

WineLife

富隆美酒生活

2013 / Spring

NO.25

春季刊

AUSSINO

www.aussino.net

Chasing Spring
into Your Glass
追寻春天的脚步

Japanese Cuisine
with Wine
和风盛

SANTA ANA
Argentina

TORRONTES

TAVEL

VIDAL-FLEURY
Maison fondée en 1872

Known All around World
Liebfraumilch
你不可不知的
圣母之乳

Robert Parker
Cashing in or Selling out?

罗拔·派克

趁机获利，抑或打包出卖？

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1234/07
CAMPAGNA SUPPORTED BY REGULATION EC N.
1234/07

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO

CLASSIC OR INNOVATION,
SANTA MARGHERITA REMAINS DELIGHTFULLY APPROACHABLE.
无论经典还是创新，她都如此平易近人。

新派·玛格丽梅乐：个性鲜明的维内多梅乐口感。
Innovation Merlot:
A distinctive Veneto merlot palate.



经典·玛格丽52起泡葡萄酒：52个葡萄产区风味的集中表现。
Classic Prosecco "52":
A selection from the 52 finest parcels of vineyard.



冠军葡萄酒与冠军球队的完美联姻
意大利AC米兰足球俱乐部指定用酒



Aussino 富隆
World Wines 酒业

品酒王神韵，
何须亿万身家



CM柏图斯双旗
传承波尔多酒王风范
柏图斯高踞法国波尔多八大名庄之首，被誉为波尔多的“酒王之王”。
其酿造者，家族传人Christian Moueix为中国市场量身打造“CM柏图斯双旗”系列精品酒，
让中国饮家可以平实的价格，一尝世界顶尖酿酒家族的杰作。
富隆酒业独家呈献

www.aussino.net

Pass the Torch 传承

逝去的2012年是一个多事之秋，世界著名葡萄酒评论家罗拔·派克辞去《葡萄酒倡导家》主编之位，法国波尔多二级名庄爱士图尔的总经理Jean-Guillaume Prats宣布离任，另外一座波尔多二级名庄碧尚女爵堡的总经理Sylvie Cazes也加入到离职的队伍中，同时，她还辞去了波尔多列级酒庄联合会主席的职务。

虽然，我不知道这些杂志和企业此后的发展如何，但他们的离去，让我更加觉得“传承”是多么珍贵的一份财富。要坚持自己对一项事业的热爱，需要倾注非一般的决心和毅力。

从杂志创立至今，已经跨越八载。在激烈的竞争环境下，我们幸运地积累了不少经验和信誉，得到不少读者和专家的爱戴和支持；与此同时，也幸运地找到一帮酷爱葡萄酒的职业工作者，一起埋头为我们所钟情的事业努力工作。新的一年，我期待把我们宝贵的文化继续传承，构思更出色的创意，撰写更优美的篇章，让行业铭记我们的名字。

2012 has turned out to be another eventful year, especially in the wine industry: World famous wine critic Robert Parker stepped down as editor-in-chief of Wine Advocate; Similarly, across the Atlantic, in France, Jean-Guillaume Prats and Sylvie Cazes of Chateaux Cos d’ Estournel and Pichon Longueville Comtesse de Lalande respectively, both announced their departure. Ms Cazes even left her position as the president of the Union des Grands Crus de Bordeaux (UGC).

While it may be true to say that their resignations have provoked uncertainties in both this magazine and the wineries in question; what captures me more, however, is the deeper meaning behind the scenes: to pass on the torch. Without doubt, tremendous determination and perseverance must be fully deployed to sustain and develop one’s dream career.

It has now been 8 years since Wine Life’s debut. Growing ever stronger in an increasingly competitive environment, we have collected, not only experience and a solid reputation, but also recognition and support from both our readers and wine experts. Our gratitude goes to the dedicated Aussino staff who have been industrious and responsible in their work. For the New Year, 2013, we will continue to flourish, spreading wine culture and promoting unique ideas and excellent writing. I’m sure in the future our footprints will be remembered.

蔡颖姬/Grace Cai

2013年1月



www.bodegas-santa-ana.com.ar

Contents

富隆美酒生活目录



封面 · 故事 Cover Story

Chasing Spring into Your Glass 追寻春天的脚步

当积雪融去的草坡重又被风染绿，远方天空里开始有风筝互相追逐，城市的郊野正在一片明媚的春光里等待着年轻人的脚步。还在等什么？就这个周末，约齐三五好友，带上满篮丰盛的午餐和清新爽口的美酒出发吧。春天属于草地party上的吉他曲，属于湖畔垂钓后的惬意小酌，属于单车归途中的窃窃私语，也属于每一支斟满快乐的青春酒杯！

广告索引 AD Index

- 002 玛格丽 Santa Margherita
- 003 柏图斯家族 JPM
- 005 圣安娜 Santa Ana
- 007 圣卡罗 Santa Carolina
- 009 维特思 Weltachs
- 013 美晶酒柜 RACHING

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

酷人风采 WALK OF FAME

- 028 时光之城的女主人：富隆名媛
Forever Young: Aussino Gentlewomen

MW大师班 MW MASTERCLASS

- 034 漫步中奥塔哥
Roam in Central Otago

酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 036 中奥塔哥贝露娃狂热
A Central Otago Pinot Noir Zealot

漫HUA葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 038 微醺旅行素描
Sketch of a Tipsy Journey

会员专区 AUSSINO CLUB

- 040 瓶中天籁——六国嘉本纳沙威浓盲品
Heavenly Voice inside Bottle - A Blind Tasting of Cabernet from Six Countries

封面故事 COVER STORY

- 046 追寻春天的脚步
Chasing Spring into Your Glass



荣膺世界多个权威奖项：



Since 1875

SANTA CAROLINA
— CHILE —

圣卡罗中文官方网站：www.shengkaiuo.net



Contents

富隆美酒生活目录

饮食情报 RESTAURANT INFO

- 052 味蕾漫舞
Wander of A Gourmand

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 056 和风盛
Japanese Cuisine with Wine

醉心出发 NEW DRINKER

- 062 你不可不知的——圣母之乳
Known All around World: Liebfraumilch
064 葡萄酒健康的科学与迷信 (上)
Wine and Health: Science & Occultism

酒乡漫游 WINE TOUR

- 068 寻味法兰西
Gourmet Journey in France

品味生活 WINE LIFE

- 072 福尔摩斯：除了烟斗，也抽雪茄
Sherlock Holmes: Pipe or Cigar

WELTACHS
维特思

Aussino 富隆
World Wines 酒业

威特驰华丽转身，正式易名：
维特思



来自冰酒诞生的故乡
德国的冰醒诱惑

www.weltachs.de

中国独家代理：富隆酒业

200多个遍布全国的零售终端；1000多款国际精品葡萄酒；零售与堂饮相结合的全方位葡萄酒文化体验 www.aussino.net

富隆酒窖 富隆酒屋 富隆酒坊 富隆酒膳 广州020-38983188 北京010-64612072 上海 021-60913179 香港 00852-24982390



Contents

富隆美酒生活目录

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 076 新加坡 庄布忠
罗拔·派克——趁机获利，抑或打包出卖？
Robert Parker – Cashing in or Selling out?
- 078 香港 刘伟民
朗格山坡葡萄飘香
On the Slopes of Langhe Vineyards
- 079 台北 陈匡民
可能与不可能
Possible and Impossible
- 080 上海 林志鹏
纳帕之行偶得
Impressions upon Napa
- 081 深圳 方军
谁是下一个大腕？
Who Is Next Big Shot?
- 082 上海 汪子懿
真实的加州葡萄酒
True Colours of Californian Wine

活动回放 EVENTS

- 084 2012年世界葡萄酒文化巡礼
Aussino World Wine Culture Tour 2012
- 086 美酒课程
Wine Courses
- 087 企业合作活动
Corporation Events
- 088 品牌活动
Brands Events

最新信息 NEWS

- 090 产品获奖 Product Awards
- 092 新品预告 New Products Preview
- 094 富隆动态 Aussino News
- 098 慈善基金 Charity Foundation
- 100 活动预告 Events Preview
- 102 新张巡礼 Open Ceremony
- 104 店长荐酒 Cellar Manager Selection



富隆
Aussino® 酒库
— World House —



一名庄荟萃·诚信实惠—

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

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

www.aussino.net



富隆美酒生活 WineLife

2013 Spring No.25

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/ Supervisor

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

地址/ Address

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

联系电话/ Tel

总策划/ Organizer

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

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor
副主编 Vice Chief Editor
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai
沈 蔚 Wolf Shen
梁楚瑶 Elle Liang
朱桂清 Judy Zhu

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
沈 蔚 Wolf Shen
梁楚瑶 Elle Liang
朱桂清 Judy Zhu
李文静 Betty Lee
林瑞丰 Richie Lin

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
乌克兰 简·史姬顿 Jane Skilton MW
中奥塔哥 马尔科姆·瑞斯-法兰西斯 Malcolm Rees-Francis
新加坡 庄布忠 Ching Poh Tiong
香 港 刘伟民 Ronny Lau
台 北 陈匡民 Kuangmin Chen
上 海 汪子懿 Ziyi Wang
上 海 林殿理 Denis Lin
上 海 林志鹏 JP Lin
广 州 陈耀明 Yaoming Chen
深 圳 方 军 Jun Fang

英文校对 English Proofreader

Oliver Murphy

设计部/ Designer

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

王健智 Kenny Wang
项国媚 May Xiang
封应春 Feng Yingchun
黄海华 Kelp Huang

封面摄影 Cover Photographer

萧欣翔 Alex Xiao
余伟民 Weimin Yu

栏目摄影 Content Photographer

Tony
未影视觉

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou
北京 Beijing
上海 Shanghai
成都 Chengdu

李子君 Charlotte Lee 020-3898 3188
邴今酒 Isabella Huan 010-6461 2072
李兴杨 Leo Lee 021-6091 3179
赵 伟 Wei Zhao 028-8776 9699

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

地址 Address:
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: 020-3198 3188 传真 Fax: 020-3887 9578
投稿邮箱 Email: Gracecai@aussino.net
新浪微博 Weibo: @富隆美酒生活杂志

酒易拍

酒类好买卖就用酒易拍

4880, 葡萄酒“专卖店”搬回家

RACHING 美晶
美晶荣誉出品

※ 欢迎莅临2013年春季全国糖酒会2号馆T2E061展位

葡萄酒市场竞争激烈,渠道为王,想开店?成本高昂!更为选址、设计、装修、人员管理、进销存等环节发愁。投资之后,才发现回报渺茫……不用再纠结!酒类好买卖,就用酒易拍!

“酒易拍”在国内首创“硬件+软件+网站”金三角式葡萄酒B2C营销模式——为单个酒商定制B2C电子商务平台及多款葡萄酒主题APP,捆绑植入家庭智能平板电脑恒温酒柜,实现学酒、选酒、买酒、品酒、储酒“全流程”一站式解决!4880元至低冰点价格,微成本启动大市场,轻松、快速打造专属于您企业设在客户家中永不打烊的“0租金”葡萄酒“专卖店”。



深圳市酒易拍科技有限公司
shenzhen jiuyipai technologies co.,ltd.

全国统一服务热线:4006-529-519

深圳:0755 89539339 北京:010 85869395 上海:021 61086586 广州:020 38846636

更多详情请登陆: www.jiuyipai.cn

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

武当王2010新酒标重塑《维纳斯的诞生》

波尔多一级庄武当王近日公布了广受关注的2010年份新酒标，该酒标由著名美国雕塑家和概念派艺术家Jeff Koons设计。

Koons擅长将波普艺术与庸俗美学相结合，从通俗文化中选取实物和图像，利用多种技巧进行二次创作。2008年，他的作品《金属气球花(洋红色)》让他一度成为世界上身价最高的在世艺术家。同

时，他的17件作品在凡尔赛宫展出，引起很大的回响，他曾表示这是“这是我一生中最值得骄傲的时刻”。

这幅酒标作品，Koons选择了对古典艺术作品再创作，他在庞贝壁画《维纳斯的诞生》上勾勒银色线条，把画面变成“船上的维纳斯”——酒标上的容器是既是一只高脚杯，也是明媚阳光下一艘运送佳酿的货船。显然，罗富齐家族坚信这高脚杯中的正是2010年的武当王！



Jeff Koons的作品在凡尔赛宫展出

- ①武当王1973年份酒标作者是毕加索；②1986年份酒标作者是海地艺术家贝尔纳·塞如内；③2005年份酒标作者是意大利艺术家居斯帕·皮诺内；④2006年份酒标作者是卢西恩·弗洛伊德。



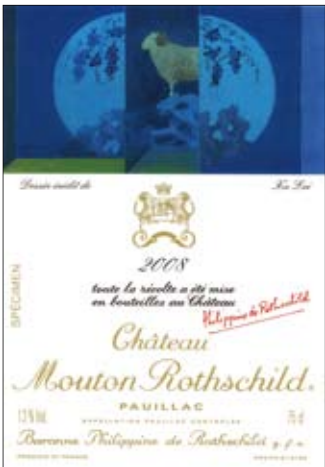
自1945年起，武当王每年都会邀请著名艺术家绘制酒标，酒庄先后邀请过布拉克、达利、塞萨、米罗、夏加尔、毕加索、沃霍尔、苏拉奇、培根和巴尔蒂斯等人。这个传统始于菲利普罗富齐男爵，在他过世之后，他的女儿菲丽嫔女爵开始选择20世纪80年代的艺术家来进行酒标创作。

酒庄不会直接付钱给受邀的艺术家，而是会送他们几箱武当王葡萄酒，其中自然也会包括艺术家本人出生的年份。

收藏家对武当王的每个新酒标都趋之若鹜。由北京艺术家徐累设计的2008年份酒标，曾掀起了一股热潮。酒庄邀请中国艺术家设计酒标的举动，被广泛视为武当王重视中国市场的信号。



徐累



武当罗富齐庄园Château Mouton Rothschild



碧尚女爵堡、爱士图尔高层人事震荡

近日，两位波尔多葡萄酒界的重量级人物——Jean Guillaume Prats和Sylvie Cazes，都离开了他们任职的二级庄，改变了波尔多顶级庄园管理层的现有架构。

Cazes是波尔多酒业界举足轻重的人物之一。所以，当她宣布不再担任二级庄碧尚女爵堡以及路易王妃香槟旗下的某波尔多庄园总经理一职时，许多人都不敢相信。她的两年任期内，重组了女爵堡的分销和监管现有的投资项目，以用于庄园建设。管理风格上的相异最终导致了她的离任，路易王妃聘用了玫瑰山庄前CEO Nicolas Glumineau来接替她的职位。

让许多人担忧的是，因为她不再服务于成员酒庄碧尚女爵堡，就意味着她不再是波尔多列级酒庄联盟（UGC）的主席。Cazes被公认为才干十足，多年来她一直孜孜不倦地推广波尔多酒。UGC已任命了骑士庄的Olivier Bernard为新主席。

然后，Cazes依然是众人瞩目的焦点。她不仅是林卓贝斯的共同业主，也是副市议员，负责推动葡萄酒经济和旅游，并且葡萄酒文化城这个项目（耗资6000多万欧元的葡萄酒文化中心）也是她独揽大旗，坐镇董事会主席一职。

她将不再参与其他庄园的运营，会把全部精力都放在葡萄酒文化城的建设上。这个项目预计2016年竣工。与此同时，她会致力发展奢华葡萄酒旅游和米其林星级餐厅Le Chapon Fin。

去年Cazes成功地重组了Le Chapon Fin的管理架构。让这间古老的餐厅成为当地商业领袖和食家的首选地，Nicolas Frion的创意菜单、温馨专业的服务和波尔多最丰富的酒单是最大的卖点。850款葡萄酒，8000瓶存酒，还有众多珍品收藏，例如1916年的Château Gruaud Larose和1928年的滴金庄。

另一个让人震惊的消息是Jean Guillaume Prats离开二级庄爱士图尔。1998年他开始在爱士图尔担任CEO一职。后来他父亲出售了庄园，最终由Michel Reybier购得。Prats监管酒窖的投资，多年来他努力让爱士图尔评上超二级庄的名号，他家的酒经常受到星级认可。Prats告诉《美酒生活》杂志：“我已经尽了最大的努力，也很满意现有的成绩。”

酩悦·轩尼诗（LVMH集团的饮料业务分支）的CEO Christophe Navarre去年夏天任命他负责公司的庄园和葡萄酒部门，“这是个不容错失的机会，时机恰到好处。”

他将会监管7个国家的酒庄，包括新西兰的Cloudy Bay、澳大利亚的Cape Mentelle、美国纳帕谷的Newton Vineyard、阿根廷的Terrazas和Cheval des Andes、西班牙的Numanthia和许多香槟庄园。

最振奋人心的两个项目莫过于是在印度和中国建立新酒庄。

他的继任者是AXA Millesimes集团的前国际商业总监Aymeric de Gironde。碧尚男爵堡也隶属这个集团。



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

Venus 'Reborn' for Château Mouton Rothschild 2010

First Growth Château Mouton Rothschild released an enchanting label for its 2010 vintage created by renowned American sculptor and conceptual artist Jeff Koons.

Koons is famous for combining Pop Art with a kitsch aesthetic, taking objects and icons from popular culture, and using a wide variety of techniques to recreate them. In 2008, his Balloon Flower (Magenta) in metal made him for a time the world's most expensive living artist, while the exhibition of 17 of his works at the Château de Versailles aroused high passions. "The proudest moment of my life", he said at the time.

On the label for Mouton Rothschild 2010, he revisits Antiquity with a famous fresco from Pompeii called the Birth of Venus. His silver drawing transforms this into Venus with Vessel – the vessel being both the cup and the ship carrying wine into the distance with the

sun above. Obviously, the Baroness de Rothschild insists that the cup holds Mouton Rothschild 2010 !

Château Mouton Rothschild has been calling upon famous artists to design their label with original artwork every year since 1945. Artists include Braque, Dali, Césaire, Miró, Chagall, Picasso, Warhol, Soulages, Bacon, and Balthus. The tradition was began by Baron Philippe de Rothschild, and then upon his death, his daughter Baroness Philippine began selecting the artists in the 1980s.

Famously, the artists receive no fee for their work, but are paid with cases of Mouton Rothschild, including of course "their" vintage.

Collectors eagerly anticipate each new label. The 2008 vintage created a real buzz - it was illustrated by Beijing artist Xu Lei, and was widely regarded as acknowledgement of the importance of Chinese consumers.





Jean Guillaume Prats



Sylvie Cazes

Sylvie Cazes, Jean Guillaume Prats Leaving Their Offices

Two of Bordeaux's most prominent figures - Jean-Guillaume Prats and Sylvie Cazes, recently left their posts running iconic Second Growth estates, shaking up the status quo in Bordeaux.

Cazes is easily one of the most influential people in the Bordeaux wine business, so it stunned many when she announced she was leaving her job as general manager of second growth Château Pichon Comtesse de Lalande and the other Bordeaux estates owned by Louis Roederer Champagne. During her dynamic 2-year tenure, she reorganized Pichon Lalande's distribution and oversaw ongoing investments to improve the estate. A difference in management style is understood to have led to the split, with Roederer hiring Château Montrose's former CEO Nicolas Glumineau to succeed her.

To the consternation of many, Cazes' departure from Pichon Lalande also meant she could no longer serve as president of the Union des Grands Crus de Bordeaux (UGC), because she no longer worked for a member Château. She was widely regarded as a talented, tireless promoter of Bordeaux wine. The UGC elected Olivier Bernard of Domaine de Chevalier as the new president.

Cazes, however, remains in the spotlight. She is co-owner of Château Lynch Bages, deputy city councilor for developing the wine economy and tourism, business owner and president of the Board of Director of the Cité des Civilisations du Vin (Bordeaux ambitious €60+ million wine culture center).

While she won't rule out running another Château, she told Wine Life that she is focusing her energy on the Cité des Civilisations du Vin, expected to finish construction in 2016, while developing her luxury wine tourism business and Michelin-star restaurant Le Chapon Fin.

Over the last year, Cazes re-organized management of Le Chapon Fin to great success, and the historical restaurant is a favorite spot

for local business leaders and savvy visitors, drawn to Nicolas Frion's innovative menu, warm, professional service and the most extensive wine list in Bordeaux. 850 different wines, 8,000 bottles total and an extraordinary selection that includes treasures like a 1916 Château Gruaud Larose and a 1928 Château d'Yquem.

Another big shake up came with the departure of Jean-Guillaume Prats as CEO of second growth Château Cos d'Estournel, a post he has held since 1998, when his father sold the estate, eventually acquired by Michel Reybier.

Prats' has overseen extraordinary investments in the cellars, and his wines regularly received stellar ratings as he worked to win recognition as a Second Growth equal in quality to a First Growth. "I've done the best I could, and I think we've done the best we could with the 1855 Classification -- it's a seal over your head. You can't go any further," Prats told Wine Life.

When Christophe Navarre, CEO of Moët Hennessy, the drinks division of LVMH, approached him last summer to head up the company's Estates & Wines division, he realized it was an opportunity he couldn't pass up. "It was the right time and an excellent opportunity," said Prats.

He will oversee wineries in 7 countries, including Cloudy Bay (New Zealand), Cape Mentelle (Australia), Newton Vineyard (Napa, USA), Terrazas (Argentina), Cheval des Andes (Argentina), Numanthia (Spain) and the many Chandon estates.

Two of his most exciting projects will be new wineries in India and China.

His replacement at Cos is Aymeric de Gironde, formerly international commercial director for AXA Millelimes, which owns Château Pichon Longueville Baron. 

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

乍眼看去，蕴宁酒园 (Von Winning) 是一家出品优秀的新兴酒庄。若是漫步其中，仔细探看，必然会怦然心动，被其百年历史和精挑细琢震撼良久。

从有史可寻的记录开始，你会惊喜地发现此处乃法尔兹产区的酿酒腹地，历史悠久、地位显赫的酒园举目皆是，稍一打听即可获得以下知名酒庄：巴莎曼博士 (Bassermann-Jordan)、布尔酒庄 (Reichsrat von Buhl)、蕴宁酒园。这从来就是三个独立的酒庄吗？请容我为你细说道来。1718年，一位足以载入德国葡萄酒史册的开拓者——安德烈·乔丹 (Andreas Jordan) 先生在代德斯海姆 (Deidesheim) 创立了Jordan'sche Gut酒园。30年后安德烈去世，酒庄顺理成章分给了他的三个儿女，此事在德国葡萄酒历史上亦有记载，曰“乔丹式分家” (Jordansche Teilung)，具体如下：

儿子Ludwig Andreas Jordan获得巴莎曼博士酒园 (Haus Jordan)，占地约120英亩。
女儿Josefine的丈夫Franz Peter Buhl先生同样分到120英亩的布尔酒园 (Haus Buhl)。
最后小女儿Auguste的丈夫Friedrich Deinhard先生也得一杯羹，拿到50英亩的邓肯博士酒园 (Haus Deinhard)。

随后漫长的历史告诉我们，Jordan'sche Gut酒园演变成在德国闻名遐迩、举足轻重的三家酒庄。话说小女儿Auguste与丈夫的儿子也叫安德烈，此人领导邓肯酒园走过一段艰苦的岁月，贡献良多。随后这位小安德烈的女婿利奥博·蕴宁 (Leopold von Winning) 接手管理酒庄，从1907年一直供职到1918年。此时酒庄处于发展的巅峰时期，葡萄的栽种也与众不同，与自然紧密相连。80年以后，人们才醒悟过来，与自然和谐相处的种植方式才是最高效、最值得称道的。虽说今天全球都在谈论有机葡萄酒的好处，其实



蕴宁先生早在20世纪初就如此实行。他确实是当时德国葡萄酒行业的领头羊，思维创新且不受拘泥。后来德国葡萄种植者协会 (Verband Deutscher Prdi-fatsund Qualittsweingter, VDP) 成立，使葡萄酒业向更规范更高标准的方向发展。协会的所有成员酒庄必须保护并尊重自然的栽种方法，保证出品的优质。而蕴宁先生就是该协会的创始者之一，有一段时间他还就任协会主席。因而，当时酒庄有一美誉——“蕴宁首长的贵族庄园” (Hauptmann von Winning'sches Edelweingut)。

利奥博·蕴宁过身后，酒庄辗转落入诺伊施塔特 (Neustadt) 的Kellerei Hoch酒庄手中。由于无法继续沿用“蕴宁”这一名字，酒庄遂启用旧时的品牌名邓肯博士。



今天，蕴宁酒园的掌舵人是来自诺伊施塔特/法尔兹的Achim Niederberg先生。他对此产区了如指掌，且深爱着法尔兹这片土地。毫无疑问，此君乃资深葡萄酒爱好者，当他了解了酒园的辉煌历史和无穷潜力后，他义无反顾买下了蕴宁酒园，并满怀壮志雄心要重振其声威。随后他安排人员精心修复了庄园建筑，并把酒窖设计得独具古式韵味。而对天然醇酿的追求也让Achim Niederberg作出决定，重拾当年利奥博·蕴宁先生的理念，即酿造与自然协调的美酒。

在2007年，Achim Niederberg先生正式拥有酒庄。一年后喜讯再至，他终于获准蕴宁后代的许可，酒庄正式更名为蕴宁酒庄。而邓肯博士则演变为其中一个产品线的名称。

而最让人们为之叹服的是，Niederberg以惊人的实力结束了“乔丹式分家”的现状，晋升为三个酒庄的主人：布尔酒园、巴莎曼博士以及蕴宁酒园。毫无疑问，他的这三个孩子都各有千秋，而Achim Niederberg却丝毫没干涉酒液的风格与特色，实属难能可贵。

在这个热闹的家庭中，最特别的要数蕴宁酒园。读者诸君是否好奇此庄何以在德国芸芸酒庄中独树一帜，脱颖而出？须知酒庄酿酒团队专心一致只为酿造最天然最纯净的美酒。因而所有步骤都经严格分析，从而得出最传统的方式。开始时，葡萄的种植密度很高，一切行动都以酿造葡萄酒为焦点。好酒最需要的是什么？如何让葡萄藤结出最优秀的果实？怎样使葡萄与自然相协调？一系列的疑问在试验中得到解答：种植密度应按照古时标准，可见多少年来，我们的祖先早已了然获得最优葡萄的方法。葡萄经人手采摘后进入酒庄内选粒，所有功夫均在酒庄的地面楼层进行。整个过程无需泵抽或其他机器进行输送，原液直接进入下一个阶段，发酵在传统橡木桶中完成。蕴宁酒园并无使用温度控制，因

为酿酒师认为此举将影响自然发酵，并改变葡萄酒的发展。发酵后，酒液将在桶中陈放数月，使香气和口感尽情酝酿。

酒庄虽位于法尔兹，但其北部紧邻莱茵汉森，西半部与法国接壤。整个法尔兹产区横跨覆盖着这片优美而祥和的土地，约有80公里。

这里是全德第二大的葡萄酒产区。德语的法尔兹“Pfalz”由拉丁语“Palatium”派生而来，意为宫殿。英文的“Palatinate”有时也用于指代法尔兹。若读者诸君打算驾车环行德国葡萄酒之路 (German Wine Route)，迎接你的将是宁静而田园式的风光：草木葱笼的哈尔特山脉，风貌各异的城堡遗迹，甘甜四溢的果树，还有古朴雅致的村庄，四处散落着半木结构的房子。在法尔兹种植有大量的威士莲，出品的葡萄酒口感精致优雅，果香喷薄。随着国内出现越来越多的红葡萄酒需求，丹菲特 (Dornfelder) 亦逐渐出现在葡萄田上，出品往往酒色深浓，有较高的复杂度。总而言之，我相信爱酒的你若是到了法尔兹，一定不会错过品尝各种葡萄酒的珍贵机会，尤其是产自蕴宁酒园的佳酿。干杯！



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

Letter from Germany

At the first sight von Winning is a winery with a short history but exceptional qualities. Having a closer look on the winery, you will find centuries of history and a lot of details, which in the end gives an impressive image.

But let's start from the beginning. A close look on the historically important wineries of the wine growing region Pfalz, will lead somebody's research without doubt to the following names: Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl and von Winning. But were these since ever three wineries? Let's find out. In 1718, the winery Jordan'sche Gut in Deidesheim was founded by Andreas Jordan. When he died in 1748, the winery was divided into three parts according to the three children he had. This is known as “Jordansche Teilung” the Jordansche division in the history of German wine. Out of this division the following wineries arose:

The Haus Jordan with a size of 60 so called Morgens was led by the son Ludwig Andreas Jordan.
 The Haus Buhl with also 60 Morgens was led by Franz Peter Buhl, husband of Jordans daughter Josefine.
 The Haus Deinhard with a size of 25 Morgens was led by Friedrich Deinhard, husband of Jordans daughter Auguste.

This means three of the most known and most important wineries in Germany arose out of Jordan'sche Gut. Auguste and Friedrich Deinhard had a son Andreas. He was in charge over a long period for the winery Haus Deinhard. His son-in-law Leopold von Winning was in charge of the winery from 1907 until 1918. This was the high period of the winery. In these times the winery already worked in harmony with the nature. But it would take more than 80 years until this would get a well known way in working in the vineyards. Today everybody is talking about ecologically produced wine. Leopold von Winning already did this at the beginning of the 20th century. As an

innovative person he always was one step ahead of other wineries. This led to the foundation of the VDP. Von Winning was one of the founders of the most important association on the German wine sector. Always heading for quality and protection of the nature, all of the members assign to work in a very high standard and respect the product wine. Leopold von Winning was for a period the chairman of the VDP. At that time the winery was called “Hauptmann von Winning'sches Edelweingut” .

With the dead of Leopold von Winning, the winery changed over to be in possession of the winery Kellerei Hoch from Neustadt. They had no rights on the name of “von Winning” and decided to reintroduce the old brand of Dr. Deinhard.

Today the owner of the winery von Winning is Achim Niederberg, an entrepreneur from Neustadt/Pfalz. He is much related to his region



and loves the Pfalz with all of his heart. As a great wine lover and enthusiast he wanted to do something exceptional. Knowing about the great history of the winery “von Winning” and the potential of the vineyards, they bought the winery and brought it back to ancient glamour. The buildings were restored and the wine caller was built back like in ancient times. He wanted to make wines in the most natural way possible. So he went back to the roots of Leopold von Winning and his so-called wines in harmony with the nature.

Since 2007 Achim Niederberger is the owner of the winery, and since 2008 the winery is bearing again the name of “von Winning” . The right to use again this name came from the descendant of Leopold von Winning. At the same time the name of Dr. Deinhard keeps on existing as a wine line.

But the most incredible step of Achim Niederberg was to annul the so called “Jordan'sche Teilung” and become the owner of all three wineries coming out of this division: Reichsrat von Buhl, Bassermann-Jordan and von Winning. Important to know is that he left to all the wineries their own personality and they keep on making their own wine styles. Let us say that Achim Niederberger has now a family with three sons but each of them has his very own character.

Talking about his family let us pick out in special “von Winning” . What makes this winery so special and outstanding from other wineries in Germany? From the beginning the team of wine makers wanted to make a wine as natural as possible. So every process in the winery was analyzed and they tried to find the most traditional way to operate it. This started in the vineyards with a very high density of plants. Everything was planned with the focus on the wine. What is the best for the wines? What will give the vine the best possibility to grow perfect grapes? How to let the grapes grow in harmony with the nature? The density of plantation was due to

ancient standards, which makes the plant give the best results. Already our forefathers knew how to grow vines and to obtain highest qualities. The grapes are picked by hand and selected at the winery. All of this happens on the top floor, as the winery is built into the ground. Like this no pumps or other machines are needed to transfer the grapes, the most or the finished wine to another level. From the top level, the grapes go directly to the next step, the fermentation which is performed in traditional oak barrels. Von Winning is not applying any temperature control, as this would change the natural fermentation and development of the wine. After fermentation the wine is stored in the barrels for several months to allow the full development of the aroma and expression of the wine.

The winery of von Winning is located in the Pfalz bordered by Rheinhessen on the north and France on the south and west. The vineyards of Pfalz sweep across this remarkably pretty, peaceful land for nearly 80 kilometers.

It is Germany's second largest wine region in acreage after Rheinhessen. The word Pfalz is a derivation of the Latin word “Palatium” , meaning palace. The English equivalent, Palatinate, is sometimes used to refer to the Pfalz. For visitors driving through the sea of vines along the German Wine Road, the scene is pastoral with the tree-covered Haardt mountain range, castle ruins, fruit trees, and old walled villages of half-timbered houses. Pfalz has wide plantations with the noble Riesling grape. Here, it yields wines of substance and finesse, with a lot of fruity aroma. In response to the growing demand for red wine on the German market, there are many new plantings of Dornfelder, which produces a deep-colored complex wine. Nevertheless, if you are interested in wine, don't miss to try the different things you can get from Pfalz and in special from the winery “Von Winning” . Enjoy! 🍷

Industry News

行业新闻

Armand de Brignac Champagne Welcomes 2013 黑桃A助阵“酷玩”Jay-Z庆新年

跨过末日预言，踏入2013年的门槛，春的气息悄然靠近，即使灰霾的阴天也无法阻止我们迎接新春的热情。今年拜年有何创意？不妨参考一下黑桃A香槟在美国大陆早已沸沸扬扬的新年巡礼吧。

末日年尾，国际巨星酷玩乐队(Coldplay)连同顶尖说唱歌手JAY-Z在纽约布鲁克林篮网队新场馆巴克莱中心(Barclays Center)同台热唱，与家人、朋友和歌迷们一同度过精彩的跨年夜。倒数之时，酷玩乐队主唱Chris Martin和JAY-Z手捧金光夺目的黑桃A黄金香槟(Armand de Brignac Brut Gold Champagne)，欢庆2013年的到来。

同在巴克莱中心的豪华VIP包厢内，好莱坞著名歌手及影星克里斯蒂娜·阿奎莱拉(Christina Aguilera)、格温妮丝·帕特洛(Gwyneth Paltrow)、杰克·吉伦希尔(Jake Gyllenhaal)、杰西卡·怀特(Jessica White)以及橄榄球星维克多·科鲁兹(Victor Cruz)也开启了黑桃A香槟，用这世界头号的香槟品牌，一同庆祝特别的日子。

再往南来到迈阿密滩的Fontainebleau酒店，著名歌手Drake携手美女DJ kayper粉墨登场，为歌迷们带来了别具一格的除夕演唱会。到跨年时刻，Drake还秀出重达3升的巨型黑桃A黄金香槟，瓶身在灯光下闪耀着奢华的光芒，顿时惊艳全场。



02 Bordeaux Begins Honeymoon with Pu'er 波尔多葡萄酒恋上普洱茶



2012年10月底，位于法国波尔多地区的利布尔纳市(Libourne)与云南省普洱市正式而隆重地缔结了友城关系，达成葡萄酒茶叶贸易协议，联手推广两地产品。据悉，此项协议由法国驻北京商会副主席Hervé Cayla先生发起。自协议签署后，双方代表团已进行了互访，了解学习两地葡萄酒及茶叶文化。

利布尔纳市市长Philippe Buisson表示，“葡萄酒与茶拥有诸多相似之处，比如，两种产品都需人手采摘，都标示年份，且具陈年潜力。再者，两者的质量都与土壤、天气密切相关。茶叶的发酵与葡萄酒的苹果乳酸发酵更有异曲同工之妙，都使苦涩转化为圆润柔和。而茶中的茶多酚与葡萄酒中的多酚则都益于身体健康。”

为纪念此项协议的签订，普洱市将于本年开设葡萄酒之家(Maison du Vin)，展示宝物隆(Pomerol)、拉朗宝物隆(Laland Pomerol)、弗朗沙(Fronsac)与圣达美隆(Saint Emilion)等产区的葡萄酒。同时在本年6月的波尔多Vinexpo葡萄酒展中，大会将举办茶叶沙龙(salon de thé)，推广普洱茶产品。据称，此沙龙有可能长期在利布尔纳市进行，并成为该市特色。

市长Buisson先生认为，“了解出口市场对我们酒庄意义重大，我希望本市能成为普洱茶在欧洲的根据地 and 贸易窗口。”

03 Bordeaux Wine and Dine Festival 飨聚·美食美刻波尔多

2012年12月19日，由波尔多葡萄酒行业协会(CIVB)主办的“飨聚·波尔多美食美刻2012”活动在上海拉下帷幕。活动当晚邀请了知名的时尚与美食界名人，当中包括优雅生活的倡导者和资深波尔多葡萄酒的爱好者，知名高级定制设计师马艳丽，出版多本脍炙人口书籍，《舌尖上的中国》美食总顾问，著名饮食情感专栏作家沈宏非，他们携同波尔多行业协会亚洲区总裁托马斯朱力安先生一起为广大葡萄酒爱好者分享了他们对波尔多美酒搭配美食的心得。



①Mary MA 2012秋冬高级定制“落跑的新娘”系列时装秀亮相；②嘉宾（从左至右：美食家沈宏非、知名高级定制设计师马艳丽、波尔多葡萄酒行业协会(CIVB)亚太区总裁朱力安）；③④马艳丽跨界设计“美食美刻波尔多2012”限量版晚宴锦囊；⑤合作餐厅代表与沈宏非及朱力安合影。



名人对话

•马艳丽——爱上葡萄酒的时尚生活

马艳丽经常会去欧洲，特别是米兰、巴黎这些地方，一边看时装秀一边品尝当地的葡萄酒，美酒赋予了她创作的灵感。她所从事的“高级定制”设计讲究个性、独立、高品质的结合，正如每一瓶葡萄酒那样，凝聚时光传承的精粹和庄园主们对酿酒技艺的执着坚持，每一瓶都是一件独一无二的手工艺品。在本次活动中，马艳丽分享了她私房的聚餐生活方式，并发布了自己亲手设计的限量版“飨聚·波尔多美食美刻2012”晚宴锦囊——波尔多红的葡萄藤沿着桌旗、餐垫和餐盘简明轻快的白色底纹边缘蔓延生长。这些精美作品，凝聚了作者对葡萄酒和时尚的热爱。

•沈宏非——最难将息的葡萄酒

作为中国最知名的美食家，沈宏非的微博上有多达210万的粉丝，每天晚上他都会发布一条美食的图片微博，并说没有这个菜式的今夜最难将息。那么，令沈爷最难将息的波尔多葡萄酒又是哪一款呢？原来

它是一瓶属于沈爷年份的1962年白马庄Château Cheval Blanc，这瓶酒目前仍在沈爷的珍藏酒款之列。而活动当晚的一支来自同一产区的波尔多葡萄酒也获得了沈爷的称赞。

•朱力安——圣诞大餐最搭葡萄酒

代表波尔多行业协会的朱力安为酒迷们带来他圣诞节大餐的葡萄酒搭配心得：一般圣诞节的大餐头盘会吃一些简单的食物，如生蚝刺身和鱼等，适合搭配一些价格实惠的日常酒款，比如安德牧斯的白葡萄酒，接下来可以搭配一些烧烤类肉类，用很多的香料烘烤做出来的菜最好搭配一些高级别的波尔多红葡萄酒，因为酒香的丰富层次会与食物的复杂味道相得益彰，这种对比很有意思。

获奖餐厅

本次活动在上海、杭州及广州共选出了五家特色餐厅进行波尔多美酒与美食搭配的促销活动，他们包括上海的粤菜代表餐厅——藏乐坊，杭帮菜代表餐厅——南

麓浙里，杭州苏浙汇和广州的经典粤菜餐厅——炳胜，新派高档创意粤菜餐厅——2号唐厨。酒迷和美食达人在这些餐厅里每选购一瓶波尔多葡萄酒，餐厅会安排一款与之相匹配的菜肴。

本次活动已是波尔多行业协会第二次举办，他们为推广波尔多葡萄酒与中国美食文化的结合不遗余力，每次都带给酒迷和美食达人们不同的惊喜。本次活动中穿插的三大互动飨聚派对：闻香识美酒的同僚搜食记，自己制作甜点配酒的闺蜜私飨记和冷餐甜点配酒的老友轰趴记都让来宾玩得亦乐乎，度过了一个难忘的夜晚。



The Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac 2012 Vintage: A Merlot Year 波尔多右岸2012年份报告: 出彩的梅乐年

一个迟到、善变且要求苛刻的年份极大地考验了葡萄农的耐性，而刚过去的2012正是这么一个年份。随着葡萄酒的苹果乳酸发酵结束，圣达美隆-宝物隆-弗朗沙产区葡萄酒委员会发布了2012年葡萄酒年份报告: 酒色深邃，散发浓郁成熟果香，果味清新柔和。

委员会表示，2012年份的酒液质量与葡萄农的悉心照顾密不可分，到目前为止，酒质令人十分满意。去年春季与夏初，气候寒凉湿润，

夏中、夏末阳光充足、气温炎热干燥，导致干旱缺水。9月、10月气候温和，与往年差不多。收获季持续到10月底，一直是阳光普照。

在一些早熟的产区，葡萄农顺利在10月底天气恶化前就完成梅乐的采摘。而不同的区域，收成量各有差异，但普遍可见梅乐的品质卓越。综合反映酒液呈现异常深邃的颜色，且散发浓郁、成熟的浆果香气。入口充盈着甜美、爽脆的水果味，酒体清

新顺滑，让人愉悦。此外，各区梅乐和嘉本纳皆呈现12.5%以上的酒精度。

2012年份可谓变幻莫测，尤其在葡萄的生长期更是需要密切的关注。归功于这片复杂多样的土地以及葡萄农过硬的管理种植技术，此年份的葡萄汲取最佳的成分，酒液将在岁月的陈年中愈现光彩。采购商与葡萄酒爱好者可以在4月8-11日的期酒品评会期间尝到2012年份佳酿。

05 Outstanding Vintage! California Wine Harvest Report 2012 品质出众! 2012年加州葡萄酒收成报告

结束忙碌的收成季，葡萄酒发酵已近完成，世界各国酿酒区相继发出收成报告。加州产区喜讯连连，美国酒商都用“十分出众”(excellent)、“不同凡响”(outstanding)和“完美”(ideal)来形容今年的葡萄。加州葡萄酒协会主席兼首席执行官Robert P.(Bobby) Koch表示，“2012年份的葡萄酒将为日益增长的国内和国际市场的消费者提供绝佳的品尝机会。今年加州酿酒葡萄产量预计将达到370万吨，高于2011年的330万吨。”据称，2012年度的大丰收弥补了前年低产的遗憾，大部分葡萄种类的产量远超往年的平均值，且将会酿造出果香浓郁的优质葡萄酒。

▪纳帕谷(Napa Valley)在收成季经历三次高温，果实丰满圆熟，色泽浓厚，葡萄酒结构均衡，果味充沛。

▪索罗马谷(Sonoma Valley)今年葡萄产量较往年增加了20%。温暖的天气带来适宜的成熟期，葡萄得以延伸出浓厚多样的口感。就红葡萄酒来说，嘉本纳沙威浓(Cabernet Sauvignon)和仙粉黛(Zinfandel)均比往年颜色浓郁，呈靛青色、口味醇厚。



▪中海岸(Central coast)的利物摩雅(Livermore)不仅产量丰富，且葡萄口味均衡。红葡萄十分成熟，色泽浓郁，香气馥郁且结构平衡。在相对干爽的山脉东部，嘉沙、嘉本纳弗朗(Cabernet Franc)和小华帝(Petit Verdot)都因漫长的成熟期产生浓郁果香和迷人色泽。

▪在蒙特利(Monterey)，白沙威浓(Sauvignon Blanc)、贝露娃(Pinot Noir)和雪当利(Chardonnay)表现异常出色：果实饱满带明亮色泽，糖分适中、酸度清脆，带独特口感。

▪罗拔·派克(Robert Parker)一直看好的百索罗布(Paso Robles)，因收成季的连续高温，葡萄口味散发明显的香醇浓郁，被认为是加州近十年来最佳的酿酒葡萄。

20th Millésime Bio 2013 Successfully Concluded 第二十届有机葡萄酒展览会落幕

1月底，第二十届有机葡萄酒展览会于法国南部的朗格多克-鲁西荣(Langudeoc-Roussillon)圆满结束。该展会是法国乃至全球有机葡萄种植领域的重要活动，是继Vinexpo和Vinisud之后法国第三大酒界盛事。

据统计，本届酒展吸引了来自世界各国的700多家展商和3500多名参观者。庆祝酒会上，法国南方有机葡萄酒协会(Sudvinbio)主席梯耶里·朱利安(Thierry Julien)颁发了本届“2013年有机葡萄酒挑战奖”(Challenge Millésime Bio 2013)的金奖。其它重要活动

包括：有机农业局以欧洲葡萄种植为题举办的圆桌会议，以有机葡萄酒市场和新欧洲法律法规为题的报告会以及由法国南方葡萄酒出口协会组织的国际商务论坛品酒日。



07 Savour the Spirit of Cognac 享受优雅生活, 品味干邑魅力

12月17日至21日，法国国家干邑行业管理局在广州、厦门、北京和上海四城相继举行世界顶级珍藏——干邑的专业人士培训及媒体晚宴。继2010和2011年的干邑地理标志认证推广后，今年干邑管理局又在中国开展新一轮的宣传活动。在中国，干邑一般作为佐餐酒品，而本次主题有别于以往的概念，特进行中华美食与干邑的惊喜搭配，让媒体来宾品尝到与众不同的干邑滋味，感受中餐名饌珍肴与“天使馈赠”的微妙融合。

J. Vidal–Fleury Receives China Ministry of Agriculture Delegation 威菲庄园迎来中国农业部代表团考察

12月2日，在隆河谷葡萄酒行业协会(Inter Rhône)和威菲庄园(J. Vidal-Fleury)总经理Guy Sarton du Jonchay先生的热情招待下，中国农业部副部长余欣荣及中国农业领域的官方代表团参观了全法第二大的葡萄酒法定产区隆河谷(Vallée du Rhône)，并深入学习了当地的风土条件以及葡萄酒行业的发展现状。

据悉，余部长对法国的葡萄酒领域有浓厚兴趣，还就葡萄园风景、通过地域标识制度完成葡萄种植及葡萄酒酿造工作、农业种植者的专业化以及葡萄园的管理等各类专题展开了深入探讨。据数

据显示，自2003年起中国市场已成为隆河谷葡萄酒销售的重要市场，其2011年的销量更攀升至300万升，总计5年年增速均为100%，是中国市场内销量第三大的法国产区。



而作为隆河谷历史悠久的酒厂，威菲庄园早在1781年就已经开始从事葡萄酒的酿造，被誉为隆河谷地区最古老的酒厂。创始人Joseph Vidal先生一生追求把隆河谷不同地域的葡萄个性融入葡萄酒液中，使每一款佳酿都成为该产区最富代表性的作品。而这种精神，也被一代一代的传承下来，奠定了威菲酒业在隆河谷的领先地位。

参观后，余欣荣部长及代表团的所有成员对隆河谷产区的悠久历史、丰富的葡萄酒文化以及葡萄酒产业的活跃现状赞不绝口，此次访问必将进一步增强隆河谷葡萄酒行业协会与中国市场的更多合作。

09 Grand Bateau Introduced Certificate of Authenticity 小龙船引进真品认证标签

为祝贺去年取得的优异成绩，并避免灰色市场和假冒酒瓶的情况，波尔多龙船庄园的附属产品小龙船(Grand Bateau)特引进真品认证(Certificate of Authenticity)系统。从2011年份起，全线产品瓶身将采用品牌保护标签(tesa PrioSpot®)。标签内含独一无二的验证码，该代码具有在直射光下可移动，以及与Barrière Frères商标旁微代码相对应的特点。此外，消费者可通过扫描标签上的二维码查询到该葡萄酒的信息。



Forever Young: Aussino Gentlewomen

“时光之城的女主人：
富隆名媛”

文/Text Wolf 图/Photo Tony

FOREVER
YOUNG



“



西安
蔡珊珊



长春
许丽波



珠海
周新



驻马店
冯丽

”

“草树知春不久归，百般红紫斗芳菲”。芳醇迷人的葡萄酒，带着悠久的历史和丰富的底蕴，在中国掀起了清新亮丽而又深具内涵的葡萄酒风尚，也造就出越来越多的懂酒善品、倡导健康生活方式的精英人士。他（她）们不仅是葡萄酒文化的传播大使，也是懂得享受生活、享受每一刻欢乐时光的“生活家”，以迷人的光彩让更多未曾接触葡萄酒的人士被葡萄酒的魅力折服和倾倒。

本期“酩人风采”，为您带来的是四个城市富隆酒窖女主人的故事。青春，自信，从容，优雅，她们是时光之城的女主人，她们是——

富隆名媛。



“我曾经留学法国，回国后在西安开了本地第一家法国餐厅。葡萄酒的世界时尚而健康，现在它既是我的事业，也是我的人生追求。”

城市：
西安

最爱葡萄酒：
太多，最近爱喝赛拉图雅丝提Ceretto Moscato d'Asti
和胜嘉力梅乐 Saint Clair Merlot

理由：
我性格开朗喜欢party，这些甜美优雅的葡萄酒
最适合我那群女朋友了

酒窖开业时间：
2009年6月

酒窖地址：
西安市碑林区南大街9号塞纳河酒店一楼

酷 人 档 案

蔡 珊 珊



“东北人以豪饮白酒闻名，但我会让他们慢慢爱上优雅、时尚的葡萄酒。”

城市：
长春

最爱葡萄酒：
马佳连妮雅丝提 Marcarini Moscato d'Asti，
胜嘉力白沙威浓 Saint Clair Sauvignon Blanc

理由：
喜欢它们清爽宜人的风格

酒窖开业时间：
2011年10月

酒窖地址：
长春市工农大路2888号

酷 人 档 案

许 丽 波



“葡萄酒就像爱情，最适合自己的那瓶就是最好的。”

城市：
珠海

最爱葡萄酒：
爱士图尔 Château Cos d'Estournel

理由：
最喜欢它充满异域风情的香气

酒庄开业时间：
2009年6月

酒庄地址：
珠海市拱北情侣南路288号之113号

酷 人 档 案

周 新



“有了葡萄酒，许多原本不同领域的朋友为了共同的爱好而走到一起，见识了不少精彩的人生。”

城市：
驻马店

最爱葡萄酒：
双掌画廊系列巴罗莎谷穗乐仙
Two Hands Gnarly Dudes-Barossa Valley Shiraz

理由：
果香奔放，酒精度比较高，但表现得非常和谐

酒庄开业时间：
2012年1月

酒庄地址：
驻马店市通达路、金山路口

酷 人 档 案

冯 丽

Roam in Central Otago 漫步中奥塔哥

文/Text 简·史姬顿葡萄酒大师 译/Translate 梁楚瑶 图/Photo 新西兰旅游局

简·史姬顿葡萄酒大师在伦敦开始自己的葡萄酒事业，在1993年获得葡萄酒大师称号。2000年在新西兰落户的她是新西兰葡萄酒与烈酒学校的创始人和校长，同时兼任新西兰蓝带烹饪学院的葡萄酒教育总监。



Jane Skilton MW 简·史姬顿葡萄酒大师

新西兰的中奥塔哥产区尽管拥有不到三十年的历史，但是凭着品质卓越的葡萄酒特别是贝露娃，它享有着世界级的声誉。

搭乘飞机前往皇后镇 (Queenstown) 的途中，如果有勇气看向窗外，诸位回报的是壮观迷人的景色。当飞机驶近目的地的时候，它就像挤进南阿尔卑斯山 (Southern Alps) 与卓越山脉 (The Remarkables) 之间的缝隙。皇后镇是新西兰的“冒险之都”，吸引了来自世界各地的游客来体验极限运动。但越来越多的葡萄酒爱好者也云集此地，希望能第一手品尝中奥塔哥出产的佳酿。

中奥塔哥地区正迅速地成为新西兰最重要的葡萄酒产区之一，它的崛起绝对不是刹那的光辉。尽管该地区一直以生产高质量的水果闻名，但大多是如樱桃和杏子等硬核水果。在1980年代末，只有少部分的酿酒商有足够的勇气在这片土地上试验种植葡萄。不过在过去的二三十年来，中奥塔哥发展迅猛。2000年，这里的葡萄园数量仅有39个，占地703公顷；到了2012年，园地数量超过120个，占地1543公顷。

为什么中奥塔哥的葡萄酒如此的受欢迎？首先，独特的气候为酿造醇美的葡萄酒创造了天时。在半天大陆性气候的影响下，中奥塔哥的葡萄生长季节开始慢、结束早。在夏季，白天的温度可以达到30摄氏度；然而到了晚上，气候凉爽，温度也下降到6摄氏度。如此明显的昼夜温差 (diurnal variation) 被认为有助于保留葡萄酒的酸度以及葡萄浓郁的果香和口感。

其次，在酿造红葡萄酒方面，中奥塔哥主要把精力都集中在贝露娃。也许这是因为当地独特的边缘气候 (marginal climate) 让其他的红葡萄品种没有足够的时间成熟。但也许如万宝龙 (Marlborough) 成功酿造出一个全新风格的白沙威浓一样，中奥塔

哥发现了当地出产的贝露娃果香浓郁、丰满，充满异域特色，与其他任何地方的贝露娃完全不同。新西兰人早就认同了中奥塔哥贝露娃的独特品质，但更重要的是，这里的葡萄酒在国外的市场也俘获了一大群热烈的追随者。

离开皇后镇踏上6号国道，首先到达的产区是吉布森谷 (Gibbston Valley)，这里是一批历史最为久远的新西兰酒庄所在地。这里的葡萄园位于海拔480米，尽管凉爽的季节不利于葡萄的生长，但是当时机正确的时候，吉布森能酿造拥有微妙香气和口感的贝露娃。Gibbston Valley、Chard Farm、Peregrine以及Mount Edward是当地优秀的贝露娃酿酒商。至于新兴酒庄例如Coal Pit、Brennan以及Wild Irishmen也值得我们去探寻。

离开吉布森，6号国道在风景秀丽的卡瓦劳峡谷 (Kawarau Gorge) 蜿蜒而过，直到小镇克伦威尔 (Cromwell)，这里有一座巨型的塑料水果纪念碑，向当地主要经济来源的果园产业致敬。



如今小镇凭着葡萄博得满堂喝彩。宽阔的克伦威尔盆地包括了班诺本 (Bannockburn) 和班迪戈 (Bendigo) 两个子产区，葡萄园大多分布在海拔250米~350米的地带，为葡萄创造了一个保护性更好，更温暖的生长环境。克伦威尔出产的葡萄酒有浓郁迷人的果香和口感。中奥塔哥很多知名的酒庄如Felton Road、Quartz Reef、Mt Difficulty、Akarua以及Carrick都坐落于此。

从克伦威尔出发，游客可以继续沿着6号国道前进到瓦纳卡 (Wanaka)，这个地方的荣誉全系于一个酒庄身上：Rippon成立于1982年，是中奥塔哥地区采用生物动力学酿酒的先驱酒庄，如今，它因为酿造卓越的葡萄酒而闻名。而像Maude Wines这类型的新兴酒庄则向世人展示了这个子产区的发展潜力。

游客还可以选择走8号国道，穿越克莱德 (Clyde) 到达亚历山大 (Alexandra)，这里是地球最南端的贝露娃生长区域，也是中奥塔



哥海拔最低的地方。直到最近，亚历山大的葡萄酒都不能享有与克伦威尔地区出品媲美的声望，但这个状况正逐渐改变：过去几年来该产区的酒庄如Judge Rock以及Two Paddock在国内的酒展赢得了金牌奖项，而Grasshopper Rock则赢得了2012年新西兰航空的葡萄酒竞赛冠军。

尽管贝露娃为中奥塔哥赢得名气，但最近市场上推出的数款白葡萄酒则向世人证明了该产区并不是单向发展。最近几年，中奥塔哥出产的芳香型白葡萄品种如白贝露、琼瑶浆等获得了酒评家和消费者的关注。但真正让这个产区出彩的是威士莲。这里的气候似乎放大了威士莲独特的浓郁香气。Auburn Wines是新西兰唯一一家只酿造威士莲的酒庄，虽然只是推出了几个年份的葡萄酒，但是已经为他们的出品在市场上赢得了让人艳羡的声望。

中奥塔哥拥有极具感染力的活力。如果你决定前往该地，你会发现当地的酿酒师们在完成每天的工作后都会去滑雪 (水)、划独木舟、骑登山自行车等。但千万别误会。在他们沧桑、好动的外表下，是一颗对葡萄酒的热诚之心，他们把毕生都奉献给酿酒事业。随着每个年份的到来，葡萄的成熟让种植者对他们的葡萄园有更深入的了解，酿酒师也对如何处理这些果实有了更丰富的经验。这些因素造就了葡萄酒的酒体更为紧致和复杂，让中奥塔哥的佳酿，特别是贝露娃，跻身世界一流的葡萄酒之列。

很多时候，人们喜欢用中奥塔哥的贝露娃与布根地的红葡萄酒作对比，但毫无疑问，前者并不是对后者的拙劣模仿。作为世界上最让人惊叹的葡萄种植区之一的产品，中奥塔哥葡萄酒的深度和复杂度正是当地惊人景致的最佳证明。🍷



新西兰红石酒园 (Rockburn) 首席酿酒师：
Malcolm Rees-Francis 马尔科姆·瑞斯-法兰西斯

A Central Otago Pinot Noir Zealot 中奥塔哥贝露娃狂热

文/Text 马尔科姆·瑞斯-法兰西斯 译/Translate 梁楚瑶

在新西兰的中奥塔哥地区有一个小镇名为克伦威尔，红石酒庄就在此建立。该地区因为贝露娃这个“臭名昭彰”的多变品种而闻名于世。贝露娃难于种植，用它来酿酒也非易事。但是这个葡萄品种却似乎在这个阻断了南阿尔卑斯山脉往新西兰南岛中部延伸，尘土飞扬的崎岖山谷找到了一个天然的“家外之家”。而在法国心脏地带布根地，贝露娃载誉无数，展现出无与伦比的口感、深度、优秀的可陈年潜力以及真正的风土特性。

在中奥塔哥，葡萄酒依然是一个新兴工业，与布根地金丘这个有历史财富支撑的地区相比，我们的行业如同处于胚胎发育阶段。这里的葡萄园还是非常，非常年轻。产区内葡萄藤的平均树龄

只有十数年；首批推出市面销售的葡萄酒才刚迎来自己的25岁生日。但是，当地的酿酒商却能在如此短的时间内取得骄人的成绩，而且可以预见，更多的成就还在未来等待着。

红石酒园 (Rockburn) 是中奥塔哥120位葡萄酒生产商之一。两万箱的年产量让我们的规模处于产区的中游阶段，意味着在全国范围内我们还是一个小规模酒庄。在酿造贝露娃葡萄酒的同时我们还采用5种白葡萄品种酿酒。他们全部都展现出经典的寒凉气候特性：新鲜的酸度，开扬的香气，非常适宜配餐。我们所有的出品在国内都大获成功，备受推崇，因此我们大部分的葡萄酒都是在新西兰国内市场流通。不过最为人所称道的还是我们的贝露娃葡萄酒。



新西兰红石酒园 (Rockburn)

我们在中奥塔哥拥有两个葡萄园，分别位于两个子产区。我们最大的葡萄园是帕克本 (Parkburn)。帕克本位于克伦威尔盆地西坡的比萨 (Pisa) 子区内，俯瞰着顿斯坦湖 (Lake Dunstan)。规模小的一个位于吉布森 (Gibbston)，同样身处高地，地处向北的山坡。无论是气候、土壤、纬度，两个产区都截然不同，这导致了开花期、果实成熟期有三周的时间差距，吉布森比帕克本产区要慢得多。因此无论是果实还是葡萄酒，两园的出品都风格各异，充分展示了各自的风土特点：帕克本的风格更加丰满成熟，更柔滑，果香更浓郁；吉布森则更加辛辣、风格更加优雅、单宁更加紧致。尽管地理位置有所差异，但是我们的酿酒方法别无二致，因此作为一个酿酒师，我总是很兴奋地看到葡萄酒叙述葡萄成长的故事，细述年份季节的变化。我衷心希望在这过程中，酿酒师的作用尽可能被淡化。

我们的贝露娃拳头产品是一款利用两个葡萄园果实勾兑的葡萄酒：帕克本所体现的果香和柔美与吉布森的辛辣与紧致单宁糅合在一起。最后的成品并不仅仅是1+1>2的结合，它用丰富性、复杂多变性、可饮性以及年复一年的一致性向我们讲述了中奥塔哥的故事。红石酒园的贝露娃质量超卓，是葡萄酒比赛得奖常客，这都归功于葡萄园的质量以及为了保证葡萄藤每年健康成长所付出的辛劳，而我在过程中所发挥的作用仅仅是确保葡萄酒不要变质！我在酿酒过程中尽量少施加人为的影响因素；我不相信在酿酒过程中添加或移除某些物质；我认为磨去葡萄酒的棱角是一种欠缺诚信行为。因此除了过滤，我不去对葡萄酒的酿造做出太多的干扰，而且过滤也只是为了保证酒液的清澈。新西兰的法律规定，葡萄酒的背标必须标明添加剂和澄清剂，我们的出品则骄傲地向世人宣告，除了防腐用的二氧化硫，我们再无其他的添加剂。

诚信是我酿酒哲学不可或缺的一部分，当人们享受我酿的葡萄酒，我希望他们能感受到葡萄酒所体现的酒园特色，而不是单纯的一瓶为取悦市场而酿造的葡萄酒。如今，酿酒师能用到各种各样的工具来“调整”他们所酿的葡萄酒：合成或天然的添加剂，糖分、单宁、颜色、酒体结构的增强剂，然后还有可以从葡萄酒中抽离成分的机器：酒精、不稳定的酒酸、水分、几乎什么都可以从酒液中抽离！只要有足够的财力，任何人都可以在实验室/工厂用水做出一款受欢迎的葡萄酒（或类葡萄酒的饮品）。我酿造的葡萄酒真实地反映它的源头，反映了葡萄成长的地方：位于尘土飞扬的山边，那片俯瞰着南阿尔卑斯山脉湖水的园地。葡萄酒既没有添加也没有被剥离任何东西，因此您可以自己品味葡萄所撰写故事，而我乐意效劳为您诠释这精彩的篇章。[📖](#)



贝露娃 (Pinot Noir)

Sketch of a Tipsy Journey

微醺旅行素描

文+图/ Text+Illustration 林殿理

每次出国采访产区，我总会拍下几千张照片来记录旅途中的点点滴滴，作为报道和上课教材之用。将无数画面快速收入相机内存的同时，是感觉充实又有安全感了，不过事后看照片时却会发现有些细节是按下快门时并未留意到的，甚至有些照片还难以回想起来到底是在哪里拍的。

这也有点像大量品酒时，振笔疾书做品酒笔记，把每款酒的外观、香气、口感都详实记录下来了，但事后想起对每一款酒的感觉如何，喜欢不喜欢或是有没有被感动，却因为过于快速机械化的精准分析而变得麻木模糊。

这让我想起一位探险家在亚马逊森林赶路的故事。他让土著脚夫日夜兼程地带着他赶了几天路之后，脚夫们忽然停了下来，给再多钱也不愿意马上再走。探险家不解，脚夫解释道“我们走太快了，得停下来让我们的灵魂跟上。”

于是，我试着尽量在某些令人感动的景象前放下相机，细细的用自己的眼睛、鼻子、耳朵、触觉和心灵去感受当下；在品尝到有感觉的酒时，刻意把速度放慢去与它进行对话，感受它的细微演变。

也就是为了慢下来感受每个美好的细节，我开始把接触到的美酒世界一笔一笔的搬到画纸上。除了手作品酒笔记，我也把产区的景色、酒具和产区纪念品等小物件用素描笔描绘了下来。在这儿，就请大家也把心情放轻松，速度放慢，一起来分享一些我最近画的，有意思的小物件吧！



Shoes disinfect Box

There is a sponge & some disinfectant liquid in it. People are requested to step on the sponge before going into a vineyard.

这是在南澳逛神恩山（Henschke）葡萄园时，进园之前用到的东西。为了避免访客的鞋子上夹带了有根瘤蚜虫的泥土，大家都得先在这箱子里浸泡了消毒水的海绵片上踩一踩才准放行。

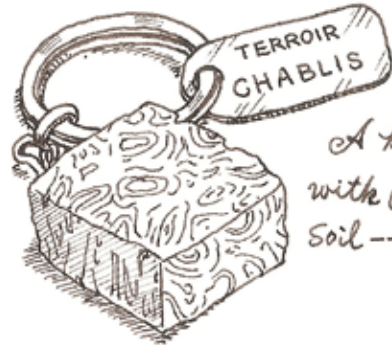
逛酒庄时常能看到庄主精心布置的艺术品或是充满怀旧感的老旧酿酒设备。这是我参观加拿大安大略湖畔产区的Ravine Vineyard Estate Winery时，看到停放在葡萄园旁的一部破旧老货车。虽然车子已经锈迹斑斑而且破损严重，但与周遭的田园景象却是那么自然的融为一体。



A Broken Car in Ravine Vineyard Estate Winery
Ontario, Canada

Denis Lin 2012.12.25

到了澳洲，会对当地丰富的野生动物种类感到印象深刻。车子开在公路上，我的视线常会忙碌地扫描着两旁路树，若是看到貌似一个灰色皮球的东西夹在高高的枝桠上，那么很有可能就是发现这个澳洲特有的可爱小朋友了。



A key ring
with Chablis fossil
Soil --Kimmeridgian

雪比利地区（Chablis）所产的雪当利干白一向以它清新爽利、带有矿石味甚至打火石味的风格而让人念念不忘。而这种味道的来源，主要就是来自于当地的远古海生物化石层土壤（Kimmeridgian）。访问这个产区时，当地的行业协会送给我一个用这种固化土壤做成的钥匙圈，上面还可看到许多小小的贝壳。将侏罗纪时代的雪比利贝壳化石带在身上，是不是也会让人时时都想喝雪比利呢？

Heavenly Voice inside Bottle 瓶中天籁

A Blind Tasting of Cabernet from Six Countries
六国嘉本纳沙威浓盲品

文/Text Judy
执行/Executive Elle, Judy, Linda



有没有那么一首歌，会让你轻轻跟着和，让你心中记着TA？是用情至深的清唱，还是在柔美和声中的娓娓道来？亲爱的看官们，味蕾上的各种演奏，哪种才是您心中难忘的天籁之音？

本期以嘉本纳沙威浓的各种演绎为例，诠释六国嘉沙滋味，并邀约南腔北调来做客，用味觉品尝这场早春的演唱盛宴。

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！

广州

粤人喜吃，“三茶两饭一宵夜”，夏秋清淡，冬春浓郁。粤菜注重质与味，做法较复杂，精细、费时、费人工。粤人崇尚清中求鲜、淡中求美的烹调艺术，有“五滋”（香、松、软、肥、浓）、“六味”（酸、甜、苦、辣、咸、鲜）之说，故有“食在广州”这一美誉。

天津

或许你对当年慈禧太后赞不绝口的“狗不理包子”早有耳闻，或许你深谙津人嗜食海河两鲜的缘由，你可知天津厨子精于调味，对“有味使之出，无味使之入”有独到功夫？津菜涵盖工艺精湛的汉民菜、独具地方风味的清真菜、考究养生的素菜以及源于民间的各种小吃，可想而知，津人享受美食，由来已久。

举办城市

• 广州站/Guangzhou
时间/Date:2013.1.9
地点/Venue:天河北富隆酒窖

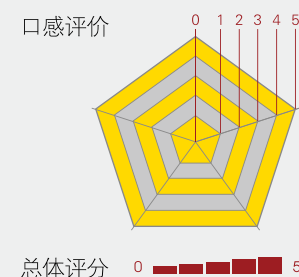
• 天津站/Tianjin
时间/Date:2013.1.16
地点/Venue:天津市丽思荟

评分标准

• 单项评分（0~5分）：
依据葡萄酒的五种基本口感酸、甜、涩、辛辣、咸进行评分。

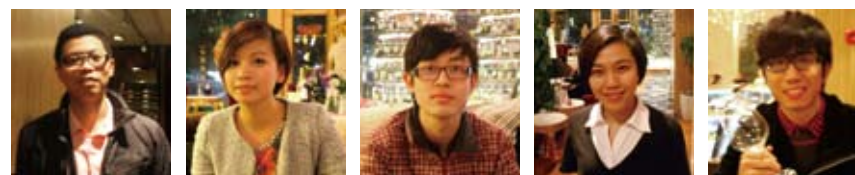
• 综合评分（0~10分）：
依据葡萄酒呈现的视觉、嗅觉及味觉上的体验总体评分。

得分参考：



参加试饮者(排名不分先后)

广州



Taster 1 林瑞丰 酒龄: 五年
Taster 2 Yan 酒龄: 初学
Taster 3 秦大喜 酒龄: 两年
Taster 4 朱桂清 酒龄: 半年
Taster 5 Didier 酒龄: 半年

天津



Taster 1 张 诩 酒龄: 十年
Taster 2 刘 伟 酒龄: 三年
Taster 3 王晓伟 酒龄: 一年
Taster 4 付 瑶 酒龄: 五年
Taster 5 羿 颖 酒龄: 五年



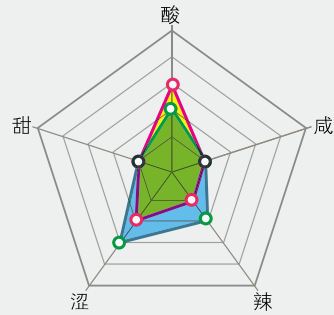
Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon 威迪酒园嘉本纳沙威浓红葡萄酒



- ¥ 参考价格：¥219
- 🌿 葡萄品种：80%嘉本纳沙威浓、7%小穗乐仙（Petit Syrah）、6%梅乐（Merlot）、4%巴比拉（Barbera）、3%小华帝（Petit Verdot）
- 🍷 推荐理由：来自美国加州的嘉本纳沙威浓，据说，此处的嘉沙是19世纪时由酒庄创始人从法国波尔多各村引进的优秀品种，在利物摩雅（Livermore）适宜的土壤及微型气候中，嘉沙显现精致柔滑的特点，口感丰厚而饱满，且带直接开放果香和花香。



盲品综合评价：
广州得分：8.4 天津得分：7.8



初闻有菇菌及清新木材的鲜香，摇杯后烟草、焦糖及红色水果气息逐一呈现。入口充盈果脯微酸，单宁强劲。余味干结，有微弱梅干味萦绕口腔。

广州酒友在强劲的单宁中，找寻到甘草、药材等辛香微辣的气息，五种味觉搭配得宜，其中以舌头干涩感最为突出。以嘉沙为主调的这款超级大合唱经投票晋升为最佳性价比好酒。而在津人味蕾中体会最深的当属混酿而来的洋李及果脯的酸度，辛辣味则是微乎其微。

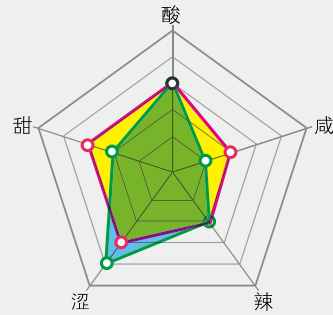


Barwang Hilltops Cabernet Sauvignon 吧王嘉本纳沙威浓红葡萄酒



- ¥ 参考价格：¥371
- 🌿 葡萄品种：嘉本纳沙威浓
- 🍷 推荐理由：隶属于澳大利亚最老牌的葡萄酒企业之一麦威廉集团（McWilliam）。目前，该集团由家族的第6代人导航继续前行。此系列为集团的国际品牌地位立下了赫赫战功，自1996年份以来，每个年份均在国内外赛事中获得奖项，且至少有一枚金牌入囊。

盲品综合评价：
广州得分：8.1 天津得分：8.5



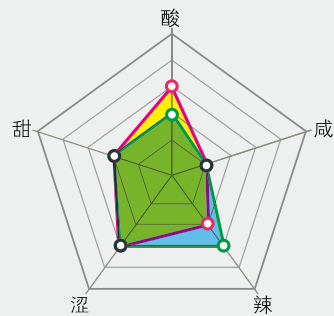
散发黑加仑、甘草和微妙的薄荷香气。入口充盈水果的甜美，伴随黑巧克力的丝丝苦涩，香料、烟草及熏烤味在口腔中逐渐显露，单宁密集而柔顺，酸度活跃，后味绵延，带甜蜜果干味。

显而易见，紧致的单宁以及嘉沙在橡木桶中陈年而来的熏烤香气让粤人印象深刻。与之相反，天津老饕敏锐捕捉到黑色浆果的甜美以及烟熏带来的淡淡咸香，萦绕贯穿的酸度自然是了然舌尖，香气如此复杂，难怪被一致评为最佳性价比美酿。

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



- ¥ 参考价格：¥225
- 🌿 葡萄品种：88%嘉本纳沙威浓、8%穗乐仙、4%小华帝
- 🍷 推荐理由：阿根廷可宝斯酒园的清新系列，果香纯净丰厚、单宁柔顺平衡，特别适合搭配美食。酒庄的灵魂人物保罗霍布斯（Paul Hobbs）是膜拜酒作品一号Opus One的酿酒师，曾两度被Robert Parker杂志《葡萄酒倡导者》（Wine Advocate）评选为葡萄酒年度人物。



水果香气清新满溢，梅子、野醋栗、樱桃及巧克力气息和谐交融，入口充满成熟水果香气，酸度柔和，单宁柔顺，回味甘甜。

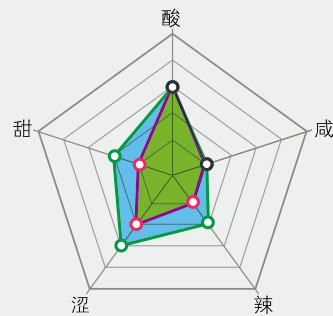
粤人反映此酒的酸甜平衡，容易欣赏，甘甜的果味中吐露丝丝辛辣，同时可感受到偏高的酒精度。天津酒友味蕾再次受“酸”，大比例嘉沙和穗乐仙中蕴藏的活泼酸度脱颖而出，足以掩盖微弱的辛辣和清甜的果香。

Le Difese, Red Toscana IGT 西施猎犬红葡萄酒



- ¥ 参考价格：¥416
- 🌿 葡萄品种：70%嘉本纳沙威浓、30%圣祖维斯（Sangiovese）
- 🍷 推荐理由：西施佳雅旗下三牌酒，延续西施佳雅的传奇酒风，价格更显亲民。西施佳雅有着意大利六十大“超级托斯卡纳”的头号作品，“意大利的拉菲，托斯卡纳酒王”之美誉！此酒呈波尔多风格，同时携带浓郁托斯卡纳风味，充满惊喜的一款旧世界葡萄酒。

盲品综合评价：
广州得分：8.6 天津得分：7



果香直接开放，雪松、黑醋栗、草药和灌木的混杂气息不期而至，展现优雅浓郁的风味。入口充盈诱人烘烤香气，浓稠肉汁味充溢口腔，单宁细致柔滑，酸度清新而自然，吐露丝缕紫罗兰的幽香。

轮廓分明的单宁带来清晰的生涩感，大比例的嘉沙与圣祖维斯糅合出辛辣口感，加上恰到好处的酸甜度，在粤人稍嫌清淡的舌尖大张旗鼓，获众人一致首肯，晋级为最受欢迎好酒。而天津酒友则认为此酒酸甜度差别甚大，其他香味在舌尖亦无突出表现，骨架未够强壮，因而两地分值差别不少。



Leopard's Leap Cabernet Merlot 猎豹庄嘉本纳梅乐红葡萄酒

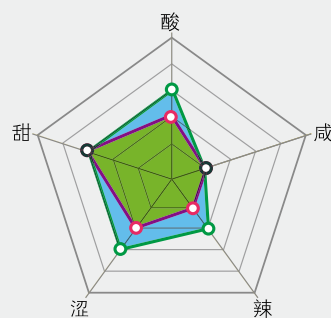


- ¥ 参考价格：¥ 179
- 🌿 葡萄品种：60%嘉本纳沙威浓、40%梅乐
- 🍷 推荐理由：由南非著名的世界前500名富豪Rupert家族所有。一个充满活力的，年轻而有个性的酒庄，主要针对年轻、时尚一族的市场。猎豹庄嘉本纳梅乐是刚柔结合的搭配，开放、自然、野性的口感中带有一丝温柔，非常适合日常佐餐饮用。

盲品综合评价：

广州得分：8.5 天津得分：8

广州  天津 



闻香有新鲜蓝莓、洋李等甜美气息，摇杯后出现烘烤、香料及胡椒等橡木桶带来的香气。入口较苦涩，单宁结构紧实，酒体轻盈而饱满，有良好的平衡度，后味悠长，甘甜逐渐显现。

嘉沙与梅乐的经典搭配带来紧致的单宁，加上明显的酸度，粤人的味蕾再次被征服。在中度的酒体中，酸度和涩味似乎更能引起广州酒友的关注。相比之下，天津团队感受更多的反而是嘉沙和梅乐混酿汇合而来的水果甘甜，以及密集单宁带来的收涩。

Le Haut Medoc De Branaire Ducru, Haut Medoc AOC 百利通（上美度）红葡萄酒

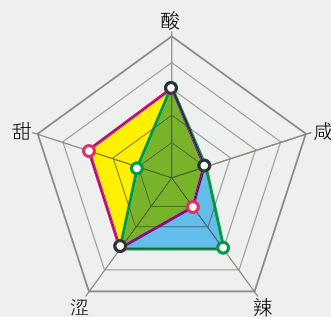


- ¥ 参考价格：¥ 427
- 🌿 葡萄品种：60% 嘉本纳沙威浓、40%梅乐
- 🍷 推荐理由：百利通庄园于1855年评级之中，与龙船庄一同被评为四级名庄；其另一译名为“周伯通”——武功超脱，性格乐天，逍遥自在，这一形象正好突显百利通旗下名酿的独特气质与非凡气派。而庄园主要表达的清新、有力、优雅的嘉本纳沙威浓也在此款佳酿中尽显无遗。

盲品综合评价：

广州得分：8.5 天津得分：8.2

广州  天津 



香气优雅，吐露黑皮水果和香料的气息，口感有力度，烘烤及烟草香味悠然蔓延，微酸怡人的果香与细致紧密的单宁有趣糅合，展现一派左岸大酒的风范。

与前者（猎豹庄嘉本纳梅乐红葡萄酒）形成良好对比，橡木桶带来的辛香以及可口的酸度，在粤人的嗅觉及味觉上找寻到一席之地，与同样突出的单宁共同撑起酒的总体骨架。天津酒友则认为，嘉沙、梅乐的比例带来恰到好处的酸和甜，单宁结构分明，让人为之醒神，加上搭配得宜的辛辣和烤熏味中的咸香，无疑是最适合搭配菜肴的一款佳酿。

盲品双城记总评

常听到“南甜北咸，东辣西酸”的笼统说法，从本次的南北盲品切磋中，笔者惊喜发现，粤人几乎在每一款酒中都能找到各种辣的元素，对单宁带来的涩味更是感触良深，酒精度的高低也是品尝数口便知一二。相比之下，天津酒友的味蕾对酸度最是敏锐，而对辛辣的口感却无明显反应，且五味浓度越大，众人越是青睐。



无论结果如何，喝酒本来就是很个性化的事情，正如有人喜爱温婉柔美的清唱，有人钟情欢快激昂的乐队、和音的大合唱。笔者窃以为，吾等若能静心体会、安然享受每一款酒带给我们的愉悦，就足以对得起来日年后第一个暖春了。*a*



Chasing Spring into Your Glass

追寻春天的脚步

策划/Plan Wolf, Kenny
摄影/Photo Alex, 余伟民
模特/Model Yan, Sabina, Mark, Kelp, Jay
野餐食品/Picnic Food 保盈行贸易有限公司

当积雪融去的草坡重又被风染绿，远方天空里开始有风筝互相追逐，城市的郊野正在一片明媚的春光里等待着年轻人的脚步。还在等什么？就这个周末，约齐三五好友，带上满篮丰盛的午餐和清新爽口的美酒出发吧。春天属于草地party上的吉他曲，属于湖畔垂钓后的惬意小酌，属于单车归途中的窃窃私语，也属于每一支斟满快乐的青春酒杯！

本期推荐酒款：

法国威菲庄园桃红葡萄酒 J. Vidal-Fleury Tavel Rose

意大利马佳连妮雅丝提白葡萄酒 Marcarini Moscato D'Asti

意大利玛格丽气泡葡萄酒 Santa Margherita Prosecco Brut 52

澳大利亚威拿蜜丝佳桃粉红葡萄酒 Wirra Wirra Ms Wigley Moscato

阿根廷圣安娜多伦提斯白葡萄酒 Santa Ana Torrontes

南非猎豹庄白葡萄酒 Leopards Leap Lookout White





南非猎豹庄白葡萄酒
Leopards Leap Lookout White
阿根廷圣安娜多伦提斯白葡萄酒
Santa Ana Torrontes



意大利玛格丽气泡葡萄酒
Santa Margherita Prosecco Brut 52
意大利马佳妮妮雅丝提白葡萄酒
Marcarini Moscato D'Asti

阿根廷圣安娜多伦提斯白葡萄酒
Santa Ana Torrontes
意大利马佳连妮雅丝提白葡萄酒
Marcarini Moscato D'Asti



法国威菲庄园桃红葡萄酒
J. Vidal-Fleury Tavel Rose
澳大利亚威拿蜜丝佳桃粉红葡萄酒
Wirra Wirra Ms Wigley Moscato



Wander of A Gourmand 味蕾漫舞

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 餐厅提供

每一个吃货，都会拥有一个热爱旅游的灵魂吧？
交通发达的当下世界，只要有足够的时间和金钱，
要飞去遥远的异国他乡品尝一碗浓郁的汤羹，应该不是难事。
低成本一点的，也可以在自己所在的城市品尝来自五湖四海的佳肴。
吃货的人生，不就是一场味蕾的漫舞么？



佛山 保利洲际酒店：
在舌尖低吟的意大利歌剧



佛山市南海区灯湖东路20号
0757 - 8626 8888



面食是意大利菜的精髓，要是意大利餐厅没有用浓味奶酪、酸甜的新鲜番茄酱点缀的意面放在餐桌上，就像意大利歌剧没有了男高音，乏人问津。

在缤纷夏日之初，Ole' Ole' 巴西餐厅为您精心准备了极富变化的意大利面饕餮聚会，味觉游走于嚼劲十足的意粉中，尽情感受多种多样的意粉在舌尖浅唱低吟一幕幕意大利的“味蕾”歌剧，让您不用远渡重洋便能领略纯正意大利风味美食！随餐附赠美酒一杯，更能让您齿颊留香。



衡阳 共和酒店：
南岳特产烹制的美饌图谱

📍 衡阳市金沙路8号
☎ 0734 - 539 8888



南岳共和酒店拥有和苑中餐厅、贵宾厅房、菩提西餐厅等多个装饰精美、风格璇旎的餐厅，聘请名厨精心制作，为您提供湘菜、粤菜、斋菜、秘制养生汤等系列菜式，带您走入一个汇集中西珍馐的味蕾世界。

酒店的食材原料以南岳特产（南岳云雾茶、观音笋、雁鹅菌、猕猴桃等）为基础，打造特色品种：和苑中餐厅融合南岳本地宗教文化推出斋菜系列，让您一边享用一边感悟佛道真谛，同时调理肠胃以达到保健养生的目的；毗卢花草茶廊主营南岳的云雾绿茶、云南普洱茶、安溪铁观音、祁门红茶、安吉白茶、江苏碧螺春、安化黑茶、各类养颜、美容保健花草茶；以茶艺为主打方向，推出各类茗茶茶艺现场表演和各类茶叶礼品出售。



观音手剥笋



生炒麝子肉



鱼头略煲



北京 美锦酒家：
官府菜与港式火锅的二人转

📍 北京市海淀区永定路66号长峰假日酒店2楼
☎ 010 - 6803 5678

美锦酒家经营具有百年历史的谭氏官府菜肴及美锦火锅系列。谭家菜诞生于中国清朝末年的官人谭宗浚家中。谭宗浚父子酷爱珍馐美食，谭家女主人善烹调，而且不惜重金聘请京城名厨学艺，不断吸收各派烹饪名厨所长，久而久之，独创一派谭家风味菜肴。美锦酒家的谭家官府菜肴在坚持传统的前提下，极尽所能适应当下客户的需求，是高级中式商务宴会的最佳选择。

除了精美的官府菜，美锦酒家为食客提供港式火锅，火锅食材考究，种类繁多，再加上赏心悦目的加工工艺，交织一场感官的盛宴。



官府一品东坡肉



海鲜拼盘



极品四宝锅



Japanese Cuisine with Wine 和风盛

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 未影视觉 场地/Venue 稻菊



说起西方的饮食文化，相信大家都会想起法国菜：一顿正式的法餐历经数小时，食客忍饥挨饿，只为了能享受大厨在足够长的时间内用尽各种复杂的烹饪方式，以及最多多样化的香料搭配来炮制那分量少得可怜的精致菜肴。在东方，中华大地的饮食文化博大精深，单是八大菜系的经典菜式已经让无数的老外和国人瞠目结舌，恨不得多几张嘴巴，以求尝尽中华佳肴。

但说起亚洲的饮食，我们往往不能忽略日本。尽管日本受到中国文化影响甚深，不过几百年来，日本餐饮已经发展出属于自己的一套文化。用一个高度概括（也许很门外汉）的说法，几百年来，日本人一直用餐饮来诠释“Simple is sophistication”的哲理。

餐饮文化往往与本土的宗教、政治文化等息息相关。在日本，餐饮文化的发展与佛教禅宗有着密切联系。禅宗从镰仓时代从中国东渡日本，得到了当权者的支持，形成了日本独有的禅宗系统；日本的“武士道”，就是镰仓幕府结合儒学、禅宗、神道教所成立的道德规范。而随后的茶道、



花道等日本文化体系，无不受到日本禅宗的影响。对日本餐饮有了解的人大概都听过怀石料理。如今的怀石料理已经被诠释成“顶级奢侈日本料理”。但实际上，怀石料理最初是来源于日本的寺庙。怀石，字面解释就是怀里抱着石头，传说与当时禅宗修行的僧侣有关系。后来，人们就把仅仅填满肚子，加热身子的清淡且分量少的素食统称为怀石料理，讲究的是清淡雅致，填饱肚子后可以细心品尝鉴赏茶道。

回溯历史，日本与中国一样，曾经存在过“闭关锁国”的时期，但是随着明治维新，西方的饮食文化也逐渐影响了日本人的口

味。在国人还没有体会到葡萄酒的魅力时，日本一直是亚洲葡萄酒的进口大国，是亚洲最为成熟的葡萄酒市场之一。多年来，无论是日本人还是欧洲人，都迷醉于葡萄酒与日料的搭配，笔者在撰写本文前，也曾翻看过很多前人总结下来的搭配建议，获益良多。

从笼统的分类来说，日本料理分为寿司/刺身（采用未加烹饪的生鱼制作）、天妇罗、串烧/铁板烧、火锅等做法。本期的魅力酒膳，笔者连同《美酒生活》编辑部尝试用五种葡萄酒搭配四款在国内常见的日本菜肴，看看能否找出让我们惊艳的酒餐搭配。



酒单：

•**欧洲王子粉红起泡酒NV^①**
是一款珍贵的贝露娃起泡酒，粉红色调浪漫迷人，缓缓升起的气泡灵动优雅，口感温婉细腻，不愧是一款供懂酒之人欣赏的佳酿。

•**威拿威士莲白葡萄酒^②**
浅稻草黄色，散发酸橙、苹果花蕾、茉莉花的味道。浓郁的果香搭配矿物味道，酸甜的口感平衡极好。

•**法莱丽（雪比利一级园）白葡萄酒^③**
雪比利一级园的酒充满了强烈诱人的芫荽、香橙、柠檬等多种香味。口感饱满圆润，但不失活泼清爽，酒香持久。

•**宝贺斯贝露娃红葡萄酒^④**
口感丝滑绵软，充盈覆盆子、焦糖、薰衣草和豆蔻的醉人香味，独特的矿物气息贯穿始终。

•**喜悦（陈酿）红葡萄酒^⑤**
红色浆果的香气伴随着丝丝的橡木香扑鼻而来，酒体既优雅又充满活力。



01 金枪鱼TORO、牡丹虾刺身

日本的刺身料理主要分为口感浓郁和清淡两种，在国内，大部分的日本料理店都会提供三文鱼、油甘鱼、金枪鱼刺身，这些都属于口感较为浓郁的生鱼片种类。而本期我们挑选的，就是刺身“重口味”的佼佼者，TORO。说起TORO，忍不住先吐槽一下，如今太多无良商家偷换概念，蒙蔽消费者，糊弄“金枪鱼刺身就是TORO”，稍有一点良心的，会说明只有金枪鱼的鱼鳍下那一块鱼肚肉才叫TORO；但实际上，严格来说，只有蓝鳍金枪鱼那块鱼肚肉，才能冠上TORO这个让无数老饕魂牵梦萦的美名。

TORO是淡淡的粉红色，肉质肥美，饱含油脂，布满细嫩的白筋，与普通的金枪鱼深红肉色完全不一样。初试TORO，会被那种入口即化的口感完全击倒，细腻的口感，

满嘴的油香瞬间在味蕾上铺散开来，由于没有普通的鱼肉那么有嚼口，TORO吃下去后绝对会让你有怅然若失的感觉。

牡丹虾是海虾的一种，被誉为海虾中的“女王”，因为通体红色而被国人冠上“牡丹”二字。这种海虾肉质丰厚，极具弹性，鲜爽无比。不怕腥味的还可以把虾头膏也吃掉，那种鲜味让人一试难忘。



搭配推荐：

TORO *with*

法国法莱丽（雪比利一级园）白葡萄酒
或 美国宝贺斯贝露娃红葡萄酒

TORO厚重的油腻口感，搭配果香、矿物味浓的雪比利可谓佳偶天成。柔和的TORO肉味在口腔中涤荡，油脂让人觉得发腻的一面无影无踪，口滑生津的一面得到彰显。雪比利白葡萄酒特有的矿物味让TORO的口感更为细腻和鲜甜。

如果说TORO与雪比利相配是理所当然，那么用一款“泛滥”着成熟果香的新世界贝露娃与之搭配，则是让人觉得喜出望外。餐与酒都是重口味的情况下，双方的搭配并没有激发“矛盾”，反而显得和谐。鱼

肉的油腻感在口腔内有明显的收敛，而酒中被成熟果香掩盖的橡木、烘焙、烟熏等气息也纷纷抬头。

牡丹虾 *with*

德国欧洲王子粉红起泡葡萄酒NV

牡丹虾肉质肥美鲜甜，建议食用的时候不要添加芥末，只佐以少量的酱油（甚至可以不加蘸料），以防掩盖了虾的原味，但是这样的吃法会让虾的腥味比较明显。搭配了这款粉红起泡酒，酸爽的口感不仅去掉了虾肉的腥味，而且给虾覆盖上了一层如奶油般柔滑的口感，使得牡丹虾的味道更加立体；但最为惊艳的，莫过于这款起泡酒能完全祛除虾头膏的腥味，让虾膏的甜美完全凸显出来，味蕾的享受更上一层楼。



02 铁板烧和牛

据考证，铁板烧源于十五、六世纪的西班牙，到了二十世纪，一位日裔美国人将这种方法引进日本，改良后成为了今天大家都熟知的日式铁板烧。铁板烧最常见的食材为和牛和海产如海虾、长脚蟹、龙虾等。厨师先把铁板以高温烧热，加入牛油或植物油，将食材烧至适当程度后添加简单的调味料如海盐、胡椒等调味，煮熟后直接分配给坐在铁板前的顾客食用。

和牛是日本食用肉牛的统称，为了保证和牛独特的味道和质感，日本对饲养和牛有严格的规定，每一头和牛都拥有出生证明书，用牛奶、牧草和富含蛋白质的饲料饲养，某些牛场主甚至会聘请专人为牛只按摩，令肉质更为鲜嫩。优质的和牛肉，油花（肌肉中的松软脂肪）比普通牛肉分布要密集，在烹饪得当下，会给食客带来入

口即化的美妙口感。此外，和牛的不饱和脂肪酸含量较高，因此也更健康。在日本，松阪、神户、米泽三地出产的和牛号称日本三大和牛，价格昂贵，是高档日本料理店的必备食材。

搭配推荐：

铁板烧和牛 *with*

西班牙喜悦（陈酿）红葡萄酒

和牛因为脂肪含量高，在铁板烧制的过程中由于油花融化会释放出大量的油脂，因此一口咬下去，肉质鲜嫩的同时牛油的香气充盈着口腔。配上喜悦陈酿，这种油脂香气在口腔内逗留的时间更为长久；同时酒液中的果香为味蕾带来一丝清甜，稍微洗刷了味蕾的油腻感；这个搭配是相辅相成的，铁板烧的做法，让牛肉给葡萄酒带来了烧烤的烟熏气息，使酒的总体结构更为平衡，口感柔美了不少。





单从名字上看，天妇罗是一个原汁原味的东方美食，但其实，这又是另一道从西方传入的菜式。天妇罗日语发音是 TEMPURA，源自于葡萄牙语。天妇罗是葡萄牙人在大斋期（复活节六个半星期以前的一个基督教节日）吃的食品，后来在十六世纪由葡萄牙传教士传入日本，风靡一时，后来慢慢演变成日本料理的经典菜式，如今传统的日式天妇罗大多用海产（特别是虾）或者蔬菜（菇、茄子、南瓜等）裹上面粉油炸。吃的时候蘸上由酱油和萝卜泥调成的酱汁，甜而不腻。

03 天妇罗：虾与杂菜

搭配推荐：

天妇罗（虾）*with*

澳洲威拿威士莲白葡萄酒

由于是油炸的做法，天妇罗虾的口感偏向油腻，搭配这一款带有汽油味的威士莲，虾的甜美被放大，口感显得丰满；而威士莲的果香在虾的影响下显得比配餐前要鲜爽，葡萄酒的矿物味也被放大了，酒的口感略显辛辣。

天妇罗（杂菜）*with*

法国法莱丽（雪比利一级园）白葡萄酒

先说一句题外话，其实这款雪比利与天妇罗虾也很是般配，只是因为和杂菜搭配惊喜更大，因此放在这里阐述。首先，雪比利中的菇类气息与天妇罗冬菇、金针菇甚是搭配，双方在口腔中的余味互相碰撞，非常美妙。但最为人意想不到的的是与天妇罗紫苏叶的搭配：搭配前，被面酱包裹下

过油锅的紫苏叶在味蕾上疲软无力，紫苏特有的香气被面糊油炸的气息所掩盖，但是被雪比利这款具有“清洁口腔”功能的白葡萄酒“洗刷过后”，紫苏香气就如同在口腔中漂浮起来似的，有活过来的感觉。雪比利原本很高的酸度也因此被弱化了，使得酒的整体口感更为平衡。

04 串烧什锦拼盘（大葱、鸡肉、鸡胗、掌中宝、牛肉、猪肉、银杏果等）



串烧，日语为焼き鳥，直接的意思为串烧鸡肉，可见串烧的主要食材是鸡肉。一般而言是用竹签串起几块一口大小的鸡肉或者鸡内脏，放在炭火上烤制，是居酒屋（日本小酒馆，提供酒类和饭菜的料理店）传统的下酒小吃。到后来，串烧已经逐渐演变，包括了越来越多的肉类和蔬菜。从做法而言，串烧可分为盐烧和酱烧。

搭配推荐：

串烧什锦拼盘 *with*

西班牙喜悦（陈酿）红葡萄酒

或 美国宝贺斯贝露娃红葡萄酒

串烧鸡肉、鸡胗、掌中宝与美国的贝露娃搭配，鸡的鲜美口感得到了加强，同时鸡肉的油香淡化了贝露娃原本成熟的甜美果香，强化了单宁在口腔中的感觉。与串烧牛肉的搭配则凸显了酒的结构紧致和豆蔻、焦糖的香气，仿佛给牛肉加上了以上两种的调味料，口感变化更为多元。

喜悦的陈酿单宁相对而言比较柔和，但由于没有成熟甜美的果香，所以口感会比贝露娃更为紧致一些，搭配串烧猪肉，猪肉的烧烤香气在口腔中放肆的延伸，在烧烤中肉质所溢出的少量油分经过酒液的催化下非常香浓，反之又降低了酒的酸度，使这款西班牙的美酒更为香甜可人。值得注意的是与串烧大葱的搭配，口感偏甜的陈酿与大葱本身的清甜在舌尖上缠绵交织在一起，彼此提升了香气，同时大葱的辛辣口感被酒液大幅度降低，反之酒的辛辣也被大葱带出，吃完以后口腔不会留下很具攻击性的气味，是一个不错的选择。🍷

搭配提示：

①搭配日本料理，如果要喝白葡萄酒、起泡或者香槟，建议酒温要足够低。酒温不够低除了会导致酒香不够开放，还会影响与刺身一类生鲜的菜式搭配的效果。

②美国加州的贝露娃风格成熟甜美，与不少日料都搭配相宜，哪怕是搭配刺身（前提是口感丰满）也没有太大问题。

③粉红起泡葡萄酒去腥的能力一流，如果有朋友吃日本刺身但又怕腥的话不妨一试用该类型葡萄酒配餐，还能强化刺身的清甜口感。

④威士莲（无论是干白还是甜型）被誉为亚洲菜肴百搭葡萄酒，今番试过，虽然不算十分出彩，但总算是一个保险的搭配。（在这里特指威士莲的干白）



Peter Joseph Valckenberg



沃尔姆斯教堂周围的葡萄田



沃尔姆斯教堂

Known All around the World: Liebfraumilch 你不可不知的——圣母之乳

文/Text Jörg Philipp 译/Translate Judy

圣母之乳，德文名唤Liebfraumilch，或者 Liebfrauenmilch，是最广为人知的一种德国葡萄酒。虽目前市面上流通有几个颇负盛名的品牌，但真正了解此酒规管及历史内涵的消费者寥寥无几。遵照法律条文，圣母之乳是指产自纳厄（Nahe）、法尔兹（Pfalz）、莱茵高（Rheingau）和莱茵汉森（Rheinessen）的甜白葡萄酒。此等良酒在德国葡萄酒法中亦有明确规定，葡萄品种比例中必须含有70%或以上的威士莲（Riesling）、席瓦娜（Silvaner）、穆勒图尔高（Müller-Thurgau）或肯纳（Kerner），且主要品种的香气要直接展现在酒液当中。再者，酒标上严令禁止标示小块土地（如单一葡萄园）和葡萄品种。

据说，“Lieben Frauen Milch”一词早在1744年就有案可稽。当时仅指位于莱茵汉森的沃尔姆斯圣玛利亚大教堂（Liebfrauen Church of Worms）出产的葡萄酒，酿制这种酒的所有葡萄都生长在教堂周围被塔楼阴影所遮蔽的地块。如果追根溯源，此酒的历史可以一直追溯到13世纪。

当时，沃尔姆斯是个繁荣的贸易城市，沃尔姆斯教堂附近所产的葡萄酒非常受欢迎，每个前往欣赏教堂内圣母玛利亚画像的朝圣者品尝后都无不称赞酒液犹如“圣母玛利亚的乳汁一样甘冽甜美”。这种酒的名字“Lieben Frauen Milch”也由此而来：“Milch”是乳汁，“Frau”指女性，“Lieb”乃德语“Lieblich”甜

蜜的缩略词。圣母之乳的名字也从此口口相传地在爱酒之人间传播，直至享誉国际。

到了18世纪，一位名曰Peter Joseph Valckenberg的睿智之士毅然花大手笔收购了沃尔姆斯教堂周遭的葡萄田，并创立葡萄酒贸易公司。为避免其他酒商滥用圣母之乳的名声来销售其他葡萄酒，Valckenberg还果断注册了“圣母之乳——玛丹娜”（Liebfrauenmilch Madonna）的商标。

如今我们能在世界各地买到法律上定义的“圣母之乳”，但这些甜白酒却无法展现德国葡萄酒的真正独特韵味。想要真正品尝到醇正地道的圣母之乳，最好的选择是来自莱茵汉森产区的“Liebfrauenstift-Kirchenstück”单一葡萄园圣母之乳。

关于圣母之乳，尚有一则轶事颇为与众不同，即它的蓝色酒瓶包装。虽无法律明文规定要用什么酒瓶包装，但是德国的消费者一向认为蓝色酒瓶的圣母之乳意味着低廉和质劣，所以蓝瓶的圣母之乳在德国已然绝迹。尽管在德国这种蓝瓶已不再为市场接受，可只要国际市场仍有需求，酒商依然生产不误。各种文化或许赋予颜色不同的意义，但真正的美酒必能让您身心愉悦，一尝难忘，例如莱茵汉森的圣母之乳。



Wine and Health: Science & Occultism

葡萄酒健康的科学与迷信(上)

文/Text Richie

前言

葡萄酒,作为一种品位的象征,它的饮用风潮在中国早已刮起,并越吹越烈。它的健康功用一直被人们所津津乐道,也成为了引导国人初次接触葡萄酒主要因素。本文是个系列文章,上半部分主要从主流的西方医学角度去介绍葡萄酒,下半部分为中国传统医学养生理论与葡萄酒关系的思考,希望能通过此文让诸位看家和饮家了解葡萄酒在健康上的神奇功用,在享受的同时,受惠于它的健康功效。



葡萄籽



史密拉菲庄园的葡萄酒

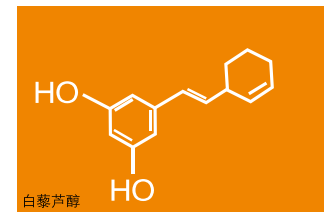
首先要提及的是葡萄酒的抗衰老功能。

葡萄酒是有生命的,开了瓶或者是陈年时间过长的酒最后会变得香气尽失、颜色黯淡和口感发酸发苦。与人一般,无论是多鲜艳的粉黛,都会在岁月的流淌中被光阴所冲刷逝去。葡萄酒的老化是由氧气的侵害所引起。葡萄酒能够进行陈年,是因为多酚——特别是单宁能保护葡萄酒避免氧气的骚扰,让酒液在漫长的窖藏中产生馥郁的陈年香气,获得更佳的表现。而人体的衰老也同样是由氧带来。身体代谢出来的过氧化物会对细胞产生不良影响,引起诸如细胞活性降低,代谢减缓,人体皮肤松弛老化等等后果。日常食用垃圾食品和工作压力大的的人群更是深受其苦。酒中的多酚类物质,就能帮助人体抵抗氧气带来的侵害,更让葡萄酒拥有延长寿命,保持年轻的神奇功效。根据科学家的研究,葡萄酒在昆虫,鱼类和实验小白鼠上都达到了类似的延寿效果。此外,葡萄酒还能显著减少老人痴呆症的发病几率,也能改善记忆力衰退的情况,由此可知,葡萄酒延年益寿的说法不是空穴来风。

因为多酚的这个抗氧化功效(比维生素C高25倍),法国波尔多鼎鼎大名的格拉夫列级名庄——史密拉菲庄园除了酿制葡萄酒以外,也开展了它的美容护肤产业:在葡萄籽中提取抗氧化的多酚成分,制作诸如精油和面膜等的护肤品,并在庄园中间建立起葡萄酒SPA水疗中心,让人在欣赏葡萄酒的同时,由内至外全方位进行美容和放松,实在是让各位爱美的女士欲罢不能的完美享受。如果不能亲临法国波尔多,饮用它旗下的史密拉菲或者史密拉菲副牌红葡萄酒也能领略这种年轻化的感觉:精致的花香,浓郁的果香,土壤带来的矿物泥土气息混合陈年带来的烘焙香气……一种精致的感觉悠然而生,也让人重新充满能量,回到精力充沛的年轻状态。



希波克拉底雕像



在抗衰老美容功效之后，需要提及的就是最广为人知的保护心血管的功效。

早在1991年，美国著名电视台CBS的新闻节目《60分钟》就报道了科学家的新发现：法国和美国的居民患有冠心病的人口比例与他们的饮食分析间存在极大差异。在日常的饮食习惯中，法国人比美国人更爱吃高脂肪和高胆固醇的食品，但是，世界卫生组织的研究却发现法国人拥有更低的心血管疾病患病率，从而引伸出著名的法国悖论（French Paradox）。最后，这种悖论的产生被归结于法国人日常饮用的葡萄酒中。其一，葡萄酒的多酚物质能够增加血管的弹性，防止动脉硬化和由此而来的中风等一系列恶果。其二，同样是多酚物质的作用，葡萄酒会阻止低密度胆固醇进入血管，从而避免了高血压和动脉粥样硬化形成。其三，它还能减少血小板在血管中的附着，防止心脏病的爆发。综合起来，经常饮用葡萄酒的人比滴酒不沾的人患有心血管疾病的几率还要低得多。“高血压不能喝酒”的规律，在葡萄酒上也被一举推翻了。

最后，要说的就是近年来科学家在酒中发现“能治百病”的健康明星成分——白藜芦醇了。

白藜芦醇是一种多酚化合物，早在40年代的时候就由日本科学家所发现。它能延寿抗衰老，防止血小板聚集，预防和治疗动脉粥样硬化、心脑血管疾病，消脂减肥，预防食物过敏和抵抗肿瘤癌症的蔓延，是现在国内外最受关注的新药研制方向。可惜由于技术的不成熟，这种“富贵病”的特效药时至现在都还没能面世。不过，在九十年代的时候，美国康奈尔大学科学家在葡萄酒内发现了丰富的白藜芦醇，也让白藜芦醇的有效利用出现了一个新的转机。

酒中的白藜芦醇来源于葡萄皮。葡萄在天然情况下会受到各种病菌的侵扰，而葡萄的自我保护系统就会在病菌的刺激下不断地运作，产生各种各样的抗性成分，白藜芦醇即为其中一员。所以，对葡萄生长不友好的环境条件也会激发葡萄产生更多的白藜芦醇。另外，贝露娃葡萄因为自身天生皮薄，外界病菌带来的压力更大，所以产生的白藜芦醇是最多的，酿成的葡萄酒中含有的“能治百病”健康成分也最丰富。布根地的贝露娃红葡萄酒就是这样环境与品种的结合，也是法国所有酒款中含有白藜芦醇最多的。

- 1 贝露娃
- 2 哥得利安圣佐治金樽红葡萄酒
- 3 格罗奖杯红葡萄酒



- 布根地的葡萄酒
- 1 丽朗碧典
- 2 威非
- 3 力高宝德
- 4 丽农庄



白藜芦醇的分子结构决定了它难以溶解在水中，也让人通过直接食用葡萄来获取白藜芦醇的想法幻灭。幸好，在葡萄酒中，发酵得到的酒精能把皮中的白藜芦醇溶解下来，变得与人体更亲近，更容易被吸收。另外，因为白藜芦醇主要是在口腔中通过黏膜和毛细血管进行吸收，在肚子里的吸收效率反倒远远不及口腔，所以，优雅地品尝葡萄酒，一口一口地慢品比中国式一口闷的囫圇吞枣要健康得多。

要想兼得白藜芦醇的健康与慢品醇酒的优雅？不妨品尝布根地的红葡萄酒！除了气候的严酷和品种的娇弱使其在健康功用上无酒可比外，它的美妙也非常适合静心地慢慢欣赏。布根地葡萄园莫测的多变，使它的葡萄酒也格外精彩，它的平淡、强劲、香艳和奔放都莫不让人忍不住要细细品味，不愿任其离开味蕾，过快地进入胃中化为热量。其实，有时候品酒的慢优雅源于内在，不是装腔作势的附庸风雅，而是酒的魅力让人足以让人依恋，它对味蕾温柔的触摸使人觉得美妙，就像安徒生笔下那小女孩的火柴，每一次火花的闪烁都带来无限的幸福，不愿它匆匆地熄灭。葡萄酒之美妙，莫过于此。

葡萄酒，它的美容养颜，延年益寿，对心血管疾病和各种“富贵病”的惊人疗效都不断地让医学家为之痴迷，也使同时获得享受与健康变成了可能。常饮葡萄酒能带来酣畅淋漓，还能带来健康长寿，何乐不为呢？

写在最后：

葡萄酒的健康功效正在不断被科学家探究，可能明天一觉醒来，它的另外一个神奇功效又会被医学家所发现。本文仅仅是把主流的数个发现进行介绍，不能盖全。本系列的下半部分将会思考葡萄酒如何在中医养生中为我们提供健康上的支持，让葡萄酒在健康上的路走得更远，让我们享受生活，享受健康，夏季待续……

（未完待续）

Gourmet Journey in France 寻味法兰西

文/Text 黎颖姬 特别鸣谢：波尔多旅游局、第戎旅游局、巴黎旅游局

作为2013的首个专题，一定要带大家前往葡萄酒迷一生中不能不去的国度，世界名贵葡萄酒汇聚的圣地——法国，观赏名庄古城，品评美酒佳肴，实践“读万卷书不如行万里路”的真理，进行我们的寻味之旅。



栏目创意

葡萄酒的世界多姿多彩，出产国的风光更是美不胜收。此刻我们不需要专业的品尝，精准的搭配。只要随同我们的笔触，一起游览世界各地景色如画的酒乡。

必游名庄

法国可谓酒香遍地，有名的酒庄密密麻麻一大堆，在有限的旅游时间内，我们必须精选一些非常有观赏价值和品尝意义的酒庄。

波尔多武当王

武当王是波尔多一级酒庄，同时也是最有游览价值的酒庄。首先，庄园的访问从3D电影院开始。宾客会被邀请在音响效果极佳的迷你影院内，观看由庄主菲丽嫔女男爵亲自配音的3D影片，介绍庄园的历史与现状。随后，客人会被引领到室外，接待员开始介绍各建筑物群、葡萄园位置等，然后再进入酒窖参观。在陈放橡木桶的地窖的一面墙上，列满了从1945年至今，武当王酒庄邀请不同艺术家每年为他们所画的酒标。对于具有特别意义的酒标，如1973年毕加索的“酒神祭”，1993年美国市场禁止销售的“裸女”，2000年的金羊标等，接待员会娓娓道来藏在酒标背后的故事。最后，大家会被带到酒庄用来珍藏各国文物及珍品的博物馆，当中包括阿拉伯名贵地毯，酒神祭真迹及中国古代文物等价值连城的收藏品，肯定让大家大开眼界。

波尔多龙船庄

龙船庄拥有波尔多酒庄建筑群中最壮丽的城堡，因为它的前主人是法国海军总司令。作为安度晚年的住所，这位高官按照当时的皇宫凡尔赛宫的风格来建造城堡。因此，龙船庄的建筑也被称为“迷你凡尔赛宫”。除了古色古香的城堡以外，城堡里还布满了颜色鲜艳的花草，几乎一年四季都有不同的景色，庄园每年都投入很多的费用来进行花艺的维护。城堡的正面是宽阔的大草坪一直延伸到吉隆河边，两旁是参天密林。有时候庄园会在草坪上举办演唱会等活动。

波尔多柏图斯

波尔多酒王之王柏图斯的酒庄没有漂亮的城堡，只是一座简单的建筑，最近正在重建。但是作为波尔多最贵红葡萄酒的代表，相信去波尔多的酒迷们无一例外都会想一睹芳容。柏图斯的酒田满布著名的蓝色粘土，这是成就酒王之王的独特风土，酿酒车间比较简单，采用朴实的混凝土发酵缸进行发酵，然后是橡木桶的陈年。最后，酒庄的接待人员会让你品尝新年份的酒液，并明确地告知你不要对这种酒抱有太多的期望，因为它还只是一个婴儿。但是我们仍旧能从酒液的丝滑单宁及悠长的余味这两方面来去判定这是一款高品质的美酒。

布根地拉图庄

布根地的名酒众多，但拥有城堡建筑的名庄则很少，位于著名的华卓特等葡萄园的拉图布根地酒庄就是其中之一。这座酒庄是极少数位于特等葡萄园区的城堡，这在寸金尺土的布根地是一件很奢侈的事，因为特等葡萄酒的产量仅占布根地葡萄酒总量的1.5%。客人可从二楼的品酒接待室中一边品酒一边远眺整个华卓园的风光。酒庄的发酵车间在一层，而地下则是陈年的酒窖，在通往地窖的楼梯间会发现墙上挂有栩栩如生的野兽头部标本，包括熊、老虎等，原来这些都是早年主人打猎回来的纪念品。地窖中储存了很多老年份的酒款和正在橡木桶中陈年的新年份葡萄酒，令人叹为观止。

布根地格罗奖杯

来到布根地，一定要一睹世界上最名贵的罗曼丽康帝葡萄田，但在此之前，您可以先去参观一个顶级名庄——格罗奖杯。位于华罗曼丽村的格罗奖杯坐落在罗曼丽圣伟望葡萄田的边上，酒庄旁边便是罗曼丽康帝酒业的酿酒车间。格罗奖杯是当地赫赫有名的酒庄，他们出产的丽琪堡、蜜丝妮、华卓特等园葡萄酒声名远播，都是些产量稀少的名贵葡萄酒。庄主专门打造了一个富有特色的地下酒窖来接待来宾：整个地窖的墙壁都是天然的土层，认识这些土壤结构可以帮助你去了解这里出产优质葡萄的秘密。此外，地窖里还摆放了一台非常优雅的钢琴，酷爱弹钢琴的庄主和少庄主会与你一边品酒一边演奏，配上装有五颜六色灯光的玻璃地板，仿如置身于百老汇的舞台。

香槟菲丽宝娜

风景秀丽的乡村总是令人向往，靠近巴黎的著名起泡酒产区香槟，能帮你洗去旅途中的困乏。而香槟区最古老的酒庄之一菲丽宝娜，也是您不能错过的一站。在参观菲丽宝娜之前可以先前往酒厂附近的歌雪园葡萄田，它面向东南拥有很陡的坡度，加上厚厚的白垩土，这些都是出产优质葡萄的保障。菲丽宝娜虽然是一个精品小庄，但由于品质出众，受到很多名人墨客的喜爱。



世遗古城

法国有很多历史悠久的古城，如果能在一边品尝美酒的时候，顺带游览一下这些古城，实在是美事一桩。

波尔多

这座77万人口的城市坐落在法国西南部，是一座艺术、文化及历史之城，拥有一份卓越的18世纪建筑遗产，在2007年6月被联合国教科文组织列为世界遗产。这里享有温和的海洋性气候，除了浓郁的历史气息，还有新开辟的有轨电车和最近的城市规划而呈现出现代的特色。此外，波尔多全年都会在市內或者吉隆河岸的滨河大道举办规模宏大的活动，例如：在每年6月的最后一个周末交替举办的“波尔多葡萄酒节” Bordeaux Fête le Vin和“波尔多河流节” Bordeaux Fête le Fleuve等，丰富多彩的人文活动吸引着世界各地的游客。

圣达美隆

这个位于波尔多右岸的著名葡萄酒产区是一座风光旖旎、历史悠久的古城，也同样被列为世界文化遗产。穿梭在石板铺成的街道里，观看蔚为壮观的圣达美隆大教堂和各种建筑遗址，到街上的葡萄酒小商店选购葡萄酒及一些稀奇古怪的配件，如手表式温度计、葡萄酒趣味问答卡、特色杯环等，也可以在路边的咖啡店和餐厅享用下午茶，感受历史古城的人文气息。

第戎

第戎曾经是勃艮第公爵之都，是一座艺术与历史之城，拥有博物馆、私人宅邸建筑、宗教建筑等等。从圣贝尼涅大教堂(la Cathédrale Saint Bénigne)的地下墓室到圣母教堂(l' église Notre Dame)及其怪兽装饰的排水口，从公爵宫殿的庭院和塔楼到等级制会议大厅，从芒萨尔（Mansart，凡尔赛宫的建筑师）修建的建筑到勒诺特尔(Le Nôtre)的弟子建造的花园，从中世纪的房屋到议会大厦：这些优雅的建筑令第戎成为法国最重要的旅游中心之一。

兰斯

兰斯是巴黎东北部的一座小城，是古罗马时期的主要城市，也是古代法国国王加冕之地。现在，它是世界著名起泡葡萄酒产区香槟区的重要首府，一座传统与现代结合的都市，拥有多座世界文化遗产建筑，漂亮的市政厅、兰斯大教堂，都是吸引游人流连忘返的历史古迹。当然，喜欢喝香槟和品尝美食的你一定能在这里找到自己的挚爱。



特色佳肴

法餐是世界闻名的餐饮派系，来到法国肯定要深度体验。而且我们发现，越是出美酒的地方就越会有美味的菜肴，再次印证美酒和美食素来是天造地设的一对。

名贵生蚝

法国濒临大西洋，冰冷而纯净的海水和内陆河流交汇，从而聚集丰富的营养物质，出产多款名贵生蚝，当中包括举世闻名的铜蚝（Belon），还有白珍珠蚝（Le Perle Blanche）、长蚝（Les Fines de Claires）等。等级越高的生蚝味道越复杂，除了鲜甜的蚝汁，还会有浓郁的矿物味，蚝香留在口腔久久不散。

香煎鹅肝

法国鹅肝远近驰名，其肉质鲜嫩，入口即溶。用牛油香煎的鹅肝比一般的冻鹅肝要更加香口，而且鹅肝的油脂会渗出，因此常常会在鹅肝下面搭配牛扒或者面包，鹅肝的芳香汁液能为食物增加香气和口感，让人大快朵颐。

牛油香草焗蜗牛

牛油香草焗蜗牛是法餐中经典的名菜，而蜗牛的最佳产地就是法国著名酒乡布根地。这里的蜗牛肉质鲜美、弹润多汁，配上牛油和香草的芳香令蜗牛肉的口感更为丰富和野味，几乎每家当地的餐厅都会有这一道菜。

红酒炖牛肉

除了蜗牛，布根地还有一道名菜是红酒炖牛肉，首先选用优质的牛腩部分，然后用黑椒、香草等香料和酱汁加上红酒一起炖，吃起来酒和香料的辛香提升了牛肉的鲜甜。此外，吃这道菜的时候还可以沾上少许布根地的特产——芥末酱。不要误会，这里的芥末一点都不辣，反而会有植物的芳香，并带来酸甜的口感。



购物指南

来到奢侈名牌汇聚的法国，少不了血拼一场，众所周知的路易威登Louis Vuitton、爱马仕Hermès、卡地亚Cartier、香奈尔Chanel、迪奥Dior、纪梵希Givenchy、拉夸Lacroix、圣罗兰Yves Saint Laurent，都是原产法国的大牌哦。在这里可以直接享受退税的优惠，不但款式新颖，价格一般都比国内包括香港都要便宜。

上述名牌店铺基本上在所有法国的城市中心地区都有，高档百货公司包括有：老佛爷、巴黎春天等。在巴黎，百货公司里还有中文导游，为中国游客提供更贴心的服务。最佳的血拼季节为冬（12月）夏（7-8月）两季，这两个季节很多百货公司都会清货打折。

推荐线路

抛开跟团赶景点的烦恼，自由自在地享受美酒与美食，轻松探访景色如画的酒乡，下面是我们的推荐线路。

第一天 出发地——巴黎 / 波尔多

第二天 波尔多 柏图斯庄园参观、圣达美隆小镇观光

第三天 波尔多 武当王庄、龙船庄参观、波尔多观光

第四天 波尔多—第戎 第戎观光

第五天 第戎 拉图布根地、格罗奖杯参观

第六天 第戎—巴黎 观光购物

第七天 巴黎 观光购物

第八天 巴黎—香槟兰斯 菲丽宝娜参观、兰斯小镇游览

第九天 兰斯—巴黎 观光购物 飞回出发地

第十天 回到出发地 

出游贴士

签证：可申请申根签证前往法国，在法国签证中心办理，费用为60欧元。
交通：从巴黎到波尔多可选择乘坐飞机（1小时）或者高铁TGV（3小时），波尔多到第戎建议乘坐小型内陆飞机（1小时），而第戎到巴黎则建议乘坐高铁（1小时45分），巴黎前往兰斯可以自驾车（1.5小时）。
住宿：高档酒店：香格里拉酒店(Shangri-La)、东方文华酒店(Mandarin Oriental)、莱佛士酒店(Raffles)、半岛酒店(Peninsula)、万豪（Marriott）、诺富特（Novotel）、经济酒店：宜必思(Ibis)、最佳西方（Best West）。特色主题酒店：le BLC酒店、水晶大饭店(le Cristal Palace)、爱德华七世酒店(l' hôtel Edouard-VIII)及酒庄旅馆等。
语言：以法语为主，在大城市，大部分法国人能听懂英语，但是他们不喜欢讲，最好能随身带有法语发声字典。
退税：在单店里消费200欧元以上即可申请退税，某些大的百货商店设有退税中心，顾客可以直接在那里获得现金退税，但必须提供信用卡担保，在出境时把退税单投递到指定邮筒里。如果政府没有收到回单，有可能会从你的信用卡里扣钱。
最简单直接的方式是在店里填好退税单，然后一起在巴黎机场办理退税。由于办理人员众多，最好预留3小时排队时间，但这种方式可以直接拿到现金而不需要信用卡担保。



Sherlock Holmes: Pipe or Cigar 福尔摩斯: 除了烟斗, 也抽雪茄

文/Text 陈耀明

这是要抽足三斗烟才能解决的问题……

众所周知，烟斗是福尔摩斯的重要标志。作为世界上最著名的侦探，烟斗就像他的放大镜一样，也是一件重要的侦探工具。亲爱的福尔摩斯先生常常是叼着烟斗陷入沉思，在茫茫烟雾中去分析扑朔迷离的案情。比如在《红发会》中，福尔摩斯在思考如何调查当铺伙计文森特的时候，就对华生医生说：“……这是要抽足三斗烟才能解决的问题，同时我请你在50分钟内不要跟我说话。”

为纪念福尔摩斯初次登场暨首部福尔摩斯小说《血字的研究》发表100周年，著名烟斗制造商Kapp & Peterson公司曾在1987年推出一只福尔摩斯纪念版烟斗，由于太受欢迎，该公司接着以福尔摩斯系列小说的地名、人名、物品名或作品名来命名，先后推出福尔摩斯系列烟斗“贝克街”（福尔摩斯住在伦敦贝克街221号B），“猎鹿帽”（福尔摩斯喜欢戴的帽子），“华生”（福尔摩斯的老搭档），“教授”（福尔摩斯的死敌莫里亚蒂教授），“乡绅”（出自短篇小说《赖盖特的乡绅》），“巴斯克维尔”（出自中篇小说《巴斯克维尔的猎犬》），连同被称为“原版”的第一只福尔摩斯烟斗，一套7只。

为纪念柯南道尔从1891年开始在《海滨》杂志连载福尔摩斯系列小说100周年，Kapp & Peterson又在1991年推出“福尔摩斯归来”系列烟斗，包括“海滨”（连载福尔摩斯小说最多的杂志），“双轮双座马车”（探案时常坐的交通工具），“雷斯垂德”（苏格兰场的探长），“米尔沃顿”（被福尔摩斯称作“伦敦最



《海滨》杂志插图



福尔摩斯驾驶双轮双座马车

坏的人”）、“哈德森”（福尔摩斯的房东哈德森太太）、“迈克罗夫特”（福尔摩斯的哥哥）、“拉斯伯恩”（在14部电影中扮演过福尔摩斯的演员巴斯尔·拉斯伯恩），一套也是7只。

据2012年《吉尼斯世界纪录大全》最新统计，全世界关于福尔摩斯的影视作品累计达254部，扮演过福尔摩斯的演员多达75位。我总觉得罗拔·唐尼扮演的福尔摩斯滑向了军情六处特工007的套路，他擅长格斗而不是盘问、擅长追逐而不是推理、擅长搞笑而不是沉思、擅长拿手枪而不是拿烟斗。正如罗拔·派克不明白红酒与果酱之间的区别，罗拔·唐尼也不理解侦探与特工之间的区别，尽管他已经演了两部《大侦探福尔摩斯》，但总是拿不好烟斗，而且他拿着的烟斗也总不见冒烟。



最年轻的福尔摩斯
安东尼·希金斯



最痞的福尔摩斯
小罗伯特·唐尼



最经典的福尔摩斯
杰瑞米·布雷特

案子有些眉目的时候抽雪茄

事实上，亲爱的福尔摩斯先生除了烟斗，也抽雪茄。比如在1883年3月20日的那个夜晚，当出诊归来的华生医生路过贝克街，顺便去看多日不见的福尔摩斯时，小说《波希米亚丑闻》以华生的口吻描述道：“他几乎一言不发，可是目光亲切，指着一张扶手椅让我坐下，然后把他的雪茄烟盒扔了过来，并指了指放在角落里的酒精瓶和小型煤气炉……”在《金边夹鼻眼镜》中，也明确提到：“福尔摩斯点上雪茄，然后往椅背上一靠。他说：‘请你详细谈谈。’”

如果说福尔摩斯在思考的时候需要抽烟斗，那么，当案子有些眉目的时候，他往往会点上一支雪茄，去放松一下。比如在《博斯科姆比溪谷秘案》中，当福尔摩斯对找出罪犯有了初步的想法之



《波希米亚丑闻》海报



福尔摩斯博物馆

后，就曾对华生说：“……我还能十分肯定怎么办好，我想听听你的宝贵意见。点一支雪茄吧，让我阐述我的看法。”在《贵族单身汉案》中，当圣西蒙勋爵走了之后，福尔摩斯又对华生说：“经过这么长时间的盘问，我想我得来一杯苏打威士忌和一支雪茄。在我们的委托人进门以前，我就已经做出了这个案子的结论。”

福尔摩斯不但喜欢抽雪茄，而且对雪茄相当有研究。比如在《住院的病人》一案中，福尔摩斯从自杀者的外衣口袋里找到一个烟盒，拿出一支闻了闻便说：“啊，这是一支哈瓦那，而壁炉台上的那些（4个雪茄烟蒂）是荷兰从它的东印度殖民地进口的特殊品种……”

福尔摩斯的论文：《论各种烟灰的辨认》

福尔摩斯属于典型的学者型侦探，他还还发表过一篇题为《论各种烟灰的辨认》的学术论文，这篇论文对刑侦学的贡献，不亚于他的《脚印的研究》、《职业对手形的影响》以及《人类耳朵表面解剖学》。

早在1887年问世的第一部福尔摩斯小说《血字的研究》中，首次亮相的福尔摩斯在调查劳瑞斯顿花园街3号那起凶杀案时，他就在现场地板上收集到一些散落的雪茄烟灰，并对华生说：“……颜色很深而且是呈片状的，只有印度雪茄的烟灰才是这样。我曾经专门研究过雪茄烟灰。事实上，我还写过这方面的专题论文呢。我可以夸口，无论什么名牌的雪茄或香烟的烟灰，只要我我看上一眼，就能识别出来。正是在这些细微末节的地方，一个干练的侦探才与葛莱森·雷斯垂德之流有所不同。”

在1890年发表的小说《四签名》中，福尔摩斯再次对华生提到他的论文：“……在那里面，我列举出140种雪茄、香烟、烟斗丝的烟灰，还用彩色的插图说明各种烟灰的区别。这是在刑事案件审判中常常出现的证据，有时甚至是全案最重要的线索。如果你回忆一下杰弗逊·侯波那个案件，你就会知道：烟灰的辨别，对于破案多少是有些帮助的。譬如说你能确定在一个谋杀案里的凶手是吸印度雪茄的，这样，显然就把你的侦查范围缩小了。‘特里奇诺波利’（印度雪茄产地名）的黑灰和‘鸟眼’（鸟眼纹石楠木烟斗）的白灰的不同，在训练有素的人看来，就如同卷心菜和马铃薯的区别一样分明。”



《血字的研究》



《四签名》剧照

在1891年发表的小说《博斯科姆比溪谷秘案》中，福尔摩斯第三次对华生提到他的论文：“……我对烟灰的特殊研究，所以能够断定他抽的是印度雪茄。我为此曾经花过相当大的精力，我还写过些专题文章论述140种不同的烟斗丝、雪茄和香烟的烟灰，这你是知道的……”

当然，这也是你应该知道的：品质上乘的手工雪茄，烟灰往往是雪白的、整齐的、结实的、连绵不断的；如果是碎叶卷制的机制雪茄，烟灰将是黑不溜秋的、纷乱的、松弛的、容易掉落的。也就是说，通过烟灰的颜色、形状、质地、长度、绵延时间，我们大致可以判断这支雪茄的品质、产地、类型、储存状态，以及抽雪茄者的技巧。而亲爱的福尔摩斯先生还要对掉落的烟灰抽丝剥茧，去分析抽雪茄者的生活习惯、年龄、职业、身份，直到弄清他是谁。[🔗](#)



雪茄烟灰



石楠木烟斗



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

Robert Parker – Cashing in or Selling out? 罗拔·派克——趁机获利, 抑或打包出卖?

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf

我们这些接受过法律训练的人，都牢记着一条教诲：“**事实比真理更加重要。**”原因很简单：只需一个得到充分证实的事实，就足以推翻一条人们深信不疑的真理，反之，却不能成立。

最近兰斯·阿姆斯特朗（Lance Armstrong）的事就是一例。多年来几乎每个人都坚信不疑，阿姆斯特朗是靠实力而不是靠违禁药品来赢得七次环法自行车赛（Tour de France）桂冠的。然而现在事实证据已然确凿，这位美国选手竟然以作弊欺骗公众。不知主办方是否应该将赛事改名为法国旁门左道大赛（Detour France）呢？

身边的例子来自15年前的1998年，马来西亚前任副总理安瓦尔·易卜拉欣（Anwar Ibrahim）被指控性侵一位男助手，但仅一个简单的事实就让所有的怀疑者止步：指控所声称的案件现场是一幢公寓楼，而这座大楼在案发当时甚至还未动工。

控方急于让安瓦尔定罪，竟然描述出这样一个离奇的场景：那位男性助手（当时他甚至不在国内）特地坐了12小时的夜航航班回到科伦坡，与安瓦尔发生了不正当关系，接着在这番亲密接触之后又飞回伦敦。对安瓦尔的指控显然非常滑稽，因为事实表明仅从时间的角度安瓦尔就根本不可能犯罪。（在马来西亚，男子在两厢情愿的情况下发生性关系依然属于犯罪，新加坡也是如此。）

此类事实是最佳的脱罪证据，因为它令你的清白不容置疑。

一个人若是终生努力工作，退休时享有一笔可观的退休金自是理所应当，美国酒评家罗拔·派克（Robert Parker）亦不例外。不过，

当2012年12月12日新闻爆出派克以1000~1500万美元的价格卖掉了他的《葡萄酒倡导家》时，世人对此要么高兴，要么妒忌。

派克自从开始写葡萄酒时起就一直以服务公众的葡萄酒权威自居。他在2012年12月16日的通讯邮件中描述道：

“我作梦也未曾想到《葡萄酒倡导家》竟然能以超越想象的力量影响整个文明世界。然而我的梦想、我的理想和我为葡萄酒消费者提供公正、独立的内容的承诺始终未变。我真的希望自己能够年轻25岁，因为我对新的投资人团队和我们合力所能取得的成就满怀希望。”

完全可以理解，在1000~1500万美金落袋为安之后，派克先生当然要对他的金主大肆溢美。换作是我，只需这笔巨款的一小部分就足够让我唱赞美诗了。即便如此，我恐怕也是买主阙如。

无论如何，这位以百分制酒评闻名的葡萄酒评论家在信中向《葡萄酒倡导家》的读者许下诺言：读者们将继续获得“**公正、独立的内容**”。

何谓“公正”？当然，大家心里都各自有数。

比如，对于已故的提耶·玛农库特（Thierry Mononcourt）而言，由于他对酒的定价不够高而致使飞卓庄（Chateau Figeac）在2006年的圣达美隆评级中未能入选列级名庄第一级A组，这是否称得上公正？又或者，当我在家中宴请我的友人及其子女并告知我不希望



罗拔·派克（Robert Parker）



在饭桌上看到任何手机时（当晚若有需要等待手机传收亲友诤闻者，自当例外），这个要求是否算得上公正？

至于“独立的内容”，这个标准很客观。

举个例子，如果一位法官即将审理的案件中，被告人碰巧是他的女友、情人或是妻子，那么他出于利益冲突而必须回避此案。也就是说，由于他与被告之间的关系，公众无法信任法官能作出公正无私的判定。

派克先生曾不止一次地提到他深受美国消费者维权运动之父Ralph Nader的影响，因此，当他在《华尔街日报》的提问之下轻描淡写地告诉记者，《葡萄酒倡导家》的新主人是一群“发现了一个绝佳商业机遇”的“年轻的远见卓识者”，我很惊讶他竟然不肯向消费者公开这些投资人的身份。为什么派克会言之不详？莫非有意要隐瞒什么不成？

不说清楚这一点，我们怎能判断《葡萄酒倡导家》是否真的会像他所说的那样保持“独立”？

况且，已经有消息指出《葡萄酒倡导家》未来可能会接受广告。据该杂志新任命的主编Lisa Perotti-Brown葡萄酒大师说：“……只会接受与葡萄酒行业毫无利益关涉的广告主委托。例如奢侈腕表或是信用卡，都是可以接受的，但不会刊登酒庄或者与葡萄酒生意相关的任何广告。”

2012年12月21日，在我的GrapeVine 每周电子通讯中（以及第二天我为Decanter.com撰写的专栏中），我已经向公众指出这一交易的极力促成者是SOO HOO Khoon Peng。

常住新加坡的马来西亚籍人士SOO HOO Khoon Peng是Hermitage Wine公司的创始人，在我撰写本文时，新加坡政府商务部门的记录显示SOO HOO是Hermitage公司的第二大股东，第一大股东是该公司的运营总监Josephine NG Choo Ping。这二位所控制的股份加起来达到Hermitage股份的73%。

接着，12月26日的交易记录显示，Soo Hoo已经将自己持有的所有股份转让到Josephine NG名下。而无巧不成书的是，Josephine NG还是Soo Hoo的妻子！



接任《葡萄酒倡导家》主编职位的Lisa Perotti-Brown 葡萄酒大师



刘伟民

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

On the Slopes of Langhe Vineyards 朗格山坡葡萄飘香

文/Text 刘伟民

意大利彼尔蒙(意大利语Piemonte，英语叫Piedmon)是闻名遐迩的葡萄酒摇篮，出产的酒款千娇百媚，由单宁强劲的红酒，到低酒精度的甜酒，可说是全国最多元化的产酒区。彼尔蒙如此积极酿酒，乃是由于此地区主要由贫瘠的山坡构成，除了种植葡萄，几乎没有甚么可以谋生。一直以来，彼尔蒙是意大利最贫穷的地区，直至科技发达，都灵(Torino)成为了汽车工业重镇，区内经济才出现曙光。如今，她已经成为意大利北部最富庶的一个地区。

经济不景对当地居民的生活当然是苦事，不过，却也因为没有财力大搞开发，令到彼尔蒙可以保存着大量昔日的建筑物及环境，竟然成就了意大利国内一个最能呈现历史氛围的地区。漫游彼尔蒙，就好像回到古代，眼帘下的不只是湖光山色，还是千年时间。

彼尔蒙总面积25,000平方公里，比托斯卡纳(Tuscany)稍大一点，南接法国，北邻瑞士，深受法国文化影响，不少村庄的方言与法文是相通的。彼尔蒙由八个省组成，对于葡萄酒爱好者来说，最有吸引力的是库内奥省(Cuneo)，因为那里是意大利酒王巴罗露(Barolo)的出产地。



库内奥位于彼尔蒙最南部，是意大利第三大省份，可是全区的唯一国际机场设于都灵，要探望酒王，比较转折。另一个途径是先抵达米兰的Malpensa国际机场，再驾车前往，车程约2小时，但胜在有直航航班。

去访巴罗露，最好住在爱芭(Alba)，这是一个古色古香的小镇，亦是

白松露菌之都，每年十一月总挤满来自世界各地的美食家。由Alba驾车前往巴罗露非常方便，而且她位处朗格(Langhe)中心，巴巴拉斯高(Barbaresco)和洛埃若(Roero)亦近在咫尺。

朗格是环绕爱芭市一带地方的统称，由连绵的山坡组成，有点像你将两手的手指扣起来，高低起伏，构成了一幅令人屏息的秀美画卷。这里山坡排水性高，最适合酿酒葡萄生长。巴罗露或巴巴拉斯高的酒庄，通常都会兴建在山顶，方便监察包围着的葡萄园。天朗气清的日子，可以眺望其邻近山头的其他酒庄，美不胜收。

另一个更好欣赏朗格风土的方法是乘坐直升机。在巴罗露上空，你可以看到很多矗立在山顶的堡垒，这些建筑物是为了防卫敌人入侵兴建的，有的老达五百岁，例如位于巴罗露中心的Castello Falletti，建筑于十世纪，现在已经成为葡萄酒博物馆WIMu的馆址，刚刚开放给公众参观。旁边还有一家开瓶器博物馆，也是为了向酒王致敬。

自从巴罗露以100%内比奥罗(Nebbiolo)葡萄酿造的红酒被誉为“王者之酒，酒中之王”之后，毗连的十条村庄已经先后成功取得内比奥罗生产权，所以现在的“巴罗露”既是一种葡萄酒的名字，亦是一条村庄的名字，更亦是围绕着巴罗露村的合共十一条村的地区名。

巴巴拉斯高区位于巴罗露区的东北面，同样以内比奥罗葡萄酿酒，被誉为巴罗露的妹妹，比巴罗露简单多了，只有巴巴拉斯高、内华(Neive)及特雷莎(Treiso)三条村庄，朗格地区最重要的河流Tanaro River流经其中前两村庄。

其实巴罗露不止生产巴罗露红酒，巴巴拉斯高也不止生产巴巴拉斯高红酒，在这两个产区，亦有以巴贝拉(Barbera)、多姿桃(Dolcetto)等葡萄酿成的红酒，及以阿内斯(Arneis)酿造白酒，当然，要另行取名。不过，一杯成熟的巴罗露或巴巴拉斯高，还是与当造的白松露菌最天生一对。



陈匡民

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

Possible and Impossible 可能与不可能

文/Text 陈匡民

如果这年头还有人在品酒会上敢大言不惭，说自己喝葡萄酒喜欢加水或加冰块，这可怜人肯定只有两种下场：要不在背后遭人指指点点，要不就永远不会在同类型场合再出现。原因？当然是因为绝大多数葡萄酒爱好者如今都知道，这些行为既会稀释酒液，还可能改变饮用温度，从而影响整体风味的呈现，都是铁定会引来惊讶眼光的“外行”作法。

如果这年头还有人在品酒会上敢大言不惭，说自己喝葡萄酒喜欢加水或加冰块，这可怜人肯定只有两种下场：要不在背后遭人指指点点，要不就永远不会在同类型场合再出现。原因？当然是因为绝大多数葡萄酒爱好者如今都知道，这些行为既会稀释酒液，还可能改变饮用温度，从而影响整体风味的呈现，都是铁定会引来惊讶眼光的“外行”作法。

如果这年头还有人在品酒会上敢大言不惭，说自己喝葡萄酒喜欢加水或加冰块，这可怜人肯定只有两种下场：要不在背后遭人指指点点，要不就永远不会在同类型场合再出现。原因？当然是因为绝大多数葡萄酒爱好者如今都知道，这些行为既会稀释酒液，还可能改变饮用温度，从而影响整体风味的呈现，都是铁定会引来惊讶眼光的“外行”作法。

另一方面，也有不少像我这样自以为对过度橡木桶风味极其敏感，对充满新橡木桶风味的厚重雪当利(Chardonnay)尤其敬谢不敏的人，倾向于将任何过分突出的木桶风味都在品评过程中视为缺点而非“不惜重金打造”的特色。要说我会主动偏好“浸泡过橡木屑”的葡萄酒，肯定也会被我当场断然表示“不可能”。

然而，葡萄酒却总是能用实际的例子颠覆我们的想法，推翻我们的定论。近日参加一场盲目品酒会，透过一些质量最普通的葡萄酒，竟然最终的结果发现：其实我们很可能更偏好加了水的葡萄酒(关于这一点，我曾遭遇的超浓郁甜美型新西兰贝露娃，早让我毫不怀疑地认清这事实)，甚至，盲品之下泡过橡木屑的酒更胜原厂装瓶的产品。

当然，这必得是相当特殊的品酒会。因为除了先行品尝的以水稀释的各种葡萄酒风味组成元素(包括各种酸味、单宁、酒精、甜

味等)以外，品尝的每组样品，还往往是一款“正常”的酒厂装瓶酒，搭配一款被预先“加料”的同款葡萄酒。一款酒中甚至可能被分别添加了两种不同的风味元素，目的就是要让品尝者诚实地面对自己的味觉，试图去分辨两者是否有所不同。

要毫无头绪地在两款白酒中去分辨A与B到底有什么不同、哪一支才是被动过手脚的，这已经困难重重；而对于我这样平日和新橡木桶风味几乎势不两立的人来说，接下来要面临的，才更是绝大的品味危机：包括我在内的绝大多数参与者都认为，那款添加橡木屑(属于中等熏烤程度medium toast)浸泡10天的白酒，竟然比原厂装瓶的喝起来更圆润可口，讨人喜欢；就连经同样处理的红酒，香气口感也都变得更可爱柔和，甚至让我误以为这就是记忆中曾经喝过的原厂装瓶酒的本来面目。其它像加水稀释的葡萄酒，竟然比原厂装瓶的更均衡好喝(虽然关于这点我并不讶异)；一款同时添加单宁、甘油和酒石酸，几乎被大幅“改造重组”的酒，竟然远比酒厂装瓶的商品更广受包括我在内的多数人欢迎。

如果这年头还有人在品酒会上敢大言不惭，说自己喝葡萄酒喜欢加水或加冰块，这可怜人肯定只有两种下场：要不在背后遭人指指点点，要不就永远不会在同类型场合再出现。原因？当然是因为绝大多数葡萄酒爱好者如今都知道，这些行为既会稀释酒液，还可能改变饮用温度，从而影响整体风味的呈现，都是铁定会引来惊讶眼光的“外行”作法。

要毫无头绪地在两款白酒中去分辨A与B到底有什么不同、哪一支才是被动过手脚的，这已经困难重重；而对于我这样平日和新橡木桶风味几乎势不两立的人来说，接下来要面临的，才更是绝大的品味危机：包括我在内的绝大多数参与者都认为，那款添加橡木屑(属于中等熏烤程度medium toast)浸泡10天的白酒，竟然比原厂装瓶的喝起来更圆润可口，讨人喜欢；就连经同样处理的红酒，香气口感也都变得更可爱柔和，甚至让我误以为这就是记忆中曾经喝过的原厂装瓶酒的本来面目。其它像加水稀释的葡萄酒，竟然比原厂装瓶的更均衡好喝(虽然关于这点我并不讶异)；一款同时添加单宁、甘油和酒石酸，几乎被大幅“改造重组”的酒，竟然远比酒厂装瓶的商品更广受包括我在内的多数人欢迎。

当然，这些充满震撼和发现的实验结果，有很大一部分要归功于主办者挑选样品酒的功力。但是或许，葡萄酒的世界也一如持续变化的外在世界，对和错既非绝对，我们心中的不可能其实也都很有可能。



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。

Impressions upon Napa 纳帕之行偶得

文/Text 林志鹏

去年11月底至12月初，我在纳帕（Napa）待了两个星期，拜访酒庄，试酒。Opus One、Robert Mondavi、Heitz、Dominus等知名酒庄及一些只有当地人知道的小酒庄全都走了一遍。

美国对葡萄酒的法令规范较宽松自由，因此纳帕产区也可算得是个葡萄酒的创新与实验之地，各种葡萄品种与各种调配方式及酿造科技都可在此发现。各个酒庄无不想尽办法，酿出心目中最理想的葡萄酒。因此，对Napa的葡萄酒种类，我虽然略知一二，但在现场，仍然被那惊人的众多品种震惊，真正体会到了“读万卷书不如行万里路”。

我也发现，加州经济似有起色，纳帕的葡萄酒消费也还好，不过在交流过程中，都会提及中国市场：他们对中国市场的进口葡萄酒被法国占有绝大份额而美国酒进口量节节后退都表示不解，也寻思找出一个门道，打通到中国之路。

这不禁让我想到可借鉴姚明葡萄酒的模式，或有可另辟蹊径之效。

姚明在去年退休后与美国投资者合作在纳帕购买酒庄，宣布创立“姚明葡萄酒”并销往中国市场，因其与葡萄酒素无渊源，引起业界一阵热议，初步打响品牌，其引致的效应，我也曾在本刊为文分析。经过一年的营销，据其总代理公司表示，姚明葡萄酒两系列产品，不但因品质上佳而获《葡萄酒爱好者》Wine Enthusiast杂志评予95~97的高分，去年亦售出近1 200箱，约15 000瓶。就纳帕葡萄酒在国内市场的一般销量来看，这是个不错的战绩！那么从姚明葡萄酒的例子，可以学到什么呢？

首先找个规模不大，产量约2万瓶的酒庄，如神木酒庄（Sequoia Grove），或更小型，如谷溪酒庄（Regusci，年产仅6000瓶）。这类量小而质精的精品小酒庄，一来他们大都不曾把产品

卖到中国，再者也容易谈到一个较大的份额，从而取得中国独家总代理的地位。这就为中国葡萄酒进口商创造了国内售价的定价权，拥有产品的定价权是国内经营者最看重的！因此这类精品小酒庄反而会有机会快速进入中国市场。而中国葡萄酒进口商也可透过代理多家小酒庄的身份，帮助这些小酒庄找到中国的独家代理，打开中国市场之门！

也许有人说，这种方法早就行之多年了，但现在情况不同，因为国内的葡萄酒消费正在逐渐往质的方向变迁，重点在“精品小酒庄”。质是重点，质才能带量，而量不会太大，维持了售价及消费的水平，从而有稳定的供需关系，让纳帕的好酒能够逐渐进入中国市场，也让国人能享受纳帕葡萄酒的美好滋味，这样双赢的情况，不是很好吗？

由纳帕地区酒庄组成的Napa Valley Association（纳帕谷协会）这两年来已在中国几大城市办过大型推广会及品尝会，大约有超过七十家纳帕酒庄参与，不过他们大都是较大型或知名度较高且大都国内已有代理，对推动国人认识纳帕好酒有一定的作用。如果结合前面的策略，形成大小搭配、多管齐下，纳帕的中国之路，或有柳暗花明的风光……



方军

国际葡萄酒作家协会（F.I.J.E.V.）成员，意大利彼尔蒙出口公会中国顾问，中国酒类行业观察，葡萄酒行业分析师，酒度传媒副总监/总编室成员，《世界酒誌》主编

Who Is Next Big Shot? 谁是下一个大腕？

文/Text 方军

虽然玛雅人的2012世界末日预言没有到来，但如果要评选2012年度的“世界葡萄酒行业十大新闻”，相信年末酒评家罗拔·派克（Robert Parker）宣布“退休”的新闻也算是具有爆炸性的了。

现今葡萄酒评论界要论谁知名度和影响力最大，毫无疑问要数罗拔·派克，甚至没有“之一”。自1978年开始，派克创办《葡萄酒倡导家》（Wine Advocate）杂志，来刊载他对世界各地葡萄酒的分析与评价报告，并邮寄给消费者订购作为购买指南（年费130美元）。目前订户超过5万、覆盖美国每个州和全球37个国家；而且他创建的100分评分系统，成为主宰葡萄酒价格的魔杖。

品酒笔记和分数是派克对于葡萄酒世界的主要贡献。他用自己的百分制评分体系影响了整个葡萄酒行业，并为原本等级分明的葡萄酒社会带来了美国式的民主。不过当派克在去年12月宣布交出《葡萄酒倡导家》主编一职后，这一事件立刻引起业内的密切关注。毕竟，在葡萄酒尤其是波尔多葡萄酒的品评领域，派克的地位无人能取代。

在国际上，葡萄酒评家(Commentators 或Wine Critics) 被归类为新闻界，主要作用是对葡萄酒进行品质评价，一般以评分的方式公布，并且传播相关葡萄酒知识。不过，有意思的是，虽然法国是世界上最著名的葡萄酒生产国之一，但世界最著名的葡萄酒评家都在英语国家中，除了传奇的派克，美国《葡萄酒观察家》(Wine Spectator) 杂志的评酒编辑团队；英国的《品醇客》(Decanter)评酒编辑团队，还有备受尊崇的葡萄酒作家休·约翰逊(Hugh Johnson)和珍茜·罗宾逊（Jancis Robinson）等等。

虽然葡萄酒酒评家们采用的是各自不同的评价方式，但与为葡萄

酒企业服务的市场营销、公关公司、广告代理商的最大不同是，不涉及具体酒庄和品牌的商业利益活动，无论是何种活动，原则上均不涉及，否则不可能保持公正。在这方面派克可以说是最有代表性的酒评家，所以可以保持长久的声望和荣誉。

从以律师为业到转为职业葡萄酒评家，从爱好发展成为事业，再到“派克时代”的来临，经过了30多年的历练和坚持。虽然最初入行时的葡萄酒贸易充斥着利益、裙带关系，一些主要的葡萄酒作家热衷于靠写作推销酒，对于葡萄酒的评论要么辞藻华丽，要么暧昧不明，对葡萄酒产品本身没有做任何实质性评论。

而派克认为他自身就是一个葡萄酒消费者，要写的葡萄酒信息就是给消费者看的。于是他“完全独立”，主办的刊物不靠任何广告收入维持，赴外国评葡萄酒的费用也是全部自己付，受生产商影响最小。正是因为如此，即使派克评酒不是盲品，但他的评分对消费者和生产商也都产生了巨大的影响。酒商往往在葡萄酒上市定价前恭候派克的评分来作为定价依据。即便是某些专业评论家在某些领域的成就超过了派克，但由于没有派克的名气，所以影响也较小。

一个人对葡萄酒的判断是非常私人化的，而且对其判断的方式也是不可复制。今天派克的分数仍然决定着波尔多精品葡萄酒市场，但这种能力好像暂时无法转移。所以，虽然无论谁坐到派克曾经的位置上都将获得无限的尊敬和关注，但不会再有谁像派克那样左右市场。更何况，派克虽然曾有提到过退休的打算，但面对“卸任”传闻表示不会卸任，只是工作中最繁重的部分进行授权。甚至我们都白激动了，因为派克还坦言道：“我希望我能再年轻25岁，加入新的团队，共同奋斗”。



汪子懿

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。

True Colours of Californian Wine 真实的加州葡萄酒

文/Text 汪子懿

喝酒之人说到加州葡萄酒，十之八九会用一个词来描述：“壮实”，或“肥大”。甚至很多旧世界产国的人们会嘲笑说“那里的酒就如美国人，强壮有余，细腻尚缺”。曾经的我，也是这种观念的拥护者，通常情况是不轻易去碰加州酒，更别说在自家酒柜中出现其身影。

然而，似乎冥冥中有股力量，推着我去认证自己的偏见，就如很多年前对德国酒那样：若不是深入产地，品了无数酒，怎么会有质的认识？那句出自清代钱泳《履园丛说》“读万卷书，行万里路，两者不可偏废”于我这等学酒、爱酒之人不同样适之？

为期一周的加州行虽然短暂，但收获甚多。暂不说因1976年那场极具历史意义的盲品比赛而名声鹊起的纳帕谷（Napa Valley），还是更具“风土”的索诺玛郡(Sonoma County)，连初识的利物摩尔谷(Livermore Valley)都给我优雅之感，可谓完全颠覆先前对加州酒的印象。

先说说纳帕谷。总面积才18000公顷的葡萄产区，按微气候以及土壤特质又分成了16个AVA（注：相当于次产区）。特别是那些夏日白天气温很高，而清晨和晚上受来自圣巴勃罗（San Pablo）湾雾气影响而日夜温差很大的次产区，如橡树镇（Oakville）；而一些日夜温差虽然不大，但有相当凉爽的夜晚以及较高海拔的地方，如春山区（Spring Mountain Dist.）；又如受到晨雾影响而日间气温缓慢上升，外加海洋微风作用即使下午也非常舒服的杨特维尔（Yountville）区，都保证葡萄有足够酸度以成为未来葡萄酒之脊骨。

罗伯特·蒙大维（Robert Mondavi）旗下来自橡树镇的2009珍藏嘉本纳沙威浓（Reserve Oakville CS.）除了颜色上有典型加州酒深郁，香味充满成熟水果和黑橄榄以及茴香味道，浓郁而不张扬，尽显女性气质；单宁扎实而成熟，非常温柔得在口中滑过后，立马彰显其加州酒特有的力量；平衡感极佳，至少可以窖藏25年之久。

位于春山区中心地带的春山酒园（Spring Mountain Vineyard）其葡萄来自位于纳帕谷西边玛雅喀玛斯山（Mt. Mayacamas）的坡地、海拔1000多米和400-700米的两块葡萄园，高海拔使得这里的长相思即使放入旧法国橡木桶中发酵并酒渣接触长达6个月，酸度也丝毫不受影响。

响，除了带有微微香草还伴有花香，酒体饱满但深沉内敛。

贝灵哲（Beringer）那款Private Reserve雪当利酒让我意犹未尽，虽然高达14.7度的酒精度，口腔中却不曾出现任何灼热感，反而优雅十足，绵长而丰饶的果香包裹着淡淡黄油在舌尖层层铺开。

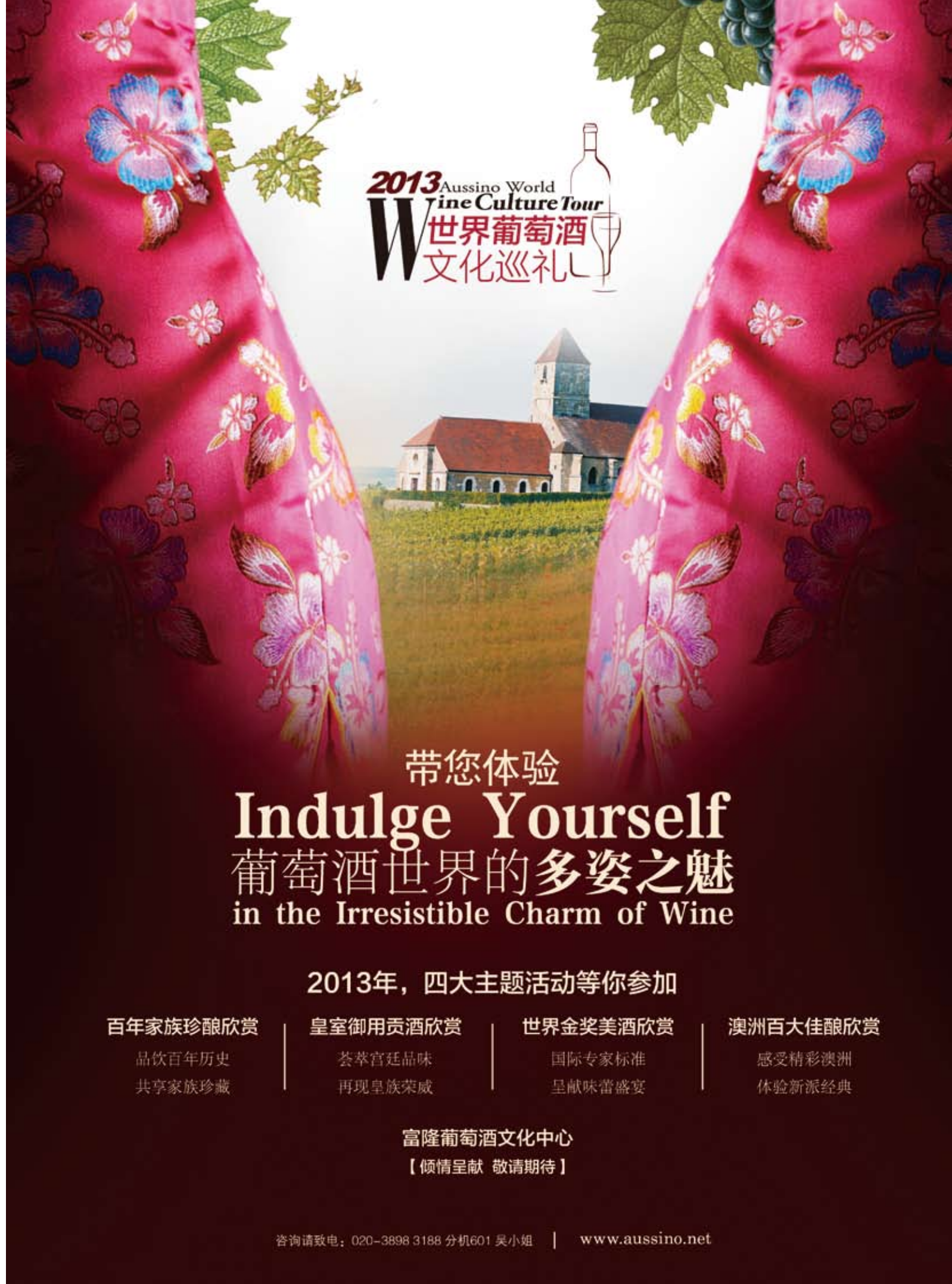
索诺玛在东边隔玛雅喀玛斯山与纳帕谷相连，往西被海岸山脉（Coast Mountain Range）阻隔了前往太平洋的道路。变化多端的谷地气候以及来自海岸以及圣巴勃罗雾气之多寡与持续性决定了这个产区13个AVA的特性，总体而言，索诺玛郡比纳帕谷更凉爽，天气趋于不稳定。特别是那些来自山坡地的雪当利与仙粉黛让我印象深刻。

石街(Stonestreet)单一园Upper Barn的雪当利2010年，来自雾线之上的种植地确保了葡萄拥有足够的成熟度，而高海拔（569米）又保证了日夜温差极大——为葡萄成熟之余保有酸度和果香作出贡献，以岩石为主要土壤的葡萄园更为雪当利酒赋予了更多矿石气息；这款可以媲美布根地美素区（Meursault）的酒售价为75美金。

以仙粉黛酒建立声望的Ravenswood当然也不会令人失望，特别是售价才35美金的单一园Barricia 2009，虽然不可避免出现果酱、极为成熟黑色水果香，但无论平衡感还是优雅性胜于其他，酒体依然有力，单宁柔和却不失力度，是款可以陈年之佳酿。

利物摩尔谷作为一个AVA，还不为我们熟悉；但这个小小的产区却是加州酒的发源地。更不为人所知的是，目前全州所用的80%雪当利克隆品种都源于此地的威迪酒园(Wente Vineyards)。确实，他家的Morning Fog 雪当利2011年就如酒名所暗示，受雾气影响而可以保持凉爽温度，该款葡萄酒带有并不奔放的香味，无论是花生、坚果还是奶油香、肉桂味都悠远而迷人，入口酸度良好，酒体扎实，虽有肌肉感，但应该算个体态匀称的女郎。

这次加州行，虽然只去了3个产区，但偌大的加州葡萄酒种植区就如先前的黄金矿藏那样，吸引着热爱酒的你我他去细细挖掘，以发现蕴藏其中的珍宝。🍷



带您体验
Indulge Yourself
葡萄酒世界的多姿之魅
in the Irresistible Charm of Wine

2013年，四大主题活动等你参加

百年家族珍藏欣赏

品饮百年历史
共享家族珍藏

皇室御用贡酒欣赏

荟萃宫廷品味
再现皇族荣威

世界金奖美酒欣赏

国际专家标准
呈献味蕾盛宴

澳洲百大佳酿欣赏

感受精彩澳洲
体验新派经典

富隆葡萄酒文化中心

【倾情呈献 敬请期待】

Aussino World Wine Culture Tour 2012 2012年世界葡萄酒文化巡礼

看，晶莹剔透点玉液琼浆；
摇，馥郁醇厚的陈年佳酿；
闻，独具特色的异域芳香；
品，多姿多彩的世界风情。

12个月，
12座城市，
12次美酒飨宴，
带您体验世界葡萄酒的文化之美。



1月 **佛山站** 葡萄品种篇之 国王与皇后的故事

他是国王，大器晚成，体格雄健，沉稳复杂，风格浑厚；
她是王后，聪颖早熟，体态轻盈，温婉柔和，仪态万方。
他的名字：嘉本纳·沙威浓；她的名字：梅乐。

2月 **北京站** 葡萄品种篇之 系出名门，异域典范

阳春二月，富隆邀您观其色、闻其香、品其味，齐来判断
玛碧和穗乐仙的各种神秘化身。

3月 **广州站** 葡萄品种篇之 当霸气王族遇上傲然贵族

丰满圆润的雪当利，散发着独一无二的王者霸气；清新
明快的威士莲，形似傲然的贵族；当“霸气”碰上“傲
然”，会有何奇遇呢？

4月 **梅州站** 海陆盛宴，品味佳酿—— 禽类食材与葡萄酒

美酒为配餐而生，和谐的酒餐搭配就是一场完美的联姻。
丰富的禽类菜式，和我们的葡萄酒相遇，会碰撞出怎样的
火花呢？

5月 **重庆站** 海陆盛宴，品味佳酿—— 葡萄酒配餐的巴蜀演义

美食与美酒的完美搭配，就如刘邦拜得韩信，玄德生逢孔
明，足可名垂千古。您想开创川菜搭配葡萄酒的先河，
为蜀中美食寻找一位统军上将？

6月 **大连站** 海陆盛宴，品味佳酿—— 海鲜与葡萄酒的圆舞

海洋的鲜与葡萄酒的醇，就如圆舞曲中一对从容优雅的舞
者。旋舞中，转动的身姿与衣袂渐渐融合，犹如一幅构图
和谐的油画。

7月 **石家庄站** 产区对比系列之 法国波尔多右岸：圣达美隆vs宝物隆

漫步在古朴的街道，斑驳树影下的你是否闻到从葡萄田飘
来的温醇酒香？感受右岸的个性和人情味，品味圣达美隆
和宝物隆的优雅细致。

8月 **贵阳站** 产区对比系列之 新世界双龙汇：南澳vs加州

澳大利亚和美国，被誉为新世界葡萄酒的两大龙头，紧随
着旧世界法意西三国的步伐，扬威世界。让我们共赏南澳
和加州的同场竞技。

9月 **青岛站** 产区对比系列之 地中海超级双星：里奥哈vs基安帝经典

酒香不怕巷子深，被誉为“西班牙的波尔多”——里奥哈
与意大利人气最高的明星产区——托斯卡纳上演两大旧世
界超级巨星的对决。

10月 **武汉站** 白葡萄酒之 楚风汉韵美酒情

麻辣、清蒸、干煸、煨汤、凉拌.....各种湖北特色菜肴究
竟会与各国白葡萄酒擦出何种火花呢？

11月 **长春站** 甜葡萄酒之 相聚·甜美·分享

爽脆清甜的冰酒，高贵典雅的贵腐酒，浓烈甜香的钵酒，
正如一位位婀娜多姿的女性，风情万种。酒友相聚的时
刻，共品滴滴甘醇。

12月 **珠海站** 红葡萄酒之 醉是末日暖冬时

寒冷的冬天催化我们对葡萄酒的欲望，微醺的时候在冬日
的暖阳下眯一眯，世界末日又如何？在这个冷酷的严冬，
身和心感受美酒带来的暖意和醉意。

Wine Courses 美酒课程

富隆葡萄酒认证课程基础班

基础班为葡萄酒初学者提供从零开始，成为基本葡萄酒饮家的良好机会。课程包括学习葡萄酒基础知识，了解酿酒基本工艺，认识新世界葡萄酒及波尔多产区概况，当然还有品尝美酒等精彩环节。顺利通过本次课程可获由富隆文化中心颁发的课程证书，以及具国际认证资质的波尔多葡萄酒学院课程证书。2012年，文化中心于北京、上海、广州三地12个月无间断举办该课程，每次为期3-4天，带领众多学员一同领略世界葡萄酒的无限魅力。

富隆葡萄酒认证课程专业班

专业班深入学习全球各个葡萄酒产区知识，为已拥有扎实葡萄酒基础的爱酒人士提供晋升为专业葡萄酒顾问的认证培训。与传统的葡萄酒培训相比，本系列针对学员需求，课程为期4-5天，由文化中心资深葡萄酒讲师详细介绍新世界葡萄酒（美洲、大洋洲及非洲篇）、世界知名甜酒、地中海和法国葡萄酒的细况，并进行各国美酒的专业品味鉴赏。优秀毕业的学员可获得国际认证证书A+澳大利亚葡萄酒证书以及波尔多葡萄酒学院课程证书。

富隆葡萄酒认证课程战略班

为满足广大加盟事业盟友在经营管理方面的需求，文化与经营战略班应运而生。课程分为两大模块：文化战略模块涵盖了文化推广策略、主流产品推广要领以及媒体公关策略；经营战略模块包括专卖店商战谋略、顾问营销技巧、专卖店客户关系运营和葡萄酒市场推广手段等。完成为期3-4天的课程可获富隆文化中心颁发的“文化与经营战略班”证书。

富隆葡萄酒鉴赏课程

周末班的鉴赏课程具实用性强，即学即用的特点。针对葡萄酒初学者，全方位介绍葡萄酒基础知识、品酒概要、酒餐搭配、常见实用的葡萄酒知识问答等，目前已开发的精彩课题包括：葡萄酒基础入门、闻香识美酒、甜美时光-世界甜酒品鉴、漫步世界酒香-法国篇、波尔多葡萄酒认证课程（优秀毕业人士可获具国际认证资质的波尔多葡萄酒学院课程证书）及A+澳大利亚葡萄酒认证课程（优秀毕业人士可获具国际认证资质的A+澳大利亚葡萄酒证书）等。2012年，文化中心每月周末均于北、上、广三城滚动举办上述课程，广受各地学员的热烈欢迎。

2013年上半年的详细开课情况请查看最新的富隆葡萄酒鉴赏课程宣传手册。

葡萄酒知识培训

主要针对富隆的内部员工，为更好推广产品并提升葡萄酒知识水平，文化中心每月举办员工葡萄酒知识培训，课程以知识+品酒体验为主。2012年的培训内容涵盖意大利、西班牙、澳大利亚、新西兰、美国、智利、南非、阿根廷等国葡萄酒，以及隆河谷产区及产品、南法国及布根地重点品牌、名庄副牌、专有品牌新品和甜酒等知识培训。



“舌尖上的富春山居”——法国顶级葡萄酒品鉴会 Agile Group——Top French Wines Tasting

在落日余晖之际，宾客一边细啖顶级法国名酒，一边聆听富隆葡萄酒文化中心总经理分享世界各地庄园的葡萄酒文化。最浪漫的唇齿接触，最顶级的味蕾享受，最高级别的精英相聚，在富春山居展开。

时间：2013/01/19

地点：广州雅居乐富春山居会所



敏捷·君御国际葡萄酒品鉴 Minjie Royal International Wines Tasting

在舒适的家居，细细地品味葡萄美酒确实是赏心悦目的美事。敏捷·君御国际为其客户带来世界葡萄酒品鉴活动，让高雅健康生活这一概念得到更好的诠释。

时间：2012/12/15-12/16

地点：广州南沙敏捷·君御国际



敏捷·上品公馆葡萄酒寻味之旅 Minjie Xuanguang International Wines Tasting

华南板块核心商住综合旗舰——上品公馆携手富隆酒业，为宾客呈献一场葡萄酒品味之旅。富隆品酒师以互动、交流的形式，让来宾轻松愉悦地走进博大精深的葡萄酒世界。

时间：2012/12/08、09，2012/12/15、16

地点：广州番禺敏捷·上品公馆



“威迪·摩根道杯”高尔夫邀请赛于春城挥杆 “Wente·Morgan” Golf Invitational

富隆酒业携手威迪酒园及世界级商务集群摩根道，共同举办了精彩纷呈的高尔夫邀请赛，让汇聚高尔夫与葡萄酒的盛宴在昆明滇池湖畔高尔夫球会完美落幕。富隆酒业时尚和健康的品牌精神，在这项优雅而充满激情的运动中得到充分诠释。

时间：2012/12/07

地点：昆明滇池湖畔





柏图斯家族 Ets. Jean-Pierre Moueix

波尔多八大名庄之首“柏图斯庄园” (Petrus)闻名于世，造就其成功的幕后功臣非柏图斯家族（又名JPM家族）莫属——一个追求完美酿酒艺术的传奇集团。正是这种严谨的态度，才酿造出目前波尔多质量最好、价格最贵的酒王之王——柏图斯庄园红葡萄酒，它是英女王伊丽莎白的婚宴用酒，也是美国肯尼迪总统的挚爱。十一月初，家族第三代传人Edouard Moueix先生带来数款精品佳酿，为北京、西安、重庆和广州的爱酒之人呈现波尔多的酒王风范。



麦威廉集团 McWilliam

麦威廉集团（McWilliam）创建于1877年，是澳洲最老牌的葡萄酒企业之一。目前，由家族的第6代人继续导航前行。在麦威廉身上，流淌着一流葡萄酒企业的血液：创新、果敢、不服输。他们深信，酿造葡萄酒的是人和人的精神，不是企业。这一信念为麦威廉赢得了无数荣誉。单是2009年一年，就有40座奖杯和889块奖牌打上麦威廉的印记。时处晚秋11月，酒庄代表与湘潭、台山、南宁和桂林的酒友一同领略澳洲的顶级风味。



乐梦迪&猎豹 La Motte & Leopard's Leap

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（La Motte）创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一，她的酒以优雅、高贵和经典而著称，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，产品富有浓郁花果香味，入口甜美，感觉热烈澎湃，是南非新派葡萄酒的代表作。11月底，美酒风潮席卷东兴、湛江、泉州、厦门、株洲和大理，您感受到了吗？



力高宝德&哥德利安 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。一边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——哥德利安。年末已至，副总裁Daniel Hellec先生邀请三亚酒迷共享这场名庄饕宴。



黑桃A Armand de Brignac

作为世界上唯一一款纯手工制作的香槟，每一瓶黑桃A都是全手工精心制作：从传统的手工摇瓶、封塞装瓶，到锡合金酒标的贴印，所有步骤皆由Cattier家族仅8人的团队完成。2009年在国际权威的香槟杂志《佳香槟》组织的盲品大赛中，黑桃A黄金香槟在一千多款优秀品牌香槟中一举夺魁，成为全球头号香槟。口感和包装的双重奢华，品质和售价同步居高，黑桃A是上流社会生活的必备酒品。这个冷冬12月，酒庄CEO Brett Berish先生为中山、梅州、西安、成都和苏州的客人带来奢华的浪漫。



金钟庄 Château Angelus

位列波尔多圣达美隆列级名庄第一级，产量稀少，品质超群。2012年9月初，金钟庄正式被提升为圣达美隆列级名庄第一级A组酒庄之一（与欧颂庄和白马庄齐名）。这个荣誉不仅仅是整个葡萄酒市场对其品质的肯定，更是对金钟庄杰出工作的嘉奖。暖春伊始，庄主Hubert de Bouard先生欣喜带来酒庄名酿，从南到北，与广州、长沙、绵阳、南京、上海和北京的爱酒之人共庆新年。

玛格丽 Santa Margherita

玛格丽酒庄坐落于著名水城威尼斯之旁，作为意大利三大酒庄之一，其拳头产品——灰贝露白葡萄酒，引起了整个意大利的灰贝露葡萄酒风潮；其起泡葡萄酒更是获得意大利最佳PROSECCO称号。在圣诞来临之际，富隆酒业诚邀您来到广州空中花园，一起欢度威尼斯嘉年华，品尝玛格丽集团旗下的精品佳酿，开启一场华丽的味蕾旅行。



Product Awards 产品获奖

澳大利亚Australia

★ 双掌(花园系列)巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 ①
Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz 2009

《美食与美酒》杂志 “年度五十佳葡萄酒精选”
Food & Wine—Best 50 Wines of the year

★ 双掌(画廊系列)嘉本纳玛碧红葡萄酒 ②
Two Hands The Bull&The Bear Cabernet Sauvignon Malbec 2010

《中国葡萄酒》杂志年度百大葡萄酒评选，92分
Wine in China--Top 100 Wines of the Year

美国USA

★ 威迪酒园雪当利白葡萄酒 ③
Wente Morning Fog Chardonnay 2011

丹佛国际葡萄酒大赛，金奖
Denver International Wine Competition, Gold medal

★ 宝贺斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒 ④
Paul Hobbs Napa Valley Cabernet Sauvignon 2010

罗拔·派克Robert Parker 92+分

★ 宝贺斯(宝库)嘉本纳沙威浓红葡萄酒 ⑤
Paul Hobbs Crossbarn Cabernet Sauvignon 2010

罗拔·派克Robert Parker 91 分
“宝贺斯的嘉本纳沙威浓葡萄酒的一大特色是在各个阶段都散发独特、迷人的韵味”
“...Paul Hobbs Cabernet Sauvignons...deliver incredible pleasure throughout their entire lives”

★ 宝贺斯珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 ⑥
Paul Hobbs Beckstoffer Dr Crane Vineyard Cabernet Sauvignon 2010

罗拔·派克Robert Parker 96 分
“酒体醇厚、香味馥郁优雅、让人惊叹的美酒”
“rich, sumptuous and totally striking”



智利Chile

★ ⑦ 伊翠园红葡萄酒
Intriga Cabernet Sauvignon 2009

罗拔·派克Robert Parker 92 分，
“香气馥郁、纯净，酒体平衡而细致，一款不可多得的嘉本纳沙威浓”
“Gorgeous bouquet, so pure...well balanced. A sublime Cabernet”

★ ⑧ 圣卡罗世纪传承红葡萄酒
Santa Carolina Herencia Carmenere 2007

《美食与美酒》杂志 “年度五十佳葡萄酒精选”
Food & Wine--Best 50 Wines of the year

新西兰New Zealand

★ ⑨ 胜嘉力珍藏贝露娃红葡萄酒
Saint Clair Omaka Reserve Pinot Noir 2009

《橄榄美酒评论》2012年度冠军酒盲品会
400-600元组年度最佳酒款
Winepress--Champion Wine Blind Tasting
《中国葡萄酒》杂志年度百大葡萄酒评选，91分
Wine in China--Top 100 Wines Evaluation

New Product Preview 新品预告



双匙卓宁园 红葡萄酒 Domaine Tranquillité, Vin de Pays d'Oc

在18世纪时，该园地出品即为路易十四宫廷御用葡萄酒，深受王室成员喜爱；获2008年《品醇客》杂志（Decanter）“世界最佳葡萄酒大赛”银奖以及2008年国际葡萄酒与烈酒大赛铜奖。



Saint Chinian
五大最杰出酒庄之一



双匙芷园红葡萄酒 En Silence, Saint Chinian

采用可持续耕作法种植，以传统方法剪枝以限制产量，手工采摘，用传统方法酿制；在2006年的《法国葡萄酒评论》中被评为Saint Chinian地区五大最杰出酒庄之一。



双匙宝地园 红葡萄酒 L'Excellence De Mon Terroir, Collioure

庄园位于比利牛斯山（Pyrenees）东麓，濒临地中海，阳光充足，非常适宜酿造热烈奔放的穗乐仙和歌海娜；是产量稀少的产区精品，因严格限制果实产量，每年仅酿得8000瓶；贝尔纳·马格雷非常赞赏此片顶级园地的潜力，购下后严格依照黑教皇城堡的酿造方法来打造最能反映当地风土的精品美酒。

每年仅产
8000瓶

葡萄老藤平均树龄50年，
最老达100年



双匙慈父园 红葡萄酒 Si Mon Père Savait, Côtes du Roussillon

果实全部来自葡萄老藤，平均树龄达50年，最老达100年；庄园名直译意思为“如果我父亲知道了”，只因贝尔纳·马格雷最初涉足葡萄酒业时受到父亲反对，持传统思维的父亲坚称他的创新观念注定失败。后来马格雷事业有成，不仅购得波尔多列级名庄还在各地搜集顶级庄园，特别以此命名来纪念一直鞭策他前进的父亲。



陈年潜力
长达7至17年
的老树穗乐仙



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

一款极为浓郁复杂的老树穗乐仙，陈年潜力长达7至17年之久。全部葡萄藤年龄介于52-107年间，采取干涸法种植，葡萄量少而质优，展现典型的巴罗莎老树穗乐仙风格。酒名以在葡萄园任职30多年的Karl Heinrich ‘Eduard’ Kalleske先生命名。曾获2012年加拿大国际葡萄酒竞赛（Sélections Mondiales Des Vins - Canada 2012）金奖，Winestate杂志评价4星。



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

可年轻饮用亦可陈年10年左右的经典巴罗莎嘉本纳沙威浓。被收录在詹姆士·哈立德的《澳大利亚葡萄酒全书》中，并获得5星评价“葡萄在最佳成熟状态采摘，带来中等浓郁的口感，香味在口腔中直接、开放。”澳洲Wine Front杂志评价91分。澳洲Winestate Magazine杂志评价4星。

克拉斯酒庄 Kalleske

“以奔富酒王系列的葡萄供应商”一鸣惊人，克拉斯于2002年创立自己的品牌，被澳大利亚最著名的酒评家詹姆斯·哈立德（James Halliday）评为“五星级酒庄”（five-star winery）。



收录于《澳大利亚葡萄酒全书》
获詹姆士·哈立德5星评价

双匙系列

由波尔多名庄黑教皇城堡庄园(Ch. Pape Clement)的主人、法国葡萄酒业传奇人物贝尔纳·马格雷(Bernard Magrez)经多年考察在法国南部精选出的顶级风土土地，参考黑教皇城堡的管理及酿酒方式。

Aussino News

富隆动态

2012“富隆杯”高球精英邀请赛圆满落幕 Aussino Golf Invitational 2012 Successfully Concluded

11月14日，2012“富隆杯”高球精英邀请赛在广州九龙湖高尔夫球会华丽挥杆。赛事吸引了来自全国各地的富隆盟友和葡萄酒爱好者的积极参与，连南非知名葡萄酒品牌猎豹和乐梦迪的酒庄代表也特意前来参赛。赛场上汇聚着热爱高尔夫球运动、热爱葡萄酒、热爱富隆品牌的高雅之士，他们同场竞技，激烈角逐，在不断超越自我的同时，也在果岭间尽享富隆杯带来的快乐。

球场上的竞技角逐在晚宴前的葡萄酒半盲品大赛中继续呈现，球场上的潇洒挥杆在这时演变为对杯中甘露的细心品尝。作为“富

隆杯”高球精英邀请赛的亮点之一，赛后的晚宴安排了隆重的颁奖典礼，更有汇聚各国美酒佳酿的精品晚宴。经过一天紧张激烈的角逐，2012“富隆杯”高球精英邀请赛团队冠军由中山队夺得，个人总杆冠军由同样来自中山的廖亚彬先生夺得。而综合高尔夫和葡萄酒竞技较量的双料冠军大奖花落昆明的陈涛先生手中。

爱心同行，助力慈善。晚宴上精心安排的葡萄酒慈善拍卖环节得到来宾的热烈响应，所得款项全数捐献用于兴建、改善贫困地区的希望小学，让孩子们在更好的学习环境中健康成长。



富隆鼎力支持“翰林杯”高尔夫精英赛 Aussino Supports “Hanlin Cup” Golf Tournament

12月9日，第三届广东高等院校“翰林杯”高尔夫精英赛在广州南沙高尔夫球会正式落下帷幕，富隆酒业将一袭醉人的红色带到激情四溢的高尔夫球场内外，为赛事增添不凡品味。

此次“翰林杯”高尔夫精英赛吸引了来自11所广东省高校校友高尔夫球队的业余球员参加，总决赛共有超过200位选手参加角逐，中山大学以总杆617杆的成绩卫冕。

颁奖晚宴上，富隆独家代理的柏图斯双旗波尔多红葡萄酒与晚宴菜式搭配得宜，以柔和酒体、浓郁果香、平衡口感，获得在场嘉宾的一众好评。悉心安排趣味葡萄酒盲品大赛让来宾在乐趣中更了解葡萄酒的个性之处。

2013年，富隆酒业将继续活跃于各项高雅社交运动，让那一抹靓丽的富隆红成为一道挥不去的风尚回忆。



富隆当选中国连锁经营协会四届理事会理事 Aussino Selected as Council Member of China Chain Store & Franchise Association

2012年11月，在中国连锁经营协会四届一次理事会会议上，富隆酒业被评选为协会四届一次理事会理事，拥有领导、执行协会各机构开展工作，选举和罢免协会重要职位等职权。据悉，同届当选的理事单位还包括华润万家、沃尔玛、家乐福、苏宁电器、麦当劳等各行业的跨国零售巨头。

作为中国连锁/特许经营的全国性行业组织，中国连锁经营协会

为行业单位提供最新资讯、专业管理知识及详细企业经营数据。协会会员由全国各地的优秀零售、餐饮、服务业及各类供应商组成，当中包括不少全球性知名品牌。

屹立行业17年，富隆酒业根据国内不同地方的经济水平、市场成熟度及终端客户层次等进行科学细分，结合自身丰富的专业知识和行业经验，创立了多元化的葡萄酒零售体系，开辟了业界的先河。

泰来斯晋级四大最畅销澳洲葡萄酒品牌 Taylors Ranked Top 4 Best-selling Australian Wines

2012年12月，国际著名市场调查研究公司AC Nielsen发布了一组关于澳洲葡萄酒品牌年度零售销售状况的数据。

销量排名前十位的酒庄中，富隆独家代理的南澳家族酒庄泰来斯（Taylors）排行第四，仅次于杰卡斯（Jacob's Creek）、奔富（Penfolds）和禾富（Wolf Blass）这三家大型酒业集团旗下的商业化品牌，成为澳洲本土销售量最大的葡萄酒品牌之一。了不起的是，泰来斯酒庄创建于1969年，目前由第三代传人Mitchell Taylor先生掌舵，是由家族成员代代经营的家族酒庄，而非商业味浓重的企业式酿酒商。

据该数据显示，虽然泰来斯排名居4，但其销售单价均比排名前三的酒庄要高，由此可见，酒庄并非以低廉价格攻占市场，而是靠其稳定而优秀的品质取胜。在2012年低迷的市场状况下，大部分酒庄已然偃旗息鼓，静待经济严冬过去，而泰来斯却仍以缓慢而稳步的增速向上攀升，实力毋庸置疑。

据悉，目前泰来斯酒园年产量约500万瓶酒，全部来自本园葡萄，且在本园酿制、储存及装瓶。在澳洲你几乎可以在任何酒类专卖店（Bottle Shop）、餐厅和酒店见到泰来斯酒。其出品每年都能在澳洲国内的葡萄酒大赛中夺得重要奖项，被澳洲业内人士誉为质量最稳定的庄园酒。

而泰来斯酒王系列（Taylors St. Andrew）则是在出色的风土条件下，以精耕细作的管理和一流人才，来酿造世界顶级美酒。自1996年第一个年份上市以来，泰来斯酒王每年都能在权威的国际葡萄酒大赛中，力压群雄获取多项荣誉奖杯、金奖和银奖，令酒界“英雄”丝毫不敢怠慢。

其精品系列海马园（Taylors Jaraman）拥有多区深度精选的优质葡萄酒，市场定位在泰来斯酒王系列和泰来斯庄园系列之间。

主要反映大产区特色的宝美丝系列（Taylors Promised Land）产量较大，非常可口，被誉为价廉物美的日常餐酒。

2012之舟大学生年度提名展广州&上海站 The Boat of 2012 “Aussino Cup” Exhibition On Show in GZ & SH



2012年11、12月，由今日美术馆主办，富隆酒业冠名赞助的“2012之舟：‘富隆杯’当代艺术院校大学生年度提名展”在上海、广州举行作品巡回展览，包括金、银、铜、优秀奖及学院奖的全部作品。

本届大学生提名展从稿件征集到评选展出受到社会的广泛关注。来自全球300余所艺术院校3000余学生的万余幅作品报名参加评选。据悉“大学生提名展”启动于2006年，是中国首个由民营非盈利美术馆创办的针对大学生群体的公益艺术奖项。“大学生提名展”自创办以来，凭借其成熟的运作体制、权威的学术水准、公正透明的评选机制，得到了艺术界的广泛关注，今年已成功迈入第七届。

本着关怀及支持祖国的文化艺术事业发展的愿景，富隆酒业参与到“大学生提名展”中，鼎力支持这一公益艺术奖项的发展。富隆总裁沈宇辉先生表示：“葡萄酒本身就是艺术，艺术品和葡萄酒一样，都是有生命的。”富隆希望通过发掘和展示更多优秀艺术作品，带给葡萄酒爱好者高雅的艺术鉴赏机会，也期待有更多人关注创造未来的艺术学子，关注他们给中国当代艺术带来的可能性。



Charity Foundation
慈善基金

富隆葡萄酒慈善基金2012年12月财务简报
Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Dec. 2012

期初账户余额 Initial Account Balance

¥442215.86

INITIAL ACCOUNT BALANCE

本期拍卖收入 Current Period Auction Income

¥123900.00

CURRENT PERIOD AUCTION INCOME

合计收入 Total Income

¥123900.00

TOTAL INCOME

支出 Expenditure

慈善款转入中国青少年发展基金会
Fund transferred to China Youth Development Foundation

¥70000.00

EXPENDITURE

合计支出 Total Expenditure

¥70000.00

TOTAL EXPENDITURE

期末账户余额 Current Account Balance

¥496115.86

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
2012-07-08	圣卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒5L Santa Carolina-Reserva de Familia Cab.Sauvignon			
	小龙船红葡萄酒3L Grand Bateau Rouge			
	德国冰白葡萄酒3L Weltachs Beerenauslese			
	猎豹庄贝露特穗乐仙红葡萄酒750ml Leopards Leap Pinotage Shiraz			
	猎豹庄嘉本纳梅乐红葡萄酒750ml Leopards Leap Cabernet Merlot	珠海逸品庄贸易 有限公司	珠海 Zhuhai	¥ 14900
	猎豹庄家族典藏红葡萄酒750ml Leopards Leap Family Collection Shiraz Mourvedre Viognier			
	乐梦迪嘉本纳沙威浓红葡萄酒750ml La Motte Cabernet Sauvignon			
	乐梦迪穗乐仙红葡萄酒750ml La Motte Shiraz			
	乐梦迪千禧珍藏红葡萄酒750ml La Motte Millennium			
2012-10-20	猎豹庄嘉本纳梅乐 18L Leopards Leap Cabernet Merlot	袁进光 Yuan Jinguang	珠海 Zhuhai	¥ 20000
	武当王 2008 750ml Chateau Mouton Rothschild			¥ 50000
	龙船庄园红葡萄酒 2006 5L Ch. BeyChevelle	张爱琴 Zhang Aiqin	北京 Beijing	¥ 28000
2012-11-14	菲丽宝娜粉红香槟 1.5L Champagne Philipponnat - Brut Reserve Rosee	喻子健 Yu Zijian	广州 Guangzhou	¥ 3000
	碧尚女爵堡 1999 1.5L Ch. Pichon Lalande	李南 Li Nan	广州 Guangzhou	¥ 8000

Events Preview 活动预告

市场活动Events

2013葡萄酒文化巡礼之百年家族葡萄酒 Wine Culture Tour 2013

举办时间：2013.02.25~28
举办城市：德阳、贵阳、东莞、佛山
悠久的历史见证代代传承的不懈追求，品味百年家族葡萄酒，微醺在时间的故事里。

维特思 Weltachs

举办时间：2013.03.11 ~ 15
举办城市：江门、三乡、贵阳、遵义、长沙
被誉为德国冰甜酒的新星，酿酒哲学简单明了——高品质而又有个性的甜葡萄酒来自于多个要素，但好酒少不了投入和热情。

迪狮龙 Cognac Tesseron

举办时间：2013.03.12 ~ 16
举办城市：佛山、英德、厦门、临沂
稀世、满分的生命之水，迪狮龙29至尊X.O.干邑白兰地曾获罗拔·派克(Robert Parker)100分评分，是目前为止世界上唯一一款获评满分的干邑。

喜悦 C.V.N.E

举办时间：2013.03.11 ~ 17
举办城市：桂林、佛山、乌鲁木齐、天津
唯一一个被授权采用国旗颜色做酒标的西班牙酒庄，也是西班牙皇室的婚宴指定用酒，雄厚实力可见一斑。

橡树河畔 La Rioja Alta

举办时间：2013.03.25 ~ 29
举办城市：拉萨、广州、武汉、珠海、江阴
坐落在奥哈河畔(Oja)，以四周静立的四棵橡树为酒标印记。屡获大奖后，毅然决定酿造真正属于饮家的好酒，是西班牙数一数二的精品酒庄。

威拿 Wirra Wirra

举办时间：2013.03.18 ~ 22
举办城市：邯郸、唐山、青岛、西安、南京
“Wirra Wirra”是一句澳洲土著人的话，意思是“欢聚之地”，这里的酒像酿酒者一样，和善可亲、热情开放、畅快自然。

嘉斯山 Montgras

举办时间：2013.03.25 ~ 29
举办城市：南宁、乐从、石岐
被誉为“智利葡萄酒业的明日之星”。悉心种植的法国名种葡萄，经验丰富的酿酒技术，以及齐心协力的家族精神造就这个声誉日隆的企业。

力高宝德&歌得利安 Nicolas Potel & Claude Chonion

举办时间：2013.03.26 ~ 30
举办城市：昆山、苏州、无锡、常州、湛江
一个是布根地闻名遐迩的耀眼新星，一个是历史悠久的名酒庄，同台献技，不容错过。

泰来斯 Taylors

举办时间：2013.04.07 ~ 15
举办城市：长沙、湘潭、株洲、南京、弥勒、昆明
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。

赛乐图 Ceretto

举办时间：2013.04.15 ~ 19
举办城市：无锡、苏州、大庆
有“意大利巴罗露（Barolo）酒王”的美誉，是意大利顶级好酒的代名词。

波尔多酒庄 联合晚宴

举办时间：2013.04.22 ~ 26
举办城市：广州、湛江、重庆、北京
齐聚来自巨石庄园、美雅、金絮兰、宝来湖、贵图、碧茵、花骑士和格兰治多个酒庄的精品美酒。

课程培训Courses

富隆酒业葡萄酒认证课程专业班

举办时间&城市：
2013.04.22 ~ 24 / 北京
2013.05.06 ~ 10 / 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。

富隆酒业葡萄酒认证课程基础班

举办时间&城市：
2013.03.11 ~ 13 / 北京
2013.03.26 ~ 29 / 广州
2013.04.10 ~ 12 / 上海
2013.05.13 ~ 15 / 北京
2013.05.22 ~ 24 / 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战略班

举办时间&城市：
2013.04.16 ~ 19 / 北京
满足广大加盟事业盟友在经营管理方面的需求，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



富隆酒屋 Aussino Wine Shop

浙江慈溪酒屋
地址/Add: 浙江省慈溪市三北西大街362号
No.362, San Bei Xi Avenue, Cixi, Zhejiang Province
电话/Tel: 0574-63813999

富隆酒坊 Aussino Wine Corner

广西南宁酒坊
地址/Add: 广西南宁市古城路5号梦之岛购物中心六楼
F6, Dream Island, No.5, Gu Cheng Road, Nanning, Guangxi

广西南宁酒坊
地址/Add: 广西南宁市金湖路61号梦之岛百货水晶城负一楼
B1, Dream Island Crystal Department Store, No.61, Jin Hu Road,
Nanning, Guangxi

陕西西安酒坊
地址/Add: 陕西省西安市碑林区解放市场6号（开元商城钟楼店B2
层生活超市内）
No.6, Jie Fang Shi Chang, Beilin District, Xi'an, Shanxi Province

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)

Aussino® 富隆 酒业 World Wines

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

北京金宝汇富隆酒屋
店长: 董继春

推荐酒款:
双匙寻梦园红葡萄酒
Mon Seul Rêve



推荐理由:

该酒由法国波尔多多名庄黑教皇城堡庄园 (Château Pape Clement) 的主人、传奇人物贝尔纳·马格雷 (Bernard Magrez) 从朗格多克 (Languedoc) 地区精选佳丽酿 (Carignan)、穗乐仙 (Shiraz) 与歌海娜 (Grenache) 而酿造, 年产量仅八千瓶。毫无疑问, 在法国南部这个神奇的地区, 天才酿酒师贝尔纳又一次获得了很大的成功——寻梦园在2008年《品醇客》杂志“世界最佳葡萄酒大赛”评选中获得金奖, 在2008国际葡萄酒与烈酒大赛中获得铜奖。喜欢波尔多红葡萄酒的朋友不妨尝试一下这款充满黑色水果芳香的法国南部佳酿。

地址: 东城区金宝街88号金宝汇购物中心B1层B106B
电话: 010-8522 1585

西安富隆酒窖
店长: 张永康

推荐酒款:
红石酒园威士莲白葡萄酒
Rock burn Central Otago Riesling



推荐理由:

此款酒产自新西兰最南端葡萄酒产区中奥塔哥, 葡萄品种为威士莲。具有典型的矿物质, 打火石的味道, 还有丰富的柑橘, 桃子, 杏, 蜂蜜, 果脯和坚果香气。由于纬度较高, 气候寒冷, 此酒款酸度很高, 但与此同时也带来更充足的日照, 令果实成熟度颇高。在品尝时, 舌尖可以感觉到微微的甜味, 同时配合清新的酸度, 非常平衡。适合搭配一些烤鱼, 铁板所烹制的海鲜, 或是熏烤类中国菜, 如烤鸭, 烧鸡等。特别是在温暖的春季, 来上一杯清爽的白葡萄酒, 感觉棒极了。

地址: 南大街17号 (建设银行北侧)
电话: 029-87262622

南京富隆酒窖
店长: 陈新

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



推荐理由:

智利三大名酒厂之一圣卡罗出品, 建厂于1875年, 是少数拥有一百多年历史的家族酿酒企业。精选智利嘉本纳沙威浓最佳产区美宝谷的葡萄进行酿制, 全部进入全新法国橡木桶进行陈年, 口感浓郁, 香气复杂, 酒体丰满柔滑。由于该酒主要面向中高端市场, 所以包装大气, 品质极佳, 曾入选智利国宴用酒。此酒包装为6瓶一箱, 送礼自用都非常合适。

地址: 白下区中山东路198号109室
电话: 025-84679799

成都富隆酒窖
店长: 石雨鑫

推荐酒款:
威拿麦罗伦谷穗乐仙红葡萄酒
Wirra Wirra Vineyards McLaren Vale Shiraz



推荐理由:

威拿庄是澳洲葡萄酒业中一块亮丽的蓝宝石, 威拿麦罗伦谷穗乐仙是庄园的精品酒, 它使用纯穗乐仙酿制, 充分彰显其区域特点: 酒体厚重, 颜色深红, 果香馥郁丰盈, 回味悠长。在四川我特别喜爱家乡地道的美食, 典型的川菜以麻辣为主, 用威拿麦罗伦谷穗乐仙配菜又别具一番风味, 烧烤和烤肉也是个不错的选择。威拿麦罗伦谷穗乐仙不仅让我们感受到澳洲葡萄酒的阳光, 同时它也是一款性价比超高而不失优雅个性的葡萄酒。

地址: 武侯区人民南路4段38号, 紫檀1号楼1-1
电话: 028-85921899

南宁富隆酒屋
店长: 植汉辉

推荐酒款:
碧茵庄园红葡萄酒
Château Puy Boyrein



推荐理由:

自波尔多格拉芙的碧茵庄园红葡萄酒价格适中, 对于广大消费者来说, 价位平易近人。此外, 该酒具有典型的波尔多风格, 又带有格拉芙地区特有的圆润、结实口感, 在旧世界酒当中有着超高的性价比。其开瓶即饮、无需醒酒的便利, 非常适合家人、朋友聚餐时享用。最重要的一点, 这款碧茵庄园红葡萄酒非常符合南宁本地消费人群的口感需求。

地址: 南宁市科园大道高新苑41号楼一层12号商铺
电话: 0771-3211469

广州富隆酒窖
店长: 樊春燕

推荐酒款:
柏图斯双旗宝物隆红葡萄酒
Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol



推荐理由:

JPM 家族是波尔多酒王之王柏图斯及众多宝物隆精品名庄的拥有者, 这款柏图斯家族宝物隆红葡萄酒是由现代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之一, 口感符合中国顾客的需求。宝物隆, 被誉为波尔多最璀璨的明珠, 庄园产量稀少没有副牌酒。此款采用JPM家族宝物隆多个精品名庄中筛选的高品质副牌美酒酿造。秉承了柏图斯一贯的完美主义酿酒哲学。以品质取胜。宝石红颜色, 鲜香宜人, 酒质平衡, 尽显活力, 余味悠长。

地址: 天河北路439号首层A铺 (阿一鲍鱼旁)
电话: 020-38811612

请沿虚线剪下
凭券到店即可享受相关优惠!

店Ⓔ荐酒
优惠券 COUPON

促销优惠: 单瓶购买 8 折优惠

北京 双匙寻梦园红葡萄酒
Mon Seul Rêve

活动日期: 即日起至2013年6月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.8 折优惠
整箱 (6瓶) 享受 8.5 折优惠

西安 红石酒园威士莲白葡萄酒
Rock burn Central Otago Riesling

活动日期: 即日起至2013年6月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.8 折优惠
整箱 (6瓶) 享受 8.5 折优惠

南京 圣卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Santa Carolina-Reserva de Familia Cabernet

活动日期: 即日起至2013年6月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.8 折优惠
整箱 (6瓶) 享受 8.5 折优惠

成都 威拿麦罗伦谷穗乐仙红葡萄酒
Wirra Wirra Vineyards McLaren Vale Shiraz

活动日期: 即日起至2013年6月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.5 折优惠

南宁 碧茵庄园红葡萄酒
Château Puy Boyrein

活动日期: 即日起至2013年6月1日



促销优惠: 单瓶购买 8.5 折优惠
买双支赠送精装版礼盒

广州 柏图斯双旗宝物隆红葡萄酒
Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol

活动日期: 即日起至2013年6月1日



请沿虚线剪下
凭券到店即可享受相关优惠!

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：

北京金宝汇富隆酒屋，东城区金宝街88号金宝汇购物中心B1层B106B 010-85221585

*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：

富隆（塞纳河）酒窖南大街形象店，南大街17号（建设银行北侧） 029-87262622

*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：

南京富隆酒窖，白下区中山东路198号109室 025-84679799

*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：

成都富隆酒窖，武侯区人民南路4段38号，紫檀1号楼1-1 028-85921899

*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：

南宁富隆酒屋，南宁市科园大道高新苑41号楼一层12号商铺 0771-3211469

*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：

广州富隆酒窖（天河北店），广州天河北路439号首层A铺（阿一鲍鱼旁） 020-38811612

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权



店铺授权证书计划

授权店铺，优质正货

诚实卖，放心买！



• 如何识别证书

• 与店铺招牌一致。

• 与店铺工商营业执照一致。

• 与实际地址及富隆官网公布的地址一致。

• 有效期一般不多于1年。

• 广州市富隆酒窖酒业有限公司
全称及红色公章。

富隆酒业非常重视保护消费者的权益，为助顾客选购富隆产品时正确识别富隆的授权商户，富隆酒业于2012年7月10日推出【店铺授权证书计划】，向全国富隆授权店发出【店铺授权证书】。到店消费的顾客请认清这个证书。

【店铺授权证书】有效期不多于一年，有效期截至以每年的2月28日或合同有效日期。加盟店每年3月续期一次，所有逾期及无效的【店铺授权证书】必须交还富隆总部。顾客想辨别【店铺授权证书】是否有效，可以留意证书上的“有效期”。顾客如对该商户有所怀疑，可以登陆富隆官网或向富隆总部直营及加盟体系管理中心查询，查询方式如下：

富隆
Aussino World Wines

官网经营体系查询：www.aussino.net/operation/operation.asp 邮件咨询：elfinzeng@aussino.net

电话：400-777-2919；020-38983188-671

Aussino 富隆
World Wines 酒业

从凯撒大帝的宫廷

到拿破仑皇帝的餐桌

他们杯中的葡萄酒，才是最后的征服者

感受诱惑帝王魅力

富隆 您身边的葡萄酒专家

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

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

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390

店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net 富隆酒业官方微博