

# WineLife

富隆美酒生活

2014 / Summer

NO.30

夏季刊

AUSSINO

www.aussino.net

## 瓷韵禅意入酒香

Way of Zen:  
Porcelain Art and Wine

“我们不会一成不变”

访维嘉西雅庄主

“Wine Never Stays the Same”

An Interview with Pablo Alvarez

振翅美馐

Feathered Delicacies

又到一年佳酿熟

2013 ~ 2014年份鸟瞰

Another Year in Vineland

A Peek into 2013-2014 Vintage

顺循初心

Taste the Very First Sign



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

SASSICAIA, TASTE OF STAR

# 西施佳雅 \* 星辰之味

西施佳雅，万众瞩目的SUPER TUSCAN之星，新派意大利酒至尊名庄  
旗下西施小教堂、西施猎犬、西施巴露雅，尽显名庄王者风范



TENUTA SAN GUIDO



*Prosecco,  
a fresh start.*

宝雪歌，开启甜美清爽的畅快愉悦。

玛卡丽——意大利最佳宝雪歌起泡酒生产商



PROSECCO DEMI SEC  
玛卡丽甜魅宝雪歌起泡葡萄酒



# Point of Inflection 拐点

2014将注定是一个惨淡的年份，法国波尔多的期酒价格屡创新高，不仅因为2013年份是近50年一遇的灾年，而且整体市场非常低迷，特别是中国的新三公消费政策自去年公布以来逐渐在发酵，升温，大有越演越烈之势。各大高档食肆和会所艰难维持，不少酒窖和餐厅相继倒闭。仅靠炒作名庄酒，依赖政府消费，轻松做团购的日子来到了尽头。

依赖高端酒店渠道销售的各大外资进口商也不可避免地面临非常严峻的考验，现在就是看谁的钱更耐烧了。而依托终端消费者渠道的我们，却精准地抓住了未来！即便现在普通消费者的市场仍未全方面打开，但是富隆的核心理念、产品结构及已经形成的庞大网络都具有无可比拟的市场优势和价值。早在2006年创立全中国第一家酒窖的时候，我们的远见已经在此——葡萄酒最终还是大众的消费品。沈总裁的卓越眼界令人惊叹和佩服！

数学上有一个专业术语叫拐点，指的是改变曲线向上或向下方向的点，也就是一个重要的转折点。现在，人们正热切盼望着这个市场拐点的到来。但是真正的拐点什么时候会来？来之前我们可以做些什么准备？可以肯定的是，与其坐以待毙，不如主动出击，寻求突破。我们既然有着得天独厚的优势，自然可以在这种恶劣的环境下发挥所长，从容应对。而这个时段，正是我们登上巅峰舞台的最好时机！



The vintage of 2014 is doomed to be a gloomy one when Bordeaux en primeur has again hit its record low. Not only was 2013 a year of natural disaster to come across once in 50 years, but also the overall market was in the doldrums. To make it worse, the Chinese government policy on "three public consumptions" has been getting more rigorous since it was promulgated last year. In such a bad market situation, high-end restaurants and clubs find it hard to survive. In fact, more and more wine cellars and restaurants go bankrupt because they can no longer depend on hyping renowned wines and relying on government consumption.

For wine importers who depend heavily on luxury hotels orders, it means a time to reconsider whether they possess sustainable capital to overcome this austere and everlasting challenge. On the contrary, importers who are backed by ordinary consumers have made quite a catch. Even though the wine market for mass consumption is not fully mature, they have already taken a head start and seized the opportunity with their core value, product portfolio and extensive retail network. Early in 2006 when the president of Aussino World Wines, Mr. Robert Shen determined to establish China's very first wine cellar, he already foresaw the future of China's wine market--it will only thrive when rooted in the soil of mass consumption. Quite an insight for today!

This phenomenon also reminds me of a term in differential calculus: Point of Inflection. It is a point on a curve at which the line may go upwards or downwards. In short, it is the turning point, a hopeful change that people are eagerly anticipating. The problem is: when and what shall we do before that? Wait for miracles to happen or take the initiative and make it happen? That is the question. The market condition is now experiencing a cold front, but with our exceeding advantages, Aussino is riding calmly and steadily upwards. Quite a chance to conquer another peak!

蔡颖姬/Grace Cai  
2014年05月



欧美原生态设计



恒定的安睡温度



舒适的存放角度



清新的品鉴空间

富隆，始终以艺术家和鉴赏家的品位，打造风格各异的私属酒窖，满足您品鉴、社交等不同场合的功能需求  
全程提供个性定制、专属设计、施工安装、购酒方案、酒品上架一系列配套服务  
尊享定制专线：020-38983188转882 李小姐 www.aussino.net 新浪微博：@富隆酒业官方微博



# Contents

## 富隆美酒生活目录



### 封面·故事 Cover Story

#### Way of Zen: Porcelain Art and Wine 瓷韵禅意入酒香

几经喧闹繁盛的进口葡萄酒市场，在众神狂欢式的急速膨胀过后终于开始褪去昔日浮华。事实证明但求暴利不事耕耘的浮躁心态只会把葡萄酒变成一场危险的游戏。葡萄必须根植于泥土，葡萄酒也必须根植于市场，根植于本土的文化。

东方文化素来推崇质朴清雅、返朴归真的禅意，那种不事喧嚣、空寂而宁静的淡然之中，是看尽繁华起落，洞察世事人情的智慧。这种意境体现在东方的陶瓷艺术之中，往往造就出清丽、优雅而又不失古拙的独特美感。正如欣赏一瓶经过缓慢陈年而姗姗来迟的旧世界葡萄酒：当精彩绽放的果木香退出舞台之后，味蕾感受到从华丽慢慢复归宁静的那种稳定、悠长、让人心旷神怡的余韵，最是令人赞叹。

这正是本期封面故事中的六款葡萄酒留给我们的深刻印象……

#### 广告索引 AD Index

002 玛卡丽	Santa Margherita
003 西施佳雅	Sassicaia
009 猎豹	Leopard's Leap
013 维特思	Weltachs
087 圣卡罗	Santa Carolina
119 泰来斯	Taylors

#### 海外来鸿 LETTER FROM OVERSEAS

- 014 苏珊娜带你走进法兰西  
Suzanne's Guide to France
- 020 西北风情“白富美”  
The Northwest of Spain is White!
- 024 一切尽在清新中  
Freshness is Everything

#### 行业新闻 INDUSTRY NEWS

- 028 本季热点  
Season's Pick
- 031 外刊速览  
Periodical Express
- 032 葡园ING  
Vineyards Events

#### 特别报道 FEATURE STORY

- 034 又到一年佳酿熟：2013~2014年份鸟瞰  
Another Year in Vineland: A Peek into 2013~2014 Vintage



025



035



## 葡园有路 品为径 酒海无涯 我作舟

波尔多葡萄酒学院认证课程  
澳洲A+葡萄酒认证课程

葡萄酒认证基础班/专业班  
环球美酒大赏(周末班)



中国首家法国波尔多葡萄酒学院、澳洲葡萄酒管理局官方授权培训机构 富隆葡萄酒文化中心荣誉出品

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

# Contents

## 富隆美酒生活目录



059

### 人物专访 INTERVIEW

- 040 “我们不会一成不变”  
访维嘉西雅庄主  
"Wine Never Stays the Same"  
An Interview with Pablo Alvarez
- 043 贝尔纳·玛格雷：事必尽其极  
访贝尔纳·玛格雷酒业名庄部经理  
Bernard Magrez: To the Pinnacle  
An Interview with Augustin Deschamps
- 046 我的中国梦  
访橡树河畔庄主  
My Dream about China  
An Interview with Guillermo de Aranzabal Agudo
- 048 贝丹·德梭：我看酒评家  
Bettane & Desseauve: An Introspection on Wine Critics
- 050 创新而立，载誉前行  
访VINEXPO行政总裁  
VINEXPO 2014: Moving Forward with Reputation & Innovation  
An Interview with Guillaume Deglise



072

### MW大师班 MW MASTER CLASS

- 052 橡木塞的故事 (上)  
A Cork Story (Part I)

### 酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 054 和谐的贵族艺术品：乐梦迪  
A Culture of Excellence: La Motte
- 056 古纳华拉的经典：宝云庄  
Classic Coonawarra: Bowen Estate

### 漫HUA葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 058 鲁博·赫伯：酒趣  
Wine Cartoons: Vinito

### 会员专区 AUSSINO CLUB

- 060 味觉旅行——波尔多与里奥哈葡萄酒盲品比拼  
A Journey of Taste——Blind Tasting of Bordeaux & Rioja Wines

### 封面故事 COVER STORY

- 066 瓷韵禅意入酒香  
Way of Zen: Porcelain Art and Wine



舌尖上的豹动  
带来年轻活力

Wine popular with all palates  
easy to drink yet uncompromising on quality



SPECIAL EDITION  
臻品系列



(购买您的红酒时，为猎豹基金会助力)



# Contents

## 富隆美酒生活目录

### 饮食情报 RESTAURANT INFO

074 顺循初心 Taste the Very First Sign

### 魅力酒膳 FOOD & WINE

078 振翅美饌 Feathered Delicacies

### 醉心出发 NEW DRINKER

084 人面桃花相映红 Rosé, Rosé, I Love You!

### 酒友游踪 WINE TOUR

088 仲夏闽海行 Surf the Summer Seashore

### 酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

094 广州·陈耀明  
光绪年间的《葡萄新书》  
A Wine Book from the Reign of Emperor Guangxu

096 广州·蔡颖姬  
南澳精品产区行  
Boutique Wine Regions of South Australia

098 香港·刘伟民  
布根地两年一度大日子  
Big Days in Burgundy

099 台北·陈匡民  
意大利这瓶酒  
Rosso o Bianco?

100 上海·林志鹏  
布根地试酒记  
My Notes on Grands Jours de Bourgogne

101 上海·汪子懿  
那杯托斯卡纳的白葡萄酒  
The White Side of Tuscany

### 活动回放 EVENTS

102 品牌活动 Brands Events

105 企业合作活动 Corporate Events

### 最新信息 NEWS

106 产品获奖 Product Awards

109 新品预告 New Product Preview

110 慈善基金 Charity Foundation

112 富隆动态 Aussino News

115 新张巡礼 Opening Ceremony

116 活动预告 Events Preview

### 酒海谜图 QUIZ DE VINO

118 纵横字谜 Crossword Puzzle

120 一起来找碴 Find 5 Differences

122 葡萄酒达人 Are You an Expert?



— 名庄荟萃 · 诚信实惠 —

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

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

www.aussino.net

# 富隆美酒生活 WineLife

2014 Summer No.30

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/ Supervisor

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

地址/ Address

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

联系电话/ Tel

总策划/ Organizer

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

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor  
副主编 Vice Chief Editor  
编辑 Editor

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

供稿 Contributor

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

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustachich  
斯图加特 约格·菲利普 Jörg Philipp  
新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong  
新西兰 史蒂夫·史密斯 Steve Smith MW  
澳大利亚 艾玛·宝云 Emma Bowen  
南非 埃德蒙·特布兰 Edmund Terblanche  
奥地利 鲁博·赫伯 Rupert Hörbst  
广州 陈耀明 Yaoming Chen  
香港 刘伟民 Ronny Liu  
台北 陈匡民 Kuangmin Chen  
上海 林志鹏 JP Lin  
上海 汪子懿 Rachel Wang

英文校对 English Proofreader

Jeremy Mankey

设计部/ Designer

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

王健智 Kenny Wang  
项国媚 May Xiang  
何鹏飞 Coffee He  
张泽颖 George Zhang

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

李子君 Charlotte Lee 020-3898 3188

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

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



Aussino 富隆  
World Wines 酒业



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

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  
富隆酒联 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

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鉴专业学位(DUAD)。作为法新社的特约记者，她的葡萄酒报道经常出现在世界各国的新闻媒体上，她还定期为《国际葡萄酒贸易》等杂志撰稿。你可以在Twitter上关注她@InsiderWineNews，或是访问她的网站www.suzannemustacich.com。

# Suzanne's Guide to France

## 苏珊娜带你走进法兰西

文/Text Suzanne Mustacich  
译/Translate Kay



南法AOC产区Minervois La Livinière

### 波尔多快讯

正值波尔多期酒销售的淡季，对于2013年份，进口商们希望波尔多的酒商能给出更低的售价，区别于列级酒庄，接近于2008年份的价格。但大多数酒庄没有做出必要的努力，而那些降低售价的酒商理所当然就卖得比较好。

然而，酒商们对于不能向中国、美国及欧洲的客户出售大部分的葡萄酒而感到不满。原因很简单，因为有相当多的好酒，优秀的

年份也都低价进入市场，装瓶待饮。买家们都变得谨慎起来，尤其是中国的买家。

期酒品鉴会上的中国客人寥寥无几，但这不影响波尔多进行一场更广泛的文化转型。来自中国的酒庄庄主、学生、贸易商、旅行者以及翻译人员随处可见，其中很多人已经适应波尔多的生活方式，打算永久定居，这些人成了中法文化之间至关重要的纽带。

### 朗格多克的杯酒人生

在欧洲，法国南部意味着享受夏日时光，沉浸于新鲜薰衣草与松木的迷人香气中，配上一顿健康可口的地中海式美味大餐，当然少不了沁人心脾的葡萄酒相伴。造访者无不为此里奇丽的美景所倾倒，但更加引人入胜的是这里的生活方式，是一种由葡萄酒演绎的“南法时尚”。

早在上古时期，罗马人就将葡萄酒酿造技术传到高卢（现代法国的古称），使葡萄酒生产和贸易在地中海沿岸盛行。如今，在这条阳光亲吻的海岸线上，酒店、别墅、游艇星罗棋布，各种本土酿酒世家的优异出品让教皇新堡和爱美迪等葡萄酒产区蜚声世界。而近年来，流行趋势一改风向，投资非著名产区成为热门，这促使许多生产商的酒质大幅提高。

朗格多克就是一个非常好的例子。这里的主要红葡萄品种有佳丽酿、穗乐仙、歌海娜、慕合怀德和神索，这些品种酿出的葡萄酒果香和辛辣味突出，酒体结构完美，非常易饮，也便于配餐。

25年前，朗格多克曾以大量出产普通餐酒而闻名，这些葡萄酒大部分出自离海边不远的蒙彼利埃与纳尔博纳的平原地带。在20世纪80年代，朗格多克出产了全球10%的葡萄酒！当时的葡萄酒生产被酿酒合作社控制，他们大量炮制一种淡红葡萄酒，利润微薄，自然也不会考虑葡萄酒质量的重要性。所幸在法国葡萄酒需求缩减的情况下，消费者却开始有了更高的追求，迫使这个产区有了延续至今的变革。

现在的酿酒合作社仍然占据整个产区的主要地位，但在大朗格多克区域，一些较小的酿酒厂成功定义了高品质葡萄酒的风土，这是激动人心的成就，你会发现很多布根地和波尔多的名庄都在朗格多克酿造葡萄酒。

有机种植也是一个新趋势，得益于干燥的气候和低病虫害风险，如今产区内已有1200个有机酒庄，其数量几乎是以每年21%的速度递增。



朗格多克产区葡萄田



朗格多克美景



朗格多克的白葡萄



### 星空下的舍农索

近日，位于卢瓦尔河谷都兰-舍农索产区（Touraine-Chenonceaux）的舍农索酒庄宣布举办第一届“星空下的舍农索”年度品鉴会。

2014年7月19日周六的夜晚，舍农索酒庄星光闪耀，这个魔法城堡从晚上9点半到11点将对外开放，邀请访客们参观，共享美酒，伴着著名作曲家阿尔坎杰罗·科雷利的古典音乐节奏，漫步在星光熠熠的花园之中。游客可免费入场品酒，花园的门票是6欧元/人。

这个浪漫的16世纪皇家城堡横跨于谢尔河上。每年的7月和8月，城堡的花园装饰一新，游客可以在夜晚时分漫步宽阔的公园。音乐响起，城堡上的灯光熠熠生辉，让人感觉仿佛回到了亨利二世时期，不禁联想到国王剽悍的情妇戴安娜·普瓦捷和凯瑟琳·梅迪奇王后。

在夜晚品酒是一种新奇的体验。来自都兰-舍农索产区及其同名酒庄的葡萄酒有着悠久的历史，早在16世纪戴安娜·普瓦捷时期，酒庄就开始酿酒。亨利二世死后，他的妻子凯瑟琳·梅迪奇驱逐了黛安娜，并把酒庄据为己有。

游客可以搭乘法国高速列车TGV从巴黎到图尔市（需要一个小时），然后搭乘当地的火车（需要25分钟）直达酒庄大门。从酒庄可步行至豪华的乡村酒店Bon Laboureur，这里有舒适浪漫的房间，菜单和酒单也都非常优秀。如果你有一辆车，那么可以在当地来一场完美的旅游。除了舍农索之外，另一个可爱的村庄蒙特里夏尔也是值得一去的，那里有好几个都兰-舍农索的葡萄园，谢尔河上还有中世纪的城堡和桥梁。

卢瓦尔河谷以桑塞尔和普伊芙美白葡萄酒而闻名，都兰是卢瓦尔河谷内的一大产区，舍农索的酿酒师恰好找到了最优异的风土条件。都兰-舍农索是非常年轻的产区——经过15年的努力，它在2011年成为法定产区。这里有17公顷的白葡萄田和19公顷的红葡萄田，葡萄园分布在大约16公里的谢尔河两岸。据专家研究，陡坡上的葡萄园有利于排水，土壤以坚硬的硅石粘土和石灰岩为主，特别是当地人发现了一种名为“peruches”的燧石。

在这个产区，你会发现用卢瓦尔河的经典葡萄品种酿造的干红和干白葡萄酒。卢瓦尔葡萄酒清新的酸度最适合在炎热的天气饮用。

红葡萄酒用科特（玛碧在当地的名称）和嘉本纳弗朗混酿而成，有时也使用佳美。但所有这些品种都不及科特的威望，它是在19世纪晚期根瘤蚜虫病横扫欧洲大陆之前种植的一个历史性品种。事实上，法律规定这些酒中必须包含至少50%的科特和35%的嘉本纳弗朗，它们使酒体顺滑、圆润，有浓郁的红色和黑色水果香气。

白葡萄酒是用白沙威浓和灰沙威浓（Sauvignon Gris）酿制，产生成熟白色水果的香气和白色花香，非常清爽提神，与海鲜是绝配。

都兰的大区级葡萄酒还包括甜酒、起泡酒和桃红葡萄酒等。



舍农索城堡夜景



舍农索城堡夜景

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](http://www.suzannemustacich.com)

## Suzanne's Guide to France



View of Languedoc

### Short Update on Bordeaux

It was a difficult en primeur sales season for the Bordeaux wine merchants. The importers had hoped for much lower prices on the 2013 vintage from the classified growth chateaux – prices close to those of the 2008 vintage, but most of the chateaux did not make the necessary effort. Those that did lower their prices sold reasonably well.

However, merchants complained that they were not able to sell most of the wine to their customers in China, America and Europe. The reason is simple. While many of the wines are quite good,

excellent vintages are available in the market, bottled and ready to drink at a lower price. Buyers, particularly from China, have grown cautious.

While Chinese clients for the en primeur tastings were scarce, it doesn't alter a wider, cultural transformation taking place. Chinese chateau owners, students, traders, tourists and translators are now commonplace in Bordeaux. Many have adopted the Bordeaux lifestyle, deciding to live here permanently, forming a vital link between the two cultures.

### Languedoc Wine Life

In Europe, the south of France is synonymous with summertime and the smell of fresh lavender and pine, a delicious and healthy Mediterranean cuisine, and approachable wines. The legendary scenery draws visitors, but it's the lifestyle that seduces them, and wine plays an important role.

Since ancient times, the production and commerce of wine linked the societies around the Mediterranean sea. This sun-kissed coastline, now dotted with hotels, villas and yachts, is where the Romans first brought winemaking to Gaul – the ancient name for modern France. Regions like chateau neuf du pape and Hermitage have been renowned for exceptional winemaking for generations. But in recent years, there has been a trend towards investing in the less illustrious appellations, and the result is a major improvement in quality for many producers.

The Languedoc is a good example. Here the main red grape varieties are Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre, and Cinsaut. These are wines with lots of spice and fruit and good structure. They're approachable and easy to pair with food.

Twenty five years ago, the Languedoc had a reputation for producing vast quantities of table wine, mainly on the plains between Montpellier and Narbonne, not far from the seaside. In the 1980s, the Languedoc produced 10% of the wine in the world! The production was dominated by wine co-operatives, and quality was not uppermost in their minds as they churned out a light red wine of little interest. Happily, French consumers began demanding better wine, even as wine consumption in France dropped. This forced the region to begin a transformation that continues today.

Co-operatives still produce most of the wine in the region, but smaller winemakers have succeeded in defining high-quality terroirs within the vast Languedoc region. It's been an exciting effort, and you'll find some of the most famous names from Burgundy and Bordeaux making wine in the Languedoc.

There has also been a trend toward organic farming, facilitated by the dry weather and low risk of vine disease. Today there are 1,200 organic wine estates in the region. In just one year, the number of organic farms grew 21%.



Languedoc Vineyards



View of Languedoc



White grapes of Languedoc



Night View of Chateau de chenonceau

### Tasting Under the Stars at Chenonceau

Château de Chenonceau and the winemakers in the Loire Valley appellation of Touraine-Chenonceaux have announced the first annual "Tasting under the stars at Chenonceau"

Chenonceau is the famously romantic 16th century royal castle that spans the Cher River. Each July and August, they illuminate the gardens and allow visitors to stroll in the vast park in the evenings. With the castle lit up and the music playing, it's easy to imagine yourself back in the time of King Henri II, his powerful mistress Diane de Poitiers and his queen Catherine de Medici.

On Saturday July 19, 2014, visitors are invited to visit this magical castle from 21:30 to 23:00 for an evening of wine tasting and a stroll in the romantic, renowned gardens that will be illuminated. There will be classical music by the the composer Arcangelo Corelli. The entrance to the wine tasting is free. Tickets for the gardens are €6/person.

The evening wine tasting is a new event, pairing the wines of Touraine-Chenonceaux and its namesake castle. Winemaking began in the 16th century at Chenonceau with Diane de Poitiers. After the King's death, his wife Catherine de Medici ousted Diane, and took the castle for herself.

It's possible to take the fast TGV train from Paris to Tours (it takes one hour), and then a local train (25 minutes) to the gates of the chateau. There is a wonderful luxury country hotel within walking distance of the chateau called Auberge du Bon Laboureur. The rooms are comfortable and romantic, and both the menu and the wine list are excellent. If you have a car, this makes a perfect location for touring the region. After Chenonceau, another lovely village to visit is Montrichard, the location of several Touraine-Chenonceaux vineyards. There is a medieval castle and a bridge over the Cher river.

The Loire is perhaps most famous for its Sancerre and Pouilly-Fumé wines. The Touraine is a vast appellation of Loire wines, and the Chenonceau winemakers have rightly identified what makes their terroir unique. The appellation Touraine-Chenonceaux is quite young - it gained its appellation status in 2011 after 15 years of hard work. There are 17 hectares of white wine grapes and 19 hectares of red wine grapes. The vineyards run along both sides of the Cher river for roughly 16km. Experts have studied the vineyards on the slopes, which favor drainage. The soil is mainly flinty silex clay and limestone. In particular, one finds stones that the locals call "perruches" – these are made of flint (silex).

In the appellation, you will find dry red and white wines made from the classic grape varieties of the Loire. The wines are known for their fresh acidity, which makes them the perfect wine for a hot day.

The red wines are blends of Cot (the local name for Malbec) and Cabernet Franc. Producers sometimes also use Gamay. But these wines really pay homage to Cot, the historical grape variety grown before phylloxera wiped out Europe's vineyards in the late 19th century. In fact, the wines must contain a minimum of 50 percent Cot and 35 percent Cabernet Franc, which produces smooth, round fresh wines with aromas of red and black fruit.

The white wines are made with Sauvignon Blanc and Sauvignon Gris, producing wines with aromas of ripe, white fruit and delicate white flowers. The wines are refreshing and marry well with seafood.

The sweet, sparkling or rosé wines are labelled with the generic Touraine appellation. 

约格·菲利浦  
Jörg Philipp



约格·菲利浦是德国Degustar（欧洲葡萄酒顾问公司）的创办人，中国PAR品酒评分及教育系统的大使以及德国工商总会的HK认证葡萄酒顾问（全球获得此头衔的葡萄酒专家不足200人）。这些荣誉都源自于他对葡萄酒的热爱，为了深入学习西班牙葡萄酒，菲利浦曾休假整整一年，环游西班牙的各个产区，驾驶35,000多公里的路，深入探访200多家酒庄，品鉴超过1,500多款葡萄酒，仔细体味90多种不同的葡萄，收获无数难忘的回忆。这些都是他想与大家分享的热情。

# The Northwest of Spain is White! 西北风情“白富美”

文/Text Jörg Philipp  
译/Translate Judy

西班牙的红葡萄酒声名遐迩，让人耳熟能详的著名产区包括里奥哈、斗罗河岸（Ribera del Duero）和拉曼查（La Mancha）。无可否认，添帕尼优统领了西班牙葡萄酒走上世界的舞台，其中不乏顶级珍藏，功不可没。但在西班牙撑起另外一片天空的，还有悄然生辉的白葡萄酒：在拉曼查产区，就有种植超过50%的白葡萄品种爱人（Airén）；而在较凉爽的西班牙西北部，受大西洋影响更为明显的下海湾产区（Rías Baixas）则是几乎100%种植阿巴利纽白葡萄。

## 西北风情

西班牙的西北部湿润而凉爽，到处是葱葱郁郁的景致。“Rías”（西班牙语“海湾”）的命名源于区域内风景壮阔的悠长海岸线，有部分地段还宽达30多公里！由于葡萄种植区域位于海岸较为平坦的地段，所以被称为“Bajas”（西班牙语“平缓”），用加里西亚省（Galicia）的方言念就变成“Baixas”了，因而便以“Rías Baixas”作为产区的名称。如果按行政区域划分，从南到北的城市分别有维哥（Vigo）、蓬特韦德拉（Pontevedra）和阿罗萨（Arousa）。

下海湾产区的土壤遍布坚硬的花岗岩，正如当地的居民和生活文化，他们个性沉稳内敛，一般不轻易结交朋友。每年到了夏天，外地的游客就会蜂拥到这个美丽的海湾，享受这里的阳光、海水、美食和舒缓的生活节奏。所以这也就不难理解为什么下海湾会以白葡萄酒为主了。另外，当地的菜肴主要是鱼类和海鲜，鲜香十足，用阿巴利纽葡萄酒来搭配就最合适不过了。当然，这里的气候和土壤也为白葡萄造就了一个得天独厚的生长环境。

## 阿巴利纽

在白葡萄酒的世界里，最负盛名的品种包括威士莲、雪当利、绿魁（Grüner Veltliner）和阿巴利纽。而在西班牙国内，阿巴利纽在酒评家的眼中更是具有不可撼动的重要地位。

阿巴利纽葡萄酒的风格多变，让人惊喜。即便是在同样的花岗岩土壤上栽培的阿巴利纽，也会因为葡园内不同的微型气候，而发展成风姿各异的佳酿。一般来说，这种小颗粒、皮厚色青的白葡

萄常带有浓郁的香气，她散发出诸如芒果、桃子和柑橘类水果的气息，有时还会展现玫瑰的芬芳。笔者就曾经在蓬特韦德拉市的酒展上喝到一款让人难以忘怀、回味无穷的阿巴利纽，她芳香馥郁，但同时清新怡人，微妙之处只可意会，不可言传。

这其实与加里西亚省的天气息息相关。此处凉爽、湿润（年降雨量多达1,600 mm）又多云，葡萄不时要面临真菌的侵害，因而葡萄自身就必须进化出一种对抗疾害的自然抵抗力。也正因如此，阿巴利纽的产量比较低，而且不易栽种，所以酿制而成的葡萄酒往往价格会高一些，但这也是情理之中的。12%左右的酒精含量、顺滑的口感和芳香的气息即使对红葡萄酒爱好者来说也是美味可口的。

## 法律法规

在1988年，下海湾凭借优质的阿巴利纽葡萄酒成功晋级为法定产区（DO）。产区内大多数是小规模的家庭式酒庄，每个酒庄的年均产量也就在5,000到40,000瓶的区间。

在葡萄田的分布上，下海湾共由五个独立的子产区组成，每个产区都有各自的葡萄法规。子产区全部分布在蓬特韦德拉省内，包括：萨尔内斯峡谷（Val do Salnés）、罗萨尔（O Rosal）、萨托马尔（Soutomaior）、里贝罗乌拉（Ribeira do Ulla）和特亚伯爵领地（Condado de Tea）。其中，萨尔内斯峡谷和罗萨尔更为知名，所以产自罗萨尔地区的葡萄酒往往会在酒标上写上“O Rosal”的字样，以显示其卓越的渊源。



下海湾产区拥有美丽的海岸

除萨托马尔以外的四个产区就种植了全西班牙最少70%的阿巴利纽和特雷萨杜拉葡萄（Treixadura），当然还有其他法规允许的葡萄品种。

正如西班牙的其他产区，下海湾也有法规所准许和认可的葡萄品种（也存在不明确的种植品种）。在这里，法规所允许栽种的白葡萄和红葡萄品种分别包括阿巴利纽、Loureira blanca（也称Marqués）、Treixadura和Caiño blanco；Caiño tinto、Espadeiro、Loureira tinta和Sousón。而法律明文认可的白葡萄和红葡萄则分别有多伦提斯（Torontés）和格德约（Godello）；Mencia、Brancellao和Pedral。当然，红葡萄的种植仅占1%，所以再详尽的规定也会稍嫌多余。

另外，下海湾葡萄酒在酒瓶的标示上也有一定的规则，含义解读如下：

- ① 下海湾（Rías Baixas）：指葡萄酒产自任意子产区，但至少含有70%法律允许的葡萄品种。
- ② 下海湾阿巴利纽（Rías Baixas Albariño）：指葡萄酒含有100%的阿巴利纽。
- ③ 下海湾红葡萄酒（Rías Baixas Tinto）：指酿酒葡萄来自任意子产区，且为法律所能接受的红品种。
- ④ 下海湾橡木桶陈酿（Rías Baixas Barrica）：指在满足上一条规定的基础上，酒液至少在橡木桶中储藏3个月。
- ⑤ 下海湾起泡酒（Rías Baixas Espumoso）：指依照法定产区规定的方法和葡萄品种酿造的起泡葡萄酒。



圈养在葡萄园从中的绵羊

为了避免地面浓重的湿气，并获取更多阳光，高剪枝方式被广泛应用于下海湾3500多公顷的葡萄田中。当然，这么做还有其他好处：在春天当葡萄藤上还没发芽时，葡萄农可以在地里种植其他谷类植物，帮补生计；在夏天，葡萄树荫可以为人们提供乘凉的好地方、打个盹儿甚至用来停车都是很好的选择；而且一年到头都可以在葡园里圈养绵羊，又不必担心葡萄会被偷吃，一举多得。

当然，一切享受的背后都离不开勤劳的双手，因为老天爷总会不厌其烦地给葡园带来考验——时而倾盆大雨、时而是少得可怜的阳光又或者是狂暴的大风。但无论怎样，顽强的阿巴利纽总会为您打开探索西北风情的大门，给您惊喜：她芳香馥郁、口感醇美，有时还会展现出优异的陈年天赋。所以说，如果遇到喜欢的阿巴利纽，看准就不要放手了。

Jörg Philipp



Jörg Philipp is the owner of the company Degustar (International Wine Consultants) and Ambassador of the PAR Tasting and Education System for China. As a specialist for consulting companies in the wine business, he was certified from the German Chamber of Commerce and Industry (IHK as one of less than 200 worldwide). But all of this is just coming out of one thing: His passion for wine. To get the feeling for Spanish wine and all of its aspects, he took one year off and traveled throughout Spain. 35,000 km driving, 1,500 wines tasted, 200 wineries visited, over 90 different grape varieties tasted and uncountable memories collected. Now he is sharing this feeling and knowledge with wine lovers.

# The Northwest of Spain is White

Spain is a red wine country. The most famous wines are from Rioja, Ribera del Duero and La Mancha. The red grape variety Tempranillo rules Spain and makes some of the most appreciated wines in the world. But is all of Spain really covered with red grape varieties? Not really: over 50 % of the wine growing region of La Mancha is covered with a white grape called Airén and the region of Rías Baixas near the Atlantic Ocean in the cool northwest of Spain is covered by the white grape variety of Albariño.

## Northwest of Spain

The northwest of Spain is green, rainy and with cool climate. The name of "Rías" comes from the bays in the region giving the landscape a unique character. Some of them loom up to 30 km into the coast. Due to the flat part of the bays in the winegrowing region, they are called "Bajas" for flat in Spanish and in case of the local language in Galicia they are called "Baixas". Important cities in Rías Baixas from south to north are Vigo, Pontevedra and Arousa.

Having a closer look at the people in the region and the culture, someone will find out, that like the granite soils here, the inhabitants are of settled character, more closed and not easy to make friends. In the summer, tourists enter the coast and enjoy the sun, sea, food and slower lifestyle of this area. But why white wine in Rías Baixas? Typical dishes in this area are fish and seafood with intensive aromas and Albariño matches perfectly. But at the same time, the climate and soils are perfect to grow white grapes.

## Prestigious Albariño

If it comes to mention the most prestigious white grape varieties of the world, we will find Riesling, Chardonnay, Grüner Veltliner and Albariño. The grape has been elevated by many wine critics in Spain and abroad to cult status.

Wines made with the white variety of Albariño result in an enormous variety. Even if the soils are mainly composed of granite, the micro climate changes from one point of the area to another. Albariño has intensive aromas of fruits like mango,

peaches and citrus. Some of these wines have wonderful aromas like roses. Tasting Albariño on the fair in Pontevedra, I was astonished about the intensive aromas and the great freshness. This is a result of the small, green and thick skinned grapes.

As the weather in Galicia is cool, wet (up to 1,600 mm rainfall per year) and cloudy the grape needs to have a natural resistance to fungal diseases. At the same time the grape variety has a low yield and is complicated to cultivate. The resulting wines may be more expensive, but they are worth it. Levels of 12% alcohol, intensive mouth feeling and strong aromas make these wines even suitable for red wine lovers.

## Rules and Regulations

Rías Baixas acquired its official status as a Denominación de Origen (DO) in 1988. The wineries in the region are mainly small. Many family-run wineries produce around 5,000 to 40,000 bottles per year and make a big part of the overall picture from this winegrowing region.

Another important point to understand Rías Baixas is the distribution of the vineyards. Rías Baixas has five separate subzones, all within the province of Pontevedra: Val do Salnés, O Rosal, Soutomaior, Ribeira do Ulla and Condado de Tea. The subzones with the greatest importance are Val do Salnés and O Rosal. In the case of O Rosal, the information about the subzone is printed on the front label. Every subzone has its own rules. I will try to keep them as short as possible but to understand the character of the wine it helps:



Beautiful Coast of Rías Baixas

Rías Baixas Condado de Tea, Rías Baixas Rosal, Rías Baixas Val do Salnés and Rías Baixas Ribeira do Ulla are made out of at least 70% Albariño and Treixadura and other allowed varieties all grown in the correspondent subzone. Why do I mention other allowed varieties? Rías Baixas has defined, like many other wine growing regions in Spain, grape varieties which are preferred and others that are authorized (or in some cases tolerated).

Preferred white grape varieties are Albariño, Loureira blanca (Marqués), Treixadura and Caiño blanco. Authorized white grape varieties are Torrontés and Godello. Preferred red grape varieties are Caiño tinto, Espadeiro, Loureira tinta and Sousón. Authorized red grape varieties are Mencía, Brancellao and Pedral. Of course, to be honest, red grape varieties cover 1% of the vineyards in Rías Baixas and have no significance.


Besides rules about grape varieties, there are also further labeling regulations:

- ① Rías Baixas: Wine made of grapes from any subzone and by using at least 70% of the preferred grape varieties.
- ② Rías Baixas Albariño: Wine made of 100% Albariño.
- ③ Rías Baixas Tinto: Wine made out of red grapes mentioned and of any subzone in an appropriated way.
- ④ Rías Baixas Barrica: Wines produced of the mentioned grape varieties and subzones that has remained at least for 3 month in oak barrels.
- ⑤ Rías Baixas Espumoso: Sparking wines Produced with the mentioned grape varieties and in the defined methods of the DO.



High training system in the vineyard

The main conduction system in the approximated 3,500 ha of vineyards is the so called "high training system". In this way you keep the grapes away from humidity of the ground, catching more sun and yielding more grapes. Looking around in the region you will find out that there are other practical reasons. In springtime, when the vines are still without leaves, people will grow cereals in the vineyards. The whole year through you can keep sheep under the vines and they will not reach the grapes to eat them. In summer you have a cool place to sit under or take a nap and in one case, it was made in a way to use it for car-parking.

All of these also means a lot of work, as you need to do everything by hand and the climate may always bring you too much rain, too little sun or heavy wind at the wrong time. In all cases, Albariño will give you one thing: Exceptional wines with lots of aroma, enormous mouth feeling and in some cases long storage time. Whenever you can grab a bottle of Albariño, don't hesitate to do it. 

庄布忠  
Ch'ng Poh Tiong



庄布忠先生是葡萄酒记者，新加坡《葡萄酒评论》创始人，英国《醇鉴》杂志、新加坡《联合早报》葡萄酒专栏作家。2000年他出版了世界第一部中文波尔多葡萄酒指南。他还是中餐与葡萄酒国际会议（ICCCW）创始人，出版有《108中菜醇酒绝配》一书。在创立《葡萄酒评论》之前，庄布忠是名出色的律师，也拥有伦敦大学亚非学院中国艺术系硕士学位。

# Freshness is Everything 一切尽在清新中

文/Text 庄布忠  
译/Translate 五福

无论胸部还是腰围，云吞还是葡萄酒，硕大的并不一定就是尤物，倒是那些毫无必要出现的庞然大物，往往会让人失望。

举个例子：相扑运动中也许确实蕴含着芭蕾舞一般的韵律之美，不幸的是那些身形巨大的相扑手，寿命普遍比正常体形的人们要短。要是考虑到日本民族数得上全世界平均寿命最长的族群，这个现象的悲剧色彩更为浓重。

再看炸云吞。香港曾经诞生过一些形如SUV车的巨型炸云吞，但它们没法食用，除非你生就一张血盆大口，这种2吨重的巨物绝对无法入口。这些XL码的云吞明显只是些粗劣的怪物，它们本该拥有精巧的外形，让无论女士还是儿童都能够仪态优雅地一口吃下一枚。

相对而言，身量超标的“大酒”就没有那么明显，尽管有时候一些大酒膨胀过度的野心确实会表现出来：它们选用的酒瓶如此沉重，足够让泰坦尼克沉没海底。有的时候，这种装腔作势的沉重酒瓶即便倒空之后也相当于两支满瓶的玛歌庄或拉菲庄葡萄酒的重量。



相扑手的平均寿命比普通人类短

一款酒的“大小”可能全部由某一年份造就而成。比如波尔多的2003年，极度干旱炎热，葡萄生长陷入停滞，不再产生复杂的酚类香气。这就好像在极端炎热的日子里人们无心工作，唯一的念头就是在树荫下纳凉避暑。因此，尽管2003年的波尔多红葡萄酒具有充足的糖份成熟度与力道十足的酒精度，但很不幸它们无法提供丰富的香气与精彩的风味，因为葡萄的酚类物质没有完全成熟。在品尝2003年份的波尔多酒时，你会感受到这些“大酒”普遍不够清新，缺乏活力，遑论味蕾之间的美味碰撞了。

有些人认为清新感是无法品尝出来的。但是你分辨不出清新感，并不表示它不存在。曾经有一位毕业数年的葡萄酒大师（Master of Wine）宣称，鲍鱼本身是无味的。也许她感受不到这种非同寻常的海产所具有的曼妙口感，但她本人的味觉缺陷却不应该归罪于这种来自大海的珍馐。

诚然，与其他味觉相比，清新感更多是一种体验。但只要你对之有所体察，一款酒新鲜与否是非常明显的。当清新感很强时，味蕾上的感受也会十分明显。每当我品尝猎人谷的沙美龙（Sémillon）、武弗雷的白翠柠（Chenin Blanc）、莫舍尔的威士莲（Riesling）或是卢瓦尔河谷的密斯卡岱（Muscadet），感觉莫不如此。那种如同挣脱重力束缚一般的明快酸度，几乎能让饮者打个寒战全身一激灵。清新感就是酒的精、气、神，它能帮助限定和制约酒中的果味，让红酒或白酒的果味定型。但有点矛盾的是，清新感的重要性往往只有在它缺席的地方才体现得最明显。你一定也品尝过果味浓郁到让你觉得杯中不是饮料而是水果糖浆的葡萄酒吧。

请让我用两种常见的水果来加以说明。你可曾在吃完一根香蕉后感觉神清气爽？不会，由淀粉和碳水化合物构成的香蕉几乎没有

任何酸度。而另一方面，一只橙子（甚至一块西瓜），因为含有较高的酸度，总会让你吃完后感觉精神为之一振。

如果一款酒里含有太多凝重的果味，换言之即是过于厚重的酒体和酒精度，而毫无清新感，这款酒就会让人感觉非常乏味，就像爆掉的车胎或者瘪掉的篮球，软趴趴地动弹不得。清新感是葡萄酒的活力、能量和潜力所在。不光是酒需要清新感，人与人的交流也同样如此。要是跟你吃晚餐的家伙只会一刻不停地唠叨股票行情，老天有眼，你就该替天行道给他的嘴塞上一个香槟塞。

与平淡乏味的2003年份相比，此前和此后的年份都要清新许多。2002和2004虽不是波尔多历史上的伟大年份，但无论从短期、中期还是长期来看，它们都比2003年更加值得欣赏。再远一些的2001和2005年，都是波尔多历史上的好年份。2001年的沉静、精

致相比2002和2004蕴藏着更强的力度，而令人目眩的2005年份依我之见堪称波尔多近20年来的最佳年份，甚至胜于2010和被过度溢美的2009。

如果酒的果味得到清新感的包裹而非高酒精度的烘托，品酒过程就会变成一场曼妙的舞蹈，一次盛大的庆典。杯中的美酒似在与我们调情，滑动她轻盈的步履，时而飞翔入云，时而在我们的舌尖漫步。我们感受着酒中各种特质之间的和谐平衡，正是这种平衡，能令美酒之出色（good）升格为伟大（great）。

酒如蜂鸟一样轻盈飞舞，无可压抑的果香令人讶异而痴迷，但这绝非全部——当酒的状态达到巅峰之时，最好年份的顶级美酒不仅能够在我们的味蕾上翩然起舞，更带有一种令人飘飘欲仙的魔力。而这一切，都是清新感的功劳。希望你在每一瓶酒里都能找到这梦幻般的品质。



很多“大酒”看上去很美

Ch'ng Poh Tiong



30 years in wine, Ch'ng is publisher of The Singapore Wine Review, and wine columnist for Singapore's largest circulation Chinese newspaper, the Lianhe Zaobao. In 2000, he published the world's first Guide to Bordeaux in Chinese, and is founder of the International Congress of Chinese Cuisine and Wine. Ch'ng is also publisher of www.chinesebordeauxguide.com, the world's first bilingual Chinese/English website on Bordeaux wine

# Freshness is Everything

Whether breast or waistline, wontons or wine, bigger is not necessarily better. If anything, unnecessary size slows us down.

So, for example, the art of sumo may be almost ballet-like in its ebb and flow except that, unfortunately, the bulky wrestlers themselves have a shorter life expectancy than more classically shaped humans.

In fact, compared to other Japanese people who, on average, have the longest life spans of humans on the planet, this fact becomes the more tragic.

In the case of deep-fried wontons, some of the vulgarly enormous SUV versions found in glitzy Hong Kong are positively impossible to eat because we simply can't fit one of these two-tonne wontons into our mouths (unless, of course, you have an exceptionally big mouth).

These XL or 'Extra Large' wontons are a gross aberration since the reason for their originally delicate dimensions was just so that



Sumo wrestlers have shorter life expectancy than the ordinary

anyone, whether a lady or a young child, could eat a single wanton in one elegant mouthful.

Big wines, on the other hand, are not so obvious to the eye although some of them do trumpet their oversized ambition in chunky heavyweight bottles that could sink an ocean liner.

Such are their pretensions that even when the wines are poured out of these overweight bottles, the empty bottle is still twice the weight of an unopened bottle of Château Margaux or Lafite-Rothschild.

The size of a wine may simply be down to the peculiar conditions of the vintage. So, for example, 2003 in Bordeaux was so dry and super hot that the vines actually shut down and gave up producing complex phenolic flavours. It's like a very hot day when none of us can actually perform any work task. Instead, all we really want to do is sit under the shade of a tree.

So, although the 2003 Bordeaux reds possess high sugar ripeness and accompanying ambitious alcohol levels, unfortunately, they do not have a peacock spread of dazzling aromas and dizzying flavours because complete phenolic maturity was not achieved.

If you were to taste the 2003s, you will also notice a conspicuous lack of freshness, never mind vivacity, forget about ricocheting bounce in these 'blockbusters'.

Some people think you cannot taste freshness. Just because you can't detect something does not mean it is not there. The situation reminds me of the time a Master of Wine (graduated a few years ago) who said that abalone has no taste to it. Perhaps she

was unable to detect the very delicate flavours of the remarkable shellfish, but her own shortcoming should not be blamed on the prized seafood.

Admittedly, freshness is experienced more than 'tasted'. But freshness is always abundantly obvious if you are sensitive to it. When freshness is in great abundance it is practically physical. This is certainly my experience when tasting a youthful Hunter Valley Semillon, Chenin Blanc from Vouvray, Mosel Riesling or Muscadet from the Loire.

Such is the sensational impression of the gravity-defying acidity that it is not unusual for goose pimples to surface on the skin. Freshness is stamina and energy in a wine. Freshness also helps frame and contour the fruit. To give the fruit shape, whether the wine is white or red.

Paradoxically, freshness is the most obvious when it is completely missing. I am sure you have come across wines that are so fruity that you think they taste more like syrup than a beverage.

Allow me to illustrate my point with two popular fruits. Would you, for example, eat a banana to be refreshed? Full of starch and carbohydrate, a banana has hardly any acidity. On the other hand, an orange (even a slice of watermelon) would be positively refreshing thanks to the acidity in the citrus fruit.


When a wine is just a deadweight of fruit, namely body and alcohol minus bounce, it is boring to drink. It can then be likened to a flat tire or an airless basketball that simply isn't going anywhere. Freshness represents the energy, vitality and drive of a wine. Not just wine but

freshness in conversation is just as desirable. Imagine stuck with someone who talks about the stock market throughout a three-hour dinner. If you shut the fellow up with a champagne cork, you would be doing the world a priceless service.

Compared to the somewhat floppy 2003 vintage, the years before and after that are decidedly fresher. Although not the greatest of Bordeaux vintages, 2002 and 2004 will be the more engaging wines than 2003 in the short, medium and longer term.

The two years before and after 2003, namely 2001 and 2005 respectively, are even better. The 2001 vintage, so very poised and refined, possesses more intensity than 2002 and 2004. As for the sensational 2005, that's still the greatest red Bordeaux vintage in the last 20 years, surpassing 2010 and, certainly, the overhyped 2009.

When fruit is wrapped in freshness rather than excessive alcohol, drinking wine becomes a dance, a celebration. The wine flirts with us, sliding, gliding and sashaying in our mouth. We are treated to a balance of all the characteristics that elevate a wine from good to greatness.

Like a humming bird, the wine darts forward, backward and sideways. We are enthralled by how irrepressible the fruit is. But wait, it's not over yet. At its soaring, gravity-defying best, the greatest wines of the finest vintages are not only able to tango on our palates; they have a quality bordering on immortality. Like the – little - humming bird, these wines can even somersault in our mouths. All thanks to freshness. I hope you find this quality in every wine you drink. 

# Season's Pick 本季热点

## Fontaine-Gagnard Served at Franco-Chinese Presidential Dinner 枫丹甘露现身中法元首晚宴酒单

01

3月底，习主席携夫人彭丽媛的欧洲之行深受中外媒体关注。法国《费加罗报》称，法国“倾其所有”隆重接待中国国家主席习近平一行，规模堪比法国国庆日。众所周知，法餐文化闻名于世，葡萄酒更是餐桌必备。此次习主席到访法国，法国拿出看家本领来招待，各式酒单皆让国人羡慕。

3月27日，在庆祝中法建交50周年的凡尔赛宫音乐会之后，习近平及夫人彭丽媛被邀至法国王权往昔所在地凡尔赛宫的大特里亚农宫参加一个亲密的“三人晚宴”，并继续品鉴产自法国的高档葡萄酒。中法元首共进晚餐，餐单以及配酒都充分体现了奥朗德总统的浪漫风格，习近平夫妇这次特别享受到了法国著名星厨艾伦·杜卡斯的经典高级法式料理杰作，自然也少不了法国顶级美酒相陪。

在此次中法元首晚宴的酒单中，有我们熟悉的名庄出品，如宝德嘉纳庄园红葡萄酒2008 (Pontet-Canet 2008) 以及红颜容庄园红葡萄酒2006 (Château Haut-Brion 2006)，更有由富隆酒业独家代理的布根地顶级酒款枫丹甘露 (伯特梦雪真) 白葡萄酒2009 (Fontaine Gagnard Batard Montrachet 2009)。

枫丹甘露位于布根地出产最优质白葡萄酒的村庄之一——莎珊梦雪真 (Chassagne-Montrachet)。酒庄在这里拥有超过10公顷的优质葡萄园，其中包括梦雪真特等园 (Le Montrachet)、伯特梦雪真特等园 (Batard-Montrachet)、莎珊梦雪真一级园 (Chassagne-Montrachet) 等。能够拥有这些葡萄园，本身已是一个实力的标志，再加上有效的种植和酿造方法，就好像千里马碰到伯乐一样，葡萄酒的潜力和特性



都被发掘出来。这些顶级好酒酒体醇厚，酒香活泼、深厚和复杂，带有独特的矿物味，平衡、高雅且集中度高。

目前，中国大陆销售的枫丹甘露系列葡萄酒由富隆酒业独家代理，包括枫丹甘露的梦雪真 (Le Montrachet Grand Cru)、伯特梦雪真 (Batard-Montrachet Grand Cru)、莎珊梦雪真 (Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot) 三款白葡萄酒和宝马一级园 (Pommard 1er Cru Les Rugiens) 红葡萄酒共四款精品。



## 02 Chablis Wines Seminar Meets Chinese Enthusiasts 2014“约会雪比利”葡萄酒培训研讨会

每年一度的雪比利Chablis葡萄酒培训研讨会 (中国) 于2014年4月如期与北京、上海、广州三地的葡萄酒专业人士见面，这是布根地葡萄酒行业协会BIVB关于雪比利葡萄酒的第4次中国之行。布根地葡萄酒行业协会BIVB营销及宣传总监Françoise Roure女士、Christophe&fils酒庄的葡萄酒酿酒师Sébastien Christophe先生带领大家品味六款精选雪比利佳酿与精美餐点的完美搭配，度过了一段愉悦而纯净的雪比利时光。

布根地葡萄酒行业协会BIVB授权讲师、国际认证侍酒师、香格里拉酒店集团葡萄酒总监吕杨先生与大家分享了雪比利葡萄酒

的卓越品质和法定产区AOC概况：整个雪比利葡萄种植区只允许种植雪当利，这种葡萄因当地无与伦比的土质、气候以及雪比利葡农的传统技艺而举世闻名，在国际上已成为酿造白葡萄酒原料的参照标准。

近几年，白葡萄酒在中国的发展显示出美好的前景。根据海关、布根地葡萄酒行业协会BIVB以及葡萄酒智情机构GTIS-MIBD等调查显示，2013年雪比利葡萄酒在中国的出口额增长了3.3%，在雪比利葡萄酒的海外市场居第21位；出口量增长了7.6%，在雪比利葡萄酒的海外市场居第25位。2009至2013年，雪比利在布根地

白葡萄酒中国进口总量中所占的比例从25%升至31%。



## Savour the Spirit of Cognac 2014“品味干邑”之夜

03

法国国家干邑行业管理局 (BNIC) 2月28日晚在广州星海音乐厅举办2014年度“品味干邑之夜”品酒会，干邑形象大使大卫·布瓦乐 (David Boileau) 向来宾介绍了干邑白兰地的品尝艺术、酿造工艺和产区法规。他强调，早在1989年5月29日欧盟第1578/89号法令就正式确认了干邑地理标志认证。

在世界的各个角落，从欧洲的各个国家到美洲，在中国，无论您如何饮用，干邑都是精品的代名词，是法国这一国家以及其生活艺术的象征。今年，法国国家干邑行业管理局再次来到中国广州，带大家领略干邑的非凡魅力。在派对现场，来宾们有幸品尝到四款各具特色的XO干邑白兰地，学习用VSOP调制经典的干邑鸡尾酒，并参与各种趣味盎然的品酒游戏，气氛欢快愉悦。

据统计，2013年干邑白兰地出货量达1.614亿瓶，出货价值达24亿欧元。其中，销往远东地区5600万瓶、北美自由贸易协定区 (美国、加拿大、墨西哥) 5340万瓶、欧

洲地区4310万瓶、其它国家840余万瓶。以具体国家的进口量来看，美国以5070万瓶排名第一位，新加坡以2770万瓶排名第二，中国以1990万瓶排名第三位。



Vins du Roussillon Master Class Well Concluded  
鲁西荣葡萄酒大师品鉴会

04

今年4月，鲁西荣行业协会主席酿酒师兼出口总监Eric Aracil携手法国唯卡集团、法国沙威酒庄、法国兄弟航海家酒庄和法国新阳光海岸酒庄分别在上海、珠海、广州举办了鲁西荣葡萄酒大师品鉴会。Eric Aracil

详细讲解了产区历史，风土地貌，酿造工艺并且挑选优质产区佳酿与嘉宾共同品鉴，受到了专业人士的好评。来宾不但学习了专业的葡萄酒知识，也对鲁西荣葡萄酒有了更深入的了解。



05 Third Rioja Top Wines Tasting Ends with Success  
第三届里奥哈美酒品鉴圆满落幕

3月10-14日，第三届西班牙里奥哈顶级葡萄酒品鉴会携带产区70多家酒庄到访北京、上海和广州，给到场的来宾呈现了超过500款里奥哈珍酿。作为西班牙美酒年度推广的重头戏，品鉴会由该国的优质法定产区委员会（D.O.Ca Rioja）统领举办，务求更完整地向中国饮家展现里奥哈的名庄、精品酒庄以及种类繁多的优质葡萄酒。

史最高纪录。自2008年以来，出口量在过去四年持续增长，2013年的西班牙市场销售趋势更是有回升表现。而截止至2013年，中国已经成为里奥哈葡萄酒的第7大市场（比前年提升3位）。

据里奥哈产区葡萄酒协会主席Luis Alberto Lecea表示，保持出口动力是今后发展的关

键：“协会将把更多精力放在美国、墨西哥和中国等市场。”中国的市场虽然目前排在其出口量的第7位，但巨大的发展潜力仍使得协会投入了非常大的关注度。西班牙里奥哈优质葡萄酒原产地中国推广代表机构项目经理Sally也向媒体透露，在2014年，里奥哈酒协将会给中国饮家带来更多不同形式的推广活动。

据悉，经过2012年首次大型美酒品鉴，以及其他多项推广活动，里奥哈葡萄酒在中国已经有了较高的知名度。在2013年，里奥哈产区所出售的葡萄酒总量就超过了2.77亿升，相比2012年上涨了3.98%，这个销售成绩更是打破了金融危机之前的历



France Gives Wine National Heritage Status  
法国正式将葡萄酒列为国家文化遗产

06



近期，法国参议院最终正式投票，并一致赞成将葡萄酒列为法国文化不可缺少的一部分，正式授予国家遗产称号。法国国民议会、上议院通过了上述提案，认同“葡萄酒极其其风土是法国文化、美食及乡村文化遗产的一部分。”

将葡萄酒列入国家文化遗产的提议由朗格多克-鲁西荣政治人士Roland Courteau率先提出。在提案通过后，他说：“葡萄酒将不再被看成一种普通的酒类饮品，现在它可以免受攻击指责，将来也不会遭到贬低。”汝拉(Jura)产区议员Gerard Bailly说：“法国有着2000年的葡萄酒文化历史，在法国成为全球美食之都的历程中，扮演着重要角色。”此外，也有议员指出酒农们也为法式生活与很多产区的美景做出了不可磨灭的贡献。

# Periodical Express 外刊速览

Exciting Italy  
激动人心的意大利佳酿

01

《醇鉴》2014年5月出刊，杂志封面主题为“激动人心的意大利”。从2009年的马佳连妮到2010年的西施佳雅，都是伟大的意大利葡萄酒杰作，那么如何找到意大利佳酿的价值所在？要在意大利找出每个产区最具性价比的酒款并非易事，专家们品尝了112款2009年托斯卡纳的圣祖维斯，选出最出色的一款酒来自梦迪保罗产区（Brunello di Montalcino）；而49款宝格丽（Bolgheri）葡萄酒均来自2010年和2011年份，脱颖而出的是一个2010年的年轻酒款。意大利专家Ian D'Agata给出了他自己关于意大利葡萄酒优缺点的看法，其中特别提到卢加纳产区（Lugana）。这个地区并不受周边环境利好，但令人感到惊喜的是，在这里能找到最好的生产商，他们用本地葡萄酿造出高品质葡萄酒。



Decanter Magazine: May 2014 Issue



New Chile  
智利新风土

02

《葡萄酒观察家》2014年5月31日出刊，杂志封面主题为“智利新风土”，专家们对数百款智利葡萄酒做了细致的品尝报告。从安第斯山到太平洋之间，众多醉人佳酿牵引着我们的味蕾，这个区域一度被葡萄种植业和酿酒业垄断，让智利人引以为傲的是这片天赐的优质风土，使葡萄酒生产源源不断，生生不息。如今，智利的酿酒商们开拓出新的疆土，将葡萄酒产区从凉爽的太平洋海岸延伸至安第斯山脉的高地，不断探索新的风土，并为引人入胜的葡萄酒文化添加更多内涵。其中包括对加文拿的种植和酿造技术进行挑战，以及对几个特优品种白沙威浓、雪当利和贝露娃的特性深入探索，发挥出每个葡萄园独一无二的天然优势。



Wine Spectator Magazine: May 31, 2014 Issue



25 Years in Restaurants  
美国葡萄酒餐厅25周年精选

03

《葡萄酒与烈酒》2014年4月出刊，杂志封面主题为“美国葡萄酒餐厅25周年精选”。杂志主编从1989年开始便萌生了葡萄酒餐厅情结，从关注本地最受欢迎的餐厅开始，到40个城市的1600多家餐厅，访问了这些餐厅的葡萄酒总监，调查了不同季节的畅销酒单，并建立起一个美国葡萄酒餐厅数据库。25年后的今天，一些1989年的流行酒款依然榜上有名，也有一些老酒已经从酒单上消失，他们依靠google强大的数据管理系统人性化地将这些葡萄酒和美食链接起来，提供精选餐厅的投票信息。与此同时，通过品尝近四分之一世纪的不同佳酿，可以对比口感与潮流的变迁，抓住未来葡萄酒餐厅的发展节奏，进而发现更多闪亮的酒单新星。无论是在大城市还是在小乡村，都有全新的葡萄酒餐厅开张，特别是在纽约，杂志的执行主编还对城中闻名的最新餐厅做了深入研究，也请到杰出的餐厅侍酒师发表他们对餐厅酒单的意见。



Wine & Spirits Magazine: April 2014 Issue





# Vineyards Events 葡园ING



## 绝地武士新军团保卫葡萄酒王国与水果天敌开战!

2014年春天，史上首个绝地学院动工啦！学院修建在亚历山大河谷的一处僻静之地，加州索罗马郡的美酒之乡，距离因大导演乔治·卢卡斯而闻名的天行者牧场不足一小时车程。这个学院将成为一支绝地武士新军队的训练基地，目标是消灭在加州美酒之乡肆虐了近20年之久的邪恶恐怖力量。计划预期在2015年初完成，并在夏季开课。

41岁的乔丹酒庄总裁约翰·乔丹也是一位“星球大战”乐高套装的终身收藏者，他表示：“这股侵犯势力1997年就存在了。由橡木桶陈酿的加烈葡萄酒统治的帝国崛起强大，就像西斯的影响力波及到了半个纳帕谷。我们必须保持葡萄酒的平衡，也要重建酿酒队伍的平衡，绝地学院将会帮助我们击退水果天敌。”

敌军主力是单宁和橡木，它们改变加州葡萄酒面貌所用的时间比伊沃克人攻占战车的时间还要短。而我们不指望绝地武士梅乐能在加州帮忙，由于她的2009年份被罗拔·派克评为满分，之后就一直在波尔多执行任务，所以绝地学院成了我们的唯一希望。

乔丹庄园拥有将近1200英亩的土地，其中四分之三属于自然栖息地，这为绝地大师的课程提供了一个私密基地。充满橡木气息的



金色丘陵可以当成飞车赛场，而上游的湖泊被改造成了达戈巴系统中类似沼泽的穿越障碍训练场。正在建设中的还有绝地神庙、飞行模拟器和死亡星球上的单宁塔。

有志成为“绝地幼徒”的年轻人必须满足以下条件：年龄在21岁以上，反对橡木桶陈酿葡萄酒。目前可以在网上报名申请，为期10周的课程学费是1万美元，包含训练设施、住宿、餐饮以及葡萄酒盲品等项目，也接受信用卡付款，膳食包括“武技饼干”自助餐。

第一批“绝地幼徒”将会在2015年9月去重建葡萄酒王国的秩序与和平。适逢收获时节，刚好是在《星球大战》第7部官方发行前夕。



## 威廉王子与凯特王妃为英国皇家新西兰美酒之旅完美点睛。

2014年4月，英国威廉王子与剑桥公爵夫人凯特王妃在新西兰及澳大利亚展开了为期19天的访问，两人在整个行程中安排了一场汇聚顶级美酒与新西兰精选美食的体验。

当时，胜嘉力酒庄的员工们正在忙于准备年度葡萄采摘，劳动之余，他们也会抽空一睹威廉王子与剑桥公爵夫人的皇室风采，这对英国皇室夫妇的第一次新西兰之旅就踏进了万宝龙（Marlborough）的葡萄酒产区。



4月10日清晨，威廉王子与凯特王妃在进行官方访问的途中特意飞往万宝龙，在这个著名的葡萄酒之乡度过了愉快的一天。当天，皇室夫妇参与了向二战烈士塔致敬的简短仪式，亲切地与当地居民握手交谈，还饶有兴趣地询问了有关万宝龙白葡萄酒的情况。



## 作为家族酒庄的胜嘉力，其家族成员每年都会参加马拉松比赛。

2014年5月12日，新西兰万宝龙的艳阳迎来拥有3000参与者的半程马拉松比赛，此次比赛正是在胜嘉力酒庄内举行。这项比赛自2006年开始，作为主要赞助商之一的胜嘉力酒庄从不缺席，按照传统，每个参赛者都可获得胜嘉力葡萄酒作为庆功奖品。

这次大赛奖励在1小时50分（女子）、1小时20分（男子）的胜出者，也许是奖品的激励作用较大，这次的比赛成绩相当优异。

新西兰正值秋收时分，于是整个马拉松赛程就是一个独特的葡萄园之旅，参赛者在比赛过程中享受着万宝龙壮观的秋色。在终点线上不远的胜嘉力酒窖，充满着派欢乐喜庆的氛围，各种食物以及庆功用酒正等着凯旋归来的参赛者们。



## 乐梦迪酒庄的女主人Hanneli Rupert-Koegelenberg是南非著名的女中音，她的音乐灵感为酒庄带来了月度古典音乐会。

这场主题音乐会将于2014年7月12日在美丽的乐梦迪历史艺术酒窖中举行，众多当地和国际音乐家将在这里献上他们对古典音乐的最高敬意。酒窖音乐会表演用的钢琴是一架可追溯到1942年的施坦威钢琴，这是汉堡的施坦威钢琴制造厂因二战而关闭之前的最后出品。

柏图斯啤酒（Petrus de Beer）是南非最著名的小提琴家之一，这次他将与钢琴家Albert Combrink合作，共同探索爱与激情，演绎福尔、德彪西、拉威尔和更多法国小提琴音乐。



Petrus是一个自由音乐家，追求从古典音乐、蓝调到爵士乐的各种风格组合；而Albert Combrink则被认为是最多才多艺的钢琴家之一，从古典独奏到歌剧和爵士乐，他以独特的编程和讲故事创作方式与许多顶尖的音乐家和歌手在开普敦进行合作。他们都是开普敦探戈乐团的成员。

# Another Year in Vineland: A Peek into 2013~2014 Vintage 又到一年佳酿熟: 2013~2014年份鸟瞰

策划, 文/Plan, Text Wolf  
图/Photo 酒庄提供



斗转星移, 光阴匆匆, 无论拥挤的都市还是乡野静谧的葡园, 都已随季节嬗变走向新的轮回。

南半球已经完成了2014年份的采收, 酒窖里飘出阵阵芳美的酒香, 新年份的巴罗莎 (Barossa Valley)、伊顿谷 (Eden Valley)、中奥塔哥 (Central Otago) 正在进入成熟阶段。北半球的2013年份佳酿则已经在酒桶中沉睡了数月, 经受严峻考验的波尔多 (Bordeaux), 产量少而品质精的布根地 (Burgundy), 她们的品质与潜力受到评

论界和爱好者的密切关注, 巴罗露 (Barolo) 和梦迪西露 (Montalcino) 的酒农在庆祝完又一年的理想收成之后, 已经开始在园中进行新一年的耕耘。

每当一年过去, 树木会留下年轮, 来见证刚刚经历的轮回。而葡萄酒, 不就是地球赠予人类的美丽年轮吗?

爱酒诸君, 我们诚意邀请您跟随这几位庄园主和酿酒师的引领, 解读最新一圈的“地球年轮”。



法国: 波尔多 Bordeaux  
麒麟庄 (Château Kirwan, Margaux)  
苏菲·斯凯勒·提耶 (Sophie Schyler Thierry, 合伙人)

著名酒评家史蒂芬·史普瑞尔先生 (Steven Spurrier) 今年3月造访了麒麟庄, 我们一起花了3个小时品鉴了桶中的期酒, 他对我们的新任酿酒师Philippe Delfaut以及他的酿酒哲学给予了相当高的评价, 最终对麒麟庄正牌2013年期酒打分为89分。我认为这个分数是客观公正的, 显示出我们酒在这样一个充满挑战的年份里仍然能有上佳的表现。

受到这些因素的影响。例如2009和2010是近40年来我们有过的最佳年份, 它们品质突出, 比其他年份要贵出很多。2009年份华丽丰满, 深具魅力, 拥有极饱满的果香, 可以在10年内饮用, 而2010年份是非常传统风格的一款酒, 筋骨强劲, 需要几十年时间才能打开。2011年是一个不错的年份, 充满果香和乐趣, 对消费者来说无需等待太久, 更易欣赏。

旧世界的顶级葡萄酒 (例如波尔多的列级名庄) 与新世界酒的不同在于, 酒的风格和结构会随着年份条件 (种植时的天气、成熟度、卫生情况) 的不同而有较大变化, 热爱顶级波尔多酒的收藏家 (或者至少是认真的波尔多爱好者) 都知道, 我们的价格也会

麒麟庄正牌目前最适宜饮用的年份: 2002, 2003, 2007, 2008。

仍需窖藏的上佳年份: 2000, 2005, 2009, 2010。



丰收的波尔多



玛歌村的麒麟庄园



丰收的波尔多



丰收的波尔多



丰收的波尔多

### 法国：布根地 Burgundy

拉图布根地 (Château de La Tour, Clos Vougeot, Côte de Nuits)



弗朗索瓦·拉贝 (Francois Labet, 庄主)

与其他产区 (注：指波尔多) 恰恰相反，布根地的2013是一个极佳年份，即便宝望丘北部出现了冰雹灾害，这一年依然十分出色。开花期的天气很糟，造成产量大幅下降。我们葡萄田的产量就下降了3成，这相当于4年里有1整年颗粒无收。我们从10月5日起开始收葡萄，手工分拣之后剩下的果实少之又少。

消费者会在这个年份的布根地酒中体验到平衡与优雅，而我们的酒就是最好的例证。整串葡萄带梗发酵是拉图布根地庄园一直坚

持的独特酿造方式，我们只采收成熟度最完美的果实 (不仅果粒成熟，而且葡萄梗也成熟)，因此酒中香气的层次十分丰富，饱含红色和黑色水果气息，单宁感密集而细腻。酒的品质足以媲美此前的几个上佳年份，如2010、2011和2012。

拉图布根地红葡萄酒目前最适宜饮用的年份有：2009，2008，2007，2006。

最宜窖藏的年份有：2011，2010，2005，2003。



Clos de Vougeot 华卓园



鸟瞰Clos de Vougeot 华卓园

### 意大利：彼尔蒙 Piedmont

赛乐图 (Ceretto, Alba, Langhe)



亚历山卓·赛乐图 (Alessandro Ceretto, 首席酿酒师, 赛乐图家族第四代传人)

从年初开始直到晚春，我们时常遭遇到强降雨，偶尔还夹有降雪。这使得葡萄园的土壤在后面的几个月中始终都得到充足的储水，更幸运的是这些降水没有造成土壤腐化受蚀。

春季足够的降水帮助了葡萄茁壮、健康地生长，生长期长势一直很好。2013年的春天比起往年更加凉爽多雨，也让葡萄酚类成熟的各个阶段出现了较大的延迟，采收也相应地推迟了5到15天，葡萄的成熟期变得更长，同时也避免了高酒精度的出现——实际上酒精度比以往甚至有轻微的降低，酸度略有提升，更加接近酚类成熟的理想状态。这一切都有助于形成特别理想的酒体结构。

今年的气候条件更接近于典型的80年代的那些年份，巴罗露将具有优雅、集中而平衡的酒体，足可媲美历史上的经典年份。

有些新世界酒会通过酿酒技术来消除年份带来的差异，从而令酒质得到保证。对于我们来说，我们喜欢让酒反映出年份的特点，反映出产地和风土的特色，我希望消费者能够欣赏到我们的酒在不同年份的不同表现。

碧高石头园红葡萄酒

目前适饮的最佳年份有：2007，2003，1998。

需要窖藏的上佳年份有：2008，2006，1999。

百宝石头园红葡萄酒

目前适饮的最佳年份有：2004，2001，1997。

需要窖藏的上佳年份有：2010，2006，1996。



赛乐图家族

### 意大利：梦迪西露 Montalcino

乐姬丝 (Le Chiuse, Montalcino, Tuscany)



洛伦佐·马格涅利 (Lorenzo Magnoli, 酿酒师, 少庄主)

我们把2013年称为梦迪西露地区的“传统风格年份” (old style vintage)，因为气候和历史上的年份很相像：冬天很长，但是不太冷；春天雨水很多，气温低于历史平均气温；夏季也不太热，特别是晚上。在这些气候条件之下，葡萄园的一切都有所延迟，尤其是葡萄成熟的日期。我们的收成一直要到10月的第2个星期才开始，持续了2周。生长期较大的昼夜温差给葡萄带来了很棒的香味和浓郁度。10月底梦迪西露地区经历了强降雨，你会发现下雨前收获的酒庄 (例如我们庄园) 和雨水过后才收获的酒庄，出品差异极大。后者的浓郁度和品质稳定性都会受到影响。

就整个梦迪西露产区而言，2013是一个杰出年份，酒都会有很大的陈年潜力。所有的梦迪西露葡萄酒都保持了优雅的酒体，同时拥有出色的单宁，不幸的是有一些酒庄的酒集中度不够。乐姬丝的2013年份堪称完美，从目前橡木桶中的酒来看，无论是浓郁度、酒体还是香味都非常理想。

梦迪西露葡萄酒的最近三个最佳年份是2006、2010和2013，它们之间虽有一点点差异，其实非常微小：

2013是最优雅的，酸度和果实里的香味浓郁度都非常之高；2010是最强劲有力的，单宁的品质最佳；2006年份在酒体和酸度之间取得了最完美的平衡，非常和谐。

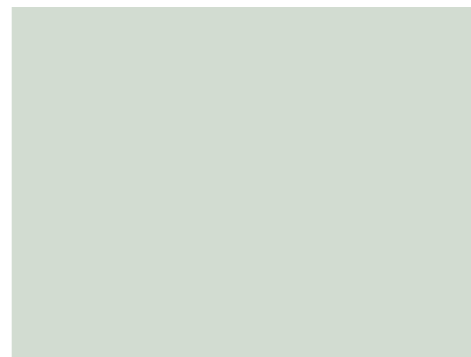
乐姬丝梦迪西露珍藏 (Brunello Riserva) 的几个最佳年份：2013, 2010, 2006, 2004。以上都需要陈年。

乐姬丝梦迪西露 (Brunello) 的几个最佳年份：2013, 2010, 2008, 2007, 2006。以上年份也都需要继续陈年。

乐姬丝梦迪西露 (Rosso) 的几个最佳年份：2013, 2012, 2010, 2006。它们都是推出后即可享用，也可以陈年5~8年后品尝。



夕阳下的乐姬丝酒庄



乐姬丝梦迪西露



左：乐姬丝酒庄主尼可拉·马格涅利



乐姬丝酒庄全家福：后排为酒庄主尼可拉·马格涅利夫妇，前排为他们的两对儿女，左一即洛伦佐



**澳大利亚：南澳大利亚 South Australia**

克拉斯 (Kallese, Barossa Valley)

特洛伊·克拉斯 (Troy Kalleske, 葡萄园经理, 少庄主)

2014年份是克拉斯的一个非常好的年份，产量略有下滑（小降1成）。葡萄的生长期比平时要长，一直延续到2月，雨水和更加温和的天气开始占据主导地位。最终果实的品质非常稳定，缓慢地走向成熟，所以克拉斯庄园旗下的各款产品都有非常优秀的表现。

巴罗莎谷总体来说，可谓有高潮也有低谷。有一些庄园受到霜冻或热浪的影响，葡萄园出现了严重减产。还有一些酒庄在雨水过后不仅葡萄产量受到影响，也出现了果实涨裂的情况。不过总体来说，大多数酒庄都认为2014年份的品质是非常优秀的。产区的整体产量比去年有显著下降（大约降幅在20%~40%之间）。

克拉斯爱德华德乐仙红葡萄酒  
目前适饮的年份：2009, 2010, 2012。  
仍需陈年的年份：2008, 2011。



克拉斯酒庄



巴罗莎谷葡萄园

**新西兰：南岛 South Island**

红石酒庄 (Rockburn, Central Otago)



马尔科姆·里斯·弗朗西斯 (Malcolm Rees-Francis, 首席酿酒师)

刚刚过去的这个年份充满了挑战，但也绝非表现偏弱的年份。

在中奥塔哥地区，春季的霜冻构成了不小的问题，有的庄园葡萄甚至停止生长。幸运的是在红石这个问题还没有构成困扰。我们面临的主要问题是葡萄园中不同区域葡萄长势出现的差异。这种差异反映在酒窖中，其实给今年的酒带来了更为复杂也更有意思的口感结构，因此我们相信这一年将会有很好的品质。

相对来说新世界产酒国例如新西兰，在应对大自然的严峻考验时比旧世界国家有更加灵活多样的处理余地。不过旧世界产区严格的法律法规在年份条件许可的情况下，可以保证产酒的杰出品质，他们的酒所反映出的风土特质往往也更加真实。

以我个人的观点，红石酒庄贝露娃红葡萄酒迄今为止最佳的年份是2007, 2009和2013。



红石酒庄位于Parkburn的葡萄园



红石酒庄



**美国：加州 California**

威迪酒庄 (Wente's Family Estates, Livermore)

卡尔·威迪 (Karl Wentz, 首席酿酒师, 威迪家族第五代传人)

2013年对于威迪酒庄来说是非常出色的一个年份。酒的颜色极佳，风味物质萃取得很好，果香十分丰富，收获前的干燥少雨天气和漫长的生长期都保证了果实的优秀品质。

东西走向的利物摩雅造就出了独一无二的风土，晨雾弥漫的山谷从东向西一路延伸，谷中雾气越往内陆就温度越低，这种近似地中海沿岸地区的独特气候条件，在地球上只有1%不到的地区享有。它是出产结构优美而平衡的葡萄酒的关键。

一般说来，大部分新世界产区的气候条件较旧世界产区更加稳定，因此每一年酒的品质也较为稳定。以旧金山湾区为例，它对周边葡萄酒产区（包括利物摩雅）的气候起到了重要的调节作用。凉爽的海风与晨雾平衡了这里白天的热浪与灼人的阳光。威迪酒庄的葡萄园位于带斜坡的山腰或山顶，在土壤肥沃的谷底平地及山崖脚下的坡地也有所分布，这些地点的出众微气候让我们得以在每个年份都出产高品质的葡萄酒。

在我看来，威迪雪当利白葡萄酒的最佳年份是我们正在销售的2012年份，青苹果和热带水果的气息与轻柔的橡木、香草气息融为一体。今年夏天即将上市的2013年份也让我们十分期待，我们希望能进一步提升酒的品质。2010年份的威迪雪当利也是品质突出的好酒，酸度清新结构平衡，被《葡萄酒爱好者》杂志形容为“如晨风一般清新”。



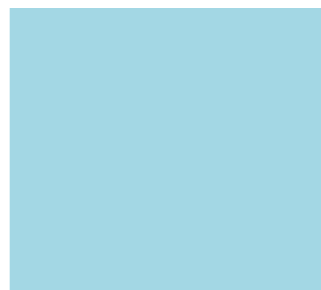
威迪酒庄



威迪高尔夫球场



威迪酒庄



威迪酒庄的葡萄园

# “Wine Never Stays the Same”

## An Interview with Pablo Alvarez

# “我们不会一成不变” 访维嘉西雅庄主

文/Text 朱贵贵 图/Photo 未影视觉, Mandarin Oriental

几百年来，由葡萄酒延伸出来的所有高贵的礼仪和讲究似乎都离不开一个小小的软木塞。当侍酒师手持合适的工具，不疾不徐、淡定而优雅地拔出完好的软木塞，那一刻，侍酒师内心暗涌的成就感以及宾客对酒的期待和兴奋感自然是妙不可言的。当然，通过软木塞的另一端，我们也可以窥见酒庄对每一款酒的用心。“维嘉西雅旗下所有酒款的橡木塞至少需要1.3到1.7欧元的成本。”“反复的筛选和检验虽然很繁琐，但对于有优秀陈年潜力的酒来说，这些步骤是必不可少的。”维嘉西雅庄主Pablo Alvarez先生神情谦和认真地解释道。

而在4月初，国内外各大媒体还报道了维嘉西雅要召回旗下酒庄——维嘉碧迪雅2009年份的所有酒款。Pablo先生在致歉函上说道，“其实2009年对于碧迪雅来说是无与伦比的好年份，而且酒中的沉淀物完全不会降低酒的品质。可是考虑到这个情况会对店铺的销售造成影响，也会让消费者误解酒庄的形象和声誉，所以我们做了这个艰难而且昂贵的决定，但这种对消费者的坦诚和尊重是很值得的。”通过庄主的言辞和决策，也可以看出这个令人崇敬的西班牙传奇名庄的一丝个性。



帕布罗·阿尔维斯 Pablo Alvarez

WL=Wine Life

PA=Pablo Alvarez

WL：听说您是来自于一个大家族，对吗？

PA：是的，我们家里有7个兄弟，4个男生，3个女生。我排行老二。

WL：他们都是在葡萄酒行业吗？

PA：不是，我是唯一一个，我的家族有别的事业。

WL：您父亲是什么时候收购维嘉西雅酒园的呢？

PA：我父亲在1982年的4月收购了维嘉西雅，然后他让我到酒庄实习。开始时我隔三差五去一下，后来随着对酒庄的学习和管理越来越多，我几乎每天都会到酒庄。直到1985年，父亲正式任命我为酒庄的总经理，从那以后我就在维嘉西雅办公，并且管理旗下的其他酒园。

WL：加入葡萄酒事业是您当年自己的愿望呢，还是纯粹接受父辈的安排？

PA：我一直认为自己是很幸运的人，因为我热爱我的事业。

WL：那真幸福，所以您在大学就主修酿酒吗？

PA：不，我学的是法律。在葡萄酒行业里，酿酒的能力很重要，但其实葡萄园的选址和购买等等功夫也都是举足轻重的。因为没有优秀的土壤，就没有伟大的葡萄酒。所以从选择葡萄园、种植葡萄、酿酒到销售，各个步骤都环环相扣，密不可分。

其实经过多年来的耳濡目染，我也学到了不少的酿酒知识。不知道这样说是否准确，但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”，对事物的看法也往往难以保持像“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精英加入到葡萄酒事业，为我们带来更多不同的想法和创新。虽然我学的是法律，但这样的视角也让我在管理和决策上获益良多。

WL：您当过律师吗？

PA：没有，我从没做过律师。大学毕业后，恰逢我父亲买下了维嘉西雅，所以我就进入葡萄酒行业了。

WL：您刚刚谈到管理酒庄需要不一样的视角，那么您在管理酒庄时有实施改革或创新吗？

PA：当然，其实我们改变了很多。维嘉西雅拥有将近150年的辉煌历史，有人认为历史悠久的酒庄就应该“亘古不变”，但事实并



印有酒标的橡木塞



洁净的酿酒车间

非如此。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，这是全球各个产区都在发生的事实。这也是维嘉西雅的理念，我们不会一成不变，在这基础上必须要尊重自然的风土，世上没有最好的酒，但总会有更好的酒。

其实由于更为悉心的照料，现在葡萄田的整体状态比以往更好。在酿酒车间，我们也有许多改进，例如酿酒设施的更新，和相当严苛的洁净的卫生要求。比方说，在对橡木塞的质量控制方面，现在维嘉西雅旗下所有酒款的橡木塞至少需要1.3到1.7欧元的成本。无论是哪个系列的酒款都采取同样的控制措施，碧迪雅的瓶塞筛选程序跟红酒王Unico是一样的。

WL：所以除了自己制作橡木桶之外，维嘉西雅也生产橡木塞吗？

PA：不，橡木塞来自不同的供应商。你知道吗？西班牙和葡萄牙供应全球85%的橡木塞。我们每年会跟供应商签订协议，而且每年都要先预定下一年的橡木塞。当他们准备妥当后，他们必须把这些橡木塞发送到我们指定的波尔多检验所去检查塞子的物理状况以及其受污染的风险。橡木塞通过这层检查后，才能够印上我们酒庄的酒标。

完成整个印制过程后，我们会从中筛选出100个印有酒标的塞子，并送去法国的检验所再次重复检查。只有两次的检查都全部通过了，我们才会验收这批橡木塞。反之，供应商就要从头开始接受所有的测试。所以我们必须要提早一年安排这些酒塞的检验和购买，有时候还会出现因为橡木塞数量不足，而要延迟装瓶的情况。反复的筛选和检验虽然很繁琐，但对于有优秀陈年潜力的酒来说，这些步骤是必不可少的。

维嘉西雅有一片1000公顷的农场，10年前我们就栽下了33000棵橡树。但要45年之后，我们才能够利用这些橡树来制作橡木塞，而且它只会用在维嘉西雅的酒中。

WL：那现在的橡木桶是酒庄制作的吗？

PA：在维嘉西雅，美国和法国橡木桶各占一半。我们每年都从美国俄亥俄州进口橡木条，处理3年半之后才正式制作成橡木桶：2年全露天风干，1年半覆盖存放。而法国橡木桶则直接从3、4个供应商处进口。碧迪雅一般是运用70%法国橡木桶和30%的美国橡木桶陈年。而位于斗罗河岸的维嘉爱朗和里奥哈的美康园则是用100%的法国橡木桶。

我们的法国橡木桶一般使用一年后就会更换，比方说碧迪雅的橡木桶陈年时间大概是10个月，完成10个月的桶陈后，我们就会把橡木桶卖给别的酒庄。维嘉爱朗一般是14个月，而美康园则是12-14个月，所以我们每年都需要购买大概3000个法国桶。由于美国橡木桶是我们自己制作的，我们会使用5年，5年后我们再把橡木桶从中破开，用来种花，这是真正的有机种植，哈哈。



维嘉西雅至臻酒王 Unico Reserva Especial



维嘉西雅美康园 Macan

**WL：**维嘉西雅红酒王（Unico）和至臻酒王（Unico Reserva Especial）在收成后10年，有时15-20年才上市，这对酒庄和销售有什么影响呢？

**PA：**我认为至臻酒王是维嘉西雅比较独当一面的旗舰酒。因为每个年份都有他自身的个性，有出众的地方也有不足之处，但当我们把几个优秀的年份都融合到一款酒里边，她的质量就会出类拔萃。这就是我们的理念，她也代表了维嘉西雅的风格：优雅、柔滑、复杂。同时我们想要保留更多葡萄原本的香气，避免过多的橡木桶影响，所以我们把酒液储养在大型的橡木桶中陈年。这款酒每年大概生产14000~15000瓶，由于产量有限，酒款都需要按配额发售。

**WL：**欧洲的经济衰退对酒的出口有什么影响吗？

**PA：**2009年的全球经济危机很严重，但这对欧洲市场的影响不是特别明显。因为我们发现，越是高价位的名庄酒越不会轻易受到市场的打击和动摇。在随后的2010和2011年，维嘉西雅在全球的销量都有稳定的增长，去年，我们的销量还达到历史最高峰。现在的维嘉西雅已经出口到全球110个国家，经济不景气或多或少会发生在一些国家，但我们总的销量势头是非常乐观的。

**WL：**您认为维嘉西雅旗下的哪一款酒更适合中国人的味蕾呢？

**PA：**这个问题我也不知道，呵呵。我认为每个人都会有个人的喜好，比方说有些人喜欢浓郁强劲的酒，有些人会偏好优雅柔和的。所以我也不是很了解，中国人都会特别钟情于某一种风格的葡萄酒吗？

我觉得葡萄酒是很值得欣赏的佳品，在合适的场合享用对口味的葡萄酒是一件人生乐事。当我在推广维嘉西雅的时候，我会为大家介绍全系列的酒款，让大家选择自己喜爱的风格。最后市场会以一个直观的答复，告诉我们他们的喜好。当然，人们的喜好也总是在变化的，10年前的所爱到今天未必依然欣赏。

**WL：**您是什么时候开展美康园的筹备的呢？

**PA：**大概是14年前吧。里奥哈是一个很优秀的产区，上里奥哈就更加出色。这个产区在西班牙有举足轻重的地位，当然它的气候条件跟斗罗河的很不同。当时我们就觉得有必要在里奥哈购买葡萄田。于是我们注册了一个不知名的小公司专门用来购买合适的葡萄田，目前美康园的占地85公顷，树龄大部分是30多年，也有到70多年的。

完成这个步骤后，我们就开展对葡萄园和葡萄的各种深入研究，并最终决定在2009年推出美康园的第一个年份。现在的酿酒车间是租用的，今年我们也在筹划建造自己的酒庄，预计在2015年完工，届时总的产量就可以达到300,000瓶。

罗富齐家族是波尔多名庄拉菲的大股东，他们在南非、阿根廷和新西兰都有非常优秀的酒庄，所以我对这个合作项目很有信心。美康园和美康园副牌的理念跟波尔多的正牌和副牌酒是一样的。所有酒液在经过相同的筛选标准后，酿酒师会逐一品尝每个橡木桶的葡萄酒，根据多次品尝记录的结果，最后区分出哪些是正牌和副牌，其中正牌酒大约占60%。

但第一个年份或多或少像我们的大胆实践，因为现在正牌和副牌的葡萄都是一样的，或者以后我们会在采摘和酿酒前就对每块土地的潜质加以细分。在橡木桶的选择上也是，为了更多地保持里奥哈葡萄酒最真实的风貌，我们也在探索着减少全新法国橡木桶的使用，而部分采用旧的橡木桶。

**WL：**最近匈牙利陶佳宜甜酒贸易委员会取消了3P和4P这两个等级，那样最低的级别就到5P了，这会影响到位于陶佳宜的维嘉奥蜜丝吗？您怎么看待这个举措？

**PA：**我听说有这个规定，但我不是很了解他们究竟想要怎么样。我个人认为这个决定不明智，因为这些分级都是陶佳宜当地甜酒文化的一种见证。但不可否认，5P是我最喜爱的等级，因为酒的甜度和平衡度都处理的相当出色。🍷

# Bernard Magrez: To the Pinnacle

An Interview with Augustin Deschamps

## 贝尔纳·玛格雷：事必尽其极 访贝尔纳·玛格雷酒业名庄部经理

文/Text Wolf 图/Photo Coffee

在《了不起的盖茨比》的开篇，菲茨杰拉德借叙述者父亲之口，对如何评判他人给出了这样的一句忠告：“要记住，这个世界上所有的人，并不是个个都有过你拥有的那些优越条件。”对于贝尔纳·玛格雷（Bernard Magrez）你所知的越多，越会联想到这句话。

玛格雷曾在媒体访谈中简单说起自己的童年。他的父亲是一个性格强烈的波尔多人，二战时曾冒着生命危险在地窖里收容了被纳粹搜捕的犹太人，却因为玛格雷在校成绩不够好，在他12岁时把他赶出家门送到比利牛斯山区，让他在木工作坊里锯木头、做各种木工活，跟最底层的人打成一片。这种严苛环境的培养和对父亲的叛逆，成为玛格雷日后白手起家创立起庞大酒业帝国的深层动因。

从60年代起，玛格雷以收购和创立烈酒及低价超市葡萄酒品牌为起点，成功地在波尔多打开一片天空，建立了自己的酒业王国。进入80年代，他由低价酒转向金字塔尖端市场，开始着意收购波尔多列级酒庄，至今名下已经拥有四座波尔多列级庄：黑教皇城堡（Château Pape Clément，格拉芙区），拉图嘉利（Château La Tour Carnet，上美度区），芳宝庄（Château Fombrauge，圣达美隆区），以及Château Clos Haut-Peyraguey（苏玳区）。90年代后，玛格雷的收购脚步走出波尔多，在世界多个产区搜集并购了40座左右的精品葡萄园，包括法国南部鲁西荣、西班牙、葡萄牙、加州、智利、阿根廷、乌拉圭和日本，全部由他的密友米切尔·罗兰（Michel Rolland）担任酿酒顾问，并统一以他的名字作为品牌。

值得一提的是，玛格雷为纪念父亲特别将一片鲁西荣区精品葡萄园取名为“Si Mon Pere Savait”，意思是“如果我父亲知道了”（中国市场名为“慈父园”）。

今天，人称“波尔多葡萄酒大亨Bordeaux wine magnet”的贝尔纳·玛格雷已经78岁，依然精力充沛地执掌着这个庞大舰队



奥古斯丁·狄斯金 Augustin Deschamps

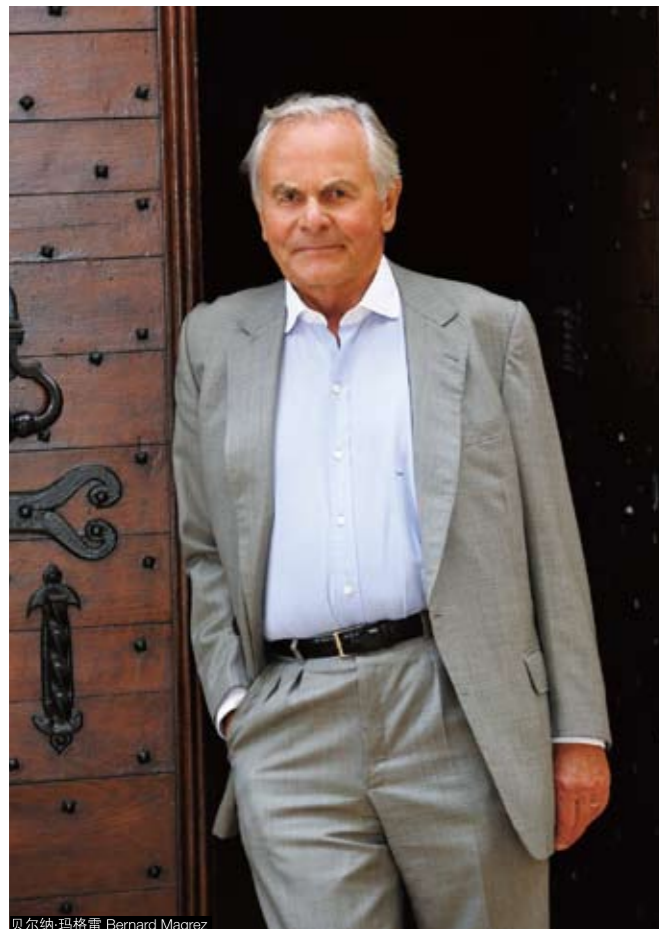
的运营。（儿子Philippe只得到一个庄园的管理权，“如果他有这个本事再说其他的”是玛格雷的原话。）究竟他希望他的酒业王国走向何方？他旗下的一线庄园会怎样应对当下波尔多名庄面临的挑战？带着这些问题，本刊访问了贝尔纳·玛格雷酒业公司的列级佳酿分部经理奥古斯丁·狄斯金（Augustin Deschamps）。

### 贝尔纳·玛格雷艺术馆

葡萄酒是时间的艺术，玛格雷目前正着力打造一个艺术馆，将他的葡萄酒与艺术更加紧密地联系在一起。

“贝尔纳·玛格雷艺术馆（Institut Culturel Bernard Magrez）的概念源自著名的美第奇别墅，”狄斯金介绍说。“同时，玛格雷先生也希望借由这个艺术机构，向正在奋斗中的法国青年艺术家提供帮助。”

美第奇别墅（Villa Medici）是文艺复兴时期意大利的美第奇家族在罗马购建的壮丽宫殿，建筑本身及其内部装饰都堪称文艺复兴艺术珍品，后来这里演变为罗马法兰西学院，通过考核的优秀法国艺术家可以在法国政府的资助下在美第奇别墅里生活、学习和创作。



贝尔纳·玛格雷 Bernard Magrez



贝尔纳·玛格雷艺术馆外景



贝尔纳·玛格雷艺术馆内景

贝尔纳·玛格雷艺术馆的实体建筑位于波尔多老城区的Château Labottière，玛格雷斥巨资买下的这座18世纪建筑如今已被改造成为一座陈列当代艺术作品的艺术殿堂，专门的管理团队负责在这里收藏和展出优秀的当代作品。

与艺术馆同时诞生的还包括仿照美第奇别墅“罗马大奖”而设置的“贝尔纳·玛格雷艺术馆大奖”：每年该馆会组织进行一次面向当代法国青年艺术家的比赛，获奖的青年艺术家将获得在贝尔纳·玛格雷艺术馆驻馆创作6到12个月的机会，在此期间艺术家的作品将在艺术馆内展出，艺术家本人更可以衣食无忧地居住在艺

术馆对面的玛格雷豪华酒店中自由地进行艺术创作，驻馆期结束后向该馆提交一个作品用于馆藏即可。

据狄斯金介绍，玛格雷旗下的波尔多列级名庄也会参与到艺术项目中来：黑教皇城堡将成为现代艺术展与音乐活动的举办地，拉图嘉利庄园（法国大文豪蒙田生活过的地方）将举办文学奖并为获奖作家提供写作别墅，而芳宝庄将成为古典音乐和宗教音乐胜地，邀请驻场音乐家举办工作坊和音乐会，届时音乐家将使用玛格雷收藏的一把1713年的斯特拉迪瓦里名琴进行演奏。

也许艺术只是玛格雷的一种昂贵爱好（如同他收藏千年古树、古董腕表和古董名琴一样），但无疑这也是一种雄心勃勃且十分大胆的营销手段。试想，当贝尔纳·玛格雷的名字成为艺术、文学领域如“龚古尔”、“诺贝尔”一样的专有名词，以他名字为品牌的酒庄无疑会获得最大限度的价值提升。

### 小型精品酒店+米其林三星餐厅

贝尔纳·玛格雷艺术馆项目的进展与玛格雷在餐饮酒店业的新发展也密切相关。

据狄斯金介绍，玛格雷筹划在今年7月份在艺术馆对面新开一家小型精品酒店暨米其林三星餐厅，目前已经进入装修与培



玛格雷收藏的1713年斯特拉迪瓦里名琴



玛格雷的小型精品酒店暨米其林三星餐厅



玛格雷与名厨乔尔·侯布甸

训阶段。这间名为L'Hôtel de Bernard Magrez — Joël Robuchon Restaurant的酒店是玛格雷与法国“世纪名厨”乔尔·侯布甸（Joël Robuchon，在全球拥有20多家米其林星级餐厅）的合作产物。

“与艺术一样，葡萄酒与美食是法国文化的精髓，”狄斯金说。“尽管波尔多及其周边的法国西南部以美食闻名，但目前本地还没有一家米其林三星餐厅，玛格雷-侯布甸酒店餐厅将历史性地改写这一局面。”

这家小型酒店将设6个套间，全部以拿破仑三世时代风格进行奢华装饰，每间房的每晚价格约400欧元。酒店附带一个可供50位客人进餐的酒店餐厅，由乔尔·侯布甸及其30人的厨师团队运营，“菜式的主要原料将全部取自本地食材”。

投资这种小规模、高规格的地标式餐饮已经显示出玛格雷在经营上的高明之处。他的精品酒店不仅可以直接服务其艺术馆项目，更是玛格雷近年力推的波尔多豪华酒庄游项目的最佳接待设施，而其规格之高影响力之大，又可极大地提升玛格雷整个酒业集团的品牌形象，可谓一举多得。

豪华酒庄游近年来一直是玛格雷不遗余力推广的项目，以奢华和私密体验为其主要特色。客户将乘坐私人飞机抵达波尔多，再从波尔多机场转乘直升飞机直抵指定列级酒庄的草坪，在庄主或酒窖总管的陪同下参观酒庄并品尝顶级波尔多葡萄酒，享用地道美食，酒庄间的交通更是全程由豪华加长版的劳斯莱斯轿车接送。

据狄斯金介绍，这种极尽奢华的酒庄游尽管曾受到一些舆论的争议，尤其是世界经济景气不足的时期，但在各国“高净值人群”中依然非常受欢迎。

“玛格雷先生喜欢追求极致，我觉得他 very 希望能在历史上留下自己的痕迹。”狄斯金说。

确实，玛格雷旗下的波尔多名庄全都是极具特色的庄园，某种程度上也可以反映出玛格雷本人的个性。黑教皇城堡是波尔多历史最悠久的著名酒庄，葡萄园建于13世纪，一度归教皇克莱门德五世（史称黑教皇）所有；拉图嘉利不仅拥有波尔多年份最久远的酒庄城堡，作为蒙田家族的旧物业，这里也是众酒庄中文艺气息最浓的一座，现在酒庄里还收藏着一套珍贵的第一版《蒙田笔记》；芳宝庄本身即是圣达美隆最大的列级名庄，现在更是绝世名琴——被称为Château Fombrauge的1713年斯特拉迪瓦里名琴的收藏地。

也许，追求极致正是这个时代最好的策略。🔗



豪华加长版的劳斯莱斯轿车全程接送

# My Dream about China

## An Interview with Guillermo de Aranzabal Agudo

# 我的中国梦 访橡树河畔庄主

文&图/Text&Photo Kay

“我的父辈们肯定没有想到要来中国，而我来了。”  
——格雷莫·阿兰萨巴·阿古多（橡树河畔庄主）

近年来国际知名度越来越高的橡树河畔，多次登上国际荣誉舞台。权威葡萄酒杂志《葡萄酒与烈酒》（Wine & Spirits）在今年4月刊公布的2014年最佳酒庄名单“Wine & Spirits 2014 Top of the List”中，橡树河畔是“唯一一个来自西班牙里奥哈地区的酒庄”。然而，这个美国人选出的“顾客最信赖及最有价值的酒庄”，对于中国的葡萄酒消费者来说，仍然会感到陌生。

2014年春，格雷莫先生的中国之行于最后一站（广州）告捷，他和他的团队希望此行能为里奥哈葡萄酒在中国的市场再开拓一个新局面，他承认这是一件“路漫漫其修远”的事情，但信心十足，已经做好了“上下而求索”的准备。

说到与中国的缘分，格雷莫回忆起第一次到访广州时的见闻，那同样是赴一场富隆酒窖之约……至于林林总总的葡萄酒屋和酒吧，还有那些红酒餐厅里的精美酒单，在当时还无可寻迹。这仅仅是格雷莫第二次到访中国，并且相距第一次已有8年之久，他感慨于中国的惊人巨变，同时又因为在中国没能见到更多的西班牙葡萄酒而自觉重任在肩。作为西班牙最优质葡萄酒产区的极品酒庄庄主，承载着橡树河畔家族的传奇使命，希望象征经典里奥哈的顶级佳酿能被更多中国人品尝到，这是格雷莫的中国梦。

WL=Wine Life

GA= Guillermo de Aranzabal Agudo

WL：呆在中国的这段时间，您看到了什么？

GA：这次来中国，我去了一些葡萄酒窖，它们的确非常高雅舒适，葡萄酒的陈列和保养也很到位，能给你一种愉悦的购酒体



格雷莫·阿兰萨巴·阿古多 Guillermo de Aranzabal Agudo

验，我就很喜欢这种感觉。高速发展的市场，时时处处的惊喜，这些对我来说都是全新的发现，非常了不起！我想我今后每年都会来中国。”

WL：您此行为我们带来了什么样的酒？适合中国口味吗？

GA：当然，有一款百搭美酒，Reserva Vina Alberdi（橡树河畔雅芭迪），她的酒体相对温和、清新，2年适饮，可以与所有菜肴相配，对中国菜也不例外。但我想中国人现在比较流行吃辣，尤其是川菜，我们的酒中最辣的Reserva Vina Ardanza（雅丹莎），她的酒体非常浓烈，与辣菜就是绝配。但如果你只是希望享受食材的原味，Lagar de Cervera（施华乐）将是佐餐的首选。

WL：雅丹莎应该是橡树河畔非常经典的一款佳酿，我们看到的是2001年份和2004年份，关于这款酒的年份有什么样的说法？

GA：我们很注重保持这款酒的稳定风格，虽然每个年份都不尽相同，但其中的精髓是我们努力保留的，比如经典的辛辣味、高度集中的酒体和层次感复杂的香气，还有悠长而顺滑的余味。雅丹莎只在最好的年份出品，所以2002年和2003年都没有出品，很不

幸今年也没有。好年份有很多决定性要素，缺一不可，我们需要冬季丰富的雪水，春季免受病虫害袭击，夏季显著的昼夜温差，最重要的是采摘之前有来自北方的冷空气进行调和，使歌海娜这个品种能缓慢均匀地成熟。2004是继2001之后难得的一个杰出年份，经历了两年的坏天气，老天爷给了我们一次机会对这个系列继续进行革新，原本细致、优雅、复杂和强烈的香气将会在这个年份得到进一步的加强。

WL：您认为橡树河畔的优秀年份有哪些？

GA：对于橡树河畔酒园来说，最近20年内的好年份包括2001，更往前的有1964，还有1985也很优秀，其它三个酒园另当别论。

WL：除了橡树河畔酒园，您旗下还有另外三个酒园，爵士园（Barón de Oña），雅斯特园（áster）和施华乐，它们之间有没有共同之处，比如有没有体现出某些共同的理念和风格？

GA：对于所有的酒园，我们采取相同的酿酒哲学，我们选用葡萄的标准是一致的，我们统一使用美国橡木桶，每6个月换一次桶来进行陈酿。当然，每个葡萄园的风土是千差万别的，比如雅斯特园就会更加强劲有力，果味更浓一些。我们会从不同产区的葡萄园中挑选葡萄放在一起混酿，这样酿出的葡萄酒都有非常圆润和层次丰富的余味，关键是你感觉不到酒精和单宁，因为它们已经达到完美的平衡。

WL：说到葡萄园的独特风土，施华乐应该是其中比较特别的一个，也是唯一种植白葡萄品种阿巴利纽的葡萄园，听说它的总部在去年进行过一次大的翻新是吗？

GA：对啊，现在的施华乐从里到外焕然一新，你知道它已经有25年的历史了，翻新之后会更适合接待来访的葡萄酒爱好者，我们非常欢迎游客们前来参加品酒课程。最近几年我们在施华乐购置了大面积的葡萄田，用来种植自己的酿酒葡萄，我们还降低葡萄树的种植密度，这保证了葡萄的优秀品质，控制种植比直接购买葡萄效果要好得多。橡树河畔本是非常传统的酒庄，但在施华乐我想打造一个新形象，传统和现代混搭的风格，我们为新的来访者提供新的酒款，经典融于创新，我们还新建了品酒房、餐厅、图书馆等更多的功能性设施。

WL：您的家族酿酒历史悠久，但您自己是经济管理专业出身，对于家族创始人及历代的酒庄经营方式，您是传承比较多还是改进比较多？

GA：我的家族经历了很多变迁，传到第五代已经非常国际化了。当初我的祖父并不准备向全球销售葡萄酒，我觉得他也没有想到我们的葡萄酒会出口到中国。现在我的想法比较开放，我会让客户根据需要直接与我们的酿酒师进行沟通，当然也可以直接找我

本人，这些都没有问题。在葡萄酒酿造方面，我的决策大多不会影响到酿酒师的感觉，我会提出自己的想法，但把关大权都在酿酒师手上。

WL：近期得知橡树河畔特级珍藏890红葡萄酒（La Rioja Alta, S.A. Gran Reserva 890）荣登《醇鉴》杂志封面的消息，恭喜恭喜！

GA：谢谢！这对于我们来说确实是一件值得高兴的事情。

WL：说到在国际上获奖，令人印象深刻的是：橡树河畔曾经发表过不为任何奖项而酿酒的申明，要“酿造真正属于饮家的酒”，而近几年来，橡树河畔屡次被各种国际葡萄酒权威授予殊荣，你们有去参加这些比赛吗？

GA：我们酿酒是为了让爱酒之人享受美酒。从上世纪30~40年代开始，我们就不再参加葡萄酒赛事了，但我们仍然会寄送一些酒款给品酒师、酒评家、或是葡萄酒作家，像罗拔·派克，我们希望得到他对于酒款的看法和意见，这不是比赛，我们也不会申请参加比赛。当然，我们的进口商偶尔会为一些赛事推荐我们的葡萄酒，那就是他们的事了。

WL：您自己会不会在中国当地寻找西班牙葡萄酒呢？

GA：我看中国人还是钟情于法国葡萄酒的，可能是先入为主的缘故吧。还有，我看到中国餐馆的酒单大多是以阿根廷、智利、澳大利亚等经济型酒款为主，西班牙顶级佳酿的身影只是偶尔闪现，所以我想我需要再接再厉才行。”

WL：您的团队接下来会有什么新动作？

GA：我对中国未来的市场前景非常看好，中国的葡萄酒市场正趋向多元化，中国消费者对葡萄酒的态度越来越开放，只要是高品质的葡萄酒，就一定会在中国市场上占有一席之地。你知道西班牙顶级佳酿的超值之处，我的信心来源于此，我想要做的只有一件事，就是致力于西班牙葡萄酒的品牌形象建设。目前我们正在筹划今年11月的中国巡回活动，我们将会在上海举办音乐酒会，也会邀请广州的VIP客人参加盛大的品鉴会，我们的销售经理和酿酒师都将前来与中国朋友见面。

（后记）中国海关提供的数据表明，虽然目前法国葡萄酒仍然占据着中国进口葡萄酒市场的47%，远超过澳大利亚（占13%）和西班牙（占11%）。引人注目的是，2013年上半年西班牙葡萄酒对中国市场出口量比2012年同期猛增了40%，并且已经连续两年保持了这一增幅。目前，西班牙是中国第三大瓶装葡萄酒进口来源国。从今年开始，更加丰富的“西班牙—中国计划”正在酝酿，格雷莫也将为此制定更为频繁的中国行程，如不出意外，就在今年年底，我们很快又能见面。🍷



# Bettane & Desseauve:

## An Introspection on Wine Critics

# 贝丹、德梭：我看酒评家

文/Text Wolf 图/Photo Coffee 鸣谢/Special Thanks to Dora Mu

2014年的3月，中国似乎转眼成为最受酒评家欢迎的目的地。罗拔·派克来了，珍茜·罗宾逊也来了，法国的贝丹、德梭二人组也来了，一时间北上广港深都活跃着世界知名酒评家的影子。有趣的是贝丹和德梭还在自己的酒展上设置了iJudge环节，邀请爱好者和行业内人士组队加入到评酒人队伍里来给酒打分，让众多同行跃跃欲试。

那么，酒评家这个职业究竟有多重要？酒评家的工作应该是客观陈述还是主观感受更多一些？只要iJudge上评分与酒评家相同，我就可以当酒评家了吗？酒评家与消费者，酒评家与酒庄之间，应该有怎样的一种关系？且听贝丹与德梭二位谈谈对自己职业的看法。

WL=Wine Life

MB=Michel Bettane

TD=Thierry Dessauve

WL：这次的iJudge比赛让我想到一个问题——在个人媒体发达的时代，酒评家其实是不是一个每个人都可以进入的职业呢？

MB：参赛者和职业酒评家的差距还是很大的，我们平时做国际葡萄酒比赛评委时，对一组葡萄酒的品尝和打分在10分钟内就可以完成，而iJudge参赛者花的时间足有1.5个小时！

TD：一般人经过多尝多练，应该说还是有可能达到的，但绝非很多人都可以。相信这次的参赛者会感觉到盲品酒款并为之打分的难度。

WL：这是具体操作上的难度。我想问的是，酒评家这个职业存在的意义体现在哪里？

MB：1927年《法国葡萄酒评论》杂志的创始人已经概括得很好：“酒评家的职责是传递信息，对消费者负责，他们要确认酒的品质，帮助酿酒师提高酒质。”



贝丹（右）&德梭（左） Bettane (Right) & Desseauve (Left)

WL：消费者应该怎样看待酒评家和酒评家的评分？

TD：好的酒评人会与消费者联系在一起，而不是高高在上的。酒评家与消费者之间的交流互动应该非常频繁。在法国，我们也会为超市葡萄酒进行评选，所以更需要了解消费者的口味，不能孤立而行。

MB：酒评人的评论其实并不只是打分，还有介绍酒庄的风格、历史等客观信息。分数很重要，但是葡萄酒不会一分定终身。说到底酒评人的职责是传递尽量多的信息。

在法国，消费者非常看重酒评家的工作。酿酒人也很重视酒评家的酒评，他们是酒评家的监督者，对于无法认可的酒评家他们可以用脚投票，选择不拿自家产品送评。所以，酒评家一定要有相当的公信力和客观公正的口碑。

TD：酒评家也得遵循市场规律。时间可以检验出一切。世界各地一直有很多酒评家出现又消失，如果消费者对我们的工作不满意，他们会直接拒绝购买我们的《贝丹德梭年度酒鉴》（Le Guide Battane & Desseauve des Vins de France）。



快速的评酒过程

WL：有人对目前酒评家普遍使用盲品方式来评酒表示异议，认为“酒评家是唯一一群被要求要盲品葡萄酒的人。”请问你们认为盲品是否是评价一款酒的最佳方式？一款酒的种植方式、产区的历史、种植者的传统等信息，是否真的应该在评价酒时排除在外？

MB：首先，酒评家品酒时，有时也并不是完全盲品，对产区、年份等相关信息也是有所了解的。我认为酒评家评酒确实不能从头到尾一直盲品，要适当结合一定的产区背景。

TD：针对刚才问题中的那句话，其实很多葡萄酒爱好者也玩盲品。酒评家作为消费者的指南，应该摒弃先入为主的成见进行客观的评价，因此有义务进行盲品。

MB：在评价一款酒时，很多人，无论是酒评家还是普通消费者，都会受到以往印象的影响。这种偏见会有碍于对一款酒作出公正的评价。

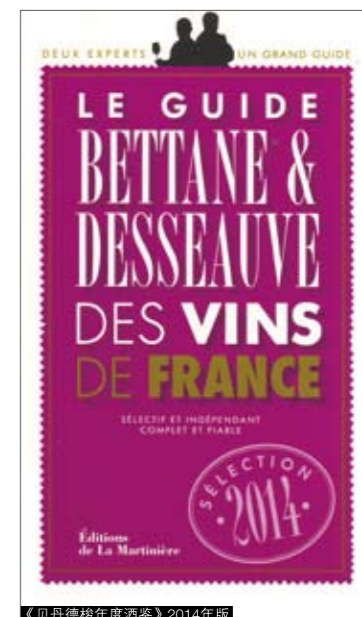
WL：那么，酒评人与酒庄之间应该保持怎样的关系？

TD：有两种酒评人，一种是驻地酒评人，他们专注于一个或几个特定的产区，一年很多时间都生活在产区，生活在酒庄中间，对该区域的葡萄酒拥有大量第一手的信息。一种是飞行酒评人，他们较少与酒庄交流，来到产区后一次性品尝很多款酒，如同一个手艺人。我觉得他们没有购买葡萄酒，没有下厨房去体验葡萄酒，他们会很难真正评价一款酒。

MB：有些酒评人与酒庄间的故事令人啼笑皆非，例如特别高产的一个酒评人，一年出很多书，但是书中的很多酒庄都表示没有接待过这个人。这样的酒评如何可信？

我认为今天已经没有所谓的“世界级酒评人”，只有专注某个产区的酒评人。

即便所有澳大利亚酒庄都寄送样酒给我们，我们也不会进行评价，因为我们没有在产区生活过。🍷



《贝丹德梭年度酒鉴》2014年版

# VINEXPO 2014

## Moving Forward with Reputation & Innovation: An Interview with Guillaume Deglise

### 创新而立，载誉前行 访VINEXPO行政总裁

文/Text Judy 图/Photo Vinexpo Asia-Pacific

进驻亚洲15年，今年5月27至29日葡萄酒及烈酒商贸展（Vinexpo Asia-Pacific）假座香港会议展览中心，举办在香港的第六届（亚洲第八届）展会，再次成为业内的焦点盛事。来自法国、意大利、西班牙、德国、美国、新西兰、智利、澳洲、中国以及其他地区，共计28个国家的参展商聚首一堂，云集了1,400家参展商。

据展会方透露，为期三天的展期吸引了大约18,000名参观人士到场。期间，多位世界知名的葡萄酒大师、品鉴专家、经济学家、品酒师和酿酒师也受邀开展一系列的研讨会及品酒会活动近50场。而Vinexpo新近上任的行政总裁Guillaume Deglise先生除了带来全球葡萄酒和烈酒市场的研究报告之外，还引入新概念“Spiritual”创新酒吧区，为展会带来更多体验。

WL=Wine Life

GD=Guillaume Deglise

**WL：**我看到您的简历上除了列出过往担任的职务之外，还特别指明您精通6国语言，这是怎么办到的呢？

**GD：**这个很好理解。因为我是欧洲人，所以能够说上几门欧洲话也是很自然的，但我就不会广东话或者普通话了。

**WL：**您曾经在两家知名的香槟酒庄担任出口经理，这些工作经历对您目前的工作有什么帮助吗？

**GD：**当然。因为我过去在这两家公司工作时就是Vinexpo的参展商，可以说是被服务的对象。这样的经历让我能够更充分地从客户的视角去了解他们的想法，从而更好地满足他们的实际需求。从另一方面来说，这也启发了我为展会带来更多的创新。

**WL：**所以有了这些经验，您才会特意增加“Spiritual创意酒吧”和参展商联谊派对等安排吗？



Vinexpo行政总裁吉永·德格利斯 Guillaume Deglise

**GD：**是的。我想无论是参展商或观众来宾，他们千里迢迢来到Vinexpo，除了是想要与他们的分销商、代理商或酒庄庄主洽谈之外，大家还想获得更多更有趣的体验。这种体验不仅限于商业会晤，还应该包括其他的社交活动，好让大家能够通过多种渠道更全面地了解到全球葡萄酒市场的动态，甚至是通过Vinexpo的活动安排，激发他们推广品牌的灵感。

“Spiritual创意酒吧”邀请多位专业的调酒师和国际调酒师协会会员即场呈现琳琅满目的烈酒和鸡尾酒，还有专业的烈酒品酒班，我相信这是展会的一个亮点。这个安排为整个展会带来更活泼的元素，另一方面也向参展商和来宾展示了烈酒的增长势态。实际上在2012年，亚太地区的烈酒消耗量占全球总量的60%多，预期还会继续缓慢攀升。而中国就占全球烈酒总消耗量将近40%，其市场前景是非常乐观的。

**WL：**以后的展会也会向这个风格发展吗，就是兼顾商业活动和轻松的元素？

**GD：**Vinexpo确实是一个包罗万象的国际化平台，关于葡萄酒和烈酒的动向都会在展会上有所展示，我一直就很喜欢这个平台。今年的展会可以说是我们的一次大胆创新，这个两年才举办一次的会展绝对不仅仅只是一个商务的会展，所以我认为我们应该要以更为特别的方式和活动来呈现这个优秀的展会，这也是Vinexpo一直“永葆生机”的原因之一。

**WL：**距您任职Vinexpo行政总裁至今不够一年，您还为展会带来哪些改变和惊喜呢？

**GD：**呵呵，是的，不足一年。Vinexpo作为行业内首屈一指的展会，我们一直注重为酒类行业带来更多的创新和改进。所以我把本次展览的面积扩张到两层楼，一共有15,000平米的展位面积，比上一年多50%。而在明年的波尔多会展上，我们还会有更多的创新，因为波尔多的Vinexpo对于我们来说也很重要。所以我们要不断地保持这种创新精神，才能在全球众多的展会中保持领先地位。

**WL：**那这次展会在常规的研讨会、品鉴会和课程中是否也有什么创新的元素呢？

**GD：**是的，在本次展会上，我们会特别关注到中国这个极具潜力的市场。因为2013年的中国销量有所放缓，所以很多酒庄对这个市场情况有所疑问。所以在展会期间，我们安排了一系列的研讨活动来探讨中国这个市场。首先会有中国葡萄酒的品鉴会。这样大家可以了解一下中国作为产酒国的状况。我们还会组织一些葡萄酒专家，专门来探讨葡萄酒在中国的未来。

此外，我们安排了电影Red Obsession的放映，电影类似于纪录片，是由一位澳洲的葡萄酒大师拍摄的。影片讲述了波尔多葡萄酒在中国市场的现状，非常有意思。

还有我们邀请了2013年“世界最佳侍酒师大赛（Best Sommelier of the World）”的冠军Paolo Basso先生到场，他会即场展示他的盲品水平，我本人也会与他同台比拼，我相信这个也是展会的亮点之一。那么在课程方面，我们也邀请了李志延MW讲授3个大师班课程，包括葡萄酒与泰国菜、中国菜和韩国菜的搭配技巧。

还有行业内的其他明星级人物，例如Debra Meiburg MW、Robert Joseph和赵凤仪等等。

**WL：**在本次展会上，意大利和西班牙的展馆都增加了一倍之多，为什么有这个变化呢？

**GD：**这是根据国际葡萄酒与烈酒研究机构（International Wine and Spirit Research, IWSR）的研究结果安排的。比方说，在过去的5年内，西班牙葡萄酒对中国的出口情况就达到了500%多的增幅，比法国的还要多150%，而意大利葡萄酒的增幅也是相当明显的。这些真实准确的市场数据都是我们做出安排的依据。所以在未来，法国“一家独大”的地位也会有所改变。Vinexpo的总部虽然位于法国，但我们是一家国际性的企业，所以我们想要推广的不只是法国酒，所有国家的葡萄酒都应该得到展示和推广的机会。

**WL：**看来IWSR对Vinexpo的决策影响很大。

**GD：**是的。我们很关注对市场状况的分析、总结和预测。实际上，我们与IWSR已经合作长达12年，而过去每年的研究预测结果都与实际状况差距甚微。所以每年我们都会投入大量的研究经费在这上面。最新一份报告的市场预测展望到2017年，涵盖28个生产国及114个消费市场，全球葡萄酒及烈酒消耗、生产及国际贸易的详细研究都包含在报告内。比方说，我们的报告预测在未来五年内，中国的葡萄酒消耗量将会增加30%左右，其中红葡萄酒销量将上升2至3倍，而售价约为5至20美元的葡萄酒消耗量则会呈现显著的升幅。

**WL：**与其他的酒类展览相比，Vinexpo的优势是什么呢？

**GD：**每一届的Vinexpo都汇聚了葡萄酒和烈酒行业的最顶尖最权威的酒庄、协会和业内人士，可以说酒类行业里的明星都参与到这一盛事了。当然还有相当丰富的活动安排，在为期三天的展会中，我们就安排了行业关注的主题会议、研讨会、大师班和品鉴会等多达50场，还有众多的行业明星莅临主持活动，我想这是非常具吸引力的。

**WL：**既然优势这么明显，为什么要取消在北京举行Vinexpo展会的计划呢？

**GD：**目前来说，香港是我们在海外市场的一个重要枢纽，所以我们会投入很多的资源来专注地办好香港的酒展。而其实我们年底在东京举办的酒展也是非常小型和本地化的，也属于一个实验性的项目。中国市场的潜力是毋庸置疑的，但第一步是，我们要确定顶尖的品牌和亚太地区的行业领袖们都愿意去到北京。由于目前这个项目还没成熟，所以我也不能提供太多的信息。但我们在欧洲和亚太地区举办展会的地点：波尔多和香港就必定是行业内的绝佳平台。📍

# A Cork Story (Part I) 橡木塞的故事(上)

文/Text Steve Smith MW  
译/Translate Richie

史蒂夫·史密斯是新西兰霍克斯湾克莱格酒庄 (Craggy Range Winery) 的创始人之一。1980年进入葡萄酒相关产业，在葡萄酒的学术、研究和经济等方面有广泛的经验。1996年，他获得了葡萄酒大师的荣誉，成为世界上至今唯一一个获得此荣誉的葡萄种植者，也是这个行业中的学术翘楚。



葡萄酒的封瓶方式，究竟有多重要，值得人们一而再再而三地讨论？

作为一个葡萄酒大师，我每年都会花很长的时间在世界各大产区游历。每到一个地方，都会听到人们在讨论关于封瓶的话题。在这里，我也希望跟各位看家分享一下我眼中的封瓶方式。

故事总是从历史说起。17世纪，葡萄酒生产者舍弃了使用多年的油浸布条，改为使用天然橡树皮做成的木塞封住装了葡萄酒的酒瓶。毫无疑问，这个做法使葡萄酒的品质得到了一个跃升，让酒品尝起来更美味。橡木塞有非常多的好处：它拥有弹性，能够适应瓶口不规则的形状，所以拥有良好的密封性，而且，树皮原料便于运输，运到葡萄酒产地之后，也非常容易因地制宜地加工成圆柱型塞子。在那个时代，对于封瓶方式来说，没有任何比天然橡木塞更好的选择，所以，即使有部分葡萄酒受到了橡木塞污染 (cork tainted) 的影响，也没有太多人会介意。

更让人意想不到的事情是当侍酒师开启使用橡木塞封瓶的葡萄酒时，开瓶 (decorking) 的操作流程慢慢演变成了一套既有实用意义，又带有观赏美感，“画面感”十足的礼仪。这套礼仪也是品酒时葡萄酒爱好者感受最深刻，让他们无比兴奋的环节，甚至有些消费者购买葡萄酒的动机就是为了欣赏这一段现场表演的“剧情”。至于后来诞生的封瓶方式，如20世纪中期发明的旋盖封瓶，开瓶时因为不需要那一套繁琐的流程而缺乏“画面感”，反倒让消费者觉得这些酒比较廉价。久而久之，消费者的脑海中形成了一个偏见：优秀的、昂贵的葡萄酒都是用橡木塞封瓶，便宜的葡萄酒就使用旋盖封瓶。这段拥有“画面感”的礼仪让橡木塞封瓶方式在与其他封瓶方式竞争时无往而不利。所以，即使现在已经发明出很多新的封瓶方式，但是在市场上还是无法与橡木塞封瓶一争高下。

20世纪的最后十年间，葡萄酒的封瓶方式发生了重大的变革，让天然橡木塞的地位一落千丈。殖民地 (指代新世界葡萄酒生产国)

的新生一代酿酒师拒绝接受橡木塞封瓶带来的橡木塞污染和个体酒瓶间的差异。在葡萄酒世界中一直流传的谚语：“只有橡木塞才会有好酒”因此受到了质疑，因为橡木塞本身可能会给酒带来破坏性的不利影响。另外一个同样受到关注的说法是天然橡木塞允许酒在封瓶的状态下缓慢呼吸，这是葡萄酒能够陈年发展的重要前提。不过我更倾向于把这个说法当成是主观臆测，因为现在还没有任何科学家能检验到瓶子内的一切变化。

这些与传统认知相悖的意见主要来自新世界产国，那里的专家希望寻找到取代天然橡木塞的封瓶方式，以消除橡木塞污染和酒瓶个体差异的情况。早期的创造发明常常都是失败的，例如，原始的聚合塞：橡木塞污染依旧存在；塑料塞：带来了过度氧化的问题；甚至，早期的旋盖封瓶也并非完美。但是，随着科技的发展，现在已经发明出很多新的材料可以取代天然橡木塞，包括无TCA的聚合塞 (DIAM)，高级合成塞 (Supreme Corq X2)，玻璃塞 (Vino Lok)，佐克塞 (Zork) 和旋盖。



佐克塞



天然橡树皮的获取



橡树皮容易加工成圆柱形塞子



开启使用橡木塞封瓶的葡萄酒



玻璃塞

那么，酿酒师是怎样决定使用哪种封瓶方式，作为消费者的你应该相信的又是哪种呢？下面是选择的时候需要考虑的因素：这瓶酒的性质是怎么样的？这款酒是马上饮用还是在酒窖中陈年数十年之后才饮用呢？你对开瓶的仪式有多痴迷？是否介意我们根据天然塞之外的新封瓶方式，开发一套具有“画面感”的礼仪呢？而且，理所当然的，无论是何种方法，都应该是有利于葡萄酒的保存，能够避免橡木塞污染，避免被氧化和能够保证酒的长久陈年。

在下一期，我将会与大家分享一些我的个人意见，这些想法来源于本人长久观察而形成的经验、科学文献以及一些曾经把我深深打动的理论。🔗



乐梦迪酒庄总管：埃德蒙·特布兰 Edmund Terblanche



乐梦迪的采收季

## A Culture of Excellence: La Motte 和谐的贵族艺术品：乐梦迪

文/Text 埃德蒙·特布兰  
译/Translate Richie

南非多种多样的风土赋予酿酒师无尽的可能，允许他们酿出各式美酒，来展现每一片南非风土的非凡魅力。在乐梦迪，我们最希望表现出南非热情的阳光与新鲜的果感，还有深受法国胡格诺文化影响所传承下来的优雅和经典。

乐梦迪的葡萄全部采摘于南非开普区内最优秀的葡萄产区，我们的葡萄园园艺师和酒窖酿酒师齐心协力，保证只有品质最优的葡萄酒才能灌装入贴着乐梦迪标签的酒瓶中，也让这些酒在国际比赛上斩获无数奖牌。

首席执行官同时也身兼酿酒师职责的顾海宁先生对南非的风土充满信心：“虽然南非的风土各有差异，但是充沛的阳光和利于葡萄健康生长的气候让葡萄的品质得到保证。无论是专业人士，还是消费者都喜欢品质优秀、而且常年保持稳定的葡萄酒。所以，南非葡萄酒在国际上受到广泛认可。”

当然，事实上每个年份都有自己的特点。于我而言，每年观察采收

季后的冬天，就可预测来年葡萄酒的品质。2013年冬天的寒冷气候，保证了葡萄树能安稳地休眠，丰富的降水也能保证土壤来年的含水量充足。我们的葡萄园也得益于这一年冬天的雨水，能让我们在不丢失质量的同时获得更大的发挥。生长季适宜的气候条件，使红葡萄最终得到了深浓的颜色，而且大部分果实达到充分成熟的同时，不会有过高的糖分，从而影响成酒的优雅风味。

1月28日，用于酿制乐梦迪经典起泡酒的贝露娃率先开始采收，也拉开了我们忙碌的收获季序幕。除了乐梦迪酒窖所在的庄园外，我们也从西开普内的其他产区，如沃克湾（Walker Bay）和艾琳（Elim）等邻近海洋的产区所开垦的葡萄园中采收葡萄。不同的风土，造就各有差异的葡萄，也因此酿制出层次感更多和复杂度更高的葡萄酒。

整个采收季中，我们的工作每天都在凌晨开始。白葡萄的采摘必须在凉爽的晨间时分进行，这样才能让白葡萄停留在最新鲜、酸度最优秀的瞬间，从而保证白葡萄酒的清爽口感。红葡萄采摘



乐梦迪品鉴室的游客



乐梦迪首席执行官兼酿酒师：顾海宁先生 Hein Koegelenberg



曾获评“最佳酒餐搭配餐厅”荣誉的乐梦迪庄园餐厅



酒庄旅游体验压轴美酒：乐梦迪大师系列红葡萄酒

时，我们需要额外聘请一队资深的酿酒师进入果实筛选的行列，确保只有最好的颗粒落入我们的发酵罐内。

现在，2014年的采摘已经完成，我们的白沙威浓葡萄酒也已经结束了最后的调配工作。这款大受欢迎的酒款使用来自开普地区6个不同产区的葡萄进行酿造，最后通过混合调配得到成酒。它的香气与口感无可挑剔，我都按捺不住想尽情享受了！

乐梦迪还因酒庄旅游体验而国际闻名。让我们的客人融入到酒窖的日常工作是乐梦迪努力的目标。当收获季来临的时候，我们会邀请游客走进葡萄园内品尝即将被采摘的葡萄，安排他们聆听园艺师讲解葡萄品种的特性，描述采摘过程中的艰辛和介绍乐梦迪生态农业的理念。接下来，由酿酒师带领游客走进酿酒车间，参观葡萄的挑选、除梗、压榨等酿造操作，还能品尝在发酵罐中正在发酵的葡萄汁！最后，我们还为游人挑选乐梦迪最受好评的酒款进行品尝，还有由乐梦迪大师餐厅利用园中新鲜葡萄特制的美食小点。

即使收获季结束，我们还有美食和美酒体验等候游人的亲身参与。在我们的葡萄酒品鉴室中依旧能品尝到乐梦迪的优秀酒款：乐梦迪白沙威浓、雪当利、嘉本纳沙威浓、穗乐仙和独特的千禧珍藏葡萄酒。此外，你还可以加入我们的酒餐搭配活动，这个活动曾被英国著名杂志《国际饮品》（Drinks International）评为“世界最佳酒餐搭配体验”。

想要圆满结束在乐梦迪的这段酒庄旅游体验，有一款压轴的美酒绝对不容错过，那就是世界闻名的乐梦迪大师系列红葡萄酒。作为“南非百大葡萄酒”榜单上的常客和在国际葡萄酒大赛上（如：布鲁塞尔葡萄酒大赛、伦敦的国际葡萄酒挑战赛、德国葡萄酒竞赛、南非的米开朗罗国际葡萄酒大赛、世界穗乐仙大赛和《醇鉴》世界葡萄酒大奖赛等）斩获金奖的佳酿，你如何能错过？

乐梦迪的精神是“和谐的贵族艺术品”，我的工作则是保证无论何时何地都能在打开酒瓶的时候体验到乐梦迪的精神。🍷



道格·宝云 (左) 和艾玛·宝云 (右) Doug Bowen (L) & Emma Bowen (R)

# Classic Coonawarra: Bowen Estate

## 古纳华拉的经典: 宝云庄

文/ Text 艾玛·宝云  
译/ Translate Richie

宝云庄，一个完全属于家族运营的酒庄。成立于1972年的宝云庄刚刚度过了40岁的生日。我们把穗乐仙和嘉本纳沙威浓两大最适于古纳华拉风土的葡萄品种种在30公顷的顶级罗莎红土 (terra rossa) 葡萄园中。我的父母道格·宝云 (Doug Bowen) 和乔伊·宝云 (Joy Bowen) 是庄园的创始人，到现在，我和我的丈夫阿里斯泰·罗兰 (Alistair Rowland) 也加入到酒庄的建设当中。目前，我父亲负责葡萄园的日常管理，母亲为酒园拓展销售的渠道，我则在酒窖中酿酒，我的丈夫就游走于葡萄园和酒窖，为我们父女俩提供帮助和支持。所以说，宝云是个真正的家族式酒庄。

古纳华拉最独特的地方在于土壤——罗莎红土。这种土壤由表层的红色粘土和底层的石灰石构成。在世界范围来说，没有一

个地方有古纳华拉这样大范围的罗莎红土，而这种土壤也是古纳华拉最重要的风土因素。另外一个让古纳华拉如此特别的因素是气候，温暖的白天和凉爽的夜晚谱写出了葡萄成熟期的天气主旋律。这些风土赋予了古纳华拉葡萄酒的平衡特质，使这些红葡萄酒拥有中等的酒体，顺滑细腻的单宁结构而且在陈年后呈现出优雅的风姿。

在宝云，我们的葡萄园以有机栽培的方式进行管理，包括舍弃杀虫剂和除草剂的使用。有机栽培，不仅仅是保证葡萄健康生长的一种方法，还可以看作是对地球和未来负责任的一种态度。道格和阿里斯泰一直保持以人手的方式对每一棵葡萄树进行修剪，每棵树只留下20个芽眼，保证葡萄树自身的生长平衡，并且控制葡萄树的产量以换取好的质量。我们的剪枝方式独一无二，能保证



宝云庄



罗莎红土 terra rossa



布满红土的葡萄园



宝云庄嘉本纳沙威浓红葡萄酒

每年葡萄的品质稳定一致。在酒窖里，我们使用现代化的机械技术帮助生产，但又保持最温柔的方式呵护葡萄，酿出宝云以优秀的平衡感著称的美酒。所有葡萄酒都会在225L的橡木桶中陈年18个月，直到最后的调配装瓶。在我们的精心呵护下，葡萄酒不但拥有和谐细腻的单宁触感，而且充满了丰厚的红色莓果香气。

自2004年起，我们开始在自己的葡萄园内进行葡萄植株的更替，来改进葡萄在园中的表现。我们凭借过去30年来的种植经验，寻找出在我们这30公顷罗莎红土葡萄园中表现最好的葡萄树。这个寻找的过程非常漫长，经过30年的寻觅，我们下定决心拔起园内原有的树藤，并重新种上新挑选出来的植株品系。所做的一切，都是因为我们相信“顶级好酒从葡萄园中酿出”的理念。现在，葡萄园中的穗乐仙和嘉本纳沙威浓的改良株系

都表现出比以前更胜一筹的品质，也更能体现“古纳华拉的经典”风味。

今年上市的葡萄酒有着让我们全家都感到非常满意的表现。不单单是因为2012年是个气候适宜的年份，更因为这一年的葡萄酒满足了我们对植株更替后品质提升的多年期盼。2012年是一个所有自然有利因素层层叠加后得到的伟大年份。冬天的雨水、白天的温和和晚上的冷凉构成了最有利于葡萄生长和成熟的自然条件，保证了果实的完美成熟和充足酸度。这是一个真正伟大的古纳华拉好年！

我们2012年的两款葡萄酒：宝云庄穗乐仙和宝云庄嘉本纳沙威浓都表现出高密度的充沛果香和细腻和谐的单宁口感，既可以年轻饮用，也值得长时间陈年，这就是“古纳华拉的经典”。

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 毕加索描绘的酒瓶图  
Bottles a la Picasso



2 让一个啤酒女郎侍葡萄酒的结果就是满上，满上，再满上！  
You can take the girl out of the beer garden, but you can't take the beer garden out of the girl!



3 “不是吧，米开朗基罗大师！您得想点别的呀！”  
“Impossible, Master Michelangelo! You have to think of something else!”



# A Journey of Taste

## Blind Tasting of Bordeaux & Rioja Wines

# 味觉旅行

## 波尔多与里奥哈葡萄酒盲品比拼

文/Text Judy 执行/Executive 朱桂清、聂凯翔、赵霞

 柏非露丝庄园红葡萄酒  
Château Paveil de Luze

 维嘉西雅美康园副牌红葡萄酒  
Macán Clásico

 格兰治庄园红葡萄酒  
Château Grange Neuve



 爵士园红葡萄酒  
Torre de Oña Reserva

 康帝庄红葡萄酒  
Château De Candale

 橡树河畔雅丹沙红葡萄酒  
La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza

据说，人类的味觉记忆可以长达40年以上，是所有感官记忆中最强最清晰的。即使若干年后，也可以凭借味道唤醒被遗忘的感觉和过去。换句话说，即使我们以为自己已经忘记了曾经爱过的葡萄酒的名字、香气、口感和她带给你的快乐回忆，但实际上，这些记忆从来没有离开过你的脑海。只需等待丝丝线索，构成合适的钥匙，就可以开启一趟味觉与情感交织的旅程。

### 盲品双城记

盲品，就是对数瓶葡萄酒进行蒙瓶试饮后给出自己的判断，在公平和排除主观臆断的影响下让众酒一决高下，确实好玩！

俗话说：一方水土养一方人。中国人口味之杂，堪称世界之冠。让两座个性迥异的城市同台品鉴相同的葡萄酒，不同的味蕾偏好究竟会擦出怎样的火花呢？事不宜迟，马上开始吧！



### 广东金沙洲

金沙洲位于广州西部，横跨广州、佛山，是广佛两城交界地带上一道亮丽的风景线。昔日被人们称为“西伯利亚”的金沙洲早已不再是一个孤岛，而是精明商家的关注焦点。十几万广佛人在此置业生活，旺盛的饮食需求带来各种风味特色的食肆：湘菜、川菜、西关美食、客家菜、农家菜、西餐厅应有尽有，让人大饱口福。

### 江苏无锡

无锡位于长江三角洲的平原腹地，江苏的南部，素有“太湖明珠”之称。这里四季分明，自古就是鱼米之乡，“山不高而清秀，水不深而辽阔”刻画的正是这座风光秀美的山水名城。无锡人偏爱甜食，菜的味道注重甜、香、鲜。因而要跟随时令，讲究食材的选择才能够制作出这样的味道，这也是江南地区精致生活的体现。

#### ◆ 举办城市

-  金沙洲站/Jinshazhou  
时间/Date: 2014.04.25  
地点/Venue: 金沙洲富隆酒屋
-  无锡站/Wuxi  
时间/Date: 2014.04.29  
地点/Venue: 无锡富隆酒窖

#### ◆ 综合评分 (0~10分)

依据葡萄酒呈现的视觉、嗅觉及味觉上的体验总体评分。

#### ◆ 投票选举

根据葡萄酒的总体表现及价格指标，分别投票选出“最受欢迎”和“最佳性价比”的酒款

#### ◆ 评分标准

- 10分 — 完美！十分喜欢这款酒
- 8~9分 — 很好，极力推荐给朋友
- 6~7分 — 不错，我会考虑购买
- 4~5分 — 不功不过，可作日常餐酒
- 0~3分 — 印象不深刻

### 参加试饮者(排名不分先后)

#### 金沙洲 Jinshazhou



- Taster 1 Jeremy 酒龄: 20年
- Taster 2 陈小姐 酒龄: 2.5年
- Taster 3 苏生 酒龄: 5年
- Taster 4 Canny 酒龄: 1年
- Taster 5 杨先生 酒龄: 3年

#### 无锡 Wuxi



- Taster 1 柏卫东 酒龄: 1年
- Taster 2 王晓艳 酒龄: 2年
- Taster 3 王毅峰 酒龄: 5年
- Taster 4 张 晓 酒龄: 8年
- Taster 5 杨 雷 酒龄: N年

Château Paveil de Luze  
柏菲露丝庄园红葡萄酒

参考价格：¥483  
 葡萄品种：嘉本纳沙威浓、梅乐、嘉本纳弗朗  
 产区：法国波尔多-玛歌  
 酒款背景：经历了6代族人耕耘，家族酒庄柏菲露丝所有的酒款都由法国酿造大师和种植顾问史提芬·登力高（Stéphane Derenoncourt）执掌，实属名师出品。  
 典型香气：黑加仑子、玫瑰、太妃糖



金沙洲: 8.0分



无锡: 8.6分

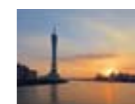
**女性化的酒。**黑加仑子、黑椒、玫瑰和太妃糖等气息让人感觉非常舒坦，轻微细腻的单宁与优质的酸度应该是配餐的好选择。

**花香绽放。**作为第一款品鉴的酒款，柏菲露丝微妙花朵气息非常讨喜：玫瑰、茉莉花、丁香和紫罗兰。稍显清淡的酒体但有着丝绸般的柔滑质感。

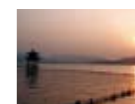


Château De Candale  
康帝庄红葡萄酒

参考价格：¥399  
 葡萄品种：65%嘉本纳沙威浓，35%梅乐  
 产区：法国波尔多-上美度  
 酒款背景：康帝庄隶属于波尔多名庄迪仙庄（Château d'Issan），与迪仙庄拥有同样的葡萄园管理人、酿酒师、设备和工艺，但具有极高性价比，她同时是丹麦皇子的推荐。  
 典型香气：桑葚、黑加仑子、洋李



金沙洲: 8.5分



无锡: 9.0分

**回味悠长。**闻香时就能明显感觉康帝庄所展现的活力，新鲜成熟的桑葚、洋李、和橡木桶的气息充盈鼻腔，入口酒体饱满，酒香浓厚。后味十分持久。

**新旧世界的结合。**馥郁香浓的果香不输新世界葡萄酒，但同时具备法国美酒的层次感和精妙细节，粗中有细，不愧是名门之后。



Torre de Oña Reserva  
爵士园红葡萄酒

参考价格：¥498  
 葡萄品种：95%添帕尼优、5%玛佐罗  
 产区：西班牙-阿拉维萨里奥哈  
 酒款背景：她是古老与现代的融合：上百年历史的葡萄园在卫星系统检测下，土壤成分、葡萄成熟程度等都一目了然，配合传统的橡木桶陈酿技艺终成经典。  
 典型香气：蓝莓、烟草、烟熏培根



金沙洲: 8.3分



无锡: 8.9分

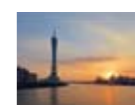
**暖春的公园。**爵士园的表现极富“动感”和层次感：黑莓、爆米花、泥土、焦糖、花香、烟熏培根与柔顺的单宁相交错，仿佛身处热闹的公园里。

**经典的陈年里奥哈。**成熟的黑莓、烟草和淡淡的辛香和草药气息是陈年添帕尼优的特征，入口单宁丝滑而不失劲道，柔和的酸度让口感更显丰富。

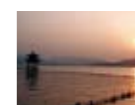


Macán Clásico  
维嘉西雅美康园副牌红葡萄酒

参考价格：¥390  
 葡萄品种：100%添帕尼优  
 产区：西班牙-里奥哈  
 酒款背景：美康园的成立见证了欧洲两大举足轻重的葡萄酒世家的结合：罗富齐家族与西班牙名庄维嘉西雅，绝对是匠心独运的大师级作品。  
 典型香气：椰子、巧克力、蓝莓



金沙洲: 9.3分



无锡: 9.5分

**很正点！**绝对是一款“国际亲善大使”级别的酒。甜美充盈的芳香无需等待：奶油、椰子、蓝莓、巧克力等的气息非常开放，但入口后优雅和谐的口感让人不得不对她刮目相看。

**甜美，想用来配餐。**美康园副牌的喷薄香气与康帝有着不同的特点，更显甜美的气息和细腻顺滑的单宁让人想要搭配菜肴，期待她的变化。



金沙洲、无锡：最具性价比



Château Grange Neuve  
格兰治庄园红葡萄酒

参考价格：¥ 537

葡萄品种：100%梅乐

产区：法国波尔多-宝物隆

酒款背景：格兰治庄园坐落在许多车库酒庄的诞生地宝物隆，她四周环绕着该区的优秀名庄。庄园仅有12公顷，产量极其有限。

典型香气：洋李、焦糖、烤面包



金沙洲: 8.0分



无锡: 8.6分

**复杂浓郁扎实。**闻香就能感受到充裕饱满的香气，成熟的洋李、巧克力、焦糖和浆果气息在入口后演化成圆润的酒体，单宁顺滑而扎实有力，余味悠长，具优秀的陈年潜力。

**印象深刻的单宁。**没想到是一款由100%梅乐酿制的波尔多右岸酒。新鲜成熟的水果气息与烟草、烤面包等气息构成丰富的层次，入口单宁密集、细腻但结构精巧而不失力量感。



La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza  
橡树河畔雅丹莎红葡萄酒

参考价格：¥ 637

葡萄品种：80%天帕尼优，20%歌海娜

产区：西班牙-里奥哈

酒款背景：橡树河畔雅丹莎酒庄以创始人 Alfredo Ardanza 先生的姓氏来命名，在各大媒体和赛事中获奖无数，备受认可，一直是酒庄的骄傲。

典型香气：香草、巧克力、核桃



金沙洲: 9.5分



无锡: 9.8分

**不断变化的她。**她是绝对值得耐心对待的佳丽。从木材香、水果气息、花香到烟草、茶叶、巧克力、蘑菇和干花，似乎每个人都找到了不同的世界，但入口萦绕不散的香气和极佳的平衡感都教人不愿错过她的每个转变。

**非常细腻的香气。**浅石榴红色透露了她的年龄，但毫不含糊的细腻香气、入口后圆润舒适的口感，以及依旧结实的酒体和优雅酸度都让人一饮难忘。余味持久，还有核桃的香味，让人惊喜。



金沙洲、无锡：最受欢迎



盲品双城记总评：盲品要有福尔摩斯般的鉴别头脑。

本期盲品双城记与以往稍有不同，除了有几位年资甚长的酒友坐镇之外，我们还邀请了本刊的英文校稿人 Jeremy，用加拿大的味蕾品鉴同样的酒款。但无论酒龄长短、来自哪个城市或哪个国家，盲品这件事必须有福尔摩斯般的鉴别头脑才能无往不利。

波尔多和里奥哈相隔300多公里，大约19世纪开始，里奥哈结合自身的特质，依照波尔多的栽种与酿酒技术，奠定了扬名海外的基础。虽然主要的葡萄品种、气候和水土都不相同，但毫无疑问，里奥哈拥有和波尔多葡萄酒相似的普遍性与集中性相结合的特质。通过本次的三组对比，看看我们是否能够从美味的蛛丝马迹中，辨别到两个产区的异同。

去年以大比数获选为“香港最受欢迎红葡萄酒”的柏菲露丝以香水般馥郁的气息和“外柔内刚”的特质让两地酒友窥见到玛歌的魅力。相比之下，同样来自2007年份的爵士园以活泼的香气和层次丰富的口感获得金沙洲酒友的青睐；而无锡的资深酒友更是马上就辨认到添帕尼优的陈年特征。

2010年的康帝庄有着浓郁的果香，但口感精巧细致；而2009年的美康园副牌则是以甜美充裕的香气，优雅柔滑的单宁和平衡的酸度获得两城酒友的一致好评，捕获多个高分评价。这一组是最让人迷惑的对比，不少酒友认为在较年轻的组别对比中，波尔多和里奥哈葡萄酒都带有浓郁的香气，而且在单宁感的分辨上也具有一定的难度。

在第三组对比中，2010年的宝物隆精品酒格兰治有着浓郁充盈的香气，酒体圆润，单宁结构非常出色。相比之下，2001年份的橡树河畔雅丹莎以复杂度和精细度并存的特质，持久萦绕的香气和极佳的平衡感在两地酒友中都获得最多选票。

总结本次的盲品比拼，在三组的对比中，不少酒友都表示波尔多的风格和个性其实相当丰富，耐人寻味，绝不能一概而论。而平常接触不算多的里奥哈葡萄酒确实让酒友们感到惊喜，单从平均分数数值看来，对里奥哈的好感几乎是众望所归。此外，在整个盲品的鉴别中，可见无锡酒友展现出更为丰富的经验，但金沙洲酒友极富想象力和画面感的评价，相信会让还没品尝过这些酒款的爱好者更感亲近。



# Way of Zen: Porcelain Art and Wine 瓷韵禅意入酒香

策划/Plan Wolf, Kenny  
摄影/Photo Steven  
场地/Venue 顺德愚工场会所



几经喧闹繁嚣的进口葡萄酒市场，在众神狂欢式的急速膨胀过后终于开始褪去昔日浮华。事实证明但求暴利不事耕耘的浮躁心态只会把葡萄酒变成一场危险的游戏。葡萄酒必须根植于泥土，葡萄酒也必须根植于市场，根植于本土的文化。

东方文化素来推崇质朴清雅、返朴归真的禅意，那种不事喧嚷、空寂而宁静的淡然之中，是看尽繁华起落，洞察世事人情的智慧。这种意境体现在东方的陶瓷艺术之中，往往造就出清丽、优雅而又不失古拙的独特美感。正如欣赏一瓶经过缓慢陈年而姗姗来迟的旧世界葡萄酒：当精彩绽放的果香木香退出舞台之后，味蕾感受到从华丽慢慢复归宁静的那种稳定、悠长、让人心旷神怡的余韵，最是令人赞叹。

这正是本期封面故事中的六款葡萄酒留给我们的深刻印象……

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



维嘉碧迪雅红葡萄酒  
Pintia, Toro D.O.





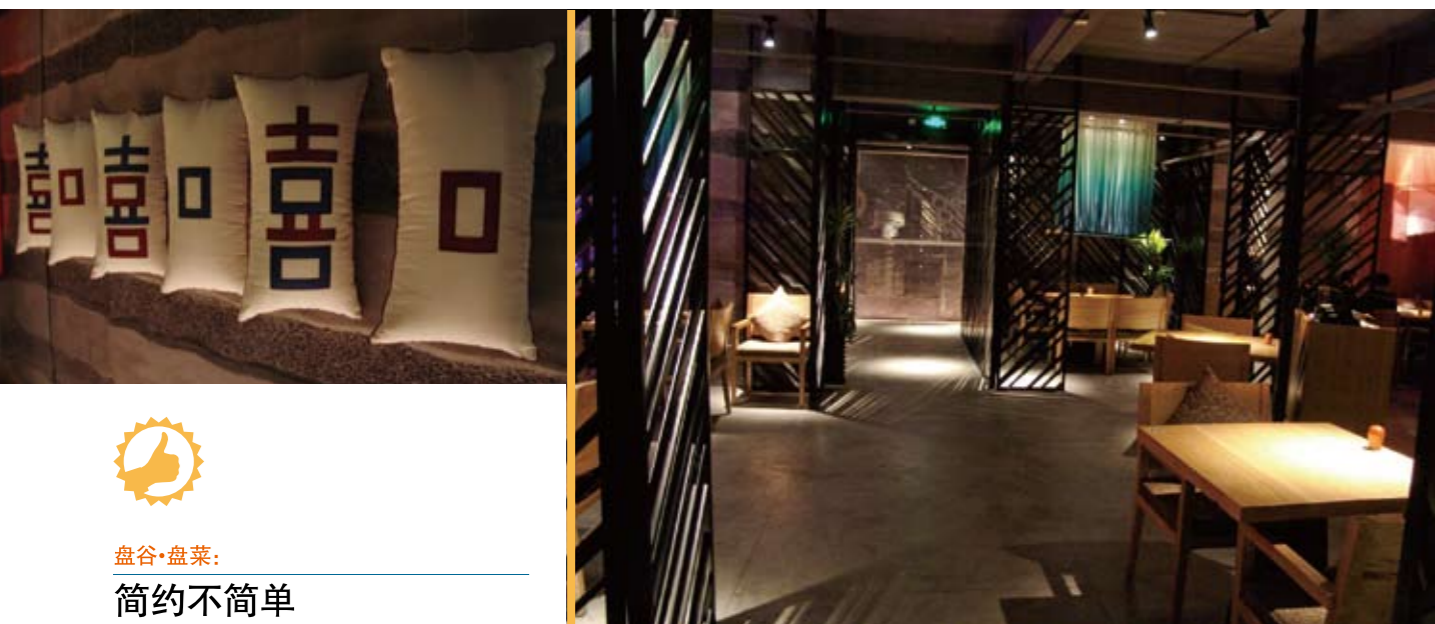


# Taste the Very First Sign 顺循初心

编/Edit Kay 图/Photo 酒店餐厅提供

味道,有些如昙香即散,有些却唇齿留香。简单出本味,好的菜式做法看起来都很简单,多是求其本味之法,唯有用好料,口味才地道。

盛夏,挑一张有阳光的桌子,一壶茶,几碟茶点,所需无多,但求每一道菜都能与您心灵相通,入口便觉打开口中五感、心中七窍,蔓延舌尖的滋味,知晓生活的珍贵,慰藉相思的味蕾,足矣。



## 盘谷·盘菜: 简约不简单

用餐是一种价值观的体现,坚持与艺术为伍,不论奢侈,不争浮华,成就了一种独特的中餐艺术——盘菜。所谓“盘菜”,即盘五湖之宾,聚五行之气,品五茗,融五味,烹五谷。“盘菜”烹调精绝,用料广博,绚丽多姿,独具韵味:菜为五味菜,酸甜苦辣咸;茶为五色茶,护肤健体促消化。

盘踞于吉莲19艺文空间内700平米的“盘谷”新概念创意中餐厅,是珠海“艺术化餐饮”的首发践行者,这里的“盘菜”为每一位顾客奉献超越传统味觉概念的服务方式,你也许可以找到似曾相识的菜色,但是当菜真正入口时,一种你意想不到的

味道正在入侵你的味蕾。

融入当代为食艺术的菜式,为时尚就餐需求变革而来,融合中华各地域菜系经典,用真材实料做菜,用兴趣爱好研习,用艺术思维摆盘,用时尚空间呈现。如美国牛腩萝卜、牛仔鱼、果木叉烧、果木烤鸭和鱼汁豆腐等,百年经典推陈出新,别出机杼又充满山野气息。

在“盘谷”,每一道健康时尚的艺术佳肴都通过厨房的透明玻璃置于顾客监控之下,服务生的工装也区别于传统的黑色制服,回归自然,时尚简约而富有个性,代表了年轻一代的思想和未来方向。



珠海市吉莲路19号19座A2  
0756-6996555



## 新荣记: 食必求真、然后至美

在城中吃海鲜,最大的障碍在于海鲜本身的新鲜度和丰富程度。台州是浙江东海之滨的一座小城,东海的各类鱼货是大自然给予小城最大的恩赐。而起源于台州的原味餐厅新荣记,海鲜供料丰富又新鲜,有些城中难得一见的鱼货也能在此寻得。



新荣记诞生于历史文化名城临海,每日凌晨从东海码头购得新鲜渔获,经过冰鲜运至上海。店里还有内涵厚实、民风浓郁的原味台州菜,菜味普遍清淡,品种繁多,餐厅因此一举获得2013年度“BEST50中国最佳餐厅”璀璨荣耀。

餐厅大堂有敞亮的落地窗,视线所及是大片绿意,人民广场的地标性建筑上海博物馆、大剧院、明天广场也尽收眼底。无遮拦的大厅,以沉稳典雅的胡桃木吊顶,深赭色的木料涂漆搭砌出古色古香的韵味,表情各异的彩色陶塑立在桌案上,让沉稳大气的空间生动了许多。纤竹环伺,木板铺地,还有一瀑流水环绕,在都市尘嚣之上游着几尾色彩鲜艳的锦鲤。墙上的大幅烫金装饰画“三国五虎上将”色彩浓重,人物传神,颇为吸引眼球。

新荣记出品选料讲究真材实料,烹饪重于原汁原味、营养及健康的高品质美食。在这里,一碗羊肉汤的背后,也许浓缩着厨师们远赴西北大漠寻觅最佳品质羊肉的艰辛历程;一小碟的蟹糊,或许饱含着采购人员为第一时间淘到最肥美的原料膏蟹而深夜守在码头等着渔船靠岸的辛劳;一小盘油冬菜,甜美的口感来自新荣记自办农场里蔬菜种养人员冒着严寒对于霜打后油冬菜的精挑细选……

周末带父母到新荣记喝早茶,还可领教广式茶点的丰富与精妙。整个大厅座无虚席,人气火爆,而由广州名厨主理的港式点心仅限午市供应,蒸物、烘焙烤物、煎炸、粥品、肠粉、沪浙小吃、甜品,选择颇丰,菜单上还贴心的做了“招牌点心”和“最新推出”的标记,服务生倒茶添水主动殷勤。

上海市淮海中路138号上海广场五楼  
021-53865757





天河太古汇是广州年轻时尚且有活力的潮流人群集中地，富隆在此开创了首家以培育年轻群体为主的“尚酒坊” Aussino Y，Y与WINE同音，也寓意Young年轻人。在这里不仅可以品尝到性价比高的个性葡萄酒，同时也能体验到日本旅意厨师月野胜博创作的日式风情西餐。

米其林三星厨师月野胜博，曾在美国、意大利担任高级餐厅厨师多年，擅长日式、意大利、西班牙、美国Texas风格的料理，并且担任日本著名本土品牌蛋糕shibata的研发与创作大师。

月野先生初次来到中国，富隆尚酒坊有幸得以与其合作，在尚酒坊总经理林勇先生以及月野先生的努力下，结合多国料理的原材料，合作研发出的私房料理，可搭配各种不同风格的美酒，引领更加丰富的味蕾之旅。

月野先生的料理于去年开始在广州富隆尚酒坊接受预定做餐，每月一变，多种风格的菜系以及美酒，绝对能给您带来不一样的新鲜体验！



广州市天河区天河东路75号第1层105  
020-87575751



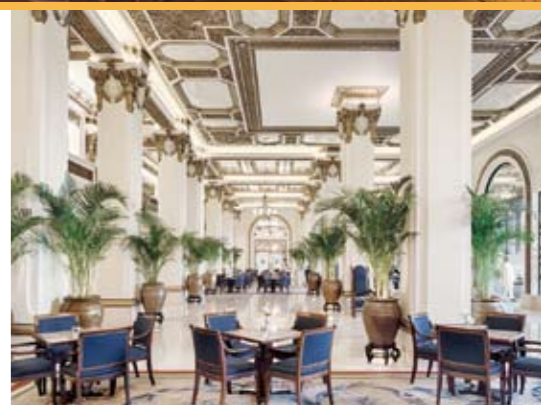
富隆尚酒坊：  
年轻风尚YOUNG STYLE



香港半岛酒店：  
艺术奇珍幻化美饌



香江处处弥漫浓厚文化艺术气息，屹立在维港湾畔的香港半岛酒店一直稳站文化艺术前线，适逢多项艺坛盛事陆续在港举行，一位世界顶尖的当代艺术家特意为半岛创作一幅独特的动画艺术作品投射于酒店大楼外墙，令香港璀璨夜景更添美感及光芒。



半岛酒店的艺术氛围延伸至28楼，由法国鬼才建筑设计师Philippe Starck设计的Felix餐厅推出全新艺术美饌，主厨加地吉治从毕加索（Pablo Picasso）、马蒂斯（Henri Matisse）、达利（Salvador Dalí）、塞尚（Paul Cézanne）、莫奈（Claude Monet）及马格利特（René Magritte）等巨匠的旷世名画撷取灵感，辅以大厨的新派欧陆菜烹饪技巧、幽默笔触与绝妙卖相，呈献一席色香味全佳肴盛宴，撩动视觉味觉，响应全球瞩目的Art Basel巴塞尔艺术展及法国艺术节，令艺术迷乐在其中。选择加配全球历史最悠久的白中白及粉红香槟，可将每一道艺术美饌的特色滋味发挥得淋漓尽致，为半岛艺术体验画上完美一笔。

治曾效力东京半岛酒店，他兼备日式烹饪的精细与西式厨艺技术之长，其新派欧陆菜与Felix的美食路线风格相得益彰。此次他大展厨艺艺架与艺术眼光，多款艺术味道浓厚的美饌将厨艺美学及味觉享受提升至更高层次。他希望可以触发客人的想象，令大家了解到厨艺与艺术创作一样有无限可能。

香港九龙尖沙咀梳士巴利道  
+852-26966608



Felix餐厅宽阔的落地玻璃幕墙引入对岸世界有名的香港岛山脊线及高楼景观，前卫笔触与天马行空的装潢细节令人赞不绝口。只有创意过人、技术精湛的良才，始能与Felix的慑人气派及创意空间匹配，日籍主厨加地吉治无疑是最佳人选。加地吉



# Feathered Delicacies 振翅美馐

文/Text 朱贵贵 图/Photo 詹畅轩  
场地/Venue 深圳乐尚品餐厅

“炸鸡和啤酒”挽救了家禽业？随着韩剧《来自星星的你》的爆红，女主角全智贤的一句“初雪，怎么能没有炸鸡和啤酒”，让家禽菜在中国各地莫名其妙地火热起来。

然而无论男主角都教授有没有把“炸鸡”带来广东，家禽菜在人们的餐桌上本来就有着不可撼动的重要地位，一句“无鸡不成宴”，意思是宴客一定要点鸡，就说明一切。在广东，从食肆、烧腊档到名牌酒家都有自己创制的招牌家禽菜。有的历史悠久而具人文典故，有的风格独特而颇有趣味，还有的个性鲜明但又平民化。本期的魅力酒膳，我们寻访到深圳的乐尚品餐厅，在总厨黄敬亮的烹饪和讲解中，细细体味精益求精的振翅美味。





## 葱油乳鸽

“脆皮乳鸽”是广东菜中一道非常传统而经典的名菜，随着菜品制作工艺的不断发展，又衍生创作出多种口味。虽然烹调过程都不算复杂，但若要达到理想的效果却并不容易。

据大厨介绍，所谓乳鸽，就是生长期20天左右的雏鸽。鉴别乳鸽肉质的老嫩，可以观察乳鸽的表皮，以毛孔细小、均匀且平滑的为佳品。也可以通过用手指按压乳鸽的胸骨看出其肉质的状态，手感较软的说明较嫩，相反则较老。挖空洗净后的乳鸽先用酱料涂匀鸽身和内脏腌渍入味，而腌渍的酱料和方法根据大厨的心得和经验，各有不同。大厨采用的酱汁由红葱头、豉油、葱、红萝卜和芹菜等小火慢慢熬制而

成，这种鲜香味浓的腌料与乳鸽细嫩的口感相得益彰。腌制后的乳鸽需要风干三小时左右，再挂上醋和麦芽糖上色，进行最后一个步骤：淋炸。

淋炸的油温很重要，大厨用120度左右的热油不断地为乳鸽淋皮，高油温可以锁住肉汁，而淋油的方式可以更好地控制乳鸽均匀受热和火候，而且对锁住肉汁也有帮助，将乳鸽炸至金黄即可。据大厨透露，乳鸽由于体型娇小，没有鸭子的脂肪肥厚，所以直接油炸会造成乳鸽表面肉质的焦黄，翅膀和腿下面的皮肤也会上色不均匀，让乳鸽的形态和口感大打折扣。此外，淋炸必须要根据具体的开餐时间来安排速度。因为一般乳鸽皮脆的程度最多持



关键字：  
葱香肉醇

续45分钟，待温度降低时表皮会逐渐回软、收缩起皱。

这样制作出来的葱油乳鸽，口感和烧鹅有点接近，皮脆肉嫩。但相比烧鹅，乳鸽的肉质更为紧致，甘鲜幼嫩，而且骨软味美。连烹饪时难以完全去除的淡淡的腥味，也不见踪迹。乳鸽表皮的焦香和内里滑嫩的肉质，加上丝丝紧扣的浓郁葱香，让人吃完后齿颊留香，若是整只抓着吃则更加过瘾。

### 推荐搭配

德国  
巴莎曼博士威士莲白葡萄酒  
Dr. Von Bassermann-Jordan Riesling Kabinett

品鉴概要：这款葡萄酒展示了法尔兹地区典型的威士莲葡萄酒风格：入口新鲜，原汁原味，菠萝、番石榴、柚子、白色花香和蜂蜜的气息非常诱人。入口酸度清新，果香和花香和谐融合，余味可口。



+



配餐：这款来自德国的威士莲散发出愉悦的热带水果气息：番石榴、柚子、菠萝还有优雅的白色花香和蜂蜜的气息，入口清新的酸度和活跃的口感让稍显强势的葱油香退居二位，而酒中甜美的水果气息则完好地还原了乳鸽本身的细腻肉香，冲刷掉最后的一点油腻感，让紧致而嫩滑的鸽肉在酒中更显香醇，余味大大延长。

## 红酒鸭胸肉

关键字：  
鲜嫩多汁



### 推荐搭配

新西兰  
魔梯贝露娃红葡萄酒  
Devil's Staircase Pinot Noir

品鉴概要：深宝石红色。香气奔放十足，带有丰富的黑李子香味、橡木味、树莓味以及焦糖的味道，让人忍不住想再饮一口。酒体强劲，单宁感明显，黑色类水果香味在口中爆发，口感十分愉悦，让人一饮难忘。



+



配餐：来自新西兰的贝露娃香气奔放十足，活泼的草莓和野果非常讨喜，甜美的红果气息中还隐现出稍微辛辣和烘烤的气息，与香煎后的鸭胸脯相呼应，毫无违和感地烘托起鸭肉原本的清甜。细滑的肉质在同样细腻又密集的单宁中得到更大的提升，平衡的酸度正好中和了所剩无几的油腻感，让纯粹的肉香得以延伸。

这道菜其实是从餐厅的“全鸭宴”中挑选出来的。全鸭宴顾名思义就是每道菜都以鸭为原材料烹调，但并非全部都是鸭。通过一种食材，可以展现出厨师对食材的充分了解和把握。老子说“治大国若烹小鲜”，大厨对原料的把握确实富有管理学概念。

大厨亮师傅曾经在北京的高级私人会所任职总厨，对鸭子的烹饪方式颇有看法。他介绍说其实用同一种主料烹制各种菜肴在南北方都非常普遍。拿鸭子举例，北方一般用填鸭作为烤鸭的材料，精华在其香酥肥腻的鸭皮，但这个就满足不了南方人追求鲜美和营养的口味了。



南方草鸭的精华在于鸭肉，而鸭胸脯又是各个部位当中肉质最为厚实，油脂也比较肥美的地方。大厨认为越是新鲜、优质的原料越要返璞归真，烹调前以盐和葡萄酒稍微腌制调味即可开煎。首先把锅烧至极热，不放油直接下鸭胸肉干煎，用高温锁住肉香，不久油腻的皮下脂肪就会溢出，同时保持内部柔软多汁，直至皮上只留下厚薄适宜的一层油脂。需要特别指出的是，大厨用于调味的正是2013年的宝祖利新酒，清新果香和轻盈的酒体搭配纯粹的食材烹饪，有1+1大于2的效果。火候是这道菜的关键点，小火慢煎和烹调至全熟都会导致鸭肉产生干柴的口感，所以煎时火力要猛，但最多到6、7成熟，中间部分还

看到一点粉红色时就要收火，让鸭肉的肌理慢慢舒缓，使剩余的肉汁均匀地分布其中。

新鲜煎好的鸭胸脯散发清新酥香，入口外皮酥脆，皮下脂肪润滑爽口，鸭肉鲜嫩多汁，肥而不腻，层次分明。蘸一点大厨特别用鸭骨架、宝祖利新酒、底汤和其他香料浓缩而成的酱汁，原本纯粹的清香顿时摇身一变，呈现出浓郁丰富的一面。

## 香煎金沙鸡

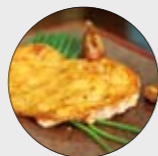
关键字：  
皮焦香，肉滑嫩



### 推荐搭配

法国  
碧嘉露庄园红葡萄酒  
Château Puygueraud

**品鉴概要：**碧嘉露庄园以优雅的单宁著称，结构良好，个性突出。粘土所赋予此酒有力的酒体，嘉本纳沙威浓又让之增添了无限的优雅和复杂的口感。此酒有很好的陈年天赋，是弗朗谷数一数二的精品酒庄。



+



**配餐：**碧嘉露来自波尔多小产区弗朗谷，2004年份的她依旧展现出浓郁的果香，巧克力、干花和淡淡的檀香在平衡的酸度和中度的酒体中表现得游刃有余。香脆的鸡皮和滑嫩的鸡肉经过酒中单宁的洗礼，让香煎的气息变得更立体感：鸡肉的鲜香、沙姜在齿间温柔爆裂溢出的微微辛辣，还有轻柔得若有若无的油腻感，而融合了肉香的碧嘉露也变得更为充盈、圆润。实际上，她也是这几款选酒中最百搭的一款。

鸡作为中国古代的六畜之一，在古代诗词中常有出现，不过基本上都不是描述其滋味的，“风雨凄凄，鸡鸣喈喈”（诗经·风雨）、“我有迷魂招不得，雄鸡一声天下白”（李贺·致酒行）、“狗吠深巷中，鸡鸣桑树颠”（陶渊明·归园田居）等等都与人的情感息息相关。

即便是在现代的粤语俚语中，“鸡”依然扮演着各种不同的角色。“偷鸡”（偷懒）、“死鸡撑饭盖”（死不认错）、“鸡批打人牙白软”（吃人嘴软，拿人手短），还有“一鸡死，一鸡鸣”（生生不息）等都是广东人耳熟能详的表达方式，

基于这种对鸡的热爱，有“无鸡不成宴”的习惯也是自然而然了。

据大厨介绍，用来做金沙鸡的鸡一般是两斤半左右的土家鸡，它体型丰满有脂肪，以其皮滑肉嫩而出名。这个金沙鸡的做法源自上海，大厨先将整只鸡去骨洗净风干。然后将沙姜、芝麻和麻油等均匀地涂抹在鸡肉表面，腌渍20分钟左右。把鸡肉渗出的水吸干之后就可以开煎，全程需用小火煎出来。最后把炸成金黄色的沙姜、蒜蓉和干葱蓉拌“金沙”做料铺面，淋在煎好的鸡肉上即可。值得一提的是，为了让鸡肉受热均匀，师傅必须先拿去骨后的

鸡块处理平整，把鸡肉煎至7、8成熟即可收火。为了保持在享用时的最佳状态，用来盛放的大理石板也是经过300多度的高温加热，以延续鸡肉煎制的火候，并保持其鲜嫩度，所以当菜品呈上的时候依然可以听到鸡块在石板上滋滋作响，干煎的香气扑鼻而来。

煎出的鸡皮泛着金黄的光泽，未尝已经是鲜香四溢，入口鸡皮肥而不腻，用姜蓉等搭配一起煎，巧妙去除腥味的同时，也使鸡肉散发出一缕姜香，嚼时鲜嫩可口，葱味香浓。

## 客家碌鹅



关键字：  
鲜甜惹味

据说“碌”这个字是东莞本地话，跟潮州的“卤鹅”不一样，“碌”指的就是煮，把鹅放在油锅里不停翻动，烹煮而成。碌鹅源自东莞山乡菜，带着浓郁的客家风味。当地就有“无鸭不香，无鹅不浓”的说法，口味偏重于“肥、熟、香”。

据大厨介绍，优秀的肉质是制作碌鹅最为关键的第一步。一般放养90天左右的草鹅，达到6斤左右时，鹅肉和脂肪层的比例最适合用来烹调碌鹅。而不足斤两的鹅，往往经不起“碌”，肉质容易变紧缩。但太老的鹅，“碌”后肉质又会显得粗糙，失去了韧性。

与传统的碌鹅做法不一样，大厨先把草鹅挖空洗净后风干水分，用生抽涂抹在表皮后就进行“碌”的步骤。在油温高达200多度的热油中，大厨不断地翻滚着锅里的鹅，让高温把鹅肉的鲜味完好锁住，轻轻上色之后即可拿起。接下来大厨把准备好的配料一起爆香，包括酱油、南乳、胡椒、干葱、蒜头和豆豉等，看似简单的配料熬成浓汤后，把鹅放入其中，用中火焗30分钟即可。

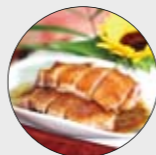
与传统的碌鹅相比，这种烹调方法没有厚重的香料味，更多的是浓郁得宜的酱香，酱香入骨的同时亦兼顾到肉嫩的效果，非

常考验师傅对火候把握的功力。焗制后的碌鹅肉厚而入味，皮脂爽口不腻，肉的质感和汁液都完好地保留起来，嚼之软韧得宜，完好地展现出鹅肉的惹味和鲜甜，风味毫不逊于用传统方式烹制的碌鹅。

### 推荐搭配

智利  
圣卡罗家族珍藏雪当利白葡萄酒  
Santa Carolina Reserva de Familia Chardonnay

**品鉴概要：**明亮的金黄色泽。这款中度酒体的雪当利葡萄酒香气四溢，凤梨和番木瓜的味道浓郁，也伴有烤橡木的味道。入口可感受到良好的酸度和精致的结构，椰子和香蕉等热带水果香味十足，平衡有道。余韵也是十足的丰盈诱人，是卡萨布兰卡谷优质雪当利的典范。



+



**配餐：**这款典型的智利雪当利展现馥郁的热带水果气息，橡木桶的气息、果香与酸度之间的平衡恰到好处，入口还有奶油般饱满而柔滑的质感。这与鹅的肉感和脂肪搭配仿佛一见如故，酒的酸度毫不费力地抹去了鹅的腻感。而丰满相当的酒体和肉感也是搭配甚佳，圆滑的酒体多了一份清新的甜美，鹅肉本身的甘香被放大，酱料中丝丝辛辣的气息也被激活，让人回味无穷。



# Rosé, Rosé, I Love You! 人面桃花相映红

文/Text 刘烁



古诗有云“人面桃花相映红”，描写的是姑娘的靓丽容颜和怒放的桃花两美相辉的意境。在葡萄酒的大家庭里，有一种酒也像桃花的颜色一样惹人喜爱，它就是Rosé——桃红葡萄酒。

Rosé这个法语词，按照直译应该是玫瑰花或玫瑰色的意思。在葡萄酒的翻译里，这个单词通常会被翻译成“桃红”、“粉红”或“玫瑰”三种意思。其实不管怎么翻译，都是在直观地描述Rosé葡萄酒的颜色。这里我统一使用对我来说更顺口的“桃红”一词来为大家介绍。

前段时间参加了一本业内杂志举办的桃红葡萄酒专题品鉴活动。一个上午品尝了近30款风格各异的桃红葡萄酒，让我对这个有些容易被人忽视但却特色鲜明的酒种有了深刻的认知。

从酒本身来说，它的香气清新明快。突出的红色果香，例如草莓、红樱桃等容易辨识。它的颜色从浅到深会呈现出浅粉、三文鱼色、鲜红、玫瑰红等。在口感上，旧世界尤其是法国的桃红相对偏干，新世界大多会微甜。

桃红葡萄酒是很容易搭餐的。它不像红葡萄酒那么涩，又不像白葡萄酒那么平淡，走中庸路线的它左右逢源，配起餐来十分灵活。如果不确定某道菜搭配哪款酒，不妨就配桃红吧，错不了。

它的包装特色鲜明。几乎所有包装桃红葡萄酒的酒瓶都是透明玻璃瓶，为的就是充分暴露桃红酒的颜色，吸引消费者的眼球。在满是黑乎乎的红葡萄酒酒瓶和白花花的白葡萄酒酒瓶的货架上面，明亮的桃红色是相当显眼的。尤其对于女性来说，最耀眼的东西往往是她们的优先选择。

如果你是想告别单身的男性，桃红葡萄酒绝对是你“拿下”心仪女孩的一大利器。这利器最大的特点是“杀”人于无形，她的心会沦陷在浪漫的色彩和微醺之中。桃花酒招桃花，已经成了男性心中的秘诀。据坊间传闻，初次约会时和女孩同饮桃红葡萄酒的

男性，最终牵手的成功率大大超过其他男性。不用冒充高富帅，牵手照样会很快。

## 桃红葡萄酒的制作工艺

目前制作桃红葡萄酒的方法有三种：快速浸皮法、放血法和混酿法。快速浸皮法是指红葡萄在很短的时间内浸皮，把葡萄皮中的红色素染到酒液中。放血法是在酿造红葡萄酒的时候，释放出部分颜色尚浅的红色酒液，从而使红葡萄酒的颜色更加浓郁，释放出的酒液作为副产品被制作成桃红酒。混酿法是将红葡萄酒的酒液混入到白葡萄酒当中增色，调配成桃红颜色的葡萄酒。除了在香槟地区，这些方法中混酿法现在已经不再提倡了。

## 桃红葡萄酒的品种

从理论上说，任何红葡萄品种都可以用来酿造桃红葡萄酒。歌海娜、穗乐仙、贝露娃、神索、圣祖维斯、佳丽酿、慕合怀德是生产桃红酒的主力军。

## 桃红葡萄酒的经典产区

世界上大部分葡萄酒产区都会生产桃红葡萄酒，然而经典的桃红葡萄酒产区并不算多，以下几个是比较著名的。

• 普罗旺斯 (Provence)

这里的桃红葡萄酒和这里的薰衣草齐名，是普罗旺斯的代名词。



浅粉红色的桃红葡萄酒



浸皮时间对桃红葡萄酒颜色的影响



桃红葡萄酒增加牵手成功率

强烈建议在盛夏时节去普罗旺斯，置身在芬芳鲜艳的薰衣草之海，品尝肥美的海鲜，来上一杯当地的桃红葡萄酒，把浪漫演绎到极致。

•安茹 (Anjou)

安茹位于法国卢瓦尔河谷中部。这里出产的桃红酒呈浅粉色，口感微甜。质量高的桃红酒都是用嘉本纳弗朗酿造的这些酒的酒标会标注Cabernet d'Anjou AC。而标有Rosé d'Anjou AC的酒使用的品种就不拘泥于嘉本纳弗朗了，品质上相对Cabernet d'Anjou AC而言会低一些。

•大福 (Tavel)

大福位于法国隆河谷南部产区，在著名的教皇新堡产区西南方，是专门生产桃红葡萄酒的经典产区，很多法国优秀的桃红酒都是来自这里。大福的桃红酒大多使用地中海特色品种歌海娜和神索，酿造出酒体丰满的干型葡萄酒。

•香槟 (Champagne)

啥？香槟地区也产桃红酒？当然了，桃红香槟嘛。如果酿造的香槟使用了不去皮发酵的贝露娃或是贝露曼尼亚，颜色自然会呈现桃红色。桃红香槟可谓是女性的超级杀手，升腾的气泡+优美的果香+细腻的口感+悦动的粉红色，从视觉、味觉、嗅觉全方位轰炸，就像电子游戏里的一记组合大招直接秒杀广大女性。

•加州 (California)

自以为是的美国人总爱发明创造词汇，在葡萄酒领域也没少折腾。仙粉黛 (Zinfandel) 就是他们杰作，愣把意大利单词Primitivo改了个底儿朝天。美国人用仙粉黛酿造两种酒，红仙粉黛和白仙粉黛 (White Zinfandel)。白仙粉黛并非白葡萄酒，而是桃红葡萄酒。白仙粉黛通常微甜，在加州十分流行，成为了美国特色酒之一。

Q & A:

桃红葡萄酒的储藏和适饮温度是多少？

理想的储藏温度是8℃-10℃，所以需要把桃红酒放在恒温柜里储存。至于适饮温度，只要不高于10℃，不低于4℃即可。饮用前在冰桶里冰一段时间就好。

桃红葡萄酒贵吗？

绝大多数桃红葡萄酒的价格都很平实，除了桃红香槟或使用香槟酿造法制作的桃红起泡酒外，零售价基本都在500元以内。

桃红葡萄酒讲究年份和陈年么？

对于年份，桃红葡萄酒是新鲜饮用的，不是用来长期陈年的，一般两年之内都是适饮期。

男士买桃红葡萄酒会显得娘么？

当然不会，桃红酒虽然惹女性喜爱，但它不是女性专属酒。不要不好意思，也许别人认为你是要送姑娘呢。

了解了这么多有关桃红葡萄酒的知识，你也想喝上一瓶了吧？喝完酒，照照镜子，你会发现你也会“人面桃花相映红”。不必去对比桃花，恰恰像你所喝掉的桃红葡萄酒的颜色。🍷



法国大福产的桃红葡萄酒



仙粉黛 Zinfandel



欧洲王子粉红起泡葡萄酒

# 圣卡罗

## CHILEAN HERITAGE

### 智利百年传承

荣膺世界多个权威奖项：

Sauvignon Blanc 2012 Cabernet Sauvignon 2011 Carmenère 2010 Sauvignon Blanc 2012 Pinot Noir 2011

—— 全线产品包装即将华丽升级 ——

圣卡罗中文官方网站：[www.shengkaluo.net](http://www.shengkaluo.net)

# Surf the Summer Seashore 仲夏闽海行

文/Text Kay  
图/Photo May, Hawaii



悠悠仲夏，我们继续本年度的主题线路，行走华夏大好河山。启程向东，面朝大海，凤凰花开，我们踏浪而行，一路伴随着浓重的闽南腔，让葡萄酒的酸度把胃口打开，再淘来舌尖上的美味，相约沉醉在这个仲夏夜的梦里。



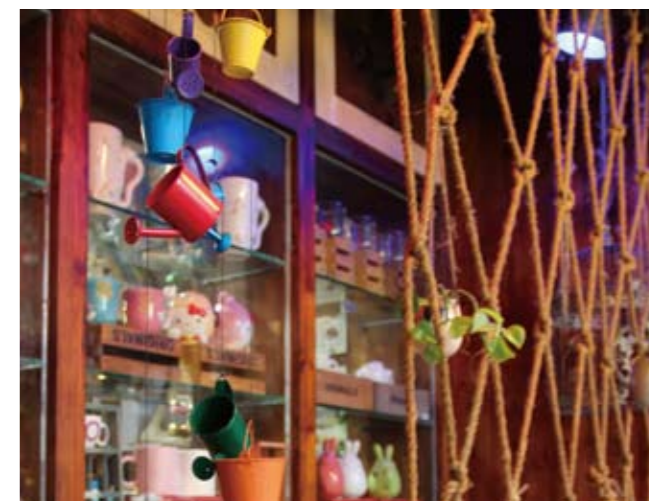
## 厦 门 东海酿流霞

说到海滨小城，脑子里第一个出现的总是充满小资情调的厦门，也常会在朋友圈里看到各种小文艺、小清新的画面，喝着精致的手工奶茶，漫步鼓浪屿，耳边浪漫的钢琴声时有飘过，邂逅一只猫或狗，迎着海风在沙滩上印下大脚小脚……若不想辜负了一段悠闲的夏日时光，就去厦门吧。

要用最好的方式来欣赏一座风姿绰约的“海上花园”，莫过于骑行或漫步，卸下平日多余的目的心，也不要怀有任何的企图，只是散步、发呆、晒太阳，就够了。所有看海、爱海、追求生活情调的旅行者，都懂得如何去呵护这种隽秀却透着时尚气质的小城风景，没有人愿意打破这里缓慢的节奏。

有人沿着环岛路散步，闲看成千上万的白鹭在水面起落；有人在暮色中闲逛厦大，穿过满壁涂鸦的隧道；有人站在日光岩上远眺飘来乡愁的金门与宝岛；有人徜徉在鼓浪屿上的异国建筑与鹭岛内外各色咖啡馆之间……你愿意用怎样的方式行走，全凭当时的心境。

厦门港外蜿蜒曲折的海岸线上，岛屿星罗棋布，港区内群山四周环抱，港阔水深，终年不冻，出产的海味清鲜香脆，核心是海鲜



四宝：蟹、虾、鱼、贝，加以汤汁调配，与粤菜堪称一时瑜亮。美食街上的小吃让人眼花缭乱，以闽南风味为主体，兼有台湾、潮汕风味，博采各路菜系之长，摒弃粗糙油腻，撷取清鲜香醇，又略带微辣，是厦门人的想象力和创造力的集中体现。

想准确找到自己心仪的美食小店，除了去中山路上排长队，湖滨路是不能错过的，湖滨东西北路上藏着的小店虽不起眼，却是数十年老店，每条路上都会藏有不经意的惊喜。吃过一趟厦门的小吃，会发现自己很快就融入了整个小城，觥筹交错间，菜不醉人人自醉。

闽南酒踪：

厦门有多少的酒窖，我们不得而知，但厦门的原装进口酒是最多的，各种专卖店、酒窖、会所、葡萄酒餐厅等在厦门街头随处可见，从大牌的拉菲到平价的精品小酒庄，你总会找到自己的最爱。来到厦门，不妨找一家酒窖，去寻觅属于自己的独特口感。厦门富隆酒窖就是城中顶级奢华的葡萄酒文化生活会所，酒窖的葡萄酒文化氛围浓厚，恬静、淡雅、悠然自得，与爱酒人的性格十分契合。目前，厦门已经有很多葡萄酒爱好者组成的一个个葡萄酒圈子，在这样的圈子里，你可以找到很多跟自己一样的爱酒之人，一起品尝、分享葡萄酒。

富隆酒窖 ⇨ 湖滨北路25号海湾新城一期109号店面 0592-5369188



泉州 千古存遗风

沿着海岸线往东，我们来到“古老”的“光明之城”泉州。老城区的古街巷，像一条条脉络，栖身于车水马龙的繁华之外，从历史深处延伸至今。

行走在城市中间，千古遗风依然会在不经意间多次闪现，既古朴清雅又精致婉约，其间存留着中世纪400多年的辉煌。一路进入视线的都是贵族、官僚、富豪、文人和画家们规模可观、造型考究的宅第，千百年来，民风民俗传承衍化，汉式古大厝、骑楼、吊脚楼、番仔楼，这些民居自成一派天然风韵。

炎炎仲夏，一条条弯弯曲曲斑斑驳驳的小巷砖瓦，散发着点点星光，涂门街、南俊巷、状元街，无不积淀着泉州的儒雅气质，甚至连那些千年古树的枝叶上仿佛也印现出泉州书生的满腹诗文。

闽南的风情离不开海洋，一条条弯弯曲曲纵横交错的河流，不起波澜，款款流向闽南口，汇聚成一条古老的海上丝绸之路，随着流入记忆的是惠安女身上传统的服饰和她们健康活力的笑容。泉州有541公里长的海岸线，水质肥沃，鱼、虾、螺、蚌、蚝、蟹



等海鲜常年不绝；而在山林溪涧，又盛产茶叶、香菇、银耳、竹笋、石鳞，河鳗、甲鱼、山獐等山珍美品；还有通过海上丝绸之路对外商贸往来的众多华侨，从海外带来各式新奇的食材、调味品和调味技法，使泉州的民间饮食文化殷实富庶，独具个性。

当下《舌尖上的中国》第二季正风靡全国，泉州的润饼和萝卜饭一开篇就闪亮登场。沙土萝卜、八分肥两分瘦带皮的肥肉，与香菇、海蛎、虾干同煮，肉的丰腴，萝卜的清甜，米粒的饱满，简朴又丰饶，牵动着无数人的味蕾与乡愁，也是我们这些旅行者在寻访古迹之余不能错过的闽南味道。

闽南酒踪：

泉州水果种类繁多，当地居民喜爱自酿各种果酒，其中也包括葡萄酒，不过真要品尝纯正的进口葡萄酒，还要去到适合堂饮的酒窖或葡萄酒会所之中。舒适的环境、优美的音乐、水晶杯碰撞的激情，还有专业的侍酒服务，聚合了泉州人的品酒时尚圈。随着葡萄酒收藏热度悄悄升温，泉州富隆酒窖就成了葡萄酒发烧友的聚集地，令人兴奋的品酒会吸引了越来越多的慕名者，大家一起品鉴世界各地的葡萄酒，闲话葡萄酒文化，给泉州带来一种高端的生活风尚。

富隆酒窖 ⇨ 丰泽区田安南路金帝商厦7号 0595-28100899



福州 相携访仙踪

顺闽江而下，我们来到丘陵起伏的榕城福州，立刻被山涧温润的灵气晕染，脚踏三坊七巷的青青石板，古调悠长，极目诸山群湖，氤氲苍翠，耳听古刹钟声，又不乏美食佐胃，这般浓厚的生活气息与陈年交杂的味道，让人只觉身临仙境。

行走于街区内的纵横坊巷，寻访唐宋文人雅士的庭院，很多山墙瓦屋看似不起眼，却在残旧中透着奇巧的匠艺，隐没其间的话



轶事听也听不完，不如借宿当地人家，喝茶聊天听故事，传统闽菜荔枝肉一口下肚，心旷神怡，意犹未尽。

喜爱素食的旅行者有福了，福州菜多以面筋、豆腐皮、豆腐筋、冬笋、香菇、木耳等植物食物为原料，加工巧妙，烹制有方，偏甜酸的口味，最适合夏日开胃。当然，福州依傍的母亲河闽江也赋予了当地独一无二的水产美食，闽江中有一种黄色河蚬，全世界唯独只有福州才有，肉质饱满，蚬汁清甜，福州人常用老酒拌之称作“醉河蚬”，是最具福州特色的菜肴。

好菜下酒是必然的，来到福州，不妨试试正宗的闽派黄酒——青红酒，其酿造工艺复杂，酒品浓郁醇香兼而营养丰富，也是闽地独有。青红酒选用红曲酿造，故色泽青红，配以蒸熟糯米和水封坛发酵而成，入口极软，易咽爽口，但后劲十足，陈年过后三五碗就会大醉，即使爱酒之人也不能贪杯。🍷

### 闽南酒踪：

福州城中皆是幽巷深宅，这些闹中取静的黄金地带隐藏了众多的葡萄酒会所，到处可见葡萄酒的痕迹，品饮葡萄酒逐渐成为大众时尚。在福州最合大众口味的葡萄酒，大多来自美国、澳大利亚等新世界产区，但也有“骨灰级”的葡萄酒爱好者钟情于欧洲口味，多元化的成熟葡萄酒消费文化开始形成。福州富隆酒窖兼收二者之长，既有热情奔放的新世界佳酿，也有优雅高贵的旧世界精品。夏季来临，精心储藏的各国美酒将在大小品鉴会、葡萄酒晚宴、主题Party中轮番登场。如果不想错过任何一次品味新奇口感的机会，就要留心关注这些活动的情报了。

富隆酒窖 台江区江滨中大道188号世茂外滩花园世茂摩尔街南江滨商辅B区27-30号 0591-88111119



## Tips 夏日葡萄酒品饮



夏风和煦，白昼加长，葡萄园里的葡萄藤正在开花。当我们准备欢度仲夏夜的庆典时，首先要克制住熏热天气给人带来的放纵感，在夏天品饮葡萄酒要讲究平衡的艺术。

■6、7、8月间，人们对于各种葡萄酒的偏好可能一直处于变化之中。当天气变得潮湿、多云甚至阴云密布时，那些酒精度低、酸度高、口味偏淡的葡萄酒可能会打不起精神，而在阳光明媚、万里无云的湛蓝天空下，冰冻后德国威士莲、阿尔萨斯灰贝露或卢瓦尔山谷白沙威浓的口感则会格外优雅，回味无穷。

■夏季正值烧烤时令，那些口感强烈的红葡萄酒得以大放光彩，像阿根廷的玛碧、澳大利亚的穆乐仙或美国的仙粉黛，它们散发出来更为厚重的果酱味和水果气息，是搭配风味浓郁的烧烤肉类的最佳伴侣。

■桃红葡萄酒适合整个夏季，她有浓郁的柑橘酸，还带有覆盆子、桃子和西瓜那样的夏日气息，布根地的贝露娃层次丰富、变化万千的口感，丝滑淡雅的肌理，也同样适合气温偏高的季节。

■夏季享受海鲜大餐，酸度宜人、果味清新的白葡萄酒是佐餐首选，其中最令人愉悦的当然是起泡酒和香槟，那种柠檬、绿苹果之类的浓郁果香，让其成为夏夜幕降临时一款完美的开胃酒。

■挑选好了夏季消暑的葡萄酒，我们通常会带到户外畅饮，如果嫌带瓶装葡萄酒太重太麻烦，那么，利乐纸盒包装的葡萄酒、易拉罐包装的葡萄酒与小袋装的葡萄酒会是安全、便捷又环保的选择，若是坚持选用木塞瓶装葡萄酒，出发前一定记得带上开瓶器。

# 敬请关注富隆酒业 官方微博、微信



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信

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

欢迎来信分享  
您的葡萄酒趣闻：  
quinwu@aussino.net



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

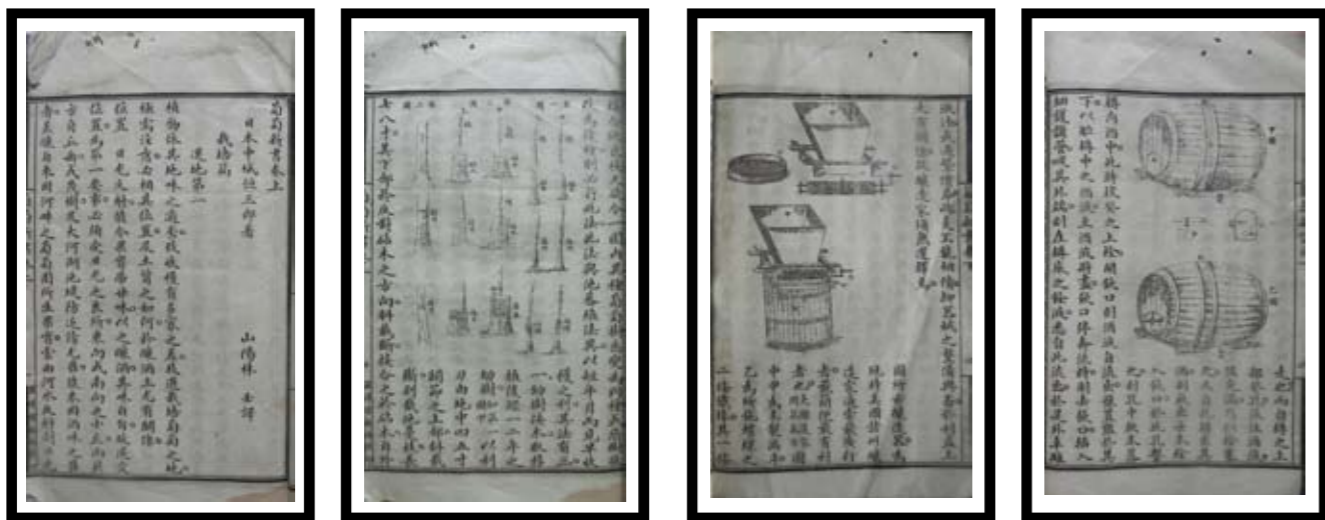


陈耀明

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

# A Wine Book from the Reign of Emperor Guangxu 光绪年间的《葡萄新书》

文/Text 陈耀明



一次偶然的机会，笔者淘得一本光绪年间的《葡萄新书》，版本为石印本，字体为蝇头小楷，装订为线装本，版心印有“北洋官报局校印”字样。上卷《栽培篇》共14页28面，涉及土质、气候、种植、病虫害、采收、葡萄品种等内容；下卷《酿造篇》共18页36面，涉及发酵、压榨、贮藏、澄清、蒸馏等内容，当然也提到“单宁”——只不过被译为“机涩质”，书中如此解释：“机涩质为保存葡萄酒之要质。味涩，触舌则感麻痺。”

作者署名为“日本中城恒三郎著，山阳林壬译”。查阅日本国会图书馆珍藏的原版《葡萄新书》，作者署名为“米国酿造技师中城恒三郎”，也即“美国酿酒师中城恒三郎”，出版商为大阪青木嵩山堂，发行时间为明治二十七年（1894年）。至于译者“山阳林壬”，很可能是安徽淮安谈氏东文学馆的教师或学生，因为山阳是淮安的旧称，谈氏东文学馆是一所专门教授日文（即“东文”）的学堂，创办于1891年，为效法日本明治维新而培养人才。

上卷《栽培篇》的第一篇为“选地”，首先提到风土概念，并以德国莱茵河流域（该书译为“来因”）为例，阐述道：“彼来因酒味之佳者，盖酿自来因河畔之葡萄园所生果实。常有河水反射

剧日光于园中（‘剧’疑为‘聚’之笔误），故果实自然甘旨。凡平地或湿地，不适为栽培酿造用葡萄之地。”

上卷第四篇“疾病虫害治疗法”提到几种病虫害，其中包括“讷若替赛辣”，大概是“Phylloxera”（根瘤蚜病）的音译，书中描述：“此病甚暴烈，为现时各病之首。一旦酿发，蔓延全园，且波及他园。数句中则枯萎，至不可恢复。往年法国发生此病，传染处处，全国葡萄园枯萎强半，乃远自美国取苗木。”

上卷第六篇“酿造用种”列举了一些酿酒葡萄品种，白葡萄品种包括“摆嘎”、“抱湍老哑”、“几赛拉斯”、“怕奈斯他英”、“葛鲁叮杭摆苦”、“活哇伊都朵开伊”等；红葡萄品种包括“幸夫昂打”、“伊沙摆拉”、“夫英挡朵绕斯”、“罢鲁滴特老阿”、“加利夫握鲁里阿”、“布弱苦把细诱拉伊”等。似乎很难与今天广泛种植的雪当利和嘉本纳沙威浓等流行品种对号入座，只有“幸夫昂打”和“伊沙摆拉”依稀可辨——“幸夫昂打”可能是Zinfandel（仙粉黛），“伊沙摆拉”无疑是Isabella（伊莎贝拉）。或许因为书中提到的多为在今天看来比较冷僻的美国土生葡萄品种，或许因为如今广泛种植的葡萄品种与100年前存在一定的差异，加之音译经历了从英语到日语、从日语到汉



光绪皇帝像

语这样一条曲折的语言路线（还得考虑到带有译者林壬的地方口音），因此我们还是留待有关专家去破译这些100年前的“火星文”吧！

下卷《酿造篇》从建造酒窖开始，一直写到装瓶，配有多幅手绘插图，包括发酵桶、橡木桶（该书译为“樽”）、除梗破碎机（该书译为“酿造器”）、蒸馏系统等。插图中的器具部件编号不是如今通用“ABCD”，而是“甲乙丙丁”，于是就出现在今天看来十分搞笑的表述方式，比如介绍除梗破皮方法时写道：“选赤葡萄实之破损、不腐败者，入于前图之甲漏斗中。握丙柄以回转乙螺线。棒在漏斗中（‘棒’指两条铁质刀轴），果实则悉破碎，而落于丁筛上，皮肉及汁乃通过入戊桶。茎轴及叶之残留筛上者（‘茎轴’即‘梗’的植物学学名），时时以帚扫集除去之。破碎果实既满戊桶，则送之于发酵室，投发酵桶中。如此再三，以满八分为度。”

在第二篇“酿酒术”中的“澄清法”一节，对于至今沿用的“蛋清澄清法”描述道：“鸡卵用为白葡萄酒之澄清药，鸡卵十枚，可澄清酒二石。若用以澄清赤葡萄酒，则徐徐破碎卵壳，溶透用之。用以澄清白葡萄酒，宜去卵黄及壳……”

下卷第三篇“混合酒制造法”，还介绍了几种加香葡萄酒和加烈葡萄酒，其中包括“跑夺酒”，也即“Port”（钵酒），书中写道：“跑夺酒加砂糖及火酒于赤葡萄酒中而制之者，其味甘芳，为最美之酒，欧美各国所嗜。”而“火酒”则是指白兰地，书中专门有一节“制火酒及酒精法”描述道：“以蒸馏釜蒸馏之，则成纯白透明而带香气之火酒；再三蒸馏，则可得强烈而芳香

之火酒。”插图中的蒸馏系统，接近夏朗德式蒸馏系统。对于“火酒”与“酒精”的区别，书中明确写道：“以卖他器检酒精（‘卖他器’疑似来自‘Meter/检测仪’的音译），其七十度以下者称火酒，以上者曰酒精。”

下卷第四篇“贮藏”，还强调了“换桶”的重要性，书中写道：“樽中酒液，或自间隙蒸发飞散，或自木理间漏泄，日久樽内生空隙，为促酒腐败及酿生疾病之一因。预防之法，每十四日宜检樽内一次，须充满酒液。”

第九篇“输出装饰法”提出：“输出葡萄酒，有樽贮瓶贮，皆相地方远近、气候寒暑而异其装饰。”对于以瓶装出口的葡萄酒，强调“须着口帽、贴商标，以白纸包之。自上以藁及他柔物，按瓶卷之。一打或二打陆续盛箱中。箱上须印记制造地名、店名及酒名”。

笔者虽然不敢断定《葡萄新书》是最古老、最系统的中文葡萄酒文献，但至少是其中之一。在中国的葡萄酒历史上，这应该是一部比较重要的启蒙读物。📖







蔡颖姬

资深葡萄酒专业人士，富隆葡萄酒文化中心总经理，广东省品酒师侍酒师管理专业委员会副秘书长，法国波尔多葡萄酒学院、澳大利亚葡萄酒管理局国内首批授权讲师，2011中国最佳法国侍酒师全国季军，国家级认证品酒师。

# Boutique Wine Regions of South Australia

## 南澳精品产区行

文/Text 蔡颖姬

作为澳大利亚葡萄酒产区的明珠，南澳省可谓举足轻重。这里不仅占据全澳大利亚50%以上的葡萄酒产量，而且也是澳洲最名贵葡萄酒的产地。南澳省就犹如一个聚宝盆，囊括了巴罗莎谷、麦罗仑谷、嘉拉谷等众多明星产区。俗语说“山不在高，有仙则名，水不在深，有龙则灵”，产区并非以面积和产量来计算它的价值，而是酒的品质。阿德莱得山区和古纳华拉就是当中极具代表性的精品名区。

### 阿德莱得山区——澳洲最优质的白葡萄酒产区

澳大利亚以穗乐仙红葡萄酒风靡世界，但其实除了红葡萄酒，澳洲也出产很好的白葡萄酒，而阿德莱得山区就是最具代表性的产区之一。阿德莱得山区位于南澳省阿德莱得市东部，是一个丘陵起伏的地区，以凉爽气候为主，区内仅有3500公顷不到的葡萄田。63%的葡萄田是白品种，以雪当利、白沙威浓为主。剩下37%的红葡萄有喜欢凉爽气候的白露娃，还有少量穗乐仙嘉本纳沙威浓也分别呈现冷气候下的优雅特性。区内除了出产红、白葡萄酒，还有品质很好的起泡葡萄酒。酒庄规模以中小型居多，仅90家左右。大多数酒庄重质不重量，在生产设施设备上投入都以最高品质为标准，所以高品质的精品酒庄在这里星罗棋布。



俯瞰阿德莱得山区



古纳华拉罗莎红土

### 挑战世界级的雪当利

要成为一代宗师总是要挑战顶尖高手，葡萄酒界也不例外。世界上最有名的白葡萄酒产区莫过于法国布根地，他成为了万千酒庄争相模仿和PK的对象，而阿德莱得山区名庄Shaw&Smith可算是其中的一个佼佼者。酒庄成立于1989年，由Martin Shaw跟Micheal Hill Smith、Mathew Hill Smith两兄弟联手执掌，酒庄现在拥有约100公顷的葡萄园。三位老板为他们最好的葡萄园命名M3，出产最高级别的葡萄酒。值得一提的是，M3葡萄园里种植的雪当利采用布根地的最流行克隆品种，大约20年树龄。本次访问，有幸品尝了2012年的M3雪当利。虽然时隔已久，但情形却依然历历在目——酒香气层次丰富，带着烤面包、奶油、白巧克力等典型的顶级雪当利葡萄酒气息，入口酒体丰满柔滑，酸度活泼，烟熏回味悠长。骤然一品，仿佛在喝着一款普利尼梦雪真一级园的葡萄酒。虽然细微的差别还是存在，但是他们更具有性价比的优势。

### 古纳华拉——独一无二的嘉本纳沙威浓

嘉本纳沙威浓是红葡萄中的王者，而澳大利亚最富有特色的优质嘉本纳沙威浓产区就是古纳华拉，没有之一。古纳华拉位于南澳省东南角接近维多利亚省，距离海洋仅80公里。这里盛产一种富

含铁质、排水性良好的罗莎红土（Terra Rossa）。红土带呈现南北走向，全长15公里，宽度约1公里，非常狭长。红土层位于地表大约5到100厘米厚，红土下面是贮水性良好的石灰土。这种特殊的土壤结构及海洋性凉爽气候为这里的嘉本纳沙威浓葡萄酒带来了独一无二的风味——富含黑加仑子、黑巧克力和草本植物如薄荷、百里香又或者桉树叶的气息，酒体单宁紧密丰富、骨架强劲而不失优雅。相比同样出产高品质嘉本纳沙威浓的西澳，古纳华拉多了一份独特的魅力。

古纳华拉是一个很小的产区，从北到南才40多家酒庄。由于距离南澳省会阿德莱得市380公里，可谓独居一隅，自成体系。区内3440公顷葡萄田以红品种为主，90%为嘉本纳沙威浓、穗乐仙跟梅乐，其中穗乐仙是该区域最早开始种植的品种，目前仍留存了不少超过百年的穗乐仙老藤。10%的白品种主要为威士莲和雪当利等，产量稀少。

### 媲美波尔多列级名庄

古纳华拉之行最难忘的经历莫过于由著名的WYNNS酒庄首席酿酒师Sue Hodder主持的顶级古纳华拉嘉本纳沙威浓大师品鉴会。本次品鉴会用酒由多支朗顿拍卖行评级酒款组成，包括WYNNS、LINDEMANS、YALUMBA、宝云庄（BOWEN



WYNNS酒庄



宝云庄独特的螺旋葡萄栽种法

ESTATE）、PARKER等，堪称古纳华拉列级名庄PK大会。各家酒款充分展示了古纳华拉的顶级美酒风韵，良好的成熟度与酸度的平衡非常惊艳。一些酒款如果蒙瓶品尝，品质与波尔多的列级名庄不相上下。

在众多美酒当中表现最为出色的是WYNNS酒庄的旗舰酒款JOHN RIDDOCH。这是一款用酒庄创始人名字命名的酒。WYNNS是古纳华拉地区最老也是最大的酒庄，创立于十九世纪六十年代，大部分的葡萄园座落在最核心的红土土壤上。WYNNS在古纳华拉的地位，大约相当于奔富在巴罗莎谷的地位。当然，除了WYNNS，以性价比著称的精品酒庄还有很多。比如说宝云庄，位列朗顿拍卖行优秀级，风格以轻盈精致著称，售价低廉。还有RESCHKE酒庄，仅推出已经发展成熟年份的酒款。当市面上都充斥着2010年的新酒时，这个酒庄才推出2006年份的酒，酒庄老板的财力及对酒质的信心可见一斑。

一年之计在于春，这两个澳洲冷凉气候经典名区的收获之旅令我非常难忘。在阿德莱得山区，我感受了世界级雪当利的充盈酸度和矿物味；在古纳华拉，我品味了波尔多般的优雅与平衡。这两个地区告诉我们，澳大利亚具备生产世界顶级酒款的潜力，不要小觑这些精品的小产区，他们往往能带给你意外的惊喜。📌



刘伟民

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

## Big Days in Burgundy 布根地两年一度大日子

文/Text 刘伟民

旅游与葡萄酒结合是大势所趋，葡萄酒不但可以输出到世界各地，还可以吸引消费者“饮思思源”去到原产地。在葡萄酒旅游这一块，没有产酒区会比法国布根地做得更落力了。布根地的葡萄酒生产者将“Terroir”这个字奉为圭臬，就连举办试酒会，也会引入风土概念。

布根地试酒会名为“布根地大日子”(Les Grands Jours de Bourgogne)，由于两年一次，本屆的葡萄酒主要是2011及2012年份，亦有个别酒庄拿出了年份老一点的产品。5天展期，参加者纵使舟车劳顿，也乐在其中。游走于不同产酒区，本身就是一次学习经验，在试酒会与试酒会之间，旅途中会经过大大小小的酒庄和驰名于世的葡萄园，可以更有效地加深地理印象。更值得欣赏的，是各试酒会装饰从简，无论是巨擘抑或小庄，均只获派一个橡木桶，面积相同，一视同仁，既强调人人平等，也可避免装潢制造资源浪费。大家的注意力，只会放在葡萄酒、葡萄酒和葡萄酒上！

第一天首场试酒会 (Les Portes d'Or de la Bourgogne) 在Chablis揭幕，我缺席了上届，但本屆参加人数明显比2010年多，一百多家酒庄列阵，一个早上根本没可能尝遍，惟有先选熟悉的，余下时间刻意去到完全不认识的酒庄摊位，看看有否沧海遗珠。由于Chablis的入门级通常不用橡木桶酝酿，有些酒庄的2013年收成亦已装瓶。整体来说2011年比较单薄，2012年则更丰满成熟。

第二天是夜丘Côte de Nuits的多场试酒会。早上参加的是在Marsannay的Joyaux en Cote de Nuits，展出的葡萄酒来自Marsannay、Fixin及Gevrey-Chambertin。大部分酒庄都没有拿出2011年的产品，主要喝的是2012年，还是有点令人失望。然后去到Gilly-les-Citeaux参加“De Chambolle a Morey”，主打是Morey-Saint-Denis及Chambolle-Musigny的村庄级及一级葡萄园，大方展出特等园Grand Cru，例如Bonnes Mares、Clos de la Roche的，摊位都挤满了人。最后一场试酒会很有意思，主角是正在申请升级的Pouilly-Fuisse。现时此AOC尚未有一级葡萄园，喝过之后，我完全被说服，相信升级只是时间问题。



布根地试酒会

第三天四个试酒会在同一场地举行，马岗Maconnaise、Cremant及宝望Côte de Beaune多条村庄，例如Aloxe-Corton、Savigny-les-Beaune等共冶一炉，是寻找高性价比布根地葡萄酒的良机。接着的Bourgogne Bio，是有机葡萄酒向世界搔首弄姿的时间，有机耕作及生物动力学，在布根地仍然方兴未艾。

第四天驾车直闯夏隆内丘Côte Chalonnaise，在Mercurey的木桶厂试酒，80多家酒庄亮出Mercurey、Montagny、Givry、Rully、Bouzeron，没有Grand Cru的光环，却默默地为布根地塑造平易近人的形象。接着的Salon des Jeunes Talents试酒会，由28位新一代年轻酿酒师担大旗，都是承继布根地历史衣钵的接班人。

最后一天，再回到Beaune，Corton的试酒会人山人海，大家都为Corton及Corton-Charlemagne Grand Cru雀跃，2012年产量骤跌，喝起来更是珍而重之。最后以Des Maranges au Montrachet试酒会作结，77家酒庄的Puligny-Montrachet及Chassagne-Montrachet一级葡萄园新酿为5天活动划上句号。

由于时间太少，没法出席全部试酒会，后来更发现因沟通问题错过了最重要的华罗—曼丽村Vosne-Romanee试酒会。不过都不重要，因为布根地从来都是匹充满惊喜的野马，永远都有新口味让你发掘，总有吸引你再去了解她的冲动。两年？我的耐性不够，已经准备好又再出发了。🍷



陈匡民

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

## Rosso o Bianco? 意大利这瓶酒

文/Text 陈匡民

对任何人来说，意大利都称得上是个奇妙的国家，难怪不少当地人因此培养出见怪不怪、临危不乱的怡然自得，从而在这美丽的国度，凭着确实能操之在己的小幸福，悠闲度日。

至今我还清楚地记得第一次踏上意大利时发生在海关的插曲，甚至以为这无伤大雅的小事，或许是冥冥之中让我对意大利酒心醉神驰，乃至有勇无谋到竟然动念想踏遍意大利，写意大利酒书的原因之一。那是我生平第一次应邀至此担任酒展竞赛评委，地点是在中部Umbria区Perugia省，一个人口据称六千多，半个钟头就能逛完市中心的Torgiano小镇。就在我抵达罗马海关时，奇妙的事发生了。

“第一次来意大利？”海关的男职员貌似认真地边检查我的文档边问。  
“是”  
“你是来工作？”  
“对，我是葡萄酒作家”。长途飞行的疲累和初来乍到的紧张让我粉饰出一种超乎平常的友善愉悦口吻。  
“你要去哪里？”  
“Torgiano”。我沾沾自喜地以为能说出目的地，会让他毫不犹豫地在我护照上盖章放行。  
谁知道他反问：“Torgiano在哪里？”

我可以猜想自己当时的表情必然是夹杂了震惊、慌乱，还拼命地想压下潜藏的怒不可抑。“有没有搞错？”我心想，鬼才知道Torgiano在哪里。作为一个初到贵宝地的外国人，我只不过尽职地记得一个纸上的名字，可没预期在机场还有地理小考。然而经过自此之后的许多“意大利不可思议”，如今的我已经理解，这位在罗马机场工作的先生当时之所以有此一问，或许只因为Torgiano对我俩——不管是土生土长于罗马的他或来自千里之外的我——其实都只是遥远且从没听过的陌生城镇。

所以，任何对意大利葡萄酒有半点兴趣的爱好者都该先有心理准备，我们所面对的，并非一个在百余年前才统一的国家，不

是二十个大区，更不是一百一十个省，乃至于还数得出来的八千一百个城。那些数字仍可能增生，存在本身和官僚系统运作不无关系的法定产区分级，不管是332个DOC、还是73个DOCG，忘了吧！至少不要因为弄不清楚而沮丧焦虑，因为最贵的葡萄酒有时是来自更低的餐桌酒“Vino da Tavola”等级。这个有古希腊、罗马人遗留下三百多种在农业部核准的原生品种，实际上可能有超过五百种特色葡萄的宝地，不只无处不产酒；葡萄园经理、酿酒师家里可能也有葡萄园，就连酒庄老板、餐厅主人，甚至连移居意大利的外国人，生活里都可能就牵连到几个熟人要么有葡萄园、要么也酿酒，甚至以此为生。

这样几千年来潜移默化、深深渗透至生活的传统和文化，让三岁的孩子从小看着餐桌上有酒，五岁娃儿习惯每周跟爷爷上酒店沽酒，十几岁的孩子已经津津有味在餐桌上享受他的那一杯。然而进入意大利葡萄酒却根本不需要有门坎，“Rosso o Bianco？”他们只问，红的或白的。至少葡萄酒在美丽国度存在的本义并非为了让人们挫折、无助；而是只要二择一，不理想的生活就至少稍微美好，苦涩的日子更因此多了甜蜜。🍷



意大利人也很少听说的小镇Torgiano



林志鹏 JP Lin

资深葡萄酒讲师，美食美酒观察者，香槟狂热爱好者，曾任专业葡萄酒杂志Decanter《品醇客》中文版顾问，现为法国食品协会Sopexa上海葡萄酒讲师，西班牙葡萄酒教育学院（The Wine Academy of Spain）认证讲师，葡萄酒专栏作者。

## My Notes on Grands Jours de Bourgogne 布根地试酒记

文/Text 林志鹏

在每年的三月中旬，大家都会讨论波尔多的期酒价格，但因2013年份的收成惨况，已是众所周知的公开秘密，再加上国内市场的消费转变，今年大家对这个议题，显得有点意兴阑珊。但对我来说，却是兴奋异常，因为，有两年一次的“布根地酒庄大联展”（Grands Jours de Bourgogne）。

在五天的展期中，布根地全区共有近千家酒庄参展，由于是在各个酒村展览，南北奔波虽然累人，却也其乐融融。细节且不表，主要心得有两点：

一，因布根地葡萄酒从2009年份之后，受气候影响，一连几个年份都减产，有些产区甚至接近颗粒无收。众所皆知，葡萄受天灾之后，必然使当年的葡萄酒质变差，因此在此次展会上，就是一个机会来亲身体会新的12年份的表现了。总体来说，量是少了几乎三成，品质在白酒来说，应该是2006、2007的综合体吧。架构、酸度还均衡，不如2010年的坚实，比2009酸度好，比11年架构强。红酒则是出乎意料的好，几乎有介乎2009、2010年的表现，沉稳胜09，坚实不如10，夜丘区的各个产区红酒大都有水准，真是松了一口气，但产量减少滋生的涨价，却也减少了不少欢欣之情。现在较知名的酒庄的产品，一级园应没有低于六十欧元的，特级园是没有低于三位数了……反正现在大家都知道的，13年不但减产且品质一般的情况下，新进布根地爱好者，还是咬牙多入点12年的夜丘红酒吧。

二，不要忽略马岗（Maconnais）及夏隆内丘（Chalonnaise）的品质提升。我们在台湾也好，中国大陆也好，喝葡萄酒其实受到进口商的限制很大。进口商在商言商，其目的当然不外成本与利润，因此其商品选择有限，消费者当然只能夹缝中寻宝了。再加上有些地方的消费习惯，唯贵是尚，唯名庄是尚，这就大大减少多元化的乐趣了。布根地葡萄酒众所皆知的小产量与多酒庄、多地块特色，绝非目前国内所进的品项为足。应该这么说，就算您在展展中每场都到，每瓶皆试（事实上不可能），也只能说，大概知道了布根地葡萄酒的一部分。还有许多是未展出，待发掘的。因此，在现今布根地葡萄酒需求大增，价格飞涨的情况下，

布根地绝非只有夜丘与宝望丘的红白可取。其实在马岗及夏隆内丘的专场上，也有许多酒庄作出令人惊喜的产品，比如Domaine de la Bongran的白酒，Pouilly-Fuisse产区除了将有一级园的升级话题外，也有不少酒庄品质良好，如Château -Fuisse、Domaine A et P Villaine，除了大家都知道的（阿里高特Aligote）Bouzeron外，也有红酒，您不试过，真不敢相信它只是Bourgogne Rouge等级，只因量少，宛如塔中美女，只有附近的人才知其美貌及歌声迷人。

当然，还有许多酒庄因为陌生及时间因素而被忽略了，实在是太可惜。但这也是驱动我再参加下一回Grands Jours de Bourgogne的动力。🍷



布根地的葡萄园美景



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。

## The White Side of Tuscany 那杯托斯卡纳的白葡萄酒

文/Text 汪子懿

真所谓“千里之行始于足下”，那么对葡萄酒的认识也往往离不开“行走”。每次飞上几千公里、深入产区，总会有令人兴奋的产区或葡萄酒等着我。从德国的贝露娃，智利的VINGO（笔者注：VINGO联盟，12款来自莫莱谷的老藤佳丽酿，而且必须是来自不灌溉的葡萄园），加州的索诺玛山坡园，到这次旅行品到的托斯卡纳Vernaccia葡萄酿的葡萄酒，都让我快乐地翱翔在未知的世界里。

说起托斯卡纳，首先想到的是宜人的气候、如画的景致，然后才是其红葡萄酒，至于白葡萄酒通常就被大家忽略了。我也是其中的一员。

2月中的某天，来自世界各地的媒体聚集在中世纪古城圣吉米尼亚诺（San Gimignano），这座位于托斯卡纳中心地锡耶纳（Siena）省西北角的历史名城如今安安静静地看着过往的人与事。一大早，52款最新年份Vernaccia di San Gimignano DOCG与15款的Riserva白葡萄酒就已静候着记者们的评判。入座后拿到一张酒单，密密麻麻的意大利文使我即刻迷失方向；既然无头绪，那就从头开始品。如水的酒色，泛着浅绿色光亮，预示着酸度较高；闻香充满柑橘类香味，透出淡淡的白花香，有些葡萄酒还带有热带水果如凤梨的香气。入口酸度佳，整个酒体结构完整，柠檬、青柠香充满口中，余味中带有微微的苦味与咸味，矿物质感明显。特别出色的2013年酒款，如Panizzi酒庄、Palagetto酒庄、



托斯卡纳风景



托斯卡纳风景

Agricoltori del Chianti Geografico合作社等，还具有沁入心扉的穿透力。这类年轻的酒很新鲜、很活跃，非常适合炎热的午后，小酌一口或干脆配上刚从海里打捞上来的生蚝或鱼类。

另一类型的Vernaccia di San Gimignano，酿酒师们则会把酒放入小橡木桶中陈酿些许时间以柔化酸度，同时增加圆润度和层次感，而有些酒甚至会有些微氧处理。按照DOCG法规，此类Riserva酒款，最少需要11个月木桶陈酿外加至少3个月的瓶中陈年。经过时间洗礼，酒色已泛着浅金光泽，香味也从柑橘类香转化为树脂，香草、杏仁等橡木或酵母赋予的气息。特别是一款Vagnoni I Mocali Vernaccia Riserva 2011令人联想到了布根地风骨，除了树脂、香草外，还有松树、松香、生姜气息；入口圆润，酸度适中，骨架坚实，平衡、优雅而细腻。如此厚实的酒体配上BBQ料理的海鱼或白肉，想来最适合不过了。

在我惊讶于发现宝贝时，翻看主办方提供的资料后“羞愧难当”；有一种不经过橡木桶的Vernaccia di San Gimignano白葡萄酒早在1276年就出现，并在当时就成为皇室、主教以及富有商人们餐桌上的必备，甚至在美第奇大公妹妹的婚礼上也被选用。几个世纪来一直广受欢迎，虽然近代种植历史上有衰败，但目前正焕发出新的光芒。🍷

### 雄狮城堡 Castello Sonnino

雄狮城堡是一个历史悠久、身世显赫的庄园，拥有强烈的贵族气息和王者气概。雄狮城堡座落在风景秀丽的基安帝梦特巴图（Chianti Montespertoli），是一个非常小的意大利优质葡萄酒法定产区（DOCG），最早建于公元8世纪，自建立之初就被无数显赫的家族拥有、而后再转手，一直到19世纪初才传到今天的Sonnino家族手中。现在酒庄内还有许多17世纪的建筑群，有一个建于13世纪的碉塔，站在上面可以俯望整个Pesa河谷。庄主Alessandro Sonnino一派艺术大师和贵族的风格和仪表，身材魁梧，一把大胡子，红光满面，笑容可掬，与这雄伟而美丽的古堡相映成趣。今年2月底，酒庄庄主亲身前往重庆、内江、成都、贵阳和苏州，与嘉宾一同追寻王者之风，体验“贵族”的独特魅力。



### 史密拉菲 Château Smith Haut-Lafite

悠久的历史赋予史密拉菲庄园别样魅力。当美度区（Medoc）还是一片沼泽的时候，格拉芙（Graves）就已经大兴葡萄种植。1365年，贵族宝斯（Bosq）便在此栽培葡萄树苗酿造葡萄酒。这个美丽的庄园还吸引了1842年波尔多的市长入住，随后庄园跻身为格拉芙列级名庄。后来庄园被奥运伉俪丹尼夫妇购得，他们不惜成本的做法让庄园的红葡萄酒散发出一种独一无二的烟熏气息，酒体典雅而坚实，洁净而复杂，丰腴又脱俗，在红色浆果味道之余，还有来自于古老土壤赋予的燧火石味道。丹尼夫妇还在庄园中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。使密拉菲庄园的访客都是美的膜拜者，美食、美酒、美景、美容的发烧友，2014年3月，成都、重庆、苏州、增城和南京的酒友们在史密拉菲晚宴上有幸品尝到了经典中的经典。

### 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。3月底，在广州文华东方酒店，菲丽宝娜香槟再次散发独特魅力，一缕缕洁白、细致的起泡，在杯中泛起波波白浪，响起咕噜咕噜的声音，犹如天使的拍掌声。不仅有香槟演奏的乐章，亦有雪茄编写的舞蹈，有关雪茄搭配的“3C定律”：Cigar（雪茄）、Cognac（干邑）、Coffee（咖啡），同样适用于：Cigar（雪茄）、Champagne（香槟）、Chocolate（巧克力）。呼出一缕雪茄白烟，喝进一口精致香槟，咖啡和坚果的香气在口中萦绕，久久不散。



### 维嘉西雅 Vega Sicilia

维嘉西雅出产的葡萄酒堪称西班牙葡萄酒界的“酒王”，是世界上最受推崇的葡萄酒之一。在过去一个多世纪的时间里，它已经成为西班牙最知名和最昂贵的葡萄酒。维嘉西雅的葡萄园坐落在杜罗河南岸一个高700米的山坡上，那里自然环境极其艰苦，冬天寒冷，春天多霜冻，正是这样一个恶劣的自然环境锻造了葡萄藤坚韧的本性。葡萄藤平均树龄超过30年，个别园子的葡萄藤树龄甚至高达70年以上，同时为了使葡萄能得到更多的养分，维嘉西雅还十分注意控制每公顷的栽种量，种植密度甚至还低于波尔多列级酒庄的栽种密度。3月18日，富隆酒业诚邀被誉为西班牙国宝级酒庄维嘉西雅酒庄的庄主Pablo Alvarez先生到访中国，开始为期三天的全国巡演。除了已经广为饮家所熟悉的维嘉西雅系列，富隆首次为中国市场引进维嘉西雅美康园红葡萄酒（Macán），来自位于里奥哈西北部的优质葡萄园，此次品鉴到的2009年份也是该酒庄的第一个年份。



### 橡树河畔 La Rioja Alta, S.A.

西班牙的红葡萄酒色泽深浓，就像身穿红色佛朗明哥舞衣、热情奔放的西班牙女郎，妩媚野性；又像斗牛士手中不停抖动着激怒狂牛的红色布幔，激情飞扬。里奥哈是西班牙成名最早也是最大的优质葡萄酒产区，有“西班牙的波尔多”之美誉，出产许多西班牙精品乃至极品的酒庄，橡树河畔就是其中最优秀的佳作之一。1890年，五个家族共同出资设立了橡树河畔，开始了他们共同的梦想，生产高品质的佳酿。风景秀美的Oja河畔，静静地耸立着四棵丰茂的橡树。1892年2月6日，这幅美景成为了橡树河畔酒庄葡萄酒的酒标印记，并从此刻下了烙印，一直沿用至今，而橡树河畔的美酒也伴着Oja河流传开来。阳春三月，醇美佳酿到达北京、石家庄、天津、上海和广州，为酒友们送上橡树河畔流淌的美酒神话。



## 吧王 Barwang

澳大利亚第六大酒业集团麦威廉集团 (McWilliam's) 创建于1877年, 是澳洲最老牌的葡萄酒企业之一, 拥有澳大利亚80%以上的知名产区葡萄田, 历史上赢得无数荣誉。吧王 (Barwang) 正是麦威廉集团引以为傲的酒庄之一, 是麦威廉旗下仅有的五个荣获James Halliday红色五星级评级酒庄之一。吧王的主要葡萄田分布在山顶区 (Hilltops), 带来布根地类型澳洲酒, 号称最高性价比的陈年佳酿。4月中旬, 富隆为成都、绵阳、南宁和广州的酒友带来这个代表澳洲葡萄酒传统文化的品牌, 为大家丰富澳洲葡萄酒的知识, 品味来自澳大利亚高山葡萄酒的独特风味。



## 悦唇 Amuse Bouche

酿酒是一项技术, 而酿造顶级的葡萄酒则是一门艺术。能把技术和艺术完美结合的酒庄凤毛麟角, 悦唇庄便是个中翘楚。悦唇庄的酿酒师是被罗拔·派克赞誉为“加州葡萄酒第一夫人”的膜拜酒大师海蒂·贝瑞特 (Heidi Barrett)。为了彰显浓缩于瓶中的酿酒艺术, 酒庄每年都聘请一位世界知名艺术家创作酒标, 2010年酒标《两人的鸡尾酒》由著名当代演员兼艺术家托尼·柯蒂斯创作, 这也是托尼生前的最后一幅作品。悦唇的所有酒标都专程运往法国巴黎在一台19世纪古董印刷机上手工印刷, 可见酒庄对艺术的追求! 富隆于今年4月隆重呈献数场加州顶级膜拜酒悦唇庄晚宴, 为贵阳、桂林和南京的葡萄酒艺术爱好者们送上顶级的餐酒享受。



### 美酒相伴, 于春日里尊享海陆盛宴

Fine Wine & Yacht Life Theme Party  
with Mercedes-Benz Club

日期: 2014/04/09 -11  
地点: 广州太古仓码头



### 体验品酒新方式

——大众酒评品鉴会德国维特思专场  
Fashion Style Weltachs Wine Tasting  
with Wine APP Users

日期: 2014/04/22  
地点: 北京中关村逸香总部

### 美酒相伴, 于春日里尊享海陆盛宴

Fine Wine & Yacht Life Theme Party with Mercedes-Benz Club

游艇, 一个奢华的代名词, 诞生于皇家, 穿行在上层社会, 成为富人的一种娱乐工具。它集航海、运动、娱乐、休闲于一体, 满足睿智贵族追求生活品质的需求。近期, 来自梅赛德斯-奔驰S级的车主们搭上游艇, 在春风和缓的珠江上品鉴由富隆酒业精选的尊尚级葡萄酒, 在春日里体验一场从陆地到水上的海陆盛宴。

富隆酒业为连续三天的活动精选来自西班牙橡树河畔、法国歌迪雅以及澳洲威拿的数款佳酿, 让来宾体验葡萄酒世界中的西班牙火红热情、法式的细腻优雅, 以及澳洲的明媚阳光。美酒、雪茄、尊享保镖护航、美女水手贴心接待, 车主们置身于70尺顶级游艇内, 欣赏珠江沿岸景色, 在轻松的午后与江风迎面, 细细品尝手中来自新旧世界的各国佳酿, 仿佛置身于莱茵河上, 体验欧洲贵族生活。

### 体验品酒新方式——大众酒评品鉴会德国维特思专场

Fashion Style Weltachs Wine Tasting with Wine APP Users

近期, 富隆酒业联手逸香网举办了“逸香网大众酒评品鉴会德国维特思专场”。富隆酒业带来了6款甜美、清凉而饱含趣味的德国维特思美酒, 以介绍德国葡萄酒分级制度为主题, 和现场25位爱好者一起度过了惬意舒心的下午。爱好者们利用大众酒评手机APP在第一时间发布了自己的酒评。用手机镜头记录自己尝到的酒款, 发布自己的品鉴感受并和网友分享交流, 体验了前沿的品酒方式。

在富隆酒业讲师凌仁的专业讲解与引导下, 爱好者们一起品鉴了德国Qmp级别中最有代表性的酒款: 从清凉冰甜的晚收型德国晚秋清甜白葡萄酒、逐串精选的德国贵族冰甜白葡萄酒, 上升到手工逐粒筛选的贵腐酒德国冰白葡萄酒和结冰状态下采收的纯净冰蓝冰王甜白葡萄酒, 最后品尝一款“滴滴纯金”干果颗粒贵腐精选德国金冰王白葡萄酒。再加上开场的一款由德国红葡萄品种丹菲特酿制的德国冰红葡萄酒, 让大家清晰地体会到德国葡萄酒的酿造工艺和递进的甜度所带来的不同感受。

## 西班牙 SPAIN

### 橡树河畔酒庄 La Rioja Alta

获评“全球最佳酒庄之一”，《葡萄酒与烈酒》杂志 One of the 92 best wineries in the world, Wine & Spirits Magazine

#### 1 橡树河畔特级珍藏890红葡萄酒 1998 La Rioja Alta Gran Reserva 890

最佳添帕尼优葡萄酒、最佳里奥哈至臻珍藏葡萄酒，国际葡萄酒挑战赛  
Tempranillo Trophy & Rioja Gran Reserva Trophy, International Wine Challenge  
最佳里奥哈葡萄酒，《醇鉴》杂志世界葡萄酒大奖赛  
Decanter Regional Trophy, Decanter World Wine Awards



## 法国 FRANCE

#### 2 威非庄园黄金坡红葡萄酒

Vidal-Fleury Cote-Rotie Brune & Blonde 2012  
90-92分，罗拔·派克  
90-92Points, Robert Parker

#### 3 法莱丽(歌顿查里曼特等园)白葡萄酒

Domaine Faiveley Corton Charlemagne Grand Cru 2012  
93分，《醇鉴》杂志  
93Points, Decanter Magazine

#### 4 花悦红葡萄酒

Lafleur Gloria Rouge 2013  
银奖，法国国家葡萄酒协会大赛  
Silver, Anivin (Vin de France contest)



## 美国 USA

#### 5 威迪酒庄雪当利白葡萄酒

Wente Morning Fog Chardonnay 2012  
银奖，旧金山年度葡萄酒大赛  
Silver Medal, San Francisco Chronicle Wine Competition

#### 6 威迪珍藏雪当利白葡萄酒

Wente Riva Ranch Chardonnay 2012  
93分，美国《饮品动态》杂志  
93Points, Beverage Dynamics Magazine



## 澳大利亚 AUSTRALIA

#### 7 泰来斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Taylors Cabernet Sauvignon 2012

最具性价比红葡萄酒，澳洲佳酒-中国消费者信心大奖  
Best Value Red Wine, Chinese Consumer Confidence Awards  
银奖，法国Vinalies品评赛  
Silver, Vinalies Internationales  
金奖，圣地亚哥国际葡萄酒大奖赛  
Gold Medal, San Diego International Wine Competition

#### 8 泰来斯禧乐仙红葡萄酒 Taylors Shiraz 2013

白金奖，圣地亚哥国际葡萄酒大奖赛  
Platinum, San Diego International Wine Competition  
银奖，美国五指湖国际葡萄酒大赛  
Silver Medal, Finger Lakes International Wine Competition

#### 9 泰来斯珍藏禧乐仙红葡萄酒 Taylors St.Andrews Shiraz 2010

银奖，法国Vinalies品评赛  
Silver, Vinalies Internationales  
银奖，国际中西葡萄酒挑战赛  
Silver, International East Meets West Wine Challenge  
金奖，西班牙巴斯酒神国际葡萄酒大赛  
Gold, Bacchus International Wine Competition

#### 10 海马园雪当利白葡萄酒 Jaraman Chardonnay 2013

金奖，德国国际葡萄酒大赛  
Gold, Mundus Vini International Wine Awards

#### 11 海马园禧乐仙红葡萄酒 Jaraman Shiraz 2012

银奖，国际中西葡萄酒挑战赛  
Silver, International East Meets West Wine Challenge

#### 12 海马园嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Jaraman Cabernet Sauvignon 2012

金奖&最佳性价比，世界葡萄酒大赛  
Gold & Best Buy, Wine Championships  
金奖，法国Vinalies品评赛  
Gold Medal, Vinalies Internationales  
银奖，圣地亚哥国际葡萄酒大奖赛  
Silver Medal, San Diego International Wine Competition

#### 13 威拿麦罗仑谷禧乐仙红葡萄酒 Wirra Wirra Woodhenge McLaren Vale Shiraz 2011

最佳禧乐仙红葡萄酒，澳洲佳酒-中国消费者信心大奖  
Best Premium Shiraz, Chinese Consumer Confidence Awards

#### 14 双掌(花园系列)巴罗莎禧乐仙红葡萄酒 Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz 2012

95分，《葡萄酒观察家》杂志  
95Points, Wine Spectator Magazine



## 新西兰 NEW ZEALAND

### 15 红石酒园贝露娃红葡萄酒

Rockburn Pinot Noir  
2012年份双金奖，中国环球葡萄酒及烈酒大赛  
Double Gold Medal, 2012, China Wine and Spirit Awards (CWSA)  
2011年份银奖，中国环球葡萄酒及烈酒大赛  
Silver Medal, 2011, China Wine and Spirit Awards (CWSA)

### 16 胜嘉力白葡萄酒

Saint Clair Marlborough Sauvignon Blanc 2013  
至尊金奖，德国国际葡萄酒大赛  
Grosses Gold, Mundus Vini 2014

ROCKBURN  
CENTRAL OTAGO

SAINT CLAIR  
FAMILY ESTATE



双金奖 CWSA

银奖 CWSA



至尊金奖 德国国际葡萄酒大赛

## 阿根廷 ARGENTINA

### 17 可宝斯(百美园)嘉本纳沙威浓红葡萄酒

Viña Cobos Bramare Luján de Cuyo Cabernet Sauvignon 2011  
第四年获得至尊大奖，阿根廷葡萄酒奖  
Awarded Trophy for the fourth time, Argentina Wine Award

### 18 可宝斯(百美园)玛碧红葡萄酒

Viña Cobos Bramare Luján De Cuyo Malbec 2011  
金奖，阿根廷葡萄酒奖  
Gold Medal, Argentina Wine Award

VIÑA COBOS



至尊大奖 阿根廷葡萄酒奖



金奖 阿根廷葡萄酒奖

## 智利 CHILE

### 19 圣卡罗家族珍藏加文拿红葡萄酒

Santa Carolina Reserva de Familia Carmenere 2011  
90分，《葡萄酒观察家》杂志  
90Points, Wine Spectator Magazine

### 20 圣卡罗珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒

Santa Carolina Reserva Cabernet Sauvignon 2011  
最具性价比，《葡萄酒观察家》杂志  
Best Value, Wine Spectator Magazine

### 21 圣卡罗世纪传承红葡萄酒

Santa Carolina Herencia Carmenere 2009  
92分，智利最佳加文拿葡萄酒，《葡萄酒爱好者》杂志  
92Points, Chile's Best Carmenere, Wine Enthusiast Magazine

SANTA CAROLINA  
CHILE 1998



90分 《葡萄酒观察家》杂志



最具性价比 《葡萄酒观察家》杂志



92分 《葡萄酒观察家》杂志

智利最佳加文拿葡萄酒 《葡萄酒爱好者》杂志

## 澳大利亚 Australia

### 吧王领峰

### Barwang The Wall

吧王领峰系列用“The Wall”命名，以赞颂保护山顶区葡萄免受极度干旱和霜冻侵害的“大分水岭”（the Great Dividing Range，包括澳大利亚东部新南威尔士州以北的山脉和高原）。连绵叠嶂的山脉和丘陵阻挡了层层热浪，为葡萄带来凉爽的气候；纯天然的雪山融水不但有效地防止了病虫害的发生，还缓解了澳洲葡萄水资源紧缺的困难，因而，吧王也有“水乡之地”（Place of Water）的美称。

40多年来，吧王一直采用可持续的、纯手工栽培方式来保护土壤和葡萄，还获得了澳洲政府颁发的“绿色种植认证”。由于这些优势和措施，领峰系列酒款都具有馥郁开放的香气、甜美的口感和非常容易欣赏的特质，其出色的性价比也是该系列的特色之一。实际上，领峰系列上的酒标图就是大分水岭中雪山山脉的真实写照。

### 1 吧王(领峰)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Barwang The Wall Cabernet Sauvignon

### 2 吧王(领峰)穗乐仙红葡萄酒 Barwang The Wall Shiraz

### 3 吧王(领峰)雪当利白葡萄酒 Barwang The Wall Chardonnay

吧王针对不同的葡萄品种采用了最适宜的酿造方式：  
嘉本纳沙威浓仿波尔多的风格，长达9个月的美国和法国橡木桶混合陈酿，展现出圆润而不失张力的香气和口感；  
穗乐仙效仿法国风格，简单易饮，在欧美市场广受欢迎；  
雪当利选择在凉爽的夜晚采摘以保持更多的细腻感和新鲜度，效仿布根地风格，但容易欣赏，且极高的性价比。

### 4 双掌神秘园穗乐仙红葡萄酒 Two Hands Secret Block Shiraz

神秘园是巴罗莎谷内面积很小的一片顶级葡萄园，由于隐匿在大大小小的葡田之中，所以低调而极难寻觅。酒庄在最初探寻这片葡园的时候，也常常迷失在周围葱郁的葡萄田里。有人因此开玩笑说，这绝对是一个等待钥匙去开启的神秘之地。于是当佳酿终成的时候，酒庄就决定以钥匙为酒标，为酒友们展现这个美妙而魅惑的“神秘园”。  
来自巴罗莎谷的单一葡萄园，独特的风土赋予当地穗乐仙复杂的个性，使用法国橡木桶陈年，新世界风格与奢华但和谐的橡木结合，代表典型的双掌酿酒哲学，尽量减少人为作用对酒的影响，装瓶前不采取澄清过滤。  
《国际葡萄酒》杂志给出92分的高分评价。

### 5 双掌(画廊系列)蜜丝佳桃白葡萄酒 Two Hands Brilliant Disguise Moscato

酿自巴罗莎谷内30-50年老藤的蜜丝佳桃。从葡萄的榨汁到装瓶，全程只需8-10周，具有清爽明快的个性，特别适合夏日饮用。  
自2005年到2011年连续7个年份，获得《葡萄酒倡导者》(Wine Advocate)和澳洲著名葡萄酒作家詹姆士·哈立德(James Halliday)的一致认可，保持90-91分的评价。



## 富隆葡萄酒慈善基金2014年01月-2014年04月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Jan. – Apr. 2014

\*本栏目底图为富隆希望学校学生作品

单位: 元 RMB		
期初账户余额 Initial Account Balance		¥755,461.86
收入 Income	本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥139,660.00
合计收入 Total Income		¥139,660.00
支出 Expenditure		¥0.00
合计支出 Total Expenditure		¥0.00
期末账户余额 Current Account Balance		¥895,121.86

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

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
2012-10-20	菲丽宝娜皇家珍藏香槟NV 9L Champagne Philipponnat Royale Reserve	商永昇 Mr. Shang Yongsheng	北京 Beijing	¥29,000
2012-10-20	张贺画作《赋予》 [Gift] Artwork by Zhang He	梁雄辉 Mr. Liang Xionghui	北京 Beijing	¥75,000
	泰来斯珍藏红葡萄酒礼盒2006 Taylors St. Andrews Cabernet Sauvignon	李荣深 Mr. Li Rongshen		
	法莱丽圣佐治一级园红葡萄酒2005 1.5L Domaine Faiveley Nuits St Georges 1er Cru			

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
2012-11-07	柏图斯双旗波尔多红葡萄酒 2009 Selection Jean-Pierre Moueix Bordeaux AOC	何女士 Ms. He	北京 Beijing	¥11,800
	柏图斯双旗圣达美隆红葡萄酒 2009 Selection Jean-Pierre Moueix St. Emilion AOC			
	柏图斯家族宝物隆红葡萄酒2009 Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol			
	美特朗庄园红葡萄酒1995 Château Magdelaine			
	柏伟顿红葡萄酒2006 Château Providence, Pomerol			
	柏图斯小酒庄王红葡萄酒2005 Château La Fleur Petrus			
2013-01-26	金钟庄系列6瓶套装 6 bottles of Château Angélus	黄成刚 Mr. Huang Chenggang	长沙 Changsha	¥10,000
2013-01-27	金钟庄系列6瓶套装 6 bottles of Château Angélus	刘建中 Mr. Liu Jianzhong	南京 Nanjing	¥13,860

### 第五所富隆希望小学选址广东阳山 Fifth Aussino Hope School Sited in Yangshan, Guangdong

随着湖北富隆希望小学在今年4月竣工，我们的希望小学已经在四个省份落地开花，又即将落户广东。经过详细考察商议，第五所富隆希望小学最终选址在广东省的阳山县。

阳山县江英镇大桥小学是江英镇一所办学规模比较大的村级完全小学，现开设一至六年级6个教学班，共有学生165人，教师15人。该校学生来源主要是本镇大桥、立夏、青莲镇中心村等23个自然村，学校服务半径为4公里。

该校校园占地面积8078平方米，建筑面积

2237平方米，建有教学楼2栋（其中一栋建于80年代末、建筑面积为525平方米的两层旧教学楼由于建筑质量差，经使用20多年后出现渗漏、墙体批荡层脱落、木质门窗残破等现象，目前已不能正常使用）、综合楼1栋、教师宿舍楼1栋。多年来，该校强化内部管理，努力改善办学条件，先后被评为县“先进教学教研村级小学”、县“榜样学校”，但对照建设规范化学校要求，校舍用房不能满足教育教学的需要，现有校舍只能基本解决课室及教师办公用房，欠缺功能室及教学辅助用房，学校教学设施设备简陋，体育活动场地设施不足。本次确定选址后将为学校带来新的设施设备，帮助更多当地贫困学生。





## “凝聚你我,传递关爱”富隆献血及慈善义工行动

### Pass on Love: Aussino Organizes Volunteer Activities

身为行业领军企业,富隆酒业还主动肩负起社会责任,除了设立富隆葡萄酒慈善基金,投资兴建富隆希望小学之外,以实际行动回馈社会。富隆人有着互助、服务的企业精神,愿为有需要的群体献出一片爱心,2014年4月10日,富隆酒业董事总经理沈健辉先生率领20位爱心人士到达天河中怡广百流动献血车进行爱心献血活动。同一个地点,同一片爱心,2013年3月15日后的今天,我们再次举行献血活动,将爱心延续。献血车上悬挂着B、O型紧缺的标语,而本次献血活动的同事中,约70%均为以上血型。

此前,在2014年3月15日“富隆酒业关爱日”当天,广州富隆还组织员工到穗康颐养老院进行“春风送暖十年情,富隆爱满穗康颐”探访活动,不仅准备了实用的小礼品,还有歌唱表演和游戏环节,力求能与公公婆婆们共同度过一个充满爱与欢乐的时光,使他们在游戏中获得健康。整个充满爱的时间里,大家共同营造了一段美好的记忆,不仅给老年人带去精神上的安慰,减少他们的孤独感,从而达到关爱老年人的目的,也开启了富隆酒业新模式的慈善事业。

这些慈善爱心义工活动,不但为员工提供了参加志愿服务的社会实践机会,培养了员工的社会责任感、公益心和服务他人的精神,更创建了良好的互助气氛,富隆人将秉承公司的企业文化,将慈善工作进行到底。以更多样化的方式投入到今后的义工活动中去。



## 富隆首开A+澳大利亚葡萄酒中级认证课程

### Intermediate Certificate Course A+ Australian Wine Successfully Launched

2014年3月22日,富隆葡萄酒文化中心首次在广州富隆艺术酒窖推出A+澳大利亚葡萄酒中级认证课程。



课程由澳大利亚葡萄酒管理局授权,采用专业培训资料(包含官方书籍、学习光盘、澳大利亚产区地图及笔等),深入探讨澳大利亚各大葡萄酒产区风土,详细讲解16个区域之粹的历史、气候、土壤和酒风,并首次介绍澳洲加烈葡萄酒,除此还有及时的葡萄酒市场资讯等内容。参加培训的学员通过考试即可获得双重证书:富隆葡萄酒文化中心课程证书及澳大利亚葡萄酒协会颁发的官方证书。

课程由2013年度澳洲葡萄酒管理局最佳讲师蔡颖姬小姐做专业讲解,蔡老师以丰富多彩的行业阅历,亲切自然的课堂风格令学员留下深刻印象。

为了让学员们真正领略到澳大利亚葡萄酒的独特魅力,深入了解澳大利亚的酿酒精髓,此次课程的品鉴用酒升级为12款具有代表性的高品质澳洲葡萄酒,其中包括来自路斯格兰的玫瑰香利口加度甜酒Campbells Muscat(获《醇鉴》国际葡萄酒挑战赛金奖)。

## 德阳富隆酒窖荣获“消费者最放心企业”称号

### Deyang Aussino Cellar Awarded "Most Trustworthy Brand to Customers"

随着中国市场的发展,商品的质量问题越来越受到消费者的关心。2014年,既是《消费者权益保护法》实施20周年,3月15日,更是新修订的《消费者权益保护法》实施的起点。在这个特别的时间节点,四川德阳举行了“你消费,我监督”3.15晚会,倡议消费者在消费过程中要有尊

严,遇到权益受损,坚决维护自身的合法权益,拒绝“忍气吞声”。

四川德阳富隆酒窖在当天的大型活动中荣获了“2014消费者最放心的企业”称号。作为中国最大的专业葡萄酒领先品牌,诚信是富隆的核心

价值,18年来,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,富隆已经在行业内以及广大消费者心目中积累了稳定的商誉,今后亦将以报以更优质的服务。



## 富隆亮相2014中国特许展北京站

### Aussino Gains Popularity in China Franchise Expo • Beijing 2014



由中国连锁经营协会主办的2014中国特许展全国巡展与5月9日-11日在北京国家会议中心拉开序幕。中国特许展是亚洲最大的特许经营专业展览会,多年来被公认为中国特许经营领域的年度盛会,以其独一无二的专业性、权威性、规范性赢得公众的良好口碑和积极参与。富隆酒业在此次巡展的首站北京站中华亮相。

坐拥中国最大的专业进口葡萄酒零售网络,富隆酒业200多家直营和加盟的零售门店遍布全国100多个城市,是国内最专业及最具规模的葡萄酒进口商之一。根据各地经济情况和市场成熟度的差异,富隆加盟体系有多种经营模式。中国商业联合会授予的“AAA信用等级”以及中连锁颁发的“中国零售业优秀特许加盟品牌”皆是对富隆加盟体系的高度认可。在本次特许展上,富隆向广大观众展现了企业的品牌优势和盈利模式。

## 富隆独家代理品牌于CWSA再摘桂冠

### Aussino Exclusives Achieve Success in CWSA

2014年3月10日,第六届中国环球葡萄酒及烈酒大赛(China Wine and Spirit Awards,CWSA)春季赛在香港圆满落幕。被誉为香港及内地最大型及最具威望的葡萄酒和烈酒比赛之一,CWSA共迎来了35个产酒国的4,350款参赛酒款。通过100位香港及内地的葡萄酒和烈酒专业买家、进口商、分销商,零售商和侍酒师层层盲品打分,最终评选出获奖酒款。澳洲酒庄以351项殊荣成为最大赢家,排名第二和第三的产酒国分别是意大利和葡萄牙。

在本次大赛中,富隆酒业独家代理的数个品牌在大赛中取得多项殊荣,其中来自南澳嘉拉谷(Clare Valley)的泰来斯酒庄继去年在CWSA中囊获最受瞩目的“年度最佳澳大利亚葡萄酒生产商”(Australian Wine Producer of the Year)之后,2014年之初同样以傲人的酒质和良好的性价比遥遥领先,俘获多项大奖。旗下佳酿宝美丝穗乐仙嘉本纳红葡萄酒(Promised Land Shiraz Cabernet, 2010)更在数千款澳洲美酒中脱颖而出,一举获得“澳洲最佳葡萄酒”(Australian Wine of the Year)的最高荣誉。泰来斯酒庄运营总监和第三代传人米切尔·泰勒(Mitchell Taylor)表示,“看到澳洲葡萄酒在中国市场获得这么高的认可度确实让我感到十分振奋。实际上,随着中国中产阶级的逐步发展,中国现在



已经是全球数一数二的葡萄酒消费国,同时也是泰来斯酒庄一直以来都相当重视的市场。”

位于南澳麦罗仑谷(McLaren Vale)的精品酒庄威拿庄也获得不俗的成绩,其中自创立庄园就开始酿制至今的威拿教堂庄园红葡萄酒(Wirra Wirra Church Block Red)更获得大部分评委的褒奖,取得“双金奖”;位于新南威尔士州的麦威廉旗下品牌吧王也有数款美酒获评金奖,其中富隆新近代理的“吧王(领峰)穗乐仙”和“吧王(领峰)嘉本纳沙威浓”在正式进驻中国市场之际,就在本次赛事中赢得专业评委的赞赏,其优异的品质让人期待;澳洲的邻居新西兰也在本次大赛中传来捷报,来自中奥塔哥的红石酒园以及旗下的魔梯酒园均有数款酒品获得双金奖和金奖等的骄人成绩。

### 富隆防伪标志全新升级

#### Aussino Upgrades Anti-counterfeit Labels

近年来，我国葡萄酒市场规模增长快速，特别是进口葡萄酒增长明显，引发了假冒伪劣产品的泛滥。作为高品质进口葡萄酒的领先推广者，富隆酒业所销售的产品一直深受消费者欢迎，为维护消费者的合法权益，自2012年起，富隆酒业开始推广镭射防伪标签计划，旨在提高正规产品的辨识度。

今年，富隆防伪标志再次升级并逐步流通于市面上，以此提高富隆葡萄酒产品的防伪效果，让广大消费者能更加放心购买富隆产品。

全新富隆防伪标志贴于酒瓶瓶颈处，上面附有表层上有防伪查询的网站地址、电话号码、二维码等信息，扫描二维码即可链接到“富隆酒

业”官方网站；揭开标签后第二层是银色，上面有富隆真品字样，而第一层的背面有可供查询的密码。消费者购酒后可揭开防伪标志表层，于标志背面有一串20位数字的防伪号码，拨打标志正面的联系电话、发送短信或于富隆官网均可进行验证。



### 2014富隆澳洲酒庄考察之旅圆满结束

#### 2014 Aussino's Australian Winery Tour Ends with Happiness

2014年2月底，当南国还是一片湿热，当帝都仍被浓重的雾霾团团包围，全国多地相继发出PM2.5超标报告的时候，富隆酒业葡萄酒文化中心组织了加盟客户和精英挑战赛获奖者一行12人出访了澳洲数个酒庄。沐浴在阳光明媚的澳洲初秋，我们全身心地感受鲜活的葡萄酒文化。

短短7天的行程从位于维多利亚州的蓝宝丽丝酒庄展开。酒庄位于Avoca小镇，小镇的建立始于19世纪中的淘金热，而蓝宝丽丝曾经就是一个淘金的热点。酒庄的葡萄园处处充满自然的野趣，还有日光下大片的淡蓝色迷雾、炎热但清爽的气候和淘金时代留下的点点印记。恰逢葡萄采收季节的尾声，团友们还亲身参与了葡萄午夜采摘，在澳洲静谧的葡萄园之夜收获了甘甜的葡萄，幸运者还真的捡到了金子！

位于阿德莱德麦罗仑谷的精品酒庄威拿庄非常注重快乐酿酒的理念，所有工作人员都对自己的工作满怀热情，酿造的酒款都具有平衡、典雅的



特质。此外，酒庄到处可以看到鬼马好玩的点子，让团友们惊叹之余童心尽显。

而作为澳洲家族酒庄的典范，泰来斯是绝对不能错过的亮点。一进入酒庄的领地范围内，立即可以感受到属于大型家族式酒庄的胸怀：宽广的葡萄园和绿地、气派而专业的酿酒设备、还有整洁有条酒窖。葡萄园管理人对偌大的葡萄园了如指掌，结合传统的种植理念和现代化的科学研究，务求把葡萄最佳的一片展现到酒杯中。酿酒师热诚讲解从入门级别到最高端的酒款将近20款，让人不得不惊叹泰来斯家族的雄厚实力。

坐落在巴罗莎谷的克拉斯酒庄由兄弟二人齐心建立，低调而富有实力。家族族人在同一片土地上耕种了几个世代，兄弟二人还向我们展示了有机种植和生物动力学的种植方式。这里除了葡萄，还有生活得优哉游哉的动物，处处体现了克拉斯对自然的爱惜。

而多次荣获权威杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”的双掌又是别有风格，对各片葡萄园采取精细化的酿制和陈酿方式，站在橡木桶之间品鉴酒庄的出品：馥郁、复杂而不失优雅细节，难怪双掌能够俘获众多酒评家毫不吝啬的赞赏。

最后抵达位于猎人谷的老牌家族酒庄麦威廉集团，少庄主热情地为团友们介绍家族的酒款、分享餐酒搭配的快乐、品尝从发酵罐里直接抽出的限量版沙美龙。虽然是烟雨朦胧的一天，依旧不影响团友们呼吸清新的葡萄气息。

短短的7天之行，感受至深的除了是酒庄对酿酒的热忱和用心，还有当地的淳朴民风和我们旅途中的学习、领悟和收获的珍贵友谊。再丰富的文字也不如踏足亲历，经过葡萄园阳光和凉风的洗礼，你定会更加懂得也更加珍惜杯中的滴滴佳酿。

### 富隆酒窖Aussino Wine Cellar

#### 玉环酒窖

地址/ Add: 浙江省台州市玉环县玉城街道泰安路15号  
No. 15, Tai An Road, Yuhuan County, Taizhou, Zhejiang Province

### 富隆酒屋Aussino Wine Shop

#### 北京酒屋

地址/ Add: 北京市东城区东直门香河园路1号当代MOMA 3号楼底商  
Building3, MOMA, No.1, Xiang He Yuan Road, Dong Zhi Men, Dongcheng District, Beijing  
电话/ Tel: 010-84388396

#### 晋城酒屋

地址/ Add: 山西省晋城市泽州路中段1855号  
No.1855, Ze Zhou Road, Jincheng, Shanxi Province  
电话/ Tel: 0356-2050999

#### 东莞酒屋

地址/ Add: 广东省东莞市塘厦镇润塘东街18号迎宾豪园1栋109-110地铺  
No.109-110,1st section of Yingbin Garden, Runtang East Street, Dongguan, Guangdong Province  
电话/ Tel: 0769-81282888





## 市场活动 Events

### 圣卡罗 Santa Carolina

- 举办时间: 2014.06.16 ~ 20
- 举办城市: 三乡、南宁、佳木斯、北京、贵阳



超过130年的酿酒历史，智利葡萄酒三大品牌之一，拥有国家文物级古老酒窖和纯法国移植的葡萄树。

### 威菲 Vidal-Fleury

- 举办时间: 2014.06.12 ~ 14
- 举办城市: 梅州、惠州、内江



隆河谷地区最古老的酒厂，优越的自然条件加上现代化的酿酒设备，拥有众多优质产品。

### 喜悦 CVNE

- 举办时间: 2014.06.17 ~ 19
- 举办城市: 江阴、苏州、昆山



西班牙唯一被授权采用国旗颜色做酒标的酒庄，也是西班牙皇室的婚宴指定用酒。

### 赛乐图 Ceretto

- 举办时间: 2014.06.22 ~ 24
- 举办城市: 广州、增城



意大利的巴罗露酒王，三代人拥有的家族精品酒庄，巴罗露的酒在橡木桶里至少存放两年，陈年后第五年才可上市。

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

- 举办时间: 2014.06.16 ~ 20
- 举办城市: 宁波、郑州、重庆、东莞、清远



布根地闻名遐迩的名酒商Nicolas Potel与悠久历史可追溯到1368年羊皮纸上最早记录的布根地名酒庄Claude Chonion强强联合。

### 蓝宝丽丝 Blue Pyrenees

- 举办时间: 2014.07.29 ~ 08.05
- 举办城市: 广州、南京、遵义、石家庄、邯郸



被美丽的淡蓝色薄雾笼罩的山峰下，被法国人头马集团发掘的金矿，酿造出类似美度风格的最好的澳洲酒。

### 维特思 Weltachs

- 举办时间: 2014.07.01 ~ 07
- 举办城市: 汕头、乌鲁木齐、大连、长春、北京



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

### 乔丹 Jordan

- 举办时间: 2014.08.25 ~ 29
- 举办城市: 昆山、无锡、苏州、遵义



来自美国风景绝佳的亚历山大谷，非常注重新世界的先进技术与旧世界的酿酒工艺相结合，是加州上等葡萄酒的最好代表，白宫御用葡萄酒佳选。

## 课程培训 Courses

### 富隆酒业葡萄酒认证课程基础班

举办日期&城市:

- 7月08日-7月11日/ 广州
- 7月26日-7月29日/ 南京
- 8月12日-8月15日/ 长沙
- 8月18日-8月20日/ 北京

基础班为葡萄酒初学者提供从零开始，成为基本葡萄酒饮家的良好机会，是必不可缺的入门级课程。为满足更多爱好者的要求，在多个城市设置课程安排。



### 富隆酒业葡萄酒经营管理战略班

举办日期&城市:

- 7月17日-7月18日/北京
- 7月24日-7月25日/成都

富隆是国内首家，也是目前唯一一家开设葡萄酒管理经营战略类课程的培训机构。2014年进口葡萄酒市场面临严峻考验，经济大环境持续低迷，市场硝烟四起。我们亟需找到未来的发展之道！富隆酒业累积18年从业经验，深入剖析市场形势，为事业盟友提供先进的经营理念引导，帮助各位在激烈的市场竞争中找到制胜法宝。

课程介绍:

#### 1、顾问式销售技巧

指导学员充分利用总部提供的培训资源支持，在店面建立日常的顾问式销售能力培训机制，借助顾问式销售强化精品酒销售与会员制建设。

#### 2、商业竞争与谋略

分析当前市场环境变化的本质与机会，启发学员思路与拓展视野，紧扣当前的经营挑战与自身的经营优势分析，通过选择优质的渠道伙伴与事业伙伴来强化销售经营杠杆，通过文化营销服务促进渠道合作，通过消费升级来拓展销售潜力，有效应对经营挑战。

#### 3、文化推广战略及竞品分析

阐述公司文化营销理念，教导加盟客户如何使用葡萄文化武器武装自己，培养讲师及销售团队以文化吸引客户。课程加入新媒体文化营销、活动策划、市场上主要的竞品分析和营销思路等精华内容。

#### 4、加盟商经营沙盘实战论坛

加盟中心将整理几个华东、华北与华南的经营案例作为引导主线，现场邀请学员先谈自己对外区的战略规划，热身后再谈对本区的战略规划与战术部署。讲师将在现场解说和答疑。

以上信息如有变更，富隆葡萄酒文化中心将另行通知。  
更多世界名庄宴会及美酒课程正在筹划中，请密切留意我司网站www.aussino.net，或垂询020-3898 3188-622张先生（宴会），020-3898 3188-601夏小姐（课程）。  
For further information, please visit our website www.aussino.net, or contact on 020-3898 3188-622, Mr. Zhang, for marketing events; and 020-3898 3188-601, Ms. Xia, for wine courses.



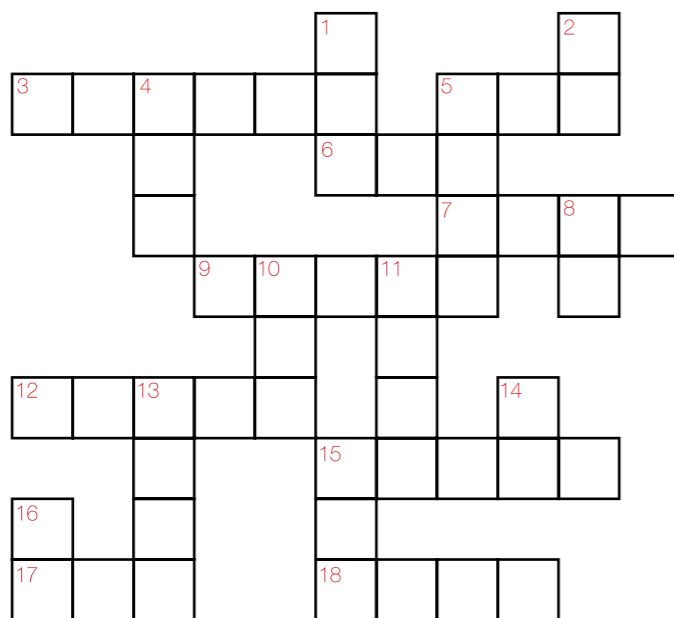
### 栏目介绍

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

## CROSSWORD PUZZLE

### 纵横字谜

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



#### 纵的

1. 位于波尔多上美度区的1855年五级名庄，紧邻圣祖利安村
2. 澳洲著名酿酒家族麦威康旗下酒庄，名字源自土著语中“多水之地”
4. 练习辨认葡萄酒香型的工具
5. 擅长以传统香槟酿造法酿制优质起泡酒的澳洲酒庄，以午夜采收葡萄为特色
8. 新教皇城堡名庄稀雅丝的副牌酒
10. 意大利北部弗兰哥达产区名庄，其出产的经典起泡酒是AC米兰足球队的夺冠庆祝用酒
11. 南澳麦罗仑谷威拿庄酿制粉红葡萄酒所采用的葡萄品种
13. 经典里奥哈品牌，2013年入选《葡萄酒观察家》杂志“全球百佳葡萄酒”第一名
14. 一个芳香型葡萄家族，有很多变种，可用于酿造简单的干白、清新的起泡酒和加强型葡萄酒
15. 凉爽气候下，Shiraz的一种标志性味觉
16. 位于玛歌村的1855年四级名庄

#### 横的

3. 美国著名的葡萄酒杂志，双掌花园系列巴罗莎谷穗乐仙多次入选其“年度百大葡萄酒”前十名
5. 富隆旗下深受消费者欢迎的冰酒产品，来自德国法尔兹
6. Sauvignon Blanc在一些新世界产区特别是美国加州的别称
7. 位于布根地宝望丘的家族酒庄，红白葡萄酒都有生产
9. 被西班牙酒王维嘉西雅集团收购的匈牙利陶佳宜产区名庄
12. 格拉美产区列级名庄，波尔多历史最悠久的酒庄，由教皇克莱蒙五世创园
15. 有“世界头号奢华香槟”美誉、由8人团队纯手工打造的极品香槟品牌
17. 橡树河畔旗下庄园，位于里奥哈阿拉维萨产区
18. 常见中式菜肴，猪排骨切段腌制油炸后撒调味料，适合搭配中等酒体果香清新的酒



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。



# FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴!



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

### 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

PARADISO  
Acqua per Natura  
Water by Nature

富隆  
Aussino  
World Wines



## 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

# ARE YOU AN EXPERT?

## 葡萄酒达人

1. 请从下列四个选项选择一个正确答案
2. 正确答案详见富隆酒业官方微信

1. 下面哪个葡萄品种和嘉本纳沙威浓有亲缘关系 ( )

- A. 佳美 B. 加文拿 C. 白沙威浓 D. 贝露娃

2. 阿根廷的玛碧来自哪里? ( )

- A. 法国 B. 马其顿 C. 马达加斯加 D. 马尔代夫

3. 下面对波尔多的描述有哪些是恰当的? ( )

- A. 波尔多临近太平洋 B. 波尔多是个多山山区  
C. 波尔多市是法国第二大城市 D. 波尔多历史上曾经属于英国领土

4. 下面哪些人没在法国布根地的地皮儿上溜达过? ( )

- A. 美国前总统托马斯·杰菲逊 B. 古罗马君主恺撒大帝  
C. 中国领导习近平主席 D. “欧洲之父”查理曼大帝

5. 下面哪个波尔多产区盛产干白葡萄酒? ( )

- A. 菩依乐 B. 宝物隆 C. 格拉芙 D. 巴萨克

6. 里奥哈属于哪个产国? ( )

- A. 法国 B. 德国 C. 西班牙 D. 阿根廷

7. 香槟酒的特点不包括? ( )

- A. 允许红色皮葡萄品种参与酿造 B. 出产自法国北部的香槟区  
C. 甜型酒通过终止发酵残余糖分 D. 瓶内气压高达5.5~6个大气压

8. 德国的VDP更接近于下面哪个概念? ( )

- A. 与法国的VDP一样, 较平易近人的葡萄酒 B. 一个类似1855列级酒庄的酒庄等级制度  
C. 字面翻译为法语的vin de privé, 代表顶级私人藏酒 D. 在德国一个酒庄联盟, 会员需要遵循更严格的酿酒规则

9. 现在意大利产量最大的葡萄酒产区是 ( )

- A. 彼尔蒙 B. 维内多 C. 西西里岛 D. 托斯卡纳

10. 外语题: 下面哪个是干邑白兰地 (COGNAC) 可能的等级标注 ( )

- A. Crianza B. 10 years C. V.S.O.P D. Reserva de la Familia

### 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



富隆酒业公众微信

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

**富隆** 酒业  
Aussino®  
World Wines

# 富隆酒业 诚邀加盟

把握市场趋势 发掘终端价值

### ◆精品荟萃 品牌优势

独家代理世界12个著名葡萄酒出产国的过千款名优葡萄酒, 为您供应品类齐全的产品选择

### ◆经销网络 辐射全国

历经18年发展, 建成中国最具规模的酒窖、酒屋、酒坊和酒膳多元化零售体系, 形成强大品牌效应

### ◆优质服务 盈利后盾

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

### ◆宣传推广 彰显专业

每年数百场专业葡萄酒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





“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

插画画家李秋作品

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](http://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