

WineLife

富隆美酒生活

2014 / Autumn

NO.31

秋季刊

AUSSINO
www.aussino.net

古舍古香

Historical Wines in Ancient Garden

葡萄牙软木塞 发现之旅

A Trip of Cork Discoveries in Portugal

川艺慢时光

Moderdined on
Szechuan Cuisine & Wine

中国风VS国际范

Chinoiserie VS International Dining

衣“钵”相传

访华莱仕酒庄庄主

Inheritance and Port
An Interview with Johnny Symington



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



*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



Santa Margherita

PROSECCO DEMI SEC
玛卡丽甜宝雪歌起泡葡萄酒



富隆
Aussino 酒业
World Wines

A heritage of cultivation, appreciation and art of life.
踏足葡萄酒文化之旅，领略文化的沉积，品味生活的艺术

精益求精
锐意前行

Excelling Excellence
Moving Forward

中国·南京

2014富隆国际葡萄酒文化节

Aussino World Wines Festival Nanjing

南京站



活动安排/AGENDA

2014年11月20日

葡萄酒高峰论坛 Wine Forum

精品葡萄酒晚宴 Exquisite Dinners

2014年11月21日

“富隆品酒王”葡萄酒盲品大赛 Aussino Wine Connoisseur Blind Tasting Competition

A+澳洲葡萄酒鉴赏入门 A+ Australia Wine School Level 1

法国波尔多葡萄酒高级认证 Bordeaux Wine Introduction Level 2

富隆高球精英全国邀请赛（南京站） Aussino Golf Tournament (Nanjing)

世界葡萄酒品味沙龙 World Wine Tasting Salon

文化节盛大葡萄酒晚宴 Gala Dinner

地点：中国江苏省南京市鼓楼区中央路1号，南京绿地洲际酒店

Venue: Intercontinental Nanjing, 1st Zhong Yang Road, Gulou District, Nanjing, Jiangsu Province, China

咨询及购票热线：李小姐 020-38983188转606 Inquiry & Reservation: Ms. Li 020-38983188 Ext 606



富隆酒业官方微信



富隆酒业官方微博

Risks and Chances 危机

没有一直强盛不衰的国度，也没有永远兴旺发达的行业。“洞悉世情，抓住商机”就是对目前正在经历的行业危机最好的诠释。虽然大体市场依旧不景气，但却有不少精明的商家获得了同比增长的佳绩。再一次证明经营管理，必须要及时根据新的市场环境调整策略。葡萄酒行业是朝阳行业，在这种初级阶段，如何迎合消费者的需求，采用对应的营销策略显得非常重要。其实，做得好的商家都有一些共同点：第一，眼光独到，及时调整营销策略；第二，大胆投入，重视人才团队培养；第三，善用资源，懂得借用总部及各方力量。有危亦有机，目前行业正处于一个非常微妙的时期。

除了葡萄酒消费市场的状况陷入低谷，产地的情形也不容乐观。今年欧洲气候普遍偏暖，葡萄生长速度加快。6月在布根地及南法地区发生了冰雹的灾害，部分产区甚至减产80%。总体年份好坏现在还难以下定论，但欧洲市场经济疲软、今年因葡萄减产可能会导致售价上升而造成进口商的成本增加，情况可谓雪上加霜。

无论寒冬如何凛冽，总会迎来春暖花开的时节，这在历史上屡见不鲜。前有波尔多1945，第二次世界大战结束的超级年份，后有香港2008金融海啸后名庄市场崛起至2011年的巅峰时刻。看准了未来，我们就能巧避风险，创造奇迹。机会，是留给有准备的人的！



Rome wasn't built in a day, nor did it fall in a day. This pattern is similar in every industry, for there are always booms and busts. And in face of crisis, I strongly suggest that we should see into the fact and seize the opportunities underneath. Actually, quite a few shrewd wine businessmen are actively profiting in this gloomy market situation. Once again, management and operation are the keys. And catering to consumers' needs is no doubt the best path to follow. Meanwhile, there are at least three significant aspects that businessmen may consider: firstly, foresight of the market, adopt appropriate sales strategies; secondly, keep investment, maintain professional training and build up their management team; last but not least, utilize strengths from business partners, use the resources from headquarters. This is indeed a delicate period for the wine industry when risks come along with chances.

The wine market is now in a serious slump, and so are the vineyards. It is generally warmer in Europe this year, so grapes are growing faster. In June, hails took a heavy toll on grapes in Burgundy and Southern France. In some regions, productions were cut by as much as 80%. It might be still too early to judge the quality of this vintage now. However, a vicious circle is somehow emerging: A sluggish European market and a decrease in wine production trigger increased costs for importers, and pose even more obstacles for marketing.

Well, as Mother Nature suggests, after rain comes fair sunshine. And history always tells similar stories: A super vintage of 1945 appeared in Bordeaux after World War Two; the French fine wine market bloomed after the financial tsunami hit Hong Kong in 2008; till 2011, this wave climbed to its climax. Foresee the future market with precise judgment to avoid the risk and create miracles. Opportunities are always for those who are well prepared.

蔡颖姬/Grace Cai
2014年08月

每一瓶冰酒，都是一名舞者
完美的饮用温度
才能在舌尖华丽起舞

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

WELTACHS
Pfalz
Product of Germany

2009
Eiswein
Pfalz

国内由富隆酒业独家代理

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

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

Historical Wines in Ancient Garden 古舍古香

在顶级葡萄酒的圣殿里，永远伫立着那些蕴含着数百年文化传承的佳酿。无论是法国的教皇新堡、香贝天、圣达美隆，还是西班牙的里奥哈、葡萄牙的杜罗河岸或者是意大利的梦迪西露，这里的每一个地方都出产着世界级的名酒，拥有着源远流长的好声名，自数个朝代起历久不衰，堪称液体的艺术珍品。

层次丰富的酒香，细滑丝柔的单宁，芬芳馥郁的酒液犹如一座巧夺天工的园林古舍——蜿蜒曲折的假山水榭，精致玲珑的亭台楼阁……顷刻间我们仿佛置身其中，脚踏镂空的雕花烤瓷地砖，安坐精美的花梨云石凳，一如古代才子佳人般对酒当歌，吟风弄月。尘封的历史抹不去曾经的家族辉煌，就像陈年的世界级名酒，始终散发着艺术的芬芳。

广告索引 AD Index

002 玛卡丽	Santa Margherita
005 维特思	Weltachs
009 富隆胜卡罗	Santa Carolina
013 小龙船	Grand Bateau
059 嘉斯山	MontGras
083 华莱仕	Warre's
123 泰来斯	Taylors

海外来鸿 LETTER FROM OVERSEAS

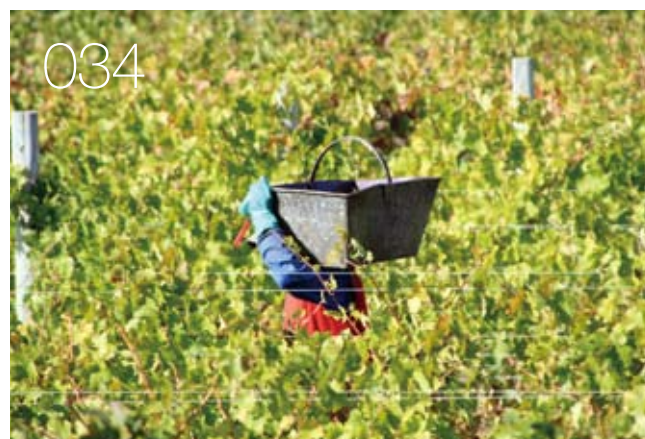
- 014 苏珊娜带你走进法国名产区
Suzanne's Guide to Notable Regions in France
- 020 牛气方刚：托罗葡萄酒
Wines Strong Like A Bull: Toro
- 024 爱酒真英雄，迷金恶淫棍
Be a Hero, Not a Pimp, of Wine

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(续)
Another Year in Vineland: A Peek into 2013~2014 Vintage (II)



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



人物专访 INTERVIEW

- 040 衣“钵”相传
访华莱仕酒庄庄主
Inheritance and Port
An Interview with Johnny Symington
- 042 酿酒师的秘密
访威菲酒庄酿酒师兼总经理
The Secret of A Winemaker
An Interview with Guy Sarton du Jonchay

MW大师班 MW MASTER CLASS

- 044 橡木塞的故事（下）
A Cork Story (Part II)

酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 046 调配的艺术：乔丹
The Art of Blending: Jordan
- 048 水乡之地：吧王
Place of Water: Barwang

漫HUA酒经 WINE ILLUSTRATED

- 050 葡萄牙软木塞发现之旅
A Trip of Cork Discoveries in Portugal
- 052 鲁博·赫伯：酒趣
Wine Cartoons: Vinito

会员专区 AUSSINO CLUB

- 054 邂逅之美：波尔多六个产区精品酒品鉴
A Beautiful Encounter: Blind Tasting of Six Regions in Bordeaux

封面故事 COVER STORY

- 060 古舍古香
Historical Wines in Ancient Garden

饮食情报 RESTAURANT INFO

- 068 中国风VS国际范
Chinoiserie VS International Dining

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 074 川艺慢时光
Moderlined on Szechuan Cuisine & Wine

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



Contents

富隆美酒生活目录

醉心出发 NEW DRINKER

- 080 葡萄酒无酸不欢
Acidic Joy or Boring Wine
- 084 奔富“换塞诊所”的体验
Penfolds' Recorking Clinics

酒友游踪 WINE TOUR

- 086 迷醉七彩天堂
Enchanted Yunnan

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 092 广州·陈耀明
洋酒老广告
Old Brandy Advertisement in China
- 094 广州·蔡颖姬
酸与甜的协奏曲——德国莫泽尔产区VDP名庄游
The Concerto of Acidity and Sweetness:
Mosel VDP Wineries Visit
- 096 广州·林瑞丰
软木塞之旅
Trip of Cork
- 098 上海·林志鹏
记一场在武若城堡的夏日盛宴
A Summer Feast in Château du Clos de Vougeot
- 100 香港·刘伟民
西西里的火山传说
Guide to Volcanic Sicily
- 101 台北·陈匡民
伟大的葡萄酒
The Great Wine

活动回放 EVENTS

- 102 品牌活动 Brands Events
- 104 企业合作活动 Corporate Events

最新信息 NEWS

- 106 产品获奖 Product Awards
- 108 新品预告 New Product Preview
- 110 慈善基金 Charity Foundation
- 112 富隆动态 Aussino News
- 118 新张巡礼 Opening Ceremony
- 119 活动预告 Events Preview
- 120 编读往来 Dear Editor

酒海谜图 QUIZ DE VINO

- 122 纵横字谜 Crossword Puzzle
- 124 一起来找碴 Find 5 Differences
- 126 葡萄酒达人 Are You An Expert?



富隆
Aussino
— World House —
酒库



一名庄荟萃·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 Autumn No.31

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

编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai

朱桂清 Judy Zhu

聂凯翔 Kay Nie

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai

朱桂清 Judy Zhu

聂凯翔 Kay Nie

林瑞丰 Richie Lin

夏慧妍 Hawaii Xia

李少清 Queenie Li

陈坦若 Natacha Chen

刘 烁 Shawn Liu

凌 仁 Chris Ling

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustacich

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 安德鲁·希金斯 Andrew Higgins

美 国 罗布·戴维斯 Rob Davis

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 林殿理 Denis Lin

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

封面摄影 Cover Photographer

栏目摄影 Column Photographer

詹畅轩 Hin Zhan

游 端 Duan You

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

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

龙船舰队，向您致敬！

富隆酒业独家代理的小龙船、金龙船、龙船美度系列，来自声名显赫的1855年列级名庄龙船庄

Château Beychevelle，特别为广大中国酒友呈献。



www.aussino.net

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 Notable Regions in France

苏珊娜带你走进法国名产区

文/Text Suzanne Mustacich
译/Translate XYY



赛特港眺望黑山山脉

朗格多克的杯酒人生（续）

想要了解朗格多克葡萄酒，最好的方式莫过于直奔次产区，探索那些人们熟知的高质量产区的风土秘密。这些葡萄园极具代表性，因而在过去的十年里吸引了大批的商业投资。其中我最喜爱的两大酒商，你们一定或多或少从波尔多那里听说过他们的名字，他们是：拥有碧尚男爵堡的法国安盛（AXA）集团以及拥有林卓贝斯酒庄的卡兹（Cazes）家族。

赛特（Sète）——临近地中海的港口城市，在距离赛特港20公里的黑山山麓下，坐落着一个拥有2700年酿酒历史的村庄，叫佩泽纳（Pézenas）。村庄位于朗格多克山丘法定产区，这里种植葡萄的土壤结构十分多样：从粘土到泥灰岩，从砂岩到砾石，从石灰岩到片岩，从玄武岩到鹅卵石梯田。土壤结构的多样化，高地山丘所带来的充足日照以及远离海洋，种种特点，迫使葡萄农们调整原有的土地规划与部署，以便让每一种类型的土壤都能与最佳的葡萄品种搭配。

佩泽纳是一个极小的法定产区，仅出产红葡萄酒，酿酒师会从歌海娜、慕合怀特、穗乐仙、佳丽酿和神索中挑选至少两款品种进行混酿。一百万年前的火山爆发，岩浆流重塑了当地的土质结

构（出现玄武岩、熔岩等多种土壤类型），在地中海气候的影响下，造就了这里独一无二的地质特色。

法国安盛（AXA）集团在这个产区拥有100公顷葡萄园，出产9种风格各异的葡萄酒。其中两款优质的葡萄酒分别来自佩泽纳法定产区的圣赫勒拿以及朗格多克山丘法定产区。酒庄位于一块特殊的红粘土密集地带，这对葡萄酒影响显著。山丘的顶端分布着红粘土以及少量砾石层，而更多的红粘土则集中在山坡地带，发展到山底处，更多的是石灰岩层而不是红粘土了。

“为了让合适的葡萄品种搭配最佳的土壤，我们曾经重新种植所有的葡萄，”酒庄的技术总监Cédric Loiseau说到，“在葡萄园山丘的最高处，我们种植喜欢干燥凉爽环境的歌海娜，而位于粘土较多的山坡地带，我们选择了种植穗乐仙，粘土能够保留它所需要的水分。这样，酒中便呈现一丝桉树类的香料香气，同时也饱含新鲜感。”

葡萄园所处的地理位置，其独特的风土表现，赋予葡萄酒足够的新鲜感，让其各方面都达到平衡。“粘土可保存水分，砾石又可以保持热量，促进葡萄成熟。同时，仅距大海20公里（直线距



葡萄园风光

离），我们既能享受到地中海的微风，还能感受来自黑山的凉爽清风。”Cédric Loiseau补充道：“所有的这些自然环境不仅促使葡萄达到完美的成熟，还帮助酒体保持活泼的酸度以及一瓶好酒所需要的平衡度。”

从赛特沿海向南出发，我们来到了古罗马港口纳博纳（Narbonne）。从浪漫的中世纪古城卡尔卡索尼（Carcassonne）向西北遥望，便找到了卡兹家族在米内瓦-拉里维涅（Minervois La Livinière）产区收购的酒庄。

“2002年，我在拉里维涅的周围发现了米内瓦这种有趣的地形景观。在黑山山麓的坡面上，灌木丛、葡萄园和橄榄树林混杂地拼凑在一起，让我一见钟情，”Jean-Michel Cazes激动地说。

这儿的美酒比佩泽纳地区的感觉更香浓和热情。除了法定的葡萄品种穗乐仙、慕合怀特和歌海娜以外，在可允许的情况下还能与以下葡萄品种进行混酿：佳丽酿、神索、特蕾、匹格普勒（Piquepoul）以及阿斯皮朗（Aspiran）。



佩泽纳葡萄园

米内瓦-拉里维涅产区靠近黑山山麓处，有一片由砂岩、火燧石、石灰岩、大理石以及片岩等各种类型的土壤拼凑而成的梯田，是法国几个最干旱的葡萄产区之一。这里日照时间长，干旱少雨，幸运的是，黑山的凉风给这里的葡萄园带来了希望。

在这里，土壤主要由石灰岩以及砂岩泥灰土密集拼凑而成，这片区域出产的，便是我最喜爱的朗格多克葡萄酒。山丘的最高海拔为400米，此处葡萄成熟较缓慢，适量的酸度在酒中被保留下来，当这种葡萄酒遇上美食，便是不错的搭配！

Jean-Michel Cazes还告诉我们：“种植在这里的经典葡萄品种穗乐仙、歌海娜、慕合怀特和佳丽酿，毫无保留地受到了地中海气候的调养与滋润，酒体结构柔韧出众，让人印象深刻。”

酒庄的顶级酒款由90%穗乐仙与10%歌海娜混酿而成。那明亮的宝石红酒体，释放出红果、香草、甘草与紫罗兰的气息，她热情奔放，而柔滑细腻的单宁则带来更为优雅的触感，让我情有独钟。



米内瓦-拉里维涅产区的葡萄和土壤



亲近自然的品酒会



圣达美隆列级名庄



卡兹家族

斯莱薇·卡兹开创新式家族庄园

一直以来，在众人眼里，斯莱薇·卡兹（Sylvie Cazes）与波尔多左岸有着密切的关系，这归根于她与她的家族在菩依乐地区所拥有的标志性酒庄林卓贝斯（Château Lynch Bages）以及其的他一些庄园。然而，当她决定为她的后代创立新的家族事业时，她把焦点转向了右岸的圣达美隆列级名庄。

“我热爱右岸的土地，我沉醉于那儿的美景与氛围”，斯莱薇·卡兹说，“当时巧遇投资良机，才有了现在的发展。”

这是卡兹与她的三位成年子女皮埃尔（Pierre）、弗朗索瓦（François）和朱莉·雷甘宝（Julie Régimbeau）最重要的家族事业。发起人是朱莉，她在攻读了6年的牙医学之后，向她的妈妈卡兹提出了创建家族庄园的想法。

“我在美度区迷人的酒庄和葡园中长大，也目睹过不少大型的行业交易”，朱莉说，“但到目前为止，还没有一个项目能够吸引我。”

这位小女生还报名参加了葡萄园管理的硕士课程。与此同时，她的两位兄弟也从旁协助，支持这对“母女组合”。“我哥哥在伦敦从事银行业，他说或许有一天会加入我们，”朱莉笑着说，“而我的弟弟，他想成为一名企业家。”

卡兹家族以商业技能出众而闻名，而斯莱薇·卡兹已经成为波尔多葡萄酒旅游业内先锋。她是波尔多列级酒庄同盟（UGC）的前任主席，也曾参与很多商业协会的活动。她目前也是其家族企业 Domaines Jean-Michel Cazes的董事会主席，尽管她没有参与公司的日常管理。同时，正在筹备当中的价值6300万欧元的波尔多葡萄酒文化中心项目，她是创办人。

这是她第一次拥有属于自己的产业，这块15公顷的土地潜力无限。酒庄从1891年到2014年，皆由Ondet家族经营。它位于圣达美隆法定产区的西北方，宝物隆和圣达美隆的交接处，一片久负盛名的高原上。

酒庄的景色实在令人着迷。“你可以看到七座乡村教堂，还有飞卓酒庄（Château Figeac）和白马庄园（Château Cheval Blanc），非常壮丽！”斯莱薇·卡兹感叹道。

除了美景，圣达美隆优质的风土同样吸引着她前来投资。酒庄的葡萄园遍布在平缓的山坡上，排水顺畅。土壤是由沙土、粘土以及著名的沉积岩（crasse de fer）混合而成，“crasse de fer”是当地的叫法，指的是一些在陶土和石灰土下层的土壤，它们富含高浓度氧化铁。这种底层土壤（沉积岩）与柏图斯以及白马庄的地基紧密相连。葡萄园中种植有75%的梅乐、5%的嘉本纳沙威浓以及20%的嘉本纳弗朗。优质的风土与葡萄品种的结合相得益彰，造就出柔滑、优雅、浓郁的佳酿。

对于卡兹与她的孩子们来说，现今的任务在于如何提升庄园产品的质量。她聘请了才能出众的菲利普·莫洛（Philippe Moreau），他是波尔多二级庄碧尚女爵堡（Château Pichon Lalande）的前任技术总监，他将监管其葡萄园与酒窖，将酒庄的6万瓶葡萄酒打造成为该法定产区的明星之作。

一般而言，在圣达美隆和宝物隆只有地下酒窖，没有酒庄城堡。对于卡兹而言，她不排除日后会在这儿修建一幢城堡，但目前她只会把精力集中在酒的质量上。

“在这片绝美的土地上，如果我们能贡献点什么，我希望首先是美酒。”



夏蓬芬餐厅大厅【Chapon Fin】位于波尔多的米其林星级餐厅

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

Suzanne's Guide to Notable Regions in France



Vineyards in Pézenas

Wine Life in Languedoc (extended)

The easiest way to get to know the wines of the Languedoc is to break it into sub regions and explore the terroirs known for producing high quality wines. These are typically vineyards that have seen quite a lot of investment in the last decade. Two of my favorites are names you'll recognize from Bordeaux: AXA Millésimes led by Christian Seely (Château Pichon Baron), and the Cazes family (Château Lynch Bages).

Twenty kilometers inland from the Mediterranean sea at the port of Sète, in the foothills of the Montagne Noire mountain range, is a village called Pézenas, where they have been making wine for 27 centuries. The village is in the region called Les Coteaux du Languedoc, where the vines grow on soils of clay and marl, sandstone and shingle, limestone and schist, basalt and terraces of rolled pebbles. The diversity of the soil, as well as factors like altitude, exposition to the sun and distance from the sea, have pushed the winegrowers to restructure their old plots so that each soil type is matched with the best grape variety.

In the tiny appellation of AOC Languedoc Pézenas, there are only red wines, and they are made from a blend of at least two varieties of Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan and

Cinsault. The climate is Mediterranean, and it's geologically unique thanks to a volcanic basalt lava flow that reshaped the area over a million years ago.

It is here that AXA owns a Vineyard, making nine different wines from 100 hectares. The two premium wines are Sainte Hélène from the AOC Languedoc Pézenas and Les Coteaux from the AOC Les Coteaux du Languedoc. The Vineyard sits on a special zone of dense red clay, which has a significant impact on the wines. On the top of the plateau there is red clay and a layer of gravel, more clay on the slope, and then at the bottom of the hill there is less clay but layer of limestone.

"We replanted to match the right grape variety with the right soil,"explained technical director Cédric Loiseau. "At the highest part, we planted Grenache, which likes the dryer zones, and on the slopes with clay, we planted Syrah, which likes the water retained by the clay. The wines have a freshness , and a spicy character with a touch of eucalyptus."

The location of the vineyard provides just enough freshness to give the wines balance. "We have the clay that retains water, the stones that retain heat and warm and ripen the grapes, we have the sea



twenty kilometres away (as a bird flies) giving us a breeze from the water, and we have the cool breeze from the Black Mountain," said Loiseau. "All of these elements help us achieve perfectly ripe grapes while keeping fresh acidity and the balance needed for a fine wine."

Driving south to the Roman port of Narbonne, then heading northwest towards the romantic medieval, walled city of Carcassonne, the Cazes family bought a wine estate in the appellation Minervois La Livinière.

"In 2002, I discovered the Minervois landscape around the village of La Livinière. It is a wonderful patchwork of "garrigue", vineyards and olive tree groves lying on the south facing slopes of the Montagne Noire. It was love at first sight," said Jean-Michel Cazes.

Here the wines are dense, more intense than around Pézenas. The grape varieties for the appellation are Syrah, Mourvèdre, Grenache with the possible blending of Carignan, Cinsault, Terret, Piquepoul and Aspiran.

The Minervois-La-Livinière appellation has a mosaic of terraces consisting of sandstone, flint, limestone, marble and schist located in the foothills of the Montagne Noire (Black Mountains). This is one of the driest vineyard regions in France. It rains rarely, and the sun almost always shines. Luckily, a cool wind blows down from the mountains.

The terroir is dominated by compact limestone and sandstone marls, and these are some of my favorite wines from the Languedoc. The highest altitude of the vineyards is 400 meters, and here the grapes ripen more slowly, maintaining their acidity and creating a balanced wine that's a pleasure to drink with a meal.

"Classic varietals Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan, planted on fine soils and enhanced by the generous Mediterranean weather, give birth to wines of character with a supple and beautifully textured feel on the palate," said Jean-Michel Cazes.

The grand vin is 90% Syrah and 10% Grenache. I particularly enjoy the brilliant ruby red color, the aromas of red fruit, vanilla, liquorice and violet. It's intense but elegant with silky tanins.



Vineyard View



Cazes Brothers



Julie Régimbeau



Sylvie Cazes and Nicolas Nguyen



Wine From Grand Cru

Sylvie Cazes Creating New Family Traditions

Sylvie Cazes is strongly identified with Bordeaux's Left Bank. She and her family are the owners of the iconic Château Lynch Bages in Pauillac and several other estates. But when she decided to create a new family tradition for her kids and herself, she turned to the Right Bank, acquiring famous Château in Saint Emilion.

"I love the Right Bank, the landscape, the atmosphere," said Sylvie Cazes. "And things are happening here. It was the right time to invest."

This is the first and foremost family project for Cazes and her three grown children, Pierre, François and Julie Régimbeau. The impetus came from Julie who, after studying dentistry for six years, approached her mother with the idea of family vineyard.

"I spent my whole childhood in the Médoc around the wine trade," said Julie Régimbeau. "But until now there wasn't a project that interested me."

The young woman is now enrolled in a masters program for vineyard management, while her two brothers encourage the mother-daughter team from the sidelines. "My one brother works in banking in London, he said maybe one day he'd join us, " laughed Julie. "My younger brother wants to be an entrepreneur."

The family is known for their entrepreneurial skills. Sylvie has been a pioneer in wine tourism in Bordeaux. She is the former president of the Union des Grands Crus (UGC), and is involved in many business associations. She's currently chairman of the Supervisory Board of Domaines Jean-Michel Cazes, the family holding company, although she has no daily role in their management. Sylvie is also chairman of the foundation that will run Bordeaux's €63 million wine culture center, currently under construction.

Now for the first time, Cazes owns her own estate, 15 hectares with tremendous potential. It was run by the Ondet family from 1891 until 2014. It's located in the north west of the Saint Emilion appellation on the prestigious plateau that joins Saint Emilion and Pomerol.

The panoramic view is captivating.

"You can see seven village churches, Château Figeac, Château Cheval Blanc, it's magnificent," said Sylvie Cazes.

As much as Cazes was drawn to the landscape, it was the terroir that made her invest in Saint Emilion. The vineyards are planted on gentle slopes, the vines well drained. The soil is a mixture of sand, clay and the famous 'crasse de fer'. Crasse de fer is the local name for a soil of stony dirt with a high content of iron-oxide. It's the subsoil associated with estates like Petrus and Cheval Blanc. The vineyards are planted with 75% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, and 20% Cabernet Franc. The combination of terroir and grape varieties produces a smooth, elegant, medium-bodied wine.

The challenge now for Cazes and her children will be to take the estate to the next level of quality. She has hired the talented Philippe Moreau, the former technical director at second growth Château Pichon Lalande in Pauillac, to oversee improvements in the vineyards and cellars, and transform their 60,000-bottle production into a star of the appellation.

As is often the case in Saint Emilion and Pomerol, there is only a cellar, no château. Cazes doesn't rule out a new construction, but for now she's concentrating on what goes in the bottle.

"If we do something it'll be about the fabulous landscape we have – but first comes the wine. 

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。

Wines Strong Like A Bull: Toro 牛气方刚：托罗葡萄酒

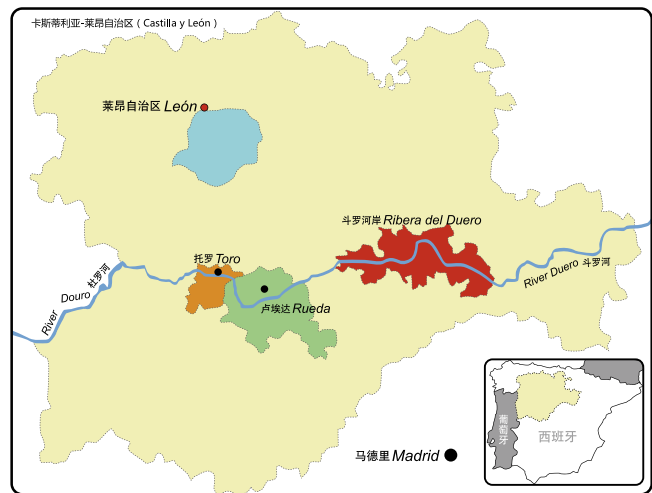
文/Text Jörg Philipp
译/Translate Judy

葡萄酒因为她的多姿多变，常常被类比为个性迥异的人。那您是否品尝过像“公牛”般阳刚强劲的葡萄酒？不是芝加哥的公牛篮球队，也不像能量饮料红牛，而是来自西班牙托罗产区，那些蓄势待发的“公牛”。

托罗概况

托罗产区坐落在西班牙的西北部，斗罗河（Duero）自东向西蜿蜒穿过著名的葡萄产区斗罗河岸（Ribera del Duero），在托罗市中部缓缓流淌，流向邻国葡萄牙（译者注：斗罗河在葡萄牙被称为杜罗河Douro）。位于卡斯蒂利亚-莱昂自治区（Castilla y León）的托罗总人口约为1万人，从河堤两岸往下俯视，刚硬的大石块与平静延绵的斗罗河形成强烈对比，勾勒出迷人的风光。

托罗市的悠久历史可以追溯到2000年前。关于城市的描述在公元899年西班牙国王阿方索三世（King Alfonso III）的一本传记中已有案可稽。到了莱昂国王阿方索九世时，他还作出如此评价：“我有黑色公牛（Toro）带来强劲有力的好酒，还有勇猛雄狮（León）来守护这份馈赠。”（译者注：托罗市Toro在西班牙语中指“公牛”，莱昂区León意思是“狮子”）。托罗在当时贸易上的重要地位可见一斑，城中还有历史悠久的“小城堡”——贵族们避暑时居住的古典别墅和偌大而精美的豪宅，无一不透露出皇家贵族们对托罗的钟爱。



托罗一带的气候非常炎热干旱，年降雨量低于400毫米，只有十分强悍的葡萄品种才经得起这种严峻考验。托罗全年共有3000多个日照小时，年均温度达到13℃，但却没有想象中的舒适宜人：温差从零下10℃至40℃！比方说，这里夏季的白天是炙烤似的高温，但当太阳下山后，温度会剧降几十度，外出必须添衣。

添帕尼优

在托罗，表现得最优秀和最稳定的葡萄品种是托罗添帕尼优（Tinta de Toro）。这个葡萄品种拥有众多变种，许多研究表明它是添帕尼优的克隆品种，当然也是西班牙重要的红葡萄品种。但托罗添帕尼优总能在众多的变种中脱颖而出，展现出明显的地域特征。其实通过仔细观察，也可以看出两者之间的差异：一般添帕尼优的果串和果实颗粒体积较大，上端稍宽，果皮颜色较浅；而托罗添帕尼优的果实则是小巧而聚拢生长，它的果皮厚而色泽浓，因而托罗产区的添帕尼优往往展露深邃的酒色。当然这也与酿酒师采用的酿造技巧息息相关。

在中世纪时，托罗葡萄酒可谓享誉国际。即便在探索美洲新大陆的巨轮上，也能找到优质的托罗葡萄酒。十九世纪末，根瘤蚜虫摧毁了法国大部分的葡萄园，大片葡萄的根部和其他位置都受到不可逆转的损害，此时托罗一度成为法国重要的葡萄酒供应产区。因为虽然根瘤蚜虫肆虐了欧洲大部分葡萄园，但对托罗却没有什么影响。原因是托罗的葡萄园田遍布干燥沙粒和石状的土壤，这些成分来自于原本更为宽阔的斗罗河河床，是根瘤蚜虫所惧怕的土壤。

当然随着时代的发展，托罗葡萄酒的风格也在演变。传统的托罗葡萄酒色泽非常深浓，有着近乎于黑色的浓度，成熟的黑色水果和各种香料香气的糅合让人迷醉。入口后酒液延展出复杂的结构，单宁力度强劲而密集。这些特质都暗示了托罗酒具备长期的陈年潜力，当然也就意味着好酒需要耐心等待了。而面对目前求



进入休眠期的托罗添帕尼优葡萄树

新求快的新时代，酿酒师因应了市场的需求，开始采用二氧化碳浸渍法，酿造出适合年轻享用的托罗酒。整串的葡萄在大型发酵罐中发酵，轻度萃取果皮的颜色和果香，当然，这样酒的单宁含量会比较低。因而在托罗产区，你可能会邂逅到两种风格迥然的葡萄酒：果香充沛、酒色深浓而容易欣赏的托罗酒，或者散发馥郁浓烈的香料气息，伴随刚毅的单宁的托罗添帕尼优。所以在选取酒款的时候，您不妨认真观察一下酒的颜色，因为后者经过橡木桶的陈年，酒色往往更深浓。

邂逅“公牛”

托罗在西班牙语中又指“公牛”，所以在市内晃悠一圈，您会发现这里处处展示了各种年代久远的公牛雕塑，有些甚至是2000多年前遗留下来的古物。而这个“公牛”的形象对于托罗的酿酒师

来说似乎也是异曲同工的：我们需要驯服这头“公牛”。托罗添帕尼优酒色深，香气浓郁醇厚，口感强劲，棱角分明。有些酿酒师曾说过，他们花了30多年的时间才摸索到与这头“公牛”交流的方式，所以如何倾听“公牛”的诉说可谓是每位托罗酿酒师的独门秘笈。

有些酒友会不禁疑问，西班牙的著名白葡萄酒产区卢埃达（Rueda）紧邻托罗，何以一边是芳香四溢的Verdejo白葡萄酒，一边却是充满阳刚劲道的添帕尼优？我想当您踏上位于700多米海拔上的托罗市，感受着酷日和冷夜的煎熬时，您会更加懂得“公牛”是如何酝酿而成的。尤其当您约上三五好友去享受野餐烤肉时，托罗酒的力量感与脂肪和蛋白质喷发出的惊喜，必然能够让您从内到外体会到“公牛”的热烈与柔情。

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.

Wines Strong Like A Bull: Toro

Wines are always described as people with different characteristics, but have you ever tried a wine like a bull? Not the Chicago Bulls or the energy drink Red Bull, but the masculine bull from Toro, Spain.

General Introduction

Located in the autonomy of Castilla y León, Toro is a small village with strong wines. In average around 10,000 people live in this village in the northwest of Spain. The river Duero, famous from Ribera del Duero, is also flowing along Toro. The village itself is enthroned on a plateau looking down on the river. The plateau is of such hard stone, that the river decided to take an easier and softer way around it.

The history of winegrowing is very old in Toro. The city itself is around 2,000 years old and especially mentioned in 899 by the writer of King Alfonso III. During the Middle Ages King Alfonso IX of Leon is assigned to have said about his kingdom: "I have a bull that gives me wine and a lion (literal translation of León) that drinks it." The huge importance of Toro for trading and the royal family can still be visited it many so called "Palacio". These villas, huge beautiful houses, were the summer residence of many aristocratic families.



Tinta De Toro

The climate in Toro and the region is hot and dry. Less than 400 mm of rainfall per year let only very resistant varieties grow here. At the same time the average temperature might sound nice at around 13 degrees Celsius. But this average is due to extremes. The range is from -10 to +40 degrees Celsius. Spending some summer days in Toro will show you that during the day it is extremely hot and at night you'd better carry a jacket with you. But you can enjoy up to 3,000 sunshine hours per year.

Tempranillo

The best adapted grape in the region is Tinta de Toro. The information about this grape is hard to evaluate. Much scientific talk about Tinta de Toro describes it as a clone of Tempranillo, the most important red Spanish grape variety. Toro itself is talking about an autochthonous variety with very little information about its origin. From visiting the region and having a closer look at both varieties, Tempranillo has much bigger bunches of grapes and big shoulders. The berries themselves are also much bigger and the skin is lighter. Tinta de Toro has compact bunches of grapes with small berries. The skins are thick and with very deep color. This enormous content of color make the wines out of Tinta de Toro look almost black. All of them? No, of course this is depends on the winemaking process, which I will describe further on.

Toro wines were famous during the middle ages. They were even part of the cargo from the ships discovering America, so that the sailors had good and stable wine. Later on Toro was an important provider of wine to France during the time of Phylloxera. Big parts of the vineyards where destroyed due to this disease, affecting the roots and other parts of the vine. In Toro, the vines are mainly



Terrace vineyards in Toro

planted in the sandy and stony soils, as the leftover from the former bigger sized Duero River. The Phylloxera doesn't like this kind of soil, so Toro wasn't affected in the same amount as other regions.

Having a closer look at the wines of Toro the image isn't too clear. Traditionally the wines of Toro were very deep in color to almost black. The aromas reminiscent of dark fruit and first of all, to spices. The structure in the mouth was complex and the wines were very high in tannins. This made the wine able to age for a long period and at the same time you needed to wait very long to enjoy them. Time now goes faster and wines are requested to be enjoyable very soon. To manage this, the new way to make wines in Toro is the so called carbonic maceration. The whole bunch is taken to stay in a tank for some time. This starts several processes extracting color, making the wines fruity and at the same time low in tannins. Tasting these kind of wines, Toro has two faces: Fruity, intensive colored easy to drink wines and dark, intensive spice, high tannic wines. This means it is always good to have a closer look at the bottle, if the wine was aged in wood or is described as colorful and fruity.

Bull in Toro

Toro as a name means "Bull". Old statues of Bulls can be found around Toro. Some of them date back up to 2,000 years. Talking to winemakers, they give a similar statement: We need to dominate the "Toro". The grape Tinta de Toro is full of power, color and surprise. Some winemakers told me that after 30 years of experience they learned to talk with the grapes and listen to their needs. Each of them has their own secret on how to handle the Toro.

Talking about surprises, you find a region like Toro, with these masculine wines right next to Rueda, a region dominated by the white grape Verdejo. Intensive aromatic white wines. But also here it's important to have in mind, Toro is at a height of around 700 meters. Remember the hot days and cool nights.

However, call your best friends, have some meat to barbecue and grab some bottles of Toro. They have enough power to harmonize with the meat and will give you a warm and intensive feeling to share with your friends. Enjoy!🍷

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。

Be a Hero, Not a Pimp, Of Wine

爱酒真英雄，迷金恶淫棍

文/Text 庄布忠
译/Translate 小巷

人生无常，轮迭更替。

无论如何，我们始终依赖于变化，新车型、新款时装，甚至是新的行为方式。话说“没有改革就没有进步”，但并不是所有变化都在推动我们前进。

对于崇尚国画的人，从唐朝（公元618-907年）、宋朝（公元960-1279年）、元朝（公元1271-1368年）、明朝（公元1368-1644年）、清朝（公元1644-1911年），直到现代，变化从未停息。其中很多变化是如此大胆，生机勃勃，但也有一些变化只是耸人听闻罢了。

然而今天，环顾我们四周，无论是在中国、新加坡，还是法国，21世纪人类经历的剧变往往不在绘画、艺术或文化等领域，而是手机。手机款式的改变是最快的，你刚买的手机或许就已经过时了。这种更新换代就像洗衣机一样循环往复，根本停不下来。

造成手机旋风式速变的原因很简单，就是需求。欲壑难填，对物质的贪婪使得人们总是期待更多变化。因为人就是喜新厌旧，没人会对旧款恋恋不舍，人人都想拥有更多更新的，手机、包包、鞋子、手表，都是如此。

这种现象我们称之为“消费主义”。

从某种程度上来说，“消费主义”对社会不无裨益，生产商和设计者会因此而提升产品质量，使我们拥有更安全的汽车、更舒适的家具、更坚固的建筑。这种积极进取的“消费主义”是极好的，可以鼓舞人心。但如果只是为了改变而改变，例如每三个月推出一个新款，那么可能就毫无进步可言。

万事同理，过犹不及，本来是合理、健康的爱好，后来却沦为沉迷和操纵。

例如“爱干净”本该是件好事，但如果染上了“洁癖”，摸了任何东西都要洗手，包括自己的男（女）朋友，这就变得荒唐甚至接近于疯狂了。对于物品的爱慕也是一样，一旦为占有而着魔，消费就变得贪婪。

某些自称是“爱酒之人”的丑陋行为，我是清楚见识过的。事实是，人越有钱，贪念就越重，不可否认他们起初是真的爱酒，眼看着他们的藏酒价值不断飙升，贪欲却让他们越陷越深，不知不觉已被新欢（可能也是旧爱）——金钱缠身，侵蚀。在佳士得、苏富比和阿奇拍卖行的每一次竞拍都使他们觉得自己更加富有。

一个成年人能说出最扯淡的一句话，就是：“这酒现在这么值钱，我真的喝不起啊。”这话比“我们要攻打伊拉克，因为他们拥有大规模杀伤性武器”更加扯淡。

如果我们本来没有酒而需要出去买酒才能喝，说出这种话倒是情有可原。但如果这人昭告天下说自己早就将酒买到手了，那为什么还会“喝不起”呢？

真正会开瓶喝酒的人，根本不会说出这么扯淡的话，没有什么能够阻挡他对美酒的向往！



与人分享是美酒的真正价值所在



越来越多饮家转向葡萄酒拍卖

悲剧就在于，暴涨的酒价使他而心生邪念，宁愿把酒卖掉，也不忍自己享用，于是他就一条道走到黑。这是一种变相的金钱敲诈，敲诈犯就是受害人自己。

他已被人民币的糖衣炮弹摧毁，他的眼中充满欲望，金钱遮挡了他的视线，他已无法再看清事实。如果他继续执迷不悟，最终只会落得罗伯特·穆加贝（津巴布韦总统）的下场。

当然，事情总有例外，如果一个人买了酒却不喝，除了希望通过转手卖掉来发一笔横财，可能还有以下原因：

- ◎为慈善事业做贡献；
- ◎送孩子上贵族学校；
- ◎预定玛莎拉蒂的新款概念车（2016年上市）；
- ◎支付离婚赔偿金；
- ◎取悦新欢。

抛开以上这些不说，“酒价太高喝不起”就是一个超级大借口，是对酒的真爱的背叛（假设这人之前是真的爱酒）。

所以，千万别被这种废话连篇的狂妄之徒拖下水了，真是一派胡言。

在伪酒迷面前用不着扮什么知心大哥，与其说一大堆“我完全理解你的难处”或“如果我是你也会这么做”之类的话，不如直接对这个拜金狂下最后通牒（我的愤怒不允许我说出更多优雅的话语）。

用最好的方式来表达一个人对酒的挚爱，就是拔出瓶塞，与亲朋好友举杯共饮。当你拥有一瓶绝世佳酿，请对得起你的身份。把你的顾虑和瓶塞一起，都抛到九霄云外去。

英雄爱酒，决不糟践。

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

Be a Hero, Not a Pimp, Of Wine

One thing in life is constant. Change.

For better or for worse, we can always rely on change, whether in models of cars, cloths, even human behaviour (more of that later). Without change there can be no improvement. Yet, not all change takes us forward.

Those of us who admire Chinese painting, changes have been taking place since the Tang Dynasty (618-907); Song Dynasty (960-1279); Yuan Dynasty (1271-1368); Ming Dynasty (1368-1644); Qing Dynasty (1644-1911); and to our very present time. A lot of the change has been bold and dynamic. Some of it, though, is just shocking and sensational.

However, as I look around me today, whether in China, Singapore or France, the most constant rapid change humanity experiences in the 21st Century is not in painting, art or culture. Instead the quickest changes taking place is in designs of mobile phones. There seems to be no end to them. One new model simply generates another newer one. As soon as you buy one, it's already becoming out-of-date. This cycle goes on and on and on like a non-stop washing machine.

The reason for mobile phones's whirlwind tornado change is simple. Demand. Pure insatiable demand. The more something (that is material) is desirable, the more changes you can expect there to be. This is because people like to have new things. It's not enough to cling on to the old model. Instead, we want to have more and more, newer and newer of the thing, be that a mobile phone, handbag, pair of sports shoes or designer watch.

This is the phenomenon we refer to as 'consumerism'.

A degree of consumerism is actually good for society because consumerism ensures that producers and designers improve the quality of goods. Consumerism can therefore result in safer cars, more comfortable furniture and stronger buildings. This kind of consumerism is wonderful because it is aspirational. And inspirational too. But if change takes place merely for the sake of changing (just to bring out a new, latest model every three months), there may not actually be any improvement.

So, as with all things, if carried too far, then what is originally reasonable and healthy becomes an obsession and controlling.

Take, for example, cleanliness. This is of course good but desirable. However when someone becomes obsessed with it and washes his hands every time he touches something (including his girlfriend or boyfriend), the behaviour becomes ridiculous (bordering on madness). As for the love of material things, when someone becomes obsessed with possessing, consumerism turns to greed.

I have seen this sort of ugly behaviour up close in people who claim that they love wine. In fact, the richer they are, the greedier they seem to become. Maybe they loved wine originally, but as they see their wine collection go up and up in value, their behaviour sink lower and lower into greed. They become possessed and consumed by their new love (maybe it was an old love). Money. Every new auction by Christie's, Sotheby's and Acker Merrall & Condit tells them they have become richer.

One of the most inane things a grown up man can possibly say – even more so than "We are going to invade Iraq because it possesses weapons of mass destruction" – comes down to this:

"I cannot afford to drink the wine because it is now so very expensive".

This kind of utterance is understandable if we do not own the wine in the first place and have to go out and buy it. However, when the person sounding off had already procured the wine long ago, why wouldn't he be able to afford to drink it?

If anyone should be able to broach the bottles, wouldn't that be our man of the incongruous pronouncement. What could possibly prevent him for realizing his grape dream?

What the poor thing is actually saying is that the wines, having risen so much in monetary value, he has given in to the temptation of selling out instead of drinking up. This is a slippery road of no return. It is a kind of financial 'blackmail'. Except the person being blackmailed has blackmailed himself voluntarily.

Our man has become eaten away by the carrot of dangling renminbi placed in front of his greedy eyes. He is no longer able to see things clearly because his line of vision has become blocked by money. If he continues down this ignominious path, he will end up completely corrupted like Robert Mugabe.

I accept there may be exceptions where instead of drinking the wine, the owner might want to realize a sizeable windfall instead by selling them.

These would include:

- ◎ Contributing to your favourite charity
- ◎ Sending the children to an over-priced school
- ◎ Making a down payment for the Maserati Alfieri concept car (deliverable in 2016)
- ◎ Providing for a crippling divorce settlement
- ◎ Investing in a new love interest

The above scenarios aside, 'I cannot afford to drink the wine because it is now so very expensive' is just a huge cop out. It is a betrayal of love (assuming the person loved wine in the first place).

So, don't get sucked in by anyone indulgent enough to speak that near idiotic refrain. It's hogwash that smells worse than doggy pooh.

Instead of heaping sentimental condolences such as "I fully understand your predicament" or worst still "I would do exactly the same thing in your position", confront the man's obsession for money with an ultimatum for wine (I leave you to find more elegant words than my anger will permit).

If a person truly, sincerely loves wine, there is no better way to show it than to uncork the bottle, pour out several generous glasses and spread the cheer around with family and friends. When you are the owner of a great wine, behave like one. Throw caution and the cork to the wind.

A hero never, ever pimps on his wine.[!\[\]\(a551b0630a928855fed2157a11076906_img.jpg\)](#)



Season's Pick

本季热点

Hail Strikes Vineyards in Bordeaux, Cognac, Burgundy and Languedoc 冰雹来袭, 法国各地深受重创

01

葡萄藤孱弱地躺倒在田地里，枝藤撕折，
萄叶碎裂，散落一地……这是发生在法国
葡萄园一场冰雹风暴之后的巨变余波。6月
和7月发生在波尔多、干邑、布根地以及朗
格多克地区的这场葡萄园冰雹大灾难，毁
灭了酒商们今年丰收的希望。由于大部分
的酒农都缺乏有效的方法来对抗冰雹，所
以事情一旦发生，便有可能会给他们带来
巨大的损失。产量较往年低，供不应求，

促使普通餐酒涨价。然而，对于酒农们来
说，小幅涨价并不足以弥补庄稼遭受冰雹
灾害的损失。

对于冰雹灾害，酒农们几乎束手无策。
某些地区会使用一种叫“防冰雹火炮”
（anti-hail cannons）的工具。今年已经是
冰雹灾难降临布根地葡萄园的第三个年头
了，自从去年60%的庄稼遭受袭击后，酒

农们安装了30多个防冰雹火炮。布根地
人在收到冰雹风暴的预警后，马上启动大
炮，但仍然不足以使葡萄藤免于灾害。



02 Chinese Châteaux Owners Caught by Auditors 中国庄主身陷反腐浪潮

波尔多人甚为恐慌，自己竟然卷入了中国
政府反腐败的镇压风暴当中。两家投资波
尔多葡萄园的集团，来自中国大连的海昌
集团和锐阳集团在中国国家审计署的审计
报告中被传讯调查。据该署披露，两家公司
皆挪用公款，以投资海外技术项目的名义
，收购了14家法国酒庄。锐阳集团旗下
收购了普睿特酒庄（Château Les Brettes）
及法国锐智贸易公司（Brillar Negoce）。曲
乃杰领导的海昌集团，以旗下控股公司拉

蒙公司（Lamont Financière）的名义，收购
了20多家酒庄。

作为海昌集团在大连国际葡萄酒节上的合
作伙伴，当波尔多工商业联合会办公室听
闻中国国家审计署的这宗审讯消息后，他
们都震惊不已。波尔多当局纷纷猜测，这
些被收购的酒庄是否会被政府查抄，或者
会否影响到日后在大连国际葡萄酒节中波
尔多与中国的合作计划。其实，对于这次



中国政府的镇压风暴所带来的冲击，波尔
多已经有所察觉。这种影响，不仅仅体现
在市场对于高价酒的需求迅速滑落，更甚
的是，日后中国政府官员参观波尔多酒庄
时，不再接受送礼或丰盛宴会的邀请。

Rhone Valley Wines Have Chinese Image Spokesperson 隆河谷葡萄酒中国形象代言人“罗小玉”诞生

03

继2012、2013年成功举办隆河谷(又称：
罗讷河谷)葡萄酒美术大赛和服装大赛之
后，隆河谷葡萄酒延续其大胆创新、文艺
清新、平易近人的推广思路，继续将艺
术品与酒相结合进行宣传。今年协会又
在北京重磅推出红酒短剧演出，来庆祝隆
河谷葡萄酒的优雅化身及其中国形象代
言人——“罗小玉”的诞生。

6月20日初夏之夜，这位浸润了隆河醇香
的画中人终于跳出画境，来到剧中。一出
洋溢着现代、青春、浪漫气息的短剧，在
气



氛浓烈的隆河谷品酒会中展开。品酒嘉
宾在鉴赏隆河谷佳酿的同时体验了一场别
具特色的非凡艺术之旅。“品味快乐，不
能多等一刻”是罗小玉的人生宗旨，更是
隆河谷葡萄酒的生活宣言。无论是光鲜可
人的外表，还是开朗热情的内质，罗小玉
就好像隆河谷晶莹剔透的葡萄一样为我
们串起了一段段快乐时光。

04 Château Angéus Designed Embossed Gold Label for 2012 金钟庄2012年份新酒标发布

5月28日，在香港Vinexpo酒展上，金钟
庄（Château Angéus）举办了2009、2010
以及2011年份垂直品鉴会，并正式发布
2012年份酒款，宣布采用极具特色的新
酒标——直接在黑色的酒瓶上以烫金的字
样展现其高贵的品质。

2012年9月，金钟庄被授予了“圣达美
隆列级名庄第一级A组”的荣誉。为了庆
祝酒庄获此殊荣后的第一个丰收年份，庄
主

决定为本年的佳酿制造一个全新的外观：
黑色的瓶塞代表着这个家族的标志，2012
年的瓶身用金色浮雕商标代替了传统的纸
质标识。珍贵的金属装饰瓶身，用以增强
金钟标识及其周围空间的光辉色彩。2012
年的全部收成，目前已处于成熟期，并
将于2014年秋季用此全新的酒瓶进行装
瓶，其中一部分还将使用大容量酒瓶，从
1.5升的Magnum大酒瓶到6升的Imperial
超大酒瓶。



Beaujolais Nouveau 2014 Comes into Season 2014年度“宝祖利新酒”即将上市

05



“宝祖利新酒Beaujolais Nouveau”产自
法国布根地的宝祖利产区，每年仅于11
月第三个星期四上市一次。每年的这一
天，无论是巴黎、伦敦、纽约还是东京、
汉城，世界各地的葡萄酒爱好者都在翘
首企盼美酒空运而至。今年歌得利安品
牌的宝祖利新酒将在11月20日隆重推
出。

“宝祖利新酒”的酿造方法和一般的红
酒有所不同。首先将不经破碎的整串葡
萄放进密封罐中，注满二氧化碳，让葡
萄本身做小规模的酒精发酵，然后才将
葡萄捣碎。由于酿造时没有经过橡木桶
陈酿，宝祖利最终酿造出来的葡萄酒就
带有醉人的果香和花香，入口新鲜、柔
顺，这就是宝祖利新酒的独特之处。由
于是采用当年的新鲜葡萄，在当年新鲜
酿造、新鲜发售及新鲜饮用，因此我们
称之为“新酒”。

06 Barolo and Barbaresco on the List of World Heritage 巴罗露、巴巴拉斯高葡萄园申遗成功



法国两大葡萄酒产区布根地和香槟争
相申请作联合国教科文组织的世界文化
遗址已经不是什么新闻了，而正在法国
人急切等待申遗结果的同时，意大利人
已经率先迈出了至关重要的一步。正在
多哈举行的联合国教科文组织年会上，
通过该组织官员对来自世界各地的39
个候选资料的评审筛选，最终作出决定：
将包括巴罗露（Barolo）和巴巴拉斯高
（Barbaresco）产区的葡萄园纳入联
合国教科文组织世界

遗产名录。这是意大利在此次评选中唯
一入选的项目，由此，意大利在联合国
教科文组织的世界遗产项目也上升到了
50个。

此次入选的两个地区以酿造葡萄酒闻
名于世。几个世纪以来，葡萄栽培一直
是当地重要的经济支柱。联合国教科文
组织不只把这个荣誉颁给了这里的葡萄
种植、城堡和中世纪古塔，更是颁给了
在这里辛勤劳作了几个世纪的葡萄种植
农。

The Bordeaux Wine Festival 2014 2014年波尔多葡萄酒节

07

每两年迎来一届的波尔多葡萄酒节于6月26日至29日正式举行。今年举办的第九届波尔多葡萄酒节四天内迎来全球各地游客品鉴共65万人次，6万册入场品饮券在活动的第三天便已售完，旅客的热情高涨超出举办方的预期。

加龙河畔热闹非凡，在怡人河景和古色建筑之间，绵延2公里的葡萄酒之路、七千多家酒庄艺术之旅、各色大型酒瓶艺术装置、充满好莱坞特色的美酒互动、电影节、音乐节，以及极具现代摩登艺术特色的3D灯光秀等诱人亮点为美酒与美食爱

好者们带来真正的波尔多艺术生活饕餮之宴。河畔长廊汇集80个波尔多与阿基坦大区不同产区，购买“Passeport 1855”入场卷的游客更能参与一系列名酿品鉴。

本届邀请城市是波尔多的姐妹城市美国洛杉矶，只可惜临近的纳帕产区并未前来参



展，但洛杉矶所带来的好莱坞电影放映和艺术音乐文化是满场葡萄酒品饮拂面吹来的一丝凉风。2016年波尔多葡萄酒节将于6月23日至26日举行，除了是充满纪念意义的第十届之外，同时也将迎来葡萄酒文化之城（Cité des Civilisations du Vin）的揭幕仪式。

08 Sharing Fine Wine From Napa Valley 纳帕谷葡萄酒分享会来到广州

2014年8月6日，纳帕谷酿酒商协会驻华大使Wm Patrick Cranley（柯炜文）带着纳帕谷的葡萄美酒来到广州九号花园，为广州的专业人士和葡萄酒爱好者分享了“喜爱纳帕谷葡萄酒的N个理由”。分享会上气氛活跃，来宾们对纳帕谷的葡萄酒兴趣浓厚，纷纷与纳帕谷的葡萄酒大使互动问答，品尝到的5款葡萄酒是典型的纳帕谷风格，甜

美平衡，成熟度高，香气浓郁，酒友们从中领略到了加州的灿烂阳光和迷人风光。

纳帕谷是美国第一个农业保护区，成立于1968年，在所有葡萄酒产区中具有最严格全面的土地使用和环境保护规定。理想干燥的地中海型气候保证了年份之间的稳定性以及葡萄酒的优质。纳帕谷95%的酒庄

是家族酒庄，酿酒葡萄的产量仅占加州总产量的4%，纳帕谷虽然是全世界最小的葡萄酒产区之一，却是名声最大和多样性最丰富的产区。



Saint-Emilion Jurade Spring Festival 茹拉德骑士会于圣达美隆共贺春节

09



今年6月第三个星期日，圣达美隆茹拉德骑士会庆祝了属于他们的传统春节。在中世纪小镇的中央，迎着明媚的阳光，茹拉德骑士们欢迎10位新成员加入他们的队伍，圣达美隆茹拉德骑士会每两年针对全世界知名人士进行评选并授予该荣誉。这些酿酒师和酒商第一次穿上茹拉德红色长袍，庄严宣誓忠诚于圣达美隆。同时，茹拉德骑士们邀请了大约30位知名人士，其中包括日本漫画《神之

水滴》著名作家以及知名记者菲利普·必达隆和尼古拉·胡叶。

前法国总理、现任波尔多市长阿兰·朱佩出席了这场春节庆祝酒会，在此期间，圣达美隆葡萄酒协会主席向今年5月28日香港“圣达美隆列级名庄杯”比赛的冠军与亚军颁发了4个力多（Riedel）奖杯。冠军获得者是克里斯蒂安·多里亚克先生拥有的迪斯特酒庄。

Periodical Express 外刊速览

Sublime Tuscany 超级托斯卡纳

01

《醇鉴》2014年8月出刊，杂志封面主题为“超级托斯卡纳”。2010年份的基安蒂顶级美酒出炉，90款佳酿参与比拼，最终有2款胜出，比起经典基安蒂的传统酿造手法，勇于创新的精品佳酿带给酒评家更多惊喜。“超级托斯卡纳”是产自意大利托斯卡纳产区，游离于意大利分级制度之外，酒质上乘的一类葡萄酒统称。基于改革托斯卡纳地区葡萄酒酿造传统，“超级托斯卡纳”在托斯卡纳葡萄酒史上留下了浓重的一笔。然而，作为反叛传统的产物，不同的“超级托斯卡纳”葡萄酒呈现出不一样的风格。在不受本土葡萄品种（圣祖维斯）的约束下，为了酿造出品质上乘的葡萄酒，托斯卡纳酿酒师们积极创新，使葡萄酒市场不断涌现“新贵”和“宠儿”。

《醇鉴》



Decanter Magazine:
August 2014 Issue



Napa's John Kongsgaard 纳帕骄子

02

《葡萄酒观察家》2014年7月31日出刊，杂志封面主题为“纳帕骄子”。纳帕谷的土著葡萄酒商John Kongsgaard成功实现了他的梦想，他的酿酒生涯横跨了20世纪的下半叶，他的事业与整个产区同时崛起。他的成功步步为营，从当初追寻最好的雪当利，到现在的嘉本纳沙威浓和穗乐仙，他和妻子Maggy为家人创造了奇迹。他们潜心研究历史悠久的布根地传统酿酒技术，酿造出在加州最受赞誉的世界级的雪当利，其中2款佳酿成为纳帕谷的文化遗产。独一无二的风土、精心细致的耕耘使John Kongsgaard的葡萄酒出类拔萃，被《葡萄酒观察家》评为2013年“十大佳酿”之一，作者还详细分析了他自己独创的酿酒方式，从中发现其葡萄酒的特别之处。

《葡萄酒观察家》



Wine Spectator Magazine:
July 31, 2014 Issue



Real Rose 真情桃红

03

《葡萄酒与烈酒》2014年8月出刊，杂志封面主题为“真情桃红”。时隔30年，桃红葡萄酒再次登上这本杂志的封面，自从仙粉黛被酿造成甜美的桃红葡萄酒，美国的葡萄酒市场就变得不再平静。用于酿造桃红葡萄酒的原料来自早摘的未成熟葡萄，这样可促使其余葡萄得以进一步成熟，所以它起初并不是主角，但现在的桃红葡萄酒不再是边角料来酿造，酿酒师们也变得郑重其事，他们专门培育桃红葡萄品种，使我们能欣赏到最为迷人的加州桃红葡萄酒，甚至有当地的厨师为这种夏日佳酿献上特别的菜单。如今，国际品种的桃红葡萄酒也同样受到重视，葡萄农和葡萄酒商们都为之振奋，饮家们也从中受益。

《葡萄酒与烈酒》



Wine & Spirits Magazine:
August 2014 Issue



Vineyards Events

葡园ING



2014年9月7日，歌迪亚集团迎来了一场法式生活风尚年度盛会，即尚蒂伊（Chantilly）高雅艺术大赛正式启动。活动当天各种新、旧款式的汽车在旗下尚蒂伊酒庄聚集，共同见证一场艺术与专业、历史与未来、怀旧与时尚、美食与美酒的结合。

由著名的Chantilly Arts & Elegance Richard Mille发起的这个活动，将原始和动态、艺术和典雅、过去和未来、汽车和时尚、文化和娱乐结合在一起，让来自世界各地的观光者以及游客参与互动，度过一个优雅的乡村周末。

这场比赛汇集了世界上最漂亮的汽车和古董汽车收藏家，同时也有优雅的现代概念车，这些汽车都出自有名的时尚设计公司。国际汽车大奖赛俱乐部将邀请获胜者出席“草坪午餐”派对。

这个高雅艺术比赛的灵感，来自于全球闻名的“2000汽车巡回拉力赛”和“勒芒精英赛”。事实上，它还将是一个社会、家庭友好活动，是一个对公众开放的奢华庆典。理查德发起这场活动的宗旨是恢复真正的传统，他鼓励参与者将他们沉睡的汽车博物馆和车库以及制造商的概念车带来与大家分享。活动过程中还穿插



有很多娱乐项目，如野餐比赛、水上游戏等等，享受法国艺术和美食文化也是其中一个重要部分。

尚蒂伊酒庄靠近巴黎和戴高乐国际机场，有着近200年的历史和动人心魄的景色，是法国传统遗产的瑰宝。其园林设计出自著名的勒诺特（凡尔赛花园设计者），其城堡举办过第二大经典名画展，所有展出的珍稀手稿，仅次于卢浮宫。



橡树河畔酒庄最新研发项目——橡木桶清洁机器人成功投入使用。这标志着酒庄在防止橡木桶内的微生物污染及减少二氧化硫方面进入了一个新阶段。

该项目由橡树河畔与Ingeniería Martec工程公司联合研发，斥资逾750,000欧元。清洗机器通过使用热水及蒸汽进行短周期清洗，对橡木桶的表层及以下5毫米进行深层清洁，大大降低微生物的生存率，同时也保持了橡木桶香气的完整性。洗桶后，橡木桶仍然在陈年过程中赋予葡萄酒完美的层次感。

近七年来，橡树河畔在葡萄栽培、葡萄酒酿造及产品包装三大领域的总投入已超过120万欧元。精心酿造的葡萄酒款在国际重大比



近日，美国加州膜拜酒悦唇庄宣布与NBA迈阿密热火队强强联手，为6月7日的纳帕谷年度慈善拍卖特别推出包括限量版悦唇庄葡萄酒在内，极具吸引力的一项拍品。

纳帕谷年度慈善拍卖创始于1981年，是加州乃至世界一年一度的大型葡萄酒慈善盛宴，2013年的慈善拍卖更是达到了创纪录的1690万美元。每年纳帕谷拍卖会都可筹集成百上千万美元的善款，而这些善款将被用于为当地低收入人口提供教育、医疗、住房及资金上的援助，同时每年还有许多当地的非盈利性组织得到资助，对整个当地社区的和谐发展起到了极大的推动作用。



在今年的顶级拍品中，由“纳帕谷天后”海蒂·贝瑞（Heidi Barrett）亲手主理的悦唇庄更是拍卖中的大热。据透露，在拍卖会中，许多酒庄提供的酒款都是“特供酒”，即为这次拍卖会专门酿制的酒款，这给许多酿酒师在葡萄品种、混酿比例和葡萄酒风格上充分表现各自最高水准的机会，所以每款酒更是弥足珍贵。而本次悦唇庄的酒款还以迈阿密热火队队徽作为标识，由已故的美国著名演员兼艺术家托尼·柯蒂斯（Tony Curtis）创作而成，把美酒与体育的结合提升到更高端的档次，其醒目的火球标志也是NBA爱好者不容错过的藏品。

这个拍品组合包括但不限于：

- 1、单瓶18升的悦唇庄（2010年份）；
- 2、达美航空公司（Delta Airlines）提供的头等舱两人双程来回迈阿密服务；
- 3、迈阿密星级酒店枫丹白露酒店（Fontainebleau Hotel）两人两日舒适套房；
- 4、享受迈阿密热火队常规赛VIP座位4个及一系列台前幕后的探班专利；
- 5、与海蒂·贝瑞及球队重要成员共进晚餐等等。

值得一提的是，由海蒂·贝瑞酿制的传奇膜拜酒啸鹰酒庄（Screaming Eagle，单瓶12升）也出现在2013年的拍品中，并以50万美元成交。



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

策划，文/Plan, Text Judy
图/Photo 酒庄提供



有人说，“年份”之于葡萄酒就好像裙子在时尚界的地位，无论长短，总会惹来各种赞赏或非议。

但葡萄毕竟是聪明的，他们努力地应对各种挑战：春霜、冰雹、干旱、暴雨以及各种病害。葡萄农与天争、与地夺，最终迎来了秋季的丰收。对酿酒师来说，在葡萄园辛勤劳作、深入研究观察将近一年，收获期意味着无限的可能和希望。但不管你花费多少的时间和精力，最终的决定权还是在“大自然”的手中。

而借助酿酒师之手，每个年份终将凝结成滴滴琼浆，随着每一次旅程抵达世界的各个角落，为人们捎去那些风土的印记：2013年的法尔兹威士莲酸度比去年要高；里奥哈在经历了去年的磨难后昂首迎接生机洋溢的2014年份；杜罗河谷正在观望、揣测今年是否能够酿成年份钵酒；而在南半球，2014年份的佳酿已然进入橡木桶中沉睡，静待踏上世界的旅途。

前文再续，爱酒诸君，我们诚意邀请您跟随着几位庄主和酿酒师的笔触，鸟瞰新一年的风土印记。



德国：法尔兹 Pfalz
维特思（Weitesch）

德克·莫亦雷（Dirk Mäurer，庄主）

对于维特思酒庄来说，2013年是一个极佳的年份：春季有充足的雨量，夏季干旱而炎热，无论是葡萄的质量还是数量都令人非常满意。春季的降雨让葡萄开花稍有延迟，所以采摘的时间也随之顺延，因而2013年的葡萄酸度会较往年稍高一些。而2014年却不一样，春季降雨量很大，葡萄抽梢后迟迟不开花，幸而夏季的日照量依然充沛。但在5月份天气已经转凉，所以估计今年的采摘期大概会在九月中才展开。至于质量如何，要到收成时才能最终确定。

在法尔兹主要种植的葡萄品种中，不得不提的是威士莲和丹菲特（Dornfelder）。法尔兹是全德威士莲种植量最大的产区，晚摘的

威士莲具有鲜活的酸度和迷人的水果气息；而丹菲特则是色泽深浓，酒体丰腴、富含浆果气息的酒款。

在过去10年里的最佳年份：
德国至尊冰甜白葡萄酒：2007
德国贵族冰甜白葡萄酒：2012
维特思威士莲白葡萄酒：2013
德国冰红葡萄酒：2012

由于我们的酒从不使用橡木桶陈酿，所以没有特别的陈年要求，基本上所有酒款在任何时候都可以享用。



维特思酿酒区



采收季的维特思葡萄园

德国：莱茵高 Rheingau
佳士纳（August Kessler）



奥古斯·佳士纳（August Kessler，庄主兼酿酒师）

我认为2013年份是相当美妙的，她展现了莱茵高伟大的风土特征。尽管收成量少，但质量精良。2013年的威士莲拥有优秀的结构、活泼的酸度和出彩的矿物特征，因此我们的威士莲到现在才酿造完成，准备装瓶。而2013年的贝露娃情况也是类似，量少而质精。由于2013年的冬天比较温暖，今年葡萄的生长节奏较往年要早一些。从目前来说，我们葡园的状态非常优秀，如果天气持续如意的话，我估计今年会有丰厚的收成。

从古至今，莱茵高产区都是以种植威士莲为主，占比达到80%，此外还有13%的贝露娃。而在莱茵高的小村庄Assmannshausen只栽种贝露娃葡萄，她的质量在全德国来说都是数一数二的。

在过去10年里的
最佳年份：2011，2009，2007
优秀年份：2006，2005，2004，2002 和 2001
庄主最爱年份：2006，2004和2002

目前适饮的最佳年份：
佳士纳贝露娃红葡萄酒：2007
佳士纳晚秋威士莲白葡萄酒：2009 和2007

适合窖藏的上佳年份：所有！

	西班牙：里奥哈 Rioja 喜悦（CVNE） 维克多·易巴利（Victor Urrutia Ybarra，庄主兼酿酒师）
---	---

对于里奥哈产区来说，2013年份与过去几年的差别比较大，可以说是“后发致胜”的一年。2013年的里奥哈遭遇了不寻常的气候因素：高强度的低温和降雨导致葡萄的生长季延迟、成熟不均匀。幸好在接近采收季的九月和十月，意外的好天气成功挽救了这个年份。同时我们在葡萄园中采取了一系列急救措施，这也在很大程度上保证了2013年的葡萄质量。我们选择性地对葡萄进行分批采摘，保证葡萄的成熟程度，因此整个采摘直到10月31日才宣告结束。现在酒液已经进入橡木桶陈酿的阶段，通过葡萄农和酿酒师的共同努力，我们对这个年份的喜悦很有信心。

在过去10年里的最佳年份：
皇家田园（至尊珍藏）及（珍藏）系列：2004，2005，2007，2010和2011

目前适饮的最佳年份：
喜悦（陈酿）红葡萄酒：2010，2011
皇家田园（至尊珍藏）及（珍藏）红葡萄酒：2006



酿酒师兄妹



庄主兼酿酒师维克多·易巴利

西班牙：里奥哈 Rioja 橡树河畔（La Rioja Alta, S.A.） 朱利奥·萨恩斯（Julio Saenz，首席酿酒师）	
---	--

2014年份以一个温暖而相对干燥的冬天开启，葡萄在三月中已经开始抽枝发芽。而四、五月的高温则进一步加速了葡萄的生长。在六月初的时候，我们已经发现今年的葡萄生长与2013年相比提前了整整30天。到了六月中，温度突然飙升至30℃以上，继而迎来了今年夏季的第一场暴风雨夹杂冰雹。幸好我们的葡园并没有受到冰雹的正面袭击，降水反而让土壤的含水量稍微充盈起来。到了七月，温度降至往年平均温度以下，极大程度地遏止了果实的发展，葡萄的生长状况比去年提前了大约五天。

在2011年和2012年，里奥哈遭受了严重的干旱问题，而在2011、2012和2013年又因为各种气候挑战，葡萄普遍收成寥寥。今年的夏季带来了一些雨水，缓解了干旱的困扰，所以我们预估今年的采收量将会比2013年高15%~20%，而且据目前观察，我们葡萄的状态是相当出色的。

在过去10年里的最佳年份：
2001（量少而质量非凡），2009

目前适饮的最佳年份：
2004，2005，2009，2010，2011



繁忙的采收季



不断地品尝葡萄酒的发展情况

葡萄牙：杜罗河谷 Douro Valley 华莱仕（Warre's） 查尔斯·施明顿（Charles Symington，首席酿酒师）	
--	---

杜罗河谷属于典型的大陆性山地区气候：夏季炎热干旱，冬季寒冷。而2013年的气候再一次印证了这种典型性，只是2013年的冬天相对较湿。这大大地舒缓了2011和2012年土壤中的水源紧缺问题，但葡萄依然需要在极度干旱的情况下生长。从六月到九月，气候又恢复到难以置信的干燥，连续12个星期滴雨未降。

用于酿造钵酒的Touriga Nacional在色泽、浓郁度、单宁和结构感方面都非常充裕，而另外一个钵酒品种Touriga Franca同样也是具有饱满的酒体和香气。所以2013年出品的酒款都能够带来深邃的酒色、浓郁芬芳的香气，并且拥有极佳的陈年天赋。现在酒液已经进入了橡木桶陈酿，要等到20个月，大概到2015年的春天，我们才能决定2013年的这批收成是否能够酿成年份钵酒（Vintage Port）。

由于年份钵酒只在最佳的年份出品，一般每三到四年才会推出一款，弥足珍贵，而且每个年份至少可以陈年达40~50年。我认为过去50年的年份钵酒都十分优秀，其中让人印象深刻的年份包括：1963，1970，1977，1985，2000以及2011。



杜罗河谷的风光

	阿根廷：门多萨 Mendoza 圣安纳（Santa Ana） 罗道福·塞得乐（Rodolfo Opi Sadler，首席酿酒师）
---	---

2013年的春季，门多萨的优可谷（Uco Valley）遭受晚霜侵袭，处于生长期的葡萄都受到了严重打击。对于发芽和坐果较早的雪当利来说，收成量更是锐减。二月份时恢复了门多萨的常规降雨量，达200毫米左右，这对红葡萄品种的影响不明显，只是在某些产区的采摘期要延迟。三月以来，好天气一直眷顾着门多萨，充裕的阳光、产区的高海拔加上安第斯山脉的冰川融水使得玛碧和嘉本纳沙威浓等红葡萄品种的生长状态非常理想，酸度和香气的结合非常和谐统一，酒精度较往年稍低。



雪山脚下的玛诗歌园

而在2014年，门多萨经历了有史以来最热的初夏之后，又在短短三周内连续降雨，预计今年葡萄产量会比往年平均降低10%-30%，尤其是白葡萄品种和贝露娃。

在过去10年里的最佳年份：
圣安纳至尊酒王红葡萄酒：2007
玛诗歌园嘉本纳沙威浓红葡萄酒：2010
玛诗歌园玛碧红葡萄酒：2011

目前适饮的最佳年份：
如果您喜欢浓郁型的香气和风味
圣安纳至尊酒王红葡萄酒：2009
玛诗歌园系列：2012

如果您更青睐复杂度高的陈年酒款
圣安纳至尊酒王红葡萄酒：2007
玛诗歌园系列：2010

	智利：中央谷 Central Valley和卡萨布兰卡 Casablanca Valley 胜卡罗（Santa Carolina） 安德里斯·卡巴雷罗（Andres Caballero，首席酿酒师）
---	--

2013年的夏季对整个中央谷产区来说都是比较寒冷的，好处是果实的天然酸度得以良好发展，同时香气的浓郁度和复杂度能够增加，但葡萄的成熟度却是最大的考验。卡萨布兰卡靠近海边，受到寒凉气温的影响更为明显，葡萄采收足足花了两周时间。总而言之，2013年份的白葡萄酒酸度充足，酒精度偏低。而红葡萄品种加文拿和嘉本纳沙威浓的果香特别集中，贝露娃和佳丽酿清新宜人。

2014年的春霜非常严重，卡萨布兰卡产区也受到一定的打击，尽管夏季很炎热，今年的收成量依然一般，而且必须要精挑细拣。而红葡萄品种嘉本纳沙威浓则展现更多黑色水果气息，单宁结构和香气浓郁度都表现不俗，预计会酿制成个性优雅的葡萄酒。而加文拿则是保留了更多的自然酸度，具备一定的陈年潜力。

在过去10年里的最佳年份： 胜卡罗世纪传承红葡萄酒：2010，2009，2008 胜卡罗至臻珍藏红葡萄酒：2011，2010，2008，2007 目前适饮的最佳年份： 胜卡罗世纪传承红葡萄酒：2008 胜卡罗至臻珍藏红葡萄酒：2009



葡萄园内的老藤葡萄树

智利：哥查加谷 Colchagua Valley和利达谷 Leyda Valley 嘉斯山（MontGras） 圣地亚哥·马戈兹尼（Santiago Margozzini，首席酿酒师）	
---	---

2013年的采收很特别，由于经历了一个比较冷的夏天，葡萄需要更长时间的挂果来达到成熟，而我们的酿酒团队也要更花心思才能让酒液呈现出圆润感。

利达谷的2014年份却非常成功。我认为这将是海韵园近年来表现得最为出色的一年，因为采摘时葡萄的酸度、口感浓郁度和香气发展都达到了和谐的交汇点。如果单纯从海岸气候来说，2014年并不特别，但是今年的气候确实恰到好处，她既不像2013年的寒冷，也没有2012年那么炎热。其中白沙威浓会更为出色，因为成熟期缓慢而均匀，葡萄的香气会更显细腻和丰富。

目前适饮的最佳年份： 白沙威浓越年轻饮用越合适 嘉斯山珍藏雪当利白葡萄酒：2012，2011和2010 珍藏系列酒款（安图穗乐仙、安图、依翠园、歌颂珍藏）： 2013，2012，2011和2009 适合窖藏的上佳年份： 云顶至尊红葡萄酒：2010



嘉斯山的葡萄园



嘉斯山的精美酒窖



丰收的嘉斯山葡萄园

	南非：斯坦陵布什 Stellenbosch 开普兰（Capeland） 路易·尼尔（Louis Nell，酿酒师）
---	--

开普兰的赤霞葡萄园占地约3公顷，坐落在斯坦陵布什海德堡山（Helderberg）的山坡上，面朝大西洋。由于2013年的气候条件理想，而且降雨量充足，有效缓解了斯坦陵布什产区普遍存在的干旱问题，而且葡萄的成熟程度也很平均、平稳。2013年份的嘉本纳沙威浓表现相当出彩，这个年份的开普兰赤霞甚至只用单一嘉沙酿制而成。她拥有充盈的野生浆果、李子、甘草甚至有玫瑰的迷人香气，单宁柔滑之极，余韵优雅带有矿物气息。

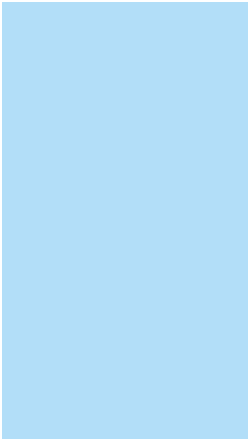
而2014年则是至今为止最为凉爽的一年，接近采收季的每个礼拜都有极少量降雨，所以我们需要密切关注葡萄何时才达到最佳的采摘状态，今年的采收也比去年要晚得多。由于开普兰酒庄是在2010年才正式推出市场的，所以最佳的年份也难以对比出来。开普兰赤霞基本上都具有5年以上的陈年潜力，当然也可以年轻饮用，而青霞白葡萄酒则是越年轻享用，越能感受到其清新雅致的个性。



开普兰赤霞葡萄园的入口



等待采收的白葡萄



开普兰酒庄出品



开普兰酒庄庄主夫妇Johann和Laura



繁忙的采收季节

Inheritance and Port

An Interview with Johnny Symington

衣“钵”相传

访华莱仕酒庄庄主

文/Text 朱贵贵

著名诗人白居易曾写过这么一句诗，“夫源远者流长，根深者枝茂。”这句话用来描述西方酿酒界那些动则有几个世纪历史的百年老庄，再合适不过了。酒庄经历战争、灾害、经济萧条等等挑战，依然代代传承，永葆活力；葡萄树的根系随着时间的推移深入土壤，汲取珍贵养分，愈渐兴旺坚强。这在传奇钵酒品牌华莱仕酒庄的故事中尽享无遗，且听施明顿家族传人、华莱仕庄主 Johnny 为您一一讲述。

WL=Wine Life

JS=Johnny Symington

WL： 施明顿家族属于世界颇负名望的“葡萄酒第一家族联盟”（Primum Familiae Vini，PFV）的成员，您们是怎么进行“家族式”运营的呢？

JS：我的曾祖父在1882年从英格兰来到葡萄牙，而我的曾祖母则是来自一个历史悠久的钵酒家族，家族的生意可以追溯到1652年，可以说是首批经营钵酒生意的酒庄之一。家族事业来到我这一辈，虽说只是第四代，但酒庄确实已经传承300多年了。

施明顿家族很大很热闹，但在我们家族有这么一个规矩，任何一个家族成员如果希望加入钵酒事业，就必须先在其他企业获得一定成就，而后我们才会邀请符合要求的成员加入这个事业。当然我们也不会强迫。虽然我从来没学过酿酒，但我们从小到大都在这么一个酿造钵酒的家族中长大，可以说我们的血液里都流淌着对这份事业的热情和熟悉感。所以我也很期待我们的下一代能够顺利接上我们的衣钵。

WL：看来子承父业也不容易啊。酿造钵酒的葡萄都产自于梯田吗？

JS：基本上是的。杜罗河的葡萄园都是建立在梯田上，以前所有的梯田葡萄园都是靠人手在山坡和峭壁上的片岩中开垦出一片片葡萄园。他们把石头和石块一排接一排地堆砌上去形成梯田，由



华莱仕酒庄庄主 Johnny Symington

于成本极其昂贵，现在的梯田都是通过爆破来建成的。杜罗产区的夏季非常干旱，冬天才会有降雨，建立这种梯田不但能够很好地保持土壤的水分，不至于直接流入河中，同时也保护土壤不会被雨水冲刷走。这里的地形倾斜度很高，所以在葡萄的种植、管理和采收上都要付出极大的成本。

如果你有机会去参观杜罗河谷，你一定会感到震撼。我去过世界上许多葡萄园，但没有一个比得上故乡的美景。那里有密布的梯田线条，连绵的山脉与杜罗河面，尤其在葡萄的采收季，两岸都是黄红色的线条，非常迷人。实际上，这里在2001年就被列入世界文化遗产了。

WL：年份钵酒几年才生产推出一个年份，您认为怎么享用最合适呢？

JS：在欧洲，人们很喜欢购买年份钵酒送给新生的婴儿，或者用来庆祝其他特别节日。一般来说，我们确定了某一个年份可以生产年份钵酒并在网上公布的时候，人们就可以开始预定，就像法国的“期酒”一样。

年份钵酒的陈年时间起码有40~50年，但其实在酒发展的任何阶段来享用都是可以的。因为钵酒会变化，会不断地发展，在不同的

阶段也会展现出不同的风姿，我认为这是年份钵酒非常迷人的地方。比方说，在美国，人们喜欢享用年轻的年份钵酒，因为她在各个方面都展现出一种力量感，浓郁而复杂，果香新鲜充沛。而欧洲人则更偏向有一定陈年时间的钵酒，她醇厚优雅，平衡而不失细腻感。可以这么说，如果你在不同的阶段享用同一款钵酒，也会觉得他们仿佛是两种完全不同的酒。

WL：据说传统的钵酒酿造都是直接通过赤足踩葡萄来榨汁的，是这样的吗？

JS：是的，这是非常有效的方式。传统上来说，葡萄采下来后会放入水泥的大槽里，由几个人一组去踩葡萄，这样能使酒获得深浓的色泽和充足的单宁，但同时保证不会把葡萄籽踩破。以前每到收获季节，人们白天要爬到山坡上去采葡萄，一篮篮背下来后，晚上还要踩葡萄，非常辛苦。现在我们都改用现代化的轻柔压榨法了，一则可以控制压榨的力度，二则还能控制温度。

WL：钵酒从葡萄的种植到酿制、陈年的时间这么长，成本这么高昂，酒庄是如何运营下来的呢？

JS：哈哈，这是个很好的问题。要知道葡萄事业的所有成就，都不是立竿见影的。当葡萄种下之后，起码需要5年以上才会有产出，还要预防天有不测，颗粒难收的情况。我一直认为钵酒生意是一项极讲究耐性、需要“长远目光”的事业。有时我们酿造一款钵酒就需要10年、20年、30年甚至更长时间的陈酿才能推出，而像年份钵酒也是要等到天时地利人和的时候才能酿制，而在这



美丽的杜罗河谷风光



已经被列为世界文化遗产的梯田葡萄园



施明顿家族的钵酒事业

个过程中，我们依然要不断地保持投入和付出，才能等来最后的回报。所以可以这么说，我们此刻所做的大部分工作，都是着眼于未来的。

几年前，杜罗河谷吸引了许多国际性的投资公司加入到钵酒事业，他们来了又离开了，然后再把葡萄园卖回给家族酒庄，为什么？因为做钵酒的资金回笼本身就非常缓慢，所有的投资都是长远的。而我们家族已经是几百年来就一直这么料理钵酒事业的，可以说我们已经习惯于这种节奏吧，应该说施明顿家族与钵酒是紧密相连的。

WL：人们常常会谈及葡萄酒与健康的话题，那钵酒呢？

JS：杜罗河是相当干燥的产区，而我们对葡萄几乎不做任何的人工干预，因此葡萄可以说是纯正天然的。其次在酿造年份钵酒时，橡木桶陈酿之后我们都是直接装瓶，不会添加任何保鲜剂，这也是一个质量的保证。而且你可以看看钵酒的瓶盖与葡萄酒不同，是可以随时打开和盖上的，这也是因为钵酒能够长时间多次饮用，而不影响到酒的质量。我想这些方面都表明钵酒对健康是有帮助的，但适量饮用也是很重要的。

WL：听说在国外，女士产后喝钵酒，有点类似中国女性产后喝米酒一样滋补，是这样的吗？

JS：哈哈，这个我也有听说过，但我不是医生，也没有研究过，所以我也不确定。但我身边的女士在餐前、餐后或任何时候都是很自然地享用钵酒的，而且她们非常享受，当然不是在怀孕期间。我不知道钵酒是否能补血，但是我认为钵酒确实是非常适合社交的酒，她能让人感到快乐、轻松。

WL：您对钵酒的醒酒时间和饮用温度有什么建议么？

JS：如果能够提前准备的话，可以提前醒酒2个小时左右，但即使直接打开享用也是完全可以的。对于温度，最好能够冷冻后喝，我们在葡萄牙喝十年珍藏钵酒的时候，甚至会冰冻着喝。在广州，我们试过用冰冻后的这款酒搭配脆皮烧肉，效果非常棒，你也可以试试，哈哈。🍷

The Secret of A Winemaker

An Interview with Guy Sarton du Jonchay

酿酒师的秘密 访威菲酒庄酿酒师兼总经理

文/Text Judy

优秀的酿酒师是农民、植物学家、地理学家、科学家、后勤主管、演讲家、艺术家和哲学家？在Guy身上，你会轻易地发现这些特质是融汇得如此和谐。对葡萄酒的热情和博学促使他几乎可以对任何一个关于隆河谷的话题，都能发表深刻而长远的探讨。但诸如幽默、耐心和严谨等个人魅力却是他赋予葡萄酒的风韵，读者诸君在下面的叙述中定能一探这位酿酒师的秘密。

葡萄、梯田与风土

黄金坡位于隆河谷的最北端，整个产区的葡萄园都位于陡峭的斜坡和石墙之上。根据土壤类型的差异，黄金坡又被分为两个子产区：北面的Côte Brune拥有棕色土壤，穗乐仙的颜色往往非常深浓；而另一子产区Côte Blonde的穗乐仙则是单宁纤细，结构感稍弱，但香气更为开放。因此在传统上，黄金坡的酒一般由这两个子产区调配而成，前者为酒带来颜色和结构感，后者带来更多香气和复杂度，这有点像男性和女性的阴阳调和。

“我认为对于一款酒的香气来说，有两个方面非常重要：集中度（Intensity）和复杂性（Complexity）。前者指的是香气的强度，后者指香气的丰富性。”比方说，黄金坡葡萄酒的香气是非常充裕的，但她同时具备多样性和变化性。一般来说，黄金坡酒会散发三大类气息：动物性，如火腿、肉干等，这也是穗乐仙的典型



威菲CEO兼酿酒师 Guy Sarton du Jonchay



陡峭的黄金坡梯田葡萄园

香气之一；果香，红皮水果，还有柑橘、柚子、橘子皮等非常醒神的香气；还有辛辣和烟熏气息，如白胡椒。这就是我所说的集中度和复杂度结合。

“要达到这样的效果，我认为有两点非常重要。首先，葡萄必须来自梯田。这种栽种方式为葡萄带来更充足的阳光，如果葡萄的整体成熟度越高，酒的香气就表现得越馥郁。隆河谷一带属于半大陆性气候，葡萄的成熟度往往是一个考验。如果葡萄成熟不均匀的话，酿出的酒会有明显的结构感，但缺乏香气。黄金坡的法文‘Côte Rôtie’直译出来就是‘炙烤的山坡’，由此可见梯田的种植对于我们来说多么重要，这也是为什么我坚持威菲的所有葡萄必须来自梯田葡萄园。”

与此同时，黄金坡的所有葡萄园都朝向东南面。从地图上可以看到，大体上来说，隆河从北往南流向，但在某些位置会稍有转向。例如来到黄金坡这里，隆河稍微呈西南向流动，因而黄金坡的葡萄园都是东南朝向的，南方带来更多的阳光，而东方则能够最大限度地接受清晨的阳光。随着隆河继续往南流动，向东的转变几乎没有了，所以大部分的北隆河葡萄园都种植在河的右岸上，从而接受更多来自东南方及河面反射的阳光及热量。因为在隆河谷，中午和夜间的温度都不成问题，最糟糕的是清晨的零下低温，因此我们需要尽早地为葡萄升温。

北隆河主要产区示意图



但凡事有例外，位于隆河的左岸就存在着两个意外，一个是真实的，一个是假象。爵士爱美迪是确实无误的意外，产区属于西南朝向，但由于产区内大部分土壤是花岗岩以及河流的冲积土，当然还有两河之间（隆河及Isère河）带来的热量，因此葡萄依然能够达到成熟。这里出品的酒款一般果香充足但单宁感不明显。另外一个属于假象的意外就是爱美迪。因为整个爱美迪产区位于山上，地势较高。而且估计在数百万年前，这里也是河流流经的地方，因为她的土壤与隆河右岸的土壤是一模一样的，这里也出产了非常顶级的穗乐仙葡萄酒。可以说隆河谷对朝向和位置的重视跟布根地对“风土”的理解是相似的。

调配与陈年

“在黄金坡，我们会将穗乐仙与维奥妮雅混合酿制，但如果你问我具体的品种比例，我真是回答不上。因为这个比例在很早以前就已经定下来，想要改变也不是轻而易举的事，也没有这个必要。因为一直以来，这两个葡萄品种都是混合在一起种植，一同采收，并且是一同发酵的，我们根本就不刻意去区分。在黄金坡直接种植白葡萄品种是行不通的，但当红白品种一同种植的时候，却能达到极佳的效果。在澳洲也有类似风格的酿制，但是各种葡萄的种植、采收和发酵都是分开的，到最后才调配而成。许多年前，我们在黄金坡也尝试过这样的方式，但结果不理想。而我们现在的这个种植比例和位置，也是经过上千年的经验累积出来的。这也是法国酒庄重视‘风土’的原因。”

“酿造伟大的酒除了需要优秀的葡萄，还要时间。对于穗乐仙来说，陈年尤为重要。年轻的隆河谷葡萄酒有时很强劲，不是所有人都能接受。这跟人很像，年轻时容易冲动，经过岁月的洗礼会变得睿智。现在的市场需求是越年轻的酒越好，但我们依然保持较长的橡木桶陈酿时间。一款酒要做到既能年轻饮用又保持优秀陈年潜力很困难。比方说在黄金坡，葡萄酒的单宁和酸度都很充足的情况下，酒在年轻时饮用难以带来太大的愉悦感。所以我们在酒装瓶前，一般都要经过4年的橡木桶陈酿。而在橡木桶熟成的四年中，我们只会做两件事情：保持酒的品质稳定和澄清，让酒液与自然沉淀物充分接触。这也是在酿酒传统中，橡木桶陈年的最终目的。”

“在快速酿酒的时代，酿酒师可以通过在酒中添加其他物质，使酒液快速熟成和变清澈。但我们更倾向于把这些功夫交给大自然和时间来完成：让香气萃取更彻底，让酸度和单宁柔化，保持酒本身的活性、浓郁度和稳定性。每个酿酒师都有自己的秘密，然而他们的秘密极有可能都是一样的，那就是葡萄所代表的风土和橡木桶陈年。”



橡木桶陈年至关重要

A Cork Story (Part II)

橡木塞的故事 (下)

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。他在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。

史蒂夫·史密斯
Steve Smith MW

前文再续，书接上一回。在上一期，我与大家分享了橡木塞的发展历程以及目前正在遭遇的困难。依照我个人的经验和知识，关于合适的封瓶方式，我的意见如下：

首先，关于橡木塞污染的问题。天然橡木塞是最主流的封瓶方法，但是我们永远无法保证这些木塞不会带有橡木塞污染，而且这种污染对精细脆弱的白葡萄酒影响尤为严重。此外，虽然目前没有任何科学证据能够提供支撑，但我们曾经遇到一些合成塞甚至是一些DIAM聚合塞会给酒带来“塑料”味的情况。旋盖、玻璃塞和佐克塞就完全不会有橡木塞污染的风险，因此它们可以说是某些葡萄酒最可信赖的封瓶方法。

第二点，关于长期保存，或者说是氧化的问题。合成塞虽然已经经过多次的改良，但是在长时间储存时还是无法完全隔绝空气的入侵。这就是为什么你通常只会在年轻饮用的葡萄酒中找到合成塞的身影。个人而言，另外一个更好的选择就是旋盖。不过，合成塞的流行可能是由市场所决定的，因为消费者还是对开瓶的“画面感”念念不忘。



人们常常迷恋开瓶的“仪式”

在此处，选用封瓶方式的真正决定性因素在于那款葡萄酒是需要氧气，还是需要完全隔绝氧气而保持鲜活。这一点与葡萄酒的抗氧化能力相关，如果葡萄酒里面的多酚物质丰富（由酿酒时有多少葡萄皮和籽中的多酚物质进入酒液中决定），则酒的抗氧化能力强。我们一般会简单地把白葡萄酒归类为抗氧化能力弱的酒类，因为在发酵时白葡萄酒液是与皮籽分离开的；而更浓郁和更饱满的红葡萄酒则受惠于皮渣接触，拥有更强的抗氧化能力。

这意味着什么呢？

依我所见，所有白葡萄酒最好是使用密封性能更强的储存方式：旋盖、玻璃塞和佐克塞。这些封瓶方式很适合立即享用型的和中等陈年潜力（8~10年）的葡萄酒。对于陈年潜力非常优秀的白葡萄酒，最好是使用旋盖封瓶。但是，酿酒师一定要警惕那些会使葡萄酒出现“变质”或者“缺陷”的物质，如硫化物的含量，因为在完全密封的情况下，这些“缺陷”会在长时间的陈年后进一步凸显。不过，这不代表是所有的硫化物，包括带来火药香气的硫化物（通常是因为特殊的风土所诞生，在长时间陈年的白葡萄酒里比较常见），而是指那些会产生“臭鸡蛋”和“腐烂”等不愉快气味的硫化物。要做到这一点，在装瓶之前就需对葡萄酒的所有细节都付出十二分的关注，而且要把陈年后气味可能发生的变化考虑进去。

对于年轻饮用的红葡萄酒来说，适用于白葡萄酒的高密封性封瓶同样是合适的选择。虽然科学家对葡萄酒瓶中的复杂变化并不清楚，但是我个人倾向于使用高密封性封瓶——旋盖、玻璃塞和佐克塞来封存中等酒体，果香为主，适于年轻饮用或拥有中等陈年潜力的红葡萄酒，如：新西兰贝露娃。但是，酒体丰满，更具有陈年天赋的红葡萄酒，特别是那些单宁充沛，紧密程度高，口中



橡木塞更适合有优秀陈年潜力的红葡萄酒

触感发紧发干的酒，更适合使用高品质的天然橡木塞来封存。我的个人经验是这些葡萄酒需要微量的氧气来辅助它完成香气，让风味和单宁同时一致的成熟。如果是使用高密封性的封瓶方式，我发现单宁的成熟速度远远慢于香气和风味的发展。另一方面，如果是使用天然橡木塞封瓶，长时间的陈年会消磨因木塞带来的个体酒瓶差异，同时橡木塞与酒液的接触会带来细微的特殊风味。所以，于我看来，对于这些值得长时间陈年的红葡萄酒，我宁愿是冒着每30瓶中有1瓶受到橡木塞污染的风险来使用天然橡木塞，也不愿意他们在酒窖中经历如此不均衡的陈年发展。

对于这些我提议使用高密封性方式封瓶的葡萄酒，如白葡萄酒和绝大部分的红葡萄酒来说，如何解决开瓶的“画面感”礼仪问题呢？我的建议是把礼仪进行改良：把醒酒作为一种仪式，引进到这些酒的开瓶过程中。这些密封性好的葡萄酒因为储藏时较少受到氧气的影响，所以开瓶后并不介意与空气加强交流。而且，把酒缓缓倒入一个形态优美的醒酒器，然后倾注到漂亮的酒杯中的过程，其观赏性绝对不亚于开启天然橡木塞的“画面感”礼仪。



把酒换瓶进醒酒器中



橡木塞工业与民生息息相关

我对天然橡木塞的支持，相信也会遭受环境保护者的抨击，他们关注碳足迹的增多和担心橡树砍伐者会破坏森林。但是，橡木塞工业的碳足迹实际上被刻意地夸大了，因为少量上升的二氧化碳排放，并不会对环境产生影响。另一方面，橡木塞工业与民生息息相关，而橡树森林中的树木、花卉还有动物生态圈在经历数百年的树皮采摘和橡树砍伐后，还是保持在平衡完整的状态。

关于葡萄酒封瓶的讨论还没完结。外界对木塞品质的评定和心理对品质的追求促使橡木塞的生产者继续向更好的密封性和更好地消除橡木塞污染的方向努力。旋盖生产者则发明内衬，一种能够让氧气适量地通过的内衬，这也是合成塞生产者需要克服的难题。酿酒师也会根据酒款对氧气的敏感度选择合适的封瓶方式。我希望看到的美好未来，包括绝大部分的葡萄酒使用合适的高密封性封瓶，并且在餐桌上和酒吧内品尝时能够欣赏独具美感的醒酒换瓶。而那些顶级的红葡萄酒则继续保持由天然橡木塞封瓶，让色、香、味方面都完美发展。这就是我对未来的期盼，一个关于葡萄酒封瓶、关于橡木塞的故事！

The Art of Blending: Jordan 调配的艺术: 乔丹

文/Text 罗布·戴维斯Rob Davis
译/Translate 林瑞丰Richie Lin

如果现在有一本名为《调配的艺术》的书籍，它的封面必定是一身穿实验室白大褂的酿酒师。他一手拿滴管，正要把酒液从这边的试管，小心翼翼地转移到那边的试管。他的全神贯注，会让你以为这是一本讲述化学实验的书，而完全忽略她实际上是一本关于酿酒学的书籍。

诚然，在乔丹酒园的实验室里，上面说到的滴管和试瓶的确存在。我们对酒中每个品种比例的精确度也万分在意。酒的PH值、含酸比例、酒精分数和其他物质的含量同样也需要严格检测。但是，这种貌似在实验室里的工作不能完全代表葡萄酒的调配艺术。事实上，我的实验袍已在衣橱里尘封多年。无论身处试验台前还是品尝室中，我真正在意的，只有那每一寸被我用脚步丈量过的葡萄园。

葡萄园才是调配真正开始的地方。

在乔丹酒园，我已工作了37个年头。现在，每当我在葡萄园中踱步，总会回想起安德鲁·切列斯切夫^①（André Tchelistchef）的音容笑貌。这个身材矮小的酿酒学家自上世纪三十年代就为发展中的加州带来旧世界的酿酒理念，他可能也是第一个在加州提出“好酒只诞生于葡萄园”的人——现在这种说法已经在新世界产国中被无数酿酒师所接纳并宣扬。他不仅仅把我推荐到乔丹酒园，同时也作为我的导师把我领进酿酒师的世界。他对好酒的定义相信没有人会反驳：“只有平衡的酒才是好酒”。这个想法与前面所提的理念一脉相承：好酒必须是平衡的。但在果实离开枝条的那一刹那，酒的平衡也已经被注定。采摘完毕后在酒窖中再谈酿制好酒，又有什么用呢？

一款平衡的酒，果感、单宁和酸度能相互融合，不会有任何一方过度突出。乔丹酒园的嘉本纳沙威浓具有喷薄的黑莓、黑加仑子果香，和天鹅绒般的单宁紧密缠绕，这种优秀的平衡感让酒在年轻时就非常容易欣赏，同时，他在酒窖中优雅地继续陈年数十年也并无不可。虽然说，酒的长时间陈年需要大量的单宁来支撑，但是这个单宁在陈年开始之前也必须能与果感和酸度相互平衡，这瓶酒才有可能在时间流逝中演变出更高的品质。



罗布·戴维斯——乔丹酒园酿酒师，1976年至今。

既然平衡的美酒来自于葡萄园，那酿造的第一步当然是葡萄园的妥善管理。在酒窖和葡萄园的管理团队上下一心，一丝不苟地管理的同时，我会不厌其烦地穿梭于其中。那一年调配的方案将会在我走遍这50多个葡萄园之后自动形成。每片园区里土壤、砧木、品种、树间行距、园区朝向和日照的时间等等因素我都会考虑。我更会推算冬天修剪对当年产量的影响，摘除叶片的操作对树形的影响，使用梳果技术能否提高果实的品质，降雨和灌溉分别作用于葡萄风味的不同表现……这些都与葡萄树的生长平衡紧密相连，而且层层作用后最终会累积到酒的口感平衡上。

安德鲁的言传身教让我有了这样的一个领悟：必须要在葡萄到达

最佳成熟度的时候进行采摘，一丝一毫的提早或者延迟都会给平衡带来无可挽回的损失。在采收前的数周，我就开始品尝每一片葡萄园中的果实，并尝试推算每一片园区甚至每一排树上的果实在采摘时会有怎样的风味、酸度、PH值和单宁结构。

通过不断的品尝，我大脑中会慢慢浮现出一幅清晰的画面：果实的自然酸度在发酵后会保持得如何，单宁的质感和数量会是怎样的状态……除了那个年份的情况，我还要综合历年的表现，然后才能准确地预判哪一片园区最终能灌入贴着乔丹酒园标签的酒瓶中。

从压榨到发酵，每一块园区，每一种品种的葡萄都会独立进行酿造，以便最后的筛选调配。在此期间，我们的团队也会经常进行品尝，保证每一粒葡萄的平衡特质能够完美地在酒液中得到展现。

苹果酸乳酸发酵完毕后，二氧化碳完全散失，酒的状态趋向稳定。在此时，酒的各种特性毫无遮掩地完全展露，任何缺点都无处可藏。无论是根据风土和年份进行猜测，还是在采摘时和酿造时对它的风格和品质的推算，现在都回归到最本源的品尝。

任何低品质的酒都不值得我们浪费一秒钟，任何一桶品质平庸的酒都将会被毫不留情地降级，远离我们的调配台，散装酒市场才



乔丹葡萄园的景致



待调配的样酒



在葡萄达到最佳成熟度时进行采摘

是它的归宿。因此，每年我都会在预计产量上多生产10%的葡萄酒，以保证品质的优秀。乔丹酒园的拥趸希望在酒中寻找快乐，所以能够进入最终调配的酒液也必须是能让我们感受到愉悦的。当我们被一杯小小的酒逗乐，绽放笑容，甚至开怀大笑时，我相信酒的品尝者也会得到同样的感受。所以我们追求更好的香气风味和结构，期望客户在舌尖接触美酒的瞬间，在脑海中浮现酒神巴洛克肆意欢笑着起舞的画面。

当待调配的样品呈上桌面的时候，我总会觉得整个世界好像突然鲜亮了起来。“柔滑的梅乐可用来软化嘉本纳沙威浓干硬的单宁；小华帝能够为酒增添蓝莓的香气和更浓的颜色；如果有小比例的玛碧，最终成酒可能让人感到更多的幸福……”调配的艺术永无止境，调配的愉悦也永远不会停止。

接下来，调配过后的酒就进入陈酿阶段。乔丹酒园的嘉本纳沙威浓酒款与众不同：我们会把嘉本纳沙威浓和梅乐先行混合，在多年使用的大橡木桶中先陈化一段时间，然后再换进小型橡木桶继续陈年，这是我们使最后调配出的酒液口感更和谐的秘诀。

当夏天降临的时候，最后的时刻也随之到来——我们要进行装瓶前的最终调配。然后，眼看它被装进瓶中，眼看它被木塞密封，眼看它被运进酒窖。每到此刻，我们团队上下都会感到功德圆满的满足，此外，心里也会满怀期待，等待两年后开瓶与它再次重逢。

接下来呢？我又会踏入葡萄园，回到故事的开端，因为新的一年，平衡美酒的调配又要开始了。[🍷](#)

注解：①安德鲁·切列斯切夫（André Tchelistchef）：已故（1984年）纳帕谷著名酿酒师，荣获美国葡萄酒、美食和艺术中心(COPIA)终身成就奖。

Place of Water: Barwang

水乡之地：吧王

文/Text 安德鲁·希金斯Andrew Higgins
译/Translate 林瑞丰Richie Lin

澳大利亚是一片与世隔绝的大陆，远离主流大陆数百万年。这片土地的广博和宽容，让同样远离故土的澳大利亚人得以落地生根。因为这样，每个澳大利亚人都会对这片土地心怀感恩，进而对这片大陆呵护备至。这种感情无处不在，无论是对城市内与人类共存的小动物的爱惜，对生活垃圾的主动分类回收，还是对淡水资源的珍惜，对新能源研发的支持，甚至在修建铁路公路的时候，也会主动绕过可能对自然生态有影响的区域。所有的细节，无不透露着澳大利亚人把爱护环境看作自身使命的想法。

吧王，土生土长的澳大利亚酒庄，也同样怀有这种保护环境使命感。身处澳洲水资源的源头——大分水岭上，她使用可持续方法管理葡萄园，身体力行地推广水资源的保护。历史悠久的哈顿马兰巴拉土地保护大奖（Harden Murrumburrah Landcare）是人们对她努力的肯定，表达风土特质的甘甜美酒则是大自然对她的馈赠。

美酒的纯净与天然的水资源息息相关，于是吧王就有了这个名字——水乡之地（Barwang）。

吧王的历史，起源自她的创建者——彼特·罗伯逊。作为一名第二次世界大战的空军老兵，罗伯逊厌倦了天空，退役后反倒爱上了脚踏实地的农耕生活。于是在1969年，他在一片多年耕作的100公顷丘陵土地上种上了葡萄树。他对这里的每一寸土地都了如指掌，凭着对葡萄酒的热诚和对葡萄品质的信心，他酿成了一段关于美酒的传奇，第一年推出市场的美酒就使吧王取得了让人瞩目的成功。半个世纪已经过去，吧王继承着彼特·罗伯逊对这片土地的感情，坚持用美酒赢得世人的赞许，也用美酒回馈世界各地的爱酒之人。

吧王现在已经发展为大规模的葡萄园，也使原本只出产樱桃、小麦的土地成为以葡萄酒闻名于世的产区——山顶区。山顶区位于海拔520米的山上，这一风土特点，为优质葡萄酒的出产提供了极大的便利：充足的阳光保证葡萄充分的成熟，高海拔凉爽气候下葡萄的酸度显得尤为优雅，丘陵山坡让葡萄树免受寒冬霜冻的伤害。



安德鲁·希金斯是世界知名的酿酒师，在美国加州和法国北隆河谷等世界各地的产区都能找到他在酒窖中忙碌的踪影。通过吧王酒园系列酒款的出色表现，安德鲁冲进了2007年年度最佳青年酿酒师决赛的候选名单。

更重要的风土特质在于地下三百米的深处，这里有从大分水岭的雪山上层层渗透下来的纯净雪山融水。这些原始纯净的水时而结为冰晶依附于岩石上沉积万年，时而又融为水液随着地心引力层层下渗，时而流进溶洞形成汨汨涓流，时而渗入土层缓慢前进，最后在低洼的地方冒出地面，向大海奔涌而去。吧王酒园就从地下钻取这些完全不经人类活动干扰的水来进行葡萄树的灌溉，让葡萄酒带有一种独特的冷冽甘甜。

成功的美酒带来更成功的发展。1989年，麦威廉集团^①成功收购吧王。得到麦威廉集团的强力支持后，吧王的成功脚步不甘于只



吧王山顶区葡萄园的景致

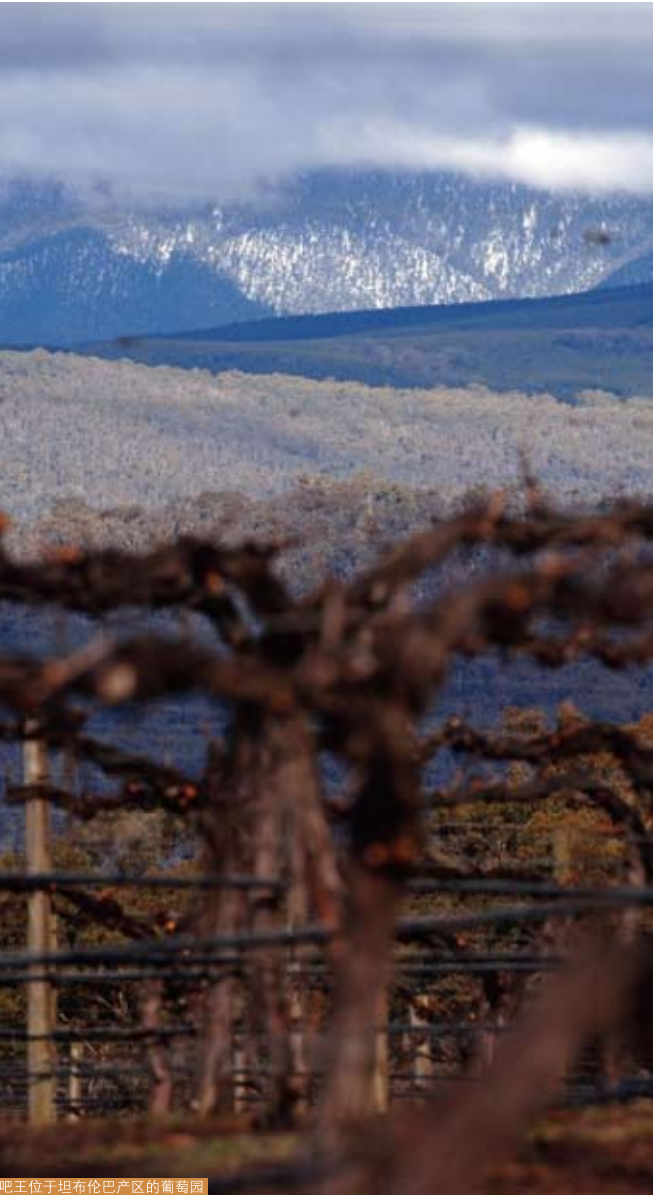


吧王葡萄园的景致

停留在山顶区。吧王后来开拓的位于坦布伦巴产区的葡萄园则继承了罗伯逊对葡萄酒的热诚，酿出更具个性的葡萄酒。坦布伦巴产区位于海拔800米的大分水岭中，正是当今澳大利亚最热门的凉爽气候产区之一。与在山顶区类似，吧王在这里同样是最具规模的庄园，葡萄园的水源同样来自地下深处的水层。这些风土特点最后凝聚成优质的雪当利美酒，展现令人难忘的强烈果香和象征地区风土的新鲜气息。

今天，吧王又有了新的成员——领峰系列。

“领峰”的名字来源于大分水岭的主脉——雪山山脉（Snowy Mountains）。“雪山”是澳大利亚最高的山脉，海拔高达2229米，山顶终年的皑皑白雪让它获得了“雪山”的美名。在山顶往下俯视，由近至远看到的是层峦叠翠的针叶树林，往下是山雾缭绕

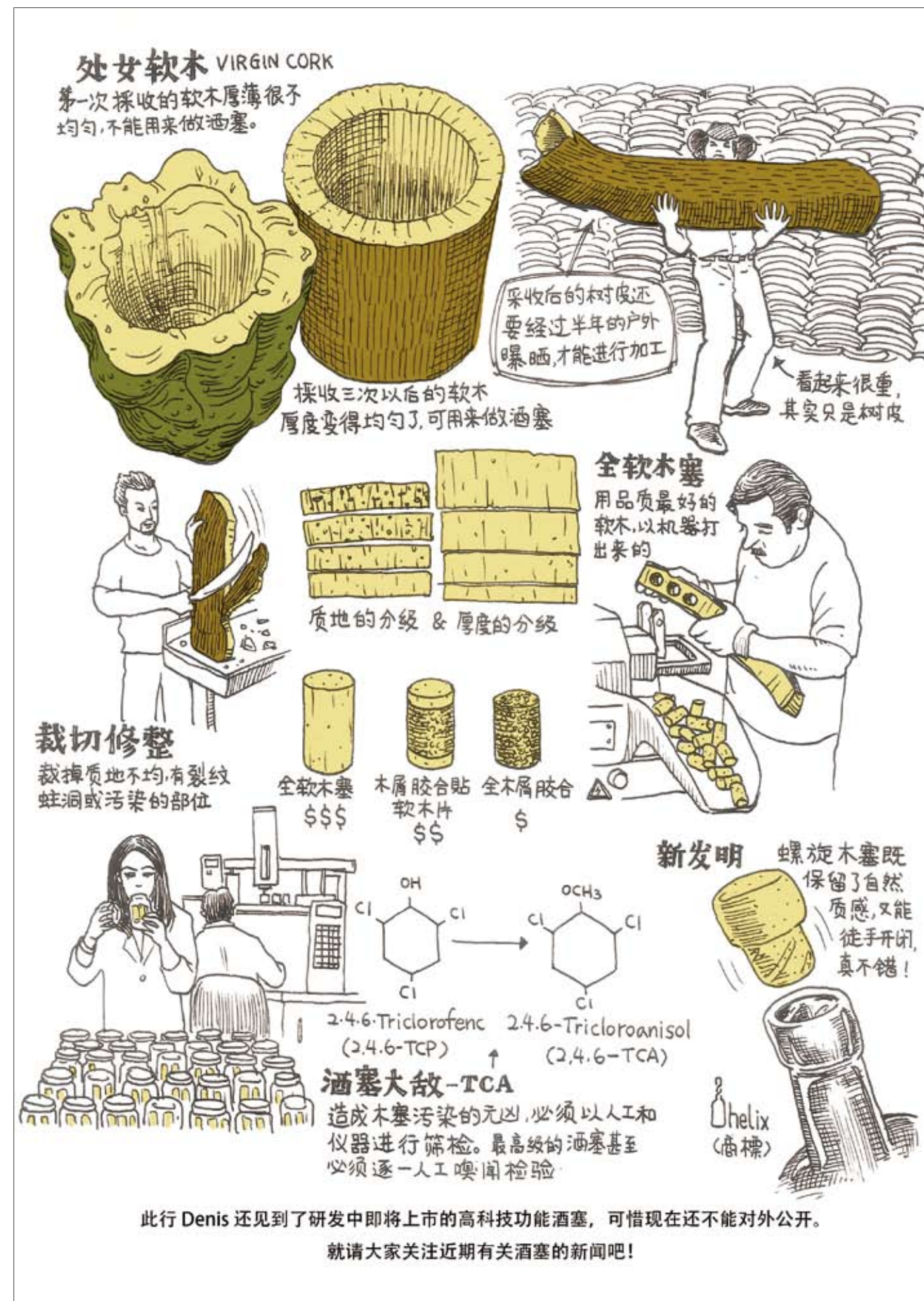


吧王位于坦布伦巴产区的葡萄园

的优质茶园，视野所及的山峰底部则点缀着片片优质的葡萄园。高海拔的风土和从山峰吹拂下来的凉风使这里的葡萄园层次分明，口感优雅。终年灌溉纯净的地下水，也让领峰系列的葡萄酒拥有吧王一贯的鲜明个性和冷冽回甘。

吧王的葡萄酒源于高海拔的风土和原始天然的纯净水源。而酒庄的目标就是把这种独特的风土转化成杰出的佳酿，向全世界展现澳大利亚的巅峰之美。^②

注解：①麦威廉集团成立于1877年，至今已流传至家族的第六代传人。麦威廉在全澳大利亚拥有超过1000公顷的优质葡萄园，旗下葡萄酒品种众多，获奖无数。在2012年，它是全澳葡萄酒获奖数量最多的酒庄，还被评为年度最佳酒庄和2014年澳洲百大酒庄第五名。



作者简介

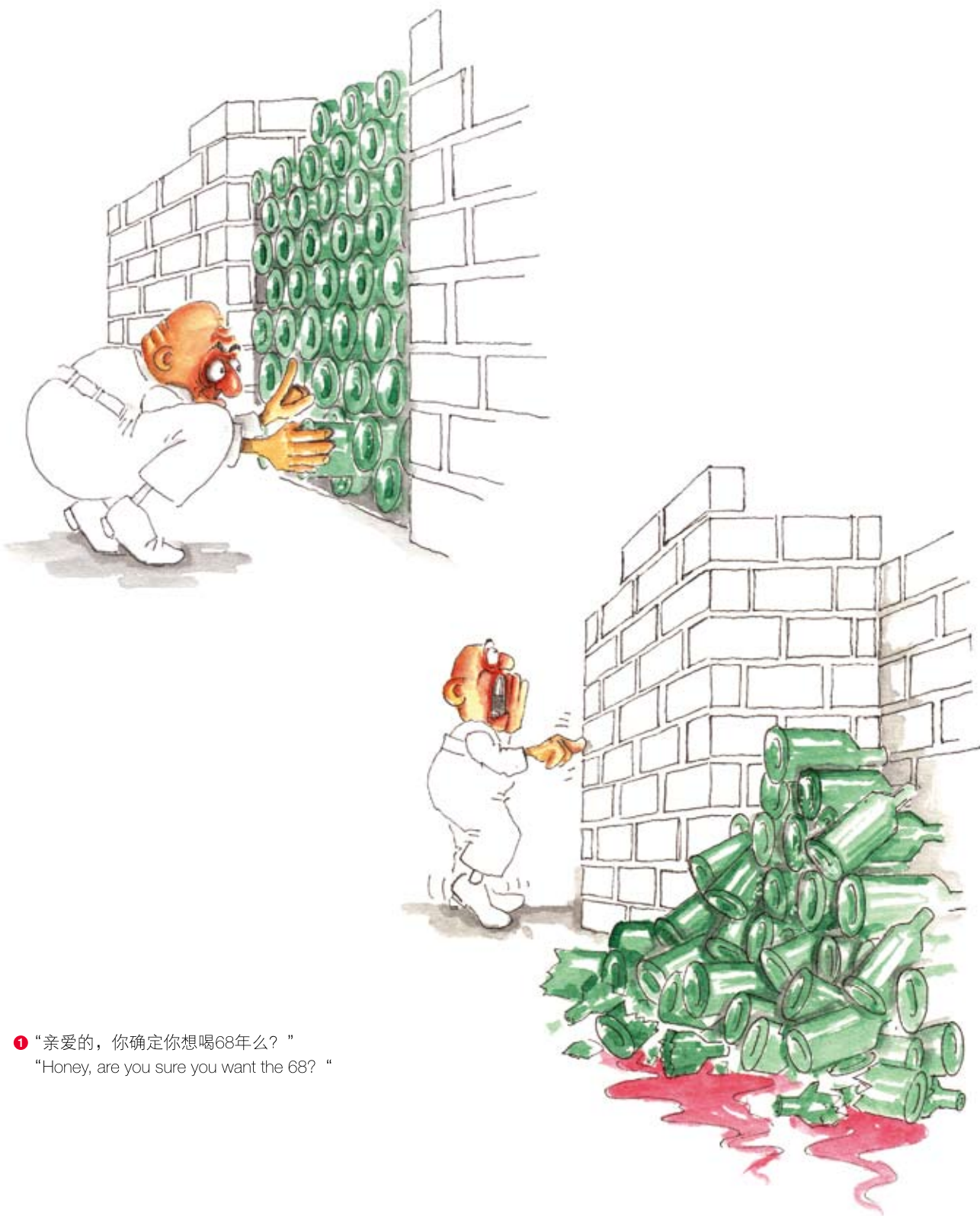
鲁博·赫伯 Rupert Hörbst

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 “亲爱的，你确定你想喝68年么？”
“Honey, are you sure you want the 68?”

② 红酒 输出
Vino – Take



③ 当爱酒人对银行失去信心……
Dwindling consumer confidence...



A Beautiful Encounter

Blind Tasting of Six Regions in Bordeaux

邂逅之美

波尔多六个产区精品酒品鉴

文/Text Judy 执行/Executive 朱桂清 夏慧妍 吕先生



“于千万人之中，遇见你所要遇见的人，于千万年之中，时间无涯的荒野里，没有早一步，也没有晚一步，刚巧赶上了，没有别的话可说，惟有轻轻地问一声：噢，你也在吗？”

酒海浩瀚，在茫茫无边的盲品中巧遇到您所熟悉的那一瓶波尔多，是否顿觉涟漪轻动，过后又如流水般归于宁静与平和？

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！



广东中山

中山地处珠江三角洲南部，北连广州，东邻香港、深圳，南接澳门、珠海。这里不但是代伟人孙中山先生的故乡，同时也是著名的侨乡。作为一个沿海城市，中山的海产资源甚为丰富，美食烹饪方法也以粤式较多，口味清淡且注重滋补，令人食指大动的菜式多不胜数，诸如：石岐乳鸽、三乡濠粉、杏仁饼和小榄菊花肉等。

贵州遵义

遵义地处中国西南腹地，位于贵州北部，依山临江，冬无严寒，夏无酷暑，气候宜人。除了有“转折之城，会议之都”的历史渊源之外，遵义还是名酒名茶的基地。贵州茅台提高粱之精，取小麦之魂，采天地之灵气，口感风味具有酱香、细腻、醇厚、回味长久等特点。遵义人热情好客，有不少极具特色的经典菜肴。

举办城市

中山站/Zhongshan
时间/Date: 2014.07.18
地点/Venue: 中山三乡富隆酒屋

遵义站/Zunyi
时间/Date: 2014.07.18
地点/Venue: 遵义富隆酒窖

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

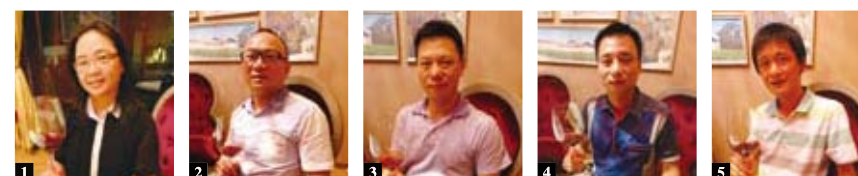
根据葡萄酒的总体表现及价格指标，分别投票选出“最受欢迎”和“最佳性价比”的酒款

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)

中山 Zhongshan



Taster 1 洁文 酒龄: N年
Taster 2 朱博士 酒龄: 1年
Taster 3 豪哥 酒龄: 7年
Taster 4 剑文 酒龄: 2.5年
Taster 5 李勇 酒龄: 8年

遵义 Zunyi



Taster 1 米兰 酒龄: 3年
Taster 2 丁薇 酒龄: 2年
Taster 3 阿泽 酒龄: 2年
Taster 4 彦乔 酒龄: 4年
Taster 5 姜达 酒龄: 2年

Château Combes Canon
金武士庄园红葡萄酒

参考价格：¥ 458

葡萄品种：100 % 梅乐

产区：法国波尔多-嘉朗弗朗沙

酒款背景：金武士葡萄园占地仅三公顷，位于两河的交汇处，坐拥极佳的气候及土壤条件。酒庄隶属于波尔多著名酒商歌迪雅，是不可多得的精品之作。

典型香气：干花、烟草、甘草



中山: 8.6分



遵义: 8.3分

陈年气息 | 坚果、焦糖、甘草、枯叶和干花等气息都显示出她经过一段时间的陈酿，但入口清新的酸度和细致的单宁却让人特别醒神。

历经岁月的洗礼 | 已然砖红的酒色暗示了她的年龄，烟草和烤面包的香气非常明显，有着让人惊讶的丝滑口感，单宁成熟，非常平易近人的酒。



Château Mayne Vieil
美雅红葡萄酒

参考价格：¥ 281

葡萄品种：100 % 梅乐

产区：法国波尔多-弗朗沙

酒款背景：美雅庄拥有长达500多年的历史，庄主本身就是醉心酿酒的农学家，酒庄内的大小事务都由家人亲手料理，这也是一款性价比极高的酒。

典型香气：黑加仑子、李子、巧克力



中山: 8.1分



无锡: 8.0分

餐酒好选择 | 与上款相比，美雅庄散发充盈的黑加仑子、无花果、黑莓和李子等熟果的气息。单宁感明显，酸度平衡，搭配咸香味的菜肴应该会不错。

果香浓郁 | 甜美的果香是这款酒最主要的特色，还有一些橡木桶带来的烘培和巧克力香气，非常容易欣赏，而且就波尔多酒来说，也是非常实惠的。



Château Moulin A Vent
阿旺庄园红葡萄酒

参考价格：¥ 341

葡萄品种：嘉本纳沙威浓、梅乐、嘉本纳弗朗

产区：法国波尔多-莫里斯

酒款背景：拥有超过100多年历史的阿旺庄每年都通过筛选葡萄酿制副牌酒，从而使得正牌酒的质量得到更好的保证。值得一提的是，其正副牌酒都曾被评“明星庄”（Cru Bourgeois）。

典型香气：黑加仑子、紫罗兰、肉汁



中山: 9.6分



无锡: 9.3分

年富力强正当时 | 相信这款酒正在攀升到他的最高峰：复杂而浓郁的黑加仑子、樱桃、紫罗兰、胡椒和肉汁等气息和谐交融，单宁结构良好，余味中长。

力度与平衡 | 馥郁的黑莓、野果、成熟樱桃和烟草气息与强劲的单宁交相辉映，而果香的甜美与适中的酸度也保持得当，让人感到非常舒服。



中山：最受欢迎

遵义：最具性价比

Château Blaignan
碧朗红葡萄酒

参考价格：¥ 294

葡萄品种：60 % 梅乐、40%嘉本纳沙威浓

产区：法国波尔多-美度

酒款背景：历史长达600多年的碧朗庄可谓见证了美度区葡萄酒业的发展，酒庄与时俱进，关注酿酒设备的更新和保持葡萄园活力，其酿酒师就是圣达美隆一级庄白马庄的酿酒顾问 Denis Dubourdieu先生。

典型香气：樱桃、莓果、香料



中山: 8.3分



无锡: 8.2分

简单而讨喜 | 充足的樱桃、莓果、黑加仑子等水果气息伴随着柔和的单宁，酸甜平衡，口感比较圆润，即使是入门级酒友也会喜欢的酒款。

柔滑、细腻 | 丰富甜美的红色水果香气与烟草和香料的清香十分诱人，入口单宁柔和细腻，酒体稍显饱满，回味中长，比较经典的美度区家常酒。



Château Lamothe Bergeron 宝爵龙红葡萄酒

参考价格：¥ 394

葡萄品种：60%嘉本纳沙威浓、40%梅乐

产区：法国波尔多-上美度

酒款背景：宝爵龙的建园历史可以追溯到16世纪，现隶属于波尔多列级庄都卡斯。酒庄位于玛歌村和圣祖利安村之间，风土优秀，是公认的“优质明星庄”（Cru Bourgeois Supérieur）。

典型香气：黑莓、皮革、甘草



中山: 9.0分



遵义: 9.3分

醇厚浓郁 | 虽然酒色暗示她有一定的年份，但果香依然保持浓郁，还有肉汁、皮革、甘草等气息。如果果香覆盖整个口腔，单宁紧致，非常美味。

典型的上美度风格 | 稍显砖红的酒色加上成熟的黑色水果香气暗示她来自一个日照丰富的年份，酒体较饱满，单宁、果香和酸度达到极佳的平衡度。



 中山：最具性价比

Château Ducluzeau 都加索红葡萄酒

参考价格：¥ 393

葡萄品种：98%梅乐，其他

产区：法国波尔多-美度丽莎

酒款背景：都加索的葡萄园始于17世纪，隶属于超二级庄宝嘉龙。自从1932年明星庄制度诞生以来，至今一直为明星庄级别，多年来品质都非常稳定和优异。

典型香气：李子、薄荷、巧克力



中山: 8.9分



遵义: 9.3分

柔美、女性化 | 依然是以李子、樱桃、浆果等香气为主，附以甘草、坚果和巧克力等香味。入口非常柔顺，酒体丰腴，单宁感不算明显。

浓郁与清新并存 | 明快的薄荷、雪松气息包裹着成熟的樱桃和莓果香气，口感清新，单宁柔和不腻，让人回味无穷的一款酒。



 遵义：最受欢迎



本期盲品的酒款全部来自法国波尔多：左岸与右岸，嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗与梅乐，六家来自小产区的精品酒庄。如果您只关注收录进各产区评级制度的酒庄（即人们常说的“波尔多列级名庄”），那么您会留意到在镁光灯之外，波尔多的这一面么？

这次盲品中，中山的酒友显然是“熟能生巧”的资深爱好者，对于阿旺、宝爵龙和都加索三款酒，好几位酒友甚至能直接猜中年份和酒庄名，果然是久经历练。而本身就在白酒文化中耳濡目染的遵义酒友对酒款入口的平衡度和集中度更为关注，往往能够直接说出这些精品酒款的风格特征。

2002年份的金武士以陈年长达12年而依然展现复杂香气和清新圆润的口感，让两地酒友颇感惊讶。而2007年份的美雅虽然在复杂度上稍显弱势，充裕的果香和简单易欣赏的个性依然获得赞赏。后者来自弗朗沙，而前者则是他的卫星产区嘉朗弗朗沙，风格显然不同，而同样具有极高的性价比。

盲品双城记总评：熟能生巧与出奇制胜。

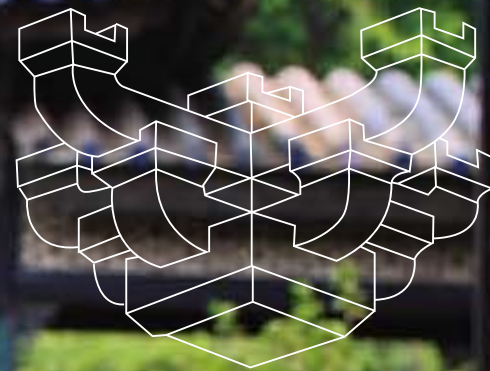
在第二组对比中，2005年的阿旺庄以出色的浓郁度和平衡感在两地酒友中荣获一致好评。明星庄碧朗庄果香充裕，同样是简单讨喜的美度区家常酒。

优质明星庄宝爵龙经过8年的陈年时间，依然展现醇厚细致的特色，难怪获得中山酒友的青睐。最后是来自美度丽莎的都嘉索，浓郁与雅致并存，清新而不失点睛之处，是遵义酒友众望所归的大赢家。



Historical Wines in Ancient Garden 古舍古香

策划/Plan Grace, Kenny
摄影/Photo 詹畅轩
场地/Venue 广州番禺余荫山房 Yuyin Garden



在顶级葡萄酒的圣殿里，永远伫立着那些蕴含着数百年文化传承的佳酿。无论是法国的教皇新堡、香贝天、圣达美隆，还是西班牙的里奥哈、葡萄牙的杜罗河岸或者是意大利的梦迪西露，这里的每一个地方都出产着世界级的好酒，拥有着源远流长的好名声，自数个朝代起历久不衰，堪称液体的艺术珍品。

层次丰富的酒香，细滑丝柔的单宁，芬芳馥郁的酒液犹如一座巧夺天工的园林古舍——蜿蜒曲折的假山水榭，精致玲珑的亭台楼阁……顷刻间我们仿佛置身其中，脚踏镂空的雕花烤瓷地砖，安坐精美的花梨云石凳，一如古代的才子佳人般对酒当歌，吟风弄月。尘封的历史抹不去曾经的家庭辉煌，就像陈年的世界级名酒，始终散发着艺术的芬芳。





华莱仕特酿年份利口葡萄酒 1996 Warre's Vintage Port



乐栖丝梦迪西露红葡萄酒 Le Chiusse Rosso Di Montalcino



歌得利安香贝天红葡萄酒 Claude Chonion Gevrey-Chambertin

巨石庄园红葡萄酒 Château Gros Caillou



威菲庄园新教皇城堡红葡萄酒 J. Vidal - Fleury - Chateaufneuf-du-Pape Rouge



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

Chinoiserie VS International Dining 中国风 VS 国际范

编/Edit Kay 图/Photo 酒店餐厅提供

自从中国国家主席习近平的外交之旅拉开帷幕，习近平和夫人彭丽媛身着中式服装频频现身各国盛大国宴，以“中国风”迎接欧洲王室最高规格的礼遇，使得新风扑面、气质鲜明的“中国style”在国际舞台上广获赞誉。与此同时，中西饮食文化的激情碰撞也为国人带来更多国际范的体验，“远在天边”的地道西餐文化都能走进平凡人的生活中。借助国与国的交流，更多老百姓在家门口就能享受到世界文化大餐，愿意欣赏，也懂得欣赏原汁原味的西方美食艺术。

锦悦法餐厅： 国宴级的法食艺术



餐厅内景

2014年7月6日凌晨，德国总理安格拉·默克尔抵达成都，这是默克尔作为德国总理第七次访华。一夜安睡之后，与“中德对话论坛”的嘉宾们的早餐会选择在锦江宾馆贵宾楼五层的锦悦法餐厅进行。不同种类的火腿、锦悦法餐厅独有的优质法式奶酪、特制的低糖甜点、新鲜水果拼盘与坚果、成都特色酸奶等，融合法国、德国与中国风味元素的早餐会，满足在场来自不同国家的嘉宾们的需求。

锦悦法餐厅是西南首家由米其林星级大厨主理的餐厅，宾馆特邀法国梅斯城堡酒店

总经理、著名米其林星级大厨——克里斯托夫·杜夫瑟先生主理。1984年从事烹饪工作至今，克里斯托夫·杜夫瑟先生已拥有三十年丰富的餐饮工作经验，作为资深的法国美食缔造者，杜夫瑟先生专程从法国赴蓉，带来顶级法式料理盛宴。

美食，不仅仅包括美味的菜肴，餐饮文化和餐厅环境也是不可小觑的一部分，法餐是西餐中最高贵的菜系，更是对此有着格外严苛的标准和要求。来到锦悦法餐厅，您的身份已然从食客变成艺术家。您轻拈着刀叉，如一位美食指挥家，进餐的过程



开放式厨房



开放式厨房

就变成了一首委婉动听的交响乐，从甜酒奏鸣曲，到冷盘变奏曲，再到主菜小步舞曲，直至最后的甜品回旋曲，让认意犹未尽，回味无穷。

成都市人民南路二段80号
028-8550 6199



餐厅外景

北京市东城区金宝街金鱼胡同12号
(近王府半岛酒店)
010-6559 9899



海皇金镶玉



有百年历史的金丝楠木柱廊

全嘉福四合院餐厅： 十三爷府邸的皇家气派

全嘉福所在地为贤良寺遗址，是二进式四合院建筑，建于明末清初年间，为康熙十三子允祥王府，后赠为寺庙，雍正帝亲赐名“贤良寺”。由于距东华门1公里，且与紫禁城近在咫尺，上朝十分方便，故为入京陛见封疆大吏之首选居所。清朝直隶总督曾国藩、左宗棠、李鸿章、张之洞以及东三省总督赵尔巽等，因公来京时，均曾下榻于贤良寺。尤其是治理总督兼北洋大臣李鸿章，自甲午以前，直到庚子议和期间，长期在贤良寺居住。另据《往复文信目录》记载，外国使者抵达北京，总理衙门也把贤良寺作为“款接远使”的国宾馆。

基于贤良寺原址重建的餐厅——全嘉福，是一个汇聚了名人贤士的传统餐厅，以

修旧如旧的手法展现出四合院建筑的精髓。推开铜制的大门，映入眼帘的是百年的金丝楠木柱廊，沿着楼梯边玻璃扶手看上去，墙面铺着传统工艺的釉下青花彩笔画。

踏入二楼，穿梭于每一个房间，所有房间的名字都来源于清朝曾入住于贤良寺之名士自家书房名。透过露台看到后院，传统皇家建筑中的南北“中轴线”和标志性龟背花纹的设计元素交互出现，院中水池竖立着精美的太湖石，300年古楸树，衬托出中国书画的意境。

全嘉福餐厅始于1999年，多年来以高精厨艺尽取中西，南北美食集萃，每一道菜都至臻完美，以回馈高品位追求的食客。



古色古香的餐厅包间



餐厅外景



餐厅外景



主理粤菜



餐厅内景

衡山汇：

生命的飨宴

天下的桌子，没有哪一张会比餐桌更迷人，那些表情丰富、家乡味道浓郁的菜肴，时常让人在心中升起满满的幸福感。用味觉回忆犒赏成长的旅程，是“衡山汇”独家妙处所在。

衡山汇主营的是精品粤菜。粤菜最讲究的是“食物的新鲜程度与香料成反比”，在广东人看来，香料是用来掩盖不新鲜的味道，是用来提鲜助味的，对食材不可喧宾夺主。以清蒸鱼为例，只需加少量酱油、姜和葱，带出海鲜的自然鲜甜味就可以

了。衡山汇的“冬菜粉丝蒸银鳕鱼”用冬菜代替了酱油，在蒸鱼的时候，冬菜的咸鲜味渗入到鱼肉及粉丝里头，也去掉了银鳕鱼的腥味，银鳕鱼很嫩，还有浓郁的冬菜鲜味。

衡山汇的招牌菜“大澳虾膏芥兰爽肉”，主厨邓国利将虾膏干燥成块状，制成虾膏，用来炒鲜嫩的芥兰及猪颈肉，虾膏的甜辣刚好衬出猪颈肉的咸鲜，也衬出芥兰的鲜美。还有“冰镇芥末仙掌”，这道菜把原本八竿子都打不到一起的鹅掌与芥末搭

配一起，继承了粤菜的清淡可口，又充满了日式风情。刚入口鹅掌冰凉爽脆，肉质比凤爪要薄脆、爽口，再嚼几口，芥末的呛味顿时涌起，从口腔直冲大脑，突然拐了个弯冲着鼻孔去，呛味刚刚好，只到鼻梁，没把眼泪呛出来，却使人精神爽朗了许多。

北京市朝阳区霄云路21号嘉里大通大厦附楼
(近东三环北路)
010-6466 1211



Ebony时尚扒房内景



Ebony时尚扒房内景

文华东方酒店：

欧系经典&私家粤菜

上选肉品、空运新鲜海鲜及各国经典美食，道道美味，洋洋地道，使Ebony时尚扒房成为高品质午餐和晚餐的佳选。充满活力的餐厅中，有法式烤炉、木制烤箱以及开放式厨房，宾客可一睹大厨们展示厨艺；服务生会将食物置于边桌上，为客人营造剧院般的用餐氛围，宾客也可选择在餐厅室外花园的草坪或树荫下用餐。白天在这里轻松享用午餐或下午茶，晚上亦可在此感受月光下的宁静。

辉师傅是中国最引人注目的著名年轻厨师之一，“江”这一全新餐厅将由其负责主理。辉师傅善于利用独具创意的菜式设计，将简单食材烹制出令人赞叹的美味，如：和田樱花鲍鱼饭、煎煮椒麻澳大利亚冷、红烧菜头配煎元贝、风范小龙虾、白切文昌鸡、飘香醉鲟鱼、御品功夫汤、岭南风范天鹅酥、胡鸡雪蛤汤圆、蓝莓雪娘果等。辉师傅的菜单以全新的方式展现粤菜的精致与完美，同时还还原传统家庭式

的用餐氛围。餐厅格局时尚明亮，一半的面积设计为私人包间，是宾客定制商务宴请、家庭聚会的最佳选择。贴身服务的私人侍者会及时细心地满足每位宾客的需求，更能为宾客推荐定制茶饮及配酒。

广州市天河区天河路389号
020-3808 8884



和田樱花鲍鱼饭



岭南天鹅酥



别致的“江”餐厅

提基TIKI餐厅&酒吧:

移植到城市中的海岛文化

上海，既是敞开大门的国际化大都市，也是一个岛屿，这点毫无疑问。提基餐厅和酒吧为想要逃离城市生活的现代都市人设定了生活目标，他们尝试这里的一切并将最终融入其中。

提基将充满异国情调的生活概念移植到城市当中，到处是海滩度假的轻松氛围,餐厅的内部装饰由深色木材、提基风格雕塑、竹质家具以及热带纤维纺织品组合而成。步入餐厅，波利尼西亚群岛的气息迎面而来，包括瑞格舞、古巴音乐和卡里普索民间歌舞，让人感觉飞到了一片热带天堂。提基餐厅位于上海新天地的法租界区域，是中国第一个拥有开放式厨房的炭烧餐厅，新鲜的肉类和海鲜每日空运到店，整个烧烤过程尽善尽美，都是在客人眼前完成，而餐厅二楼即将开业的是中国第一个提基酒吧。

提基酒吧的葡萄酒贮量巨大，有330款葡萄酒可供选择，客人总能找到自己心仪的美酒。酒单的设计者Vance Yeang，是在上世纪90年代末第一个接受波尔多和布根地米其林星级餐厅培训的亚洲侍酒师。酒单上最古老的年份可以追溯到1975年，超过90款的酒价格在200元至500元的合理区间。提基酒吧吸取了海岛文化的精髓，其招牌朗姆鸡尾酒是100%的新鲜果汁制成，由两次获得亚洲调酒师冠军的Jackie Ho亲手调制。

主厨Daviv Leong具有15年的丰富餐饮行业经验，烹饪技法一流，在中国、新加坡和马来西亚广受赞誉。其菜单汇集了南太平洋的亚洲美食，炭烧肉类是开放式厨房的主角，独特的提基菜是卡鲁瓦烤猪手（卡鲁瓦是夏威夷的传统烹饪方法）。卡鲁瓦的字面意思是“地下烤炉”，烤肉是用盐

和草药腌制过的，并用香蕉叶包裹以锁住肉内汁水，然后烹煮6到7个小时，吸收了洋槐木和香蕉叶的精华。

正宗的“湖里湖里”鸡，在鸡肉上不断涂抹甜酱汁进行翻滚烧烤，这种家常美食有着甜美的烟熏味道。为了还原夏威夷烤肉店的风格，餐厅在烤架上铺了一层适量的煤炭，可直接使鸡皮和脂肪熏烤至焦香卷曲，但鸡肉不会被煤炭烤焦。

上海市徐汇区天平路320弄衡山坊22号楼(衡山路)
021-6415 0363



卓美亚喜玛拉雅酒店:

情迷上海滩

亚太地区的首家卓美亚酒店，由国际著名建筑大师矶崎新先生设计，完美集合了现代奢华、中国传统文化艺术及风水。酒店绝美的内部设计则由曾成功设计卓美亚集团另一地标建筑迪拜帆船酒店的KCA国际倾力打造，是上海一座新兴的艺术文化中心。

酒店内的天座舞台是上海目前最独特并具现场氛围的舞台之一。酒店独特的浓厚中国文化，同时伴有现代的豪华气息，奢华的260平方米LED天花板屏幕与充满园林历史的庭苑戏台，为客人提供可以放松欣赏表演的舒适环境。

每月第二个周四，新登场的天座舞台会出演一连串精彩纷呈的节目，其中包括现代

爵士、中国民谣及独立摇滚等各种音乐流派。从晚上7点至9点，喜玛拉雅酒店欢迎宾客前来欣赏，尽情享受表演，并可享受酒廊精选的优惠鸡尾酒与行政总厨精心准备的小吃点心。除了每月一度的特邀演出，天座舞台每天还会推出各种文化表演、日落点香仪式以及古典中式音乐演奏。

在酒店的中餐厅里喝茶，品尝一下种类繁多的美味中式点心，无疑又是另一种悠闲的周末度假方式，餐厅的周末点心精选包含多款上海特色小笼包、蒸点和烘焙点心，以及其他各式美食。



上海市浦东新区梅花路1108号
021-3858 0711

Moderdined on Szechuan Cuisine & Wine 川艺慢时光

文/Text 聂凯翔 图/Photo 游端
场地/Venue 成都富隆酒膳

慢食文化，既是法式用餐哲学，也是“天府”成都的美食态度。

其实，川菜并非全是麻辣，竟有80%的川菜是不辣的！爆炒和现炸并非川菜的精华，真正的功力好比太极神功，需要慢品慢享。

慢食即是分享食材的根本，品味它们在各种状态下呈现的不一风味，将时间的价值在精致的美食艺术里呈现出来。用餐者以情绪去感知食物，呼吸每一道菜上桌时的香气，欣赏摆盘的色彩和美感，品尝吃进嘴里每一口味道的组合、搭配和转变。

本期的酒餐品鉴活动，我们来到成都，慢享富隆葡萄酒主题餐厅主厨邵云的无国界川菜，以及其健康、护生、快乐祥和的慢食理念。



本期配餐用酒

① 德国
欧洲王子莱茵堡半干
起泡葡萄酒NV
Schloss Rheinberg Halbtrocken

浅稻草黄色调，气泡轻盈。香气优雅，柑橘和白色水果气息伴随着丝丝花香。入口充盈甜蜜果香，活泼的酸度带来清爽的平衡感。

② 法国
富隆歌得利安宝马
红樽红葡萄酒
Claude Chonion Pommard AOC

此酒呈迷人的宝石红色，散发黑皮水果的气息，如黑醋栗，随之而来的是讨人喜欢的雪松香气充盈鼻腔。入口酒体丰腴、香味复杂，隐约显现的活跃口感暗示其极佳的陈年潜力。

③ 智利
安图红葡萄酒
Antu
Cabernet Carmenere

深宝石红色，有成熟无花果和洋李的芳香，细闻之下还会发现飘逸着雪松、丁香和香料的味道。丝滑的触感带出良好的酒体结构，圆润平和，入口有浓浓的黑醋栗果香和烟熏橡木香，余味中能感觉到精致的单宁。

④ 澳大利亚
山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒
Sandalford Estate
Reserve Shiraz

气味和口感都有非常成熟的黑莓、桑葚和洋李的味道。橡木桶赋予了此酒独特的朗姆酒(rum)、葡萄干、摩卡咖啡还有丝丝巧克力的味道。入口随即能感受到单宁丝滑柔顺，结构平衡。如窖藏十年或更长时间让其充分发展，酒香更醇！

⑤ 德国
巴莎曼博士晚秋
威士莲白葡萄酒
Dr. von Bassermann Jordan
Riesling Spatlese

淡黄色酒体，活泼的酸橙、苹果和蜜桃气息带有一丝二氧化碳气泡，入口后逐渐变得坚实直至后味消失。微甜的口感和清新的酸度令人愉悦，非常适合在佳节与好友、亲人共同分享。





川卤猪肝脆耳配海鲜土豆泥

川菜中卤肉属于家常菜，早在西汉时期，川人已经形成“尚滋味，好辛香”的饮食习惯，讲究“可耙则耙，可软则软，该脆则脆”。

以传统川菜卤汁腌制之后，将猪耳和猪肝在高度加热的状态下压制合体，去腥提鲜，再切薄片，凝固成形的猪肝脆耳片肉质均匀，色泽诱人，除了有醇厚的五香口感外，还有一种特别的香气，可提神醒



推荐搭配

欧洲王子莱茵堡半干起泡葡萄酒

猪肝的香甜口感被微甜不腻的酒液浸润之后更显鲜美，为了减少肉食过重的油腻感，这款菜需要细嚼慢品，起泡酒持久的气泡也非常适合细细观赏，丝毫与时间无争。川菜与葡萄酒搭配，想要相得益彰，必须去掉一些相冲突的元素，这道菜特意减弱了川菜中的麻辣、五香配料，不至破坏葡萄酒的平衡酒体。



香脆猪肉松芝麻卷

这道菜将鲜猪肉与猪肉松搅拌混合，猪肉松是加辣的，柔软酥松、绵而不腻，将香菇、大豆酱调制的馅料与猪肉一起，包裹在沾满白芝麻的卷皮之中，肉松中的胆固醇含量低，蛋白质含量高，还有碳水化合物和多种矿物质，香味浓郁，味道鲜美，生津开胃，干软酥松，易于消化；猪肉事先油炸，锁住鲜味和汁水，上面覆盖了一

层清爽拌有海盐的芒果番茄莎莎，其中的酸咸物质能够软化肉质，使肉松口感更为酥香。

最上方以黑鱼子作点缀，其中高含量的蜡酯吃起来有特殊嚼感，非常开胃，造型也如同西式糕点一般精致，最是佐酒妙品。趁热下嘴是吃鲜肉的不二法则，香脆猪肉

松芝麻卷外形十分小巧，可以直接用手指拿取食用。松香鲜软的口感将所有酸甜咸辣味道奇妙地融合在一起，一口下去，破出层层惊喜，肉的质感、鱼子的纯鲜与蔬果的清爽齐齐涌入口腔，百感交汇，一言难足。



推荐搭配：

富隆歌得利安宝马红樽红葡萄酒

这款经典的布根地佳酿陈年后散发出淡淡香水味，极具性感魅力，平缓细腻的口感，倒入杯中慢慢苏醒，耐心等待她优雅的花香静静开放，每一次摇杯后会有更多香气的变化，丝滑的触感缠绵舌尖，难以割舍。为了有保持清醒的味觉来品尝这款酒的柔美醇香，猪肉卷三种味道的平衡功力帮助贝露娃保持其娇弱的口感，肉松加辣可与其过于集中的甜度进行中和，不会突显酒中的涩味、酸味和苦味，还能带出浅浅的烟熏气息。



酸甜辣排骨

这道菜是由地道的糖醋排骨改良而成，减甜、减酸、加辣，三种味道都把控得恰到好处，没有某一种味道是特别突出的，但组合起来给人愉悦平衡的口感。用新鲜的黄贡椒、番茄收汁做酱，色泽鲜亮，佐菜有子姜与苦苣。

推荐搭配

安图红葡萄酒

嘉本纳沙威浓与加文拿的组合果香十分突出，单宁紧密，酒体强壮。依照葡萄酒配餐原则，酱汁中摒弃了偏重口味的调料，以避免带出酒的苦涩口感。排骨恰到好处的甜度与智利加文拿的浓香相得益彰，酒的酸度适中，酸甜达到平衡，使排骨口感更显香嫩。



鲜辣铁板牛排

牛肉的口感在很大程度上取决于食用时的温度，大厨对上菜的时间把控成为这道菜品尝效果的关键。牛肉入口时的温度必须高于口腔本身的温度，这样牛肉的鲜味才能被口腔明显感知。西餐牛排流行吃冷盘，而国内人吃牛肉习惯更熟一点。牛排取含肋骨的部位，肉质鲜嫩且油花均匀，有大理石纹，厨师需把控精确的烧烤温度，使骨头与肉精密结合在一起。铁板可

以短时间内保持高温，可防止汤汁过多流失，牛肉本身的芬芳因子不至于被破坏。

在铁板烧中，盐是点睛的调料，但分量极少，既健康，又能细细感受食物本身的芬芳。牛肉本身没有掺杂任何调味料，在原汁原味、肥瘦黄金比例的牛排上撒有适量的喜马拉雅岩盐，是世界上纯度最高的水晶矿物盐，无着色，能释放对人体有益的

负离子，较普通食盐咸淡适中，更有一种独特而纯净的鲜味。

佐食的调料是鲜辣汁，由四川鲜花椒、鲜辣椒以及其他酱汁调配而成，旁边配有蒜片、黑松露和橄榄油拌香椿苗，同样是依据个人口味选取食用。素菜佐餐的好处在于可以适宜调节口感中油腻和清爽的程度，是真正个性化的品尝体验。



推荐搭配：

山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒

重口味的澳洲穗乐仙与川菜本身就是百分百绝配，加上岩盐提鲜，松露、豆苗为口感增加了相应的复杂度，使酒中丰富的二、三类香气得到提升，依次散发出来的味道充满惊喜，更突显了穗乐仙的力道和矿物质感。



四川麻球配新西兰榴莲布丁

这款精美的餐后甜点是中西合璧的杰作，新炸的麻球立于杯口，热香四溢，而榴莲布丁在晶亮的杯中透出一股凉爽的小清新田园风。

榴莲是热带水果之王，产自东南亚诸国，而新西兰榴莲香味独特，酥软味甜，吃起来有雪糕的口感，含有多种维生素，营养相当丰富，与葡萄、薄荷叶的搭配色彩缤纷跳跃，清凉消暑，一种活泼的夏日气息溢满造型精巧的玻璃小杯。

麻球是四川人的传统早餐，地道的四川麻球口感香甜绵软，性黏而不粘口。糯米面包甜馅，形圆心空，一层黑芝麻紧紧的镶在皮面上，先在温油中养，使它慢慢的匀速膨胀，炸至金黄色成熟，趁热入口，外酥内软糯，香甜满溢，让人回忆起童年的味道。

推荐搭配：

巴莎曼博士晚秋威士莲白葡萄酒

德国威士莲高甜高酸，是甜品糕点的百搭酒款，与布丁或是麻球搭配都十分和谐，酒和食材中都散发出蜂蜜、薄荷的清香，余味悠然。



成都富隆酒膳总经理鄢林专访

鄢林与葡萄酒结缘十年，从基础班学员到酒窖经理，再到葡萄酒餐厅的运营，从理论到践行，将最高层次的葡萄酒文化“葡萄酒膳”融入到川府美食之中。2013年，他与前日本皇家丽佳酒店的邵云主厨合力研发出一系列搭配各种类型葡萄酒的创意菜品，引领川菜与葡萄酒配餐的高端时尚潮流，让川菜吃出法式大餐的意境，广受成都食客青睐。



葡萄酒的世界妙不可言

“我第一次听到各种童话般的葡萄名字时，我就会被它们深深吸引了，葡萄王国里的“国王、王后、王子、公主”们，各有其长，妙不可言。从最初对澳洲穗乐仙一见钟情，到后来对冰酒爱不释手，到现有了自己珍爱的私藏佳酿，我慢慢学着用自己的语言来诠释品酒的感受。”

创新川菜与葡萄酒联姻

“在成都开办首家葡萄酒中餐厅的想法由来已久，经过了多年酝酿，现在终于梦想照进现实。与邵云大厨的机缘巧合促成了这桩美事，他对菜品的设计有独特的灵感，对葡萄酒也有相当的领悟，我们一起用了大半年时间去考察市场、布置厨房、设计菜品。我们最初研发的酒膳菜品属于私人定制，单人独分，提供完全个性化服务，意在传达一种西式用餐理念。如今根据成都人的饮食习惯，我们又研发出几套午餐菜单，客人可根据菜品口味选择不同的酒款组合，黑松露炒龙

虾、特色香煎铁板牛扒、酸辣鱼翅等招牌菜品甚至超越了顶级西餐厅的同类菜品，是各类高端商务人士的必点菜品。还有很多新的季节性菜品在研发和改良中，例如即将推出的特色【生蚝】系列，运用蒸、焗、炸多种新式烹饪方法，百煮百味，将为客人带来源源不断的惊喜。”

酒膳搭配的绝妙体验

“酒膳的概念不同于一般的餐厅美食，我们希望让食客真正了解到酒膳搭配的精髓，并融入到他们的生活之中，使酒膳文化真正成为一种生活方式，就像成都人喝盖碗茶一样，成为他们生活的一部分。我们正想给成都的葡萄酒爱好者提供这样一个场所，无论是商务休闲或是亲友聚会，都可以到我们的葡萄酒餐厅来，大家在轻松愉悦的氛围中饮酒品菜，体验一种别致的闲情逸趣。同时我们也与携程网（高端美食）和大众点评合作，客人可以通过手机客户端享受更便捷的酒餐体验。”

Acidic Joy or Boring Wine

葡萄酒无酸不欢

文/Text 刘烁

我想很多朋友和我一样，在最初接触葡萄酒的时候，会被酒里的酸度强烈地刺激到。暗暗猜疑这么酸的酒精饮品为什么会有这么多人为之着迷甚至趋之若鹜？随着自己的品酒阅历不断丰富，我渐渐发现酸度对于葡萄酒来说实在太重要了。它和香气一样，是葡萄酒里不能缺失的构成要素。如果没有酸度，我们简直体验不到葡萄酒带来的欢乐。生活无酒不欢，葡萄酒无酸不欢。

酸甜苦辣咸是五大味觉元素，我们每天吃饭都会或多或少地体验到。在葡萄酒里，它们一样存在。甜是人类最喜爱的味道，无论是食物还是葡萄酒，甜味总是很讨喜，但在葡萄酒里它只能起到点缀的作用，让酒多一些华丽。苦对于葡萄酒来说是负分因素，没人会把葡萄酒当作中药那样“良药苦口利于病”般地饮用。辣指的是酒精带来的灼热感。咸是比较少见的，某些带有矿物口感特征的白葡萄酒会有不太明显的咸味。

可见，甜苦辣咸在葡萄酒里都不是必要元素。只有酸才是每款葡萄酒都会出现的味道，而且是主导。酸是所有酿酒葡萄自带的味觉属性，无法避免。无论你喜不喜欢酸味，酸都在葡萄酒里，或浓或寡，不卑不亢。想要更好地学习和品尝葡萄酒，我们必须正确认知葡萄酒里的酸度。现在，我们一起从白葡萄酒、红葡萄酒、起泡酒和甜酒四个类型逐一了解酸度的重要性。

白葡萄酒里的酸度——支撑酒体

红葡萄酒陈年靠单宁，白葡萄酒陈年靠酸度，这是最基本的葡萄酒规律之一。可见酸度对于白葡萄酒的支撑和保存是极其重要的。酸度对于白葡萄酒来说就是骨架，是让酒能够有立体感的“脊梁”。我们都知道白葡萄酒基本是不含单宁的，除非是长期经过橡木桶陈年，因而酒体比较轻薄。如果再缺乏酸度，白葡萄酒会显得绵软无力，在口中寡淡如水，很难接受。想要让白葡萄

酒口感突出，只能在酸度上做文章。优秀的酿酒师在保留白葡萄酒酸度的同时，会尽量把酸度变得优雅。布根地雪比利村白葡萄酒能够闻名于世，靠的不是芳香的气息，而是细腻绵长的酸度。那里的酿酒师处理酸度就像酿造红葡萄酒时处理单宁一样，保留天然特征的同时，尽量让酒容易饮用。

雪比利的白葡萄酒可以比其它白葡萄酒更耐存放，特等园的适饮期10年以上都不成问题，这自然得益于葡萄酒里较高的酸度。一般来说，生长在相对冷凉地区的白葡萄含有的酸度会更高。比如雪比利村，还有德国、新西兰、法国香槟地区，这里的白葡萄酒或是气泡酒的酸度让人印象深刻。饮用这些地区的白葡萄酒，应当把酒温控制得更低，好让酸度有良好的发挥。

红葡萄酒里的酸度——配餐所需

酸度可以解腻，这是生活中的一个小常识。平时我们吃肉如果怕油腻，蘸点醋就好，这是利用醋的酸度分解肉中的脂肪。葡萄酒最基本的功能是搭餐，而红葡萄酒多是搭配肉类菜肴的酒种。如果红葡萄酒有适当的酸度，便可以充分分解肉中的脂肪，削弱油腻感，让我们用餐更加自在。

举个典型的例子。意大利葡萄酒酸度很高，这是尽人皆知的秘密，一来这和葡萄品种有关系，二来是和意大利的饮食习惯分不



食物中的酸度让人提神



酸是每款葡萄酒都会出现的味道



法莱丽（雪比利特等园）白葡萄酒的酸度让人印象深刻

开。在托斯卡纳，烤肉深受当地人喜爱，佛罗伦萨牛排是当地的特色菜。它选自托斯卡纳特产的牛的T骨牛排，烧烤的成熟度不能超过三成，以保证肉质鲜嫩多汁。想想看，在三成熟的牛肉中，很多脂肪并没有被高温逼出来，而留在了肉里形成油脂。一块牛排富含的脂肪是相当多的，如果没有酸性物质来化解脂肪，这块肉基本很难下咽。这时候来一杯以酸度著称的、由圣祖维斯酿造的经典基安帝或是梦迪西露，油腻感就会降低了。

除了解腻，红葡萄酒的酸度在配餐时还有其他功效。如果烹饪的菜肴偏咸，可以用酸度高的葡萄酒搭配，口感会变得平衡不突兀。如果菜品是酸的，用有一定酸度的葡萄酒搭配，可以让菜品的酸度依附于酒中的酸度，使酸味变得平和不尖锐。

起泡酒里的酸度——打开味蕾

酸不仅可以解腻，还可以开胃。在我们食欲不振的时候，往往会下意识地吃些酸味食物，比如山楂、话梅、果丹皮，甚至是酸酸乳这样的酸味饮料。酸度较高的起泡酒也是不错的选择。起泡酒的两大功能除了活跃气氛外，就是作为餐前酒出现在正餐之前。在西餐厅，聪明的侍酒师往往会选择酸度较高的起泡酒作为餐前酒推荐给客人，目的是增强客人的食欲。客人的味蕾打开之后，食欲振作，基本上吃嘛嘛香。不仅吃得香还吃得多，这样可以增加餐厅的美誉度和收入。

甜酒里的酸度——平衡甜度

甜白葡萄酒是大众最喜爱品饮的葡萄酒类型，因为它的甜度十分突出。对甜味的偏好是人类从孩提时就开始形成的。很少有人会抗拒甜味食物和饮品，除非它甜得发腻。在葡萄酒的世界里，甜白葡萄酒是专为讨人喜爱而酿造的酒种，就像蛋糕、巧克力等甜品一样，愉悦身心。

酿造甜酒的初衷虽然是追求葡萄酒里变大的含糖量，但并没有因此而舍弃葡萄里固有的酸度。当我们在品尝含糖量较高的甜白葡萄酒时，如德国冰酒或是BA级别的晚摘贵腐酒，首先感触到的味觉固然是甜味，然而在咽下去之后，我们的口腔里会有大量的唾液从舌头两旁涌出，显然说明这些甜酒中依然留有丰富的酸度。这些酸度来自于葡萄品种本身，高质量级别的德国葡萄酒是不允许脱酸的。试想一下，如果冰酒里只有甜度，就像糖水一样，那么品饮的时候你能喝多少呢？恐怕两三口下来就“齁儿着了”。相反，如果酒里拥有良好的酸度，就会中和过于集中的甜味。

优秀的甜白葡萄酒一定是酸甜平衡相互制约的，入口感觉到适当的甜度，而尾韵是优雅圆润的酸度。这不仅可以激发继续品饮的欲望，又可以增加陈年潜力。来自波尔多苏玳的著名甜酒甜甘酒王，其陈年潜力可以达到上百年，这自然是酒中酸度所发挥出的作用。



用圣祖维斯酿造的玛卡丽经典基安帝红葡萄酒是配餐的良伴



能够良好地打开味蕾的起泡酒



迪甘甜酒王陈年潜力可以达到上百年



华莱仕十年珍藏利口葡萄酒
经典与时尚的交融，连续15年蝉联榜单



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2013
国际葡萄酒与烈酒大奖赛



DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2014
《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖赛”



INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE 2014
国际葡萄酒大赛



Penfolds' Recorking Clinics

奔富“换塞诊所”的体验

文/Text 凌仁



为什么要换塞？很多人肯定会有这个问题，其本质的出发点是为了让那些老年份的酒能够有更好的保存条件，避免木塞受潮或者干燥等后天因素对酒质产生影响。从上世纪70年代起，法国波尔多的各大酒庄就因拥有这项服务而盛极一时。尤其是波尔多美度1855列级的三级名庄“宝马庄”更是把这方面服务运用到炉火纯青的境界。其在业界赫赫有名的事件就是2005年，受澳门赌业大亨吴志诚邀请，酒庄酿酒师为其收藏的528瓶1961年份的宝马庄红葡萄酒，进行飞行换塞的服务。结果，酒庄还真是包机直飞，并出色地完成了所有的工作。

但是，我们不是名声显赫的赌王，也没有私藏这么多老年份酒的能力，千里迢迢飞一次法国波尔多也不是那么容易。那么是不是大家对于这个神秘的换塞服务就无法一睹真容、一窥究竟了呢？其实未必。1991年奔富提出了“奔富换塞诊所”这个全球性的服务，其出发点和意义就是为每一瓶老年份的奔富酒换塞。经过酿酒师的仔细观察和检测，并进行细致地评估后，重新填瓶、换塞、再次封装，这些葡萄酒脱胎换骨地进入到一个新的保存周期。也正如奔富首席酿酒师彼得·嘉高（Peter Gago）本人所说：“或许拿来这里换塞的每一瓶酒，都有一个故事，都有一份纪念，我们的目的，就是要帮助他们保留好一份难以忘却的怀念。”

今年，这个久负盛名的奔富售后服务项目由他们的首席酿酒师彼得·嘉高首次带到了北京。笔者有幸目睹了酿酒师为酒龄15年以上的奔富葡萄酒进行品质检查以及估值服务。通过这次的关注和观

察，以及彼得先生本人生动的解说，我们发现这是一门颇不容易的手工艺。

首先，你要有一瓶老年份的奔富酒，未必一定是奔富之父、圣亨利或者其它高端的旗舰酒款，哪怕是一瓶389、一瓶407或者Bin8都可以。当然，千万别拿着螺旋盖酒瓶去要求换塞……在换塞开始之前，酿酒师会用一张卡尺对老年份的酒液面高度进行一个初步的评估，只有酒液达到了橙色或者深绿色的标准线，他们才会建议换塞。如果在浅绿色的区域，说明酒塞的干湿度保存得恰到好处，酒液挥发情况正常，还没有到需要换塞的时候。如果酒液已经到了红色的区域甚至以下，那就说明木塞已经失去了保护酒的作用，酒液挥发比较多。同时这瓶酒很有可能已经受到空气的侵蚀，存在氧化或者变质的风险。对于这种情况，大家还是快点喝掉吧。



初步评估使用的卡尺

经过初步的评估后，就要进行开瓶了。可是用什么工具去开？很多人习惯用海马刀：顺手、省力也好用。但注意，开老年份的酒，包括彼得本人都推荐大家使用这种被称为阿索的双片开瓶器。一来可以防止木屑掉入酒液中（要知道老年份的木塞可都是很脆弱的），二者也能保留一个完整的木塞，作为一份纪念。

开完瓶后，酿酒师需及时补充入适量的惰性气体（60%的氮气，40%的二氧化碳），防止氧气进入并迅速氧化这些已经非常脆弱的老年份酒。酿酒师会斟倒出少许酒液，对这瓶酒进行一个完整而系统的评估和鉴定，包括酒整体的老化程度、保存状况、适饮期等等。并且所有的数据都会经过整理和记录，等于说给这瓶酒进行了一个全方位的体检。体检通过了的酒，在原始背标的后面，就会多出一张白色的标签，上面详细地记录了换塞的时间、地点和鉴定师的签名。这个时候酒才真正进入到换塞的步骤。大家一定要问，那倒出酒后，瓶子里的酒液岂不是不够分量了？当然不用担心。酿酒师会用同一款酒液适量的补充进去。关于这一点，法国人和澳大利亚人的做法会略有不同。波尔多酒庄要求拥有者提供两瓶同样的酒，一瓶换塞，一瓶用来补液，所以在换塞的同时，拥有者还要开启另一瓶老年份的酒；而奔富则会利用酒庄现有的存货补上那部分失去的酒液。

我们移步来到换塞的地方一窥究竟吧。这里会有两种不同的木塞，一种是整块原木压制出来的木塞，给奔富之父、圣亨利等高

端旗舰酒款使用，而另一种则是采用普通木料制成，给一系列的Bin号码酒换塞使用。经过检测和补液的奔富酒，在这里就会被打上一个全新的橡木塞。整个过程在机器的帮助下进行，干净利索。但要注意的是，新换的木塞上面会带有“奔富诊所”的印记并标注日期。

到这一步，整个换塞的过程差不多大功告成了。稍等，奔富的标志性大红帽在哪儿呢？不要着急，下一步工作就是给酒瓶加上红色的铅封和铝帽，这台神奇的机器起到了作用。戴上了大红帽的奔富，才是真正的奔富。要注意的是，新包装上的大红帽也会标注“奔富诊所”的标志。旧酒换上了新衣，让人更是爱不释手。最后包上硫磺纸，我们的换塞工作大功告成。每一瓶佳酿可谓皆有传奇，出于对美酒的热爱和珍藏，相信经过了换塞诊所这项售后服务的帮助，我们的瓶中美酒更能体现出历久的弥香。

奔富的传奇自诞生之日起已经悄然走过了170年。直到今天，从顶尖旗舰的“奔富之父”，到让大家耳熟能详的高兰山等各种入门酒款，应有尽有。当一瓶老年份的酒逐步进入适饮期的时候，逐渐老化的木塞也完成了自己的历史使命。如果你不愿意让自己的酒因为木塞老化而受到氧化或者污染的侵蚀，也不愿意急急忙忙地就把它开瓶喝掉，何不尝试一下换塞这个既新颖又实用的、保护老年份葡萄酒的定制服务呢？[👉](#)



1

开老年份的酒用阿索双片开瓶器

2

补充适量惰性气体

3

斟倒出少许酒液进行评估和鉴定

4

记录了换塞时间、地点和鉴定师签名的白色标签

5

换塞

6

补充酒液

7

加上奔富标志性大红帽

8

包上硫磺纸

Enchanted Yunnan 迷醉七彩天堂

文/Text Kay
图/Photo 云游摄影网、夏妍妍

对于彩云之南这片神奇的土地，世间所有的人，心里都存有一份念想。

古老神秘的民族，百卉千葩的花海、雄伟圣洁的雪山，波澜壮阔的原始景观……一切震慑心灵的事物，让人忍不住要顶礼膜拜。

不需更多准备，带上一台贴身相机，一副简单的行囊，一颗虔诚的心，就可以出发！



翠湖上的西伯利亚海鸥

昆明 春城饮秋露

滇池流域“青铜文化”的中心，有着四季都开不败的鲜花。走在绿草如茵、鲜花盛开的街头，不时有神情悠然的昆明人与你擦肩而过，你会被这座城市的清新和闲适所感染。

“春城”美称古来已有，自然是藏着无数绝美的风景。春日里坐船游滇池，赏两岸绿树红花；夏日里上大观楼观荷塘月色；秋日里徜徉在云南大学的银杏道，喂松鼠；冬日里在翠湖追寻西伯利亚海鸥的踪迹。昆明的四季都是一样的娴静温婉。

感受昆明的浪漫，不在花前，就在月下。到全国最大的鲜花市场斗南花市走一走，这里的鲜花价格便宜、种类繁多，令人眼花缭乱，一大束玫瑰花还不到10元，离开的时候买一大束鲜花给自己，既浪漫又有意义；赏月则须到西山龙门，这里是俯瞰滇池的最佳地点，居高临下，八百里滇池美景尽收眼底，每到中秋时分，天池圆月大如玉盆，格外明亮。

昆明世居26个民族，各民族融会贯通，共同繁衍生息，形成各种聚居村或混居村街。他们既相互影响，同时又保持各自的民族传



春城处处鲜花盛开



昆明大观楼揽胜阁

统，延续着许多独特的生活方式、民俗习惯和文化艺术。各民族同胞热情好客，能歌善舞，民风淳朴，无论是待人接物的礼仪、风味独特的饮食、绚丽多彩的服饰，还是风格各异的民居建筑、妙趣横生的婚嫁，都洋溢着源自生命最深处的柔情与浪漫。

彝家的阿诗玛都能说会道，会教你如何鉴别珠宝玉器，又如何品尝醇香茶道。话说茶要喝带着朝露新摘的，酒要喝百年珍藏陈酿的，但偏偏普洱茶不循此理，越是时间久远越是珍贵难得。刚入口的普洱茶，味道憨憨的，有点像发酵的大麦，不像普通的茶，能立刻散发出甘苦润肺的清香，但当你轻轻用嘴咂出茶汁，醇浓的茶香也慢慢浸入舌腔。依照当地婚俗嫁娶的风俗，普洱茶需从小就置办，阿黑哥的聘礼缺此不可，而阿诗玛的嫁妆也要随一份七子茶（七年的普洱茶）。据说市面上二十年以上的普洱茶甚至比黄金的价格还要贵。

富隆酒窖 ➡ 西山区日新中路319号 0871-64568373/64583371
富隆酒屋 ➡ 五华区翠湖北路太龙公馆-103 0871-65515099

大理 风花雪月

所谓“风花雪月”，即是大理著名的“下关风，上关花，苍山雪，洱海月”四景。洱海最南端的上关，曾经是一片开阔的草原，鲜花铺地，姹紫嫣红；最北端的下关是苍洱之间主要的风源，现在是大理市中心所在地。位于洱海中部的大理古城，曾是南诏古国的都城，白族文化的发源地。

在大理，可以租一辆单车，背上简单的行囊，骑行古城。大理浓郁的白族风情，遍布苍山洱海间，在喜洲的严家大院，可品尝大理白族很有名的“一苦，二甜，三回味”三道茶，尝尝喜洲破酥粑粑，看看外观整齐、白墙青瓦、古朴大方的白族民居。三房一照壁的庭院，色调自然以白色为主，配有精雕细刻的镂空木窗和简单的装饰花纹。玉雕、大理石雕和木雕是这里阿鹏哥们的绝活，也是他们谋生的手艺。照壁都造型精美，有吉祥、福禄、安康等寓意。

品味多彩的白族风情，两大盛会不能错过，春有“三月街”观音会，赛马、滇戏、花灯各种表演，热闹非凡；秋有洱海“开海节”，古老的祭祀、龙舟赛、洱海渔歌、白族对歌，民俗文艺表演不一而足，更有汇聚大理所有烹鱼方式的“鱼全席”。期间最夺人眼目的，便是银装玉裹、素雅尚洁的白族女子服饰。倾情洱



大理山涧美景



大理三塔



绚丽的民族服饰



扎染布

📍富隆酒窖 ➡️ 洱河南路中民广场Aa2-6、7、8、9、10号 0872-2194410

海谁共醉，最爱金花压众芳。年轻的金花好梳辫子，头饰叠成长条形盖于头上，红色的绳子绕辫挽上，形成上为龙马角，下为龙凤尾的格局，左侧一条缨穗垂于耳畔，随风飘扬，有诗云“苍山绿，洱海青，月亮白，山茶红，风摆杨柳枝，白雪映霞红。”头饰虽雍缀，意境却是美轮美奂。

大理的古城不如丽江的朴质、耐品，但也别有味道可寻。叮叮当当的银器铺让过路人总会有些心动，民族特色的扎染也平添了一道风景，饵块、饵丝和乳扇等当地小吃，多少都会挑起你的好奇心，诱出你的口水来。在某个有情调的小馆里，坐上一个下午，品一杯香茶，看一本书。或许在不经意的瞬间，书里的某行文字，会忽然触动你某种情愫，让你的心绪瞬间荡起涟漪，回过神，时光已流逝大半。

古城人务实的环保理念可与德国媲美。所有的买家商铺都自觉地提供给顾客可反复利用、易于回收的纸袋作为包装袋，我们常见的塑料袋在这里是明令禁止的。如果有人明知故犯，轻者罚款警告，屡教不改者则会被判刑坐牢。绕城河中的金鳊鱼是餐桌上稀有的珍馐佳肴，市价至少要三百元一斤，但当地人并没有因此就大肆捕捉，牟取暴利。鱼儿依旧无忧无虑地游来游去，纳西人也虔诚地墨守着祖训，与自然和谐相处。

红河 山岳显神雕

很多时候，来红河旅游其实不需要做什么攻略，就随便走走逛逛，尝尝看看，旅途中那些从未计划过要出现的惊喜，才是旅行的本意所在。红河是万变的，几乎一年到头都是好时光，各个少数民族的诸多节日，永远呈现着惊喜。

如果你的旅行计划刚好和节日节庆擦肩而过，也完全用不着沮丧。从清晨到傍晚，无论是浓香四溢的烧豆腐，还是碗比盆大



哈尼人家

的过桥米线，田螺、炸竹虫、牛干巴和长街宴梯田红米，红河街巷飘香的每一味美食，就是你化身红河人、融入红河生活的第一步。红河人的生活状态比较悠闲，美好的一天从一碗香喷喷的米线开始。不考虑上班时间的話，睡到九、十点，出去吃一大碗米线，中午饭就吃不下什么了，下午吃点小吃垫着肚子，直到吃晚饭。晚上吃烧烤，吃完之后逛逛夜市，红河人的热情都在这些美味之中了。

无数人为了一碗过桥米线来到红河，最后深入心田的，却是哈尼人的火热情意。哈尼族人早已习惯了大山里的劳作，梯田深处的宁静生活。山林、小溪、村寨与梯田是哈尼族人最珍视的四样事物。一千三百多年前，哈尼人的祖先利用自然的力量垦殖出层层梯田，创造出壮美美丽的梯田文明。哈尼梯田以元阳梯田最为多彩与烂漫，是哈尼人雕塑大地的杰作，梯田由河谷一直延伸到海拔2000多米的山上，可以到达水稻生长的最高极限。

从15度的缓坡到75度的峭壁上，都能看见梯田，最多的时候能在一面坡上开出3000多级阶梯，形状各异，连绵成片，每片面积多达上千亩。一年四季，梯田皆有其美：冬春两季的晴朗时光，梯田会呈现出骏马奔腾、藏龙卧虎的奇幻图案；夏天的元阳，到处是一片青葱稻浪；秋日的山野又变为满坡金黄；而冬天注水后的梯田会闪现出银白色的光芒，凸显出婀娜曲折的轮廓，一派水墨画式的田园景象。



壮美的元阳梯田

📍富隆酒屋 ⇨ 弥勒县髻翁路延长西线湖泉和镜一区A29号 0873-6199799

Tips 滇南酒踪

大香格里拉的神秘之酿



众所周知，在地球南北纬30°-50°之间，有一个盛产优良葡萄的区域，称为“葡萄带”，法国、意大利和美国加州、阿根廷、南非的知名产区都处于此区域内，然而云南并不在传统的酿酒葡萄种植带上。但神奇的是，云南省红河州弥勒县的地理环境，和世界其他几个适合种植优质葡萄的国家十分相似，这样得天独厚的地理优势，使当地人争相收购葡萄进行酿酒，这颗不为众识的滇南明珠，飘出了神秘的酒香。

由于云南的高海拔，阳光日照比传统葡萄带长，昼夜温差小，冬无严寒，夏无酷暑，气候温和，所以云南的葡萄品种多，品质优异。“玫瑰蜜” Rose Honey是已经在欧洲绝迹的酿酒葡萄名种，却在云南得以保全。以当日采摘带着晨露的玫瑰蜜酿造葡萄酒，如红宝石般华丽、玫瑰花瓣般温存，饮后唇齿留香、余味绵长。

弥勒位于大香格里拉世界的优质葡萄产区，分布在海拔1700-3000米之间，是目前世界上海拔最高的葡萄酒产区，葡萄依山势种植，呈不同海

拔，进而使葡萄酒产生多样化风格。葡萄园非集中连片，多为梯田分散分布，可天然屏蔽病虫害的传播。7月初夏，当世界各地葡萄园里的葡萄还在发青之时，地处云南高原弥勒县的葡萄就已经开始成熟。

现在的云南，葡萄酒庄随处可见，饮红酒也已经成了云南高原人的良好习惯。法国葡萄，这朵从法兰西远渡重洋而来的美丽鲜花，在云南高原开放得更加绚丽多彩。每年6-8月是弥勒葡萄成熟的季节，游客不但可以免费品尝玫瑰蜜、水晶、美人指、玛奶等甘美的葡萄，还能同采摘工人一起劳动，在葡萄园体验葡萄收获乐趣。沿着一路秀丽奇绝的喀斯特风光，钻钻洞穴，泡泡温泉，品品红酒，赏赏月，在火把边拨起大三弦，弥勒的田园生活如此让人陶醉。🍷

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
Aussino® 酒业
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》。

Old Brandy Advertisement in China 洋酒老广告

文/Text 陈耀明

“马爹利”这个名字太霸道了，所有喝它的中国人都得叫它一声“爹”。中国语言学核心期刊《修辞学习》杂志2000年第三期曾经刊登一篇《商标音译的文化心理观照》指出：“爹”在汉语中并非多义字，其唯一的含义就是“父亲”。“马爹利”的翻译者大概忽视了汉语言文化中“爹”字所蕴涵的“长、尊、威”等文化内涵，而在一外国酒名上贸然加进“爹”字，这势必在国内一部分消费者心理上产生负面效应，影响到产品的市场营销。

其实，马爹利早期的中文名并不叫“爹”，而是被译为“马台尔”，大概是法文名称“Martell”的沪语音译。光绪二十七年（1901年）上海《申报》刊登这样一条广告：“马台尔所制之勃兰地酒，最合卫生。若于饭前饭后常饮许少，可免霍乱、痢疾、寒湿各症。诸君如欲勃兰地酒，惟马台尔酒最为合宜。今由上海南京路第十七号维纳洋行充当东方专理，竭诚请君逕向商铺可也。”广告标题为“Martell Brandy——卫生名酒”，广告中的“勃兰地”即“Brandy”（白兰地）的沪语音译。马爹利由Jean Martell 创始于1715年，2015年将迎来300周年华诞。据法国《西南报》报道，马爹利为庆祝创立300周年，面向社会征集与马爹利相关的历史文献。光绪年间这份刊登“马台尔”广告的《申报》，无疑是见证马爹利进入中国市场的重要历史文献之一。



1936年出版《丁丁历险记·蓝莲花》中的上海滩，其中一家饭店的招牌是“随意小酌”。

继“马台尔”之后，“Martell”还有一个沪语音译的中文名，即“麦退而”。民国十四年（1925年）出版的上海《商旅友报》杂志总第十四期刊登“世界最著名之麦退而三星白兰地酒”的广告称：“本行经理之麦退而三星白兰地酒，系法国最著名之厂所出。该厂开设已二百余年，拣选上等药料，聘请高级技师精制而成。运销全球各国，素负盛名。凡用过此酒者，莫不赞赏。该酒不惟性醇味美，常饮之可祛一切意外之病，于夏历寒暑不当时用之便宜。且曾经名医化验，证明有医治疾病之奇效。种种裨益，一笔难尽，试之后当信所言非谬也……”广告发布者“源和洋行”（Gande Price Ltd），商行地址为“5 Peking Road”（北京路5号）。广告还强调“须认明英文，庶免他误——L & F.MARTELL”。在缺医少药的饥谨年代，广告突出白兰地的保健功效，但“拣选上等药料”则属夸大其词，白兰地毕竟不是味美思（Vermouth），不太可能添加药料。“三星”则是干邑白兰地的一种等级，按照现在的概念，意味着调配时最浅龄“生命之水”陈酿期至少达到2年。至于白兰地在当时的流行程度，同一年的《新上海》杂志第六期刊登《上海之声色》描述道：“白兰地，为一种外国酒名，价值甚贵。我人饮酒，从前大都以花雕为佳品，今则一般阔佬请客，多用白兰地。不特大菜馆中吃大菜必用白兰地，而妓院宴客、居家请酒，亦多有藉以为饮料者。”



民国十四年上海《商旅友报》杂志刊登的马爹利广告。

“马爹利”这个译名的出现时间，或许不晚于民国十八年（1929年）。民国二十二年（1933年）出版的《广东烟酒税沿革》（国立中山大学法学院经济调查处丛书），附有国民政府财政部民国十八年颁布的《洋酒批发价格及现征税率表》，其中就有“马爹利”，每樽批发价 4.33元，每樽税率1.30元；还有一种“扁头马爹利”，则为每樽批发价 1.33元，每樽税率0.40元。显然，“马爹利”是“Martell”的粤语音译。如果用沪语去读“马爹利”，完全是“鸡同鸭讲”；如果用粤语去读“麦退而”，同样是“鸭同鸡讲”。

却说源和洋行，据英国劳埃德大不列颠出版公司1908年出版的《二十世纪香港、上海及中国其它通商口岸之印象》（主编阿诺德·赖特）记载：“专营酒类的源和洋行一向具有很高的声誉，20多年前由甘德（Gande）和普赖斯（Price）创办。由于掌管商行利益的人始终致力于为顾客提供优质商品，源和洋行获得稳步发展。1896年，甘德和普赖斯的合伙关系解体，根据当时的安排，甘德应该留在上海，而普赖斯前往香港经营。”由于方言差异，同样是“Martell”，上海源和洋行译为“麦退而”，香港源和洋行则译为“马爹利”，与《广东烟酒税沿革》记载的译名相同。



老上海街景



100年前的上海源和洋行储藏室可储存50万瓶酒，一天可装瓶6000瓶。



民国十四年上海《商旅友报》杂志刊登的马爹利广告。

在香港源和洋行发行的民国二十三年（1934年）月份牌广告上，右上角是“马爹利蓝雀唛三星拔兰地酒”（蓝雀是马爹利品牌标志，沿用至今。“拔兰地”是“Brandy/白兰地”的粤语音译）和“英皇牌威士忌酒”（King George IV，国王乔治四世），左上角是“尊益金牌威士忌酒”（John Haig，“尊益”是“John”的粤语音译，两瓶威士忌分别为其Gold Label和Dimple），左下角是“多宝牌啤酒”（Tuborg）和“老人牌毡酒”（Taylors，“毡”是“Gin”的粤语音译，也即杜松子酒），右下角是“猪头牌波打酒”（Boar's Head，“波打”是“Porter”的粤语音译，也即黑啤酒）和“花金马美国提子汁”（Facoma）。画面正中是一位身穿乔其纱旗袍、脚踏高跟凉鞋、梳着“爱司头”（烫发）的摩登女郎，巧笑倩兮地斜倚在一张皮革沙发上，茶几上摆着一瓶已经打开的酩悦香槟（Moët & Chandon）和两只高脚杯。仔细查看，酒标显示的酒款为“Dry Imperial”（帝国干香槟），年份为“1921”，这是香槟历史上的一个绝佳年份。月份牌显示的源和洋行办公地址是“雪厂街圣佐治大厦”，经营范围为“葡萄酒、烈酒和雪茄”。画面上的画家署名为“祖谋”，也即在香港开设亚洲石印局的著名广告画家关祖谋。📖



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。

The Concerto of Acidity and Sweetness Mosel VDP Wineries Visit

酸与甜的协奏曲——德国莫泽尔产区VDP名庄游

文/Text 蔡颖姬

优质葡萄酒的味道贵在平衡，指的是葡萄酒中的甜味、酸味和涩味分量恰到好处，在口中感觉愉悦。这三要素就像是交响乐中的钢琴、小提琴和鼓点，共同弹奏时浑然一体，气势磅礴。然而白葡萄酒因几乎不含单宁，所以要素中少了一个涩味，是一支只有酸与甜的协奏曲。而在世界上演绎得最出色的产区，则要数德国的莫泽尔（Mosel）了。

闻名遐迩

莫泽尔位于德国南部与卢森堡、法国接壤处，是德国最古老的葡萄酒产区，从2000多年前已经开始种植葡萄。葡萄园集中在245公里长、沿蜿蜒曲折的莫泽尔河岸两旁，呈梯田分布，平均有50度的斜坡。这里拥有最适合威士莲葡萄生长的蓝色、灰色和红色的页岩。少部分地区由于独特的风土环境而免受根瘤蚜虫的侵害，竟然保存了长达200岁的未经嫁接的威士莲老藤。该区盛产的甜白葡萄酒在国际上赫赫有名，名庄星罗奇布，如Egon Müller, J.J.Prüm等。他们出产异常珍贵的干颗粒贵腐霉（Troken Beeran Auslese，简称TBA）葡萄酒屡创世界甜白葡萄酒拍卖成交价的记录。



未经嫁接过百岁的威士莲



莫泽尔河大拐弯



酸与甜的平衡

酸甜交织

酸度是葡萄酒的灵魂，更是甜白葡萄酒的核心要素。莫泽尔拥有得天独厚的天然条件，威士莲在冷凉的气候中缓慢成熟，即便在糖度已达到冰酒或TBA级别时，果实中依然拥有非常高的酸度。这独一无二的特点，令这里成为全球最昂贵的甜白葡萄酒产地。

莫泽尔的酿酒师都在把玩酒中酸与甜平衡的游戏。德国的葡萄酒法律主要按照葡萄成熟时的含糖量进行分级，但是没有对发酵后葡萄酒中的剩糖来评级。因此，酿酒师会根据自己的酿酒哲学来决定这款酒到底是酿成干酒、半干酒、半甜酒还是甜酒。

发酵器皿

不要以为威士莲葡萄就只会采用不锈钢缸来发酵，莫泽尔传统的酒庄会使用旧的橡木桶来发酵与陈年，因为橡木桶更能柔化酒中的酸度及形成柔滑的酒体。但是使用橡木桶需要更多的照料，投入较大。新兴的酒庄一般采用不锈钢桶发酵和陈年，因为更容易控制温度和卫生等细节。有些酒庄则看年份的情况来决定，遇上酸度较为缺失的年份用不锈钢缸，而对于酸度充沛的年份则选择橡木桶。不过无论是橡木桶还是不锈钢发酵，几乎所有的酒庄都不进行苹果乳酸发酵，因为他们都喜欢保留尖锐的酸度在葡萄酒里与糖分进行平衡。



梯田葡萄园



酿酒历史遗迹



Wwe.Dr.H.Thanisch VDP



知名VDP酒庄



Mönchhof酒庄



千树万树梨花开

莫泽尔VDP名庄一览

◎ 医生园名庄Wwe.Dr.H.Thanisch VDP

酒庄的创立者是Thanisch家族，在1650年获得了莫泽尔最著名的医生园（Berncasteler Doctor）特级葡萄园。19世纪时的庄主Hugo Thanisch博士成功地将该酒打入高级社交圈。1895年博士去世，遗孀Katharina接管了酒庄。这位女强人把酒庄经营得有声有色，后来酒庄改名为“Wingut Wwe. Dr. H. Thanisch Erben Thanisch”。“Wwe”是德语寡妇“Witwe”的缩写。目前酒庄的庄主是酒庄创立以来的第12代传人，也是自博士遗孀接手后的第4代女性掌门人Sofia Thanisch-Spier女士，Thanisch家族以拥有医生园为傲。



Sofia Thanisch-Spier



Schloss Lieser VDP

◎ 焕然一新新老酒庄Schloss Lieser VDP

酒庄的新老板Thomas在1992年买下这个创建于1875年、隶属于Schorlemer男爵的名庄。1904年，该酒庄曾风靡一时，直到上世纪七十年代被出售后一直浮沉不定。Thomas接手后，酒庄出品品质开始步入正轨。目前，酒庄拥有17公顷葡萄园，年产量11万瓶，出口35个国家。全部使用不锈钢桶发酵并陈年，品质受到很多酒评杂志的重视，正值上升期的一家VDP酒庄。

◎ 历史悠久Mönchhof & Joh.Jos.Christoffel Erben VDP

该酒庄坐落在著名的Ürzig村，历史可以追溯到1177年，是莫泽尔地区最古老的酒庄之一。目前酒庄由Eymael家族拥有，该家族自1804年从巴黎拍卖会拍得酒庄一直经营至今。酒庄拥有最有名的葡萄园Ürzig Würzgarten是该区的特等葡萄园。这个葡萄园坐落在面

向西南的陡坡上，全部种植着未经嫁接的老藤威士莲葡萄。酒庄出品好，性价比也很高。

◎ 芬芳珍酿Grans Fassian VDP

同样也是历史悠久的VDP名庄，创立于1624年。酒庄位于莫泽尔河流大拐弯的Leiwien与Tritenheim的中间段，拥有11公顷高品质的葡萄园，种植威士莲、白贝露及灰贝露葡萄。酒庄出品齐全，极具当地风土特质，拥有迷人的高酸高糖和低酒精度的酒体，散发着浓郁的花果蜂蜜气息，令人欲罢不能。酒庄产量40%出口，但是高级别的BA和TBA每个年份平均仅300瓶不到，冰酒则大约2000瓶，可谓弥足珍贵。

◎ 酿酒新星Julian Haart

一个第24代的酿酒家族传人，一位八零后的男生Julian Haart，带着他血液中遗传的酿酒基因，在经过Egon Müller、Klaus Peter Keller、Werner Schönleber及Rheinhard Löwenstein等名庄的锻造之后，在2011年开始推出属于自己名字的第一个年份，他的酒精细致细腻富有个性，余味悠长，一上市就受到了很多客户和酒评家的青睐。比较遗憾的是，他仅拥有1.5公顷的葡萄园，酒的产量供不应求。

莫泽尔美酒的特点非常突出——高酸与高糖的惊艳平衡，低酒精度、甜美的口感令人欲罢不能，再加上良好的性价比更是酒友们的福利。这一曲酸与甜的协奏，期待得到更多爱酒之人的青睐。



Julian Haart



Julian Haart 小酒庄



林瑞丰

澳大利亚葡萄栽培与葡萄酒酿制硕士，波尔多葡萄酒学院授权国际讲师，也是葡萄牙软木塞的推广大使。获得新西兰葡萄酒专家认证、德国葡萄酒专家认证、澳大利亚葡萄酒与烈酒管理局专家认证和澳洲巴罗莎专家认证。

Trip of Cork 软木塞之旅

文/Text 林瑞丰



远离祖国上空那永远的灰蒙和压抑，在大西洋岸边如洗的碧空下，呼吸都显得格外轻松。

从广州到里斯本11000公里的旅程，历经18个小时，横跨8个时区，日夜颠倒地行走在永远灯火通明的机场和永远黑暗的机舱中，为的是哪般？

我把葡萄酒看作我的爱人。喜欢她，所以对她的点点滴滴都特别在乎，用于封瓶的软木塞就是那其中的点滴。我常会跟酒友们讨论软木塞：对它的种植和生产，我会感到好奇；对它赋予葡萄酒能够通过陈酿，而产生变化的能力，我们会赞颂；葡萄酒却又会因它的被污染而毁于一旦，这更值得我们深究。但是，在这讨论的背后，我们对它的认知又远远谈不上透彻。这次远赴重洋，便是希望追本溯源，去它的出生地更深入地了解它。

旅程，从里斯本开始，一个小时的车程后，我们深入到全葡萄牙最大的栓皮栎树^①森林中。这是一片真正的原始森林。直立高大的栓皮栎树在这片土地上繁衍了数千万年。它们静静看着野猪在泥中打滚，啄木鸟在树上啄洞，足节虫在叶下拟型，屎壳郎在地上滚爬，看着树根旁的灵芝经历它从雨季生长到旱季干枯的一生。对于它们来说，每9年才到来一次开采树皮的人类是真正的过客。

葡萄酒是一门可以代代相传的产业。前人对葡萄园的开拓，余荫可延绵五六十年。不过，在葡萄牙，那些为后代的幸福生活而努力工作的人们有了另外一个选择，一门更能福泽百年的营生——经营一片森林。

游荡在栓皮栎树的世界里，时间沙漏的流动好像突然变得缓慢。栎树的生长极其缓慢，一棵全新的幼苗起码要43年才能进行第一次采摘。一个人，如果经历了从栽下树木到第一次收获树皮，就已经进入了中年。

为了保证森林的生态和软木的质量，采摘后最少9年才可以进行下一次的收获。对于一个世代经营栎树森林的家庭来说，用软木采摘的次数来计算年月，可能会是骨子里传承的一种文化。试想着，把某一棵树当成一个孩子的本命树。孩子出生的那一年进行采摘；下一次采摘时，童年已经过去；时间一晃，又一次采摘后，孩子已然成年；再一次采摘的时候，孩子可能已经成家立业，新一代也出生了；短短的十来次采摘后，只有树下的墓碑可以代表这个人曾经存在……在这种以9年的光阴作为时间刻度的计时方法面前，追逐分秒光阴的快节奏都市生活好像变得索然无味。这种慢的理念，是软木塞生产的理念，也恰恰是葡萄酒生活的精髓。

开采工人与庄园主的关系，远比外人看到的密切。他们也是世代传承，与主人可谓是相依为命，彼此之间有一份旁人无法理解的信任。树皮的开采只能由开采工人人手进行，手上的工具只有一把斧头。一斧头劈下去，轻了浅了，树皮没法剥取下来。再一斧头下去，重了深了，树皮的生长层被破坏，导致这份本来可传承百年的财富就此被毁。其实庄园主就是把整个家族繁衍下去的基业，交到了开采人的手里。工人们对树木毫厘不差的判断眼光和一身轻重由心的劈砍技艺就是对这份信任最好的回馈。当开采人一代一代地把开采的技术经验以师徒方式面命耳训的时候，他们



开工



晾晒树皮



被切片的软木



对软木塞进行污染鉴定



开采树皮

与庄园主的信任也一代一代地传承了下来。那一份情义也最终凝聚在软木塞里面。

作为一种以来来计算时间的行业，软木塞行业习惯了淡看市场的风云变幻，也难怪当软木塞污染问题成为世界性热点，使软木塞行业名声狼藉时，他们的反应远远谈不上及时。不过，在认清问题之后，秉性率直的葡萄牙人却又展现出勇于承担责任的民族特性。

软木塞工厂，上接庄园主下连消费者，作为实质上软木产业的生产核心，他们义无反顾地在这20年间投入了无数的时间和精力来研究“软木塞污染”。

通过多年在美国和葡萄牙等高校支持软木塞污染的研究，他们从一无所知到深入了解，从束手无策到全面解决。他们锁定了软木塞污染的元凶——2,4,6-三氯苯甲醚(TCA)；找到TCA的形成原因；创立对TCA物质检验的世界标准；发明快速检验TCA含量的仪器；在工厂中设立大型实验室检测生产环节中的木塞，为高校中的实验研究提供数据……

一切先进的发明，都是为了更好地进行生产。为了避免任何受到“橡木塞污染”的木塞流入葡萄酒的装瓶线，在科研成果的支持下，他们走进野生动物的领地，从树上直接取样，在工厂中层层把关，为每一批木塞进行前后高达9次的抽样检验，除了科学检验外，经受严格训练的科研人员还要用自己的鼻子对各个木塞进行鉴定^②。在被动筛选的同时，主动派出技术人员，为开采工人确定

最适采摘的部位；对木塞的生产进行优化，改变可能引起污染物诞生的环节；开发各式方法如蒸汽、微波炉和超流体等技术对材料进行加工。

软木塞污染的研究还在继续，生产中的每个细节也在被不断优化，不过，这个曾经对酒带来严重威胁的话题已渐渐停息。一些专家已经表明不会再担心橡木塞污染毁掉他们所钟情的美酒，“软木塞的质量有明显改善，软木行业呈现出积极发展态势，”罗拔·派克（Robert Parker）表示。

在森林中以年来计算的时间，在工厂的嘈杂声中被加速，最终与现实的旅程接轨。一连数天的葡萄牙之旅结束了。一番在天上与乱流共舞的经历后，耳边又听到熟悉的乡音。

现在，我养成了一个习惯，在品尝葡萄酒的时候，我总把封瓶的软木塞细细把玩一番。皆因这个木塞，会让我回想起那棵在两百年的风雨中屹立的栎树，那群以栎树森林为生的小动物，那个享受前人余荫的庄园主家庭，那帮为信任而工作、薪火相传的开采工人，那些在实验室中为消除软木塞污染所努力的科学家。

瓶中的美酒慢慢淌进喉咙，余香回荡在口腔，值得回味的除了有复杂和顺滑的酒液，还有那段因软木塞而缘起的难忘旅程。

①栓皮栎树——橡树的一种。它的树皮高度木栓质化，质地轻，抗腐蚀，具有弹性，是理想的密封材料。而且树皮在被剥下来后可以再次生长，让人类可以对它重复开采。数千年以来，都是我们密封葡萄酒的最佳原料。

②在美国曾经有人想训练犬类来筛选受到TCA污染的软木塞，可是因为这些木塞需要与葡萄酒直接接触，基于卫生的原因，这个计划被终止。



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。

A Summer Feast in Château du Clos de Vougeot 记一场在武若城堡的夏日盛宴

文/Text 林志鹏



我获颁授了“骑士”勋位

承蒙法中葡萄酒与文化协会（AFCVC）的提名，布根地葡萄酒界的大佬，Jean-Pierre Nie先生，Hubert de Montille先生的推荐，经过布根地品酒骑士团（La Confrerie des Chevaliers du Tastevin）大会的通过，6月14日，即品酒骑士团今年的“夏日主题日”晚上，我获颁授了“骑士”的勋位。

我与法中协会Yulande会长及弓燕平主任依骑士团的邀请函指示，在下午5点半到指定地点搭车，因为授勋会场在武若城堡（Château du Clos de Vougeot），该处位于葡萄园中，路小车多，交通易堵塞，加上又是年度盛事，因此搭大巴是最好的。一车都是来参加盛会的欧美人士，人人盛装赴会，被那样的气氛感染，对这晚的活动充满期待！

受到欧洲传统文化的影响，各种因缘于历史、宗教因素而流传下来的“贵族”组织，虽在现实政治上已无影响力，但却转化为经济上的有用“工具”。法国人巧妙地将这些组织与名衍化为推广葡萄酒业务与文化的助力，于是在各个葡萄酒产区皆有“骑士团”的组织，对推广该地葡萄酒的有关人士授勋，颁以名号等，

以表彰他们的贡献，进而提升葡萄酒的销量，达到以文化带动经济的目的，这种手段实在高明！

布根地品酒骑士团可溯源至1703年的“Ordre de la Boisson”，1934年才改为现在的组织与名称。总部就设在著名的武若城堡（总办事处设在夜圣佐治Nuits-St-Georges），其宗旨是向全世界推广布根地的美酒、美食及其他当地的各种文化，当然最重要是推广布根地的葡萄酒！

授勋仪式是六点半在武若城堡举行。在门前庭院有大批来出席观礼及参加晚宴的各国人士，当然也有少数华人。在身着中世纪服装及礼服的乐仪队引导下，授勋礼开始了，这晚有20个授勋，我是倒数第二批次，由品酒骑士团的Le Grand Maitre, Vincent Barbier先生祝颂后，完成签名程序，正式成为布根地品酒骑士团的一员。虽说港澳台等地已有多位酒界先进获此勋位，但在可预见的将来，中国大陆地区随着对布根地葡萄酒的认识与消费日增，被授勋者应当愈来愈多。

典礼之后就是这晚的重头戏，夏日盛宴开始了！



武若城堡内的夏日盛宴



庄严而欢庆的布根地品酒骑士团授勋晚宴

这是在武若城堡举办的第1478次晚宴。共动用了15位厨师来烹饪，当然有专业的服务人员与数十位侍酒师投入工作，以完美招待580位各国嘉宾！在台湾，因为民俗及各种活动而时常有“办桌”的大宴会活动，场面常常有破千桌的情况发生，但因大都是流水席，大家很随性（不过味道还是不能马虎）。我对大家盛装出席的大型西式宴会充满好奇，实在无法想象，他们会怎么安排？

依骑士团所给的请帖，到报到处领桌位单，他们早已安排好位子。我被安排在Meursault桌第14座，旁边是一个从第戎来的家庭，老先生跟我说，这是他第34次参加晚宴。看他们全家老少都一副欢欣愉快的表情，总觉得这才是会生活的人呀！

品酒骑士团，顾名思义，就是品美酒配美食啰。当天的菜单及相配的酒单，实在丰富，有5道菜加一道起司，相配的6款酒也兼顾布根地各产区特色，平实中见巧思，很有意思。菜主要是传统的布根地美食，前菜是带子与河鲜，配马岗（Macon）白酒，第二道菜是鱼片配雪比特等园（Chablis Grand Cru），接下来是红酒焖鸡配圣伟利宝望一级园（Savigny-les-Beaune 1er Cru），牛排配华卓一级园（Vougeot 1er Cru），最后是布根地产的起司配丽姿-香贝天特等园（Laticieres-Chambertin Grand Cru），甜品配布根地粉红起泡酒。

这些菜看来朴实无华，但食材新鲜，烹调到位，尤其想到要一次出这么大量的餐而又要顾得品质，在专业的服务人员的打理之下，有条不紊，迅速切实地照顾到每一位客人，实在不容易，尽显主办单位的能力，而且更重要的是，菜还真好吃！

在每道菜的空档，安排各种表演，有歌唱，有脱口秀，有装置巡

行，其中有些脱口秀还是当地酒农客串的。他们善用法语中各种双关，同音等技术，让客人哄笑不止，编剧者的功力极深。

这场宴会的高潮是特别为以《神之零》漫画风靡全球的“亚树直”姐弟二人授勋，现场一片欢呼，要合照与签名的来宾大排长龙，可见这一漫画开创的用图片影像来品评葡萄酒的影响力，确实可观！台上台下同欢共饮，气氛High到爆。结束走出城堡大门，正好凌晨两点！🍷



品酒骑士的授勋现场



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《倾倒葡萄酒》、《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》。

Guide to Volcanic Sicily 西西里的火山传说

文/Text 刘伟民

意大利二十个行政大区均有生产葡萄酒，产酒区亦以行政区边界划分，旧世界产酒国中，只有她及葡萄牙的产酒区如此清晰直接。由于意大利国境跨越不同纬度，气候差异很大，位于北部的大区，基于拥有冷气候先天环境，往往能够生产出结构比较细致的葡萄酒，相反，接近赤道的南部大区，主要是生产高酒精度却欠层次的简单餐酒。只要你看看意大利葡萄酒的价格，便会轻易发现明星酒主要是出自彼尔蒙、托斯卡纳、维内多等大区。

作为全国最南的西西里岛，纬度已经接近非洲，一向是意大利平价入门酒的主要生产基地。近年当地酒庄——窝蜂酿造的Nero d'Avola红酒，便因果味浓郁、单宁柔顺而成功充斥世界各国的超级市场。不过，西西里岛面积比彼尔蒙、托斯卡纳、维内多等更大，又因为拥有意大利最高的山及欧洲大陆最高活火山——埃特纳火山（Mount Etna）——而布满了众多的微气候和不同土质的分区，为这个大岛提供了多元化葡萄酒的优势。你一旦登陆便会立即知道，除了Nero d'Avola，西西里岛还有许许多多的葡萄品种，其中不少更是在任何地区也找不到的本土品种，例如Carricante、Cataratto、Frappato、Grillo、Nerello Mascalese、Nerello Cappuccio、Perricone、Zibibbo等等，酿成的葡萄酒均充满独特个性。加上越来越流行的国际葡萄品种，例如嘉本纳沙威浓、梅乐、穗乐仙、雪当利等等，更令西西里岛生产的葡萄酒款式千变万化。

昔日西西里岛以加烈酒Marsala及甜酒Moscato Passito di Pantelleria驰名，现时流行干型的葡萄酒，选择更多，包括了历史名酒和新晋酒款。我首次去访，就是为了给取得首个DOCG的Cerasuolo di Vittoria加油，今年再参加西西里新酿试酒会，则专程要去探访一下令我念念不忘的Etna火山葡萄酒。

西西里岛拥有四个国际机场，最主要的是位于西北部的Palermo和东面的Catania。埃特纳火山位于岛的东北，当然以Catania机场最接近。要由中国飞抵Catania，必需经罗马转机，航班尚算频密，但要特别小心寄舱行李迟滞。上次我的行李箱就迟了三天抵达，这趟我的同行朋友更到离开那天才终于和行李箱团聚。因此我建议你要在手提包放多一点内衣裤及日用品，手提电脑及手机的充电器更是



西西里岛的葡萄园

必需的。至于喜欢浪迹天涯的朋友，或许会计划跟着皮靴形的地势由北向南探索，如果要去半岛南端的Calabria，跟西西里岛只是一海之隔，但注意两地并无航班连系，同样要先飞到罗马才可转机。横越海峡也可乘船，但所费时间比转折的航班更多呢！

埃特纳火山有很多传说，包括了古希腊神话，亦被联合国教科文组织列为世界文化遗产。由于现在仍然处爆发阶段，山顶几乎每天都在冒烟，要上去是不可能的，但她的壮观，站在远处已可欣赏。经过Piedimonte Etneo象征性的大门，便正式进入火山区，高海拔令你感受到较凉的气候，风势亦明显强劲得多。你亦可以轻易看到四处满布黑色的火山土壤，解释了为什么其他产酒区没法种植Nerello Mascalese和Nerello Cappuccio。出色的Etna Rosso，既有布根地的诱惑果香，又具巴罗露的刚烈风骨，为热腾腾的西西里岛塑造出完全不同的冷艳一面。



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 Great Wine 伟大的葡萄酒

文/Text 陈匡民

朋友们知道“意大利”是我今年的工作主题，知道不久前我才绕了意大利西西里岛和南部地区一圈，于是，冷不防在莫名其妙的闲聊间，也没有前因后果地，A君突然开口提了这问题：“你觉得西西里Etna那边的酒怎么样？你觉得那里会是下一个伟大的产区吗？”

我顿了一下，这显然是个我无法回答的问题。另个最近也和一群葡萄酒爱好者去了意大利的B君在一旁显然不吐不快：“对啊，我们去到西西里岛忙着吃海鲜，结果同团的那群喝酒的人居然嚷着说来到意大利当然要喝Barolo”。

“在西西里？”我反问，有点不相信自己的耳朵。

“没错”B君听着像是在抱怨，“不过幸好我们还是有机会喝到了一些当地的酒。”

“是啊，你觉得Etna未来会成为像Barolo那样伟大的酒吗？”一开始提问的A君，显然还不死心。只不过到这儿我已经给完全搞混了，“伟大的葡萄酒？”我突然意识到，打从喝第一口葡萄酒至今，“伟大”和“葡萄酒”这两个词汇在我脑袋里，从不曾被连在一起。

尽管说的是同一种语言，但我只能推测A君口中的“伟大”，指的不是字典上查到的：高超、盛大，就是一般所谓：“十分崇高卓越、超出寻常、令人钦佩敬仰、非常雄伟宏大”等这些意思。但是对葡萄酒来说，所谓的“伟大”又该是什么？是价格得超过多少、评论家给过多高评价，曾经出现在“死前必喝”之类的营销词藻、获选为“年度酒款”多少次，还是在绝大多数人的印象里，都有不容置喙的重要地位呢？不对，所谓“不容置喙的重要地位”之所以能被建立，往往又是奠基于前几项因素的长时间累积。

是以，拿任何一种今日肯定没人敢质疑其“伟大”地位的酒——就以某布根地酒为例，倘若去除了产量稀少、酒价高昂、酒评家给分慷慨，早在数百年前就曾被某皇室贵族、名人雅士所爱好等外在因素，这瓶“伟大”酒款纯粹出于自身的伟大，或许只在于它的口感均衡纯净、优雅细质，香气丰富多变、余香多层绵长，

乃至于可以在经适当储放后，不只风味经得起时间考验，甚至因年老而益发丰醇可口，给饮者带来一段难忘时光——恰恰是许多并不被视为“伟大”的好酒，应该也都具备的特质。即便以“制作美善，可以流传久远，成为后世模范”的“经典”定义来检视，我立即想到的，也是更多曾经在历史上风靡一时，如今却乏人问津的“曾经伟大”的经典型态。尤其以步调快速的现代生活来看，“流行”风潮的此起彼落早比古代更过之而无不及，今天还被追捧的新兴产区，或许不消十几二十年就可能被弃之如敝屣。

所以，倘若一群到了意大利西西里岛的台湾人，都还知道“Barolo是意大利名酒”而坚持要喝，这酒肯定是够伟大的。然而，在我的那次旅程里，虽然没时间看出“西西里的Etna会不会是下个伟大产区”这或许还要几十年才能回答的问题，我却看出了意大利作为产酒国积累了几千年的伟大之处。那不光只是在各地名酒备出，而是在我所到之处、所遇之人，管他是不是在葡萄酒产业工作，十之八九都认识个拥有葡萄园或自己酿酒的街坊邻居，才十几岁的孩子周末已经跟着家人去沽酒，要不就在餐厅里享受自己那杯佐餐葡萄酒。

对喝酒只问好不好喝、愉不愉快，从来没去想过葡萄酒和“伟大”之间该有哪种连结的我来说，这两个词汇之间的理想关系，或许该是像《舌间上的中国2》总导演陈晓卿在一次媒体访问时的总结：“我发现美食是一种态度，是一种对人生的态度，把一切看平常了，就是会只选定一种最朴素的、最合乎自己胃口的东西。”不是有人说：“平凡中见伟大”吗？



意大利著名产区巴罗露



去沽酒的小孩

华莱仕 Warre's

华莱仕是欧洲国际风云嬗变而催生的经典，她诞生于欧洲乱世中，是葡萄牙最古老的英国人自创的钵酒品牌，拥有PFV联盟酿酒家族成员施明顿家族的品质保障。华莱仕钵酒酒风劲道、结构扎实、香气醉人，微微透着霸气，演绎出醇厚浓郁之风味，暖心暖胃，饮之让人热血沸腾。5月19日，“华莱仕顶级年份利口酒大师班”在广州天河北富隆艺术酒窖举行，隆重呈献了一场精彩的葡萄牙钵酒之旅。华莱仕家族庄主John Symington和大家一起分享了四款独具意味的珍藏年份佳酿。



双掌 Two Hands

双掌是全球唯一一家连续6次荣获权威葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”称号的酒庄，她于1999年创立于闻名的巴罗莎谷与麦罗仑谷，跟酒王奔富（Penfolds）一起并列为“澳大利亚最佳葡萄酒”。这个后起之秀绝对值得投入百分之百的注意力，罗拔·派克（Robert Parker）称它为“南半球最杰出的酒商”，实力毋庸置疑。2014年5月，酒庄代表前往大连、乌鲁木齐、成都、贵阳、遵义和上海，与嘉宾一同追寻全澳最好的穗乐仙，体验“专属”的独特魅力。



歌迪雅 Cordier

波尔多著名酒商家族歌迪亚的历史可追溯到1886年，家族曾拥有11个列级名庄，目前旗下仍管理多个名庄。歌迪亚从合约酒农处精选葡萄进行酿制，并聘任曾供职于拉菲庄的酿酒师进行管理，采取多个葡萄园混合，展现大区的风土特色。2014年5月，来自广州、佛山、百色、南宁、三亚和海口的富隆会员用味蕾见证了波尔多大区的滋味。



泰来斯 Taylors

7月的桂林青山绿水，阳光明媚，位于桂湖之畔的富隆酒坊在七彩气球的盛装打扮下，如同美丽热情的时尚女郎欢迎着来自澳洲的泰来斯酒庄庄主Justin Oneil Taylor和众多葡萄酒爱好者。泰来斯对于每一位澳洲葡萄酒爱好者来说已经耳熟能详，自1973年出产第一批上市酒以来，泰来斯每年都能在国际葡萄酒大赛中获得重要奖项，被澳洲业内人士誉为质量最稳定的庄园酒。在泰来斯众多的产品当中，有一位闪耀的大明星——泰来斯鼎尊珍藏红葡萄酒，它出自澳洲顶级葡萄酒世家，仅在特别的年份出品，品质实在罕有。宾客们品尝并抢购了50瓶2009年份的限量泰来斯鼎尊珍藏，此酒由手工酿制并贴标，每瓶都采用独立编号和顶级的豪华包装盒包装，是一款颇具窖藏能力和收藏性的美酒，可至少窖藏二十年。



黑教皇城堡 Château Pape Clément

黑教皇城堡的悠久历史可追溯到好几个世纪以前，被誉为法国波尔多市内历史最为悠久的名庄之一。酒庄经历数代人的传承，从原本的碧莎里奥南产区扩张到具有新世界酒风的南法国，增加了由现任庄主贝尔纳·玛格雷先生亲自开创的双匙系列。7月23日，酒庄代表前往北京与酒友们——品尝酒庄旗下多款美酒。



猎豹庄&乐梦迪 Leopard's Leap & La Motte

猎豹庄和乐梦迪酒庄是南非奢侈品大王卢佩家族（Rupert Family）的精品之作。卢佩家族位居世界前500名富豪之列，既是世界野生动物基金会的发起者，也是南非奢侈品大王，拥有卡地亚、万宝龙、登喜路等世界著名的品牌，更是英美烟草集团大股东之一，却对葡萄酒情有独钟。2014年6月，酒庄首席主厨来到乌鲁木齐、西安、成都、苏州和无锡，倾力呈现“中非味蕾大碰撞”，与三大首届米其林星级厨师Pieter de Jager、Michel Roux和Alian Roux合作展示美食的至高艺术和星级服务。





◀ 橡木塞之夜
Night of Cork
日期: 2014/07/16
地点: 北京富隆酒膳

2

富隆亮相“中国南非年”
北京之巅峰南非庆典
South Africa Year in China Launched in Beijing
日期: 2014/07/04-19
地点: 北京国贸大酒店

富隆亮相“中国南非年”：北京之巅峰南非庆典 South Africa Year in China Launched in Beijing

7月4日，南非共和国驻华大使馆在北京拉启为期三周的北京之巅峰南非庆典活动序幕。为庆祝南非独立20周年以及2014中国南非年，南非驻华大使馆举办了多个南非主题活动：菜肴烹饪课程、曼德拉慈善活动、葡萄酒晚宴等。南非庆典活动期间，恰逢联合国设立的7月18日曼德拉国际日，庆典活动将在7月19日举办“2014曼德拉慈善晚宴”，并将慈善晚宴所售票款捐赠给中国慈善机构。习主席对本次活动表示支持，且在2013年走访南非时便已约定2014年在中国举办南非年纪念活动，2015年在南非举办中国年纪念活动，代表两国友好情谊共存共荣。

由富隆酒业独家代理的南非两大名庄：猎豹庄（Leopard's Leap）和乐梦迪（La Motte）全程赞助了此次活动。开幕式上，猎豹和乐梦迪携酒庄部分精品葡萄酒到场助兴，酒庄代表James更是亲自出席了活动。乐梦迪雪当利白葡萄酒作为开幕式品尝用酒，以精致的口感和古典的味道赢得了来宾们的一致认可。酒庄所有的产品将在各个活动上逐一亮相。希望通过南非庆典活动能够将南非人民热爱生活的精彩一面展现给中国人民，激发更多的中国民众去发现、探寻新南非。

橡木塞之夜 Night of Cork

7月中，富隆文化中心联同葡萄牙软木塞协会在北京举办了一场软木塞推广活动，为广大的中国消费者提供了深入了解软木塞背后故事的机会。活动在北京富隆酒膳举行，当天晚上的倾盆大雨阻挡不了爱好者们对知识的渴求。葡萄牙软木塞协会的中国区代表苏鉴池先生在推广上向广大爱好者公布了近期关于软木塞在中国消费者受欢迎程度的市场调研结果。葡萄牙软木塞协会大使林瑞丰老师向在座来宾分享了跟软木塞有关的知识故事，并品尝了多款佳酿。每款葡萄酒都使用不同种类的软木塞封瓶，使来宾真切感受到软木塞的多样性。借助软木塞防止气体渗透的优秀密封的能力，起泡酒的活跃气泡让宾客们为之欢腾。使用独特的丁字塞封瓶的钵酒，以它独特的风韵更让品酒人沉醉在葡萄牙风情中。



富隆助力《生活无限》创刊十一周年
高尔夫慈善赛
Golf Charity Match for 11 Years Celebrating
with Sklyfe Magazine
日期: 2014/05/30
地点: 广东肇庆四会市臻湖畔岛

3

▼ 智联招聘HR高端交流会
葡萄酒分享沙龙
Wine Sharing Salon with High-end HR
Interecommunications of Zhaopin.com
日期: 2014/05/29
地点: 广州天河区富隆艺术酒窖

5

◀ “富隆好男人”浓情七夕美酒专场
“Good Man” Meets “Good Wine”
Special Performance with Luk Fook Jewellery
日期: 2014/07/07
地点: 广东阳江天润广场

4

富隆助力《生活无限》创刊十一周年高尔夫慈善赛 Golf Charity Match for 11 Years Celebrating with Sklyfe Magazine

2014年5月30日，富隆酒业陪伴高端生活杂志《生活无限》度过其十一周岁的生日。当天不仅进行了高尔夫慈善赛，晚上更在臻湖畔岛隆重举办“臻湖畔岛时尚夜”，富隆以专业的侍酒和个性化的服务，为宾客打造了一个愉快的定制酒会之夜。150多名球友进行了长达4小时的高尔夫激战，角逐多个奖项以及丰厚奖品，包括由富隆提供的精美礼品。高级定制是本次酒会的重要元素，透过高级定制，我们看到的更多是一种高品质的生活方式。拥有定制品的人们，绝非是为了一掷千金的快感，而是享受定制的奇妙过程，以及定制服务所带来的体贴和愉悦。

“富隆好男人”浓情七夕美酒专场 “Good Man” Meets “Good Wine” Special Performance with Luk Fook Jewellery

在传统的中国情人节“七夕”，最浪漫的事莫过于开一瓶美酒，和心爱的人一起举杯共饮，徜徉在爱的海洋里，带她品尝世间美酒美食。今年七夕恰逢周末，在这个彰显爱情的季节里，阳江富隆和香港六福珠宝以及阳江天润商场携手合作，推出“富隆好男人，浓情七夕品爱美酒”的活动，让每一位来宾都感受星辉下的浓情蜜意。阳江富隆酒业为凸显富隆好男人的形象，精心挑选了几款女士必败的酒款，让每位男士心爱的“她”品尝过后都浸润在甜蜜浪漫里。为增加活动气氛，阳江富隆酒业还特地邀请了一位国外影视圈小有名气的加拿大演员艾施（Ash Gordey）来现场作为“好男人”的形象代表。

智联招聘HR高端交流会葡萄酒分享沙龙 Wine Sharing Salon with High-end HR Interecommunications of Zhaopin.com

5月29日，来自智联招聘的高端人力资源客户在富隆艺术酒窖进行了一场HR高端交流会，大家在会上分享了优雅精致的柏图斯双旗圣达美隆红葡萄酒。这款酒由JPM家族选取右岸各大名庄的副牌酒级别佳酿调配而成，展现了“酒王之王”柏图斯Petrus的崇高品质和超低产量，是不可多得的精品之作。此外，来宾们还分享了来自南非首富Rupert家族的金狮园有气天然葡萄汁，它精选西开普顶级葡萄园的葡萄酿制，味道清爽宜人。

产品获奖
Product Awards

新品预告 New Product Preview

慈善基金 Charity Foundation

富隆动态 Aussino News

新张巡礼 Opening Ceremony

活动预告 Events Preview

美国 USA

1 嘉威逊贝露娃红葡萄酒
Cuvaision Pinot Noir 2012

91分, 《葡萄酒爱好者》杂志
91points, Wine Enthusiast magazine

2 威迪酒园雪当利白葡萄酒
Wente Morning Fog Chardonnay 2012

91分, 加拿大《多伦多明星报》
91points, Toronto Star, Canada
20美元以下的20款最佳葡萄酒, 加拿大Winealign.com
Top 20 Under \$20, Winealign.com, Canada
银奖, 加州国际葡萄酒竞赛
Silver medal, California State Fair Wine Competition



91分 《葡萄酒爱好者》杂志



91分 加拿大《多伦多明星报》

20美元以下的20款最佳葡萄酒 加拿大Winealign.com

银奖 加州国际葡萄酒竞赛

7 泰来斯鼎尊珍藏红葡萄酒
Taylors The Visionary Cabernet Sauvignon

酒标风格金奖, 全球葡萄酒大奖赛的葡萄酒包装大赛
Paper Label Style/Gold Medal, World Wine Championship-Wine Packaging Competition
最佳礼盒设计大奖杯, 全球葡萄酒大奖赛的葡萄酒包装大赛
Best Gift Box/Trophy, World Wine Championship-Wine Packaging Competition



酒标风格金奖 全球葡萄酒大奖赛的葡萄酒包装大赛

最佳礼盒设计大奖杯 全球葡萄酒大奖赛的葡萄酒包装大赛



金奖 世界食品品质评鉴大会(比利时)

5星 (共5星) 美国《餐厅葡萄酒》杂志

90分 美国《品酒家》杂志

8 泰来斯珍藏穗乐仙红葡萄酒
Taylors St. Andrews Shiraz 2010

金奖, 世界食品品质评鉴大会(比利时)
Gold, Monde Selection (Belgium) 2014
5星(共5星), 美国《餐厅葡萄酒》杂志
5 stars, Restaurant Wine Magazine 2014
90分, 美国《品酒家》杂志
90points, The Tasting Panel Magazine 2014

9 泰来斯梅乐红葡萄酒
Taylors Merlot 2013

银奖, 世界梅乐葡萄酒盛会(瑞士)
Silver Medal, Mondial du Merlot (Switzerland) 2014
金奖, 特别推荐, 最具性价比, 世界葡萄酒大赛
Gold Medal & Cellar Selection & Best Buy, World Wine Championships 2014
银奖, 美国环太平洋地区国际葡萄酒比赛
Silver, Pacific Rim International Wine Competition 2014

10 宝美丝穗乐仙嘉本纳红葡萄酒 (“宝美丝”即将更名为“宝美国”)
Promised Land Shiraz Cabernet 2013

银奖, 国际葡萄酒挑战赛(维也纳)
Silver, International Wine Challenge (Vienna) 2014
银奖, 美国环太平洋地区国际葡萄酒比赛
Silver, Pacific Rim International Wine Competition 2014

11 威拿教堂庄园红葡萄酒
Wirra Wirra Church Block Red (Cab.Sau.Shiraz Merlot)2010

94分, 澳洲葡萄酒作家Tyson Stelzer
94points, Tyson Stelzer
92分, 最具性价比葡萄酒, 《葡萄酒与烈酒》杂志
92points, Best Buy, Wine & Spirits Magazine
92分, 澳洲葡萄酒作家詹姆斯·哈立德
92points, James Halliday



94分 澳洲葡萄酒作家Tyson Stelzer

92分 《葡萄酒与烈酒》杂志

92分 澳洲葡萄酒作家詹姆斯·哈立德

阿根廷ARGENTINA

3 费丽虎嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon 2013

91分, 著名酒评家詹姆斯·萨克林
91points, James Suckling

4 费丽虎玛碧红葡萄酒
Viña Cobos Felino Malbec 2013

92分, 著名酒评家詹姆斯·萨克林
92points, James Suckling



91分 著名酒评家詹姆斯·萨克林



92分 著名酒评家詹姆斯·萨克林

澳大利亚AUSTRALIA

克拉斯酒庄 Kalleske Wines

巴罗莎谷最佳小型酒窖, 澳洲《美食旅行家葡萄酒》杂志
Best Small Cellar Door in the Barossa Valley, Gourmet Traveller Wine 2014

5 克拉斯(爱德华)穗乐仙酒王红葡萄酒
Kalleske Eduard Shiraz 2012

金奖, 德国柏林葡萄酒大奖赛
Gold Medal, Berlin Wine Trophy 2014

6 克拉斯(君诺)穗乐仙红葡萄酒
Kalleske Greenock Shiraz 2010

金奖, 德国柏林葡萄酒大奖赛
Gold Medal, Berlin Wine Trophy 2014



金奖 德国柏林葡萄酒大奖赛



金奖 德国柏林葡萄酒大奖赛

澳大利亚 Australia

1 奔富8红葡萄酒 Penfolds Bin 8 Cabernet Shiraz

这是奔富旗下的一个系列，呈现的是传统奔富酒的风格。2012年对于南澳地区来说是一个相对好的年份，葡萄成熟季节昼夜温差较大，而采收季节温暖干燥使得这一年的葡萄酒果味更加浓郁，单宁更加甜美。

其部分陈酿所用的旧橡木桶之前均为奔富128，28和389所使用过，吸收其精华之余又让BIN 8有更好的自身延伸性。

这一系列单字取名为“8”，取其中国人“发”的谐音，寓意前程美好，正如这酒的口感一般甜美。



2 百发庄园雪当利白葡萄酒 By Farr Chardonnay

百发庄园位于维多利亚季隆市Geelong，在澳洲的声誉日渐卓著，由于其产量稀少，品质卓越，更被誉为维多利亚季隆的明星酒园。此款酒是朗顿列级酒之一。

百发庄园所处的地域土壤由火山石质的黏土和石灰石组成，土地比较贫瘠且排水性能极佳，非常适合雪当利的生长。在Farr家族的精心管理下，葡萄的品质非常突出，这是一款被誉为具有布根地酒风的澳洲名酿。

詹姆士·哈立德 (James Halliday) 给予这款酒95分的高分。



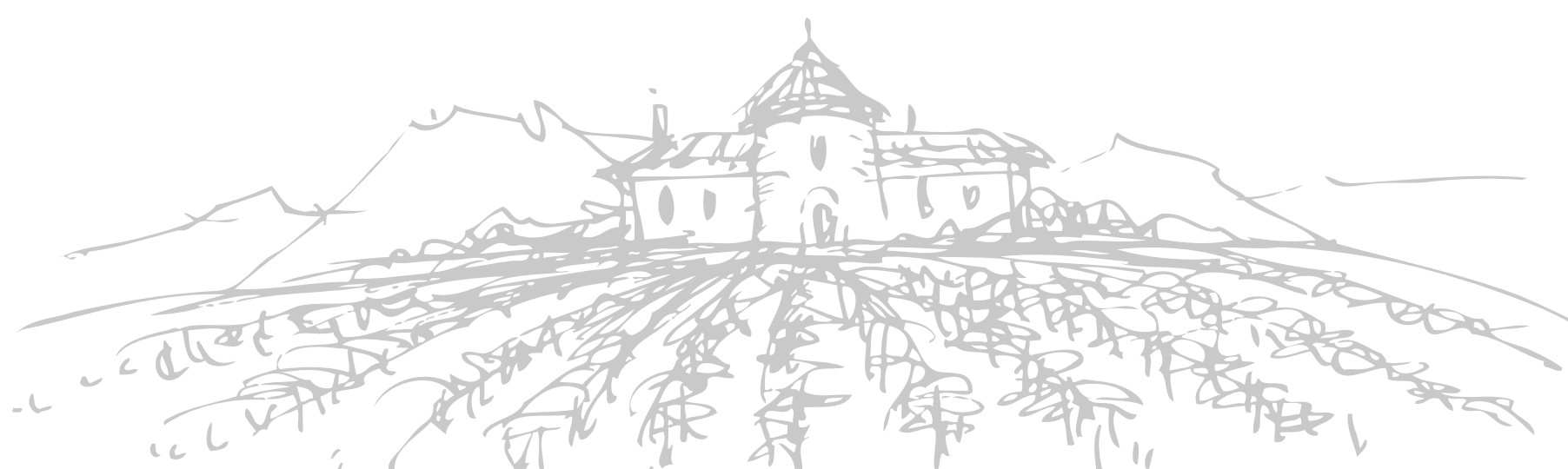
阿根廷 Argentina

3 美贝园金辉珍藏红葡萄酒 Finca El Origen PHI

金辉珍藏红葡萄酒是美贝园旗下的一款高档精品红葡萄酒，仅在优秀的年份出产，且产量有限，极大地保证了酒的品质和健康，使其能更好地反映出当地的风土特征。

精选使用4种波多尔葡萄品种，每个品种都发挥其各自本领，赋予酒独特的个性，并在橡木桶中陈酿18个月，加上酿酒师精心的管理技术，使用精选的酵母，使得这款酒酒质卓越。

美贝园由智利著名酒庄圣卡罗在阿根廷著名产区投资成立，而这款精品酒的年产量仅为5,000瓶，广泛受到酒评人的高分评价，例如《葡萄酒爱好者》杂志 (Wine Enthusiast) 给予93分，南美大型酒类比赛Top Wine from Argentina and Chile评价 93 分。



西班牙 Spain

4 橡树河畔雅拉娜红葡萄酒 La Rioja Alta S.A. Vina Arana Reserva

这是橡树河畔庄园的一款知名酒款，在1974年推出并以当时的董事会副主席Don Jose Maria de Arana Aizpurua的名字命名，具有纪念意义。

此酒在酒窖中珍藏了6年才推出市场销售，辛香中略带一丝带有山草药和草莓的香气，优雅而平衡，价格适中，能以平实的价格便能品尝到世界一流的西班牙名庄风采。

该酒款在国际葡萄酒挑战赛（英国）(International Wine Challenge)中获得大赛推荐奖。



德国 Germany

5 富隆维特思粉红葡萄酒 Weltachs Rose

这是德国维特思葡萄酒系列下的一款新酒，是法尔兹产区里为数不多的粉红葡萄酒。

采用德国传统的葡萄品种再结合现代化科技来酿制葡萄酒，使其具有传统而独特的风味，作为净饮用或者配餐都非常合适。

口感温和，香气清香怡人，非常符合中国人的口味。加上瓶身设计美感十足，女性化的玫瑰花加上甜美的香气，无论是女士买来自饮或者是男士送赠女士，都是极佳的选择。



富隆葡萄酒慈善基金2014年05月-2014年07月财务简报

Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, May. – July. 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		¥895,121.86
收入 Income		¥0.00
合计收入 Total Income		¥0.00
支出 Expenditure	富隆希望小学征文活动奖品 Awards for Writing Competition in Aussino Hope Schools	¥1,417.50
	富隆希望小学征文比赛奖金 Prize for Writing Competition in Aussino Hope Schools	¥6,500.00
	富隆希望小学文具 Stationery for Aussino Hope Schools	¥12,270.00
	捐赠电脑运费 Transportation Expense of Computer Donation	¥498.00
合计支出 Total Expenditure		¥20,685.50
期末账户余额 Current Account Balance		¥874,436.36

富隆湖北枣阳希望小学落成

Aussino Hope School Completed in Zaoyang, Hubei



2014年6月19日，湖北枣阳市七方镇富隆希望小学竣工仪式在湖北省青基金会秘书长、枣阳市领导、七方镇领导、富隆酒业领导、希望小学师生等共同见证下降重举行。这是富隆继四川乐至县良安镇希望小学、云南云龙希望小学和广西荔浦县马岭镇希望小学后，在国内捐建的第四所希望小学。

旧校舍楼房由于日久失修，墙体早已出现明显裂痕，但无碍孩子们保持对学习的执着和知识的渴求。在未来三年，全校学生人数预计将上升至750人，新校舍的落成，无疑为学校的发展和学生的学习提供了有效的保障。这既是政府领导和青基金会关怀的硕果，也是富隆酒业爱心的结晶。落成典礼现场，富隆酒业总裁沈宇辉先生、副总经理余冬红女士、武汉富隆总经理肖海亮先生等代表全国富隆人，为孩子们现场派发了捐赠的文具礼包。孩子们手捧礼包、眼望新校舍的激动表情，是让富隆人在慈善事业上不断前行的最好动力。

心存感恩，成就梦想——富隆希望学校征文比赛圆满结束

Appreciation Fulfills Our Dreams: Writing Competition in Aussino Hope Schools Ends Up with Success

今年的六一儿童节，四所富隆希望小学联合举行了富隆杯“心存感恩，成就梦想”主题征文比赛。比赛分高年级组和低年级组进行，高年级组的作品以“感恩”为题，低年级组的作品以“梦想”为题。最终从四所学校选送的80篇作文中决出26份优秀作品，高年级组13份，低年级组13份，团体奖由云南富隆希望学校夺得。

孩子们的梦想很多，有的希望成为建筑师，有的希望成为宇航员，也有很多小朋友希望长大后可以像富隆人一样，去帮助有需要的群体；高年级同学感恩最多的是自己的老师、父母，足见中华民族传统美德在富隆希望学校得到良好传承；更有一些学生真挚地表达了对富隆的感恩，并下定决心好好读书，将来成为对社会有贡献的人，不辜负提供良好学习环境给他们的善心人。孩子们报恩的方式真挚、纯朴，用自己的实际行动为老师画一幅画，为父母洗一次脚，为善心人写一首诗或感谢信。相信孩子们怀着一颗感恩的心，定能成就心中梦想！



富隆入选“2013广州零售业30强”

Aussino Listed in Top 30 Retail Business 2013

日前，由广州商业总会主办的“2013广州零售业30强”排行信息正式发布，广州市富隆酒窖酒业有限公司再次入围榜单。这是广州商业总会第二次发布该榜单，榜单根据企业申报的2013年销售额排序，经专家审核后产生的。

据广州商业总会公布的数据，2013年度，广州零售30强企业销售总额达1031.04亿元，平均年销售总额达34.37亿元，较2012年的30强提高51.41%。从门店规模来看，实体门店总数7044家，平均门店数为261间，与2012年入围的30强相比增长21%。



胜卡罗、吧王闪耀2014年WINE100葡萄酒大赛

Santa Carolina and Barwang Awarded in Wine100 2014

6月19日，葡萄酒行业盛会WINE100在上海完美落幕。一直致力于为消费者引进优质葡萄酒的富隆酒业，挑选了少量性价比极高的优质美酒参与评选，并斩获了5个奖项：1项金奖、1项银奖以及3项铜奖，这是对富隆在优质产品选择上的认可，也为消费者提供了又一购酒指引。



这次WINE100大赛中，葡萄酒大师Andrew Caillard MW、Jane Skilton MW、2007年世界侍酒师大赛的冠军Andreas Larsson 以及中国葡萄酒界耳熟能详的葡萄酒专家赵凡等知名品酒师组成了今年的评委阵容。WINE100还邀请沪上各大酒店侍酒师参与大赛评选，为更多消费者和美食爱好者选出好酒。

胜卡罗酒庄的旗舰酒款——胜卡罗至臻珍藏红葡萄酒(Santa Carolina VSC)，每个独特年份都代表着不同的葡萄酒品种以及当年风土的表现。而2009年的VSC更用上了60%的小华帝来酿造，魅力非凡。智利不少资深饮家都有收藏不同年份VSC的爱好，可见其品质。作为智利第一个获得国际大奖的酒款，不仅让智利葡萄酒真正走向世界，而且胜卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒更是当年智利总统访华时的国宴指定用酒！

同样获奖的还有富隆酒业不久前才引进的吧王领峰园系列（The Wall），此名源于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”。纯天然的雪山融水不但有效地防止了病虫害的发生，还缓解了澳洲葡萄园水资源紧缺的困难。得益于当地的天然优势，领峰园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。

富隆酒业与逸香大众酒评进行战略合作

Strategic Cooperation Between Aussino & Wine.cn

6月10日，“逸香大众酒评与富隆酒业战略合作签约仪式”暨“富隆酒业入驻逸香大众酒评启动仪式”于逸香集团北京总部隆重举行。富隆酒业执行董事北京公司总经理田燕宏女士和逸香葡萄酒事业总经理文含先生和现场签署合约，两家的强强联手无疑为中国崭新的葡萄酒市场的经营及传播模式平台打下坚实基础。双方合作的内容包括：富隆酒业酒款入驻大众酒评；富隆酒业全国200余家酒膳、酒窖、酒屋、酒坊等零售店铺信息全线入驻大众酒评；双方合作举办大众酒评富隆产品主题的系列品鉴会。

富隆酒业和逸香的合作由来已久，从课程用酒、专题盲品，到媒体推广活动，富隆始终积极参与，“大众酒评”的项目对于双方的市场需求和经营理念完全吻合，这使得富隆和逸香之间有了很好的合作契机。富隆酒业认为“大众酒评”APP开发的功能，非常贴合葡萄酒消费者的各种需求，尤其是“查找身边的酒窖”这个功能，极大的方便了用户对于葡萄酒购买场所的定位和搜索。这个功能亦将富隆酒业零售体系覆盖面广、数量庞大的优势淋漓尽致体现出来。“大众酒评”的搜索定位功能“附近酒窖”可以为用户自动定位，并可以按城市查找葡萄酒零售店

铺。富隆全国范围内的200余家零售店铺将陆续入驻该功能。

签约活动现场上，在座嘉宾与行业媒体人士通过品鉴当天签约的庆祝用酒——由富隆酒业提供的玛卡丽甜魅宝雪歌起泡葡萄酒，并在大众酒评及时书写酒评，共同体验了最为迅速、高效的葡萄酒传播体验。富隆酒业与逸香领导均表达了对本次合作的展望。田燕宏女士表示：“富隆对与逸香大众酒评的合作充满信心，相信两家携手会将各自在行业的绝对优势联结起来，极致发挥。”文含先生说：“逸香大众酒评的功能正在不断优化升级、用户群也在不断壮大，越来越多的知名酒水企业入驻平台，大众酒评真真切切在拉近商家与消费者的距离。”



富隆喜获省酒协多项殊荣

Aussino Well Regarded by Guangdong Provincial Alcohol Industry Association



龙船红葡萄酒和柏图斯双旗波尔多红葡萄酒分别荣获“畅销品牌”和“受消费者欢迎产品”的荣誉奖项。

据大会报告，2013年，酒类市场情况较为严峻，但进口葡萄酒的中低价位产品仍保持上升的趋势，品牌销售企业发展势头良好。富隆在2013年不遗余力地在葡萄酒文化推广上继续深化推广，营销活动延伸至更多三四线城市。会上，富隆酒业的一贯努力得到了充分表彰，被授予“2013年度广东酒业优秀营销商”称号。



2014年广东酒业大会暨省酒协第三次会员代表大会6月21日在广州市广交会馆召开。酒业大会期间，广东省酒类行业协会对“优秀营销商”、“广东酒类市场畅销品牌”和“广东酒类市场受消费者欢迎产品”进行了颁奖。其中富隆酒业被授予“2013年度广东酒业优秀营销商”称号，而小

两款“畅销品牌”和“受消费者欢迎产品”皆由富隆酒业在华独家代理：小龙船作为波尔多四级名庄龙船庄的附属产品，是质优价廉的名门之秀，多年来一直是深受消费者信赖的品牌之选。柏图斯双旗系列是有“波尔多酒王之王”美誉的柏图斯（Petrus）与富隆酒业联手打造的中价位葡萄酒，让中国饮家能以更平易近人的价格了解波尔多葡萄酒豪门的精细工艺。虽然在2011年才进入中国市场，但凭其酒庄信誉和大众化定位，一推出市场便引起广泛关注。

天河北富隆艺术酒窖获评“低碳示范商店”

Aussino Art Cellar Granted Low-Carbon Model Shop

由中国连锁经营协会主导的第五批“低碳示范商店”近日新鲜出炉，天河北富隆艺术酒窖榜上有名。天河北富隆艺术酒窖作为酒类专卖店行业的唯一获选门店，一直开展节能环保实践行动。事实上，以天河北富隆艺术酒窖为示范门店，全国各地的富隆门店皆积极响应节能环保号召，如更换节能灯具、智能控制店内光线强度、减少热能损耗等。

据悉，低碳商店是指通过引进节能降耗管理技术和设施，优化管理流程和方法，在节能降耗、减少碳排放等方面取得显著成效的零售门店。自2011年以来，中国商务部与中国连锁经营协会在多个试点城市逐步推行“零售业节能行动”，鼓励零售企业节能减排。至今已有48家零售企业的139家门店获得“低碳示范商店”称号，地域覆盖全国20个省的54个城市。



产品获奖 Product Awards

新品预告 New Product Preview

慈善基金 Charity Foundation

富隆动态
Aussino News

活动预告 Events Preview

新张巡礼 Opening Ceremony

2014富隆国际葡萄酒文化节(粤东站)

Aussino World Wines Festival 2014 (Yuedong)



富隆酒业自1996年起通过传播葡萄酒知识和文化，将12个国家的200个酒庄的1200款葡萄酒介绍给中国的葡萄酒爱好者。今年，富隆酒业文化节首度踏足粤东地区，这是国内首个多形式葡萄酒文化体验的大型活动，通过世界美酒品鉴会、盛大葡萄酒晚宴，尽显各国葡萄酒风采！

盛夏八月，乘着凉爽的海风，富隆酒业为客户隆重呈现粤东首场美酒盛会——富隆国际葡萄酒文化节。期间有丰富的美酒品鉴会，与宾客分享来自10个不同知名产酒国的60款美酒包括红白葡萄酒、起泡酒、甜酒、冰酒、利口酒等，感受美酒世界的大型葡萄酒文化体验；还有顶级奢华的美酒晚宴，与宾客共尝六国美酒与潮汕特色佳肴，让味蕾邂逅精致餐酒搭配的绝妙火花。

富隆官方旗舰店强势进驻中国工商银行融e购商城

Aussino Flagship Store Established in ICBC Online Mall

富隆酒业与中国工商银行再次合作——富隆官方旗舰店强势进驻中国工商银行融e购商城！工行旗下的“融e购”电子商务平台（mall.icbc.com.cn）于2014年正式上线营业，坚持“名商、名品、名店”的定位，汇集了数码家电、汽车、金融产品、服装鞋帽、食品饮料、珠宝礼品、文化旅游等十多个行业近万件畅销商品。富隆与工行强强联手，将为工行持卡人提供更多的美酒优惠，开业期间品牌美酒惊喜连连。



2014“富隆品酒王”葡萄酒盲品大赛

First Aussino Wine Connoisseur Blind Tasting Competition

今年，为了答谢历届酒友对富隆葡萄酒事业的支持，让葡萄酒迷们得到共同切磋品酒技艺的平台，富隆酒业隆重举办第一届“富隆品酒王”葡萄酒盲品大赛！

本次比赛奖金奖品总值超过20万元，奖品包括价值5万元欧洲名庄游、价值3万元的澳大利亚精品酒庄游以及名贵精品葡萄酒和现金储值卡。大赛在网上接受个人报名，并在北京、南京、上海、广州四地进行初赛，参加初赛并在选拔中脱颖而出选手，将于11月21日云集南京参加2014富隆国际葡萄酒文化节，角逐“富隆品酒王”的称号。



增城富隆酒业举行赈灾拍卖活动

Zengcheng Aussino Cellar Hosts Charity Auction

2014年5月下旬连日下雨，加上灵山水库和大封门水库水位严重超出安全警戒线，政府采取放水泄洪，导致增城派潭镇水浸严重。派潭北部包括七境村在内，靠河沿线村庄一片泽国，多村受灾人员被转移。为此增城富隆酒业举办的“法国波尔多列级名庄——龙船庄园品鉴

对”荔枝站和新塘站为“5.23派潭灾区”开展了拍卖募捐活动，增城富隆酒业董事长为贫困村民捐出两套龙船系列酒款套装和一瓶1971年的私人珍藏老酒作为拍卖品，拍得款项全数捐出，加上董事长私人捐款，一共筹得5万多善款，可为灾区贫困居民重建家园添置一些紧

的生活用品、食品及家电。

增城富隆酒业拍卖募捐活动结束后，马上联系增城义工队一同筹备物资前往派潭灾区现场，公司的每位参加者同心协力，将物资及时送到灾区。沿途优美风景已经失去往日的光彩，昔日的房屋已变成一片废墟，危险房屋的牌子随处可见。增城富隆酒业用捐赠款采购了一些灾民急用的物资，送到了十多户贫困家庭。增城富隆酒业特别感谢刘先生、冯先生、蔡先生、高先生在拍卖活动中对灾区的大力支持。



富隆即将推出布根地葡萄酒认证课程

Aussino Soon to Present BVB Certified Courses



6月28日，由布根地葡萄酒行业协会（Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, BVB）组织的“2014年布根地葡萄酒学校（L'Ecole du Vin de Bourgogne）官方认证讲师之旅”圆满结束。富隆酒业葡萄酒文化中心总经理蔡颖姬小姐经过高强度的产区酒庄学习拜访，成功通过考核，荣获BVB授权的官方讲师认证。布根地的葡萄酒爱好者有望在近日跟随着蔡老师生动有趣的讲解，探索复杂而多姿多彩的布根地美酒世界，并获得布根地葡萄酒学校颁发的葡萄酒证书。

界，并获得布根地葡萄酒学校颁发的葡萄酒证书。

布根地位于法国中部偏东，地形以丘陵为主，被称为是地球上最复杂难懂的葡萄酒产地。得天独厚的土壤和气候孕育出独一无二的美酒，这里是资深酒迷们心驰神往的美酒圣地。绵延360公里的土地由北部的雪比利（Chablis）到南部的宝祖利（Beaujolais），整个布根地弥漫着一种葡萄酒的醇香，映入眼帘的是一望无际的葡萄园。

产区内包含了100个AOC法定产区（占全法国AOC的四分之一），33个特等园，44个村庄及一级园，23个大区级和4000多家酒庄，但年产量仅占全法葡萄酒产量的6%而已，因此也就有“布根地无低等酒”的说法了。

据悉，布根地葡萄酒学校于35年前成立于法国宝望丘（Cote de Beaune），隶属于布根地葡萄酒行业协会。此次的培训项目旨在全世界范围内挑选经验丰富、教学质量优秀的培训讲师，在布根地进行实地培训考核。通过考核的认证讲师将会获得授权，在世界各国范围内进行布根地葡萄酒学校的官方课程推广，并授予学校的官方结业证书。考核内容包括理论考试、现场盲品和授课演讲等多个环节，而考核最终成绩在当天的晚宴上公布。

富隆全国三地成功开办经营管理战略课程

Aussino Starts Operation Management Strategy Courses in Nanning, Beijing and Chengdu

2014年6、7月，富隆葡萄酒文化中心联合直营及加盟体系管理中心，在全国三地开办葡萄酒经营管理战略课程。针对全国不同地区具体的经营情况，课程选址南宁（华南）、北京（华北）及成都（西南）。其中，6月的南宁站，为富隆首次在加盟城市举办的经营管理战略课程。

课程由葡萄酒文化中心总经理蔡颖姬老师、直营及加盟体系管理中心总经理梁喻宏老师以及督导吴健庭老师共同合作，结合从业经验和鲜活案例，深入剖析市场形势，提供了先进的经营理念引导。

在课程结束的当天晚上，董事会还特别为参加战略班的盟友精心准备了课程晚宴。在南宁、北京和成都，富隆酒业董事会成员沈钢辉、田燕宏和富隆酒业副总经理邓瑞良先生亲临现场，与学员们面对面交流行业经营管理经验。富隆加盟体系战略课程为全国加盟战友提供了经营管理的交流平台，本课程已是第三年举办。



2014富隆南美酒途: 巴西、阿根廷和智利

2014 Aussino Tour de Vinos: Brazil, Argentina and Chile

葡萄酒带来许多唇齿愉悦，这是毋庸置疑的，当然她还牵引着爱酒之人走出了万里葡园路。籍着响应巴西世界杯的热潮，在2014年6月中旬，我踏上了长达三周的南美探索之旅。跨越偌大的太平洋，从北半球到南半球，经过煎熬的长途飞行，我们终于在南美炙热的冬阳下登陆。



全民足球热：巴西

巴西是南美洲国土面积最大的国家，由于举国上下对足球的喜爱，及其男女国家队在世界杯中取得的傲人成绩，巴西也有“足球王国”的美誉。对巴西人来说，足球是运动，但更是文化。在观战世界杯的赛事中，不少巴西人举家前往，整个城市万人空巷，而赛场上则是人山人海座无虚席，即便在场外也是人头涌涌。球迷们打扮得古灵精怪，赛事还没开始就已是人声沸腾，而每次的龙门投射都让球迷的狂热达到巅峰，场面非常火爆，可以说场内场外几万人的心就是跟着一个足球起伏跌宕。

野性的风姿：阿根廷

从巴西过境到邻国阿根廷的多种方式中，没有一样比得上跨越世界上最宽的瀑布——伊瓜苏大瀑布那么让人震撼。虽然6月底已经过了瀑布的丰水期，但现场巨流咆哮而下，水花被突出的岩石击破，飞溅升腾的景象气势磅礴，让人惊心动魄屏息凝注。当然，阿根廷也有平静的一面：大型活冰川莫雷诺像一堵巨大的“冰墙”每天都缓缓地向前推进；阿根廷湖由雪峰怀抱，在茂密森林中展现出别样的幽静深邃。在世界最南端的乌斯怀亚小城和火地岛，清冷的空气和抬眼处白雪皑皑的山峰突显出小城的别致优美和蓬勃生机。

然而作为一名爱酒之人，阿根廷最让我留恋的当然还是她的美酒。位于安第斯山脉脚下的门多萨是阿根廷最大最著名的葡萄酒产区，高大的安第斯山脉阻断了太平洋湿润空气的东进，使葡萄园拥有干燥而凉爽的气候。在日间的气温常常升至35℃以上，而当太阳下山后，来自冰川的

寒气会覆盖葡园，舒缓日间的高温，让葡萄在明显的早晚温差中达到缓慢而充分的成熟，还有得天独厚的冰川融水灌溉。

在门多萨停留期间，我们参观了由富隆独家代理的阿根廷名酒庄**圣安纳**。酒庄由意大利移民创建于1891年，在酿酒车间依然可以看到传统的3000~3500升的意大利大型橡木桶，当然也有十分现代化的发酵、酿造及装瓶设备和生产线。整个酒庄让人感觉整洁、简约而极富怀旧特色。而在品尝过酒庄的出品后，我更加深刻地体会到何以玛碧能够在阿根廷独领风骚。入门级的玛碧往往散发出充盈的李子、桑葚、紫罗兰、黑莓和樱桃等香气。而陈年后则会展现出黑胡椒、巧克力、烟草和皮革等深邃气息。而由于绝佳的风土优势，这里的玛碧入口既有嘉本纳沙威浓挺拔硬朗的结构，又不失梅乐丰腴饱满的韵致，与神情冷峻而激情似火的探戈女郎不无相似之处。

酿酒师的天堂：智利

在重山阻断的另一边，坐落着西濒临大西洋，与南极洲隔海相望的“天涯之国”——智利。这里是典型的地中海气候，充足的日晒时间，夜间冰川降温，加上安第斯山脉积雪融化的天然水源，这么好的葡萄种植环境在全球都难得一见。在参观了位于中央谷的知名产区哥查加谷（Colchagua Valley）和卡查波谷（Cachapoal Valley）葡萄园和酒庄后，我更理解为什么智利被誉为是“酿酒师的天堂”了。



哥查加谷唯一的山地葡萄园就是**嘉斯山酒庄**旗下的顶尖酒云顶至尊葡园的所在，站在山上可以鸟瞰整片区域的景观。而云顶至尊还曾被评为智利十大顶级酒款之一，酒液不经澄清过滤直接装瓶，可见酒庄对葡萄品质的信心。她的香气醇厚，带有成熟多汁的黑樱桃香气，甜蜜中吐露淡淡的茴香和雪松气息。入口展现极佳的平衡感和丰满度，加上充沛的果香和圆滑有力的单宁都直接表明了 she 优厚的陈年潜力。此外，嘉斯山还提供了调酒服务。客人可以根据酒庄提供的各种葡萄基酒，调配出自己



喜爱的风格，甚至连打瓶塞、装封套和贴酒标这些工序都能一一体验，平常喝酒喝多了，偶尔能够过一把当酿酒师的瘾，确实有趣。

在此次的行程中，我们还有幸参观了智利老牌酒庄的典范**胜卡罗**。圣卡罗酒庄位于智利的首都圣地亚哥，其地下酒窖因为历史久远和设计经典，早已被列为国家级的宝物文物，并且还在正常使用中。步入地窖并

没有想象中的恐怖幽深，走在设计优雅的拱形走道上，看着周围质朴而稍显古拙的砖块，反而让人更深切地感受到一种经典和传承。在古朴的酒窖中享用珍稀琼浆和至美佳肴不一定只能在旧世界的酒庄中体验到。酒庄臻品世纪传承被誉为智利最顶级的加文拿葡萄酒，年产量仅500瓶。馥郁而极具层次感的香气呈现和入口无比柔滑芬芳的感受，至美难言。

南美游以神秘的复活节岛画上完美的句点。上千座壮观的“莫埃”（Moai）石像神情庄严，散落在岛上，或屹立在海边，或卧倒在荒野；仍未破译的“朗戈朗戈”（Rongo Rongo）木板图腾蕴含了岛上的古文明之谜；攀上全岛最高点，在海拔507米的特雷瓦卡山极目远眺，岛上的大小火山和四周的石像尽收眼底。所有的历史和传说在宁静的岛上逐渐沉淀，只留下浩瀚的太平洋与蓝天浑然一体，在隐而不露中默默诉说。

在富隆总部和酒庄的精心安排和盛情款待之下，本次行程最大限度地满足了我对于南美的一切憧憬：神秘、野性而热情奔放，当然还有让人流连忘返的美酒佳肴。生活无限，人们对美的追求从不止步，所以爱酒诸君，赶紧加入探索南美秘境的旅途吧。（述/南宁Tinna Song）

生活无限

富隆

生活无限 · 富隆酒业

智利、阿根廷葡萄酒&高尔夫球之旅

出行团：2014年12月08日（共16天）

联系人：富隆酒业 张毅先生（Joe）

咨询电话：020-3898 3188-622

行程报价：尊享世界级高球绿茵79,000元/人（含两国五场高尔夫球赛费用）
深度畅游南美原始风姿 69,000元/人（不含高尔夫球赛费用）

★富隆酒业会员可尊享额外费用优惠，欢迎来电咨询！

报名截止日期：2014年10月20日

本次智利、阿根廷美酒高球之旅由《生活无限》杂志与富隆酒业联手推出，为热爱葡萄酒和高尔夫球的您打造一次难忘的南美之旅。在纵享美酒与挥杆的至高乐趣，惊叹热情奔放的南美风情之余，让旅途为您开阔心胸，丰富您的多彩生活。

行程亮点：

- 出行前，国内高尔夫联谊赛及美酒品鉴会
- 智利、阿根廷两国五场世界级高球与美酒体验
- 全景畅游两国多个著名葡萄酒产区
- 深入探访富隆酒业独家代理的三家顶尖酒庄（胜卡罗、圣安纳、美贝园）
- 广泛搜罗两国首府的地道美食
- 体味南美式户外全羊/牛烧烤与美酒
- 零距离敬仰世界最宽瀑布：伊瓜苏大瀑布
- 观赏阿根廷国粹：激情的探戈表演
- 全程中文导游与当地导游接待讲解

LA MARCOTA

116

新张巡礼
Opening Ceremony

活动预告 Events Preview

产品获奖 Product Awards

活动预告
Events Preview

产品获奖 Product Awards

新品预告 New Product Preview

富隆酒窖Aussino Wine Cellar

武汉酒窖

地址/Add: 湖北省武汉市武昌区中北路楚河汉街J2-4-6

No. 2-4-6, Chuhehanjie, Zhong Bei Road, Wuchang District, Wuhan, Hubei Province

电话/Tel: 027-87831719



邯郸酒窖

地址/Add: 河北省邯郸市丛台区联纺路与新兴大街交叉口东南角万豪公寓底商

Wan Hao Apartment, the cross of Lian Fang Road and Xin Xing Street, Congtai District, Handan, Hebei Province

电话/Tel: 0310-5308826



市场活动 Events

山度富
Sandalford

- 举办时间: 2014.09.15 ~ 19
- 举办城市: 北京、太原、南京、杭州、德阳



西澳历史最悠久也是最大的家族酒业之一，所在产区有“澳洲波尔多”之称，酒庄曾多次获得国际殊荣，并接待过多位国家领导人的访问。

金钟庄
Château Angelus

- 举办时间: 2014.10.25 ~ 29
- 举办城市: 昆明、四川、拉萨



电影《007》主角邦德的荧幕美酒，极具人气的超级明星酒庄。

胜嘉力
Saint Clair

- 举办时间: 2014.09.23 ~ 27
- 举办城市: 株洲、湘潭、西安



新西兰葡萄酒的新贵，赢得无数国际大奖，荣登各大酒评杂志推荐榜单，性价比非常高。

泰来斯
Taylors

- 举办时间: 2014.11.12
- 举办城市: 江门



新世界葡萄酒中的佼佼者，质量最稳定的澳洲庄园酒。

威拿
Wirra Wirra

- 举办时间: 2014.10.15 ~ 17
- 举办城市: 临平、台山、梅州



澳洲葡萄酒爱好者和酒业同行青睐的质优物美而价格合理的典范庄园酒。

大炮嘉芙丽
Château Canon La Gaffeliere

- 举办时间: 2014.11.23 ~ 24
- 举办城市: 广州、佛山



新时代女性美貌、智慧、坚持的象征，具有独立的性感滋味。

龙船庄
Château Beychevelle

- 举办时间: 2014.10.26 ~ 29
- 举办城市: 武汉、长春、天津、成都



波尔多最大的酒庄城堡，拥有传奇的名字和酒标，被称为波尔多的凡尔赛宫。

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.

酒逢知己千杯少，与爱酒之人交流品酒感受，其乐无穷。
本栏目欢迎全国各地的葡萄酒爱好者投稿，与我们分享葡萄酒的各种滋味和魅力。



威菲酒庄探访



龙船酒庄探访



观看法尔兹葡萄园



与菲丽宝娜香槟庄主合影

酒庄那些事儿，一般人我不告诉他 ——2014德法酒庄游最热辣花边见闻

文/Text （广州） 陈坦若

有这样一个旅程，让您看到了同一葡萄品种在不同的产区土地上各异的生长方式，以及同一片土地上不同葡萄品种的傲娇形态。边走边品，光有美酒怎么够？必须深入葡萄园里，小心地捧起一串串挂在半身高葡萄树上的小果实串，在六月骄阳下闭眼想象这宝玉般的葡萄成熟后会被哪一位少女轻轻摘下，酿入哪一桶，哪一瓶。

2014富隆德法酒庄游，不仅喝好酒，吃美食，还打进酒庄内部，由金发碧眼的俊男美女们为我们分享最全面的酒庄资讯，以及最新鲜的葡萄酒八卦，以下为您一一放送：

黑桃A说它酒香不怕地窖深（深入地下30米），
菲丽宝娜就笑了（地下40米，最理想天然储存温度）；

菲丽宝娜说它葡萄园陡峭（垂直45度，机器无法进入，必须人手采摘），
威菲就笑了（垂直近60度，即使人手采摘难度亦很大）；

威菲说它景色美（坐落于蜿蜒的罗纳河畔），
龙船就笑了（波尔多的凡尔赛宫，当地婚纱照取景圣地）；

龙船说它美食精致（每天凌晨从市场买回新鲜食材，德国女大厨驻庄精心烹饪），
蕴宁就笑了（全法尔兹地区最好的花园餐厅，当地传统菜式完美呈现）；

蕴宁说它摆设经典（当地人手用树木等材料制作），
黑教皇城堡就笑了（全套爱马仕奢华餐具）；

黑教皇城堡说它存酒多（最旧年份1893年），

巴莎曼就笑了（库存150多个年份的葡萄酒）；

巴莎曼说它葡萄园多（拥有法尔兹特等园），
法莱丽就笑了（香贝天特等园最大业主）

法莱丽说它酒窖管理严谨（控制进入权限），
力高宝德就笑了（实验室般全副武装的参观）；

力高宝德说它现代化（生产流水线基本实现自动化），
维特思就笑了（小型中型大型及超大型不锈钢桶发酵）；

维特思说它家族传承发扬光大（家族于1920年开始掌管，传至第五代成为德国领先的甜葡萄酒品牌之一），
柏图斯小酒王就笑了（目前法国十大最富有的葡萄酒商之一，资产估值超四亿欧元）；

柏图斯小酒王说它葡萄园小而精(13.5公顷，位于柏图斯及花庄之间)，
拉图布根地就笑了（仅6公顷，位于布根地华卓园的核心精华地段）。

想想一路经历的美酒美食美男子，富隆欧洲酒庄游的团友们都笑了。[👉](#)

编辑Judy：

感谢作者的妙笔分享。诚如作者所言，葡园之旅处处充满欢乐：上天入地，穿越古今，与佳肴珍藏美人儿作伴，其乐无穷。行走中的酒趣或许正是在于满怀对酒的热诚，以轻松的步伐探寻葡园的奥秘。当我们全身心地沐浴在当地的风俗文化中，与盛情的酿酒人举杯庆贺时，或是在法式大餐和德式家庭宴会之中，定能尽享快乐饮家的最高境界！



精英私属酒窖定制

“将来显示生活品质的，不再是私家游泳池、私人健身房、而是私人酒窖。”

——摘自《福布斯》杂志

富隆酒业，中国最具规模的精品葡萄酒进口商之一，
业内领先的私属酒窖定制者。

葡萄酒是有生命的，有着18年的专业酒窖设计和经营经验以及建造上千家商业和私属酒窖的我们，深谙如何把您的名贵酒品照顾得体贴入微。



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

富隆
Aussino
World Wines

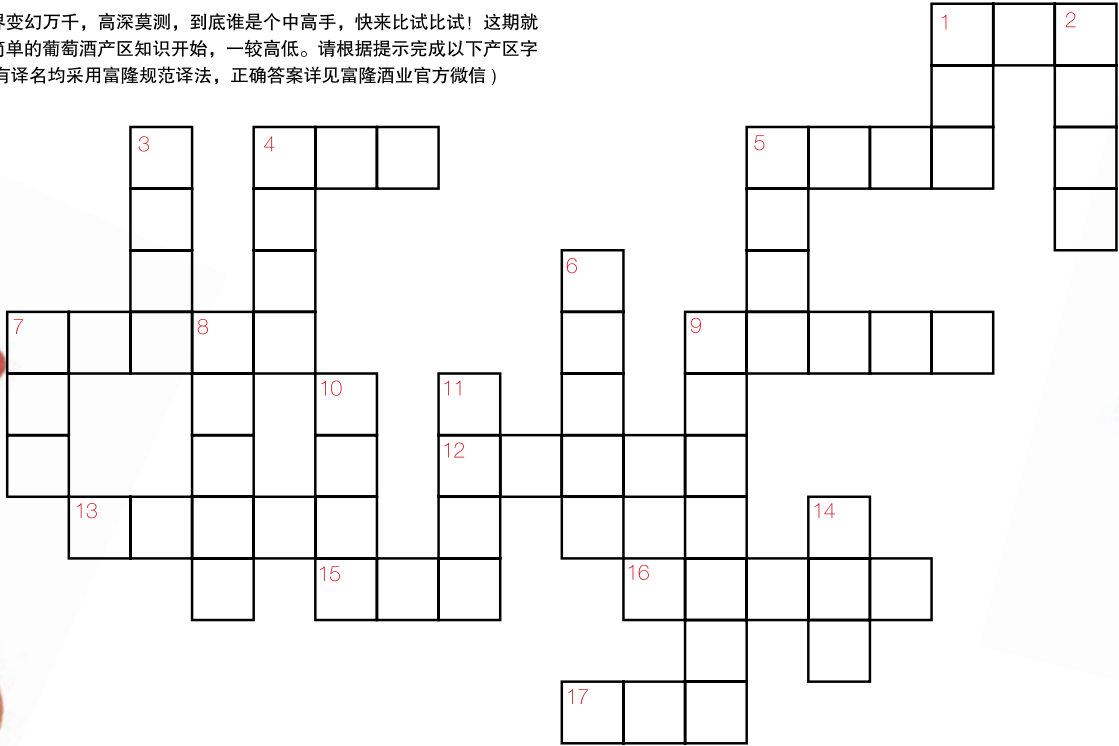
栏目介绍

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

葡萄酒的世界变幻万千，高深莫测，到底谁是个中高手，快来比试比试！这期就让我们从最简单的葡萄酒产区知识开始，一较高低。请根据提示完成以下产区字谜。（注：所有译名均采用富隆规范译法，正确答案详见富隆酒业官方微信）



纵的

1. 位于波尔多右岸，以梅乐为主，没有列级酒庄制度，波尔多酒庄亦产于此
2. 位于加州旧金山湾的南部，以嘉本纳沙威浓和白沙威浓为主，威迪酒园的所在产区
3. 澳大利亚知名度极高的精品小庄园宝云庄所在的产区，位于南澳以生产丰厚浓郁、略带香味泥土气息的嘉本纳莎威浓见称
4. 位于阿根廷最南端的葡萄酒产区，所产葡萄酒口感平衡
5. 被众多酒评人认为最有实力挑战一级名庄的超二级庄雄狮庄所位于的村庄
6. 澳大利亚南端的一个岛屿，寒冷的海洋性气候，生产起泡酒和白葡萄酒
7. 在意大利被称为“葡萄酒之王”的产区
8. 在开普敦的东部，是南非最出名的葡萄园区，也是世界各国名酒厂在南非设立葡萄园的汇聚之地
9. 托斯卡纳地区最出名的DOCG之一
10. 有意大利的波尔多之称，意大利酒王西施佳雅亦产于此
11. 在澳大利亚，每年都与巴罗莎争夺最佳穗乐仙称号，威拿庄的所在产区
14. 维内多区内的一个法定产区，其出产的起泡酒是意大利的亮点

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

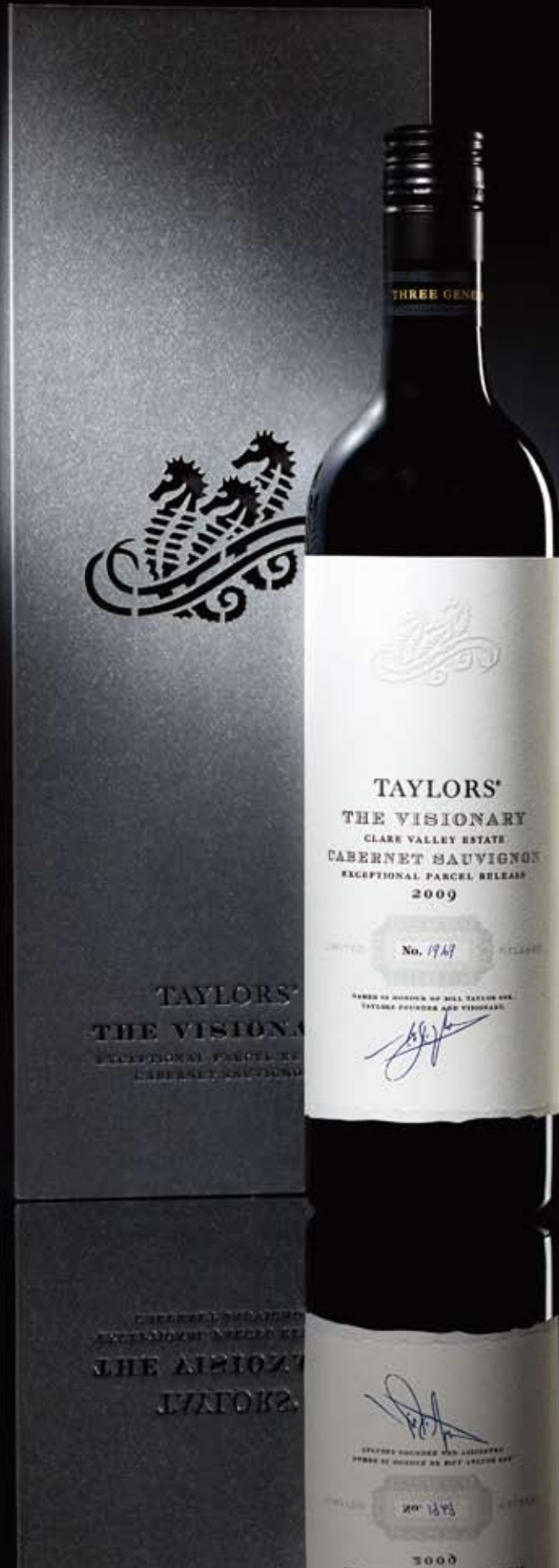
© 如您对本栏目萌生出任何友善的建议，抑或白眼吐槽，敬请微信留言，让我们听到您的达人心声。

横的

1. 位于布根地的最南部，以出产佳美葡萄酿造的新酒为人熟知
4. 西班牙红葡萄酒产量最大，最早成名的优质酒产区，橡树河畔所在的产区
5. 波尔多名庄拉梦多、飞卓庄、白马庄和欧颂庄所在的产区
7. 彼尔蒙最出名的两大子产区之一，被称为“葡萄酒王子”
9. 以传统葡萄品种圣祖维斯酿造，DOCG产区之一，位于基安帝的东部
12. 在布根地夜丘地区最昂贵的特等园
13. 出产世界级白沙威浓葡萄酒，是智利唯一一个白葡萄种植多于红葡萄的地区
15. 法国武当王罗富齐家族的作品一号和JPM家族的杜美尼斯所在的产区
16. 习近平夫妇与法国总统奥朗德在凡尔赛宫的“三人晚宴”中所饮用的白葡萄酒，也是由富隆酒业独家代理的布根地顶级酒款是出自于哪块特等葡萄园
17. 钵酒的故乡



富隆酒业公众微信



“深邃的酒色吐露馥郁芳香，在味蕾上绽放出甘醇、精致而优雅绵长的迷人风骨。”

JAMES HALLIDAY
澳洲知名葡萄酒作家詹姆斯·哈立德

泰来斯鼎尊珍藏红葡萄酒

限量出品

顶级珍藏

极致享受

★ 鼎尊臻品，低调奢享 ★

泰来斯为您隆重呈现

FIND 5 DIFFERENCES

一起来找碴！



- 1、图释：位于南澳巴罗莎谷的双掌品酒室
- 2、请对比上图，在下图找出5个不同之处
- 3、正确答案详见富隆酒业官方微信

答案查询方式：

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

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



富隆酒业公众微信

FONTE CORTE
PARADISO
Acqua per la 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. 葡萄园平均海拔最高的国家是（ ）
A. 西班牙 B. 阿根廷 C. 新西兰 D. 中国

2. 酿酒葡萄一般会有下面的哪些特性（ ）
A. 皮薄 B. 果肉纤维少 C. 个头大 D. 含糖量较高

3. 美国著名的葡萄产区纳帕谷位于下列哪片区域附近（ ）
A. 纽约曼哈顿 B. 加州旧金山 C. 黄石公园 D. 美国51区

4. 希腊神话中的酒神名为（ ）
A. 巴克斯 B. 狄奥尼索斯 C. 德墨忒尔 D. 宙斯

5. 下面关于白仙粉黛的解释正确的是（ ）
A. 仙粉黛葡萄品种的一种品种突变体
B. 仙粉黛葡萄的别称，因为它的果串成熟不均匀，一串葡萄上可带有白、粉和青（黛）三种不同颜色的果实
C. 一种由葡萄酒调配的特殊鸡尾酒，带有白、粉和青（黛）三种颜色
D. 粉红葡萄酒，由仙粉黛葡萄所酿制

6. 法国产量最大的葡萄酒区域是（ ）
A. 朗格多克鲁西荣 B. 波尔多 C. 隆河谷 D. 卢瓦雨河谷

7. 外语题，一瓶智利葡萄酒酒标上写有Reserva de Familia，代表这款葡萄酒在酒窖中最少要经历多长时间的陈年？（ ）
A. 不论什么容器，共5年时间 B. 瓶中与酵母共存共3年 C. 桶中两年，瓶中一年，共3年时间 D. 没要求

8. 中秋佳节，在赏月的时候配上一瓶美酒佐月饼实乃人生一大快事。下面哪款酒可以恰到好处地搭配广式莲蓉月饼呢？（ ）
A. 葡萄牙珍藏钵酒 B. 西班牙至臻珍藏里奥哈红葡萄酒 C. 德国法尔兹威士莲干白葡萄酒 D. 波尔多1855列级红葡萄酒

9. 请问世界闻名的吉菲香贝天葡萄园位于下面哪个产区（ ）
A. 法国布根地 B. 法国波尔多 C. 意大利梦迪保罗 D. 葡萄牙杜罗河谷

10. 一般而言，下面哪款葡萄酒具有更强的陈年价值（ ）
A. 不记年粉红香槟 B. 万宝龙白沙威浓白葡萄酒 C. 陶佳宜亚苏5P甜白葡萄酒 D. 圣达美隆法定产区红葡萄酒

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

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



富隆酒业公众微信

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

富隆
Aussino® 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



富隆酒业公众微信



“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

张法画家李放作品

富隆 酒业
Aussino® World Wines

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

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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

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

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



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信