against this original intention for enjoying wine.

6 Please share with us your ideas about Aussino.

To be more specific, I am actually always the very first customer for every Aussino Super Sale!



Château Duhart Milon

•广州酒友 任先生

•酒龄 15年

1 您对葡萄酒的兴趣源于何时何事?

大约在2001年,朋友请我喝了一支刚推出市面的92长城红。我第一次觉得原来红酒是可以很好喝的,可能我以前喝的所谓红酒只不过是“三精一水”罢了。后来听说2001年刚推出的92长城红,原来是用法国葡萄汁酿造装瓶的(不知真假)。但真的很好喝,可2002年以后出产的就差很远了。无论如何,从那时候起我就喜欢上葡萄酒了。

2 您最钟爱的葡萄酒风格/产区是什么,为什么?

我觉得对葡萄酒产区的喜好因人而异。初学葡萄酒时,接触得最多的就是澳洲酒和波尔多酒,主要是因为比较容易买到。然后再接触其它新世界,以及西班牙、意大利等旧世界产酒国,到后来认识了布根地酒后,我就完完全全地喜欢上它了。

喜欢的原因有二。其一,这是一个口味变化的过程。初饮红酒时,喜欢新世界特别是澳洲酒的甜美和果味丰富。慢慢地我更加青睐一些有结构和酸度的酒,可能是舌头对酸度的接受能力提高了,从此,我懂得欣赏旧世界酒的风格。到了一定程度后,我发现自己的口感要求更高了,也渐渐不喜欢过于浓郁丰满甜型的酒,反而追求更柔和的香气,更细致的单宁和更高酸度下的平衡,更纯净鲜甜的回甘。这样也许就只有布根地酒能满足这些要求了。当然也许有人会推荐意大利彼尔蒙产区(Piedmont)的酒,但我始终不太能欣赏意大利酒的单宁。

我喜欢布根地酒,还因为我很赞赏当地的人文环境,包括美食。布根地真是一个神奇的地方,这里出产了全世界最好(最贵)的酒,也出品全欧洲几乎最好的美食,人们对食物味道的追求就是崇尚天然。同时布根地人纯朴友善,最好的酒几乎都出自真正的农夫之手,他们亲力亲为,精工细作,只为生产出最好的作品,每一支酒都凝聚了心血。所以布根地对我有莫大的吸引力,最近几年去了不下5次还想再去。而对比波尔多,我觉得商业味太浓,去过一次后就没有冲动再去了。当然,我也喜欢其它有韵味的酒,像六、七十年代的西班牙老酒,北隆河谷的顶级红、白酒,还有最近一些新世界的贝露娃也相当不错。

3 您最难忘的品酒/配餐经历是什么?

难忘的饮酒经历当然有很多,但是最难忘的,就要数到今年3月份富隆沈老板组织的康帝之夜了。那是在香港丽思卡尔顿酒店102层的Tosca意大利餐厅,房间尽览270度维港两岸夜景。12人一起品了1支2000年份Magnum装的Romanee Conti,还有1988年的La Tache、Leroy、Dugat-Py、大奖杯等名庄特级田和顶级的Montrachet白酒各2支,还有路易王妃、黑桃A香槟等打头阵,配以



罗曼丽康帝葡萄酒(Romanee Conti)

米其林二星的美食,可以说是绝配。Conti的表现冠绝全场,尽显王者霸气。顶级美酒配以顶级美食和美景,真是令人印象深刻,毕生难忘。

4 您是如何了解葡萄酒的信息动态的?

主要有3种。一,葡萄酒相关的书籍和杂志。二,关注葡萄酒达人的微博,与葡萄酒爱好者建立朋友圈。三,与爱好葡萄酒的朋友经常聚会品酒聊天,有时我们还玩一下盲品,互相学习和提升。

5 您对收藏葡萄酒有什么心得?

我对收藏葡萄酒并没有什么心得。我觉得收藏葡萄酒不外乎几个目的,一是为了投资,二是为了将来喝,当然也有既投资又喝的。我是属于第二种。我觉得葡萄酒始终是要喝的,这样才能体现它的价值,因此我会买一些适饮的酒,可以短期内喝掉;如果遇到一些价钱合理又或者比较难买到的新酒,我也会买下存起来,以备日后成熟时喝。而对于一些特别稀有而珍贵的酒,我能力范围内也会买少许,当然这些酒只有在特别的日子才会喝。我觉得喝适饮的酒是对酿酒者的尊重,特别是对于布根地的好酒。

6 请分享您与富隆酒业之间的一件轶事。

我和富隆的交集多数是在酒庄晚宴上,因此并没有什么精彩的故事。印象较深的是多年前的一次玛歌晚宴,只有20个人,饮1978、1988、1998三个年份,其中78年的玛歌表现非常精彩,以致数年后我还专门找了一支来重温当时的感觉。当晚的酒和食物的配合非常好,令我感触很深,我对食物和葡萄酒如何配搭的思考和学习的,就是从那时开始的。



•Guangzhou Mr. Ren (Passion for wine begins at 2000)



Château Margaux

1 When and how did you grow the passion for wine?

In 2001, I tasted a bottle of Great Wall 92, 2001. That was the first time I realized wine can be delicious too. But then I heard rumors that the wine was actually from France. I do not know if it is true or not, but the next vintage was a disappointment. Anyhow, that Great Wall 92 aroused my passion for wine.

2 What is your favorite wine style/ appellation?

I think people's taste change. In my early stage of learning, I drank a lot of Australian and Bordeaux wines, because they were easy to acquire. Then I got to know more New World wine countries, and Old World wine countries, like Spain, Italy, etc. After that I encountered Burgundy, and I knew where my heart belonged.

I admire Burgundy wine for two reasons. First, I believe it is a change of taste. At the beginning, wines with abundant and sweet fruit are likable. But then I grow stricter demands for structure and acidity. It is probably because my palate is ready for a higher challenge. Thus I understand the beauty of Old World wine styles. As time goes by, my palate prefers subtle aroma, balance with high acidity, and pure fruit, instead of powerful and opulent fruit bombs. And Burgundy wines have answers to all my quests. People also recommend Piedmont wines to me. It is good, but I am not fond of its tannin.

My appreciation for Burgundy wine has a lot to do with its culture and food. I think Burgundy is a magical place: best (most expensive) wine and almost the best food in the world. The locals are simple and friendly. Brilliant wines undoubtedly come from the real farm men. They take care of every step to make the best wines possible. And the wine itself is the proof of their sincere dedication. I am consistently enchanted by this spirit, thus I have visited Burgundy for many times and I still wish to go again. This is very different from Bordeaux. Besides Burgundy, I am also keen on characteristic wines, like old Spanish wines, northern Rhone white and red, and recently some New World Pinot Noir too.

3 What is your most unforgettable wine experience?

I have many unforgettable experiences. But the best of them happened this March at a Burgundy dinner hosted by the President of Aussino, Mr. Shen. The dinner was in a two-Michelin starred Italian restaurant, on the 102th floor of Ritz-Carlton, Hong Kong. Surrounded by the extraordinary night view of Victoria Harbour, 12 of us enjoyed 1 Magnum Romanee Conti 2000, La Tache 1998, and grand cru wines from Leroy, Dugat-Py and Gros Frere et Soeur. Not to mention, the other 2 bottles of superb Montrachet, Louis Roederer, Armand de Brignac and so on. And Conti was the best. Remarkable wines, views and food, how can I forget that!

4 How did you gain knowledge and news about the wine world?

There are three ways: books and magazines; internet; and tasting and meeting with other wine lovers.

5 What is your opinion about collecting wines?

I do not know much about collecting wines, but I think it is mainly for two reasons: investment or self enjoyment. For me, I am the latter. I think the value of wine can be best manifested by drinking it. For early drinking wines, I will buy and consume them in a short time. For rare and inexpensive wines which need time to develop, I will collect them and wait to drink until they are ripe. For rare and precious wine, I will buy if I can afford, but only to enjoy at special occasions. I believe to enjoy wines when they are ready is a kind of respect for winemakers, especially for good Burgundy wines.

6 Please share with us an anecdote about wine.

My stories of Aussino are always associated with wine dinners. There was one time, years ago in a Château Margaux dinner with only 20 people. That night we drank three vintages: 1978, 1988 and 1998. The 1978 was so spectacular that years later, I still managed to find another one to recall that feeling. The wine and food pairing was also noteworthy. I actually began my search for perfect pairing since that dinner.

•北京酒友 冯女士

•酒龄 11年



1 您对葡萄酒的兴趣源于何时何事?

我对葡萄酒的兴趣应该是源于旅游，在旅程中我接触了世界各地的饮食文化。到目前，我已经游历过近60个国家和地区，每到一个地方，我接触最多的就是葡萄酒。但真正对葡萄酒产生兴趣，是在2004年我和我先生的春节新西兰之旅。我们在新西兰的每一顿饭都会喝不同的葡萄酒，酒自然就成了一个话题。我们会谈论对每款酒的感受、差异，越聊我觉得越有意思，甚至觉得人生有酒陪伴真是不错。

那次旅行之后，我就开始看书喝酒、喝酒看书，有意识地学习、体验葡萄酒，并参加一些品鉴活动。新西兰、澳大利亚、美国、法国、西班牙、南非、智利和阿根廷等产区的酒就慢慢地走进了我的生活。现在我每天的生活都有葡萄酒作伴，我也会不断尝试酒与餐的搭配。葡萄酒真的给我的生活带来了无尽的乐趣，而且因为品酒，我结识了不少志同道合的朋友和老师。

2 您最钟爱的葡萄酒风格/产区是什么，为什么?

在不同的阶段，我有不同的喜爱。喝遍各大产区后，如果一定要说一个最爱，我想应该是布根地。

那里的酒轻柔易饮，既不是热烈得让人受不了，也不是寡淡得索然无味；其次是丰富、多变，细致优雅而富有个性。正因如此，有的酒会让你觉得很神秘，很独特，变化多端得甚至难以捉摸，这也就是它的魅力之处。特别是当你品一款优秀的布根地时，必须要静下心来，才能体会它每一个细节的变化。有时候为了喝个明白，或者等待她表演完毕，我会从晚上6点喝到11点。有人说“布根地就像是围城，外面的人挤破头颅想进去一看究竟，但里面的人却扎根于此，无心墙外美景”。试想一下，在那么贫瘠的土地上，一种单一、脆弱的葡萄是如何经过酒农、酿酒师的手，像变魔术一样，蜕变成了一款又一款令人垂涎欲滴、魅力无穷的“艺术品”，我觉得这个过程足够迷人。

当然，在喜欢布根地，甚至有些崇拜的同时，我并不排斥其他产区的酒，比如新西兰的长相思、美国的赤霞珠、澳洲的设拉子，还有意大利巴罗露的老酒我都很喜欢。作为一个葡萄酒爱好者，我觉得能够保持一个开放的心态很重要。

3 您最难忘的品酒/配餐经历是什么?

2011年我去了约旦、以色列旅游。有一天行程结束后，我们一家人约好去一家离酒店不远的餐厅吃晚饭。因为靠近以色列的高加索地区是世界葡萄酒的发源地，以色列也是最早酿造葡萄酒的地区之一，于是大家都想尝尝当地的酒。不是所有人都对酒感兴

趣，所以我喜欢把酒拟人化地介绍给想了解、但又不太懂酒的人。那天在我的“忽悠”下，几个男女小朋友睁着天真烂漫的眼睛，都跃跃欲试，争着要喝。一两杯下去后个个都小脸通红，大人们劝止，有的还不高兴，有的闹着还要。要知道最大的孩子十一、二岁，小的才只有四五岁！

另一次是在澳大利亚艾尔斯岩的星空晚宴上，探照灯招来很多大大小小的飞虫，当天文学家讲解星空的时候，探照灯熄灭，一片漆黑，只有星星在闪烁。讲过之后，大家陆续举杯喝酒，发现酒中满是飞虫，顿时大呼小叫，一片哗然，动作快的已将飞虫送进了嘴里。我也有幸和飞虫共饮了美酒。

4 您是如何了解葡萄酒的信息动态的?

我一般通过葡萄酒刊物、微博、微信了解这些信息。酒友间交流、参加葡萄酒课程学习和葡萄酒品鉴会等都是获取葡萄酒信息动态的好途径。

5 您对收藏葡萄酒有什么心得?

我认为收藏葡萄酒首先要有自己的想法，也就是说要目的明确，比如为了投资、爱好，为了年年都有好酒喝等等。这些年我也收藏一些酒，为了观察年份的差异，老年份、新年份我都会考虑；特别喜爱的，或者对于出生、结婚等纪念日的年份比较难寻的，一旦见到各方面条件合适的，我必须收入囊中。另外，收藏有一定风险，我会选择背景清晰的渠道。收藏酒最好建账、分区保存，以免忘了造成试饮期已过或酒已死掉。

6 富隆酒业对您的美酒探索有什么影响?

喜欢、信任富隆是出于对富隆从业人员的职业精神、酒品质量和企业文化的认同。20年来，富隆给我提供的酒没有出现过一次质量问题，这在目前国内规范尚还欠缺的葡萄酒市场，实属难得。富隆可以说是我的启蒙老师，我也关注着它的发展。



布根地的土地

Beijing Ms. Feng (Passion for wine begins at 2004)

1 When and how did you grow the passion for wine?

My passion for wine began with traveling. When I'm traveling abroad, I can experience various kinds of dietary culture. I've traveled to more than 60 countries and regions, and wine is always a highlight in my trips. But what really triggered my passion for wine was a trip to New Zealand in 2004. During the trip, different wines appeared at every meal, and naturally it became a topic. We shared our feelings on all the wines. The more we did it, the more fun I found.

After that trip, I began to read about wine and taste it. I attended courses and wine tasting events too. Gradually, the world of wine entered into my life, wines from New Zealand, Australia, USA, France, Spain, South Africa, Chile, and Argentina and so on. It adds so much fun to my life. Not to mention, the good friends I made because of wine.

2 What is your favorite wine style/ appellation?

In different stages, I have different preference. But if I have to choose one wine appellation I love, it must be Burgundy.

Burgundy wines are subtle, changeable, delicate and full of characteristics. That is why it always leaves a mysterious and unique feeling. When tasting a bottle of excellent Burgundy wine, you must have a tranquil heart to savor each change of detail and to appreciate her performance. Sometimes, I will taste a glass of wine for hours. There is a saying about Burgundy wine, "It is like a fortress besieged, those who are outside want to get in, and those who are inside firmly rooted and devoted to the beauty they see." I think learning how Burgundy wine is made is fascinating: a fragile grape vine struggles to grow on poor soil. And it turns into a remarkable "art piece" by growers and winemakers.

I also enjoy other wines, like the Sauvignon Blanc from New Zealand, Cabernet Sauvignon from USA, Shiraz from Australia and old Barolo from Italy and so on. I believe it is very important to be open-minded as a wine lover.

3 What is your most unforgettable wine experience?

In 2011, I traveled to Jordan and Israeli. One day we dined in a restaurant and naturally we wanted to pair the food with some local wines. When I introduce wines to people who are unfamiliar with wine, I always prefer a personal approach. That night, after my introduction of wines, all the kids enjoyed a tasting but ultimately got really flushed on the cheek. They were only 11, 12 years old; the youngest one was only 5!



Burgundy vineyard

Also, I was once invited to an outdoor dinner at Ayers Rock in Australia. The only illumination was from the searchlights – which attracted lots of winged bugs. When the astronomer began to explain about the galaxy, they turned out the light and the stary sky was absolutely breathtaking. We began to toast after the speech only to find that the bugs were already swimming in our wine and even worse, in our mouth. That was quite fun!

4 How did you gain knowledge and news about the wine world?

I read wine books and magazines, Weibo and Weixin and so on. I think taking wine courses and tastings can also help to update wine news.

5 What is your opinion about collecting wines?

I believe one must be clear about his aim in collecting wines, for example for investment or interest. I collected for both reasons. Old and new vintages are intriguing to me, because I can taste the performance of each vintage. For my favorite style or some special anniversary year of wine, I will collect it if I can afford to. For investment, I choose those with a traceable background. Also it is significant to keep a record of wines.

6 Please share with us your ideas about Aussino.

I like and I trust Aussino World Wines for its professionalism, quality wine and culture. For 20 years, all the wines provided by Aussino have been excellent. This is extremely demanding in today's market in China. Aussino is basically my first teacher in wine, and I am looking forward for its bigger development. 🍷



里奥哈, 西班牙第一个DOCa法定产区, 也是最负盛名的顶级产区。它的历史悠久, 保留许多传统的葡萄种植与酿酒工艺, 但另一方面又对新的技术兼容并蓄, 摩登与传统的对比, 形成了巨大的反差, 也使得里奥哈的美酒与景观充满了无限的魅力! 这回, 就让我们一起来欣赏几个独树一帜的里奥哈酒庄建筑吧!

奇妙的里奥哈 Rioja

图·文 林殿理
BY Denis Lin

Ysios 酒庄, 由西班牙建筑大师 Santiago Calatrava 设计, 波浪状铝质屋顶象征着为 Rioja 做为天然屏障的!



在酒庄背后傲然耸立, 绵延不绝的坎塔布连山脉。

Dinastia Vivanco 酒庄与葡萄酒博物馆——大手握着一串葡萄, 令人印象深刻的雕塑, 他们的馆藏, 是我参观过的最丰富, 最生动也最有教育性的一家!



本庄除了传统式的混酿, 近来也积极酿造实验性很强的 Garnacia、Graciano 等单-品种葡萄酒, 展现了本产区开创与研发的精神

FRANCE

RIOJA

SPAIN

Rioja Alavesa

Rioja Alta

Rioja Baja

传统式 Goblet 整枝法老藤

Marques de Riscal

本酒庄拥有很法式古典的酒窖建筑, 但当这座宛如被金属彩带包裹的奇异建筑完工时, 全世界都被惊吓到了。目前这房子由一家国际酒店集团承包, 提供顶级的酒庄内住宿, 餐饮以及葡萄酒 SPA 的服务。

▲ 由设计 Bilbao 古根海姆博物馆的 F.O. Gehry 大师设计



Guggenheim Museum, Bilbao, SPAIN

R. Lopez de Heredia

坚持老祖父留下的传统种植酿造手艺, 酒庄建筑旁却有座如同太空舱的未来感品酒室, 真令人既错乱又迷醉! 酒庄建筑旁却有座如同太空舱的未来感品酒室, 真令人既错乱又迷醉!



Calle del Laurel

位于 Logroño 市, 西班牙最知名的小吃街之一

ESPECIALIDAD BAR SORIANO



逛了那么多精彩的酒庄, 用小吃街的美食做结尾, 才是完美! 特别推荐一个老爺爺的铁板虾仁蘑菇串, 特别美味, 生意好到爆。就这么两步一店, 一杯美酒配小吃的沿路吃下去, 它将成为你对里奥哈最愉快的回忆!!

Denis Lin
2015.9.30

作者简介

鲁博·赫伯 Rupert Hörbst

鲁博·赫伯是来自奥地利的艺术家和音乐人，他擅长捕捉事物的本质，创作成各种幽默风趣的漫画，曾经出版过多本以音乐和葡萄酒为主题的漫画册。他的个人网页是<http://www.hoerbst.net/>



Wine Cartoons: Vinito

酒趣

1 “怎样，单宁够紧密吧！”
“...dry, isn't it!”



2 “买一送一，您买一瓶法国酒，我们就送一辆轿车！”
“We include a car with the purchase of every French wine.”



3 品“色”专家
Color connoisseur



4 “从意大利回来后，他的剪枝方式就截然不同了！”
“His cut hasn't been the same since visiting Italy!”



Secrets of Blind Wine Tasting 品酒论英雄

文/Text Richie



CHAMPION BLIND TASTING

OF
盲品王



2015年秋，正当

北半球的葡萄农正忙碌地准备一年一度采摘季这个盛大节日的来临。在一个远离葡萄酒产区的地方——中国南部，也有一群爱酒的人在热火朝天地举办着美酒相伴的盛宴——“富隆品酒王”葡萄酒盲品大赛（华南区）。

历经三个月，从预热品酒，到初选，到最终决出品酒王，前后数十款美酒登台，往来数百人品尝。美酒的动人，比赛的精彩还依旧在脑海中闪现。但是，对于诸位看官来说，大概只能凭这篇文章去想象去体会比赛的历程，“YY”那些美酒的迷人之处。

本文是上期“品酒论英雄”的下篇，笔者希望用不一样的视角，不同的方向引领各位去感受比赛、感受葡萄酒和感受盲品。

葡萄树

现在是2008年的十月，我和我的先辈已经在这里站立了近400年，度过了14万个日日夜夜。我是一株葡萄树，我在波尔多玛歌村的柏菲露丝庄园（Château Pavil de Luze）。

回想起过去的半年，只想用遥远的中国的一句话来形容：“山重水复疑无路，柳暗花明又一村”。

自三月起，天气就颇不平静也预兆着这一年的命运走向。待到温暖的四月来临，一场寒流袭来，“小牙才露尖尖角”的无数芽孢被瞬间冻结，遍地银霜。呼啸而过的风声里隐约回响着“夜太漫长凝结成了霜……”的歌声（《菊花台》，周杰伦）。这场霜冻让我想起了17年前，同样的四月，相似的寒风^①。幸好我生在玛歌，从吉隆河上吹来的温暖河风，缓解了冰冷的感觉，脚下踩着的大块砾石也源源不断地散发着白天积蓄的热量，让我可以安稳度过这寒夜。

时至五月，天气转暖。充沛的雨量让我可以最大程度地舒展我的身体，蔓延而开的树藤和碧绿润泽的树叶象征着喜人的长势。但是，湿润温暖的天气也会诱发真菌病害的爆发。那些缺乏经验的葡萄农只能眼睁睁地看着病害蔓延，丰收的希望破灭：“我曾经拥有过一切，转眼都飘散如烟……”（《平凡之路》，朴树）。幸运的是吕兹家族（Luze）的百年经验和酿酒顾问史提芬·登力高（Stéphane Derenoncourt）^②的科学化管理让我得到及时的保护，树形整理（影响田间通风）和恰到好处的药剂使用都让我远离病菌的困扰。

五月的天气变幻莫测，前一秒还是风和日丽，下一分却变成乌云密布。突发的狂风骤雨是五、六月的主调：嫩枝在大风中摇曳，

雨线重重地从高空落下，冲破层层树叶的守护，击打在脆弱的果串上，最后落到树下聚成一个个小水塘，划出深浅不一的沟壑。“萧萧风声凄泣暴雨中……”（《相思风雨中》，张学友）的歌声几乎天天都在波尔多的天空中飘荡。种植于黏土上的葡萄园更

在这场雨中沦陷，无数树根被雨水浸泡后腐烂，一株株的葡萄树在“就这样被你征服……”（《征服》，那英）的歌声中倒下……

有幸，夏末开始连续数月的晴好温暖天气降临，让今年的收成如《简·爱》的结局般完美。



今天，葡萄要进行最后的采收了，红黑透亮的果实预兆着美酒的诞生。果实的品质，决定了酒的好坏。今天我就知道最终的成酒如何：延绵的成熟期赋予葡萄酒均衡细腻的风格，采收前的连续好天气让葡萄酒拥有成熟顺滑的单宁与新鲜活泼的酸度——玛歌村葡萄酒的典范！

不知道，在7年后的盲品大赛上，有没有人能从此瓶酒品尝到波尔多在2008年的风雨和最终救赎呢？

我们拭目以待！

^①霜冻是葡萄园的常见灾害，波尔多在1945、1956、1991以及1994年都曾遭受严重的霜冻。1991年的霜冻让波尔多近一半的收成受损，部分名庄如白马酒庄（Château Cheval Blanc）和柏图斯（Pétrus）等都放弃了该年份的正牌酒生产。

^②史提芬·登力高（Stéphane Derenoncourt）是著名酿酒师，担任多个列级名庄的酿酒顾问，成名于柏菲侯爵（Château Pavie-Macquin），后酿制骑士酒庄（Domaine de Chevalier），美尔诗歌（Château Malescasse），大炮嘉芙丽（Château Canon-la-Gaffelière），嘉芙丽（Château La Gaffelière），小村庄（Château Petit Village），和史密斯拉菲（Château Smith Haut Lafitte）等。



柏菲露丝庄园红葡萄酒 2008 Château Pavil De Luze

国家：法国

产区：波尔多 玛歌

葡萄品种：嘉本纳沙威浓、梅乐

简介：柏菲露丝庄园是2003年的优质明星庄（Cru Bourgeois Supérieur）之一。作为玛歌村风土的捍卫者，其酒不妖不媚，自然清新，生就一缕紫罗兰花香，深受女性爱好者的钟爱。

盲品要诀：一款中等酒体的酒，2008年的年份气候给予酒新鲜的酸度和结实而均衡的口感，加上波尔多葡萄酒陈年后的烟草香气，就是这款酒的辨认要点。

橡木桶

我是一个胖子，胖胖圆圆的身体，每天都躺在一个地下的大房子里睡觉。这里全年阴暗潮湿，保持着舒适的温度，让我可以年复一年地睡觉。这个房子被叫做“酒窖”，位于西班牙里奥哈的地下，而我就叫做橡木桶。

这个房子很庞大，旁边睡着的都是我的兄弟，共有18 000多个。虽然一眼看上去都是圆鼓鼓的样子，但实际上，我们每人的长相、来历、脾气都不尽相同。长得白一点的，是来自美国的橡木；偏黄一点的在法国出生；黑一点的，在火上烘烤的时间比较长；而白一点的，则更多地保持木头原有清香；大一点的，脾气更温和，对酒的影响较少；小个头的，脾气更冲，更喜欢成为葡萄酒的主导者；更有一些是今年刚进来的小鲜肉和一些是从别处转过来的老哥们。^①



我肚子上的酒已经存了近3个年头，再过2个月就要被装瓶，到隔壁的房间里继续睡觉。记得三年前我刚来的时候满怀冲劲，散发着香草、椰子的甜香，也对将要与我见面的葡萄酒充满憧憬。当我们排着队，从发酵缸下面停留的时候，发酵缸中汩汩流出的葡萄酒把我们的肚皮填满。刚来的你是那样的毛躁，单宁的生涩，酒精的刺激，酸度的尖锐让人感觉像一只无法靠近的刺猬，无论是谁的舌头想接近你，都一定会被狠狠地刺伤。而我就用温暖的怀抱，包裹你的一切缺点。

3年时间在我们的共处中飞逝，在我的呵护下，你变得越来越温柔可人。因为有我，你的容颜被慢慢修饰，变得如红宝石般润泽；因为有我，你有更多的内涵——香草、奶油、香料、皮革等香气和紧密细腻的单宁；因为有我，你的棱角被逐渐磨平，口感变得更顺滑平衡。

同时，我也见证了你在乳酸细菌的帮助下发生的蜕变——尖锐演变为柔和；我见证了你在与酵母的恋爱——体态日渐变得丰满；也见证着你的日渐沉稳和纯粹——通过沉淀变得更纯净清透。

出窖的那天，我与你依依惜别。粘贴着橡树河畔雅拉娜红葡萄酒的酒瓶就如一辆辆盛大装饰的房车那样等待你出阁，进入人生的下一段征程。

你优雅的身影在烛光的掩映下闪烁着宝石红的荧光。全身上下散发着让人满口生津的红莓、草莓和樱桃香气，也透露出从我身上沾染的甜美芬芳的椰子、奶油和烟熏气息，再加上刚刚崭露头角的烟草香气，整体和谐完美，虽然烟熏等火气暂时略显突出，但我相信，只要通过在瓶中的进一步陈酿，就可以把所有的气息都融合起来。Perfecto!（西班牙语：完美）!

^①橡木桶的不同来源和品种，制作时经过的烘烤程度，使用过的时长和是否曾经进行翻新等等的因素，都会对陈酿的葡萄酒产生不同的影响。

橡树河畔雅拉娜红葡萄酒 2005 La Rioja Alta Viña Arana



国家：西班牙

产区：里奥哈

级别：珍藏级别（Reserva）

酿造：在全新美国橡木桶（美洲白标）中陈年3年，并在出厂前经过2年的瓶陈。

简介：来自里奥哈地区的著名酒庄橡树河畔，该酒庄在国际上拥有崇高的威望，旗下产品多次获得“里奥哈地区最佳红葡萄酒”的称号（“醇鉴国际葡萄酒大奖赛”），也曾是《醇鉴》杂志的封面用酒。橡树河畔是里奥哈产区中橡木桶存酒保有量最大的酒庄，而且为了确保桶的品质和风格，在酒庄内还另辟造桶车间，自行制造橡木桶。橡树河畔的酒属于经典的里奥哈风格，优雅平衡，把新鲜感与醇和感融为一体。此酒获得罗拔·派克93分评价。

盲品要诀：把握好略显陈年的色泽和椰子、香草的香气就可以非常容易地把这款酒辨认出来。

量筒

我有挺拔的身躯，表示我不容妥协的刚正精神；我身上密布的直线精准而均匀，代表我对细节的关注与严谨；我透明的身体更表明我胸怀坦荡。

我是谁？我是一个小小的量筒。日复一日，我被藏在阴沉的地窖中，等待调配（blending）的来临。

调配是什么？

调配是酿酒上几乎可说是一个必经的步骤。通过把不同的基酒以一定比例混合，得到更和谐统一的酒液。当年的天气、品种特色、葡萄园区、陈酿方式、酒庄风格、酿酒师心中对好酒的定义都是要考虑的因素。甜美与均衡，柔滑与紧密，单一与复杂……都可以通过调配进行调整。

就如在拉菲庄园（Château Lafite Rothschild），酿酒师每年都要对愈千个橡木桶内的酒进行品尝，对嘉本纳沙威浓、梅乐、嘉本纳弗朗和小华帝这四大品种进行衡量，凭酿酒师的经验进行判断和调配，最终才能年复一年地出品质量上乘、带有一贯“拉菲风格”的美酒。

酿酒师在调配时的最佳助手就是我，所以，我的身影遍及波尔多、香槟、隆河……今天，我在南非的乐梦迪酒庄。酿酒师要对去年的嘉本纳沙威浓红葡萄酒进行最后的调配工序。

调配的第一步就是要品尝和记录原液的风格：

嘉本纳沙威浓（又名赤霞珠）：是这款酒的主体骨架。产自南非的嘉本纳沙威浓得益于充足阳光和较大的温差，通常带有浓郁的黑加仑子的甜香和饱满的酒体。另一方面，法式酿酒思维所追求的紧密单宁和优雅酸度，共同组成了这个品种基酒的个性。

嘉本纳弗朗（又名品丽珠）：是优秀的补充品种。他拥有树莓的清香和清新的酸度，让口感更显细腻优雅。

第二步，该我登场了。

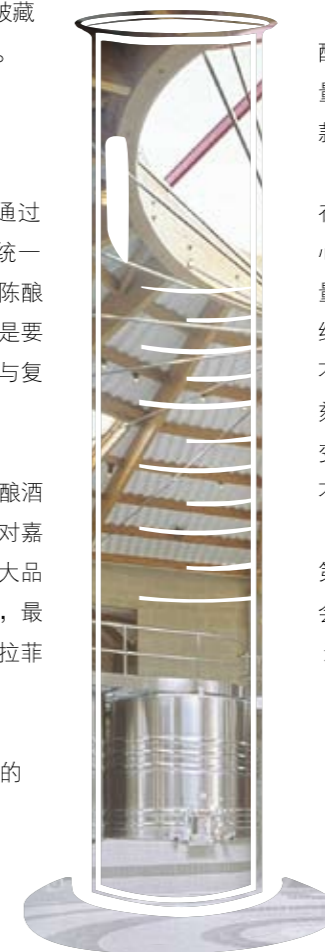
酿酒师借助我身上的刻度，精确地对不同的基酒进行测量，混合出不同比例的样品，最合乎标准的样品就是这款酒的黄金比例^①。

在这酒中，嘉本纳沙威浓不落俗套，是当仁不让的核心，那嘉本纳弗朗的多寡就是关键所在^②。香气上，量不足则复杂性无法完全展现，量过多却又掩盖嘉本纳沙威浓的特色。口感上，增之一分则太肥——潜力不足，减之一分则太瘦——过于刻板坚硬。我身上一刻度的移动，就足以引起色香味，以致整体风格的改变。酒庄的声誉和酿酒师的水平都跟这一刻度的变化不无关系。

第三步，最佳的调配比例会被记录，当年的所有出品都会以这个黄金比例为标准，进行混合和装瓶，最终得到这48 000瓶刚柔并济的美酒。

我是谁？

我是量筒，我在乐梦迪，我所做的就是调配。调配成果，请看我身上的黄金刻度：嘉本纳沙威浓 86ml，嘉本纳弗朗 14ml。



^①奔富旗下的bin95、bin707、bin389等其实原本是调配样品的编号，包含了品种比例和葡萄园来源等信息，后酒庄使用这个编号作为酒的名字。

^②根据南非葡萄酒标签的法律法规，单一葡萄品种的比例不少于85%时，即可把大比例的品种单独标示在酒标上，视为单一品种酒款。

乐梦迪嘉本纳沙威浓红葡萄酒 2008 La Motte Cabernet Sauvignon



国家：南非

产区：斯坦陵布什（Stellenbosch）28%、帕尔（Paarl）25%、埃尔金（Elgin）18%、得班山谷（Durbanville）16%、沃克湾（Walker Bay）7%和威灵顿（Wellington）6%

葡萄品种：嘉本纳沙威浓 86%、嘉本纳弗朗 14%

陈酿方式：法国橡木桶12个月陈年，其中50%为全新橡木桶，其余为二次和三次使用的橡木桶。

简介：乐梦迪是南非奢侈品集团卢佩（Rupert）家族所拥有的酒庄，坐落于南非美食美酒的起源地——弗兰谷。这款葡萄酒以法式风情为酿酒理念，前后经历不同葡萄来源、不同葡萄品种和不同的陈酿方式等最少三次的混合调配而成。

盲品要诀：既有新世界的饱满果香，也有法国风情的大地气息和平衡口感，能综合这两种风格的酒大概也只有南非的乐梦迪嘉本纳沙威浓红葡萄酒了。

酒瓶

我是酒瓶，高高直立的身子，圆圆的躯体，站在一张墨绿的天鹅绒布上，旁边是跟我差不多模样的同伴。但是，我跟他们不同，我的个子比较高，肚子也比较大，满满地装了1.5升的葡萄酒。我的身上以海蓝色和金色作装饰，胸前正正地印着一个名字：西施佳雅（Sassicaia）。

我就是一瓶1.5升的葡萄酒，大号“意大利酒王”，小名西施佳雅红葡萄酒。

我为这个名字自豪，因为它蕴含着一种革新的力量。我是意大利第一瓶国际级的波尔多风格葡萄酒；我开创了“超级托斯卡纳”的风潮；意大利葡萄酒的地区餐酒IGT等级也因而而起，所以大家称我为新派的“意大利酒王”。

酒王不敢当，但是作为“品酒王”的奖品，我却是当仁不让。

这里是“富隆品酒王”盲品大赛华南赛区的决赛现场，旁边陪伴我的有一个大金杯和一群弟弟妹妹：亚军奖品玫瑰山庄，季军奖品可宝斯（百美园）珍藏玛碧红葡萄酒等。

比赛的冠军即将在我们的面前诞生。选手们正在进行名为“盲品梭哈对战”的比赛环节，这是一个模仿扑克梭哈进行的盲品对赛，把严肃古板的盲品、运筹帷幄的策略和欢乐轻松的娱乐融为一体，甚有新意。我对这样的画面也是非常熟悉，毕竟我家的老庄主最喜欢的也就是欢愉和享乐，而葡萄酒，本来也是欢乐的催化剂。^①

比赛终于落下帷幕，来自贵阳的婵婵（化名）凭着微弱的优势和借着在最后阶段第二名选手的失误惊险胜出。我眼见着优胜者的诞生，一幕幕鲜活的画面在大金杯的身上反射出倒影，我看到在选手举棋不定时，场下观众欲语还休的神态；在结果揭晓那一刻，评委开怀大笑的脸孔；在尘埃落定的那一霎，婵婵欣喜若狂的表情……

接下来，她——我的新主人，2015年富隆盲品王（华南赛区）的得主在雷鸣般的掌声中登台领奖，从西施佳雅酒庄的国际品牌大使Johann先生手中把我接到怀里，还狠狠地，痛痛地亲了我一口，用口水迎接我的到来。

我是分割线，以上为喜事，下文为《悲惨世界》……

无论是多热闹的盛会，都总会有结束的一刻。当天晚上，我就跟随我主人的脚步匆匆离去。在灯火通明的南宁机场，我被小心翼翼地放进了纸皮箱中，交由机场工作人员之手，乘飞机托运向我主人的家中。

但是，为什么箱子里只有我呢？此前每次跟我一起被装进箱子里的泡沫呢？让我固定在箱子中间的卡位器呢？那些减震用的木屑呢^②？我独自待在箱子里，太没有安全感了。

不要……NON……雅蠃蝶……NO……


就这样，反抗无力的我眼前一黑，吱吱的封箱胶声音响过后，我已经被封在箱中。

就这样，我被送上了飞机。就这样，我变成了碎片。就这样……



^①西施佳雅酒庄（Tenuta San Guido）的始创人马里欧侯爵（Marquis Mario Incisa della Rocchetta）是一个典型的欧洲贵族公子，他最大的嗜好就是赛车、赛马和品尝昂贵的法国酒。西施佳雅酒庄就是因为马里欧侯爵坚信在意大利能够生产出如法国般优质的葡萄酒而创立起来。

^②葡萄酒是非常脆弱娇贵的货品，在运输途中需要非常好的保护。温度是首要因素，过低的温度和过高的温度（35℃以上）都会对酒的品质造成不可逆转的损坏。而且，也要妥善地对玻璃瓶身进行缓冲垫护，否则就会如上文所述地发生惨剧。



西施佳雅红葡萄酒 Sassicaia

国家：意大利

产区：宝格里西施佳雅法定产区


简介：被誉为新派的“意大利酒王”的著名酒款。历史源自1942年，在60年代末获得巨大的成功。著名品酒师克拉克（Oz Clarke）、休·约翰逊（Hugh Johnson）、塞琳娜（Serena Sutcliffe MW）和克里夫（Clive Coates MW）等对此酒都有高度评价，品质可比拉菲和拉图等波尔多名庄，曾称赞为“世界上最好的嘉本纳沙威浓红葡萄酒”。

【后记】

每一瓶葡萄酒，从田园到车间，由专柜至家中，它所经历的这段旅程足以成就一段精彩的故事。但要评论这段故事能否成为隽永流传的名作，则还需要品评人的认可和赞誉。

品酒王大赛是一个机会，一个让品评人用最真实的感受去解读这些故事的机会。最终的结果如何，相信也在每位与会者的心中。

2015年的“富隆品酒王”盲品大赛已经落下帷幕，但是对美酒的品尝却不会也不愿停息。期待日后有更多的机会与酒友们一同品尝这一瓶瓶姿态各异的美酒，解读这一篇篇跌宕起伏的名作。

最后，衷心感谢南非乐梦迪酒庄、猎豹集团和西班牙橡树河畔集团对本次盲品盛会的大力支持。同时，特别鸣谢中国葡萄酒资讯网对本次比赛的支持。



（从上往下为本次大赛奖品酒款）

（以下为本次比赛用酒，排名不分先后）

预热酒会和初赛酒款	
1	康帝庄红葡萄酒 Château De Candale
2	乐士高庄园红葡萄酒 Château Lescours
3	力高宝德（圣伟利宝望一级园）红葡萄酒 Nicolas Potel, Savigny Les Beaune 1er Cru
4	橡树河畔雅拉娜红葡萄酒 La Rioja Alta, Viña Arana
5	伯爵山庄梦迪西露红葡萄酒 Villa Poggio Salvi, Rosso di Montalcino DOC
6	马佳连妮（多姿桃）红葡萄酒 Marcarini, Dolcetto D'Alba DOC
7	乐梦迪嘉本纳沙威浓红葡萄酒 La Motte, Cabernet Sauvignon
8	魔梯贝露娃红葡萄酒 Devil's Staircase, Pinot Noir
9	玛诗歌园玛碧红葡萄酒 La Mascota, Malbec
10	山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒 Sandalford Estate, Reserve Shiraz
11	伊翠园红葡萄酒 Intriga, Cabernet Sauvignon
12	邓肯博士威士莲白葡萄酒 Dr. Deinhard, Riesling Kabinett Halbtrocken
13	法莱丽（布根地）白葡萄酒 Domaine Faiveley, Bourgogne Chardonnay
14	乔丹酒庄雪当利白葡萄酒 Jordan Estate, Chardonnay
15	赛乐图（布朗格）白葡萄酒 Ceretto, Blange

决赛比赛用酒	
1	吧王雪当利白葡萄酒 Barwang Winery, Chardonnay
2	胜嘉丽梅乐红葡萄酒 Saint Clair, Hawks Bay Merlot
3	蝶舞园红葡萄酒 Lamole di Lamole, Chianti Classico
4	柏菲露酒庄园红葡萄酒 Château Paveil De Luze
5	山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒 Sandalford Estate, Reserve Shiraz
6	歌得利安宝祖利村红葡萄酒 Claude Chonion, Beaujolais Villages
7	法莱丽（美格利）红葡萄酒 Domaine Faiveley, Mercurey
8	开普兰（赤霞）红葡萄酒 Capelands Wine Estate, Redstone
9	富隆威拿凯旋穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra, Catapult McLaren Vale Shiraz
10	圣安娜至尊酒王 Santa Ana, Unanime

奖品	
1	西施佳雅红葡萄酒1.5 L Sassicaia, Bolgheri Sassicaia DOC
2	玫瑰山庄 Château Montrose
3	可宝斯（百美园）珍藏玛碧红葡萄酒 Viña Cobos, Bramare Marchiori Malbec
4	富隆威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra, R.S.W. Shiraz
5	双掌（花园系列）巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two hands, Bella's Garden Barossa Valley Shiraz

Wine Wonderland 酒样年华

策划/Plan Grace, Kenny, Coffee, Judy
摄影/Photo Steven
模特/Model 代骞, 杨佳怡
场地/Venue 番禺沙湾紫泥堂
特别鸣谢/Special Thanks 品立服装

临江独酌，春风着意染红妆。酒样年华，醉是情怀入佳境。

在质朴斑驳的老厂房前，登上50年代筑起的前苏联风格骑楼，俯视绿树成荫的小山岗，没有恼人的噪音。临江独酌，别有一番滋味。缓步走在这些焕发着活力的老建筑中，处处可见独特新颖的艺术设计，这与世代相传、坚持精心雕琢的臻品佳酿不无相似之处。

上千年来，葡萄树不惧风雨，牢牢扎根入地，汲取养分。在酿酒师的妙手催香下，幻化出迷人的风韵。于是，每一瓶顶级葡萄酒便有了动人的故事。而一场唯美浪漫的罗曼蒂大片，也正在甘醇氤氲的葡萄酒香中缓缓展开……





福林湖庄园嘉本纳红葡萄酒
Lake's Folly Cabernets

作为老牌**朗顿**百大名酒，福林湖庄主与别不同的酿酒思路，不仅创立了澳洲的首个**商辅式酒园**，还成就了**猎人谷嘉沙**的国际名声，酒庄也因此被誉为**澳洲车库酒之父**。

○ 澳大利亚—新南威尔士省—猎人谷
○ 80%嘉本纳沙威浓，15%小华帝，8%穗乐仙，8%梅乐



平淡而不平庸，宁静而能致远



心在路上，梦在远方的宝地



双匙宝地园红葡萄酒
L'Excellence De Mon Terroir De Collioure

双匙宝地园隶属于法国**酒业巨擘贝尔纳·玛格雷**（Bernard Magrez）旗下的集团。酒庄位于比利牛斯山东麓，濒临地中海，阳光充足，非常适宜酿造热烈奔放的穗乐仙和歌海娜。玛格雷非常赞赏这个酒园的潜力，整个酿造过程也严格**依照黑教皇城堡**的方法打造。

○ 法国—科利瓦尔
○ 82%歌海娜，18%穗乐仙



奥纳亚红葡萄酒 Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore

作为酒庄的旗舰酒款，奥纳亚享有极高的国际声誉，与西施佳雅、索拉雅并称为托斯卡纳三大名庄。以波尔多品种调配而成的酒液饱满醇厚，细腻精致。酒庄每年与世界顶尖的艺术家合作，限量推出艺术酒标系列，是值得珍藏的艺术品。

◎意大利—托斯卡纳—宝格丽区
◎56%嘉本纳沙威浓，27%梅尔，10%嘉本纳弗朗，7%小华帝



邂逅良缘，品读醉人浪漫



大胆把爱写在酒标上



馥粹庄红葡萄酒 Coup de Foudre Cabernet Sauvignon

此酒隶属于加州葡萄酒第一夫人海蒂·贝瑞 (Heidi Barrett) 旗下品牌，在国际上广受高分赞赏。酒名Coup de Foudre原意是“一见钟情”，酒标也饶有诗意，是一首情诗。正标双层设计，表层可撕下以便收藏，底层可供饮家随心留言。

◎美国—加利福尼亚州—纳帕谷
◎90%嘉本纳沙威浓，7%小华帝，3%嘉本纳弗朗

百美姻缘，挚爱一生



可布斯（百美园）珍藏玛碧红葡萄酒
Vina Cobos Bramare Marchiori Malbec

可布斯酒庄是膜拜酒作品一号（Opus One）的前任酿酒师保罗·霍布斯在阿根廷土壤上的诚意之作。百美（Bramare）在意大利语里有“渴望”之意，也展示了他要酿造世界顶级玛碧的决心，而这款酒确实将许多国际比赛的大奖收入囊中。

○ 阿根廷—门多萨
○ 100%玛碧

The Definition of Luxury ★ 奢华的定义 ★

编/Edit Kay 图/Photo Jumeirah (卓美亚) 奢华酒店集团

卓美亚拥有一系列世界级酒店与度假酒店，其中包括旗舰地标——迪拜帆船酒店。卓美亚酒店及餐厅遍及中东、欧洲和亚洲。

卓美亚餐厅素以绝佳的优质和创意美食著称，但更重要的是其丰富的美食选择。从友善的休闲家庭餐饮、特色餐厅至休闲酒廊，酒吧及夜生活娱乐场所，每家卓美亚酒店都能为宾客提供独特的无与伦比的愉悦餐饮体验。



★ Dubai ★

Al Muntaha 顶层餐厅 (迪拜)

精致餐饮的巅峰品质

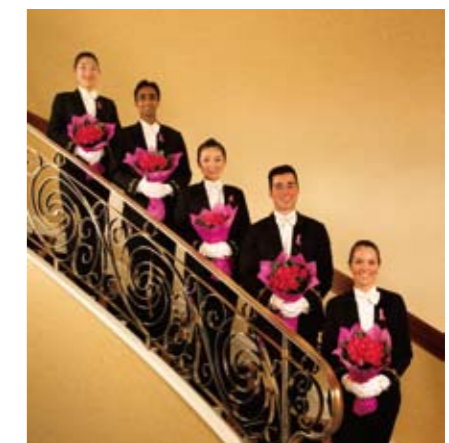
- 🏠 卓美亚帆船酒店27层
- 🍴 欧洲现代美食
- 👗 欢迎穿着阿联酋民族服装
- 📍 Jumeirah Beach Road, 朱美拉地区, 迪拜, 阿联酋
- ☎ +971 4 301 7600

迪拜卓美亚帆船酒店拥有独特的帆船造型，不仅是一处迷人的地标，已俨然成为现代迪拜的象征。客人亲见这一迷人建筑时已觉无限惊奇，但真正让卓美亚帆船酒店卓然不群的是酒店提供的高品质服务。

Al Muntaha顶层餐厅位于海平面上200米，在此用餐堪称是一次刺激味蕾与肾上腺素的激情之旅，“Al Muntaha”在阿拉伯语

中意为“终极”或“顶峰”，Al Muntaha顶层餐厅实至名归。在这里，从27层观赏迪拜散发的夺目光彩，在感受奇妙景观的同时，享用豪华丰盛的菜品。

舒适地坐在座椅上，让美味佳肴为您带来好心情。每道现代欧式美食都以最佳食材融合创新与时尚烹制而成，美味超越想象。美食加上优越的位置，共同营造出世界之巅的极致用餐体验。





★ **Frankfurt** ★
Max on One 餐厅 (法兰克福)
叹为观止的奢华艺术

德国第一家卓美亚酒店——卓美亚法兰克福酒店 (Jumeirah Frankfurt)，地处欧洲中心地带，距离使法兰克福享誉盛名的拥有13座博物馆的美茵河左岸仅有几步之遥。酒店极具文艺气质，同时为宾客奉上了法兰克福城市迷人的天际线。酒店的大厨也特意为了展现法兰克福文艺的另一面而准备精美菜肴。

传奇般的Max on One餐厅由著名日本设计师杉本贵志 (Takashi Sugimoto) 打造，提供地道的德国及奥地利美食。餐厅主题反映了德意志的历史渊源，在此你可以了解著名的图恩与塔克西斯宫殿 (Palais Thurn und Taxis)，感受这一当代巴伐利亚王侯家族的辉煌与荣耀。餐厅拥有充足的自然采光、宽敞的空间布局、挑高的层高以及创新独特的美食体验，可提供丰富多彩和

非凡独特的服务，打造出不凡而难忘的体验，同时还能为客户提供高度安全并且私密周到的服务。

“美味苹果之旅”套餐是特别围绕法兰克福的液体黄金——传统苹果酒而设的。苹果酒在250年来一直是法兰克福家喻户晓的地道饮品。除了可享用Max on One餐厅的精美大餐，还有特别的“苹果酒列车”推荐给宾客，如探访当地苹果农场或选择漫步穿越大众气氛浓厚的苹果酒酿造街萨克森豪森 (Sachsenhausen)。

- 🏠 卓美亚法兰克福酒店
- 🍴 德国和奥地利美食
- 🕒 商务休闲
- 📍 Thurn und Taxis Platz 2, 中央老城区地区, 法兰克福, 黑森州, 德国
- ☎ +49 (0) 69 297 2370



★ **Istanbul** ★
Agatha阿加莎餐厅 (伊斯坦布尔)
重温东方快车美食

- 🏠 卓美亚佩拉宫酒店一层
- 🍴 法式、意式、土耳其风味特色菜肴
- 🕒 时尚休闲
- 📍 Mesrutiyet Cad No. 52, Tepebasi, 贝伊奥卢地区, 伊斯坦布尔, 马尔马拉地区, 土耳其
- ☎ +90 212 377 4000



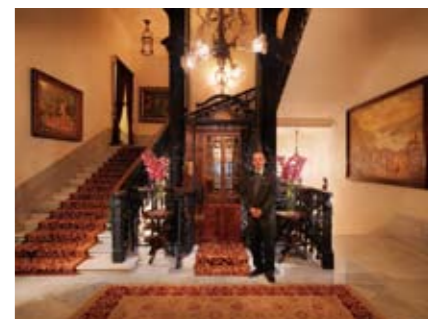
卓美亚佩拉宫酒店 (Pera Palace) 自1892年开业以来，一直是那些眼光独到、搭乘东方快车 (Orient Express) 前往伊斯坦布尔的旅客的目的地酒店。该酒店的设计高雅而质朴，彰显出新艺术主义、新古典主义和东方文化的风格。作为伊斯坦布尔历史最悠久的豪华酒店，佩拉宫酒店不仅拥有土耳其的第一架电梯，而且接待过许多世界名人，如土耳其共和国国父——穆斯塔法·凯末尔·阿塔蒂尔克 (Mustafa Kemal Atatürk)、欧洲皇室成员以及阿加莎·克里斯蒂 (Agatha Christie)、葛丽泰·嘉宝 (Greta Garbo)、阿尔弗雷德·希区柯克 (Alfred Hitchcock)、欧内斯特·海明威 (Ernest Hemingway) 等文化名流。

佩拉宫酒店主餐厅——阿加莎餐厅 (Agatha) 以英国著名女侦探小说家阿加莎·克里斯蒂 (Agatha Christie) 命名，提供法式、意式和土耳其风味特色菜肴，以此纪念昔日“东方快车”的三个主要车站。



阿加莎餐厅的设计灵感源自于阿加莎·克里斯蒂的小说《东方快车谋杀案》中那神秘而浪漫的故事情节。餐厅位于卓美亚佩拉宫酒店一层，奢华典雅的独特格调中萦绕着一抹迷人的戏剧色彩。

东方快车横跨欧洲大陆，为向其途径的三座名城致敬，卓美亚佩拉宫酒店餐厅的顶级主厨将土耳其佳肴、法式料理及意大利菜系的精髓完美融合。复古的方格大理石地板以及玻璃枝形吊灯折射的璀璨流光重现了餐厅昔日的魅力与风韵，而顶级厨师的创新菜肴将带领您尽享现代化的极致奢华体验。





★ **Maldives** ★
Swarna印度餐厅 (马尔代夫)
海岛天堂的真谛

🏠 卓美亚维塔维酒店主岛
📍 地中海风味
📍 Bolifushi Island, 南马累环礁地区, 马尔代夫
☎ +960 664 2020



不论客人希望享受其乐融融的天伦之乐还是在寻找一个浪漫的世外桃源, 卓美亚维塔维酒店 (Jumeirah Vittaveli) 均可为来宾提供多元化、个性化奢华服务与体验。酒店不仅状如一座世外桃源般的环礁岛, 更可以让美食家们尽享珍馐的天堂。受到这座无与伦比的岛屿启发, 酒店大厨烹制出一系列特色菜肴。菜肴的烹制方法十分简单, 突出原汁原味的口感, 各种令人垂涎的美味结合如画的岛屿风景, 带来美妙难忘的体验。

酒店新开业的招牌印度餐厅Swarna, 在梵语里是“金色”的意思, 代表着尊贵和富裕。主厨Rahul Kulkarni和他的团队奉上三款名为“旅途”的尝味菜单, 为宾客提供了舌尖上印度咖喱风味的冒险之旅。Swarna既含有异域风味, 又展现了水上的优雅和浪漫。在全天候营业的Samsara享受全家最爱的新鲜美味, 或者去沙滩边的Mu沙滩吧及烧烤吧感受海洋微风, 从传统马尔代夫木船Dhoni上的日出早餐, 到可以在泳池边

与水亲近的海洋晚餐, 酒店推崇的是“设计餐饮”的专属定制式饮食体验。

享受阿拉伯功能厅风格的舒适座椅, 随意挑选新鲜烤制的菜品。多汁的龙虾、红鲷和鲜嫩的高级牛排均烤至最佳成色与口感, 新鲜热辣, 滋滋作响, 令人食指大动。饱餐一顿后, 在海滩酒吧品尝鸡尾酒, 让海浪轻柔的拍打声帮助您松弛紧张的神经。恰到好处的柔和烛光使您能够饱览整个天幕的繁星——这壮丽完美的一刻让人在思考生命和感叹宇宙奥秘之余, 更回想起适才所品鉴美食的妙处。



扫码查询

分享酒单

海量酒库

相聚约会

酒窝晒图

丰富丛书

创建专属美酒社交圈,
开启品位生活新时代!



扫描二维码下载



扫描二维码下载

Seasonal Delicacy 时之鲜

策划/Plan Kay
文/Text 朱桂清
图/Photo 詹晓轩
场地/Venue 广州希尔顿逸林酒店(东园阁中餐厅)
品鉴/Taste Grace, Richie, Queenie, Hawaii



入耳是轰鸣的巨响，入目是刀起刀落，火光熊熊……别慌，你不是在好莱坞的枪战现场，这只是烹调潮汕菜厨房里的一些“刀光剑影”。但见厨师紧握着铁锅，手臂一抖，把菜抛向空中，而后又从锅中猛窜起一条火舌，再稳稳接起下落的菜，如是再抛着重达5斤多的大镬……那种声光效果实在震撼！

本期栏目我们来到广州希尔顿逸林酒店东园阁，深入厨房重地，层层围观、并抢先品鉴了由潮菜大师陈松坤先生亲手炮制的创新佳肴。当时之鲜邂逅金浆玉液，传统潮菜凭借实力成功逆袭。

本期配餐用酒



澳大利亚
克拉斯(巴罗莎)白葡萄酒
 Kalleske Florentine Chenin Blanc

这是一款完全由天然野生酵母发酵而成，口感非常新鲜活跃的白葡萄酒。淡麦杆色，充满新鲜的苹果、稻草、鲜花、榅桲和杏仁香气。清爽的口感与略带奶油的质感形成良好的结构。



法国
杜佳碧酒园(宝卓雷丝一级园)白葡萄酒
 Dugat-Py Pernand-Vergelesses
 1er Cru Sous Fretille

此酒的香气充满无花果、椴树花、奶油和矿石等复杂气息。入口酒体浓郁，结构紧密，高酸度，浓郁的矿物味道与成熟的西柚、柠檬等水果搭配平衡，余味悠长。



意大利
西施梦特斯红葡萄酒
 Montessu

此酒产自撒丁岛西南部，这里的棕壤和气候孕育了出色的佳丽酿红葡萄酒品种，从而赋予此酒优雅柔顺的单宁。此酒以佳丽酿为主，混合了穆乐仙、梅乐、嘉本纳沙威浓和嘉本纳弗朗，带有该地区典型的果酱、成熟水果、香桃木和杜松的香气，是该地区风土特色的代表之作。



德国
巴莎曼博士贵族清甜白葡萄酒
 Dr. Von Bassermann-Jordan
 Riesling Auslese

成熟的热带水果香气，菠萝、杏、柑橘和矿物的气息是这款优雅的威士连的特点。品质极高，2005年获得《葡萄酒观察家》94分的高分。

橙汁菱角

Deep Fried Diced Water Chestnut with Orange Juice

菱池如镜净无波，白点花稀青角多。时唱一声新水调，漫人道是采菱歌。白居易笔下的《看采菱》不禁让人联想起碧水蓝天、船摇水荡，采菱人娴熟地采摘菱角，忙得不亦乐乎的场景。

菱角又名水栗、菱实，是一年生草本水生植物菱的果实。菱若落于泥中，最易生长，因此水质一向是决定菱角质量的关键。皮脆肉美的菱角，可蒸煮后食用，亦可入菜。在南方地区，人们都有在中秋节时，吃月饼、菱角和石榴的习俗。

菱角含有丰富的淀粉、蛋白质和葡萄糖等，直接蒸煮吃，固然是清甜可口，但也稍嫌腻人。据师傅介绍，菱角有补脾健脾，健力益气的食疗作用，但如果多吃会令人腹胀，导致消化不良。

师傅先把菱角煮熟，用刀对半切开，剥出菱肉沥干水液。随后在50℃的油温下锅，炸得菱角表面稍微变色，即可大火起锅。精彩的部分在于秘制的橙汁勾芡，师傅动作利落地把芡汁淋浇在菱角后，便开猛火快速翻炒。在高温作用下，菱角层层吸收汁液，焦香四溢，表皮金黄璀璨，仿如金元宝似的。



这道菜一呈上来，食客即可感受到那股金灿灿和热腾腾的“气势”。菱角挂芡颗颗上色，轻微的焦香和愉悦的橙汁气息让人心情畅快，胃口大开。菱角食之表皮爽脆，内里香甜可口，酥粉兼备。而橙汁稍高的酸度也弥补了菱角的低酸，整个味蕾沉浸在鲜嫩酸甜的口感中，丝毫不觉得腻人。橙香的清爽与菱角的粉质清甜虽非珍馐，但这个组合带来的诱人色香和创新口感绝对是别有风味。

脆皮秋瓜卷

Deep Fried Cucurbit Rolls

秋瓜，根据具体品种不同，又称为丝瓜、水瓜等。潮汕有一道小吃叫“煎秋瓜烙”，以清鲜软滑的口感为主，而师傅则利用秋瓜肉质脆嫩的特点创新出这一道菜。

秋瓜卷的内馅非常丰富：虾肉、蟹肉、菜脯等材料首先猛火炒熟。据师傅介绍，这其中有几个巧妙。首先，这些馅料食材因地因时制宜，主要以香口、惹味、易熟和色鲜为主即可。其次，馅料必须用猛火快



炒，实际上，从下锅到捞起，一分钟左右即可。师傅还强调了菜脯在馅料中的点睛作用。“菜脯是潮州有名的土特产，有人曾将菜脯、咸菜和鱼露称为潮州三宝。潮州菜脯其实就是萝卜干，经过暴晒腌制的萝卜咸香脆口，消食开胃。与海鲜搭配，菜脯不但能够丰富整体的口感，而且能提升风味，增加另类的鲜美。”

制作好的馅料包裹在切成长片的秋瓜中，外层再铺上威化纸，沾染蛋黄和面包糠等，即可下锅开炸。师傅提醒下锅时需低温，油炸温度保持在40℃即可。基本上，一道菜从下锅到上碟不过两三分钟，一是

避免营养成分大量流失，二是最大限度地保留原料的本色，调味通常都是简单的盐和糖。值得一提的是，用特色的吸油纸还可以把炸物中多余的油吸走，不怕油腻。

这道菜可以消除对炸物油腻有恐惧的食客的疑虑。秋瓜经过油炸更加鲜嫩而多汁，咬开表层，内馅的鲜甜汁液首先袭来：虾的鲜美，蟹的鲜甜，还有菜脯的鲜咸无缝融合，完全颠覆了炸物的外表，让人大呼意外！表皮是秋瓜的清甜酥脆，内馅是肉类的鲜甜多汁，两者交错形成强烈对比，使人吃完第一口，还想吃第二口。

碧绿百花羊肚菌

Fried Morchella with Celery and Lily



羊肚菌是一种野生珍贵菌，由于它的上部表面凹凸不平，呈褶皱网状，既像个蜂巢，也像个羊肚，故名羊肚菌。春末至秋初，羊肚菌生长于海拔2 000~3 000米左右的针叶阔叶林混交林中。据资料显示，目前羊肚菌还没有被成功地大规模种植，主要以野生为主。师傅介绍，挑选羊肚菌一般以个大为优，圆顶为上品。而经过晾晒后的羊肚菌干，香味更加醇厚。

泡发羊肚菌很有技巧，泡洗前，可先用冷水将干羊肚菌的表面冲洗干净。浸泡时最好使用40℃~50℃左右的温水，这种水温

既能保证羊肚菌的香味散发出来，又不会破坏其口感。泡发的水量以刚刚浸过菇面为宜，大约二三十分钟后水会变成酒红色。羊肚菌完全变软，即可捞出洗净备用。据师傅介绍，酒红色原汤经泥砂沉淀、澄清后，也可用于烧菜、炖汤，味道更为鲜美。

泡好的羊肚菌剪去蘑菇根，内部酿入师傅手打的虾胶泥，制成了一个饱满的玉珠形状。随后上笼蒸制2分钟左右，值得注意的是，蒸笼内的清汤由泡发的原汤、辽参、老鸡和瑶柱等食材熬制而成。再把酿

推荐搭配

克拉斯(巴罗莎)白葡萄酒
 Kalleske Florentine Chenin Blanc

这是一款来自南澳大利亚巴罗莎谷的白葡萄酒，芬芳开放的苹果、白桃、蜂蜜、雪梨香气层层漫溢，入口整个味蕾都可以感受到新鲜袭来的果味、蜂蜜和丝微奶油般的质感。

清新的酸度冲刷干净留在口腔上的脆皮油炸感，海之鲜直面拥抱丰富的果香，肉类的鲜美甚至盖过果香，在酒的油润质感烘托下，海之鲜发挥得淋漓尽致。同时，菜脯也进一步激发了虾肉和蟹肉的口感，使整体变得更新鲜爽口。

推荐搭配

杜佳碧酒园(宝卓雷丝一级园)白葡萄酒
 Dugat-Py Pernand-Vergelesses
 1er Cru Sous Fretille

这款酒来自法国布根地一级园宝卓雷丝。馥郁复杂的香气已透露出她的品质：无花果、椴树花、奶油和矿石的气息在口腔中层层展开。入口酒体浓郁，结构紧密，丝丝的辛辣感和成熟的西柚、柠檬与略显成酸的矿物味道让人满嘴生津，回味无穷。酒中的多汁果味和矿物口感与鲜嫩的酿羊肚菌一拍即合。虾胶滑嫩弹牙的肉感为雪当利创造了更紧致的酒体，而酒液中又充盈了羊肚菌独特的鲜香。喷薄的酒香和丝丝的辛辣感放大了羊肚菌的细腻口感，而百合的清甜，又与野味菌香完美糅合，延续了甘醇的鲜美和雪当利的果香。

羊肚菌、百合、芹菜等配料一同猛火快炒，即可上碟。

羊肚菌吸收了虾肉的精华，鲜美迸发。而原本肉质爽口、味道清甜的虾胶，则裹满了羊肚菌那独特的菌鲜，入口味道亦不能错过。与百合、芹菜的搭配，口感非常清新，鲜爽脆嫩皆有。食后唇齿留香，让人感觉意犹未尽。

野菌红烧甲鱼

Braised Turtle in Brown Sauce with Mushroom

甲鱼含有蛋白质、脂肪、钙、铁等多种营养成分，能够增强身体的抗病能力及调节人体内分泌功能，常被誉为滋补佳品。而在味道上，因为甲鱼具有鸡、鹿、牛、羊、猪的美味，因此又有“美食五味肉”的说法。

据师傅介绍，用于红烧的甲鱼以1斤3~4两最为适合，母鳖体厚尾巴短，甲裙厚，肉肥味美，而公鳖则体薄尾巴长。无论蒸

煮、清炖，还是烧卤、煎炸，甲鱼都风味香浓，营养丰富。洗净切块的甲鱼放到高压锅中煮5~6分钟后，即可转入锅中，加入其他经过爆炒的料头及野生鸡枞菌等同小火焖烧。大约20分钟，即可上锅。

红烧的甲鱼肉质肥厚，滑嫩不腻。而裙边烧好后的胶质也特别浓稠，味道格外鲜美，真是满满的滋补佳肴。而鸡枞菌的菌香与甲鱼的野味融合，更是荤香醇厚。



推荐搭配

西施梦特斯红葡萄酒 Montessu

西施梦特斯来自意大利的撒丁岛产区，以佳丽酿为主的多品种调配演化出诱人芳香：果酱、成熟水果、蜜桃木和杜松等香气非常奔放。入口能感受到饱满的黑色水果味道，略带一丝柔和的矿物气息，尾随优雅的迷迭香和黑胡椒的淡香，余韵顺滑悠长。

在红烧的过程中，甲鱼肉内的胶质融化，释放出大量的鲜美和软糯口感，因此一口咬下时，倍感肉质鲜嫩的同时会觉得被甲鱼的胶质感野味鲜香充盈口腔。配上西施梦特斯，这种仿如油脂般的香气在口腔中逗留的时间更为长久；同时酒液中的果香为味蕾带来一丝清甜，清新的酸度和雅致的单宁结构也稍微洗刷了味蕾上的油腻感。这个搭配是相辅相成的，酒的总体结构更为饱满，口感柔美了不少；而甲鱼的醇香厚重感也更为平衡了。

香酥马蹄饼

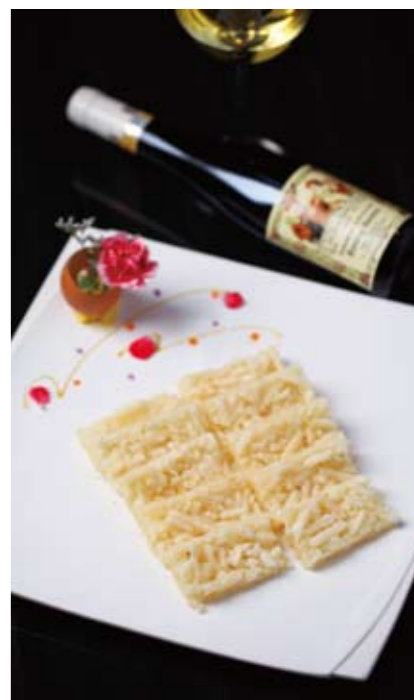
Crisp Chinese Water Chestnut Cake

马蹄，即荸荠，肉质洁白，味甜多汁，清脆可口，有“地下雪梨”之美誉，既可做水果生吃，又可做蔬菜食用，是广受欢迎的时令之品。

师傅先把个头大、皮薄肉嫩的马蹄清洗切成细条，水分充足的马蹄必须先沥干水后，再撒上生粉、白砂糖等放入80℃的油

锅中煎炸。据师傅介绍，炸到颜色开始转为金黄色，即可上锅。

在酥香四溢的马蹄饼上撒上花生、芝麻和白糖，焦香更胜一筹。清甜无渣的马蹄经过油炸更为爽脆可口，马蹄的清脆与白糖的香脆搭配起来，口感一流。品尝时，松脆口味更佳。



推荐搭配

巴莎曼博士贵族清甜白葡萄酒 Dr. Von Bassermann-Jordan Riesling Auslese

这是一款来自德国法尔兹的威士莲甜白葡萄酒，属于串选级别的地带有成熟的热带水果香气，如菠萝、杏、柑橘和矿物的气息，入口甜美的果香和蜂蜜味道非常愉悦，后味中杏仁和香蕉气息慢慢透入，酸度处理得恰到好处。

肉细爽脆的马蹄与德国甜白可以说是一对好拍档。威士莲的典雅酸度抹去了煎炸的油腻感，同时，酒的充沛果香为马蹄的清甜营造出更为丰满的香气。马蹄、花生和芝麻的香酥口感与酒中的蜂蜜和杏仁香味相呼应，两者在余味中爆发、延绵，非常美妙！

专访 | 陈松坤 (广州希尔顿逸林酒店东园阁副厨师长)

陈松坤厨师祖籍潮阳，家族五代人都潮菜掌勺人，从小的耳濡目染让他对食材和烹饪充满热情。入厨25年来，陈师傅曾在多个城市一边工作一边学习，提高潮菜的烹调技艺。除了技艺以外，陈师傅多年来保持不断探索和创新传统潮菜的做法。作为执厨人，他对制作经典潮菜的技艺尤为娴熟，操刀拿鼎，凡事亲力亲为。



1. 您是如何与美食结缘的?

我从小就看着长辈做菜，在我7、8岁的时候，就已经会烧潮汕的砂锅粥了。当然煮粥的技术含量也不大。(哈哈)在烹调传统的南方菜肴时，常常会听到轰隆的巨响，甚至入目都是火光熊熊的场景。厨师紧握着铁锅，把菜抛向空中，而后又从锅中猛窜起一条火舌，那种声光效果实在震撼！所以我从小就爱吃，也爱做菜。我们家往上数的五代人都做厨子的，或许这是“遗传”吧。(哈哈)

2. 您是如何为不同地区的美食注入新的烹饪元素的?

我烹调潮州菜许多年了，对潮汕地区的食材非常熟悉。每去到一个新的地方，我都喜欢品尝当地的特色美食，并且思考当地菜与潮菜的契合点，从而创新出与别不同的口味。

潮州菜的口味清而不淡，鲜而不腥，郁而不腻。其中海鲜、素菜和甜品的菜式品类非常丰富多变，我喜欢在这几个范畴上，利用当地的新鲜食材，结合人们的饮食偏好，进行改良烹调。

3. “潮之味在于鲜”，您认为潮州菜与粤菜的区别是什么?

粤菜风味清鲜，但清而不淡，注重菜质，力求本色原味。潮州菜虽受粤菜的影响，但始终保持其本色而自成一派。潮州菜以烹制海鲜见长，口味清纯，注重造型，甜菜荤制也很有特色。对比来说，潮州菜特别重视配酱调味。不同菜色配以不同酱碟，一菜一碟，咸甜酸辣，各有讲究。而酱料中的南姜、梅膏、鱼露、红豉油、三渗酱等，都是潮州的特产，这样的酱碟非常繁多，蔚为大观。





詹姆斯·哈立德
James Halliday



双拳酒庄
Two Hands Wines



詹姆斯·哈立德2015年6月与广州酒迷见面并接受相关采访



詹姆斯·哈立德《2015年澳洲葡萄酒指南》
Australian Wine Companion 2015



富隆威拿珍藏酒庄红葡萄酒
Wirra Wirra R.S.W. Shiraz



双拳酒庄珍藏酒庄红葡萄酒
Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz



威拿酒庄
Wirra Wirra Winery

All About JH 我只在乎你……

文/Text Queenie

对于美酒有追求的人想必也是小吃货一枚。最近看到某大侠微信评论94年版《饮食男女》里面的一幕，颇有共鸣，于是又翻看了一回。有道朱爸爸和老温喝了酒，歪歪斜斜地走着说：“饮食男女，人之大欲，不想也难。忙活一辈子，就为了这个……想了气人，好滋味儿谁尝过了？”

口腹之欲，人之大欲。自打爱上品酒这件事后，对这句话的感触也愈发的深。每次拉上友人聊天都爱小品三两杯，喝不完的都连瓶带走，作为一名合格的葡萄酒爱好者，着实觉得浪费，然而第二天再喝都变味了啊。（至于变啥味儿，那要看酒神了。）

每次提酒去聚会，都要问问朋友们，喜欢这风格吗？爱喝吗？其实心里想说“怎么样，好喝吧？”想要的无非是肯定与夸奖，就是想知道这般好滋味是有人懂的。要是没人品尝，没人懂，估计跟菊花傲霜独立的孤赏处境差不多了，而需要懂的就是挑酒的那个人啊！我爱葡萄酒，爱的不过是欣赏与被欣赏的过程而已。

人活一世，寻找的也无非是有人欣赏而已。大千世界，花花绿绿，风格迥异，要谈一场到老的恋爱需要缘分，觅得志同道合

的酒友更需一点运气。今年6月，澳洲葡萄酒泰斗詹姆斯·哈立德（James Halliday）以近80岁高龄来访广州，这让多少在穗的酒友欢呼，这是何等的幸运。面对这位老爷爷，我曾想，是什么动力驱使一位80岁高龄的老人横跨赤道来到广州？一恍，居然在94年版的《饮食男女》里找到了答案，其实就是两个字：在乎。

人生就是一场流水席，有人来有人走，都无所谓，只要我在乎的那个人，他懂得欣赏和珍惜我就够了。饮食男女，食色性也，女人们常会聊起男人，聊的大抵是爱或不爱，选择还是放弃。至于恋人怎么选，作为过来人，衷心说一句，“谈”很有必要，找一个可以说话，聊得来的人很重要，不然怎么“谈”恋爱。回到澳洲葡萄酒这个点上，作为酒痴，谈谈詹姆斯·哈立德很有必要，一位只在乎葡萄酒的澳洲酒业泰斗。他说他不会吝啬给高分，他说有些人给酒打分会考虑一瓶酒的未来潜力，但他从不参考这个因素，他评分的唯一参考就是酒目前的品质。这又让我想起郭富城说过的一句网络流行语：大爱无限，珍惜眼前。在这说珍惜眼前人，未免有点矫情，然而说珍惜每一次品高分葡萄酒机会的话则显接地气得多，无论是品酒抑或是品枕边人，都不需要万事俱备，有一颗想上路的心就开始吧！愿每位酒友身边都有一个人懂得欣赏你和你挑的酒！若他

或她不懂你挑的澳洲酒，请把以下内容念给他或她听，不然怎么“谈”恋爱？

詹姆斯·哈立德的影响——澳洲酒界的引领者

他的《澳大利亚葡萄酒指南》(Australian Wine Companion)被世人称为澳洲最权威的葡萄酒书籍。波尔多酒评分看罗拔·派克（Robert Parker），澳洲酒就一定要关注詹姆斯·哈立德。其影响不仅仅局限于对消费者选购葡萄酒的指引，更大的作用是以自己公允的评价去约束葡萄酒的质量，最终影响到整个葡萄酒行业的发展进程。

詹姆斯·哈立德的酒经——评分体系

94 ~ 100	Outstanding (完美佳酿)
90 ~ 93	Highly recommended (金牌优质)
87 ~ 89	Recommended (非常优良, 银牌标准)
84 ~ 86	Fair to good (无瑕疵, 铜牌标准)
80 ~ 83	An everyday wine (日常餐酒)
75 ~ 79	Deficient (存在不足)

★★★★★：红色五星级酒庄。被评为红色五星级的酒庄都卓尔不群，酿制的葡萄酒特色突出，是典范之作。此等级的酒庄必须至少有2款葡萄酒当年的评分在94分或以上，同时前两年也均是五星级评级。

★★★★★：五星级酒庄。通常被评为五星级的酒庄都十分出众，能生产出高品质的葡萄酒，并且在当年至少有2款葡萄酒的评分在94分或以上。

★★★★☆：准五星级酒庄。此等级的酒庄接近五星级酒庄的水平，能酿制出高水平的葡萄酒，并且在当年至少有一款葡萄酒的评分在94分以上，同时至少有2款葡萄酒的评分在87分至89分之间。

★★★★：四星级酒庄。此等级的酒庄能酿制出经典的具有特色的葡萄酒，并且在当年至少有两款葡萄酒的评分在90分以上，或者至少有一款葡萄酒的评分在94分以上。

★★★☆☆：准四星级酒庄。此等级的酒庄实力过硬，值得信赖，能酿制出优质的葡萄酒，并且在当年至少有一款葡萄酒的评分在90分以上，其它葡萄酒的评分也在87分至89分之间。

无评级：通常，出现以下3种情况则不会给相应的酒庄进行评级。（1）这一年中没有品尝该酒庄的葡萄酒；（2）酒庄中所有的葡萄酒都是86分以下；（3）该酒庄表现一贯良好，但今年的表现与其以前的表现明显不符。

热荐 詹姆斯·哈立德高分澳洲精品酒款一览：

酒款	评分
宝云庄嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Bowen Estate Cabernet Sauvignon	94
宝云庄穗乐仙红葡萄酒 Bowen Estate Shiraz	94
百发庄园贝露娃红葡萄酒 By Farr Pinot Noir	97
百发庄园穗乐仙红葡萄酒 By Farr Shiraz	96
宾迪贝露娃红葡萄酒 Bindi Composition Pinot Noir	94
福林湖庄园嘉本纳红葡萄酒 Lake's Folly Cabernets	96
富隆威拿麦罗谷穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra Woodhenge McLaren Vale Shiraz	94
富隆威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra R.S.W. Shiraz	97
克拉斯(巴罗莎)红葡萄酒 Kalleske Clarry's GSM	96
克拉斯(君诺)穗乐仙红葡萄酒 Kalleske Greenock Shiraz	94
克拉斯(爱德华)穗乐仙酒庄红葡萄酒 Kalleske Eduard Shiraz	96
山度富家族珍藏红葡萄酒 Sandalford Prendiville Reserve Cabernet Sauvignon	96
山度富珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Cabernet Sauvignon	96
山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Shiraz	95
山度富珍藏雪当利白葡萄酒 Sandalford Estate Reserve Chardonnay	94
双掌(巴罗莎穗乐仙)红酒王红葡萄酒 Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz	95
双掌(百利园)穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Barney's Block Shiraz	94
双掌(花园)穗乐仙红葡萄酒 Twelftree Shiraz White Hut McLaren Vale	95
双掌(花园系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz	95
双掌(花园系列)龙吟溪穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Wines Harry & Edward's Garden Shiraz	95
双掌(花园系列)麦罗谷穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Wines Lilys Garden Shiraz	95
双掌(画廊系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Wines Gnarly Dudes Shiraz	94



The Other Side of the World

My Journey to Argentina & Chile

踏足地球另一侧

记阿根廷&智利之旅

文&图/ Text & Photo Joe Zhang

南美洲位于西半球的南部，东濒大西洋，西临太平洋，北濒加勒比海，南隔德雷克海峡，与南极洲相望。对比中国，南美洲坐落在遥远的西方，在地球的另一端。如果把地球的球面平铺成一个长方形的话，中国大陆和南美洲正是隔着“对角线的距离”。所以对于中国人来说，南美洲可以说是我们能到达的所有大陆中，最遥远的地方之一。



全球三大湖泊——阿根廷湖



阿根廷蔚蓝的天空



莫雷诺大冰川



✈ 阿根廷之旅



卡拉法特小镇



徒步冰川行走

从广州出发到阿根廷，需要先乘坐9个小时的飞机到西亚城市多哈，而后再来15个小时，到达巴西的圣保罗，最后再飞行数个小时，到达阿根廷的首都——布宜诺斯艾利斯。全程包括中转时间大约需要30个小时！虽然在空中逗留了超过24个小时，但到达目的地时，对比出发城市广州，也只是相差几个小时而已，这种体验还是蛮奇特的。

📍 冰川之城：卡拉法特

南美之行从第二天的凌晨4点开始！从阿根廷首都乘坐4个小时的飞机到达卡拉法特小镇。这里是离世界闻名的莫雷诺大冰川最近的小镇，总人口1000人，华人居民共10位。

卡拉法特是一个极具北欧特色的小镇，行走其中，让人有一种身处欧洲的错觉——清一色的欧式建筑、高大的白种人、雄峻的高山、苍劲的灌木、波平如镜的雪湖、5~15℃的气温……零零落落的房屋分布在湖边，天空是一望无际的碧蓝，纯粹而通透，四周是高大、干硬的北欧戈壁灌木，无不透露出一种科幻大片中，远古大地的幽深和神圣特质。

📍 霸气冰寒：莫雷诺大冰川

大冰川的形成条件苛刻：海拔2500米以上、全年250天的雨雪堆积、积雪直接冷冻成冰，而且周围的水也结晶成冰。冰川形成的时间越久，颜色就越深，最深处甚至是翡翠色的。

遥望莫雷诺大冰川已是震撼人心！还在距离几公里外，就能感受到他的冰寒和霸气。随着车辆缓缓靠近，首先映入眼帘的是一块漂浮在湖上的巨型冰块——像天空一样的蓝，边缘通透而炫目。当我正式抵达冰川的观赏平台，这种壮观得让人透不过气的画面更是震撼眼球——高达50米、宽度2公里的冰墙横亘眼前！崎岖的竖形裂缝密布其上，似乎随时就要分崩倾泻。

近看冰川的顶部，尖峰犬牙交错。冰川的底部经湖水冲刷，有明显的侵蚀痕迹。裂隙和尖峰在阳光下折射出炫目的蓝色，晶莹剔透。置身在蓝宝石般的梦幻中，让人难以相信这是冰川真实的色彩，是大自然以最纯粹的方式展现出来的绚丽。冰川在阳光下静谧而纯净，竟让人有种莫名的感动。忽然一声轰隆巨响，一大块蓝冰从冰川上崩裂，落入水中，溅起冲天水柱。然后无数的快门声随之响起。

冰川徒步也是不可错过的——登上莫雷诺大冰川，跨越沟壑，踏过冰峰，至少需要3个小时的徒步行走。在冰川上畅饮一杯伴有冰川冰块的威士忌，这种喜悦和满足感难以言喻！



浩瀚大冰川



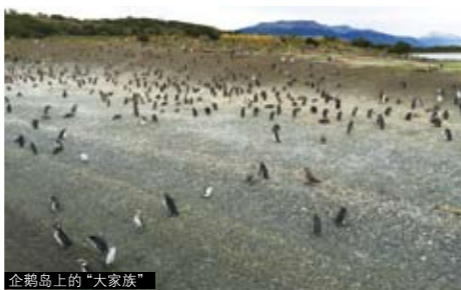
冰川威士忌



登船出发前往企鹅岛



慵懒的海狮



企鹅岛上的“大家族”

世界尽头：乌斯怀亚

乌斯怀亚是火地岛的省会，也是去南极洲的最后一个补给港，被称为“世界最南的城市”。我们登上出海的船，前往企鹅岛。低飞翱翔的海鸟慢悠悠的，仿佛触手可及；慵懒的海豹群爬在海礁上，偶尔打打架，互啃两口。到达企鹅岛，才能深刻体会到企鹅的萌态十足：游泳、发呆、追逐、觅食的动作都让同行的女生爱心爆棚。这里还能看到一座灯塔，上面标着“The end of the world”（世界尽头），一种孤独感油然而生。

漫步酒乡：门多萨

门多萨是阿根廷最大最著名的葡萄酒产区，出品占总产量的六成以上，主要以玛碧和嘉本纳沙威浓葡萄为主。门多萨位于安第斯山脉脚下，天然的雪水成了灌溉的源头。因此，阿根廷的葡萄酒以健康、纯净闻名。而本次门多萨之旅，我探访了两座精品酒庄——圣安纳酒庄以及美贝园酒庄。



美贝园酒庄



在美贝园烤肉



玛诗歌园热能探测地图



阿根廷烤肉



全人手采摘

圣安纳酒庄

受西班牙和意大利的移民风潮影响，在阿根廷最有系统的酒庄多由两国的后裔建立，而圣安纳就是一座流淌着意大利血统的酒庄。酒庄的单一园——玛诗歌园采用先进的高空热能探测器，对整片葡萄田的每个区域的热度进行精密探测，从而确定在不同区域，以不同的种植密度栽种不同的葡萄品种。这样的细致让人敬佩！同时，我还参与了葡萄的采收。所以，2015年的玛诗歌园葡萄酒也有我的功劳哦！

在阿根廷，就必须试试享誉世界的“Asado”（阿根廷烤肉）——大块羊排用炭火慢烤一个下午，期间需要不断地调整角度，涂抹香料。烤肉吃起来皮脆肉嫩，肉汁完全保留在肉纤维中，鲜嫩可口！再搭配玛诗歌园的特级珍藏玛碧，让酒香在味蕾上灿烂盛放的同时，烤肉的口感和味道得到飞跃提升。美酒、美食，还有探戈表演，旅途的疲倦早已抛诸脑后，实在太享受了！



传统葡萄田烤肉

美贝园酒庄

美贝园位于安第斯山脉山脚，这里在远古时期曾是海洋，而见证着岁月变迁的，则是默默埋在土壤下的贝壳化石，这也是“美贝园”的由来。

美贝园是第一个由智利酒庄（胜卡罗酒庄）投资的阿根廷酒庄，目前在门多萨的优可谷拥有900公顷的葡萄园。作为一个年轻的贵族酒园，自然的冰川和积雪融水为葡萄树提供天然的灌溉资源。在这里可以清晰地看到安第斯山脉的雪水，是如何灌溉葡萄田，为葡萄酒增加别样风味的。

在酒庄，我尝试了首个年份的美贝园金辉珍藏红葡萄酒。她的表现太让人惊艳了：以黄金比例调配4种葡萄，口感够浓郁却不失平衡，用来搭配当地的烧烤一流！另外，据说为了酝酿这款酒，酿酒师尝试了两千多种不同的混酿比例，才最终得出这个黄金比例。



Joe与美贝园的酿酒师合影



圣地亚哥海鲜市场



海鲜搭配智利白沙威浓



智利特色生蚝



智利之旅



智利首都圣地亚哥



胜卡罗葡萄田



胜卡罗庞大的装瓶生产线



胜卡罗一望无际的葡萄田

智利与阿根廷仅仅相隔一座安第斯山脉。从阿根廷的门多萨出发，乘坐飞机只需40分钟，即可抵达智利首都圣地亚哥，一座现代化且充满文化气息的城市。

这个国家纵跨38个纬度，拥有全世界最狭长的海岸线。她的北部是“世界旱极”阿塔卡玛沙漠，中部是舒适的地中海气候，南部面朝南极。无论是复活岛、麦哲伦海峡，还是火地岛，这个国家总是给人一种神秘感。

宜居之城：圣地亚哥

作为智利的首都，圣地亚哥并没有高楼林立（因为智利是地震多发国家）。这里的街道除了人多，流浪狗也十分多，其中不乏一些名贵的品种。用智利人的说法，这些流浪狗实在太懂生活了！的确，无论是气候，还是环境，圣地亚哥都是一座十分宜居的城市。

鲜美至极：智利海鲜

悠长的海岸线顺理成章地带来丰富的海鲜！在众多海产中，最具代表性的应该要数智利的“小生蚝”。这种生蚝虽然个

头不大，但有着爽滑的触感，入口丰满鲜美，海水和矿物风味无不彰显智利的饮食骄傲。此外，这里的墨鱼、海虾、青口、螃蟹、海螺等等只要稍微加工，就是一份精美的刺身拼盘。搭配智利的白沙威浓，无论是酒的清新，或是海鲜的甜美，都让人流连忘返。

胜卡罗酒庄

胜卡罗酒庄在智利国内果然是家喻户晓的品牌。踏足酒庄，让人感觉有种焕然一新，又透露古典情怀的气质。据介绍，这是因为在2010年的大地震后，酒庄内的许多设施和建筑都需要翻新甚至重建，不过依旧是参照原来的建筑风格修葺的。为



智利特色舞蹈



胜卡罗位于圣地亚哥市中心的酒庄



胜卡罗全新旗舰产品——创世传蕴



老树葡萄



胜卡罗的“国家历史文物”地下酒窖



嘉斯山酒庄



伊翠园的百年葡萄园

为了让葡萄酒能够得到最好的“照顾”，酒庄还聘用了当时法国最著名的建筑设计师 Emile Doyer 先生设计存酒的酒窖。这个酒窖设计精美，通风良好，温度和湿度都控制得恰到好处。现在，胜卡罗的酒窖已经成为国家级的保护文物，至今仍在继续使用，这可是他们一直引以为傲的事呢。

而葡萄酒当然是这个酒庄最为耀眼的成绩。2015年是胜卡罗酒庄成立140周年，为了纪念这个历史性的年份，酒庄特意推出了全新顶级旗舰产品——胜卡罗创世传蕴葡萄酒。在酒庄内品鉴刚刚装瓶的样板酒，我确信这绝对是一款引领经典的顶级嘉本纳沙威浓。

嘉斯山酒庄

嘉斯山创立于1992年，虽然历史尚浅，却以优良的品质在国际上声誉日隆。此次行程我参观了酒庄位于美宝谷（Maipo Valley）的伊翠园，和位于哥查加谷（Colchagua Valley）云顶山葡萄园。

伊翠园的历史已经超过100年，而且葡萄树龄全部都超过50年，是真正的老树葡萄园，非常具有历史沉淀感，因而酿造出来的伊翠园葡萄酒自然是沉实、优雅且颇具张力的。

云顶山海拔500米，是哥查加谷的制高点。上山的方式除了徒步，就是骑马。在马背上鸟瞰整个山谷，伴随着落日 and 晚霞，品尝安图穗乐仙和云顶至尊红葡萄酒，奔放的酒香，醇厚的热量温暖着全身。我想或许我们正是需要这样的体验，来感受何为“风土”！



在云顶山顶品尝安图穗乐仙

敬请关注富隆酒业 官方微博、微信



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信

行业**热点**关注
最新**品酒**活动
趣味知识分享
购酒**优惠**尊享

欢迎来信分享
您的葡萄酒趣闻：
kaynie@aussino.net



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

陈耀明

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



New Year's Concert of Vienna Philharmonic & Wine 维也纳新年音乐会的酒香

文/Text 陈耀明

《香槟》加洛普

维也纳新年音乐会，就像平安夜的圣诞树、情人节的玫瑰，早已成为一种标志性的节日盛典。可以说，每年1月1日上午在维也纳金色大厅举行的新年音乐会，是人类社会迎接新年的最高雅、最热烈、最欢快、最华丽、最美好的一种仪式，是能够引起全世界共鸣的呼唤和平、传递友谊、讴歌生命、赞美生活的一场盛会。

在著名指挥家祖宾·梅塔执棒的2015年维也纳新年音乐会，下半场演奏的第12首乐曲是丹麦作曲家汉斯·克里斯蒂安·伦拜的《香槟》加洛普（2010年维也纳新年音乐会也有此曲），随着打击乐手模拟的软木塞弹出的开瓶爆响，这节节奏欢快的加洛普依次表现了斟酒、气泡徐徐上升、杯觥交错、开怀畅饮的情景。

进入尾声，更出现了有趣的一幕：一位乐手用托盘端着香槟，送到了祖宾·梅塔面前，向他第5次执棒维也纳新年音乐会致敬（1990年、



指挥祖宾·梅塔与乐手们在《香槟》加洛普的尾声畅饮香槟

1995年、1998年、2007年、2015年）。托盘有6杯香槟，祖宾·梅塔分给他最近的几位小提琴手和大提琴手，然后右手举杯，左手执棒，在观众们热烈的掌声中划下潇洒的休止符。毫无疑问，这场意外的惊喜，必将成为维也纳新年音乐会的一段经典佳话。

《葡萄酒、女人和歌》圆舞曲

2015年维也纳新年音乐会的第16首乐曲是约翰·施特劳斯的《葡萄酒、女人和歌》圆舞曲（1986年、2000年、2010年维也纳新年音乐会也有此曲）。在电视直播中，画面从金色大厅切换到维也纳大学的校园（向维也纳大学迎来建校650周年致敬），5对芭蕾舞演员在柔和圆润的旋律中翩翩起舞，身着淡红色舞裙的女演员优雅地旋转，让我联想到摇杯时旋转的酒液以及挂杯的“酒腿”。事实上，在法国葡萄酒词典里，“颜色”与“裙子”有时是同一个词——robe。



波尔多大亨利纳·玛格雷收藏一把制作于1713年的斯特拉迪瓦里小提琴



2016年维也纳新年音乐会现场

在加演的《蓝色多瑙河》圆舞曲，插播提前录制的外景片，展现了多瑙河两岸的美丽风光。首先映入眼帘的是迎风摇曳的葡萄树叶，然后是一行行整齐的葡萄树，以及波光粼粼的多瑙河、壮丽的卡伦堡山、碧绿的维也纳森林、缓缓前行的轮船、宁静的村庄、古老的建筑……维也纳北郊“酒商之家”餐厅（Schimanko's Winzerhaus）的招牌，甚至也清晰可见。这场音乐会告诉全世界的观众：奥地利也是重要的葡萄酒生产国！

《香槟》波尔卡

暮然回首，由法国指挥家乔治·普莱特指挥的2010年维也纳新年音乐会（继2008年之后第2次执棒维也纳新年音乐会），或许是葡萄酒题材最多的一次音乐盛会：上半场有约翰·施特劳斯的《葡萄酒、女人和歌》圆舞曲，下半场有约翰·施特劳斯的《香槟》波尔卡（2004年维也纳新年音乐会也有此曲）和汉斯·克里斯蒂安·伦拜的《香槟》加洛普。

其中在《香槟》波尔卡的演奏环节，也出现过“意外”的一幕。《香槟》波尔卡穿插有十几声软木塞弹出的爆响，乐池后排那位模拟开瓶爆响的打击乐手的最后一声“砰”，竟然是直接打开一瓶香槟，斟入早已备好的酒杯，与身边的几位乐手干杯。这时，指挥台上的乔治·普莱特面带佯怒，失望地摊摊手，似乎在说：“不给我一杯吗？”

在随后演奏的汉斯·克里斯蒂安·伦拜的《香槟》加洛普结束后，幽默的乔治·普莱特还在观众们热烈的掌声中踮起脚尖来，向乐池

后排张望，似乎在问：“这次还有香槟吗？”

2016年维也纳新年音乐会还有香槟吗？

维也纳爱乐乐团官网宣布，2016年维也纳新年音乐会的指挥为马里斯·杨松斯，这将是继2006年、2012年之后第三次登台金色大厅执棒维也纳新年音乐会。

维也纳新年音乐会的起源，可追溯至1939年12月31日的那个黑暗的夜晚，在德国法西斯的铁蹄下，金色大厅举行由克萊門斯·克勞斯指挥、维也纳爱乐乐团演奏的施特劳斯音乐会，那欢快而豪迈的旋律，为沦陷的奥地利带来一抹希望的曙色。1941年1月1日上午，约翰·施特劳斯的经典名曲再次回响在金色大厅，施特劳斯音乐会从此确定为新年的第1天上午举行。1946年1月1日，施特劳斯音乐会更名为维也纳新年音乐会，并逐渐形成相对固定的演出程式，比如每年的加演曲目必有《蓝色多瑙河圆舞曲》，当第1小节缓缓荡漾在金色大厅的时候，指挥照例会突然停顿下来搞笑，然后率全体乐手向观众致意：祝大家新年快乐！接下来的最后一首加演曲目通常是老约翰·施特劳斯的《拉德斯基进行曲》，指挥照例会转过身来，鼓励并指挥观众随着音乐节奏热烈地拍手，一起为新年喝彩！

那么，2016年维也纳新年音乐会还有《香槟》加洛普或《香槟》波尔卡吗？还有《葡萄酒、女人和歌》圆舞曲吗？请相信约翰·施特劳斯的那句名言：“一段圆舞曲，一杯葡萄酒，总会引来‘再来一个’的喝彩！”

林志鹏

布根地品酒骑士团骑士，布根地葡萄酒与香槟讲师，法国布根地葡萄酒精进班项目中国地区联络人，葡萄酒业务顾问，美食美酒专栏作家。



Happy Shopping in Wine Regions 产区乐淘淘

文/Text 林志鹏

第一次参加Les Grands Jours de Bourgogne时，每天都兴奋且充实地度过了5天。在返上海的前一天下午，闲逛Beaune街上，临商店打烊的前15分钟，看到某知名食材店，就推门进入，其实店员已经在收拾东西，准备休息了。看着近百种芝士及其他高级食材，实在令人赏心悦目，顺着货架往里走，本来只是想看看而已，没想到后段竟有葡萄酒陈列，靠近一看，马上眼睛睁大，声音提高，急呼同行朋友过来，请他把经理找来，因为货架上某超级名庄的特级园葡萄酒赫然在目，而且价格只有外面的60%，还可退税！往旁边看，还有几个心仪的酒庄的佳酿也静静躺在架上，标价同样闪昏我眼。中国旅客的名言，我也脱口而出：有多少？我全要了！一阵忙乱，好险，还有钱回家。

在北隆河的Tain-Hermitage的一家走红网络的小餐厅晚餐，我翻着其知名的酒单，正在欣赏着老板的选酒功力时，看到具当地代表性的高分酒款，不但年份好，价格更是优，忙请问老板可以带走吗？其实这只是问问，一般都知道，餐厅是不会给带走的。老板竟说我看库存，然后答应卖一套给我们，正高兴时，老板还说因为你们把酒带走了，我没有服务到你们，所以打8折，这……这不就比市价一半还低吗？我相信买那酒的同伴，大概要笑着抱着那箱酒睡觉了！

Romanee-Conti，这酒不用我多介绍了吧！爱酒人士只要看到它，心中自然响起“这是百万富豪的酒，却只有亿万富翁才喝得起”的声音，我们在Beaune某餐厅看到酒单上有这款酒，而且是特优年份，标价比一般零售价的一半还少100欧元！你会怎么做？我们的同伴当场决定大家分摊酒钱，开了吧！我也分润一小口！后来在另一餐厅，这酒标价22,000欧元！

葡萄酒爱好者或从业人员去产区拜访，除了印证所学所记以外，更有亲历土的特殊感触，当然也稍带旅游目的。在这过程中，如果有什么意外之得，往往会令你历久不忘，比如前面提到的几个淘宝事例。除非行程被团体塞满或太过紧促，不然在产区走走逛逛，当然是希望淘到宝了！对葡萄酒爱好者而言，淘到心头好，那更是为整个旅程，画上完美句点。那么去什么地方淘？依我的经验有以下几处：


1. 酒庄。除非你是这酒庄的代理或经销，他的产品对你来说都是要卖的，成本价你算得比谁都清楚外，既然你选定且去拜访的酒庄，一定是你有喜欢的产品，不管是新品还是老酒，当你试完他的酒后，可以问一下，说不定，酒庄会特别给你一两瓶，而且是以出厂价让售，这是极优惠的，如能说动庄主提供窖藏老酒，那就更好了。

2. 专卖店。这个产区可能还有其他非常少的产品，只有当地才有，所以产区的门店可能让你发现宝贝，虽然价格上不见得很优惠，但你以后很难看到了，先买为上。另外，在专卖店除了找该产区的产外，更要找其他产区或国外的酒，很可能会有意外之喜，我就常在不同产区买到好香槟！

3. 大卖场。在法国，大卖场销售的葡萄酒会反映产区特色，比如布根地产区的家乐福，会有专门的货架陈列贩售布根地的葡萄酒，香槟区的大卖场也有一整排的香槟，在大卖场往往也会有意外收获。我们就曾在大卖场扫了半打“爱侣园”，价格之便宜，让你每次来Beaune都想去逛逛。

4. 餐厅。大家都听过“当地的菜配当地的酒”这个原则，所以在当地的餐厅点当地的酒配餐是一种享受，当地的餐厅也会尽量展现出他们的选酒能力，正如前面提到的，你可在餐厅淘到好货，如果拿不走，就择优佐餐吧！那也是美好的回忆。

5. 杂货店或食材店。千万不要以为杂货店只卖日常用品，在很多产区很多杂货店都有卖酒，如果这家店在当地够老够知名，说不定它享有的名庄配额比你你知道的中国大酒商还多！食材店就更不用说了，酒食不分家！在产区看到这些店，就进去逛逛吧！我今年逛一家厨具店，看到他们卖的酒，差点口水掉一地。

当然，前述的淘淘乐只限于酒徒，有些人淘的对象可能是书画古籍或文玩器物，那寻宝的地点就不一样了，反正难得到产区一趟，希望大家都能有满载而归的Happy Ending! 

陈匡民



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

Ideas Inspired by A Cup of Coffee 一杯咖啡的启示

文/Text 陈匡民

那是发生在某个气氛不错、入门即有香气扑鼻的小咖啡店里。

我和朋友才坐定，就被饮料单上近10种的单品咖啡吸引，不知该如何选择。我们请来了服务人员，希望能从他口中，得到些对风味口感的线索和建议（因为虽然很清楚自己的口味偏好，但是我的咖啡水平，还没高到能只从“肯亚AA塔芭雅处理厂”、“危地马拉SHB救命庄园”，就得知咖啡会有何种香气口感、是否符合当下自己想品尝的味道）。应声而来的文青服务员，大体上给了：“非洲豆会有较多酸味和果香、南美洲有较多坚果香气”的概略叙述，但是当我和友人进一步提出：“那请教哥斯达黎加红蜜处理和这款危地马拉的差别在于？”时，服务员却迟疑了一会儿，转身请了另一位显然对细节有更深入理解、负责冲泡咖啡的专业咖啡师。

戴着眼镜的年轻咖啡师，先是面有难色，耐着性子给了些言之有理的说明：“这些豆子就都是会有些花果香或坚果香气，也会依每天的天气状况稍有不同”。孰料在我又提出方才关于两种咖啡口味差异的疑问，想确定自己该点哪一种时，年轻人却给了意外的答案：“这两种的差别……很微妙，而且就算给你喝，你也喝不出来”。正在攻读WSET文凭课程、还拥有泡茶和品茶2项资格的友人和我面面相觑了一会儿，我们决定各来一种，待服务人员走远，终于忍不住放声大笑了起来。




葡萄酒的多样性为侍酒师带来挑战



咖啡的风味也是复杂到难以说明的

只不过这意外的小笑话，却引发了我心中的大问题。我一方面庆幸这位咖啡师看来并没有改行成为侍酒师的打算；另一方面则是很难不去想象，如果在一家满座不过约20人的小咖啡店里，不到10种的单品咖啡风味，已经复杂到难以说明，那么对动辄座位有数倍的顶尖餐厅、里面数十或上百种选择的葡萄酒单，侍酒师们是否也会在遇到酒单无法提供清楚完整的讯息好让客人做出适切选择的情况下，一不小心就出现：“反正你也喝不出来”的荒唐走板演出。

然而，最让人担心的，却还不是酒单的品质筛选，是否囊括了足够的多元优质选择；酒单的编排呈现，是否都提供了品饮者可能会需要的风味口感信息；而是在最重要的角色扮演上，侍酒师们（或此处的咖啡师、任何服务业从业者）是否都意识到，自己该是协助客人解决问题（没有足够的风味叙述协助我做出选择，是此处的问题点），甚至费心让专业服务显得若有似无、恰到好处，从而带来愉快体验的使者。毕竟，上门的客人不可能都是能从酒单就读出不同酒的风味区隔、对澳洲霞多丽和意大利霞多丽的风格差异了然于心的葡萄酒专家。相较之下，那天“哥斯达黎加红蜜处理”更厚重宽广、“危地马拉SHB救命庄园”更细雅多酸的差别，倒是显而易见多了。

汪子懿

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



Aglianico: Pearl of South Italy

Aglianico: 南部意大利的明珠

文/Text 汪子懿

Aglianico（阿里亚尼考），这种源自于希腊的古老品种可以说是意大利最伟大的深色品种之一。其重要性对于南部意大利就如同圣祖维斯（Sangiovese）之于托斯卡纳，纳比奥罗（Nebbiolo）之于彼尔蒙。

据Oz Clarke在那本著名的葡萄酒书《Grapes & Wines》描述“具有巨大潜力的高质量意大利葡萄品种”，“香味集中、重酒体、有时带有烟熏味，即使在温暖之地也能保持极好的酸度，……是一种早发芽但相当晚熟的深色葡萄（甚至晚至11月），所以性喜干燥多阳的气候。”而另一个赫赫有名的葡萄酒大师Jancis Robinson则写道“该品种所酿之酒颜色深郁，带有巧克力和西梅香味，单宁细腻，高酸。”

今夏受意大利葡萄酒名庄协会（Istituto Grandi Marchi，简称IGM）邀请再次前往这个迷人国度，也得以揭开这个远古罗马时期就堪称伟大的品种之面纱。7月的意大利炎热干燥，整个罗马似乎被太阳神眷顾着，大地如着火般被炙烤着；心里琢磨着南部意大利会不会更热呢，然无论是坎帕尼亚（Campania）或是更南部的巴西利卡塔（Basilicata）又或是“鞋跟处”的普利亚（Puglia）都相对凉爽——前两者得益于山间微风，而后者由于东北方向上的欧洲大陆无任何遮掩，因此受益于南下的北风（注，普利亚要比罗马凉爽5度左右）。

坎帕尼亚为数不多的DOCG中2个给了阿里亚尼考：Aglianico del Taburno与Taurasi。面积不大的Taurasi DOCG产区山坡被火山岩主导，此地的顶尖葡萄园海拔在400~500米间，所酿之酒酒体浓郁、结构庞大、需要时间去熟成（DOCG至少需要3年时间，其中1年需要在木桶中；Riserva则至少需要4年），常带有成熟樱桃、地中海香料、甘草、草莓果酱以及西梅香；由于酸度极高、酒体浓郁、单宁强大细腻，以上种种结合在一起可以说其陈年能力极强。有人曾形容Taurasi DOCG是南部的Barolo，想来一点都不为过——出色的陈年能力、高酸度和单宁以及复杂酒体等如出一辙。然而这个产区被世人称颂则要归功于Mastroberardino酒

庄，自这家杰出酒庄旗舰酒款Radici Taurasi Riserva（1986年上市）吸引全球视线后，投资纷纷而来，到了21世纪已经有近300家的酒庄在这里种酿Aglianico。

一路往南继续来到巴西利卡塔，这个不太受人关注的产区却拥有区域内唯一一个DOC：Aglianico del Vulture（位于产区的西北部）。对，就是这个属于南部、伟大的葡萄品种阿里亚尼考所组成的DOC。在这里，葡萄被种植于700多米相对寒凉的死火山山坡上，得益于凉爽的夜晚、又干旱又漫长的成熟期，Aglianico能够充分享受来自大自然的馈赠，只要产量低就能酿出世界级水平的红葡萄酒。上世纪90年代开始也吸引一大批酿酒师们来到这个曾被低估的产区，至此以后发生了翻天覆地的变化。

翻过山继续往亚得里亚海方向前行，来到整个意大利最具活力的大区之一普利亚。曾经多数来自该区、供北部产区用于调配、或作为浓缩葡萄汁的现象已有改变，区域内也有一些令人尊敬的酒庄，如Rivera。同样，他们一款由100%Aglianico酿造的Cappellaccio（来自Castel del Monte DOC）虽然不及前面几款浓郁，但依然带有极好的酸度、红色莓果和许多辛辣感，单宁也比较细腻。

老实说，比起北部那些名声显赫、价格昂贵的葡萄酒，Aglianico酿出的葡萄酒丝毫不逊色，关键是价格相对而言比较便宜。选上一款来自名家之手的Aglianico，等着花开花落，或独饮或找三五知己，或许可以从中看个春华秋实来。

注：Taurasi DOCG按法律规定，85%以上是Aglianico，最多15%当地红葡萄品种，但绝大多数酒庄采用100%的Aglianico。上市前必须3年在酒窖中陈酿，其中至少1年需要在木桶中。而Riserva级别必须4年在酒窖中陈酿，18个月至少在木桶中。Aglianico del Vulture DOC 100%来自Aglianico，至少1年在酒窖中陈酿。Castel del Monte DOC上若写明Aglianico，则至少含90%的该品种，多数为100%。

刘慧

知名葡萄酒讲师、作家；留法新闻学硕士，法国布根地葡萄酒学院（Ecole des Vins de Bourgogne）官方授权讲师。法国圣爱美浓骑士勋章获得者。著有畅销书《品味：环球葡萄酒名庄之旅》、《托斯卡纳的名庄酒：艳阳下的葡萄树》。



Nebbiolo Prima 2015

巴罗露醉心之旅

文/Text 刘慧

5月的初夏，我受邀来到意大利西北部的顶级葡萄酒产区彼尔蒙（Piedmont），参加坐落在阿尔巴（Alba）小镇上举办的年度纳比奥罗期酒品鉴会。期间，用五个上午尝遍来自罗爱罗（Roero）、巴巴拉斯高（Barbaresco）和巴罗露（Barolo）三个DOCG的254个酒庄的479款纳比奥罗酒。当然，最让我醉心的当属意大利顶级的巴罗露红酒了！

周三、四、五连续3天的巴罗露2011年份品鉴非常精彩：果香充沛，有深度，酸度迷人，层次感复杂度略显；其中La Morra村一反往常的柔美女性风，表现大气雄浑，让很多连续多年参加品鉴的媒体人深感惊喜。大家每天被一群意大利侍酒师公会（AIS）的老型男侍酒师提供敬业服务，也真心醉了！

AIS老型男侍酒师是亮点：

只有意大利侍酒师公会（AIS）的成员才可以在期酒品鉴会上倒酒。这些身着制服的老型男侍酒师们可谓腔调十足，而年纪轻轻还没成为公会成员的意大利小鲜肉服务生们，只有端吐酒桶的资格。记者入座后上来5个空杯只倒1杯，先别喝，你要知道这是一杯洗杯酒。5个干净的杯子——盛酒再倒掉就是为了避免杯子味道的干预。意大利专业侍酒，这道礼仪必不可少，弄脏一点的雪白台布立马被小鲜肉换掉。此外，千万别当着意大利老型男侍酒师的面自己给自己倒酒，那太没礼貌！也别在侍酒师在场情况下招呼小鲜肉侍酒，那也叫不尊敬。

巴罗露（Barolo）大牌名庄实地拜访心得：

这次的纳比奥罗期酒品鉴，巴罗露2011年份表现相当出彩，因此我特地挑选了家巴罗露的老牌名庄进行实地拜访学习。

巴罗露名庄赛乐图（Ceretto）

此次我在赛乐图酒庄喝到的Barolo顶级单一园碧高石头园（Bricco Rocche）的2013年份期酒算是到目前为止最棒的一支：细腻的高酸高单宁的纳比奥罗散发出超级清纯新鲜的草莓香气、花香、巧克力和可可豆气息，香气口感有层次，复杂度兼具。看来酒庄从

2007年开始做出的风格调整是有道理的！清新风，看来也吹进了旧世界的大牌名庄。

不到彼尔蒙，不知道阿内斯（Arneis）好喝！我首推赛乐图酒庄的旗舰白酒Blange（布朗格）。庄主Federico Ceretto聪明地用微泡来提升弥补品种本身的低酸，同时将残糖提升至5克/升，不过桶。含在口中，酸爽而讨喜，是超级好喝的commercial wine，60万瓶的产量据说在意大利餐饮界供不应求。

巴罗露小总结：

不要看到酒标上有巴罗露（Barolo）就大叫好酒，其实Barolo既是一种酒的名字，又是村名。巴罗露酒产自于11个村庄，其中最中心的就是Barolo村，最早的Barolo酒只能来自这个叫Barolo的村和周围5个紧邻村庄，后来逐步扩大到目前的11个。其中最大的是La Morra村，姐的最爱，通常以最柔美的女性风格著称；最阳刚男性的要数Serralunga村；Barolo村的酒风位于两者之间。11个村里还有177块单一园，其中最出名的要数Cannubi，可谓单一园中的特级园。但不要忘记传统的老派Barolo永远守护混酿的艺术，单一园只是上世纪70年代才掀起的新派浪潮。

小贴士：

一方水土养一方酒。彼尔蒙最大的产业是费列罗巧克力，葡萄酒要排第2位。满山除了葡萄藤就是榛子树，后者栽种密度低，赛乐图酒庄就种植很多榛子树，而榛子带油，恰好是搭配高单宁的巴罗露的理想之选！来一杯顶级的巴罗露，配上香脆补脑的榛子可谓不二之选。

最后值得指出的是赛乐图酒庄还拥有彼尔蒙唯一的米其林三星餐厅：Piazza Duomo，该餐厅在全球米其林排名第42位。这次我有幸前往试菜，尝到了餐厅最著名的用54种有机蔬菜做成的色拉，并且发现这里的主厨Enrico Crippa极其喜爱采用自家菜园中的新鲜花朵作为食材，从前菜到主菜直至甜品都没离开这个元素，因此一晚上吃下来，感觉吃了一肚子花花草草，也是别有一番回忆！



A Look Back at 2015 Aussino World Wines Festival (Nanning) 南宁·酒相逢 记2015富隆国际葡萄酒文化节(南宁站)

自古道，“酒逢知己千杯少”。葡萄美酒，饕餮盛宴，名流荟萃……此番景致，确是觅友欢谈畅饮、共品潮流的绝佳地。

继5月份在北国长春顺利举行，富隆国际葡萄酒文化节于8月末南下，降临广西南宁，展开了又一段精彩而难忘的美酒文化之旅。本次文化节的活动在继承往届经典环节之余，还进行了娱乐升级，通过更轻松休闲的方式把葡萄酒引入广大群众的日常生活，带领大家翻开时尚健康的美酒生活新篇章。



2015 [南宁站]

富隆国际葡萄酒文化节

AUSSINO WORLD WINES FESTIVAL
2015 NANNING



酒香朝圣——波尔多中级认证课程



课程现场



课程现场

01 经典课程玩出新滋味

8月29日上午，南宁文化节首场活动准时开锣！结合经典葡萄酒认证课程的基础知识，本次活动独创特色鉴赏课程“外交密码——国宴用酒赏析”，围绕时下最热门话题，深入浅出，带领学员在享受着“领导级”待遇的同时，逐一探究皇室、国宴美酒背后的甄选奥秘。

别开生面的全新主题课程为更广大的葡萄酒爱好者打开了一扇零基础入门的窗口。“专属定制”内容借助最具话题性的潮流资讯，将美酒知识变得更通俗易懂，更具生活气息。

30日上午，近200名葡萄酒迷齐聚波尔多中级认证课程。富隆资深讲师为南宁文化节特别编排了围绕“风土”展开的课堂内容，着重介绍了波尔多的不同风土，结合分享近年的年份动态，详细分析了波尔多美酒因风土和年份而异的别样风韵，并与学员一起品鉴了数款佳酿。



课程现场



外交密码——国宴用酒赏析的品鉴酒款



课程现场



盲品梭哈对战现场



富隆品酒王葡萄酒盲品大赛合照



精致的晚宴布置



本届富隆品酒王冠军王婵婵



宝贺斯与可宝斯酒庄晚宴现场



嘉斯山晚宴现场

02 盲品女英豪驾到

2015“富隆品酒王”葡萄酒盲品大赛也随着文化节的脚步登陆南方大地，拉开了华南区决赛的序幕。12位从广州、南宁、成都、贵阳四地初赛舞台上脱颖而出的盲品选手终向争夺最后的冠军宝座迈进。

首轮答题积分，突围赛抢答出线，终轮梭哈对决……环环相扣，直逼人心。大赛特邀南非乐梦迪与猎豹酒庄CEO Hein Koegelenberg先生及开普兰酒庄Johann Innerhofer先生一起体验和见证。实时微信投票再掀观众盲品互动热潮，让嘉宾与选手通过另一种方式同台竞技，共享盲品乐趣。巾帼不让须眉，华南“品酒王”的桂冠最后由来自贵阳的黄婵婵摘得。这是否预示着盲品女英豪时代将悄然到来？（笑）

03 当舌尖邂逅美味

作为历年文化节的精华活动，29日晚举办的两场葡萄酒精品晚宴分别邀请了智利最具现代化规模的酒庄嘉斯山，以及由“全球十大酿酒师”之一保罗·霍布斯亲手打造的宝贺斯与可宝斯酒庄，携同他们的佳酿醇液莅临南宁，为嘉宾们生动解读葡萄酒与餐食搭配的奥妙。

一边是“酿酒师天堂”智利多样风土的集中演绎；一边是美国加州和阿根廷宝地的二重奏。它们与精致佳肴的和谐搭配，为来宾钩织了一个微醺曼妙夜。



美酒沙龙中的西班牙火腿品鉴



美酒沙龙现场：夺目摆设



美酒沙龙现场：猎豹酒庄



美酒沙龙现场：猎豹酒庄的现场调酒



人头涌涌的美酒沙龙现场

04 品酒沙龙大家乐

30日下午的世界葡萄酒品味沙龙是文化节的人气主题活动。琳琅的品鉴酒款涵盖了包括法国、澳洲、美国、南非、智利、阿根廷等众多葡萄酒产国，现场还有酒庄代表为饮家一一推荐，分享美酒故事。

活动共吸引了约700人入场，为了营造更轻松愉悦的品鉴体验，本次在每个品鉴摊位旁特别设计了酒庄集印花小游戏，一系列观众互动使品鉴会一改大众心中专业严肃的印象，变得更亲民、更具生活气息。

盲品大家乐游戏更是锦上添花，美酒与娱乐精神联袂，欢乐的气氛和丰厚的礼品为美酒沙龙画下完美的句号。



盲品大家乐的丰富奖品



盲品大家乐的欢乐现场



美酒沙龙现场：获奖酒款展示



盛大晚宴现场



盛大晚宴现场的酒餐享受



盛大晚宴现场，抽奖环节



举杯共贺文化节



热闹的拍卖环节



现场乐队演奏

05 慈善晚宴筑梦未来

文化节的高潮总被定格在压轴的盛大葡萄酒晚宴。以特色菜肴搭配富隆精选的顶级名酿，晚宴让数百名来自全国各地的美酒爱好者及重要来宾感受到前所未有的餐酒体验乐趣。

更重要的是，秉承回馈社会、关怀儿童的公益理念，每场盛大晚宴亦是充满爱心和希望的名庄珍藏慈善拍卖会。富隆将拍卖所得善款全数捐赠兴建希望小学，为贫困山区的儿童提供更多读书学习的机会。

爱美酒，更爱生活；我们鼓励人人多一点社会爱心，让生活更有意义。



欢庆的盛大晚宴现场

作品一号 OPUS ONE

今年8月，富隆酒业与美国纳帕谷顶级酒庄作品一号联手呈现了“美法酒王的混血佳酿——作品一号名庄晚宴”。酒庄国际营销副总裁Laurent Delassus先生和酒庄亚太区出口经理Yvonne Chiong Mougin女士亲临广州，为一众资深葡萄酒鉴赏家详细介绍了作品一号的历史由来、酒庄故事，以及带领大家品尝了4个伟大的年份：2003、2005、2011和尚未上市的2012年。本场活动更是全国首场为盛大发布即将上市的作品一号2012年份而举行的酒会，备受瞩目。



橡树河畔 LA RIOJA ALTA, S. A.

来自西班牙里奥哈的顶级酒庄橡树河畔成立于1890年。怀着对优质葡萄酒的不懈追求，酒庄从创立伊始就以酿出真正属于饮家的美酒为目标。今年，酒庄在《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖赛”中斩获多个重要奖项的成就，就是对其酒质最好的奖赏和肯定。今年7月、10月、11月，酒庄代表Francisco Corpas先生自豪地为苏州、贵阳、乌鲁木齐、拉萨、珠海、深圳和长春的酒友带来酒庄的顶级佳酿，还有西班牙的奔放热情。



胜卡罗 SANTA CAROLINA

始创于1875年的胜卡罗酒庄被奉为智利四大酒王之一。一个多世纪以来，胜卡罗摘取最正宗的波尔多葡萄，孜孜不倦地酿出丰满、奔放、又不失柔和的美酒，传颂着智利风土的刚柔并济。其国宝级酒窖更是百年文化沉淀的见证，其宽广而优质的产品线，从酒王级别的旗舰酒到日常餐酒，酒庄无一不花费心思。今年7月、9月和11月，酒庄代表Giancorol Marinello先生携上酒庄的臻品佳酿，与天津、邯郸、大庆、拉萨、北京、江门、中山和珠海的富隆会员见面和分享。



山度富 SANDALFORD

山度富是西澳历史最长、规模最大的家族企业，是西澳最好的代表酒庄。她坐拥西澳三大产区的高品质葡萄园：玛格丽河（Margaret River）、百嘉山（Mount Barker）、福临河（Frankland River），以及天鹅谷（Swan Valley）。今年8月下旬与12月上旬，山度富酒庄CEO Grant Brinklow先生在中国乐从、清远、北京、佳木斯、唐山、佛山、高明、遵义和贵阳多个城市与大家共品西澳美酒。



嘉斯山 MONTGRAS

嘉斯山曾荣获“智利最佳葡萄酒生产商”称号，被《哈佛商学院》选为葡萄酒业界经典分析案例，拥有一系列倾力打造的高品质佳酿。酒庄一直坚持家族传统酿酒风格，通过高科技对酿造过程进行控制，从而生产出大量精品葡萄酒。今年7月、9月和10月，酒庄代表Carolos Guzman先生前往桂林、岑溪、玉林、南宁、百色、南京、西安、温州和深圳多地与酒友分享家族臻品。

宝贺斯&可宝斯 PAUL HOBBS & VIÑA COBOS

两座来自不同产国的酒庄，却有着一个共同点——出自保罗·霍布斯（Paul Hobbs）之手，他是“全球十大酿酒师之一”，他是“加州最重要的酿酒师”，他是“年度最佳酿酒师”，他是“葡萄酒界的乔布斯”，他是“寻找松露的猎犬”，他是“作品一号的前酿酒师”，他是“杰出的飞行酿酒师”……今年11月，庄主霍布斯先生亲自来到北京、天津、上海、广州与葡萄酒爱好者分享他的大师经历。



马佳连妮 MARCARINI

马佳连妮位于意大利主要葡萄酒产区巴罗露。马佳连妮的名字很美，她的庄园亦然，其酒庄是一座建于17世纪、仿中世纪风格的古堡大庄园。我们常说“人如其名”，这句话用在马佳连妮酒庄上面可以说成是“酒如其人”：和顺、静雅、平易近人。正如庄主Manuel先生待人的那份和善和体贴入微。今年7月，马佳连妮分别在贵阳、德阳、石家庄、北京和鄂尔多斯举办国内巡回活动，Manuel先生也亲临现场，让每一个中国饮家都感觉特别温暖。



威拿 WIRRA WIRRA

来自南澳的威拿酒庄位于麦罗仑谷，是澳洲葡萄酒爱好者和酒业同行所青睐的质优物美的典范庄园酒。威拿的出品有素质，有个性，且处于中价位，被视为葡萄酒世界里的新星，被澳洲酒业泰斗——詹姆斯·哈立德评为“红名酒庄”，亦被人称为“麦罗仑谷酒王”。今年8月，北京的酒友有幸与酒庄代表Sam Temme先生相聚一堂，细细品味威拿美酒的独特和出众。



双掌 TWO HANDS

双掌，被誉为“澳洲最好的穗乐仙酒庄”，1999年创立于闻名的巴罗莎谷与麦罗仑谷，被著名酒评家罗拔·派克称为“南半球最杰出的酒商”，且是唯一一个连续11次获得权威杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”称号的酒庄。这个后起之秀绝对值得饮家投入百分之百的注意力，实力毋庸置疑。2015年9月，佛山、临沂、重庆、汕头分别举办了四场主题酒会，特邀双掌酒庄全球总经理 Phil Kightley先生与来宾们一同追寻全澳最好的穗乐仙，体验“专属”的独特魅力。

力高宝德&歌德利安 NICOLAS POTEL & CLAUDE CHONION

2015年10月，醇美佳酿到达昆明、苏州、南充、绵阳和成都，为酒友们送上流连忘返的布根地魅力之旅。布根地闻名遐迩的名酒商Nicolas Potel先生以己之名创立了力高宝德酒庄，这位年仅30多岁的庄主兼酿酒师凭着雄厚的实力，在短短10年间迅速跃升为一颗耀眼的新星。而同场亮相的另一个名酒庄歌德利安，则是布根地历史最悠久的酒庄之一，其最早记录可追溯到1368年的一纸羊皮纸上。





**玛卡丽&嘉迪堡
SANTA MARGHERITA & CA' DEL BOSCO**

坐落于水城威尼斯之旁，玛卡丽酒庄是意大利三大酒庄之一。其拳头产品——灰贝露白葡萄酒曾引起整个意大利的灰贝露葡萄酒风潮；其起泡葡萄酒更获得“意大利最佳Prosecco”称号；其集团内最高端的品牌嘉迪堡则多次取得“大红虾”奖项。今年9月，酒庄代表前往昆明、德阳、成都、唐山和大连，与酒友们一同开启华丽的味蕾旅行。

**龙船庄
CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

来自波尔多左岸名村圣祖利安村的龙船庄，创立至今已有500多年的历史。虽在1855年评级中位列第四级，却凭其吉祥的酒名、易认的酒标和卓越的酒质成为除一级庄外，在国内名声最响的法国名庄。其副牌酒和附属品牌都与正牌酒出自同一酿酒团队之手，因而拥有优秀的酒质。9月，酒庄庄主Aymar先生为西安、重庆、惠州、梅州和昆山的酒友带来旗下的数款美酒，带领一众来宾见识龙船舰队的各个成员。



**菲丽宝娜
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT**

香槟（Champagne），被誉为“酒中之王”，一直伴随着皇室贵族的光环，英雄文豪的辉煌与美女迤逦而行的身影现身于世。菲丽宝娜，这个源于16世纪的家族酒庄拥有香槟产区的“钻石葡萄园”——歌雪园（Clos des Goisses），由该园葡萄酿制的精品香槟更是受到世界各大酒评家的高度赞许，称其是香槟界的DRC！除了一流的酒质让众多饮家为之倾倒，其珍贵性还体现在产量稀少，最大年产量仅2万瓶！2015年10月，就有这么一群幸运儿与酒庄代表Antoine先生一起，在北京、长春、佛山和广州品鉴到如此尊贵的香槟。



**喜悦
CVNE**

作为西班牙皇室的婚宴用酒，喜悦是名产区里奥哈历史第二久远的酒庄，目前由家族第五代人掌管。在世代家族传人的专注和付出下，喜悦酒庄展现出雄厚底蕴。旗下两大品牌喜悦和皇家田园（Imperial）各有侧重，酒质同样令人心旷神怡、心生喜悦。9月和11月，酒庄代表Ane Arozamena女士在温州、重庆、贵阳、昆山、长春和大连为葡萄酒爱好者献上西班牙的传神风骨。



**使密拉菲&大炮嘉芙丽
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE &
CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE**

使密拉菲酒庄是格拉芙列级名庄，庄园中还创立了五星级餐厅和温泉度假村；成立了专门提炼葡萄酚类物质的葡萄精华理疗美容SPA中心。大炮嘉芙丽酒庄是圣达美隆一级名庄，在2013年《葡萄酒观察家》百大葡萄酒名单中排行第二，实力不可小觑。9月，来自两名庄的代表鲁德伟先生和爱田先生出席了上海和南京举办的名庄联合晚宴，为来宾精彩地介绍了酒庄悠久的历史 and 难忘的故事。



**圣安娜
SANTA ANA**

圣安娜创建于1891年，是阿根廷历史悠久且一直处于领先地位的极少数品牌之一。近年来，圣安娜在国际重大葡萄酒大赛上屡获殊荣，品质受到越来越多人的关注和赞赏。圣安娜采用高山雪水灌溉，让每一颗葡萄都蕴含丰富的矿物质。圆润纯粹的酒体，浓郁饱满的果香，让往来饕客感受到美酒佳酿的极致魅力。7月与9月，酒庄代表Rubén Rionda先生邀请乌鲁木齐、昆山、重庆、恩平、佛山、九江和长春的富隆会员，共赏酒庄精品。

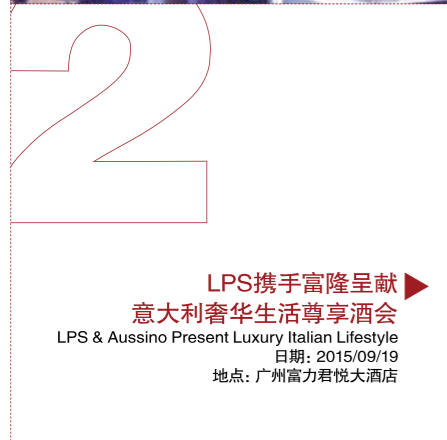


**猎豹&乐梦迪
LEOPARD'S LEAP & LA MOTTE**

南非著名Rupert家族旗下的乐梦迪创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一，酒质以优雅、高贵和经典著称，被称为“和谐的贵族艺术品”；同一家族品牌猎豹则是一个充满活力，年轻而有个性酒庄，是南非新派葡萄酒的代表作。8月，富隆“酒”进南非，为上海带来独一无二的品鉴活动，使宾客在“豹”动中感受南非热情！



在经典原声中欣赏“夜”“梦”“秋”
When Music Meets Wines
日期: 2015/09/19
地点: 广州富隆艺术酒窖



LPS携手富隆呈献
意大利奢华生活尊享酒会
LPS & Aussino Present Luxury Italian Lifestyle
日期: 2015/09/19
地点: 广州富力君悦大酒店



听专家聊艺术和收藏
Aussino Cellar Holds Art & Collection Sharing Salon
日期: 2015/10/17
地点: 广州富隆艺术酒窖



酒瓶彩绘乐趣多
Painting Brings Wine Bottles New Life
日期: 2015/11/22
地点: 广州富隆艺术酒窖



美酒 x 品位

在经典原声中欣赏“夜”“梦”“秋”
When Music Meets Wines

9月19日, 广州富隆艺术酒窖上演了一场听觉、味觉的感官盛宴。著名主持人、资深DJ兼黑胶收藏家梁永斌先生, 富隆资深酒评家蔡颖姬女士及40多位黑胶与红酒发烧友, 一起度过了难忘而欢乐的夜晚, 盛况空前。由FM103.6《我的黑胶时代》节目组携手富隆全力策划的“919夜赏乐·酒”活动新颖吸引, 围绕“夜”“梦”“秋”三大主题, 现场欣赏经典的黑胶唱片音乐, 搭配品鉴富有意境的佳酿, 让观者沉醉在音乐和美酒的水乳交融之中。

LPS携手富隆呈献意大利奢华生活尊享酒会
LPS & Aussino Present Luxury Italian Lifestyle

2015 LPS广州国际高端房产盛会携手富隆于9月19日举办了华南地区最具权威、最令人向往的全球顶级房产饕餮盛宴。作为本次活动的荣耀合作伙伴, 富隆从点滴开始打造独具特色的意大利魅力风情, 诚邀一众来宾共同感受意大利的“魅力之源”富隆PARADISO天堂水。来宾们一致对天堂水的纯粹甘甜水质及时尚精致的包装赞叹不绝。体会意式生活风情之余, 还有意大利顶级跑车品牌——玛莎拉蒂助兴现场, 为整场活动增色添彩。

美酒 x 艺术

听专家聊艺术和收藏
Aussino Cellar Holds Art & Collection Sharing Salon

10月17日, 富隆与北京非凡仕FEEFAN'S ART合作, 在富隆艺术酒窖举办了“听专家聊艺术和收藏”沙龙活动。本次诚邀两位当代艺术家——王野夫先生和邵笛斐女士——与来宾朋友一起探讨艺术收藏的真谛。王野夫先生和邵笛斐女士分享了他们对艺术收藏的心得, 解答了大家对艺术品、艺术商品、商品艺术的各种困惑。数款精品美酒更为活动营造轻松愉悦的氛围, 在欢饮畅谈中带领来宾们进入艺术的世界。

酒瓶彩绘乐趣多
Painting Brings Wine Bottles New Life

11月22日, 富隆艺术酒窖携手五月艺舍联合举办了“感恩于心 为爱添色”富隆感恩节艺术沙龙。来宾们以空的葡萄酒瓶为绘画底板, 在油画老师的指导下临摹名家的《星夜月》《rose》, 或者自由创作, 创意与趣味性十足。活动还安排了精致的下午茶会, 为来宾们献上赛乐图(雅丝提)白葡萄酒和山度富珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒。葡萄酒与绘画艺术的巧妙结合为来宾们的周末时光添上了缤纷一笔。

富隆酒业助力第42届环球国际小姐大赛

Aussino Selected as Event Partner of The 42nd Miss Globe International Competition



2015年环球国际小姐中国区大赛全国总决赛于8月在深圳举行。“青春不止于美丽”是本届大赛的主题，大赛从举止、谈吐、体态、个性、心理素质等多方面，对参赛选手进行全方位的考验和评判，卫冕全国总决赛冠军者将代表中国前往加拿大参加全球总决赛。

6月，富隆酒业经授权成为第42届环球国际小姐广东赛区的重要合作伙伴及指定报名机构。

富隆酒业获颁“最具放心酒诚信经营企业”

Aussino Awarded Quality-Assured Wine Distributor

10月，在广州酒类行业协会举办的“五羊城飘香香 一齐来评佳酿”活动中，富隆酒业荣获“2014-2015年度广州酒类市场最具放心酒诚信经营企业”称号。这是富隆继2012-2013年度后二度蝉联该项殊荣。

成立于1997年，广州酒类行业协会旨在协调和促进企业间的交流合作，优化和改善酒类市场的经营秩序。

富隆坚持“专业”“诚信”的经营理念，通过在诚实定价、质量保真、营销支持及售后服务等诸多方面的不懈努力，20年来为消费者提供品质保证的放心进口葡萄酒，已在行业内以及广大消费者心目中积累了稳定的商誉。

今年3月，富隆还获得首批“国家级放心酒示范店”的荣誉称号。



富隆首获“新西兰葡萄酒一级官方中文认证课程”开课资质

Aussino Becomes NZ Wine Intermediate Certificate Approved Education Provider



新西兰贸易发展局携手新西兰葡萄种植与葡萄酒酿造协会联合发起的“新西兰葡萄酒一级官方中文认证课程”于8月28日正式启动。

一级课程由官方认证批准的葡萄酒专业人士教授，带领学员系统地了解新西兰葡萄酒产区、品种、风格以及品酒技巧等。

富隆葡萄酒文化中心作为首批中国内地的指定葡萄酒教育机构，将与新西兰贸易发展局、新西兰葡萄种植与葡萄酒酿造协会开展深度合作，期望可以帮助中国葡萄酒业人士及爱好者们学习和探索新西兰葡萄酒的纯净及清新，进一步提升新西兰葡萄酒在中国市场的认知度。

意大利名庄奥纳亚授予富隆酒业推荐进口商证书

Ornellaia Names Aussino “Recommended Partner”

今年7月，基于专业团队、高品质宣传活动及高端分销网络，富隆酒业荣获由意大利奥纳亚酒庄颁发的推荐进口商证书。至此，富隆代理的名庄佳酿再添一颗“超级托斯卡纳”明星。

奥纳亚酒庄于1981年成立于意大利利佛诺省的宝格里地区，在托斯



卡纳的西边，紧邻海边。奥纳亚一直是国际市场上长盛不衰的名家，由著名的酿酒咨询师米歇尔·罗兰担任酿酒顾问。

他在群星璀璨的宝格里产区脱颖而出，位列托斯卡纳三甲（西施佳雅，奥纳亚和索拉雅）。



波尔多认证课程全面升级

Bordeaux Wine Certified Course Upgraded

今年，由法国波尔多葡萄酒学院主导的波尔多认证课程在华全面升级。从波尔多葡萄酒爱好者到专家的进阶修炼之旅迎来全新蜕变。认证课程分设波尔多葡萄酒爱好者（初级），波尔多葡萄酒人才（中级），波尔多葡萄酒专家（高级）三大级别，针对爱好者不同的需求。此外，学院特别推出“年度奖学金计划”，优秀学员将有机会赴波尔多学习。富隆葡萄酒文化中心作为波尔多葡萄酒学院在国内的首批合作院校，10月开始正式开展全新的波尔多系列培训课程，带领学员攀升晋级。



富隆葡萄酒慈善基金2015年06月~2015年10月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Jun. 2015 – Oct. 2015

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

	¥ 641,903.36

收入 Income	
本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 230,000.00
合计收入 Total Income	¥ 230,000.00

支出 Expenditure	
希望小学比赛 Hope School's Sports Competitions	¥ 5,500.00
慈善文具 Charity Stationery	¥ 767.70
电脑捐赠 (阳山希望小学) Computer Donation to Yangshan Hope School	¥ 1,286.40
合计支出 Total Expenditure	¥ 7,554.10

期末账户余额 Current Account Balance	¥ 864,349.26

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
2015-05-24	胜卡罗140周年纪念版家族珍藏嘉沙红葡萄酒2008 1.5L	马莉欢 女士	长春	¥ 8,000
2015-05-24	威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒2010 3L	陈勃宇 先生	长春	¥ 17,000
2015-05-24	乐梦迪穗乐仙红葡萄酒 18L	王国臣 先生	长春	¥ 30,000
2015-05-24	华莱仕特酿年份钵酒1977 1.5L	许长全 先生	长春	¥ 20,000
2015-05-24	宝贺斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒2010 3L	田燕宏 女士	长春	¥ 20,000
2015-05-24	宝贺斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒2010 3L	李昕 先生	长春	¥ 18,000
2015-05-24	悦唇红葡萄酒2011 1.5L	王祺博 先生	长春	¥ 30,000
2015-08-30	华莱仕特酿年份利口葡萄酒1977 1.5L 威拿珍藏穗乐仙红葡萄酒 3L	管浩然 先生	南宁	¥ 20,000
2015-08-30	胜卡罗140周年纪念版家族珍藏嘉沙红葡萄酒 1.5L 可宝斯玛碧酒庄红葡萄酒 1.5L 可宝斯 (百美园) 珍藏玛碧红葡萄酒 1.5L 猎豹家族典藏红葡萄酒 18L	项默 先生	南宁	¥ 36,000
2015-08-30	嘉仙庄园红葡萄酒 1.5L 大炮嘉芙丽庄园红葡萄酒 1.5L 使密拉菲庄园红葡萄酒 1.5L 百利通庄园红葡萄酒 1.5L 宝爵庄园红葡萄酒 0.75L (4支)	钟义权 先生	南宁	¥ 31,000

“中秋送温暖, 义耆乐融融” 探访长者活动 Aussino Brings Warmth to the Elderly on Mid-Autumn Festival

身为行业的领跑者, 富隆酒业主动肩负起社会责任, 不仅投资兴建希望学校, 与此同时, 同事们也富有互助服务的精神。适逢中秋佳节, 在2015年9月19日, 富隆广州公司举办了“中秋送温暖, 义耆乐融融”探访长者活动, 同事们带上月饼和水果前往广州市荔湾区颐和养老豪庭公寓, 为长者送上欢笑和节日慰问。

同事们不仅准备了实用的纪念品, 还与长者玩起雨点变奏曲、你猜我演、十巧手等游戏, 一起分享葡萄酒养生知识。此外, 葡萄酒文化中心的蔡总为长者带来一首应景的《甜蜜蜜》, 长者也回应了一首悠长的《万水千山总是情》, 大家其乐融融欢度中秋。

活动结束后, 长者们的声声道谢以及脸上的笑容, 是义工们最

快乐的所得。在未来慈善事业的道路上, 富隆义工团队将会继续秉承公司的企业文化, 将公益慈善进行到底!



[贵州]

富隆酒窖

Aussino Wine Cellar, Guizhou

贵州贵阳酒窖

地址/ Add: 贵州省贵阳市云岩区公园北路83号
No.83, Gong Yuan Bei Road, Yunyan District, Guiyang, Guizhou Province
电话/ Tel: 0851-85608879

贵州贵阳酒屋

地址/ Add: 贵州省贵阳市观山湖区林城东路8号万丽酒店一层
F1, Renaissance Hotel, No.8, Lin Cheng Dong Road, Guanshanhu District, Guiyang, Guizhou Province
电话/ Tel: 18985040120

近日, 针对贵阳精品葡萄酒行业的发展趋势和现状, 同时出于自身经营管理的需要, 贵阳富隆两家新店同天开张志喜, 完成了城市网点新一轮布局。

经多方选址, 贵阳富隆原文昌店从贵阳市文昌北路搬迁至公园北路, 并更名为贵阳富隆酒窖公园路店。与原店址相比, 新店更接近城市中心, 交通更为便利。随着今后贵阳市轨道交通改造的逐步完成, 毗邻地铁站的公园路店将迎来更多的客流和周边资源, 为贵阳传统老城区提供更为完善、方便、快捷的葡萄酒零售及外送服务。



同时, 贵阳富隆与万丽酒店合作, 在观山湖区万丽酒店一楼开设新店金阳店。观山湖区(金阳新区)作为贵阳重点发展的新区, 是新贵阳新的政治、经济、文化中心, 聚集了众多政府机构、企事业单位及新城市居住人

口。新店将贵阳富隆的服务触角延伸至此, 将担负起观山湖区、白云区两地的葡萄酒零售及外送服务, 弥补了此前仅面向中心两城区的战略布局缺憾。

两个新店均为纯粹的外卖零售型店铺, 与市中心以堂饮服务为主要经营模式的诺富特店一起, 构成贵阳富隆在贵阳葡萄酒行业的立体布局, 满足6000余会员及更多贵阳葡萄酒爱好者的不同需求。这对于一直坚持以会员服务为核心经营模式的贵阳富隆而言, 无疑是又一次重要的战略调整和完善。相信贵阳富隆将在未来, 拓展更多会员资源, 提供更为优质、专业、有效的会员服务, 开启更为芬芳的葡萄酒之旅。



富隆酒窖 Aussino Wine Cellar

甘肃天水酒窖

地址/ Add: 甘肃省天水市秦州区泰山东路金华苑小区(天水市长途汽车站斜对面)
Jin Hua Yuan, Tai Shan Dong Road, Qinzhou District, Tianshui, Gansu Province
电话/ Tel: 0938-8479999

山东临沂酒窖

地址/ Add: 山东省临沂市兰山区金雀山路6号新闻大厦一层
No.6, Jin Que Shan Road, Lanshan District, Linyi, Shandong Province
电话/ Tel: 0539-5259789

广东东莞酒窖

地址/ Add: 广东省东城区东城大道金月湾广场A8、A9号铺
Shop A8-A9, Jin Yue Wan Plaza, Dong Cheng Avenue, Dongcheng District, Dongguan, Guangdong Province
电话/ Tel: 0769-81381998



甘肃天水酒窖



山东临沂酒窖



广东东莞酒窖

富隆酒屋 Aussino Wine Shop

广东湛江酒屋

地址/ Add: 广东省湛江市开发区海滨宾馆内
Haibin Hotel, Development Zone, Zhanjiang, Guangdong Province
电话/ Tel: 0759-2191888

广东东莞酒屋

地址/ Add: 广东省东莞市南城区第一国际百安中心D座133号铺
Shop 133, Building D, One Mall (Bai An Center), Nancheng District, Dongguan, Guangdong Province
电话/ Tel: 0769-23608948



广东湛江酒屋



广东湛江酒屋



广东东莞酒屋

富隆酒坊 Aussino Wine Corner

北京酒坊 (新荣记银泰中心店)

地址/Addr: 北京市朝阳区建国门外大街2号银泰中心A座五层
F5, Building A, Yintai Center, No. 2, Jian Guo Men Wai Avenue, Chaoyang District, Beijing
电话/Tel: 010-85171636

上海酒坊 (新荣记南京西路店)

地址/Addr: 上海市南京西路688号恒基688广场2楼新荣记内
F2, No.688, Nan Jing Xi Road, Shanghai
电话/Tel: 021-53861717

广西梧州酒坊

地址/Addr: 广西梧州市龙圩区苍梧大道龙湖世纪阳光华庭B-13号商铺
Shop B-13, Longhu Century Sunshine Court, Cang Wu Avenue, Wuzhou, Guangxi
电话/Tel: 0774-2728777

广西玉林酒坊

地址/Addr: 广西玉林市北流市南园一路74号
No.74, Nan Yuan Yi Road, Beiliu, Yulin, Guangxi
电话/Tel: 0775-6548899



广西玉林酒坊



广西玉林酒坊



广西玉林酒坊

湖南长沙酒坊 (望城家润多)

地址/Addr: 湖南省长沙市望城区高塘岭大道与步行街交叉口向西200米路南中心广场1楼望城区家润多超市
Joindoor, Lu Nan Plaza, Wangcheng District, Changsha, Hunan Province

湖南长沙酒坊 (悦方家润多)

地址/Addr: 湖南省长沙市天心区坡子街216号悦方家润多超市
Joindoor, No.216, Po Zi Street, Tianxin District, Changsha, Hunan Province

湖南长沙酒坊 (朝阳家润多)

地址/Addr: 湖南省长沙市芙蓉区人民中路524号朝阳家润多超市
Joindoor, No.524, Ren Min Zhong Road, Furong District, Changsha, Hunan Province



湖南长沙酒坊 (望城家润多)



湖南长沙酒坊 (悦方家润多)



湖南长沙酒坊 (朝阳家润多)



意大利天堂甘泉

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

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

阿尔卑斯山至纯水源地,
高钙低钠天然矿泉水,有效清洁机体

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390

店铺咨询热线: 400-777-2919 官方网站: www.aussino.net 富隆酒业官方微博 富隆酒业

PERSONALITY TEST

葡萄酒心理测试

小编喜欢葡萄酒，任何有关它的一切，包括……
看似无稽但细读后总让你有一种醍醐灌顶酣畅感觉的葡萄酒心理小测试~
准不准？测过才知道！以下为小编为大家搜罗回来的小段子，
通过简单的测验，来看看你属于哪种葡萄酒迷，是守旧派、性格分析师、经验主义者还是犀利评论家呢？

1.你喝酒吗？

YES (前往第2题)

NO (先去练练酒量再回来吧)

2.你只喝本土的葡萄酒

YES (你属于“本土主义者”)

NO (请前往第3题)

3.新世界对你而言不足挂齿

YES (你属于“守旧派”)

NO (请前往第4题)

4.你从不尝试不熟悉的葡萄品种

YES (属于“经验主义者”)

NO (请前往第5题)

5.你能把酒的所有气味分辨出来

YES (你属于“性格分析师”)

NO (请前往第6题)

6.你总爱对酒作一番评论

YES (你属于“犀利评论家”)

NO (请前往第7题)

7.你认为分享个人事迹才是喝酒的主题

YES (你属于“自我陶醉型”)

NO (好吧，你是个纯粹的酒鬼)

当然，以上所有的测验都不重要，
重要的是博大家一乐！
Cheers!

(以上内容均来源于网络，最终版权归原作者拥有。)

1. 本土主义者

你对本土的葡萄酒十分推崇，那些舶来品你根本看下去。支持本土固然是好，但若继续这样固执，将会跟世界上其他好酒失之交臂，未免也太可惜！

2. 守旧派

我知道，你很热衷在法国、意大利等旧世界奔波研究各产区的风土条件。但一旦提及新世界，你会觉得它们的酿酒历史实在太年轻了。若是跟你讨论把软木塞换成螺旋塞，你势必会对此话题嗤之以鼻。

3. 性格分析师

品酒时，你的注意力完全放在酒杯之中，闭起双眼全神贯注地把鼻子往杯口靠近，总想从中嗅探出各种怪诞气味。此刻，真想催你一下，快喝吧，别拖慢大家的品酒进度！

4. 经验主义者

你太依赖经验来判断葡萄酒了，酒单在你面前似乎没有存在感，你只会选择那些大众熟知的葡萄品种，完全不考究它的产区与特色。冒点儿险吧，说不定会有惊喜！

5. 犀利评论家

和你品酒得战战兢兢的，因为你从不好好地放轻松去品酒，而是忙于评论酒的品质。你会研究葡萄酒的年份、产区，也会从酸度、酒精度、酒体结构等方面剖析所喝的酒。稍不满意，你将会对酒的缺点追究到底。放松心情，喝酒还是开心最重要呀！

6. 自我陶醉型

当别人都在讨论酒的品质时，你滔滔不绝地列出了一堆丰功伟绩 (例如被酒庄高规格接待等) 。别只沉醉在自我世界里，多多和身旁的酒友们交流，感受葡萄酒的美好吧！

FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴！



- 1、图释：位于西班牙里奥哈的橡树河畔酒庄 (LA RIOJA ALTA, S. A.)
- 2、请对比上图，在下图找出5个不同之处
- 3、正确答案详见富隆酒业官方微信

答案查询方式：

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

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



富隆酒业公众微信

ARE YOU AN EXPERT?

葡萄酒达人

你是波尔多葡萄酒达人吗?

1. 在澳大利亚, 波尔多哪个葡萄品种也被称作“Barnawartha Pinot”? ()
A. 沙美龙 Semillon B. 梅乐 Merlot
C. 嘉本纳沙威浓 Cabernet Sauvignon
2. 波尔多有多少家米其林评级的餐馆? ()
A. 少于5家 B. 5~10家 C. 多于10家
3. 以下哪一款曾经在007电影《金刚钻》里出现过? ()
A. 玛歌酒庄 Château Margaux
B. 武当王 Château Mouton-Rothschild
C. 拉菲庄园 Château Lafite-Rothschild
4. 波尔多酱汁 (a sauce Bordelaise) 主要包括以下哪些食材? ()
A. 波尔多红葡萄酒和葱
B. 波尔多红葡萄酒和牛肝菌
C. 波尔多干白葡萄酒和牡蛎
5. 以下哪个西班牙画家在波尔多度过他晚年的最后4年? ()
A. 迭戈·委拉斯贵兹 Diego Velasquez
B. 毕加索 Pablo Picasso
C. 戈雅 Francisco Goya
6. 1884年, 加州从波尔多引进了第一株葡萄藤, 这株葡萄藤是来自以下哪个酒庄的? ()
A. 滴金庄 Château d' Yquem
B. 宝马庄园 Château Palmer
C. 使密拉菲庄园 Château Smith-Haut-Lafitte
7. 以下哪个白葡萄品种在波尔多拥有一席之地, 同时在法国卢瓦河谷和新西兰的万宝龙都有广泛种植? ()
A. 威士莲 Riesling
B. 白沙威浓 Sauvignon Blanc
C. 雪当利 Chardonnay
8. 波尔多葡萄酒爱好者通常喜欢用以下哪一种类型的葡萄酒来搭配波尔多的传统食品卡娜蕾 (canelés)? ()
A. 波尔多干红葡萄酒 B. 波尔多干白葡萄酒 C. 波尔多甜白葡萄酒
9. 波尔多在哪一年入选联合国世界遗产名录? ()
A. 2002 B. 2007 C. 2012
10. 安德穆斯 (Entre-Deux-Mers) 法定产区位于哪两条河之间? ()
A. Garonne 和 Dordogne B. Gironde 和 Garonne C. Lot 和 Dordogne

答案查询方式:

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

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



富隆酒业公众微信



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

富隆 酒业
Aussino®
World Wines

富隆酒业 诚邀加盟

把|握|市|场|趋|势 发|掘|终|端|价|值

◆精品荟萃 品牌优势

独家代理世界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年发展, 建成中国最具规模的酒窖、酒屋、酒坊和酒膳多元化零体系, 形成强大品牌效应

◆宣传推广 彰显专业

每年数百场专业葡萄酒文化培训和市场推广活动, 为您提供多样化宣传推广支持

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



富隆酒业公众微信



“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

张法画家李秋作品

富隆 酒业
Aussino® *World Wines*

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

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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

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

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



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信