

WineLife

富隆美酒生活

2013 / Winter

NO.28

冬季刊

AUSSINO
www.aussino.net

So Old, So Young
怀旧青春物语

We're in Fun Business

快乐生意
富隆葡萄酒大使

Whisky & Cognac
Delicious & Versatile Pairings

威士忌与干邑
芳醇百搭



ISSN 2221-3473



洋洋得意

Love Meat? Love Lamb!

玛格丽华丽转身，正式易名：玛卡丽



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1234/07

CAMPAGNA SUPPORTED BY REGULATION EC N.
1234/07



CLASSIC OR INNOVATIVE
SANTA MARGHERITA REMAINS FASHIONABLE AND CHARMING

无论经典还是创新，她都如此时尚迷人

经典·玛卡丽起泡葡萄酒：来自浪漫水城威尼斯的问候

Classic Prosecco: Greeting from the most romantic city, Venice

PROSECCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEMI SEC



创新——玛卡丽甜魅宝雪歌起泡葡萄酒：甜美清爽的意大利新派时尚
Innovative Prosecco: A new sweet style of Italian wine



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

Fuel up for Excellence 积淀

在快速发展的商业社会，积累和沉淀，因为不能一下子带来收益，往往很容易被忽视。但是，想要做到行业的标杆企业，不是靠夸夸其谈，而是需要系统的实力。积累是把过往的经验进行总结，找出规律和最佳的解决方案；沉淀是静下心来，思考未来的方向。懂得积淀的企业，才能厚积薄发，保持稳定的增长。

转眼已经到了年末，俗语说秋收冬藏，正是个积淀的好季节。此时，葡萄酒市场上的泡沫逐渐褪去，各大商家开始深挖普通消费者的潜力，正是大家修炼内功的时候。进口葡萄酒不再头顶着拉菲、罗曼丽康帝等高不可攀的价格光环，低价位葡萄酒开始走进寻常人家。一线城市逐步向成熟理性的葡萄酒消费市场迈进。

所有的这一切都与行业里的葡萄酒文化推广有着密切的关系，这种不能马上看到成效，而且费时耗力的工作，就是最讲究积淀的工作。若干年后，大浪淘沙，是金子的终会闪光。慢慢累积的东西会形成规模效应。现在，我们已经初见端倪了。长期累积下来的企业文化，即便是在最恶劣的市场环境下，仍然能让公司稳步地前进和发展。今年，年度最盛大的活动——富隆国际葡萄酒文化节在三亚成功召开，并且是历年来规模最庞大、最成功的一次活动。再次证明，只要我们保持积淀，属于我们的春天始终会到来！



Nowadays, systemic accumulation and summarization of experience under an economic boom tend to be neglected easily, for both cannot attract direct earnings. Nevertheless, the inner strength built by these two merits stands firm and vital as a backbone for prosperous enterprises. Accumulation is the process of storing up experience so as to reach the most appropriate solution, while summarization aims to sort out a route for future development. An enterprise which understands the secret of being well-grounded always succeeds in maintaining stable growth and constantly surpassing its peers.

The time for autumn harvest has now come, and while we store up for the winter, the market bubbles in the wine industry are gradually fading away. Wine merchants have come to realize the potentials of ordinary customers and are busy building up their inner strength to survive the challenge. Also unattainably expensive wines, like Château Lafite Rothschild and Domaine de la Romanée-Conti are no longer winning the game, as a mature and rational wine consumption atmosphere has arose. Moreover, ordinary Chinese people are already enjoying quality wines at a good price.

All of these changes are closely connected with the promotion of wine culture, despite the fact that it is time consuming without an immediate success outcome, not to mention the requirement for patient grounding. However, just as the saying goes, "wherever it goes, gold glitters", gradual accumulation and summarization will eventually shape up the inner strength and confidence of an enterprise. Even in an adverse market environment, it still assures steady progress and development. And the utmost success of Aussino World Wine Festival 2013 in Sanya is a just reward for our years of efforts. Thus, keep the spirit up and fuel up for the roads ahead. If winter comes, can spring be far behind?

蔡颖姬/Grace Cai
2013年12月



精英私属酒窖定制

“未来显示生活品质的，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17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



Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

So Old, So Young 怀旧青春物语

阳光洒过东山，在老别墅庄园里，我们邂逅青春。

青春，并不只是尽情享受年轻的时光。青春，也是对往昔岁月的理解和感悟。

年轻的手指触摸时间磨砺出的纹理，这种映衬让青春的色彩告别单薄青涩，更加丰富而深沉。这正如并非所有的新世界美酒都标榜自己的新——恣意奔放的果香，义无反顾的热情。相反，很多新世界的佳酿，它们乃是新大陆对于旧世界的致敬。

葡萄酒的怀旧青春物语，您可曾看懂？

广告索引 AD Index

002 玛卡丽 Santa Margherita
003 小龙船 Grand Bateau
009 双 掌 Two Hands
013 猎 豹 Leopard's Leap
027 欧洲王子 Fürst von Metternich
045 维特思 Weltachs

055 麦威廉 McWilliams
075 圣安娜 Santa Ana
083 乐梦迪 La Motte
109 美贝园 Finca del Origin
111 圣卡罗 Santa Carlina
113 泰来斯 Taylors

特别报道 FEATURE STORY

- 014 苏珊娜带你走进波尔多
Suzanne's Guide to Bordeaux
- 020 德国来鸿
Letter from Germany
- 024 行业新闻
Industry News
- 028 迎接“明星”大时代——专访
美度区明星庄总监Frédérique de Lamothe女士
Here Comes Médoc Cru Bourgeois!
An Interview with Ms. Frédérique de Lamothe,
Director of Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

- 030 天涯美酒，海角飘香：三亚文化节精彩瞬间
Aussino's Grand Wine Dinners in Sanya Applauded
- 037 富隆世界葡萄酒文化巡礼——世界金奖葡萄酒
Aussino Wine Culture Tour: Season Three

酷人风采 WALK OF FAME

- 038 快乐生意：富隆葡萄酒大使
We're in Fun Business - Aussino's Wine Ambassadors

酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 046 当代的经典美酒
Classic Wines in Contemporary Times
- 048 杜罗河岸的传统与现代
The Douro Valley Vineyards
Modernity and Tradition



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 吴小姐 bm@aussino.net www.aussino.net

Contents

富隆美酒生活目录



会员专区 AUSSINO CLUB

050 冬日酒香缭绕

波尔多左岸VS澳洲葡萄酒盲品

Scent of Wine in Winter

A Blind Tasting of Bordeaux & Australian Wines

封面故事 COVER STORY

056 怀旧青春物语

So Old, So Young

饮食情报 RESTAURANT INFO

062 御寒美饌

Delicacy Against Cold

魅力酒膳 FOOD & WINE

066 洋洋得意

Love Meat? Love Lamb!

醉心出发 NEW DRINKER

072 危险的浪漫

怎样正确且优雅地打开香槟

Dangerously Romantic

The Safe & Elegant Way to Open Champagne

076 怡然享乐那赫区

Nahe, Relaxing Winegrowing Region

酒乡漫游 WINE TOUR

078 步入虹彩南非，体验精彩纷呈

South Africa, Experience the Beauty of Rainbow



TWO HANDS WINES 双掌



NEW RELEASE

最新推出

SINGLE VINEYARD SERIES

单一葡萄园系列

"I love the challenge of making our Single Vineyard Series; to take a vineyard from vine, fermentation, maturation to bottle and now to the market has huge risk then awesome reward."

"我非常享受酿造单一葡萄园这一系列；从种植，发酵，瓶中存放到推出市场，对我来说都是极具挑战性的，比任何奖项都让人感到惊喜。"

- Michael Twelftree

www.twohandswines.com



Contents

富隆美酒生活目录

品味生活 WINE LIFE

- 084 环保驱动未来——混合动力汽车点评
Environment Protection Drives the Future
Some Popular Hybrid Series Cars Introduction

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 088 新加坡·庄布忠
威士忌与干邑：芳醇百搭
Whisky & Cognac – Delicious & Versatile Pairings
- 090 台北·陈匡民
少还是多？
Less or More?
- 091 上海·林志鹏
我对中国葡萄酒现状及发展的浅见
My Opinion on Present & Future of Chinese Wine
- 092 广州·陈耀明
酒杯里的民国范儿
Republic of China Inside the Glass

- 094 上海·刘慧
老年份武当王垂直品鉴
Vertical Tasting of Old Vintage Mouton

活动回放 EVENTS

- 096 品牌活动
Brands Events
- 099 企业合作活动
Corporate Events

最新信息 NEWS

- 100 产品获奖 Product Awards
- 102 新品预告 New Products Preview
- 104 慈善基金 Charity Foundation
- 106 富隆动态 Aussino News
- 110 活动预告 Events Preview
- 112 新张巡礼 Opening Ceremony
- 114 编读往来 Dear Editor
- 116 店长荐酒 Cellar Manager Selection

Aussino 富隆
— 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*

2013 Winter No.28	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	
联系电话/ Tel	00852-2498-2390 / 2498-2391	
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	蔡颖姬 Grace Cai	
副主编 Vice Chief Editor	沈蔚 Wolf Shen	
编辑 Editor	梁楚瑶 Elle Liang	
	朱桂清 Judy Zhu	
供稿 Contributor		
	蔡颖姬 Grace Cai	
	沈蔚 Wolf Shen	
	梁楚瑶 Elle Liang	
	朱桂清 Judy Zhu	
	李文静 Betty Lee	
	林瑞丰 Richie Lin	
	刘烁 Shawn Liu	
	吴君 Quin Wu	
	张毅 Joe Zhang	
	黄泽芳 Irene Huang	
	杨平 Sabina Yang	
	李倩 Veronica Lee	
	马伊迪力·苏力唐 Mayidili Sulitang	
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	
	巴罗露 曼纽·马佳连妮 Manuel Marcarini	
	波尔图 查理·施明顿 Charles Symington	
	新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong	
	台北 陈匡民 Chen Kuangmin	
	上海 刘慧 Sophie Liu	
	上海 林志鹏 JP Lin	
	广州 陈耀明 Chen Yaoming	
英文校对 English Proofreader	Jeremy Mankey	
设计部/ Designer		
高级美术设计 Senior Graphic Designer	王健智 Kenny Wang	
美术设计 Graphic Designer	项国媚 May Xiang	
	何鹏飞 Coffee He	
	余剑杰 Jack Yu	
封面摄影 Cover Photographer	周启奋 Steven Chow	
栏目摄影 Content Photographer	Kim Studio	
	詹畅轩 Hin Zhan	
查询电话/ Enquiries		
广州 Guangzhou	李子君 Charlotte Lee	020-3898 3188

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

中国广东广州市天河区临江大道5号保利中心第15层
15th Floor, Poly Centre, No.5, Linjiang Dadao, Tianhe District, Guangzhou P.R.China
邮编 Postal Code: 510623
联系电话 Tel: 020-3898 3188 传真 Fax: 028-8776 9699
投稿邮箱 Email: Gracecai@aussino.net
新浪微博 Weibo: @富隆美酒生活杂志



舌尖上的豹动 带来年轻活力

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



SPECIAL EDITION
臻品系列



(购买酒庄正庄酒，为 leopard 基金全力)

苏珊娜·玛斯塔希
Suzanne Mustacich



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

Suzanne's Guide to Bordeaux 苏珊娜带你走进波尔多

文/Text Suzanne 译/Translate Betty

波尔多酒庄大变身

波尔多陆续揭开新酒窖的神秘面纱，他们把最先进的酿酒技术和建筑元素相结合。

如今，当酿酒师采收葡萄以及小批量地进行发酵时，他们就清楚知道这酒酿出来将是最优秀的品质。他们选择在葡萄最成熟的时候采收，精细化酿造，最后再进行调配。他们利用重力作用，在酒窖里运送葡萄、果汁和酒。要做到这些就需要更新酿酒房的设备。

翻新工程也让酒庄老板有一个和建筑师合作的机会，共同建立新形象，提升品牌效应。

波尔多历史上最烧钱的庄园翻新工程，就是正在进行中的圣达史提芬二级庄玫瑰山庄的项目。亿万富翁Martin和Olivier Bouygues兄弟2006年买下玫瑰山庄的时候，就已经投入了5500万欧元到这个宏图大计中。



玫瑰山庄 (Ch. Montrose)



玫瑰山庄总经理Hervé Berland

总经理Hervé Berland说道：“我们希望把玫瑰山庄提升到一级庄的水平。” Berland曾替拥有武当王的罗富齐家族工作了30年。

除了在葡萄园和酿酒房的投资外，这个翻新项目在酒庄可持续发展方面的管理也非常领先。玫瑰山庄利用太阳能板获取的能源，比庄园实际消耗的要多，不会有能源短缺的情况出现。

从建筑学角度上说，新酒窖的外观设计更吸引眼球，经典的法式风格与全新现代元素的碰撞，让玫瑰山庄成为永恒的经典，既有历史的内涵，又具时尚的风韵。

菩依乐的二级庄碧尚女爵堡，是波尔多名庄之一，有着悠久的酿酒历史。路易王妃香槟的拥有者Rouzaud家族，在2007年购得碧尚女爵堡后，从葡萄园到酒窖都进行了大翻新。

19世纪建起的庄园，高大而典雅，改造后变得更个性。在新酒窖的品鉴室里，透过造价昂贵的玻璃墙，可以看到河口的优美景色，还能远望拉图庄和雄狮高地。



家族还对葡萄园的土壤进行深入研究，重新种上适合该土质的葡萄品种，选出几公顷的土地实行有机栽种，还有一小片的生物动力学试验田。

翻新的最后一步，就是要给新葡萄园配套上新酒窖。多层楼的重力设计酒窖现有80个大酿酒桶，是原来旧酒窖的差不多3倍大。在总监Nicolas Glumineau的指导下，酒庄在最佳时期采收葡萄，分类发酵，最后再进行细致的调配工作。

圣达美隆列级名庄Château La Dominique，是建筑界的亿万富翁Clement Fayat的物业，它的新酒窖是由一位法国顶尖建筑师Jean Nouvel设计的。

现在600平方米的酿酒房外观是红色的，风格独特，和其他波尔多庄园截然不同。里面配备最新的重力技术设备、光学分选机、圆锥形酿酒桶和冷冻室。

30公顷的庄园开放给游客参观，里面有一个商店和全景餐厅，酒窖的顶楼还有阳台。阳台预计在2014年3月对外开放，从这里可以远眺白马庄、飞卓庄、L' Evangile和La Conseillante。

另外一桩值得关注的工程是玛歌村的Château Labegorce。Nathalie Perrodo-Samani从2007年开始打理她的家族酒庄，最近正在翻新的酒窖融合了中法元素，由一条龙尾环绕着整个酒窖。

Nathalie Perrodo-Samani 介绍到：“龙在传统上寓意权利、吉祥、智慧、力量和好运。酒窖天花的中央位置是蜿蜒向前的龙尾，代表着我们在葡萄园努力而来的成果，当然，也希望带来好运气！其他内部的装饰结合了中国传统建筑的元素，例如圆月大门、榫接木制天花板、刻着水、土地和天庭图案的墙壁，宛如步入了一间四周残留着金色粉尘的古老木寺庙。”

室内是中国风，而外部正好相反，依旧是经典的法式设计，加上Marie-Antoinette的花园风格。“我们把Labegorce酒庄18世纪的亭子也加进新设计中，把石头一块一块地从Labegorce搬去新酒窖。”

当然和其他酒庄一样，提升葡萄酒的质量才是终极目标。翻新工程从葡萄园开始，接着就是提供最佳的工作环境和一流的设备。新酒窖和接待室将陆续完工，迎接2015年的收获季。



碧尚女爵堡地窖

中资收购波尔多庄园热潮

中国投资者投入巨额欧元购买波尔多庄园，据波尔多地产中介商Maxwell-Storrie-Baynes介绍，从2011年起，中国人平均一个月买下一座庄园。

然而，无法很精确地计算真实的收购率，因为大部分的交易是私下进行，也无法确认投资方的国籍。Michael Baynes解释说：“因为交易时登记的商业地址或者交易资金的实际来源地不一定和投资人的一致。” Baynes估计约50个庄园现由中国人拥有。

Baynes先生的中介所是佳士得国际地产在波尔多的分公司，主要服务中国客户。许多中介所都有说中文的员工，目的就是方便和潜在客户洽谈。但不是所有的交易都会通过这些地产中介商来办理。有不少情况是，中国投资者来到村落，直接询问村长是否有庄园要出售，而且通常能顺利交易。

以下是近期值得关注的几个收购案例。

贵州茅台集团葡萄酒业务负责人钟怀利和Château Loudenne洽谈，收购了这个美度北区的优秀酒庄。Loudenne以它独特的粉红色建筑闻名，100公顷的面积包括了一个公园和56公顷的葡萄园。2012年茅台集团还买下了弗朗莎的Château Dallau。

明星庄阿旺庄园Château Moulin à Vent（摩利斯法定产区，56公顷）位于美度区摩利斯，靠近波尔多市，被朱毅和朱洪涛（音译）兄弟顺利收入囊中。庄园就是他们公司Bordeaux Vineam的办公地点。阿旺庄园有一座建立于19世纪的黄绿色的大房子，年产16万瓶酒。朱氏兄弟长期生活在香港和加拿大两地，在制药行业发家致富。他们还收购了Vieux Coutelin（圣达史提芬法定产区，197公顷），在意大利托斯卡纳也有葡萄园，还在波尔多附近的贝吉拉买下了有机酒园Château La Salagre。

朱氏兄弟在欧洲物业的负责人David Tabacznyj告诉波尔多本地报纸Sud Ouest：“这是他们两兄弟的私人投资项目，已经有计划在中国开拓销售渠道。”

在格拉芙产区，一名中国建筑师李文成买下了9公顷的Château La Fleur Jonquet。这是他收购的第三家酒庄。他已经拥有Saint--Denis de Pile的Château La Dominante和Castillon-la-Bataille的Château Lucas。Château La Fleur Jonquet年产量5万瓶，树龄有80岁，部分是格拉芙最老的葡萄藤。

到目前为止，在适合的产区寻找有着漂亮历史建筑的庄园收购，是中国投资者常见的投资模式。

2013最值得关注的收购项目，莫过于香港高银集团主席潘苏通买下宝物隆6.62公顷的Château Le Bon Pasteur。Château Le Bon Pasteur是飞行酿酒师米切·罗兰的家族酒庄。米切·罗兰现持有很小的股份。这单交易还包括米切·罗兰另外两个家族酒庄：Château Rolland Maillet（圣达美隆法定产区，3.35公顷）和Château Bertineau Saint-Vincent（拉朗宝物隆法定产区，5.5公顷）。

罗兰表示：“潘先生对葡萄酒很有热情，在波尔多的葡萄酒圈子人脉也挺广，他会尽全力把庄园经营好。”

这不是潘先生第一次在葡萄酒上的投资。2011年他花了4千万美元收购了纳帕谷16公顷大的膜拜酒庄Sloan Estate。米切·罗兰也是这家酒庄的顾问。

潘先生在他公司的网站上提到，他们会继续寻找其他和酒相关的商机，在中国内地、香港，或者是世界其他地方。

中国人收购酒庄的新趋势是中国庄主把庄园二次出售，这引起了波尔多业界的注意。他们包括Château Villepreux、Château Grand Branet、Château Baby和Château de Cugat。其中至少有两间属于大连海昌集团的老板曲乃杰。据报道，曲乃杰拥有25家酒庄，本地中介表示(但曲乃杰本人未确认)，他一直打算要把庄园翻新，然后再出售，其中一个要求是新的买家必须是中国人。

去年八月，法国经济财政部附属的反洗钱机构Tracfin的调查引起了不少关注。公布的2012年度报告指出，怀疑有小部分俄罗斯、乌克兰和中国投资者通过投资庄园来洗黑钱。

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 Bordeaux

Bordeaux Chateaux Renovation

Bordeaux continues to unveil stunning new cellars, combining the latest winemaking technology with architectural statements.

Today, winemakers know that they produce the best wine when they harvest and ferment the grapes in small batches, picking the grapes at optimal ripeness and keeping the batches separate until the final blend. This is often referred to as plot by plot vinification. They also like to work with gravity when moving the grapes, must and wine through the cellar. All of these changes lead to new requirements in the vat room.

At the same time, these new constructions gives chateau owners a chance to work with architects to create a look that reinforces their brand image.

One of the most costly estate renovations in Bordeaux history is underway at second growth Château Montrose in Saint Estèphe. Billionaire brothers Martin and Olivier Bouygues, who acquired Montrose in 2006, have already sunk 55 million euros into their ambitious project.

“We want to put Montrose at the level of First Growth,” Hervé Berland, the general manager. Berland worked for three decades for the Baroness de Rothschild running first growth Château Mouton Rothschild.

“This is a long-term project,” said Melissa Bouygues. “Quality is our goal.”

In addition to the investments in the vineyards and vat room, the project is also a leader in sustainability. Montrose uses solar panels to produce more energy than the estate will consume, making the chateau energy positive.

Architecturally, the new cellars are pleasing to the eye, classic French with fresh contemporary touches, reinforcing Montrose’s

image as a timeless classic, rich in history yet relevant in a modern world.

Continuing on the road towards Bordeaux, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (usually referred to as Pichon Lalande), a Second Growth in Pauillac, has long produced one of the finest wines in Bordeaux. The Rouzaud family, owners of Roederer Champagne, acquired the estate in 2007 and launched an extensive renovation from vine to cellar.

The 19th century chateau, tall and elegant, was refurbished to create a stylish, intimate place to entertain. But most visitors will find themselves in the new cellar’s tasting room. It’s expansive glass walls allow an amazing view of the estuary, Château Latour and the Léoville plateau.

In the vineyards, a thorough study of the soil and subsoil lead to replanting program that matches grape varieties and rootstocks with the ideal soil. Several hectares are farmed using organic methods, and biodynamic farming is being tested on a smaller section.

The new structure of the vineyards then necessitated a new cellar, which is in its final stages of completion. The multi-level, gravity-led cellar now has 80 vats, nearly three times the number in the old cellar. Under the guidance of director Nicolas Glumineau, each plot can be picked at the ideal moment and fermented on its own, and the final blend can be crafted with more finesse.

In Saint Emilion, grand cru classé Château La Dominique, owned by the construction billionaire Clement Fayat, has a bold new cellar designed by Jean Nouvel, one of France’s leading architects.

The outside of the contemporary 600m² vat room is red, a unique visual statement in striking contrast to every other chateau in Bordeaux. Inside, it’s all about the latest ingravty-led, precision winemaking with an optical sorter, conical vats, and a cold room.

The 30-hectare estate is also opening its doors to wine tourism with a shop and a panoramic restaurant and terrace on the roof of the cellar. The terrace is expected to open in March 2014 and will offer an exceptional view of Chateaux Cheval Blanc, Figeac, L' Evangile, and La Conseillante.

Another project of particular interest is Château Labegorce in Margaux. Nathalie Perrodo-Samani has been running her family's estate since 2007, and her latest undertaking is the new cellar that will reflect her dual Chinese-French heritage. A dragon's tail winds through the cellar.

"Chinese dragons conventionally symbolise potent and auspicious powers as well as wisdom, strength and luck. The central design meandering through the heart of the cellar evokes a dragon's tail and is not a straightforward, purely figurative design. Through it, we are hoping to imbue everything we do at the vineyard with the qualities represented by the dragon - and bring some good luck as well!" said Nathalie Perrodo-Samani. "The rest of the interior marries elements from a Chinese architectural tradition such as moon doors, a dovetailing wooden ceiling and etched concrete walls depicting patterns of water, earth and heaven. The impression will be of having ventured into a beautiful aged wooden temple where a sprinkling of gold-dust remains."

In contrast to the Chinese interior, the exterior remains classically French, with the addition of a Marie-Antoinette style garden hamlet. "We have also incorporated a 18th century pavilion from the Labegorce Estate into the new design, moved stone-by-stone to its new location from near Château Labegorce."

But like the other estates, improving the quality of the wine is the major goal. The project began with improvements in the vineyards. The next step is to provide optimal working conditions and top-class equipment as well as an environment that reflects a premium wine. The new cellar and reception rooms will be ready for the 2015 harvest.



Maxwell-Storrie-Baynes Partners, Michael Baynes (Right)

Chinese Investments in Bordeaux Châteaux

Chinese investors continue to sink millions of euros into Bordeaux châteaux, buying at a rate of one château per month since 2011, according real estate agency Maxwell-Storrie-Baynes.

However, it's impossible to accurately calculate the rate of acquisition. Most transactions are shrouded in secrecy. Even the nationality of the owner is difficult to discern.

"This is because business addresses or indeed the geographical sources of the purchase funds are not always the same as the owners," said Michael Baynes. Baynes estimates that 50 chateaux are now under Chinese ownership.

Mr. Baynes' agency acts as the Christie's International Real Estate affiliate in Bordeaux, a partnership put in place to meet the needs of Chinese investors. Many agencies now have Chinese-speaking staff to help smooth the path for potential investors, but not all transactions pass through real estate brokers. There are plenty of stories of Chinese investors arriving in a village and simply asking the mayor if there are any wine estates for sale. It seems to work.

Here are some of the more noteworthy recent acquisitions.

In the very north of the Medoc, Huaii Zhong, an industrialist from Guizhou who heads Baijui producer Moutai, acquired Château

Loudenne, a splendid estate in the north of the Medoc. Loudenne is well-known for the building's unusual pink color. The 100-hectare estate includes a park, and 56 hectares of vines. The Moutai group also bought Château Dallau in Fronsac in 2012.

Closer to the city of Bordeaux in Moulis-en-Medoc, two brothers, Yi Zhu (You) and Hongtao Zhu, bought cru bourgeois Château Moulin à Vent (AOC Moulis, 56 acres). This estate is now the address for their company, Bordeaux Vineam. Moulin à Vent has pretty 19th century Chartreuse house, and produces 160,000 bottles a year. The Zhu brothers live between Hong Kong and Vancouver, British Columbia, and made their fortune in pharmaceuticals. They have also acquired Vieux Coutelin (AOC Saint-Estèphe, 24 acres), Bourdicotte (AOC Bordeaux, 260 acres) and Grand Ferrand (AOC Bordeaux, 197 acres). They also own vineyards in Tuscany and an organic wine estate, Château La Salagre in Bergerac, not far from Bordeaux.

"This is a personal investment for the Zhu brothers, who recently discovered wine. They already have in mind the sales channels in China, » said David Tabacznyj, the man in charge of the Zhu brothers' holdings in Europe, to Bordeaux's local paper Sud Ouest.

In the Graves region, a Chinese architect, Wengcheng Li, bought 9-hectare Château La Fleur Jonquet. This is Li's third chateau. He already owns Château La Dominante, in Saint-Denis de Pile and Château Lucas in Castillon-la-Bataille. Château La Fleur Jonquet has a production of 50,000 bottles and the vines are 80 years old, some of the oldest vines in Graves.

So far these investments follow the same business plan as other Chinese acquisitions – an estate in a modest appellation with a beautiful historical building.

The most prestigious acquisition in 2013 remains 6.62-hectare Château Le Bon Pasteur in Pomerol by Hong Kong resident Sutong Pan, chairman of Hong Kong-based investment company Goldin Financial Holdings. Château le Bon Pasteur was the family estate of

flying winemaker Michel Rolland. Michel Rolland retains a minority share. The deal also included two other Rolland family estates, Château Rolland Maillet (AOC Saint Emilion, 3.35 hectares) and Château Bertineau Saint-Vincent (AOC Lalande de Pomerol, 5.5 hectares).

"Mr. Pan is passionate about wine, well connected in the Bordeaux wine circles, and ready to make every effort to valorize the wines," said Rolland.

This was not Pan's first wine investment. In 2011, he acquired the 16-hectare cult Napa Valley winery Sloan Estate for US\$40m. Michel Rolland is also a consultant at the winery.

"We will continue to look out for other wine related opportunities both within China, Hong Kong and in other parts of the world," said Pan on his company's website.

A new trend in Chinese acquisitions is the resale by the Chinese owners. This has raised some eyebrows in Bordeaux. They include Château Villepreux, Château Grand Branet, Château Baby and Château de Cugat. At least two of these belong to Qu Naijie, owner of the Haichang Group in Dalian.

Qu reportedly owns 25 chateaux, and the local agent brokering the resale of the estates insists that her client – unconfirmed to be Qu, has always had the intention of renovating the estates and reselling them, with the option of a Chinese management service should the new owners come from China.

The only storm cloud gathering on the horizon is an investigation into money laundering. Last August, the French government agency Tracfin, which investigates money laundering for the Minister of Finance, released its 2012 annual report. It warned that a small number of Russian, Ukrainian and Chinese investors were under investigation for laundering their ill-gotten gains through wine estate investments. 

约格·菲利浦
Jörg Philipp



约格·菲利浦 (Jörg Philipp) 是德国Degustar (欧洲葡萄酒顾问) 公司和Vinoria葡萄酒学校的创办者和拥有人。菲利浦学商务经济出身，辅修农艺学，毕业后为多家软件公司担任财务顾问。葡萄酒是他的多年爱好，后来终于成为自己的职业。Weinfachberater IHK认证葡萄酒顾问 (全世界获得此头衔的葡萄酒专家不足200人)，2005年Weinfachberater葡萄酒顾问大赛决赛入围选手，多项葡萄酒赛事包括“世界有机葡萄酒大赛 (Bioweinpreis)”的评委，德国、法国、葡萄牙等国的认证葡萄酒顾问，PAR品酒评分系统的发明者。

Letter from Germany 德国来鸿

文/Text Jörg Philipp 译/Translate Judy 图/Photo DWI

在葡萄酒界，有一个尊贵的称号叫“德国葡萄酒女王”(Deutsche Weinkönigin)，她贵为德国葡萄酒的官方大使，在登基后的整一年内，将会巡游到世界各大城市，传播德国葡萄酒文化。头顶的皇冠来之不易。每年年末，德国境内的13个葡萄产区会相继评选出各自的区域女王，随后众女王将前往位于葡萄酒之路中部的诺伊施塔特市(Neustadt an der Weinstraße)，在全国总决赛中斗智慧比才情，力争桂冠。

在2013年9月13日晚上，皇冠再次垂青那赫区，学习葡萄酒贸易的22岁大学生Nadine Poss小姐在热烈的掌声中加冕成为新一届葡萄酒女王。

女王的由来

其实，竞选德国葡萄酒女王的渊源可以追溯到1931年，当时法尔兹产区决定任命一个人来代表该区的葡萄酒文化。出版人Daniel Meininger得知后，认为可以通过选举“葡萄酒女王”的方式进行。从此，在1932年后，德国就有了官方的女王选举比赛。在纳粹统治时期，摄影师只会关注赛事上最貌美的选手。由于当时只有法尔兹产区拥有一位葡萄酒女王，她也顺理成章成为德国葡萄酒的官方代言人了。在1949年，Elisabeth Kuhn女士被同时评选为法尔兹产区和德国的葡萄酒女王，从此以后，“德国葡萄酒女王”的称号正式风靡德国葡萄酒界。

在1950年之前，每一届德国葡萄酒女王都是在诺伊施塔特市竞选得出，但在2013年，比赛城市转移到巴顿产区(Baden)的奥芬堡市(Offenburg)，来庆祝该区葡萄种植协会成立100年的庆典。而现在大赛的举办方是位于美因茨市(Mainz)的德国葡萄酒协会(Deutsches Weininstitut, DWI)。DWI早就签有协议，即直到2020年，坐落在葡萄之路中部的诺伊施塔特市都是举办大赛的官方城市。除非有重大意义的庆典，如百年庆典，否则每10年内，仅允许有两年在有庆典需求的城市进行。



多才多艺如女王

那尊贵如德国葡萄酒女王，众位佳丽需要具备些什么特质呢？首先女王陛下的出身很重要，她必须先是从13个葡萄产区的区域女王。在这个选拔开始之初，参赛的妙龄少女必须身穿该区的传统服饰，举止大方得体，个性随和亲切，当然，相貌必须娇美可人。到了40年代，大赛的审美标准有所改变，佳丽们必须是葡萄园的形象代表，果断、美丽并且拥有强健的体魄，相关的考验包括即场的舞蹈表演和发表演讲等。最开始女王陛下需要履行一些义务，例如协助当地的葡萄酒活动，以及与葡萄酒相关的展会和文化活动。因此当时的女王并不需要离开德国的疆土，但凡事有例外，比利时和西班牙就是女王境外出巡的两个目的地。

到了50年代时，德国的外交部长Heinrich von Bretano先生进一步发掘了葡萄酒女王潜藏的外交机遇，意在加强当时尚算年轻的德意志民主共和国与其他国家的联系。于是在1961年，Christel Koch成为首位远飞到美国去宣传德国葡萄酒文化的女王。在70年代的时候，女王的形象也经历了较大的改变，例如，1982年的女王陛下Karin Molitor女士本身就是酒业界的翘楚。此外，女王陛下不再需要为拍摄照片而穿上传统的服饰。来到80年代时，德国葡萄酒女王的美名已经传播到多个国家，如日中天的名气也帮助她们顺利进军政界、推广自家的酒庄，甚至开展各自的营销生涯或餐厅事业。

今天，葡萄酒女王的美丽和能言善舞已经不是必要条件。事实上，直到1999年，佳丽们仍然必须是单身女子(即便是曾经有过婚姻也是不允许的)，并且要来自酿酒世家。到2000年，这些规矩和要求才随着时代的变化继续更改：凡是与葡萄酒事业相关或者来自葡萄种植世家，并且与德国葡萄酒有着直接而紧密关联的女士都可以竞选葡萄产区的区域女王，而13位脱颖而出的区域女王将获得竞选德国葡萄酒女王的资格。当然，众位佳丽必须年满18周岁方可参赛。

改变的不只有规矩，女王们推广德国葡萄酒的技巧也在与时俱进，不断创新。正如上文所述，以前只要能言善舞，相貌甜美就能履行女王陛下的义务。但如今众位佳丽的葡萄种植和酿酒知识才是重中之重的技能。作为一位巡游全球各地的德国葡萄酒女王，她必须能代表德国葡萄酒的文化，并且具备深入讲解葡萄酒文化、葡萄品种、德国葡萄种植特色等内容的能力。此外，对客人反馈的信息需要有专业流畅的应对、能用多国语言沟通，知悉葡萄酒外贸事务更是不可或缺的条件，基于这一系列的高难度要求，所有区域女王在最终竞选前，必须先参加一个课程以准备大赛的挑战。这一做法在2009年开始实施，对葡萄酒专业知识的考核也变得越来越重要。

较之往年，今年的选举有一些与众不同的地方：

❶

赛后庆祝会在9月中旬举行。以前通常都是在10月的第二个周末，与葡萄丰收庆典一同进行。

❷

为庆祝奥芬堡市的葡萄种植协会成立100周年，本年的选举特地移到该市举办。

❸

来自弗兰肯产区(Franken)的地区葡萄酒女王因为前往中国旅行，未能参加决赛。



王冠的加冕

那女王陛下是在如何激烈的遴选中夺魁成王的呢？

首先，13位产区女王(今年只有12位)需要通过专业媒体团的公开采访。其中仅有6人能顺利晋级到翌日由电视直播的紧张赛事。众女王们必须展现出对德国葡萄种植以及葡萄品种的充分认识，而优雅的举止和谈吐也是必不可少的。比如在其中一个环节，佳丽们需要从4位男士中选择其中一位去参加一场由她们自己选定的派对活动，并解释原因。最后，她们要在全场上百人的注视下完成葡萄酒品鉴，为来宾描述杯中的葡萄酒并准确说出葡萄品种。

过五关斩六将之后，最终的三位佼佼者将获加冕成为“德国葡萄酒女王”和“德国葡萄酒公主”，两位公主需要协助女王开展登基后的工作，其中包括200多场官方活动。

如果您碰到德国葡萄酒女王的话，不要错过与她合照的机会，当然，如果您能与她讨论德国葡萄酒的话，相信她对葡萄酒的渊博知识和热情定会让您惊叹不已。



Jörg Philipp

Jörg Philips is the owner of the company Degustar (Consultants for European wine) and the wine school Vinoria. He studied agronomy and graduated as a business economist, working as consuiter for software companies. All the time wine accompanied his life, and 10 years ago he decided to make his passion into his work. Weinfachberater IHK (one of less than 200 worldwide). Finalist at the first championship of the Weinfachberater in 2005. Judge at different tasting panels like Selection and Contest of organic wines (Bioweinpreis). Approved consuiter for German wines by the German Wine Institute. Approved consuiter for Portuguese wines by the Portuguese wine export institute. Several certificates for wines from France, especially Bordeaux. Creator of PAR tasting system.

Letter from Germany

The “Deutsche Weinkönigin” (German Wine Queen) is the official ambassador of German wine worldwide and elected every year. Germany has 13 different winegrowing regions and each region has his regional Wine Queen. Once a year all the regional Wine Queens get together in Neustadt an der Weinstraße for the election of the German Wine Queen representing all winegrowing regions and the German wines.

On the 13th of September 2013, the 65th “Deutsche Weinkönigin” was elected. Her name is Nadine Poss and she is from the winegrowing region Nahe, a 22-year-old student of wine business.

History of German Wine Queen

The history of the German Wine Queen went back to 1931 when the winegrowing region Pfalz decided to have a person to represent the wine culture. The idea went back to publisher Daniel Meininger. In that year the Wine Queen was proposed, starting from 1932 after an official announcement she was elected. During the control of the National Socialism, photographers only watched out for the most beautiful girl related with wine. As only Pfalz had a wine Queen, she was at the same time the official ambassador of German wines. In 1949 Elisabeth Kuhn was at the same time elected as Wine Queen for the Pfalz and for Germany as the first officially elected “Deutsche Weinkönigin” .

Since 1950 the German Wine Queen is elected at a ceremony in the city of Neustadt an der Weinstraße. Only in exceptional year like 2013 the venue is in a different city. In 2013, it was held in Offenburg (Baden) to celebrate the foundation of the winegrowers association of Baden 100 years ago. The organizer of the ceremony to elect the German Wine Queen is the German Wine

Institute (Deutsches Weininstitut DWI) in Mainz. The DWI has signed an agreement that Neustadt an der Weinstraße will be the official city for the elections until 2020. Only twice every 10 years the venue is allowed to change due to significant occasions like anniversaries.

Talented as a Queen

But what kind of criteria does somebody need to fulfill to be German Wine Queen? First of all, she needs to be the regional Wine Queens from the 13 existing German winegrowing regions. At the beginning of the history, first of all, the girl needed to be nice, well-behaved and good looking in the traditional costume of the region. In the 1950s the girls were described as real daughters of the wine yards, strong, pretty and in rude health. The examination was at that time, for example, dancing and holding a speech. At the beginning, the duties of the German Wine Queen was to assist at local wine events, fairs related with wine or cultural events. So she didn’ t leave Germany to represent the wines outside of the own country. First trips of German Wine Queens to Belgium or Spain were absolute exceptions.

Starting from the 1960s the German minister of foreign affairs Heinrich von Bretano started to discover the diplomatic potential of the German Wine Queen for the relations with foreign countries of the young German Republic. In 1961, Christel Koch traveled to the United States of America to represent the German wine culture. In the 1980s, the image of the German Wine Queen changed significant, as also personalities of the wine business like Karin Molitor started to represent the German wine. This change was also documented in the fact, that the traditional dress obligatory for the photo shootings was disestablished. In the 1990s, the title and also the contacts due to the representation of the German wine worldwide helped Wine

Queens to access the politics, push the own winery or start career in marketing jobs or restaurants.

Nowadays, being beautiful or having dancing abilities is no longer of main importance. But still until 1999, being single (not even divorced was accepted) and to arise out of a winery family were obligatory. Starting from 2000, the rules and requirements were changed. An explicit and strong relation to German wine documented by a wine related profession, family related relationship to German viticulture and being the Wine Queen of one of the 13 German winegrowing regions were required to participate at the election of the German Wine Queen. And one thing is also important: The person must be over 18 years old.

The main skills to represent German wine in the world have changed over the years. As described at the beginning, dancing, giving a speech and looking nice at events were the main aspects to do the job. By now, the candidate’ s knowledge about winegrowing and winemaking come to the fore. As the “Deutsche Weinkönigin” travels worldwide, representing the German wines, she needs to talk in depth about wine culture, grape varieties and specialties of the German winegrowing, to be quick on the comeback, eloquence, to speak different languages and knowledge about export matters are important. Due to these high requirements, the candidates visit a course before the election to prepare the contest. This was introduced in 2009, when detailed knowledge was becoming more and more important.

A Queen’ s Coronation

How is the election executed and what does a future German Wine Queen need to do during the election?

This year some things were different compared to prior editions:

- 1 The celebration already took place mid of September. Normally the event is during the vintage festival in the second weekend of October.
- 2 The venue was in Offenburg due to the celebration of the 100th anniversary of the regional winegrowing association.
- 3 The regional Wine Queen of Franken was not present, as she was traveling through China at that time.

All the 13 regional Wine Queens (as mentioned this year 12 of them) present themselves to a public interview by professionals. And 6 of them will pass to the next part one day later. This event will be broadcasted on TV. They must show knowledge about German winegrowing and grape varieties. They need to react to questions in a charming way, to explain to which celebrity event they would like to go with the selection of the right partner (out of 4 men) for the selected event. After this, they make a tasting and describe the wines as well as name the grape variety.

At the end, out of the 6, one will be elected as the “Deutsche Weinkönigin” and two as “Deutsche Weinprinzessin” . They are the German Wine Princess to support the German Wine Queen. During this year, the German Wine Queen will have around 200 official appointments.

If you meet the “Deutsche Weinkönigin” , doesn’ t miss to take a picture with her. But at the same time, ask her about German wines, you will be surprised how much enthusiasm you will find. 



Industry News 行业新闻

Vinexpo Cancels 2014 Beijing Show Vinexpo宣布取消2014年北京酒展

01

10月份，Vinexpo（国际葡萄酒及烈酒展览会）宣布取消原定于2014年6月2日~3日在北京举办的中国大陆首次Vinexpo展会。

据悉，Vinexpo海外部主席Xavier de Eizaguirre先生于10月10日在香港君悦酒店召开的媒体见面会上称，取消明年Vinexpo北京展会的主要原因在于，进口葡萄酒在中国的销售增长下滑，且潜在的参展商数量不多。

此前曾有报道指出，Vinexpo北京展会原本由主办方的前任CEO Robert Beynat负责，预计会吸引200家参展商及3000名大陆访客。当时就有业界人士认为，由于时间紧

随在香港展会之后，可能难以吸引到足够的参展商和观众同时参加两地的展会。

随后于18日，Vinexpo在其官方网站发文解释，由于未能通过其中国的合作伙伴，取得中国政府颁发的办展许可，因此取消2014年的北京展会。此外，文中还强调，取消北京的展会并不表示主办方对中国的葡萄酒市场缺乏兴趣或失去信心。同时，为了满足增长的需求，他们将在明年5月27-29日的香港展会中投入更多精力。文中还透露，Vinexpo决定将香港会展中心的展会扩展到两层楼，预计会比2012年增加50%的展位，出展面积也达到15,000平方米。



02 2011 Cru Bourgeois Wines Revealed 2011年份明星庄入围酒庄揭晓



9月17日，美度区明星庄联盟（又译为“梅多克中级名庄”，Alliance des Crus Bourgeois du Medoc）公布了2011年份明星酒庄的官方名单。

据悉，经过独立机构必维国际检验集团（Bureau Veritas）的评审，本次跻身入围的明星酒庄共有256家。而联盟副主席François Nony所拥有的酒庄（Château Caronne Ste Gemme）却因提前销售该年份酒款，以致“失去入围资格”。此外，他认为经过2009和2010这两个辉煌的年份，2011年对于波尔多的许多酒庄和酒商来说都是极具挑战性的。但他同时表示会一如既往地支持目前严谨的明星庄分级制度，并称“在2012年份的入围名单中，您将会

看到我们的葡萄酒。”据介绍，2011年份的明星庄葡萄酒约有2800万瓶，占美度区总产量的30%左右。

早在8月底，副主席François先生和经理Frédérique Dutheil de Lamothe女士就为中国葡萄酒爱好者透露了揭晓最新名单的日期。联盟还率领了50位酒庄庄主代表团莅临北京、上海和广州，为三地的业界人士和媒体呈现了数十款经遴选得出的2010年份明星庄佳酿。

03 ProWine China Premiere Ends with Success Prowine中国站首展告捷圆满落幕



11月15日，为期三天（11月13日~15日）的葡萄酒与烈酒贸易展览会（ProWine China）在上海新国际会展中心圆满落幕。ProWine China是每年在德国举办的Prowein展会的姐妹赛事，作为在中国的首次展览，本届展会共吸引了来自30个国家的570家展商参展。

虽然2013年对于中国高端葡萄酒进口商来说是十分艰难的一年，而且Prowein中国展较之法国的Vinexpo香港展起步较晚，但展会主办方则认为，香港市场与中国内地市场不一样，而选择在2013年把这个国际性的酒展引进内地是十分明智的决定。因为中国的葡萄酒市场已经日渐成熟，并乐于接受更多样化的葡萄酒，所以主办方表示对内地市场充满信心。

据统计，ProWine中国首展共迎来了7000多名的内地专业人士和900名海外买手。而同期举行的论坛、大师培训班、获奖酒款品鉴会等100多场活动也获得来宾的热烈响应。鉴于这次的经验，主办方表示第二届ProWein中国站预计将在明年11月12日~14日再次回到上海。



CH'ING Poh Tjong Presents Margaret River Wines 庄布忠讲授玛格丽河葡萄酒

04



10月28~31日，澳大利亚玛格丽河葡萄酒行业协会携手知名葡萄酒作家和酒评家庄布忠先生，为上海、北京和香港的葡萄酒爱好者及业内人士呈现了7家玛格丽河酒庄的佳酿。

据悉，本次巡展包括品鉴会和精品晚宴，来宾有机会跟随庄老师的讲解和分享，深入品尝来自7家酒庄各具特色的16款美酒。

此外，在公开品鉴会上，来宾也能够尝试到酒庄的其他酒款，并与庄主和酿酒师直接交谈。据庄老师介绍，虽然玛格丽河谷的葡萄酒在澳洲酒总产量中仅占5%，但却是被视为精品葡萄酒的产地。该区大部分酒庄为小型酒庄，稍大一些的多为家族所有，年产量不多。产区为地中海气候，无论是气候、温度、近海情况都和波尔多非常相似，拥有不少出色的波尔多风格混酿。

05 Daejeon Wine Trophy Comes to Fruitful End 韩国大田葡萄酒大赛完满结束

10月1日，由国际知名的德国柏林葡萄酒大赛（Berlin Wine Trophy）官方团队和韩国大田知名展览公司联合举办的韩国大田葡萄酒大赛于儒城酒店圆满结束。

据悉，此次大赛为期三天，共有收到来自26个国家的2635款参赛酒，包括红、白葡萄酒、起泡酒、烈酒和甜酒，设有奖项包

括特别金奖（Grand Gold）、金奖和银奖。而评审团阵容则由来自19个国家的103位葡萄酒专业人士组成。大赛特别设有17组评委组，以确保赛事的公平、公正和公开。最后得到评审们一致认可的获奖酒款将会直接进入韩国酒界的年度盛事“大田国际美食美酒节”（Daejeon International Food & Wine Festival）。



Hong Kong Wine & Dine Festival Scores Another Success 2013香港美酒佳肴巡礼圆满落幕

06



11月2日，一连四天的香港美酒佳肴巡礼于在香港中环新海滨圆满落幕。据悉，香港美酒佳肴巡礼自2009年起举办，作为长达一个月的“美国运通香港美酒佳肴月”的首站，巡礼的首届开办立即获得知名旅游网页Forbes Traveler评选为2009年十大国际美酒佳肴节之一，此后每年也成为香港的一大盛会。

2013的巡礼在新场地中环新海滨举行，能够容纳多达14万来宾。今年巡礼迎来了超过280个摊位，来宾可品尝到国际大赛的得奖佳酿、首次引入香港的美酒以及星级酒店和餐馆的招牌名菜、风味烧烤和精致点心等。此外，今年主办方还特别邀请名厨主理美酒佳肴飨宴、主题讲座和课程，以及乐队与歌星的每夜献唱。

07 Great Wines of Italy Presented in Hong Kong & Shanghai 意大利顶级美酒展再临香港、首访上海



继去年的“意大利顶级美酒展”和今年5月底“波尔多顶级美酒展 (Great Wines of Bordeaux)”取得空前成功后，11月29日和12月2、3日，国际知名酒评家詹姆斯·萨克林 (James Suckling) 再次携手Hong Kong Tatler杂志，分别在香港和上海连续推出本年度的意大利顶级美酒展。

据悉，此次顶级葡萄酒品鉴首次在中国内地亮相，为期2天，其中包括独家藏酒晚餐和数场顶级品酒会，被业内专家和葡萄酒爱好者誉为不容错过的盛会。詹姆斯·萨克林为本次品鉴会遴选出超过40家意大利顶

级酒庄，带来80余款意大利的上乘佳酿。同时，酒庄庄主和首席酿酒师也亲自飞抵香港和上海，与两地的酒友们深入探讨意大利葡萄酒的风采特色。



08 Finest Wines of Chile Land in Shanghai 首届智利顶级美酒展登陆上海

11月21日，智利葡萄酒协会 (Wines of Chile) 在上海金茂君悦酒店举办了主题为“智利顶级美酒”的品鉴会。据悉，这个品鉴会此前已经在巴西的里约热内卢和美国的纽约获得热烈欢迎，2013年首次登陆到中国上海。

本次品鉴主要针对业内人士，协会严格甄选国内12家知名酒庄的12款顶级旗舰酒，其中包括多款智利酒王。据透露，这批佳酿都在《葡萄酒倡导者》(Wine Advocate)、《葡萄酒与烈酒》(Wine & Spirits Magazine)、《葡萄酒爱好者》(Wine Enthusiast) 和《葡萄酒观察家》(Wine Spectator) 等葡萄酒专业杂志中获得92分以上的好评，不但代表了智利目前最高的酿酒水准，也充分展现了智利的风土特点。



此外，品鉴的现场还有酒庄代表及酿酒师亲自到场侍酒、介绍酒庄旗下其他优秀酒款。这次智利高端葡萄酒品鉴会同时还获得了智利政府方面的鼎力支持，智利驻华大使、智利驻上海总领事、智利对外贸易促进局ProChile代表、智利葡萄酒协会代表都出席品鉴了本国的精粹美酒。同时，协会特邀资深葡萄酒讲师陆江和赵凤仪老师主持讲解智利的多样化的地理特性和酒庄特色。

根据中国海关数据显示，在2013年前三个季度中，智利葡萄酒在中国的进口葡萄酒总量中已经攀升至第三位，占有重要的市场份额。过去，中国市场对智利葡萄酒的普遍认识是性价比高、价格实惠而且口感讨好。回顾今年年中智利酒协在上海成立代表处，务求与中国市场更紧密接触，5月底又开展了智利精品酒庄的6城巡展活动，此次的顶级佳酿品鉴会无疑让中国市场更深入了解到智利高端葡萄酒的魅力。

欧洲王子 起泡葡萄酒 Fürst von Metternich –

来自德国皇室的感官愉悦
A Royal Pleasure from Germany



www.fuerst-von-metternich.com

Here Comes Médoc Cru Bourgeois!

An Interview with Ms. Frédérique de Lamothe,
Director of Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

迎接“明星”大时代

专访美度区明星庄总监Frédérique de Lamothe女士

文/Text 朱贵贵



波尔多时间9月17日，最新的美度区明星庄（又称梅多克中级名庄）名单在期待中出炉，本次跻身入围的明星庄共有256家。自2010年明星庄改革其分级制度，以具体年份的葡萄酒为评审对象，每年重新评定酒庄的入选资格，至今已经遴选出4个年份的明星庄葡萄酒。今年，我们有幸再次采访到专门负责市场推广的总监Frédérique de Lamothe女士，深入了解明星庄的复兴之路。

珠宝首饰与“明星”佳酿

“珠宝首饰和明星庄葡萄酒虽然是两个不同的领域，但两者都是需要时间和耐心来铸造的臻品。”Frédérique从容谈到。2007年6月，在2003年官方明星庄分级宣布作废不久，Frédérique临危受命，接任明星庄联盟的推广总监。此前，她曾在古琦（Gucci）旗下的珠宝公司宝诗龙（Boucheron）供职长达10年之久。

“每件珠宝和每瓶葡萄酒都是匠心独运的作品，她们凝聚了时间、精力和人们对美的追求。”谈到过去丰富的品牌营销经历，Frédérique感概说，“推广珠宝首饰的工作经验，为我目前的工作带来很多帮助和启示。”她认为，在美学方面，两种产品就存在相



部分明星庄的历史也相当悠久



酿酒葡萄都经过严格的分拣过程

似之处。珠宝用美感来吸引人们的注意，而葡萄酒则是用美味和香醇来展现自身魅力。打造一件首饰至少也需要半年到一年的专心投入才能完成，而葡萄酒的酿造更是如此，从栽种、收获到酿酒、装瓶和上市往往需要长达两年的时间。

Frédérique曾经的上司就是时尚界鼎鼎大名的天才设计师汤姆·福特（Tom Ford）。谈及此，她衷心说道，“我在汤姆身上学到很多东西。例如，在奢侈品的营销工作中，必须做到严谨、严格。因此我很注重明星庄葡萄酒在推广过程中所营造出的品牌气质和活动氛围。”Frédérique表示，推广葡萄酒其实也是在激发人们对美好事物的追求，这种感受就好比人们想要拥有一件名贵的珠宝一样。

“明星”走进平常百姓家

“其实，每年发布了官方评级名单之后，我都会松一口气，感觉特别放松。因为改革后的评审工作不但较从前复杂，而且投入颇大。然而，这种审慎选拔的机制在一方面使酒庄需要根据每个年份的特点，酿造优质葡萄酒”，Frédérique介绍到。“而从消费者

的角度来考虑，首先，消费者手中的每一款明星庄葡萄酒都是经过我们遴选得出的，而且每家酒庄的酿酒能力也都通过专家评审团的考察和评估，有些酒庄的历史甚至比列级名庄更为悠久，这都是我们的信心承诺。此外，标示在瓶身上的二维码有助于辨别葡萄酒的真伪，每个二维码都能直接连接到关于这款酒的网页，消费者可以快速了解到酒以及酒庄的信息，而独一无二的代码也可以保证葡萄酒的真实性和来源。”而对于明星庄是否再考虑重新分级，Frédérique透露，“从历史上来说，明星庄一直都有分不同级别。等时机成熟时，应该会恢复分级或作出其他的调整。”

在来中国之前，Frédérique曾了解到今年中国的经济发展有所减缓，而且也出台了一系列的公款消费控制等政策，但亲眼所见的情况却让她颇为喜出望外。“在北京举办的活动就比往年增加了25%的来宾，这确实让我们人心鼓舞。在上海大型品鉴当天，虽然是狂风暴雨，但我们依然迎来了700多位嘉宾。这可能是我们在近3年来，不断增加在华投入的结果。所以我很有信心，中国饮家对明星庄葡萄酒还是热情高涨的。”

“明星庄葡萄酒与列级名庄酒来自同样的产区，而且质量能与列级酒相媲美。在这个基础上，我们的价格很有优势。因为明星庄葡萄酒价里面不含太多‘水分’，或者说没有列级名庄中存在的投机成分。她的定位很明确，就是优质的、平常百姓也消费得起的名庄酒。”

多元化的粉丝沟通渠道

为了与消费者建立更直接的联系，明星庄联盟不但用心改良了瓶身的二维码，还举办了一系列活动来增加葡萄酒爱好者对明星酒庄的了解。“在2012年，我们有262家明星庄，其中260家都有举办旅游活动的条件。事实上，我们已经在考虑建立明星庄葡萄酒之路的计划，让消费者深入领略这些酒的魅力。”

Frédérique热情地介绍到，“其实在法国，我们不时会举办多元化的活动，例如在3年前，我们就开始在Vinexpo期间举办明星庄的品酒赛，邀请葡萄酒大师（MW）为观众现场解说。在法国，我们也常与媒体保持合作，例如，今年我们联手法国著名报刊《费加罗报》（Le Figaro），举办了晚宴和品酒会，前来的读者宾客都对明星庄葡萄酒表示满意。此外，与高级餐厅和慈善机构合作也是我们的推广选择。”

而在社交网络方面，其实早在2010年，明星庄联盟就在脸书（Facebook）上建立官方账号，是当时法国最早建立社交账户的酒庄联盟。而在9月份，联盟还在其推特（Tweet）上公布2013年明星庄的入围名单。对此，Frédérique颇有感触，“我们很重视微信和微博的作用，因为通过社交网络，我们能够与消费者进行更直接、更密切的互动。微博将来会成为我们重要的推广渠道，事实上，针对本次的明星庄中国行活动，我们已经设立了一个微博账号，来介绍本次巡回的情况”。

※ 2011年美度区明星庄总监Frédérique女士的专访见富隆《美酒生活》第21期。[a](#)



正在规划中的明星庄葡萄酒之路

Aussino's Grand Wine Dinners in Sanya Applauded 天涯美酒，海角飘香：三亚文化节精彩瞬间

文/Text Quin, Joe, Irene, Dili, Veronica, Sabina, Betty



2013富隆国际葡萄酒文化节 (三亚站) Aussino World Wines Festival 2013 Sanya

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

2013年 10月31日，为期两天的富隆国际葡萄酒文化节顺利落下帷幕。两天时间里，凉风渐吹的亚龙湾不时翻起滚滚“热浪”，飘出阵阵酒香。作为国内最专业及最具规模葡萄酒进口商之一的富隆酒业，邀请了全国事业盟友和葡萄酒爱好者，以及全球12个著名产区的知名酒庄代表悉数

到场，通过全方位的葡萄酒文化品位之旅：高峰论坛、葡萄酒文化培训讲座、十二国精选葡萄酒品鉴会、美酒缤纷派对、葡萄酒精英选拔赛、高尔夫精英邀请赛、大型葡萄酒晚宴等多项丰富环节，让所有参与的来宾都能多角度感受葡萄酒文化的多彩魅力。

谋略 // 葡萄酒高峰论坛

高峰论坛是文化节的首个活动，来自全国各地的加盟商齐聚一堂，同台探讨葡萄酒市场的发展趋势以及分享成功经营实践的管理案例。会上富隆酒业总裁沈宇辉先生、北京富隆执行董事田燕宏女士等多位见证富隆多年成长的公司高层发表了重要讲话，来自贵阳的加盟商代表萧然先生也在会上分享经营心得。2013年无疑是市场竞争激烈化的一年，认清市场状况，明确自身优势，确立发展战略，才能在优胜劣汰的动荡市场中稳步前进。



教育 // 葡萄酒文化讲座

本届文化节，曾任多个重大葡萄酒赛事评委的葡萄酒大师尼尔·哈德利NEIL HADLEY MW再次应邀成为讲师，为学员介绍澳大利亚葡萄酒及其多样性的产区，深入了解当地酿酒文化。另外，富隆葡萄酒文化培训中心联合法国波尔多葡萄酒学院，为学员讲述波尔多美酒的悠久历史和各大产区的迷人魅力。讲座参加者均可获得波尔多葡萄酒学院、A+澳洲葡萄酒课程及富隆葡萄酒文化中心颁发的课程证书。



提升 // 葡萄酒精英挑战赛

12名精英从全国富隆体系的近百名初赛人员中脱颖而出会师三亚。通过盲品、专业知识问答和情景问答等环节的严峻考验，充分展现了富隆人的专业水平和良好风貌。经过激烈的角逐，最终来自温州富隆酒窖的胡卫青夺得冠军，来自北京富隆酒窖的孙丹丹和北京富隆酒膳的张爱博分别夺得亚军和季军，获得“出国酒庄游”的奖励和18K金富隆胸针及精美荣誉证书，重庆富隆酒窖的穆庆林获得最佳风采奖。



竞技 // 富隆高球精英邀请赛决赛

历经中山、昆明的分站赛后，2013富隆高球精英邀请赛在三亚文化节期间进行最后一战。此站赛事得到波尔多玛歌村列级名庄三级名庄麒麟庄园的大力支持，让优胜者在灿烂阳光下享受挥杆乐趣之余，更捧获麒麟庄园限量版美酒。



品味 // 美酒缤纷赏

汇集十多个国家的数百款葡萄酒品味沙龙让所有来宾都忙碌穿梭于各个摊位之间，十多位庄主和酿酒师悉数到场，为酒迷们提供了一个难得的品酒心得分享机会。在场不仅有广被熟悉的知名酒园，例如香槟贵族黑桃A和菲丽宝娜，波尔多的大炮嘉美丽庄园、百利通庄园、麒麟庄园等，新近进入中国市场的酒款也吸引了众人的目光。

作为文化节盛大晚宴的前奏，富隆更于10月30日晚同时推出六大精品葡萄酒晚宴，让来宾感受来自威菲、双掌、歌迪雅、玛卡丽、圣安娜、圣卡罗的美食美酒搭配风味。

而31日的文化节盛大晚宴将把文化节推向高潮，以美味菜肴搭配富隆精选的顶级名酿，让来宾感受前所未有的餐酒体验乐趣。限量版名庄美酒慈善拍卖唤起此起彼伏的欢呼声，全国各地的富隆盟友争相竞投，当晚筹得共37.5万善款，将全数用于兴建富隆希望小学，通过与中国青少年发展基金的长期合作，为贫困地区的学生提供读书的机会，以切实的行动回馈社会。



盛大晚宴之玛卡丽 Santa Margherita

玛卡丽晚宴假座三亚清水湾雅居乐莱佛士酒店意大利餐厅，参加此次晚宴的宾客共50余人，主要由来自东北、河北及广西三地的富隆酒业加盟商团队组成。

晚宴过程中，嘉宾们细致深入地了解了酒庄历史与品牌特色，并品鉴了玛卡丽甜魅起泡葡萄酒、玛卡丽（灰贝露）白葡萄酒等5款精品佳酿。莱佛士酒店意餐厅精细烹调的意大利特色菜肴与玛格丽的各款美酒相得益彰，为宾客们奉上了一场美妙绝伦的味蕾之旅。餐厅的意籍主厨还为大家讲解了意式餐酒搭配的精妙之处。在凭海临风的优雅环境中，在觥筹交错的欢愉氛围里，在玛格丽美酒的陪伴下，所有人都度过了一个难忘的夜晚。

盛大晚宴之圣安娜 Santa Ana

尊享安第斯山脉高山融雪灌溉的阿根廷圣安娜酒庄，崇尚最纯净最自然的葡萄酒生产哲学，为此，2013年度富隆国际葡萄酒文化节亦特意在椰林树影、水清沙白的亚龙湾沙滩上举办了一场“圣安娜沙滩烧烤派对”。

当晚，共有40名来自全国各地的富隆事业盟友一起参与了这场派对。在醉人的沙滩及日落环境的渲染下，全场来宾都全身心地投入到美酒和美食的美妙体验之中。阿根廷特有的麝香型白葡萄酒品种“多伦提丝”搭配新鲜爽口的龙虾肉后，酒的甘香以及龙虾的鲜甜被完全激发。现场还有菲律宾乐队热情献唱，整个派对都在歌声、欢声笑语及悦耳的酒杯碰撞中，不断升温着。

盛大晚宴之威菲 J.Vidal-Fleury

隆河谷最古老的酒庄——威菲酒庄精品晚宴在三亚海棠湾凯宾斯基酒店高端大气的国玺宴会厅举办。参加威菲精品晚宴的嘉宾一共50人，主要为来自广东省的加盟盟友。威菲酒庄全球销售总监Jacques REGNIER-VIGOUROUX先生亲临现场，在他一丝不苟认真严谨的解说下，嘉宾们穿越历史跨越国界，细细品味着隆河谷的独特风土。席间一共品尝了5款威菲酒庄美酒，包括威菲桃红、爵士爱美迪、爱美迪、新教皇城堡和黄金坡。名不虚传的美酒与凯宾斯基酒店出品的精致佳肴搭配相当完美，获得了来宾一致的好评。





盛大晚宴之双掌 Two Hands

双掌晚宴在三亚半山半岛安娜塔拉度假酒店Anantara Sanya Resort & Spa举行。南半球最杰出的酒商双掌Two Hands今年为中国酒迷们带来全新的单一葡萄田专属系列，并将其带到三亚与40名来自全国各地的酒迷们共同分享。现场精美的布置，黑白搭配彰显酒款高贵的气质，精心挑选的菜式与所有酒款完美搭配。

晚宴现场最为热烈的莫过于酒庄代表对单一葡萄园的诠释，三款全新的酒款压倒性获得现场来宾的赞赏，浓郁的香气、复杂的酒体、悠长的余味，专属的酒瓶设计无不展示其专有的特色。特别是介绍到其酒款评分在Wine Spectator上与奔富酒王相近甚至更高时，其超高的性价比令全场来宾无不纷纷赞叹。晚宴最后在40双欢笑的手掌中落下帷幕，澳洲最好的穗乐仙给大家留下了深刻的印象。

盛大晚宴之圣卡罗 Santa Carolina

2013年10月30日，富隆葡萄酒文化节之圣卡罗美酒晚宴在三亚喜来登酒店隆重上演。本次晚宴很荣幸地邀请到圣卡罗酒庄的总裁Santiago Larrain先生来到晚宴现场，与各位来宾共度美酒佳肴之夜。

六款来自圣卡罗和美贝园的美酒纷纷亮丽登场，大厨精心烹调的美食让人大快朵颐：鲜甜的龙虾遇上口感饱满的家族珍藏雪当利，幸福指数直线飙升；烤和牛里脊与红酒王，可谓是一对“惺惺相惜”的好伴侣……这次还别出心裁地选择了露天花园作为晚宴场地，现场乐队的表演也赢得贵宾们不少的掌声。

盛大晚宴之歌迪雅 Cordier

歌迪雅葡萄酒晚宴选址三亚丽丝卡尔顿的意大利餐厅，餐厅装修简洁大方，高高吊起的水晶灯在吹进的海风中轻轻摇晃。只是这安详的静谧很快被随后到来的VIP客户与可爱的加盟商们打破，大家在愉悦的笑声中进入餐厅。

当晚意大利主厨带来的美食上演了一场美酒美食绝配的戏码，各个宾客赞不绝口。然后“手机先吃”的风俗没有被遗忘，大家争分拿出相机，手机留纪念。晚宴的高潮由带着闪亮的施华洛世奇水晶装饰的歌迪雅圣达美隆纪念版红葡萄酒拉开序幕，这款酒为了纪念歌迪雅集团创始人德兹·歌迪雅先生诞辰120周年而定制，极尽精致奢华，那独特的水晶更是被客人抠下留作纪念。有人开玩笑，今后每喝一瓶歌迪雅圣达美隆都要拿下那颗水晶，希望有一天做成一串手链。

晚宴的第二高潮出乎大家的意料是在成都赵总的提议下掀起的，一手拿着还有剩余酒的伯爵庄，他说了一句“我们吹着亚龙湾的海风，踩着沙滩走回去吧”有人惊讶，有人尾随。何尝不呢，这么美好的夜晚，放下顾虑，及时享乐也许正是大家需要的。宾客就这样散去了，留下的还是那浓浓的带着摩卡的酒香。🍷

Aussino Wine Culture Tour: Season Three 富隆世界葡萄酒文化巡礼 世界金奖葡萄酒

文/Text Wolf



人的生命是有限的，而等待发现的葡萄酒却是无限的。货架上，葡萄酒五花八门琳琅满目；柜台前，导购小姐热情推荐千篇一律。从价格亲民的小型庄园，到标出天价的顶级名庄，究竟哪些葡萄酒才是真正物有所值、最值得品味和欣赏的佳酿？

每年，全球最挑剔的味蕾会云集在几大国际葡萄酒赛事上，品尝上千款各国美酒，从中选出最精华的佳酿授以奖牌。这些金奖葡萄酒，具有全世界最挑剔的味蕾一致认可的至高品质。

2013年8月18日到8月22日，富隆世界葡萄酒文化巡礼第三季度主题活动——“世界金奖葡萄酒”先后在广东开平、梅州、贵州贵阳、广西桂林和南宁五地隆重举行，为各地的富隆会员与嘉宾带来一场场汇集五国金牌葡萄酒的美酒盛宴。

本次活动是富隆葡萄酒文化中心策划的2013年文化巡礼的第三季，共带来5款屡获佳绩的金牌美酒：

胜嘉力珍藏白葡萄酒、宝贺斯贝露娃红葡萄酒、海马园穗乐仙红葡萄酒、乐梦迪大师系列红葡萄酒、圣安纳至尊酒王红葡萄酒。

开平站 活动正值开平富隆酒屋四周年店庆，本场活动特地选址开平水口美邦影院，让来宾在品味美酒的同时还能尽情观赏3D大片。当银幕上的人物举起酒杯，来宾们也情不自禁地用手中的美酒与主人公“干杯”，形式别开生面。

梅州站 活动吸引了当地银行金融界人士的热情参与，来自8家银行的30多位高管齐聚一堂，一面欣赏各国金牌美酒潇洒优雅的风情。

贵阳站 8月20日晚，稍有寒意的贵阳涌起不寻常的美酒热情，诺富特酒店29楼的酒窖被金牌美酒盲品会的气氛所点燃，当地会员对于葡萄酒特性的敏感认知和对不同风格酒款的熟悉程度令人印象十分深刻。最终两位资深会员赢得了金牌美酒盲品的冠军，获得了特色葡萄酒课程门票的大奖。

桂林南宁站 随后的巡礼活动进入广西境内，桂林的葡萄酒爱好者用盲品赛的结果证实了这座“甲天下”的山水之城绝对不乏对甲天下的美酒的热爱。在南宁，巡礼活动成为当地富隆葡萄酒培训课程的完美前奏，波尔多认证讲师Tinna小姐的精彩表现为两场巡礼活动注入了更多亮点，也为本季文化巡礼画上了圆满的句号。🍷

We're in Fun Business: Aussino's Wine Ambassadors

快乐生意 富隆葡萄酒大使

文/Text Wolf 图/Photo Kim Studio

随着各国葡萄酒源源不断地汇入中国人的酒杯，有一群老外快乐地周旋在航班时差、古怪方言和各种离奇中式美食之间。在富隆葡萄酒精英们的引荐下，他们用有些笨拙的“Nihao”和饱满得快要溢出来的热情，向中国各地的葡萄酒爱好者传递来自家乡的风土味道。

一个外国人，不远万里来到中国，为了中国人民的杯中之物四处奔走，这是一种什么精神？他们是怎么做到的？

答案很简单：葡萄酒是一门关于快乐的生意，而他们正是快乐的富隆葡萄酒大使。

圣地亚哥·拉瑞恩
Santiago Larrain

苏菲·施凯勒
Sophie Schyler

丹尼尔·海勒克
Daniel Hellec

高安祖
Andrew Koerner

费德里克·赛乐图
Federico Ceretto





苏菲·施凯勒
Sophie Schyler

国家：法国 France

产区：波尔多 Bordeaux

品牌：麒麟庄 Château Kirwan

格言：与挚友共享一瓶美酒，展现极佳的幽默感，共度好时光，我认为这是人生的终极至乐。

I don't know anything better than sharing a nice bottle of wine with nice friends, having great fun and a great sense of humour.



We're in Fun Business - Aussino's Wine Ambassadors

“与挚友共享一瓶美酒，展现极佳的幽默感，共度好时光，我认为这是人生的终极至乐。”



丹尼尔·海勒克
Daniel Hellec

国家：法国 France

产区：布根地 Burgundy

品牌：力高宝德、歌得利安 Nicolas Potel & Claude Chonion

格言：品味好酒是人生一大乐趣，让你的心绪安宁下来，充满喜悦。

Drinking a good wine is a great value in live. Your mind becomes more peaceful and your emotion filled with happiness.

We're in Fun Business - Aussino's Wine Ambassadors

“品味好酒是人生一大乐趣，让你的心绪安宁下来，充满喜悦。”

We're in Fun Business - Aussino's Wine Ambassadors

“史蒂夫·乔布斯的名言，对酿酒师也同样适用。“渴以求知，痴而求真”。”



费德里克·赛乐图
Federico Ceretto

国家：意大利 Italy

产区：彼尔蒙 Piemonte

品牌：赛乐图 Ceretto

格言：史蒂夫·乔布斯的名言，对酿酒师也同样适用。
“渴以求知，痴而求真”。
Steve Jobs' advice is also true to winemakers.
“Stay thirsty, stay foolish.”



We're in Fun Business - Aussino's Wine Ambassadors

“接受生活的馈赠，不要错过每一杯酒。有些酒只需浅尝，而有些酒不妨整瓶喝光。”



圣地亚哥·拉瑞恩
Santiago Larrain

国家：智利 Chile

产区：中央谷 Central Valley

品牌：圣卡罗 Santa Carolina

格言：接受生活的馈赠，不要错过每一杯酒。有些酒只需浅尝，而有些酒不妨整瓶喝光。
Accept what life offers you and try to drink from every cup. All wines should be tasted; some should only be sipped, but with others, drink the whole bottle.



高安祖
Andrew Koerner

We're in Fun Business - Aussino's Wine Ambassadors

国 家：澳大利亚 Australia

产 区：维多利亚省宝丽丝区 Pyrenees Victoria

品 牌：蓝宝丽丝 Blue Pyrenees

格 言：葡萄酒是我做菜时的必备之物，有时我甚至会往菜里放点儿酒呢！（言下之意：大多数时候是边做菜边喝酒！）
"I cook with wine and sometimes I even add it to the food!"

“葡萄酒是我做菜时的必备之物，有时我甚至会往菜里放点儿酒呢！”



德国冰酒维特思 液体黄金 滴滴尊贵

由富隆酒业独家代理

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 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

Classic Wines in Contemporary Times

当代的经典美酒

文/Text 曼纽·马佳连妮 译/Translate Richie



Manuel Marcarini
曼纽·马佳连妮

我是曼纽·马佳连妮，来自意大利拉梦罗。在拉梦罗，漫山遍野葡萄树的景色已经存在了不可考究的时间，而酿酒师的酿酒理念，也随着对完美葡萄酒的不懈追求而不断更新。所以，如果要更好地理解马佳连妮酒厂的话，我们不仅要了解现代化的栽培技术、酿造设备和不断发展的国际市场销售情况，而且更要了解历史和传统。今天，我和我的妻子路易莎是第五代的管理者。我们也遵循家族的传统：以最大的热忱去管理我们的家族葡萄园，也用最传统的彼尔蒙（更严格意义上是巴罗露）理念来酿造最优秀的佳酿。



马佳连妮家族拥有并世代传承着数个条件各异的葡萄园。这些葡萄园约共25公顷，主要栽种纳比奥罗，多姿桃，巴比拉，阿内斯和白蜜丝佳桃。最富盛名的葡萄园就是位于拉蒙罗村和巴罗露村核心的珍珠园和翠碧园。此外，位于Neviglie内的Sargentin葡萄园是蜜丝佳桃品种最杰出的生长地，葡萄园内那优美的房子现在也成为了备受游人青睐的农家休闲度假好去处。

美酒源于它的出身——葡萄园的地理位置、倾斜度、土壤的成分和结构、光照条件和优越的微型气候都是酿制优质葡萄酒必不可少的条件。所以，我们酒庄把葡萄园作为管理核心，付出了十二分的努力来做精细的管理。包括使用以减少产量来提高质量为原则的剪枝系统；使用有机肥料，避免过多的化学影响；在葡萄树的行间种草来保持水土和营造更和谐的生态环境。通过建立起这样一套专业的葡萄园管理系统，马佳连妮的葡萄酒才有品质不断提升的潜力。同样，这种一丝不苟的态度自葡萄园开始就从而终地贯彻在整个酿造过程中。



继承传统，锐意创新和乐于体验是马佳连妮的酿酒哲学。

酿酒时，在保留传统理念和应用现代化新科技中，马佳连妮找到了酿造好酒的平衡。马佳连妮的传统源自于它的酒窖。这个建于18世纪的酒窖地处巴罗露山谷的顶端，围绕着古老的中世纪钟楼依山而建。为了追求优秀的品质，我们把酒深藏到酒窖的深处，让酒在安静和幽暗环境中得到充分的陈年发展：远离阳光的干扰，气温的剧变，缓慢地形成独特的香气和口感，让每一瓶酒都拥有自己的个性。

关于体验，每个年份都是一段独特的体验，而乐于体验，就是忠于这个年份，并尽可能把当年的特点表露和展现来体验该年份的特质。刚刚过去的2013年就是这样的一次独特体验。今年多变的气候，本来是不利于葡萄的出产的。但是，葡萄园的优越性在这种不优秀的年份却能一露无遗，让我们采摘到的葡萄品质保持在非常优秀的水平。预期中，所有的酒都会呈现出既浓郁又细腻的香气。

蜜丝佳桃雅丝提白葡萄酒是最先采摘酿造的酒款。她香气宜人，酒体丰满，虽然现在下定论好像还为时太早，但我相信，那宜人芳香很快就会让你迷醉其中。

多姿桃和巴比拉的清新感和果香取得了完美的平衡。

巴罗露红葡萄酒的果香充足，带有精致的花香和香料香气。但是还是要等到2017年，充分发展后才能准确地判断这款酒的潜力。

这就是马佳连妮酒庄：它的葡萄园，酒窖，葡萄酒和更重要的——它的历史。一段由智慧引领方向，勤劳推动前进的历史；一段由可量化的现代技术和存在但难以触摸的直觉所构成的历史；一段远离众人目光，在阴暗的酒窖角落中缓慢熟成的历史；一段关于热忱，关于精致，关于用心的历史。



The Douro Valley Vineyards

Modernity and Tradition

杜罗河岸的传统与现代

文/Text 查理·施明顿 译/Translate 林瑞丰



查理·施明顿
华莱仕首席酿酒师(施明顿家族酒园)



主要奖项
2003年度加烈酒酿酒师
伦敦-国际葡萄酒竞赛
2006葡萄牙年度加烈酒酿酒师
2012葡萄牙年度加烈酒酿酒师

追溯根源，我的家族——施明顿家族在17世纪中期已经加入钵酒酿造商的行列，至今已经延续了14代。1995年，当我以酿酒师身份加入家族事业的时候，就马上感觉到作为葡萄牙最古老的葡萄酒生产商的一员，这种悠久的历史是多大的一种荣誉。与此同时，我也明白这是一个巨大的挑战，一份沉甸甸的责任也由此落在了我的肩膀上。

生于长于这样的家族，我觉得自己非常幸运。其一，我父亲，作为最具天赋的钵酒酿造和调配大师，是我的酿酒导师。在他退休的数年前我就加入企业，让我与他有共事和得到传承的机会。在他身上，我不仅仅学会了葡萄酒的酿造技术，更重要的是我能更深刻地了解那些杜罗河边，我家世代耕耘的葡萄园。正如所有爱酒人士的共识：“好的葡萄酒源于葡萄园”，要想酿造一流的葡萄酒，一流的葡萄原料是最核心的基础。

其二，在这样浓厚的酿酒传统氛围中长大的我，可谓拥有深入了解葡萄酒的得天独厚的优势。不仅仅是我的父亲，我的叔叔和表兄弟在我学习的历程中也起着至关重要的作用。通过他们，我对葡萄牙北部杜罗河谷（钵酒的产地）的风土多样性才有更深刻的了解。



除了出身，为了能出色地继承这个酿酒事业的使命，我也尽我所能地做最完善的准备：第一，我对酿酒进行了深入的学习，完成了食品科学的荣誉学士学位和葡萄栽培与葡萄酒酿造的硕士学位。第二，读万卷书不如走万里路，我还亲身游历过新旧世界中最享负盛名的产区，如澳大利亚、加州、波尔多、南非、马德拉和智利等。

刚进入家族事业，为了推动企业不断地向前发展，我提出了非常多我擅长的领域：葡萄栽培和葡萄酒酿造上的新想法。但是，我很快就明白了那些从传统，从先行者的实践中提炼出来的酿酒理念也同样价值非凡。没有这些传统，钵酒（特别是年份钵酒）就不会成为世界上最伟大的传统酒款。它的伟大建立在数百年来的辛勤劳作之上，建立在忠于传统的理念之上，也建立于一路以来无法避免的跌宕起伏（如：战争，病虫害灾难）之上。

另外一个同样拥有深刻价值的，是钵酒那非常特别的生产区。它产自葡萄牙的北部——世界上最大的高山园区。高山的地形为葡萄的栽培带来难以克服的困难和无法选择的无力感。但是，于从另外一个方向看，也带来了风土的多样性和复杂性，让酿酒师得到更多造就完美的可能。

时间在推移，我对钵酒的理解也日益加深。进入企业数年后，我就取得了我早年事业生涯中最重要的成就——改进新型拉加（Lagar）酒槽。拉加酒槽是一种石制（主要是花岗岩）的浅酒槽，葡萄会被放置于其内用脚踩动，来酿造钵酒。百年来，它被

证实是最好的酿制优质钵酒的方法——特别是年份钵酒的酿造。虽然现在各种现代化技术都被应用于酿造主流的钵酒，但是，要酿制最顶级的年份钵酒，还是以拉加酒槽为尊。

与其他杜罗河的酒庄一样，我们的公司都遇到人力资源缺乏的难题：大批量的本地人员都外迁到城市或者国外，杜罗河的酒庄都缺乏到拉加酒槽内踩动葡萄的人手。要保留传统，坚持以拉加酒槽来酿制最优秀的钵酒的话，我们就必须找到改进的方法。这个解决方式不能违背传统，反而要更好地把传统发扬光大。所以，我们深入探究传统拉加酒槽这百多年来成功的原因，在保持原则的情况下，改用现代化自动机械代替人力。1998和1999年，我们就设计出样机，并在2000年，引进了第一台现代化拉加酒槽用于酿造最优秀的钵酒，包括被誉为世纪经典的2000年年份钵酒。改进后的拉加酿酒产出了超乎我们预料的顶级佳酿。所以，对接下来的2003、2007和最新的年份——被高度赞扬的2011年年份钵酒，我们都提高现代化拉加酒槽的使用比例。现代化拉加酒槽的成功在于它最核心的改造理念，是对已经存在的高效方法进行改造，而不是完全颠覆。

佳酿，源于尊重传统，源于深刻理解，源于在巨人的肩膀上攀登，并非完全颠覆，并非未风先雨，并非空中楼阁地创新，这就是现代化钵酒成功的原因，也是我们施明顿家族传承14代依然屹立不倒的原因。🍷

Scent of Wine in Winter

A Blind Tasting of Bordeaux & Australian Wines

冬日酒香缭绕 波尔多左岸VS澳洲葡萄酒盲品

文/Text Judy 执行/Executive 朱贵贵、于淼

波尔多是世界公认的“葡萄酒圣地”，风情万种
来自袋鼠国澳大利亚的区域精粹，洋溢着个性和活力
在寒气逼人的冬季，与三五知己围坐一团
籍着袅袅酒香分享暖人心胃的故事，这个冬天也不太冷了



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！

广东广州

这里是南方以南的城市，悠长的夏季或许是南粤给人最深刻的印象。即使在冬天，这里依旧是花开似海，花繁似锦，“花城”之名如是得来。饮食在广州人的生活中具有特殊的地位，“三茶两饭一宵夜”全天没有中断的饮食习惯，庞杂的食材选择以及除了粤菜之外，风格多样的各国美食都让广州人的味蕾总是在精挑细选中觅求美味佳肴。

吉林长春

长春地处中国东北平原腹地，据说“花名长春，柔枝纷披，取以名地”，因而这里也有北国春城的美称。冬季的长春银装素裹，玉树琼枝，一派北国的风光。漫长而严寒的冬让长春人形成独特的“冰雪饮食文化”，除了香浓热腾的东北大锅炖菜以外，当地人也有在天寒地冻中吃“冻食”的习俗，其豪爽豁达之个性可见一斑。

举办城市

广州站/Guangzhou
时间/Date: 2013.10.17
地点/Venue: 广州富隆艺术酒窖

长春站/Changchun
时间/Date: 2013.10.17
地点/Venue: 长春富隆酒窖

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)

广州 Guangzhou



Taster 1 Quin 酒龄: 2年
Taster 2 梁佳跃 酒龄: 3年
Taster 3 龙乐乐 酒龄: 1年
Taster 4 蔡恭子 酒龄: 厚
Taster 5 Simon 酒龄: 5年

长春 Changchun



Taster 1 董博 酒龄: 5年
Taster 2 BOBO 酒龄: 10年
Taster 3 谢楠 酒龄: 3年
Taster 4 郑薇薇 酒龄: 6年
Taster 5 周周 酒龄: 1年

La Tourelle de Croizet Bages
歌碧副牌红葡萄酒

¥413
50%梅乐
40%嘉本纳沙威浓
10%嘉本纳弗朗



广州: 8.6分

被我们一致判定为旧世界风格的2006年歌碧副牌展现出柔和果香之余, 还有咸香的酱肉气息, 入口后红皮水果、咖啡豆和香草味层层展开, 菇菌类的陈年香味也有所发现, 单宁感良好。

长春: 8分

肉香气息在盲品中也有发现, 果香清新优雅, 干果、紫罗兰、黑椒和烟熏味道在口腔中表现更为显著, 余味较长。

产区: 法国波尔多菩依乐

推荐理由: 这是1855年波尔多列级名庄歌碧庄园的副牌酒, 葡萄园位于名村菩依乐 (Pauillac) 南边的Bages村, 庄主对葡萄的种植和采摘自有心得。

综合评价: 酒色呈深宝石红带淡橙色边缘, 散发山楂、玫瑰、黑加仑子的香气, 单宁圆熟丝滑, 口感精致, 优雅十足。

Château Gaston Rena
嘉士顿庄红葡萄酒

¥372
63%嘉本纳沙威浓
32%梅乐
5%加文拿



广州: 8.3分

闻香时强劲的红果气息让嘉士顿一度被认为是来自澳洲的葡萄酒, 樱桃、黑椒、紫罗兰香味伴随柔滑的单宁, 其中嘉沙的个性较为明显。

长春: 8.8分

让人颇有疑惑的一款酒, 闻香和口感上清新开放的果香预示着较新的年份, 而且还有干花、无花果和番茄等有趣的味道。

产区: 法国波尔多上美度

推荐理由: 这是波尔多的“艺术家酒庄”, 由波尔多大学的葡萄酒专家Daniel Gaston创建, 年产量约600箱, 酒标是一对追逐葡萄的情侣, 寓意爱情和欢乐。

综合评价: 酒色呈深宝石红色, 带有橘子、烟熏和香料气息, 入口柔顺、层次丰富, 回甘有淡淡的果香和橡木桶香味。

Wirra Wirra Church Block
威拿教堂庄园红葡萄酒

广州: 最具性价比
长春: 最受欢迎

¥311
51%嘉本纳沙威浓
29%穗乐仙
20%梅乐



广州: 8.5分

在成熟丰富的果香后又漫溢出近似于香水般的淡雅气息, 从红黑浆果、烟熏培根、到太妃糖和皮革的气息都让人琢磨良久的一款澳洲酒。

长春: 8.9分

被误认为是新年份的法国酒, 香气从新鲜的桑葚、薄荷变化到李子干和枯叶, 酒体饱满, 口感平衡, 单宁如黄油般细滑, 余味中依然感受到有活力的果香, 俘获多个9分评价。

产区: 南澳麦罗仑谷

推荐理由: 这款酒是酒庄的经典力作, 到现在已经有40多个年份, 是酒庄致敬当年创业艰难, 但依旧坚定追求梦想的一款酒。

综合评价: 酒色呈明亮的洋李红色带紫色边缘, 紫罗兰和黑莓的香味突出, 酒体结构丰满, 口感平衡。

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

广州: 最具性价比

¥231
100%嘉本纳沙威浓



广州: 8分

直率的澳洲葡萄酒, 我们一致认为单是通过闻香就能感受到澳洲阳光的炙热, 浓稠的浆果气息、风油精和太妃糖似乎是广州人对澳洲嘉沙的记忆?

长春: 9.5分

展现出明显的成熟果香, 如黑加仑子和樱桃等, 非常甜美的一款酒。在口腔中还发现了烟草、玫瑰、干花和巧克力的香味, 稳拿酒友的高分评价。

产区: 南澳嘉拉谷

推荐理由: 这款酒来自于南澳嘉拉谷的单一产区, 品种个性鲜明, 价格平易近人。曾获《醇鉴》杂志 (Decanter) “亚洲葡萄酒大赛”的嘉许奖。

综合评价: 酒色呈深浓宝石红色, 散发黑加仑子、茴香和淡淡桉树气息, 入口有明显的黑加仑子及香草味道, 简单易懂。

Château Lalande-Borie
拉朗宝怡红葡萄酒

¥ 473
59%嘉本纳沙威浓
30%梅乐
11%嘉本纳弗朗



广州: 8.6分

这款酒无论是在香气和口感上的表现都十分一致, 虽然酒色透露了一定的陈年时间, 但游刃有余的烟熏黑樱桃、紫罗兰和“菇汁炒肉片”等香味都让大家毫无疑问地断定了她的身份。



长春: 8分

香气变化让人惊喜, 从摇杯前的怡人果香, 到烟熏培根、玫瑰、干花和蘑菇味的变化, 连同油脂般圆润的单宁和恰到好处的酸度, 一气呵成, 美味可口。

产区: 法国波尔多圣祖利安村

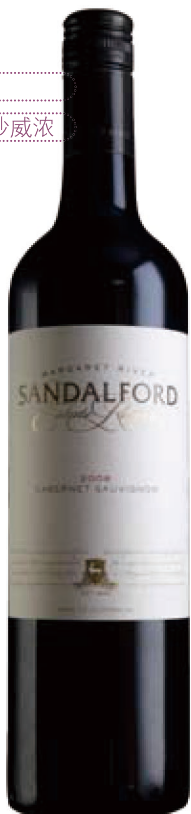
推荐理由: 拉郎宝怡的葡萄园位于多个列级名庄之间, 风土优秀。其结实的口感和优雅典型的圣祖利安风格被酒评家视为明日之星。

综合评价: 酒色深红带粉色边缘, 闻香有蜜糖和烤坚果的香气, 入口有淡淡奶油味, 单宁成熟, 酸甜平衡极佳。

Sandalford Estate Reserve Cabernet Sauvignon
山度富珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒

广州: 最受欢迎

¥ 492
100%嘉本纳沙威浓



广州: 9分

这是一款霸气的澳洲嘉沙。成熟的红黑浆果、薄荷、尤加利和干花的气息逐渐呈现, 无论是醇厚的酒香抑或结实有力的结构都显示了这款酒优秀的陈年潜力。



长春: 9.2分

嘉沙的个性展现得淋漓尽致之余, 细节处也可见精致。果香喷薄, 同时散发出香料、紫罗兰、烘焙和干花的味道, 肥美而不失结构感的一款酒。

产区: 西澳玛格丽河

推荐理由: 山度富是西澳历史最悠久也是最大的家族酒业之一, 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。此酒曾在“澳大利亚葡萄酒大赛”中勇夺最佳嘉沙大奖。

综合评价: 此酒呈深樱桃红色, 散发紫罗兰、黑加仑子和桉树气息, 酒体丰腴, 单宁柔顺丝滑, 具极佳陈年潜力。



时光飞逝, 眨眼又是一个冬。度过冬日的方式多种多样, 有如穿短袖吃冰棍儿的, 也有如冰冻三尺, 几乎足不出户的。作为本年的冬季刊葡萄酒盲品会, 笔者特地选择一个冬季差别相当显著的城市来举行。在选酒上围绕“旧世界”和“新世界”葡萄酒风格, 指定法国波尔多左岸和澳洲含有大比例嘉沙的葡萄酒作为对比, 观察两个城市的酒友对新旧世界风格的葡萄酒的评价异同。

在第一组对比中, 虽然两者都是波尔多左岸的经典酒风, 但有7年陈年时间的歌碧副牌表现得如此典雅细致, 以至于稍显强壮的嘉士顿几乎被认为是来自澳洲的葡萄酒, 即使是两个城市的资深酒友都差点迷糊了。同样在第二组对比中, 来自澳洲的威拿教堂庄园在香气上妖娆, 在口感上雅致, 相比之下的泰来斯嘉本纳沙威浓直白坦率, 以至于大部分长春酒友误认了威拿教堂是新年份的波尔多葡萄酒, 当然广州酒友在接受了第一次挑战后也更审慎地选择了。最后一组对比实质只是让大家静下心来品尝两种典型的、差别显而易见的风格, 结果大家都给出了9到10分的好评。



纵观在前两组对比中, 广州酒友显然比较青睐香气淡雅, 口感细腻的酒款, 而长春酒友一如他们的直率个性, 澳洲的两款嘉沙都俘获不少满分评价。看来口味清淡确实是各有所爱, 葡萄酒在一个人独自品饮是一个味道, 几个人围坐一起说着笑着喝酒又是另外一个味道, 所以这个冬天, 不要错过任何相聚品酒的机会哦。🍷



BARWANG

“澳大利亚葡萄酒比赛大奖”
屡获大奖的澳洲佳釀。
Award Winning Australian Wines

得天独厚的风土, 精心细致的培育, 酿出优质、高性价比的新南威尔士美酒

“吧王穗乐仙, 带中等深度色泽, 散发着迷人的黑莓、李子、香料、胡椒与甘草气息, 单宁十分甜美……”
《2012年澳大利亚葡萄酒全书》, 詹姆斯·哈立德

同系列还有吧王嘉本纳沙威浓和吧王雪当利



James Halliday
Australian Wine
Companion
詹姆斯·哈立德五星评价
Rated by James Halliday in Wine Companion 2012 edition

吧王穗乐仙红葡萄酒
Barwang Shiraz

由澳大利亚排名第六的麦威廉集团拥有, 来自澳大利亚最古老产区新南威尔士山地区的佳釀

更多酒庄信息访问: www.newellson.com.au/en-barwang

So Old, So Young 怀旧青春物语

策划/ Plan Wolf, Kenny
文/Text Wolf
图/Photo Steven
化妆/Makeup Amy
模特/Model Dili, Flora, Vivian, Zara
场地/Venue 连园1922

阳光洒过东山
在老别墅连园里，我们邂逅青春

青春，并不只是尽情享受年轻的时光
青春，也是对往昔岁月的理解和感悟

年轻的手指触摸时间磨砺出的纹理
这种映衬让青春的色彩告别单薄青涩
更加丰富而深沉
这正如并非所有新世界美酒都标榜自己的
新——恣意奔放的果香，义无反顾的热情
相反，很多新世界的佳酿
它们乃是新大陆对于旧世界的致敬

葡萄酒的怀旧青春物语，您可曾看懂

双 掌
花树园歌海娜红葡萄酒
Two Hands Twelftree Grenache



圣卡罗
家族珍藏加文拿红葡萄酒
Santa Carolina Reserva de Familia Carmenère





乐梦迪
红酒王红葡萄酒
La Motte Hanneli R



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

Delicacy Against Cold 御寒美馐

编/Edit Judy 图/餐厅提供、刘烁

严冬正在逼近,虽说天寒地冻,北风凛冽,然而每个人总会有抵御寒凉的法宝,或许是一道热腾腾的地道家乡菜、一张舒适柔软的沙发、一碗浓香四溢的异国暖汤,或是一帮亲朋好友促膝团坐,一边闹哄哄地分享即将逝去的旧年,一边举杯欢庆即将来临的新年。

这个季节拒绝猫冬,勇敢踏出家门去尽情享受各种令人垂涎不已的珍馐美馐。



广州富力君悦大酒店:
舌尖上的本土荟萃

家是让人感到最放松、最温暖的地方,如果说这是一个坐拥无敌江景和珠江新城壮阔景观的空中花园之家,相信会让这个冬天变得更愉悦。位于广州富力君悦大酒店23~25楼的空中花园中餐厅以“简约而尊贵的家”为概念打造,其设计灵感源自中国的传统文化,内设13个独具特色的套房式豪华包间,每个包间都融汇了不同元素的现代感点缀。

为了迎接圣诞、新年和春节的来临,空中花园厨师长冯永彪师傅及其厨师团队,结合本地的新鲜营养食材以及多年的餐饮心得,精选出十二道最具本土风情的菜肴,隆重推出“2013悦·享臻选”菜单,为食客带来宾至如归的美食享受。作

为向本土特色菜致敬的倾情力作,菜单上不但可以看到传统的岭南名菜,还有不少经大厨精心改良的地道菜品。

作为一位出色的粤菜大师,冯永彪师傅曾在多家星级酒店担任厨师,尝遍天下美食,他认为饮食除了提供营养和健康,同时更是阖家团圆的重要象征。而在空中花园畅享珠江夜景,无论是宴请亲朋,或是商务洽谈,都能让宾客在一饱口福之余,尽显奢华而内敛的格调。其中,酱香一口脆、手剪BB猪、红粉菲菲、蚝皇扣白牦牛膝、桂花琥珀、秘制砂姜虫草鸡、冬虫夏草炖花胶和香煎特大罗氏虾扒等更是大厨的鼎力推荐。





北京龙庭酒家： 北京的粤菜精华

北京龙庭酒家隶属于香港合生集团旗下的餐饮企业，是集团按照五星级酒店的餐饮标准精心打造的顶级粤菜品牌，目前在京城已经拥有五家分店。南方的温婉细腻与北方的霸气十足在龙庭酒家的装潢上尽显无遗，酒家内有舒适安静的贵宾雅座大厅，训练有数的团队能够承接大小宴席。而具有高雅尊贵气息的豪华套房则更适合用于商务宴请，室内连会客厅、藏酒柜和独立的卫生间都一一俱全，给客人宾至如归的感受。

酒家由香港知名餐饮集团的高层管理者精心打造，大厨以其顶尖的烹饪技术，力求追溯最原始最正宗的粤菜美食文化理念，让每一位宾客都能享受到粤菜的精髓所在。此外，大厨也紧跟国际饮食潮流，推陈出新，为京城饕客呈现多种进口食材、精致港式茶点、顶级滋补汤水和各地的特色烧味等菜肴，务求为您带来更多精彩的美食新境界。



北京非常泰餐厅： 食指大动“泰”美味



泰国菜以酸辣鲜的独特风味在国际迅速蹿红，当然，在拥有众多资深吃客的京城也不例外。而位于北京朝阳区的非常泰餐厅正是食客们都公认为力荐的泰菜餐厅。餐厅隐秘在胡同中，从热带椰林掩映的白色建筑，到坐落在门口的吉祥金象和招财女神像，处处展现了店主对美食艺术的品味和追求。

餐厅占地400平米，由泰国庙宇的巨型女像巧妙地分隔开，偌大的空间仅摆设了十几张桌子，保证每位宾客的用餐氛围。而由店主重金从泰国精挑细选回来的百余件艺术品，以及数十件由泰国

皇室工匠雕刻的木雕则分布其间，务求让宾客在独具禅意的泰式秘境中静享美味。

餐厅的名气除了来自于店主独具匠心的陈设之外，还因为他对出品的一丝不苟。为了让宾客品味到最地道的泰式料理，从原材料的采集到烹饪过程和侍客之道都由店主悉心把控。其中，冬阴功汤酸辣可口，香料浓稠惹味；金钱虾饼新鲜弹嫩；咖喱蟹肉嫩味鲜，咖喱混合多种香料久熬而成；还有菠萝炒饭、柠檬鱼和芒果冰山都是不俗之作。



Love Meat? Love Lamb! 洋洋得意

文/Text 梁楚瑶、朱贵贵 图/Photo 詹畅轩
场地/Venue 广州四季酒店意珍餐厅

“凛冬将至 (Winter is coming.)”是近年来大热的美剧《权力的游戏》中的经典台词，也是这一期季刊的主题——或许，精确来说，当读者拿到本书的时候，凛冬已至。(Winter has come.)

飞雪连天之时，古人爱围炉煮酒，吃羊肉。冬天的羊肉不仅滋补，也为我们带来足够的热量，助我们抵抗无尽的寒意。本期的魅力酒膳，我们来到了广州四季酒店的意珍餐厅 (Caffe Mondon)，邀请大厨戴玮 (David Greenhill) 和副总厨安祖礼 (Stefano Andreoli) 为我们烹煮了四款羊肉的菜式，为冬天带来暖意。



推荐酒款介绍



美国
乔丹酒园雪当利白葡萄酒
Jordan Chardonnay

亮丽的稻草黄色。带有清新的青苹果及金银花香味，夹杂着淡淡的奇异果和柠檬果香。入口爽脆，有苹果味道和清淡的橡木味。口感清新活泼，带奶油般的质感，独有的矿物气息持久萦绕在口腔中。



法国
使密拉非副牌红葡萄酒
Le Petit Haut Lafitte

深红色。散发浓郁的深红色水果香气。口感柔和，单宁感柔顺，入口圆润饱满，并带有香料的味道，是一款平衡感相当不错的优质葡萄酒，后味持久。



意大利
小雄狮红葡萄酒
Castello Sonnino

深浓的宝石红色，是圣祖维斯葡萄典型的石榴红色光泽。散发馥郁的樱桃气息，酒体丰满、口感干身，味道宜人活泼，后味清爽舒适，依然有清淡果香。



澳大利亚
泰来斯海马园穗乐仙红葡萄酒
Jaraman Shiraz

深红色，边缘呈宝石红色。散发着香料、李子、红梅以及紫罗兰的气息，伴随着橡木桶赋予的巧克力味及淡淡的雪茄味。酒体丰满，口中萦绕着成熟的黑莓果实香味，伴随有香料、巧克力及清新的炭烧咖啡味，酒体平衡，酸度适中，单宁感明显且入口舒适，后味持久。



智利
云顶至尊红葡萄酒
Ninquen

深宝石红色。香气醇厚，带有明显的成熟黑莓果气息以及淡淡的茴香味和雪松味。这是一款既平衡又丰满的葡萄酒，入口酒体高贵优雅，成熟的黑莓、黑樱桃以及红醋栗果味使其在口中更加迷人，加上持久的余香，结构结实，单宁感舒适。



羊腿肉切片

配山羊酸奶酱、香芹、洋葱和酸豆沙拉，伴意大利面包棒

这是一款传统的意大利菜头盘，大厨戴玮采用小羊肉 (baby lamb)，因为肉质鲜嫩，所以即使全熟吃起来也不会太老。大厨提前一天把羊腿去骨，加上磨碎的新鲜茴香、茴香籽、海盐腌制，随后把羊肉切片卷起来放在锅里稍微煎制，最后用锡纸包好放进烤箱，用低温烤至全熟，放置一个晚上，第二天再加上新鲜沙拉和配菜即可。菜式中的酸奶也是大厨亲自制作，采用了山羊奶酪和希腊酸奶，海盐也是他精心调配出来的。

推荐搭配：

使密拉非副牌红葡萄酒

或 泰来斯海马园穗乐仙红葡萄酒

这一款前菜的酸奶酱和沙拉都是比较抢味的食材，搭配羊肉的时候会掩盖羊肉特有膻味，是一款整体口感偏酸的菜式。搭配了同样酸度偏高的使密拉非副牌后，葡萄酒冲淡了羊肉腌料的香料气息，把羊肉原本的风味带出来，酒的酸度降低，酒体变得更加平衡。

至于与海马园穗乐仙的搭配，坦白说出乎笔者的意料，这一款穗乐仙来自

于澳大利亚，采用南澳省两个子产区的穗乐仙酿造而成，风味浓烈。在搭配前，笔者原本的猜想是酒香会盖过这一道前菜的香气和口感——但事实上，羊肉的奶油质感被放大，后味也大大延长，而腌制羊肉的香料、沙拉里面的酸豆和洋葱与这一款穗乐仙的黑胡椒香气和谐地交织在一起，酒体显得更加平衡。

炖羊肉

配玉米软糕和焗番茄

这一款菜式同样采用小羊肉烹制而成。与前菜不同的是，这一款炖羊肉并没有太复杂的腌制工序，以期在炖煮的过程中最大限度带出羊肉的鲜嫩口感。厨师首先把羊肉放在冰块中，再用水不停冲刷，在低温刺激下让羊肉鼓起，锁住羊肉的鲜味并增加肉的弹性，随后把羊肉沥干水分。把锅烧热后加入油、迷迭香和蒜头爆香，再把羊肉放到锅里快速煎到表面上色，随后把羊肉包裹在锡纸里，加上葡萄酒、黄油和海盐，放入烤箱炖熟。

菜式中的“配角”玉米软糕值得笔者在这里花点篇幅说一下：玉米软糕的意大利语是polenta，在意大利的历史中，polenta是非常传统的“贫民菜式” (Poor Dish)，它的原料是由粗粉粒状的玉米粉做成，虽然是贫民菜式，但因为polenta是一种非常饱肚和一流的御寒食品，所以深受意大利人民的喜爱。在很多意大利菜式里，polenta取代了土豆泥，成为了意大利菜系中的“金牌绿叶”。



推荐搭配：

乔丹酒园雪当利白葡萄酒

或 云顶至尊红葡萄酒

乔丹酒园是美国一个顶级的葡萄酒庄，酿造的雪当利风格和口感接近法国布根地：由于在酿造的过程中使用了橡木桶，这一款雪当利口感丰满，带有浓郁的坚果、烤面包等二类香气，尽管酒体丰厚，但不缺紧致的酸度。搭配炖羊肉以后，菜式中的迷迭香气息被强化了，而酒酸降低，使这款雪当利尝起来更加柔滑丰厚。玉

米软糕中的黄油也和这款酒的黄油般柔滑口感非常搭调。

云顶至尊红葡萄酒采用来自智利高纬度葡萄园的果实酿造而成，果香浓烈，口感却不缺优雅。它让这款炖羊肉的肉质变得非常鲜甜，酒的甜美果香也更为突出，两者的香甜口感在味蕾上共鸣，非常和谐。



推荐搭配：
小雄狮红葡萄酒 或 云顶至尊红葡萄酒

小雄狮是雄狮城堡的副牌酒，它可是响当当的100%意大利制造，因此在今天的酒餐搭配中它的表现不赖，不过最瞩目的莫过于与这一款烤羊架搭配。羊架的脂肪含量丰富，很好地化解了小雄狮中紧致的酸度，让它的口感变得讨喜。同时也让羊架表面煎制的焦香部位更为惹味。

这一款高原葡萄酒带出了烤羊架“狂野”的一面：肉质原本从较为天然的味道摇身一变，在味蕾上炸出了辛辣和奶油般的口感，后味中的羊肉香中能明显分辨出香料的气息，让整款菜式的口感立体化了很多；另一方面，酒本来甜美的口感和配菜的烤洋葱的香甜非常搭配。



烤羊架

配烤洋葱、烤马铃薯和油封番茄

羊架来自于新西兰，羊排先用盐和胡椒简单腌制，再加上蒜头和百里香煎至上色，放入烤箱，保持羊肉处于五分熟的状态。这一款菜式采用了大量的洋葱：洋葱和羊肉在西餐中是很好的搭档，大厨因而在菜式中呈现了三种不同做法的烤洋葱。第一种是外周微微起焦的烤洋葱，第二种是把洋葱做成慕斯，放在烤洋葱中，第三种是洋葱蓉，大厨用洋葱加上羊肉汁和奶油打碎，最后浇上，使洋葱和羊肉的香气更好地统一起来。

菜式中的油封番茄 (confit tomato) 是用成熟的番茄肉加上百里香、盐、蒜头和橄榄油，保持在70度的温度中慢慢风干4小时而成，等到番茄的水分风干后，其甜味就出来了。(在意大利酒中有一种类似油封的酿酒方法，叫做passito。)这个过程没有破坏掉番茄的颜色，这就是为什么番茄会又好看又好吃了。

薄荷腌制烤羊排

配山羊芝士碎和百里香



最后一款菜式的羊肉同样来自南半球的新西兰，大厨先把薄荷叶和橄榄油搅拌做成薄荷酱，均匀抹在羊排上后真空包装，腌制一夜。第二天羊排已经充分吸收了薄荷和橄榄油的香气（在西餐烹饪中，羊排和薄荷是公认的一对“模范夫妻”），因此在煎制的时候，只需加上海盐调味即可。这个菜式有趣的地方在于羊排和配菜（山羊芝士、百里香、油封番茄等）的搭配。

推荐搭配：
乔丹酒园雪当利白葡萄酒
或 使密拉菲副牌红葡萄酒

真空腌制的羊排鲜嫩多汁，浓烈的薄荷味和羊肉的膻味果然是绝世好搭配。与口感丰满的乔丹雪当利搭配无懈可击，薄荷味成为了主导的气息：既为菜式带来清新的口感，也降低了酒的丰满口感，就像让两个成熟丰满的女士一夜年轻十岁成为小清新。

同样，薄荷特殊的味道“驯服”了使密拉菲副牌：酒原本略带刺头的口感变得醇美。而酒反过来让羊肉尝起来带有了点辛辣的口感，葡萄酒中柔美的红果香气也与配菜中的山羊芝士和百里香的气息搭配和谐。

戴玮 (David Greenhill) 专访

“厨师在很多时候就像是艺术家，他们力求把美(味)浓缩在每一个碟子上，让宾客首先是赏心悦目，再来当然是大饱口福，全身心地感受到美食带来的快乐。”

在本期的栏目制作中，我们很荣幸邀请到广州四季酒店的行政总厨戴玮为我们带来四款各具特色的羊肉菜肴，并分享他入厨20多年的美食之道。



优质的食材是激发美味的元素
这是戴玮在访问中多次强调的话。当造的食材毫无疑问保证了食材的新鲜度和丰富性，而且从另一方面来说也是实惠的。戴玮解释到，“例如这次的羊肉就是春天的新西兰羊肉。新西兰羊肉的品质是公认的出色，而在羊肉中又以小羊肉 (lamb) 的品质最佳。吃牧草长大的新西兰肉羊不但不会有难耐的腥臊味，而且肉质会比较肥美，上等的小羊排则是更加鲜嫩多汁。有了优质的食材，在烹调上厨师就可以有多种发挥，稍加创意和烹饪技巧就可以带来令人惊讶的美食。”

“羊肉就是羊肉，意大利菜就是意大利菜”
戴玮在加入四季酒店之前，曾在多个国家的星级餐厅任职，品尝过不少珍饈佳肴。在他的理念中，每一种食材都有它本身的特色，各种菜式亦然，很多时候越是坚守传统、纯正的风格越能打动客人。当厨师把一种菜式研究深入了，做精细了就定能让食客为之动容。例如本

次准备的头盘切片小羊肉和炖小羊肉都是非常传统的意大利羊肉做法。但这与厨师的创新性完全不冲突，例如将同样的食材以两种截然不同的风格呈现，就不仅考究厨师的功力，也更考验厨师的创造性了。

大厨的酒餐搭配建议
在配餐方面，戴玮建议根据羊肉不同的烹调方式可以选择不同的酒款，“例如头盘的切片小羊肉会与果香清新、单宁细腻的贝露娃搭配出彩。因为小羊肉的肉味比较鲜嫩，而且肉质细滑，如果用波尔多淡雅清新的白沙威浓配餐也会让羊肉的鲜美得到提升，当然其他酒体较为丰满的白葡萄也可以尝试搭配炖的小羊肉。味道稍浓，口感更为丰富的烤羊肉基本上可与多种酒体饱满，口感浓郁集中的新世界穗乐仙搭配。”

Dangerously Romantic

The Safe & Elegant Way to Open Champagne

危险的浪漫

怎样正确且优雅地打开香槟

文/Text 刘烁

开香槟的Tips:

- ① 全程保持放松，紧张的心情是做危险工作最大的障碍。
- ② 从冰桶中取出酒瓶后一定要把瓶身擦干，湿漉漉的酒瓶会让你拿不稳。
- ③ 拿取香槟的时候不要剧烈晃动酒瓶，这会产生气压，拧开螺旋丝后软木塞很容易崩出。
- ④ 拔软木塞时转动瓶身的手和压住软木塞的手一定要互相配合好，全神贯注感觉酒瓶内的气压。
- ⑤ 如果你不敢保证胸前开酒能够成功，那么你可以把酒瓶放在桌子上开，保障安全。
- ⑥ 让你的女伴保持安静，唠叨的女孩确实让人心烦。如果她用手机给你拍照微信直播，你不用在意她的拍照节奏，一门心思干好你的事情，照片没拍好是她的事，香槟开失败了只能怪你自己了。



相信任何女孩都经不住香槟酒那优雅悦动的气泡和酸甜细腻的口感。男士们也将香槟酒视为取悦女孩的利器之一，情人节、女孩的生日甚至和她的某某纪念日都是送香槟的最好时机。约会时，和女孩享用一支香槟可以使约会达到甜蜜的高潮，然而如果开香槟的方法不得当，飞起的酒塞和喷出的泡沫一旦吓到女孩，你的约会将立刻变成灾难。

香槟强劲的气泡让开香槟酒成为一种“危险的浪漫”，学会开香槟酒绝对是男士的必修课，因为女孩都会倾心为自己赴汤蹈火做危险事情的男孩，所以认真学学如何打开香槟酒吧！

首先请注意，开香槟前一定让自己放松下来，调整心情，先不要考虑女伴会不会答应你的追求或是抱怨今天的晚餐怎么这么贵，慌张的情绪会让你手忙脚乱。深呼吸，让心率放缓，不要自乱阵脚。接下来就进入正题了，牢记以下开香槟的正确步骤和如何保持优雅的风度。

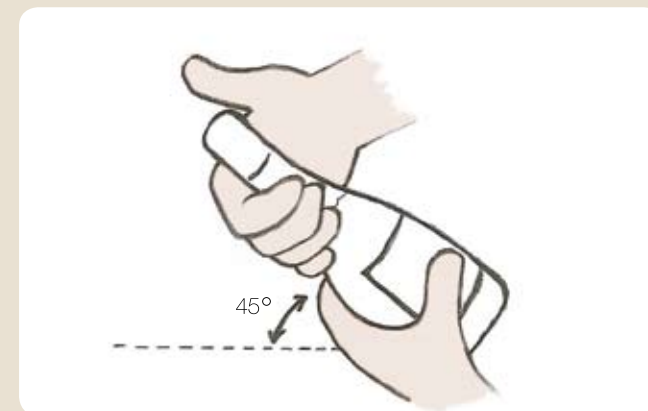
STEP 1

第一步，将香槟从冰桶中取出，用白色口布将瓶身擦干，并裹住瓶身下部，割开瓶口的锡箔，移动用于密封的铁丝圈将其卸掉，让软木塞完全暴露。这里有一个冷门知识：所有拧住起泡酒的铁丝圈上的螺旋丝，都是拧成6圈的，也就是说拧开这个铁丝都要转6下。一边拧一边向女孩念叨这个小知识，你会显得相当博学，也能放松你开酒时紧张的神经。



STEP 2

第二步，双手拿起酒瓶靠向自己的胸前，让瓶身呈45度倾斜，将瓶口移向无人的地方。这样做无非是避免弹出的软木塞伤到人，说白了就是“别崩到人”。当然，移向无人的地方也要注意有没有其它的物品，比如电灯啊，古董花瓶啊什么的，把它们崩碎了，你简直是赔了夫人又折兵，亏大了。



STEP 3

第三步，一手紧握瓶身底部，另一只手用拇指压在软木塞上方，食指在木塞边缘，其他手指围住瓶颈，如此便可完全掌握即将打开软木塞。你大可不必紧张，此时还处于开香槟酒的安全期，不会有任何危险。如果你不晃动瓶身，气压是不会产生的。手心千万不要冒汗，否则会手滑，自己给自己制造麻烦。

STEP 4

第四步，握住酒瓶的手慢慢转动瓶身，等待酒瓶内的气压将软木塞慢慢推出，就可拔出木塞了。这一步可是开香槟全过程最为关键也是相对最危险的一步了，软木塞随时会被瓶中冲劲十足的气体顶出来。你要聚精会神地体会瓶口附近气体压力的变化，压着软木塞的手指一定要顶住压力，让软木塞尽量缓慢地拔出。

如果软木塞拔下的瞬间你听到的是“嘶”的一声，那么祝贺你，你做得很好，记住你的感觉，下次拔软木塞时争取再缓慢一些，well done! 如果你几乎没有听到任何声响，那么恭喜你，你绝对有当侍酒师的天赋，做得太完美了，good job! 如果你听到“砰”的一声，那么请你不要过于紧张，虽然动静有点大，但你不至于是个loser，起码你没有让软木塞崩到你的女伴或是古董花瓶。如果你不幸让软木塞崩了出来或是让酒液泡沫冒出酒瓶喷了出来，那么请你迅速收拾残局，尽量保持微笑挽回一些颜面，对你的女伴说“看，这香槟气泡力气好大，喝起来绝对过瘾!”。避免场面过于尴尬，做到男人优雅的一面。

STEP 5

第五步，用口布将瓶口擦拭干净。这主要是擦去瓶口流出的酒液，即使没有酒液流出，请你也煞有介事的擦一下，这个动作会给你整套开香槟工作加分，体现你细心的一面。女孩喜欢细致干练的男人，擦瓶口不仅是在擦去流出的酒液，也是在擦去残留在瓶口的锡箔纸屑。干干净净的瓶口倒出的香槟才是完美无暇的。

STEP 6

最后一步，往酒杯里倒香槟。倒香槟唯一需要注意的是别让香槟的泡沫溢出酒杯，你需要缓慢地让酒液流出，倒到大约酒杯一半出的时候，你可以先停下来等待泡沫上升，当泡沫落下去的时候再补充一点酒，加至酒杯的三分之二处为佳。至于到底是先给你女伴倒香槟还是先给自己倒，这点就不用再教了吧? 





2014年世界杯各国队伍精锐出战，又再掀起一场“龙争虎斗”！圣安纳将携手富隆酒业，盛邀中国客户**免费**到南美2014世界杯现场共同感受足球王国的盛宴！详情请咨询富隆酒业各区域负责人。



圣安纳产品，
即将推出二维码抽奖活动，
买酒送酒，敬请留意！





Nahe, Relaxing Winegrowing Region 怡然享乐那赫区

文/Text Jörg Philipp 译/Translate Judy 图/Photo DWI



近日，德国葡萄酒界的一大盛事圆满落幕，来自那赫产区的佳丽Nadine Poss小姐顺利摘得桂冠，荣升为第65届德国葡萄酒女王（Deutsche Weinkönigin）。皇冠再次赋予那赫区，我们来关注一下这片孕育女王的土地吧。

那赫产区位于德国西南部，其气候晴朗而温暖，降雨量少，其中包含了多种不同的土壤和微型气候。那赫河（Nahe River）蜿蜒流淌在4,000多公顷的葡萄园之间，她不但是产区名字的由来，也为产区划下了从马丁斯坦市（Martinstein）延绵到宾根市（Bingen）的疆土，在洪斯吕克山脉（Hunsrück）下形成了种植葡萄的Guldenbach谷，Gräfenbach谷，Glan谷和Alsenz谷。

那赫产区可谓丛林覆盖，这在一方面保护了葡萄田免受霜冻、暴雨和云雾的侵害；在另一方面，温暖而干旱的气候也能促使葡萄的充分成熟。

对于不同的葡萄品种来说，其分布的区域又有一定的差异。从宾根市到巴罗纳市（Bad Kreuznach），那赫河周边延绵着贝露品种（Pinot varieties）的种植。由于气候凉爽，灰贝露（Pinot Gris）和贝露娃（Pinot Noir）等喜凉品种都长势良好。那赫河上流及其侧面山谷受到洪斯吕克山脉的影响，气候也是较为凉快，迫使葡萄延长其成熟期。这种优秀的气候给威士莲（Riesling）带来了近乎完美的生长环境，凝结出果香喷薄、酸度清新，带优雅气质的葡萄酒。

那赫的葡萄种植历史约有2,000多年，其中罗马人带来的影响最为深刻，这在古老的遗迹中依然有迹可寻。其土壤和地貌在数百万年前就已经形成，从岩层、丘陵到河谷地貌可谓应有尽有。土壤类型更是丰富：火山岩、砂岩、黏土、石灰石和板岩等都可以找到。这无疑促进了葡萄酒风格的多样化。在那赫，25%的地区都栽种威士莲，也有慕勒（Rivaner，Müller-Thurgau）和西尔瓦娜（Silvaner）。在较温暖和阳光充裕的地区种植灰贝露和白贝露（Pinot Blanc），酿制出的葡萄酒往往酒体圆润而口感集中。红葡萄品种诸如贝露娃、丹菲特（Dornfelder）、Portugieser和Regent也能在那赫地区找到出色的生长环境。Regent是属于抗真菌品种PMI（Pilzwiderstandsfähige Rebsorten）的葡

萄类型，她具有抵抗真菌感染的特质，因而葡萄农可以尽量采用与自然和谐相处来种植。

如果您漫游在那赫产区，别忘了要纵情享受这美如画卷的风景和让人轻松怡然的氛围。产区内的巴罗纳市有一流的温泉浴场，当然您也可以去参观当地的历史遗迹。美酒是那赫区必不可少的推介，在惬意的葡萄酒文化气息下享受自然的馈赠，怎能不让人身心舒畅，神清气爽？[a](#)



South Africa: Experience the Beauty of Rainbow

步入虹彩南非, 体验精彩纷呈

文/Text Richie

南非, 非洲大陆最南端的国度, 因为它多种族, 多语言和多元文化的交融而获得彩虹之国的美名。它的广阔原野, 它的野生动物, 它的别样风情都吸引着世界各国游人的目光。这里的黄金让人疯狂, 这里的钻石使人痴迷, 这里的美景让人流连忘返, 这里的美食使人忍不住开怀大嚼。现在, 让我们出发飞往非洲, 步入彩虹之国, 感受它精彩缤纷的旅游体验吧!

酒庄体验

来到南非旅游, 当地的著名葡萄美酒是绝对不容错过的。

南非葡萄酒历史悠久, 虽然来自新世界葡萄酒生产国, 但葡萄酒的形态常常具旧世界的特征, 而彩虹之国多文化融合的优点也可在酒中体现出来。这些佳酿优秀的品质吸引着无数游人在旅游的过程中宁可错过自然景观的诡奇, 也要前往酒庄进行参观品酒, 也由此催生出酒乡游的理念。实际上, 在南非, 葡萄园的意义不单单是葡萄酒, 引用南非旅游局局长Marthinus van Schalkwyk先生的话来理解: “葡萄酒的产业实际上是旅游业的一部分”。所有葡萄园现在都提供各种吸引游人驻足的活动项目, 如: 修建艺术长廊, 组建提供旅游纪念特产的商店, 提供各式住宿安排和借助特殊节日组织各式活动等。

提起南非酒, 一定会提到位于开普区的斯坦陵布什产区(Stellenbosch)——一个东北背靠海德堡山脉(Helderberg); 南面面向法尔斯海湾(False)的区域。山脉的存在带来的多变地形, 让葡萄酒具有更多的多样性, 而海洋带来了凉风的吹拂, 使葡萄酒带有更细致的风味。这些风土优势加上欧洲移民聚居带来的酿酒技术使这里逐渐发展成代表南非葡萄酒的名片。

在斯坦陵布什的北边紧邻着就是帕尔产区(Paarl)。因为离海洋较远, 这个产区的气候较温暖, 让穗乐仙品种(Shiraz)的表现几乎达到了南非的最高水平。其内的弗兰谷区域(Franschhoek Valley)就孕育了南非最地道的美食和最美味的佳酿。弗兰谷内的巨无霸酒庄——乐梦迪就是我要与各位读者分享的酒庄。

乐梦迪

乐梦迪的背后是南非最显赫的家族——鲁伯家族。鲁伯家族的创始人安顿·鲁伯(Dr. Anton Rupert)从10英镑起家, 到现在建立起涵盖葡萄酒、烈酒、珠宝和钟表的庞大商业帝国。旗下的卡地亚、登喜路、伯爵、江诗丹顿、万宝龙等品牌无人不知, 象征着精英人士的品味。而乐梦迪——建于1695年的酒庄现在就由安顿的女儿——著名南非女中音歌唱家汉娜丽(Hanneli Rupert-Koegelenberg)和女婿顾海宁(Hein Koegelenberg)所拥有并年复一年地酿造着展现名酒风范的佳酿。

此外, 作为2012和2013 双年度“世界葡萄酒旅游大奖”的最高奖项“南非佳酿之都”的获得者, 乐梦迪还为游人提供各种国际水平的享乐设施和宾至如归的优质服务。

来到乐梦迪, 你会有多种不同的品酒体验: 有大奖佳酿的横向品尝, 多个老年份美酒的垂直盲品, 有对当地最优秀品种——穗乐仙品种的深入品试, 更少不了当地佳肴与推荐美酒共同品尝的西餐搭配活动, 值得一提的是乐梦迪的餐厅还获得了2013年世界葡萄酒旅游大奖赛的最佳餐酒搭配大奖。

除了美酒, 乐梦迪还有古老的开普荷兰式建筑和因胡格诺战争而迁移到此的法国人所遗留的史物可以欣赏。另外, 南非著名画家雅各布·亨德里克·皮耶尼夫(Jacob Hendrik Pienef (1886-1957))的作品也长期在酒庄中展示, 以供旅客鉴赏。甚至乐梦迪的其中一款旗舰酒也以其命名(Pienef Collection)。



南非TOP10酒庄餐厅——乐梦迪



美食尽享

南非的美食众多，除了世界知名的顶级食材如南非大龙虾和南非鲍鱼外，当地真正的“野味”：鳄鱼排、鸵鸟肉、鹿板筋，瞪羚腿……都能让老饕食指大动。除了原料优秀以外，多元文化融合带来的优势就是这里烹饪方式非常多样。

卡鲁羊Karoo Lamb

卡鲁羊——享誉世界的南非独特食材。它来自南非卡鲁地区广袤的草原，因为肉中拥有浓郁的肉香和独特的香草气息而被誉为上品。这些独特香气就来源于被卡鲁羊食用的当地特有的青草、香草和灌木。由于它无与伦比的浓郁肉香和独特的清新香气，几乎所有世界顶级餐厅的主厨都会共推南非的卡鲁羊为最好的羊肉。

在南非，厨师在烹调时会挑选6~10 个月的小羔羊或12~15个月的小羊作为原材料。羔羊肉嫩、多汁，小羊肉味更重、肉质更紧密，各适合烹调不同的菜色。而且，针对不同的部位，对火候也要进行微调，如细嫩的羊扒更适合快火轻烤，结实的羊腿更宜于慢炖。在使用香料时，更要仔细考虑香气上的平衡，要保留和突出肉里的原始香气，而不可让香料的香气把肉香掩盖。

番茄炖羊肉（Tomato bredie）就是使用卡鲁羊肉所烹调的传统南非菜色。追溯历史，这道菜拥有马来血统，推测为原马来西亚奴隶所带来的美食。除了番茄和羊肉以外，还使用丁香，小豆蔻，玉桂，姜和辣椒进行调味。通过长久的炖煮，羊肉的质地变得非常软滑，加上香料的辛香和羊肉的肉香，真可为之一绝。



旅途体会

得益于《动物世界》和《国家地理杂志》等媒体的熏陶，一想到非洲，第一个浮现眼前的美景应该是广阔无垠的草原，成群结队的斑马、角马、瞪羚，潜伏在草背后的雄狮和蹲坐在树上的猎豹等等。其实，除了大草原的美景外，各种别具特色的旅游安排更是让人拍案叫绝。

非洲之傲列车 (Rovos Rail)

非洲之傲列车是一条象征顶级、奢华和梦幻的旅游列车线路。自1989 年成立之日起，它就是陆地上的豪华邮轮，意味着最贵族的铁路旅游方式：蒸汽机火车头、全木质的复古车厢、维多利亚式的装潢设计、五星级的美酒美食和南非那壮阔多变的自然环境。



笔者推荐的是最经典的短途路线：每周出发，从南非的首都比勒陀利亚（Pretoria）出发前往开普敦（Cape Town）的48小时旅程。从非洲之傲的私家火车站——比勒陀利亚的首都公园私家车站登车，踏进金佰利，观看疯狂的掘钻者所挖出来的巨型坑洞和造访钻石博物馆（Kimberley Mine Museum），途径大卡鲁草原（Great Karoo），如果幸运的话还可以看到瞪羚在你面前奔跑的灵活身姿，最后到达开普敦，观看巍峨的桌山（Table Mountain）并前往附近的海域游玩。



好望角（Cape Point）

好望角是开普敦的地标，甚至开普敦也因好望角而建城，并由此而命名。

爱好世界历史的人都会知道它：这一个拐角，使世界历史拐了个大弯，让原本依赖于陆地的运输，转向了海洋，奠定了东西方海洋交流的基石。16世纪，东西方交通因为君士坦丁堡被阿拉伯人攻陷而被阻断。为了获取东方的香料、丝绸和瓷器等奢侈品，欧洲各国纷纷派出船队希望从海上找到与东方交易的渠道。葡萄牙人迪亚士（Bartholmeu Dias）第一个发现了好望角，从而打通了从西欧通往亚洲的海上之路。即使现在，无法通过苏伊士运河的巨型货轮仍然走这条航线。

好望角的附近海域恰好位于大西洋和印度洋的交汇处，两方洋流在此相撞，引起终年不息的滔天巨浪，轰鸣声数里可闻，也激发起影响南非沿海气候的乌云，因此，迪亚士称这里为“风暴角”。后来，因为只要绕过这个角就有直抵东方，获得财富的希望，所以葡萄牙国王就把它改名为“好望角”。

现在，好望角国家公园是世界闻名的旅游景点，每天都有无数游客在Cape Point标志前拍照留念，感受无边大海狂怒咆哮的气势。

鲨笼潜水

此外，如果你是在六月、七月或者八月来到南非，你更有机会获得毕生难忘的经历，那就去参加名为“大白鲨之旅”的鲨笼潜水。自1975年，史蒂文·斯皮尔伯格(Steven Spielberg)导演的获奖影片《大白鲨》播出以来，这个庞然大物就在人们心目中占领着海洋最恐怖生物的第一位。参加“大白鲨之旅”的客人可以佩戴潜水通气管深入海底，在铁笼中与大白鲨面对面近距离接触。想拥有一段一条数吨重的巨无霸向你冲撞而来，并且张牙舞爪的大恐怖经历吗？鲨笼潜水就是你不容错过的终极体验。



推荐路线



第一天 比勒陀利亚



第二天 非洲之傲列车，参观金伯利



第三天 非洲之傲列车，途径大卡鲁草原



第四天 开普敦一日游



第五天 好望角



第六天 鲨笼潜水



第七天 斯坦陵布什产区酒庄游



第八天 弗兰谷，乐梦迪酒庄游



第九天 返回开普敦

SOUTH AFRICA 温馨提示

在南非旅游消费，顾客通常需要支付小费。对于不习惯付小费或习惯被强制性地“加一”（即加收10%服务费）的中国消费者来说，会对如何付小费这个事觉得茫然失措。实际上，一般来说，在乘坐出租车或在餐厅用餐时，小费的金额会在消费额的10%以上，如果对服务人员的态度和招待满意的话，可以酌量增加，通常不超过15%。用餐的人数在六人以上(包括六人)，餐厅通常会把小费合并到帐单中，并列出发务费(service charge)一栏，此时就无需付额外费用了。此外，住酒店时，对客房服务人员，行李搬运工等人员都需要支付10兰特（1南非兰特约等于0.588人民币）左右的小费。



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

Hanneli R

卓越文化，品味大自然和谐艺术品

Hanneli R

The crafting of this wine embodied the values of Rupert Family's contributing to La Motte's culture of excellence.

乐梦迪红酒王红葡萄酒

ANNO 1695

La Motte

a culture of excellence

乐梦迪





Environment Protection Drives the Future Some Popular Hybrid Series Cars Introduction

环保驱动未来 ——混合动力汽车点评

文/Text Grace Cai

在日益严重的环境污染面前,使用新能源汽车的需求越来越迫切了。事实上,众多的汽车厂商早已研发不少符合环保要求的新能源汽车。他们大致分为混合动力、氢能源、生物燃料、电力驱动等几种类型,其中使用混合动力的新能源汽车最为常见。环保是每一个地球人的责任,让环保的汽车驱动我们的未来。

混合动力的原理

混合动力汽车是指使用较小功率的发动机,结合电机系统为汽车行驶提供动能的汽车。混合动力的电机系统除了由电池供应主要能量以外,还可以把传统的汽车中,司机踩踏制动时产生的热量回收并存储,为车辆在加速时提供动能。这种汽车可以单靠电机或汽油发动机行驶,或者二者结合以取得最大的效率。比如在高速巡航时使用汽油发动机,而低速行驶则单靠电机拖动以达到省油、环保的目的。

接下来为大家介绍一下市面上流行的混合动力车款:



中档经济实用版 平均售价20-35万左右

丰田凯美瑞·尊瑞——环保与动力的平衡

凯美瑞贵为丰田最畅销的中高端轿车车型之一,结合环保理念的混合动力也自然加载了在该车型上,在外形上基本大致沿用原来的设计,只是在丰田的标识上增加了蓝底,是混合动力车型的形象和标识。

在驾驶室内,搭载了全新的混合动力仪表盘,取代发动机转速的提示。清晰列明发动机、电机和电池的工作状况,让驾驶人可以自如掌控车辆运行状况。作为混合动力车型,凯美瑞·尊瑞多了两种驾驶模式,一种是经济的ECO模式,另一种则是靠电动机和电池共同运转的EV(纯电动)模式,EV模式在电池充满的情况下可行驶3-4公里。

为进一步提升混合动力车的动力表现,凯美瑞·尊瑞采用了阿特金森循环2.5L 4AR-FXE发动机。加速感受与非混合动力版凯美瑞2.5L



车型基本保持一致,可实现0-100公里加速时间为8.8秒。而与此同时,百公里油耗仅5.3L。新一代的凯美瑞混合动力车型真正实现了环保与动力之间的完美平衡。



东风本田音赛特——时尚科技的体现

一直以节能为卖点的本田也不甘示弱,从去年开始便引进了旗下的全进口车型音赛特到中国,并且号称百公里油耗4.4L,来势汹汹。外观方面,音赛特采用了本田家族式前脸,车辆尾部则采用倾斜的掀背式设计,显得较为时尚大方。横幅式格栅等家族元素得以延续,中网增加了淡蓝色饰板。

该车的内饰设计非常时尚,仪表盘采用上下两层设计,上方的液晶屏显示车速,下方的中心区域是转速表及行车电脑显示屏,左侧为电动系统指示表,右侧则是油量显示表。在驾驶模式方面,音赛特设有Eco Assist系统,仪表盘左侧有一个绿色的ECON按钮,按动此按钮后车载电脑会对发动机,刹车系统等进行重新设定以最低油耗的方式运行。

动力方面,本田音赛特搭载了IMA油电混合动力系统,以1.3L i-VTEC发动机为主动力其最大功率为65kW,而当电动机介入后,最大功率可提升至72kW。由于本田在混动动力方面表现一直不太显眼,此次音赛特的引入只是丰富本田的产品线。

雷克萨斯CT 200h——优良售后服务后盾

全新2013款的CT200h,是全球第一款搭载了完全油电混合动力系统的豪华新生代车型。优化的油电混合动力系统设计,实现百公里油耗4.6L的卓越表现。

对比现款车型,2013款CT200h在外观上没有变化,但在配置和内饰上略有升级。在驾驶模式方面,CT 200h提供四种驾驶模式:纯电动(EV)、经济(ECO)、标准(NORMAL)和运动(SPORT)。

在纯电动模式下将实现零排放和完全静谧的驾驶体验。

雷克萨斯CT200h配备了1.8lwt-i发动机,最大功率为173千瓦,外加一台60千瓦镍氢混合动力电机,百公里加速时间为10.3秒,最高时速可达到180公里/小时,兼顾节能和动力的需求。值得一提的是,雷克萨斯CT200h上市后凭借29万的入门价和6年15万公里免费保修和保养,成为抢手的混合动力车型之一。



奔驰S400L Hybrid——追赶环保风潮

宝马七系混合动力——环保奢华的魅力

奥迪A8L 40 Hybrid——接近普通车型的混动轿车

A silver Audi A8 sedan is shown from a front-three-quarter view. The car is parked on a light-colored floor in a dark showroom setting. The background features a large screen displaying a red car and a white pillar to the right.

敬请关注富隆酒业
官方微博、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
Aussina®
World Wines
您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS



庄布忠 CHNG POH TIONG
《葡萄酒评论》、《波尔多葡萄酒概览》、《亚洲侍酒师指南》出版人
新加坡《联合早报》、英国《品醇客Decanter》专栏作家

Whisky & Cognac – Delicious & Versatile Pairings

威士忌与干邑：芳醇百搭

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf

拙文写于一杯麦卡伦18年单一麦芽苏格兰威士忌的旁边。十一月的法国，颇有寒意，虽然现在我置身南部也依然如此。

玩味干邑与威士忌，于我似乎已经超过35个年头了。我大约是从开始喝葡萄酒的同时也开始喝这两种烈酒的。尽管它们无法如葡萄酒那样可供人畅饮（酒精度都介于40度到43度之间，桶装强度威士忌和某些干邑的酒精度会更高），我特别喜欢晚上弹琴的时候喝一点威士忌或干邑（雅文邑也不错）。它们让我感到平静和幸福。

我很少大口豪饮，只会啜饮或是小口喝。要体会好的威士忌或干邑的复杂层次，这样诚然足矣。喝干邑与威士忌时，我都不中意兑水或加冰块。我喜欢它们干干净净，保持纯粹。不过在酒杯旁边我会准备一杯凉水或者冰水，这样，在喝酒的间隙我随时都能喝到水。

初访苏格兰大约是在20年前。这20年来我已去过苏格兰很多次，每一次旅程都很享受。苏格兰是何其壮美的国度，苏格兰人也可谓好客之至，但最妙的要数苏格兰人绝佳的幽默感。还记得第一次去苏格兰时参观了某个藏有数千桶威士忌的酒窖，我问是否本地也同法国干邑地区一样每年有2%的桶中酒液会挥发消失，得到肯定的答复后，我说起在干邑人们把这挥发的酒液称为“天使的分享”。我那脸皮超厚的向导答道：“在苏格兰我们没有天使，所以我们称之为‘魔鬼的分享’。”

我的首次干邑之行比苏格兰之行要早，约在25年前。上个月在新加坡有一家银行邀请我出席一场晚宴并致辞，非常巧合的是，这是一场干邑晚宴，而干邑的品牌正是25年前我初访干邑时造访过的一家酒庄。

我在开场白中自我介绍说，尽管我的主业是葡萄酒记者，我也时常跨界到“精神世界”（译注：英语中“烈酒”与“精神”是同一个词）。我还告诉来宾，威士忌和干邑都是堪称多面手的酒品，不仅适宜单独享受，也十分容易与菜肴搭配。

我们知道香槟与白葡萄酒可以和贝类、海鲜完美配搭，红葡萄酒可以与红肉类菜式相配，其实威士忌与干邑更可以与各类食材进行混搭，极易速配。但是这里有个陷阱。

假若某人本来就不喜欢干邑或威士忌的味道，告诉他/她干邑或威士忌配餐味道很棒是毫无意义的，只会引来对方一阵摇头，全然不解你如此热切推荐的原因。且容我举个例子。

我爱看武侠电影。从童年起直到今天我一直都热爱着武侠片（除了一些吊威亚吊过了头的新派武侠片——有时整幢房子或船只都飞起来，真要命），但是向那些不热衷武侠电影的人推荐武侠片就像是鸡同鸭讲。惊悚片也是一样。有些人——女士尤其多——爱死了惊悚片。我倒不介意偶尔看一部恐怖电影，不过还是动作片更对我的胃口。



回到我们之前的话题。葡萄酒、干邑或威士忌能否与美食搭配，首先取决于你的谈话对象是否喜欢喝葡萄酒、干邑或威士忌。如果对方不喜欢，一切讨论到此终止。其次，即便对方喜欢喝葡萄酒、干邑或威士忌，也并不代表这些酒可以和任何一道菜肴来搭配。有些菜肴合适，有些则不合适。

实际上，干邑与威士忌同海鲜和肉类搭配的效果，要比用白葡萄酒配肉类或红葡萄酒配海鲜的效果好得多。主要原因有二：干邑和威士忌都略带甜味，不含单宁（除非是在很新的橡木桶里陈年过并且很快装瓶上市，这时它们会带来一点单宁和生涩的口感）。老年份的干邑和威士忌还有口感顺滑的优点。



干邑和威士忌之所以能够百搭，另一个原因是：由于口感微甜，它们都能和辣味菜肴进行完美搭配，不论是辣的中国菜、泰国菜、印度北部、印度南部还是斯里兰卡菜式（比印度菜更辣）都能配得和谐无碍。

下面我列出了能够和12到18年陈单一麦芽威士忌或是拿破仑级到XO级干邑完美配搭的中国菜清单：

- 炆干鲍
- 炆海参
- 安徽臭鳊鱼
- 北京烤鸭
- 南京盐水鸭
- 广东烧鹅
- 四川口水鸡
- 四川回锅肉
- 东坡肉
- 烤乳猪
- 湖南红烧肉
- 上海红烧肉
- 新疆烤全羊

噢，差点忘了一道名菜。确切的说，不算菜，只是小吃：干邑和威士忌是臭豆腐绝配。[👉](#)



陈匡民

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

Less or More? 少还是多？

文/Text 陈匡民

有些事情，在恬静舒适、承平闲散的日子里，特别容易被忽视。

就在中秋节前夕，几位友人分别厚意送来了一白一红的葡萄酒礼盒。尽管送礼朋友的身家背景各有不同，但是这当中连续打开、也都是叫得出名号的知名大厂白酒，却都在我家遭逢了同样的命运——才不过开来喝没两口，就被我认为无以为继而打入冷宫。以我的标准来说，能让它们继续有尊严地安度余生的最好方式，只有在厨房里适才适所地担任料理酒。

“一定是你太挑剔了”、“谁像你那样平常都喝惯好酒”，没错，各位现在心里想的确实是我无法否认的事实。然而，当我在发现这些酒的难以下咽之后，从自家酒柜里找出的一瓶，却有着在我看来迷人可爱的香气口感、也能和我的中餐晚餐和谐相伴，更重要的是，我喝的酒的价格，甚至很可能是低于或只是等于这些朋友馈赠的白酒。

没错，价格和我所做出的结论并不存在因果关系。这只不过是让我又一次切身感受到，外头确实充斥着大量，甚至是海量、巨量，远超过我们所需，既不美味、也无法带来感官享受、更别说是昂扬我们情致，乃至激发我们思考、创造——因此难以找到存在价值和意义，在我看来早该从这世上彻底消失的葡萄酒。

“太严重了吧，”你或许会说，“不过是喝个酒，有必要这么严肃吗？”然而我却以为，宇宙间的万物终究必须达到适度的平衡，世间也确实存在着正义公理。于是，在某种程度上去认真地对待葡萄酒，也会获得相应的美味报酬。可惜的是，当时代来到或许是人类有史以来酿酒科技所能抵达的高峰、当资金人才和技术可以不受国界限制地自在游走、当前所未有的环境变迁让葡萄酒的处女产地都俨然雨后春笋般陆续冒头出的此刻，全球规模的葡萄酒产能却不只远超过我们所能消耗，过剩的葡萄酒甚至必须以百万公石为单位来计数。过度的生产，加上海量的信息不容易



广泛渗透到庞大的消费族群，这使得质量参差不齐的生产者都有机会只靠营销就吸引到葡萄酒品味仍然稚嫩的消费者。鱼目在此种情况下得以混珠，真正认真制酒的小规模生产者，反而不一定有机会得到应有的关注。

这些让我感到难以下咽的葡萄酒，固然是出自偶然，但却都不巧有广为人知的响亮名号，只是欠缺实在的酒质。该是香浓芬馥的品种喝起来明显是产量过高下的稀薄清淡，葡萄酒本应足俱的水果风味却是一片空疏；要不就是为了追求浓郁而失准过头，过度的酒精让葡萄酒质量首要的均衡落荒而逃；少了酸度的平板口感就像是出门忘了系腰带而难以展露身材的玲珑有致。

或许，在时代和科技进步已经让人类的绝大多数物质欲望都能轻易地得到满足的此刻，更“多”的生产或消费，已经不能再带来更大的满足（所有衣橱满满却总还觉得缺少一件的女人应该都会同意这个说法）。乍看之下代价或许更高、选择过程或许更耗力费时，但却更精挑细选、更重视本质的选择，或许反而才能“少即是多”，以有限的数量带来更多的回味无穷。🍷



林志鹏 JP Lin

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

My Opinion on Present & Future of Chinese wine 我对中国葡萄酒现状与发展的浅见

文/Text 林志鹏



就我平常接触及今年三月参与法国知名酒评家Michel Bertane组织的中国葡萄酒品试会，已然让我对国产葡萄酒的品质进步，颇有感受。上个月又参访北京八达岭脚下的怀来葡萄酒产区，更进一步对中国葡萄酒的现状与发展，有了较全面性的粗浅认识，总结个人浅见如下：

在产量方面，各产区在政策鼓励及新设备采购的加持下，产量的扩增，殆无疑议!且随着市场的需求扩大，还会有更多的新产区及资金投入，中国葡萄酒的产量很快就会是世界前几大了！



在品质方面，随着对葡萄酒的认识加深及消费习惯的改变，有许多酒厂和酿酒专业人士已体认到提升品质的重要性，调整过往大即是美的心态，追求量少质精的境地，以期酿出呈现风土特色的酒品。实际上，效果也逐渐显现，许多这类产品获得国内外的奖项，以致一瓶难求！当然，也价格惊人。

在国产葡萄酒阔步向前的势头下，仍有许多障碍影响中国葡萄酒的进一步提升，比如自有葡萄园的比例太低，对葡萄的种植管理无法落实，造成品质参差不齐，导致酒品的质量低下，只好冲量。受偏差消费习惯的影响，唯红酒是尚，而更能体现Terroir的白葡萄酒却被故意忽视，丧失酿出独特中国好滋味的机会，殊为可惜！

当然，还存在许多的不利因素，但我也看到更多的充满理想与热情的年轻人投入葡萄酒事业，不论是营销或是实地种植酿酒。我也相信通过努力，他们都能打拼出属于自己的一片天。现在已有不少的精品小酒庄，学习勃艮第或其他名庄，胼手胝足地从认识土地开始，一步一步地朝着酿制有中国特色的世界级好酒前进，随着时间的积累（以及葡萄树的成长），我们将看到他们的目标逐渐达成，中国葡萄酒的发展也会受到这个风潮的带动，展现出一番新风貌。🍷



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》。

Republic of China Inside the Glass

酒杯里的民国范儿

文/Text 陈耀明

上海：各种酒价

民国十六年（1927年）十二月二日，《申报》刊登报道《蒋介石宋美龄昨日结婚盛况》描述：“……音乐洋洋声中，一对新人携手出场，戚友争掷彩纸，五色缤纷，繁花满地，蒋氏点首表示谢意，乃退入休息室中，本欲摄影，以人挤作罢，贺客各敬香槟及茶点。”

那么，蒋介石与宋美龄在上海大华饭店举行的世纪婚礼上，开的是什么香槟？《申报》没有提及。不过，查阅历史文献，我们可以得知上海滩当时流行的香槟品牌，民国十四年（1923年）《上海货价季刊》第四期（冬季号）记载：“各种香槟酒平时销场颇微，兹因节届耶稣圣诞，各方需要增加，大有起色。就中以龙东之毛姆、永昌之老恩老达、正广和之拍密罗、汇昌之马铁枪同，销行最旺。”

从法语发音和上海口音综合判断，龙东洋行经销的“毛姆”或许是“Mumm”（玛姆）？永昌洋行经销的“老恩老达”或许是“Louis Roederer”（路易王妃）？正广和洋行经销的“拍密罗”或许是“Pommery”（波茉莉）？汇昌洋行经销的“马铁枪同”或许是“Moet et Chandon”（酩悦）？

通过民国二十三年（1934年）《上海物价年刊》刊登的一份进口货物价格表，我们至少可以肯定：“老恩老达”的确是“Louis Roederer”！永昌洋行的“老恩老达香槟酒”品名下面，清楚地加注有法文名称“Louis Roederer”，并注明酒款类型为“Extra Dry”（绝干，按照如今的划分标准，意味着残留糖分 $\leq 12\sim 17$ 克



民国二十三年（1934年）源和洋行的月份牌



民国十七年（1928年）《上海漫画》杂志刊登的《上海之夜》

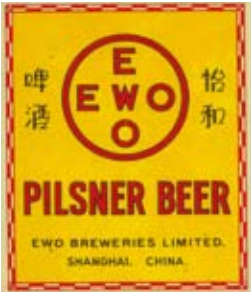
/升）。在这份价格表上，还有“意大利草壳红酒”（Chianti，今译“基安帝”，传统基安帝大肚酒瓶外围有稻草保护）、“戛而皮葡萄酒”（W.A. Gilbey's，英文标注的类型为Port，即波特酒，如今该品牌只有金酒，今译“杰彼斯”）、“三星海内斯白兰地酒”（Hennessy，今译“轩尼诗”）、“红牌当尼华克威士忌酒”（John Walker & Sons，今译“尊尼获加”）、“个登呈酒”（Gordon's，今译“哥顿”。英文标注的类型为Gin，即金酒）。就像今天一样，香槟酒比较昂贵，同样是一箱（12瓶），“老恩老达香槟酒”在1934年的售价为洋厘164元，“红牌当尼华克威士忌酒”为92.5元、“三星海内斯白兰地酒”为78元、“个登呈酒”为54.7元、“戛而皮葡萄酒”为48.5元、“意大利草壳红酒”为46元。



民国十七年（1928年）《上海漫画》杂志刊登的《迷惑的享受，诱惑的贡献》



民国时期上海酒标——上等白葡萄酒



民国上海啤酒酒标

广州：各种牌税

民国十五年（1926年）《广东财政公报号外》刊发《修正洋酒牌税简章》，对征收的洋酒牌税规定：“一大樽三边、佛兰地、威士忌，及各色葡萄红砵等什酒（“什”即“十”，意指十余种酒），每樽贴牌税票二毫；一大樽波打啤酒，及小樽三边、佛兰地等酒，每樽贴牌税票一毫；一小樽波打啤酒，每樽贴牌税票五分。”

简章中的“三边”即“香槟”、“佛兰地”即“白兰地”、“砵”即“波特酒”。为什么这么肯定呢？请会讲粤语的朋友用正宗广州话朗读一下，你就会明白：广州话“三边”比普通话“香槟”听起来更接近“Champagne”！“佛兰地”的“佛”在广州话中除了读“fat1”和“fat6”，还读“bat6”（听起来像“八”），“佛兰地”当然就是“白兰地”；“砵”就不用解释了，广州和香港至今仍把“波特酒”叫做“砵酒”；“波打”即“黑啤”，至今通用。

事实上，早在同治元年（1862年）广州纬经堂刻印的《英语集全》（唐廷枢编撰），就已经出现了大量的洋酒名词，这是一部用粤语标注读音的汉英词典，涉及到20多种洋酒名称，包括“Brandy/罢烂地”、“Champagne /三鞭”（与今天的“三鞭酒”完全是两码事）、“Port /砵”、“Porter/波打”、“Sherry/赊厘”、“Gin/煎”、“Rum/咁”……有些中文名称与民国时期稍有出入。最有趣的是，同治年间的这部汉英词典把“Decanter”（滗酒器）也给译过来了，标注的粤语读音为“地乾打”，但不知道那时候用“地乾打”的广州人有多少。

天津：各种酒单

始建于同治二年（1863年）的天津利顺德大饭店，收藏有200多张老菜单，其中有一张民国二十三年（1934年）的菜单，被著名美食家沈宏非先生拍照放在微博上，菜单以中英文书写，中文书写的左栏依次为：

各色面包	
可可铁酒	
清鸡汤，油酥合子	
炸比目鱼卷	
德国白酒，一九三零年	
牛里脊肉扒素菜	
煮菜花蛋黄汁	
法国红酒，一九二九年	
烤馐火鸡，生菜沙拉子	
美国蜜桃冰搅凌	
小点心	
法国香槟酒	
咖啡	
栢兰地酒和甜酒	

好在右栏的英文告诉我们：“可可铁酒”即“Cocktail”（鸡尾酒），1930年的“德国白酒”为“Enkircher Fish Krone”（查不到酒庄的资料，或许早已消失在历史的烟尘中。但葡萄品种是威士莲的可能还是很大的），1929年的“法国红酒”为“Beaujolais”（宝祖利），“法国香槟酒”为“Moet et Chandon, Brut Imperial”（酩悦帝国干香槟），“栢兰地”为“Fine Champagne”（特优香槟干邑，属于酿酒葡萄全部选自大香槟区和小香槟区的干邑白兰地），“甜酒”即“Liqueur”（利口酒）。至于搭配香槟酒的“冰搅凌”，目测也可判断是“冰淇淋”！🍦



刘慧 Sophie Liu

知名葡萄酒酒评人、讲师、专栏作家。留法新闻学硕士，法国圣爱美浓骑士勋章获得者。法国波尔多与勃艮第葡萄酒学院（CIVB & BIVB）、澳大利亚葡萄酒管理局（Wine Australia）官方授权讲师。每年环球探访世界各大葡萄酒名庄，著有畅销书《品味：环球葡萄酒名庄之旅》。2013再次写作出版《托斯卡纳的名庄酒：艳阳下的葡萄树》，并因此获得意大利国家葡萄酒杰出个人贡献奖。

Vertical Tasting of Old Vintage Mouton 老年份武当王垂直品鉴

文/Text 刘慧

“等你回上海后，一起喝掉我家堆了一地的Mouton吧！”眼前的K总，充满阳光的笑容与漫不经心的口吻让我一时不知所措：我们甚至还不能算是正式的酒友，他却发出如此盛情的邀请！到了约定日期的前几天，他通过手机短信给我发了这么几个数字：66，70，76，81，82，93。

这一串数字意味着什么：法国波尔多五大名庄之一武当王（Château Mouton Rothschild）的超级年份1982，罗拔·派克的成名作满分酒；由于“裸女图”酒标风波而曾被美国市场热炒的1993年份；被众多国内60后企业家追捧的66年武当王；还有虽然葡萄欠收却同样由于老年份而让人好奇期待的70年代的两个年份1970与1976！还有在美国市场上具有打分争议的1981年份……看来这样的一组老年份垂直品酒要数今年最令人心动的了！

7位酒友如期聚会，冲着这6瓶稀有的老年份武当王，就足以令人垂涎三尺。上海寒冷的冬日也与法租界长乐路上温暖如春的Avalone餐厅内暖烘烘的热气形成了鲜明的对比。K总做了充分的准备，提前一天便亲自将6瓶武当王送到了餐厅hold住。

一口气要喝掉六支武当王的老年份酒，你准备好了吗？第一个挑战却是给餐厅老板Howard，他要一口气打开六瓶武当王老年份的酒塞，也非等闲之辈！

在欧洲期间的品酒经历告诉我，一支超过三四十年的老年份名庄酒有很多种可能的状态：能够长期平稳地躺在适宜温度和湿度的黑暗酒窖中，并不受干扰，其中的酒液会随着时间的流逝而历经熟成的陈年，挥发得少，酒液的高度还会保持颈部以上；相反如果这支酒历经搬迁的变动，时而经历光线暴晒，较高温度的不

良保存，甚至是频繁的温度急剧升降和震动，它的陈年期是不幸的，会出现酒质变差，提前老化变醋的可能性。

K总事后告诉我他心中一直担心当晚最老年份66年的状态。而从几支酒的酒标与液面高度看来，我还是比较乐观的。

打开老年份名庄酒需要特殊的开瓶器，那种如匕首般的长刀可以有效切除内部可能已经布满了霉菌的铝帽头部，一支超长的海马式长柄是不可或缺的，这是我法国老年份酒友经常使用的工具。当然，还有一种专门为开启老年份酒而设计的尾部相连的叶片式开瓶器，可以直接通过酒瓶顶部的橡木塞夹缝，到达酒塞底部连根拔出。

1966、1970、1976、1981、1982、1993，六支武当王被——打开后，如何侍酒？品酒的顺序如何？是否需要醒酒？如何醒酒？提前多久打开酒塞？是否需要用醒酒器？这么多的疑问一拥而上，靠理论知识很难判断，想要借用别人的经验又没有现成的前车之鉴。以往的经验告诉我只有采取因地制宜，实事求是的方式来解决。



我从每支刚打开的酒瓶中倒出一小杯，细细闻来，入口品一下，略作判断如下：

1966年的状态好到让人惊奇不已，但新桶的香气浮在表面，我们决定倒在品鉴餐桌的大号酒杯中直接醒。1970年，状态不错，无需醒酒器醒酒。1976年，酒体较为厚重，决定采用醒酒器醒酒的方式将老酒唤醒，并放在最后品鉴。1981年，香气口感较为单一，似乎没醒开，所以决定给它更多时间慢慢醒来，再来品鉴。1982年，大酒的格局感凸显，选择先倒入酒杯内，慢慢品，随着时间的延展观察它的变化。1993年，正当盛年，无需醒酒，马上可以喝。

6位酒友共享K总的6支老年份武当王，人均几近一瓶，可谓奢华！能品到比自己年长的武当王更是可遇而不可求的。当晚大家都很珍惜今晚的缘分，尤其感恩K总的慷慨分享。

1966 年份的，状态超级好！可见主人的藏酒用心！刚开瓶是新桶的香气浮在表面，之后呈现泥土的馨香，接着就是动物皮毛，蜜枣……口感掉下，又起来，最后浮现香菇、树桩的气息，只能说：爱死66老年份的武当王！

1993的裸女，这张特殊的酒标在我的葡萄课堂上提到多次，曾美国市场被禁的酒标，如今大放光彩！1993年份现在开正当适饮期，开瓶后立刻进入良好的状态，无需醒酒，便流露出香葱、甘草的气息，酸度略高但呈现的火腿香气让我迷恋，之后的花香芬芳，香草收尾都是此酒的亮点，爱裸女武当王！

喝了1982年份后，不得不佩服老罗（Robert Parker）的判断力！82，果然不同凡响！立体感，大酒风范，格局度与复杂度堪称6



个年份之最，稍后飘出的芋艿、雪衫、核桃和雪松的香气，82就是82！

1976年的武当王，厚重磅礴，有格局感却不失小家碧玉的细腻度！让我着实吃惊它的状态。

1970年份，俊伟、玉树林风！干净简洁，后味传出蜜饯的香气，是当晚最接近1982年武当王风格的一款。

1981年份的，有股蜜枣、中药的气息，但口感较为单一，复杂度不够。

持续了足足3个小时的品鉴让在座的诸位意犹未尽。总体而言，较为欠收的波尔多70年代老酒喝起来并不像宣传的那么差，而超级年份的1982经过实践证明了它的名至实归，90年代初期距今25年左右的波尔多一级庄达到了巅峰状态是不言而喻的；好酒总有差一些年份，放了30年的1981的确已经褪去了想象中的五大风采。

把酒言欢之间，王总提议下次要开他的罗曼尼康帝答谢K总，那就让我们继续期待下一场龙年的聚会吧……

起泡酒品鉴会
Sparkling Wine Tasting

起泡酒口感冰凉爽脆，在炎炎六月喝上一杯可谓是最佳享受。这个六月，富隆文化中心李文静老师为中山酒友带来数款精品起泡酒，并讲述起泡酒的历史文化、奇妙气泡背后的酿造工艺，以及各款美酒背后的动人故事。本次品鉴的酒款包括来自法国的歌得利安、意大利的玛卡丽以及德国莱茵高的欧洲王子等。



泰来斯
Taylors

传承到第三代子孙的家族酒庄泰来斯以葡萄田土壤内独特的海马化石作为标志，象征酒庄对风土的重视。凭借出色的酒质，酒庄被澳洲市民投票选为四大最畅销的澳洲葡萄酒品牌之一。同时，酒庄还获得业界的广泛认可，被推举为最能够代表澳洲葡萄酒特色的“澳大利亚葡萄酒第一家族”。7月下旬，酒庄代表带来多款优质的庄园酒，让桂林、宁波、上海、绵阳、广元和宜昌的酒友们通过味蕾感受澳洲的魅力。



龙船庄
Château Beychevelle

龙船庄位于法国波尔多左岸名村圣祖利安村，创立至今已有500多年的历史。虽在1855年评级中位列第四级，却凭其吉祥的酒名、易认的酒标和卓越的酒质成为除一级庄外，在国内名声最响的法国名庄。其副牌酒和附属品牌都与正牌酒出自同一酿酒团队之手，因而拥有优秀的酒质。7月中旬，酒庄代表为北京、重庆、海口和南京的酒友带来旗下的数款美酒，见识龙船舰队的各个成员。



迪狮龙
Cognac Tesseron

将葡萄酒进行两次蒸馏，以获取葡萄酒的“灵魂”，这就是被法国人称为“生命之水”的干邑。迪狮龙家族涉足干邑酿造100多年，旗下的所有产品都属于X.O.等级（即Extra Old，陈年时间超过8年）。七月中旬，酒庄传人Melanie Tesseron女士来到温州、东莞、贵阳、西安和长沙，为爱酒之人讲述家族精妙的干邑调配艺术。



橡树河畔
La Rioja Alta

来自西班牙里奥哈的顶级酒庄橡树河畔成立于1890年。怀着对优质葡萄酒的不懈追求，酒庄从创立伊始就以酿出真正属于饮家的美酒为目标。而今年，酒庄在《醇鉴》杂志“亚洲葡萄酒大赛”（DAWA）中斩获多个重要奖项的成就，就是对其酒质最好的奖赏和肯定。七月底，酒庄代表Francisco Corpas先生自豪地为黄山、上海、郑州、湛江、广州和拉萨的酒友带来酒庄的顶级美酒，还有西班牙的奔放热情。



玛卡丽、嘉迪堡
Santa Margherita & Ca' del Bosco

玛卡丽酒庄坐落于著名水城威尼斯之旁，作为意大利三大酒庄之一，其拳头产品——灰贝露白葡萄酒，引起了整个意大利的灰贝露葡萄酒风潮；其起泡葡萄酒更是获得意大利最佳Prosecco称号。在圣诞来临之际，酒庄代表携带玛卡丽品牌以及集团内最高端的品牌嘉迪堡，前往深圳、拉萨、广州、三乡、佛山、里水、玉林、厦门、福州、株洲、湘潭和遵义，与酒友们一同开启华丽的味蕾旅行。



黑教皇城堡、双匙系列
Château Pape Clément & Bernard Magrez Series

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Bernard Magrez先生亲自开创的双匙系列。八月初，酒庄代表飞往南宁、桂林、邯郸、三乡和湛江，与酒友们一一品尝酒庄旗下多款美酒。



圣卡罗
Santa Carolina

圣卡罗酒庄成立于1875年，拥有130多年的历史，是智利国内家喻户晓的老品牌。在国际上，她几乎是无人不识的智利葡萄酒三大品牌之一。悠久的历史赋予酒庄宽广而优质的产品线，从酒王级别的旗舰酒到日常餐酒，酒庄无一不花费心思。八月中旬，酒庄代表捎上酒庄的臻品佳酿，为台山、梧州、佛山、株洲、重庆和拉萨的富隆会员带来智利美酒。



品牌活动 · Brands Events

加州联合酒庄品鉴会
Californian Wine Tasting

九月的第一周，来自加州的著名酒庄宝贺斯（Paul Hobbs）、乔丹酒园(Jordan)和威迪酒园(Wente)便马不停蹄地前往佛山、东莞、三乡、防城港、南宁、遵义和西安七个城市，为葡萄酒爱好者呈现多款高品质的、且极具特色的加州美酿，让来宾亲身感受到，美国作为成功的新世界葡萄酒产国的魅力所在。



华莱仕
Warre's

华莱士酒庄来自钵酒的故乡葡萄牙，始建于1670年，在欧洲的钵酒市场盛名享誉。钵酒的酿酒工艺特别，即在葡萄汁液发酵时，往发酵缸中加入白兰地，终止酒精发酵，从而使酒液呈现出高糖分和高酒精度的特点，演绎出醇厚浓郁的风味。九月初，酒庄代表带来暖人心脾的钵酒，让里水、三乡和德阳的酒友们热血沸腾。



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，目前旗下仍管理大宝庄等多个名庄。歌迪雅从合约酒农处精选葡萄进行酿酒，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。九月中旬，来自桂林、玉林和贵阳的富隆会员用味蕾见证了波尔多美酒的滋味。



天鹏家族
Thienpont

天鹏家族是起源于1929年的波尔多酒商世家，除了酿造天价顶级波尔多葡萄酒——里鹏之外，还有“葡萄酒魔法师”之称，对不知名的葡萄园有点石成金的能力。此外，家族还与法国著名酿酒师及种植顾问史提芬·登力高（Stéphane Derenoncourt）合作，推出数款精品葡萄酒。九月下旬，酒庄代表前往福州、南充和汕头，为当地的饮家介绍家族背后的故事。



企业合作活动 · Corporate Events

群星璀璨，全程狂欢——南宁万达公馆开盘酒会
Naning Wanda Mansion Hosts Grand Opening

8月，国内知名企业万达集团在南宁中心区域举行万达公馆的开盘酒会。据悉，被誉为“城市豪宅”的万达公馆以其核心地段、优良景观和高端配套等优势获得城中富豪的青睐。酒会当天，来宾在欣赏公馆尊贵装潢的同时，品鉴到富隆佳酿带来的无限滋味，安家美梦近在咫尺。



日期：2013/08/11、12
地点：南宁万达公馆

舌尖上的美味——平安银行VIP客户专场活动
Premium Wine Tasting with Ping An Bank VIP

上千年来，对美食佳肴的搭配一直是国人津津乐道的话题。这个8月，平安银行盛情邀请行内尊贵的VIP客户莅临富隆艺术酒窖。在享受风情各异的美酒以及精美的进口小吃的同时，城内精英们更能观赏到酒窖内展出的艺术珍品，其乐无穷。



日期：2013/08/24
地点：广州天河北富隆艺术酒窖

尊享舌尖的美妙
——平安产险广东分公司VIP客户品鉴会
Enjoy Your Fine Wine Tasting with Ping An Insurance VIP

有道是，有保无险。11月份，平安产险广东分公司为VIP客户举办了一次别开生面的葡萄酒品鉴会。成功人士们一边专心聆听专业葡萄酒讲师诉说各款美酒的故事，一边品尝精心搭配的菜肴，相互交流对酒的看法和心得，静静享受闹市中的美味时光。



日期：2013/11/09
地点：广州天河北富隆艺术酒窖

世界珍酿之约
——星汇文华特约财富精英俱乐部会员日
Top Wines Tasting with Xinhui Wenhua Financial Elite Club

11月，越秀星汇文华特邀财富精英俱乐部的众位会员来临星汇文华会所，通过品尝世界顶级美酒，用味蕾环游世界，倾听专业葡萄酒讲师讲述臻品美酿背后的动人故事，让美酒和美食带领精英们感受从遥远他方传来的异国情调。



日期：2013/11/16
地点：越秀星汇文华会所

优雅红酒之约
——“发现爱·见证爱”系列情缘活动
Savour the Romantic Date

闻香识女人，品酒话英雄。11月底，“发现爱·见证爱”系列情缘活动再次牵动城中单身精英们的心。本次活动在风景秀丽的越秀岭南山畔会所举行，在浅斟慢饮中，精英们以酒会友，交换对美酒和美食的态度，为快节奏的生活增添几分优雅和品味。



日期：2013/11/24
地点：越秀岭南山畔会所

Product Awards 产品获奖

澳大利亚 Australia

克拉斯酒庄
Kalleske Wines

酿酒师Troy Kalleske获评“年度杰出青年酿酒师”
Young Winemaker of the Year by Wine Society
詹姆士·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》评价为
“红五星级酒庄”、“巴罗莎谷最佳酒庄”
Five Star Winery & Best Winery of the Region
by James Halliday's Australian Wine Companion

克拉斯(爱德华)穗乐仙酒王红葡萄酒 ①
Kalleske Eduard Shiraz 2010

94分 詹姆士·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》
James Halliday's Australian Wine Companion
金奖 中国环球葡萄酒及烈酒大赛
Gold, China Wine and Spirit Awards

克拉斯(巴罗莎)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 ②
Kalleske Merchant Cabernet Sauvignon 2011

金奖 中国环球葡萄酒及烈酒大赛
Gold, China Wine and Spirit Awards



泰来斯酒庄
Taylors Wine

获评“年度最佳澳洲酒庄”中国环球葡萄酒及烈酒大赛
Australian Wine Producer of the Year, China Wine and Spirit Awards
获评“最佳澳洲酒庄”纽约国际葡萄酒大赛
Best Australian Winery, New York International Wine Competition

泰来斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒 ③
Taylors Cabernet Sauvignon 2012

双金奖 中国环球葡萄酒及烈酒大赛
Double Gold Medal, China Wine and Spirit Awards

海马园穗乐仙红葡萄酒 ④
Jaraman Shiraz 2010

双金奖、最佳性价比之王
中国环球葡萄酒及烈酒大赛
Double Gold Medal & King of Best Value Wine,
China Wine and Spirit Awards



双掌(巴罗莎穗乐仙)红酒王红葡萄酒 ⑤
Two Hands Ares Barossa Valley Shiraz 2010
97分 《葡萄酒观察家》杂志Wine Spectator

双掌(臻园)穗乐仙红葡萄酒 ⑥
Two Hands Zippy's Block Shiraz 2010
98分 《葡萄酒观察家》杂志Wine Spectator

双掌(百利园)穗乐仙红葡萄酒 ⑦
Two Hands Barneys Block Shiraz 2010
95分 《葡萄酒观察家》杂志Wine Spectator



阿根廷 Argentina

圣安娜酒庄
Bodegas - Santa Ana

获评“年度最佳酒庄”金樽奖
Winery of the Year, Golden Bottle Awards

玛诗歌园嘉本纳沙威浓红葡萄酒 2010 ⑧
La Mascota Cabernet Sauvignon

金奖 金樽奖
Gold, Golden Bottle Awards

可宝斯(百美国)珍藏雪当利白葡萄酒 2012 ⑨
Viña Cobos Bramare Marchiori Chardonnay

91分《葡萄酒观察家》杂志Wine Spectator

可宝斯(百美国)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 2011 ⑩
Viña Cobos Bramare Luján de Cuyo Cabernet Sauvignon

92分《葡萄酒观察家》杂志Wine Spectator



新西兰 New Zealand

胜嘉力酒庄
Saint Clair Family Estate

获评“年度最佳酒庄”《葡萄酒与烈酒》杂志
Winery of the Year, Wine & Spirits Magazine

胜嘉力珍藏贝露娃红葡萄酒 2010 ⑪
Saint Clair Omaka Reserve Pinot Noir

金奖 国际葡萄酒挑战赛
Gold, International Wine Challenge

红石酒园贝露娃红葡萄酒 ⑫
Rockburn Pinot Noir 2010

金奖 金樽奖
Gold, Golden Bottle Awards



法国 France

柏菲露丝庄园红葡萄酒 ⑬
Château Pavell de Luze 2009

获评“香港最受欢迎红酒”香港美酒佳肴巡礼
Favorite Wine in HK, Hong Kong Wine&Dine Festival

歌得利安宝祖利新红葡萄酒 2013 ⑭
Claude Chonion Beaujolais Nouveau

银奖 里昂新酒葡萄酒大赛
Silver, Trophée Lyon-Beaujolais Nouveau



New Products Preview

新品预告

澳大利亚 Australia

泰来斯鼎尊珍藏红葡萄酒 ①
Taylors Visionary Clare Valley Cabernet Sauvignon

鼎尊珍藏是泰来斯最新推出的高端酒款！酒庄搜集旗下所有葡萄园中最顶级的嘉本纳沙威浓酿制而成，部分甚至来自酒王系列，部分来自于庄主的爷爷当年相中的葡萄田，历史悠久。用以纪念酒庄的创始人Bill Taylor Senior，对嘉拉谷嘉沙品种培育的决心和毅力。

因为品质卓越且产量稀少，这款酒需要按配额限量发售。而且每个酒标上都印有独一无二的手写编号来记录每一瓶酒的出产，可见酒庄对鼎尊珍藏的重视程度。

于美国印地国际葡萄酒大赛（Indy International Wine Competition）中勇夺金奖，同时在日本葡萄酒挑战赛（Japan Wine Challenge）摘得桂冠。



双掌花树园系列
Twelftree Series

此系列是庄主迈克尔·陶菲（Michael Twelftree）亲手酿造并全程监督的精品酒，所用的葡萄品种穗乐仙、歌海娜和玛塔罗都是庄主本人特别钟爱的品种，因而品质精益求精，产量极少。庄主还以自己的姓氏来命名此系列，足以证明他对花树园的重视。除了采用庄园内最顶级的葡萄外，庄主还结合创新和传统的酿酒方式，最大限度地展现了数个葡萄品种的地域特色，可谓其野心之作。



双掌（花树园）穗乐仙红葡萄酒 ②
Twelftree Shiraz, McLaren Vale

这款酒是花树园系列的新成员，庄主陶菲偶遇到品质相当出色的单一葡萄园穗乐仙，葡萄藤都处于45到50年树龄，拥有卓越的状态。于是，他把握良机亲自酿造了第一批酒款，2011年份产量仅5076瓶。

《世界葡萄酒窖》杂志（International Wine Cellar magazine）评价92分，至少有15年以上的陈年潜力。

双掌（花树园）歌海娜红葡萄酒 ③
Twelftree Grenache, Barossa Valley

歌海娜是庄主个人非常喜爱的一个葡萄品种。酿酒葡萄全部来自单一葡萄园，树龄约为49年，每颗葡萄都由人手精选采摘得来。2011年份总产量仅3060瓶。这款酒的风格优雅细腻，曾入选詹姆斯·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》2014年版（James Halliday 's Australian Wine Companion 2014），获91分评分。此外，《葡萄酒倡导者》评价91分。

双掌（花树园）歌海娜玛塔罗红葡萄酒 ④
Twelftree Grenache Mataro, Barossa Valley

这款酒含有歌海娜和玛塔罗（又名慕合怀德）两个品种，前者树龄49年，后者为18年，各有特色，而且都是来自优质的单一葡萄园，是庄主精心调配，向南法国隆河谷酒风（GSM）致敬的作品。2011年份总产量仅5820瓶。

《世界葡萄酒窖》杂志评价91分。罗拔·派克评价90+分。



南非 South Africa

开普兰庄园
Capelands Estate

开普兰庄园坐落在南非开普敦，庄主兼酿酒师是来自意大利电影世家的约翰·尹合（Johann Innerhofer）。但约翰最大的爱好在于葡萄酒，30年来他游历了世界各大名酒产区，潜心学习葡萄酒。约翰曾一手创办著名的意大利“梅拉诺国际葡萄酒节”，并在意大利成立自己的葡萄酒拍卖所“Wine Gallery”。其雄厚实力，可见一斑。

庄主夫妇在2004年购得风土优秀的开普兰庄园，并耗费巨资改善葡萄的种植和酿酒条件。开普兰的葡萄园分别位于南非著名产区斯坦陵布什（Stellenbosch）和沿海地区Durbanville，采用全天然的种植方式，最大限度保留当地风土的特性。目前酒庄只出品两款葡萄酒，融汇了庄主的用心及多年所学。两款酒在2010年一经推出，就获得国际酒界的广泛认可。

开普兰（赤霞）红葡萄酒 ⑤
Capelands Redstone

这款酒来自南非最优秀的葡萄产地之一斯坦陵布什，以嘉本纳沙威浓调配玛碧，嘉沙强劲而优雅，极具波尔多嘉沙的风格。此酒在2010年首次推出时，年产4000瓶，其中一半销往欧洲，马上得到国际酒界的广泛认可，获评为“百佳南非佳酿”，同时也入选了《南非葡萄酒指南》（John Platter South African Wine Guide），获得4星评价。

开普兰（青霞）白葡萄酒 ⑥
Capelands Whitestone

产酒的葡萄园位于在南非的沿海产区坡地，大西洋的气温调节、复杂的土壤结构和无灌溉的天然栽培方式，使得具有18年树龄的白沙威浓展现出清新、雅致的个性。

2012年是这款酒推出的第二个年份，从种植、酿造到销售各个环节，庄主都倾注了极大的精力。



法国 France

富隆歌得利安宝马红樽红葡萄酒 ⑦
Claude Chonion Pommard AOC

法国布根地大酒商歌得利安拥有悠久的历史，为了保持酒质的优秀，家族一直坚持使用传统的酿酒工艺。

宝马红樽来自布根地重要产区——宝望丘（Côte de Beaune）宝马村，是汇聚了30多块优质葡萄田的顶级美酒，她完好地展现了宝马产区的经典特色。

其闪亮时尚的红金色瓶身，与系列旗下的金樽和银樽构成一套大气、充满喜庆气氛的礼品组合，是过节送礼的不二之选。

天鹏家族（拉朗宝物隆）红葡萄酒 ⑧
Terra Burdigala, Lalande de Pomerol AOC

这款酒出自波尔多最具传奇色彩的酿酒世家天鹏家族（Thienpont Family），旗下拥有顶级葡萄酒里鹏（Château Le Pin）及老牌名庄威登庄园（Vieux-Château-Certan）等知名品牌。

同时，天鹏家族（拉朗宝物隆）红葡萄酒是家族与法国著名酿酒师及种植顾问史提芬·登力高（Stéphane Derenoncourt）合作的结晶。史提芬精心搜索拉朗宝物隆的最佳风土，从种植、酿造到装瓶都紧密追踪，保证葡萄酒的优质。

这款酒以大比例梅乐与嘉本纳弗朗调配而成，展现了右岸葡萄酒温柔优雅的风格，无论是配餐还是单独品尝都十分出色。



Charity Foundation 慈善基金

富隆葡萄酒慈善基金2013年7月-2013年10月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Jul. – Oct. 2013

本期基金未发生收支项目

单位：元 RMB 期初账户余额 Initial Account Balance	¥588821.86
收入 Income	¥0.00
合计收入 Total Income	¥0.00
支出 Expenditure	¥0.00
合计支出 Total Expenditure	¥0.00
期末账户余额 Current Account Balance	¥588821.86

广西富隆希望小学综合教学楼顺利竣工 Teaching Complex Building Completed with Success

11月21日，由富隆酒业捐资修建的广西荔浦县马岭镇富隆希望小学综合教学楼（富隆楼）正式竣工验收并交付校方使用。简单而隆重的竣工仪式在荔浦县共青团委书记廖波先生、荔浦县教育局党组书记叶华先生、马岭镇镇长罗竞会先生、富隆酒业总裁沈宇辉先生、副总经理余冬红女士以及广西富隆一众代表团的见证下圆满结束。

广西荔浦县马岭镇富隆希望小学是富隆捐建的第三所希望小学，本次修建的学校教学综合楼总投资达86.9万元。除了捐资建立基础设施以外，富隆还给希望小学赠送了一批学习用品和体育器材，希望通过大力提升学校的硬件和软件设施，为莘莘学子创造更良好的学习环境，培养更浓厚的学习兴趣。

第四所富隆希望小学选址湖北 Fourth Aussino Hope School Sited in Hubei

在富隆酒业董事会、全体富隆员工、多家知名酒庄和各界善长的支持和关怀下，富隆第四所希望小学选址完毕，落户于湖北枣阳市七方镇。这是富隆继四川乐至县良安镇希望学校、云南大理富隆希望小学和广西荔浦县马岭镇富隆希望小学之后，在国内选址捐建的第四所希望小学。

据悉，该校为农村寄宿制小学，目前共有在校生374人，其中住宿学生达310人，而专职教师则有18人。因为学校生源已在大幅增加，学校预计在未来三年内，全校学生人数将上升至750人左右，住宿生约有500人。由于学生寝室楼房使用年限长久，目前墙体已出现明显的裂纹，亟待修整，具体的奠基工作预计将于今年年底完成。



Aussino News

富隆动态

富隆成玛歌庄首批授权“推荐进口商” Aussino Authorized by Château Margaux as Recommended Chinese Importer

近日，享誉盛名的法国波尔多一级庄玛歌庄正式委任了富隆酒业为该酒庄的中国推荐进口商。据悉，这是玛歌庄在中国的首次委任，而获得认可的10家进口商将会得到由酒庄颁发的中文和法文证书。

据称，随着证书的颁发，玛歌庄将会在其官方网站上正式公布推荐进口商的名录。这批获得赞许的进口商将得到由酒庄提供的支持和协助，如品牌大使的助阵讲解、销售团队的专业培训以及玛歌专门为中国市场制作的宣传资料和精美礼品等。

回顾近年来玛歌庄对亚洲市场的关注，不难看出，中国已经成为玛歌的重要市场。2010年，玛歌在香港设立首个海外代表处，任命Thibault Pontallier先生为亚洲区品牌大使，积极协助亚洲市场的宣传活动，并推

出官方的中文网站。2012年，玛歌再安排郑方园女士驻点上海，与优质进口商保持紧密联系，进一步了解国内市场的需求、期望及发展潜力。今年的官方委任推荐无疑更大力度地增加了玛歌在中国的市场影响力，而富隆也将联手酒庄推出更多的名庄活动。



中国推荐进口商

可宝斯和圣卡罗获年度酒庄提名 Viña Cobos & Santa Carolina Nominated Winery of the Year

由美国杂志《葡萄酒爱好者》（Wine Enthusiast Magazine）举办的年度“葡萄酒之星”（Wine Star）评选提名正在火热进行中。据悉，杂志每年都会根据行业内个人或酒庄对全球葡萄酒事业做出的贡献，从全球范围内评选出每个奖项的年度之星。今年的公布时间为2013年的最后一天12月31日，具体奖项包括：年度人物（Person of the Year）、全美年度最佳酒庄（American Winery of the Year）、年度最佳新世界酒庄（New World Winery of the Year）、年度酿酒师（Winemaker of the Year）和明星产区（Wine Region of the Year），每项评选仅5个候选单位。

在本次“年度最佳新世界酒庄”的5个提名酒庄中，富隆独家代理的品牌就占了2个之多，包括来自阿根廷的可宝斯酒庄（Viña Cobos）和

智利的圣卡罗酒庄（Santa Carolina）。回顾过往的“葡萄酒之星”，也可以看到富隆旗下代理的酒庄获得业界的赞赏。2012年，来自新西兰万宝龙的葡萄酒新贵胜嘉力（Saint Clair）获提名“年度最佳新世界酒庄”。2011年，来自美国加州的百年酿酒家族威迪酒园（Wente Estate）获评“全美年度最佳酒庄”。



威迪酒园跻身全球最佳酒庄餐厅20强 Wente Restaurant Ranked Top 20 Around the World

近日，在全球拥有五百多万美酒美食拥趸的美国网络媒体《每日一餐》（The Daily Meal）公布了一份“全球最佳酒庄餐厅20强榜单”（20 Best Winery Restaurants），位于加州的威迪酒园再次上榜，排名第九！



据悉，本次大赛从提名到评选就历时3个月之久，有来自67个产酒

国的酒庄餐厅参与到本次大赛。其评委阵容包括美国知名食品和葡萄酒作家、葡萄酒专家、侍酒师和博客大师们100多人。评委参考米其林指南（Michelin Guide）以及其他美食资源，除了评估餐厅的葡萄酒，他们还会从酒餐搭配的水平、餐厅的整体设计及进餐氛围、服务技能和效率方面考察酒庄餐厅，并最终投票选举出他们认为最独特最出色的酒庄餐厅。



法莱丽成功收购吉菲香贝天良田20公顷 Domaine Faiveley Takes Over 20 Ha in Gevrey-Chambertin

近日，法国布根地知名酒庄法莱丽宣布成功收购位于名村吉菲香贝天的20公顷葡萄田，这在寸土尺金的布根地，被誉为是“可遇而不可求”的机会。



据法莱丽酒庄第七代传人Erwan Faiveley先生表示，“如今能够在布根地的顶级产区获得这么出色的葡萄田非常困难。当我得知Domaine Dupont-Tisserandot有意向出售，我们就决定要把握这个难能可贵的机遇。吉菲香贝天拥有相当优秀的风土，能够孕育出伟大的葡萄酒。”这样，加上酒庄自1934年就拥有的10公顷葡萄田，法莱丽在顶级名村吉菲香贝天的土地将增加到30公顷。

据悉，创立于1852年的法莱丽酒庄在法国布根地可谓如雷贯耳，因为酒庄在这片狭长而昂贵的产区竟拥有多达140多公顷的葡萄园，而且这些葡萄园都集中在产区最精华的金丘（Côte de d’Or）和夏隆内丘（Côte Chalonnais）核心地带；其中在金丘有3/4的葡萄园都属于特等葡萄园或一级葡萄园。

富隆酒业成2013金樽奖最大赢家 Aussino Harvests Trophies in Golden Bottle Awards 2013

9月3日，由《葡萄酒》杂志发起和主办的年度葡萄酒赛事“金樽奖”获奖名单于广州粤海喜来登酒店宴会厅盛大揭晓。

据悉，本届评审继续由葡萄酒大师Debra Meiburg MW领衔，连同来自不同城市的6位星级评委，对最终进入决赛的222款葡萄酒进行盲品。此次评选中，富隆酒业共收获15个奖项，成为2013金樽奖上最大的赢家。旗下独家代理的阿根廷酒庄——圣安纳（Santa Ana）更以出色的酒质和专业的品牌形象被评选为年度最佳酒庄（Winery of the Year）。

今年，大赛新增设“最佳葡萄酒餐厅”评选，评委结合消费者最为关心的酒单设计、侍酒服务和品酒环境作为评定指标，为消费者遴选出优质的品酒场所。经过一轮激烈讨论与网上投票，富隆酒膳荣获“最佳葡萄酒餐厅”称号。

此外，在由广州酒类行业协会和广州日报联合主办的“第八届深受广州市民欢迎的放心酒四评”活动中，由富隆酒业独家代理的

柏图斯双旗波尔多红葡萄酒及富隆威拿红葡萄酒成功获选为“深受广州市民欢迎的优质放心酒”，其中威拿红葡萄酒还被行业评定为“最具影响力”的酒款。而以专业葡萄酒服务著称的富隆酒窖也获得广州市民的信赖，获评“广州酒类市场放心酒诚信经营企业”，富隆酒业总经理沈健辉更被授予了“广州酒类行业十大优秀人物”的称号。关注具体的获奖信息，敬请浏览富隆酒业官方网站<http://www.aussino.net/>。



富隆酒膳获评《葡萄酒》金樽奖2013年最佳葡萄酒餐厅



富隆酒窖获评广州酒类市场放心酒诚信经营企业

富隆特制纪念版酒款亮相徐累个展 Aussino Supports Xu Lei's Exhibition

因绘制2008年份武当王酒标而广为国内酒迷熟悉的知名当代艺术家徐累，于10月末在北京今日美术馆举办“世界的壳——徐累个展”。据悉，这是徐累在北京举办的首次重要作品展，展品包括了自1995—2013年的代表性绘画作品。

热心支持文化艺术事业的富隆酒业特别邀请徐先生以其画展中最具代表性的作品为灵感，创作出两款酒标，推出徐累个展纪念版金龙船白葡萄酒和橡树河畔904珍藏红葡萄酒，为富有传奇色彩的旧世界佳酿增添十足的艺术韵味。徐累个展纪念版金龙船白葡萄酒及橡树河畔904珍藏红葡萄酒仅供观展艺术家珍藏，非公开对外发售，极具艺术收藏价值。



富隆喜获中连锁协会AAA信用等级 Aussino Awarded AAA Enterprise Credit by CCFA



酒窖酒业荣获企业信用评价AAA级信用企业

近日，中国连锁经营协会公布了2012年度特许经营企业的信用等级参评结果，富隆酒业作为酒类行业中的唯一企业，获得AAA等级评价。这也是继中国商业联合会授予的AAA信用等级后，富隆酒业获得的又一殊荣。

据悉，此次评核仅针对参评“年度中国优秀特许品牌”的企业开展，从行业发展、企业素质、经营管理、加盟管理、财务状况和公共信用记录等方面对企业的信用情况进行考察分析，并由第三方信用机构对企业进行实地调查走访，评核得出结果。本次评选中全国仅有6家单位入选AAA等级评价，富隆是其中一家，也是酒类行业中的唯一一家。

富隆再度获评中国高成长连锁企业50强 Aussino Named as “Top 50 Franchise 2013”

8月初，创业邦第五届中国高成长连锁企业50强榜单的评选结果在北京千禧大酒店盛大揭晓。富隆酒业凭借专业广泛的葡萄酒零售网络，以及在连锁经营上的管理提升和营销创新，再次获得中国高成长连锁企业50强的殊荣。

据悉，本次评选历经5个月的调研和采访，主要针对国内的高成长连锁企业进行专业评选，旨在挖掘和推广最具成长性的连锁企业，为创业圈及有志于加盟创业的人提供极具价值的参考。在颁奖盛典当天，三百多家来自全国各地的餐饮零售及新兴服务领域的连锁企业和业内资深人士，共同探讨了连锁企业的快速发展及突破之道等话题。



富隆酒业荣获中国高成长连锁企业50强

2014富隆澳洲葡萄酒酒庄游火热开团 2014 Aussino's Australian Winery Tour Soon to Launch

继2013年富隆澳洲和欧洲酒庄考察之旅的圆满结束，在即将来临的2014年，富隆酒业再次吹响出游的集结号，开启美妙的澳洲之旅。

据悉，本次澳大利亚酒庄访问团初步确定于2014年春节后出行，行程共9天。届时访问团将会踏足数个澳洲知名葡萄酒产区，探访麦罗仑谷、嘉拉谷、巴罗莎谷、猎人谷等，深入体验葡萄酒生产国的文化气息和生活习惯。其次，行程将安排参观多家著名酒庄，如蓝宝丽丝、威拿庄、泰来斯酒庄、克拉斯酒庄、双掌等。团友们不但能够亲身感受到原汁原味的葡萄酒文化，更有机会到达神秘的酿酒间和藏酒室，品尝深藏在酒窖数十年的珍藏，与酿酒师直接交流品酒感受。此外，本次行程还包括适量的游览观光，务求让各位团友全身心感受到澳洲多样风情。



Events Preview 活动预告

踏入2014年, 为了让葡萄酒知识和文化更深入地辐射到更广泛的区域, 部分富隆葡萄酒的认证课程将分配到节点城市进行授课, 包括: 成都、南京、长沙和济南等, 而具体的课程安排也会在富隆官方网页及邮件进行通知。

本年度的课程培训安排大致如下:

课程培训Courses

A+澳洲葡萄酒中级课程 Level 2

举办日期&城市:
2014.03.01~03.02/广州

富隆文化中心与澳洲葡萄酒管理局合作, 首次在体系内推出A+澳大利亚葡萄酒中级课程, 是初级课程的升级版。课程时长达2天, 共品尝12-16款澳洲不同产区的葡萄酒, 为您提供更深入的澳大利亚葡萄酒产业信息、产区和品种表现及现状信息, 真正了解澳洲美酒风韵。

富隆酒业葡萄酒认证课程基础班 (共14期)

举办日期&城市:
2014.02.26~02.28/厦门
2014.03.11~03.13/北京
2014.03.18~03.21/广州

2014.04.21~04.23/成都
2014.06.25~06.27/上海
2014.06.16~06.18/济南及沈阳

2014.07.08~07.11/广州
2014.07.29~07.31/南京
2014.08.18~08.20/北京

2014.08.20~08.22/杭州
2014.11.10~11.12/北京及长沙
2014.12.17~12.19/上海

基础班为葡萄酒初学者提供从零开始, 成为基本葡萄酒饮家的好机会, 是必不可缺的入门级课程。为满足更多爱好者的要求, 2014年在多个城市设置课程安排。

富隆酒业葡萄酒认证课程专业班 (共4期)

举办日期&城市:
2014.05.12~05.16/广州
2014.05.19~05.21/北京
2014.09.15~09.19/广州
2014.12.08~12.10/北京

专业班深入学习全球各个葡萄酒产区知识, 为已拥有扎实葡萄酒基础的爱酒人士提供晋升为专业葡萄酒顾问的认证培训。



更多世界名庄宴会及美酒课程正在筹集中, 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 吴小姐 (课程)

For further information, please visit our website <http://www.aussino.net> or contact on 020-3898 3188-622, Mr. Zhang, for marketing events; and 020-3898 3188-601, Ms. Wu, for wine courses.



圣卡罗

CHILEAN HERITAGE

智利百年传承

荣膺世界多个权威奖项:



Sauvignon Blanc 2012



Cabernet Sauvignon 2011



Carmenère 2010



Sauvignon Blanc 2012



Pinot Noir 2011

—— 全线产品包装即将华丽升级 ——

圣卡罗中文官方网站: www.shengkaluo.net

Opening Ceremony 新张巡礼

富隆酒窖 Aussino Cellar

山东济南酒窖

地址/ Add: 山东省济南市天桥区馆驿街顺河新区六号楼

Building 6, Shun He Xin Qu, Guan Yi Street, Tianqiao District, Jinan, Shandong Province

电话/ Tel: 0531-68650666



四川内江酒窖

地址/ Add: 四川省内江市东兴区欧城印象二期商铺

High - End Image, Dongxing District, Neijiang, Sichuan Province

电话/ Tel: 0832-2362277

富隆酒屋 Aussino Wine Shop

广西梧州酒屋

地址/ Add: 广西梧州市西江路鹭江丽港8号楼10号铺

Shop 10, Building 8, Lu Jiang Li Gang, Xijiang Road, Wuzhou, Guangxi

电话/ Tel: 0774-2038777



东莞塘厦酒屋

地址/ Add: 广东省东莞市塘厦镇润塘东街18号迎宾豪园1栋109-110地铺

Shop 109-110, Building 1, Yin Bin Hao Yuan, No.18, Run Tang Dong Street, Tangxia Town, Dongguan, Guangdong Province

电话/ Tel: 0769-81282888

佛山南海酒屋

地址/ Add: 广东省佛山市南海区里水镇里广路6号金名都商业街1号楼

Building 1, Victoria Shopping Mall, City Cruise, No.6, Li Guang Road, Lishui Town, Nanhai District, Foshan, Guangdong Province



黑龙江佳木斯酒屋

地址/ Add: 黑龙江省佳木斯市向阳区中山路北段（江天宾馆对面）

Zhongshan Road, Xiangyang District, Jiamusi, Heilongjiang Province

电话/ Tel: 18946446608

四川广元酒屋

地址/ Add: 四川省广元市利州区财神街天成大酒店一楼大堂

Ground Floor, Tian Cheng Hotel, Cai Shen Street, Lizhou District, Guangyuan, Sichuan Province

富隆酒坊 Aussino Wine Corner

广东四会酒坊

地址/ Add: 广东省四会市东城区清塘大道海伦广场23号家乐福

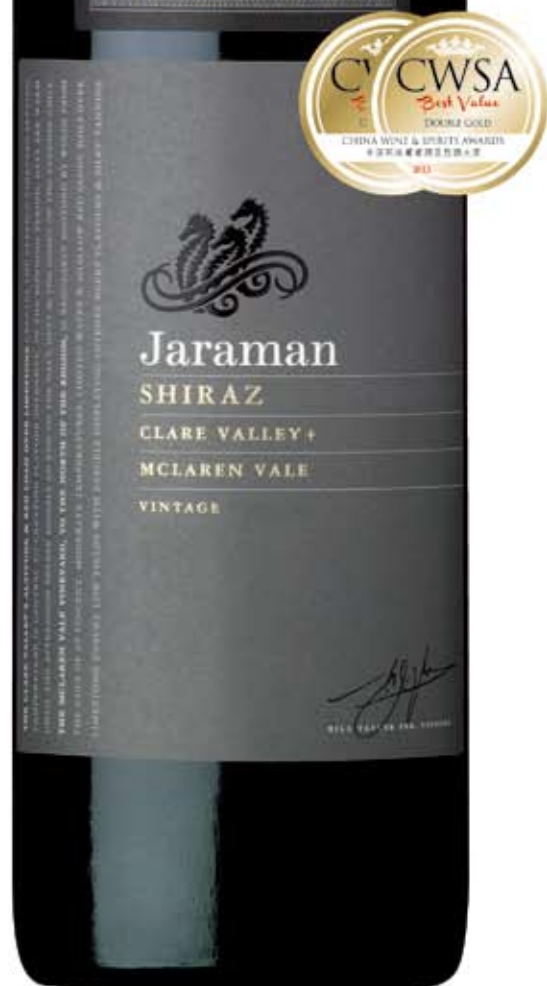
Caffefour, Helen City Plaza, Qing Tang Avenue, Dongcheng District, Sihui, Guangdong Province



江西南昌酒坊

地址/ Add: 江西省南昌市西湖区广场南路

Guang Chang Nan Road, Xihu District, Nanchang, Jiangxi Province



2013年“中国环球葡萄酒及烈酒大奖”赛

最佳澳洲酿酒商 泰来斯酒业

泰来斯酒业—最佳澳洲酿酒商、15枚奖牌获得者、
葡萄酒评分最高2010海马园穗乐仙生产商。



双金奖葡萄酒

2010海马园穗乐仙
2012宝美丝穗乐仙



金奖葡萄酒

2009酒王穗乐仙
2010海马园嘉本纳沙威浓
2012泰来斯庄园威士莲
2010泰来斯庄园穗乐仙
2011宝美丝嘉本纳沙威浓

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，与我们分享酒的各种滋味和魅力。



惊艳纳帕，浪漫大爱

文/Text（武汉）夏雄杰

温柔的蓝色光影中，一束束素雅的兰花，簇拥着白玫瑰，配合着来自美国本土黑白混搭的乐手演绎的优雅蓝调现场乐曲。穿着时尚的绅士与名媛们，齐聚一堂，合成其乐融融的纪念画面。来自美国加州最著名的优质产区纳帕谷的悦唇庄美酒在浪漫的氛围中闪亮登场！今晚用酒皆由“加州葡萄酒第一夫人” Heidi Barret 女士主理，都是近十年来在纳帕谷中迅速崛起的顶级膜拜酒典范！

首款复杂的2010悦唇佳酿委婉呈现，立即惊艳全场嘉宾。她甜美，回味悠长，仿佛西施、貂蝉绝色美女般缠绵，她的梅乐和极少量嘉本纳弗朗的融合酿造工艺，居然品出了法国波尔多宝物隆的风格。李子、黑樱桃、薄荷、甘草等香气在杯中渐次绽放，立体而饱满的的水果气质，极具诱惑力，使人总有一种意犹未尽的感觉！

随即呈现的是2011泊多园，她是Heidi从散落在纳帕谷各葡萄园中收集来的沧海遗珠，打造出的美酒。她由5种葡萄品种化合出一道纳帕各地的美丽风土，但需要静心细品，体会她的各种独好。若没被你引起注意，就像邻家女孩，在不知不觉中，轻轻地靠在了你身边，你却会不经意地忽略了她！

而华丽登场的2009临峰园，是Heidi实力的充分展现！采用位于纳帕谷最高峰阿特拉斯峰上葡萄园的嘉本纳沙威浓和小华帝酿造而成。只有9公顷大小的葡萄园位于海拔2100英尺（约600米）的阿特拉斯峰顶。与纳帕谷地气候条件不一样，顶峰没有早晨雾气的滋润，但却在葡萄的生长季节享有更多的日照。清新的山风保护了葡萄不受夏季高温的炙烤。这里昼夜温差明显，有时甚至能在晚上降温20℃以上。凉爽的夜晚让果实成熟缓慢，让葡萄酒更加平衡，口感复杂。而葡萄园的火山土壤贫瘠，在一定程度上抑制了葡萄成长，孕育了个性鲜明，低产量的果实。闻香识女人，品

香鉴美酒，她用矿物味十足的气质，宛如泥土上绽放的芙蓉，倾倒众生。单宁如天鹅绒般丝滑，仿佛是为喉而生，顺畅融合，毫无保留的为之奉献全部！由此得到一片赞美，美国酒也有如此造诣！

最后一款花乐园，是用上佳的穗乐仙和歌海娜合成的尤物，首先狂野出场，入口之霸道，仿佛一匹毫无羁绊的野马，肆虐着舌尖。可是入喉之后，随即被驯服，乖巧得就像你的小宠物，讨好得不得了！

此次从惊艳到回归之旅，让来宾无不赞叹，美国加州纳帕谷的杰作！在此浪漫的惊艳中，孕育出一种大爱。在最后富隆葡萄酒慈善基金为贫困地区教育建设的慈善拍卖中，武汉杰出的慈善企业家，鸿华服饰董事长范红华女士，经过数轮激烈角逐，拍得珍藏纪念版悦唇庄系列4瓶套装！范红华女士曾捐助过西藏、湖北等地区的学校，并收养了西藏孤儿，带在身边抚养！感谢这份大爱，我们代表富隆酒窖，代表受益的贫困地区失学儿童，对你及献出爱心的朋友们说一声，谢谢！千言万语，不过这两个字！

编辑Wolf:

那日与朋友说起喝葡萄酒的三种境界，我的定义是名气-口感-性格。不少入门级的酒友因为对葡萄酒的了解不多，往往对于响亮的名字或是天文数字的价格标签充满崇拜，热衷喝名庄、晒酒单，高端者甚至号称非名酒不喝。这是很自然的。长进后的中级酒友已经对于葡萄酒有了相当的认识，可以客观地评价一款酒的特点优劣，不再会以名气作为选酒的终极标准，更愿意尝试那些名气不大或是默默无闻但很有趣的酒。而更高级别的酒友，则是那些寻找葡萄酒特定个性、欣赏酒款背后那片土地风土的特色与性格的酒友。这位读者似乎已达品味风土个性的境界了呢！

加盟富隆 FRANCHISE

拥有醉人生活，成就非凡事业

富隆酒业全国连锁经营体系

- 富隆酒业 精品葡萄酒批发经销商
- 富隆酒窖 奢华葡萄酒文化生活会所
- 富隆酒屋 葡萄酒时尚专卖店
- 富隆酒坊 高档商超便利专柜
- 富隆酒膳 尊贵餐饮奢华会所

专业 诚信 时尚 健康

欢迎有志于从事葡萄酒行业，并将葡萄酒文化推广作为自己一项事业的有志之士申请成为富隆酒业全国连锁经营体系的一员！



申请加盟条件

- 对葡萄酒文化有浓厚兴趣；
- 有固定经营场所，面积视加盟形态要求而定；
- 具备300万或以上的资金实力，有完好的财务记录；
- 有一定的销售网络和客户资源；
- 拥有葡萄酒储存设备。

富隆酒业将提供

- 统一标识、装潢设计、专业酒架设计；
- 全国统一的品牌形象宣传推广；
- 针对加盟商与员工的专业葡萄酒知识培训；
- 全国配送服务；
- “富隆酒业”、“富隆酒窖”加盟商可优先获得庄主主题晚宴举办权。

加盟热线 广州公司 020-3898 3188

(更多信息可浏览www.aussino.net，并关注@富隆酒业官方微博)

富隆
Aussino®
World Wines 酒业



扫码关注富隆酒业微信

作为全国最大进口葡萄酒零售系统的拥有者, 富隆酒业希望提供更多购酒优惠给我们的读者, 每期将提供华北、华东、华中、华西和华南五大地区精选的零售店店长为读者倾情推荐各款美酒, 凭券到店即可享受相关优惠!

北京 Beijing

北京富隆酒屋
店长：杨丽蓉

推荐酒款：
法国
金龙船红葡萄酒
Secret de Grand Bateau



推荐理由：

四级庄龙船凭其吉祥的酒名、卓越的品质成为在国内名声最响的法国名庄之一。旗下这三款都非常受欢迎：金龙船红有着浓郁水果香，醒酒之后散发着迷人的巧克力和烘焙香气；金龙船白和鱼肉、生蚝等海鲜搭配，口感优雅温和,能够闻到柑橘味和幽然花香；而小龙船限量红是性价比非常高的送礼和饮用佳品，寓意吉祥，果香丰富，单宁成熟,带有新橡木的香气。美食美酒，在这里一定有您喜欢的那一款！

地址：北京市朝阳区新源南路1号都汇天地商场B1层B-12
电话：010-84442818

昆明 Kunming

昆明富隆酒窖
店长：吴亚琦

推荐酒款：
智利
圣卡罗家族珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒
Santa Carolina Reserva de Familia Cabernet Sauvignon



推荐理由：

圣卡罗拥有超过130年的酿酒历史；是智利葡萄酒三大品牌之一，酒庄创始人Dona Luis Pereira用太太Dona Carolina Iniguez的名字 Carolina来命名自己最钟爱的酿酒事业，中文译名“圣卡罗”。这款圣卡罗家族珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒拥有明亮的宝石红色，醉人的成熟樱桃味香气，同时伴有黑加仑、巧克力、胡椒的辛香味道，酒体丰满，具有果香味和橡木味的完美平衡。

地址：云南昆明日新中路319号（滇池境界一楼省高院旁）
电话：0871-64583371

临沂 Linyi

临沂富隆酒窖
店长：陆聪递

推荐酒款：
澳大利亚
克拉斯（巴罗莎）红葡萄酒
Kalleske Clarry's Barossa Red



推荐理由：

来自澳大利亚产量最大的产区南澳省，以“奔富酒王系列的葡萄酒供应商”一鸣惊人，克拉斯于2002年创立自己的品牌，被澳大利亚最著名酒评家詹姆斯·哈立德评为“五星级酒庄”。这个系列以酿酒师祖父的名字命名。酒色呈宝石红色调，蕴含土耳其软糖的甜蜜，丁香等各种香草的独特香气，单宁柔顺，酒体结实。此款酒适合搭配牛扒，烤羊肉，浓味芝士类菜肴。

地址：山东省临沂市罗庄区罗六路与双月湖路交汇处
（华盛江泉城大酒店）
电话：023-67396600

乌鲁木齐 Wulumuqi

乌鲁木齐富隆酒窖
店长：陈超

推荐酒款：
澳大利亚
泰来斯穗乐仙红葡萄酒
Taylors Shiraz



推荐理由：

由澳大利亚最具特色的葡萄品种----穗乐仙酿造而成，穗乐仙是澳洲种植面积最广的葡萄品种，它几乎是澳大利亚葡萄酒的代名词。在充满明媚阳光的澳洲，穗乐仙表现出浓郁黑色水果香气，饱满多汁的口感，成熟柔软的单宁和高酒精度，受到很多刚开始饮用葡萄酒人士的欢迎。而这款泰来斯穗乐仙红葡萄酒更是在国际上获奖无数：2009年份获得2011新西兰国际葡萄酒展金奖，国际葡萄酒与烈酒大奖赛银奖，2012《醇鉴》（又名《品醇客》）杂志亚洲葡萄酒大赛银奖。

地址：乌鲁木齐市南湖南路东四巷66号水清木华C4富隆酒窖
电话：0991-4609919

桂林 Guilin

桂林富隆酒窖
店长：卢林杰

推荐酒款：
澳大利亚
泰来斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Taylors Cabernet Sauvignon



推荐理由：

冬季气温偏低，朋友们在此季节最乐享的事情莫过于邀上三五好友，开瓶酒精度稍高的烈酒或葡萄酒，围着热气腾腾的火锅饱餐一顿了。酒精度高、单宁味重的酒品与味道强烈的食物相得益彰。泰来斯嘉本纳沙威浓是款非常不错的选择，酒精度为14度，它是澳洲本土销量第一的嘉本纳沙威浓，多次荣获葡萄酒大奖。带有成熟浆果、黑加仑子、黑橄榄和丁香的香气，入口芳香浓郁持久。

地址：桂林市毅峰路世纪新城1栋7号
电话：0773-5847898

广州 Guangzhou

滨江东富隆酒屋
店长：刘英

推荐酒款：
法国
康帝庄园红葡萄酒
Château de Candale



推荐理由：

康帝庄是由波尔多三级庄迪仙庄园的一小块土地延伸至上美度产区而另外取名而来。但它与迪仙都采用同样的酿酒师，同样的设备和工艺，甚至连葡萄园也都是在同样精心照料下成长的，所以康帝庄也可以说是名庄的出品，但价格却不及迪仙的1/3,性价比高，是价廉物美之选。

地址：广州市海珠区滨江东路479-481号
电话：020-34320648

请沿虚线剪下
凭券到店即可享受相关优惠!

店长荐酒 优惠券 COUPON

促销优惠：第一支原价
第二支 **半价** } 折优惠

北京 金龙船红葡萄酒
Secret de Grand Bateau

活动日期：即日起至2014年3月1日



促销优惠：单瓶购买 **8.5**
整箱（6瓶）享受 **8.0** } 折优惠

临沂 克拉斯（巴罗莎）红葡萄酒
Kalleske Clarry's Barossa Red

活动日期：即日起至2014年3月1日



促销优惠：单瓶购买 **8.5** 折优惠

昆明 圣卡罗家族珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒
Santa Carolina Reserva de Familia Cabernet Sauvignon

活动日期：即日起至2014年3月1日



促销优惠：单瓶购买 **8.5** 折优惠

乌鲁木齐 泰来斯穗乐仙红葡萄酒
Taylors Shiraz

活动日期：即日起至2014年3月1日



促销优惠：买四瓶
送二瓶 } 折优惠

桂林 泰来斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Taylors Cabernet Sauvignon

活动日期：即日起至2014年3月1日



促销优惠：单瓶购买 **8** 折优惠

广州 康帝庄园红葡萄酒
Château de Candale

活动日期：即日起至2014年3月1日



优惠券使用规范

Instructions

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

北京富隆酒屋朝阳区新源南路1号都汇天地商场B1层B-12
电话: 010-84442818

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，售完即止。

临沂富隆酒窖罗庄区罗六路与双月湖路交汇处（华盛江泉城大酒店）
电话：0539—3118118

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

昆明富隆酒窖、富隆酒屋
酒窖地址：云南昆明日新中路319号（滇池境界一楼省高院旁）
电话：0871-64583371、64568373
酒屋地址：翠湖青云街太龙公馆103号 电话：0871-65515099

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

乌鲁木齐富隆酒窖、富隆酒屋
酒窖地址：南湖南路东四巷66号水清木华C4
电话：0991-4609919
酒屋地址：北京中路76号 电话：0991-6629859

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

桂林市毅峰路世纪新城1栋7号
电话：0773-5847898

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

滨江东富隆酒屋 广州市海珠区滨江东路479-481号
电话: 020-34320648

A collection of six wine bottles arranged in two rows. The top row features two bottles: 'Grand Bateau Secret' by Bordeaux 2009 with a gold label, and 'Santa Carolina Reserva de Familia' Cabernet Sauvignon 2010 with a white and gold label. The bottom row features four bottles: a partially visible 'Taylors' bottle on the left, a full 'Taylors Shiraz' 2008 bottle with a dark label and multiple award medals, and a partially visible 'Chateau Haut-Val' bottle on the right. The bottles are set against a plain white background.





“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

张法画家李敏作品

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