

Winelife

富隆美酒生活

NO.38

AUSSINO
www.aussino.net

美酒世界杯
The World Cup of Wine

葡萄酒的一天
A Wine Day



专访悦唇庄庄主
An Interview with the
Owner of Amuse Bouche



是品味 更是艺术

富隆
Aussino
World Wines

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



富隆酒业官方微博

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

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线: 400-777-2919 官方网站: www.aussino.net

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



富隆酒业公众微信

富隆
Aussino
World Wines



富隆酒+ 诚邀加盟 AUSSINO WINE PLUS

选择葡萄酒事业，富隆将提供：

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

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



富隆酒业公众微信

www.aussino.net



To Remain True 初心

人们在做一件事情的时候，总会有一个最初的目标和想法，但却常常在实现目标的路途上因各种困难而迷失自我。遇到这种情况时，最好的做法就是回想当初，坚定自己的信念再砥砺前行。不忘初心，才能获得成功。

我们也是这样，一直坚持着普及葡萄酒文化，为人们带来健康和快乐的初心。葡萄酒是时尚，也是健康的代名词，因为它是来自西方的文化，也因为它是唯一的碱性酒精饮料。所以，作为一位葡萄酒从业人员，也会因为自己可以传播这种正能量而自豪。但是，我们的企业所做的还远远不止于此。在追求健康和快乐的道路上，除了感官上的满足，精神上的满足才是更高的层次。2008年汶川地震后，富隆葡萄酒基金正式成立。我们是国内第一家设立慈善基金的葡萄酒进口商，此举引领了行业的风潮，充分体现行业领袖的胸怀。

十年间，我们通过举行葡萄酒拍卖的方式来筹集各方善款，用于资助社会上的弱势群体。儿童是祖国的未来，帮助贫困地区的小孩获得受教育的机会是一件非常有意义的事，也十分符合我们的慈善理念。因此，我们一直保持着与中国青少年基金会的紧密合作，致力于在贫困地区捐建富隆希望小学。目前，全国已经建有八所富隆希望小学，数千名儿童受惠。每逢节假日，我们都会组织员工探访，举行各种趣味比赛等，把崭新的文具、电脑和书籍等送给孩子们。

为有需要的人提供帮助，会让你的内心得到真正的快乐。十年如一日，我们不忘初心。祝福希望小学的每一位小朋友健康成长，也希望日后有更多的善长仁翁加入到捐献的队伍中，支持我们的善举！



To remain true is to hold onto the initial inspiration to achieve one's goals. Usually, we lose ourselves when difficulties occur, and the best solution is to recall why we started, reaffirming our beliefs and struggle to go forward.

So it is with Aussino, who insists on popularizing wine culture and bringing people authentic health and happiness. Wine is the symbol of fashion. It comes from western culture and its health characteristics, due to its occidental origin, give wine status as the only alkaline alcohol beverage. Thus, as one within the industry, we are proud of ourselves to have the opportunity to propagate this positive energy. However, Aussino has done something far more than that for the mental satisfaction, apart from the sensory one, when we chase health and happiness. After the Wenchuan Earthquake in 2008, Aussino Wine Charity Fund was set up. We were the first Chinese wine importer to have set up a charity fund which leads a trend in the industry and demonstrates our generosity as a sector leader.

During the past 10 years, we have been gathering contributions through charitable wine auctions to help the vulnerable group. Children are the future of our country, therefore it is a deserving cause to provide education resources to them, which also corresponds with our health concept. Hence, we keep in cooperation with China Youth Development Foundation, devoting ourselves to establishing Aussino Hope Primary Schools. Currently, there are eight Aussino Hope Schools across China, benefiting thousands of children. We also organize employee visits to send teaching resources such as stationery, computers and books, together with holding various competition activities in the schools.

Helping those who are in need gives real happiness. We have kept constant over the past decade to remain true. Our wish is that every little boy and girl in our Hope Schools have a healthy childhood, and we hope more and more generous people will join us and support our charities! 

蔡颖姬/Grace Cai
2018年05月



是欢聚 更是分享

富隆
Aussino 酒业
World Wines

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



富隆酒业官方微信

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

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业官方微博

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

The World Cup of Wine 美酒世界杯

四年一度的体育盛事又来了，巴西世界杯时球迷们欢呼雀跃的画面，似乎还浮现在大家的脑海中。转眼间，新一届的俄罗斯世界杯已经来临了！

常说杯酒人生，在欣赏各国球队激烈竞技之际，让我们也了解一下六支热门球队所属国家出产的美酒吧——世界级的美酒VS世界级的球星！

广告索引 AD Index

040 富隆威拿	Wirra Wirra
055 富隆胜卡罗	Santa Carolina
065 柏图斯双旗	Selection Jean-Pierre Moueix
069 富隆百世嘉酿	Pesquera
095 可宝斯	Vina Cobos
106 维特思	Weltachs

海外专栏 LETTER FROM OVERSEAS

- 012 美隆修士，五级酒庄的重生与创新
Château Clerc Milon Renaissance & a New Approach
- 018 法国波尔多的顶级葡萄酒学府
Bordeaux's Leading Wine Schools

封面故事 COVER STORY

- 024 美酒世界杯
The World Cup of Wine

佳酿魅影 PHANTOM OF WINE

- 032 葡萄酒的一天
A Wine Day

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 038 妙趣横生的澳大利亚
Amazing Australia

千酒百趣 WINEDERLAND

- 042 热点微视觉
What is Pop in Wine?



KNOW WINE, KNOW LIFE.

读懂美酒世界 畅享乐活人生

葡萄酒的文化博大精深而妙趣无穷，
富隆美酒学院，
助你探索葡萄酒的精彩世界，
让热爱生活的你乐享酣畅人生。



合作
机构



Wine
Australia



NEW ZEALAND WINE
PURE DISCOVERY



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

Contents

富隆美酒生活目录



魅力酒膳 FOOD & WINE

056 啖满园春色，品顺德真味
Taste Spring, Shunde Taste

人物专访 INTERVIEWS

066 悦心美酒染香唇
专访悦唇酒庄主约翰·施瓦茨先生
A Kiss With Napa Boutique Wine
An Interview with the Owner Of Amuse Bouche:
John Schwartz

070 玲珑匠心，酿风土之魂
专访玛玲珑酒庄市场总监妮可拉女士
Pure Wine, Pure Soul
An Interview With The Marketing Director of Mullineux:
Nicola Tipping

品味生活 LIFESTYLE

074 迎风逐浪，开启你的游艇生活
Ready to Enjoy Your Yacht Life

077 匠心之味，心有波澜
Heart-touching Ingenuity

酒友游踪 WINE TOUR

078 漫步欧式的浪漫美酒仙境
Wandering in the European Wine Wonderland

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

084 台北·陈匡民
国王的新衣?
The Emperor's New Clothes?

085 宁夏·钟翔
对话
A Conversation with Wine

086 广州·陈耀明
谁是中国第一位侍酒师?
Who is the First Sommelier in China?

088 上海·刘慧
西施佳雅：意大利酒王
Tenuta San Guido



Contents

富隆美酒生活目录

090 上海·汪子懿
意大利科尔托纳与西拉
Cortona and Syrah

091 上海·林志鹏
2018勃艮第纪行
2018, Travel in Bourgogne

美酒辞典 WINE DICTIONARY

092 葡萄品种日
Wine Variety Days

品牌故事 BRAND STORY

096 雄狮城堡：Gucci的灵感之源
Castello Sonnino: Inspiration for Gucci

098 可巴斯：让人心生敬畏的“造王者”
Viña Cobos: King Maker of Wine

活动回放 EVENTS

100 意式风情零距离
Taste the Italianate Style

102 品牌活动 Brand Events

105 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

107 富隆动态 Aussino News

108 新张巡礼 Opening Ceremony

110 慈善基金 Charity Foundation

酒海谜图 QUIZ DE VINO

112 你适合在葡萄酒行业干什么活儿? Personality Test

114 一起来找碴 Find Differences



富隆美酒生活 WineLife

2018年增刊 No.38

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/ Supervisor

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

地址/ Address

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

联系电话/ Tel

总策划/ Organizer

富隆美酒学院
Aussino Wine Academy

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor

蔡颖姬 Grace Cai

编辑 Editor

黄炜青 Terry Huang

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
黄炜青 Terry Huang
卢考仪 Kasper Lu
张荣佳 Roger Zhang
郑芷琪 Koni Zheng
杨 玉 Claudia Yang

特约供稿 Special Contributor

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
波尔多 苏珊娜 Suzanne Mustacich
广 州 陈耀明 Yaoming Chen
台 北 陈匡民 Kuangmin Chen
上 海 林志鹏 JP Lin
上 海 林殿理 Denis Lin
上 海 刘 慧 Sophie Liu
上 海 汪子懿 Rachel Wang
宁 夏 邓钟翔 Zhongxiang Deng

英文校对 English Proofreader

Chad Stuart Owsley

设计部/ Designer

高级美术设计 Senior Graphic Designer

美术设计 Graphic Designer

王健智 Kenny Wang

何鹏飞 Coffee He

何锐彬 Ruben He

黄宇健 Can Huang

黎蕴仪 Christy Li

封面摄影 Cover Photographer

周启奋 Steven Zhou

栏目摄影 Column Photographer

詹畅轩 Hin Zhan

周启奋 Steven Zhou

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou

张 毅 Joe Zhang

020-3898 3188-620

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

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

富隆
Aussino
World Wines

富隆酒业
微信、微博

趣味知识 行业热点
美酒惠购 尽在其中



富隆酒业官方微博



富隆酒业官方微信公众号

关注富隆酒业
分享美酒生活



Château Clerc Milon Renaissance & A New Approach

美隆修士，五级酒庄的重生与创新

文/Text 庄布忠
译/Translate 卢考议

美隆修士堡，正是法国大革命（1789-1799）的产物。美隆修士原属拉菲所有，后来在1789年，这块地便从整个大庄园中分割出来，并作为“国有资产”出售了。当时斥资买下这个庄园的便是克莱尔家族。随后，克莱尔家族将家族的名字（Clerc）与庄园所在的村庄名字（Milon）相结合，我们所熟悉的美隆修士（Château Clerc Milon），便由此诞生了。

随着质量与声望的愈渐提升，1855年，美隆修士堡被列入1855列级五级酒庄。那时，庄园共有30公顷的土地。随后，在19世纪下半叶，一场根瘤蚜虫病大爆发，摧毁了整个法国乃至其他欧洲国家的葡萄园。紧随其后的第一次世界大战（1914 - 1918），经济大萧条（1929 - 1939）以及第二次世界大战（1939 - 1945）更是雪上加霜。在这一连番打击下，复兴之路漫漫，道阻且长。

所幸，我们依旧可以见证美隆修士堡在时代里的涅槃重生。1970年，菲利普·罗斯柴尔德男爵以独到的见识发现了葡萄酒的发展潜



美隆修士庄园景色

力，于是，便购入了一片当时看着日渐衰败的土地——美隆修士堡。当时的美隆修士堡仅有16.5公顷的面积，比起原有面积缩水了将近一半。但男爵却在第一眼看到这片土地时，便发现了它得天独厚的潜力——与木桐为邻，与拉菲相对，不远处还坐落着圣爱斯泰夫的爱士图尔庄园。

1983年，美隆修士堡换了新的酒标，新酒标上描画着一对灵动的舞者。灵感来自17世纪一名德国金匠所创作的一块珍贵的宝石制艺术品，这件精致的艺术品目前藏于木桐酒庄的葡萄酒艺术博物馆中。

菲利普男爵买下了美隆修士后，他的女儿菲利嫔·罗斯柴尔德也加大投资，对酒庄进行一系列修葺。1988年，在葡萄园及美隆修士堡的地位正稳步推进时，菲利普男爵逝世了。菲利嫔女男爵决定实现父亲的心愿，继续推动美隆修士堡的发展。而此时，她面临的主要问题，是技术设施上面的限制。美隆修士堡的酿酒车间和地窖在波亚克的一个小乡镇里，与酒庄有着一段距离。因此，酒庄本身虽然称作“庄园”，但其实看上去跟一间普通的乡村小屋也差不了多少。

于是，2007年，菲利嫔女男爵决定为美隆修士堡引进配有重力装置的酿酒车间。这些装置，能有效地适应葡萄的采摘及打包运输，使之更为灵活和便捷。酿酒车间装有40个桶，在经手工筛选



美隆修士的酿酒师

过后，葡萄将被传送至带有重力装置桶中。如此一来，便大大减少了传统的抽吸运送装置对于葡萄的损伤，从而更好地保留葡萄的香气。这一举措，很好地解决了酿酒中的技术问题，但之后的步骤同样不容忽视。

2008年，罗斯柴尔德家族将木桐酒庄、美隆修士堡及小丑人庄园三者的酿酒事业独立开来。此前，这三家酒庄，均由一位酿酒顾问及一位葡萄种植顾问统一管理相关的事务。

在纳帕谷作品一号酒庄工作了10年，现美隆修士的酿酒师让·伊曼纽尔·丹乔（Jean-Emmanuel Danjoy）这么说道：“在之前，这个组织的关系是水平的。”

“新的方针是让每个酒庄相互独立起来。尽管也有一部分之前团队的伙伴依旧在这里，但严格来说，我和我新团队一起出品的第一个年份是2009年。”

在新调整过后，由埃瑞克·杜尔涅（Erick Tourbier）负责把控木桐酒庄的酿造，由让·保罗·波拉特（Jean-Paul Polaert）把关小丑人，而美隆修士则交由让·伊曼纽尔·丹乔（Jean-Emmanuel Danjoy）来负责。在帕特里·克莱恩（Patrick Leon）退休后，2003年加入的菲利普·道林（Philippe Dhaullin）则负责三家酒庄的总体把关。

丹乔补充道：“罗斯柴尔德家族意识到了，想要每个酒庄都能极尽其美，那么，它们就必须先完全专注于自己的风土。不仅在于酿酒，也在于我们自己的葡萄园。要知道，光美隆修士就有247个地块的葡萄园，里面大部分的土壤都是砂砾、石灰岩，还有一些黏土。因此，美隆修士葡萄酒能很容易在这样的土壤中获得充足的新鲜度，但这也是一个双刃剑，因为成熟度与新鲜度是息息相关的。想要保持新鲜度，必须要保证果实适当成熟，否则，成熟度不够，过于‘新鲜’，酸度便会过量了。”

在新措施的施行之下，如今，美隆修士的新团队对于自己的风土以及葡萄园中的所有品种有了更清晰的了解。特别的是，这个波亚克列级酒庄种植了5个品种：54%的赤霞珠，31%的美乐，12%的品丽珠，2%小维多以及1%的佳美娜。种植密度在每公顷8500到10000株之间。美隆修士在波亚克东北部拥有41公顷的葡萄园，在穆萨峰上俯瞰吉隆河水缓缓流淌。缓和的坡度有利于排水和日照，附近的河流也为其营造了优质的微气候，使其在春天免受霜冻袭击，减少冰雹发生的风险，并在夏天带来习习的凉风。土壤底部由黏土石灰岩组成，表层覆盖了厚厚的三分之二的沙质砾石。葡萄园里平均树龄接近55岁，在梅多克产区中也算是佼佼者了。

在不断探索和钻研自身葡萄园的过程中，丹乔和他的团队有了更明晰、更精确、更有共鸣的认识，就像是，他们之间的磁场更合拍了。

丹乔说道：“拿照相机来举例，我们对于自己风土的认知，就像是从5000像素升级到了500万像素，每一分每一寸我们都更了如指掌了。”

2011年，美隆修士堡实现华丽转身，酒庄内有一个半地下酿酒车间，酒窖和接待及品尝室，总占地3600平方米。为了保持生态环境，酒庄使用屋顶的光伏发电装置进行供电。酒庄是一座近似庙宇的矩形建筑，由一个宽阔的露台环绕四周，在这里，葡萄园里的藤枝果实，周边的庄园景致，纷纷一览无遗。



当日的品酒

品尝笔记

在那次的拜访中，我一共品尝了10款酒。我让丹乔把这些酒分成三组。我觉得每次只专注于3到4款会比一次性品尝完10款酒得到更多。丹乔当时问我要的品尝次序，但我决定由他来选择。下面就是我在2018年1月8日（星期一）品尝到的几个年份。

庄布忠的5星评分系统

★★★★★ 出类拔萃 ★★★★ 品质卓越 ★★★ 优良 ★★ 平均 ★ 一般 ☆ 半星

第一组

年份：2007 | 评分：★★★★

这是装备新设施后酿造的首个年份。有着精致的香气，伴有薄荷、檀香木、及一丝烟草和清新的黑醋栗的气息。酒体中等偏上，酒液中可以品尝到早熟的果实风味。适饮期可从现在直到2025年。

年份：2008

比起2007年份，2008年的香气会更为封闭一点。入口能感受到同样紧密的口感和结构感，随后黑色水果的香气方才慢慢透出。这一年份需要再放一段时间，待酒更为成熟后，进行品尝。因此就暂不评分了。

年份：2009 | 评分：★★★★

有着丰富的黑醋栗水果香气。充沛的果香配合成熟而充足的单宁，口感相当怡人，余味新鲜而悠长。对于备受高温摧残的2009年来说，能有这样的表现，让我非常惊讶。这款酒产自梅多克的北部，正处于波亚克和圣爱斯泰夫交界，很好地展现出了丹乔在本文开头说到的美隆修士堡的优点——新鲜度。（美隆修士堡坐落于拉菲的对面，同侧的道路不远处便坐落着圣爱斯泰夫的名庄爱士图尔庄园。）

年份：2010 | 评分：★★★★★

这一年份酒的成熟度要远远高于2009年。有集中而活跃的诸如樱桃等的水果香气。果香活跃明快，余味悠长，伴有精致优雅的单宁。平衡度及力量都让人惊艳。

第二组

年份：2011 | 评分：★★★★☆ - ★★★★★

有着精致的烟熏和香草的香气，伴有胡椒，辣椒及蓝果的气息。单宁新鲜而精巧。酒体中等偏上。丹乔说道，这一年的春天温和干燥，葡萄的生长没有得到很充足的水分，果实的皮比较厚，因此酿出的酒有着更多的单宁和矿物气息，但香气对比来说就稍稍有点欠缺了。

年份：2012 | 评分：★★★★

香气会比2011年份更丰富，带有新鲜，美味，活跃的红色及蓝色水果香气。口感虽不及2011年那般丝滑，但拥有更活跃的果香。余味伴有丰富的汁液，酒体中等偏上。丹乔告诉我，2012年跟2011年完全相反，2012年的春天水分充足，果实生长得相当不错，因此虽然单宁会远少于2011年，但香气却十分充沛。

年份：2013 | 评分：★★★★☆

有着如女性般柔和而非常优雅的红色水果香气及单宁。平衡度也相当不错。丹乔表示，2013年，有一部分的果实长得不太好，因此会缩短浸渍时间，酒液的萃取也会更轻柔。

第三组

年份：2014 | 评分：★★★★☆

有着植物性如紫罗兰的香气（对于丹乔，应该是鸢尾花），伴有成熟的红色水果及蓝莓的气息。单宁丝滑，口感让人惊艳，非常精巧和经典。美隆修士堡的2014年份着实让人印象深刻，尽管在普遍表现优秀的同一年份来说，依旧表现得相当让人惊艳。丹乔告诉我，这一年的8月末，天气十分阴沉，不时会下雨，气温也不高，因此当时大家都没有对这个年份抱有很高的期待。然而，上天给我们带来了一份惊喜——一个相当干燥炎热的夏天。这一年的采收从9月22日便开始了，以美乐为始，以10月17日才收了最后一批佳美娜作为结束。丹乔说道，这一年的采收情况让他回想起他在加州的十年时光，他说：“就像在纳帕的时候，你不必担心什么时候会下雨，随时回来进行采收，果实都能长得相当的不错。”

年份：2015 | 评分：★★★★★

在1月8日品尝这个年份的时候，它或多或少稍显封闭，但也并非完全如此。要简单果断地评价这个绝好的年份怕是有点武断。在香气和口感上，它有着更丰富，更成熟的蓝色水果，以及更为成熟和充足的单宁。酒液的集中度和酒体都更为强劲，新鲜，充沛的果香和单宁让人印象深刻。

年份：2016 | 评分：★★★★★

天公作美，2015、2016年，波尔多都得到了大自然的垂青，收获了2个相当优秀的年份。2016年的果香会更加地直接，丰沛而富有生命力。记得我在2017年的4月，曾经在波美侯和克里斯蒂安·莫伊克（Christian Moueix）一起品尝柏图斯小酒王，当时我是这么跟他说的：“这就像是波尔多的博若莱新酒”，充满了新鲜多汁的水果气息。自此之后，2016年就开始变得封闭了。但如今品尝，还能感受到里面紫罗兰的气息。紧实而充沛的果香和单宁，质感同样让人流连忘返。



Château Clerc Milon Renaissance & A New Approach

Text CH' NG Poh Tiong

Château Clerc Milon came to be as a result of the French Revolution (1789 - 1799). Originally part of the seigneurie of Lafite, it was parcelled out of that huge estate and sold off as a 'national asset' in 1789. The buyer was the Clerc family who joined their name with that of the hamlet of Milon to usher in the birth of Château Clerc Milon.

The quality and reputation of their wine grew with the passing vintages and in 1855, Clerc Milon was ranked a Fifth Growth in the Classification of the Médoc. At that time, the size of the vineyard was 30 hectares. Then, phylloxera struck in the second half of the 19th century and, in its wake, decimated the vineyards of France and those of the rest of Europe. Recovery was tedious and drawn out. Then, of course, came World War I (1914 - 1918), the Great Depression (1929 - 1939), and World War II (1939 - 1945).

The modern renaissance of Château Clerc Milon took place in our lifetime. In 1970, convinced of the wine's potential, Baron Philippe de Rothschild bought what was by then a pretty run down estate. At the time of the purchase, Clerc Milon was just 16.5 hectares, having shrunk by almost half of its original size. The baron knew potential when he saw it. Clerc Milon, apart from being a neighbour of Mouton, is practically across the road from Lafite. On the same side, farther up the road is Saint-Estephe's Château Cos d'Estournel.

In 1983, Clerc Milon was given a new label which depicts a pair of dancers. The motif is an art piece made from precious stones by a 17th century German goldsmith. This striking new label was taken directly from an intricate work of art that belongs to Chateau Mouton Rothschild's Museum of Wine in Art.

What Baron Philippe de Rothschild started when he acquired Clerc Milon, his daughter Philippine de Rothschild completed in a series of added investments to the physical form of the estate. In 1988, on the passing of Baron Philippe, the consolidation of the vineyard was already well under way and the reputation of Clerc Milon on a steady rise. On the other hand, the technical facilities were limited to a rudimentary vat house and the cellars located some distance away in the town of Pauillac. As for the 'château', it was really no more than a small village house. Baroness Philippine de Rothschild set out to complete what her father had inspired when he first bought Clerc Milon.

A vat room, gravity-fed, was introduced in 2007. This had been designed to accommodate the patchwork of parcels in the vineyard and to be as flexible as possible when the manual harvest was brought in. After further hand-sorting, the grapes are transferred to the vats in mobile bins. There are a total of 40 vats, all gravity fed in order to reduce the need for handling and pumping which, in turn, makes it easier to keep the grapes intact, thereby retaining all of their aroma and flavour. The technical winemaking concerns addressed, the next stage was no less important.



In 2008, the Rothschild proprietor family separated the winemaking at Château Mouton-Rothschild, Clerc Milon and Château d'Armailhac. Prior to that, there was one over-seeing director of winemaking for all three properties, and also one person overall in charge of viticulture for those three châteaux.

'Previously, the organisation was horizontal,' explains Jean-Emmanuel Danjoy, who joined as winemaker at Clerc Milon after having spent 10 years at Opus One in Napa Valley.

'The new idea was for each château to be independent. And, although part of the old team continued to be here, my first vintage with the new team was 2009. '

As a result of the change, Erick Tourbier became in charge of winemaking at Mouton; Jean-Paul Polaert at Château d'Armailhac; and Jean-Emmanuel Danjoy at Clerc Milon. The person who oversees all three properties is Philippe Dhaullin, who joined in 2003 following the retirement of Patrick Leon.

'The family realised that if they want to have the best from the estates, then each estate must become entirely focussed on just its own terrior. It's not just winemaking that is involved because we work in the vineyard too. Clerc Milon alone has 247 blocks of vines. The majority of the soil is gravel, limestone, and some clay. Clerc Milon attains freshness easily from those soils, which is a challenge because if we don't have enough ripeness, the freshness becomes [acidic]. There must be commensurate ripeness to harness that freshness,' elaborates Danjoy.

The consequence of the new approach is that the new team and regime at Clerc Milon now gets a better picture of their terroir and all the varietals in their vineyard. The Pauillac Classified Growth is

quite special in that it is planted to the five varieties of 54% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 12% Cabernet Franc, 2% Petit-Verdot, and 1% Carmenere. Planting density is between 8,500 and 10,000 vines per hectare. Chateau Clerc Milon has 41 hectares of vines in the north-east of the Pauillac appellation, on the Mousset crest overlooking the Gironde. The gentle slope favors natural drainage and exposure to sunlight, while the nearby river creates a microclimate that protects the vines from frost in spring, reduces the risk of hail, and brings a nippy coolness in summer. The soil is made up of two-thirds deep sandy gravel over a clay-limestone base. The average age of the vines is almost 55 years, one of the highest in the Médoc.

The strive for a deeper understanding of the vineyard has given Danjoy and his team a clearer, crisper, more resonant picture. It's as if they have become more bonded with their charge.

'Our understanding of our terroir has gone from 5,000 to 5 million pixels,' Jean-Emmanuel Danjoy sums up.

In 2011, Château Clerc Milon unveiled a striking 3,600-square meter complex comprising a half-underground barrel hall, a cellar, and reception and tasting rooms. Power is provided by 300 sq m of photovoltaic cells on the roof, such is the concern for the environment. As for the château, that's a rectangular building in the form of a temple, encircled by a spacious terrace giving an uninterrupted view of the vines and the surrounding estates. A Pauillac classified growth was reborn.

Tasting Notes

I asked my host to approach the 10 wines in three flights. From experience, you get much more from each wine this way as we are better able to focus on three or four wines at any one time than to have your mind range back and forth across ten of them. Jean-



Emmanuel Danjoy then asked in what order I wanted to taste the wines. I asked to be guided by him. The tasting notes are in the sequence in which Danjoy arranged the vintages in the tasting on Monday 8 January 2018.

CH'NG Poh Tiong's 5-star system.

★★★★★ Exceptional ★★★★ Excellent ★★★ Good ★★ Average ★ Not Really ☆ Half star

Flight I

vintage: 2007 | Ratings: ★★ ★

This was the first vintage to be vinified in the new cuverie. The aromatics are delicate and include a whiff of mint, soft sandalwood, a dab of tobacco, and light blackcurrant fruit. Medium-plus-ish in body, the wine shows an early maturity. Now to 2025.

vintage: 2008

More closed on the nose than 2007. And equally tight on the palate. The structure is in front of the fruit at the moment. Blue/black fruit is detected. This needs to be re-tasted in the future when the wine will become more expressive. No rating given.

vintage: 2009 | Ratings: ★★ ★ ★

Immediate sensation of generous fruit: blackcurrant and cassis. The succulence is matched by ripe, rich tannins. Still very youthful. The firm finish is wrapped in freshness. This buoyancy is quite remarkable given that 2009 was a heat-ravaged vintage. Then again, this is the northern Médoc where Pauillac borders St-Estephe. And, as Jean-Emmanuel Danjoy alluded to in the first part of this article, freshness is a forte of Clerc Milon. (Chateau Clerc Milon is located practically opposite of Lafite-Rothschild and, just farther up the road on the same side is St-Estephe's Chateau Cos d'Estournel).

vintage: 2010 | Ratings: ★★ ★

A much more complete wine than 2009. The intensity and concentration of fruit - including cherries - is cocooned in an atom of vivacity. Bright, lifted, and with great length. The tannins are very polished. Incredible balance and energy.

Flight II

vintage: 2011 | Ratings: ★★ ★ ☆ - ★★ ★ ★

Delicately smoky and vanilla on the nose. Peppery/capsicum/blue fruit. Fresh, fine tannins. Elegant. Medium-plus bodied. Jean-Emmanuel Danjoy informs that spring was warm and dry and the vines struggled for water. The small berries had thick skin and the wine has more tannins and minerality but is less aromatic.

vintage: 2012 | Ratings: ★★ ★ ☆ - ★★ ★ ★

Considerably more aromatic than 2011. Delicious, vivacious red and blue fruit. Lots of freshness. Texturally not as silky as 2011 but the fruit has more vitality. There's just a touch of sappiness on the finish. Medium-plus body. Danjoy informs that 2012 is the total opposite of 2011. 'Spring was very wet and the vine grew a lot. There is a lot less tannins which is why it is so much more aromatic.'

vintage: 2013 | Ratings: ★★ ★ ☆

The red fruit, although light, is very elegant. So too the tannins. Lovely balance. Feminine. Jean-Emmanuel Danjoy informs that some of the fruit 'was not in good shape in 2013'. As a result, the maceration was shorter. So too the extraction which was also more gentle.

Flight III

vintage: 2014 | Ratings: ★★ ★ ★ ☆

Floral and whiff of violets (for Danjoy, it's irises). Ripe red fruit and blueberries. Silky tannins. Marvellous texture. Very polished and classy. Clerc Milon 2014 is truly impressive and over delivers for the vintage which is already regarded as a good to very good year. Danjoy informs that the end of August was completely overcast and that there were small showers. The temperatures were not very high. The general opinion, at the time, was that the vintage would not be very good. Nature then sprung a surprise. The gift was a belated but much appreciated long and dry Indian summer. The harvest started on September 22nd on a few young plots of Merlot and only finished on October 17th for the Carmenere. Reflecting on the 10 years he had spent in California, Jean-Emmanuel Danjoy remembered that the 2014 Médoc harvest was 'like in Napa where you could wait and not worry about rain and come back anytime to harvest the grapes in optimum ripeness'.

vintage: 2015 | Ratings: ★★ ★ ★ ★

The 2015 was somewhat closed up when I visited on January 8th. But not entirely. The undoubted quality of this stunning vintage simply would be denied. On the nose and palate, there's just richer, riper blue fruit, and riper, richer tannins. The wine has more density, concentration, and power. What makes all that so impressive is the unyielding freshness that accompanies the bounty of fruit and tannins.

vintage: 2016 | Ratings: ★★ ★ ★ ★

Nature smiled on Bordeaux in 2015 and 2016 and delivered two magnificent wines. The fruit of 2016 is considerably more exuberant, forward, and upfront. I remember, in April 2017, tasting La Fleur Petrus in the Pomerol chateau with Christian Moueix, how I described it to the proprietor as 'the Beaujolais Nouveau vintage of Bordeaux', so juicy was the fruit at that youthful curve of the wine. Since then, 2016 has closed up considerably. Still, there's the whiff of violets. Tight but very rich fruit and tannins. The texture is very impressive.🍷

苏珊娜·玛斯塔希

Suzanne Mustacich



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

Bordeaux's Leading Wine Schools

法国波尔多的顶级葡萄酒学府

文/Text Suzanne Mustacich
译/Translate 卢考仪

相信每一个有意向从事葡萄酒行业的人，都不会不知道波尔多。波尔多作为世界领先的葡萄酒教育及培训中心，自然让人向往。在波尔多参加相关的培训，学生通常能获得在当地实习的机会。通过实习，学生可以收获专业技能，以备将来在法国以外的其他国家工作亦能通用，学生们也能借此开始构建起自己的专业网络。除此之外，波尔多的葡萄酒教育还有另外一个大优势——城市规模。波尔多的总人口不到25万，在这座小城市里，你可以乘坐电车，骑自行车甚至步行游览城市风光，或到周边地区观赏美丽的葡萄园景致。

学生在报读课程之前，有必要先了解清楚葡萄酒贸易的各个方面，这样才能帮助自己挑选到最适合报读的课程。

一般而言，葡萄酒贸易可以划分为两个方向：制造（葡萄栽培与酿造）及贸易（市场营销，分销及管理）。

有些课程需要耗费多年时间进行研读，比如葡萄栽培方向的博士学位课程。也有一些课程项目会从学生16岁开始，作为高中（或法国公立学校）的学科让学生进行学习，这类课程一般持续2到3年。还有一些课程项目会设立在高中后，一般持续2到3年。葡萄酒行业的专业人士有时会选择转换自身的发展方向，要么通过工作经验，要么通过成人教育课程，来获取新的技能。波尔多的一些学校也会提供成人继续教育的课程。

对于跨国学习的人来说，法国的教育体系兴许会有点让人头痛。但这些学校都设有招生办公室，有意者可以联系相关的工作人员，获取入学申请要求的相关信息。如果你正在考虑要在法国学习，建议提前做好计划，以确保你已经学习过相关的必修课程，满足报读条件。下面为大家介绍几个比较知名的法国葡萄酒学校及其项目。

EPLEFPA 农业教育及职业培训公共管理机构

地址：*Blanquefort, La Tour Blanche, Liboume-Montagne*

网站：*http://www.formagri33.com/epl/*

邮箱：*isabelle.blanchard@formagri33.com*

电话：*+33 (0)5 56 35 56 35*

提供项目：*寄宿学校，职业学校，成人学位+学徒计划*

2010年，农业部长将区域内4所葡萄栽培及酿酒学校进行统一行政管辖，建立法国首个统一管理的葡萄酒栽培及酿酒教育机构，现称EPLEFPA（当地农业教育及职业培训公共管理机构）。别被这个名字吓跑，这只是传统的“法式教育”命名风格。比起这个名称，人们更加喜欢用学校所在地来指代——布朗克福（Blanquefort），白塔（La Tour Blanche）和利布尔纳-蒙塔涅（Liboume-Montagne）。

这三所学校都非常有名，尤以高中、大学及法国高级技师高等教育更为人们熟知。每所学校都有其合作的酒庄，为学生提供实训的机会。布朗克福学校的学生能到帝龙酒庄（上梅多克AOC，士族名庄）实习，利布尔纳-蒙塔涅学校的学生可以到大巴利尔酒庄(蒙塔涅-圣埃米利永AOC)实习，而白塔学校正好坐落于苏玳的白塔酒庄内，因此学生能在白塔酒庄进行实习。

三所学校均为16~18岁高中毕业的学生提供葡萄种植与酿造专业文凭课程。此外还设有为期2年的可提供实习机会的法国高级技师文凭课程。大部分高中生会选择寄宿，按照法国国家课程设置进行学习。住宿条件虽不算好，但学生能在学校内尽情开展各种活动。

波尔多大学-葡萄酒管理学院

网站：*http://www.isvv.u-bordeaux.fr*

邮箱：*lola.coly-layani@u-bordeaux.fr*

提供项目：*职业培训及葡萄酒相关学科大学文凭（学士，硕士，博士文凭）*

波尔多大学的葡萄酒管理学院（简称：ISVV）在世界葡萄酒相关的研究及培训领域上久负盛名。尤以其杰出的校友享誉世界，包括葡萄酒酿造学之父埃米耶·佩诺（Emile Peynaud），已故的著名葡萄酒专家及酿酒师丹尼斯·杜博迪（Denis Dubourdieu）以及飞行酿酒师米歇尔·罗兰（Michel Rolland）。ISW现提供以下葡萄酒教育的相关项目：

职业培训课程：
ISVV提供超过23个短期培训课程，品酒、葡萄栽种专业性文凭课程以及酿酒学的介绍性文凭课程。在职业培养上，亦为学生提供了包括法学及管理，葡萄酒旅游，葡萄栽培，酿酒学及英语在内的多个方向的培训课程。

法国国家酿酒师文凭（DNO）课程：
这一课程用时2年，课程结束后，学生可获酿酒师文凭。想要报读这一课程的学生，必须确保自身已获得工程学位或理学学科（包括生物、化学、生物化学或农业科学等）的学士学位。这类课程同样可作为职业培训课程进行报读。

一年制硕士课程：
这门为期一年的课程，旨在强化葡萄酒贸易高管级别人员的专业知识，包括葡萄酒种植及酿造、葡萄酒企业、相关专业机构及研究与发展实验基地等方面的认识。此外，课程内容包括对于学生管理能力的培训，如项目管理，环境管理，科学研究等等。

二年制硕士课程：（葡萄及葡萄酒理学硕士学位）
这一课程，除了葡萄酒生产方面的专业培训，还着力于提高学员对于葡萄园及环境管理的专业能力。对于想要报读葡萄及葡萄酒相关学科（如植物生物学、生物化学、化学、微生物学等）博士学位的学员来说，这一课程也是非常重要的基础课程。

葡萄酒旅游职业学士学位课程：
这门课程用时一年，学生可在工作之余，安排自己的课程进行学习，做到真正地将学习与工作相结合。

而在博士学位级别的教育上，ISW在世界葡萄酒行业亦拥有着毋庸置疑的地位。

温图尔硕士课程：
2015年，欧盟委员会正式推出这一新项目——温图尔硕士课程，并授予欧盟伊拉斯莫斯计划标识。这一课程项目总用时为2年，由3所欧洲大学，即波尔多大学，波尔图大学（葡萄牙）及罗维拉-威尔吉利大学（西班牙）合作推行，内容涵盖旅游业绩酿酒学等多个方面。3所学校均被列为联合国教科文组织世界文化遗产及葡萄酒旅游业中心，学生将分别在3所大学各就读一个学期。而在第4学期，学生将会在项目官方私人合作伙伴处进行实习，实习领域包括葡萄酒酿造、葡萄酒旅游及葡萄酒市场营销等等。如果你对这一项目感兴趣，可登陆官方网站了解详情：http://www.wintour-master.eu/en_index/

018

Aussino Wine Life 019



波尔多农业科学院校园风景

波尔多农业科学院

网站: <https://study.agro-bordeaux.fr>

邮箱: international@agro-bordeaux.fr



波尔多农业科学院是法国最知名的农学院之一，提供葡萄种植及葡萄酒学学士学位课程，葡萄园及酒庄管理的商科及理学硕士学位课程（英文授课）以及跨国学习的欧洲VINIFERA硕士学位课程。此外，波尔多农业科学院还提供短期课程，让从业者及专家学者能不断巩固自身实力，及时适应时代科技的新变革。

波尔多管理学院-KEDGE商学院

网站: <http://kedge-bs.cn>

电话: +86 (0)21 8023 8533 或 +86 185 1622 7682



KEDGE商学院有好几个校区，在波尔多校区所能报读的葡萄酒相关课程包括葡萄酒及烈酒管理理学硕士学位课程，全球供应链管理及国际商务硕士学位课程。此外，学校还开设了暑期班课程，提供包括创业学，市场价值创造与创新及供应链管理及设计等课程培训，非常受学生欢迎。

法国高等经济与商业研究学院 (INSEEC) - 管理及交流学院

网站: www.inseec.com

邮箱: internationaladmissions@inseec.com

提供项目: 葡萄酒与烈酒相关专业硕士学位课程项目



INSEEC是一所私立院校，在欧洲，美国及线上共有9个校区，可为亚洲，欧洲及美国的大学提供双学位。INSEEC坐落于波尔多历史悠久的海滨地区。这一课程项目分为三个主题：奢侈品与葡萄酒，管理与金融及市场营销，通讯与电子科技。围绕奢侈品与葡萄酒主题，有3个主要面向未来专业饮家及学者的硕士学位课程值得向大家推荐：奢侈品品牌管理，食物与葡萄酒；烈酒营销与管理；以及葡萄酒营销与管理。INSEEC与波尔多商界达成良好合作，能为学生提供良好的实习机会。



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.

Bordeaux's Leading Wine Schools

Text Suzanne Mustacich

For anyone looking for a career in wine, Bordeaux has the reputation for offering some of the finest training and education. Internships in local wine businesses often form part of the training, where students gain an expertise that is transferable to work in countries outside of France as well as begin building their professional networks. An added benefit is the small size of the city — under 250,000, the ease of getting around the city by tram, bike or foot, and the beautiful vineyard landscape of the surrounding region.

It's important to explore the different aspects of the wine trade before settling on a course of education and choose a course that plays to the strengths of the student.

We can roughly divide the trade into two sectors: production (viticulture and oenology) and business (marketing, distribution and management).

Some courses require many years of study — a PhD in Oenology, for instance. Other programs begin at age 16 as part of high school (or French lycée) and last two or three years. Several programs start after high school and last two or three years. Professionals already in the wine trade sometimes switch paths, gaining new skills either through work experience or adult education courses, and several schools in Bordeaux offer continuing adult education courses.

The French educational system can be a challenge to navigate, but all of these schools have admissions offices you can contact for information regarding entry requirements. If you're thinking of attending school in France, it's best to plan ahead to make sure you have taken the necessary classes.

EPLEFPA

Address: Blanquefort, La Tour Blanche, Libourne-Montagne

Website: <http://www.fromagri33.com/epl/>

Email: isabelle.blanchard@fromagri33.com

Phone Number: +33 (0)5 56 35 56 35

Project: High School with boarding, vocational school and adult degree + apprenticeship program



EPLEFPA 农业教育及职业培训公共管理机构

In 2010, the Minister of Agriculture reunited four viticulture and oenology schools in the region under one administrative umbrella, creating the first institution of its kind in France. It's now called

EPLEFPA, a cumbersome acronym that means the Local Public Institution of Agricultural Education and Vocational Training. Don't be discouraged by the administrative layers — that's typical in French education. Locally, people refer to these schools by the location of their campus - Blanquefort, La Tour Blanche and Libourne-Montagne.

All three schools are well-established, known particularly for their high school or lycée programs and their post-secondary BTS degree. Each school is linked to a wine estate used for practical training. The Blanquefort school uses Château Dillon (Haut-Médoc AOC, Cru Bourgeois) for practical studies, and the Libourne-Montagne school uses Château Grand Baril (Montagne Saint-Emilion AOC) and Réal Caillou (Lalande de Pomerol AOC). The La Tour Blanche school is located on the Château La Tour Blanche estate in Sauternes.

There are vocational courses on grape growing and winemaking, a Secondary School Professional Baccalaureate (Bac Pro) for 16-18 year olds, and a 2-Year Degree course called a BTS that includes an apprenticeship.

Most high school students board at the school; they follow the French national curriculum. This is not a fancy boarding school, but there are activities and sports.

University of Bordeaux ISVV

Website: <http://www.isvv.u-bordeaux.fr>

Email: lola.coly-layani@u-bordeaux.fr

Project: Vocational training and university diplomas (Bachelors, Masters, PhD) on many subjects related to wine



Bordeaux University's ISVV is an international leader in wine-related research and training. It is famous for having produced the 'father' of enology, Emile Peynaud, as well as more recently the late professor-researcher-winemaker Denis Dubourdieu and flying winemaker Michel Rolland. The ISVV is the big name in wine education.

Vocational training: The ISVV has more than 23 short training courses, highly-specialized diplomas in wine tasting, vine pruning and an introductory diploma in Oenology. At the vocational level, there are courses in Law and Management, Wine Tourism, Viticulture, Oenology, and the English language.

DNO (National Oenology Diploma): This is a two-year course leading to being awarded the prestigious Oenology diploma. Students

must already have a Bachelors in science (biology, chemistry, biochemistry or agro sciences) or an engineering degree. The course is also possible as a vocational training program.

Master 1: This one-year course aims to train senior managers in the wine trade for careers in wine growing, wine firms, professional organizations and research & development laboratories. It also covers training in management, project management, environmental management and scientific research.

Master 2: Master's Degree in Vine & Wine Science. The program develops professional competencies in vineyard and environmental management, in addition to wine production. For people wishing to pursue a PhD program or career, this Masters also builds competency in the science specific to the different disciplines of Vine and Wine science (plant biology, biochemistry, chemistry, microbiology and processes).

Vocational Bachelor's Degree in Wine Tourism: This is a one-year course that can combine work-study with students alternating classes with real business experience.

At the PhD level, the ISVV is one of the world's leading research centers for wine and prides itself for being international in scope.

Wintour Masters: This is an exciting new program established thorough the European Commission in 2015 and has been awarded the Erasmus Mundus label. The two-year program is delivered by three European universities combining tourism and oenology knowledge: University of Bordeaux; University of Porto (Porto, Portugal); and University of Rovira i Virgili (Tarragona, Spain). Students will study for one semester at each of the universities — all three UNESCO World Heritage sites and hubs for wine tourism — and spend the final semester in an internship with one of the programs official private partners. Internships available in winemaking, wine tourism and wine marketing. To apply, contact: http://www.wintour-master.eu/en_index/

Bordeaux Sciences Agro

Website: <https://study.agro-bordeaux.fr>

Email: international@agro-bordeaux.fr



Bordeaux Sciences Agro is one of the most respected agronomy institutes in France. They offer a Bachelor's degree in Viticulture and Enology, and a well-regarded Masters of Business and Science in Vineyard and Winery Management (taught in English) as well as the Master Européen VINIFERA, a joint degree studied in two countries. They also have a range of short courses for professionals so that wine professionals can sharpen their skills and stay up to date on changes in science and techniques.

Kedge Business School

Website: <http://kedge-bs.cn>

Contact: Junyao Liu, Recruitment Manager, China ,+86 (0)21 8023 8533 or +86 185 1622 7682

Project: An international business school with a campus in Bordeaux



Kedge Business School has several campuses. The Bordeaux campus offers a Masters of Science in Wine and Spirits Management that focuses on the global wine and spirits industry. The Bordeaux campus also provides a Masters in Global Supply Chain Management and International Business. And there is a popular summer school program with courses in Entrepreneurship, Value Creation & Innovation in Marketing and Supply Chain Management & Design.



INSEEC Management and Communications School

Webiste: www.inseec.com

Email: internationaladmissions@inseec.com

Project: Diverse Masters programs with specialized degrees in wine and spirits



NSEEC is a private school and has nine campuses in Europe, America, and online. It offers dual degrees with universities in Asia, Europe, and America. It's located on Bordeaux's historic waterfront. The programs are divided into three themes: Luxury & Wine; Management & Finance; Marketing, Communication & Digital. For Luxury & Wine, three Masters programs are particularly geared to future drinks professionals: Luxury Brand Management, Food and Wine; Spirits Marketing & Management; and Wine Marketing & Management. INSEEC receives wide support from the business community in Bordeaux which offers work experience through internships. 

The World Cup of Wine 美酒世界杯

策划/Plan Grace, Kenny, Coitee, Kingdom
摄影/Photo Steven
文/Text Grace



四年一度的体育盛事又来了，巴西世界杯时球迷们欢呼雀跃的画面，似乎还浮现在大家的脑海中。转眼间，新一届的俄罗斯世界杯已经来临了！常说杯酒人生，在欣赏各国球队激烈竞技之际，让我们也了解一下六支热门球队所属国家出产的美酒吧——世界级的美酒VS世界级的球星！

6



○法国
○博格巴 Paul Pogba
○中场

7



○澳大利亚
○卡希尔 Tim Cahill
○前锋

杜佳碧（吉菲香贝天一级园）红葡萄酒
Dugat Py Gevrey Chambertin 1er Cru

系出名门的杜佳碧坐落于法国勃艮第吉菲香贝天村，此酒风格有别于一般黑皮诺葡萄酒的纤细单薄，酒体醇厚有力，复杂细腻，风格独一无二。这跟法国中场金童博格巴的球风不谋而合，效力于英超豪门曼联的他脚法细腻，善于组织进攻，个性十足。

山度富珍藏赤霞珠红葡萄酒
Sandalford Estate Reserve Cabernet Sauvignon

历史悠久的山度富坐落在西澳玛格丽特河地区，曾接待过中国众多政要名人。该酒富有旧世界美酒的风骨，浓郁甜美且优雅大方。澳大利亚的当家球星卡希尔也是当地最具知名度的球员，他曾经效力中超球队，有头球王的美誉。

10



◎ 阿根廷
◎ 梅西 Lionel Messi
◎ 前锋

1



◎ 德国
◎ 诺伊尔 Manuel Neuer
◎ 门将

富隆圣安纳至臻红葡萄酒
Santa Ana Unanime

此酒乃阿根廷名庄圣安纳最顶级的旗舰葡萄酒。酒名为拉丁文“Unanimis”，意为团队努力，共同倾注热情铸就事业，意义非凡。就如阿根廷队的灵魂人物梅西一样，技术精湛，获奖无数，是队伍中不可或缺的一员大将。

维特思蓝冰王甜白葡萄酒
Weltachs Eiswein

德国是世界著名的冰酒诞生地，此酒由兼具传统与创新精神的家族酒庄采用树上结冰的晚摘葡萄酿造而成，是一款十分具有性价比的经典冰酒。德国的诺伊尔也是一位充满创新精神的门将，他以富有攻击性的出击和滴水不漏的防守闻名世界足坛。

15



◎ 西班牙
◎ 拉莫斯 Sergio Ramos
◎ 后卫

7



◎ 葡萄牙
◎ C罗 Cristiano Ronaldo
◎ 前锋



〔 〕 百世嘉酿（千禧珍藏）红葡萄酒
Pesquera Millenium Reserva

酒庄被誉为西班牙的柏图斯，蜚声国际。酒款来自古老的Vina Alta葡萄园，酒质浓郁奔放而不失优雅端庄，年产量仅1万瓶。这跟当家球星拉莫斯一样，他球风沉稳，铲断凶狠精准，进攻意识强，是罕见的顶级后卫。



〔 〕 华莱仕特酿年份利口酒
Warre's Vintage Port

年份利口酒是葡萄牙的特色酒款，华莱仕是四大名庄之一。每十年中平均只有四个年份的葡萄品质可以酿造年份利口酒，具有超过半世纪的超长陈年潜力。葡萄牙队的核心——出生于超级年份1985年的世界级球星C罗纳尔多，与酒款相似，也是葡萄牙的国宝级球星，受万人景仰。

A Wine Day 葡萄酒的一天

图/Photo 周启奋/詹畅轩
文/Text Grace

时光不停地在我们身边流逝，珍惜每一天，感恩每一天，过好每一天是非常重要的。西方有句名言“Life is too short to drink bad wine”，意为“生命短暂，要喝好酒”。用美酒为生活增添色彩，享受它每天为我们带来的快乐吧！

法国 歌得利安天然高泡葡萄酒
Claude Chonion Vin Mousseux Brut



德国 欧洲王子起泡葡萄酒
Furst von Metternich Riesling Sekt Trocken



早 Morning

明媚的一天从早上开启，让我们的味蕾在活泼可爱的气泡中苏醒吧！它们就像一个个小巧的精灵，不仅为我们的口腔带来麻麻酥酥的刺激，更带出清爽愉悦的心情。

午 Noon

正午的阳光温暖地照耀着我们的身体，更照亮了我们的内心。
简单的午餐，随意的搭配，没有负担，也没有顾虑，享受一个
轻松悠闲的午后。



智利 富隆胜卡罗窖选加文拿红葡萄酒
Santa Carolina Cellar Selection Carmeneré



匈牙利 湃迪庄园有气葡萄汁
Buli Alcohol-free Grape Sparkling Drink



澳洲 福林湖庄园加本纳红葡萄酒
Lake's Folly Cabernets



捷克 哈博斯基贝露娃红葡萄酒
Habanske Sklepy Pinot Noir

晚 Night

夜幕降临，按部就班的人生总是有点乏味，偶尔来点刺激和突破，让我们可以跳出原来的框框，找到一片新的天地，这样的生活也未尝不可。

Amazing Australia 妙趣横生的澳大利亚

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

澳大利亚是一个神奇的国度。来到这里，你将遇到许多个人生的第一次。请跟着我的画笔，来看看那些我在澳大利亚的第一次吧！



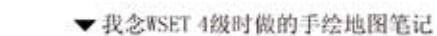
因为南澳未曾受到根瘤蚜虫病侵袭，所以
检疫特别严格，这是我第一次碰到进入
葡萄园之前还要踩消毒水给鞋子消毒的！



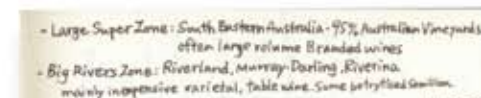
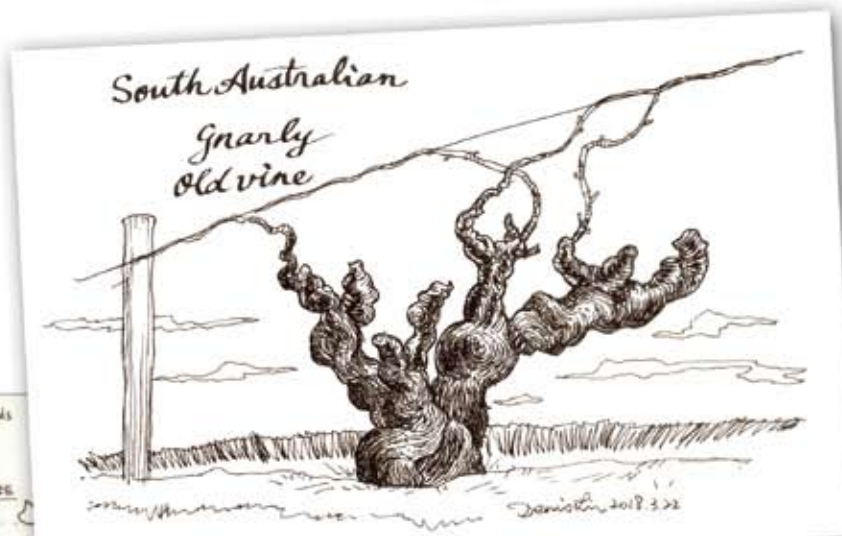
▼ 第一次见到板球，澳洲人热爱的体育运动



A Cricket Bat.
You see this quite often when visiting
an Australian winery.

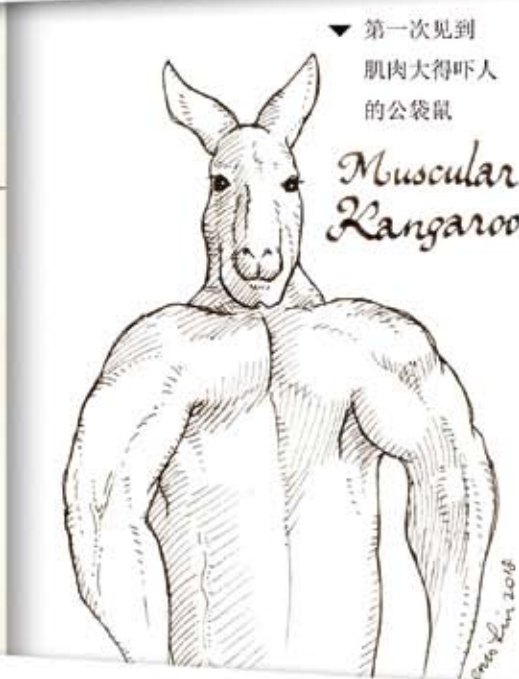


第一次在巴罗萨谷见到因为
没有根瘤蚜虫病的侵害，而能够
活到170岁以上的老葡萄树



第一次在库纳瓦拉见到超迷你型的火车站，还做了人生中第一次的卧轨——幸好火车早已停驶多年

欢迎关注作者微信公众号：微醺频道



山海之间麦罗伦 典雅臻品威拿庄



威拿珍藏西拉红葡萄酒

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

★★★★★ 五星红名酒庄

权威评酒专家詹姆斯·哈立德的《澳大利亚葡萄酒全书》2011年版

“从上到下，各系列的产品，无不具备
独特的个性、风格及质感。”



www.wirrawirra.com



《葡萄酒随身手册》

可以放进兜里的葡萄酒百科小全书。

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



美酒学院
Ausino Wine Academy



购买链接

What is Pop in Wine 热点微视觉

文/Text Kingdom

【章节导语】

酒有千千万，趣事一箩筐。葡萄酒历史悠久，品种繁多，各有风采；葡萄酒千奇百趣，瞬息万变，回味无穷。葡萄酒爱好者熟葡萄酒，更热爱生活，找到当下大众关注的葡萄酒焦点，才能更好的抓住市场动态。本栏目特意根据“富隆酒业官方微信公众号”的数据，收集近半年来备受葡萄酒爱好者关注的几大趣味焦点，为大众呈现趣味横生的葡萄酒世界。

狂奔42公里，喝拉菲吃生蚝， 这竟然是个马拉松？

马拉松，这三个字既不陌生也不稀奇，听起来很运动，很健康。但是“葡萄酒马拉松”你或许没听过吧？

每一年都会有那么一群打扮奇异古怪，来自世界各地的葡萄酒爱好者、马拉松爱好者，他们奔跑在葡园间，喝着美酒享用着美食，整个马拉松充满了欢乐、健康、和谐的气氛。





梅多克葡萄酒马拉松

梅多克葡萄酒马拉松集合了葡萄酒、运动与娱乐，是一项正儿八经的体育赛事，遵循国际马拉松的基本赛制。这场始于1984年的赛事，迄今已有30多年的历史了。赛事全程42.185公里，6.5个小时内完赛。但是官方却说：“追求打破记录者，不在邀请之列”。因为重在娱乐，认真你就输了！

赛程亮点:

1.全程42公里，喝遍50多座酒庄，包括波尔多3大顶级的酒庄：拉图庄园Château Latour、武当庄园Château Mouton Rothschild及拉菲庄园Château Lafite Rothschild。(如果在每个补给点都喝一小杯红酒，那全程马拉松完赛时也就“只喝了3瓶”。)



2.法式美食大餐随意吃:主办单位提供各式干酪、多款巧克力、鲑鱼、鹅肝酱、火腿、法国面包、果干及水果，最后五公里，还有生蚝、烤牛肉及巧克力脆皮雪糕，让你尽情享受。

3.Cosplay是梅多克红酒马拉松的一大特色:如果你在马拉松上穿着呆板的运动装一定会找不到朋友的，比起他们别出心裁的cosplay，运动装简直弱爆了！今年2018的主题是Amusement Park，如果你要参加，记得多花些心思哦。(与其说这是一场比赛，不如说这是一场狂欢。)

4.诱人奖励（和你体重相当的葡萄酒）:冠军的待遇当然是不一样的。除了奖牌外，赛事方还会奖励给冠军获得者与他体重相当的葡萄酒。



美国纳帕谷葡萄酒马拉松

纳帕谷红酒马拉松（Napa Valley Marathon）被称为“美国西部最大规模的小型马拉松”赛事，因其沿途的酒庄和葡萄园美景而闻名，而它完善的服务体系也给参与者们带去了独一无二的完美体验。

纳帕谷马拉松在1979年首次举办，之后每年3月都在加利福尼亚州（California）的纳帕谷举行。每年的参与人数限制在3,000人以内。纳帕3月份的天气非常晴朗，有着温和的阳光和舒爽的微风，非常适合马拉松初学者参加，足以让他们享受这一场和美酒美食的约会。



纳帕谷马拉松比赛路线以拥有众多间歇喷泉的卡利斯托加（Calistoga）为起点，途经历史悠久的西尔佛拉多小径（Silverado Trail），最后在纳帕北部的温廷治高中（Vintage High School）结束。

和梅多克马拉松相比，纳帕谷马拉松少了娱乐性，比赛过程中没有葡萄酒可以品尝，不过沿途的风景还是很美的。

周到服务:

举办方设置了13个补给站，提供饮用水和运动饮料。

赛程后半部分的补给站还提供各种急救药品以及补充能量的水果。

在起点、终点和每个急救站旁边都设有洗手间。

如果中途发生任何意外，在起点、终点、10英里和18英里处有急救车随时待命。

在完成马拉松后也会有专人送上纳帕谷马拉松的纪念奖牌并引导你前去休息区整顿。

在休息区，你可以洗上一个热水澡，做一次桑拿以驱除疲劳，然后在餐厅里享受音乐、美酒和美食。

途经的纳帕名庄一览:

蒙大维酒庄（The Robert Mondavi Winery）、贝灵哲酒园（Beringer Vineyards）、鹿跃酒窖（Stag's Leap Wine Cellars）、作品一号酒庄（Opus One Winery）、啸鹰酒庄（Screaming Eagle Winery）、香桐酒庄（Domaine Chandon）和梅拉斯酒庄（Merus Wines）等。



作品一号酒庄（Opus One Winery）

其他葡萄酒马拉松:

※2017年中国也有了自己的葡萄酒马拉松：蓬莱葡萄酒马拉松，它是中国首个海岸葡萄酒马拉松。

※法国勃艮第Nuits-Saint-Georges马拉松长跑，有半马和迷你马两种，每年超过3000人。

单纯的马拉松或许你提不起兴趣，但是如此跨界，如此多元素的葡萄酒马拉松一定会让你眼前一亮。这样的马拉松，既有趣又健康，在奔跑中感受葡萄园景色，感受美酒佳酿，感受健康的生活，值得我们用心去体验。





开一瓶82年拉菲，应该用哪种开瓶器？

说起开瓶器，葡萄酒爱好者一定不会陌生。随着葡萄酒历史进程的推进，各式各样的开瓶器诞生了，它们的功能和形状各不相同，有些小众而特别的葡萄酒开瓶器你可能还真没见过。



1.传统开瓶器 The Twist & Pull Corkscrew

作为最古老的葡萄酒开瓶器，也被人们称为“T型”开瓶器，是较传统的开瓶器。结构简单，带有一个螺丝锥，开启瓶塞时，只需把螺丝锥旋入木塞，然后掰动把手将木塞抽出来。

● 优点：	● 缺点：
这种传统的开瓶器的优点在于使用简单，价格便宜。	原理野蛮粗暴，太过费劲。既不适合放在服务生的口袋里（螺旋暴露在外），又对女性不友好（需要费大力气）。



2.海马刀 Hippocampus Corkscrew

目前最流行，最轻便，也是最常用的开瓶器。被大家称为“侍者之友”，是大多数侍酒师常用的工具。海马刀的用法也简单易学，酒刀自带一个小刀以方便切开瓶口的锡纸或塑封，开瓶时利用杠杆原理，方便省力。熟练后非常容易把控，价格从几元钱到几千元钱都有。它可折叠便于携带，而且功能多样，因此深受侍酒师们的青睐。

● 优点：	● 缺点：
简单易学，方便携带，价格亲民，无论是专业葡萄酒侍酒师还是入门级爱好者都适用的一款开瓶器。	硬要说有什么缺点的话，大概就是开多了手疼。

海马刀



3.蝶形开瓶器 Winged 'Butterfly' Corkscrew

它改善了传统开瓶器使用起来较费力气的缺点，利用物理学的杠杆原理，设计出带双臂的造型，活像扇动着翅膀在翩翩起舞的花蝴蝶。只需将螺丝锥旋入木塞,扳动两侧把手就可以将瓶塞打开了，而且十分美观大方，所以受到广大葡萄酒爱好者的欢迎。

● 优点：	● 缺点：
特别适合家用，价格实惠，用起来比海马刀省力方便，通常还顺带带了开啤酒的起子，性价比高。	当然，相比海马刀，蝶形的体积就要大一些，不太适合随身携带。

蝶形开瓶器



4.兔头式开瓶器 'Bunny Ears' lever Corkscrew

是一种快速“傻瓜式”开瓶器，因其两个用于夹住葡萄酒瓶颈的把手像兔耳而得名。不需要考虑要将钻口放在软木塞的哪个位置，也不需要保持开瓶器的垂直，将它套在瓶子上，精细的物理结构，就会帮你免去所有的后顾之忧。

● 优点：	● 缺点：
简单快速，容易操作，近乎“傻瓜式”的开瓶器，省时省力。	价格比较贵，而且不方便携带。

兔头式开瓶器



5.电子开瓶器
Electric Wine Opener

开瓶器中的高科技型产品，用过的都知道，便捷简单，非常地好用。完成开瓶的操作只需要轻轻按一个键，螺旋塞就会自动提起。

● 优点：	● 缺点：
便捷简单，科技感十足，成功摆脱传统的开瓶器，零费力，零操作。即便是手脚不灵便的人都能顺利开启酒瓶。	如果说最大的缺点，也许是少了手动开瓶的那种仪式感和惊喜感吧。当然，价格昂贵也是其中之一。



6.Ah-So开瓶器
The Ah-so Wine Opener

一瓶上了年份的陈年老酒，随着酒龄的增长，酒塞也在不断地老化，变得脆弱，开启它的时候，一不小心酒塞就会被弄断，木屑碎片自然就会掉到本来纯净的酒液中，一瓶珍贵的老酒可能就会被毁掉。因此，如何顺利地开启一瓶老酒成了一门技巧与学问。

选用最安全的Ah-so开瓶器就能避免这种遗憾发生。Ah-so开瓶器构造简单，主要由2个一长一短的铁片组成。将铁片沿着酒塞和瓶子缝隙缓缓插入，夹住整个软木塞后，就轻轻边旋转边慢慢向上拔出木塞。Ah-so便是专门为开老年份的葡萄酒准备的特殊开瓶器。

● 优点：	● 缺点：
价格便宜，轻便易携带，专用于开启各种陈年老酒。	这种开瓶器对于使用者的要求很高，不推荐新手使用。



所以，如果要开启一瓶82年的拉菲的话，最安全的Ah-so开瓶器是您的必备之选。选开瓶器和选心仪的葡萄酒一样，只有真正了解过它的优缺点之后，才能知道哪一款才是真正适合自己的。



私人酒窖，
彰显你的生活品质



未来，彰显生活品质的不是私人影院、私人健身房，而是私人酒窖。

这话不是我说的，是全球知名的财富商业杂志——《福布斯》（Forbes）说的。

爱酒之人，都会梦想拥有一个私人酒窖。那是你的专属美酒天地：无论是一人小酌，还是与三五知己品酒谈天，亦或是开一个微醺派对，皆是人生乐事；那是彰显品位与身份的“私人领地”，无论是温馨家宴，还是商务洽谈，都能轻松应对；那是你的佳酿“藏宝室”：在完美的储藏环境中，你可以美滋滋地等待葡萄酒陈年升值。

①打造私人酒窖的几大原则

足够的储藏空间，通风性能好恒温恒湿；温度12~16℃，湿度75~80%；隔绝自然光，防震防噪音干扰。





②如何打造一个私人酒窖

了解了酒窖建造的基本原则后，我们可以将酒窖建造分为五大板块：选址、酒架、酒窖空调、保温层、照明。

选址

一般来说，地下室是酒窖最理想的选址，因为地下室可以同时满足阴暗、潮湿、保温等条件。当然了，不是谁家都可以有地下室的。如果你打算把酒窖建在室内，最好选择较少受到阳光直射的区域。而且，酒窖的选址要远离铁路、地铁、公路，长时间的轻微震动也会影响葡萄酒的“沉睡”。

酒架

酒窖内的酒架建议是原木材质的，黑胡桃木、红橡木、红榉木等都是十分耐用的好选择。因为这些原木不易变形，也少有异味。必须注意的是，木质酒架不能涂油漆！因为油漆气味不易祛除，会在长时间的存放中破坏酒的香气。酒架的倾斜角度也有讲究，建议横放或者倾斜30°放置，避免葡萄酒软木塞干燥缩小，造成漏液和变质。

酒窖空调

既然要恒温恒湿，那一台酒窖空调就十分必要了。有人问：“可以用普通的家用空调代替吗？”答案是：“不能。”酒窖空调有高精度，低故障率等优点，还能自动调节室内温度、湿度，这是一般家用空调不具备的功能。如果预算充足，建议配备两套酒窖空调。一套全年不间断运行，一套可在另一套发生故障后及时顶上，否则你的藏酒很有可能毁于一旦。

保温层

保温层指的是具有保温保湿功能的墙体、天花、地板，这就像冰箱的柜体一样，不但能让酒窖环境更恒定，还能延长酒窖空调的使用寿命。当然了，因为保温层的费用较高，需要视乎个人经济实力来决定是否建造。标准的酒窖保温层应该具有五道工艺：防潮层、防水层、隔音减震层、保温层、防火层。觉得有点晕？没关系，这部分的工作可以交给专业的酒窖建设团队。

照明

光，特别是太阳光，很容易使葡萄酒过早氧化而毁掉它的一生。因此酒窖中的照明最好使用冷光源，因为白炽灯会产生热量，荧光灯则会有不可见的紫外线，破坏酒体结构。



私人酒窖-原木酒架

③打造一个私人酒窖,需要多少预算?

入门之选：2千~5万+

对于预算不太充足的朋友们，最简单的办法就是买个恒温酒柜，小到只能放6瓶的，大到能放300瓶左右的都有，价格从2千到5万元不等。大部分的恒温酒柜对周边环境都没有太严格的要求，只要空间合适就好，十分灵活。



私人酒窖-入门之选

爱好者之选：8~15万+

如果觉得酒柜容量太小，也可以选择恒温酒柜与木质酒架相结合的方式，在家中合适的地方搭建出6平方米左右的酒窖。搭建的时候需要找专门的酒窖设计公司来帮忙设计施工。当然，因为此时已经涉及到专业的酒窖空调和酒架制作，成本也相应上升了。



私人酒窖-爱好者之选

饮家之选：20~50万+

如果你的存酒量已经有好几百瓶，可以选择利用家中的一个房间或地下室，打造一个整体封闭的酒窖。整体酒窖设计更能体现主人的个人风格和喜好：欧洲古典风，典雅新中式，简约现代风，打造出你的美酒小天地。

相信大家都迫不及待地想拥有自己的“美酒天地”了，期待和大家一起享受美酒，享受人生。



私人酒窖-饮家之选



酒窖也可选址在天然洞穴



因为进口葡萄酒的“中文背标”被罚了几十万,哪里出了问题?

我们常常会收到酒友们关于“中文背标”的疑问,请让我为大家上一堂中文背标的答疑课吧。

①进口葡萄酒一定会有中文背标吗?

根据《食品安全法》规定,进口的预包装食品必须有中文标签、中文说明书,否则就属于不符合食品安全标准的食品,是禁止进口以及市面上销售的。这条法规同样适用于进口葡萄酒。

但也会有些特殊情况,比如说你旅游时从免税店扛回来的美酒、在酒展上拿到的赠品酒、样品酒等,这类的进口葡萄酒是无需贴上中文背标的。

除此以外,通过正规渠道合法进口的葡萄酒,都必须要有中文背标。



②我的酒怎么只有中文背标?没有外文背标的进口葡萄酒是不是假的?

在中国,进口葡萄酒没有外文背标并不构成什么问题,因为中国的法律法规不强制要求贴外文背标。

加上因为背标尺寸问题,中文背标常常会覆盖一部分甚至完全覆盖外文背标,于是很多进口葡萄酒就选择只贴中文背标了。



③中文背标上应该要有哪些信息?

国家对进口产品的监管力度越来越大,法规也越来越完善。但国内部分进口商对这方面不太敏感,才会发生“进口葡萄酒商因背标问题罚款几十万”这样的事件。无论是消费者还是经营者,了解进口葡萄酒中文背标的规范,都非常重要。进口葡萄酒中文背标必须标示的8项内容:

- 1.酒款名称:应在背标的醒目位置;
- 2.净含量:除了表示容量之外,净含量还有字符大小的规定,比如说酒瓶规格大于200ml小于等于1L的,字符高度不可低于4mm;
- 3.酒精度;
- 4.需要标示代理商、进口商或经销商其中任意一个信息(名称、地址等),可以不标示生产商信息;
- 5.日期标示:葡萄酒标示为灌装日期以及保质期(并非所有葡萄酒都需要标示保质期);
- 6.贮存条件:如避光保存,10~25℃(注意,这并不是最专业的方法,而是相关政府部门给出的标准);
- 7.配料清单:一般标注为“原料与辅料”,通常会写着“葡萄汁、二氧化硫”;
- 8.警示语:过量饮酒有害健康(强制标示)。



当然,我们也会发现,中文背标上的信息常常不只这些,比如说葡萄品种、产国产区、酒款的口感香气描述等等。这些信息,是贴心的进口商们希望各位消费者能够更好地了解酒款而标注的,属于“推荐标示内容”。也就是说,无论在中文背标上有没有出现这些信息,都不属于违反法规。

④我买的进口葡萄酒没有标注保质期,会不会是问题酒啊?

根据2012年4月20日开始实施的《食品安全国家标准预包装食品标签通则》规定,酒精度大于等于10%的饮料酒可以免除标示保质期。也就是说,酒精度大于等于10%的葡萄酒是不需要标出保质期的,酒精度小于10%的葡萄酒才需要标注保质期。

值得一提的是,在这个规定实施之前,原来的规定是“葡萄酒以及酒精度大于等于10%的饮料酒可以免除标示保质期”。因此,大家可以看到,在这个规定实施日期前进口的葡萄酒,中文背标上是不会标注保质期的,但这部分的产品是可以继续在市场上流通销售的。

⑤我看到中文背标上的保质期写了10年,是不是到期了就不能喝了呢?

事实上,葡萄酒是没有保质期这一说的。背标上标注的保质期,是国家法规的要求,但不代表葡萄酒在食品安全角度上体现的保存能力上限,更不是陈年能力的体现。与其揪着保质期不放,还不如多多关注储存条件和最佳适饮期。快扫描下方二维码获取视频,听听富隆美酒学院的总经理Grace是怎么说的吧!📺



手机扫描二维码
观看中文背标视频



是生意 更是情意

富隆
Aussino® 酒业
World Wines

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



富隆酒业官方微博

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

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线: 400-777-2919 官方网站: www.aussino.net

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



富隆酒业官方微信



富隆胜卡罗
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

圣卡罗全线产品正式更名为: 富隆胜卡罗

胜卡罗中文官方网站: www.shengkaluo.net

Taste Spring, Shunde Taste 啖满园春色，品顺德真味

文/Text Terry
图/Photo 詹畅轩
场地/Venue 三喜法国创意餐厅
品鉴/Taste Grace, Richie

春水初生，春林初盛。

当沉睡的味蕾被温柔的春风唤醒，我们来到了三喜法国创意餐厅；当法餐的精致优雅遇上顺德的鲜香真味，便化作一道道既熟悉又陌生的“意外惊喜”；当艺文、音乐、美食、美酒巧妙相融，便激发出一场颠覆认知的味蕾盛宴。



Course 1 / 伊比利亚五年火腿配哈密瓜

在西餐如此普及的今天，火腿配蜜瓜似乎已经不再新奇。可当你品尝到这道菜，便能感受到大厨的细腻巧思。甄选西班牙伊比利亚五年火腿，长时间的风干，锁住伊比利亚黑猪的浓浓肉香，肉质紧实油润。

火腿片薄如轻纱，轻柔地将蜜瓜拢在怀中，咀嚼之间，多重口感在刹那间迸发。香甜多汁的冰爽蜜瓜平衡了火腿的咸味，清甜中带着淡淡的咸，柔嫩中不失嚼劲——蜜瓜的清甜，火腿的鲜咸，蜜瓜的爽脆，火腿的柔软，一切都刚刚好。



推荐搭配: 红石酒园长相思白葡萄酒 Rock Burn Sauvignon Blanc

该酒散发着经典的醋栗味、茴香味及火石的气息。29%的橡木桶陈酿不但赋予它甜美的芒果气息，也让酒体更加丰富，体现出优雅、舒适的口感，后味愉悦。

配餐点评：

此款长相思拥有清新明亮的酸度，与醇香甘美的伊比利亚火腿相遇，不但将火腿油脂带来的腻口感完美中和，还令肉质紧实的火腿越发地“多汁”起来。酒中甜美的芒果香气与蜜瓜的甜香巧妙相融，唇齿盈香。



Course 2 / 低温油封龙趸鱼佐菠菜汁

在一汪翠绿的“湖泊”中，鱼肉显得洁白而细腻。这道菜选择了顺德菜爱用的海鲜食材龙趸鱼，但一改往日的清蒸做法，用法餐中的特色烹调方式——低温油封。富含油脂的龙趸鱼以68℃低温慢煮，达到了既能软化肉质又能多汁不油腻的效果。

鱼肉入口即化，有猪肉一般的微妙纤维质感；用深海鱼高汤调制的法式芝士菠菜汁加上炼过的葱姜油，如奶油般柔美丝滑，每一口都是春意盎然的味蕾悸动。



推荐搭配: 玛玲珑老树白葡萄酒 Mullineux Old Vines

有着成熟的绿皮柑橘类水果的香气，伴随着怡人的花香。丰润的酒体与活泼的酸度构成美妙口感，入口能品尝到浓郁甜美的蜜桃、梨子、杏仁味，余味清新简洁。

配餐点评：

在摇杯之后，白花、成熟的桃子和苹果香气与杏仁、奶油、蜂蜜、矿物的气息悄然绽放。口感圆润饱满，酸度不过分突出，延伸出令人难忘的果香余味。与油脂丰富的鱼肉可谓相得益彰，鱼肉的鲜美也被大大提升。





Course 3 / 纸包东星斑佐黑松露牛油汁

在打开纸包的那一刹那，仿佛开启了一个五彩斑斓的春天。伴随着袅袅蒸汽扑鼻而来的，是东星斑的鲜美滋味，是松露黄油独特奶香，还有时蔬配菜的清新气息。纸包焗制的鱼肉嫩滑多汁，松露黄油的复杂鲜香成为点睛之笔，带出东星斑特有的鲜甜。

主厨特意嘱咐我们，品尝这道菜时可以和配菜任意搭配——甜糯的紫薯，爽口的莴笋，清甜的胡萝卜，伴随着柔嫩的鱼肉，碰撞出多变的味觉享受。

推荐搭配: 富隆威拿爱仕顿山黑皮诺红葡萄酒

Ashton Hills Piccadilly Valley Pinot Noir

温和的酸甜口感，紫罗兰香味伴着香料的味道，整体上带有微妙的肉汁味。强劲且平衡，樱桃果汁均匀地铺在口中，辛辣的单宁增添了额外的风味。

配餐点评:

黑皮诺轻盈柔顺的单宁并没有破坏东星斑鲜嫩的口感，两者相遇，并不影响各自的口感特色。而黑皮诺独特的松露气息，更是与松露黄油的香气相辅相成，将香气浓郁度提升了一个层次。



Course 4 / 澳大利亚M9菲力牛排配鹅肝及树莓汁

对于牛排爱好者来说，澳大利亚M9牛排绝对是饕客们追逐的美味。这块菲力牛排有着美丽的大理石花纹，油花密布，入口即化。为了让牛排的风味更加饱满，采用高温炙烤将外表烤至焦黄色。主厨对火候的精准掌控，将肉汁牢牢锁住，烤时不外溢，鲜香甜美，有着柔和的牛肉滋味。

煎至金黄的鹅肝细致紧密，丰腴甘香，入口即化；切成薄片的奶酪焗土豆奶香浓浓，极有层次感；酸酸甜甜的树莓汁，将油腻感巧妙化解。



推荐搭配: 富隆威拿赤霞珠红葡萄酒 Wirra Wirra Adelaide Cabernet Sauvignon

这款酒充分地体现了冷凉气候赤霞珠的特色，能隐约闻到辛辣味、叶子以及红色系水果如桑果、李子的香味，浓郁的果香加上淡淡的法国橡木桶香气，酒体平衡，结构柔和。

配餐点评:

牛排与红葡萄酒，向来是不会出错的经典搭配。赤霞珠强壮的单宁和微微辛辣的口感，在与牛排搭配后，能感觉到单宁将肉汁锁在了味蕾上，浓厚的肉香如炸弹般在口中爆开。酒中的花果香调动起鹅肝的丰美与细腻口感，绵滑的鹅油增添了牛肉的味觉层次。

Course 5 / 煎酿鲮鱼，西班牙5J火腿腊味饭配新鲜黑松露

这道菜是用法餐艺术手法呈现顺德菜精髓的崭新尝试，经典的顺德菜式因为法式烹饪艺术的融入，倍显优雅。煎酿鲮鱼极考功夫——取出鲮鱼肉且保证不能破皮，将鱼肉剁成鱼茸，加上肉末、腊味、花生、陈皮等搅拌，再塞进鱼肚，小火慢煎方成。

鲜美焦香、外脆里嫩的鲮鱼，脆甜的马蹄，咸香的火腿粒，香软的米饭，在口腔中迸发一个接一个的惊喜。有着奇香的黑松露在不经意间融入，带来舌尖的极致享受。



推荐搭配: 富隆胜卡罗家族珍藏佳美娜红葡萄酒(140周年纪念版)

Santa Carolina Reserva de Familia Carmenere

散发矿物和淡淡的草药清香，伴随着香料和成熟洋李、蓝莓的气息。入口柔滑、醇厚，口感层次丰富，香气集中，后味绵长，有着较好的陈年潜力。

配餐点评:

腊味饭咸淡适中，肉香浓郁，米饭更是因为融入了火腿丰富的油脂，吃起来倍感甘香。佳美娜柔滑的单宁，不会盖过腊味饭的光芒，淡淡的香料气息，与煎酿鲮鱼的焦香相辅相成。

Course 6 / 黑松露流心巧克力

春意萌动，连空气中都弥漫着甜蜜的气息。流心巧克力像一只精致的小碗，盛着由新鲜松露制作的松露酱；加入了松露油的蛋白霜烘烤得微焦，有着如天边云朵般纯洁的白；薄荷与红醋栗稍稍点缀，诗意满满。这道甜品在视觉上就轻易地俘虏了大家的心。

看着此番“美景”，可别狼吞虎咽——用勺子轻轻敲开脆脆的巧克力外壳，等待巧克力流心与松露酱随着口腔的热度逐渐升温，松露的奇妙香气便会在口中缓缓绽放。



推荐搭配: 双掌（画廊系列）蜜丝佳桃白葡萄酒

Two Hands Brilliant Disguise Moscato

香气活泼迷人，有充盈的花香、玫瑰香水和果味雪糕的香气，透露出微妙的柚子和滑石气息。带来清新口感，具有极佳的酸甜平衡。

配餐点评:

当酒的香气融入巧克力时，让人有品尝“蜜丝佳桃酒心巧克力”的曼妙错觉。巧克力恰到好处的甜度，与酸甜可口的蜜丝佳桃相得益彰；当松脆的蛋白霜融化时，喝一口充满花果香的蜜丝佳桃葡萄酒，“云端花园”般的轻盈甜香便充满口腔。

★名厨专访★



三喜法式创意餐厅主厨团队：KK、Jike、Jay（从左至右）

三喜法国创意餐厅主厨团队

三喜法国创意餐厅以探索“传承不守旧，创新不忘本”的顺德味道为初衷，在向传统致敬的同时，寻找前行的力量。年轻而富有创造力的主厨团队，传递出法式浪漫创意与顺德至臻品味，他们分别是：用分子料理创造舌尖风暴的90后主厨——刘杰Chef Jay；中国烹饪界年轻一代新生力量——朱和聪Chef Jike；将传统甜点焕发出令人惊艳的现代艺术感的匠人——杨淑君Chef KK。

关于学厨契机

作为主厨团队中年纪最小的一位，Jay告诉我们：“小时候，我偶然间看到了由张国荣、赵文卓主演的电影《满汉全席》，让我对烹饪产生无限的向往。当时我就定下决心，希望成为一名厨师。每次回看，内心依然会有着对烹饪的激情与冲动。”

KK和Jike说道，烹饪对于他们而言就像是一种艺术创作。当未经雕琢的食材在自己手中焕发出新的光彩，当食物不同的层次与口感相互碰撞出绚丽火花，那正是“艺术品”诞生的时刻。

关于烹饪灵感

在三喜法国创意餐厅，我们可以品尝到很多中西融合的创新菜式，这份独特的巧思令人叹服。Jay说道：“其实，新食材的搭配与新技法的结合，没有必然的法则，更应该注重的是“平衡”。因为创新菜式也是一种冒险，我们会运用自身的经验达到味觉的平衡，让大家愿意去尝试并喜欢上这种新颖的风味。”

Jike告诉我们，他会用最新鲜的本地食材烹饪法式料理。在他的手中，一切看似无关的食材都能完美地融汇在一起，因此总能让食客们在三喜体验到一场舒心的味觉之旅！品尝KK创作的甜品，总有诗情画意之感。这位有着18年经验的主厨对甜品有着独到的见解，他说：“不要被自己的创造力所限，在传统的基础上迸发创意，发掘出令人惊艳的新鲜组合。”

关于工作理念

“注重细节，追求完美”是对三位主厨工作状态的最好诠释。Jay：“开放式的厨房令我们更加注重菜品的细节，在繁忙的工作战场依然保持有条不紊的工作秩序，每一个烹饪环节都追求完美。”

同时，在食材的挑选上也是精益求精。Jike给我们举了个例子，当天我们品尝到的菲力牛排，就是选用澳大利亚最高级别的牛肉——澳大利亚M9和牛来制作的。完美的食材与完美的技法，定能给食客留下难忘的体验。

关于学厨乐趣

当问及“厨师这一职业带给他们最大的乐趣是什么”时，三位主厨几乎是异口同声地说：“客人的欣赏，是最令我们开心的事。”

无论是用现代方式演绎广东当地美食，为食客呈现中式西作、古法今用美食艺术的Jay；抑或是16岁便踏上烹饪之旅，带着对烹饪的狂热与执着，辗转各地提高厨艺的Jike；还是以精湛而富有诗意的手艺，将甜品化为艺术的KK。他们心中对烹饪的无限热忱，令人动容，而这份热忱，也是中国美食传承发展的助推力。[a](#)

被誉为“酒王之王”的柏图斯是波尔多八大名庄之首，也被称为“世界上最好的美乐”。

作为酒王的酿酒师，Christian Moueix先生为中国市场量身打造“柏图斯双旗”系列酒款，让中国消费者以亲民的价格品尝到酒王的神韵。

波尔多酒王的神韵之作



A Kiss with Napa Boutique Wine

An Interview with the Owner of Amuse Bouche:
John Schwartz

悦心美酒染香唇 专访悦唇庄庄主约翰·施瓦茨先生

文/Text Terry 图/Photo Can



一个阳光明媚的下午, 富隆美酒生活直播间迎来了一位重量级嘉宾——美国“膜拜酒”悦唇庄 (Amuse Bouche) 庄主约翰·施瓦茨先生 (John Schwartz)。

在葡萄酒界, 能把艺术与美酒完美融合的酒庄凤毛麟角, 而悦唇庄便是个中翘楚。悦唇庄由被誉为“加州葡萄酒第一夫人”的膜拜酒酿酒大师海蒂·贝瑞特 (Heidi Barrett) 与她的挚友约翰·施瓦茨共同创立。旗下悦唇、临峰园 (Au Sommet)、泊多园 (Vin Perdu)、馥桦庄 (Coup de Foudre)、花乐园 (Pharaoh Moans) 皆是令爱酒之人争抢一空的佳品。

WL: Wine Life

JS: John Schwartz

◎WL: 可以跟我们说说您是如何与葡萄酒结缘的呢? 创立酒庄的过程中有遇到什么困难吗?

●JS: 我们大约在30年前投身葡萄酒事业, 因为想酿造出具有世界级品质的葡萄酒, 我们在纳帕谷买下了几个十分优质的葡萄园。

我们相信纳帕谷可以生产出世界顶级的酒款。我们不但要让美国, 更要让世界知道, 纳帕谷葡萄酒拥有足以与法国一级名庄、特级园比肩的品质。但观念的转变并非一蹴而就, 这花了很长时间的 effort。幸运的是, 我们已经赢得了尊重和赞许, 纳帕谷葡萄酒在世界顶级葡萄酒排名榜上占据重要地位。

◎WL: 悦唇庄的艺术酒标很有特色, 请问您是按照什么原则来挑选艺术家的呢?

●JS: 我一直相信, 美酒能够传递故事。我和Heidi都是艺术品收藏爱好者, 于是希望可以将艺术和葡萄酒融合起来。人们不但会被美酒打动, 更会被充满艺术气息的包装以及背后所蕴藏的故事深深吸引。

我们挑选的艺术家来自世界各地, 现在也有很多艺术家想要参与酒标创作, 包括著名歌手、演员, 还有来自亚洲、古巴等地的艺



2014年份悦唇庄红葡萄酒的艺术酒标

术家。因为他们知道, 购买我们的酒的人, 也会看到他们的作品。酒与艺术, 这就是我引以为豪的悦唇美酒。

◎WL: 你们的葡萄酒之所以如此出色, 以Heidi为首的酿酒团队功不可没, 请问您和Heidi的合作是怎样开始的?



Heidi Barrett (左) 与 John Schwartz (右)

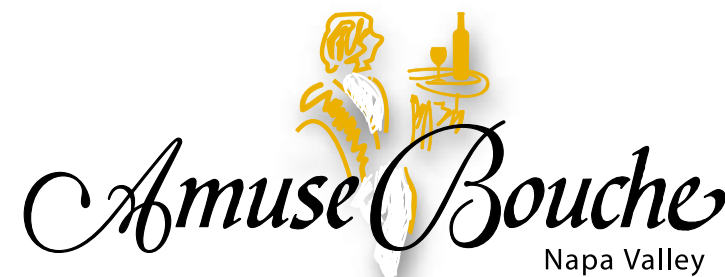
●JS: 我和Heidi从小时候就认识了, 我们两个的父亲也是很好的朋友。Heidi一直专注于她最擅长的事——酿酒。她每年会接到世界各地酒庄的邀请去酿酒, 但她选择的都是小型的精品酒庄, 而不是大产量、商业化的大酒庄, 这是她与众不同的地方。

我们的合作之所以能走到今天, 也是因为我们的喜好和目标一致。现在有很多人倾向于酿造可以立即饮用、风格简单直接的“酒鬼酒”, 但我们的酒则是风格优雅, 香气复杂, 经得起10年、20年、30年甚至更长时间的考验。

◎WL: 在之前的采访您有提到, 比起“膜拜酒”, 您更愿意称您的酒为“精品酒”。您认为这两个概念有何区别?

●JS: 上世纪80年代末90年代初, 美国开始出现售价超过100美元一瓶的酒, 进而出现了“膜拜酒”的现象。很多人买膜拜酒, 就因为它是膜拜酒而已。

在我看来, “精品酒”更多是与手工酿造相关的, 体现在对整个酿酒过程的全权控制上。从葡萄酒种植到酿造, 到装瓶, 再到品尝, 都在你100%的控制下。而这, 就是精品酒的品质体现。



◎WL: 纳帕谷在世界葡萄酒市场扮演着一个怎样的角色? 为什么它能上升到如此高的地位?

●JS：纳帕谷致力于酿造世界一流的葡萄酒。但在40年前，人们是没有纳帕谷葡萄酒这个概念的，只知道美国酒、加州酒。直到15年前，纳帕谷才为世人所识——“美国的波尔多”。虽然纳帕谷只生产美国4%的酒，但它毫无疑问是发展最迅速、最好的产区。

我认为，100年前的“美国禁酒令”，给了加州葡萄酒业调整的机会，适应市场发展。加上纳帕谷离硅谷很近，让我们可以获得世界最先进的技术支持。反观旧世界的产酒国，他们已经保持传统的种植酿造方式数百年。而现在，他们也开始慢慢地理解我们的做法了。



◎WL: 纳帕谷以出产高品质葡萄酒闻名, 但售价越来越贵, 很多人认为已经不具有性价比。您是如何看待这个问题的?

●JS：一方面，纳帕谷的旅游业很发达，游客们都喜欢到纳帕谷买酒；另一方面，世界上有很多收藏纳帕美酒的买家，然而纳帕谷大部分酒庄的产量都是很低的，每年可能就500~800箱。

在过去的十年间，供需关系的失衡让纳帕谷葡萄酒价格越走越高，也让越来越多的纳帕谷葡萄酒出现在拍卖市场上。

其实我也觉得某些纳帕谷葡萄酒的价格实在是太高了，特别是一些新兴酒庄。但上帝保佑，还有很多收藏家愿意买单。

近年来精品酒被炒来炒去，但对酿酒师而言，这种情况是他们不愿意看到的——葡萄酒应该是被品尝的，而不是收藏。比如说我们的悦唇系列产品，近10年来都保持着稳定的价格。虽说越来越多的人收藏我们的酒，但我们想继续保持这样的定价，因为我更希望大家可以亲身品味悦唇美酒的魅力。

068

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

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

阿联酋航空商务头等舱指定用酒品牌

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



TINTO
PESQUERA

富隆 酒业
Aussino World Wines

CONDA DO DE HAZA

Pure Wine, Pure Soul

An Interview with the Marketing Director of Mullineux: Nicola Tipping

玲珑匠心，酿风土之魂

专访玛玲珑酒庄市场总监妮可拉女士

文/Text Terry 图/Photo Roger, Mullineux



在葡萄酒圈，有这么一群人。

在世界的某个角落，相中一方土地，着手创立自己的葡萄酒事业，事事亲力亲为，执着于风土的表达，酿造出令人沉醉的高品质酒款。在南非，就有这样一家炼造风土灵魂的精品家族酒庄——玛玲珑（Mullineux）。今年，玛玲珑酒庄首次进驻中国。现在就让玛玲珑的市场总监Nicola Tipping女士来告诉我们，这颗在南非黑地（Swartland）上熠熠生辉的明珠，有着怎样动人的故事……

WL：Wine Life

NT：Nicola Tipping

◎WL：玛玲珑酒庄选址于南非西开普省的黑地地区，请问这里的风土有什么过人之处？

●NT：虽然西开普省葡萄种植的历史不算长，但地质条件其实是非常古老的。我们的葡萄园有着世界上最古老的葡萄栽培土壤，至今已历经5亿年的地质变迁了。

我们的庄主，Chris和Andrea之所以选择在这里定居，就是看中了这里的风土——他们坚信片岩与花岗岩结合的土壤以及古老的葡萄园，具备着生产优质好酒的潜力。



庄主夫妇漫步在自家葡萄园

黑地主要有三种土壤类型，分别是页岩、花岗岩和富含铁质的土壤，每一种都独具特色，为黑地创造了独特的风土条件。

片岩土壤只能储藏很少的水分，因此葡萄树会比较矮小，进而让葡萄的浓郁度和集中度更好，为酒体提供坚实的骨架。

在花岗岩土壤上生长的葡萄树，能够穿过沙质表土直达水源，这种土壤下出产的葡萄酒有着更为纯粹新鲜的风味，酸度也很优秀。

如果葡萄生长在砾石和铁质土相结合的葡萄田，因为水分的缺乏，产量会很少。幸好底层有保水能力较好的黏土，让葡萄可以度过干旱的季节，发展出复杂的单宁。这样出产的葡萄酒颜色深沉，浓郁，柔和，圆润，口感极佳。

◎WL：近年来，有机葡萄酒和可持续种植理念大受欢迎。玛玲珑也很注重天然的种植和酿造方式，你们是怎么做的呢？

●NT：我们一直相信：健康的葡萄园=健康自然的发酵方式=最佳的风土表现。无论是种植还是酿造，我们一直采取自然、简单的方式。不使用除草剂，酿造过程中不添加额外的酵母、酸、酶等其他可能掩盖风土特征的化学物质。

◎WL：玛玲珑老树白葡萄酒（Mullineux Old Vines White）和玛玲珑西拉红葡萄酒（Mullineux Syrah）作为你们的旗舰产品，有什么特色呢？



玛玲珑庄主Chris和Andrea

●NT：玛玲珑老树白葡萄酒由白诗南和罗讷河谷品种混酿而成，这种做法在南非是很独特的，口感丰满，层次复杂又不失新鲜度。

玛玲珑西拉红葡萄酒的话，我们会采用分批酿造的方式，保证酒液的品质。随后在225升的法国橡木桶、500升以及2000升的大橡木桶中调配并陈酿14个月。而且，我们的葡萄产自可持续耕种的葡萄园，会用本土酵母来发酵，硫的使用也降到最低，就是为了更好地反映风土特色。

◎WL：玛玲珑的标志是一个圆形图案，它有什么含义吗？

●NT：这个图案其实是一个磨石。因为Mullineux在法语里的意思是“在磨坊工作的人”，加上黑地是南非的小麦产地，于是我们就选择这个图案作为标志了。



Nicola女士

◎WL：不少中国消费者对南非葡萄酒的印象就是“简单易饮的新世界酒”，对南非的精品葡萄酒更是知之甚少。可否向大家介绍一下南非葡萄酒，特别是南非精品葡萄酒的发展情况吗？

●NT：这是相当普遍的看法，但在过去的5~10年中，南非以其优质葡萄酒闻名。真正的变化始于“黑地革命”——出现了一批旨在让南非葡萄酒傲然站在世界舞台的优秀生产商。人们会关心什么风土、什么品种、什么产区才能生产高品质的葡萄酒，寻求更好的种植方式、更低的产量、更自然的酿造等等。

◎WL：玛玲珑在南非葡萄酒市场的地位如何？你们产品的市场目标群体是？

●NT：在南非，玛玲珑被视为顶级的生产商，在国际上也越来越受到重视。我们2008年才创立，就已经两次获得南非葡萄酒指南授予的“年度葡萄酒”殊荣了，其中一个获奖酒款就是玛玲珑西拉红葡萄酒。

我们的旗舰系列——玛玲珑西拉红葡萄酒以及玛玲珑老树白葡萄酒，会更针对高级餐厅顾客、葡萄酒爱好者以及高收入人群。



◎WL：和其他葡萄酒产国相比，比如法国、澳大利亚等，南非葡萄酒在中国市场有何优势？在中国市场的推广会遇到哪些挑战？

●NT：南非优质葡萄酒的风格其实要比欧洲的要多，被认为是典型的新世界风格，这对市场很有吸引力。根据我的经验，只要人们品尝过我们的酒，就一定会爱上它！

我们的主要挑战是满足消费者的需求，因为我们的产量真的非常小，我们也正在努力增加产量。

虽然我对中国市场还不熟悉，但我认为让“有影响力的人”，如知名的侍酒师、葡萄酒作家等品尝我们的葡萄酒会比较有帮助。



WSET



美酒学院
Aussino Wine Academy

富隆美酒学院WSET课程 现已启动！

葡萄酒及烈酒教育基金会（WSET）官方授权授课认证

众多世界知名权威机构指定合作授课机构

20多年专业行业经验

专业权威的讲师团队

近50款精美课程用酒

富隆美酒学院，用心打造适合您的WSET课程。

您与葡萄酒专家，就差这门课程

合作
机构



葡萄酒及烈酒教育基金会



波尔多葡萄酒学院

Wine
Australia

澳大利亚葡萄酒管理局



勃艮第葡萄酒学院



纳帕谷酿酒商协会



NEW ZEALAND WINE
PURE DISCOVERY
新西兰葡萄酒课程



美酒学院小助手

课程咨询：020-38983188-601（夏老师）

邮箱咨询：hawaiiixia@aussino.net

Ready to Enjoy Your Yacht Life 迎风逐浪，开启你的游艇生活

编辑/Text Terry
图/Photo 金帆游艇、Unsplash

清风暖阳，海鸟低飞。浩瀚水波之上，一艘艘小艇犹如身姿轻盈曼妙的舞者。此时的你，可以驾艇疾驰，乘风逐浪，也可以随波漂浮，看海天一色。

若这般惬意享受能成为生活日常，夫复何求？

说到游艇，大多数人的感觉都是遥不可及——豪门盛宴、衣香鬓影、富人专属……都似乎是游艇运动的代名词。尽管在游艇文化诞生之初，确实是上流贵族的专属享受，但经过数百年的发展，游艇文化已慢慢走出富人运动的狭隘分野。无拘无束、与水为伴的游艇生活，离我们并不遥远。

源起：游艇文化的前世今生

在西方语境中，游艇（yacht）一词涵盖了帆船、轻舟、快艇等小型船舶，通常造型精巧、线条优美流畅，推进动力可使用内燃机、电力或风帆等，既可供休闲娱乐游览，也可用于比赛竞速。

1660年，英国国王查尔斯二世登基时，荷兰赠送给他一艘精工皇家狩猎船——这就是世界历史上第一艘真正意义上的游艇。这艘“漂亮但毫无用处”的船深得国王欢喜，不仅经常坐着它游山玩水，还给它敕令了一个“雅号”——“yacht”。游艇一词，由此诞生。一时之间，英国上流贵族与富豪们竞相效仿，纷纷将自家帆船改造成游艇，势要赶上这波潮流。到了18世纪，在许多欧洲海洋国家，豪华游艇已然成为一种财富象征。

时间来到20世纪中叶，发达国家社会阶层逐渐成型，以往代表着地位、财富、身份的游艇文化走出了富人运动这个狭隘分野，开始走进欧美国家中产阶级生活，发展出多姿多彩的休闲项目，游艇俱乐部也应运而生。而在当今的欧美发达国家，驾艇出游早已作为一种时尚的休闲运动和旅游度假方式被列入平民化消费的范畴。在游艇文化发达的国家或地区，比如香港，一些游艇会俱乐部规模庞大，会员达数千人，可以开展多类型的的游艇休闲项目。



乐活：与众不同的游艇生活方式

游艇文化并非止步于“富人运动”，它更像是一种生活方式。被称为“水上行宫”的游艇重新改变了休闲娱乐的定义——蓝天碧海，视野豁然开朗，美景一览无遗，阳光在每个角落自然起舞，目光所及的景色天然鲜活。

事半功倍的商务洽谈场所。在游艇行进中，你既可尽情拥抱自然，更能欣赏迷人的流动风景。在一幕幕水天相映的美景中与客户畅谈商机，能有效增进交流氛围，令商务洽谈事半功倍。

幸福就在这里启航。徜徉在游艇之上，海誓山盟洒于天际，柔情蜜意融于水中，淼淼江水难诉尽哀情，从此，你是我的唯一。将专属游艇婚礼，献给你的一生挚爱。

奢华与激情的难忘回忆。人生总要有些不一样的体验，游艇的豪华与派对的激情相碰撞，尽情享受美酒与美食，想必会给每个繁忙的都市人一次震撼而难忘的享受。

展现高端营销的黄金渠道。知名企业租赁游艇举办企业文化活动和高端品牌活动，既能拉近品牌与客户的距离，又将企业品牌调性与游艇的高端印象完美结合。

私人定制你的专属游艇之旅。拥有整个蓝天，是在陆地无法拥有的独特体验。驰骋在海上的游艇却能不受交通拥挤的困扰，追求极限、刺激的人们可以充分享受速度所带来的新鲜感。





纵情：游艇文化在中国

一直以来，游艇总是作为奢侈消费品的形象出现在国人的视野中。近年来，包括中国在内的东亚经济迅速崛起，越来越多的城市白领开始接触游艇，游艇俱乐部的发展也越来越成熟，人们对游艇文化内涵的理解正在悄然转变。

在充满历史文化底蕴的广州沙面，在有“城中桃园”美称的白天鹅宾馆内，有一家致力于凝聚东西方艺术理念，创造品质生活的游艇俱乐部——金帆游艇会。它，正是中国游艇文化的缩影。

金帆游艇拥有全城唯一的五星级酒店游艇私家码头——独揽白鹅潭从容江岸线，优雅静谧浑然天成。在广州城风光最为美丽的沙面白鹅潭，珠江三段河道的交汇处；上承西北两江之水，河面宽阔浩淼，烟波荡漾，风景秀丽怡人。配备由3艘自制造豪华游艇组成的华丽阵容，性能稳定卓越，是休闲度假、私密聚会、婚庆宴会、商务会议、品牌合作的优选之地。每年春秋两季的广交会，有不少参展商还会乘坐游艇前往会场，带来耳目一新的超然体验。

虽然中国游艇的发展之路依然长远，但得益于众多高品质游艇会的努力，中国游艇文化亦在蓬勃发展。期盼在不久的将来，有更多的人可以体会游艇文化的魅力，享受远离烦嚣，纵情山水的乐趣。



Heart-touching Ingenuity 匠心之味，心有波澜

编辑/Text Terry
图/Photo 味澜传奇

“治大国，若烹小鲜。”

以匠心做美食，代表了人们对美好生活的态度与向往，做菜亦是做人。无论是将中西菜式融会贯通，亦或是展现传统佳肴中的意境况味，皆是烹饪者对中国传统美食文化的独到理解。

在巴渝大地，渝派川菜既自成体系、风味独特，又海纳百川、影响深远；涌现出了风华绝伦的一代又一代烹饪大师，如同一个又一个传奇，记载着重庆美食文化的历史与传承，光荣与梦想。

在一个阳光明媚的下午，我们来到重庆饮食史记《味澜世纪》线下体验店——“味澜·烹饪传承”，重庆美食文化的壮丽图卷，就在这里缓缓展开。行于巴渝风情内街，观民间艺人的传统手工艺，品千变万化的重庆味道，每一道美味佳肴的背后，都有一段活色鲜香的巴渝故事。

在古朴雅致，别具韵味的氛围中，你能品尝地道的吴家酱肉大包、开花馒头等特色名点，还有吴家秘制的香肠酱肉，吉香园花生芝麻酥，以及国家遗产保护传统工艺酿造的“先市酱油”等；你还有机会体验还原川菜名师的经典传承菜肴——吴万里的“葱烧辽参”，周海秋的“鸡豆花”，张国栋的“竹荪肝膏汤”，陈志刚的“宫保鸡丁”，李跃华的“樟茶鸭”等，还可回味经典的“莽子猪肝”、“合川肉片”……

你还可以在富隆酒屋品鉴来自世界各地知名酒庄的葡萄美酒。软糯香滑，葱香味醇的葱烧辽参、烟熏浓郁，皮酥肉嫩的樟茶鸭、清鲜醇浓并重的鸡豆花，这些重庆经典传承菜肴在与葡萄酒的搭配中碰撞出崭新的味觉体验。

以匠心传美食，以仁心扬文明，是“味澜·烹饪传承”的精神所在。“食用”与“审美”一体，“传承”与“创新”并重，用匠心之味，拨动你的心弦。



味澜·烹饪传承

地址：重庆渝北区人和街道吉兴二支路10号附7、8号（金桂路万科悦峰三期斜对面）

电话：023-67522629，67527676

Wandering in the European Wine Wonderland

漫步欧式的浪漫美酒仙境

口述/Story Richie
文字/Text Kasper
照片/Photo Richie

浪漫，是在处处精雕细琢的中世纪大教堂里，享晨曦沐浴，看春风十里。

震撼，是在古罗马斗兽场，遥想号角奏鸣，万众齐呼，热血战士，浴血奋战……

为追求这份浪漫与震撼，这次，我们启程欧洲，探寻或热情或浪漫的美酒国度，谱写一部奇幻的欧式童话。



西班牙夜市一条街

与西式“夜市”的舌尖邂逅

中国人爱热闹，来到国外也不例外！我们一路驾车前往洛格罗尼奥（Logroño），只为亲自体验一把西班牙式的“夜市”！城区里的劳雷尔（Laurel）街，可以说是整个国家“最西班牙”的地方了，满大街尽是散发各种香味的小吃店和别致的酒吧，一路吃吃喝喝，好不痛快！

来到这里，必定要吃西班牙的国民小吃——Tapas！每家店的Tapas选用的配料都不同，满嘴的鲜味和奶酪香气，让我们很好地体验了一把“舌尖上的西班牙”！



“丹魄之王”的佳酿传奇

踏着晨光，我们来到了西班牙葡萄牙的“最贵产区”——杜埃罗河岸（Ribera del Duero）。这里是多个酒王的所在地，维嘉西雅（Vega Sicilia）、百世嘉酿（Pesquera）、平古斯（Pingus）皆孕育于这个“黄金产酒带”。

百世嘉酿的庄主，有“世界丹魄之王”之称的Alejandro Fernandez老先生从500公里外赶来，带我们到自家酒庄最好的葡萄园参观。当天还有幸品尝到了一款1995年的百世雅达（Haza），尽管已经过了20年之久，但除了平衡柔美、优雅细腻之外，竟然还有着颇为新鲜的果香，陈年潜力令人期待！

西班牙酒庄游览推荐：

★西班牙的柏图斯：百世嘉酿（Pesquera）

推荐理由：

·庄主Alejandro Fernandez先生是西班牙第一位用100%丹魄酿酒的酿酒师，被誉为“丹魄之王”；

·收录在罗伯特·帕克《世界伟大名庄》一书中，“以成功而言，全西班牙只有维嘉西雅可与百世嘉酿并肩”；

·西班牙杜埃罗河岸DO产区的奠基者



世界文化遗产的美酒探寻

近9小时车程，穿过西葡交界，我们便到达了葡萄牙。置身于被列入“世界文化遗产”的杜罗河葡萄园，在陡峭的梯田葡萄园上感受着微凉的清风，思绪万千。在这堪称最难耕种的地区上，很难想象世代代的酒农是如何不畏艰辛地孕育出“黄金之酒”——波特酒。

这次我们拜访的华莱仕（Warre's）酒庄，更是葡萄牙人心中“胜利的美酒，英雄的美酒”。我们有幸品尝到英女王与习近平主席同台共享的1977年份波特酒，平衡精致而含蓄的力量，流淌着华莱士的英国贵族血液。



波尔图的甜如蜜，烈如情

清澈的杜罗河缓缓流淌，在波尔图（Porto）的黄昏下闪烁着动人心魄的金色光芒。波尔图是葡萄牙的第二大城市，也是波特酒（Port）和葡萄牙国名（Portugal）的由来，瓶

瓶香甜浓烈的波特酒便是从波尔图运往世界各地，开启它们崭新的旅途。在波特酒的“故乡”，自然得喝上一杯波特酒，才能更好地感受这座城市的甜美如蜜，热烈如情。



葡萄牙酒庄游览推荐：

★ “胜利之酒”：华莱仕（Warre's）
推荐理由：

· 由波特酒的顶级豪门——辛明顿家族（Symington）持有，是世界上历史最悠久的英国血统波特酒庄；

· 1977年份的年份波特酒，是英女王接待习近平主席世纪晚宴的宴会用酒；



意大利



松露圣地的“猎手游戏”

皮埃蒙特 (Piedmont) 以发达的汽车制造业闻名世界，但它所值得骄傲的还远不止于此。1678年，世界首家巧克力专卖店便在此诞生，这里还是全球白松露菌 (Tartufi bianchi) 的唯一产地，来到松露圣地，我们自然得玩一次“猎手游戏”！

“猎手游戏”，也就是亲自寻宝，挖掘松露。我们牵上猎犬，跟着资深的猎手，便开启了寻宝之旅！首先，让猎犬嗅出松露的大概位置，随后让猎手检查，猎手通过闻土判断松露气息，如果无误，就可以翻松土壤，收获宝贝了！要吃松露不难，但要亲手挖到松露，才叫毕生难忘呀！

艳阳之下，漫步托斯卡纳

我们走进意大利“最文艺”产区——托斯卡纳 (Tuscany)。这里，即使是平凡的街角都透露出优雅复古的气息。托斯卡纳被誉为意大利的“灵魂之都”，是欧洲乃至世界上最人杰地灵的宝地——达•芬奇、拉斐尔、米开朗基罗、伽利略皆成名于此。

也许是因为托斯卡纳的“文艺”性格，让这里的酒庄都带上了艺术家的气质，甚至有些叛逆呢。西施佳雅 (Sassicaia)、奥纳亚 (Ornellaia) 等超级托斯卡纳名庄，就源于这份敢于打破规则的反叛精神。

意大利酒庄游览推荐：

★意大利新派酒王：西施佳雅 (Sassicaia)
推荐理由：
·头号托斯卡纳名庄，意大利IGT等级的奠基人
·伦敦葡萄酒Liv-ex名优葡萄酒指数中唯一的意大利代表；
·1985年的西施佳雅被称为：“这就是1986年的木桐 (100分满分)，本世纪最伟大的葡萄酒之一”，展现赤霞珠与品丽珠的超凡优雅。

★意大利新派酒王：奥纳亚 (Ornellaia)
推荐理由：
·超级托斯卡纳三甲顶级名庄；
·旗下马赛多 (Masseto) 是意大利最好的美乐，被誉为“托斯卡纳的柏图斯”；
·推出艺术家设计的限量酒标，保持单瓶意大利酒的拍卖纪录

★融入骨血的贵族典范：雄狮城堡 (Castello Sonnino)
推荐理由：
·贵族渊源，曾被无数显赫的家族所拥有；
·曾获醇鉴世界葡萄酒竞赛白金奖 (地区大奖)；

★柔美细腻的家庭酒庄：马佳连妮 (Marcarini)
推荐理由：
·旗下珍珠园 (Brunate) 是巴罗洛 (Barolo) 最著名的特级园；
·《葡萄酒与烈酒》杂志年度世界百大名庄；



在GUCCI大片的拍摄地，听一首“罗马狂想曲”

独享私人定制式的“Gucci大片”

踏着美丽的晚霞，聆听着浑厚的钟声，我们来到了与皇室深有渊源、身世显赫的雄狮城堡。气派的欧洲古堡、城堡里随处可见的艺术品，还有庄主雄狮伯伯带给我们的贵族式晚宴，都让我们沉醉不已。

而且，我们还独享了一次私人定制的“Gucci大片”，因为雄狮城堡是2018年Gucci早春系列广告大片“罗马狂想曲”的取景地！将隽永的古典风格融合代表摇滚乐的不羁态度，谱写出一首磅礴华丽的罗马狂想曲。雄狮伯伯还告诉我们，他的夫人被选为年度Gucci Lady，大片也有她出镜哦！

罗马：恒久隽永的浪漫与艺术

旅途的最后，我们来到了“永恒之城”——罗马。许愿池、古罗马斗兽场、古罗马广场……所到之处，皆能感受到其中镌刻的浪漫艺术风韵。我们还去了最近在意大利很火的“慢食超市餐厅”——Eatly。超市是典型的欧洲复古集市布置，看到琳琅满目的新鲜食材和特色美食，大家都挪不动腿了！



【TIPS】

欧洲电源接口与国内并不相同，注意准备好国际电源转换插头。

欧洲治安环境存在隐患，建议低调出行，勿离队独行。

意大利是宗教国家，参观教堂等建筑时不可穿着短裙、短裤或背心等过于休闲的服饰。

意大利有付小费的习惯，餐馆结账时需多付餐费的5% - 10%作为小费。



陈匡民

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

The Emperor's New Clothes? 国王的新衣？

文/Text 陈匡民
图/Photo 陈匡民

那是在某个极其平凡的午餐聚会上。一年初始，一位对葡萄酒开始有点兴趣、也逐渐在日常生活中养成品酒习惯的青年，聚精会神地听着同桌的酒界前辈们，大谈那些他只在书上读过的名酒。听他们说曾喝的山塞拉菲是如何、说罗曼尼康帝（Romanee-Conti）怎样在拍卖会上创下天价、说富豪们如何为名酒一掷千金过了半晌，这位青年终于忍不住像盯着裸身国王的孩子那样，打断前辈问了一句：“所以请问，那些酒真有那么好喝吗？”

同桌的我听到忍不住笑了，因为多年前我也曾有过同样的疑问。但是一瓶酒到底能多好喝？又该怎么解释名气、价格和酒的“好喝程度”之间的关系呢？

从任一方面来说，价格都是最容易被理解的衡量指标。但是若按经济学的理论，价格由供需而定，因此当酒的产量愈少、需求愈强劲，自然导致价格愈高。因此尽管波尔多和勃艮第都是法国赫赫有名的酒区，但是产量往往更大的波尔多列级名庄，在身价上就很少高过在产量上受限于葡萄园面积而显得相对稀缺的勃艮第名庄。接着是名气，往往和价格沆瀣一气。名气愈大，通常更能刺激需求、带动价格，而高价又可能更进一步助长名气。然而名气和价格都靠包装打造，在高度发达的现代葡萄酒行销中，也不乏用奢华包装、名人代言来打造名气、推高价格的案例。

但是“好喝程度”的高低，却是由大脑掌管的难以测量、极不稳定的“感觉”。科学家们早就证明，不只人类的记忆极不可靠，认知充满偏误；我们的味觉感受，尤其存在巨大的个人差异。如此种种，甚至让我们只要知道一瓶酒的价格更贵，心理上就会立刻认为这瓶酒更好喝（不信的话用同一瓶酒，告诉人是五十块和五百块试试，就能看出这动物心理）。心情轻松的时候，也看什么都美，外国的月亮因此特别圆。很多人也总在出国旅游的时候，老觉得喝到的酒都特好喝，回国喝同一瓶酒



鲜少受到瞩目的产酒国葡萄牙，就是酒价相当合理的全球产区之一

却是另一回事，因为环境变了、心境变了，喝起来的味道、感觉当然也不同。

那么，葡萄酒世界到底是不是“一分钱一分货”？喝不起拉菲和罗曼尼康帝的年轻人，又该怎么去体会“好酒”、“顶级酒”的境界，提升个人的品饮历练呢？幸好，“一分钱一分货”确实是有的，不过仅存在于某个价位范围。比方倘若按正常合理的定价，五百块的酒肯定在质量上会优于五十块的酒。至于超过好几千块一瓶的酒，或许更多反映的是稀有或特殊性。所幸在质量上的“好酒”或“顶级酒”，并不仅限于在价格上也早比天高的珍稀名酒。

在很多乏人问津、名气较小的产区，仍然能以极其合理的价格，买到当地最好的酒——以我的标准，完全符合所谓的顶级好酒，具备惊人的陈年实力、迷人的风味变化、好喝到能让人回味无穷。这些酒可能来自法国的卢瓦尔（Loire）、阿尔萨斯（Alsace）产区、可能是意大利南部或西西里，可能是葡萄牙或匈牙利。我以自己还算丰富的名酒品饮经验向大家保证，世界之大，仍有许多价格合宜的顶级酒，等待我们去发现。[🔗](#)



钟翔

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

The Conversation with Wine 对话

文/Text 钟翔
图/Photo Unsplash



生活中，我们总会碰到一些有趣的人，他（她）们做着一些与众不同的事，和他（她）们聊天如沐春风。

这些人，都有着独立的灵魂。
一片云能推动另一片云，一个灵魂能触动另一个灵魂，洪晃说：好看的皮囊太多，有趣的灵魂太少。

我喜欢喝葡萄酒，因为过程就像一场对话。

法国微生物学之父巴斯德说一瓶葡萄酒里，有着这个世界上最复杂的物理和化学变化，但我更愿意相信，一瓶葡萄酒里，有着这个世界最单纯的灵魂。它们由自然而生，汲取天地精华，通过葡萄藤结成果实，在发酵罐中蜕变，在橡木桶中成年，在经年累月中成长，直到开瓶的一刻。

葡萄也许是这世上最能精确表达风土特质的植物，而葡萄酒就是风土形成的密码，打开它的钥匙，就是那杯中时光沉淀的颜色，悠然而至的香气和醇厚绵延的味道，这些，无不传递着自然的讯息和酒农的哲学。

酒瓶里藏着的，不仅是阳光、空气、水和土壤，还有种植师的呵护，酿酒师的关怀。

开启一瓶葡萄酒，就像开启一场对话。

下班回到家，从酒柜中取出一支葡萄酒，旋入海马刀，轻启瓶塞，听着“破儿”地一声，尘封已久的深红液体咕咚咕咚流入晶莹剔透的高脚杯中。探鼻入杯，与秋天的果园撞个满怀，轻啜一口酒液，微吸一口空气，丝滑的单宁按摩着每一颗味蕾，口腔中翻腾的都是欢愉，松弛着已经紧绷了一天的神经。

这是一场短暂而安静的对话，它从瓶中的世界走出，而你走进瓶中的世界，你们在各自的世界里呼吸，它在你的口腔中绽放，带你走进记忆深处，而你却试图在它身上追寻自然的足迹和时间的刻痕。

喝过的酒就像老朋友，你们彼此熟悉，你知道他来自哪里，成长的环境，以及之后的遭遇。你熟悉它的脾性，它熟悉你的味蕾，你知道它开瓶后需要醒多长时间，适合搭配什么样的美食，最讨厌什么东西，你们之间的对话轻松而愉快，它总是能让你回忆起一些美好的时光。

没喝过的酒就像初次见面的人，你小心探究对方的出身，成长历程和表达方式，你可能喜欢，也可能不喜欢。有时候你会觉得你们之间的对话很晦涩，面对你的灵魂一直是模糊的样子，你甚至觉得它在隐藏什么而变得闷闷不快。

但当你们之间的对话清晰、沟通顺畅时，你会不自然地喜欢它，喜欢它的样子，喜欢它的气场，喜欢它的调调。就像你喜欢一个人，喜欢他的风趣幽默和优雅谈吐，无所谓他来自哪里，无问东西。

时隔多年，也许你已经记不清那个你喜欢人的样子，但却不会忘记曾经的那场对话。[🔗](#)



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》。

Who is the First Sommelier in China? 谁是中国第一位侍酒师？

文/Text 陈耀明
图/Photo 陈耀明

谁是中国第一位侍酒师？至少在道光年间的广州，很可能已经出现了侍酒师。比如1845年（道光二十五年）巴黎H. Fournier出版社出版的《开放的中华：一个番鬼在大清国》（作者署名：老尼克），有一幅描绘广州一场晚宴的木刻版画，画面中有一位留着辫子的男仆手持酒瓶，站立在餐桌旁边；正在就餐的两位“番鬼”（广州人对外国人的俗称）手持高脚杯——杯身细长，大概是香槟酒杯，因为描述这场晚宴的文字明确提到有“Champagne”（香槟），而且那位男仆手中的酒瓶瓶身浑圆，也比较接近香槟。

《开放的中华：一个番鬼在大清国》以书信体记录了1830年代中后期法国医生莫菲·岱摩在广州的所见所闻。这场晚宴是岱摩医生在广州双鹰行（奥地利商行）一位朋友家享用的，具体时间大约为1836年（道光十六年）。书中对这场晚宴有非常详细的描述：“两三道汤之后，畅饮马德拉酒（Madère。笔者注：原文为法文）、雪利酒（Sherry）和红酒（Claret。笔者注：按照今天的定义，Claret泛指波尔多红酒），每一瓶都用湿的羊毛面料布袋包裹着，以保持凉爽。先是上了一条鱼，在此期间习惯只喝啤酒。然后才开始真正的晚餐：烤牛肉、烤羊肉、烤鸡以及少不了的牛峰肉——因为在中国，牛背上有鼓出的一块肉；还有必不可少的火腿。有时为了换换口味，也会上鹅肝酱派或小山鹑肉，以昂贵的费用从欧洲运来。这时候上的葡萄酒有红酒和索泰尔纳甜酒（Sauternes）。这些菜撤掉之后，为甜点和烤野味腾出了空间，端上来的有当地一种鸭属鸟类禾雀、野

鸭、白眉鸭等野味。这时候开始喝香槟，还有红酒贯穿其中。随后是刺激性的鲑鱼、孟买洋葱、奶酪、沙丁鱼，总之，足够为你化解大部分难以消化的食物。

“啤酒从未间断，直到身穿白衣服、脚登蓝鞋子、辫子上系着红头绳的仆人们端上餐后甜点，乃至喝到他们退出。最后，每个人根据自己的喜好和酒量拿起剩下的酒瓶，有些人纯粹是出于礼貌勉强地湿了湿嘴唇，有些人则把葡萄酒倒进酒杯一饮而尽。酒足饭饱之后，我们来到客厅，利口酒（Liqueurs）和咖啡为这场奢华的日常酒席画上了句号……”

对于道光年间的这场晚宴，我们的第一印象是丰盛，提到的酒先后有马德拉酒、雪利酒、红酒、啤酒、索泰尔纳甜酒、香槟酒、利口酒。其中，红酒提到三次，不知道是不是不同的三款。一场宴会要上这么多种类的美酒，的确需要专人侍酒，平时恐怕也需要专人采购和管理。木刻版画插图中那位手持酒瓶的男仆，会不会是专职侍酒师？

纵观这场宴会，从上菜顺序到上酒顺序，与如今的通用规则既有相通的地方，也有出入较大的地方，而且整体感觉比较杂乱——特别是餐酒搭配方式，很可能让今天的人们颇感诧异。当然，我们不敢挑剔道光年间的侍酒师，因为即使在巴黎，19世纪的人们也未必会完全按照今天的方式侍酒。



至于这段文字提到“每一瓶都用湿的羊毛面料布袋包裹着，以保持凉爽”，也许并不是因为没有冰桶，而是因为那时候的人类社会还没有可以制冰的电力条件，广州的冬天又无法产生自然结冰的冰块可以储存利用。不过，那位侍酒师显然已经懂得讲究“适饮温度”，所以发明了这样一种土办法。在电力尚未得到应用的年代，人们对储藏和饮用葡萄酒自有办法，比如英国人塞勒斯·雷丁在1839年出版的《管家手册》指出：“高档葡萄酒的盒内应当填满盐，使酒瓶保持稳固，同时还将有利于

葡萄酒保持新鲜度——即使是运到印度。”

值得一提的是，《开放的中华：一个番鬼在大清国》的木刻版画家、法国画家奥古斯特·博尔热，也曾在广州游历——1838年9月登陆广州，在广州、澳门和香港等地旅行了10个月，1842年在巴黎出版绘画和书信合集《中国和中国人素描》。由此判断，在奥古斯特·博尔热笔下那位手持酒瓶的男仆，画得应该还是比较接近现实。



刘慧 Sophie Liu

著名酒评人、葡萄酒教育家、畅销书作者，上海葡醇文化传播创立人；留法硕士，英国葡萄酒与烈酒学院WSET四级认证，法国雅文邑火枪手骑士勋章获得者，法国勃艮第葡萄酒学院官方授权高级讲师（全球仅54位）、德国葡萄酒学院、意大利托斯卡纳大区政府认证国际讲师。著有畅销书《品味》、《托斯卡纳名庄酒》与《智利名庄18罗汉》等。微信公众号“葡醇文化”创始人。

Tenuta San Guido 西施佳雅：意大利酒王

文字/Text 刘慧（Sophie Liu）
图片/Photo 刘慧（Sophie Liu）

20世纪40年代，一位名为马里奥·罗切特（Mario Incisa Della Rocchetta）的贵族男爵来到了托斯卡纳西面靠海的一个名不见经传的地区——保格利（又译作宝格丽，Bolgheri）。为了满足自己的口腹之欲，他在自家后院试着种植起了法国波尔多的葡萄品种赤霞珠，并采用法国小橡木桶来酿制这一私房红酒，取名“西施佳雅（Sassicaia）”。没想到这个不经意的作品居然引发了意大利酒业的“超级托斯卡纳”革新浪潮，被业界尊称为“意大利酒王”。

马里奥男爵年轻时，曾是一个风流倜傥的欧洲贵族青年。他在比萨（Pisa）读大学时不甚用功，沉迷于赛马和饮酒。他钟情于昂贵、充满馥郁花香的波尔多酒，梦想酿出一款伟大的佳酿。后来他娶了另一个更为显赫的家族杰哈苔丝（San Guido della Gherardesca）的女继承人克莱利斯为妻。不仅抱得美人归，还得到了妻子位于保格利的圣·圭托庄园的嫁妆——这里就是酒王西施佳雅诞生的地方。

圣·圭托庄园是一个辽阔优美的庄园，从距海岸13公里处向内陆一直延展到山脉，占地共2500公顷。马里奥夫妇对美酒、赛马充满了热情，他们在庄园建立了著名的种马培育农场，培育出意大利最著名的赛马。二战爆发后，法国葡萄酒不易在市面上见到，因此马里奥决定自给自足。他从1942年开始在庄园内种植赤霞珠，刚开始这里缺乏必要的设施，采用南斯拉夫小橡木桶酿出的酒味道太涩。于是，他决定向好友法国木桐庄（Château Mouton Rothschild）庄主罗斯柴尔德男爵要来木桐庄的种苗，并

舍弃了廉价的南斯拉夫桶，改用法国小橡木桶来酿酒。同时，马里奥还在圣·圭托庄园里重新找了一块东北朝向的坡地，上面布满了类似法国波尔多的碎石土，取名为“Sassicaia”，就是“小石头”的意思。

1968年，该酒一上市便受到了马里奥的侄子、酒业巨子皮耶罗·安提诺里（Piero Antinori）男爵的赞赏，继而担当幕后推手，将此酒推广到国际市场。没想到西施佳雅立刻在国际市场受到了热烈的追捧。著名品酒师克拉克（Oz Clarke）曾经谈起他在1977年第一次品尝到一瓶1968年份的西施佳雅时的感受，他说当时他的第一直觉是这应该是一瓶像波尔多拉菲（Château Lafite-Rothschild）、拉图（Château Latour）那样的一等顶级红酒，只不过是贴错了标签！1978年，英国权威的葡萄酒杂志《醇鉴》（Decanter）在伦敦举办的世界赤霞珠盲品赛上，五位世界级的评审中有两位将一等奖颁给了西施佳雅。终于，西施佳雅举世闻名，也被尊为“意大利酒王”。



然而，西施佳雅由于采用的是意大利传统DOCG系统以外的法国品种，刚开始只能委屈降级到IGT（日常餐酒）级别，进而引发了意大利红酒界的“超级托斯卡纳”浪潮。由于酒质优秀、推陈出新，20世纪90年代后，意大利政府授予了西施佳雅自己的DOC等级（DOC Bolgheri Sassicaia），在意大利获此殊荣的仅此一家。

如今，西施佳雅所在的圣·圭托酒庄仍然坐落在保格利产区的核心位置，并由马里奥男爵的儿子尼古拉·罗切特（Nicolo Incisa Della Rocchetta）男爵继承经营。酒园面积共75公顷，种植了85%的赤霞珠，15%的品丽珠，陈酿全部采用法国小橡木桶；西施佳雅年产20万瓶，副牌的“西施小教堂”（Guidalberto）年产15万瓶；三牌的“西施猎犬”（Le Difese）年产12万瓶。

我先后于2009年和2012年来到位于保格利产区的西施佳雅进行参观，这里的建筑简洁朴素，既没有安提诺里（Antinori）旗下

酒庄那雄伟的教堂古建筑，也没有碧安帝山迪（Biondi Santi）古朴的故居风情，而更像是一个现代化的工厂。酒庄内最吸引人的是排成蜂窝状的颇有时尚气息的酒窖：叠得有6、7层高的橡木桶是被一圈圈的蜂窝状铁架支撑着，仿佛西班牙雪莉酒在“Solera系统”（Solera System）工序中的叠放方式。它使酒窖的空间完全被利用起来了，空气中漂浮着透过橡木传出的酒香，令人心情愉悦，据说酒窖还荣获“最佳设计奖”。

庄主尼古拉·罗切特（Nicolo Incisa Della Rocchetta）男爵一身朴实无华的着装，让我很难将眼前的这位76岁的乡间闲人与“酒王”两字联系在一起。这么多年过去了，这位早已洗净铅华的老男爵早就厌倦了浮世生活中的光鲜亮丽与繁复俗节。往事如烟，今日的“酒王”早就是一位隐退山中，逍遥乡间的闲人了！用“淡然”二字来形容酒王在接受我整个采访中的口吻，是再贴切不过的了。[👉](#)



汪子懿

资深独立葡萄酒记者，APV国际记者协会成员。西班牙葡萄酒学校认证讲师，德国葡萄酒授权讲师。

Cortona And Syrah 意大利科尔托纳与西拉

文/Text 汪子懿
图/Photo 汪子懿

西拉或色拉子(Syrah/Shiraz)这个深色、厚皮小颗粒红色贵族品种，在北罗纳河谷(Rhone Valley)和澳大利亚发挥出其两种截然不同的风格。虽然在意大利也有种植，但人们通常对其认识仅限于“超级托斯卡纳”(笔者注：此地西拉与其他国际品种如赤霞珠、美乐混酿)，或者是随着西西里的热度上升，岛上出品的西拉红酒也越来越受到关注。

然而，今年二月在托斯卡纳的年度品酒会，让我们发现了个有趣的小产区——科尔托纳(Cortona DOC)。1米多的品酒桌前，聚集了来自世界各地的记者，大家都被此地出品的罗纳河风格西拉吸引。虽然，比起那些大名鼎鼎的北罗纳AOC，这里的西拉有如一个小弟弟：新鲜红果为主、带有一些草本植物类香气，入口结构平衡，中等酒体，口中留存的香味也属中等。

对于一个在2000年才成立的DOC而言，能引起国际葡萄酒媒体兴趣实属不易。虽说总体品质还无法和托斯卡纳大区的经典基安第(Chianti Classico)，蒙塔奇诺的巴内洛(Brunello di Montalcino)以及贵族酒(Vino Nobile di Montepulciano)等相提并论，但相信随着酒农们对这个区域风土的了解、西拉不同克隆品种研究的深入以及葡萄藤树龄的增长，科尔托纳DOC酿造的西拉会越来越出色，希望不久的将来能成为西拉爱好者心中又一个乐土。

科尔托纳DOC位于托斯卡纳大区的东部，属于阿雷佐省(Arezzo)，以Voldichiana山为背景，土壤以砂岩泥灰中夹杂片岩状河流沉淀物为主。总面积仅300公顷的葡萄园内虽然种植着不同的葡萄品种，但超过80%的葡萄酒都与西拉相连——无论是Cortona Rosso还是Cortona Syrah。前者法律规定混酿中至少有60%的西拉，酒精度至少12.5%；而后者则为85%以上西拉，12%以上的酒精含量。



在2000年DOC产区成立前，科尔托纳其实早在20世纪初就开始种植西拉，然而由于种种原因，葡萄园日益荒废，酿酒几乎停滞；直到上世纪60年代，一些酒农偶尔在自己葡萄园中发现西拉藤后决定重新种植酿造该品种。到了上世纪70年代，在种植学者Attilio Scienza教授与米兰大学共同努力下，开始“试验田”项目以便发现最适合当地的西拉克隆品种。海拔585米的山谷斜坡园，享受着阳光与下沉凉风的和谐作用，为此地创造了近似法国北部罗纳河谷的中型气候。加上协会的开放态度——邀请来自世界各地西拉种酿专家一同分享经验。

就如德国某位名庄主所说的“除了天赐的好风土外，更需要勤奋工作才能造就一款杰出的葡萄酒”。于保守的意大利人而言，这种进取与合作精神实属难得。也让我更加坚信，西拉在科尔托纳产区会有明亮未来。



林志鹏

勃艮第品酒骑士团骑士，勃艮第葡萄酒与香槟讲师，法国勃艮第葡萄酒精进班项目中国地区联络人，葡萄酒业务顾问，美食美酒专栏作家。

2018,Travel in Bourgogne 2018勃艮第紀行

文/Text 林志鹏



这几年来，勃艮第葡萄酒已经是整个葡萄酒产业的价格指标，在市场交易或拍卖会场上屡创新高，己是高价的时代名词。有关勃艮第产区的各种消息或活动，自然也就引起了产业界或是从业人员的极高兴致。

随着两年一次的勃艮第葡萄酒大联展(Les Grands Jours de Bourgogne)，在2018年的3月12日到18日举行，自然也就引起了大家的关注。这个所谓的大联展，是由勃艮第葡萄酒行业协会(BMB)在1986年创办的，旨在面向葡萄酒贸易的一个酒展，今年已是第18届。

我是从2012年开始参加这个酒展的，到今年为止已经是第四次。依据个人的观察与体会，对于这个酒展有以下的一些粗浅看法与感想。

首先，从去年下半年开始，勃艮第葡萄酒行业协会透过官方网站及邮件，向往届参加者及所有喜爱勃艮第葡萄酒的从业人员宣传这个活动，并且明白预告：从2018年1月开始接受在官网上的报名。

报名开始的第一时间，我就向网站报名了，经过后来的观察，我发现今年报名有非常严格的审查过程，并且在政策上鼓励海外买

家都到勃艮第来参加酒展，并限制法国当地的爱好者或是从业人员的入场资格。尤其是对某些最热门或是品质最受追捧的产区的品鉴活动，更是限制严格，以至于非常多的申请人都没办法拿到入场许可。

第二个观察是，出发前就碰到许多的从业人员跟爱好者在交流这件事，也发现有不少朋友在安排到勃艮第参加酒展。到了现场以后，更是碰到了许多新旧朋友，整个来看，今年来自中国的客人明显比往届都要多。希望这个现象能够展现出中国的勃艮第葡萄酒市场的一个正向发展。

第三，今年的展览程序跟之前几届有不一样的安排，BMB把最受欢迎的展览摆到最后一天，以吸引参加的人，能留到最后。那是因为整个产区的发展情况，呈现出不同的表现，最受追捧的子产区的酒庄，参展意愿越来越少，但是南部产区的展位，看的人就比较少，以至于展览的效果变得比较差，呈现出两极化的趋势，对于整个勃艮第葡萄酒的产业发展，造成不均衡的现象，实在有点令人可惜。

第四，也因为官方的展览表现出前面所讲的现象，所以有非常多的大酒商或是知名的团体，比如勃艮第女性酿酒师协会，他们就趁着这个大展的机会，自己在会外安排各种独特或是有趣的展览，以吸引客户来参加这种所谓的“会外会”的活动，越来越多人有跟正场相较量的情况。当然，主办方BMB也会随着市场的变化而安排新的项目，今年就专门安排了一场有机或生物动力法的酒展，把整个勃艮第产区的相关酒庄都集中在一起参展，以应对这种场外竞争。

第五个观察是，今年主要品鉴的酒，是以2016年份为主。这是一个因为霜冻造成的产量极少的年份，不过，酒的品质确实非常好，因为质佳量少，后市看涨！

五天的酒展活动，疲惫又精彩，大家已经迫不及待地预约下一场活动了。

Wine Variety Days

葡萄品种日

文/Text Roger

一年365天,除了传统性和国际性的节日,其实在国外还有各种各样的葡萄酒节,这些节日大多由个人或团体出于对葡萄酒的热爱而发起,随后逐渐推广变成约定俗成的节日。这些节日的起源并不重要,重点是作为葡萄酒爱好者,我们又多了好多理由聚在一起喝酒了,快把它们标记在你的日历上吧。



马尔贝克日 Malbec Day 4月17日



为纪念法国农艺专家米歇尔·艾梅·普杰（Michel Aimé Pouget）为马尔贝克葡萄在阿根廷的种植和推广做出的重大贡献，阿根廷葡萄酒协会在2011年将4月17日设为“马尔贝克日”。每年的这一天阿根廷葡萄酒管理局都会在全球40多个国家举办多场庆祝活动，旨在大范围推广阿根廷的马尔贝克葡萄酒，让全球葡萄酒爱好者有机会品尝到阿根廷明星葡萄品种的魅力。



长相思日 Sauvignon Blanc Day 5月4日

这个节日诞生于2010年，不过每年的时间都不相同。长相思广泛栽培在波尔多、卢瓦尔河谷以及新世界产国；尤其是新西兰，有着令人难以忘怀的高酸度，绿色草本植物香气和西番莲、接骨木花的气味，是很多人的一生挚爱。在这一天，我们可以借着新西兰国际长相思葡萄酒节，来欢庆长相思又一年的成熟，期待它即将带给我们的新的惊喜。



麝香葡萄日 Moscato Day 5月9日

“麝香葡萄日”是由全球酒业巨头嘉露家族庄园设立的，它将每年的5月9日定为“麝香日”，旨在增强人们对麝香这个葡萄品种的认识。麝香葡萄有着浓郁独特的香气，如花香、杏子、荔枝、椴树、凤梨等等，酿出的酒也同样香浓讨喜。能在众多葡萄节日之中拥有一席之地，可见麝香葡萄正逐渐被全球葡萄酒爱好者认可。



霞多丽日 Chardonnay Day 5月24日

2010年，霞多丽日由葡萄酒营销大师Rick Bakas首先提出，最早定于（美国）烈士纪念日周末之前的那一个星期四，因为有人曾说过，我们需要在这个纪念阵亡将士的节日到来之前度过另外一个节日。这跟霞多丽随和多样，能跟橡木桶很好地结合在一起，总是能让人们心里充满爱意的特点不谋而合，于是霞多丽日便诞生了。



阿尔巴尼诺日 Albariño Day 8月1日

阿尔巴尼诺是一种来自西班牙西北部的白葡萄品种，虽然很小众，但在西班牙十分受欢迎，拥有浓郁的桃子和黄杏的果香以及天然的高酸度，可以发展成很饱满、层次很丰富的葡萄酒。据说阿尔巴尼诺日最先兴起于西班牙加里西亚小镇，当地人通常在7月底或8月初举行盛典，共享美酒。



黑皮诺日 Pinot Noir Day 8月18日



国际黑皮诺葡萄酒节创立于1987年，一般在每年的8月底举办，它是由美国俄勒冈州的一个由葡萄酒爱好者、酿酒师和零售商组成的非正式团体发起的，最早在俄勒冈的中心地区举办葡萄酒盛会。自第一届活动以来，这个节日逐渐发展成熟，并致力于黑皮诺的品尝、配餐和学习，是一场不容错过的黑皮诺盛宴。



赤霞珠日 Cabernet Day 8月30日

“赤霞珠日”始于2010年，当时正为纳帕谷St. Supéry酒庄工作的葡萄酒营销大师Rick Bakas聚集了几位纳帕谷的葡萄酒大师，通过社交媒体发起活动。随着全球酒友对赤霞珠葡萄酒热情的日益高涨，这个节日也从那时开始慢慢发展起来，每年美国劳动节（9月的第一个星期一）前的最后一个星期四被定为“赤霞珠日”。



歌海娜日 Grenache Day 9月21日



歌海娜是世界上种植最广泛的红葡萄品种之一，耐热耐旱，而且品质会随着陈年而提高。虽然质量非常不错，但歌海娜却因大量用于混酿，而被掩盖了光彩。为了帮助歌海娜正名，2010年6月，来自世界23个不同国家的约250名葡萄酒专家，出于对葡萄酒和葡萄酒教育的热衷，以及对歌海娜这一品种的喜爱，自发组建了歌海娜协会（Grenache Symposium Association），并将每年9月的第三个星期五定为“国际歌海娜日”，旨在推广歌海娜这个品种。



美乐日
Merlot Day 11月7日



美乐葡萄日是一个非官方节日，最早出现在2010年11月7日，由 Wine Cellar Insider网站首先发起。作为葡萄酒“葡萄品种皇后”的美乐，有着早熟、浓郁、饱满、柔顺的特点，是很多酒友心中的最爱。这个经常被低估的品种完全值得拥有属于自己的一天。



丹魄日
Tempranillo Day 11月8日



2011年，一个名为TAPAS（Tempranillo Advocates, Producers and Amigos Society）的葡萄酒团体组织了第一个丹魄葡萄酒节，并决定把每年11月的第二个星期四定为“国际丹魄日”，目的在于推广这个来自西班牙的高贵葡萄品种，让更多的人认识和享受丹魄美酒。



仙粉黛日
Zinfandel Day 11月21日



“仙粉黛日”是由美国仙粉黛倡导者和生产者组织ZAP（Zinfandel Advocates and Producers）倡导并发起的。ZAP每年会在旧金山举行规模盛大的仙粉黛品鉴会，可见这个美国葡萄酒的明星品种非同一般的地位。“仙粉黛日”没有固定时间，通常会在11月中旬举办庆祝活动。🍷

王者见王，阿根廷的勃艮第酿酒理念

VIÑA COBOS WINERY 可宝斯酒庄



由Paul Hobbs世界十大酿酒师演绎
真正的马尔贝克之魂



VIÑA COBOS

富隆 ALESSANDRO 酒庄 World Wines



雄狮城堡庄主亚历山大·桑尼诺男爵Baron Alessandro de Renzis Sonnino

Castello Sonnino: Inspiration for Gucci 雄狮城堡：Gucci的灵感之源

文/Text Claudia
图/Photo Castello Sonnino

在人们的眼中，Gucci代表着高档、豪华、性感，人们疯狂追逐着这个时尚之巅的品牌，虽然之前遇一小段的低潮，但自Alessandro Michele接任 Gucci 创意总监一职后，将品牌原来的DNA 彻底从内到外革新，并宣布将推出一个名为「 Gucci Places 」的在线工具，藉此让用户在全球各地探索这个拥有 96 年历史的品牌的设计灵感。

GUCCI PLACE目前有七处，品牌希望可以透过每个 Gucci Place ，让用户更了解 Michele 一系列设计背后的主题与品牌历史文化有何关系及意义，并且每个Gucci Place在世界上都声名显赫。

它们分别为：英格兰德比郡的查茨沃斯庄园，罗马的Angelica图书

馆，香港碧波餐厅，洛杉矶艺术博物馆，伦敦的Maison Assouline书店，东京最大的磁带店Waltz，还有位于意大利托斯卡纳的雄狮城堡酒庄（Castello Sonnino）。

活跃于《Vogue》等各大顶尖杂志的英国摄影师Glen Luchford在雄狮城堡拍摄了古驰2016早春系列广告形象大片。

两年后，雄狮城堡主人兼文化保护者卡特琳娜·德·伦兹出镜Gucci 2018早春系列广告大片“罗马狂想曲”。此片由先锋摄影师Mick Rock掌镜拍摄。

对于拥有敏锐时尚嗅觉的Gucci，雄狮城堡两次被选为其早春大片



城堡内画满美丽壁画的房间，正是Gucci大片的拍摄地

的拍摄地以及Gucci Place究竟有何惊艳之处呢？

雄狮城堡是意大利葡萄酒中的贵族，历史悠久，身世显赫。正因当浓厚的文化底蕴所以雄狮城堡的酒标签，有一种很强烈的贵族气息：金色的雄狮挺身而立，威武健硕，一顶皇冠更突显它的王者气概。

雄狮城堡坐落在佛罗伦萨西南20公里处、风景秀丽的基安帝梦特巴图（Chianti Montespertoli）。基安帝梦特巴图是一个非常小的意大利优质葡萄酒法定产区（DOCG）。该区在托斯卡纳大区域内，与著名的经典基安帝（Chianti Classico）为邻。托斯卡纳地区的乡村与城市之中，遍布各种大小不一的城堡，但雄狮城堡独辟蹊径，以其迷人的历史与现代可持续发展农业创新模式，傲立于城堡群中。雄狮城堡最早建于公元8世纪，现在酒庄内还有许多十七世纪的建筑群，有一个建于十三世纪的碉塔，站在上面可以俯瞰整个Pesa河谷，这些古建筑给雄狮城堡增添了非凡的气派。

雄狮城堡的历史可以追溯至13世纪，最初是佛罗伦萨和锡耶纳地区之间的一处海关所在地。自建立起，雄狮城堡曾被无数的显赫家族拥有。城堡内多样化的建筑群同样也是收藏的品类之一，同时拥有书籍、家具、绘画和纪念品等藏品，历史均超过500年。在17世纪，最初的城堡被马基雅维利家族（Machiavelli family）改造为贵族家庭宅邸，直到19世纪初才传到今天的Sonnino家族手中。当时的庄园主人Sidey Sonnino地位显赫，曾任意大利总理和外交大臣，他非常喜欢这里的环境，常年居住在这里。

而他那些同样地位显赫的朋友，如Umberto一世国王，Vittorio Emanuele三世，D’ Annunzio和Giolotti等等也曾光临此地，见证了雄狮城堡的辉煌。1989年，在这所庄园关闭了近百年之后，现



庄园内的碉堡

任索尼诺男爵及其夫人重新开放了这座雄狮城堡。他们共同把这座拥有50个房间及农场的庄园，变成了一个生机勃勃的历史文物宝库。城堡、农场及重新规划的葡萄园和橄榄林，对乡村的生态保护做出了贡献，也有助于历史遗产的保存。雄狮城堡现在已经成为一个国际公认的可持续发展的范例，一个以研究保护环境、文化和历史遗产为核心的国际教育中心。

所以雄狮城堡以其深厚的历史积淀、古典奢华的风格吸引到了Gucci这一世界顶尖奢侈品牌。



Viña Cobos: King Maker of Wine 可宝斯:让人心生敬畏的“造王者”

文/Text Koni
图/Photo Viña Cobos

葡萄酒，这是一个有生命力的产物，也是一个让人心生敬畏的行业。从一颗种子，栽种成长到果实，再由每一滴葡萄汁经酿酒师调配，岁月沉淀，才化身为杯中的佳酿。这中间需要多少时间、心思与呵护，才能喝到这杯佳酿？

Viña Cobos可宝斯酒庄，一个王者见王的名门酒庄，现由世界十大酿酒师保罗·霍布斯（Paul Hobbs）主理。Paul Hobbs曾被英国权威葡萄酒业媒体《The Drink Business》评选为：全球10大最具影响力酿酒顾问，并且位居全球第三！在过去的三十年间，他曾任加州顶级佳酿作品一号酒庄(Opus One)，罗伯特·蒙大维酒庄

（Robert Mondavi Winery），思美酒庄(Simi Winery)等世界知名酒庄的酿酒师。高超的酿酒技术一直以来备受国际酒界认可。Paul Hobbs更曾被葡萄酒界的灵魂人物罗伯特·帕克（Robert Parker）誉为：“寻找松露的猎犬”——赞誉他总能寻找到世界上既珍贵又有潜力的葡萄园。

“不添加人工酵母、不澄清不过滤、不用除草剂，使用天然酵母，最大程度地保留果实本身的风味，尊重大自然，诠释当地风土”这是宝贺斯与可宝斯酒庄（Paul Hobbs & Viña Cobos）的酿酒哲学。在阿根廷这片神奇的风土之下，酒庄的酿酒理念是希望



能充分反映风土的特色。酿酒师强调，可宝斯酒庄的每一款酒的定价，都是根据风土的不同来拟定的，而非传统酒庄的做法，以质量定价。这份对风土的敬畏与尊重，让人敬佩不已。

可宝斯酒庄的酿酒理念颇有“阿根廷的勃艮第”的风范，精细化每一个葡萄园，根据每个葡萄园的风土，酿造出最能反映该地块特色的酒款。每品尝一口，都像跟不一样性格的人交流，惊喜又惊叹！

细致化，体现在可宝斯酒庄的每个细节。由于阿根廷的极端大陆性气候，冷热气流对撞后，将极容易产生严重的冰雹灾害，而且多发于收获的季节！因此，酒庄为每一片葡萄田花重金覆盖上了特殊纤维物质的抗冰雹网，以此呵护来之不易的葡萄果实。

当然，追求极致的可宝斯酒庄，高科技的监测系统必不可少！酒庄再次花重金，以卫星监测系统，全方位监测葡萄的生长情况，酿酒师介绍说：这个仪器可以监测到每一颗葡萄！

保罗先生在三十多年的酿酒生涯中，积累了深厚、扎实的酿酒功力，于1991年在美国加州创立了以其名字命名的Paul Hobbs酒庄，酒质大获好评！深谙风土才是酿酒制胜关键的他，于1999年，前往当时尚未被世人重视，却是世界酿酒师天堂的阿根廷，期望能找到一片绝佳的风土，延续酒王传奇。

在这个温差及气候与风土都极其罕有的产国，挖掘到了一个瑰宝般的葡萄园！于是联手阿根廷酿酒世家安朵拉·玛奇奥利（Andrea Marchiori）和路易·贝劳（Luis Beraud），创立了Viña Cobos可宝斯酒庄。在他的主理下，更把阿根廷国宝级的葡萄品种——马尔贝克的精彩发挥到了极致！酿造出世界马尔贝克之王，问鼎詹姆斯·萨克林（James Suckling）满分酒款，成为勇夺百大佳酿冠军宝座的惊世之作！可谓马尔贝克的灵魂化身！

而在干旱炎热的阿根廷，每年的降雨量少之又少，整个国家的水

源，只能依靠万年冰川—安第斯山脉的雪水融化。身处这样的环境，人几乎每隔15分钟就想喝掉一瓶水！可想而知在这个极为干旱的国度，水源如黄金般珍贵。因此冰川的融水是由政府管辖的，定期、定量地向全国放出用水。

难能可贵的是，酒庄不惜斥巨资，直接向政府申请，引流安第斯山脉的冰川纯净水到葡萄田，进行滴灌灌溉！这样一来，水质更加纯净，这也是极少数实力雄厚的酒庄才能做到，每一滴都足见诚意！

在这个年代，你要拥有一出现就让人惊叹的震撼力。

美没有用，很美才有用；Good没有用，Excellent才可以。

宝贺斯&可宝斯酒庄，真正的王者见王，让人心生敬畏的“造王者”。





5月6日, 2018富隆美酒烹饪班全新启航。这一次, 深谙意大利美食美酒精髓的南非开普兰 (Capelands) 庄主Johann、意大利马佳连妮 (Marcarini) 庄主Manuel和他的女儿Chiara, 亲临昆明、南宁、温州、东阳、南京、西安、乌鲁木齐七座城市, 为富隆酒友带来意大利经典佳肴的美味风暴。



庄主现场亲授 地道意大利美食DIY

想要做出正宗的意大利风味菜肴并非易事, 但这次有了酒庄庄主的亲身指导, 在场来宾纷纷化身资深大厨, 三道美味的意式菜肴攻陷众人的味蕾!

鸡尾冷虾: 开普兰庄主Johann带来了这道意式前菜, 颜值与美味兼备, 鲜甜紧实的虾肉成为点睛之笔, 这杯“鸡尾酒”, 怎么都喝不够。

博洛尼亚肉酱宽面: 作为马佳连妮酒庄内精品餐厅的主厨Chiara, 自然能完美演绎这道经典意面。宽宽的面条将酱汁与肉粒重重包裹, 每一口都能感受浓郁肉酱带来的绝妙味蕾体验。

鲜草莓慕斯: 用马佳连妮雅丝提甜白制作的鲜草莓慕斯, 甜美丝滑的奶油配上清新的草莓香, 撩动你的少女心。



极致餐酒搭配 展现美酒魅力神韵

追求餐酒的完美配搭, 一直是Johann和Manuel两位庄主的爱好和目标。为了让自家葡萄酒展示出更多的可能性, 他们会借助美食来把葡萄酒的内在美彻底地诱发出来。

参加富隆烹饪班的来宾们除了可以体验与三位大厨一同烹调意式简餐的乐趣之外, 还品鉴到了多款精品美酒——开普兰(青霞)白葡萄酒、开普兰(赤霞)红葡萄酒、马佳连妮(巴罗露)红葡萄酒、马佳连妮(雅丝提)白葡萄酒等。在学习传统意大利美食的烹饪方法的同时, 感受开普兰和马佳连妮两个酒庄的佳酿在搭配美食后展现出的魅力神韵。





▼ 圣安纳
SANTA ANA

创立于1891年的圣安纳是阿根廷历史最悠久的酒庄之一，出色的品质让圣安纳在国际重大葡萄酒比赛屡获殊荣。圣安纳坚信高品质的葡萄酒来源于品质卓越的葡萄，坚持使用安第斯山脉的雪山融水为灌溉水源以保证葡萄品质，展现出独特的风土特色。1月，酒庄代表Borja先生来到梅州，在新张的富隆酒膳与宾客们共赏圣安纳精品美酒。

悦唇庄由被罗伯特·帕克赞誉“加州葡萄酒第一夫人”的膜拜酒酿酒大师海蒂·贝瑞特（Heidi Barrett）与她的挚友约翰·施瓦茨（John Schwartz）共同创立。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。1月，悦唇庄在华代表Jessica携悦唇系列葡萄酒来到上海，与富隆酒友分享充满艺术魅力的悦唇美酒。

▲ 悦唇庄
AMUSE BOUCHE



▼ JPM家族
JPM FAMILY

JPM家族，一个有着追求完美的酿酒态度的传奇集团，与左岸的两大罗斯柴尔德家族一起被罗伯特·帕克（Robert Parker）誉为“波尔多三巨头”。JPM家族在右岸拥有一系列顶级佳酿，其中柏图斯（Patus）以超凡品质与极低产量独享“酒王之王”美誉。1月，南宁、昆明、湛江隆重呈献JPM家族盛宴，酒庄代表Stephane Laborie为富隆会员献上多款JPM家族旗下名品佳酿。

▲ 菲丽宝娜
PHILIPPONNAT



菲丽宝娜，这个源自16世纪的家族酒庄在香槟产区坐拥多个优质葡萄园。旗下“钻石葡萄园”歌雪园（Clos des Goisses），由此园葡萄酿制的精品香槟受到世界各大权威酒评家以及香槟爱好者的赞许，称其为香槟中的罗曼尼康帝（DRC）。3月，菲丽宝娜的出口总监Antoine de Boysson为上海、湛江两地酒友带来一场臻品晚宴，开启华丽味觉之旅。



▼ 威拿
WIRRA WIRRA

创立于1894年的威拿酒庄，以独特的个性与高性价比备受青睐，更被权威酒评家詹姆斯·哈立德视为澳大利亚葡萄酒的典范之作，列入其评分系统的最高级别——双红五星酒庄（2017）。3月，威拿酒庄CEO Andrew Kay先生亲临中国，一众来宾在袅袅酒香中品味威拿“聆听自然，乐享人生”美酒生活理念。



▼ 黑教皇城堡
CHATEAU PAPE CLEMENT

黑教皇城堡是波尔多地区历史最悠久的酒庄，也是1959年格拉芙级，在国际著名酒评家手上屡获高分，具有法国顶级葡萄酒独特的均衡和优雅。Robert Parker 对酒庄的红白葡萄酒都曾给出过 100 分。3月，酒庄亚洲代表Olivier MURPHY与佛山的富隆酒友们一同感受顶级波尔多美酒的风韵。

维特思是经营了五代人的优质家族酒庄，也是德国公认的领先甜葡萄酒品牌之一。维特思坚持采用德国最具特色的葡萄品种再结合现代化科技酿制葡萄酒，深受广大饮家的喜爱。旗下维特思至尊冰甜葡萄酒罕见地用黑皮诺酿造冰酒，甜而不腻，芳香回味久久不散。3月，遵义、重庆、南宁、温州、儋州五城市迎来维特思美酒巡礼，维特思酒庄主Dirk与一众爱酒人士度过甜香撩人的夜晚。

▲ 维特思
WELTACHS



威菲酒业是现存罗纳河谷地区最古老的酒厂，追求风土的精神被代代传承，奠定了威菲酒业在罗纳河谷的领先地位。3月，上海知名南法创意餐厅seul&SEUL举行了一场威菲庄园晚宴。当晚，罗纳河谷行业协会葡萄酒大使Amélie Rouot罗美玲女士与来宾们一同品鉴古老而神秘的威菲庄园美酒。

▲ 威菲
J. VIDAL-FLEURY



品牌活动 · Brand Events



▼ 嘉斯山
MONT GARS

用“来自阳光的灵感”酿造葡萄酒的嘉斯山酒庄，一直坚持传统酿酒风格，通过高科技对酿造过程进行控制，生产出高品质的葡萄酒。创立仅两年便获得“最佳智利葡萄酒生产商（Chilean Wine Producer Trophy）”的称号，并先后4次蝉联。4月，嘉斯山为北海送去了来自智利的阳光风情，芬芳浓郁的嘉斯山葡萄酒深深打动了来宾们的爱酒之心。

诞生于南非黑地（Swartland）的玛玲珑是一家精品家族酒庄，致力于诠释风土精髓。凭借着独特的风格与过人的品质，玛玲珑在国际上屡获大奖。玛玲珑的女主人兼酿酒师Andrea Mullineux被《葡萄酒爱好者》评为“年度酿酒师”，旗下酒款更获得罗伯特帕克团队近乎满分的评价。4月，玛玲珑酒庄市场总监Nicola女士首次来到中国，为中国饮家展现南非精品美酒的独特风范。

▲ 玛玲珑
MULLINEUX



▼ 胜卡罗&美贝园
SANTA CAROLINA & FINCA EL ORIGEN

胜卡罗是智利历史最悠久的酒庄之一，旗下的赤霞珠是智利史上首款荣获国际大奖的酒，更登临中智建交纪念的国家级宴会，可见其在智利的地位。140多年来致力于酿造丰满奔放而不失柔和的美酒，传颂智利风土的刚柔并济。4月，酒庄代表携胜卡罗及其新贵品牌美贝园佳酿来到昆明、重庆、昆山三地，献上新世界精品美酒。

作为西澳最大历史最悠久的家族酒业之一，山度富坚守信念，在漫漫岁月中酿造出一款又一款高品质美酒。旗下酒款在国际比赛中赢得多项大奖，平实的价格也使得全世界更多的葡萄酒爱好者能够品尝到一流的好酒。4月，山度富酒庄来到北京、上海、广州、大连四地，将西澳历史名庄的风范传递给每一位中国品饮者。

▲ 山度富
SANDALFORD



富隆 X 宝马: 阿根廷美酒的浪漫之旅
Aussino X BMW: A Romantic Journey with Argentina Fine Wines

4月26日，有着悠久历史的阿根廷知名酒庄圣安娜（Santa Ana）联合宝马，在广西南宁优雅的思洛町香无国界原食餐厅举办了一场美酒与豪车共赏的精品晚宴。在场超过50位来宾，一边欣赏民歌湖的优美景色，一边品尝圣安娜酒庄的多款佳酿，好不惬意。

曾参与《十二道锋味》的主厨为宾客们奉上精心制作的无国界料理，聆听着悦耳的小提琴音乐，搭配富隆圣安娜臻红葡萄酒（Unanime Gran Vino Tinto）、圣安娜玛诗歌园（Santa Ana La Mascota）系列等多款美酒，妙不可言。当晚还有2018世界杯预测竞猜以及梅西球衣拍卖环节，将晚宴气氛推向高潮。在欢声笑语之中，这场难忘的阿根廷美酒之夜缓缓落下帷幕。



富隆 X 采堂艺术网: 赏美唯真当代名家版画展
Aussino X Azur Gallery: Art Exhibition at Wine Cellar

跨年之夜，星光璀璨。新年来临之际广州天河区酒窖携手采堂艺术网在，为葡萄酒爱好者们献上“赏美唯真·第二届当代名家版画展”。

当晚，参展艺术家代表、中国著名油画家关则驹先生，东濠艺术中心、采堂艺术网以及广州艺海堂美术馆负责人亲临现场，与当晚出席观礼活动的嘉宾朋友共同参与轻松而热烈的酒会开幕仪式。品鉴名家佳作，畅饮精品佳酿，现场宾客沉浸在艺术与美酒带来的美好体验之中。



富隆酒业荣获“2017年度中国最佳学习型企业评选之人才发展最佳实践案例奖”

Aussino Was Awarded the “Best Practice Case of Talent Development”

2018年1月，“2017年度中国最佳学习型企业评选”颁奖典礼在广州香格里拉大酒店隆重举行。富隆酒业凭借紧贴战略的人才培养模式和丰富的培训体系建设得到了网络投票和专家评审的一致认可，荣获“人才发展最佳实践案例”奖项，富隆酒业副总经理余总代表公司登台领奖。

该奖项表彰学习实践先进的组织，是公认影响力较大的专业评选，一同荣获该奖项的还有海尔、用友、百事可乐、保利地产、时代地产、兴业证券等知名企业。



富隆酒业再次揽获2017 RVF China年度酒商荣誉 参赛酒款横扫多个奖项

Aussino Won the “2017 RVF China Wine Merchant of the Year”



2018年1月，知名葡萄酒杂志《葡萄酒评论》主办的RVF CHINA 2017进口葡萄酒年度大奖正式揭晓。富隆酒业再次揽获2017 RVF China年度酒商荣誉，参赛酒款横扫多个奖项，共有27款酒入选大奖榜单。

其中，富隆酒业代理的雄狮王红葡萄酒 2007（San Leone 2007）、富隆山度富家族珍藏红葡萄酒 2014（Prendville Reserve Cabernet Sauvignon 2014）斩获本次大赛金奖。

富隆酒业亮相2018成都糖酒会 富隆酒+展位引关注

Aussino Wine Plus Gained Attention on the 2018 China Food and Drinks Fair

2018年3月，2018春季糖酒会酒店展在成都盛大展开，吸引了国内外众多优秀生产商与进口商参展，期间还有数十场高端大师班与行业论坛，可谓一年一度的酒界盛事。

富隆酒业也亮相了本届糖酒会的香格里拉酒店展。此次富隆酒业参展的最大亮点在于针对年轻的创业者和葡萄酒爱好者推出的全新加盟店铺模式——富隆酒+。“富隆+好产品+互联网”，这一新颖的葡萄酒销售思路，吸引众多宾客前来问询。



富隆酒业荣获2017十大年度进口葡萄酒运营商

Aussino Was Awarded the “2017 Top10 Annual Imported Wine Operator” by WBO

2018年3月，“2018春交会WBO葡观天下论坛暨行业十大颁奖盛典”在成都落下帷幕，富隆酒业斩获重量级大奖——“2017十大年度进口葡萄酒运营商”。

除了颁奖盛典之外，此次的行业论坛含金量亦是极高——集聚了中国最优秀的葡萄酒企业家、行业专家、世界葡萄酒大师，共同研讨“渠道碎片化背景下的葡萄酒破局之道”，带来一场前所未有的智慧激荡。



国内由富隆酒业独家代理

带来来自13个国家的美酒；1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多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+ 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



华
西
地
区
Western China

重庆酒屋

地址/ Add: 重庆市北部新区人和街道吉兴二支路10号1层味澜内
F1, No.10, Ji Xing Road, Second Crossroads, Chongqing
电话: 023-67527676

四川成都酒坊

地址/ Add: 四川省成都市温江区光华大道三段1856号德坤新天地1层盒马鲜生内
Freshhema, F1, De Kun Xin Tian Di, No.1856, Third Crossroads of Guang Hua Avenue, Wen Jiang District, Sichuan Province

四川成都酒坊

地址/ Add: 四川省成都市武侯区莱蒙都会B1层盒马鲜生内
Freshhema, B1, Land Mark, Wuhou District, Chengdu, Sichuan Province

广西百色平果酒屋

地址/ Add: 广西百色市平果县龙脉山庄A20
A20, Long Mai Shan Zhuang, Pingguo, Baise, Guangxi
电话: 0776-5666565

广东梅州酒膳

地址/ Add: 广东省梅州市梅江区万象汇SY-01栋15号楼4层4-10号店
F4, Shop 4-10, Building SY-01, the Mixc, Mei jiang District, Meizhou, Guangdong Province
电话: 0753-8602777

广东湛江酒坊

地址/ Add: 广东省湛江市赤坎区观海北路10号君临海岸8栋3号商铺
Shop 03, Ground Floor, Building 8, King Coast, No.10, Guan Hai Bei Road, Chikan District, Zhanjiang, Guangdong Province
电话: 0759-3973999

广东佛山酒屋

地址/ Add: 广东省佛山市高明区泰和路430号
No.430, Tai He Road, Gaoming District, Foshan, Guangdong Province
电话: 0757-88227779

广东佛山酒坊

地址/ Add: 广东省佛山市南海区大沥镇联滘滘口路13号永旺超市内
Aeon, No.13, Jiao Kou Road, Lian Jiao, Dali Town, Nanhai District, Foshan, Guangdong Province

广东佛山酒坊

地址/ Add: 广东省佛山市三水区西南街道西青大道8号新动力广场永旺超市内
Aeon, New Power Plaza, No.8, Xi Qing Avenue, Xinan, Sanshui District, Foshan, Guangdong Province

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市花都区曙光路81号骏壹万邦广场永旺超市内
Aeon, Central One, No.81, Shu Guang Road, Huadu District, Guangzhou, Guangdong Province

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市珠江新城马场路36号太阳新天地B1美思佰乐
MaxValu, B1, Happy Valley, No.36 Ma Chang Road, Zhujiang New Town, Guangzhou, Guangdong Province

华
南
地
区
Southern China

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市白云区云城西路890号凯德广场B2层百佳超市
Park Shop, B2, CapitaMal, No.890, Yun Cheng Xi Road, Baiyun District, Guangzhou, Guangdong Province

广东广州酒坊

地址/ Add: 广东省广州市天河北路719-721号曜一城2楼盒马鲜生内
Freshhema, F2, No.719-721, Tian He Bei Road, Guangzhou, Guangdong Province

广东深圳酒坊

地址/ Add: 广东省深圳市宝安区广深路福永段77号益田假日天地B1层盒马鲜生内
Freshhema, B1, Holiday Palace, No.77, Fu Yong Section of Guang Shen Road, Bao'an District, Shenzhen, Guangdong Province

广东深圳酒坊

地址/ Add: 广东省深圳市宝安区新安四路金海华府1栋荟悦城生活广场1楼盒马鲜生内
Freshhema, F1, Hyetrees City, Building 1, Xin An 4 Road, Bao'an District, Shenzhen, Guangdong Province

广东深圳酒坊

地址/ Add: 广东省深圳市南山区南海大道2088号信和广场B1层盒马鲜生内
Freshhema, B1, Xin Shopping Plaza, No.2088, Nan Hai Avenue, Nanshan District, Shenzhen, Guangdong Province

广东深圳酒坊

地址/ Add: 广东省深圳市福田区福华三路皇庭广场B1层盒马鲜生内
Freshhema, B1, Wongtee Plaza, Fu Hua 3 Road, Futian District, Shenzhen, Guangdong Province

广东中山酒坊

地址/ Add: 广东省中山市莲员东路2号大信新都汇B座2楼Taste
Taste, B2, Building 2, Metro-Mall, No.2, Lian Yuan Dong Road, Zhongshan, Guangdong Province

华
东
地
区
Eastern China

浙江杭州酒窖

地址/ Add: 浙江省杭州市上城区长生路57号
No.57, Chang Sheng Road, Shangcheng District, Hangzhou, Zhejiang Province
电话: 0571-88150396

江苏昆山酒窖

地址/ Add: 江苏省昆山市玉山镇前进西路2200号新江南·生活荟L1N06a商铺
Shop L1N06a, New Life Hub, No.2200, Qian Jin Xi Road, Yu Shan Town, Kunshan, Jiangsu Province
电话: 0512-50163102

江苏苏州酒+

地址/ Add: 江苏省苏州市姑苏区剪金桥巷14号
No.14, Jian Jin Qiao Lane, Gusu District, Suzhou, Jiangsu Province
电话: 13906201010

福建福州酒窖

地址/ Add: 福建省福州市晋安区岳峰街道塔头路336-2店面
Shop 336-2, Ta Tou Road, Jin'an District, Fuzhou, Fujian District

富隆葡萄酒慈善基金2017年11月~2018年4月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Nov.2017~Apr.2018

单位：元 RMB 期初账户余额 Initial Account Balance	¥ 973505.17
支出 Expenditure	
希望小学捐赠物品 Hope School Expense	¥ 2021
合计支出 Total Expenditure	¥ 2021
期末账户余额 Current Account Balance	¥971,484.17

富隆第八所希望小学选址完成，落户湖南

The Eighth Aussino Hope School Is Located in Hunan Province

富隆慈善基金自成立之日起，一直与中国青少年发展基金会紧密合作，大力支持希望工程，为贫困地区的学生提供读书的机会。自2010年捐建第一所富隆希望学校至今，我们已在7个省份兴建了希望学校，最近第八所富隆希望小学最终选址在湖南省冷水江市。

冷水江市铎山镇大坪小学现设有一至六年级，共有学生220余人，教师10人。该校位于铎山镇大坪村，服务范围可辐射四个自然村，服务人口约6000人。

由于该校教学楼严重老旧，存在安全隐患，且不能满足学校发展需要，因此决定拆除重建。经本次确定选址后，我司将为学校带来新的教学设施设备，帮助更多当地的贫困学生。



暖冬行动，为爱出发：广西荔浦县马岭镇富隆希望小学爱心探访之旅

Beneficent Activity in the Guangxi Aussino Hope School



广西荔浦县马岭镇富隆希望小学是富隆慈善基金会自2008年成立起，在全国范围内捐建的第三所希望小学。

2017年12月26日，马岭镇富隆希望小学迎来了十余位远道而来的客人——由富隆酒业澳洲梁董、广州沈董、广西黄总率领的富隆爱心探访团来到这里，与孩子们共度了一个愉快的下午。探访团给孩子们赠送了学习用品和体育用具，希望孩子们在未来的日子里多学习、长见闻，多锻炼、强体魄。

这一场用爱汇聚的希望之旅，不仅创造了与孩子们深刻交流的机会，还给孩子们带去了心灵的关怀和鼓励。未来，富隆人将继续谱写公益的赞歌，为孩子们创造充满爱与希望的明天！

“衣暖人心，让爱随行”：旧衣捐赠活动

Clothing Donation to Poverty-Stricken Areas



在寒冬腊月之际，富隆广州公司举办了以“衣暖人心，让爱随行”为主题的旧衣捐赠活动，为贫困地区的人们送去御寒衣物。活动通知发出后，前后共收到同事们热心捐赠的衣物约100件，并于2018年2月6日将这批衣物送至广州市接收社会捐赠工作站，随后衣物将转赠贫困山区困难群众，给他们送去一份温暖，一份力量，一份美好。

本次活动后，我司收到了广州市接收社会捐赠工作站代表困难群众寄来的感谢信，衷心感谢我们无私奉献的精神，愿这份爱心绵延不断地传递下去。

“穿越湿地，乐享春日”：公益徒步活动

Aussino GZ Company Charity Hiking

2018年3月24日，富隆广州公司特意在广州海珠湿地公园为一群热爱公益、钟情运动的富隆人策划了一场“穿越湿地，乐享春日”的公益徒步活动。

当天，为了增强本次公益徒步活动的趣味性，增进彼此间团结友爱的情谊，参与活动的同事们分组进行了有趣好玩的团队定点拍游戏。最后，各同事积攒了足够的步数并在支付宝平台上进行慈善捐赠。

经过统计，本次公益徒步活动“募集”到大约15万步，分别为《脑瘫儿童滋养计划》、《先天性心脏病儿童救助》、《帮特困高中生有书念》等公益捐赠项目奉献了富隆人的一份爱心！下一公益行，亦将有富隆人的身影。



PERSONALITY TEST

你适合在葡萄酒行业干什么活儿？

在很多人眼里，葡萄酒从业人员就是那种每天吃吃喝喝还能顺便把事业干了的人，而且不时还能出入各种星级餐厅，或者去产区旅旅游什么的，高大上不说，更重要的是轻松又多金，简直羡煞旁人。不管事实是不是果真如此，如果让你从事葡萄酒行业，你最适合做什么呢？已从业的你也来测测看，会是你现在的工作吗？

1.你最想住在哪里？

- a. 城市——到第2题
- b. 农村——到第3题

2.你喜欢旅行吗？

- a. 一般——到第4题
- b. 是的——到第6题

3.你经常旅行吗？

- a. 偶尔——到第5题
- b. 是的——到第6题

4.你喜欢和人交流吗？

- a. 没有——到第7题
- b. 是的——到第8题

5.你想成为身边的人吗？

- a. 是的——到第9题
- b. 没有——道第10题

6.你做事有条理吗？

- a. 是的——到第11题
- b. 不确定——到第12题

7.你能承受得住放弃一两百万吗？

- a. 绝对不——到第13题
- b. 完全可以——J

8.你能一天工作12小时吗？

- a. 可以，没问题——到第5题
- b. 不行——I

9.你做好花一两百万的准备了吗？

- a. 是的——到第5题
- b. 没有——到第16题

10.你是极客还是户外爱好者？

- a. 极客，用科学赢得胜利——到第14题
- b. 户外爱好者——C

11.你准备放弃50K-100K的薪水吗？

- a. 当然不——G
- b. 不介意——F

12.你会厚着脸皮进行自我介绍吗？

- a. 当然——E
- b. 从不——D

13.葡萄酒是你的副业吗？

- a. 不，它是我的事业——到第1题
- b. 是的——L

14.你是天生的领导型人才？

- a. 必须的——A
- b. 不是——B

15.你更喜欢没有假期的“工作狂”生活吗？

- a. 开玩笑？不可能——I
- b. 那就来吧——H

16.少点头发无所谓？

- a. 不，我爱我的头发——K
- b. 为何不可？——A

你适合什么样的工作，就会成为什么样的人。一起来看看结果吧！

酒海谜图答案

A、酿酒师

任何有点基本常识和能力的人都可以酿酒，但要想成为真正的酿酒师并酿造出好酒，就必须要有智慧和远见。任何一瓶葡萄酒的成功问世，都离不开酿酒师的心血和辛劳。要知道这可是一个需要耐心、毅力、创作力和艺术细胞的工作，一般人很难坚持得来，当然最后的收获也会证明付出的一切都是值得的。酿酒师需要的是全能型人才，哪怕再伟大的酿酒师也需要不断充电，因此你也不乏游学的机会，还能不时与其他酿酒师交流经验并相互学习。

B、葡萄酒酿造学家

和酿酒师不同，葡萄酒酿造学家的工作并不是酿酒，你需要做的是致力于钻研细节问题，这往往需要你对任何感兴趣的葡萄酒话题进行深入研究。一旦入行，科学和逻辑就是你的朋友，所谓一入酒门深似海讲的大概就是这样子吧！

C、葡萄种植者

你需要对大自然非常敏感，拥有他人所不能及的洞察力及耐力，还要能从应对各种不确定因素，如霜冻或病虫害等。当然，看着自己种下的葡萄结了果又该是一种怎样的成就感？更何况，在风景优美、硕果累累的葡萄园工作，岂不乐哉！

D、葡萄酒零售商

葡萄酒零售商是和消费者直接接触的一类葡萄酒从业人员，你需要和顾客迅速打成一片，需要在被人拒绝后厚着脸皮重新燃起斗志，并以星星燎原之势拿下订单席卷他们的钱包。其实我更想说的是，你可能需要面对消费者的各种奇葩问题（例如，你的酒是真的吧？），或者奇葩要求（我能往葡萄酒中加糖吗？）。

E、酒庄销售代表

作为酒庄代表，你应该要时刻维持酒庄形象，更要热爱吃喝，同时广交良友，并不经意间将酒庄的历史文化和酿酒理念等传达给他人。潜移默化间朋友都会成为你的客户，当然客户也会是你一生的朋友。总结下来就是，只要你拥有超强的忽悠本领，常人所不能及的毅力和商业头脑，高薪资还不是手到擒来！

F、进口商

去个产区旅行就能做成一桩买卖的人非你莫属。有时候，你看到的问题往往更像一场游戏，正是如此，你总能找到简单有效的解决方案。

G、经销商

与身边的朋友相比，你往往更具自我导向性。事实上，你在自我制定的体系下单干比在团队中共同协作收获更多。如果将这项技能应用到葡萄酒经销商这份工作上，你很快就会做出属于自己的一片天地。

H、侍酒师

千万不要以为侍酒师就是服务生，一个好的侍酒师不仅需要拥有丰富且扎实的葡萄酒专业知识和标准的侍酒技能，更应了解各式菜肴配酒会产生何种效果，此外酒单的制作及酒窖的管理等等方面都不是普通服务员所能及。更何况，在国外真正的侍酒师有着极高的社会地位。如果你在一家以葡萄酒为特色的餐厅当侍酒师，那绝对有口福了，不仅可以品尝到各式美酒，还有机会去各国产区游玩。

I、葡萄酒市场营销员

在我国，一个公司是否能够生存关键还在于品牌打造是否成功。而你的工作就是和你强悍的沟通技巧让消费者信服，并乐意购买并享用你公司的葡萄酒。当然，你还需要了解市场需求，对行情有精准的把握，这就需要做各项调研，当然举办酒会或者广告策划等也在你的职责范围内。总之，只要把公司这张品牌做活了，你的人生从此就和高端吃喝打上交道啦！

J、酒庄所有者

要想拥有一家酒庄可不是件容易事儿，你要么出生在一个酿酒世家酒庄，要么就像马云一样做个富二代，要么就是赵薇和姚明这种资金雄厚的超级大明星。当然，除了必要的职场技能外，你的个人魅力也非常重要，这能帮助建立你自己的葡萄酒王国。

K、品酒室工作人员

数不胜数的免费葡萄酒，时不时带着游客四处闲逛一下，开开心心地聊个天，好不自在。试问还有比这更好的工作吗？

L、葡萄酒编辑

无论是葡萄酒编辑、作家还是记者，人们总会投来羡慕的眼光，因为在他们看来，这类人只需要坐在家敲敲键盘，发表发言论，不时就会有各种样品寄过来供其品评。事实上，这份工作的确可以在家办公，或者在咖啡馆办公，严格来说任何一个有电脑有WiFi的地方都可以成为工作场所。然而，创作需要灵感，更需要创新，真正的编辑不仅要掌握葡萄酒专业知识，更要能把握市场动态和读者喜好，只有情感细腻的人才能挖掘出酒庄或一款酒背后的故事。

（以上内容均来源于网络，最终版权归原作者拥有。）

FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴!



1. 图释: 美国德丽乐酒园 (Delille Cellars)
2. 请对比上图, 在下图找出5个不同之处
3. 正确答案详见富隆酒业官方微信公众号

答案查询方式:

1. 添加富隆酒业微信公众号
2. 在消息栏输入“第38期酒海谜图”

◎如您对本栏目有任何友善建议, 或白眼吐槽, 敬请微信留言, 让我们听到您的达人心声。



富隆酒业微信公众号

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

富隆
Aussia 酒业
World Wines

富隆酒业 诚邀加盟

把握市场趋势 发掘终端价值

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

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

◆经销网络 辐射全国
历经22年发展, 建成中国最具规模的酒窖、酒屋、富隆酒+、酒坊、酒膳多元化零售体系, 形成强大品牌效应

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

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

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





是对手 更是朋友

富隆
Aussino® 酒业
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 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒+ 富隆酒坊

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net

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



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信