

WineLife

富隆美酒生活

2013 / Autumn

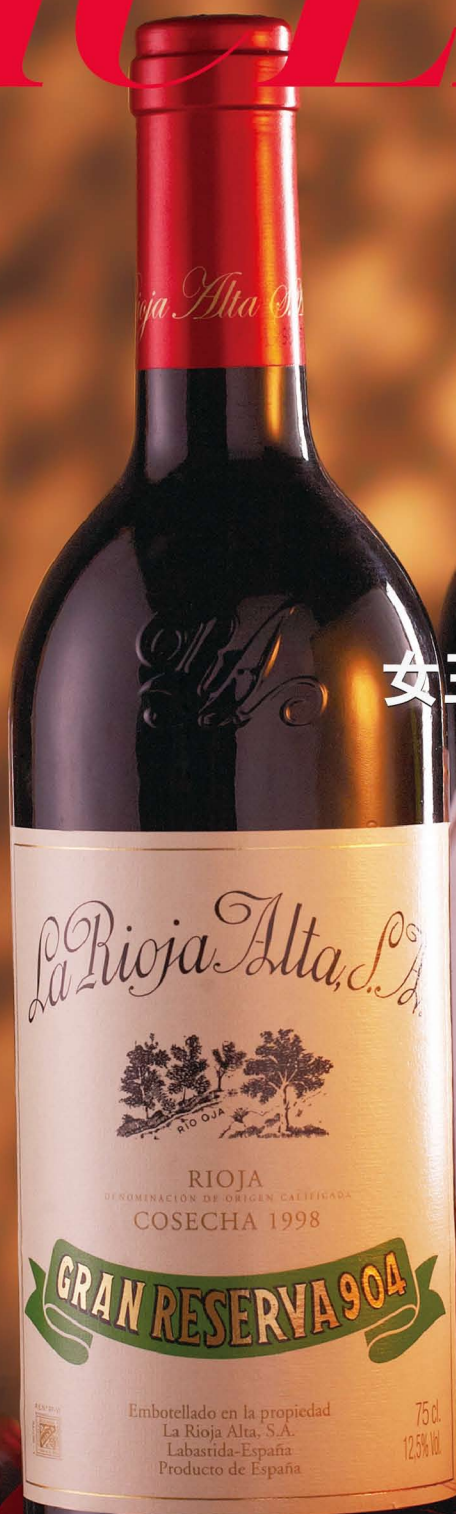
NO.27

秋季刊

AUSSINO
www.aussino.net

Spain: The Legends
传奇西班牙

Queen, Chef & Riesling
女王、大厨与威士莲



Beef Conquers All!
牛气冲天

Autumn Expression
Blind Tasting of Merlot
静美如秋
梅乐葡萄酒盲品

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

玛格丽华丽转身，正式易名：玛卡丽



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1234/97
CAMPAGNA SUPPORTED BY REGULATION EC N.
1234/97



CLASSIC OR INNOVATION,
SANTA MARGHERITA REMAINS FASHION 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



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
Innovation Prosecco: A new sweet style of Italian style

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 Becheville，特别为广大中国酒友呈献。



www.aussino.net

Rise to the Challenge 挑战

人生总会有一些波折起伏，总会有一些机遇挑战。老子云：祸兮福之所倚，福兮祸之所伏。接受挑战，也许能赢得更多。

今年的进口葡萄酒市场，在年初三公消费削减，政府提出针对欧洲葡萄酒的“双反”计划后，进入前所未见的低谷期。首先滑落的是以波尔多为首的列级名庄市场，布根地名酒紧随其后，各国名贵酒款价格一片风声鹤唳，2012年的波尔多期酒更不断爆出历史新低价。

长期以来依赖政府、企事业单位团购生存的酒商们遭遇巨大的销售困境，大大小小的酒业公司纷纷倒闭转行，市场正处于一个洗牌的节点。在富隆十七载的流金岁月中，我们迎来了又一次凶险的挑战。

在恶劣的市场条件下，企业应调整自己的步伐，寻求新的发展方向。毕竟，葡萄酒的大众零售市场仍然呈现增长的态势，这就是我们的商机。首先，从市场转向着手，从团购转向开拓零售业务，发掘普通客户市场；其次，选择中低价位，具有良好性价比的产品来推广；最后，做好人员培育工作，建立人才梯队，保持专业领先。

无论是2008年的金融危机，还是2011年的欧债危机，这次，我们依旧乘风破浪，稳步前行，无惧挑战。因为我们坚信，我们又会得到一份宝贵的市场经验，为我们辉煌的未来又添一抹艳丽的色彩。



The ups and downs in a man's life often come along with opportunities and challenges. Just like how Laozi set forth the idea, "No weal is without woe". So oftentimes, we are more likely to win by rising to the challenges.

By 2013, the imported wine market has slumped into an unprecedented low tide. The Chinese government issued a regulation which sharply cut officials' vehicle, reception and overseas trip expenses. Also there are new moves for Chinese anti-dumping and anti-subsidy measures to European wines. Consequently, Grand Cru Classe wines from Bordeaux were the first to plummet; Burgundy fine wines came next in the dropping line, and prices of other renowned foreign fine wines saw a substantial fall as well. Even the price of 2012 Bordeaux en primeur is no longer holding up, which constantly breaks out record low offers.

Wine merchants who depend heavily on government and enterprise group purchasing, are now confronted with a dramatic sales dilemma. Quite a few wine companies will go bankrupt, or transfer to other business industries during the market reshuffle. As for Aussino, our 17 years of solid efforts have again topped us up for this formidable challenge.

Under a depressed market situation, it's advisable for a company to readjust one's structure for a suitable way out. And there lies our precious opportunity in the mass market retailing sector, which shows signs of continuous growth. There are roughly three steps for a better rearrangement: firstly, expand the business in the ordinary retailing area, and maximize the market potential; secondly, select the right product, especially medium to low end price with good value; last but not least, build up a professional and well-trained team of sales professionals.

Be it the global financial crisis in 2008 or the European debt crisis in 2011, Aussino is always ready to ride on and forge ahead. And on our way heading forward, this challenge will eventually become a treasured experience, leading us to more richness and prosperity.

蔡颖姬/Grace Cai
2013年8月

精英私属酒窖定制

“将来显示生活品质的，不再是私家游泳池、私人健身房，而是私人酒窖。”

——摘自《福布斯》杂志

富隆酒业，
中国最具规模的
精品葡萄酒进口商之一，
业内领先的私属酒窖定制者。

葡萄酒是有生命的，
有着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

富隆
Aussino®
World Wines

Contents

富隆美酒生活目录



封面 · 故事 Cover Story

Spain: The Legends 传奇西班牙

你不可错过西班牙。

酒，是芳醇浓郁，风格奔放的酒。雄健的酒体托起天鹅绒般的单宁，橡木桶与时间共同造就出传世美酒，令人想起斗牛场上火红的斗篷和西班牙国旗上那大块的明黄。

人，是性情鲜明、极富魅力的人。拉曼却骑士堂吉珂德的浪漫冒险、烟厂女工卡门的爱情悲剧、殖民地时代游侠佐罗的侠义传说、海明威笔下的内战与爱情，无数传奇男女的血脉里流动着群山和美酒基因。

神往西班牙，那片孕育传奇的土地。

广告索引 AD Index

002 玛卡丽 Santa Margherita
003 小龙船 Grand Bateau
013 迪狮龙 Cognac Tesseron
023 圣卡罗 Santa Carolina
035 维特思 Weltach
043 歌迪雅 Cordier
049 欧洲王子 Fürst von Mettemich

087 赛乐图 Ceretto
093 莱佛士酒店
099 圣安娜 Santa Ana
113 美贝园 Finca el Origen
119 双掌 Two Hands
129 天鹏家族 Terra Burdigala
133 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 女王、大厨与威士莲：德国酿酒人群像
Queen, Chef & Riesling: Portrait of German Wine Figures
- 036 邂逅真实的波尔多——波尔多七酒庄主访谈
Encounter with Real Bordeaux: An Interview with Owners of Seven Chateaux
- 044 艺术与葡萄酒浑然天成：专访悦唇酒庄主约翰·施瓦茨
John Schwartz: Perfect Incorporation of Art and Wine
- 046 演绎自然的风味：访克拉斯酒庄主托尼·克拉斯
Wine by Nature: An interview with Tony Kalleske
- 048 文化巡礼第二季——皇室御用葡萄酒
Aussino Wine Cultural Tour: Season II

脍炙风采 WALK OF FAME

- 050 您身边的葡萄酒专家——富隆精英
Aussino Elites: Your Leading Fine Wine Specialists

MW大师班 MW MASTERCLASS

- 056 褐色的蛮荒之地？请三思！
Just A Wide Brown Land? Think Again!



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



酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 058 追寻卓越
The Search for Excellence
- 060 承上启下
Between Vintages

漫HUA葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 062 品酒战利品素描
Wine Accessories Sketch

会员专区 AUSSINO CLUB

- 064 静美如秋——梅乐葡萄酒盲品
Autumn Expression-Blind Tasting of Merlot

封面故事 COVER STORY

- 070 传奇西班牙
Spain: The Legends

饮食情报 RESTAURANT INFO

- 076 细选精食之道
Fine Dining

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 080 牛气冲天
Beef Conquers All!

醉心出发 NEW DRINKER

- 088 瓶中史记：莫舍美酒
History in Bottle: Wines from Mosel
- 090 一壶“浊”酒
Mixed Wine

酒乡漫步 WINE TOUR

- 094 澳大利亚葡萄酒深度游
Deep into Australia



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



Contents

富隆美酒生活目录

品味生活 WINE LIFE

- 100 2013明星代言车款盘点
Celebrity Car Endorsements Report 2013

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 104 新加坡·庄布忠
勇于尝试
Don't Be Afraid
- 106 上海·林志鹏
欢迎走进布根地
Welcome to Burgundy
- 107 台北·陈匡民
变与不变
To Change or Not To Change
- 108 广州·陈耀明
美酒与雪茄：天生一对的绝配
Cigar·Cognac·Champagne ...
- 110 上海·刘慧
我和酒王面对面
Talking with Sassicaia's Owner

- 112 上海·汪子懿
那赫- 甜与干的极致表现
Sweet & Dry Nahe

活动回放 EVENTS

- 114 品牌活动
Brands Events
- 118 企业合作活动
Corporate Events

最新信息 NEWS

- 120 产品获奖 Product Awards
- 121 新品预告 New Products Preview
- 122 慈善基金 Charity Foundation
- 124 富隆动态 Aussino News
- 130 活动预告 Events Preview
- 132 新张巡礼 Opening Ceremony
- 134 编读往来 Dear Editor
- 136 店长荐酒 Cellar Manager Selection

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

富隆
Aussino
World Wines
酒业

稳中求进
创新前行

Stable Evolution
Inventive Progression

中国·三亚

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

活动安排/AGENDA

2013年10月30日
葡萄酒高峰论坛 Wine Forum 9:30-17:30
美酒缤纷派对 Exquisite Wine Parties 18:00-22:00

2013年10月31日
富隆葡萄酒精英选拔赛 Aussino World Wines Sommelier Competition 8:30-12:00
A+澳洲葡萄酒鉴赏入门 A+ Australia Wine School Level I 9:30-12:00
法国波尔多葡萄酒高级认证 Bordeaux Wine Introduction 13:30-15:30
麒麟杯·富隆高球精英全国邀请赛(三亚站) Château Kirwan Cup-Aussino Golf Tournament (Sanya) 10:00-16:30
世界葡萄酒品味沙龙 World Wine Tasting Salon 15:00-17:30
文化节盛大葡萄酒晚宴 Gala Dinner 18:00-22:30

地点：三亚天域度假酒店 Venue: Sanya Horizon Resort & Spa
咨询及购票热线：李小姐 020-38983188转606 Inquiry & Reservation: Ms. Li 020-38983188 Ext 606



富隆酒业官方微博



富隆酒业官方微信



富隆美酒生活 WineLife

2013 Autumn No.27	国际标准刊号: ISSN 2221-3473	
主管单位/ Supervisor	富隆国际酒业(香港)有限公司 Aussino World Wines (HK) Limited	
地址/ Address	新界荃湾海盛路有线电视大厦23楼9号室 Flat/Rm 09, 23/F, Cable TV Tower, No.9 Hoi Shing Road, Tsuen Wan, Nt 00852-2498-2390 / 2498-2391	
联系电话/ Tel		
总策划/ Organizer	富隆葡萄酒文化中心 Aussino Wine Education & Publication Centre	
编辑部/ Editorial Div.	蔡颖姬 Grace Cai 主编 Chief Editor 沈蔚 Wolf Shen 副主编 Vice Chief Editor 梁楚瑶 Elle Liang 编辑 Editor 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 吴晓薇 Vivian Wu	
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 悉尼 尼尔·哈德利 Neil Hadley MW 巴罗莎 本·帕金斯 Ben Perkins 里奥哈 朱利奥·萨恩斯 Julio Saenz 新加坡 庄布忠 Ch' ng Poh Tiong 台北 陈国民 Chen Kuangmin 上海 汪子懿 Ziyi Wang 上海 刘慧 Sophie Liu 上海 林殿理 Denis Lin 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	王健智 Kenny Wang 高级美术设计 Senior Graphic Designer 项国媚 May Xiang 艺术设计 Graphic Designer 何鹏飞 Coffee He 黄海华 Kelp Huang	
封面摄影 Cover Photographer	周启奋 Steven Chow	
栏目摄影 Content Photographer	萧欣翔 Alex Xiao 余卫民 Yu Weimin 詹畅轩 Hin Zhan 封应春 Feng Yingchun	
查询电话/ Enquiries	李子君 Charlotte Lee 020-3898 3188	
广州 Guangzhou		

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

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



苏珊娜·玛斯塔希
Suzanne Mustacich



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

光伏贸易战蔓延至葡萄酒领域

中欧的光伏贸易战在去年六月爆发，现在已经蔓延到葡萄酒行业，给业界带来一定的冲击。

自从欧洲宣布要向中国的太阳能电池板征收惩罚性关税，欧盟的调查进入停滞状态。接着中国当局则针对中国葡萄酒行业的一桩投诉展开调查，起诉欧洲酒庄接受欧盟补贴，以低于成本价出口葡萄酒到中国。

调查的其中一部分是中国商务局要求几千个欧洲葡萄种植者登记以及提供生产和出口的详细资料，他们大部分都是家族式经营的小规模公司。对于没有在7月20号限期内登记的公司，会被相应征收更高的关税。而登记了的公司，也将面临一个风险，就是可能被中国当局选中做深入调查，预计整个审查过程非常耗时耗力，费用高达二十万欧元。多个欧盟国家的贸易协会给他们的成员提供了合法的财政资助。一些公司对调查表示非常的担心。波尔多葡萄酒协会告诉《美酒生活》杂志，中欧贸易战带来的不确定因素已大大减缓了出口的速度。

尽管忧虑重重，但在法国已有2500家公司完成登记，预计花费金额在八十万欧元左右，例如在宝祖利村有70%的公司做了登记。在中国进口葡萄酒市场上，波尔多在量和价格上都占了主要位置，也是第一个响应贸易战的地区。波尔多葡萄酒行业协会（CIVB）把种植者和出口商组织起来，有1000家公司做出回应。最后共收集了一立方米的纸质文件送去布鲁塞尔做调查之用。

7月底，中欧光伏贸易战达成价格承诺协议。但对于欧盟葡萄酒的双反调查依然悬而未决，调查程序非常复杂。



一方面，对于法国、意大利和西班牙，还有诸如希腊这些小产国，一直以来他们都依赖庞大的中国消费市场。因为欧洲消费量下降，国内市场萎缩，所以中国市场对于他们而言尤为重要。不少贸易协定处于商讨中，将给中国带来更多的优质葡萄酒。例如，意大利的基安帝产区最近和中国签订了一个协定，他们非常希望意大利的食物、葡萄酒和文化能像在其他国家一样，在中国获得越来越多人的关注。

同时，中国企业家和国有企业注资欧洲的葡萄园和出口贸易。在中国，许多企业家投资时间和金钱来建立欧洲葡萄酒品牌的市场和分销网络。

毋庸置疑，这场葡萄酒贸易战将有损中欧双方从业者的利益。

茶酒品鉴盛宴

在利布尔讷（Libourne，波尔多右岸宝物隆、圣达美隆和弗朗沙旁的小镇）的市政厅举行了一场别开生面的品鉴会。一边是右岸的三大皇牌酒庄：白马庄、宝雅庄园（Château Bélair Monange）和柏图斯小酒王。另一边是稀有的普洱茶，传承古法发酵，陈年期长达30年、50年、甚至上100年。中国茶文化与西方酒文化对对碰，通过此次品茗和品酒的机会，找寻茶与酒之间的共性。

这个主意源于去年，普洱市与利布尔讷取得联系，希望进行一次贸易和文化交流，把普洱茶引进欧洲市场，同时也把右岸酒带到普洱市。

普洱市副市长杨林表示：“得益于两个城市的贸易协议，普洱的市民品尝到了更多利布尔讷的酒，打响了知名度，圣达美隆和宝物隆酒的销量直线上升，喝右岸酒在普洱市成了主流。”

“我们希望能让更多人知道普洱茶，并了解它的文化。我们的首要任务不是把茶卖出去，而是逐步把市场建立起来。”

品鉴会上还有茶艺和京剧表演。对于在场的葡萄农和记者来说，这是一个千载难逢的机会，可以品尝到最顶级的茶叶，还能了解茶叶的种植和制作过程。右岸酒和普洱茶有着很多相似的地方。例如，普洱茶的栽种历史追溯到至少一千年前，右岸酒的历史也有2000年，追溯到罗马时期；酒和茶都经历了发酵的过程，并随着时间的推移而发展变化；百年老茶香气浓郁，和葡萄酒一样是健康饮品；这些顶级茶叶和圣达美隆、宝物隆、弗朗沙的葡萄酒一样，闻之变化多端，品之层次复杂。



杨林率领一批茶叶贸易商来到品鉴会

白马庄的技术总监Olivier Clouet说道：“这次的品鉴非常有趣。茶和葡萄酒非常相似——陈年、复杂性、优雅、讲究风土和气候。”

最先品尝的是未经发酵的普洱绿茶和红茶，对酒与茶的异同有个初步的印象。最后品尝的是最稀有的陈年普洱，这些百年老茶的口感精致平衡。

紧接着就是品酒环节。Clouet介绍了2004年的白马庄；之前管理柏图斯而为人所知、酒商JPM家族的Christian Moueix，介绍了他家的两款酒——圣达美隆的2010年宝雅庄园和宝物隆的2009年柏图斯小酒王。

柏联酒店集团的董事长刘湘云主持了茶艺环节。部分茶农表示希望进入葡萄酒行业，至少有一位投资者计划买下一个酒庄来建奢华酒店。目前，一系列文化和贸易交流项目正在筹备当中。



京剧

2011年份葡萄牙钵酒

2011年是自2007这个明星年份后，首个备受各大生产商关注的年份。

有这样一句葡萄牙谚语：“人生道路总是曲折的。”威比特酒庄（Ramos Pinto）的首席酿酒师兼总经理Joao Nicolau de Almeida说：“2011年的天气很反复，但绝对是个值得载入史册的年份。”

首先，整个冬天的持续降雨，给杜罗河谷的葡萄田带来了充足的水分。然后经历了两个不利的时刻：春季湿度大，滋生病虫害；六月热浪滚滚，部分葡萄夭折，产量减少。但上天还是眷顾着这片土地，接着迎来了好天气，让存活下来的葡萄茁壮成长，雨水的补给也非常及时。

“八月底九月初的时候，下了三到四天雨，通常这个情况只发生在丰收年。就像玩扑克的时候抽到了黑桃A，特别的幸运。”赛明顿家族酒庄（Symington Family Estates）的酿酒专家Henry Shotton说道。

雨水对于年份钵酒来说很重要，因为水分可以软化果皮，“我们能从皮中获取更多的颜色、香气和单宁。这是钵酒酿造过程中关键的一环，因为钵酒和其他葡萄酒不一样，它只发酵48小时（其他葡萄酒发酵大概10天）。”Shotton说道。

雨天过后，紧接着是五周的好天气，为弗兰卡多瑞加（Touriga Franca）的采收提供了一个理想条件。

Shotton提到：“弗兰卡多瑞加晚熟，是酿造钵酒的最佳品种，天气好能帮助它达到充分的成熟度。这个情况不常见，通常只发生在丰收年。”

钵酒生产商每三到四年才出产一次年份钵酒，其余时间则是把不同年份的酒液调配在一起，生产珍藏钵酒、年轻的宝石红、茶色、白色钵酒，或是历经长时间桶中陈年的茶色钵酒。在优秀的年份，钵酒承运商会沿袭传统，留出质量最上乘的酒液用以生产限量年份钵酒。威比特酒庄的Jorge Rosas估计年份钵酒只占总生产量的3%。

关于第一瓶年份钵酒的历史记录不详，但可以肯定的是，它源于英格兰，与优质葡萄酒市场的发展相关，还与一个重大的发明相关——这个发明实现了葡萄酒在密封的玻璃瓶中储存以及陈年的可能性。起初酒是存放在桶中，然后用醒酒器来侍酒。（事实上，直到20世纪，日常餐酒都是存放在桶中。）优质的葡萄酒开始装进玻

璃瓶中储存，饮家们很快留意到葡萄酒经历了陈年后，产生了非常奇妙的变化。而年份之间的差异，也引起了他们的注意。

从1773年开始销售给英国市场的葡萄酒数据中，历史学家发现了钵酒的记录，但大部分专家相信1775年是首个销售瓶装年份钵酒的时间。钵酒生产商是这个领域的先驱者。直到1787年波尔多跟风出口了第一瓶年份干红——拉图庄。

“150年来，许多新兴市场的人们都没有意识到这个问题，钵酒是当时世界上最著名、最昂贵的葡萄酒。到了20世纪50年代，钵酒和波尔多一级庄同价。其中一个名气大的原因是，它是一种会在瓶中发展的酒。而波尔多酒每年的出产，质量不稳定。年份钵酒每三四年出产一次，质量有保证。”Rupert Symington说道。

年份钵酒是最适合陈年的酒。赛明顿家族庄园是杜罗河最大的葡萄田拥有者，华莱仕（Warre's）2011的年份钵酒采用的是经过严格筛选的葡萄酿制而成，其中14%的出品来自三块田：Quinta da Cavadinha、Quinta do Retiro和Quinta da Telhada，产量3600箱。Retiro的葡萄树低产，每棵树的产量少于600克，酿出来的酒深邃有个性；Telhada的则富含黑加仑子、紫罗兰的香气，单宁成熟丝滑；Cavadinha的海拔较高，风格优雅、清新、酒体强健。三者融合在一起非常出色，品种比例是23%弗兰卡多瑞加、37%国产多瑞加（Touriga Nacional）和40%的混合老藤，极具陈年天赋。

一共有三种瓶中陈年的钵酒来自单一年份：年份钵酒、单一葡萄田年份钵酒和迟装瓶年份钵酒。年份钵酒和单一葡萄田年份钵酒都在橡木桶中陈年两年后，再放在瓶中继续陈年。单一葡萄田年份钵酒由庄园生产，通常质量比年份钵酒要稍微差一些。迟装瓶年份钵酒在大桶中陈年四到六年，装瓶的时候已经是适饮期，而未经过滤的迟装瓶年份钵酒还会在瓶中继续发展。



葡萄牙葡萄园风光

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

Trade War over Solar Panels Spills over to Wine

The trade war between China and Europe, which erupted last June over solar panels and spilled over to the wine business, has created anxiety in what has been until now a healthy, flourishing market.

After Europe announced it was imposing punitive tariffs on Chinese solar panels, following an EU investigation into dumping, the Chinese authorities retaliated by opening an investigation into a complaint filed by the Chinese wine industry, accusing the Europeans of exporting wine below cost and receiving subsidies.

As part of the investigation, Chinese authorities required thousands of European winegrowers, most of them small, family-run companies, to register and provide detailed information on their wine production and export business. Any company not registering for the investigation by the July 20th deadline faces substantially higher taxes on their wine in China. However, by registering, a company runs the risk of being selected for an intensive investigation by Chinese authorities. If selected, the process is expected to be expensive, lengthy and legally complicated, costing the selected company around €200,000. Wine trade associations in different European countries are offering their members legal and financial assistance. Some companies have expressed fear that if they are selected for the intensive investigation they would be vulnerable to industrial espionage. Bordeaux's wine council told Wine Life that the uncertainty created by the trade war had already sharply slowed exports.

Despite these concerns, 2,500 companies registered for the investigation in France alone at a cost that is estimated at €800,000.

In Beaujolais, 70% of the companies registered. Bordeaux of course dominates in volume and value France's wine exports to China, and the region was one of the first to react. Its wine council, the CIVB, organized its growers and exporters, with 1,000 companies responding. The result was one cubic meter of paper files flown by plane to Bruxelles for processing.

In late July, the situation over solar panels was diffused with a compromise, but the investigation into European wine exports hangs over Europe's vineyards like a gathering dark cloud. The context is complex.

On the one side, European producers in France, Italy, and Spain, as well as smaller producers like Greece, have come to rely on Chinese consumers growing fondness for their wines. The Chinese are particularly important as European consumers drink less and their domestic economies flounder. Many trade pacts are underway that would bring a wider variety of fine European wines into China. For example, the Italian appellation of Chianti recently signed a pact with the Chinese, and they have every hope that their food, wine and culture, so enormously popular in other countries, will gain fans in China.

At the same time, Chinese entrepreneurs and state-owned companies have invested and continue to invest in European vineyards and export businesses. And in China, many entrepreneurs have invested time and money in establishing the marketing and distribution of European wine brands.

It's clear that a trade war over wine would inflict damage on both the Chinese and Europeans working in the wine business.

Marriage of Sky, Earth – and Wine

A remarkable tasting was held in the town hall of Libourne, the market town near the Right Bank vineyards of Pomerol, Saint Emilion and Fronsac. On the one hand, three leading wines from the Right Bank, Château Cheval Blanc, Château Bélair Monange and Chateau La Fleur-Pétrus. On the other, rare Pu'er tea, fermented and aged 30, 50 and 100 years following ancient traditions. It was not only a unique opportunity to explore the similarities between fine tea and fine wine, but an occasion to mark an interesting trade pact.

Last year, the city of Pu'er contacted Libourne to set up a trade and cultural exchange that and creates a gateway for Pu'er teas into Europe and opens the doors to Right Bank wines in Pu'er.

“Thanks to the twin city agreement between Libourne and Pu'er, the wines of Libourne are really being drunk more and more in Pu'er, and getting lots of publicity. Thanks to these actions specifically, the wines of Saint Emilion and Pomerol are seeing a rise in sales in the Pu'er region,” said Yang Lin, Vice-Mayor of Pu'er city. “The people of Pu'er really drink the Right Bank wines. They are now dominant.” Yang Lin had brought with him a delegation of tea traders.

“We hope the teas of Pu'er will be better known and its culture understood. So in the beginning, we're not trying to sell them,” said Yang Lin, of their mission to build a market for Pu'er teas.

The tasting, which included an elaborate tea ceremony and dancing like a Chinese opera, also gave winegrowers and journalists not only a rare opportunity to taste the subtleties of such extraordinary teas, but a chance to learn about the terroirs of Pu'er tea and how it is made. Many parallels between Right Bank wines and Pu'er teas were underlined. Pu'er's tea cultivation dates back at least a thousand years, reminiscent of the Right Banks wine traditions that go back two thousand years to the Roman era. Both the fine wines and the rare teas are fermented, undergoing a transformation, and improving over time. The 100-year-old teas have more flavour and recognised benefits for health, not unlike the acclaimed French Paradox. The many variations in the taste of these teas have also

been compared to the rich aromatic complexity of our Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac wines.

“It was really interesting,” said Pierre-Olivier Clouet, technical director of Château Cheval Blanc. “They have an approach that is similar to ours – ageing, complexity, elegance, the idea of terroirs and climate.”

The first teas tasted were young unfermented Pu'er green tea and Pu'er red tea. This was our introduction in the nuances and differences. The rare, aged teas were tasted last. The 100-year-old tea was exquisitely balanced.

Next our palates turned to wine. Clouet presented Cheval Blanc 2004. Christian Moueix, owner of negociant Jean-Pierre Moueix and well-known for his previous management of Pétrus, presented two of his own wines, Saint Emilion Chateau Belair Monange 2010 and Pomerol Chateau La Fleur-Pétrus 2009.

The tea ceremony was hosted by Xiangyun, owner of the Brilliant Resorts Group. Amongst the tea growers, some expressed a desire to enter the wine business. At least one investor sought to purchase a château to build a luxury hotel. And a number of cultural and business exchange projects are currently in development.



2011 Vintage Port

Port producers have declared the 2011 vintage, making it the first widely declared vintage since the stellar 2007.

“There's a Portuguese saying that says: ‘God writes straight with crooked lines.’ The climatic year of 2011 was crooked but very well written,” said Joao Nicolau de Almeida, head winemaker and general manager of Ramos Pinto.

The weather leading into the 2011 harvest had all the twists and turns of a classic vintage year. Rain fell through the winter, bringing a vital supply of water to the Douro vineyards. Then two blights reduced yields – humid Spring weather that led to vine disease and a heat wave in June that destroyed some clusters. But then, beautiful weather arrived, allowing the remaining crop to ripen – and just when more water was needed, rain fell.

“At the end of the August, beginning of September – and this normally happens in Vintage years, and it happened in 2011, we had three or four days of rain. It's like getting the Ace of Spades,” said Henry Shotton, oenologist at Symington Family Estates.

The rain at this particular time is important for the making of Vintage port because it softens the skins. “It allows us to get more color and flavor, tannin and aroma from the skins. It's very important for Port because unlike other wines, which can ferment for 10 days, Port ferments just 48 hours. So we have a small window of opportunity to make these wines,” said Shotton.

The rain was followed by fives weeks of good weather, delivering ideal conditions for a harvest – and the precious Touriga Franca.

“The good weather also meant that the late-ripening Touriga Franca, one of the best varieties for Port, ripened fully. This is not always the case, but normally in Vintage years, the Touriga Franca ripens,” said Shotton.

Port Wine producers only make Vintage Port every three or four years. During non-Vintage years, all of the wines are blended with other vintages to make a reserve Port, vintage character or basic ruby, tawny or white port, or are destined for long barrel aging for fine tawny. But during exceptional years, the Port shippers continue the historical custom of setting aside the very best of their production for a limited quantity bottling of Vintage Port. At Ramos Pinto, Jorge Rosas estimates that Vintage Port is only 3% of their entire production.

While the first Vintage Port remains obscured in history, its roots are certainly in England and tied to not only the development of the fine wine market but inventions that allowed the wine to be stored and

aged in sealed glass bottles rather than casks. Until then, wine was kept in the cask, and a decanter was used to serve the wine for the day. (In fact, every day drinking wine continued to be stored in casks well into the 20th century.) Once fine wine could be stored in bottles, it didn't take long for connoisseurs to notice that the wine underwent a favorable transformation during aging. They also noticed that not every year's harvest tasted or aged so well, which increased the interest in vintages.

Historians have found records of Port from specific vintages being offered for sale in England from 1773, but most experts believe 1775 was the first Vintage Port sold as such. The Port producers were pioneers. It wasn't until 1787 that Bordeaux followed suit with the first bottled vintage claret, Chateau Lafite.

“A lot of people in new markets don't realize that for 150 years, Port was the most famous and most expensive wine in the world. Until the 1950s, Port was the same price as First Growth Bordeaux. One of the reasons is that it was famous is because it was a wine that would develop in the bottle. You couldn't go wrong. Whereas Bordeaux was always a crapshoot. They came out with a vintage every year. Port developed this honor system, doing it every 3 or 4 years, guaranteeing it would stay the course,” said Rupert Symington.

Vintage Port remains the ideal wine for aging. At Symington Family Estates, the largest vineyard owner in the Douro, their Warre's 2011 Vintage Port was made from a rigorous selection. Only 14% of the total production from three properties, Quinta da Cavadinha, Quinta do Retiro and Quinta da Telhada went into the Warre's 2011 Vintage Port, producing 3,600 cases. At Retiro, the tiny yields were less than 600 grams per vine, resulting in enormous depth and character. Telhada contributed opulent flavors of black currant, aromas of violets and smooth ripe tannins. Cavadinha, located at a higher altitude, delivered elegance, freshness and finesse. The result is a sumptuous, structured and complex blend of 23% Touriga Franca, 37% Touriga Nacional and 40% very old mixed vines, and will most certainly age in the most sublime way for decades to come.

To avoid confusion, keep in mind that there are three types of bottle-aged Port made from a single vintage: Vintage, Single Quinta Vintage and Late Bottled Vintage. Vintage and Single Quinta Vintage are aged for 2 years in a barrel, then bottled and aged further. Single Quinta Vintage is made from one wine estate, usually noted for a superior terroir, which produced an exceptional wine even though the region's overall production did not merit a ‘Vintage’. Late Bottle Vintage is aged 4 to 6 years in large casks. It is ready to drink as soon as it is bottled, though unfiltered Late Bottle Vintage will continue to age in the bottle.🍷

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

有研究表明，早在9000年前中国人就已经在酿造葡萄酒，中国可能是世界上最早的酿酒国；而出土的考古文物也似乎更充分地证实了这一设想。直到今天，中国人又回归到葡萄酒文化的熏陶，年轻一代更乐于在用餐时享受美酒。多数情况下，人们喜欢喝红葡萄酒，而白葡萄酒则在女性中更受欢迎；一般来说，男性葡萄酒爱好者会比较主动地去学习葡萄酒知识。

由于沿海大城市的需求持续攀升，自2003年起，葡萄酒的人均消费呈翻倍增长。再者，目前中国国内的葡萄酒产量远不能满足人们的需求，进口葡萄酒的出现，正好填补了这一空缺。中国市场主要的十个进口国主要有：法国、澳大利亚、意大利、西班牙、智利、美国、德国、阿根廷、葡萄牙和南非。其中法国葡萄酒最受中国消费者的热捧。在2007年，进口的法国瓶装葡萄酒占据了整个酒业市场的37%。

“德国制造”在亚洲享有盛誉，尤其是德国轿车和技术。尽管德国葡萄酒的市场依然小众，但近年来，亚洲人对威士莲、贝露娃和其他葡萄品种的德国葡萄酒的热情愈见稳步上升。回望2007年，德国葡萄酒在亚洲市场的比例仅有6.7%；到了2012年，这个比例顺利翻倍达到13%；即便来到2013的上半年，这一趋势依然呈积极状态，其重要性不言而喻。详情可以参考下表：

2012年亚洲地区德国葡萄酒出口量一览			
排名	国家/地区	欧元	百升
1	日本	13.781.000	34.181
2	中国内地	13.125.000	33.698
3	香港	5.446.000	7.995
4	澳门	1.980.000	3.234
5	新加坡	1.861.000	3.730
6	台湾	1.080.000	3.167
7	韩国	1.788.000	4.902

来源：德国葡萄酒协会



可见，中国市场显示出最强劲的增长潜力。在2000年，德国对中国内地的葡萄酒出口量为1628百升，总值47.7万欧元；到2012年，出口量已达到3 3698百升，价值剧涨到1310万欧元。若把香港、澳门和中国内地三个部分合并研究，中国市场的重要性更是一目了然：共达4 4927百公升，总价值2055.1万欧元。毋庸置疑，中国已经成为亚洲最具影响力的市场。

在2002年到2009年的7年间，中国对德国葡萄酒的进口量增幅竟高达886.76 %，而据最新数据透露，在未来几年，这个趋势仍将继续。其中甜酒和白葡萄酒，如威士莲葡萄酒和冰酒最受中国消费者欢迎。随着人们对葡萄酒知识的逐步加深，优质的德国白葡萄酒以及典雅细致的德国红葡萄酒也会受到越来越中国饮家的欣赏。

德国酒能与辛辣、微甜的菜肴完美搭配，而与海鲜的交融更是相得益彰，因而在亚洲市场上前景大好。而层次复杂的香气、纯净清爽的口感、细致的甜度划分和独特的风味都能轻而易举地融入丰富的亚洲美食。

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 consultant 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 consulter for German wines by the German Wine Institute. Approved consulter 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

China was probably the first country in the world to make wine out of grapes as early as 9000 years ago. Proof has been found in China, and it seems to confirm this assumption. Recently China is returning to its wine culture and young generations are enjoying their meals with a glass of wine. Mostly it is red wine; but among female wine drinkers, white wine is more popular. Also male wine lovers tend to discover more and more quality wines.

The per capita consumption of wine has doubled since 2003, mostly due to an increasing consumption in big cities on the east coast. As the wine production in China is far smaller than the demand for wine, imported wines close the gap .

The ten most important wine export countries for China are France, Australia, Italy, Spain, Chile, USA, Germany, Argentina, Portugal and South Africa. French wine is especially appreciated by the Chinese palate. On the import of bottled wines by 2007, France had a market proportion of 37 %.



秋天的德国葡萄园



China is returning to its wine culture

“Made in Germany” , like German cars and technology, has a very high reputation in Asia. On the other hand, wine currently has a small market, but the demand for Riesling, Spätburgunder and other varietal wines from Germany has been increasing steadily in recent years. The growing importance of Asia as an export destination can also be seen by the fact that in 2007, the market share of German wines in Asia was just 6.7 %. In 2012, the share had almost doubled to 13 %. And if we look at the first months of 2013, this trend is continuing.

In 2012, the major export destinations for German wine in Asia were:

Rating	Country/Region	Euro	HL
1	Japan	13.781.000	34.181
2	China	13.125.000	33.698
3	Hong Kong	5.446.000	7.995
4	Macau	1.980.000	3.234
5	Singapore	1.861.000	3.730
6	Taiwan	1.080.000	3.167
7	Korea	1.788.000	4.902

Source: DWI

China has shown the strongest growth in the previous years. Wine exports to China have increased from just 1,628 hectoliters, worth 477,000 Euros in 2000 to 33,698 hectoliters, worth 13.1 Million Euros in 2012. A special situation is the divided presentation of the figures for China, Hong Kong and Macau. If displayed together, the importance of the Chinese market is much clearer. With 44,927 hectoliters which is worth 20,551,000 Euro, China is by far the most important Asian market for German wines.

From 2002 to 2009, the import of German wines to China has increased by 886.76 % and in the following years this trend has

continued. Currently the biggest market for German wines in China is for sweet and white wines, like Riesling and Eiswein. With a steadily growing wine culture and an increasing demand for high quality wines, German wines will be the first choice for white wines as well as elegant red wines.

German wine will have a great future in Asian markets, as it matches perfectly with spicy food, slightly sweet food and seafood. The multiplicity of aromas, freshness, different levels of sweetness and the unique flavors make German wines the perfect choice for the diversity of the Asian cuisine.



德国威士莲与海鲜的搭配

圣卡罗

CHILEAN HERITAGE

智利百年传承

A large bottle of Santa Carolina Chilean Heritage Cabernet Sauvignon Reserva wine. The label features a star logo and the text 'SANTA CAROLINA CHILE 1873', 'CABERNET SAUVIGNON', 'COLCHAGUA ESTATE', and 'RESERVA'. The background of the advertisement shows a vineyard with rows of grapevines and mountains in the distance.

荣膺世界多个权威奖项：

A circular logo for the Concours Mondial Bruxelles Chile award, featuring a building illustration and the text 'CONCOURS MONDIAL BRUXELLES • CHILE'.

A circular logo for the Wine Enthusiast Best Buy award, featuring a wine glass and the text 'WINE ENTHUSIAST BEST BUY'.

A circular logo for the Wine Enthusiast Best Buy award, featuring a wine glass and the text 'WINE ENTHUSIAST BEST BUY'.

A circular logo for the Wine Enthusiast Best Buy award, featuring a wine glass and the text 'WINE ENTHUSIAST BEST BUY'.

A circular logo for the Wine Enthusiast Best Buy award, featuring a wine glass and the text 'WINE ENTHUSIAST BEST BUY'.

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.shengkaluow.net

Industry News

行业新闻

今年第二季度,酷暑如期而来,恰逢国内南北方都有大型的葡萄酒展览会,全球各个葡萄酒产区也纷纷前来,在各大城市见缝插针,举办了形式多样的葡萄酒活动,我们来回顾一下吧。

01 Rhone Wines Creat Fashion Buzz in China 隆河谷在华力掀时尚风潮

2013年隆河谷葡萄酒行业协会（Inter-Rhone）首度尝试在中国内地借助时装艺术形式,诠释产区形象,并于6月27日在广州文华东方酒店举行了决赛暨隆河谷葡萄酒时装大典。

据协会公关总监Laure Vaissermann女士介绍, Inter-Rhone从3月起即联手华南农业大学艺术学院主办本次设计大赛,全部8组入围优秀作品都由专业模特进行表演展示,最终通过网络微博投票和专业评委评选产



02 The Gifted Land • Chilean Fine Wines Visit China 天赋良土•智利珍酿走进中国

为促进中国市场对智利美酒的认识,5月21日至26日,智利葡萄酒商会首次举办主题为“天赋良土·智利精品酒庄中国行”的巡展。巡展在杭州、长沙、武汉、南宁、重庆及西安六城举行,为中国消费者展示了11家各具特色的智利精品酒庄。



继六城巡回展后,智利葡萄酒协会（Vinos de Chile）亚太地区总监贝尔纳多·霍格德先生现身5月31日的Interwine国际名酒展,亲自主持“智利葡萄酒在中国”的主题研讨会及品鉴活动,为来宾介绍智利葡萄酒的过去、现在和未来。

据霍格德先生表示,近年来智利葡萄酒在中国及整个亚洲市场发展迅速,且保持着

稳步增长的势头。2012年1到8月,智利对亚洲地区葡萄酒出口的增幅超过其它区域,其中对中国出口量达138万箱,同比增长了19.6%。此外,在智利对外贸易促进局ProChile的支持下,5月底,协会的亚太地区代表处在上海正式成立。随着中国对智利产品的关税逐年降低,智利葡萄酒在中国将开辟更广阔的商机。

生出“最具网络人气”和“最佳创意设计”两项大奖。

深受富隆会员与客户喜爱的隆河谷名庄威菲庄园（J.Vidal-Fleury）亦是本次时装设计大赛的官方赞助商。夺得“最具网络人气”大奖的《繁花似锦》设计师,除了赢得前往法国采风交流的机会之外,也同时获得了品质卓越的威菲庄园爱美迪红葡萄酒（J.Vidal-Fleury Hermitage）作为奖励。在未来,全国各地的富隆会员和葡萄酒爱好者都将有机会在威菲庄园的品牌推广活动中,一睹此次时装设计大赛优胜作品演绎的美酒时尚之魅。



03 Cuvaison Pinot Noir Appears in Gary Faye Locke's Party 嘉威逊贝露娃现身骆家辉私宴



4月17日,由纳帕谷酿酒师协会（Napa Valley Vintners）举办的系列活动在北京盛大举行。嘉威逊总裁Jay Schuppert先生不但为北京的葡萄酒爱好者带来加州美酒,并且受邀出席了美国驻华大使骆家辉先生的私人招待会。由Schuppert先生特意准备的新年份嘉威逊贝露娃2011,获得来

宾一致好评,其简洁大方的新酒标也让人眼前一亮。

在次日的“纳帕谷葡萄酒的陈年潜力”研讨会上,嘉威逊嘉本纳沙威浓（Cuvaison Cabernet Sauvignon）1992年份,以卓越的品质脱颖而出,惊艳全场。

04 Sustainable Vineyards Surpasses 94% in NZ 新西兰可持续栽种葡萄园面积超94%

目前,在新西兰有超过94%的葡萄园遵循新西兰葡萄酒协会发布的可持续发展项目（Sustainability Programme）,即酿酒葡萄及设备必须百分百通过独立审计和获得许可证明。

共吸引了来自10大主要葡萄种植产区、超过33家葡萄酒酿造商的参与。来宾不但有机会品尝到150多款新西兰佳酿,还能与酒厂代表直接交流。

5月23日至29日,新西兰葡萄酒展在上海、北京及广州巡回举办,来自新西兰葡萄酒业的Charlotte Read女士和中国葡萄酒专家赵凤仪女士（Fongyee Walker）在研讨会上发布了这一数据。据统计,此次酒展

新西兰葡萄酒协会的年度报告指出,自2008年到2012年,新西兰葡萄酒对华出口量呈现重要增长,从20万升增至220万升,中高端的销售路线也在逐渐巩固。研讨会上,Charlotte女士还深入介绍了享誉全球的新西兰白沙威浓（Sauvignon

Blanc）,以及越来越受重视的波尔多风格混酿——梅乐和嘉本纳沙威浓。



05 A+ Australian Wine Hosts Shiraz Masterclass Tasting A+澳洲葡萄酒举行穗乐仙品鉴

5月27日,A+ 澳大利亚葡萄酒学校在广州天河新希尔顿大酒店举行了穗乐仙大师品鉴班。据悉,本次品鉴针对媒体、专业人士和消费者,并特邀澳洲最具影响力之一的葡萄酒作家、酒评家Jeremy Oliver讲授本次课程。



Jeremy为本次授课精心挑选了10款来自不同产区、各具特色的顶级穗乐仙佳酿,并深入解读不同产区、风土、气候条件下穗乐仙的典型特色。现场来宾不但能与Jeremy及A+葡萄酒学校认证讲师蔡颖姬小姐和华威先生进行面对面的交流,还能通过美酒和专业讲解增加对澳洲穗乐仙的认识。

06 Greek Wines Seeking Appreciation “新一代希腊美酒”等待发现

5月25日,希腊葡萄酒大师康斯坦丁诺斯·拉扎若奇里(Konstantinos Lazarakis MW)在广州文华东方酒店举办专题讲座——“新一代希腊葡萄酒:等待您的发现”,为中国酒商讲述了希腊葡萄酒的故事。

是世界上公认的葡萄酒发源地之一。古希腊将葡萄酒视为人类智慧的源泉,而葡萄酒一直是希腊文明和文化不可分割的一部分。目前,希腊全国的葡萄种植面积达11.3万公顷,种植者占希腊全体农民的五分之一。此外,拉扎若奇里表示,希腊葡萄酒年产量约为380万升,本土葡萄品种占到90%,而红葡萄酒占总产量的三分之一。



07 Great Wines of Bordeaux Presented in HK 波尔多名酿闪亮登陆港岛

5月28、29日，为期两天的Great Wines of Bordeaux 品鉴盛会于香港四季酒店举行，展现了世界著名葡萄酒产区波尔多的一流佳酿。

据悉，继去年Great Wines of Italy取得空前成功后，国际知名酒评家詹姆斯·萨克林（James Suckling）再次联手Hong Kong Tatler杂志，推出本年的Great Wines of Bordeaux。本次品鉴会共有45家波尔多著名酒庄及精品酒庄参与，包括玫瑰山庄（Château Montrose）、红颜容庄园（Château Haut-Brion）、宝嘉龙庄园

（Château Ducru-Beaucaillou）和柏图斯小酒王（Château La Fleur-Pétrus）等。

出席嘉宾不但能够品尝到130多款出色美酒，更有机会与庄主或酿酒师进行面对



面的交流。28日晚的葡萄酒收藏家晚宴（Wine Collectors Dinner）及29日的品鉴活动都受到了业内人士和爱好者的热烈欢迎，嘉宾更包括前香港政务司司长唐英年和香港著名企业家董建成等社会名人。

08 Chanel Hosts Fine Wine Tasting in GZ 香奈儿旗下两大名庄首访广州



5月底，时尚品牌香奈儿（Chanel）旗下的两大名庄大炮庄园（Château Canon）和露仙世家（Château Rauzan-Ségla），携带八款佳酿首次来访广州，举行了盛大的垂直品鉴会。

据悉，大炮庄园凭借出色酒质，跻身波尔多右岸圣达美隆列级名庄第一级（Saint

Emillion Premiers Grands Crus Classe），于1996年被香奈儿收购。而露仙世家则位于名村玛歌村（Margaux），在1994年被香奈儿收购，是波尔多左岸二级名庄。酒庄代表Sandrine Bégaud女士不但与城中媒体和美食美酒达人一同品鉴了数款佳酿，还深入讲解了波尔多各个年份的概况，分享了两个名庄的悠久历史。

09 Grandes Pagos de España Returns to Asia 西班牙标志名庄重回亚洲

继2012年的成功举办后，今年5月底，西班牙标志名庄（GPE, Grandes Pagos de España）再次携手首位亚裔葡萄酒大师李志延女士（Jeannie Cho Lee MW）重回亚洲，开展首尔、上海和广州三站的巡回品鉴会。本次品酒会不但有19家各具特色的单一葡萄园酒庄，呈现了38款西班牙顶级佳酿，还包括上海和广州两地的葡萄酒大使选拔赛决赛。

据介绍，西班牙标志名庄由24家致力于推广单一葡萄园的酒庄组成。酒庄坚持用单一的葡萄园葡萄酿酒，且深信一块土地所展现的风土，能赋予葡萄酒灵魂。

此外，根据西拔牙法律规定，葡萄酒装瓶后一定要在酒窖中陈放到成熟后才能上市，某些优质葡萄酒存放时间长达七八年，因而，市面上比较容易找到旧年份的、不需等待、但价格却不贵的西班牙美酒。



10 China's Import of German Wine Maintains Growth 德国葡萄酒对华出口保持涨势

近年，中国市场对德国葡萄酒需求持续增长，并在2011年首度赶超日本，成为德国葡萄酒在亚洲的重要出口国。

6月7日，德国葡萄酒协会（German Wine Institute, DWI）亚洲市场负责人Manuela Liebchen女士在Riesling & Co.全球推广研讨会上发布这一消息。据悉，本次活动延续往届的传统，邀请当届的德国葡萄酒女王Julia

Bertram女士，为来宾讲解德国葡萄酒的发展和推广等。在下午的品鉴会上，还有来自德国的20多个葡萄酒品牌呈现了上百款精品佳酿，并有酒庄庄主或酒庄代表为来宾介绍各款美酒。

据葡萄酒女王Bertram女士讲解，为更好推广德国葡萄酒，协会也在全球各大城市举办了一系列的活动，如Riesling Week, Riesling &

Co.，酒庄探访以及富含文化气息的德国葡萄酒之路（Deutsche Weinstrasse）等，让葡萄酒爱好者能从多个方面认识德国葡萄酒。



11 French Wine Promotes Chinese Food Pairing 法国葡萄酒掀起中西混搭潮流



由2012年春季开始，为期三年的“感受法国浪漫，尽享红酒醇香”，法国葡萄酒项目推广活动于7月31日首次来到广州，在天河新天希尔顿酒店举办了主题为“中餐邂逅葡萄酒”的品酒会。

据悉，活动对象既针对葡萄酒业内人士，也包

括消费者、记者与博主。资深葡萄酒专家齐绍仁先生根据几道中餐，为来宾精心搭配了几款法国葡萄酒，并讲解了一些基本的搭配原理，还重点推介了法国十二个葡萄酒产区特色。是次品酒会一反往日的惯性思维，将法国葡萄酒和中餐搭配，让来宾在品味多元化味道的同时，也体验到了中法两国文化的交汇。

12 TopWine China 2013 Concluded Successfully 北京国际葡萄酒展览会圆满落幕

6月4日至6日，为期3天的第四届中国·北京国际葡萄酒展览会在北京圆满落幕。据悉，本次展览会共吸引了400多家优质参展商，代表了全球600多家葡萄酒庄参与展出，参观人次达到10600人次。绝大多数的参展商称，此次博览会提供了一个接触中国市场的绝佳机会。

此外，展会期间还进行了多达16场的品酒会等活动，如由喜达屋酒店及度假村亚太区餐饮副总裁马丁·琼斯（Martin B. Jones）主讲的2013年中国餐饮总监峰会、现任高级侍酒大师理事会CEO的布莱恩·朱利安（Brian Julian）讲授的澳大利亚大师级品酒课程、侍酒师团队竞赛以及多个主题的研讨会等。



13 Lagar de Cervera Presents New Headquarter 施乐华新总部宣告竣工

近日，斥资600万欧元的施乐华新总部宣告竣工。

位于西班牙里奥哈的精品酒庄橡树河畔旗下酿制众多极具性价比的葡萄酒系列，而其优异的水准也在各类酒展和酒评大赛中获得广泛认可。品牌之一的施乐华白葡萄酒更入选《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）评选的“世界

百大葡萄酒”，品质备受肯定。



据酒庄介绍，位于下海湾法定产区（D.O. Rias Baixas）的施乐华总部有25年的历史，品质卓越。近年来，橡树河畔投入巨资，使葡萄田、酒庄设施和葡萄酒旅游获得进一步发展。新落成的酒庄总部建筑带有焕然一新的加里西亚风格（Galician），与周边的自然人文风光融为一体，而现代化的酿酒设备也将使阿巴利纽（Albarino）葡萄酒的质量进一步提升。

Queen, Chef & Riesling: Portrait of German Wine Figures

女王、大厨与威士莲 德国酿酒人群像

文/Text Wolf, Elle, 朱贵贵 图/Photo Steven, 小封

从事葡萄酒媒体工作的妙处之一，就在于你不仅会有很多机会品酒，更有很多机会认识各国的酿酒人。通过感受他们的个性风采，往往能够帮助我们更深入地去理解那片土地上出产的美酒。由于种种因缘际会，六月初的短短一周内我们接连采访了四位到访中国的德国酿酒人。从知名酒庄庄主到年轻的首席酿酒师，甚至还有尊贵的德国葡萄酒女王陛下，他们虽然同为酿酒人，但性格迥异，人生的故事也截然不同。正如德国这片土地所出产的美酒一样，他们也是那样的精彩纷呈。

戴上王冠的女酒农：Julia Bertram

Julia Bertram: Vintner with A Crown

德国葡萄酒女王的王冠是一个简约而低调的金冠，形状如弯弯的月牙，镶着13颗彩钻，每一颗代表一个德国葡萄酒产区。与它搭配的饰品还有一挂金色的项链。和纤细朴素的王冠放在一起，似乎倒是这金光闪闪的项链更有王室气派。

没戴王冠时，Julia Bertram女士就像我们眼前的一个普通白领女性，身穿中规中矩的套装，安安静静地坐在酒店沙发上。然而当她将王冠戴在她的一头金发上之后，脸上自然而然地展露出甜美、端庄的笑容，转眼间就变成了和蔼可亲的女王陛下。



不过当我们邀请她在酒会结束后前往富隆酒窖做客时，她身手矫健地将一个巨大的背包轻松背起，转身又拉过一看就相当沉重的手推行李箱，在酒店内健步如飞。这时的她，虽然还头戴王冠，感觉已经完全恢复到真实的自己——一位干练利索的女酒农。

“我来自阿尔(Ahr)的一个酿酒家族。我们家的葡萄园很小，只有2.5公顷，全部种植贝露娃。酒庄的全部工人只有4个人：我父母、我和我的一个姑妈，”其他媒体的采访往往是关注她的女王头衔，因此Julia似乎很高兴有机会谈起自己的家族酒庄。“我们都很珍视这片小小的葡萄园。我们给它命名为Ernst Sebastian酒庄，为的是纪念我的爷爷，但其实我们的庄园已经传承了六代人的时间。”

Julia向笔者回顾了她参加德国葡萄酒王后角逐的经历。她15岁时开始第一次喝葡萄酒，很快就爱上了它。在大学里她读的是酿酒学专业，原打算毕业后马上回到家族庄园去工作。后来有一次，在朋友的推荐下，她去参加了阿尔产区的葡萄酒女王评选，不料竟然在众多参选者中脱颖而出，夺得桂冠。

随后的决赛就是读者们耳熟能详的德国葡萄酒女王桂冠的角逐了。专家评审，电视直播，过关斩将，王冠易主。

作为第六代家族成员，为什么她会选择中断一年的时间来参加德国葡萄酒王后的角逐呢？“因为我很高兴有机会和别人分享我对



葡萄酒的热情，同时还能成为整个德国葡萄酒的大使！这并不只是我的一份工作，而且也是我的一项爱好！”

这是理所当然的——没有谁会仅仅为了一份工作而愿意在上百万电视观众面前接受几十位葡萄酒专家的刁难，更不用说当选之后必须出席的一年200场葡萄酒巡回推介活动了。

“我很想展现出德国葡萄酒多姿多彩的一面。比如，一直以来人们一提起德国葡萄酒就只知道甜白这一种，然而实际上只有35%的德国葡萄酒是甜型的。又比如，有人认为德国葡萄酒非常的老派。错！德国确实保留了很多酿酒传统，但是也拥有大量的年轻酿酒师。他们有决心，有技术专长，同时也可以从酿酒家族传统中获得前人的宝贵经验。”

“今年夏天结束之后，新一轮的葡萄酒女王就会产生。为她加冕后我会马上赶回家去参与葡萄的采收。我们家的贝露娃必须全部经人手采摘。采收过后，就是酿酒。今年我要推出属于自己的新酒系列，因此酿酒过程十分重要。

等到明年二月酿酒告一段落后，我还打算去南非的几个酒庄里去实习考察。你知道，葡萄酒的世界里永远有无数新的东西等待我们去学习。”



做人或做酒，都要真性情：August Kessler

August Kessler: True Character



“可以给我一杯咖啡吗？”这是采访莱茵高名庄佳士纳（August Kessler）庄主August Kessler先生时他说出的第一句话。由此，一次原本围绕葡萄酒为中心的访问，渐渐转变为一场关于生活习惯、旅行和文化的漫谈，乍一看所谈似乎与酒无关，实则处处折射出Kessler先生做人 and 做酒所遵循的原则——做人或做酒，都要真性情。

其实这不是我第一次来到中国。3年前的冬天我短暂地到过上海公干。我对上海的印象是：总是阴天，人非常多，交通很拥挤，有非常棒的食物，也有非常棒的酒如果你找对了地方的话，有不少漂亮的购物中心，里面有很多西方的品牌。不过我印象最深刻的是在苏州河边走过的一些老码头地带，这是这个城市所独有的。我喜欢这种能够展现这个城市原生文化的地方。

我这辈子跑了很多地方。20年前，我差不多每年去3次日本，这样的频率保持了十多年。我还在美国待了快8年，在那里为我的酒打造了一个经销网络。

当人们出差谈生意时，差不多总是在赶时间。我认为这是一种非常错误的做法。做生意，最重要的是要建立起私人性质的人际关系。当你和对方有了私交，生意自然而然地就会发生。

我知道中国和日本非常不一样。不过我在日本开展业务的首要原则是和对方建立很深的私人交情。我去日本时，完全没机会住酒店，我不得不去合作伙伴的家里去住——这是一种非常高的待遇了。一个市场的经济形势有时会顺畅，有时会萧条。如果你建立起广泛的私人交情，那么长期来看你的业务会很有保证。



千万记住，不要逼自己在很短的时间内里去表达很多的东西——你会损害你的生意，甚至会损害你的私人关系，因为人们会感到失望。

30年前我第一次去美国时，那里的咖啡尝起来好像深颜色的刷锅水！经过意大利美食和咖啡文化的影响，他们的咖啡品质慢慢提升了。然后——他们开始开星巴克。我在这里看到了星巴克和Costa。这些店用的不是高品质的咖啡豆，但他们长处在于适应市场的品味、打造品牌和扩大销量。

咖啡文化和茶文化有点类似。星巴克里是喝不到好咖啡的。在法兰克福，有一家犹太人开的咖啡馆，你可以在100种不同的咖啡豆里选择你喜欢的口味。这家店叫Café Wacker。你去过法兰克福吗？这是一座被现在的人忽视了的城市。很有活力，很有钱因为这里有股票交易所。你一定要去Kleine Markthall，在这里你可以买到所有与烹饪有关材料。附近还有全德国最好的牛肉肠：Gref Voelsing。

你看得出来，我总是吃得很好（指了指自己的大肚子）。而且，我是个业余厨师，平时就喜欢钻研厨艺，只要一有时间我就做菜。我通过做菜来放松心情，获得内心的平静。

关于我的酒，我就不在此多说了，请先尝试一下我的酒，相信喝

过的人都会留下深刻的印象。以后我会更详细地介绍我的酒。现在我只想对用贝露娃配餐提一些实用建议。

一般来说，2009的佳士纳贝露娃的经典搭配是小牛肉或者鹿肉，但我的私人建议是——不论是布根地的贝露娃还是我的贝露娃，你最好只用一小块新鲜芝士来配搭。配贝露娃的菜肴，无论浓郁度如何，千万千万不可以带辣味啊。



传统的守护者：Andreas Hütwohl

Andreas Hütwohl: Protector of the Traditions

蕴宁酒庄 (Weingut Von Winning) 的名字来源于创始人利奥宝德·冯·蕴宁 (Leopold Von Winning)。酒庄始创于1849年，在利奥宝德的努力下，蕴宁酒庄不断诞生了德国顶级佳酿。而为了让世人对德国葡萄酒有更多的认可，利奥宝德和一众有识之士在1907年成立了德国VDP联盟，蕴宁酒庄是创办成员之一。

自2008年伊始，酒庄的管理工作转交到Stephan Attmann和Andreas Hütwohl的手上，他们带领了一个年轻，富有活力的团队，通过复原和保留德国悠久的酿酒传统，让葡萄酒爱好者通过享用蕴宁的佳酿而了解德国葡萄酒历久弥新的优秀品质。

复原守护酿酒传统

在百多年的发展历史中，蕴宁酒庄见证了德国葡萄酒技术的发展，经历了德国酒的起落。在这过程中，酒庄历届的酿酒师团队采用了不同的酿酒技术来提升酒质。Andreas指出：“我和Stephan在接手蕴宁酒庄的酿酒工作后，首先开展的就是审视酒庄所采用过的酿酒技术，去芜存菁，‘复活’一些早已被弃用或遗忘的酿酒技术来迎合我们的酿酒理念——最大限度减少葡萄酒酿造过程中的人为影响因素。”

为了能提升酒质，酿酒团队从葡萄酒种植阶段开始整顿。在了解了蕴宁所拥有的葡萄田的风土特之后，他俩决定采用密集果串的种植方式来改善葡萄果实的质量。“我们采取的密集果串种植方式与法国布根地、香槟区、德国的法尔兹所采取的种植方式



类似，通过密集种植，可以让葡萄藤的根系往深处扎，吸取深层土壤和岩石中的养分，尽管葡萄藤所结的果实大小会比以往要小，但是果汁的风味更佳浓郁。”蕴宁的葡萄田都拥有非常复杂的土壤结构，从石灰岩到珊瑚礁应有尽有，它们源自于五千万年前的火山活动。“我们的葡萄田大多处于高海拔的南向山坡上，独特的风土赋予了蕴宁白葡萄酒一种特殊和浓郁的矿物气息。”

到了酒窖，Andreas在红白酒的处理上采用了不同的传统酿酒方式，例如蕴宁采用小橡木桶陈酿威士莲白葡萄酒。“我们采用的都是天然酵母，而小的橡木桶能够为威士莲等其他白葡萄酒带来更好的结构感，同时能更好地带出酒液中的矿物咸味。”等到了葡萄酒在橡木桶中熟成完毕后，酿酒团队采用了一种在该区域早已罕见的技术——把酒桶推往高处，利用重力泵出酒桶里的酒液。

Andreas认为，“复活”这种技术能够最低限度维持葡萄酒在橡木桶中熟成的状态。“现在科技发达，很多酒庄都是采用各种的机器从橡木桶中抽取葡萄酒。但我和Stephan都认为，采用古老的重力法，虽然会耗费更多的时间，但是这种方法对葡萄酒液的伤害大大减低，我们通过这种‘温柔’的方法抽取酒液，可以更好地保护葡萄酒（特别是白葡萄酒）的结构和风味，同时也降低，甚至可以免去过滤这个环节。”

为德国贝露娃正名

近年来，国内葡萄酒市场掀起了新一轮的狂热：布根地。布根地葡萄酒在拍卖市场上不断刷新纪录。而造成人们对布根地红葡萄酒的疯狂追捧就是贝露娃这一娇贵的红葡萄品种：她如同一个养在深闺的娇嫩公主，对成长环境的要求异常严苛，但在足够的呵护下，贝露娃能够酿造出让无数饮家魂牵梦绕的顶级美酒。但其实，除了布根地以外，在旧世界国家里，还有一个地方正在凭着自己的努力，证明自己的土壤也能栽培出能与布根地一较高下的贝露娃，那就是德国。

本次Andreas访华，除了向葡萄酒爱好者带来蕴宁的威士莲，也积极地推广酒庄的贝露娃佳酿。“在过去的20年里，德国是世界第三大的贝露娃产国。德国拥有顶级的风土，所酿造的贝露娃结构优雅，风味细致精妙，香气深沉复杂。”

蕴宁的贝露娃植株来源于法国布根地，目前在两个葡萄园中种植。蕴宁的酿酒团队采用了非封闭的橡木桶酿造贝露娃，而在酒桶中抽取酒液的时候没有采用过滤工序，在最大程度上保留了葡萄酒的风味。

在采访结尾时，Andreas对笔者说：“Stephan和我接手蕴宁的日子尚浅，到目前为止我们都不能说已经确定了我们的酿酒方式，更多的像是在不断地试验，去感受和探索最佳的酿酒方式。”



杯中物语：Sebastian Wandt

Sebastian Wandt: Telling Chronicles from Wine



巴莎曼博士酒庄 “Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan”，由于德文的名字比较长，很多人会省略“Geheimer Rat Dr. von”的翻译。但正是这个德文的全称，彰显了酒庄历代庄主的尊贵身份：“Geheimer Rat”直译为“秘密的督导、顾问”，在当时是国王赐给“为群众带来指引和影响的人”的尊称；而“von”则是对贵族的称呼。”酒庄的销售总监Sebastian Wandt如是说。

历史的足迹

巴莎曼博士成立于1718年，或许它不是德国葡萄酒界历史最悠久的酒庄，但酒庄的历史却深深地影响了德国优质葡萄种植传统接近300年，而且时至今日，依然扮演着举足轻重的角色。有人说，若想了解法尔兹 (Pfalz) 的文化景观，只要品尝数款巴莎曼的美酒，细读酒庄的历史发展便知一二。

话说在1718年，家族从萨瓦 (Savoy) 迁移到法尔兹，创始人Pierre Jordan先生首先为酒庄奠定了基石，开始威士莲葡萄的种植。家族的后裔更是名人辈出：Ludwig Andreas Jordan不仅是一名议员和联邦议代表，还是个资深的德国酒史专家；Ludwig Bassermann-Jordan博士参与制定了德国的第一部葡萄酒法规，后来又创建了德国优质葡萄酒联盟 (简称VDP)；在1917年，巴莎曼家族被授予贵族名号“von”；还有Friedrich von Bassermann-Jordan博士，他编著



了当时种植葡萄的百科全书《葡萄栽培历史》，该书到今天依然极具影响力。自2002年起，企业家Achim Niederberger成为这个酒庄的庄主。

诠释顶级风土

一部超过三百多年的传奇家族酒庄发展至今，依然为人们津津乐道，酒标上的王冠“BJ”是每一代酒庄传人和酿酒师，为该酒庄出品的葡萄酒打上去的品质的烙印。销售总监Wandt介绍道，巴莎曼酒庄在德国坐拥着一流的葡萄园：位于福斯特（Forst）、代德斯海姆（Deidesheim）和汝佩斯博格（Ruppersberg）的葡萄园，种植面积共有49公顷；酒庄旗下包括了20个独立的种植园，超过三分之一的葡萄园都属于顶级葡萄园，如Hohenmorgen、Kirchenstück和Jesuitengarten。在德国，这样的占地是不容忽视的。

此外，葡萄园内的土壤大部分属于黏土、沙土等类型，靠山处的土壤多为黏土，而邻近平原的地方则多为沙土。这赋予了葡萄浓郁的产地特色：优雅的矿物味、优质的果香和迷人的酸度、复杂度。直到1996年，这里种植的全部是威士莲葡萄，到今天这个比例依然高达85%。在葡萄成熟后，工人会分数次采摘，并同时葡萄进行分类。酒庄共出品3个系列的葡萄酒，年产40万瓶。

传承与创新

数百年来，酒庄一直致力于对优质葡萄酒的追求。在改进葡萄栽种方面，巴莎曼博士坚持运用无污染的绿色种植方式，采用具预防性的、自然的防护措施。在2003年，酒庄开始尝试有机种植的方式，大大减少化学干预，结果出品的威士莲香气更充盈、口感变得更复杂、醇厚，更能清晰展现葡萄园的精髓。到2010年，所有葡萄园已启用有机种植。

而酒庄的酿酒师Ulrich Mell也大有来头。Mell先生在德国颇负盛名，他注重不使用任何添加剂的自然发酵方式来酿酒，务求让葡萄的产地特色更好地展现在葡萄酒中。顶级的巴莎曼威士莲矿



物气息十足，拥有优秀的陈年潜力；而入门级的威士莲则果香精致、爽口，充满活力。Wandt向我们透露，时至今天，酒庄仍会采用传统的大型橡木桶来发酵。而在酒窖历史悠久的砂岩质地拱顶酒窖中，也一直窖藏着酒庄最名贵的葡萄酒。

在旋盖和木塞的选择上，酿酒师Mell也意识到旋盖对白葡萄酒新鲜度的影响，并在2000年，在入门级葡萄酒中启用旋盖。据Wandt介绍，在酒庄的入门级酒款中，2006和2007年份的葡萄酒已经大量使用旋盖。目前有80~85%的葡萄酒用旋盖，以更好地保持酒的果香和鲜美；而拥有30~40年陈年潜力的顶级威士莲葡萄酒则依然选用橡木塞。

时代的更迭也不能阻止一个优秀酒庄的前进，每一代巴莎曼博士的人都会竭尽全力，运用他们的智慧、专业知识和技能、敏锐的触觉、家族财力和政治影响力来维护和提升酒庄的名誉和声望，而所有的这些努力和卓越也必定会在滴滴甘露中尽显无遗。



专题 FEATURE

BORDEAUX

Encounter with Real Bordeaux An Interview with Owners of Seven Chateaux

邂逅真实的波尔多 波尔多七酒庄庄主访谈

文/Text Wolf, Elle, Judy, Betty, Richie, Vivian

编者的话：

波尔多，世人瞩目的美酒之都。1万多家大小酒庄，每年在这片土地上酿造出7亿多瓶佳酿，在吉隆河两岸绘出酒香四溢的动人风情。在这万余家酒庄中，收录进各产区评级制度的酒庄（亦即人们常说的“波尔多列级名庄”）数量仅区区几百家，每年所产也仅占7亿瓶里的九牛之一毛。列级酒庄之外，数量众多的是波尔多大区或子产区AOC级别的庄园酒。

要见识波尔多的真正魅力，仅仅流连在光环之下价格高企的列级名庄是不够的。这正如周游台北时，吃饭若只上101大楼的欣叶、阳明山的中国丽致或是米其林指南上挂星的Fat Angelo's，而不去访一访舒国治“舒哥”力荐的迪化街、厦门街、永康街各处深巷老店，很难谈得上真正领略这个城市的美食图景。

无论是“吃”还是“喝”，聚光灯之外的那些“平凡而意外”的邂逅，往往才最精彩。

今年四月，七个富隆代理多年的波尔多精品小酒庄首次由酒商组织庄主访问中国，本刊编辑全员出动参加了这次全部由非列

级酒庄组成的品鉴会，并在会后对庄主进行了采访，双方都眼界大开。

原来这些农民大叔长年在家族农庄上种葡萄收葡萄打磨酒质，其余的销售推广公关等等一律全都交由酒商打理，难得出国一游。大多数人都是第一次来到中国，面对广州珠江新城的天际线，纷纷露出难以置信的表情。由于大叔们只有少数人会英语，甚至法语也带有浓重的口音，编辑们只能通过痛苦无比的翻译、各种手势比划和奇形怪状的示意图与他们进行沟通。

对于编辑们而言，平时参加各种酒展酒会品尝列级名庄酒的机会常有，却很少有机会尝试这些没有太多“故事”和“卖点”的波尔多小庄园，更少见到这样朴实无华的波尔多庄主。这次品尝的七家精品小酒庄，没有列级名庄的耀眼光环，但品质依然做得一丝不苟，经过庄主简单客观的介绍，更令人真切地感受到波尔多人对待土地和葡萄的那股认真劲头。“质优价宜”是我们对这七家庄园得出的共同印象。也许，这才是波尔多葡萄酒的真正魅力所在。

受访人

Denis Barraud

金絮兰酒庄 (Château Lynsolence) 庄主



Q 您的酒年产量有多少？其中有多少销往出口市场？中国在其中占有怎样的地位？

金絮兰是个小庄园，年产仅有7700~9000瓶，扣除酒庄自己的存酒之外，50%出口到其他国家。中国在过去两年里只得到480瓶酒的量，所以比例非常小。

Q 您认为您的酒最根本的竞争力在哪里？

金絮兰产量稀少，质量扎实出众，因此才得到了众多葡萄酒品鉴家诸如罗拔·派克的肯定，是稀有的精品酒，市场反响很好。以2003年份为例，金絮兰与白马庄获得同样的高分评价。在如此高的品质下，我无惧任何挑战。

Q 如果中国消费者在吃饭时想用您的酒来配餐，您对他们有何建议？

根据我对金絮兰的理解，口感偏辣味的菜色很难与金絮兰搭配，但微量的辣味还是可行的。不过这是我本人第一次来到中国，此前对于中国的美食并不了解，只能就这一次中国行的经验提出意见。昨晚在御口福餐厅吃到的“台湾蔗芽焖黑棕鹅”，就和金絮兰有非常好的搭配效果。

Q 2012年份是一个困难的年份，有许多波尔多酒庄减产或者停止酿制正牌酒或者在期酒活动期间对产品进行降价，但也有很多酒庄表示2012年份的品质仍然是有保证的。您如何评价这个年份？它对您的酒有什么影响？

2012年对于我的葡萄园没有明显的影响，反而可以称得上一个优秀的年份。2009和2010年是很好的年份，但是酒的售价过高。现在中国消费者的热情有所消退，所以波尔多的名庄有意识利用2012年气候不太稳定的消息对葡萄酒进行降价销售。但是，这种

大环境对金絮兰的影响不大。2012年的酒已经在橡木桶里陈酿了5个月，现在的表现很理想，我很满意。

Q 金絮兰近十年的最佳年份有哪些？

2001、2003、2005、2008、2009、2010都是很好的年份。但是，2002年是我认为价格较低，但是品质非常优秀的高性价比年份。另外，1999也是一个很好的年份。因为金絮兰是从1998年开始推出的，1999年是最开始的头两年，酒庄在酿造这款酒上耗费的精力是最多的，所以酒的质量有非常好的保证。

Q 您对2012最新圣达美隆列级有何看法？

圣达美隆2012有众多酒款获得晋升，这也是我努力的目标之一。但是要参加评级，酒庄的酿酒车间必须位于庄园内。金絮兰酒庄的葡萄园面积（约5公顷）非常小，酿酒车间没有设在庄园内而是在家族名下的另一个庄园里，所以不符合法律要求，无法参加评级。我们家族旗下的另一个类似的优秀酒庄Château Les Gravières针对评级的法律要求进行了相关的改造，获得了参加评级的资格，但是这次2012列级没有评上，我感到有点儿遗憾。



受访者

Jacques Medeville

碧茵庄 (Château Puy Boyrein)
贵图庄 (Château Greteau Medeville) 庄主



Q 碧茵和贵图各有多少销往出口市场？中国在其中占有怎样的地位？

我们这两个品牌销往海外的比例大约都是在50%左右。上一年碧茵出口美国的量较大，今年增长较快的是中国，大约占总出口量的20%。贵图的年产量在4万5千瓶，也有近似比例的酒销往中国。所以中国占据我们出口市场的很重要的地位。而且我们的酒都能比较适于搭配菜肴，所以我觉得中国这个市场正在逐步赶上美国的市场。

Q 波尔多今天面临着其他旧世界产区 and 许多新世界产酒国的竞争。您认为您的酒最根本的竞争力在于哪里？

在于它们的风土和毫不妥协的品质。

碧茵庄葡萄园位于波尔多左岸的格拉芙，土壤主要以砂石为主，这种土壤有很好的排水性，而且能够保持热量。碧茵庄园红葡萄酒有50%的梅乐，剩下的是嘉本纳沙威浓以及嘉本纳弗朗，这种比例带来充盈的水果香气和细腻柔滑的单宁。我们采取传统的方法来酿制，在旧橡木桶中陈年12个月，以保持橡木与果香的平衡。



贵图庄园位于距离波尔多市区25公里的Haux，粘土和石灰石构成土壤的主要成分，平均树龄超过35年，可以说正值壮年，出产的梅乐和嘉本纳沙威浓葡萄品质都很高。我们同样也是按照传统方法酿制。

Q 如果中国消费者在吃饭时想用您的酒来配餐，您对他们有何建议？

我对中餐知道的不多，而且中国菜实在太多姿多彩，我很难作出推荐。但是就我个人而言我喜欢用它们来配芝士、烤牛肉、猪肉或羔羊肉，一些比较辛辣的菜或是口味浓郁的菜都适合与我的酒搭配。

Q 2012年份是一个困难的年份，有许多波尔多酒庄减产或者停止酿制正牌酒或者在期酒活动期间对产品进行降价，但也有很多酒庄表示2012年份的品质仍然是有保证的。您如何评价这个年份？它对您的酒有什么影响？

2010年份似乎才可以算比较困难的年份。当我们采收葡萄后，我们会对葡萄进行筛选和分类，分成A、B、C组，其中A组葡萄质量最好。在不同年份，有时A组多一些，有时B组多一些，有时嘉本纳质量比较好而梅乐不尽人意，有时又是不同的情况。所以没有说彻底的好年份或差年份。2012这一年，我们采收了质量优异的梅乐，80%的收成是让人非常满意的，有60%品质同样出众的嘉本纳沙威浓。由于2012年份我们的收成减少了，所以出口量也锐减了一半。

Q 您的酒近十年来的最好年份是哪些？

很难说准确哪一年是最佳的年份。就我所记得，我觉得2005、2006、2008、2009和2010年的葡萄质量都很好，但这并不等于现在喝2005年份的酒就一定会很完美。比方说，碧茵庄园红葡萄酒就适合年轻饮用。

受访者

Eric Dupuy

巨石庄园 (Château Cros Caillou) 庄主



Q 能向读者简单介绍一下巨石庄园葡萄酒吗？

首先得说一下，我来自Dupuy家族，在波尔多是一个历史悠久的酿酒家族，我们在两百多年前已经开始家族的酿酒事业，如今我是家族第五代的传人。巨石庄园也由我来主理。

巨石庄园的法文名字是Château Gross Caillous，字面意思就是巨大的石头，酒庄的名字来源于我们葡萄田里巨大的鹅卵石。正是这些鹅卵石在白天的时候吸收了太阳散发的热度，到了晚上气温降下来的时候，它还为土壤，葡萄藤提供温暖，保证了葡萄的茁壮成长。

Q 波尔多今天面临着其他旧世界产区 and 许多新世界产酒国的竞争。您认为您的酒最根本的竞争力在于哪里？

我认为，巨石庄园葡萄酒的竞争力在于，优雅、平衡。这两个元素是我对巨石庄园所下的定义，也是我多年来在酿酒工作中不断追求，希望至臻完美的两个因素。波尔多右岸圣达美隆的葡萄酒一直都是优雅和平衡的。我们希望，无论在种植葡萄还是在酿酒的过程中都能最忠实地体现风土，体现梅乐这个葡萄品种的特性。巨石庄园的葡萄酒甜美，有着优雅迷人的花香，但同时你能发现我们的葡萄酒依然有非常明显的酸度，以组成一个平衡度很高的酒体结构。

我推荐您品尝酒庄2010年份的葡萄酒，该年份的葡萄酒非常甜美，尽显梅乐的特性，此外酸度非常高，是一款潜力无限的佳酿。

Q 2012年份是一个困难的年份，有许多波尔多酒庄减产或者停止酿制正牌酒或者在期酒活动期间对产品进行降价，但也有很多酒庄表示2012年份的品质仍然是有保证的。您如何评价这个年份？它对您的酒有什么影响？

2012年对于巨石庄园，对于我来说，有点儿类似2006年。2006年份是我酿酒生涯中的一个巨大挑战：6月初的连续降水让我非常担心梅乐缺乏足够的时间成熟；葡萄酒酿好后不久我品尝过，发现葡萄酒口感粗糙，香气封闭；当时我和我的酿酒团队都难免担心。但是一年后，我们惊喜的发现，葡萄酒的香气逐渐打开，我们能清楚感受到酒液中散发的花香气息，而当初那种粗糙的口感已经大为柔化。

我想大家都比较熟悉“酿酒师年份”这个概念，06年和12年都属于这样的一个年份。12年的气候条件也影响了梅乐的健康成长，我们也根据葡萄的质量相应地调整了当年的葡萄酒产量。现在评估12年年份的葡萄酒可能还有点儿为之过早，他们还躺在橡木桶里沉睡，慢慢发展属于该年份的个性。我认为还得再过一两年才能正确地评价该年份的真正价值。

Q 如果中国消费者在吃饭时想用您的酒来配餐，您对他们有何建议？

我必须承认，我对中餐的了解不多，其实这也是我第二次访问中国。不过我可以就我有限的中餐酒餐经历和大家略讲一讲我对中餐搭配葡萄酒的一些感受。首先我得指出，我对饮用葡萄酒的理念是“味觉是一种瞬息万变的感官”。也许今天您能在巨石庄园葡萄酒中喝到甜美的香草气息，但是我不能保证明天品尝同一年份的巨石庄园的时候，您还能找回一模一样的感觉。

总体而言，我觉得巨石庄园红葡萄酒与粤菜的乳猪、烧鸡、烧鹅等菜式非常搭配，特别是乳猪。酥脆的猪皮和肉汁丰满的乳猪肉是两种截然不同的口感，而巨石庄园的葡萄酒能够很好地与两者串联在一起。梅乐的甜美和嘉本纳弗朗的硬朗带出了猪皮被烈焰炙烤的独特风味；同时也中和了乳猪肉丰满的油脂口感，我忍不住多吃了几块。

受访人

Gros Jean-Marie

格兰治庄园 (Château Grange Neuve) 首席酿酒师



Q 您的酒大约有多少销往出口市场？中国在其中占有怎样的地位？

每年有2 0000瓶运往出口市场，其中10%销往中国。目前中国还是个较小的市场，相信未来在中国市场会有更大的发展。因为我的酒在欧洲市场很受欢迎，性价比高，符合欧洲人爱喝酒但不会用太多钱去购酒的消费习惯。

Q 波尔多今天面临着其他旧世界产区 and 许多新世界产酒国的竞争。您认为您的酒最根本的竞争力在于哪里？

我认为波尔多酒和新世界酒的竞争主要在于新世界有着更便宜的价格。但这种竞争应该不会影响到宝物隆，因为宝物隆的产量实在很稀有，而且香气非常独特，酒体、果香和酒精度处于很好的平衡状态。我们和新世界确实存在竞争，但还是要看消费者的个人喜好，因为我们与新世界酒是完全不同的风格。真正称得上质量上乘的酒并不多，宝物隆产量小，有自己的风格，有人是宝物隆的狂热粉丝。我们的酒庄年产量只有4万瓶，庄园小，每一块地、每一个工序都是庄园的人亲力亲为去做。我们是实实在在地做酒，不同于新世界一些大庄园，更多的是在做一门生意。



波尔多宝物隆

Q 如果中国消费者在吃饭时想用您的酒来配餐，您对他们有何建议？

这个问题其实不好回答，因为我们真不大了解中国的料理。请尽量搭配一些不太辣的食物，和鸡、鸭等禽类还有猪肉的搭配不错。中国菜和西餐搭配的一个难点在于上菜的顺序，西餐会一道道菜上，搭配相应的酒；但中国菜是使用围餐的形式，菜都是一起上，这个时候比较难进行酒餐搭配了。

Q 2012年份是一个困难的年份，有许多波尔多酒庄减产或者停止酿制正牌酒或者在期酒活动期间对产品进行降价，但也有很多酒庄表示2012年份的品质仍然是有保证的。您如何评价这个年份？它对您的酒有什么影响？

2012年我们的产量比正常收成的66%还要少。很幸运的是，我们在雨季前就完成了采摘，所以2012梅乐的质量还是让人很满意的。2012年比2010年口感更柔和，比2011年更有结构感。我认为宝物隆是2012年份波尔多各个产区里面表现最好的。

Q 您的酒近十年来的最好年份是哪些？

这个很难说，它们就像10个宝宝，各有特点。但如果一定要我选一个，目前的品尝结果来看2009年份现在饮用的表现已经很不错了。但这个结果可能会改变，因为每个宝宝都在成长。拭目以待吧！

Q 格兰治会加大在中国市场的推广力度吗？比如酒庄代表更多地来中国举办酒会？

我们会继续和富隆保持很好的合作，但我们酒庄很小，包括我在内只有2个全职和2个兼职的员工，增加酒庄代表来华的次数大概不太可能。

受访人

Yves de Ponton d'Amecout

宝来湖庄园 (Château Bellevue) 庄主



Q 您的酒大约有多少销往出口市场？中国在其中占有怎样的地位？

我们年产量在6万瓶左右，约有1/3销往海外市场。中国市场现在还是这2万瓶中的一小部分，但是年增长速度已经达到了100%，所以我们很乐观。中国(不包括香港)是我们第三大海外市场。

Q 波尔多今天面临着其他旧世界产区 and 许多新世界产酒国的竞争。您认为您的酒最根本的竞争力在于哪里？

波尔多酒的竞争力在于质量而不是价格。如果我们想和其他国家的酒打价格战，我们一定会输。总会有比你更便宜的酒。因此我们的努力全部集中于提升酒的品质。这是唯一我们要去竞争的地方。

Q 如果中国消费者在吃饭时想用您的酒来配餐，您对他们有何建议？

宝来湖白葡萄酒是海鲜、鱼类的好搭配。在法国我们有吃生蚝的习惯。生蚝配宝来湖白是非常美味的。此外吃干奶酪时也可以配它。至于宝来湖红葡萄酒，如果你去吃意大利菜，那么我建议你带上一支，无论是披萨还是意面或者BBQ，搭配起来都十分可口。事实上，我们在酿酒时针对亚洲市场采取了一些混酿措施以减少酸涩的单宁。所以在中国大家喝的宝来湖和法国人喝的宝来湖略有不同，单宁是非常柔滑细腻的。我们19英亩的葡萄园有着很多种不一样的日照朝向，不一样的葡萄品种，因此我们可以做出口感非常多样化的葡萄酒出来供应给中国市场。

Q 2012年份是一个困难的年份，有不少波尔多酒庄减产或者停止酿制正牌酒或者在期酒活动期间对产品进行降价，但也有很多酒庄表示2012年份的品质仍然是有保证的。您如何评价这个年份？它对您的酒有什么影响？

你指的是波尔多的列级名庄吧。列级名庄只占波尔多酒庄的百分之一不到，他们的酒价近10年来涨得很快，今年的市场形势已经



宝来湖庄园庄主夫妇

不同，他们需要一次调整。所以他们降价更多的是市场问题而不是气候的问题。

今年四月份雨水较多，因此我们的产量只有去年的一半。但是酒的品质毫无问题，因为进入秋季后，九、十月份的天气极为理想。

Q 您的酒近十年来的最好年份是哪些？

我的顾客们都喜欢2005，但我个人认为2002更好。为什么？因为我喜欢2002。

Q 酒庄随着时代的发展在哪些方面有所改变呢？例如酒的酿造方式、香气、口味等等。

我们每年都力争进步，提升我们的酿造技术和葡萄园的管理水平。

Q 如果要归类，您认为您的酒属于哪一种风格，现代还是传统型？

我觉得这样对立地去划分并不合适。我想我们必须保持现代思路，同时又要尊重传统。我们很理解传统的酿造方法，我们会在这一基础上向现代前进。

受访人

Emmanuel Cottin

花骑士庄园 (Château Lafleur Chevalier) 庄主



Q 您的酒大约有多少销往出口市场？中国在其中占有怎样的地位？

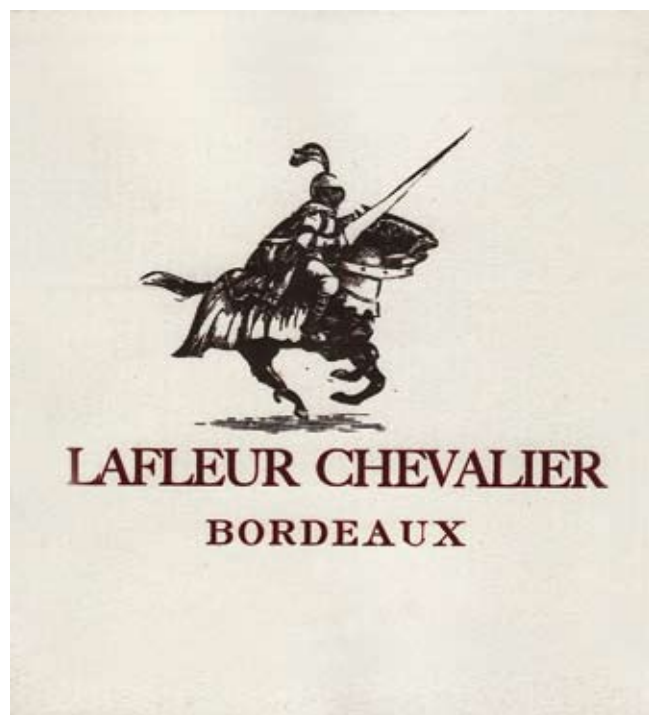
这个品牌每年约有5万瓶酒销往海外市场。目前中国在其中占的比例还不是很大，我们和富隆在这儿还有很多工作要做啊(笑)。

Q 波尔多今天面临着其他旧世界产区和许多新世界产酒国的竞争。您认为您的酒最根本的竞争力在于哪里？

波尔多的竞争力在于它自己——这里是波尔多。我们不是在意大利，也不在澳大利亚。波尔多有它独特的风土，它对葡萄酒的品质起着决定性的作用。我们还有悠久的酿酒传统，可以说是世界葡萄酒文化的发源地。当然，世界还有很多产区有很独特的风土，或是有特色的当地葡萄酒。但是，波尔多不需要和它们在一个领域里竞争。我们的竞争对手是我们自己。记住这一点很重要。

Q 如果中国消费者在吃饭时想用您的酒来配餐，您对他们有何建议？

一个好问题(笑)！我也非常期待中国消费者在尝试过用花骑士庄园葡萄酒搭配中式菜肴后与我分享这个问题的答案。



Q 2012年份被有些酒庄认为是一个困难的年份，您觉得您的酒会受到年份品质的影响吗？

这不是事实。在很多年的价格上升之后，波尔多的列级名庄价格已经基本到达了一个临界点。他们需要一个“困难”的年份来给市场降温。2012年我们的葡萄园可以说是受到祝福的，一切都很完美。我想从2012年份酒的品质里应该不难证实这一点。

Q 那么，您能推荐一下近十年来您的最好年份是哪些吗？

哈哈，不！因为我的喜好并不代表每一个人的喜好。如果有中国消费者想知道哪一个年份尝起来味道更好，我的建议是：请到富隆的酒窖里去尽情品尝吧！

CORDIER GRAND VIN DE BORDEAUX



Desire Cordier
1886

SAINT-EMILION GRAND CRU



1886-2006 - 120TH VINTAGE

为庆祝歌迪雅集团成立120周年，公司推出了120周年精品限量版歌迪雅圣达美隆特等园红葡萄酒，纪念集团创始人Desire Cordier先生。

这款以纪念Desire Cordier先生的精品葡萄酒以限量编号，来源于波尔多右岸圣达美隆特等园产区，品质一如歌迪雅集团经营的众多波尔多名庄。每个瓶身镶嵌施华洛世奇水晶一颗，独一无二，更显弥足珍贵。

www.desirecordier.com

CORDIER - La Croix Bacalan - 109 rue Achard - BP 154 - 33042 Bordeaux Cedex - France
Tel : +33 (0) 5 56 11 29 00 - Fax : +33 (0) 5 56 11 29 01 - contact@cordier-wines.com



John Shwartz: Perfect Incorporation of Art and Wine 艺术与葡萄酒浑然天成

约翰·施瓦茨访谈

文/Text Elle 图/Photo Steven



膜拜酒 (Cult Wine) 是美国葡萄酒界炮制的概念，最早源自1990年代，通常指的是价格不菲，获奖无数，产量有限，用于收藏投资多于饮用的天价葡萄酒。如今这个概念已经风靡全世界，很多精品酒庄都乐于为自己的葡萄酒冠上膜拜酒的称号。

采访进行的时候，约翰带领旗下的膜拜酒第一次访问中国，他为中国的葡萄酒爱好者带来了旗下的悦唇庄 (Amuse Bouche)、临峰园 (Au Sommet)、泊多园 (Vin Perdu)、花乐园 (Pharoah Moans) 共四款精品佳酿，它们皆由“加州葡萄酒第一夫人”Heidi Barret女士主理，皆为近十年来在纳帕谷中迅速崛起的顶级膜拜酒典范。

可收藏的葡萄酒艺术品

无论是Heidi Barret女士还是约翰·施瓦茨，在工作中都秉承着一个理念，就是酿造极具收藏价值的葡萄酒。“一瓶顶级的葡萄酒就如一份珍稀的艺术品，随着年岁的发展，它的收藏价值越高。悦唇的名字Amuse Bouche是法语，原意大概为‘为嘴巴带来无限惊喜’，这也是我们的希冀——为各位葡萄酒鉴赏者带来无限的愉悦。”为了增加葡萄酒的价值，让它成为一件真正的艺术品，每一年，悦唇庄都会邀请一名知名艺术家为葡萄酒设计酒标。例如在最近推出市面的2010年份悦唇庄，庄主邀请艺术家托尼·柯提



思 (Tony Curtis) 设计了两个酒标：托尼为我们提供了两幅画作挑选，这可难倒了我和Heidi，因为两幅画作我们都同样喜欢，再三衡量后，我们决定两幅画作都采用。于是就有了2010年双酒标的特殊情况。”——事实上，这一举动在无意中提高了悦唇庄该年份葡萄酒的价值，因为就在约翰和Heidi敲定选用双酒标后没多久，托尼与世长辞，他为悦唇设计的两幅酒标成为了他最后之作。

除了在悦唇庄，约翰和Heidi也在泊多园的酒标上下了不小功夫。“我们为泊多园2010年份的葡萄酒采用了全新的酒标制作技术，从不同角度观察，您会发现酒标的图案会发生变化——从某些角度看你会看到光秃秃的葡萄藤，但是当你稍微转动酒瓶，你会惊喜地发现，葡萄藤瞬间挂满了果实。”在采访过程中，约翰还特意给我们展示2011年的酒标——在三个酒杯中跃动的葡萄酒，状如腾蛇。

精心酿造的手工艺品

采访伊始，约翰大胆地提出：“我们的葡萄酒是佳酿和艺术的完美结合，老实说我并不是很喜欢人们把它们视为膜拜酒，我更喜欢你们把他们当作‘精品酒’ (boutique wine)，视其为精雕细琢的手工艺品。”

在酒标上花费如此多的心思只为了衬托酒瓶里的佳酿。在约翰心里，无论是泊多园、花乐园、悦唇庄还是临峰园，都是凝聚了Heidi为首的酿酒团队无数心血在里面。“这四款葡萄酒犹如性格迥异的四兄弟，每一个都在用自己的方式诠释Heidi的酿酒哲学。”

悦唇庄2010年份采用了97%梅乐和3%嘉本纳弗朗酿造，这是一款法国波尔多宝物隆风格的葡萄酒。“悦唇是Heidi的野心之作，她挑选了我们所拥有的葡萄田中最顶级的梅乐，希望能够打造一瓶能与波尔多酒庄柏图斯相媲美的顶级好酒。”而泊多园述说的又是另外一个故事——该酒的酿酒葡萄共有五种：嘉本纳沙威浓、穗乐仙、小华帝、嘉本纳弗朗、梅乐——这些葡萄都是从庄主散落在纳帕谷各地的葡萄园中收集而来。“泊多园的原文是Vin Perdu，意为‘遗失的美酒’。Heidi从各地葡萄园收集‘沧海遗珠’来打造泊多园，希望能给客人呈现纳帕谷各地的美丽风土，用葡萄酒勾画出一幅和谐的纳帕谷酒乡风景画。”

四款好酒中，最能展示Heidi实力的则是临峰园。这款酒酒如其名，采用位于纳帕谷最高峰阿特拉斯峰 (Atlas Peak) 上葡萄园的嘉本纳沙威浓和小华帝酿造而成。“Heidi最擅长酿造嘉本纳沙威浓葡萄酒。在Heidi手中，嘉沙的个性和风土的特质彰显无遗。”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。与纳帕谷地的气候条件不一样，峰顶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度以上。凉爽的夜晚让果实的成熟缓慢，让葡萄酒酒体平衡，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。

最后一款花乐园是约翰与另一位酿酒师Guillaume Fabre合作的项目。“这是我和Guillaume的新尝试。百索罗布 (Paso Robles) 是加州迅速崛起的子产区。这里出产质量上佳的穗乐仙，风格与南法国的隆河谷相似。因此我们决定酿造一款由穗乐仙和歌海娜组成的葡萄酒，让更多的人知道和了解百索罗布这一新兴产区。”

用自己的词汇描述葡萄酒

在约翰投身葡萄酒行业前，他已经拥有多家餐厅，是餐饮业资深行家，因此他对于如何欣赏葡萄酒，在酒餐搭配方面经验丰富。来到中国，不免会被问及有没有试过中餐与葡萄酒的搭配，约翰回答得很从容“美国加州是一个密集的华人聚居区，这里有很多家出品与中国本土不相上下的中餐厅。而我也是一个狂热中餐爱好者，每周都最少吃一次中餐。我曾试过用叉烧包和悦唇葡萄酒搭配，效果还挺不错呢！”作为一个餐饮行业的资深从业者，约翰一直认为，葡萄酒属于餐桌，就应该与食物搭配。

说到欣赏葡萄酒，约翰觉得，中国的葡萄酒爱好者不一定非得按照国外葡萄酒词汇来描述杯中物：每个国家都有自己的饮食体系，也因此有属于自己一套的香味和味觉记忆系统。“葡萄酒大师李志延女士是我的好朋友，这么多年来她一直致力于在亚洲，特别在中国推广葡萄酒，用亚洲菜系来搭配世界各地的佳酿。我很支持她的工作，因为她引导亚洲的葡萄酒饮家如何用自己的味觉和嗅觉体系来更好地了解和欣赏葡萄酒。我觉得，在喝葡萄酒的时候您闻到什么香气就是什么香气。例如在白葡萄酒中，中国人会辨别到杨桃这种在中国常见的水果，而我可能会觉得这是蜜瓜的香气。对葡萄酒的感觉没有标准答案，这就是享受一瓶葡萄酒最具魅力的地方。”



Wine by Nature

An interview with Tony Kalleske

演绎自然的风味

访克拉斯酒庄主托尼·克拉斯

文/Text Judy 图/Photo 小封



初见托尼·克拉斯，很难想象这是个拥有125英亩葡萄田和400英亩农场、经营着从葡萄种植到酿酒，到多种谷类、奶制品生意、还要兼顾内销和出口等繁琐事务的大老板。但见他身穿着酒庄的工作衬衣，体格厚实健壮，仿佛随时准备着应对任何困难。庄主话语憨厚，笑容可掬，但谈到自家的庄园和葡萄酒，他马上就进入状态，详尽而主动地为你解答一切关于家族葡萄酒的疑问。

对克拉斯酒庄认识不深的饮家，通常会被这一标签吸引：奔富（Penfold）的葡萄供应商。其实，克拉斯家族在扎根150多年的土地上默默耕耘，又何止这么一个“卖点”？

自然的馈赠：有机栽种

早在1853年，克拉斯家族就在巴罗莎谷的酿酒腹地君诺村（Greenock）种植酿酒葡萄。由于出色的风土和优质的葡萄，在100多年前，克拉斯家族就被奔富相中，选为奔富酒庄Grange的葡萄供应商。除了种植葡萄树，家族还经营有一个大农场，放养着各种动物：绵羊、家禽、猪、牛等等。在2002年，第七代传人托尼和弟弟兼酿酒师特罗依（Troy）成立了克拉斯酒庄，把一直坚持的有机栽种理念直接体现到酒中。



Troy和爱喝啤酒的宠物猪Wilbur



托尼和特罗依两兄弟

对于有机的坚持，托尼认真介绍道，“我们家族从波兰迁移到巴罗莎谷后，就开始种植葡萄，直到现在都是以最天然的方式来耕种。因为我们深信，长期不懈地保持土壤和葡萄树的健康和生机，是酿造优质葡萄酒的保证。这也是大自然的馈赠。”但“有机”并不是酒庄的唯一筹码，与之相反，据托尼透露，在2004年，酒庄首次推出第一批自主酿制的葡萄酒时，澳洲市场对有机葡萄酒的概念褒贬不一，与今天的情况大为不同。

“质量才是我们的取胜之道。”托尼谈到，他们家族7代人都居住在这片土地上，多年来从事着相同或相似的工作。大家对这个大农场不但充满了感情，而且一直在探索哪一块土壤适合哪种葡萄的生长，因而留下了许多宝贵经验。穗乐仙是一直都表现出色的品种，慕合怀德（Mourvedre，在澳洲又称Mataro）是根据市场情况栽种的，歌海娜的种植面积也逐渐上去了，目前，葡萄的平均树龄达到50岁。

“因为没有了人工化学产物，如氮肥、除草剂和除虫剂等等的干预，葡萄树必须扎根到更深的土壤，去汲取所需的矿物和营养。这样迫使葡萄藤从自身培养出抗虫抗病的机制；而强壮的葡萄藤又能培育出香气馥郁，口感复杂的葡萄和顶级的葡萄酒。”托尼颇为自豪地解释说，其实从种植到酿酒，他们都会一直关注有机种植对庄园环境的保护，确保庄园的土壤、空气、水源等达到生态平衡。

敢为人先：生物动力学

到今年，已经是克拉斯运用生物动力学的第8年，而酒庄也早在6年前就通过认证。但托尼表示，“即使没有认证机构，我们依然会这么运用。”农场产生的天然肥料，如牲口粪便和植物混合肥料等会被埋入土壤中，进一步加强土壤的生命力。酒庄完全不使用任何化学肥料、农药和除草剂等，而用农场的动物来替代堆肥或除草的工作。

葡萄园的专职工作人员共4人，主要由托尼的父亲约翰（John）和堂兄弟金（Kym）来料理。他们都是经验丰富的葡萄农，而且花大量的时间追踪各个区域的葡萄生长状况。家族认为，当葡萄种植在合适的、并从来没受外来化学物质干预的土壤上，葡萄对特定土壤和气候的反映会更加明确、精准，进而为葡萄酒带来更多的地域特色和惊喜。

除了必须采取的有机或生物动力种植以外，一切任由葡萄和土壤自由发展，甚至在酿酒的各阶段也是。在酿酒上，酿酒师特罗依

让葡萄皮和橡木桶内的天然酵母引起自然发酵，不使用任何工业化的做法来迫使葡萄产生浓缩的酒体或香气，不过滤也不澄清，几乎不加二氧化硫。

谈到这些大胆的酿酒技术，不得不提家族的酿酒师、托尼的弟弟特罗依。他在大学酿酒专业毕业后，先后加入了奔富等6大澳洲品牌的酿酒团队，广泛学习酿酒技术。自2004年，推出亲手酿制的葡萄酒后，特罗依立即获得国内外葡萄酒业的关注和赏识，并被评选为巴罗莎谷以及澳洲最优秀的青年酿酒师。

谈到酒庄的众多获奖，庄主托尼只是腼腆笑笑，表示他们会继续努力。无论是从前作为奔富葡萄供应商的身份，还是巴罗莎最古老的有机种植酒庄，抑或是现在来自国际酒业界的认可，托尼坦言，他们无意要把家族事业“做强做大”。在家族世居的土地上，他们默默耕耘、酝酿，谦逊而平和，似乎与他们所酿制的葡萄酒一样，深沉而耐人寻味。[🔗](#)



采摘葡萄的克拉斯一家



克拉斯庄园

Aussino Wine Culture Tour: Season II

文化巡礼 皇室御用葡萄酒



文/Text Betty

2013年6月24日到6月27日，富隆葡萄酒文化中心分别在台山、福州、昆明和绵阳四个城市，举行了第二季度的世界葡萄酒文化巡礼活动，此次巡礼活动的主题是皇室御用葡萄酒，四场奢华晚宴在四个城市纷纷上演。品尝顶级佳酿和美食，如此美好的晚上，当是酒不醉人人自醉啊！



皇家·御用 ROYAL WINES

晚宴酒单：

1. 菲丽宝娜皇家珍藏香槟
Champagne Philipponnat Brut Royale Reserve
2. 皇家田园(珍藏)红葡萄酒
Imperial Reserva
3. 乔丹酒园嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Jordan Cabernet Sauvignon
4. 维嘉奥蜜丝甜白葡萄酒
Oremus Aszu 3 Puttonyos



第一站

“中国第一侨乡”台山

为了更好地推动当地葡萄酒文化的发展，台山富隆酒窖在下午举行了一场别开生面的百人葡萄酒讲座。到场的嘉宾品尝了两款来自新世界的代表作，获益良多。

晚上的宴会更是将整个活动推向高潮，海鲜拼盘搭配香槟，绝佳拍档；安格斯西冷扒配上嘉本纳沙威浓，美味无穷。

地点：台山碧桂园悦榕湖会所(旧销售中心)



第二站

“榕城”福州

福州酒窖邀请了本地的一些重量级人物出席晚宴，晚宴现场进行了三轮幸运大抽奖，嘉宾们满载美酒而归。当晚的酒餐搭配独具匠心，新鲜的法国生蚝搭配香槟，香气四溢的雪花牛肉搭配嘉本纳沙威浓，提拉米苏搭配贵腐酒，来一个甜蜜的收尾……全晚最精彩的莫过于最后紧张刺激的“酒量拍卖”游戏，嘉宾用自己的酒量进行拍卖，酒量最佳者获得了一支价值千元的麒麟庄园！

地点：福州富隆酒窖



第三站

“春城”昆明

昆明的皇室御用美酒晚宴安排在了滇池旁的高档食府，风景秀丽，美酒伴佳肴，心旷神怡的夜晚。各道精美的菜式，搭配各款出身名门的佳酿，碰撞出无数火花。昆明的葡萄酒爱好者更是对来自西班牙和美国的两款酒赞口不绝，其优雅复杂的口感俘虏了众人的心。

地点：昆明海埂顺峰



第四站

“李白的故乡”绵阳

本次文化巡礼的最后一站来到绵阳，吸引了60多位嘉宾前来参与。皇室与葡萄酒有着很深的渊源，边听着讲师娓娓道来，边品着杯中的美酒，对葡萄酒有了更深刻的体会。最后的知识问答环节更是高潮迭起，答对问题的来宾们获得了酒窖送出的精美礼品和现金券。

地点：绵阳绵州酒店南涛宫

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



Aussino Elites: Your Leading Fine Wine Specialists 您身边的葡萄酒专家—富隆精英

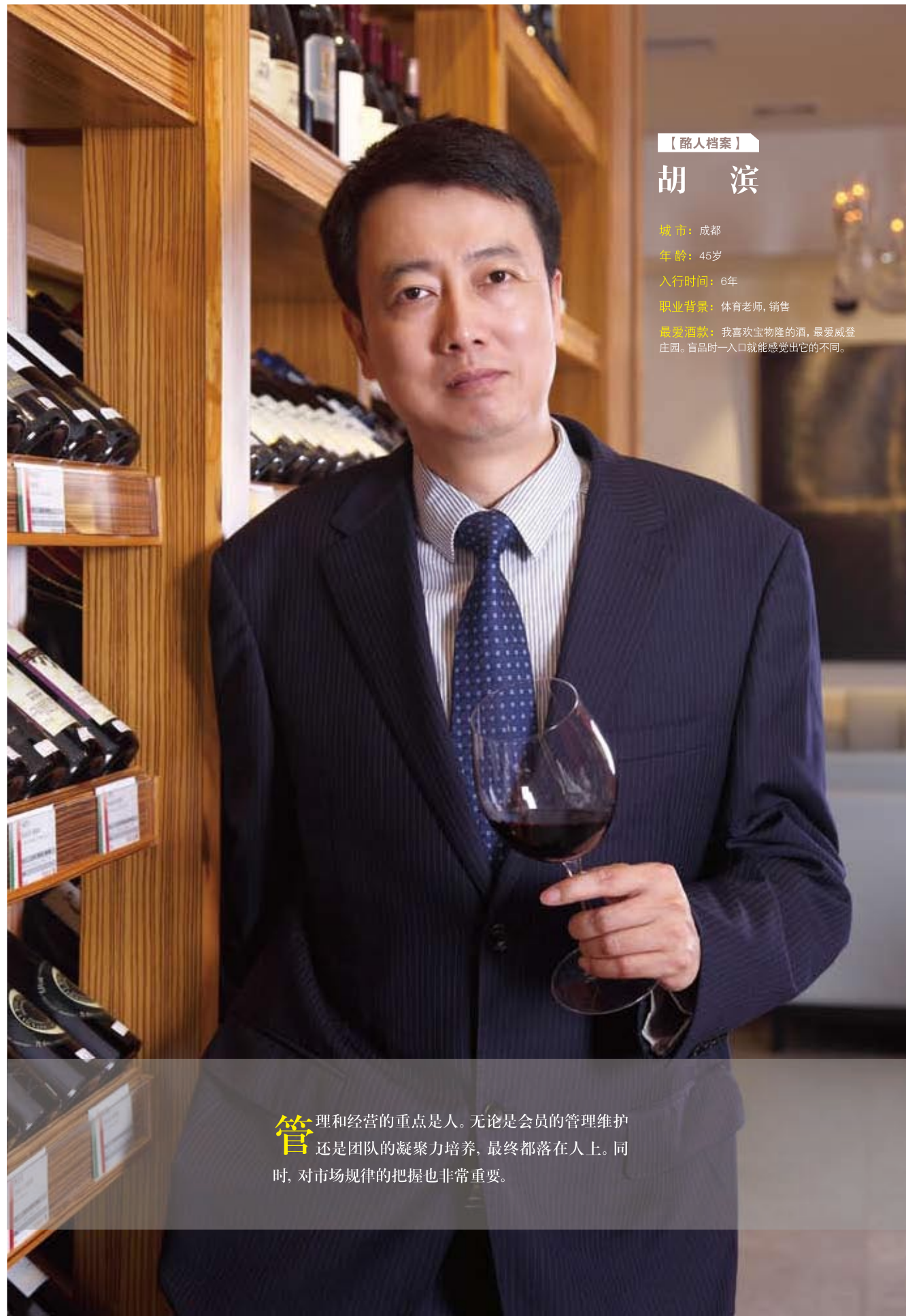
文/Text Wolf 图/Photo Alex 余卫民 场地/Venue 广州天河区富隆艺术酒窖

18年前，富隆酒业创立之初，中国当时90%以上的人口从未品尝过真正葡萄酒的滋味。经过胼手胝足地开拓经营、耕耘收获，中国已经成为世界上增速最快的葡萄酒市场之一，而当年孤独的拓荒者也成为行业里万众瞩目的领导者和创新者。

当葡萄酒文化和品牌的形象在一座座城市里风靡，富隆这棵大树也孕育出一批又一批的行业精英。从基层员工逐渐磨练到店铺经营管理人才，他们早已成为中国葡萄酒行业发展和市场开拓的中坚力量。

他们，正是您身边的葡萄酒专家。





【酩人档案】

胡 滨

城 市：成都

年 龄：45岁

入行时间：6年

职业背景：体育老师, 销售

最爱酒款：我喜欢宝物隆的酒，最爱威登庄园。盲品时一入口就能感觉出它的不同。

管理和经营的重点是人。无论是会员的管理维护还是团队的凝聚力培养，最终都落在人上。同时，对市场规律的把握也非常重要。



【酩人档案】

夏 雪

城 市：贵阳

年 龄：31岁

入行时间：3年

职业背景：零售业, 自营酒吧

最爱酒款：威拿麦罗仑谷穗乐仙

到了富隆才知道夜场里的葡萄酒有多难喝！葡萄酒的销售与其他产品的销售不大一样，是一个需要专业积淀的领域，所以非常珍惜每一次培训的机会。工作中最大的挑战是团队的建设。我会和员工在做同事的同时也做朋友，这样工作时才有默契。

【酩人档案】

林培琳

城市：福州

年龄：31岁

入行时间：1年

职业背景：商超零售，全职母亲

最爱酒款：喜欢双掌巴罗莎谷穗乐仙，还有安图，口感柔顺而又有很好的深度。

来到富隆之后开始爱上了葡萄酒。这是一种有很深文化内涵的饮品，因此它的魅力才征服了那么多消费者。富隆在葡萄酒文化上的专业优势是行业内的翘楚，也是今后开展工作的有力武器。

【酩人档案】

项松林

城市：温州

年龄：23岁

入行时间：2年

职业背景：中粮君顶

最爱酒款：歌得利安金樽。在南京无意中喝到，发现细腻优雅之余又不失复杂，是非常出色的一款贝露娃。

我在大学学的是企业管理，偶然进入了葡萄酒行业，发现越做越喜欢，因为过去学的专业也可以用于工作中。但是，自己的阅历绝对比管理知识或是葡萄酒知识更加重要。希望能够继续自己提升自己开拓市场的能力，在当下大鱼不好捉的情况下，抓好小鱼——就是抓住零散客户和堂饮，努力提升服务质量。

Just A Wide Brown Land? Think Again! 褐色的蛮荒之地? 请三思!

文/Text Neil Hardley MW 译/Translate 梁楚瑶

Neil Hadley MW生于英国，1993年荣获“葡萄酒大师”头衔，曾为多家澳洲及新西兰著名酒庄如奔富（Penfolds）、玫瑰山庄（Rosemount）担任顾问，现任泰来斯酒庄（Taylor's Wines）出口经理，悉尼国际葡萄酒大赛常任评委。



葡萄酒大师尼尔·哈德利先生带领读者穿越时间和空间，踏上一段发现澳洲多样性的旅程。

多萝西·麦凯勒在1908年的作品在翻译后也许会失去诗歌原本的韵味。她生动地描述了澳洲，这片她热爱的土地，而澳大利亚特有的洪水、火灾、干旱交替发生的现象则是最佳的体现。正是这些循环出现的试金石千年来锤炼着澳大利亚这片古老大地。

但在另一方面，世间普遍存在着一种误解，就是人们总是想象澳大利亚是一个一马平川的国家，无论是气候还是地形都缺乏变化。通过澳大利亚不同产区的葡萄酒，我们发现多端的变化，向所有的葡萄酒爱好者证实了这个国家如同世界其他产酒国一样缤纷多彩，激动人心。

地球上仅此一处，别无二家

在我们谈及葡萄酒以前，让我们先看看到底是什么让澳大利亚如此与众不同。从古老的土著历史到当代的多文化背景，澳大利亚是一个延续性强的故事，讲述了一群创意永不枯竭的人们，而葡萄酒是故事中真实的一部分。这个故事被形容为“由多个作家联合撰写”。多变与时间交织诞生了这个独一无二的国家，在世界上找不到和这里一模一样的地方。气候表现独特，土壤条件独特，更加古老。哪怕这里的光线都是不一样的——问一下摄影师，或者看看澳大利亚的彩虹。

天气、土壤、光线结合成一股强大的自然力量。它让葡萄种植更为复杂。在这里，单纯的从别国复制种植技术是行不通的。

如同其他农民，澳大利亚的葡萄农同样需要寻找和学习新思维以驾驭当地的环境，为酒庄培植土地风味喷薄而出的葡萄果实，造就卓越非凡的品质。

“我喜爱这片焦土，
这里有一望无际的平原，
奇峰突起的山峦，
干旱洪水交错不断，
我热爱她遥远的地平线，
她宝石般闪耀的海洋，
钟爱她的美丽，
她的惊骇，
我的褐色蛮荒之地！”
——多萝西·麦凯勒，1908年，悉尼

当然，您不是非得亲临澳大利亚才能了解这块土地到底有多特别。哺乳类动物只在某处安家，您不会在地球其他角落找到它们的踪影是一码事，但是澳洲却把这档子事演绎到了极致。大袋鼠、沙袋鼠、考拉、鸭嘴兽让人们意识到澳大利亚长久以来都是“自成一派”——事实上这段时间惊人地长呢。

作为最后一个从南极洲分离的大陆板块，在四千万年前左右，澳大利亚孕育和进化了自己的动植物品种，它们惹人喜爱，和这片土地一样脆弱。更重要的是，经历了千万年的干旱、火灾、洪水灾难循环（这可是真的——地理记录指出这个国家一千万年里不停经受着烈焰和洪水的侵袭），澳大利亚的土地几乎被剥夺了所有的养分，好不容易积蓄起来的表层土壤也不断地被洪水冲散。多萝西·麦凯勒的诗句一点都没有夸张的成分。

从来都没有发生的冰河时期

以上种种缘起于最后一次冰河时期：我们没有经历这个阶段。当时，世界大部分地方都被冰川所覆盖，奠定了深厚的冲积土壤床，这是发展农业必须的条件，而现代人类文明发展正是基于农业发展之上。然而在这个时候，澳大利亚仅仅是变得更为清凉，森林变成草地——因此错过了累积富饶土壤床的时机。这就是为什么广袤的澳大利亚，这个国土面积接近中国的国家，仅仅能养活一个北京市的人口。土壤没有足够的养分种植能够支撑起亚洲、欧洲或者美洲规模人口的农作物。

消化这些事实后，你会开始明白澳大利亚人嘴里常说的“这是一个与众不同的地方”指的是什么了。200年前，欧洲的开拓者花费巨大的代价才了解这一事实：几乎所有的农业技术都不能在这里

的土壤发挥作用，而澳大利亚的天气变化让他们的农业知识毫无用武之地。在欧洲人开拓澳大利亚的头几十年里，他们仅仅靠着从欧洲海运食物和资源生存。

一个上下颠倒的（葡萄酒）世界

在澳大利亚，土壤古老而脆弱，有机物含量极低，几乎没有可燃性养分，例如磷和硫：这里并没有常见的自然养料。这对于葡萄种植意味着什么？举例来说，在欧洲，最顶级的葡萄园往往都落于于最差的地点——大多在陡峭的山坡，因为平原的土壤价值太高，必须用来种植庄稼——而事实上，太肥沃的土壤反而不能栽培优质的葡萄。

在澳大利亚，能维持集约农业的地区几乎没有太多的土壤含

量。葡萄园的总面积相对较少，年产量低于南法葡萄酒。但是起码我们种植的葡萄受到眷顾，享受充足的阳光，夏季的雨水给予了葡萄充裕的水分，因此我们能够出产优质的葡萄果实，拥有丰满的口感。

种植优质葡萄的地点都是精挑细选，每个小小的地块都含有贫瘠的土壤。它们有的是富含砾石的远古海床，千百万年来地壳运动把海床抬高至海平面以上。嘉拉谷就是其中一个绝佳的例子：在这个海拔500米的区域你能够在当地的葡萄园找到海洋生物的化石。除此以外您还能在澳大利亚主要山脉上找到葡萄园——大分水岭（Great Dividing Range）怀抱着澳大利亚的东边。坦布伦巴（Tumbarumba）产区拥有的寒凉气候让访客琢磨着他们在明信片上看到的阳光与海滩究竟在哪儿。

囿于篇幅有限，我不能在此详细地介绍所有澳洲的佳酿，只能挑选一些具代表性的酒款，他们都是我们多样性产区所酿造的佼佼者。

在西澳，豪园酒庄生产来自玛格丽河和大南区的红葡萄酒。海洋性气候和砂砾土壤为玛格丽河带来了波尔多气息，经典的葡萄品种在这里得到良好的生长绝非巧合。**豪园礼士顿园穗乐仙2010**给我留下了深刻的印象，辛香料、薄荷的香气伴随着成熟浓厚的水果甜香。甘草和香料充盈口腔，但您也能感受到优雅、成熟的单宁以及馥郁的后味。

来到南澳——巴罗莎谷，那儿炽热的天气造就了酒体雄浑的佳酿；它的近邻嘉拉谷，专事出产优雅的葡萄酒；还有盛产丝滑口感葡萄酒的麦罗仑谷和结构感强烈的古纳华拉。在这里，经典产区之间的对比之强烈，就如里奥哈与波尔多，如隆河谷和托斯卡纳。

在巴罗莎谷，双掌酒庄向饮家展现的不仅仅是产区，而是精确到不同葡萄田的个性——双掌竭力使用小产量的，香气和口感都非常浓郁的果实来传递不同葡萄品种是如何诠释风土特质的。我发现来自君诺村（Greenock）的赛普费德路（Seppeltsfield Road）的**双掌（驿园）穗乐仙红葡萄酒2010**年有着温和的香水味，伴随着深浓的紫罗兰花香，骨架坚挺平衡，后味悠久，从酒液中我能感受到该酒强大的窖藏潜力。

在嘉拉谷南部海拔350米上矗立着泰来斯的葡萄园，这里夜间凉爽，为威士莲、穗乐仙、嘉本纳沙威浓

提供了一个可茁壮成长的良好环境——也许从表面上看，同一个产区很难同时为以上三个品种提供优秀的生长条件，但是通过品尝和了解酒款所赢得的奖杯和奖牌说明了一切。泰来斯家族和我们都偏爱**泰来斯嘉本纳沙威浓2010年**，成熟的果香和巧克力的香气，圆润的单宁正是该地区嘉沙葡萄酒的特征。如果大家预算高的话，泰来斯珍藏系列的旗舰葡萄酒告诉你泰来斯和嘉拉谷展现酒体平衡和经典嘉沙的能力有多高。

接着我们来到阿德莱德（Adelaide）的南部，麦罗仑谷的葡萄园高低不平，在大地上拼接出一幅独特的图案，这里的土质从深厚的沃土到接近100%的沙土，再加上温和的海洋气候，让这里的葡萄酒风格多变。**威拿酒庄的蜜丝佳桃粉红葡萄酒2012年**是这个葡萄酒多面体的其中一面：轻盈的粉红起泡酒展现了蜜丝佳桃品种的新鲜口感，玫瑰花香增加了酒体的深度，气泡延长，后味新鲜可口。与此相比，**威拿的珍藏穗乐仙2010**显得更为大气，该酒来自于著名的麦罗仑平原上的布雷维特泉产区（Blewitt Springs），馥郁的香气，层次丰富的口感是老藤穗乐仙魅力的真实写照。

从这里开始我们往南走，到达古纳华拉（Coonawarra），又或者往东走前往维多利亚的宝丽丝区（Pyrenees）。1972年创立的宝云庄是寒凉气候和红土下诞生的古纳

华拉好酒的典范。我很幸运能品尝到最新年份以及窖藏成熟的老年份葡萄酒，其中我最为享受的莫过于**2004年份的宝云庄穗乐仙红葡萄酒和嘉本纳沙威浓红葡萄酒**，其中嘉本纳沙威浓丰满的皮革气息，紧随其后的是温和的黑莓果、红皮水果甜香，酒体结构紧密，余味优雅。这款酒深深得益于小心翼翼的中期窖藏。

穿越了维多利亚的边界后，我们来到蓝宝丽丝庄园，它坐落在葡萄种植的区域，无论是白沙威浓、雪当利、经典的红葡萄品种都有良好的发展。使用传统香槟酿造法的**蓝宝丽丝起泡酒2009**，葡萄品种为雪当利、贝露娃、贝露曼妮雅。这款起泡酒非常惊艳：延长的残渣发酵为它带来大黄果实的奇特气息，伴随着烘焙和酵母的复杂香气，活泼的气泡和酸爽的口感一洗味蕾的疲惫感，让人精神为之一振！

在新南威尔士州，麦威廉集团的吧王寻求的是在特定区域培植特定的葡萄品种，因此他们选择在维多利亚边境的坦布伦巴，这个气候非常凉爽的产区种植雪当利，而在相对来说较为暖和的山顶区种植穗乐仙和嘉本纳沙威浓。坦布伦巴的雪当利很有可能是澳洲最优秀的雪当利这一。**吧王雪当利白葡萄酒2011**口感精致优雅，有着丰满诱人的水果气息，后味干净，带有一丝苹果的香气。



我可以喋喋不休的说下去。但也许到此为止你心目中已经有了大概印象了吧？澳大利亚是一个辽阔美妙的国家，为喜好不同口味的人提供了丰富多彩的葡萄酒。如果您来到澳大利亚，记得走出城市圈，步入满是灌木丛的乡村地带，这里才是澳大利亚真正精彩的地方。在野外呆上一两个晚上，享受黑暗和昆虫声音交织而成的“宁静”画面。不妨选择一个夜晚躺在户外，静静地看着星星爬上夜空，欣赏南半球闪亮的夜空。深深吸气，让围在四周的桉树所挥发的树脂进入你的鼻腔。如果你吸气够深，很有可能闻到远方大火传过来的烟熏和焦炭的气味。我们不要忘记，这个国家是有生命力的，它在不停的进化——一个洪水和火焰阐明一切的大熔炉。**W**



橡树河畔首席酿酒师：朱利奥·萨恩斯 Julio Saenz

The Search for Excellence 追寻卓越

文/Text 朱利奥·萨恩斯 译/Translate 梁楚瑶

我很荣幸从2005年开始担任橡树河畔的总酿酒师。在这里，我们说的是一座“经典的”酒庄，在123年的发展历史里，它的酿酒风格逐渐成形。这一家伟大的酒厂成立于1890年，成立时所坚持的信念直到今天也一直驱使我们不断前行：无论何事，我们都要追寻卓越，至臻完美。

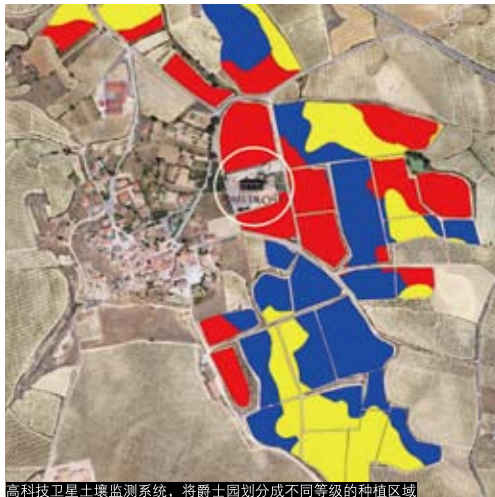
我们的责任是酿造优雅，平易近人，香气复杂的葡萄酒。我们的葡萄酒个性鲜明，尊重酒庄所在的这片优质产区的风土。它们能

够在契合最新美食潮流的同时还保持着一瓶顶级佳酿的特质——平衡、和谐、复杂。这个激动人心的过程结合了传统和现代化，让我们每天的工作充满了挑战。在此，我们乐意与您分享助我们达成目标的几个关键因素。

第一个因素是我们的葡萄园，这里是一瓶好酒的起源和宝库。橡树河畔酒园致力于葡萄果实的自给自足。因此，我们只采用自家葡萄园生长的果实。目前我们在里奥哈产区最好的地段拥有400公



橡树河畔酒庄拥有西班牙最古老的私人葡萄酒俱乐部



高科技卫星土壤监测系统，将爵士园划分成不同等级的种植区域



橡树河畔特级珍藏904的瓶中陈年酒窖

顷的土地，主要集中在北部子产区上里奥哈。酒庄主要种植添帕尼优，同时也种植格拉西亚诺（本地品种）和玛佐罗。我们也在子产区下里奥哈种植了大概80公顷的歌海娜。橡树河畔采用理性和环保的栽培方式，以求能养育出最优质的葡萄果实。酒庄的采收队伍在葡萄园里精挑细选果实，这关键的一步保证了果实的高质量。训练有素的队伍在每年的八月份采收葡萄，每逢此时，葡萄园的风景优美非常，因此我们盛情邀请您能在此时光临酒庄参观。

另外一个因素就是酒庄最出名的漫长瓶中陈年工序。我们的目标在于让我们的客人与他们的朋友能够在葡萄酒最佳适饮期的时候享受瓶中的佳酿，因此我们的葡萄酒都有一个很长的适饮期。就像我说的，我们致力于每年酿造出最顶级的葡萄酒。追求卓越。这就是橡树河畔旗下部分品牌不会每年都推出葡萄酒的原因。我们的顾客需要知道的是橡树河畔酿造的每一瓶葡萄酒都是佳酿的同义词。

尽管历史悠久，但是橡树河畔是一个不停进化的酒庄。在橡树河畔，我们坚信“经典的”酿酒工序。不过这并不代表着我们抗拒其他酿酒概念，例如风土。我们有两个附属酒庄：位于里奥哈产区下的阿拉维萨里奥哈子产区的爵士园，以及位于斗罗河岸的雅斯特园。这两个庄园的酿酒概念各异，我们希望能借此展现风土的概念，突出这些产区的特质。因此，我们只采用围绕庄园四周的自家的葡萄果实，以求反映这片土地最自然的一面，展示风土的潜力。就像我最爱说的：土地蕴含着真正的葡萄酒之魂。

允许我最后一轮的沉思：在橡树河畔，我们喜欢行事稳重，和谐，想法一向目光长远。在葡萄酒的世界就应该冷静和安宁地行事。在此我提议高举酒杯祝酒，祝您一切安好！🍷



爵士园



雅斯特园



双掌首席酿酒师：
本·帕金斯 Ben Perkins



Between Vintages 承上启下

文 /Text 本·帕金斯 译 /Translate 梁楚瑶

每年此时（7、8月），澳大利亚正处于数九寒冬，2013年份葡萄酒完成后仅仅过了三个月，我们已经需要为下一年份做大量的准备工作，同时我们也要持续留意该年份葡萄酒的质量。

在双掌酒厂，我们公司的格言是“追求品质，我们从不让步”。无论何事，我们都严格遵照这个格言行事。我们不停地改善自己，酿酒师的团队更是如此。

每年到了这个时候，酒庄异常忙碌。我的团队（包括我自己）共有五名成员（一位葡萄园主管和三位酒窖主管）忙个不停以保证我们不仅能达到质量标准还能通过各方面把这个标准不断提高。

在葡萄园里，我们的葡萄园主管正在主持葡萄藤的剪枝工作，为了葡萄藤下一个生命循环——春季萌芽做准备。剪枝历时四个月，通过不同方法最终达成质量控制的目的。剪枝是一种控制产量的方法，确保了葡萄藤处于一个健康的平衡状态。这个过程需要对细节的高度关注，因此我们需要在这上面花费大量时间。对葡萄园合适的照顾和维护对于生产高质量葡萄，保证葡萄藤长远的健康成长至关重要。

在实验室，我们目前在分析双掌所有橡木桶中陈放的酒液：我们正在检验2012年的葡萄酒二氧化硫的含量是否维持在标准范围里。此外我们每周都在分析2013年份葡萄酒的乳酸发酵进度。这是葡萄酒的二级发酵，在这过程中苹果酸在乳酸细菌的作用下逐步转化为乳酸。后者是一种更为稳定的酸，让葡萄酒在瓶中陈年的过程中更好地处于长期稳定的状态。

而在酒庄里头，繁忙的工作正在酒架子间开展。在乳酸发酵完成



后，我们需要把葡萄酒从橡木桶中抽取到缸中进行混酿。在此阶段，二氧化硫会被添加到酒液中以防止葡萄酒氧化。随后葡萄酒会输送回橡木桶，在接下来的6到18个月中继续陈年。

在漫长的冬季我们还要完成2012年份葡萄酒的混酿和装瓶。每逢此时，见证着葡萄酒成为一件准备好推出市场的商品，总是让我们兴奋莫名。在混酿该年份葡萄酒的时候我们尤其激动——从各葡萄品种和产区的表现来看，2012年份有可能是我们有史以来所酿造的最佳年份葡萄酒。

在以上种种的工作中，迈克尔·陶菲（双掌的主人和运营伙伴）和我同时还肩负着根据2013年份葡萄酒按桶分级的准备工作。按桶分级是双掌产品中独一无二和重要的一环。每一年，迈克尔和我都要品尝和估计最新年份的每一个橡木桶中葡萄酒的质量（数量可超过1500桶）。



面对着如此大量的葡萄酒品尝工作，为了避免味觉疲劳，我们每天只品尝大概100桶葡萄酒的抽样（过程需要3~4个小时），这需要花掉我们大概3个月的时间才能全部完成所有的抽样品尝。在此期间，我们主要品尝每个橡木桶的酒液并为其打分，以决定桶中佳酿归属我们产品中哪一个系列。根据表现，葡萄酒从属于双掌的三个系列——旗舰系列，花园系列以及画廊系列。如果有葡萄酒的质量未能达到标准，我们就会把该桶葡萄酒降级到较低的系列。

这个过程尽管漫长，但确实是双掌葡萄酒酿造工序中不可或缺的一环，它为酒厂产品系列的整体品质贡献超群。品尝和评估每一个橡木桶中的葡萄酒是一个非常独特的概念；我们严格控制葡萄果串的质量，决定哪些品质的果实该进入哪个橡木桶；因此评估每一个橡木桶中酒液的质量也显得理所当然。而这仅仅是造就了双掌成为世界最顶级的葡萄酒庄的因素之一。[🔗](#)



Wine Accessories Sketch 品酒战利品素描

文+图/Text+Illustration 林殿理

造访葡萄酒产区，除了享受美好的田园风光，与庄园主人、酿酒师一起品酒享美食以及愉快地交流，我还特别喜欢到当地的小店去淘一些国内见不到的小物件，例如酒刀之类的，作为旅行的纪念。每当有闲在家中小酌时，我总是不嫌麻烦地找出这些酒具来用用，只不过是简单的拔塞、醒酒的几个动作，就让人仿佛瞬间回到了那万里之外的葡萄酒窖里。大家如果有机会到酒乡一游，不妨也搜罗一些独具特色的酒具回来，它们将为你的品酒生活带来无限的乐趣！

图：Object-Aerator-RoyalSelangor

由马来西亚知名的锡蜡工艺品品牌“皇家雪兰莪 Royal Selangor”出品的醒酒小海马。将它挂在醒酒瓶的瓶口，当酒倒入瓶中时，酒会顺着海马螺旋状的尾巴散布到瓶内侧的壁上，增加与空气接触的面积与效率，达到快速醒酒的目的。



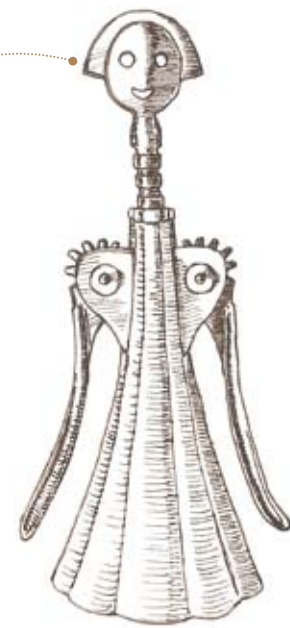
Ah-So
老酒開瓶器

图：Object-AhSo

老酒的酒塞通常已经被浸泡得很软很脆弱了，如果用一般的拔塞器来开，常常会承受不住螺旋钻的力道而碎裂，搞得酒中满是软木渣渣，令人尴尬不已。此时就需要动用到这个昵称“Ah-so 阿瘦”的老酒开瓶器，将两侧铁片小心插入木塞和瓶壁之间的缝隙，慢慢推到底，再缓缓以旋转的手势往上提，将木塞给带出来。至于“Ah-so”这昵称是怎么来的呢？据说是因为曾几位日本人不明白这玩意儿怎么使用，当侍酒师实际示范了一次之后，他们才恍然大悟，连说“あーそう！！（原来如此）”，从此之后，它就被冠上这个有趣的绰号了。

图：Object-Alessi-Anna-Corkscrew

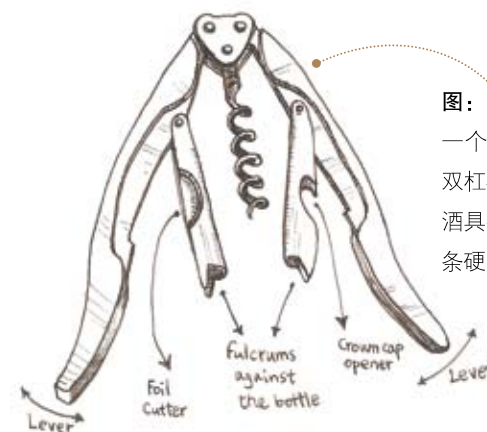
由意大利知名家居品设计品牌Alessi所出品的开瓶器。这“位”开瓶器名叫Anna，带着微笑的她诞生于1994年，从上市到现在一直是该品牌最畅销的开瓶器。由于Anna的成功，随后还衍生出名为Alessandro的男生版，以及酒塞等相关产品。



Anna. G. Corkscrew
by Alessi

图：Object-CorkScrew-AdHoc

一个由德国品牌Ad Hoc出品的双杠杆不锈钢拔塞器。这品牌的酒具都设计得相当简练实用，线条硬朗，充满工业感。



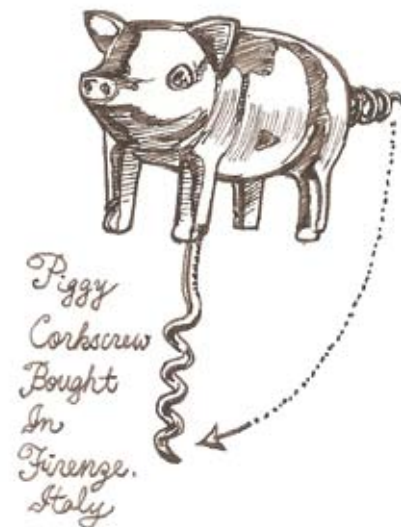
图：Object-CorkScrew-Vine

在香槟之城兰斯（Reims）的葡萄酒专卖店淘到的树藤拔塞器。因为没有杠杆的设计，要开瓶还得用大腿把酒瓶夹住，使出吃奶的力气才拔得出瓶塞，所以并没有实际使用过。不过由于树藤把手来自于自然的造型，也是独一无二的，没事把玩一下相当有感觉。



图：Object-piggyCorkscrew

在意大利佛罗伦萨淘到的小猪拔塞器。镜面金属的小猪造型相当可爱，螺旋钻收起来时正好就是它卷卷的尾巴，我这个属猪的一看见就爱不释手的收下啦！🐷



Autumn Expression

Blind Tasting of Merlot

静美如秋 梅乐葡萄酒盲品

文/Text Judy
执行/Executive 曾林军、贾婧



转眼夏去秋来, 香熟的葡萄在艳阳下尽显风致。

当岁月静美, 宛如秋叶般洒脱时, 换一种心情来品尝杯中柔和的梅乐, 可会让您思绪抽离, 漫步到异国的葡园呢?

本期我们邀请两座极具少数民族底蕴、而气质迥然的城市, 分享他们对梅乐的品鉴感受。

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!



广西玉林

悠长的海岸线和温暖的气候, 孕育了广西浓厚的民族风情和多样的饮食特色。据统计, 世居在广西的少数民族就有12个之多, 一些传统的酒饮包括苗族甜酒、烤酒、仫佬族砸酒、壮族甜酒和水族糯米酒等。他们就地取材, 食尽其用。而本次参与的城市更享有“岭南美玉, 胜景如林”之称, 他们会喜欢异域的梅乐葡萄酒么?

新疆乌鲁木齐

同样是多民族汇聚的城市, 乌鲁木齐拥有少数民族达49个之多。处于东西方的交汇处, 这里深居内陆, 被称为距离海洋最远的城市。多元的文化、缤纷的面孔和精彩各异的风情, 都为这个西域重镇增添了别样魅力。回味无穷的烤全羊、大盘鸡以及各色烤串, 体现了当地开放、热情而豪爽的特色, 葡萄酒也是此地由来已久的产品。

举办城市

- 玉林站/Yulin

时间/Date: 2013.07.12

地点/Venue: 玉林富隆酒窖

- 乌鲁木齐站/Urumqi

时间/Date: 2013.07.12

地点/Venue: 乌鲁木齐富隆酒窖

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。

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 — 无功不过, 可作日常餐酒
- 0~3分 — 印象不深刻

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。

参加试饮者(排名不分先后)

玉林



Taster 1 甘建军 酒龄: 1年
Taster 2 黄 瑀 酒龄: 2年
Taster 3 苏女士 酒龄: 2年
Taster 4 袁 菲 酒龄: 12年
Taster 5 CeyCey 酒龄: 2年

乌鲁木齐



Taster 1 程月斌 酒龄: 3年
Taster 2 童长青 酒龄: 2年
Taster 3 孙 慧 酒龄: 1年
Taster 4 夏 康 酒龄: 2年
Taster 5 朱世杰 酒龄: 4年

Saint Clair Marlborough Merlot
胜嘉力梅乐红葡萄酒



品种介绍：梅乐早熟、鲜嫩，对土壤的适应度高。由于气候和土壤条件不同，各国梅乐葡萄酒所展现的风味也不同，但有一个共同点，就是李子的香气。

推荐理由：成立于1994年，一推出市场就获得众多金奖。曾被评为“新西兰最佳酒厂”，和波尔多名庄一样，胜嘉力实行供应的配额制度，足可见其销量之好。

¥ 231
100%梅乐



玉林: 8.5分

这是一款带有明显梅乐特征的葡萄酒，紧致的酸度突显了成熟的李子果香，一款简单、甜美而舒适的葡萄酒。



乌鲁木齐: 8分

果香充盈，黑加仑子、洋李、白桃、桑葚的气息清新十足，余味中李子干和咖啡豆的香气非常可口。

综合评价：酒色呈深宝石红，散发成熟李子、黑莓和香草气息，入口单宁丝滑有力，酸度适中，后味有橡木香。



Grand Bateau Rouge
小龙船红葡萄酒



品种介绍：梅乐是波尔多种植面积最广泛的品种，高达60%。在波尔多，梅乐一般与嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗（Cabernet Franc）或其他的葡萄品种勾兑。

推荐理由：隶属于波尔多四级名庄龙船庄（Château Beychevelle），拥有400多年的酿酒经验，为庆祝2008年中国奥运会，特在中国市场推出限量版2008年份小龙船。

¥ 182
90%梅乐
10%嘉本纳沙威浓



玉林: 8.5分

大比例的梅乐混酿，更突出香气上演变：蓝莓、桑葚、黑加仑子、青椒、丁香、红枣干逐渐浮现，单宁柔顺，酒体与香气的结合恰到好处。



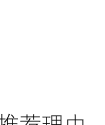
乌鲁木齐: 8分

香气甜美而复杂，可以明显感觉到酒香发展的层次感，单宁厚实，回味中带有丝丝松露菌的野味。

综合评价：明亮而深红的酒色，带有成熟的红色水果气息。单宁成熟，余味香浓可口。



Santa Margherita Merlot
玛卡丽(梅乐)红葡萄酒



推荐理由：玛卡丽（曾用名：玛格丽）生产优质的新派意大利葡萄酒已超过半个世纪，是意大利著名的三大酒商之一。其“土壤决定葡萄的个性”的酿酒哲学，时至今日还被人津津乐道。

综合评价：酒色呈深浓的宝石红，闻香有成熟樱桃和洋李香气，酒体丰厚平衡，口感丝滑。

¥ 186
100%梅乐



玉林: 8.9分

果香甜美，平衡良好的酸度烘托出甜度的细腻，摇杯后逐渐呈现出烟叶、巧克力和烘烤等美味香气。



乌鲁木齐: 8.5分

香气甜美而优雅，番茄、干花、蓝莓、紫罗兰和黑加仑子清香怡人。单宁柔顺、紧致，是一款简单而不失趣味的梅乐。



Château du Moulin Rouge
红磨坊庄园红葡萄酒



推荐理由：始创于19世纪初，两百多年来都由同一家族经营。著名酒评人罗拔·派克(Robert Parker)曾称赞他为“可与龙船相比的庄园”。

综合评价：酒色呈宝石红，红樱桃、香草和橡木香柔美融合，单宁顺滑，平衡极佳。

¥ 439
50% 梅乐
40%嘉本纳沙威浓
10%嘉本纳弗朗



玉林: 9分

香气馥郁、诱人，樱桃、黑加仑子、丁香、蘑菇、干花和香料等气息优雅来袭，单宁丝滑，酒体醇厚，后味中略显甘甜。



乌鲁木齐: 9.3分

这是俘获4个满分的酒款。酒香雅致，香气发展和过度中的细节表现出色，酒体饱满，单宁密集而不失柔美，余味悠长。



Taylors Merlot
泰来斯梅乐红葡萄酒

🏆 玉林/乌鲁木齐：最具性价比

推荐理由：作为杰出的家族式经营酒庄，泰来斯不但被评为“澳大利亚葡萄酒第一家族”，也被澳洲著名酒评人詹姆斯·哈立德（James Halliday）评为“红五星级酒庄”。

综合评价：酒色深红，蜜桔和成熟樱桃香气层次复杂，夹杂着淡淡巧克力和香料味，口感丝滑，单宁细腻。



¥231

100%梅乐



玉林: 9分

酒香浓郁，黑加仑子、樱桃、浆果的气息非常开放，巧克力、太妃糖、香草和玫瑰香层层展现。酸甜度的平衡拿捏得当，口感一流。



乌鲁木齐: 9.5分

另一款稳拿4个9分的梅乐，各种成熟水果的香气完美糅合，在口腔中又演变出松露、甘草和香料味。单宁柔和，酒体醇美，回味香浓悠长。



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

🏆 玉林/乌鲁木齐：最受欢迎

推荐理由：隶属于波尔多最具传奇色彩的酿酒家族天鹏家族（Thienpont Family），并且由法国著名酿酒师及种植顾问史提芬·登力高（Stéphane Derenoncourt）担任酿酒顾问。

综合评价：酒色深红，散发成熟水果香气，如黑莓、黑樱桃和李子果香等，单宁柔和，余味悠长。



¥492

90%梅乐

10%嘉本纳弗朗



玉林: 8.3分

平衡极佳的一款酒！果香醇厚而优雅，从葡萄品种本身的洋李气息，到松露菌、浆果等陈年香气都表现得柔顺、醇厚，回味持久、甘甜。



乌鲁木齐: 9.6分

大比例的梅乐带来香熟的水果气息，入口酒体饱满，单宁十分细腻、圆润，后味持久，有果干和咖啡豆等酸甜香气。



盲品双城记总评：

本次举办盲品会的两座城市都有极相似之处：多元的少数民族特性丰富了当地的饮食习惯和文化习俗，既传统又不乏异域风情。与此同时，城市间又存在迥然不同的地方：玉林是典型的海滨城市，山珍蔬果四时不断；乌鲁木齐毫无疑问深居内陆，但出产的瓜果久负盛名，又烹调多种西域特有的菜肴。两城相隔甚远，但在本次的梅乐盲品会中，对葡萄酒的表述确有不少令人讶异的相似。

梅乐的一些典型香气，例如洋李、黑加仑子、樱桃和蓝莓等，以及摇杯后出现的丰富多姿、或浓或淡的其他香气，如松露菌、浆果、蘑菇和干花之类，都给两地酒友留下了深刻印象。而梅乐在口感上的表现也非常一致，酒体圆润，单宁大多细腻、柔和。有几瓶达到最佳品尝状态的酒款，更是获得会员们的满分评价，连最具性价比和最受欢迎的酒款都被包揽起来，与上一期不无异曲同工之处。无论如何，几乎每款梅乐都找到了9~10分的饮家，岂不快哉？因为生活也似乎总是如此，没有最好的，只有最适合的。何不放松心情，用味蕾去聆听每款葡萄酒的诉说，享受人生一大乐事。🍷

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·哈立德五星推荐
Rated by James Halliday in Wine Companion 2012 edition

★★★★★
Barwang

吧王穗乐仙红葡萄酒
Barwang Shiraz

由澳大利亚排名第六的麦威集团拥有，来自澳大利亚最古老产区新南威尔士山当区的佳酿

更多资讯请访问：www.newellson.com.au/en-barwang

Spain: The Legends 传奇西班牙

策划/Plan Wolf, Kenny
文/Text Wolf
图/Photo Steven
模特/Model Gogo, Coco, Qiang, James

你不可错过西班牙。

酒，是芳醇浓郁，风格奔放的酒。雄健的酒体托起天鹅绒般的单宁，橡木桶与时间共同造就出传世美酒，令人想起斗牛场上火红的斗篷和西班牙国旗上那大块的明黄。

人，是性情鲜明、极富魅力的人。拉曼却骑士堂吉诃德的浪漫冒险、烟厂女工卡门爱情悲剧、殖民地时代游侠佐罗的侠义传说、海明威笔下的内战与爱情，无数传奇男女的血脉里流动着群山和美酒的基因。

神往西班牙，那片孕育传奇的土地。



皇家田园（至尊珍藏）红葡萄酒
Imperial Gran Reserva



喜悦（至尊珍藏）红葡萄酒
CUNE Gran Reserva



橡树河畔特级珍藏904红葡萄酒
La Rioja Alta Gran Reserva 904



维嘉西雅红酒王红葡萄酒
Vega Sicilia Unico



VEGA SILENCIO
COSECHA 2002 "UNICO"
Ribera del Duero
Denominación de Origen Protegida
Medalla de Oro 9th Concurso Internacional de Vinos
Feria de Sevilla 2002
Medalla de Oro 8th Concurso Internacional de Vinos
Exposición Internacional de Vinos de Madrid 2002
Gran Premio de Vinos de la Unión Europea
Exposición Internacional de Vinos de Madrid 2002
EMBOTELLADO POR
BODEGAS VEGA SICILIA, S.A. VALLADOLID (VINO)
Este vino ha sido cosechado por el cultivo de uva de la variedad Tempranillo, a la vez que de la variedad Pinot Noir y de la variedad Merlot. El contenido de azúcar es de 120 g/l. El contenido de alcohol es de 14,5% vol. BODEGAS VEGA SICILIA, S.A. La Ribera del Duero

Fine Dining 细选精食之道

编/Edit Elle 图/餐厅提供



身在中国却长了一颗环球吃货的心是一件很痛苦的事情，想在国内膜拜米其林星级餐厅的想法将近不切实际，除非您前往香港和澳门。如今随着国人对西方餐饮文化了解日渐加深，他们对西餐的要求不仅仅是三五成熟的牛扒，老饕们追求的，是国外的fine dining餐厅。

幸运的是，一群餐饮大亨们秉承自己对美食的热爱，在中国开设越来越多的高端餐厅，为客户提供真正的fine dining就餐享受。



广州富力丽思卡尔顿酒店意轩餐厅： 主厨餐桌的极致感官盛宴

独具风格的意轩餐厅由意大利名厨卢卡 (Luca Pecorari) 主理，主打纯正意大利美食。特大型的酒窖、开放式的厨房以及与客人热情互动的大厨总是餐厅亮丽的风景，让人在这片意式美食乐土中流连忘返。

2013年，意轩精心呈献心意力作——“主厨餐桌”，主厨卢卡臻选世界顶级食材，奉上八道特色菜品，其中，烟熏三文鱼塔塔搭配卢卡芝士大饼、龙虾王意面、海胆意大利烩饭配烤菠萝的海鳕鱼、扒澳洲和牛配芦笋和黑松露土豆

泥这四道菜式更是不俗之作。若美味再配以不同精选佳酿，创意之余，更尽显出品的细腻精致。“主厨餐桌”中，卢卡躬亲伺候，全程在客人面前现场烹制这八道美食，犹如制作艺术品般专注，又如魔术师般让每道美味惊喜呈现。客人不仅能尝尽正宗意大利佳肴，还能亲眼目睹这位厨艺界翘楚——卢卡的烹饪全过程。





上海Jean Georges法国餐厅： 怀旧外滩上的创新法餐

享誉世界的名厨Jean-Georges Vongerichten先生将极具诱惑的顶级法餐带到上海——Jean Georges法国餐厅。它是纽约以外首间也是唯一一间以他名字命名的餐厅。自从2004年开业以来，餐厅便以典雅的餐厅酒吧，独具风味的美食，精致丰富的酒单和亲切周到的服务迎接广大食客。

上海Jean Georges法国餐厅用最新鲜的天然食材搭配以独一无二的烹饪手法吸引着八方食客。秉持Jean Georges先生的天赋指引，行政总厨林明健先生

大胆地将亚洲元素以及意想不到的美味组合充分融入到了经典法式大餐中。创新的烹饪厨艺，让每一道食材都散发出它独特的味道。除了高超的厨艺，Jean Georges法国餐厅的酒窖拥有超过500多款来自新老世界的美酒，同样令人印象深刻。而其酒单也已连续5年获得全球范围内的业界权威——美国《评酒家》杂志的“优秀酒单奖”的荣誉认证。无论是对酒的偏好还是其价格，餐厅专业的侍酒师定会协助为每位客人选择最完美的美酒来搭配美食。



香港SEVVA： 美食的第二个家

SEVA读作“Savour”，意即细腻滋味感受。由潮流代表人物郭志怡 (Bonnie Gokson) 主理呈献独特而典型的香江餐饮体验。餐厅命名源自梵文“SEVA”，意解无私的奉献。郭志怡形容餐厅佳肴拥有香港的「DNA」：揉合传统中国地方菜式及西式的高级欧陆餐饮体验，当中亦结合了她的个人旅游与烹饪体会。SEVA致力营造出“第二个家”的气氛，划分成四个与别不同的区域——Harbourside、Bankside、Taste Bar与Terrace，还有同样不容错过的Ms B's Sweets (Cake Corner)，让宾客像

在家中一般，随喜好和场合，选择享用美食的空间。

SEVA的陈设夺目、简洁而时尚，贯彻创办人郭志怡的风格；餐厅只为宾客呈献最上乘的美食，菜色展现其中西合璧的烹饪体会和优雅的生活风格，同时重新演绎深得她喜爱的海外菜式。餐厅由室内设计至食物造型，皆充分表现郭志怡对细节的注意和追求。



Beef Conquers All! 牛气冲天

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 詹畅轩
场地/Venue 广州富力君悦大酒店G烧烤餐厅

据说在几千万年前一颗陨石击中地球，导致称霸地球几百万年的恐龙在短短数十年内灭绝；这一场浩劫打破了长久以往的生物链，让原本只处于捕食链底层的哺乳动物获得了充足的进化空间，从而诞生了能消化草的反刍类动物——野牛。这种生物体型巨大，拥有丰富的脂肪和蛋白质，吸引了当时还没处于捕食链顶层的人类注意，他们利用原始的武器和陷阱捕猎这些庞然巨兽，只因为他们对肉的渴求。

千百万年过去，原始人对肉的渴求深深埋植在我们的基因里，无论你是哪一个种族，何种信仰，当说起肉类的时候，笔者坚信能唤起诸位内心的一种欲望。

牛肉，这种引发了人类对肉类疯狂渴求的食品，直到今天依然是无数人的狂热喜好。牛肉和葡萄酒的搭配一直是吃货们津津乐道的话题之一。本期魅力酒膳，我们有幸邀请富力君悦酒店G烧烤餐厅的行政总厨董瑞福先生（Ralf Dohmeier）为我们烹制了四款各具特色的牛肉菜式，与我们共同探讨牛肉与葡萄酒的搭配之道。



牛肉它它

在很多中国人的眼里，西餐里牛肉的做法总是离不开煎牛排，是主菜的必备食材之一。实际上，在西餐里很多前菜 (Appetizer) 都可见到牛肉的身影。牛肉它它 (Beef Tartare) 就是其中一种。牛肉它它最早见于法国餐厅，厨师采用全生的剁碎牛肉，加上简单的香料和调料后放入圆形模具定型，随后牛肉上加一个生鸡蛋黄，装盘的时候在牛肉旁伴上塔塔酱而成。但到了后来，塔塔酱逐渐消失在该菜式里。

G烧烤餐厅的牛肉它它采用了剁碎的新鲜牛肉，主厨加入洋葱碎、新鲜的罗勒等香草，再加上简单的调味料：盐、醋、橄榄油，稍加搅拌后再加入一个生蛋黄拌匀，最后放进圆形模具中定型即可装盘和食用。Chef Ralf为了保证菜式的鲜味，在制作的过程中把拌匀各种原料的碟子放在冰块上，这样子在客人食用的时候依然能够感觉到凉爽新鲜的口感，而低温也带出了生牛肉的鲜美，鸡蛋黄能让牛肉尝起来更加的滑嫩。

推荐搭配：
蓝宝丽丝起泡葡萄酒
或 **可宝斯 (百美园) 珍藏雪当利白葡萄酒**

牛肉中加入了洋葱碎，不仅带出了牛肉的鲜味，洋葱也为味蕾带来刺激的感觉，搭配蓝宝丽丝起泡葡萄酒后，酒中的青苹果香让菜式的整体口感非常清爽，肉味的鲜美程度提升，也化去了洋葱在口腔中的刺激性气味。此外，牛肉它它中的黑醋与起泡酒的高酸撞击在一起后带出了各自的甜味，整体口感非常平衡。

可宝斯 (百美园) 珍藏雪当利由于在酿造的过程中使用橡木桶陈年，因此品尝的时候能够喝到十分明显的奶油口感，这种奶油气息就如一层轻柔的面料覆盖在牛肉它它上，让这款原本味道有点带刺儿的菜式变得柔美，这款雪当利充分带出了牛肉的脂肪口感，让牛肉尝起来更为鲜美。



荔枝木烤牛柳

用果木烤牛柳是一种传统的烹饪方法，在国外，厨师大多喜欢采用苹果木，希望在烤制的过程中为牛柳添加果木独特的芳香。Chef Ralf 挑选了南国特有的果木——荔枝木来烤制。

当笔者来到G烧烤餐厅的时候，开放式厨房的烧烤炉早已烧起熊熊火焰，牛柳的烧制也接近尾声。为了让牛柳收汁，厨师通常会在牛柳还没达到需要的成熟度时就从炉中端出放凉，让牛柳自身的热力进一步烹煮牛肉，在

此过程中，牛柳放在一块事前烧过的荔枝木上，这块砖头大小的木材经过高温烧制后显得黝黑，从木纹中渗出丝丝油脂——正是这些树脂为牛柳带来一丝奇异诱人的香气。而荔枝木烧过后透出的烟熏味也顺着牛肉的高温渗入到牛柳的肌理中——看上去和葡萄酒放进橡木桶中陈年有点类似。这么一块独特风味的牛柳已不需要过多的调料来装饰，只需在装碟时在牛柳撒上一点黑胡椒和岩盐即可。

推荐搭配：
雅斯特园红葡萄酒
或 **宝贺斯 (宝库) 嘉本纳沙威浓红葡萄酒**

雅斯特园来自西班牙，这款葡萄酒果香浓郁，单宁略微刺口。与牛柳搭配后，牛肉仿如化在果香中，但随后带着酱油味在舌头中后部浮现出来。酒的辛辣被牛柳的黑胡椒带出，后味略苦。

宝贺斯的嘉沙与雅斯特园一样都是一款口感浓郁集中的红葡萄酒，但是它的口感更为甜美，因此与牛柳搭配后，肉质的油腻感被酒液化去，而肉香、荔枝木独特的香气、烟熏气息在酒中蒸腾而起，在口腔里萦绕不去，当菜式气息淡出的时候能明显感受到葡萄酒柔美的口感，二者就像在口腔中上演了一出精彩的二重唱。





澳洲安格斯战斧肉眼扒

如果您自认先祖对肉的渴望在您身上有着淋漓尽致体现，那么就必须去挑战这一款肉眼扒。主厨精挑细选连骨肉眼扒，因为形似战斧因而取名战斧肉眼扒。每一份扒的重量都

有1.3公斤左右，经过烧制后可以清楚看到油脂慢慢地从牛肉中渗出。说到牛肉的油脂，得科普一下，根据马克·史盖兹克在《全球顶级牛排纪行》中所提及，人类之所以对肉类疯

狂，除了因为我们需要蛋白质来维持身体机能外，更多的是对脂肪的狂热追求，如果长期只食用没有脂肪的精瘦肉类，能够引发蛋白质中毒，严重的可导致死亡。（不知道这能不能算是不减肥而大口吃肉找到一个相当合理的借口呢？）

完成烧制后的战斧肉眼扒处理方法与牛柳类似，唯一不同的是，Chef Ralf为了更好地带出肉眼扒的鲜美，建议客人在食用的时候蘸点法式芥末酱或者是他自制的香草奶油酱——用数种新鲜的香草和奶油搅拌后放进冷冻柜里冻成圆柱状，需要的时候切片。Chef Ralf提醒，正确的食用方式是在肉眼扒刚上桌还滋滋冒着热气的时候把奶油酱放上牛扒，奶油酱受热融化，渗进牛肉里，吃起来别具风味。



推荐搭配：
宝贺斯（宝库）嘉本纳沙威浓红葡萄酒

宝贺斯的嘉沙虽然甜美，但是入口后还能感受到明显的单宁，和战斧肉眼扒搭配后，感觉到单宁把肉汁锁在了味蕾上，肉眼扒的熏烤气息尽显，肉香就如炸弹一样在口腔中爆开。香草奶油酱、黑胡椒与葡萄酒中的草药气息交相辉映，尽管到了中后部，酒香有所减弱，但是葡萄酒的“牺牲”进一步换来了肉香的升华。



海陆盛宴

这是一款经典的美式西餐菜肴。牛柳的肉香和大虾浓郁的海洋气息结合在一起，口感非常和谐。大虾开边后放到烧烤炉上用高温迅速烤熟，最大限度保持虾肉的甘甜爽口，而牛肉独特的油香就如一种绝妙的调味酱，为大虾的风味增添层次感。另一方面虾肉的鲜美和牛肉的油腻感非常和谐，虾头油部分虽然略带苦涩，但却为牛肉带来一丝咸香的口感。



推荐搭配：
可宝斯（百美园）珍藏雪当利白葡萄酒
或 歌迪雅至尊白葡萄酒

这款雪当利口感柔滑，酸度中等，与海陆盛宴搭配后充分带出了大虾清甜的口感，细嚼之下能感受到海鲜独特的咸香味道；而雪当利的奶油香气伴随着牛肉的油香从舌尖一直蔓延到舌根，余味经久不散，牛肉的鲜美也得到了提升。

歌迪雅至尊白是一款酸爽的白葡萄酒，与大虾搭配后不仅带出了大虾甘甜的口感，最为突出的是带出了海腥味，但不至于造成不好的感觉。无论是牛柳还是大虾，都让这款白葡萄酒的坚果仁香气非常突出。葡萄酒酸爽的口感在一定程度上收紧了肉质的感觉，带出了牛柳烟熏味。





推荐酒款介绍				
				
澳大利亚 蓝宝丽丝起泡葡萄酒 Blue Pyrenees Vintage Brut	阿根廷 可宝斯（百美园）珍藏雪当利白葡萄酒 Vina Cobos Bramare Marchiori Chardonnay	法国 歌迪雅至尊白葡萄酒 Cordier Prestige Blanc	西班牙 雅斯特园红葡萄酒 Aster	美国 宝贺斯（宝库）嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Paul Hobbs Crossbarn Cabernet Sauvignon
酒色淡金，清新的酵母香气过后，酒的酸度烘托出香梨、苹果的气息。气泡细密绵长，口感酸爽中带有奶油的柔滑口感。	酒色是边缘泛青的柠檬黄色，香气浓郁，带有芒果、菠萝等热带水果甜香。入口还增添了椰子、坚果和香草味，回甘带有奶油甜香，为起泡酒带来奶油水果蛋糕的气息。	酒色带有浅稻草黄的光泽，白沙威浓葡萄品种特征明显：番石榴和青草气息浓郁。入口清淡爽口，酒体平衡，能感觉到口腔里有清新的花香气息，伴随着青苹果和青草香。回甘带有明显的甜味。	酒色是高雅的宝石红色，有成熟的水果甜香，伴随着皮革和石墨的气息。酒体紧致，单宁攻击性略强，为舌头带来鞣制皮革的味道，后味浓郁，微甜。	此酒呈深石榴石色调。闻香有浓郁迷人的黑加仑香和苦甜参半的可可气息。口感丝滑，酒体结实。馥郁甜美的黑醋栗和黑莓香，伴随柔滑的单宁和丝丝石墨气息。酸度平衡，在持久的后味中更显迷人。

董瑞福 (Ralf Dohmeier) 专访

每一次美妙的酒餐搭配经历背后，总是蕴含着厨师细致的心思。本次栏目我们获得了广州富力君悦大酒店行政总厨董瑞福先生的大力支持，为我们带来四款出色的牛肉菜式。在酒餐搭配开始前，我抓紧时间 and 这一位忙碌的总厨进行了非常简短的采访。Chef Ralf 与我们分享了他“牛气冲天”的故事。



牛肉菜式烹饪的关键——锁住肉汁
这是采访中Chef Ralf和我说的第一句话，也是贯穿了本次牛肉主题的精髓所在。“其实不止是牛肉，这一句话在大部分肉类菜式的烹饪中也至关重要。”而Chef Ralf与笔者分享的另外一个诀窍就是扒类菜肴在完成烹饪后不要急着上桌，而是让它“休息”一下：“很多牛扒都是烤制的，因此在出炉后要先放在烤架上晾一晾，是让肉中的高热慢慢地让牛扒达到客户要求的成熟度，同时也能让肉质收紧一点，吃起来肉汁的口感会更丰腴可口。”

烧烤见真章
Chef Ralf在加入广州富力君悦大酒店前曾经在多个国家的高星级酒店担任厨师职位，遍尝天下美食。出生于德国的Ralf承认自己是一个肉食爱好者。当问及他品尝过的最有趣的牛肉菜肴时，Chef Ralf与笔者分享了他一次尝试新派巴西烤牛肉的经历。当说到烧烤（Barbecue）的时候，很多人都觉得是用钢钎串起一大块肉架在炭火上烧到表皮焦脆就可以了。但是Chef Ralf曾经吃过与众不同的烧烤：“巴西烧烤并不是纯粹把肉架在火上烧熟。他们先采取高温烧烤，在短时间内把表皮

烤得焦香，然后把烤肉从烤架往上移，远离火源，用低温烘烤的方式进一步烧烤牛肉。”等烧烤完成后，切下来的牛肉外层焦脆惹味，内里多汁鲜嫩，吃起来完全不像烧烤而出的肉质，口感极具层次。

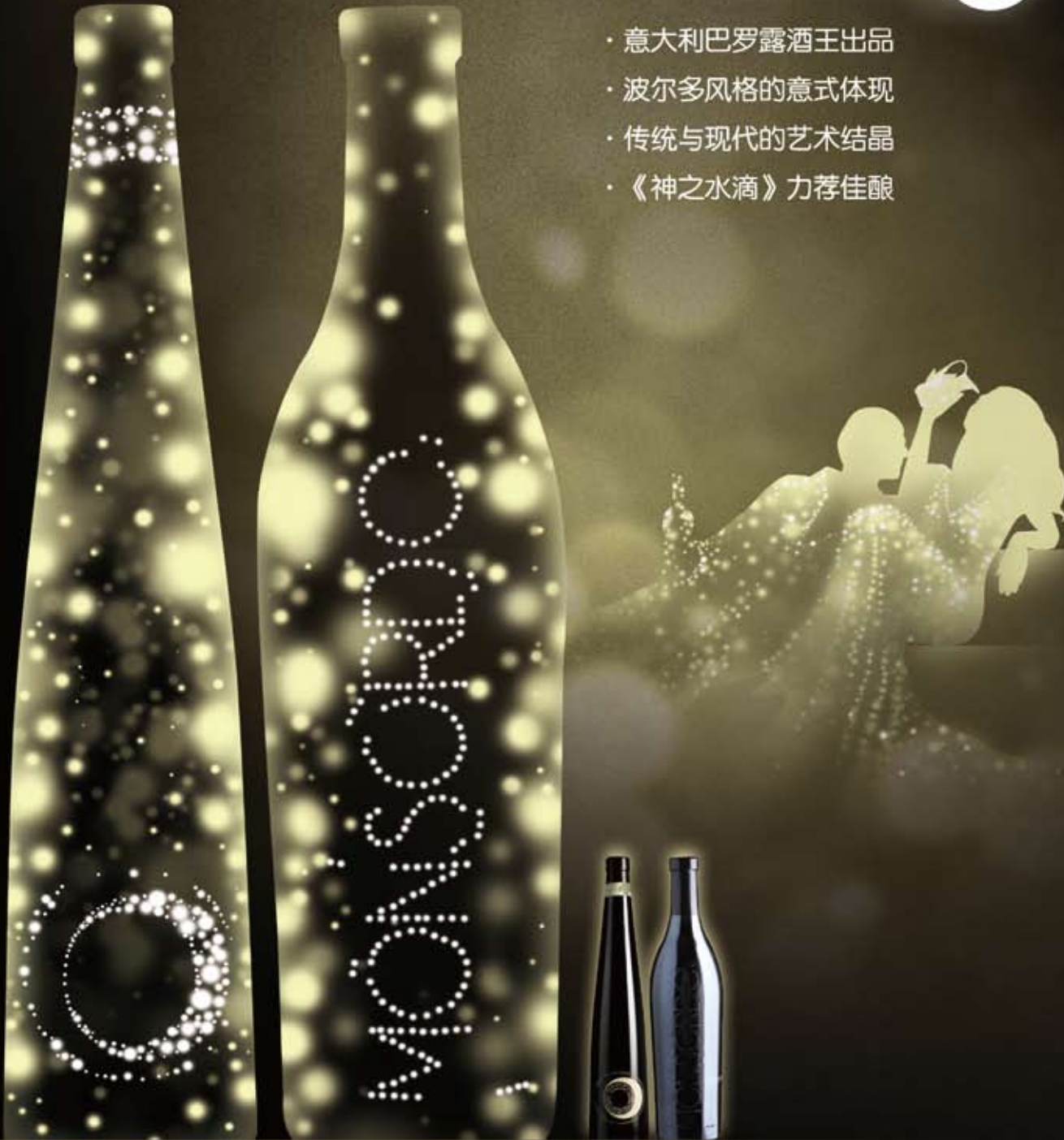
大厨的酒餐搭配锦囊
Chef Ralf在采访的最后给出了一些葡萄酒与牛肉菜式的搭配建议：“牛肉与葡萄酒搭配，很多时候都要看菜式的烹饪方法。如果牛肉是放在烤架上烧烤而成的，我建议可以用一些老年份但受橡木桶影响较轻的葡萄酒（红白皆可）来搭配。”用炖煮的方法炮制的牛肉，Chef Ralf则认为可以用酒体轻盈，带有清新果味的红葡萄酒搭配。如果是用湿式烹调的方法（指透开水、高汤或其他除了油以外的液体来导热的烹饪方法，如低温煮，小火慢煮等方式）炮制牛肉，Chef Ralf建议可以尝试用一瓶低温的、酸度紧致的白葡萄酒搭配，可以带出牛肉肉汁的鲜嫩口感。🍷

CERETTO
赛乐图



梦中求索，
意式波尔多

- 意大利巴罗露酒王出品
- 波尔多风格的意式体现
- 传统与现代的艺术结晶
- 《神之水滴》力荐佳酿





History in Bottle: Wines from Mosel

瓶中史记：莫舍美酒

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

莫舍是德国人公认的最古老的葡萄产区，当然，她也是在欧洲最广为人知的产区之一。莫舍坐落在德国西部，毗邻莱茵河，与卢森堡和法国接壤。葡萄种植在莫舍河沿岸长逾250公里的地区，还有其两大支流萨尔河（Saar）及卢温河（Ruwer）。在2006年前，产区的官方命名是“莫舍-萨尔-卢温产区”，后来依照其中最大、最为知名的产区，正式更名为“莫舍”。

莫舍河沿岸的葡萄种植史可追溯到古罗马时期。当时，由于古罗马人的需求上涨和人口剧增，例如在特里尔城（Trier），早在公元1世纪时，这里就开始了葡萄的栽种。直到中世纪后期，来自法国的西笃会（Cistercians Order）僧人给莫舍带来了布根地的酿酒知识。到了18世纪，特里尔城的最后一个选举诸侯（Prince Elector）——萨克森州主教克勒门斯·温兹斯劳斯（Bishop Clemens Wenzeslaus of Saxony）颁布了一系列严酷的法令，来提高葡萄种植的质量，其中效果最显著的就是威士莲葡萄；而这些创新举措带来的影响甚至持续到今天。或许对于大多数人来说，莫舍历史上更加吸引眼球的是，1818年卡尔·马克思（Karl Marx）在特里尔城出生。

在葡萄的种植面积方面，自20世纪50年代末到90年代末呈上升趋势，从7500公顷扩张到12300公顷。直至2000年，栽种面积下降到9000公顷。但威士莲依然是最主要的葡萄品种，占地约

5300公顷，几乎达到总面积的60%。其实在中世纪时，人们就开始把白葡萄酒皇后威士莲种在莫舍、萨尔和卢温产区。晚熟的威士莲能酿制出散发优雅果香的葡萄酒，例如苹果、雪梨、桃子、花香和草药香。而更为成熟的威士莲葡萄则会吐露更多黄色水果的香气，如杏子、黄香李、菠萝和荔枝等。至于甜葡萄酒，会让人联想起异国的香气，像芒果、热情果、葡萄干和蜂蜜等。

当然还有其他的葡萄品种：慕勒（Müller-Thurgau，又称Rivaner，种植面积14.5%）是种植面积第二大的葡萄品种。她酸度较低，常让葡萄酒显得柔和，以典型的麝香气息为主。

艾伯灵（Elbling，占6.4%）在中世纪时非常流行。但如今这个品种只在莫舍地区种植，集中在含有贝壳石灰石土壤的上莫舍产区，以及科赫姆小镇（Cochem）。艾伯灵葡萄酒清新爽脆、果香充盈，而且容易欣赏，同时也是酿造德国起泡酒赛克（Sekt）的理想品种。

产区内的其他品种还包括贝露娃（在德国称为Spätburgunder）、丹菲特（Dornfelder）、白贝露（Pinot Blanc，在德国又名Weisser Burgunder或Weissburgunder）、灰贝露（Pinot Gris，德文是Grauburgunder）及其他。

而要更全面清晰地了解这个产区，我们可以分割成以下几个区域来学习：

莫舍梯田（Terraced Mosel）

在泽尔村（Zell）往后的莫舍谷变得越来越狭窄，葡萄园看上去似乎要直冲落入河流。在许多陡峭的斜坡上，葡萄只能在狭小的空间扎根，并且靠挡土墙（retaining walls）的受力支持。这也是下莫舍谷被称为莫舍梯田的原因。这项人工挖掘的梯田工程建于数个世纪前，是该区域当之无愧的文化里程碑。从不莱梅市（Bremm）一直延绵到埃迪格—埃勒镇（Ediger-Eller）的卡尔蒙特山（Calmont）上，坐落着全欧洲最险陡的葡萄园，占地有1450公顷。由于山谷的狭隘和低海拔，这里的气温在全区中最高，因而出产的葡萄酒果香喷薄。

中莫舍

位于特里尔城与布里德村（Briedel）之间的地区是葡萄栽种的“心脏地带”，种植面积达5850公顷。避风的山谷能有效锁住热量，带来葡萄所青睐的温和气候。种植在陡坡上的威士莲酿出的葡萄酒，常展现出黄皮或白皮水果的香气，以及迷人花香。

萨尔

此处的葡萄田一般坐落在南向的山坡上，面积达750公顷，其中80%都是威士莲。由于萨尔山谷海拔稍高，而且比平均气温略低，威士莲的成熟期比莫舍的其他地区都要晚。这里的出品纯净、爽脆，让人耳目一新。萨尔威士莲被誉为有极佳的陈年潜力，而且在陈年数十载后依然散发清新、鲜活的无穷魅力。

卢温

卢温谷位于特里尔城东部，种植面积仅190公顷，是整个莫舍产区中最小的。谷中遍布了一种独特的土壤，叫泥盆纪板岩（Devonian slate）。此外，卢温与萨尔谷相似，其海拔比莫舍大区高，因而葡萄非常晚熟。而2000多年的葡萄种植渊源更使此处的威士莲葡萄酒卓尔不凡：精致、细腻、果香微妙诱人。

上莫舍

这里的山谷比下游的产区更为宽阔、平缓。在与法国和卢森堡接壤所形成的一个三角区域内，土壤都由白云石演化而来。威士莲几乎占了800公顷，这在特里尔城的西南方是相当罕见的；而古老品种艾伯灵的种植量更是位居全国第一。

现状

在过去十年所流失的种植土地中，梯田土地的降幅最为明显。高昂的生产成本和繁复的工作：比平常多4至8倍的工作时长、低采收量和高风险，迫使许多优质的梯田葡萄园被舍弃。与此同时，消费者也不愿意为这些价格稍高的酒埋单。来自梯田葡萄园的酒液往往展现与众不同的个性，香气集中、醇厚，陈年潜力极佳。

但从莫舍葡萄酒的侍酒场合，我们可以窥见其重要性。1963年，美国时任总统肯尼迪来到德国进行国事访问，当时的招待用酒就是晚摘葡萄酒（Spätauslese）“Piesporter Goldtröpfchen Schlossabfüllung Reichsrat von Kesselstatt” 1959年份。2013年，在美国现任总统奥巴马访问柏林的时候，Kesselstatt家族特地给总统送上了2011年份的“Piesporter Goldtröpfchen” 作为纪念。



总结

踏足莫舍谷必定让您留下深刻印象，不禁感叹一个葡萄产区竟能如此多姿多样，每一瓶佳酿竟是如此来之不易。当您明白了梯田葡萄园上的艰辛与历史，您自然会懂得欣赏其价值和魅力。*a*



Mixed Wine 一壶“浊”酒

文/Text Richie

葡萄酒，始于人类文明的早期，更早于文字的出现，迄今已经历了6000多年的风雨。一路走来，对葡萄酒的了解认知，酿酒的技术理念，饮酒的方式方法都发生过许多的变革。

就如中国之茶文化，从最开始把茶看做解毒药，如《神农本草经》中：“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”，到把它当做日常饮料；从生采活煮，前后经历了数千年的时间才形成今天，讲究栽种的树种风土、采摘的时令节气、经历的杀青发酵、泡饮时的温度水质，最后变成中华文化的一大象征。在茶文化的

发展历程中，有一种品饮的方法是不可忽视的，就是把茶与各种香料，炒物混合煮汤。实际上，这种做法在现代也一样存在，就如遍布华南六省的“擂茶”便是其中一员。

话题回到葡萄酒上，把酒与其他食物一同调配浸泡来饮用其实也并非什么新奇事物，也是它发展历程中一个必经阶段。本文就在葡萄酒发展历程中，挑出三款具有代表性，到现在也一样拥有旺盛生命力的调配型葡萄酒饮品以飮各位读者。

桑格里亚 (Sangria)

桑格里亚的名字来源于西班牙语中的‘Sangre’（意为血液），是一种由红葡萄酒调配的饮品，因为它的鲜亮的红色与血液的颜色类似，所以名为Sangria。

在人类文明发展的早期，河流中的水常常因洗澡、排泄、垃圾堆积而被污染，长久饮用容易疾病缠身。与此相反，葡萄酒含有酒精，酒精的杀灭细菌作用让葡萄酒变成当时能获得的、唯一干净而且能够长期保存的饮料，所以，人们每天都以酒代水，用作解渴之途。但是当时酿酒的技术低下，酒的口感欠佳，长久的酸涩口感容易让人产生沉闷厌恶之感。爱动脑的人们自然就会在酒中添加各式水果，香草和香料等作为调剂。长此以往，便形成了各式传统调酒，桑格里亚就是其中一种广泛流传于伊比利亚半岛的传统夏季调酒。

传统上，桑格里亚以红葡萄酒为主，加入切块的水果，甜味剂和少量白兰地，在饮用前添加冰块，装于一种特制的玻璃壶内。整个夏天，只要你身处西班牙和葡萄牙，无论在酒吧，饭店还是街头集市，你都会看见一壶壶桑格里亚酒透着凉气，杯壁挂满水珠，等待游人的青睐。

对于葡萄酒酒款的挑选，不带橡木桶风味的波尔多风格红葡萄酒和里奥哈红葡萄酒都是传统上用作调制桑格里亚的基酒。波尔多花悦系列的红葡萄酒都是实惠之选，而且其酒以果香为主，口感平衡，不偏不倚，是非常适合调酒者发挥创意的。此外，还有以白葡萄酒为主的白桑格里亚（Sangria Blanca），简单易欣赏的白沙威浓白葡萄酒和意大利特色灰贝露白葡萄酒都是优秀的选择。如安第神鹰白葡萄酒，配上各式水果都能得到不错的表现，玛卡丽的灰贝露白葡萄酒，加入苹果和桃子，配成的白桑格里亚表现也能让人满意。

香料热饮酒 (Mulled Wine)

香料热饮酒——以红葡萄酒为主料，加入橙皮，糖和肉桂，豆蔻，丁香等香料加热饮用的酒类饮品。

这种热饮酒的历史非常悠久。在罗马帝国扩张的早期，罗马士兵为了避免误饮不干净水源，就随身带着葡萄酒代替水饮用。那时候他们就是把葡萄酒混合香料并加热饮用的。随着他们带着血与火的地步踏遍欧洲大陆，这些种葡萄，酿酒，混合香料并加热饮用葡萄酒的习俗也传遍欧洲，并落地生根。

时至17世纪初，这种热饮酒大行其道，‘mulled wine’的名字也在此时诞生。此时，购买品尝的都是直接从橡木桶中抽取出来，没有经过充分熟成的葡萄酒，所以一般口感粗糙。如果在这些酒中添加蜂蜜和糖并加热搅拌均匀的话，酒中存在的诸多缺陷就会被甜味所掩盖，变得容易下咽。

自那时起，这种做法就日复一日地传播开来，现在，整个欧洲，从最南端的意大利，到北部的斯堪的纳维亚，从西面的法国到东欧国家如罗马尼亚，都有这种热饮酒的传统品酒方式。时至今日，这种葡萄酒的饮用方式在欧洲国家依然非常流行，已经成为了一种在冬天饮用的常见饮品，也演变成欧洲诸国的文化传统。其中，德国的热酒（Glühwein）就是其中最驰名的香料热饮酒了。

Glühwein的意思就是热酒，在德国当地是常备给阿尔卑斯山的滑雪爱好者下山后驱寒暖身的保健饮品，也是德国民众欢度圣诞时人手一杯的节日特色饮品。在圣诞集市上，你会看见一个个大大小小的摊档都备有一锅白烟直冒的热酒。



笔者私人享用桑格里亚（Sangria）配方，由于南方天气较热，所以个人比较倾向于不添加白兰地的清淡版本。

配料
1.750毫升红葡萄酒一瓶
2.橙子两个榨汁（起着调整糖度和丰富口感的作用）
3.橙子和柠檬切片，各三到四片
4.冰若干
水果方面，根据不同的季节，草莓、桃子、奇异果、苹果都是常见的选择。
步骤
1.把酒和橙汁混合均匀，放进橙子片和柠檬片
2.静置半小时，等果皮香气混进酒中
3.加入冰块即可马上饮用



Glühwein热酒参考配料表
配料
1.一瓶750ml红葡萄酒
2.桂皮两根，弄成约两寸长的碎片
3.丁香，2-6颗
4.橙子（或柠檬）一个，切开八块备用
5.糖适量
6.水一杯（葡萄酒杯满杯）
豆蔻，小豆蔻，桂叶和生姜都是可选的配料，可以根据口味进行少量添加。红葡萄酒的挑选与桑格里亚类似，以价格实惠，带果类芬芳香的葡萄酒为主，带有浓重橡木桶风味，带有陈年特质的酒是需要避免的。个人推荐，智利的安第神鹰红葡萄酒
步骤
1.把水烧热，放进所有香料和橙子，在不烧开的情况下稍煮片刻
2.加入葡萄酒，保持慢火，开始有气泡冒出即马上关火（一定要避免沸腾）
3.降温过程中放入糖或蜂蜜，进行品尝并调整糖度
4.冷却放置约1小时，让香气进一步发展
5.需要品尝时再进行温和加热，倒进杯子时注意隔渣，并可在杯子中以一小片桂皮和一片柠檬进行装饰

喝的时候，花约3欧元买一个跟圣诞老人的靴子一模一样的热酒陶杯，装上满满一杯热酒，捧在手心缓缓吞咽，一会儿就能使人从脚趾头热到脑门，从胃里热到心中。

贝利尼 (Bellini)

有别于前两个动辄上百年的冷热调酒，贝利尼是一个与时代脉搏非常贴近，站立于潮流前端的鸡尾酒。

贝利尼始于1934到1948年间，从威尼斯著名的哈里酒吧Harry's Bar中诞生。这家酒吧的创始人Giuseppe Cipriani先生是著名小说家海明威的好友，也把这个酒吧带入到海明威的小说中。这款鸡



贝利尼的参考配料表

配料

1.起泡酒
2.新鲜桃子，用搅拌机打成泥
橙子汁，鲜草莓泥，新鲜石榴汁都用来代替桃子泥。
起泡酒的选择，想到贝利尼的诞生地——威尼斯，想到该区域最著名的起泡酒，就必不可少地想到“滋润威尼斯游客心灵”的宝雪歌起泡葡萄酒。这个产自威尼斯周边地区的经典起泡葡萄酒口感清爽，果香活跃，气泡丰富，除了非常适合单独饮用以外，也是最传统，最经典的贝利尼基酒。

步骤

1.把桃子泥置于品尝起泡酒的长笛杯中
2.把起泡酒以2:1的比例缓缓倾倒入杯子中，缓慢搅拌，尽量保留气泡
就这样，两种配料和两个步骤就大道至简地衍生出风靡全世界，享誉半世纪的经典鸡尾酒——贝利尼了。

尾酒被发明时，它清新而不艳俗，略带朦胧虚幻的粉红色调，让人想起了意大利文艺复兴时期著名画家Giovanni Bellini（此人曾被誉为意大利最好的画家，能与达芬奇相媲美）画笔下的《一件圣袍》（Toga of A Saint），于是就将此款鸡尾酒命名为Bellini——贝利尼。

从此，这款清新甜美葡萄酒带着这个美丽的名字流传开来，甚至把文豪海明威，著名作家、诺贝尔文学奖获奖者辛克莱·刘易斯（Sinclair Lewis）和被美国电影学会纳入《百年来最伟大的男演员》名单内的著名影星奥森·威尔斯（Orson Welles）的心给迷住。现在，贝利尼酒被国际调酒师协会（International Bartenders Association）评为官方指定鸡尾酒酒款，也是在酒吧中最常见，参加调酒师比赛的必选酒款。

在家试着用最基本的调料，简单至极的步骤，调配出一杯充满爱意的粉红鸡尾酒。加上盈盈的烛光和鲜红的玫瑰，无论是谁，都会在这朦胧虚幻的粉红色调下“人面桃花相映红”吧？

笔者寄语：

葡萄酒进入中国的早期曾因口感的酸涩而遭冷遇，在当时就诞生了红酒兑雪碧的做法。根据上文所提的调酒原则，往葡萄酒中勾兑进雪碧，就是往酒里面加入甜味，使酒更容易为人们所接受，实际也属葡萄酒传播途中自然产生的一种对策，这个做法本身并无对错之分。只是发展到后来，演变成连诸如“拉菲”等顶级葡萄酒都勾兑雪碧，未免有点暴敛天物。时至今日，已没有人再提及当年红酒兑雪碧的做法，皆因民众的品味和鉴赏能力已经大有提高，知晓酒中的酸甜苦辣都是它的精彩之处。

一瓶优质的葡萄酒需要经历上天的雷霆雨露，酒农的辛勤劳作，酿酒师的精心酿造，漫长的熟成等待，酒商的细致呵护，最后才到达消费者的手中。用心，带来的是完美的品质，一瓶酒中自成一万千姿彩的世界。倘若在酒中勾兑了雪碧，就像把这样的世界蒙上一层面纱，其光怪陆离之处尽数被掩，只能说是遗憾。

不过，如果因为“红酒兑雪碧”这样过去的误区而对任何的葡萄酒勾兑做法都深恶痛绝，却也有点矫枉过正。因为，如果这瓶酒本来没达到完美无瑕，又何妨在满目疮痍上加一层遮羞布，让这瓶酒更能取悦人呢？说到底，葡萄酒还是用来欣赏，使人欢心高兴的。任何酒，都有它的特殊性，不同的酒有不同的品鉴方式，对一些日常餐酒进行更具趣味的调配，更轻松地感受葡萄酒带来的愉悦，这又何妨？



海南雅居乐莱佛士酒店

入住莱佛士酒店时，何不在海南游玩一番？

至尊服务始于1887年
我们的美好声名远播
清水湾全新奢华酒店华丽启幕



RAFFLES
HAINAN
海南莱佛士酒店

开业精选优惠，连住2晚，即享第3晚免费入住，并尊享更多精彩礼遇。此优惠有效期至2013年11月30日。条款与细则适用。

raffles.com 预订：（中国）+86 898 8338 9888，（美国和加拿大）+1 800 768 9009，（国际）+800 1 RAFFLES 或 +1 506 870 6794

Deep into Australia 澳大利亚葡萄酒深度游

文/Text Richie

澳大利亚（Australia）位于大洋洲，是南半球面积最大的国家。远离主要大陆板块和文明的中心的地理位置让澳大利亚拥有各种奇特的生物和当地特殊的土著文化。截然不同的景观让澳大利亚人觉得中国与他们就好像是在地球的两端，所以，当地人需要往地下挖坑的时候常会有一小段有趣的对话：“你在挖去哪里啊？”“去中国！”

这片大陆在十七世纪被欧洲人所发现，勇于开拓的欧洲人开始移民来征服这块未知之地，还把欧洲的各种饮食、宗教、文化带到这里。葡萄酒也是在此时移根而来，时至现在，使澳大利亚坐稳新世界葡萄酒生产国中的头把交椅。现在，我们就往地球的“另一端”出发，去看看这片截然不同的土地吧！



克拉斯葡萄园

“深度名庄”

广阔的土地带来的是遍地的葡萄园，各种不同的美酒。另外，热情的澳大利亚人把葡萄酒与旅游相结合的理念更使每一个产区都变成让旅客流连忘返的宝地。

悉尼附近的猎人谷可谓最有名的旅游性葡萄酒产区，开创澳洲车库酒先河的福林湖庄园和澳洲规模最大的家族式酒庄麦威廉集团都是理想的品酒去处。墨尔本南部的雅拉谷也拥有诸多名庄，这里的雪当利、贝露娃、乃至穗乐仙都值得期待，若要了解更多信息，前往产区中心的旅游信息中心即可获得各种建议。

南澳首府阿德莱德附近拥有众多著名产区。从市中心出发，驱车前往城市东北方向的巴罗莎谷和嘉拉谷，然后顺着山路上山折向南，就可一路经过亚当谷，阿德莱德山，然后转往西南到达麦罗仑谷再向北便可回到阿德莱德。

在西澳的时候，可以到珀斯附近的玛格丽河产区走访。宏伟的桉树森林满目青苍，在树叶掩映间，偶可看见干净洁白的沙滩，宝石蓝的海水由远而近，泛着白色的浪花反复击打灰黄的礁石，难怪获得“人间天堂”的美誉。此处有众多的精品酒庄，波尔多式的红白葡萄酒都非常出色。



威拿庄园

克拉斯

克拉斯是根植于巴罗莎谷的著名葡萄栽种家族，至今已有接近200年历史，原为奔富酒王的原料供应商。现在，它已经独立酿酒，让葡萄园的潜力得到最大的发挥。通过对风土奥秘的挖掘和对葡萄与自然间关系的深层了解来让葡萄酒的品质得到新突破，克拉斯在多年的努力后接连获得有机栽培和生物动力学的两个官方认可。

威拿庄园

威拿庄园位于澳大利亚穗乐仙的另外一个核心产地——麦罗仑谷。掩映在校树中的宝蓝色屋顶建筑就是接待大厅。这里的穗乐仙已经荣登澳大利亚当地拍卖行最受欢迎的123款名酒之列，已有40年历史的教堂庄园红葡萄酒品质也相当优秀。除了葡萄酒外，这里还拥有一个我们只会在电视上看到的投石机。喜欢玩乐的朋友可以把西瓜当成是石头进行投石，让西瓜飞一会儿，比比看谁飞得最远。

山度富

玛格丽河的名庄山度富创立于1840年，是西澳历史最悠久也是最大的家族酒业。嘉本纳沙威浓和穗乐仙都可名列澳大利亚最好的酒款之列，证明了山度富百年来对葡萄酒品质的努力。除了优质的酒以外，山度富更因其“山度富音乐会”而负有盛名。音乐会既有格莱美获奖风云歌手罗伯·托马斯（Rob Thomas）和斯汀（Sting）所唱的摇滚流行音乐，也有大师演奏的怀旧古典乐。拥有超过6000人的规模，引来各大电视台报章的采访报道，是无可争议的盛事。漫天繁星下，尽情品味各款美酒，伴随着动人的乐曲，是足以让人如痴如醉的难忘经历！



山度富酒庄



“深度美食”

澳大利亚是一片远离欧洲传统工业中心的新大陆。这里纯净的海水和洁净的空气保证了出品的天然无污染，绝对是值得老饕们向往的美食之地。

生蚝

生蚝，自罗马时期已经是宫廷贵族的桌上鲜。其口感风味与它生长的“风土”——海水的温度、清澈度、流速、成分等息息相关。澳大利亚四面环海，沿岸都有养殖生蚝的优良环境：从南澳的柯芬湾，到塔斯马尼亚岛，一直到悉尼的海岸都有生蚝出产。其中悉尼的石蚝（Sydney rock oyster）最为有名，可列入世界生蚝之巅。虽然个头不大，但是爽滑的触感，丰满肥美的口感，平衡的海水和矿物风味都无不彰显着这是最顶尖美味的身份。



龙虾

无论是你身处世界哪个城市，只要你走进一个粤菜酒楼，只要这个酒楼有海鲜池，只要里面有鲜活龙虾，你总会听到旁边的侍应生略带自豪地说：“这是澳洲产的大龙虾……”。这就是澳洲龙虾在老饕心中的崇高地位。澳大利亚的龙虾不带螯，所有肉都集中在身上。平均重6磅的硕大体型，肉质紧致，带海水咸味和鱼鲜味，无论是简单的蒸煮，还是烤炸都能胜任，其中，把龙虾肉整条起出来炸就是澳大利亚的经典吃法了。

和牛

日本的和牛肉是世界上最贵的牛肉，多年来被视为国宝禁止外流。1990年，澳大利亚获得日本的帮助，允许外输种牛在澳繁殖。现在，澳大利亚已成为除日本外的最大养殖生产国。优质的和牛肉可看见粉红的肌肉上分布有如大理石板的脂肪纹路，这些分布密而平均的脂肪，就是它肉质嫩而多汁，入口即溶的原因所在。澳大利亚一些顶级和牛还会以葡萄酒进行喂养，持续60天，每天1升的葡萄酒供给提升了肉的鲜甜，质量更上一层楼，绝对是不可错过的美味。



悉尼歌剧院

“深度美景”

身处澳大利亚，“地球另一端”神奇的青山绿水和身为移民国家独特的人文景观，都每每让游人感受到世界的奇妙。下面的地方都是体验澳大利亚美好的好去处。

悉尼

来到悉尼，沿着悉尼湾岸边走走，远眺悉尼大桥与歌剧院是每个游客的必备项目。歌剧院是澳大利亚的象征性标志，也被联合国教科文组织列入《世界文化遗产名录》，是悉尼艺术文化的殿堂，更是悉尼的灵魂。从立项到落成前后经历20年的歌剧院，外形犹如恬静地呆在海边的白色贝壳，也像即将乘风出海的白色船帆，带着音乐的梦想起航。

另外，如果对海鲜有兴趣的酒友，则可去全球第二大海产品市场——悉尼海鲜市场（Sydney Fish Market）享用新鲜海鲜：深海大龙虾、整条肥美三文鱼、巨大的皇帝蟹、鲜活的生蚝比比皆是。晒着暖暖的太阳，吹着清凉的海风，听着海鸥的鸣叫，吃着新鲜肥美的海鲜，呷着冰凉的澳洲美酒，忍不住感叹一句：享乐人生当如是！

墨尔本

早期墨尔本发展的根源是金矿，而疏芬山（Sovereign Hill）就是墨尔本的缩影。疏芬山就是在十九世纪50年代由于金矿而建立起来的一个小镇。如今整个市镇都改为户外的活动博物馆，让人亲身体验一百五十年前的淘金热风情。在这里，旅客们可穿着淘金时期的衣服，搭乘马车游览；也可效法当年的淘金人，拿着大盘子在河中淘金或深入地下30米的地下金矿中浏览金光闪闪的掘金坑道；也可以观看冶炼黄金的现场演示和前往黄金博物馆参观当年遗留下来的各式黄金制品。



十二门徒石

十二门徒石位于从墨尔本到阿德莱德的路上，当你从大洋路行驶过就会看见多个位于南太平洋海面上突起的奇形岩壁。千万年历史的石灰石、沙岩和化石经海水腐蚀与强风风化后逐渐形成的12个断壁岩石，因刚好与耶稣十二门徒数量一致，所以名为十二门徒石。大自然的鬼斧神工塑造了史诗般的奇景，然而，当年的12座岩壁，现今只剩下8个，其余都被大自然所淘汰，坍塌了。

阿德莱德

澳大利亚国家葡萄酒中心（National Wine Centre of Australia）位于南澳的首府阿德莱德，犹如一个橡木桶的外形设计无不诉说着这栋建筑里蕴含的现代化艺术理念。在这里，游客能够自行参观，去了解葡萄酒在澳大利亚的历史，它的酿造流程，又如何融入并影响当地人的生活。同时，这里也有南半球最大的葡萄酒销售点，38000瓶酒的储藏量，各式澳大利亚最优质，最著名，最具代表性的酒都可以买到，实在是酒友的购物天堂。

购物指南

悉尼的皮特街购物中心（Pitt Street Mall）是悉尼最知名的高档购物区，可以找到所有一线奢侈品牌的踪影。但是，于本土来说，澳大利亚只是一个时尚荒漠，缺乏影响力大的时尚流行品牌。不过，得益于澳大利亚众多的优质海滩，澳大利亚人特别钟爱各种水上运动。由此而生的Quicksilver和Element等运动品牌可满足各种年轻男女的需要。

特色纪念商品可以考虑购买用袋鼠皮和羊皮制作的各式皮具，时尚品牌UGG的靴子就是其中一个例子。随处可见的连锁商店Shop National Geographic则可找到带有土著特色的多种小商品，值得一看。

每年的6月末都是澳大利亚的财政年度结算时间，因此，在整个6月几乎所有店铺都会有大幅度的打折，是游客乃至当地人最喜欢的购物季。



行程表



1 出发地——悉尼



2 悉尼一天游 海鲜市场 歌剧院 购物中心



3 猎人谷参观 福林湖和麦威廉等酒庄



4 悉尼飞往墨尔本 疏芬山参观



5 雅拉谷游览



6 墨尔本开车前往阿德莱德，途径大洋路 十二门徒石



7 参观巴罗莎谷和嘉拉谷 克拉斯等酒庄



8 参观阿德莱德山和麦罗仑谷威拿等酒庄



9 阿德莱德澳大利亚国家葡萄酒中心 飞柏斯



10 参观玛格丽河 山度富等酒庄



11 从珀斯返回出发地悉尼

AUSTRALIA出游贴士

签证：
申请前往澳大利亚的旅游签证，现在申请的难度有所降低，而且无需面试，非常方便，签证费 ¥ 790。

交通：
国内各大城市到悉尼的航班都非常频繁，返回时从珀斯出发有直达国内的航班，也可在新加坡或吉隆坡转机，非常方便。如果时间充裕途中可在新加坡转机，更有两天的免申请过境签证时间可顺道浏览。在澳大利亚境内自驾车的话，只需要把国内的驾照进行有认证的翻译即可使用，请留意，境内如英国一样是靠左行驶的。

语言：
英语。

退税：
在免税店（Duty Free）购买的东西可以免税（结账时需要出示国际机票和护照）。要留意的是结账时店员会用特制的塑料袋对商品进行密封，要保证出境前不能打开。另外，在正规商店购物时，单票满 ¥ 300也可在机场的Tourist Refund Scheme（TRS）进行退税。届时需要出示购买的物品、商店开立的税单、护照及国际航班的登机证。若退税金额低于澳币200元，旅客更可选择领取现金。



2014 世界杯

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！



2013车市持续精彩纷呈，厂商们不惜重金投入，邀请多位国际巨星代言我们熟悉的一些品牌新车型，令消费者们可以根据他们展示的个人气质去选择适合自己的车型，让我们来重温一下他们的风采。

Celebrity Car Endorsements Report 2013

2013明星代言车款盘点

文/Text 蔡颖姬

2013车市持续精彩纷呈，厂商们不惜重金投入，邀请多位国际巨星代言我们熟悉的一些品牌新车型，令消费者们可以根据他们展示的个人气质去选择适合自己的车型，让我们来重温一下他们的风采。

国际明星篇 ★★★★★



价格区间：35-55万

活动：创新之旅，探访美式创新精神
行程走访LACMA洛杉矶艺术博物馆、IMAX多银幕电影装置之父、斯坦福大学、硅谷和纳帕谷酒区，整条线路让人们了解美国部分重要发明创造和名酒的诞生之地，充分描绘车款展现的创新精神。

布拉德·皮特代言凯迪拉克XTS

邀请风度翩翩的熟男布拉德·皮特来代言这款豪华的行政轿车确实挺般配的，首先是个人的品味方面，凯迪拉克这款XTS所面对的是中高收入的成功人士，它加入了很多新的科技元素在车里，如内置的移动互联触屏CUE，让驾驶者方便快捷地控制车辆。其次是功能方面非常强大，XTS采用有“全球十佳发动机”之称的2.0T涡轮增压直喷发动机横置排列，真正实现低排量、高效能。用美国人来代言美国车，最恰当不过了。



价格区间：13-22万

活动：陆上飞行秀全国巡演
2013年2月，由萨博飞行团队的原班人马担纲，他们采用“未经改装、原车上阵”的绅宝汽车在香港开始了全国巡演的第一站——速蛇形穿梭、嵌入180度转向、360度原地快速旋转……一系列令人血脉喷张的表演令“陆上飞行秀”再现辉煌。该活动已陆续在北京、昆明、青岛和郑州等城市展开。

尼古拉斯·凯奇代言绅宝

绅宝是北京汽车自主开发的一个本土品牌，其根源来自于瑞典的萨博（SAAB）品牌。萨博曾是军用飞机的制造商。1976年他们开发了第一辆使用涡轮增压发动机的轿车，掀开了汽车产业的新篇章。绅宝延续了其对航空基因的传承、对前沿科技的率先启用和安全性能的执着追求。其个性特征与上天下地无所不能的银幕英雄尼古拉斯·凯奇确实是完美匹配。在“车神镇”的广告片中，凯奇与两位神秘车手展开一连串惊险追逐，悉数展现绅宝媲美赛车的性能和良好的操控感。



价格区间：11-15万

C罗代言本田凌派

本田汽车此次重金邀请葡萄牙著名球星C罗来代言新车，主要目标客户群为追求创新、时尚和动力，对实现目标坚持不懈的80后白领。C罗从一个青涩少年到世界足球先生的传奇历程，向世人诠释着奋斗的价值和矢志不渝的战斗精神。他在广告里施展精妙的控球和传射技巧，同时比喻凌派1.8L i-VTEC黄金动力组合及一贯的运动基因带给驾驶者的乐趣体验。此外，凌派仿照高级轿车的超宽车内空间设计及7英寸多点触控屏幕，都显示出了这款中低价位轿车的实用性和越级性。

明星代言车款盘点

CELEBRITY CAR ENDORSEMENTS REPORT

国内明星篇 ★★★★★



价格区间：13-22万

梁朝伟代言迈锐宝

雪佛兰的这款中高级轿车请来炙手可热的国际巨星梁朝伟代言，影片中采用年轻青涩的梁朝伟驾驶迈锐宝旧款轿车，转化为成熟优雅的梁朝伟开着最新款的迈锐宝，体现这个品牌的成长历程。迈锐宝就像梁朝伟那样，经历艰辛的打拼和努力，不断进取，最终获得巨大的成功。迈锐宝品牌上市已经一年有余，其浓厚纯粹的美式驾享主义已深入人心，粗犷运动的外观与澎湃的动力让人爱不释手，其中的1.6T排量更是满足了许多用户的速度追求，让你玩不释手。

活动：“心回Malibu II 谁与同路”美国加州驾享之旅
自2013年6月起，2013雪佛兰迈锐宝“心回Malibu”美国加州驾享之旅第二季正式启动，面向公众招募活动参与者。通过雪佛兰官方微博、迈锐宝官方微信，进入迈锐宝官网分享驾享精神至新浪微博，或直接前往雪佛兰展厅就可参加活动。幸运者不仅能获得多款MR.Malibu限量礼品，更有机会与梁朝伟同路，沿着世界最美的海滨公路之一——美国加州1号公路，开启迈锐宝“心回Malibu”第二季的驾享之旅。

迈锐宝的命名灵感来源于美国加州Malibu海滩，为了让国内消费者体验迈锐宝驾享合一的产品特质，雪佛兰在2012年成功举办了“心回Malibu”活动，让国内消费者沿着美国加州1号海滨公路，在迈锐宝驾享之旅中感受边前进、边享受的乐趣。本次活动是“心回Malibu”美国加州驾享之旅的第二季，相比去年，雪佛兰品牌首次尝试“明星互动体验式”营销模式，最终6位幸运消费者与2012年迈锐宝中国区代言人梁朝伟先生共赴美国加州Malibu海滩，回归驾享之源，共同体验迈锐宝驾享之旅。而邱启明、蒋方舟、毛继鸿等9位明星名人，也以自己的方式分享生命的真谛和前行的快乐，在时代的变迁中，尽情驾享人生。

张学友代言斯柯达速派

歌神张学友一直是斯柯达昊锐的代言人，因为效果良好，本年度斯柯达的新车型速派继续邀请歌神代言。实际上，速派就是现款昊锐的改款，外观统一为斯柯达最新家族化设计和升级了内饰，速派的推出主要是顶替现款昊锐的工作。速派定位高端的成功人士，在广告中不仅歌神倾情演绎广告歌曲，更挥动高尔夫球杆，展示成功人士内外兼修的优雅风采。不浮夸，不张扬，但却适时展示自己独特的品味，速派亦如此——尊雅外观和精致内饰造就了速派尊贵典雅的独特气质，学友也完美呈现了这个形象。



价格区间：16-25万



活动：梅赛德斯奔驰C级挑战赛
从今年4月开始，奔驰开始招募赛车发烧友参加资格赛比赛，参赛人员将在9月底角逐240个全国总决赛名额，从而获得价值2万元的AMG驾驶学员极速特训机会。总决赛上获胜的20位终极优胜者将可以在2014年亲临上海F1赛场，现场体验极速动力。

李娜代言奔驰2013款C级轿车

奔驰一直是国际网球大师杯赛事的赞助商，为吸引中高端商务人士，发掘全球极具消费力的亚洲人市场，奔驰梅赛德斯力邀中国网球一姐，亚洲第一个大满贯单打冠军李娜成为其全球形象代言人。娜姐在赢得法网之后，成绩曾一度下滑，但是她凭借坚毅不屈的个性及出众的球技仍然保持在世界顶尖水平，正正符合了今年奔驰新推出的2013款C级轿车“超越自己，挑战完美”的主题。今年的C级轿车对外观和动力进行了升级，一些细节也得到了提升。如时尚型多功能方向盘，智能集成方向盘辅助系统各式按键，行车信息从容掌握，还有Becker导航系统，清晰易读，实景模拟。增强型七速自动变速箱，换挡迅疾平顺，操控快感一触即发，搭载的CGI发动机更采用涡轮增压缸内直喷式发动机技术，经运动化调校可充分释放燃油能量。

今年注定是一个百花齐放，竞争激烈的年头。受北上广限牌令的影响，中心大城市的汽车销量下降，但其他区域仍然有增长的空间，这也是厂商间争夺日趋白热化的原因。作为消费者的我们当然受惠于这种良性竞争了，希望看到越来越多的好车涌现！

New Car Release
新车上市速递

车型	参考价格	S60 T5	V60 T5	XC60 T5	XC60 T6
S60 T5	¥ 32-35万				
V60 T5	¥ 32-35万				
XC60 T5	¥ 38-47万				
XC60 T6	¥ 49-59万				

定义豪华新境界沃尔沃新款60系格调上市

2013年8月5日，杭州，沃尔沃汽车最为核心的产品线，新款60系列产品正式在华上市。作为沃尔沃中国成长战略发布后，最为关键的一次大规模系列产品升级，新款60系列车型以演绎“北欧豪华新境界”为宗旨，呈现出有史以来最具感染力的北欧豪华设计风范与领先于业界的智能安全科技。凭借产品竞争力的深度革新，新款60系列将亮剑豪华SUV、SAV(运动型多功能车)和运动型豪华轿车三大细分市场，以“由功能到智能”的划时代冲击，抢占市场的先机。

作为北欧著名的豪华汽车品牌，沃尔沃汽车想要带给中国消费者的不仅仅是精益求精的汽车产品，更提倡一种北欧式的健康生活方

式。被誉为全世界“幸福指数”最高的北欧地区，在充满经济动荡与灾难信息的世界范围内是令人向往的乌托邦。在那里，人们喜欢拥抱自然，注重家庭；不迷恋物质，但渴求品质；人们听从内心，只做快乐的事。这种幸福而纯粹的生活状态正是沃尔沃一直所推崇的北欧豪华心境，而这种心境也逐渐被中国的优智精英认同。沃尔沃新款60系列的推出，就是希望中国的优智精英们能够找到一款符合他们的生活需要，在与智能安全豪华座驾的交流中，感受到轻松自然的生活状态。让他们去了解，去体验，并最终领悟到北欧式的‘真我’心境，无论身处何地，都能发现生活中的美好，展现一种积极健康的只属于自己的‘新格调’。

敬请关注富隆酒业
官方微博、微信



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信

行业热点关注
最新品酒活动
趣味知识分享
购酒优惠尊享

欢迎来信分享
您的葡萄酒趣闻:
quinwu@aussino.net



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



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

Don't Be Afraid 勇于尝试

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf

害怕是一种让人停步不前的情绪。

它会让我们在前进的每条路上都停顿下来，行动不得。这种情绪非常消极。

另有一类害怕则是一种本能，随着我们的成长，这种本能已经成为我们人格的一部分。

这类害怕来自我们小时候的经历，它是一种积极的情绪，因为它会帮助我们自我保全。比如，当我们面对一团火，我们会自觉地躲开它而不会把手伸进火焰——我们知道这样做会让烧伤自己。又或者，当我们在万仞绝顶之上欣赏长空日落，眼前的美景固然壮观，但是我们也深知不可贸然踏出一步，因为害怕跌落深渊。

在这两者之外，还有一种发自人内心的害怕。这是一种既不必要又毫无益处的忧虑，因为它无助于我们自我保全，而且会让我们不敢去发现新事物。我们只待在自己感到舒适的圈子里，成为日常经验的囚徒。于是我们的世界变得非常狭小，甚至在开始做一件事之前，就已经给自己设定了边界和限制。我们应该把这种害怕摒除在生活之外，因为它让我们没法体验发现新事物的乐趣。

发现新事物是一种全新的体验，而对于喜爱葡萄酒的人士而言，更是一种求之不得的乐趣。

如果您碰巧是个美食家，道理亦是同理。我个人相信，真正的爱酒之人必然也会是个美食家，因为葡萄酒和美食一样都需用到同样的感官来品鉴欣赏。

“食在广州”

食在广州是每个热爱中餐的美食家都想体验的一件事。广州是美食天堂的原因有二，而且两者互相关联，互为依存，犹如江水入海即为海水。

食在广州是因为此地的厨师很棒。粤菜大厨们不仅烹调出美味的菜品，更发展出丰富多彩的品种菜式。

假如广州仅有两道名菜（例如叉烧和烧鹅），它们绝不足以让此地成为美食天堂，而最多只能称为叉烧天堂或者烧鹅天堂。一个星期都吃叉烧和烧鹅当午饭晚饭的话，天堂恐怕也会变成人间地狱，让你想去喝西洋菜汤配蒸豆腐。

扯出这些到底和酒有何关系？且稍安毋躁，听我慢慢道来。

如果您认为自己是美食家或吃货中的一员，我相信您肯定中意很多种美食。不是吗，很可能您不仅喜欢粤菜，还中意潮州菜、淮扬菜、四川菜、新疆菜或者闽菜。此外您可能还喜欢日本菜、泰国菜、法国菜、意大利菜和西班牙菜！

我们不必去喜欢每一个菜系的每一款菜肴，但是对于真正的吃货而言，我们对尝试新菜永远充满了兴趣，不管这道菜是来自我们非常熟悉的烹饪流派，还是完全陌生的新菜系。

我们味觉探险背后的原因，在于食物让我们兴奋。

那么美酒是否也同样让您兴奋？

假如你回答“是”，那么我打赌你不会每次都只喝同一瓶葡萄酒。

爱酒之人绝不会每天只喝红葡萄酒，或者每天只喝波尔多红葡萄酒（波尔多的白葡萄酒多么美妙），或者只喝波尔多风格的嘉本纳沙威浓混酿。不会的。如果这样的话，岂不等同于每天都吃叉烧和烧鹅，直到临终前也毫不改变！

这样的葡萄酒爱好者只能称得上“红葡萄酒爱好者”。除了红葡萄酒，对其他酒不感兴趣，那又谈何“爱好”？这正如自称是音乐爱好者，却只喜欢rap“饶舌”乐。这种爱好范围的局限性是很大的。

盛田昭夫，索尼先生

30年前，当我还在报道时事新闻的时候，也是新加坡外国记者协会（FCA）的一员。

我是新加坡人，但是由于是在为澳洲悉尼的2UE广播电台报道新闻，因此我的身份也成了外国记者。

于是我可以参加FCA定期组织的午餐会。有时候，常驻新加坡或到访新加坡的他国官员也会出席FCA的午餐会并且致辞，不过不是所有致辞者都是政界人士。

我印象最深的一个午餐致辞者是索尼集团的创始人盛田昭夫。

午餐结束后，FCA主席告诉我们由于盛田先生的行程安排很紧张，他只能接受三个提问。

像一道闪电，我的手举了起来。“盛田先生，有没有一个人或是一个理念您认为对您一生产生了莫大的影响？”



回答也十分干脆。

“好奇心。”

盛田昭夫解释说，当一个人有了好奇心，他就会开始质疑，并在质疑的过程中开始发现新事物。好奇心与想象力、发现力密切相关。没有好奇心，他和搭档井深大也不可能发明出世界上第一台价格廉宜、适于家用的录像机。对了，这台机器发明于50年前——1964年。今天这台原型机应该会看起来像是史前时代的怪物。

无论是家用电子产品领域还是在葡萄酒的世界里，如果我们想要获得新的发现，好奇心都非常重要。

面对未知的酒款，即便有遇上艰涩难饮的酒品的可能，也千万不要局限你的味蕾。相反，我们不妨每周都去获得一次葡萄酒的新发现。或者，至少每月一次。

不要再只沉溺在雪当利的世界了。也不要再非法国和意大利酒不喝了。不要再只喝新世界或只喝旧世界了。不要再只对波尔多或布根地忠贞不二了。巴罗莎穗乐仙、纳帕谷嘉本纳沙威浓之外，风光无限好。列级名庄和膜拜酒之外，世界很精彩。只喝干酒？只喝红酒？只喝好年份？只喝满分酒？你真的不想尝试一下餐后甜酒和加强型酒吗？

请允许你的味蕾去品尝大自然所出产的每一种葡萄酒：每一个品种、每一个子产区、每一个大产区、每一个产酒国、每一种颜色、南半球和北半球、静态和起泡酒、半甜和甜型的酒、力道十足和谦逊有节制的酒、大名鼎鼎和默默无闻的酒……

我们每个人所见识的葡萄酒世界也许只是渺小而有限的，但我们可以尝试的葡萄酒世界却是广阔无限的。任由味蕾迷失其中吧。

不要害怕。保持好奇，勇于尝试。



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。

Welcome to Burgundy 欢迎走进布根地

文/Text 林志鹏



随着国内葡萄酒消费迅猛增长，国人对葡萄酒相关培训课程也热火朝天。据统计，今年上半年就有接近十万人报名参加英国的WSET培训，其他由不同机构、公司举办的品酒或相关课程，更是不计其数。总之，参加培训已然成为目前葡萄酒消费者最热衷的活动之一，这个市场正以极快的速度在扩张中。

同样的，在葡萄酒的消费狂潮中，人们的品味也逐渐产生变化。有部分高端或积极的爱好者，已逐步走出自己的品酒路，精研自己喜欢的产区口味，不再独尊波尔多列级庄。这当中风尖浪头的代表就是布根地葡萄酒，现在已经有愈来愈多的爱好者加入探寻布根地的行列。

AFCVC（法中葡萄酒与文化协会）有鉴于此，特别与法国葡萄酒业内知名的CFPPA（法国农业部博纳农业职业培训中心）合作，针对国内葡萄酒业内人士及资深爱好者组织“布根地葡萄酒精进班”，带领学员亲赴布根地。学员不但有机会学习从Climat（风土地块）、葡萄种植、酿酒工艺至布根地葡萄酒品鉴及餐酒搭配

等专业课程，也可以拜访具代表性的知名酒庄，品尝酒庄精品佳酿。从学术与体验，学员能够全方位地深入了解布根地的葡萄酒，体会布根地葡萄酒中风土与智慧的美妙结合。

今年六月九日至十五日，首发团在宝望镇（Beaune）展开一周的研习，开创国内葡萄酒培训的模式，也为参与者打开另一视窗。由于此一独创的研习方式，本次课程还获得当地媒体的大幅报道。

根据Wine Searcher.Com的统计，依照该数据库的报价资料彙整，2013年上半年最高价的五十款葡萄酒中，有三十七款是布根地所产。相信在中国的葡萄酒行业及爱好者对此消息一定深有所感，在这种背景下，布根地葡萄酒在中国将迎来另一番消费高潮，酒价也将再上一层楼。

因此，探索布根地将会是新的热门活动。据有关人士透露，法中协会还会在明年的课程中增加新的研习内容，欢迎想进入布根地葡萄酒的业内人士及爱好者，一起走进布根地。



陈匡民

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

To Change or Not To Change 变与不变

文/Text 陈匡民

时代总在改变。

然而对所有正身处其中的我们来说，在这样一个食物的保鲜期能愈来愈长，婚姻能维系的时间却往往愈来愈短的时代，随着朝夕改、今是昨非的外在环境改变不停地一波波袭来，参透哪些是该变、哪些又不能变，显然正是左右变化后是否还能险中求生、跟上时代的重要关键。

比方在近期参访的智利和阿根廷，南美的葡萄酒生产者们就让我看见，他们是如何在地理、气候等自然环境难以更动的情况下，透过思想上的变革，让当地的葡萄酒也生出截然不同于过去的崭新风貌。

分隔智利和阿根廷的安第斯山脉，或许在现代葡萄酒业于当地开始蓬勃发展的近数十年里，并没有太大的形貌变化；由北至南横跨不同纬度所造就的各异气候型态，虽然也并未因世纪交替而有明显分别。然而近期的南美葡萄酒，却在口感型态上，出现了更多着重均衡优雅，不再一味强调浓郁结实的形态；更多或清新爽口或芳香迷人的白葡萄品种，取代了原本几乎由红酒品种主导的市场结构。就连过去不被看好的品种，加文拿（Carmenère），在经DNA验明正身之后让当地的生产者知道，只要耐心慢慢等待晚熟的葡萄完全成熟，就能生出甜润讨喜的浆果风味；曾经也被轻慢的玛碧（Malbec），更是积累了数量庞大的老藤葡萄树，能结

出风味浓缩的果实，在容易保持优雅酸味的高海拔产区，默默以色深味浓又能兼顾细腻优雅的姿态，让品尝者惊艳于酒的精巧乃至于陈年潜力。

旅途中遇见的许多当地年轻一辈的酿酒师们，更是在心中似乎都各有一幅等待他们来描绘的理想葡萄酒型态；在他们眼中，广袤国土上可以成为顶尖葡萄酒产区的，远不只已经闯出名声的历史地区。新兴起的更靠海的凉爽地带，恰好是威士莲（Riesling）、贝露娃（Pinot Noir）、穗乐仙（Syrah），这些过去在南美不曾受瞩目的品种，也能有绝佳表现的潜力区域。伴随着当地生产者对葡萄种植、土壤结构的更深入理解，连过去以南北来划分的产区分别，未来都有可能进一步改依距海远近来界定，好让消费者能更容易理解酒在风格上的差异。就连当地以超大型酒厂为主的牢不可破产业型态，近年在智利都有像“movi”（movement of independent vintners）这样由独立酒农们兴起的组织，以更具个人风格的小农限量酒，让当地的酒业风景增添不少异色。

于是，在见识了当地葡萄酒的种种因思想、哲学的变化所引起的葡萄酒变革之后，倘若我们对当地的葡萄酒印象，仍然还食古不化地停留在“物美价廉”、“简单易饮”，而忽略了这些南美葡萄酒中，早已不乏价格动辄也要百元美金以上，甚至能在盲品中让波尔多的五大酒庄都屈居下风的酒款；那么这些没跟着与时俱进的错误印象，或许就会是在全球葡萄酒的洪流中阻碍我们前进的绊脚石。



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》。

Cigar · Cognac · Champagne... 美酒与雪茄: 天生一对的绝配

文/Text 陈耀明

马爹利的高希霸干邑

奥斯卡影帝杰克·尼科尔森接受《雪茄爱好者》杂志（Cigar Aficionado）记者专访时强调：“你知道，维多利亚时代的许多风尚我都喜欢——并不是说我要回到当年。那时男人们需要为自己晚餐后离开餐桌到另一个房间去抽烟和喝白兰地而致歉，离开是因为女士们反对抽雪茄。这种方式让我看到了生活的美好和文明。”

也就是说，早在维多利亚时代，一手夹着雪茄，一手握着白兰地，就已经成为一种绅士风尚。因此，马爹利（Martell）有一款白兰地，名字直接就叫高希霸干邑（Cohiba Cognac），酒标照搬高希霸烟标，封签照搬雪茄捆带，瓶身正面还印有烟草园风光。毫无疑问，高希霸雪茄那种壮怀激烈的味道，只有豪情万丈的高希霸干邑才能匹配。

大摩单一麦芽雪茄伴侣威士忌

有人喜欢白兰地，有人嗜好威士忌。于是，大摩威士忌（Dalmore）推出一款单一麦芽雪茄伴侣（Cigar Malt Reserve），而且调配此酒的3种陈酿期长达10~15年的基酒，分别出自波本威士忌老桶、欧洛罗索雪利酒（Oloroso）30年老桶、圣达史提芬（Saint-Estèphe）列级酒庄嘉本纳沙威浓老桶。味道之复杂与奢华，就不用多说了，现在就点燃一支雪茄了。



马爹利的高希霸干邑



大摩单一麦芽雪茄伴侣威士忌



蒙特克里斯托朗姆酒



装在苹果白兰地酒瓶里的雪茄

蒙特克里斯托朗姆酒

有一个著名的雪茄品牌叫做蒙特克里斯托（Montecristo），有一个著名的朗姆酒品牌也叫做蒙特克里斯托，酒标经授权采用蒙特克里斯托雪茄的烟标图案，据称是采用100年前的危地马拉传统配方调配而成，曾获美国《葡萄酒与烈酒》杂志（Wine & Spirits Magazine）2012年“最佳朗姆酒”。

在侍酒师行当，有一种颇为流行的观点叫做“本地酒配本地菜”，比如伊比利亚火腿配雪利酒、马赛鱼汤配普罗旺斯桃红酒、批萨配基安帝红酒、阿根廷烤牛肉配玛碧红酒……都是堪称经典的搭配。同样的道理，来自同一片阳光升下的朗姆酒，也是雪茄的最佳搭档。晚年旅居哈瓦那的美国作家海明威，就常常是一支雪茄、一杯朗姆……不朽名篇《老人与海》人物原型格里高利船长的孙子拉法埃尔曾经说：“抽雪茄、喝朗姆、看美女，是爷爷长寿的秘诀，他的爱好与海明威相同。”

装在苹果白兰地酒瓶里的雪茄

美国烟草商约翰尼·索亚克在2003年推出一种“酒瓶里的雪茄”：把一支长达162毫米、环径49（约合直径19.5毫米）的雪茄，装入一瓶卡巴度斯苹果白兰地（Calvados）之中。当然不是泡在酒里，而是瓶底中心向内凸起形成一个管道，装入雪茄后把底端密封。



芳西卡钵酒



芳西卡雪茄

雪茄为多米尼加阿图罗·富恩特（Arturo Fuente）卷烟厂定制的“禁果”X系列（Forbidden X），由7种名贵烟叶调配卷制；苹果白兰地为法国诺曼底马龙神父酒庄（Père Magloire）定制的“大苹果树”（Grand Pommier）XS系列，混合了100种陈年30年~40年的“生命之水”。约翰尼·索亚克认为：“这差不多是送给一个男人的最完美的礼物。”

芳西卡钵酒与芳西卡雪茄

好莱坞硬汉汤姆·塞莱克曾经说过：“一杯钵酒再加上一支雪茄，那就是我理想中的天堂了。”如果是一杯芳西卡钵酒（Fonseca Port）再加上一支芳西卡雪茄（Fonseca Cigar），那就是天堂中的天堂了。

芳西卡是西班牙最常见的姓氏，创立于1822年的西班牙芳西卡钵酒与创立于1892年的古巴芳西卡雪茄，创立者凑巧都姓芳西卡，仅此而已。不过却不经意间创造天生一对的绝配！

顺延这个思路，当你斟上一杯嘉棣红酒（Mouton Cadet），不妨再来一支产自洪都拉斯的季诺品牌（Zino）嘉棣雪茄（Mouton Cadet）。



世界之王

当唐培里依香槟王遇上世界之王

关于雪茄的搭配对象，还有两条著名的“3C定律”：一是Cigar（雪茄）、Cognac（干邑）、Coffee（咖啡）；二是Cigar（雪茄）、Champagne（香槟）、Chocolate（巧克力）。

却说2008年11月，唐培里依香槟王（Dom Pérignon）2000年份“七重尊享体验”全球巡演登陆北京。前面六道菜的搭配主题分别命名为“纯粹”、“触动”、“炽热”、“肉欲”、“融合”、“飘逸”；最后的第七重尊享体验，则是搭配一支世界之王雪茄（EL Rey Del Mundo）的小王冠（Petit Corona）——长度129毫米、环径42（约合直径16.7毫米），主题被命名为“复杂”。霸气十足的唐培里依香槟王，只能是搭配天下无双的世界之王！🍷





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酒庄，著有畅销书《品味：环球葡萄酒酒庄之旅》。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。

Talking with Sassicaia’s Owner 我和酒王面对面

文/Text 刘慧

时隔3年，今年二月我再次来到意大利托斯卡纳的宝格里（Bolgheri）产区拜访“意大利酒王”西施佳雅（Sassicaia），这次得以见到庄主尼古拉（Nicolo Incisa Della Rocchetta），男爵一身朴实无华的着装，让我很难将眼前的这位76岁的乡间闲人与“酒王”两字联系在一起。

也许，这么多年过去了，这位早已洗尽铅华的老男爵早就厌倦了浮世生活中的光鲜亮丽与繁复俗节。往事如烟，今日的“酒王”早就是一位隐退山中，逍遥乡间的闲人了！

用“淡然”字来形容酒王在接受我整个采访中的口吻是再贴切不过的了。提起并称为意大利顶级红酒的“索拉雅（Solaia）”和“奥莱拉雅（Omellaia）”，他只是轻描淡写的一句，“它们只是抄袭我的（西施佳雅）而已”……

刘慧：作为酒王，西施佳雅在过去的10年中出厂价格一直保持稳定平行，没有大幅的涨价；相比而言，其它的意大利顶级酒价格都有较为迅猛的增长，例如同样是超级托斯卡纳的马赛多（Masseto），价格已经是西施佳雅的3倍以上。您是如何看待这个问题的？

尼古拉男爵：我家的西施佳雅之所以价格保持平稳，主要是因为我希望更多人能够买得起它，享用喝它的乐趣。马赛多的价格上涨到如此之高，主要是因为它的量很小，投资者将它视为可以升值的投资工具而出手购买，已经不是用来喝的酒了。我不希望西施佳雅是一款只能投资而不能喝的酒，还是让更多人享用它吧！

刘慧：您认为西施佳雅之所以能够成为意大利酒王的根本原因是什么呢？

尼古拉男爵：西施佳雅胜在口味，它的口味令人耳目一新，无论是在刚诞生时的上世纪五、六十年代，还是如今。它的口味与风格与传统的意大利酒不同，不是那种浓重大酸度高的意大利酒风格，而是在托斯卡纳第一款用新葡萄品种酿制的酒。

刘慧：纵观西施佳雅的成名史，好像是先在海外一举成名得到国际市场的追捧，继而才转回意大利本土得到“酒王”美誉的，事实是这样的吗？

尼古拉男爵：当年我父亲Mario男爵摘种酿制西施佳雅只是为了满足自己的喜好，到了1968年的时候产量也才5000瓶，酒的市场营销是由安提诺里（Antinori）家族帮忙推广的。英国和美国市场对西施佳雅的追捧是一个重要原因，英国人拥有较为高超的葡萄酒品鉴能力，他们认识到了西施佳雅的潜在价值。1978年于伦敦举办的一场盲品会上，1972年份的西施佳雅技压群雄，胜过法国波尔多的列级庄；到了1992年的巴黎盲品上，1985年份的西施佳雅也得到了法国酒评界的认可。

刘慧：除了安提诺里（Antinori）家族的掌门皮埃罗·安提诺里（Piero Antinori）对西施佳雅在市场的成功运作外，您还有一位拥有“酿酒教父”级别的贾科莫·塔基（Giacomo Tachis）为您亲自酿制西施佳雅，请说说贾科莫·塔基好吗？

尼古拉男爵：贾科莫·塔基由于年事已高，已经退休了。他在西施佳雅的最后一年份酒是2008。

刘慧：西施佳雅的成名捧红了宝格里（Bolgheri）产区，立刻引来意大利的其它著名酒庄，它们纷纷跟风，选择在宝格里建立新酒庄，也同样酿制出了不少耳熟能详的好酒。近的如同样是托斯卡纳的安提诺里（Antinori）家族，远的如在北部彼尔蒙（Piedmont）的嘉雅（Gaja）都在本地占有一席之地了。您是怎样看待他们的这种“跟进”和引起的“竞争”的呢？

尼古拉男爵：我没有将这些后来进入宝格里的酒庄视为自己的竞争对象，他们同样是为本地做出贡献的功臣。正如法国波尔多拥有了诸多列级庄，才使得整个产区在拥有足够的影响力。

刘慧：您是如何看待在超级托斯卡纳时代诞生的和西施佳雅齐名的另外两个“雅”：索拉雅（Solaia）和奥莱拉雅（Omellaia）的呢？

尼古拉男爵：它们只是抄袭西施佳雅的。

刘慧：您是何时继承西施佳雅的呢？当年您几岁？

尼古拉男爵：1968年西施佳雅正式上市出售那年我差不多是30岁的年纪，开始步入酒庄工作。我酿制西施佳雅的第一个年份是1982年；1983年我父亲马里奥男爵（Marquis Mario Incisa della Rocchetta）去世后，我就一直掌管着西施佳雅至今。

刘慧：西施佳雅目前年产多少瓶？为何没有因为国际、国内市场的追捧而扩大投资和产出？

尼古拉男爵：目前西施佳雅的年产量保持在20万瓶。早在1968年，西施佳雅的产量只有5000瓶，我的父亲Mario在酒庄成名后在国际市场的强烈需求还显得有些不知所措，他总是说产量要小些，走得慢些才好。西施佳雅的风土在宝格里是很独特的，我不想为了迎合市场而盲目扩大产量，针对日益扩大的市场需求，我开发了两款副牌产品：副牌西施小教堂（Guidalbertoli）和三牌西施猎犬（Le Difese）作为补充，它们的年产有25万瓶左右。



西施佳雅庄主尼古拉男爵(Nicolo Incisa Della Rocchetta)

刘慧：能大致介绍一下您自己的身平吗？除了葡萄酒，您还有什么个人爱好？

尼古拉男爵：我从小生长在意大利的比萨（Pisa），后来移居瑞士日内瓦留学。从1948年至1965年期间，我开始培养起了对葡萄酒的兴趣。同时，我也是一个狂热的赛马爱好者。和赛马相比，我觉得酿酒是一件很容易的事：只要有好的风土和好的酿酒技术就行了。

刘慧：您膝下无子，除了女儿外，您在阿根廷酒庄工作的侄子是否会回国，来到您身边，替您接手管理西施佳雅呢？

尼古拉男爵：谁知道呢，未来还不明朗呀。

关于酒王西施佳雅：

西施佳雅酒园面积：75公顷，85%的赤霞珠，15%的品丽珠；
年产：20万瓶；此外副牌酒西施小教堂年产15万瓶，三牌酒西施猎犬年产12万瓶。

20世纪40年代，尼古拉男爵的父亲马里奥男爵开创了采用法国葡萄品种和橡木桶酿造红酒的历史，刚开始只是为了满足自己的口腹之欲，没想到一上市便取得了国际市场的热烈追捧。但由于采用的葡萄品种是意大利传统DOCG系统以外的法国品种，刚开始只能委屈降级到IGT（日常餐酒）的级别，并进而引发了意大利红酒界的“超级托斯卡纳”浪潮。由于酒质优秀、推陈出新，被业界尊称为“意大利酒王”。

品酒词：

酒王西施佳雅在我眼中，酒如其名，是属于女性柔美风格见长的红酒。它的色泽呈深宝石红色，丹宁如丝般顺滑，柔和典雅，丰富的红色浆果为中透露出薄荷、香草的气息。酒体饱满，收尾冗长。



汪子懿

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

Sweet & Dry Nahe 那赫——甜与干的极致表现

文/Text 汪子懿

那赫（Nahe），这个葡萄园面积只有4000多公顷的德国第七大产区，正好被夹在莫舍（Mosel）、莱茵高（Rheingau）和莱茵汉森（Rheinhessen）之间。一条名叫那赫的河流，由南往北穿过主要由板岩构成的洪斯吕克山脉之后，在宾根布鲁克（Bingerbrück）小镇处与莱茵河交汇；这个面积中等的产区南边为北法尔兹高地，西边是上那赫高地，北部则被那赫松林山自然公园环绕，莱茵汉森平原位于东边。总体来说，从东往西那赫区大体分成3个次产区：从宾根布鲁克到这个产区最大镇和主要的葡萄酒中心——巴迪克罗诺茨那赫（Bad Kreuznach）之间为下那赫区；中部那赫从这个最大的镇到施罗斯博克海姆（Schloss Böckelheim）；上那赫区，沿施罗斯博克海姆往上游直到靠近基恩（Kim）的马丁斯坦（Martinstein）止，分散在长达60公里长的那赫河畔。

在洪斯吕克山保护下不受寒风侵袭，温暖的天气，充沛的阳光，外加降水量少，以上种种都为那赫产区提供了杰出的种植环境。上那赫的气候和一旁的河谷受大团冷空气影响，因此该地的葡萄比较晚熟；作为回报，威士莲这类晚熟品种的香味和酸度会拥有更多的时间去聚集，其结果就是，葡萄酒会更清爽、酸度高，充满果味且优雅纤瘦。此外，那赫区在剧烈的地质变迁过程中，大自然赋予这块小小的地方约180种不同类型的土壤，可谓全德国之冠。若有幸前

往实地，你既能发现风化的砂石、斑岩、石英、页岩，也能看到黄土与肥土组成的黏土。

然如此得天独厚的自然环境，以及其种酿葡萄酒历史可以追溯到古罗马时期，但上世纪初一直以“莱茵葡萄酒”向外售卖，直到1971年才宣布成立一个独立产区。而真正让那赫葡萄酒名声鹊起要归功于产区内这些极具天分又认真做事有想法的酿酒师们，如Armin Diel, Werner Schönleber, Helmut Dönnhoff, Tim Fröhlich, Peter Crusius等等。目前这个只占整个德国葡萄酒产量4%的葡萄酒产区，却拥有9个VDP(德国顶尖酒庄联盟)成员，15个酒庄位于著名《德国葡萄酒指南》（Gault Millau）前三串葡萄之列（笔者注，最高为5串葡萄），比例之高令人吃惊。

今年暑假我特地走访了这个心中最爱的德国产区，再次满足我对这里干型威士莲的偏爱之情。总体而言，那赫酒给我第一印象便是源源不绝的矿物味夹杂一点点草本气息，特别是干型葡萄酒；至于甜型威士莲，与干型同之既优雅又充满力量，拥有如清泉般的纯净之美，平衡感做得极佳。

印象深刻的葡萄酒有位于下那赫区的Schlossgut Diel家的Cuvée Mo

2006, 这款混有55%贝露娃45%白贝露的起泡酒放在橡木桶中陈年6个月，酒液与酵母接触67个月，近期除杂上市。具有陈年香槟的深金黄色，带有酵母、饼干、果仁和一点的蜂蜜香，入口复杂，酒体比较饱满、结构完整，酸度与平衡都做得很好。若盲品，100%的香槟酒！更被2013年年度指南评为最佳起泡酒第二名。

拥有2010年度酿酒师称号的Tim打理着Schäfer-Fröhlich酒庄，其酒带有鲜明的个性：干型特别是特级葡萄园的葡萄酒带有明显的还原味和打火石气息，入口非常清冽干净，矿物味十足。甜葡萄酒相对而言成熟黄色水果明显，酒体轻盈如丝绸，但极有力度，酸度极佳完全抗衡了酒中的残糖量。Bockenauer Felseneck Spätlese金瓶盖2012年，95克的残糖量在极佳的酸度包容下，出人意料呈现半甜口感，犹如正在享用一颗充满汁水的新鲜黄桃。

作为两颗巨星之一，位于上那赫区Monzingen镇上的埃姆里希-肖雷柏酒庄(Emrich- Schönleber)，拥有哈伦堡（Halenberg）和Frühlingsplätzchen两块特级园。他家的所有出品都值得购买，但若必须做出选择时，我个人更偏爱只有8.5公顷多板岩的哈伦堡特级园干型威士莲以及同块园子出品的贵腐霉葡萄酒Auslese：前者一如既往的优雅，香气悠远而雅淡，长而深的回味中充满源源的矿物

味，那是泥土赋予的力量；后者干净如星辰，酸度细腻划过舌尖，带有蜜饯、糖泽金桔、蜂蜜和少许橘子皮等果香。

与埃姆里希-肖雷柏酒庄不分仲伯的丹霍夫（Dönnhoff）也同样是个令人所有威士莲爱好者不能遗漏的酒庄，一个极优秀的酿酒者。特别是那款来自Niederhäuser Hermannshöhle特级园酒，个人认为他家所有特级园中最出色的佳酿。100多年来这里一直是整个那赫区最好的葡萄园，50度的陡坡上种植着老藤威士莲，面朝正南方的葡萄园海拔130~175米，土壤主要为蓝黑板岩混合由于地质运动而迸出的火成岩、斑岩以及石灰石。低产以及对葡萄园严苛管理，外加风土特性，这个园子的葡萄酒明显而集中的矿物气息，继而是柑橘、草本，还有一丝辛辣回绕其中；入口绵长，酸度与甜度互相交织，你中有我、我中有你，彼此不分离；来自岩石深处的矿石味道始终萦绕口腔四周，即使余味中也带有微微咸味，是款有能量的酒。

一边写，一边继续回味着这个还未被国内大多数人知晓的德国顶尖产区。于我而言，若要找甜威士莲那么就去莫舍，若要找干型威士莲就去法尔兹，若想同时找齐最好的甜和最好的干，就去那赫吧。在这里，他们把两种类型酒都酿到极致。[🍷](#)



豪园&狂鱼
Howard Park & Mad Fish

豪园酒庄的葡萄园分布在玛格丽河(Margaret River)和大南区 (Great Southern)，两个区域都获得了澳洲最著名酒评家之一的詹姆士·哈立德(James Halliday)的红五颗星评级，是绝无仅有的双红五星获得者。作为西澳翘楚，豪园酒庄在葡萄园种植上，更采用了生物动力学的方式，务求使葡萄的个性展现无遗。4月中旬，酒庄代表携来数十款美酒，与东莞、南宁、娄底和温岭的来宾一同感受西澳酒王的风姿。



赛乐图
Ceretto

赛乐图酒庄秉承以“最好的风土酿造最好的酒”的理念，有“巴罗露 (Barolo) 酒王”的美称。酒庄经历了三代人的用心经营，沿用传统的本土酿酒法，使用天然酵母，并只在优秀的年份出产，是意大利彼尔蒙酒的顶尖品牌。4月中旬，大庆、佛山、贵阳、无锡和苏州的葡萄酒爱好者一同品味酒庄佳酿。



猎豹&乐梦迪
Leopard's Leap & La Motte

两座各具特色的酒庄，但却有一个共同点——由南非著名的Rupert家族拥有。其中乐梦迪创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一，酒质以优雅、高贵和经典著称，被称为“和谐的贵族艺术品”。猎豹则是一个充满活力，年轻而有个性的酒庄，是南非新派葡萄酒的代表作。4月中旬，美酒风潮席卷梅州、中山、玉林、南宁、珠海和广州。



嘉威逊
Cuvaion

嘉威逊酒园建于1969年，是享誉世界的纳帕谷名庄。其酿酒哲学是“保持其原有的风味，又不失庄园特色”。嘉威逊的美酒现已进入了多家航空公司和顶级豪华游轮。今年还被《葡萄酒与烈酒》杂志评选为“2012年度全美最佳酒庄”。4月中旬，总裁Jay Schuppert先生飞往北京和天津，捎来加州的阳光和美酿。



波尔多酒庄联合晚宴
Grand Châteaux Dinner

4月中旬，广州、湛江、重庆、西安和北京的爱酒人迎来了波尔多的美酒月，数个优质酒庄，包括巨石庄园、金絮兰庄园、宝来湖庄园、贵图庄园、碧茵庄园、花骑士和格兰治庄园的庄主和酒庄代表，为嘉宾讲解酒庄故事，交流品酒感受。



悦唇
Amuse Bouche

悦唇红葡萄酒由“加州葡萄酒第一夫人”海蒂·贝瑞特 (Heidi Barrett) 酿制，被誉为纳帕谷的顶级膜拜酒 (Cult Wine)。5月初，庄主John Schwartz先生从加州带来这几款产量小而品质极高的精品酒，包括泊多园 (Vin Perdu)、临峰园 (Au Sommet) 和花乐园 (PharaohMoans) 为广州、成都和北京爱酒之人送上顶级的餐酒享受。



天鹏家族
Thienpont Family

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。5月中旬，庄主Bernadette Thienpont女士前往弥勒、临平、珠海、鹤山和虎门，为当地的饮家介绍家族背后的故事。



维特思
Weltachs

冰酒选用在自然条件下非常成熟的结冰葡萄酿制而成，葡萄需在- 8℃下进行采摘，并在葡萄颗粒结冰的状态下榨汁。由于对自然环境要求甚高，只有在气候适当的年份才生产。五月尾声，暑热逼近，维特思酒庄代表Dirk Maurer先生带来清新甜美的德国冰酒，为拉萨、西安、南京的酒友们送上凉爽气候。



克拉斯
Kalleske

克拉斯酒庄坐落在南澳巴罗莎谷，建于2002年，原为奔富（Penfolds）酒王系列的葡萄供应商。克拉斯家族在1875年就开始栽种葡萄，平均树龄达50岁，并且运用生物动力学和有机种植管理葡萄园。凭借出色的酒质，获詹姆士·哈立德(James Halliday)的红五颗星评级。5月中旬，来自古镇、珠海、遵义、遵义和北京的富隆会员有机会听庄主 Tony Kalleske深入介绍酒庄故事。



歌迪雅
Cordier

始于1886年的波尔多著名酒商家族歌迪雅，曾拥有11个列级名庄，目前旗下仍管理多个名庄。歌迪亚从合约酒农处精选葡萄进行酿制，并聘任曾供职于拉菲的酿酒师进行管理，采取多个葡萄园混合，展现多种风土交融的特色。5月中旬，来自青岛、石家庄、江阴和台山的葡萄爱好者，用味蕾见证了波尔多大区的滋味。



德国顶级酒庄联盟品鉴会
Germany VDP Wine Tasting

5月底，来自德国顶级酒庄联盟（VDP）的佳士纳酒庄、巴沙曼博士酒庄和蕴宁酒庄，为广州、昆明、贵阳、杭州和北京的葡萄酒爱好者送上数款美酒，三位庄主、销售总监和酿酒师更与嘉宾逐一介绍细品杯中美酒，讲述各个酒庄的悠久历史。



双掌
Two Hands

双掌是全球唯一一家连续6次荣获权威葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”称号的酒庄，跟酒王奔富（Penfolds）一起并列为“澳大利亚最佳葡萄酒”。这个后起之秀绝对值得您投入百分百的注意力，罗拔·派克（Robert Parker）称它为“南半球最杰出的酒商”，实力毋庸置疑。5月底，盛夏来临，酒庄代表前往杭州、郑州、乌鲁木齐、温州和长春，与嘉宾一同追寻全澳最好的穗乐仙。



加州联合酒庄品鉴会
Californian Wine Tasting

5月底，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)，为北京、宁波和上海的葡萄酒爱好者，呈现多款高品质的、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。



胜嘉力
Saint Clair

1994年，由新西兰的酒业界先锋Neal和Judy建立，胜嘉力被评为“新西兰最佳酒厂”，是第一个在重大国际比赛中获得多项大奖的新西兰酒厂。而且和波尔多名庄一样，胜嘉力对酒款供应实行配额制度，足见其畅销。5月底，酒庄代表来到上海、苏州、临沂、北京、南宁、广州和梅州，为嘉宾送上瓶中的纯净。



圣安娜
Santa Ana

圣安娜创建于1891年，是阿根廷历史悠久，且一直处于领先地位的极少数品牌之一。近年来，圣安娜在国际重大葡萄酒大赛屡获殊荣，品质受到越来越多人的关注和赞赏。6月中旬，酒庄代表邀请东莞、清远、玉林、漳州、株洲和湘潭富隆会员，共赏酒庄精品。



宝贺斯&可宝斯
Paul Hobbs & Viña Cobos

两座来自不同产国的酒庄，但却有一个共同点——出自“葡萄大师（Grape Guru）”保罗·霍布斯（Paul Hobbs）之手。他曾是加州顶级佳酿作品一号（Opus One）的酿酒师，被罗拔·派克两次评为葡萄酒年度人物。他的两个酒庄虽然年轻，但已酿造了一系列经典美酿，将不少国际比赛的大奖收归囊中。炎炎6月，庄主霍布斯亲自来到南宁、贵阳、苏州和北京，与葡萄酒爱好者分享他的大师经历。



品牌活动 · Brands Events

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

一位是布根地闻名遐迩的名酒商，年仅三十多岁的庄主兼酿酒师凭着雄厚的实力，在短短10年间迅速跃升为一颗耀眼的新星——他就是Nicolas Potel先生。一座是悠久历史可追溯到1368年羊皮纸上的最早记录，布根地数一数二的名酒庄——歌德利安。6月下旬，醇美佳酿到达成都、德阳、珠海、广州、杭州和天津，为酒友们送上流连忘返的布根地魅力。



驻马店富隆精品晚宴 Zhumadian Exquisite Wine Dinner

盛夏5月16日，驻马店富隆酒窖在柏林建国酒店，举办了简单而隆重的VIP客户答谢晚宴。受邀的资深富隆会员享受着数款各国佳酿，以及精心搭配的西餐，在繁忙的工作中，感受美酒美食的无穷魅力。在本次答谢晚宴上，富隆会员共品鉴了由美女窖主用心挑选的5款美酒。觥筹交错间，会员们尽情享受、交流了对各个酒款的想法。



企业合作活动 · Corporate Events

博世家电联手富隆发布创意新品 Bosch Launches New Products with Aussino Wines

秉承“不止所见”品牌精神的博世家电近日联手富隆酒业，举行设计师沙龙系列活动及新品发布会。来自广东省多家房地产行业人士和众多知名设计师汇聚一堂，共同探讨厨房规划的布局，并享受着各国美酒带来的无限滋味，畅想家电设计的创意空间。

日期：2013/06/07

地点：广州四季酒店



富隆鼎力支持“城际内湖杯·南京玄武湖帆船邀请赛” Aussino Supports Internal Lake Cup Sailing Match · Xuanwu Lake

近日，第三届城际内湖杯帆船邀请赛在南京玄武湖圆满举行。作为邀请赛的指定葡萄酒供应商，富隆呈现了四款各具特色的美酒，不仅作为向13支帆船赛队的致礼，也与各界嘉宾和市民朋友们，共同享受了这场帆船嘉年华。

日期：2013/05/31~06/02

地点：南京玄武湖



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

Product Awards 产品获奖

美国 USA

宝贺斯雪当利白葡萄酒 ①
Paul Hobbs Russian River Valley Chardonnay

92分 2011年份 罗拔·派克Robert Parker
90分 2010年份 罗拔·派克Robert Parker

宝贺斯珍藏贝露娃红葡萄酒 ②
Paul Hobbs Lindsay Estate Vineyard Pinot Noir

93分 2011年份 罗拔·派克Robert Parker
94分 2010年份 罗拔·派克Robert Parker

宝贺斯贝露娃红葡萄酒 ③
Paul Hobbs Russian River Valley Pinot Noir

90分 2010年份 罗拔·派克Robert Parker
91分 2011年份《葡萄酒爱好者》杂志Wine Enthusiast
金奖、最佳加州贝露娃 国际葡萄酒挑战赛
Gold, Californian Pinot Noir Trophy International Wine Challenge



智利 Chile

圣卡罗红酒王 ④
Santa Carolina VSC Assemblage

92分 2009年份《葡萄酒爱好者》杂志Wine Enthusiast
金奖 2010年份 德国国际葡萄酒大赛Gold Mundus Vini

新西兰 New Zealand

胜嘉力珍藏贝露娃红葡萄酒 ⑤
Saint Clair Omaka Reserve Pinot Noir 2010

金奖 WINE100葡萄酒大赛Gold WINE100 Challenge

红石酒园贝露娃红葡萄酒 ⑥
Rockburn Pinot Noir 2011

金奖《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖”
Gold Decanter World Wine Awards



西班牙 Spain

橡树河畔特级珍藏890红葡萄酒 ⑦
La Rioja Alta Gran Reserva 890 1998

金奖 国际葡萄酒挑战赛（英国）
Gold International Wine Challenge (UK)
金奖、最佳里奥哈特级珍藏葡萄酒
《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖”
Gold, Best Rioja Gran Reserva Decanter World Wine Awards

橡树河畔特级珍藏904红葡萄酒 ⑧
La Rioja Alta Gran Reserva 904 2001

银奖 国际葡萄酒挑战赛（英国）
Silver International Wine Challenge (UK)
金奖《醇鉴》杂志“世界葡萄酒大奖”
Gold Decanter World Wine Awards

橡树河畔雅丹莎红葡萄酒 ⑨
La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza 2004

金奖 国际葡萄酒挑战赛（英国）
Gold International Wine Challenge (UK)

橡树河畔雅拉娜红葡萄酒 ⑩
La Rioja Alta Reserva Vina Arana 2005

推荐奖 国际葡萄酒挑战赛（英国）
Commended International Wine Challenge (UK)



法国 France

巨石庄园珍藏红葡萄酒 ①
Excellence De Gros Caillou 2001

酿酒葡萄平均树龄达60年，葡萄经人手精选采摘，并严格遵循传统酿造方式，年产量仅3000瓶。巨石庄园珍藏红葡萄酒产自波尔多圣达美隆特等园，坐拥绝佳风土，是众多列级名庄的聚集地，不是每个年份都有出产。2001年是出色的年份，并且已经逐渐到达最佳品尝期，展现右岸葡萄酒温柔优雅的个性，是送礼、宴请的好选择。

智利 Chile

圣卡罗家族珍藏加文拿红葡萄酒 ②
Reserva de Familia Carménère 2010

早在1875年圣卡罗创园时，就已经在酿制家族珍藏系列，当年庄主Don Luis Pereira先生经常会在一些重要的场合选用圣卡罗家族珍藏的好酒来款待贵宾，足见此酒的分量。此系列是首款获得国际认可的智利葡萄酒：在1889年的法国巴黎世博会（Exposition Universally de Paris）上荣获金奖。

产自智利不同的优秀产区，经典的葡萄品种在酒庄坚持长达135年的酿制传统下，呈现出浓郁复杂的口感，酒体和谐，极具经典韵味。

澳大利亚 Australia

双掌(臻园)穗乐仙红葡萄酒 ③
Two Hands Zippy's Block Shiraz 2010

来自巴罗莎谷的单一葡萄园，其2005年份一经推出，因其品质优异、产量稀少，受到《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）、《葡萄酒倡导者》（Wine Advocate）和其他媒体的高度评价，享受着天价膜拜酒（cult wine）的待遇。2010年份获得《葡萄酒观察家》98分的评价。

双掌(驿园)穗乐仙红葡萄酒 ④
Two Hands Coach House Shiraz 2010

来自君诺村（Greenock）的老树穗乐仙单一葡萄园，展现了出彩的巴罗莎风土特色。2010年份获得《葡萄酒观察家》94分的评价，拥有20年以上的陈年潜力。

双掌(百利园)穗乐仙红葡萄酒 ⑤
Two Hands Barney's Block Shiraz 2010

来自麦罗伦谷的单一葡萄园，并以95分的优异成绩入选詹姆斯·哈立德的《澳大利亚葡萄酒全书》（James Halliday's Australian Wine Companion）。2010年份还获得《葡萄酒观察家》评价95分，具有优异的陈年潜力。



更名启事：

遵循国家对进口葡萄酒的标签检验及备案标准，以下酒款中文品名更名如下：

嘉迪堡特别珍藏红葡萄酒 2006 → 嘉迪堡至臻红葡萄酒 2006
Ca'del Bosco Maurizio Zanella, Sebino 2006

嘉迪堡至尊起泡葡萄酒 2004 → 嘉迪堡至臻起泡葡萄酒 2004
Ca'del Bosco Cuvee Anna Maria Clementi 2004

歌得利安半干白起泡葡萄酒 750ml → 歌得利安半干高泡葡萄酒750ml
Claude Chonion Sparkling Wine Demi Sec

歌得利安半干白起泡葡萄酒 1500ml → 歌得利安半干高泡葡萄酒1500ml
Claude Chonion Sparkling Wine Demi Sec

歌得利安干白起泡葡萄酒 750ml → 歌得利安天然高泡葡萄酒750ml
Claude Chonion Vin Mousseux Brut

歌得利安干白起泡葡萄酒 1500ml → 歌得利安天然高泡葡萄酒1500ml
Claude Chonion Vin Mousseux Brut

Charity Foundation

慈善基金

富隆葡萄酒慈善基金2013年4月-2013年6月财务简报

Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Apr. – Jun. 2013

单位：元 RMB		
期初账户余额 Initial Account Balance		¥524803.86
收入 Income	本期拍卖收入	¥132388.00
	Current Period Auction Income	
	广州总部爱心捐款	¥11625.00
	Guangzhou Donation	
	北京富隆爱心捐款	¥5032.86
	Beijing Donation	
	上海富隆爱心捐款	¥525.00
	Shanghai Donation	
合计收入		¥149570.86
Total Income		
支出 Expenditure	捐款转入四川省慈善总会	¥17182.86
	Donation transferred to Sichuan Charity Federation	
	向广西希望小学捐赠5套电脑的运费	¥470.00
	Transportation fee for 5 computers to Guangxi Hope School	
	云南希望小学绘画比赛奖金	¥4100.00
	Prize for Drawing Competition in Yunnan Hope School	
	广西希望小学绘画比赛奖金	¥1800.00
	Prize for Drawing Competition in Guangxi Hope School	
	四川希望学校绘画比赛奖金	¥500.00
	Prize for Drawing Competition in Sichuan Hope School	
	转入中国青少年发展基金会	¥61500.00
	Transfer to China Youth Development Foundation	
合计支出		¥85552.86
Total Expenditure		
期末账户余额		¥588821.86
Current Account Balance		

本期拍卖收入明细

Current Period Auction Income Report

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
2012-11-05	柏图斯双旗波尔多红葡萄酒 2009	何小羽 Mr. He Xiaoyu	西安 Xi'an	¥16888.00
	Selection Jean-Pierre Moueix Bordeaux AOC			
	柏图斯双旗圣达美隆红葡萄 2009			
	Selection Jean-Pierre Moueix St. Emilion AOC			
	柏图斯家族宝物隆红葡萄酒2009			
	Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol			
	美特朗庄园红葡萄酒1995			
	Château Magdelaine			
	柏伟顿红葡萄酒2006			
	Château Providence, Pomerol			
	柏图斯小酒庄红葡萄酒2005			
	Château La Fleur Petrus			
2013-01-27	金钟庄系列6瓶套装	刘建中	南京	¥14000.00
	6 bottles of Château Angélus	Mr. Liu Jianzhong	Nanjing	
2013-01-28	金钟庄系列6瓶套装	杨栋峰	北京	¥26000.00
	6 bottles of Château Angélus	Mr. Yang Dongfeng	Beijing	
2013-05-07	悦唇系列4瓶套装（悦唇红葡萄酒Amuse Bouche、泊多园红葡萄酒Vin Perdu、临峰园红葡萄酒 Au Sommet、花乐园红葡萄酒 PharaohMoans）	郭耀威	广州	¥15000.00
		Mr. Guo Yaowei	Guangzhou	
2013-05-08	悦唇系列4瓶套装（同上）	王燕平	北京	¥20500.00
		Ms. Wang Yanping	Beijing	
2013-05-09	悦唇系列4瓶套装（同上）	成都冠升医疗科技有限公司	成都	¥20000.00
			Chengdu	
2013-05-09	悦唇系列4瓶套装（同上）	成都市工业设备安装公司	成都	¥20000.00
			Chengdu	
			合计拍卖	¥132388.00
			TOTAL	

Aussino News

富隆动态

2013富隆高球精英全国邀请赛首站圆满落幕 Wirra Wirra Cup·Aussino Golf Tournament 2013 Zhongshan Rounds Off

6月20日，“威拿杯·2013富隆高球精英全国邀请赛”首站赛事在中山雅居乐长江高尔夫球会成功落下帷幕。据悉，本次赛事获得了威拿庄代表Samuel Temme先生以及来自中山高尔夫球协会队、三乡高尔夫球协会队、江门财神队和珠海艺高队等80多名嘉宾的积极参与。

本次“威拿杯·2013富隆高球精英全国邀请赛”设置了多个奖项，分别为净杆冠、亚、季军；总杆冠、亚、季军；最远距离奖；最近旗杆奖；一杆进洞奖和多个游戏奖项。经过四个多小时的激烈角逐，各奖

项也尘埃落定。个人总杆冠军由李世红先生以74杆夺得，而位居亚军的许雄以先生则获78杆。郑细洁先生以69.8杆卫冕个人净杆冠军，而亚军王建伟先生也以70杆的好成绩完成了本次赛事。团队总冠军的殊荣由三乡高协队勇夺。

首站赛事圆满结束后，“2013富隆高球精英全国邀请赛”将继续在昆明、成都等地举办巡回赛事，而于三亚举行盛大的总决赛，期待全国葡萄酒迷以及高尔夫球爱好者的广泛参与。



2013富隆欧洲酒庄考察之旅圆满结束 2013 Aussino's European Winery Tour Ends



2013年6月，时值初夏，正是西游黄金好时节，富隆酒业葡萄酒文化中心组织了加盟客户欧洲酒庄访问团。一行11人出访西班牙和意大利两个欧洲传统葡萄酒大国，切切实实地感受原汁原味的葡萄酒文化，通过品尝深藏酒窖中数十年的美酒，全身心地沉浸在葡萄酒带来的快乐当中。

各种亲身体验，都让所有团友深感获益良多。一路过来，有窖藏140年老酒的喜悦(C.V.N.E)，世界最大橡木桶储酒量的橡树河畔(La Rioja Alta, S. A.)，享誉世界的酒王维嘉西雅(Vega Sicilia)，现代智能化管理的玛卡丽(Santa Margherita)，立足世界巅峰的嘉迪堡(Ca' del Bosco)，传统与创新并存的内华城堡(Castello Di Neive)，入选世界珍稀名录的酒王赛乐图(Ceretto)，两次荣获世界百大认可的马佳连妮(Marcarini)，以革新颠覆世界的新派酒王西施佳雅(Sassicaia)，充满贵族荣耀的雄狮城堡(Sonnino)和受到女神庇佑的伯爵山庄(Villa Poggio Salmi)。每一个酒庄都让人流连忘返，每一段经历都使人难以忘怀。

我们走进海拔四五百米的葡萄园，深入地十七米的酒窖；跨过十五世纪巨石层垒的古堡院门，闯进二十一世纪充满电脑机械的现代酿酒车间。一时上天入地，一时穿越古今，可谓快哉！

期间，有最科学的葡萄园实地考察，酿酒设备参观，当季气候汇报和土壤样品分析，也有最感性的环节，如品尝从桶中抽取的陈酿半成品，新老年份的垂直品尝和在米其林三星餐厅中体验酒餐搭配魔法。每一次体会都能使人更深刻地了解一杯好酒背后的不懈追求，感受葡萄酒世界的多姿多彩。



此外，沿途的城市古迹都是我们体会欧陆文化的不二途径。奢华的马德里皇宫，代表勇气与不屈的斗牛场，充满商业传奇的水城威尼斯，遍布文艺复兴精粹的佛罗伦萨和宏伟壮观的罗马斗兽场都一一留下我们的足迹。

这就是2013年富隆带给以葡萄酒为生命的人的历程：一段历史的、文化的、以唇品鉴的、用心感受的旅程。下段旅程，暂不知目的是何地，但是，可以确信这一定是可带领爱酒之人在葡萄酒海中畅游的愉快一程。期待你的参与，下次再会！

富隆会员最新特权: 海南清水湾莱佛士 Aussino Club Applauds Raffles Hainan’s Debut

莱佛士酒店及度假村集团位于中国的第二家物业——海南雅居乐莱佛士酒店（Raffles Hainan）定于今年9月在海南清水湾隆重登场，成为该集团旗下第十家酒店。开业期间，该酒店特别推出针对富隆会会员的重量级优惠活动。

凡富隆会会员，下榻该酒店连住三晚仅需两晚房价，推广期直至2013年11月30日；额外惊喜还包括免费升级至豪华海景房、机场往返接送、欢迎饮品、每日双人自助早餐及延长退房至下午6点，餐饮消费85折优惠（不含酒精饮料），水疗消费85折优惠。

海南岛是豪华旅游市场的耀眼新星，堪比法国蔚蓝海岸，而海南雅居乐莱佛士酒店正位于海南岛东南珍珠海岸的天然纯净水域清水湾的黄金海岸地段。

酒店拥有299间客房（面积由80平方米起）和32栋精致别墅，全部附设私人阳台，坐拥海洋或高尔夫球场的壮阔美景。另外酒店内的莱佛士水疗中心犹如一座幽静小村庄，提供亚洲和西方特色护理服务是宾客享受感官、身体及心灵多重放松的静修之所。七间餐厅和酒吧、私人宴会活动区域，以及源自新加坡莱佛士酒店的长乐酒吧（Long Bar）更是与海南有着重要渊源：享誉世界的鸡尾酒“新加坡司令”的发明创造者正是海南籍调酒师。

客房和套房设计极富现代风格，匠心独具的木制家具、色彩缤纷的布艺和艺术品为室内营造出洋溢着浓厚当地风情的酒店特色，很好地诠释了海南原始部落的文化韵味。

海南雅居乐莱佛士酒店荟萃超过1000件艺术品，延续了莱佛士集团与艺术之间的紧密联系。这些艺术品由香港著名画廊Willow



Gallery为酒店精心搜罗，其中包括特地委托当代中国艺术家打造的作品、雕塑、民族装饰品及多媒体艺术品。

酒店配备形形色色的会议及活动场地，包括坐拥壮丽海景的海滨婚礼礼堂、为正式场合而设立的豪华宴会厅，以及七间多功能会议室。

海南雅居乐莱佛士酒店总经理贺博先生（Herbert Laubichler-Pichler）表示：“作为清水湾首家豪华酒店，海南雅居乐莱佛士酒店是岛上唯一一座与锦标赛高尔夫球场为邻的度假村，拥有三亚地区面积最宽敞的客房，且全部附设海景阳台，势将成为中国热门度假岛屿上的最佳入住选择。宾客在此还可享受到闻名遐迩的莱佛士管家式服务，海南雅居乐莱佛士酒店将在三亚树立全新的度假新标准。”

莱佛士酒店及度假村集团总裁Peter French也表示：“集团贯彻旗舰物业新加坡莱佛士酒店的永恒魅力，致力于将125年来个性化豪华服务方面的传统及经验融入策略性拓展计划，并将借海南雅居乐莱佛士酒店来延续我们的承诺。



富隆总裁三度登上《醇鉴》影响力榜单 President Robert Shen Featured in Decanter 2013 Power List

全球著名葡萄酒杂志《醇鉴》Decanter杂志最近公布了“2013全球葡萄酒业最具影响力的50人”榜单（the Power List），富隆酒业总裁沈宇辉先生第三度入选，排名第19位。

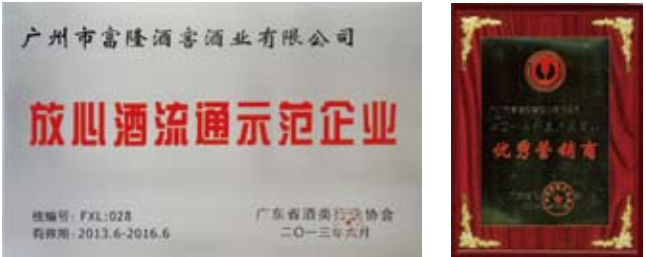
《醇鉴》在获奖词中写道：沈宇辉先生在1996年创立富隆酒业，历经多年的发展，富隆现已成为国内最具规模的进口商之一，销售网络遍布全国过百个城市。在过去的一年里，富隆酒业举办了众多葡萄酒文化推广活动，既有与列级名庄合作举办的酒会，也有携手众多新世界酒庄举办各式品酒活动。同时，在葡萄酒文化刊物出版方面，富隆也是不遗余力。

今年是榜单的第5次评选，入选的还有不少国内酒友熟知的大人物，如罗拔·派克（Robert Parker）、米切尔·罗兰(Michel Rolland)、珍

茜·罗宾逊（Jancis Robinson）等。亦有众多亚洲面孔，包括葡萄酒大师李志延女士、庄布忠先生、李德美老师等，这个结果在某程度上反映了，中国消费市场对全球葡萄酒行业趋势的影响日益深远。



富隆酒业荣获数个重要奖项 Aussino Receives Major Awards



6月28日，2013年广东酒业大会暨省酒协第三届会员代表大会于广州市广交会展馆召开。会上，富隆酒业的多年努力得到了充分表彰，被评选为“广东省酒类行业协会第三届副会长单位”。

同时，富隆还获得了多个重要奖项，包括“2012年度广东省放心酒流通示范企业”和“2012年度广东酒业优秀营销商（进口商）”，而富隆酒业总经理沈健辉先生更被授予“2012年度广东酒业优秀企业家”的称号。

此外，由中国连锁经营协会于本年初启动的“2012年度中国特许经营奖项”推选活动，也在近日完成专家评审。富隆酒业荣获了“2012年度中国特许经营创新奖”，并在北京出席了颁奖仪式。成都富隆喜获“2012年度中国优秀加盟商（区域）”，大庆富隆酒窖勇夺“2012年度中国优秀加盟商（单店）”。

富隆成A+澳洲葡萄酒首批业内专家 Aussino Authorized by A+ Australian as First Wine Trade Specialist

为进一步推动和促进澳洲葡萄酒在中国市场的蓬勃发展，澳洲葡萄酒管理局在2012首次推出“A+澳洲葡萄酒专家”的认证项目。

经过一系列的培训及考核，近日发布了首批“A+澳洲葡萄酒业内人士专家”名单，富隆酒业以专业而丰富的葡萄酒文化推广经验，成为首批入选专家。未来，富隆将与澳洲葡萄酒管理局合作举办更多葡萄酒文化推广活动，传播有关澳大利亚葡萄酒产业最新、最权威的资讯。

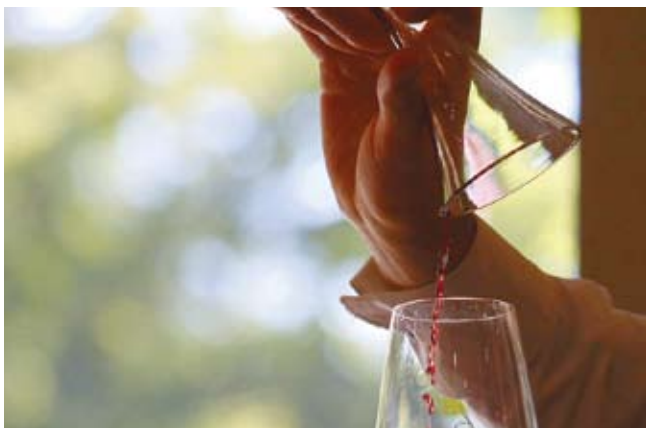


2013富隆侍酒师认证即将开幕 2013 Aussino Sommelier Qualification Exam Soon to Start

承继多年来的葡萄酒专业知识培训经验，2013年年末，富隆酒业将隆重推出“富隆侍酒师认证”项目。

本次考核的人员必须曾经参加并通过富隆葡萄酒认证基础课程和专业课程，拥有相当的葡萄酒文化知识、侍酒服务技能、鉴别和品评葡萄酒等能力。

考核将设置文化、服务、鉴别坏酒等一系列的水平测试，成功通过侍酒师认证的精英，能获得由富隆葡萄酒文化中心颁发的证书和一枚展示专业侍酒师身份的徽章，进一步为店铺树立专业形象，带领侍酒团队，提高店铺的整体竞争力。



富隆葡萄酒精英选拔赛现正开赛 Aussino World Wines Sommelier Competition Kicks Off



接力去年的成功举办，2013年富隆葡萄酒精英选拔赛再次敲响锣鼓，集结各地的富隆精英同台竞技！

据悉，本届比赛初赛于8月份在北京、上海、广州和成都四地进行。而晋级决赛的选手将有机会，在一年一度的富隆国际葡萄酒文化节上再展身手，接受多个环节的考验，并赢取总值超过20万元的丰厚奖品。

富隆杯“美丽童心”希望小学绘画比赛圆满结束 Aussino Cup“Beautiful Mind”Drawing Competition Successfully Ends

六一儿童节期间，富隆发起了“美丽童心”绘画比赛，分别在云南、广西和四川三所希望小学进行。比赛获得了学校和同学们的热烈响应，最终由学校推送了65份优秀作品参赛。

评委团由富隆董事会成员及设计中心的全体员工组成，最终确认了17个奖项的获得者，包括有特等奖、一二三等奖、优秀单项奖及优秀团体奖，共颁发奖学金6400元。本次绘画比赛，让孩子们用笔尖描绘了童真的世界，部分获奖作品如下：



天鹏家族 源于里鹏 崭新里程

Terra Burdigala

Aussino 富隆
World Wines 酒业



全新展翅
拉朗宝物隆红葡萄酒
Terra Burdigala Rouge Lalande de Pomerol

天鹏——源自罗马时期对波尔多之敬意
演绎波尔多复杂风土之美

Terra Burdigala— the ancient Roman name for the region of Bordeaux — is the direct result of our shared passion for winegrowing in Bordeaux and its rich diversity.



Events Preview 活动预告

市场活动Events

天鹏家族 Thienpont Family

举办时间：2013.09.25 ~ 27
举办城市：福州、南充、汕头
天鹏旗下拥有世界上最贵的葡萄酒“里鹏”及其他老品牌酒庄，人称“魔法酿酒师”。

猎豹&乐梦迪 Leopard’s Leap & La Motte

举办时间：2013.10.16 ~ 23
举办城市：石家庄、重庆、厦门、南京、湛江、汕头、青岛
同样来自南非，猎豹是代表活力和时尚的开普猎豹，乐梦迪展现了经典和优雅的风格。

喜悦酒庄 CVNE

举办时间：2013.10月中
举办城市：拉萨、德阳、北京、湘潭
喜悦是西班牙唯一一个被授权采用国旗颜色做酒标的酒庄，也是西班牙皇室的婚宴指定用酒。

泰来斯酒庄 Taylors

举办时间：2013.10.19 ~ 24
举办城市：湛江、内江、重庆、遵化
典型的澳洲风格：个性突出、平衡有力，被业内誉为出品最稳定的精品庄园酒。

双掌酒庄 Two Hands

举办时间：2013.10月底
举办城市：株洲、太原、临沂、三亚
双掌是唯一一个连续11年成为权威杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”座上客的酒庄。

龙船庄 Ch. Beychevelle

举办时间：2013.10.25 ~ 28
举办城市：桂林
在1855年的评级中位列第四级，凭着吉祥的酒标、酒名，以及卓越的酒质让龙船俘获一众芳心。

威拿酒庄 Wirra Wirra

举办时间：2013.10.27 ~ 28
举办城市：宁波、厦门
威拿被誉为澳洲葡萄酒业中一块亮丽的蓝宝石，优质、个性而极具性价比。

富隆国际葡萄酒文化节 Aussino World Wine Festival

举办时间：2013.10.29 ~ 31
举办城市：三亚
富隆邀请您莅临“阳光之城”三亚，纵情享受自然的海滨风光与葡萄美酒的时尚文化之旅。

力高宝德 Nicolas Potel

举办时间：2013.10月底
举办城市：广西、贵阳、株洲、福州
作为“布根地葡萄酒教父”Gerard Potel的儿子，力高·宝德先生酿造的葡萄酒让酒界为之敬服。

威菲酒庄 J. Vidal–Fleury

举办时间：2013.11.01~02
举办城市：桂林、常州
威菲始建于1781年，不但历史悠久，而且产量大，质量高，价格适中，被誉为隆河谷最出色的酒厂。

悦唇庄 Amuse Bouche

举办时间：2013.11.18~20
举办城市：无锡、拉萨、深圳
由“加州葡萄酒第一夫人”海蒂·贝瑞特亲手炮制，悦唇是来自纳帕谷的顶级膜拜酒。

课程培训Courses

富隆环球葡萄酒大赏

举办日期&城市：
A+澳大利亚葡萄酒认证课程（初级）2013.09.14/广州
谁定了它的价格—不同价位的葡萄酒2013.11.09/北京
意域风情—意大利葡萄酒大赏2013.11.16/广州
本是同根生—各产区的同一品种2013.12.14/北京
法国波尔多葡萄酒品鉴课程2013.12.19/上海
情迷圣诞—假日party美酒推介2013.12.21/广州

利用周末时间充实自己，学习专业葡萄酒知识，了解西方国家风土人情，提升个人品味。

富隆酒业葡萄酒认证课程基础班

举办日期&城市：
2013.09.24~09.27/广州
2013.10.11~10.13/北京
2013.11.05~11.08/广州
2013.12.18~12.20/上海

为葡萄酒初学者提供从零开始，成为基本葡萄酒饮家的良好机会。

富隆酒业葡萄酒认证课程专业班

举办日期&城市：
2013. 09.23~09.25/北京
2013.12.02~12.06/广州

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。

富隆酒业葡萄酒经营管理战略班

举办日期&城市：
2013.10.16~18 /上海

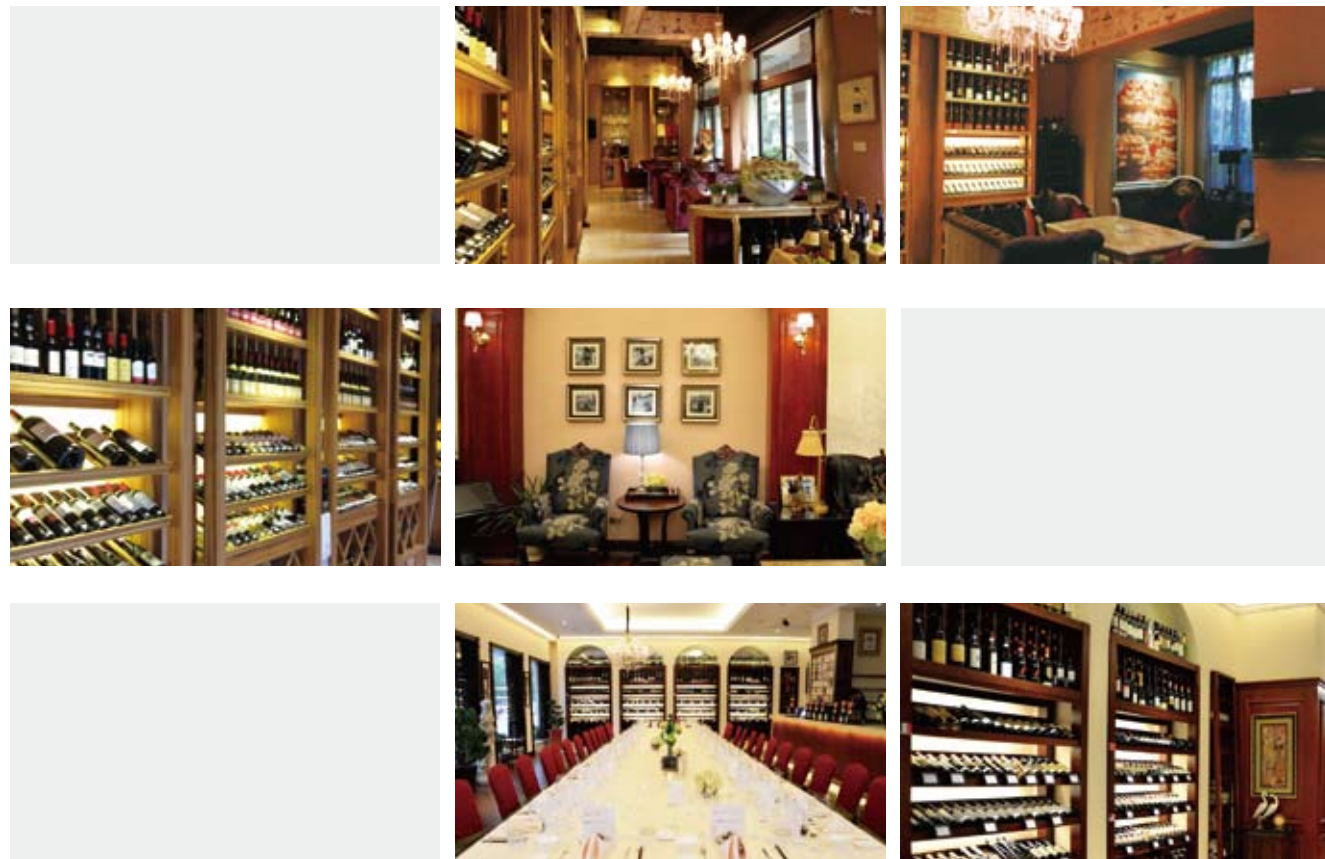
为满足广大加盟事业盟友在经营管理方面的需求，课程包括文化战略模块及经营战略模块。



更多世界名庄宴会及美酒课程正在筹划中，请密切留意我司网站
www.aussino.net
或垂询020-3898 3188-622，
张先生（宴会）
020-3898 3188-601，
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.

Opening Ceremony 新张巡礼



富隆酒窖 Aussino Cellar

浙江杭州酒窖

地址/Add: 浙江省杭州市文二西路458号桂花城春晓苑11-1
No. 458, Wen Er Xi Road, Hangzhou, Zhejiang Province
电话/Tel: 0571-88939899

浙江温岭酒窖

地址/Add: 浙江省温岭市南屏路432-434号(豪城东方花苑)
No.432-434, Nan Ping Road, Wenling, Zhejiang Province
电话/Tel: 0576-80687777

广东阳江酒窖

地址/Add: 广东省阳江市江城区金山路金湖明珠商铺9号与10号之间
Shop 9, Lake Pearl, Jin Shan Road, Jiang Cheng District, Yangjiang, Guangdong Province
电话/Tel: 0662-2888886



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酒庄穗乐仙
2010海马园嘉本纳沙威浓
2012泰来斯庄园威士连
2010泰来斯庄园穗乐仙
2011泰来斯宝美丝嘉本纳沙威浓



红酒醇芳绕诗香

文/Text 刘学正

难得闲暇，和三五好友小聚，悉心品味杯中红色琼浆之余，彼此谈起了古代的葡萄酒，以及古人笔下的葡萄酒诗篇。若论描写红酒的古诗，信手拈来的自然是唐代诗人王翰的《凉州曲》，一句“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”写尽了古代将士在荒寒边地，于艰险动荡的征戍中，开怀畅饮葡萄美酒，乐而忘忧的豪放旷达。其实，在中华诗歌史上，除了这首流传千古的“红酒诗帅”，还有很多或予人妙趣，或寄人优雅，或令人回味无穷的红酒诗歌佳作。

饮酒之乐，乐趣无穷。南宋词人张鎡在《鹧鸪天·咏二色葡萄》中写道：“阴阴一架绀云凉。袅袅千丝翠蔓长。紫玉乳圆秋结穗，水晶珠莹露凝浆。相并熟，试新尝。累累轻翦粉痕香。小槽压就西凉酒，风月无边是醉乡。”好一个“小槽压就西凉酒”，好一个“风月无边是醉乡”！张鎡是南宋清河郡王张俊的曾孙，长年居住在临安，于风景极佳处酌饮葡萄美酒，当真不亦快哉！清人叶天士用当归、莲子等多味中药名，集成绝妙的《四季药名诗》，其中便有葡萄酒，曰：“扶童便取葡萄酒，醉到天南星大光。”诗人刘禹锡在《和令狐相公谢太原李侍中寄蒲桃》一诗中，为我们讲了这样一件趣事：太原的李侍中派人送来又香又甜的葡萄，朋友们聚在一起品尝时都交口称赞，诗人心想如果把这葡萄酿成美酒，肯定比名酒五云浆更好喝，只可惜等最后一位客人到来时，葡萄已经一串都没有了。

饮酒之雅，把盏贵诚。唐朝诗人王绩是好酒之人，亦是品酒之人，因每天要喝五斗酒才过瘾，故有“五斗先生”的名号。他在《题酒店壁》中写道：“竹叶连糟翠，蒲萄带曲红。相逢不令尽，别后为谁空。”这一首劝酒诗，堪与王维的《送元二使安西》媲美，朋友相聚对饮竹叶青和葡萄酒，今天一定要喝尽樽中美酒，否则分别后，就没有了畅饮的兴致。西晋文学家陆机也是

重情重义之人，他在《饮酒乐》里写道：“葡萄四时芳醇，琉璃千钟旧宾。”新交不如故友，新交年年有，故友何处寻，芳醇的葡萄酒饱含浓浓情意溢满了高举的琉璃杯。

饮酒之味，其味至醇。诗人赵崇嶓是宋代宗室，他在《进酒行》中写道：“玉槽夜压葡萄碧，石榴寒泉响凌历。水精壶中澄琥珀，醉呼酒星下瑶席。”能让诗人“醉呼酒星下瑶席”的葡萄美酒，想必滋味堪为绝品。凉州作为我国葡萄酒的发祥地，其盛产的葡萄美酒为古时文人墨客所青睐，苏轼就曾发此感慨：“饮南海之玻璃，酌凉州之葡萄。”我国的酒文化史上，有一个“斗酒博凉州”的故事，说的就是葡萄酒。东汉灵帝时，宦官张让把持朝政，孟佗用一斗葡萄酒贿赂张让，竟换得凉州刺史的官职！无怪乎刘禹锡在《葡萄歌》中写：“为君持一斗，往取凉州牧。”辛弃疾亦叹道：“笑千篇索价，未抵葡萄，五斗凉州。”

我国的古诗词宝库中，蕴藏着数不胜数的关于葡萄酒的名作佳句，它们如点点繁星，点缀着我国葡萄酒古往今来的发展史，让后人在品味葡萄美酒时，能品出浓郁诗意；在品读这些古诗词时，能嗅到葡萄美酒的迷人香气。

编辑Elle:

诚如作者所言，我国饮用和酿造葡萄酒的历史由来已久。刘先生引领我们回到过去，通过曼妙的古诗词一窥古人享用葡萄酒的场景。如今世风浮躁，人们每天行色匆忙，不愿意花费时间阅读古代文学，欣赏中华民族的文字结晶。品酒也何尝不是如此？一瓶好酒，需要足够长的时间发酵成熟，开瓶后也要付出巨大的耐心，温柔地唤醒杯中的琼浆。古人热爱围炉夜话，品酒吟诗，如今刘先生也与好友知己一起品鉴佳酿，研读诗词，妙哉。

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!

长春 Changchun

长春富隆酒窖
店长: 曹忠平

推荐酒款:
澳大利亚
泰来斯穗乐仙红葡萄酒
Taylors Shiraz



推荐理由:

泰来斯穗乐仙2002年份在2003年伦敦举行的世界最权威的葡萄酒大赛中击败了来自35个国家的9439款红酒成为冠军, 获得2003年世界最佳红酒的世界顶级声誉, 试过此酒后你一定对泰来斯刮目相看。这是一款充满活力的葡萄酒, 酒体丰满, 浓郁而有层次, 入口即能感受到其浓烈的成熟水果香味、烤咖啡豆和淡淡的香料味, 香气十足, 余韵悠长。

地址: 长春市工农大路2922号 (工农大路与同志街交汇)
电话: 0431-89191777

天津 Tianjin

天津富隆酒屋
店长: 王艳

推荐酒款:
阿根廷
圣安娜珍藏多伦提斯白葡萄酒
Santa Ana Reserve Torrontes



推荐理由:

作为阿根廷最大的葡萄酒出口商之一的圣安娜酒厂, 历史悠久且一直处于领先地位, 近年来在国际重大葡萄酒大赛中屡获殊荣。此款珍藏多伦提斯白葡萄酒采用阿根廷特有白葡萄品种多伦提斯精心酿制, 经过9个月的橡木桶陈年, 酒体更加顺滑芳香, 宜人的柑橘酸橙味道令人久久难忘。

地址: 天津市和平区解放南路188号海信广场地下一层
电话: 022-23198902

重庆 Chongqing

重庆富隆酒窖
店长: 穆庆林

推荐酒款:
法国
柏图斯双旗波尔多红葡萄酒
Selection Jean-Pierre
Moueix Bordeaux



推荐理由:

JPM集团被称为波尔多“三霸”之一, 旗下拥有的柏图斯被誉为波尔多“酒王之王”。柏图斯双旗系列是由家族现任掌门人克里斯蒂安为富隆酒业独家打造的精品葡萄酒系列, 根据中国饮家喜爱的口感, 采用波尔多上好葡萄酿造而成, 有诱人的橡木桶气息和优雅的口感, 新鲜的花果香, 配上重庆的美食, 会让您爱不释手。

地址: 重庆市渝北区新南路160号龙湖晶郛馆1-1-2
电话: 023-67396600

杭州 Hangzhou

杭州富隆酒窖
店长: 殷磊

推荐酒款:
法国
红磨坊庄园红葡萄酒
Château du Moulin Rouge



推荐理由:

这款来自于波尔多上美度的中级明星庄红磨坊酒庄。传统的酿造工艺, 全人工采摘, 近2年的橡木桶陈酿, 优良的品质令其获得世界范围内高度的评价和认可。梅乐所带来的樱桃与香草的复杂香气, 漂亮的红宝石酒色, 柔顺的酒体, 余味持久, 非常适合搭配杭州菜系的口感, 其精妙的收尾和特别的香气令它有别于上美度的其他名庄邻居。《葡萄酒观察家》杂志将之评为“2005年度最物有所值的明星酒庄”。

地址: 杭州西湖区文二西路458号桂花城 (城西店)
杭州大厦C座-1楼 (武林店)
电话: 0571-88939899

厦门 Xiamen

厦门富隆酒窖
店长: 何志鸿

推荐酒款:
西班牙
喜悦珍藏红葡萄酒
Cune Reserva



推荐理由:

喜悦是西班牙里奥哈历史第二久的酒厂, 它是唯一一个获权使用西班牙国旗作标志底色的酒厂, 这款酒也是西班牙皇室成员的婚宴用酒。喜悦珍藏两年的桶中陈年和一年的瓶中陈年使葡萄酒的果香和橡木气息融为一体, 是一款极具性价比的酒。

地址: 厦门市湖滨北路海湾新城25#-109号店面
电话: 0592-5369188

长沙 Changsha

长沙富隆酒窖
店长: 罗霞

推荐酒款:
南非
猎豹庄家族典藏红葡萄酒
Leopard's Leap Family
Collection Shiraz Mourvedre Viognier



推荐理由:

此酒产自南非的西开普, 由著名的世界前500名富豪Rupert家族所有, 以红色浆果味为主, 还带有一丝辛辣气息, 几种葡萄品种的混合为此酒带来平衡感和丰富的果香, 开放、自然、野性的风格中也明显地感觉到法国酒的优雅, 更屡获殊荣, 包括伦敦国际葡萄酒竞赛——穗乐仙混合酒组银奖等等。猎豹庄推崇的是时尚自由的活力之乐, 也是爱心人士的首选, 为保护濒临灭绝的开普猎豹出一份力。

地址: 长沙市迎宾路82号中天宾馆一楼
电话: 0731-88902879

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: 单瓶购买 8.5
整箱 (6瓶) 享受 8.0 } 折优惠

长春 泰来斯穗乐仙红葡萄酒
Taylors Shiraz

活动日期: 即日起至2013年12月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.5
整箱 (6瓶) 享受 8.0 } 折优惠

重庆 柏图斯双旗波尔多红葡萄酒
Selection Jean-Pierre Moueix Bordeaux

活动日期: 即日起至2013年12月1日



促销优惠: 第一瓶正价
第二瓶 5 } 折优惠

天津 圣安娜珍藏多伦提斯白葡萄酒
Santa Ana Reserve Torrontes

活动日期: 即日起至2013年12月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.5
6瓶享受 8.0 } 折优惠

杭州 红磨坊庄园红葡萄酒
Château du Moulin Rouge

活动日期: 即日起至2013年12月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.5
整箱 (6瓶) 享受 8.0 } 折优惠

厦门 喜悦珍藏红葡萄酒
Cune Reserva

活动日期: 即日起至2013年12月1日



促销优惠: 单瓶购买 8 } 折优惠

长沙 猎豹庄家族典藏红葡萄酒
Leopard's Leap Family Collection Shiraz
Mourvedre Viognier

活动日期: 即日起至2013年12月1日



优惠券使用规范

Instructions

使用规则：

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。

使用地点：

长春富隆酒窖 工农大路2922号（工农大路与同志街交汇）
电话：0431-89191777

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

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。

使用地点：

重庆富隆酒窖 渝北区新南路160号龙湖晶酩馆1-1-2
电话：023-67396600

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

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。

使用地点：

天津富隆酒屋 和平区解放南路188号海信广场地下一层
电话：022-23198902

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

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。

使用地点：

杭州富隆酒窖
诚西店地址：杭州西湖区文二西路458号桂花城
武林店地址：杭州大厦C座-1楼 电话：0571-88939899

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

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。

使用地点：

厦门富隆酒窖 湖滨北路25号海湾新城一期25#-109号店面
电话：0592-5369188

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

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。

使用地点：

长沙富隆酒窖 迎宾路82号中天宾馆一楼
电话：0731-88902879

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权



意大利天堂甘泉

Paradiso - Natural Mineral Water

天堂甘泉天然矿泉水

Paradiso Sparkling Natural Mineral Water

天堂甘泉有气天然矿泉水



PARADISO
Acqua per la Natura
Water by Nature

富隆
Aussino
World Wines

阿尔卑斯山至纯水源地，
高钙低钠天然矿泉水，有效清洁机体

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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

富隆酒膳 富隆酒窖 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





“欢聚” 酒逢知己千杯少 如鱼得水对酌欢

法国画家李敏作品

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

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



富隆酒业官方微博



富隆酒业公众微信