

WineLife

富隆美酒生活

2012 / Winter

NO.24

冬季刊

AUSSINO
www.aussino.net

Cult Wine from Napa!
纳帕膜拜酒，
前来“拜”年！



Red Temptation -
A Blind Tasting of Red Wines from Six Countries
赤色诱惑——六国红葡萄酒盲品比拼

A Glimpse of Portugal
葡萄牙钵酒大赏

Best Wines for Wedding
今天我要嫁给你了
最佳婚宴葡萄酒

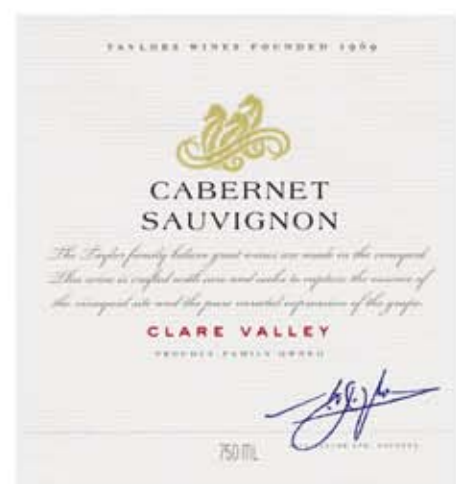
ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >



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



醇美佳酿，邀您畅享

泰来斯·嘉拉谷·南澳省

有别于新世界的工业化生产，我们始终认为好酒必须产自葡萄园。泰来斯葡萄酒经过精心酿制，蕴含了葡萄园的精髓并呈现出不同葡萄的特有味道。



在富隆邂逅经典，领悟传奇

那一年，和风细雨不寻常；
那一年，春华秋实不一般；
那一年，酿酒师是否迎娶了新新娘……
自然的史诗，葡萄的故事，智慧的哲思，异国的芬芳。
富隆带你邂逅经典，领悟传奇。

如您想进一步了解泰来斯葡萄酒，敬请致电400-777-2919联系富隆酒业的销售代表，
或访问富隆酒业网站：www.aussino.net。
我们的英文官方网站亦随时恭候您登录：www.taylorswines.com.au



专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

国际化专业葡萄酒培训及零售机构；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

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

Stepping Onward & Upward 步步高升

最近，法国波尔多右岸圣达美隆公布了新评级。经过6年等待，原来被废除的2006年评级终于重新公布，榜单上最为亮眼的是新升级的两家一级A组酒庄——柏菲和金钟。从此，右岸也有四家顶级的一级A组酒庄与左岸抗衡了！

圣达美隆的评级创立于1955年，经过多年不懈的努力，这两家酒庄一直在一级B组保持着顶尖的水准。能与白马庄和欧颂庄一起列入一级A组对于酒庄意义非常重大，也证明了耐心的等待是一个积累的过程。衷心地祝贺他们，胜不骄，败不馁，最终攀上巅峰！

2012年末逼近，今年整体的经济环境、市场销售都不太乐观，葡萄酒行业市场的泡沫正在逐步褪去。同样地，我们也需要足够的耐心和毅力熬过这个寒冬，迎来春天。



The new Saint-Émilion Classification was recently announced. After a long six year's wait, the repealed 2006 ranking finally made way for brand new grading. After years of waiting in anticipation, two wineries of particular interest have successfully elevated to the rank of Premier Grand Cru Classé A—— Château Pavie and Château Angélus. This now makes a total of four Premiers Grands Crus Classés A chateaux for the right bank to compete with the left bank!

The first Saint-Émilion Classification was published in 1955. Château Pavie and Château Angélus made spectacular wines ranking as top Premier Classé B with many years of unremitting efforts. Their perseverance and patience have paid off by being recognized as Premier Classé A wineries, standing side by side with top wineries Château Cheval Blanc and Château Ausone. Congratulations to them for their achievement! They have not shown arrogance in victory nor have they been discouraged by defeat, and therefore have been ultimately successful.

At the end of 2012, in the overall depressed market, sales cannot be optimistically projected due to the market bubble of the wine industry that is about to burst. We have to be vigilant and be prepared to face this economic winter storm. Similarly, patience and perseverance are again necessary to overcome such rigorous winter weather. Then we can usher in an exciting and vibrant new spring.

蔡颖姬/Grace Cai
2012年11月

CORDIER GRAND VIN DE BORDEAUX



1886-2006 - 120TH VINTAGE

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

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

www.desirecordier.com

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

Contents

富隆美酒生活 目录



封面·故事 COVER STORY

Cult Wine from Napa! 纳帕膜拜酒, 前来“拜”年!

有的酒友——数量绝对不多但群体却相当稳定——他们所追求的既非晚宴上万人顶礼的名庄也不是寻常场合名不见经传的致命邂逅。让他们着迷的是一种蓄意经营的酿酒极致，一种评家高分、售价高企却难得一见的神秘，一种喝一瓶少一瓶的稀缺，一种屡屡求之而不得的遗憾以及有朝一日如愿以“尝”的满足。

这便是膜拜酒 (Cult Wine) 之Cult。

广告索引 | AD INDEX

P002 泰来斯 Taylor's
P005 歌迪雅 Cordier
P007 维特思 Weltachs
P009 美贝园 Finca El Origen
P011 圣卡罗 Santa Carolina
P043 吧王 Barwang

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

名人专访 INTERVIEW

- 024 跨越文化寻根之旅：访旅法华裔画家李放
Searching for Art's Cross-cultural Expression
An Interview with Li Fang

封面故事 COVER STORY

- 030 纳帕膜拜酒，前来“拜”年！
Cult Wine from Napa!

美酒地图 WINE MAP

- 036 葡萄牙钵酒大赏
A Glimpse of Portugal
040 布尔根兰，奥地利
Burgenland, Austria

MW大师班 MW MASTERCLASS

- 044 “盖”棺定论
Sealing the Deal

漫画葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 046 葡萄酒的“江南Style”
Gangnam Style in Wine

酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTES

- 048 科技与风土——走过智利酒业二十年
Technology vs Terroir: Last 20 Years in Chilean Wine Industry



WELTACHS
维特思

富隆
Aussino
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
德国的冰醇诱惑

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
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

www.aussino.net



Contents 目录

会员专区 AUSSINO CLUB

- 050 赤色诱惑——六国红葡萄酒盲品比拼
The Red Temptation -
A Blind Tasting of Red Wines from Six Countries

美酒推介 FINE WINE SELECTION

- 058 今天我要嫁给你了：最佳婚宴葡萄酒
Best Wines for Wedding

佳节将至 FESTIVAL AHEAD

- 066 情人节，喝酒去吧？
Why Not Open a Bottle for Valentine's Day?

饮食情报 RESTAURANT INFO

- 068 冬·宴
Winter Feast

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 072 海之鲜
Delicacies of Winter Ocean

醉心出发 NEW DRINKER

- 078 冬日随想
Winter Fantasy



ORIGIN MATTERS

genuine terroir and Argentinean Winemaking, they define our being

93 pto. WINE & SPIRITS

90 pto. ROBERT PARKER

94 pto. COMPANION

91 pto. WINE ENTHUSIAST

90 pto. ROBERT PARKER

90 pto. WINE ENTHUSIAST

88 pto. ROBERT PARKER

Decanter ASIA WINE AWARDS 2012 REGIONAL TROPHY BEST VALLE

纯净。天然。

定义最真实的阿根廷酿酒风土

FINCA EL ORIGEN

美贝园酒庄

FROM UCO VALLEY - MENDOZA - ARGENTINA

优可谷-门多萨-阿根廷

www.fincaelorigen.com/zh



Contents 目录

富隆美酒生活

品味生活 WINE LIFE

- 082 奶酪颂 (下篇)
Ode to Cheese
- 084 肯尼迪总统: 雪茄与政治
John F. Kennedy: Cigars and Politics

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 088 新加坡·庄布忠
服务重于知识
Service > Wine Knowledge
- 090 香港·刘伟民
巴西葡萄酒新一章
Brazilian Wine: A New Chapter
- 091 台北·刘钜堂
最佳最稀罕葡萄酒
Finest and Rarest Wines
- 092 台北·陈匡民
S的悲喜剧
S's Tragicomedy
- 093 上海·林志鹏
世界末日来临, 你喝什么酒?
Last Wine before 2012 Apocalypse

- 094 深圳·方军
“双反”那点事儿
Anti-dumping and Anti-Subsidy?

活动回放 EVENTS

- 096 2012富隆国际葡萄酒文化节精彩回顾
Review of 2012 Aussino World Wine Festival
- 100 品牌活动
Brands Events
- 104 企业合作活动
Corporation Events

最新信息 NEWS

- 106 产品获奖
Product Awards
- 108 新品预告
New Products Preview
- 110 富隆动态
Aussino News
- 112 行业新闻
Industry News
- 114 慈善基金
Charity Foundation
- 116 新张巡礼
Opening Ceremony



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

富隆美酒生活 WineLife

2012 Winter No.24

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/Supervisor

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

地址 Address:

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

总策划/Organizer

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

编辑部/Editorial Div.

主编 Chief Editor
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
蔡颖姬 Grace Cai
沈蔚 Wolf Shen
梁楚瑶 Elle Liang
李文静 Betty Lee
林瑞丰 Richie Lin
朱桂清 Judy Zhu
吴君 Quin Wu

供稿 Contributor

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
智利 圣地亚哥·马戈兹尼 Santiago Margozzini
悉尼 尼尔·哈德利 Neil Hadley MW
新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
香港 刘伟民 Ronny Lau
台北 刘钜堂 Jason Lau
台北 陈匡民 Kuangmin Chen
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
封应春 Feng Yingchun
项国媚 May Xiang
黄海华 Kelp Huang
詹畅轩 Hin Zhan
方瑞, Tony, 1984

封面摄影 Cover Photographer

栏目摄影 Content Photographer

查询电话/Enquiries

广州 Guangzhou	李子君 Charlotte Lee	020-3898 3188
北京 Beijing	杨仿 Grace Yang	010-6461 2072
上海 Shanghai	李兴杨 Leo Lee	021-6091 3179
成都 Chengdu	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

投稿信箱 Email: Gracecai@aussino.net

传真 Fax: 020-3887 9578

富隆
Aussino® 酒库
— World House —

www.aussino.net

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



苏珊娜·玛斯塔希

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

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

文/Text Suzanne Mustacich 译/Translate Betty

直击波尔多

2012年圣达美隆最新评级

九月初圣达美隆公布了他们最新的评级，82家酒庄榜上有名。最振奋人心的消息当然是柏菲庄（Château Pavie）和金钟庄（Château Angelus）升级到第一级A组与白马庄（Château Cheval Blanc）和欧颂庄（Château Ausone）并驾齐驱。

圣达美隆评级由INAO（法国法定产区名称管理局）创立，从下到上分别是：列级名庄，列级名庄第一级B组和列级名庄第一级A组。和法国其他评级不同的是，圣达美隆评级每10年重新评审一次。这个做法能鼓励酒庄投入更多的人力物力在质量和服务上，提升等级。

金钟的Stephanie de Boüard同意她父亲Hubert de Boüard de Laforest的观点，“我们对于这个结果非常的满意，且金钟在市场上的地位也是无法撼动的。这是一个最棒的奖励，它肯定了我们



期待已久的圣达美隆最新评级

出色的团队合作。你要知道，我们葡萄园的总管已经坚守自己的岗位37个年头了。”金钟和柏菲的价格将逐步爬升至白马和欧颂的水平。



金钟酒庄主Hubert de Bouard de Laforest与女儿Stephanie

新的B组名单也惊喜不断。Château Valandraud和拉梦多（Château La Mondotte）都升级到B组，另外还有大炮嘉芙丽（Château Canon-La-Gaffelière）和拉斯杜嘉（Château Larcis Ducasse）。

列级名庄新上榜的名单还包括：Château Faugères，Château Peby Faugères，Château Fombrauge，Château Clos de Sarpe，Château Cote de Baleau，Château de Ferrand，Château Jean Faure，Château La Fleur Morange，Château Quinault l’Enclos，Château de Pressac，Château Rochebelle和Château Sansonnet。

芳宝庄等多个庄园的老板Bernard Magrez先生说道：“通过时间的沉淀，能让绝佳的风土展现出它的饱满和复杂度。这是长期的辛勤劳作换来的奖赏。葡萄园的重建、酒窖的全面翻新、庄园的翻修、花园的重整……这个成就意义重大，无论是在圣达美隆的风土方面、还是法国其他庄园或世界其他产区方面，都只是我追求卓越的其中一步。”

也有部分酒庄没有出现在最新的评级中。这些庄园通过合并其他酒庄来扩大规模，增加产品线来拓展市场，例如中国市场。然而，这同时也意味着有些酒在2011年后将不复存在。

Château Grand Corbin吞并了Château Haut Corbin，建立起一个29公顷的庄园。总经理Philippe Dambrine认为这是伟大的一步，重建历

史。大炮庄（Château Canon）买下了Château Matras，拥有了它1.2公顷的葡萄田，剩余的部分都用作副牌酒Clos Canon。JPM家族的Château Bélair-Monange吞并了美特朗庄园。Château Cadet-Piola的分级在Château Soutard之下，Château Bergat并入Château Trottevielle。原列级名庄Château Tertre Daugay，最近由红颜容的主人买下并更名为Château Quintus，但Château Quintus不在本次评级的名单中。

当然并不是每个酒庄都收到好消息。Château Corbin-Michotte，Château Croque-Michotte和Château La Tour du Pin Figeac (Giraud-Béliev)都不在名单中。Croque-Michotte和La Tour du Pin Figeac都对结果表示异议，但INAO并未表示出任何更改的意向。预计农业部会承认分级，而酒庄希望能通过法律途径驳斥评审的公正性。

庄园会经历一系列标准的评核。盲品的成绩（列级名庄提供10个年份的酒，列级名庄第一级提供15个年份的酒）构成最后等级的一部分。其他标准则包括：酒的分销和价格、土壤的排水系统、开放给游客的品鉴厅、排名以及媒体报道。法国国际检验局（Bureau Veritas）的专家在庄园内进行评估。

拉斯杜嘉，柏菲侯爵和Château Beauséjour Duffau Lagarrosse的总经理Nicolas Thienpont说到：“我对于评级审核的方式存有疑问。一个葡萄园的复杂度可以用一条数学公式来计算吗？”目前他旗下已有三个庄园晋升到第一级，他对成果非常满意。



千年古堡Château de Gevrey Chambertin

酒庄收购，热潮袭来

随着中国国内葡萄酒热的不断升温，中国企业家开始一波又一波地在法国购买庄园，为急需资金的庄园带来了新希望。波尔多仍旧是投资热点，目前大约有30个庄园由中国人持有，20家正在洽谈当中。投资者也开始在法国其他酒区寻找新的优质庄园。

位于南法隆河谷的葡萄酒批发商Champ Dong Creations最近购入Bouche庄园，出产隆河谷酒以及沃克吕兹酒。

圣达美隆的列级名庄Millaud Montlabert由大连海昌集团的总裁曲乃杰买下。他在波尔多已经拥有多个庄园，据说现在还在洽谈另外的三家。在美誉区，中国富商收购了位于中心地带的Château Pey Berland，是一家小规模奢华酒店，拥有1公顷葡萄园，新主人将会进一步扩充规模。离圣达美隆不远的卡斯狄伦也有中国人买入酒庄。华侨设计师李文成是蓬莱文成城堡的主人，他以110万欧元收购了Château Lucas。

赌王何鸿燊的得力干将——澳门博彩控股有限公司董事兼营运总裁吴志诚以800万欧元的高价，买下了布根地拥有近千年历史

的Château de Gevrey Chambertin。此举在法国国内引起轩然大波，成为轰动的头条新闻。吴志诚在葡萄酒圈都非常有名气，拥有超过25万瓶的私家珍藏。他是布根地酒的超级粉丝，当他得知酒庄出售的消息，立马出高价拍下酒园，形容这是一个“感性的决定”。

但法国本地的葡萄农对这单交易的结果表示愤怒，民族阵线公开指责政府，声称其无法把历史资源掌握在国家手中。一些人更责备吴志诚用高于估价很多的价钱买下庄园，担心由此引起土地价格暴涨，以致中产家庭无法承担高额的遗产税。最终著名的布根地酿酒师、Armand Rousseau 酒庄的主人Eric Rousseau站出来替吴志诚辩护，他自己也在媒体前公开讲话。

吴志诚计划重新为庄园注入活力。庄园年久失修，经历全面改造后有望成为一座美轮美奂的历史建筑。他已经聘请了两位著名的法国建筑师负责这个改造工程，他们都擅长于历史建筑的翻新。2.3公顷的葡萄园需要重新大量的栽种和修整工作。他已把土地出租给两个本地葡萄农。最大的一片区域出租给Eric Rousseau，他每年会从15桶酒中抽出6桶或者1500瓶酒来支付租金。



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

FEATURE STORY

Suzanne’s Guide to Bordeaux

Witness Bordeaux

2012 Saint Emilion classification Announced

In early September, Saint Emilion announced the new classification of their wines, with 82 wine estates accepted into the ranking. The biggest news is that Château Pavie and Château Angelus have now ascended to the highest category, Premier Grand Cru Classé A, joining Château Cheval Blanc and Château Ausone.

There are three possible levels, in ascending order: Grand Cru Classé, Premier Grand Cru Classé B, and Premier Grand Cru Classé A. The classification is created under the authority of the INAO (French National Appellations Institute), and unlike other classifications in France, the Saint Emilion classification is revised every ten years. The idea is to give estates the chance to improve their ranking, leading to continual investments in quality and services.

Stephanie de Boüard, now seconding her father Hubert de Boüard de Laforest at Château Angelus, said, “We’re delighted by the promotion but Angelus’ position was already established in the market. This is a wonderful reward for tough work done by a team – our vineyard manager has been here for 37 years.” Prices of both Angelus and Pavie are expected to begin a slow climb to reach the levels of Cheval Blanc and Ausone.

In the second to highest category, Premier Grand Cru Classé B, there were a few surprises as well. Château Valandraud and Château La Mondotte, both previously unclassified, were promoted to this superior category. Also joining them are Château Canon-La-Gaffelière and Château Larcis Ducasse.

In the Grand Cru Classé category, newcomers include Château Faugères, Château Peby Faugères, Château Fombrauge, Château Clos de Sarpe, Château Cote de Baleau, Château de Ferrand, Château Jean Faure, Château La Fleur Morange, Château Quinault l’ Enclos, Château de Pressac, Château Rochebelle and Château Sansonnet.

Bernard Magrez, owner of Château Fombrauge as well as many other estates, said, “It’s the reward for a long, drawn-



out job that has allowed this exceptional terroir to express its richness and complexity,” reflected Bernard Magrez, owner of Château Fombrauge. “The restructuring of the vineyard, total renovation of the cellars, restoration and furnishing of the chartreuse (country manor), recomposition of the gardens...This accomplishment is important and symbolic, but obviously it’s only one stage in my eternal quest towards excellence, whether in the terroir of Saint Emilion or at my other vineyards in France or elsewhere in the world.”

The classification also heralded a few disappearances as estates enlarge their brands by buying and absorbing other estates. This increases the volume of the brand, allowing them to expand into markets like China. It means, however, that some wines won’t exist after the 2011 vintage.



Château Grand Corbin absorbed Château Haut Corbin, creating a 29-hectare estate. “It is a great move for us and a true reconstruction of history,” said Philippe Dambrine, general manager. Château Canon, which purchased Château Matras, took 1.2 hectares of Matras, and the rest will go into their second wine Clos Canon. The Moueix family’s Château Bélair-Monange has absorbed Château Magdelaine. Château Cadet-Piola was classified under Château Soutard. Château Bergat joined Château Trotteville. Château Tertre Daugay was classified, but it was recently renamed Château Quintus when purchased by the owners of Château Haut Brion. Château Quintus is not classified.

Of course, not everyone received good news. Château Corbin-Michotte, Château Croque-Michotte, and Château La Tour du Pin Figeac (Giraud-Béliev) were all de-classified. Both Croque-Michotte and La Tour du Pin Figeac have protested the decision, but the INAO does not show signs of making any changes. The Minister of Agriculture and Consumption is expected to sign the classification. Lawsuits seem likely, and the châteaux will hope to prove that the process used to classify the wines was full of mistakes.

The wine estates were evaluated on a variety of criteria. A blind tasting of the wines (10 vintages for the Grand Cru Classé and 15 vintages for the Premier Grand Cru Classé) counted for a portion of the final grade, but other criteria included items like the distribution and price of the wine, drainage systems in the soil, lodgings and seminar rooms for tourists, and reputation based on the ratings and stories in the media. A team of auditors from Bureau Veritas conducted the evaluations at the estates.

“I was ambivalent about the mathematical objectivity of the Classification – can a vineyard’s complexity be calculated like a math class?” admitted Nicolas Thienpont, general manager of Château Larcis Ducasse, Château Pavie Macquin and Château Beauséjour Duffau Lagarrosse. But now that he’s guided his third estate to Premier Grand Cru Classé status, he’s feeling quite satisfied. “Today is day of complete gratification.”



Narrow streets in Saint Emilion



Vineyard in Saint Emilion

Chinese Wine Fever in Acquisitions

Chinese entrepreneurs continue bring a renaissance to French vineyards in need of investment. While the Bordeaux region remains the main attraction – with approximately 30 estates now Chinese-owned and 20 more in negotiation, investors have begun looking for beautiful estates and fine wines elsewhere in France.

In southern France’s Rhône Valley, wine wholesaler Champ Dong Creations recently purchased Domaine Bouche, which produces Cote de Rhone and Vaucluse wines.

In Bordeaux, several transactions have come to light, including Saint Emilion Grand Cru Millaud Montlbert, acquired by Qu Nai Jie, the president of the Haichang Group in Dalian. Qu already owns several estates in the region and is reportedly in negotiations on three more. In the Medoc, businessman Fu Hao has purchased Château Pey Berland, located in the village center. The Château is currently a small luxury hotel and there is a one-hectare vineyard, which the new owner intends to expand. In Castillon, not far from Saint Emilion, architect Wen Cheng Li, the owner of Wencheng Castle in Penglai, has acquired Château Lucas for approximately 1.1 million euro.

In Burgundy, Louis Ng Chin Sing, a high-level executive in Stanley Ho’s gambling empire in Macau, purchased Château de Gevrey-Chambertin for €8 million. The acquisition provoked outrage by locals and French conservatives, making sensational headlines in

the press – a reaction which surprised many. Ng is well-known in wine circles for his personal collection of more than 250,000 bottles. He loves Burgundy, and when he heard that Gevrey-Chambertin was for sale by the heirs of the recently deceased owner, he outbid a group of local investors to acquire the estate. It was an emotional decision, he says.

But the local growers were angry that the estate had fallen into foreign ownership, and the nationalist party Front National denounced the government’s failure to keep the historical monument in French hands. Some people were also outraged that Ng had paid so far over the appraised value, fearing that land values would skyrocket, making it impossible for middle-class families to pay inheritance taxes. Eventually, renowned Burgundy winemaker Eric Rousseau of Domaine Armand Rousseau came to his defense and Ng himself spoke to the media.

It’s clear that Ng’s plans will revitalize the estate, which had fallen into disrepair. The house has the potential to be a historical gem, but requires a complete renovation. Ng has hired two prominent French architects who specialize in historical renovations to undertake the project. The 2.3 hectares of vineyards require replanting and a lot of work. He has leased the land to two local growers. The largest area is leased to Eric Rousseau, who will pay the lease with wine -- six barrels or 1,500 bottles a year, out of a total of 15 barrels. 



约格·菲利浦

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

在葡萄酒界，年份的评估和葡萄酒本身的价值有着千丝万缕的关系。为何如此？我们以德国为例一窥究竟吧。德国地域并不辽阔，但各个葡萄产区的气候差异却十分显著。相比起欧洲其它低纬度的酿酒国，德国在气候条件上饱受限制，以致在酿酒方面稍嫌先天不足。而影响葡萄种植则有几个重要因素：全年日照时长，降雨量以及葡萄成长期的平均温度，尤其在葡萄开花和成熟时期的气温。据德国葡萄酒协会（German Wine Institute）数据显示，全年日照约1300个小时，平均温度达9° C（其中葡萄成长期18° C，开花期15° C，成熟期15° 至20° C）且年降雨量维持在400 到 500 毫米之间，是葡萄生长的最佳气候条件。作为全球最北的酿酒国，

读者们不难想象，对于德国的葡萄农和酿酒师来说，每一个年份都是一次严峻的考验。

德国国土虽小，但葡萄产区的差异却甚是巨大。若要总体判断德国的某一年份，其准确性有待斟酌，意义不大。即使纵观全球多个葡萄酒产国，亦是同理可推，因为每个区域本身的种植条件就千差万别。

德国气候寒湿多雨，全年日照甚短，为何仍能酿制出优质葡萄酒？众所周知，墨西哥湾暖流让全球升温些许，而寒冷如德国也有幸受

其滋养了。再者全国大多葡萄产区也都是位于温度较高、较为暖和的地域。条件最为理想的种植区横跨德国西部，直落中南部，这里也是全国面积最大葡萄种植区。除适宜的温度外，邻接河流的优势亦是不可多得。因河流能在日间积聚热量，而后在漫漫长夜散发余温。当然，季节之于地域的影响也不容忽视。简言之，靠近湖泊或河流的地区能够在四季更游刃有余地适应气温的变化，因而更易于种植出优良的葡萄。所以德国出品的葡萄酒常予人以优雅、清新、为之动容的迷人气质。

今年的种植可谓时运不济，葡萄开花遭逢严酷寒凉，加上雨水来袭，收成较往年大打折扣。但祸福相依，让人为之振奋的是所有葡萄品质出彩、相当卓越。

这一情况毫无意外地发生在整个莱茵兰-巴拉丁（Rhineland-Palatinate）种植区。与平均收成量对比，本年各地区具体的下跌情况如下：

莱茵汉森（Rheinhessen）-8,5 %，巴拉丁-1,8 %，莫舍（Mosel）-18,1 %，纳厄（Nahe）-3,3 %，阿尔（Nahe）-7,2 %，莱茵中部（Mittelrhein）-12,5 %。

南下来到乌添堡（Württemberg）产区，情况大抵相似。不同的是此区幸得阳光灿烂的二月天，蔚蓝当空，日间温度能维持在零下20° C。因此在条件苛刻之地如乌添堡，严寒只能伤害年轻的、且未受良好保护的葡萄树。若非寒冬停留甚久，这样的温度不致于摧残我们的葡萄树。因此本年度的收成只较往年稍低，而在精挑细选之下，葡萄质量异常出色。

“流年不利”用来形容2012年的巴顿（Baden）相信不会有错。8月29日防不胜防的一场冰雹来袭，麦格法兰（Markgräflerland）地区的所有葡萄宣告全军覆没。巴顿地区的

收成跌幅高达15 %，葡萄农和酒厂的惨重损失可想而知，这一噩耗意味着他们2012年全年收入归零。

我们再往东探看萨克森（Sachsen）的情况。这里是德国面积最小的葡萄产区，面积仅占460公顷，却面临着全国最严苛的气候条件。东欧的凛冽寒冬，长期覆盖的低温气候，萨克森无疑是葡萄种植的一大绝地。2月12日，该地气温突破零下23° C，部分藤蔓遭受损伤。因而今年的收成如无意外是量少而质优的。也就是在这么独一无二的条件下，头顶着高危的气候风险，背负着高昂的酿制成本，酒厂们艰苦卓绝，才能酿出举世闻名的德国冰酒。

说到冰酒，我们不妨回顾一下90%白葡萄酒的储藏要求。市场上大部分的白酒陈年潜力不超过24个月，所以若您商场碰到陈放4年以上的普通白酒，那需留神了。年轻、新鲜饮用的白酒不适合陈年，因为酿酒师们就是着意在展现他们的清新、畅爽和活泼果香。然而，德国的优质冰酒则可陈年长达50载，且愈加散发迷人风韵。

在葡萄酒的喜好方面，德国和中国的情况差异甚大。在德国，本年度的收成仍在进行中，已有顾客开始询问情况，因为大家都乐于饮用新鲜年份的葡萄酒。而中国消费者则更趋于品尝年份稍老的酒，即便是白葡萄酒亦然。所以，真理介乎于两种态度之间，就让酿酒师们去调制出最能迎合众人口味的葡萄酒吧，而我们只需在接下来的24个月内，从容静候这些香醇白酒（抑或是红酒）的上架吉日。

作为本文结语，似乎我还需为2012年份做个等级归类？但葡萄酒爱好者应是了然心中，特殊的微型气候，特别的葡萄种植条件和酿酒师的专业知识能带来千差万别的葡萄酒。而我认为至关重要的仍是保持好奇、求真的态度，平心静气去细细品尝每一瓶酒和每一年份的独特个性。凭借这一丝不苟的探索精神，即使在所谓的糟糕年份，我们亦能发掘出珍品美酿。



弗兰肯的席瓦娜



乌添堡的林伯格



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 consulter for software companies. All the time wine accompanied his life, and 10 years ago he decided to make his passion into his work. Weinfachberater IHK (one of less than 200 worldwide). Finalist at the first championship of the Weinfachberater in 2005. Judge at different tasting panels like Selection and Contest of organic wines (Bioweinpreis). Approved consulter for German wines by the German Wine Institute. Approved consulter for Portuguese wines by the Portuguese wine export institute. Several certificates for wines from France, especially Bordeaux. Creator of PAR tasting system.



Vineyard in Württemberg

It's interesting that in the wine world the evaluation of the vintage has such a big influence in the qualifying the wines. Why is it this way? Let me try to explain it in the case of Germany. The country itself is not very big in terms of size. But still in this case climatic differences between winegrowing regions are enormous. Let us start from the beginning. Germany itself is on the limit in terms of climate to make wine. Which factors are important for winegrowing? The most important factors are as follows: How long is the duration of sunshine during the whole year? How much precipitation is necessary to grow wine? And how high should the average temperature be during the growing period, especially during the flowering and the ripping of the grapes? The German Wine Institute is talking about 1.300 hours of sunshine during the year, an average



temperature of 9° C over the year (18° C during growing period, 15° C during flowering period and 15° to 20° C during ripening period of the grapes) as well as 400 to 500 mm rainfall. Germany is the most northern wine growing country in the world and regarding the wine growing factors, each year is a challenge for winegrowers and winemakers.

Due to the difference between the winegrowing regions even in a small country like Germany, it may be comprehensible that it is impossible to give an overall judgment of the vintage in a country. This is the same way in most of the winegrowing countries all over the world, which have very different growing conditions throughout its regions.

If Germany is so cold, rainy and with only a few sunshine during the whole year, why it is still possible to grow wine in the country? Germany is affected from the Gulf Stream which also is making the global weather conditions in Germany warmer. Winegrowing in Germany is based mostly on special areas with better and warmer weather than the rest of the country. Biggest part of the winegrowing regions is located in the western part of Germany and from the middle to the south of the country. The same importance is the proximity to rivers. Rivers accumulate warmth during the day

and emit it throughout the nighttime. Same thing happens with the seasons. This means that regions close to lakes or rivers have a smoother adaptation of temperature during the seasons. In total this is the reason why winegrowing is possible in Germany and why we have such elegant, fresh and impressive wines.

In 2012 the weather was quite cool in Germany during abloom and with a lot of rain. This caused a small amount of fruits and leded to a smaller vintage, with all of the grapes having a good or very good quality.

The condition is almost the same in the whole winegrowing regions of Rhineland-Palatinate. In detail the regions will have the following decrease in terms of quantity compared to an average harvest:

Rheinhessen -8,5 %, Palatinate -1,8 %, Mosel -18,1 %, Nahe -3,3 %, Ahr -7,2 % and Mittelrhein -12,5 %.

Continuing with the winegrowing region of Württemberg, we get the same picture. Additionally we had in this region a February with sunny days, blue skies and temperatures of -20° C even during daytime. So in unfavorable areas of Württemberg the freezing caused damages to the plants, but mostly to young plants that do not have the same protection as older ones. Even such temperatures don't harm a vine, if it's not over a longer period. So the quantity of the vintage was slightly smaller than the average and with a strong selection the quality is exceptional.

Baden has another special event concerning the vintage 2012. Hail at the 29th of August 2012 destroyed 100 % of the vintage in the area of Markgräflerland. This is a disaster for the wineries of the area, as it leaves them with no income concerning the 2012 vintage. In total the region of Baden will have a decrease of 15 % in terms of quantity.

One of the smallest German wine growing regions is located in the eastern part of Germany and it is called Sachsen. With only 460 ha of winegrowing surface, this region has some of the hardest weather conditions in Germany. Cold influences of Eastern Europe and hard winters with minus degrees over long periods, make Sachsen a very particular area for winegrowing. The 12th of February 2012 the temperature reached -23° C and harmed parts of the vines in the region. So the quantity will be quite small and the quality will be good. Regarding this weather conditions it's possible to make the most famous Eiswein of the world in Germany, but the climatic risk is enormous and the wineries need to cover the high costs of making this kind of wine.

Talking about Eiswein (Icewine) we need to talk about the storage of

over 90 % of the white wines. The biggest part of white wines is not made to be stored for over 24 months. Looking at the selves of wine stores, it is always astonishing to find basic white wines that are older than 4 years. The wineries are not making most of the young, fresh white wines to be stored. The idea behind these wines is to drink them young, fresh and fruity. High quality sweet wines, like German Eiswein, can be stored up to 50 years and they will improve in quality.

And here we have an enormous difference between German and Chinese wine lovers. Right now the vintage 2012 is still under harvest and the first consumers start to ask for the new vintage. This means that the consumer in Germany wants to drink the new vintage of wines before they are even finished. In China the opinion is quite stable, that wine becomes better the older it is, even for white wines. So the truth lies somewhere in the middle of both attitudes. Let the winemakers prepare the best possible wines and take your time to enjoy most of the white wines (and even red ones) within the next 24 month after the vintage.

As a conclusion it is helpful to classify a vintage to get an overview. But every wine lover should be so open minded to know, that special micro climates, special wine growing conditions and the knowledge of the winemaker make the differences. The most important point is to stay curious and give every wine and every single vintage a chance and try it. This will give wine drinkers the possibility to find treasures even in so called bad vintages. [\[7\]](#)



Searching for Art's Cross-cultural Expression An Interview with Li Fang 跨越文化寻根之旅： 访旅法华裔画家李放

采访/Interview Wolf 图/Photo Tony



作品名称：盛会 二十二号
创作年代：2011年
作品尺寸：88x195cm

在富隆广州总部俯瞰珠江的葡萄酒体验会所里，挂着一幅几乎占据了一整面墙的巨幅油画原作：十余条猩红欲滴的红色金鱼在画中怡然自得地穿梭游弋，在微妙的光线与色彩对比衬托之下，这些圆睁大眼的鱼儿显得呼之欲出，仿佛即将要游出画面跳进观画者手中的红酒杯里。

这幅名叫《盛会》的画作，正是出自法籍华人画家李放的手笔。去年11月，还是李放，以一幅画幅稍小的《盛会 XXII》，在富隆国际葡萄酒文化节慈善拍卖中拍得5万元，收益全部用于各地富隆希望小学的建设。不止于此，李放的作品还将走下画框，以艺术酒标的形式出现在富隆独家代理的一系列精品葡萄酒上——那些栩栩如生的金鱼将真正地进入酒友们的杯中。

李放出生在广州，父母都是雕塑艺术家。在家庭的熏陶之下，李放也很自然地走上了艺术之路，考入广州美院油画系，不久又赴法国留学，结果在法国一呆就是17年。在法国他先后就读于法国国立高等美术学院和国立高等装饰艺术学院，获艺术硕士学位，后又进入巴黎第十大学进修美术史专业。他多次在巴黎举办个展并参加欧洲各地的联展，在创作之余又凭籍扎实的艺术史功底获得卢浮宫及法国国家博物馆专业评讲员资格。2005年，李放从法国回到中国，继续追寻着自己的艺术理想。

借2012年富隆世界葡萄酒文化节的机会，我们对李放进行了一次访问，听他聊聊他对于艺术与葡萄酒的感悟。

WL=美酒生活 LF=李放

WL：李老师，先问您一个跟酒有关的问题：您对葡萄酒的认识是怎么开始的？

LF：法国是葡萄酒的王国，葡萄酒已经渗透到生活的方方面面中，有时也算是很普遍的一种礼仪。比如别人请你去家里吃饭，这是表达友善的一种最高待遇，通常我们都会带一瓶葡萄酒给男主人，送一束鲜花给女主人。让我印象比较深的是念书时，有一次老师布置了一个作业，好像是关于古罗马人生活方式的一个研究，最成功的两个同学交出的成果是他们俩自己酿出来的一瓶葡萄酒！当然，那酒不是太好喝……不过他们介绍自己作业的气氛非常热烈，让我觉得葡萄酒确实是一种很好玩的表达方式。

在法国，地铁里随时都有流浪汉抱着酒瓶从早喝到晚，因为有很便宜的散装葡萄酒，好一些的十几、几十欧元也就买到了，当然也有贵的，我和几个朋友也曾经凑了两千欧元买了瓶特别贵的，玛歌庄，只是为了体验一下。可见喝葡萄酒在法国是非常普遍的生活方式，来自每一个角落、不同层次的人都在喝，我本人属于对酒精过敏的体质，因此在法国的时候并没有对葡萄酒特别的在意。

后来我回到中国，认识了沈（宇辉）先生之后，在他介绍之下我对葡萄酒有了新的体验。他把有的酒比作花季少女，有的酒是成

熟少妇，有的酒是身材健美的美男……不同的葡萄酒之间确实有风格上的许多很有意思的差异。所以反而是在回到中国后，我对葡萄酒的感觉逐渐从一种日常饮品发展为喜好她、欣赏她。不过我的酒量不大，喜欢喝但不能多喝。

WL：我很想知道巴黎地铁流浪汉们喝的葡萄酒是什么味道！再谈谈您的创作吧。从《盛放》系列看，您现在的作品意象并不抽象，而最初您去法国是学抽象画的，您怎么看这种风格上转变？

LF：是有转变。我在法国的时候，华裔抽象表现主义大师赵无极曾经是我们学校的老师，很长一段时间内他都是我们的一个榜样，所以很大程度上是受到他的影响，我在法国的创作基本上都是以抽象或者抽象表现、抒情抽象这些手法来体现。这个过程里当然也不仅是赵无极先生的影响，比如巴黎大学的学者程抱一先生，他是研究东西方文化比较的大师，很大程度上我受到他们的影响。

西方人一直认为抽象艺术的根源来自中国，就是元宋时代的山水



作品名称：la nuit
作品尺寸：162x130cm

画，从那时起就已经开始有了（抽象艺术）理念的苗头。我刚到法国去其实是有点尴尬的——我是抱着学习西方艺术的心态去的，可是西方人觉得你来自中国，你一定代表着“中国”背后所有的那些文化和思想，他们会期待你呈现出一种非常“东方”的东西，搞得我很不甘愿。因为其实艺术的价值，是在于发掘前人没有做到过的东西，在于创新，带给人新的启发。

后来我在法国待了很长一段时间，读完了美院又接着去巴黎大学进修了西方艺术史，读完之后在卢浮宫、国家博物馆里工作了好几年的时间，一直到最后我决定要回到中国。当时我不成熟的想法是：自己在法国也浸淫了这么多年，是不是可以把抽象艺术这个原本发源于中国的东西带回来。多多少少有一点这个幻想。

回国之后我也在一些地方，比如美院的美术馆和一些画廊都举办了一些展览，电视台、平面媒体有过很多报道，但后来慢慢我发觉这是一种错觉，其实很多人是抱着大众看热闹的心态来关注我，而真正从艺术的专业理论上更深入地谈这些作品的时候，没人能够说出个所以然，哪怕是面对着一一些艺术品收藏家，他们看这些作品都会问：“你画的这些是什么？”

后来我慢慢领悟过来，其实我们中国人骨子里并不抽象。太湖石、国画里的泼墨山水、大写意，包括我们的汉字，都有一些让意念放出去又收回来的具象的细节。当然这种东西方文化比较的话题很大，仁者见仁智者见智，我的工作也不是像个学者一样对这种比较去作一个评价。我的工作是我自己的感受——对这个时代、这个社会千千万万飞速变化的一种观察，并将它通过我的作品反映出来——这才是我作为一个画家的真正工作。

有一段时间我比较苦闷，关在北京的画室里画画。后来我想，如果我回到中国，继续关着门画跟法国一样的东西，那么我尽可以留在法国画，为什么还要回来？回到中国，目的就是要融入这个时代，参与到这个时代中去，去反映这个时代我们所有人身上所有的一种东西，有好的也有不好的，可能是一些纯粹个人化的东西，但最起码是和这个时代紧密相关的。于是我开始探索新的方向，除了追求独特的视觉效果，还有对于社会现象包括公共空间的观察和反映。

WL：那么为什么选择金鱼为主题来进行创作呢？

LF：一开始我也有过很多尝试，比如画一些很夸张的杂志封面，或者画拥挤的街道、楼房等等。但是画出来感觉它们首先并不美，其次是没有概括性。直到某一天我机缘巧合看到一张图片，



黑底上面有很多红色的金鱼，它让我感到这是一种符号感很强烈的中国元素，因为西方人眼中金鱼就是很东方的东西，也是我们中国人很偏爱的一个传统绘画主题。我忽然觉得可能用金鱼这种中国元素来反映我们的生活方式可能更有艺术性和概括性，有更大的自由度。

所以我就进行了尝试，有成功的也有不太成功的，不过基本上比较快就能够更广泛地被大家所接受。这里面我运用了很多所谓“浪漫主义”或者“表现主义”的手法。中国历史上不论国画还是油画都有很多画金鱼的，基本可以分为两种创作视角。一种是“临渊观鱼”，一种是“远观鱼缸”。而我，尝试让金鱼夸大、夸张，形成强烈的视觉冲击，观众站在我的画前面有一种身临其

Inside the Fine Wine Lounge of Aussino’s Guangzhou Headquarters hangs a wall-sized original oil painting. Titled “Great Party”, this painting features over a dozen of scarlet gold fishes who seem to be swimming contently. Under the backdrop of subtle light and colour contrast, these wide-eyed fishes look so lively that you may wonder when they will come off the wall and join the party with wine lovers.

The painter of this Great Parties is Li Fang, a renowned French-Chinese painter. One of his Great Parties series raised a total sum of RMB50,000 in the charity auction in last November and all the proceedings of this auction were used to build Aussino Charity Schools all across China. More over, Mr Li's works will be made into wine labels for Aussino's exclusive brands

Li Fang was born in Guangzhou to a couple of sculptors. Influenced by his parents, Li followed their artistic path naturally. Soon after he

境的感觉，好像鱼快要从画面中跃出来，令观众参与到画面当中，自己变成鱼中间的一分子。这样就打破了三维四维的空间传统观念，让观众自己产生一个新的空间。

光线的使用上也力求创新，强调一种舞台灯光的效果，让每一条鱼看上去都好像是一个演员，去演绎他们自己的“人生”。色彩的运用也是选择了尽可能“纯”和“艳”的色彩——它们最能反映出我们这个信息时代一切在屏幕里在电脑上呈现出的“最刺激眼球”的时代特征。

总的说来，以前我的作品是抒情抽象的个人情感抒发，现在更多的是转为对现实生活的关注。

was enrolled by the Oil Painting Department of Guangzhou Fine Art Academy, Li flew to France to study abroad, where he spent an astonishing 17 years . After he gained his Master of Arts degree he went to Nanterre University to study Art History. His works were featured in various European Exhibition Tour. After graduation Li Fang worked as full time certificated educator at the Louvre and Musée National. In 2005 he returned to China to pursuit new artistic goals.

Thanks to the 2012 Aussino World Wine Cultural Festival, we have the chance to listen to Mr Li's introduction to his story with wine and art.

WL：Mr Li, should we start with a question about you and wine? What does wine mean to you?

LF：France is a wine country. Wine is in their everyday life. Sometimes if we are invited to a guy’s house for dinner we will bring a bottle of



wine for the host and a branch of flowers for the hostess. The other day our teacher had us to complete an assignment and asked us to do a presentation. I was impressed when two of my classmates brought a bottle of wine that they made on their own. Of course the wine didn't taste very good but the presentation was a total success.

In France you can see hobos in the Metro holding a bottle of wine all day long. They really enjoyed their wines, which are very cheap bulk wines bought from supermarket. One or two euros per bottle. Even the fairly good wines are available at 10 or 20 euros. There are expensive wines, of course. Several friends and I once pooled money to buy a bottle of Château Margaux for 2000 euros to try the experience. Drinking wine is a universal lifestyle here in France. People from different walk of life and social status are all drinking their wines. I myself, being a bit sensitive to alcohol, didn't pay much attention to wine when in France.

After I returned to China I got to know Robert Shen and it was from him that I gained new wine experience. He described some wines as teenage girls while some wines as elegant lady. Different wines have

interestingly distinctive differences in style. So I became interested in wine in China, after I left France! But as I said I'm not a heavy drinker, just a wine lover.

WL: Wow. I'm really interested in tasting the 1 euro wine of the hobo in the Metro of Paris! Let's talk about your works. Your recent Great Party series are quite different from your earlier abstract paintings. Did you have a major change in the artistic style?

LF: Yes. Most of my works in France are in approach of abstractionism or abstract expressionism. They were not only influenced by the works of Zao Wou-ki but also by Cheng Pao-yi, the famous French-Chinese scholar who is a master in cross-cultural comparison.

The Westners have long concluded that the Chinese traditional ink painting from Yuan and Song dynasty carried the earliest abstractionism concept. I always found myself in an awkward situation being asked by my Western peers to present some Oriental-flavoured works while I'm merely a learner of Western Culture. For me, art is about creating

something that hasn't existed yet. It's about new innovation and it's about new inspiration.

I spent a few years more in France, finishing my degree in Fine Art Academy as well as in Western Art History in Paris University. After that I worked in the famous Louvre and Musée National as a certificated educator for a couple of years before I decided to return to China. I had an immature idea in my head: after spending of 17 years in France I think I can "introduce" the abstractionism art "back" to its ancestral homeland.

After I just came back to China my abstract works were featured in a series of exhibitions hosted in Guangzhou's Fine Art Academy or inside galleries. They also draw some press coverage about my works and me. But as time went by I found that it was not what I thought. Many of my exhibition visitors were simply curious to see what this guy from France was doing. None of my peers could have any serious discussion on my abstract works. Artwork collectors asked me "What's that 'thing' in your painting?"

Gradually I came to the realization that actually we Chinese are not that abstract after all. Our Taihu Lake stone, splash-ink landscape painting and impressionistic painting, even our Chinese characters, have both abstract ideas and concrete elements. I'm not a historian or scholar to make comments or final judgment for the comparison. My job is to express my feeling, my observation towards this era and this fast-changing society, to reflect them through my works. That's what I need to do as a painter.

For a while I was in a slump when I shut myself into the painting room and kept working for long hours. I suddenly realized that there was no point for me to be in China if all I do is just shut the door and paint. Why did I come back? The answer is that I need to connect with the dynamics of China and integrate into it, and to record the common quality that most of us acquired and shared in this era, be it good or bad or purely personal. So I started to explore new directions in order to develop a unique visual character as well as a consistent observation and reflection of this society.

WL: Then why would you choose gold fish as your theme of works?

LF: In the beginning I tried a lot of themes, such as hyperbolic magazine cover, crowded street and old buildings. But I feel that they are not aesthetic in the first place and they are not representative enough. Then one day I came up with this striking picture, black background and a lot of red gold fishes. All of a sudden it reminded me that the gold fish is an

iconic China element. In the eyes of Westners gold fish is very oriental and it is one of the most popular themes in traditional Chinese painting. I think it may mean more artistic, more representative and more freedom to reflect our life with gold fish.

Some of my attempts failed but some worked. However, generally speaking people are more ready to accept this kind of works. I utilized some romanticism and expressionism methods in the painting. In the history of Chinese ink painting or oil painting, there are two traditional perspective towards gold fish. One is to observe the fish from high above, the other one is to overlook the fish from afar. I tried to exaggerate the fish a bit to construct a strong sense of presence. The viewer will feel that they are surrounded by the fishes and the fishes are about to jump out of the picture frame.

I also tried to adopt new approach in the lighting and colour. The stage-like lighting made every fish look like an actor to play their life stories in the frame. The pure and bright colours are also iconic in this computerized visual era.

In short my earlier works were lyrical abstraction of my personal feelings, while my current works are more relevant to our daily reality. 



Cult Wine from Napa! 纳帕膜拜酒，前来“拜”年！

文/Text Wolf 图/Photo 詹畅轩 场地提供/Venue 广州北园酒家

葡萄酒的万千面目，正如人心的千姿百态。有的酒友对果香岩韵中洋溢出的淳朴欢乐有重度依赖，有人感受到酒风极尽优雅细腻处会抬起婆婆泪眼四望寻求共鸣，还有的酒友——数量绝对不多但群体却相当稳定——他们所追求的既非晚宴上万人顶礼的名庄也不是寻常场合名不见经传的致命邂逅。让他们着迷的是一种蓄意经营的酿酒极致，一种评家高分、售价高企却难得一见的神秘，一种喝一瓶少一瓶的稀缺，一种屡屡求之而不得的遗憾以及有朝一日如愿以“尝”的满足。

这便是膜拜酒（Cult Wine）之Cult。

今次富隆新近独家代理的来自加州纳帕谷（Napa Valley, California）的四款著名膜拜酒，特别携带浓厚的年味来到广州老字号北园酒家，向曾经识得或未曾识得庐山真面目的中国Cult众，提前“拜”年。





临峰园 Au Sommet

产区：纳帕谷

品种：嘉本纳沙威浓、小华帝

特色：由被罗拔·派克赞誉为“加州葡萄酒第一夫人”的膜拜酒大师海蒂·贝瑞特（Heidi Barrett）精心酿制（她也是加州第一膜拜酒啸鹰酒庄Screaming Eagle的酿酒师）。葡萄园位于纳帕谷制高点的阿特拉斯峰Atlas Peak，海拔2100英尺，贫瘠的火山土壤使葡萄果实浓郁而产量奇低，充分的日照与山间夜晚凉爽空气令酒液的口味复杂而平衡。看来，果然应了那句老话——“高度决定视野”。



宝贺斯 Paul Hobbs

产区：纳帕谷

品种：嘉本纳沙威浓

特色：加州著名酿酒大师保罗·贺布斯（Paul Hobbs）曾为罗拔·蒙达维酒庄（Robert Mondavi）和作品一号酒庄（Opus One）酿出许多年份的经典佳作。他单飞后成立了自己的庄园，凭借着对纳帕谷风土的深刻理解与精益求精的酿酒技艺，酿出了一系列每年都获得《葡萄酒观察家》和《葡萄酒倡导者》杂志90分以上高分的精品佳酿，一经推出立即受到酒迷们的狂热追捧。

泊多园

Vin Perdu

产区：纳帕谷

品种：梅乐、穗乐仙、小华帝、嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗

特色：酒名Vin Perdu意为“失传的美酒”，只因这款酒产量极低，一经推出往往被收藏家和爱好者订购一空。海蒂·贝瑞特选取临峰园、悦唇庄等葡萄园所产的优质葡萄品种进行调配酿制，比例每年变化，酒标亦是每年量身定制。2009年采用了旋转透视图案酒标，为这款传奇之酒更添神秘色彩。

悦唇

Amuse Bouche

产区：纳帕谷

品种：梅乐、嘉本纳弗朗

特色：这是海蒂·贝瑞特用纳帕谷最佳风土致敬波尔多名区宝物隆（Pomerol）的一款限量版杰作，风格直指酒王之王柏图斯。为了陪衬浓缩于瓶中的酿酒艺术，酒庄每年都聘请一位世界知名艺术家创作酒标，2009年酒标《探戈情人》由纽约著名当代艺术家亨特·斯罗奈（Hunt Slonem）创作，所有酒标都专程运赴法国巴黎在一台19世纪古董印刷机上手工印制！

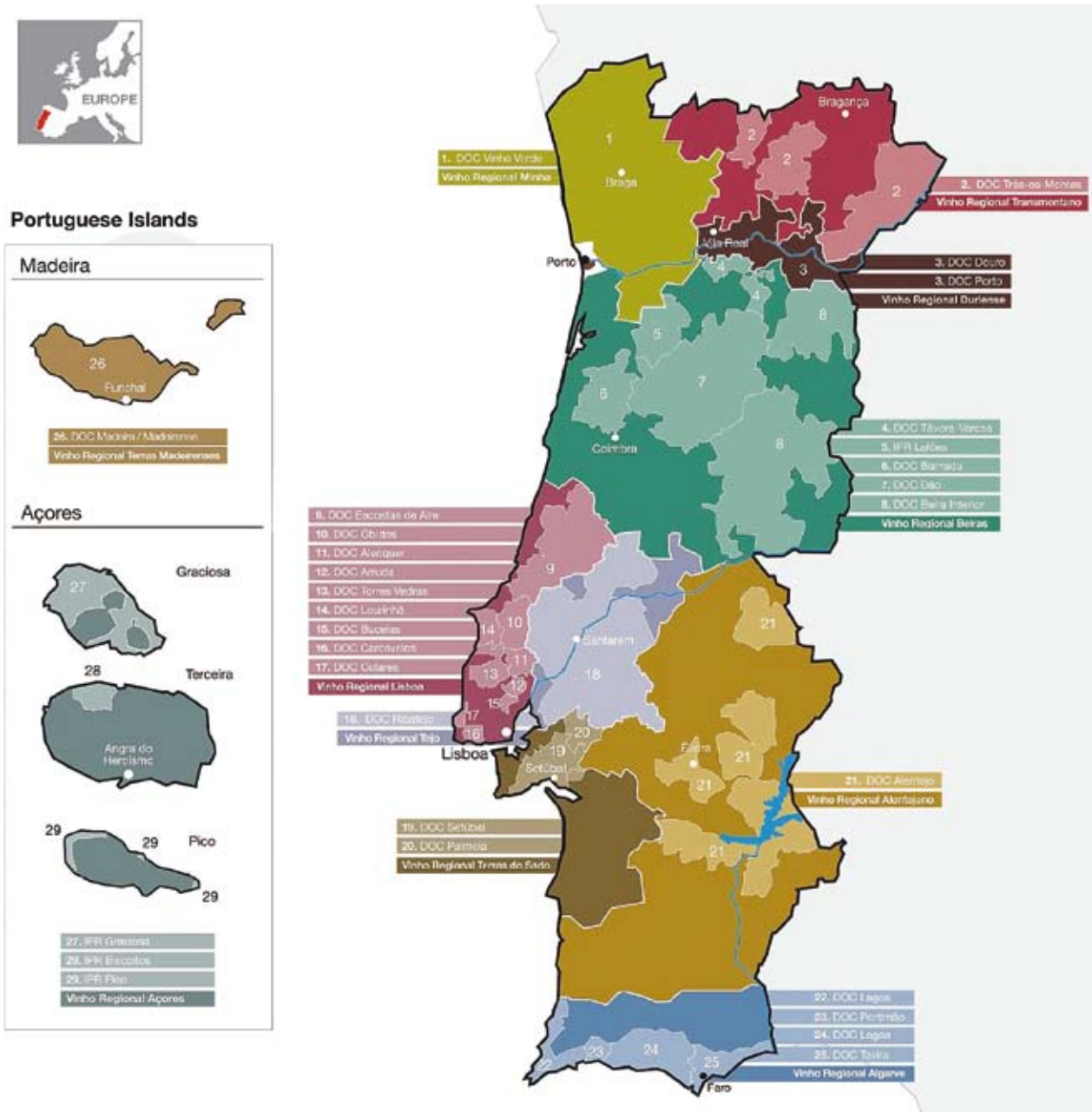
A Glimpse of Portugal 葡萄牙钵酒大赏

文/Text 苏珊娜 译/Translate Betty

杜罗河谷的钵酒

多年前，我曾经参加过一场葡萄牙年份钵酒的品尝会，正是那次的经历，把我带入了钵酒的世界。首次踏足这个国度，我被它纯美的自然风光、多样的葡萄品种和热情的民风所深深震撼。

乘飞机抵达港口城市波尔图（Porto），短暂的车程后就来到了加亚新城（Vila Nova de Gaia）。加亚新城始建于17世纪，是钵酒运输者的历史聚居地。许多运输者都是英国人，后来葡萄牙人、荷兰人、德国人和苏格兰商人也加入他们的队伍当中。



葡萄牙产区地图

尽管葡萄牙是世界上最古老的葡萄酒产区之一，但钵酒真正为人所知是始于17世纪后半期。在此之前长达400多年间，英国人喝的都是波尔多葡萄酒。后来英法战争爆发，两国贸易中断，嗜酒如命的英国人只好把目光转向了葡萄牙。

尽管后来英法贸易恢复了，但钵酒已虏获了英国人的芳心，直到今天依旧盛行。

华莱仕建于1670年，是首个在葡萄牙建立起来的英国钵酒公司。他们在葡萄酒中加入白兰地，能防止酒因长时间的海运变成醋。

从加亚新城驱车前往杜罗河谷，仅需2小时。杜罗河谷的景色壮丽，宁静而人口稀少，2001年被联合国科教文组织评为世界文化遗产。地处偏僻，最近才建起连接外面的现代化高速公路。



蜿蜒的杜罗河两岸遍布着葡萄园



红宝石钵酒

山势陡峭，遍布百年之前开凿出来的梯田。土壤由片岩和花岗岩构成，相当贫瘠，石墙能留住土壤，让葡萄树得以生长。部分梯田只种上一排葡萄树。现在这些梯田的维护费用很高，但像Ramos Pinto’s Quinta do Bom Retiro这些庄园还是尽全力去保护它们。

这个产区划分为Baixo Corgo，Cima Corgo和高级杜罗河，最好的葡萄园位于Pinhao村附近的Cima Corgo。杜罗区域占地25万公顷，其中只有45，726公顷规划成葡萄种植区，产量很小，2011年的产量是8千万瓶酒（波尔多的年产量是9亿6千万瓶）。这里有163个钵酒生产商，其中一些拥有自己的葡萄园，但大部分的葡萄田归属于葡萄农，平均每个农民才拥有1公顷的面积。酒园被称为 quintas，在葡萄树中间还种着杏仁和橄榄树。

当葡萄在此生长与发酵的同时，酿好的酒会运到加亚新城，放在凉爽的地窖中陈年。一些地方还会提供观光和品鉴的服务。

Quinta do Noval拥有一个现代化的品鉴室和位于海滨旁的酒屋。Ramos Pinto保存了一层很宏伟的储存室作为博物馆。在山上是Graham’s的储存室，华莱仕的钵酒也放在这陈年。这个储存室刚翻新不久，博物馆、VIP品酒室、酒屋和现代化餐厅一应俱全。

钵酒：茶色与红宝石

在广义上来说，钵酒分为两种：木桶陈年和瓶中陈年。木桶陈年的称为茶色钵酒，瓶中陈年的称为宝石红钵酒，其中年份钵酒是最顶级的。

酿造钵酒的法定品种有超过80个，而今天主流的品种包括：Touriga Nacional、Touriga Franca、Tinta Cao、Tinta Amarela和Tinta Barroca。有一种调配方式叫“土地调配”，是指在同一块田种上80多种葡萄，然后把他们调配在一起，生产出“de facto blend”。在收获的季节，葡萄会运到酒园进行发酵。男女一同在又大又低

的石盆上（lagares）踩葡萄，指挥员在旁控制节奏。在酿酒过程中，添加酒精度为77%的白兰地到酒液中，中止发酵过程，糖分无法转变成酒精，结果就酿成了加强型葡萄酒，口感甜美，酒精度达到20度左右。

茶色钵酒——

香与味之炼金术

茶色钵酒在大木桶中陈年，陈年后发展出更复杂的香气和口感。颜色呈现琥珀色，所以就冠以“茶色”之名。香气复杂精致，带有干果、果仁、焦糖和香料味。在桶中的时间越长，香气和口感就越浓郁，颜色越深。

Graham’s最老的茶色钵酒是1935年的，还有1882年的珍藏。单一年份的茶色钵酒称为Colheita，但大多数茶色钵酒分为10年、20年、30年和40年。这些数字既代表了某个风格，也说明了所勾兑酒液的平均年纪。

炼金术一般的调配艺术充分展现了茶色钵酒的魅力。调配大师从不同的桶中抽出酒液，它们代表着不同葡萄园和年份，精妙的调配带来绝佳的口感。样品会送去钵酒协会，分析它的化学成分和个性。例如一款标上10年的钵酒，必然带有10年钵酒的颜色、口感和香气特征。质检能保证消费者买到合格的陈年钵酒。20年钵酒比10年钵酒卖得更贵，你需要按个人口味选择自己喜欢的类型。



茶色钵酒

在不考虑钵酒年纪的情况下，茶色钵酒的适饮温度是10~12° C。开瓶后可以存放在冰箱里2个月的时间。茶色钵酒会经历多次换桶，所以沉淀物很少。

传统上钵酒搭配甜品，但现在还会拿钵酒当开胃酒或者搭配主菜。我最喜欢的两款是华莱仕10年珍藏钵酒和Ramos Pinto RP10。酒体轻盈，优雅，伴随着清新的酸度。与果仁、干果、蜜瓜配火腿，甚至是毛蟹、粤式烧肉或北京烤鸭等都搭配得十分出色。如果在餐后饮用的话，可以尝试用20年珍藏钵酒搭配用橙子、焦糖或者果仁做成的甜品。40年珍藏钵酒风格典雅，可以搭配甜品或者单喝也行。

年份钵酒——奢华之饕宴

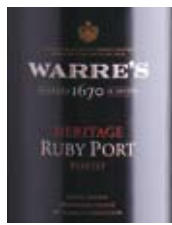
品尝年份钵酒是完全不同的体验。钵酒庄园都有自己的不同风格的年份钵酒，葡萄园的位置影响着香气的复杂度和单宁结构。一般而言，年份钵酒因其深浓的酒体结构、丝滑的单宁、活跃的香气而出名。带有黑色水果，如樱桃、黑莓、无花果和李子的香气，伴随着香料的气息。颜色呈现深宝石红或者深紫。属于大酒体类型，陈年后发展出更多优雅的风格。

茶色钵酒在装瓶前会放在桶中很多年，而年份钵酒只放在橡木桶中18到20个月的时间，然后装瓶，让它在瓶中继续发展。优质的单宁、高糖和高酒精度让年份钵酒在瓶中发展出更多优雅细致的口感。Graham’s有一款1854年的钵酒依然在酒窖中沉睡。年份钵酒只在好年份出产，且要获得钵酒行业协会的生产许可。它仅占钵酒总产量不到3%。



华莱仕特酿年份

华莱仕（宝石）



华莱仕（珍藏）

当不出产年份钵酒时会出产单一葡萄田年份钵酒。它产自最好的庄园，它拥有的微型气候带来优秀的出品。华莱仕Quinta da Cavadinha钵酒就是一款优雅的代表作，果香浓郁，口感丝滑，回味悠长。

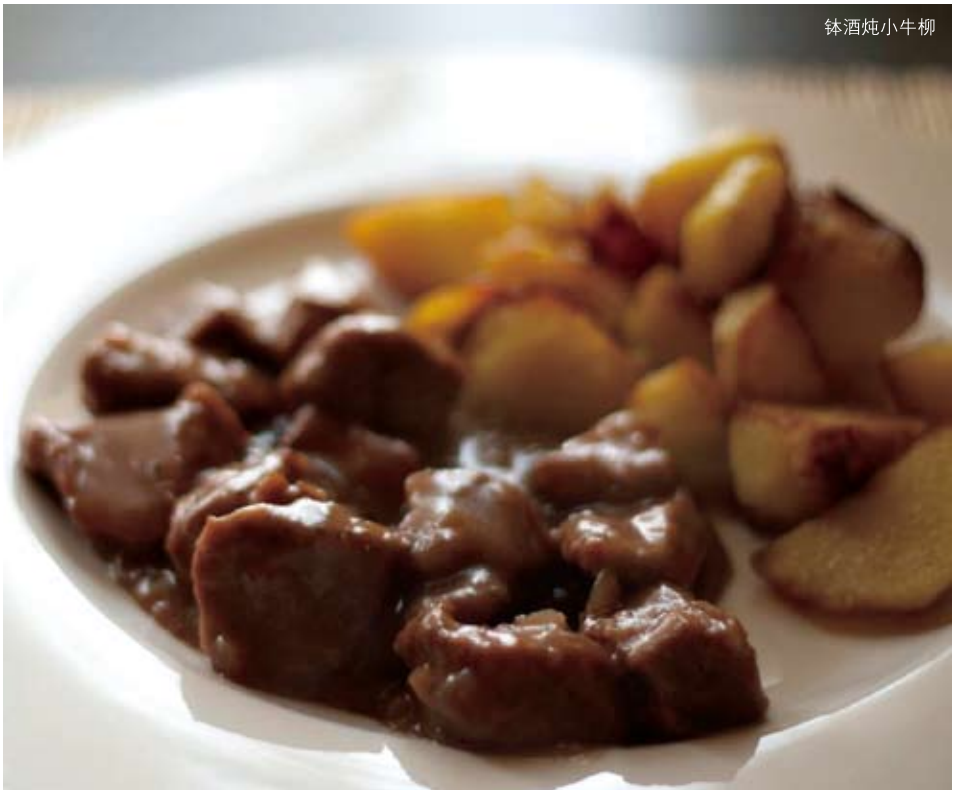
另一种受欢迎的是迟装瓶年份钵酒（LBV）。LBV在桶中陈年4到6年，所以它成熟得会比年份钵酒快。LBV的瓶塞设计也显现出它即开即饮的特点。一些LBV未经过滤，钵酒会在瓶中继续发展。

年份钵酒可室温饮用，如果天气太热，可以冰镇至16~18° C。因为年份钵酒有大量酒渣，所以饮用前需直立瓶身一小时，让沉淀物聚集在瓶底。这些沉淀物只是质量的体现，对健康并无害处。把钵酒倒入醒酒器，直到看到沉淀物便停下来。可以用带滤纸的漏斗操作。一旦开瓶后，年份钵酒的储存时间没有茶色钵酒长，最多可以在冰箱中放上一周的时间。

年份钵酒可以单喝，或者搭配口感浓郁的菜式，例如福建红烧五花肉、牛肉、山鹑配烤小洋葱和洋蓟。还可以搭配甜食，例如黑巧克力或者红莓甜品。

如果要我跟钵酒入门人士提个建议的话，我会说了解钵酒的过程绝对是轻松而愉悦的。别犹豫，马上展开你的钵酒体验之旅。

在葡萄牙，你会遇到对葡萄酒充满热情的人们，你会品到风味绝佳的珍品。如果某天你有幸踏足杜罗河，探访它的葡萄田，将会亲身体验到那份无可比拟的美丽。🍷



钵酒炖小牛柳

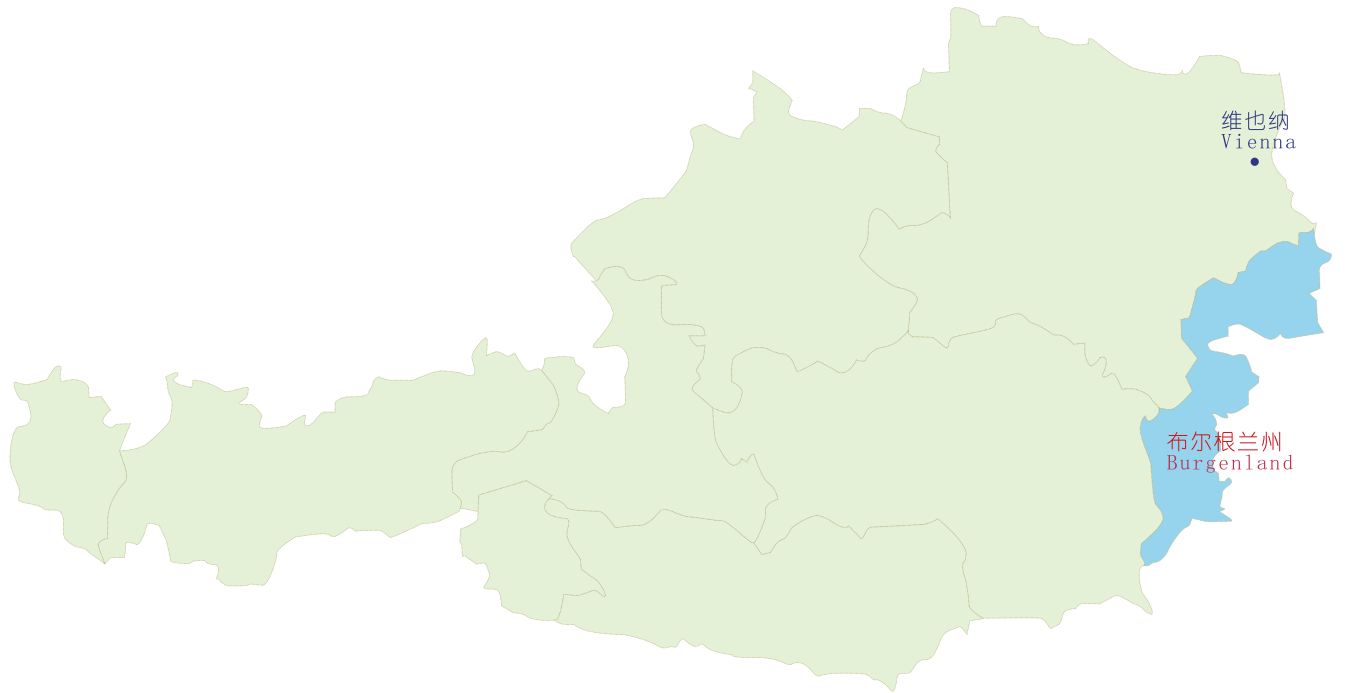
Burgenland, Austria

布尔根兰，奥地利

文/Text Jörg Philipp 译/Translate Richie



奥地利 Austria



布尔根兰（Burgenland），这片奥地利传奇产区，酿酒历史可以追溯至1526年。被记录在案的第一瓶酒是由声名赫赫的斯特哈兹家族（Esterházy）酒庄酿制出来的甜酒——Luther酒。据传，在1653年，保罗斯特哈兹王子（Fürst Paul）从斯特哈兹家族购得一桶Luther酒，一直到200年后他的后人才在1852年把这桶酒喝完！

奥地利的产区都位于国土的东部，这一点只要拿着奥地利的葡萄酒地图便会一目了然。布尔根兰地区也不例外。布尔根兰地区围绕着鲁斯特市（Rust），并且以诺伊齐德勒湖（Neusiedel）为中心。诺伊齐德勒湖非常浅，在2003这种干旱的年份，甚至可以直接以走路的方式横渡整个湖。布尔根兰地区还可以进一步划分

成三个子产区，包括与之同名的布尔根兰产区Burgenland，中布尔根兰产区（Mittelburgenl/Middle Burgenland）和南布尔根兰产区（Südburgenland /South Burgenland）。除了一些低矮丘陵以外，大部分地方的地势都非常平坦。

布尔根兰地区的气候主要受两个因素所影响。第一个是诺伊齐德勒湖，作为一个完美的热量储存器，为当地的葡萄储蓄热量。另外一个叫做潘诺尼亚影响（Pannonian influence），实际上是来自匈牙利潘诺尼亚盆地的热风。这片区域的土壤非常多样，但都是由白垩土（chalk）发展而来。这种土质可以为葡萄酒带来更饱满的口感与更丰富的香气。



格鲁纳（Grüner Veltliner）是这片区域最重要的白葡萄品种。这个品种的酒以果香，香料香气与清新的酸度作为特征。一些世界上最好的白葡萄酒就是以这个品种酿制的。有机会的话，千万不要错过这种优质葡萄酒。

蓝色弗朗克（Blafränkisch）和次韦格尔特（Zweigelt）是布尔根兰最重要的两个红葡萄品种。他们所酿制成的葡萄酒香气复杂，颜色深浓，口感强劲。布尔根兰区域里不同地方出产的葡萄酒风格也会有所不同，有些复杂顺滑，有些却会优雅强劲。

布尔根兰地区最闪亮的葡萄酒莫过于它的甜酒，包括有干颗粒贵族霉葡萄酒（Beerenauslese），高级甜葡萄酒（Ruster Ausbruch）和精选干颗粒贵族霉葡萄酒（Trockenbeerenauslese）。秋天湿润与多雾的天气促使了贵腐菌的生长，也造就了这里贵腐甜酒的超强表现力。这就是布

尔根兰甜酒与酿酒师能够在世界顶尖葡萄酒之林争得一席之地的秘诀。

从种植面积上来说，布尔根兰包含了7649公顷的诺伊齐德勒（Neusiedler see），3,576公顷的雷德堡-诺伊齐德湖丘陵地（Leithaberg / Neusiedler see Hügelland），2,117 公顷的中布尔根兰（Mittelburgenland）和498公顷的冰堡-布尔根兰南部（Eisenberg / Südburgenland）。奥地利还出产一款叫做Uhudler的特别酒款，它是由一种在原生树根上杂交出来的葡萄酿制出来的葡萄酒，一种在欧洲非常罕见的酿酒方式。

要认识奥地利葡萄酒，其中一个重点就是了解DACs系统——Districtus Austriae Controllatus（即为奥地利区域级葡萄酒分级制度）。这个系统的目的是为了确保产自奥地利各个产区葡萄酒的质量上乘，同时也能反映该产地的风格。

到目前为止，布尔根兰区域内的DAC产区包括：

诺伊齐德勒法定产区（Neusiedlersee DAC）：这个产地的特色葡萄酒是红葡萄品种次韦格尔特酿制的葡萄酒。

雷德堡法定产区（Leithaberg DAC）：最主要的特色是当地的特殊土壤条件，这种土壤能赋予葡萄酒矿物的风味。

中布尔根兰法定产区（Mittelburgenland DAC）：最古老的DAC产区，以葡萄品种蓝色弗朗克酿制的红葡萄酒为产区特色。

冰堡法定产区（Eisenberg DAC）：同样专注于蓝色弗朗克酿制的红葡萄酒，并且以因富铁土壤而来的特殊风味独树一帜。

2011年对于布尔根兰来说是个非常好的年份，这年葡萄酒的产量与质量都得到非常好的保证。得益于当年完美的天气条件，这一年的佳酿表现力强，复杂性优异。

总体来说，布尔根兰地区提供了大量与众不同的特色葡萄酒。特殊的气候风土使布尔根兰成为了一个高质量美酒的宝库，也是众多充满好奇心的爱酒之人的天堂。[👉](#)



吧王穗乐仙红葡萄酒
Barwang-Shiraz

BARWANG

澳大利亚葡萄酒比赛大奖

屡获大奖的澳洲佳釀

Award Winning Australian Wines

得天独厚的风土，精心细致的培育，酿出优质、高性价比的新南威尔士美酒

“2009年的吧王穗乐仙，带中等深度色泽，散发着迷人的黑莓、李子、香料、胡椒与甘草气息，单宁十分甜美……”
《2012年澳大利亚葡萄酒全书》，詹姆斯·哈立德

同系列还有吧王嘉本纳沙威浓和吧王雷当利



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

James Halliday
Australian Wine
Companion

詹姆斯·哈立德五星好评

Rated by James Halliday in Wine Companion 2012 edition.

★★★★★
Barwang

www.jhalliday.com.au/australian-wine/australian-barwang/

042 Aussino Wine Life



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

Sealing The Deal “盖”棺定论

文/Text Neil Hadley MW 译/Translate Elle

1965年，美国大名鼎鼎的民歌歌手鲍勃迪伦踏足新港民谣音乐节（Newport Folk Festival）的舞台，插上电吉他弹奏新曲，并因而得罪了现场几乎每一个观众。对于鲍勃来说，这首歌才是他心目中民谣音乐本来的面目，民谣摇滚随之而诞生。尽管鲍勃被嘘声赶下台，最后不得不带着一把木吉他重回舞台表演以表歉意，但是木已成舟，流行音乐的格局从此被改变。

1998年，一群酿酒师坐在离嘉拉谷奥本市（Auburn, Clare Valley）泰来斯酒庄一箭之地的旭日酒吧（Rising Sun Pub）讨论着他们珍贵的威士莲白葡萄酒正面临的噩运：酒质被“橡木塞污染”（cork taint）的随机事件越来越频繁——而且只要是用橡木塞封瓶的葡萄酒都有可能损坏。

在许多方面来说，橡木塞封瓶所产生的问题的严重性在于它的随机性，完全不可预测。橡木塞污染本身——细菌通过橡木塞为酒液带来气味刺鼻不悦的化合物，例如臭名昭著的氯苯甲醚TCA（chloro - anisole）。这些化合物轻则会为葡萄酒带来微弱的难闻气味，重则会完全破坏酒的香气。同时污染带来的“偷工减料”也不容忽视，在污染程度低的情况下，葡萄酒的微妙香气会被夺走。这种情况对于一些娇嫩的葡萄品种如威士莲、白沙威浓乃至红葡萄品种贝露娃都带来严重的负面影响。

然后还有随机的过度氧化问题，橡木塞的密封性不好会导致空气随着瓶塞周边的空隙进入酒瓶。就像苹果被蹭掉皮的部分会变色氧化一样，低劣的密封性使葡萄酒提早成熟，远在适饮期前就已经彻底氧化。更坏的情况是，随着时间流逝——哪怕放进酒瓶的时候酒塞的状况良好，它最终会变得干硬，彻底失去密封的功能。

当时，Mitchell Taylor坐在人群中，喝着啤酒和其他酿酒师讨论这个问题。到底能做些什么呢？在1970年代，一批勇敢的酿酒师尝试用螺旋盖代替橡木塞，引起了灾难性的商业后果——销售下降，整个品牌被毁。然而现在是再次尝试的时候了么？技术性的争辩无可非议，而且有更多的证据证明螺旋盖不仅能避免橡木塞污染的风险，更是能提供完美的密封条件，避免空气进入酒瓶中催化氧化的过程，让葡萄酒能够在瓶中有数年甚至长达数十年的陈年时间。

过去15年来的研究不断地证实以上理论，但是最强而有力的证据来自1970年首批使用螺旋盖的葡萄酒。由于无人问津，这一批葡萄酒被存放在酒窖阴暗的角落。30多年后，当年的“丑小鸭”化为白天鹅，成为成熟、醇美、复杂的佳酿。如今它们成为了真正的葡萄酒传奇，成为收藏家眼中炙手可热的酒品。

那天晚上，在旭日酒吧，无数杯啤酒下肚后，这群嘉拉谷的酿酒师终于下定决心用螺旋盖密封部分的（最少达产量一半）1999年份威士莲白葡萄酒。新西兰紧随其后，为其白沙威浓白葡萄酒采用了同样的措施。保护威士莲和白沙威浓这两个娇气的葡萄品种酒质的行动受到了业界大部分人的支持——但也是仅此而已……

但是命运总爱捉弄人。就在威士莲改用旋盖后不久，Mitchell Taylor就收到一个惊恐的消息：他的酿酒师在测试的过程中发现珍藏系列（St Andrews）中最新年份的雪当利超过50%的出品受到了橡木塞的污染。一批坏掉的橡木塞彻底毁掉了整个装瓶的工序。Mitchell最后被迫把整个年份的雪当利都倒掉，最终导致他做出了一个决定，让泰来斯成为了现代澳洲葡萄酒业的领导。他



泰来斯酒庄的所有产品已全部采用螺旋塞

命令手下的酿酒师团队马上撤走所有的橡木塞机器，从那一刻起，所有泰来斯的葡萄酒都是用旋盖封瓶。

这一勇敢的举动在当时引起了巨大的愤怒回响。他是不是失去理智了？他怎么能期待消费者会购买他的葡萄酒？人们怎么会把这一举动当一回事？这些葡萄酒会成熟吗？

为了答复公众的质疑，酒庄在刚开始实行螺旋盖封瓶的时期，每年都会把小部分的葡萄酒加上橡木塞，通过盲品来展示究竟哪一种封装方式能够为葡萄酒的成熟创造完美的密封环境。这个盲品活动持续了多年，说服了侍酒师和酒商旋盖的确能为葡萄酒带来完美的陈年。旋盖葡萄酒和橡木塞（起码是没有受到污染或者没有泄露的橡木塞）封瓶的葡萄酒相比丝毫不弱。再加上是盲品，品尝者在不知道自己所品之酒是属于哪一方的时候，往往偏好旋盖封瓶的酒品。

尽管以上的展示非常有说服力，各种的争辩依然纷纷扰扰。哪怕是波尔多美度区列级庄玛歌酒庄的Paul Pontallier也认同旋盖的能力，最起码知道排除橡木塞的限制下旋盖所能做到什么。但是还有很多人坚持旋盖的葡萄酒不会像橡木塞的葡萄酒那样陈年，而且由于某种原因旋盖环境下陈年的葡萄酒还会缺失某些品质。

作为一个葡萄酒大师，我可以这样说，在品尝旋盖葡萄酒过程中我发现唯一“缺失”的东西，（我曾经在泰来斯，巴罗莎谷的奔富，

以及新西兰的Villa Maria酒庄中参与类比盲品），就是没有了橡木塞给葡萄酒带来的木材/皮革的香气，但这种香气并不是葡萄酒本身所具有的香气。然后毫无疑问，所有的葡萄酒——从带清新香气的白葡萄酒，到重度酒体的红葡萄酒，都在旋盖密封的条件下发展出复杂的二类香气。

今天，对于Mitchell Taylor以及在泰来斯工作的人来说，最佳的证据就是打开一瓶泰来斯珍藏红葡萄酒。经过了六年的陈年，当前的2006年份葡萄酒远没有达到巅峰，但是从酒杯中散发的香气就能告诉饮用者该酒在瓶中有良好的发展。它展示了复杂的二类香气：不是酒液年轻所散发的“年少气盛”的喷薄果香，而是平衡和谐的葡萄酒香气，仿如一个逐步迈进人生巅峰的青壮年。而谈及威士莲，Mitchell现在可以从超过十个年份的美酒选择欣赏这个嘉拉谷最出名的葡萄品种所酿之酒。每一瓶酒的酒质清澈，香气口感集中，和最初封瓶时的感觉别无二致——但同时带有复杂性和成熟度，正如我们当初期盼的一样。

成大事者需要勇气。改变正规、质量、最佳和正确的定义更是如此。世间上仍然有许多好酒依然密封于橡木塞之下，我很肯定这一情况会持续数年，数十年甚至永远。但在勇者的领导下，世界开拓了新的视野，发现了新的真理和新的角度。而为了让这篇文章首尾呼应，我要指出，鲍勃迪伦在继续创作更多伟大音乐的同时，还在意大利拥有一家酒庄。当然啦，我很好奇：鲍勃会给他的葡萄酒上螺旋盖吗？🍷

Gangnam Style in Wine 葡萄酒的“江南Style”

文/Text 林殿理 插图/Illustration 林殿理

最近韩国墨镜大叔PSY的一曲“江南Style”舞曲，莫名其妙地红遍了全世界。说起来这位大叔长得可不咋的，骑马舞也不是什么技术含量高的原创舞步，怎就能火成这样，就连美女团体Wonder Girls唱火的”Nobody”也瞬间被秒杀，成了昨日黄花。这个现象引起了许多人的讨论与分析，试着从里面找出它疯狂走红的原因。有人归结了这首舞曲的成功是归功于幽默搞笑的MV影像风格、动感的节奏以及简单易学的舞步，让上自美国总统，下至贩夫走卒都能暂时抛掉生活中的种种压力与苦闷，与身边的人们自娱自乐一番。

看到这种现象，让我也联想到葡萄酒。有没有一款葡萄酒也能像江南Style一样，能充分掌握各个成功要素，再加上一点运气，而在市场上迅速走红呢？

其实在葡萄酒的世界里，每个酒庄老板也都无不绞尽脑汁，想让自己的酒在芸芸众生中脱颖而出，在酒界的这些年，我也算是看过不少别出心裁的奇招妙招了。旧世界一般来说比较保守，走的大部分还是讲历史传承的路子，而新世界比较没有包袱，就相当放得开。第一个浮现在我脑海里的搞笑天才型酿酒师，是来自美国Santa Cruz产区Bonny Doon Vineyard的 Randall Graham大叔。Randall是加州种植酿造法国隆河谷(Côte-du-Rhône)品种葡萄酒的先驱之一，84年他推出了一款叫做”Le Cigare Volant”(雪茄型飞碟)的酒，并一炮打响了自家酒庄的名声。这怪异的酒名典故却是来自一个真实事件—1954年，法国隆河谷教皇新堡产区的酿酒人们郑重其事地发布了一项声明，严格禁止任何碟子型或雪茄型的

外星飞行器飞越或降落在此产区范围内，违者将逕行予以扣押。老法能在半个世纪多以前就干出这么无厘头的事情，从今天的眼光来看，还是相当有娱乐性的。

另一位很懂得行销自己的无厘头酿酒人，是我在德国认识的寇尼斯穆勒酒庄(Königsmühle)德克沃尔兹(Dirk Würtz)大叔。虽然酿酒时有着德国式的严谨，但他个性实际上很活泼，常有疯狂的点子。他是德国酒界里最早开始用博客做宣传的先驱之一，一系列记录酿酒过程和搞笑的视频拥有为数众多的忠实粉丝。看到他一款“盒中袋”包装的酒时，我不禁被逗乐了--上面有他全裸上阵拍的照片，还做出夸张动作搞笑追逐着几只卡通鸡，只有重点部位被巧妙地遮住。他如此牺牲色相，在德国似乎效果效果不错，不过碍于国情差异，在许多国家可能行不通。

另一个企图卖肉换取市场注意的案例，就是芭黎丝希尔顿(Paris Hilton)全裸涂上金漆，代言意大利Prosecco起泡酒的新闻营销了。不过市场大众对于这位豪放拜金女似乎并不领情，该品牌销量依然惨兮兮。这行销案最终只能草草收场，让酒商不但脸上无光，就连产区同业也骂声连连。倒是同属起泡家族的Armand Brignac黑桃A香槟，浑身镀金后却大获成功。他们受到嘻哈乐坛巨星和影视名流的追捧，俨然成为了奢华和流行的代言人。诚如这家酒庄老板所说，短短几年内的爆红人气，连他自己都还云里雾里的没搞明白是怎么回事。

看来，无论是人还是酒，能不能爆红还是得看天意啊！[u](#)





Santiago Margozzini
圣地亚哥·马戈兹尼

智利著名酒厂嘉斯山（MontGras）的首席酿酒师。

Technology vs Terroir Last 20 Years in Chilean Wine Industry

科技与风土 走过智利酒业二十年

文/Text 圣地亚哥·马戈兹尼 译/Translate Wolf

如果没有记错的话，我应该是从8岁起开始接触葡萄酒的。当时我奶奶总喜欢在那些礼拜天午餐的丰盛餐桌上在我面前放一杯酒，一半是葡萄酒一半是水，再加一小勺糖。在意大利裔移民家庭里，这是非常传统的做法。

随着我年龄的增长，杯子里水的比例慢慢减少，糖也逐渐消失。今天，经过近40年不曾间断的——但是相对温和的，我要

强调这一点——酒精考验之后，我的肝脏依然完好。我想说的是，在这几十年的酒龄中，我亲身见证了智利葡萄酒行业的演变发展。

尽管葡萄酒已是我餐餐必饮的生活必需品，但我仍然认同葡萄酒是后天养成的口味。因此，人们可能很难想象多年以前的葡萄酒和今天葡萄酒的口感相比有多大的差别。我父亲常说早年

的葡萄酒如何如何杰出，其实那只是因为他已经习惯了那种口味而已。

三十年前，智利人心目中的优质葡萄酒是这样的：白葡萄酒大多呈现出氧化后的颜色，没有果香，口味更接近于雪莉酒。红葡萄酒则带有很多青涩气息，不论颜色还是酒体都很淡薄。很奇怪，那时人们喝惯的是老年份的白葡萄酒和又清淡又年轻的红葡萄酒。基本上和今天我们喜好的美酒风格完全相反。

那么在这30年间究竟发生了什么？

智利开始面向世界开放经济，汇率令出口变得有利可图。于是，在铜矿石（智利最大宗的出口货品）之外，各种有竞争力的智利产品都开始寻求出口的可能，智利酒庄也看中了这个扩大销售的机遇。只有一个问题：当时的智利酒是否符合国际市场的口味？在认识到传统风格的智利酒不太可能在国际市场上立足之后，智利葡萄酒行业开始兴起了一场我称之为“葡萄酒技术革命”的改革运动。

这场影响深远的改革发生于1980年代末，持续了近15年。老式的大橡木桶开始被不锈钢罐取代，水管中的旧式铜管也逐渐换成了现代化的自动控温系统，酒庄开始采用二氧化碳、氮气、氩气等惰性气体保护酒液不受氧化，新式泵与助滤剂使得酒液的处理过程更加轻柔。新式智利酒庄的酒窖开始变得像007电影里富可敌国的坏蛋们盘踞的地下总部。新的酒庄设施、新的酿酒技术让智利酿酒师得以生产出更加贴近国际市场风格的葡萄酒。

不过，当技术达到了某个层次的高度后，我们开始认识到要继续提高智利葡萄酒的品质，答案不在酿酒设备身上，我们还需要其



他的东西。于是这个时候我们开始关注terroir（风土）的概念。Terroir包括三个关键性的因素：出色的品种、出色的气候、出色的土壤。为了酿出一款伟大的葡萄酒，三者缺一不可。若是缺少一项，就算有再先进的技术、再优秀的酿酒师也无济于事。这就好比一只黑猩猩，无论你把它打扮得多么优雅或者耀眼，它也没法成为环球小姐。

带给葡萄酒个性、魅力和特点的，归根结底还是风土，这就是大多数智利酒庄的技术人员在种植不同葡萄品种时都寻宝一样地寻找新产区的原因。这也是我们这一行目前和今后发展的趋势。智利还有太多有待发现的潜在葡萄种植区，每一个都具有不同的气候特性和特色土壤，我可以预见在未来它们一定会大放异彩。智利葡萄酒的品质已经比过去的任何时候都要好，而最美妙的事情是——它们将会越来越好。

智利正处在一场“葡萄酒风土革命”的开始，我相信，这场变革将一直持续下去。[🔗](#)



The Red Temptation - A Blind Tasting of Red Wines from Six Countries

赤色诱惑——六国红葡萄酒盲品比拼

文/Text 梁楚瑶
执行/Executive 马丽欢、区雪卿、Judy, Elle



红，像年华盛放的气焰。——林夕
杯中美酒在灯光折射下荡漾的红色，酒液穿肠过后为双颊染上的两抹红晕，都让人迷醉。
初冬时节，一品各国红葡萄酒，让酒红色吹响年终庆贺的号角。

【举办城市】

• 石家庄站/ Shijiazhuang
时间/ Date: 2012.10.27
地点/ Venue: 富隆酒窖

• 广州站/ Guangzhou
时间/ Date: 2012.10.27
地点/ Venue: 富隆酒窖

• 珠海站/ Zhuhai
时间/ Date: 2012.10.30
地点/ Venue: 富隆酒窖

【评分标准说明】

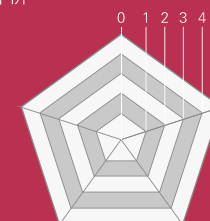
• 评分总共分为两大部分，盲品和配餐。两部分都根据葡萄酒的口感（酸、甜、涩、咸、辛辣）给6款葡萄酒打分。在最后加上关于6款酒各自的总体评价（盲品的感觉以及配餐后口感、香气等发生的变化等等）。

• 酸度、甜度、涩味、辛辣、咸味：每一项目为0~5分，根据品尝的口感给每一项评分，我们采用图的方式来表现酒在盲品和配餐后的味道变化。

• 总体评分（0~10分）：葡萄酒的总体口感，另外评分，而不是上述五项的口感分数的叠加。

【得分参考】

口感评价



总体评分 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

【参加试饮者】

石家庄
Shijiazhuang



Taster 1	胡颖	酒龄: 1年
Taster 2	梁民	酒龄: 4年
Taster 3	吴春丽	酒龄: 3年
Taster 4	吴疆	酒龄: 6年
Taster 5	旋睿	酒龄: 4年

广州
Guangzhou



Taster 1	王志刚	酒龄: 10年
Taster 2	陈彦彤	酒龄: 2年
Taster 3	岑君豪	酒龄: 3年
Taster 4	吴定邦	酒龄: 8年
Taster 5	梁文超	酒龄: 4年

珠海
Zhuhai



Taster 1	小叶	酒龄: N年
Taster 2	黄子健	酒龄: 5年
Taster 3	汤基军	酒龄: 2年
Taster 4	康小姐	酒龄: 1年
Taster 5	梁晓东	酒龄: N年



Wente Crane Ridge Merlot 威迪珍藏梅乐

★广州最佳性价比

参考价格：¥352



初闻酒香，就能辨认出明显的红皮水果香气，活泼甜美，山莓、草莓、香草橡木和焦糖的味道明显，充满水果气息。单宁丝滑，带有明显的梅乐葡萄酒特点，因此不少来宾能猜到这是一款产自新世界的梅乐。

这是一款来自美国加州的梅乐，属于威迪酒园的珍藏系列。威迪位于利物摩雅 (Livermore) 地区，发展全面多样：风光绮丽的庄园游，引领品质生活的葡萄酒餐厅，十八洞标准高尔夫球场，别致而浪漫的婚礼派对，还有露天音乐广场。酒庄的珍藏系列既有新世界的热情与活力，又有法国酒种的优雅与平衡。

石家庄/Shijiazhuang	广州站/ Guangzhou	珠海站/Zhuhai
6.8	7.5	7.5

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

★广州、珠海、石家庄最受欢迎

参考价格：¥470



第二款的“佳丽”带有开放的果香，细闻能感受到香草的气息，如果醒酒时间足够，甚至能闻到柔和甜美的巧克力和奶油香气。口感略带辛辣，但有果香作平衡，口感非常愉悦。

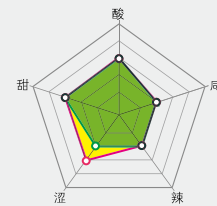
这是一款来自法国葡萄酒巨擘贝纳马格雷 (Bernard Magrez) 麾下的好酒，双匙宝地园为限量生产，具浓醇高雅的特色。庄主贝纳马格雷说“在尝遍该地区最优秀的葡萄酒后，我买下了这个出色的葡萄园，并采用黑教皇城堡的酿制方法，以获得最优质的葡萄酒。我认为我已经达成此目标了。”

石家庄/Shijiazhuang	广州站/ Guangzhou	珠海站/Zhuhai
8	7.3	8



■ 配餐前 ■ 配餐后

石家庄
Shijiazhuang

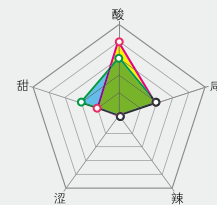


7分

酒体轻柔

猪肘的脂肪含量较多，但由于特殊的做法，吃起来觉得爽而不腻。配餐后酒体较轻柔，微甜，有明显水果味道，菜式会让酒体尝起来显得较简单。

广州
Guangzhou

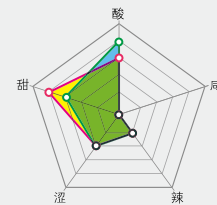


8分

肉味变淡

配餐后，梅菜的甜味稍有带出，更显活泼，酒液的涩味几乎融化于扣肉之中，但肉本身醇厚的质感反而变淡，回味不长。所幸到了后味，梅菜和酒的甜度在口腔里显得十分和谐。

珠海
Zhuhai

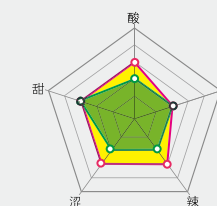


8分

破坏平衡

配餐后，猪肉的烟熏味有提升。但是葡萄酒的果香味被菜式的味道盖过，使得酒香显得平淡，口感略感苦涩，酒的平衡感被破坏。

石家庄
Shijiazhuang

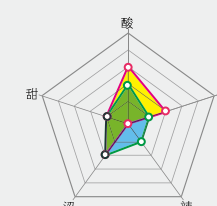


8.5分

辛辣减弱

这一款葡萄酒酸甜平衡较好，配餐后感觉酒体更加饱满些，酒的辛辣感更加微弱，和猪肘的油香非常搭配，值得推荐。

广州
Guangzhou

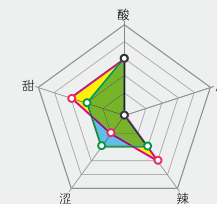


8.5分

口感醇厚

配餐后口感明显变得柔和顺滑，梅乐混合扣肉的香醇肉质，带来更为甘香的肉感。而扣肉的油分淡化了酒液原本突出的涩度，油腻感大大消除。梅菜甜味也稍有提升，后味持久美妙。

珠海
Zhuhai



7分

酒香浓郁

搭配猪扒后，原本酒液中浓烈的巧克力、甘草、香草的气息依然浓郁，辛辣感被猪肉化去，同时菜式在口腔中的余味时间增长。



Cune Reserva 喜悦珍藏

参考价格：¥358



酒色呈现活泼的宝石红色，酒散发着典型的草莓干、甘草气息，口感精致复杂，除了成熟红皮水果的甜香，不少的来宾还能从后味中分辨出一种清新的薄荷香气。

这一款清新宜人的佳酿来自于西班牙的喜悦酒庄，是西班牙名产区里奥哈（Rioja）历史第二久的酒庄，目前由第五代人掌管酒庄。它是唯一的一座获得授权起用西班牙国旗作标识底色的酒庄，国旗的色彩源于勇士哥德王在战场上用鲜血浸染的金盾，又名“血与金”，是对酒庄无畏创新精神的最高认可。作为西班牙皇室成员的婚宴用酒。

石家庄/Shijiazhuang 7 广州站/ Guangzhou 7.4 珠海站/Zhuhai 7

La Motte Millennium 乐梦迪千禧珍藏

参考价格：¥355



这是一款让很多来宾上当的葡萄酒：有怡人的樱桃烤坚果和黑巧克力味道，在口中完美呈现出熟甜菜根的味道，又透出淡淡的丁香和肉桂的辛香，口感丰满，酒体成熟，单宁柔滑。不少来宾都判定它是一款来自法国波尔多的佳酿。事实上，来宾只猜对了一半：这的确是一款波尔多左岸风格的好酒，但是却来自彩虹国南非。

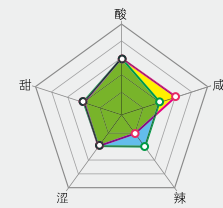
千禧珍藏是乐梦迪酒庄的顶级产品。乐梦迪由南非著名的Rupert家族拥有，乐梦迪创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一。她的酒以优雅、高贵和经典而著称，被称为“和谐的贵族艺术品”。此酒采用酒园里独具个性的小园区葡萄混合酿造，包括嘉本纳沙威浓、梅乐、嘉本纳弗朗和玛碧，曾获得多个国际奖项。

石家庄/Shijiazhuang 7.5 广州站/ Guangzhou 8.2 珠海站/Zhuhai 8



配餐前 配餐后

石家庄
Shijiazhuang

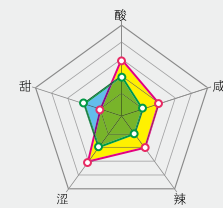


8.5分

酒体饱满

配餐后，酒的酸度适中，微咸，和菜式的口感相称。猪肘带出了酒的辛辣口感，喝起来酒体显得更为饱满，酒的平衡并没有受到太大的影响。

广州
Guangzhou

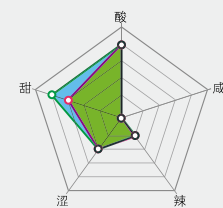


8.5分

涩感消除

酒液中梅子和水果带来的酸涩口感与肥瘦相间的五花肉相融合，涩感消除，浓香软糯的厚重感变得轻盈、更添可口，稍高的酒精度在芳香配料下呈现柔和顺口的特质。

珠海
Zhuhai

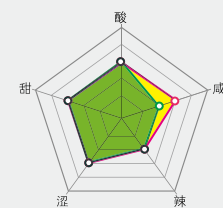


8.3分

口感平衡

在酒香的配合下，菜式的肉味浓郁，而猪扒的烟熏味柔化了酒的果香，酒液的湿度下降，甜度上升，无论是酒还是菜的口感更加平衡。

石家庄
Shijiazhuang

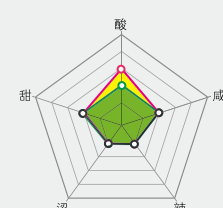


8.5分

果味浓郁

配餐后酒的果味浓郁，酸甜平衡，单宁排列紧密，明显，酒体饱满。明显的单宁消减了猪肘的油脂口感，不过也略微破坏了肉质的滑嫩。

广州
Guangzhou

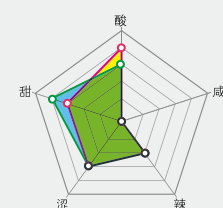


9分

香气活泼

梅菜吸收了扣肉的浓郁肉香，与酒液搭配后，梅菜的微微酸度在樱桃和丁香的气息中，脱颖而出，带来活泼的口感。但醇香的扣肉质感在酒液的熏陶下有所淡化。

珠海
Zhuhai



8.5分

烟熏味浓

酒的湿度和酸度在配餐后有了明显的降低，猪扒的脂肪含量不多，紧致的肉感带出了酒的甜香，酒体更加平衡，在这过程中，猪肉的烟熏香气显得尤其明显。



Finca EL Origen Gran
Reserva Malbec
美贝园至尊珍藏玛碧

石家庄、珠海最佳性价比
参考价格：¥303



从深紫的酒色，来宾都猜这是一款来自新世界的葡萄酒。酒散发甜甜的浆果和洋李酱香味，还有丝丝香料味道，单宁圆滑，口感浓郁，结构良好，口感愉悦。

这一款好酒是一款产自阿根廷的玛碧，来自大名鼎鼎的智利老品牌圣卡罗投资建成的阿根廷酒庄。美贝园位于安第斯山脉山脚，门多萨的优可谷。这里是阿根廷优质葡萄产区的黄金地带，拥有得天独厚的自然条件。在远古时期这一带曾是海洋，土壤下有贝壳化石，因而得来此酒庄名。

石家庄/Shijiazhuang : 8.3
广州站/ Guangzhou : 7.3
珠海站/Zhuhai : 8.5

Villa Poggio Salvi Rosso di
Montalcino
伯爵山庄梦迪西露

参考价格：¥372



此酒呈现明亮的宝石红色，散发玫瑰花蕾和紫罗兰花香。单宁和谐，平衡感好，温润细腻。一款带有典型意大利风情的葡萄酒，酸度突出，酒体轻盈。

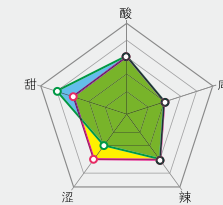
最后一款葡萄酒来自于意大利的托斯卡纳产区。伯爵山庄 (Villa Poggio Salvi) 位于梦迪西露地区 (Rosso Di Montalcino)，是一座以风景优美和酿酒技术现代化著称的大型酒庄。其出品佳酿早在公元1500年左右已经是意大利贵族餐桌上的常客，悠久的酿酒传统可见一斑。

石家庄/Shijiazhuang : 7
广州站/ Guangzhou : 7.8
珠海站/Zhuhai : 8.5



配餐前 配餐后

石家庄
Shijiazhuang

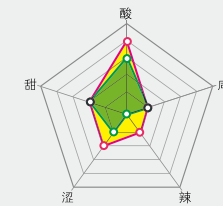


8分

口感活泼

配餐后酒体饱满，酒香醇厚，搭配的猪肘让酒的口感越趋酸甜平衡，甚至带出了微辛辣的口感，刺激了味蕾，让来宾觉得菜式和酒的口感更佳活泼。

广州
Guangzhou

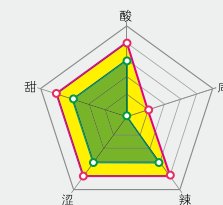


9.5分

肥而不腻

充盈的浆果气息包围着汤汁黏稠的五花肉，口感肥而不腻。酒液的辛香加强了梅菜的美味可口，使之爽口而不腻人。梅菜的芳香与酒液的浆果和香料味延绵出清新回味，肉感反而稍嫌淡化。

珠海
Zhuhai

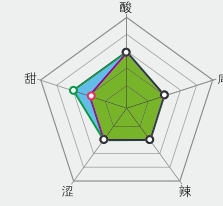


8.5分

中规中矩

配餐后，无论是菜式和葡萄酒都没有太大的惊喜出现，酒的平衡丝毫没有收到任何的影响，是一种中规中矩的搭配。

石家庄
Shijiazhuang

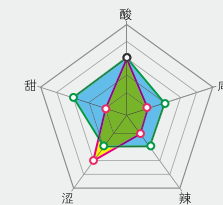


7.6分

单宁柔顺

配餐后，酒的酸度降至中度，口感柔和细腻，菜式让酒液中花香的气息更为明显，单宁也非常柔顺。猪肘的滑嫩口感也得到了烘托。

广州
Guangzhou

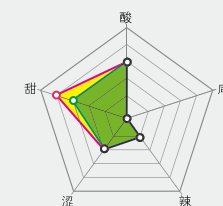


8分

减低油腻

与咸香的五花肉搭配，个性的酸度稍微减缓油腻的肉感，带来奇特的味蕾体验。软烂的扣肉在玫瑰和紫罗兰花香的萦绕中，略显格格不入。梅菜的清香在细腻温润的酒体中保持可口。

珠海
Zhuhai



8.5分

酸度降低

配餐后，原本刺激味蕾的酸度有了明显的收敛，酒的平衡感更加强烈，同时，猪肉的油香、烟熏气息与酒的果香相结合，余味都有了延长。

Drink Them and Say 'I Do': Best Wines for Wedding

今天我要嫁给你了： 最佳婚宴葡萄酒

策划/Plan Wolf 图/Photo 1984
场地提供/Venue 佛山保利洲际酒店
模特/Model Richie, Karen

在所有真理中，他们选择了这一天
他们握紧它，不是束以绳索，而是结以芬芳
他们不曾破裂和平，不曾毁弃誓言
他们的幸福有如透明的高塔

空气和酒是爱侣的良伴
夜晚以欢乐的花瓣愉悦他们
他们配得上全世界的康乃馨

——巴勃罗·聂鲁达

Of all the possible truths, they chose the day
they held it, not with ropes but with an aroma
They did not shred the peace; they did not shatter words
their happiness is a transparent tower

The air and wine accompany the lovers
The night delights them with its joyous petals
They have a right to all the carnations

by Pablo Neruda



嘉士顿庄园红葡萄酒
Château Gaston Rena



菲丽宝娜粉红香槟
Champagne Philipponnat Brut Reserve Rosee



菲丽宝娜粉红香槟 Champagne Philipponnat Brut Reserve Rosee

嘉士顿庄园红葡萄酒 Château Gaston Rena

歌迪雅圣达美隆红葡萄酒 Desire Cordier Saint Emilion Grand Cru

凯歌庄园红葡萄酒 Château Hosanna

赛乐图雅丝提白葡萄酒 Ceretto Moscato D' Asti



歌迪雅圣达美隆红葡萄酒
Desire Cordier Saint Emilion Grand Cru



凯歌庄园红葡萄酒
Château Hosanna



赛乐图雅丝提白葡萄酒
Ceretto Moscato D' Asti

Why Not Open A Bottle for Valentine's Day? 情人节，喝酒去吧？

文/Text Elle

花田遇上了春暖

花瓣夏雨洒风中转

百折千回就放开 秋色染面

老情人 心照不宣

冬雪会倦情感会乱

睡醒已是明天

仍期待下一花季可再见

——《无忘花》



爱情，是白玫瑰遇上黑玫瑰；

爱情，是雾雨电三部曲；

爱情，是一朵绽放的字花；

情人节，处于暗恋暧昧热恋的男男女女都处于荷尔蒙过剩的状态，就如价格飙升三倍不止的玫瑰花和被花俏礼盒包装的巧克力，所有人的情愫都被商业化地曝光于众人面前。女士们乐此不疲明争暗斗地展示自己收到的花束和巧克力以向外人公示自己的魅力或爱情得意。笔者好奇，是否有女士曾期待过心仪的男士在此佳节送上一瓶葡萄酒以示爱意呢？

状态：暗恋/暧昧

之所以把暗恋和暧昧归在一起，是因为笔者觉得这是爱情中最浪费生命然而却最美好的事情。那些暗送秋波，那些只有对方才懂的半明半暗的字句，让TA甜蜜，让TA备受折磨。

那些暗恋或暧昧的人儿是世界上最伟大的人了，他们甘于躲在暗处，为那个TA做尽一切。他们坚韧无比，用百分之一百的期待去等待百分之一百的可能。更有人不求回报，“我站在你不远处，默默地为你祝福，把对你的爱藏起来，放你去寻找追逐”。（《不远》）

在情人节，这一群闹单相思或者咬牙切齿地想“TA究竟什么时候才肯表白”的人儿，不妨挑选马佳连妮的巴比拉^①或者多姿桃^②红葡萄酒给对方。这两款葡萄酒，酒体轻盈，果香充盈，最重要是带有活泼醒神的酸度。让这两瓶葡萄酒代为提醒，送酒的你早已等到心酸不已了！

状态：表白

当然啦，也有不少的人能顺利地从暧昧阶段发展到关键的表白阶段。君不知，有多少痴情男女从此深陷情海，就是因为对方特意挑选情人节这个让表白事半功倍的日子行事。

表白的方式多种多样，从老式的写情信，到现在的电邮微博微

信。连平日无甚技艺的人都会瞬间诗词歌赋样样精通，唱歌舞蹈无一不行，只为了能投其所好，让对方留下浪漫到不行的记忆，打动芳心，点头说YES，抱得美人/美男归。

如果对方是个有生活品味的人，那就要记得和TA共喝一瓶马佳连妮巴罗露红葡萄酒^③。作为马佳连妮最顶级的一款佳酿，这款巴罗露采用了彼尔蒙最优秀的葡萄田之一Brunate的果实酿造。自1958年，马佳连妮就把Brunate的字样印在酒标上，以表明酒质的优秀。这款好酒，酒色深红，散发出丰富的香草、香料、烟草、灌木的气息。葡萄酒的口感如天鹅绒般丝滑，余味悠长。用这一款葡萄酒告诉你的TA，你的爱就如Brunate，深沉、绵软流长；你俩的感情必定像Brunate的好酒一样，历经时间洗礼会越来越醇，TA会是你一生醉爱。（嗯，笔者善意提醒，为了保证效果，最好事前探听一下对方口风，是否喜爱意大利葡萄酒。）

状态：热恋

热恋中的人是最让人艳羡的一群疯子：似笑非笑的眉眼，无端端地发笑，脸色红润，走路一蹦一蹦的，如果你身边有人身上忽然出现以上的症状，你该好好恭喜他们，找到所爱了。

对于这群疯子来说，情人节无异于狂欢节，有什么比和男/女朋友共度情人节更好的事情呢？于是才有价格飙升几倍的玫瑰花，才有了贵到毫无道理的情人节套餐，才有……嗯……酒店房间的爆满。

和爱人共度情人节，那就开一瓶马佳连妮的雅丝提白葡萄酒^④。意大利的雅丝提用蜜丝佳桃酿造，充满苹果、蜂蜜、白花的甜香。这是一款微气泡葡萄酒，酒精度只有5度，是一瓶典型的女士酒。花前月下，与爱人碰杯，享受甜丝丝的雅丝提，爱意浓得化不开，一晚美好的微醺之夜，莫过于此。

好吧，以上情节也许只是笔者这种女酒鬼才想得出来，而凭酒寄意也应该只有男（女）酒鬼才做得出来吧？无论如何，也祝愿各位能在情人节与你所爱之人共享美酒，共度佳节。^⑦



Winter Feast 冬·宴

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 餐厅提供

杂志面市的时候，
末日年只剩下不到一个月的时间，
在这二十多天的时间里，
北半球进入漫漫冬夜。
数九寒风，最适宜窝在室内，
与好友交杯，吃一顿好饭，共同分享一年的苦与乐。



北京

京都盛唐



订座电话: (86 10) 8463 2666

京都盛唐营业面积2500平方米，总酒店整体环境具有独特的新中式风格，既对传统中式风格加以演绎，又融合了丰富的现代元素，优美中犹存高贵古韵、时尚中不失精致典雅。金箔、毛石条、中国黑石材、唐代仕女图真迹、紫铜祥云浮雕、名人手绘《仕女图》《朝圣图》，处处可见向唐风致敬的装饰风格，非物质文化遗产——中国山西平遥推光漆装潢技法点缀其中，尽显尊贵大气。

会所汇集四海顶级厨师，粤菜湘菜、官府养生菜，菜菜创新，专业涮鲍，专业铁板烧，厨艺超群。更有特色山西名食，堪称经典。精美绝伦的菜肴与优雅舒适的就餐环境相得益彰！食有味，食亦有情。在京都盛唐，四海美食齐聚一堂，川菜香辣、鲁菜的鲜纯、淮扬的清浓、粤菜的鲜美，一菜一格，百菜百味。

酒店以会员制高端会所为经营模式，针对商务人士、政务人士、文艺人士提供各具特色的服务，创新的管家式服务想您所想，为您解忧！



上海

罗斯福公馆



☎ 订座电话: (86 21) 2322 0800 / (86 21) 2322 0888

外滩27号是一栋建于1920的地标建筑，罗斯福家族重新修缮了此历史文物，致力于保存该大楼的历史元素以及重现其原有的辉煌。如今，罗斯福公馆是上海滩的时尚新地标，诚意邀请阁下享用美食与佳酿。

罗斯福公馆八十五位厨师的团队在世界各地收罗珍馐百味，烹调国际美食：新鲜的法国生蚝是从一家经营生蚝已经五代人的法国家族直接空运；鱼子酱严格采用来自中俄交界黑龙江的贝鲁加和柏丽鲟鱼鱼子；提供给客人的海鲜有来自于法国、挪威、加拿大、美国以及中国南海等地。我们还提供来自意大利帕尔玛的火腿、米兰的香肠以及西班牙伊比里亚三十六个月风干黑毛猪火腿；牛羊肉排均选用上等的澳大利亚和牛以及谷饲牛羊。罗斯福公馆资深的烧烤厨师每天为您挂炉烘烤越南进口小乳猪和烧鹅等特色烧味。公馆的面包都是每天新鲜烘焙，并佐以来自法国的黄油和意大利特级初榨橄榄油配意大利陈醋。

位于二楼的罗斯福酒窖餐厅酒吧拥有上海最大的酒窖。酒窖陈设古朴怀旧，宛如穿越时光回到几百年前的欧洲。透过每一扇圆拱窗，黄浦江和陆家嘴的美景尽收眼底。酒窖中的恒温酒架由市政、区政以及罗斯福公馆发电机三路电源供电。美酒醇酿可无忧无虑地在酒窖中储藏并提升品质，毫不断电困扰。酒窖中的地面由高分子混凝土铺设，可吸附空气中尘埃，避免灰尘玷污藏酒。在一扇暗门后，有一间恒温恒湿的藏酒密室，只提供罗斯福私人会所的会员储存私人珍藏。公馆的酒窖是对葡萄酒热情的最佳天才创意。酒窖的葡萄酒流淌在罗斯福公馆的所有餐厅，并与其中的高质量美食完美绝配。



广州

稻菊



☎ 订座电话: (86 20) 8550 1666

稻菊是1866年始于日本京都的百年料理老店，自2011年登陆中国内地市场以来，广获一众老饕点头大赞。今年稻菊终于来粤，并已扎根于此，为爱好料理的食客们带来原汁原味的日式菜肴。

餐厅位于广州海航威斯汀酒店内，占地一千多平方米，装潢简约时尚而极具日式古典雅致之气韵。在味道、环境、情趣和细节上，稻菊都为食客带来了满足和惊喜。店内设有豪华商务型铁板房，舒适优雅的榻榻米房以及传统简洁的和房，使来客在享受美味料理的同时尽情体验日式风情。其出品同样不容错过。店主倾情推荐：鲜美佐酒佳品蓝鳍金枪鱼头刺身，口感一流的金枪鱼腩刺身，可供自由搭配的刺身拼盘，肥而不腻的冻法国鹅肝，还有醇香多汁的铁板烧澳洲牛肉等等。在周一至周五的午餐时段，店内更设有精美定食自助餐，会员可享受超值优惠。

除了传统日式佳肴外，广州稻菊特设独具一格的雪茄吧，多种世界著名的雪茄，奢华而略带惬意的陈设，务求令食客获得更多的美食体验。即便是热爱夜生活的都市夜猫子也可在店内找到惊喜。稻菊内设别致的酒吧区，以品饮葡萄酒为主，同时还为爱酒人士提供各种威士忌、清酒、啤酒、鸡尾酒、咖啡及各种健康果茶。在这里，你可以一掷千金享受顶级料理，可以团坐一室，与众友人热闹开吃，也能只点一杯清酒，或手持葡萄佳酿，坐在吧台静静欣赏饱含日本风土人情的传统画绢，抑或是独醉于窗外的繁华夜景。



Delicacies of Winter Ocean 海之鲜

文/Text 梁楚瑶
图/Photo 方瑞
特邀嘉宾/Special Guest 沈宏非
场地/Venue 新荣记

海的鲜味是什么？
是来自寒冷地区的帝王蟹，
肉质丰满鲜美；
是来自东海地区的大黄鱼，
稀有珍贵；
是来自沿海的海鲜鸡，
来自在海水中放养的咸水鸭……
这个冬天，也许我们不能吃到新鲜的大黄鱼，
不过煮字疗饥还是可以的。

参与嘉宾

沈宏非
著名专栏作家，精于饮食男女之道，
现居上海。



法国力高宝德美素一级园白葡萄酒

Nicolas Potel Meursault 1er Cru

酒体中度，有浓郁的橡木香气。美素园的白垩土壤所赋予雪当利的矿物味又增加了此酒的风味。有咸咸的后味，为酒带来海洋气息。

点评

这款布根地的雪当利口感清新，是一款“清洁口腔”的葡萄酒。酒中的烘焙香气被蟹脚激发，而这款雪当利清新的酸度也洗去蟹脚在口腔中的油腻感，蟹肉的口感更为爽口。和蟹肉桂花炒搭配后，酒的后味略显苦涩，酒液中坚果的香气和蛋香非常融合，雪当利的矿物味非常明显。

阿拉斯加蟹两食

Pan-Fried Alaska Crab Legs &
Pan-Fried Alaska Crab Meat with
Sweet-Scented Osmanthus

阿拉斯加蟹是帝王蟹的一种，体型巨大，重量可达10公斤。新荣记把一只完整的阿拉斯加蟹分拆两部分：蟹脚拆壳香煎，蟹脚饱吸了酱汁，既保持了蟹脚原本紧致的肉质，油香和酱料同时充盈口中。其他的蟹肉拆开，加入蛋液和桂花做成蟹肉桂花炒。蟹肉桂花炒是一道闽南菜，因为蛋浆炒熟后形似桂花而得名。蟹肉的清甜和蛋浆的香气交织一起，是一道口感非常香滑的菜肴。

意大利歌塔希翠美纳白葡萄酒

Kellerei Kurtatsch -Freienfeld
Gewurztraminer

酒色淡金，酒体丰满，酸度紧致，带有新鲜活泼的荔枝香气和白花的香气。此酒为该庄园三个系列中最高级的一款白葡萄酒，只有在非常好的年份才酿造，数量稀少。

点评

翠美纳指的是琼瑶浆，这一款芳香型的葡萄酒酸度非常高，适合与带有浓郁奶油口感的意大利菜搭配。这一款家烧野生黄鱼也有类似的口感，配餐后，酒液的酸度降低，甜度出来了，鱼的嫩滑感没有受到影响，酒的花香和荔枝香气有所收敛，不过反倒能延长菜式酱汁在口腔中的余味。

家烧野生黄鱼

Cooked Yellow-Croaker with Creamy Sauce

黄鱼是东海的珍贵鱼种，出水数小时即死，因此只有在东海沿岸的地区才能吃到新鲜的黄鱼。再加上过度捕捞，野生黄鱼更显得非常珍贵。新荣记为了保证出品，客人至少需要提前一天预订才会提供野生黄鱼的菜式。黄鱼加入餐厅秘制的酱汁烧煮，鱼肉滑嫩，酱汁为鱼带来奶油般的质感，鲜美异常。

意大利西施小教堂红葡萄酒

Tenuta San Guido - Guidalberto

这款来自意大利托斯卡纳的佳酿是西施佳雅旗下的产品，采用国际葡萄品种嘉沙、梅乐以及本土品种圣祖维斯混酿而成。宝石红的酒色，酒体丰满，散发着成熟的樱桃、醋栗、甘草和墨水的香气，此外还有一丝微弱的紫罗兰花香为酒体带来清新的感觉。酸度平衡，口感略带辛辣的橡木味。

点评

一款“非典型”的意大利好酒，酒体平衡，梅乐赋予了酒体成熟的水果甜香，再加上不甚刺激味蕾的酸度，是一款适合配餐的葡萄酒。菜式的煎焗做法，增重了菜式的口感，不过与这一款酒搭配，有点儿扛不住丰满的酒体，鸡肉的香气略显得有点单薄。调料中的胡椒味与酒的甘草香气相得益彰，再加上酒原来就带有略微辛辣的口感，使口腔中的胡椒味大大增强。

煎焗海鲜鸡

Pan-Fried Chicken

这里的海鲜鸡不是指煎焗鸡的时候加入海鲜，而是台州一个鸡种。台州盛产海鲜，因此当地的鸡农在调配鸡饲料的时候会加入鱼干虾干等海产，这种吃海鲜长大的鸡煮熟后会非常的鲜美。而这一款煎焗海鲜鸡为了特显海洋的气息，在烹饪的过程中加入了鱼粉，吃起来能感受到一股淡淡的海鱼鲜味。

点评

咸水鸭的做法是通过最简单的烹饪来把鸭肉的鲜味最大化，与这款带有浓烈水果甜香的宝物隆佳酿搭配，在最初的时候鸭肉的风头被葡萄酒所盖过。不过随着酒液顺着舌头铺展开去，柔和的单宁让鸭肉的紧致口感在口腔中加强，而水果的甜香也让原本鸭肉厚实的口感活跃起来。

法国迪美庄园红葡萄酒

Ch. Certan (De May de Certan)

酒体丰满，有浓烈丰富的成熟水果甜香，口感圆润讨喜，单宁柔和，加上宜人的酸度，酒体平衡，充分体现了宝物隆酒体优雅柔美的特点。

清燉海南咸水鸭

Braised Hainan Duck

望文生义，咸水鸭的确是在“咸水”中放养的。加入简单的配料和高汤后放在砂锅中用慢火炖熟，鸭肉特殊的香气得到了最大的发挥。厚重的肉质多汁鲜美，多吃几块也不觉得油腻。

Winter Fantasy 冬日随想

文/Text Richie

又到一年的冬天。

夜长日短, 寒风萧萧, 冬天是个适合窝在床上冬眠的季节啊!

南方的冬天，特别难熬，虽然不算非常寒冷，但是偶尔的雨水，带来的是一种如跗骨般的阴冷，更糟糕的是这边的房子根本就没有暖气可供取暖，有时候，室外有阳光的地方比房间里面还要温暖。要我在这种日子工作，真的无法提起精神。要不，喝点酒，醒醒神，暖暖身吧！我这样想。

回头瞄了下恒温酒柜，那些酒可太舒坦了，有恒温柜为它们保温，看来不喝掉一些来暖暖身可真对不起自己。不过，什么酒才适合冬天喝呢？面对酒柜里那一众产地不同、性格各异的酒，可真是难下决定啊！我一直认为酒跟人一样，一个带有灿烂笑容的人一定是在阳光下长大的。那酒呢？能带来温暖的酒？应该就是那些来自温暖气候的产区，在阳光下生长和酿造的葡萄酒吧。

先从酒柜的最上层开始搜索：最上面的是来自法国的葡萄酒。法国的气候普遍都比较温和，所酿的酒也比较深沉、内敛，带有欧洲贵族的底蕴，但是不会很张扬。不过，在这里面有一个例外，就是法国最温暖的产酒区——法国南部。真向往那阳光普照、一河两岸的丘隆河和缓坡起伏、薰衣草飘香的普罗旺斯啊！这片区域坐落在地中海沿岸，那里温暖乃至炎热的环境促使葡萄树健康生长，也让果实达到高度的成熟。这种果实所酿的葡萄酒，浓郁，甜美，喝之能让冬日的萧瑟意境稍缓。因为普遍都是以高度成熟的葡萄所酿的酒，法国AOC法定产区的法律在这片广阔的区域也相应提高了法定最低酒精度的门槛，来确保葡萄酒的风味真正能反映出这个产地的特色，也是这个原因，这一区域内法定最低酒精度是全法最高的。

那好，就先锁定来自鲁西荣——法国阳光最充足区域的双匙慈父园红葡萄酒（Si Mon Pere Savait, Cotes Du Rousillons AOC）吧！散发着黑色水果的芳香和微带着烘烤气息，温暖畅快，慈父这个名字，也是会让在外的游子从心里面升起温暖幸福感觉的词语啊！



目光往下一扫，看见的是酒柜的第二层——“西班牙阳光”。要祛除寒冷，当然少不了地中海沿岸以阳光著称的西班牙。热情动感的西班牙弗拉门哥舞，热血沸腾的斗牛活动，尖叫狂欢的奔牛节和番茄节，当然，还有象征着地中海的艳阳和西班牙人奔放精神的西班牙葡萄酒。因为地中海的艳阳给予的是可以让葡萄树无法忍受的高温，聪明的西班牙人把树从平原搬到中央高原上，利用高海拔来对抗热浪，也利用高原的晴天让葡萄达到优异的成熟状态。这艳阳，这海拔也给西班牙葡萄酒带来热情和阳光的个性。再加上因为大西洋运输的便利条件，使美国橡木桶的甜香能够在大洋彼岸的西班牙得到广泛的传播，更让西班牙的葡萄酒增添一分奔放。喝酒取暖，要不就选西班牙的葡萄酒？

酒柜里面最让我嘴馋的西班牙酒一定是那瓶来自橡树河畔的2001年的雅丹莎（VIÑA ARDANZA RESERVA ESPECIAL 2001 Rioja D.O.C）了。历史上仅有三次可标上ESPECIAL这个字眼的特级年份，也一举把橡树河畔捧上“全球最值得信赖的九大酒庄”的交椅上。热情中透着冷静，温柔的外表裹着坚实的骨架，让我仿佛觉得有一个西班牙女郎在我眼前在以弗拉门哥舞展现她和舞蹈的性感与力量。

正举棋不定，无法决定的时候，肚子传来了咕咕的声音，也难怪，都快到中午了，早饭还没吃。补充点能量吧！记得柜子里还有半瓶钵酒。钵酒（Port）也算是葡萄酒世界中的奇葩了。一般葡萄酒开瓶之后就要一次性喝光，要不然酒的色香味就会变掉，即使是用抽真空或者最高科技的惰性气体保存剩酒，哪些剩酒再品尝时也是强差人意。就像是被搬运过的钢琴，即使是让世界最顶尖的钢琴大师来弹奏，演绎出来的名曲都绝对不悦耳。因为这样的折腾过后，音调已然不准了。钵酒呢，完全不一样。在酿酒过程中，钵酒会添加进白兰地。在白兰地的保护下，钵酒开瓶以后，还可以喝上几个星期，酒质根本不被破坏。另外，添加进去的白兰地，也让酒的酒精度上升到正常葡萄酒发酵无法达到的高，也让人喝了后能够更容易升起暖气，再者，因为葡萄酒的发酵被添加的酒精所中端，酒里面保留有较多原来果实里的糖分，也让他变成补充能量的一种好酒。据闻，在国内还有人把此酒当作女士怀孕生产过后的补身药酒。补身的功效如何，可能要问那些母亲才知道，不过，味道甜美，容易欣赏接受那是每个品尝过钵酒的人都有体会的。

钵酒小知识

历史上，钵酒的诞生是源于18世纪，英国与法国外交关系紧张，两国的贸易因此断绝。英国的风土条件不适合生产葡萄酒，而嗜酒的英国人在没法得到法国运来的美酒后就只能从葡萄牙购买葡萄酒运往英国。那个时候的运输条件恶劣，娇贵的葡萄酒在葡萄牙被装进橡木桶，然后在帆船上，没有任何保存设备的情况下，经过一个多月的航行到达英国。到达目的地时，酒质通常都已经被破坏。在很偶然的情况下，英国人发现了添加过白兰地的葡萄酒不会发生变质的情况，这就是最早的钵酒了。基于这种背景，钵酒酒厂基本上都是英国人所创立的。



华莱仕10年珍藏钵酒

华莱仕10年珍藏钵酒，经典钵酒之一，伦敦国际葡萄酒挑战赛金奖得主，由多个年份一起调配而成，平均年份为10年。

打开收音机，喇叭中传出的是一首《热情的沙漠》：“……我的热情好像一把火，燃烧了整个沙漠……”。这首歌在《中国好声音》上被哈林又唱响了一遍。那时候在十月金秋，手里还拿着油亮的大闸蟹蟹脚在啃，寒风雪花还在遥远的西伯利亚，没有踏进祖国的边界，所以，真没感到什么特别的温暖。但是，在今天这个寒冷的日子里，这歌声却能让人的感到歌里面的热情，可见，听歌是要看环境，看心情的。

欣赏音乐需要看环境，品尝葡萄酒也是一般。在这样的冬天，会让人不禁向往阳光明媚的南半球，期待那浓郁甜美，热情奔放的葡萄酒。

要在葡萄酒中寻找太阳，那阿根廷的葡萄酒就是第一个在我脑海呈现的选择。除去国旗上那个象征自由和黎明的太阳以外，阿根廷的独特气候与葡萄酒也让我无法自己地联想到它。这个以狂野风格的足球而著称的国家地处南半球，安第斯山脉以东。因为雄伟巍峨的安第斯山脉把来自太平洋的湿润凉爽海风阻挡在山的西面，那里的气候主要呈现出一片炎热，干旱的态势。作为以西班牙后裔

为主的阿根廷人，对抗高温的做法也与他们的祖国如出一辙：为了逃避艳阳的高温，阿根廷把葡萄树的根，扎在了安第斯山的山麓位置，以山上的凉风，雪水的冰凉，缓解阳光的炙烤。不提那凉风为葡萄酒带来的新鲜口感，仅仅那艳阳高照的环境，已然造就了阿根廷玛碧（Malbec）这个葡萄品种的优异品质。这个品种原本是贵族出身，是波尔多的六个法定红葡萄品种之一。但是，在法国，那种温和的环境无法让这个品种的潜力得到真正释放，在它被欧洲移民带到阿根廷之后，才在阳光的激发下，融入阿根廷人的狂野，绽放出无可直射的光芒：“在各地都令人失望的玛碧，却在阿根廷葡萄酒的舞台上摇身变成声名远播的国王。——珍茜·罗宾逊（Jancis Robinson）”那些颜色深浓，香气奔放，入口顺滑的杯中美酒，正是阳光赋予阿根廷这片土地的伟大赞歌。

同样是南半球，在澳大利亚，现在正是脱掉束缚，奔向海滩的时候。想象一下圣诞老人留着白色胡子，戴着红色帽子，却袒胸露乳，唱着“Jingle Bells”，喊着“Merry Christmas”在冲浪板上冲浪，还在阳光下吃火鸡烧烤的景像，不禁让人莞尔。不过，别看它貌似荒唐，在这冬日却最能暖人心房。

还记得那一年的圣诞节，我在南澳麦罗仑谷附近的海边度过。这是一个很别致的房子：两层楼高，白色的墙壁，蓝色的屋顶，背靠郁郁葱葱的山坡，远眺葡萄园，面向的海滩从十多公里外北边的阿德莱德市一直延伸到这里。黄昏，夕阳在天边抹上了一片嫣红，温和的海风吹散了白天阳光的炎热，听着海浪拍打岸边的声音，真有一种不在人间的错觉。一块黑海特色的烤牛扒，来自伊朗朋友的手艺；一份中国特色的小葱拌皮蛋，出自小生的手笔；一件香脆的橄榄油面包，是我意大利朋友的杰作；当然，餐桌上还有必不可少的南澳美酒：阿德莱德山（Adelaide Hill）的起泡酒，亚当谷的威士莲干白(Aden Valley Riesling)，麦罗仑谷(Mclaren Vale)的GSM干红，巴罗莎谷的穗乐仙(Barossa Valley Shiraz)等等。一个圣诞节的傍晚，天边夕阳、海水、葡萄园的三种景色，意大利、巴西、伊朗、中国、澳大利亚五个国家，中、意、伊等各具特色的七道佳肴，九个来自世界各地的葡萄酒男女，十瓶澳大利亚的精选美酒——好一个饕餮盛宴，好一个畅快淋漓。那是专属于我的温暖记忆，一个交织着海风，美食，葡萄酒和友谊的晚上。

想到这里，心里火热起来，决定了，今天的酒，就是那瓶珍藏已久的威拿麦罗仑珍藏穗乐仙吧！以怀念那个夏夜，那些远方的朋友，那份珍贵的温暖。

篇外总结

葡萄的生长，葡萄酒的酿造与地域天气相关，而饮用葡萄酒也与地域和节令有非常密切的关系。以中国的养生理论来说，不同节气对应不同的食物，同理，也对应不同类别，产区的葡萄酒。以钵酒为例，这是最适合在冬天或者在北方通常天气较凉快的地域饮用的葡萄酒。当在南方炎热的夏季饮用时，本来人体就会对这种热量充足的酒款有抗拒感，品尝过后也当然不会喜欢这类葡萄酒了。所以，再优秀的葡萄酒，也要在合适的环境下饮用。

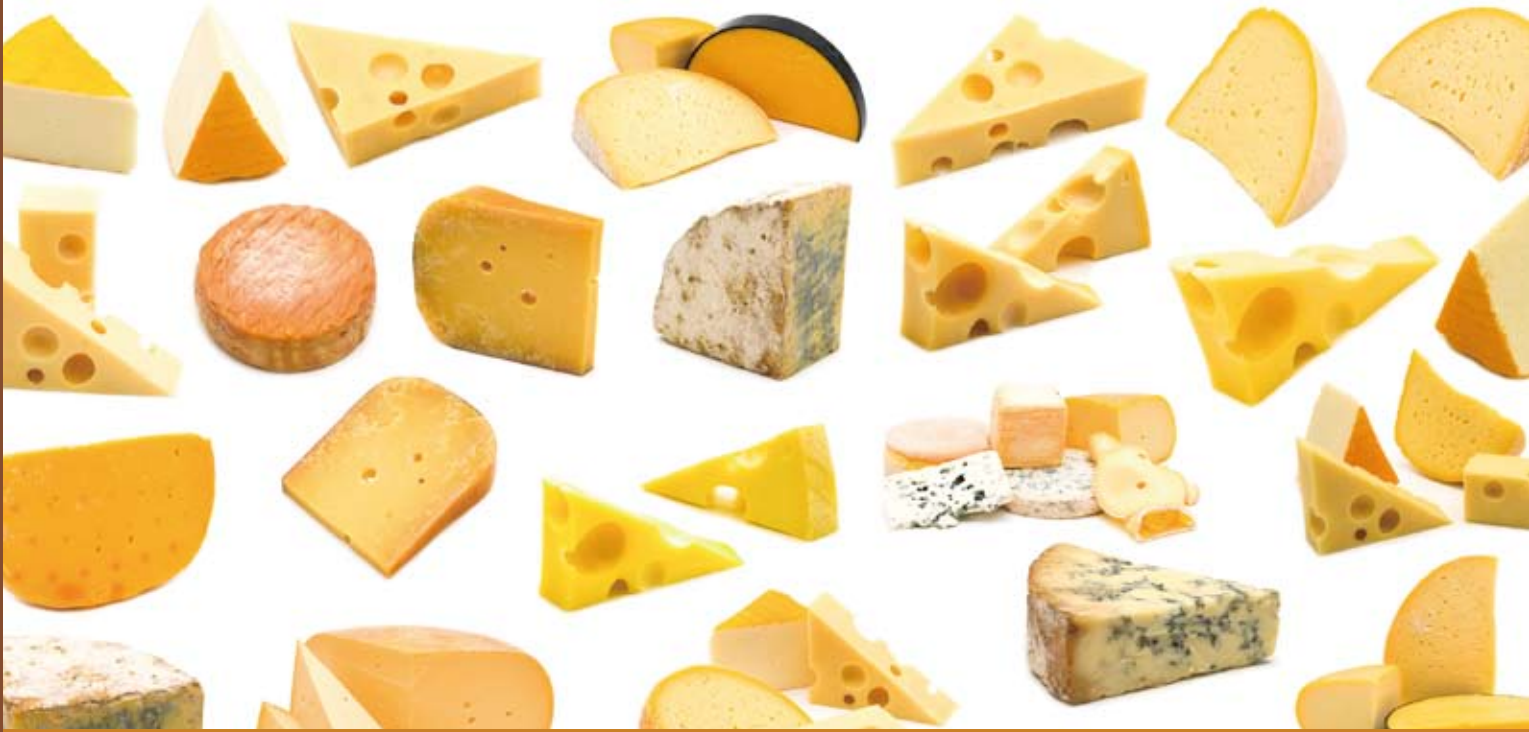
冬日的酒，最合适的当然是能带来温暖的酒，一款温暖身体，更能温暖心灵的酒。我的酒挑好了，你的酒呢？



可宝斯玛碧酒王红葡萄酒

可宝斯酒园是前作品一号酿酒师：美国加州的保罗霍布斯（Paul Hobbs）联手阿根廷酿酒师安朵拉玛奇奥利（Andrea Marchiori）和路易贝劳（Luis Beraud）所创立。这款酒是可宝斯的旗舰产品，酿酒的的玛碧来自门多萨最优秀葡萄园中80年以上的老藤玛碧，100%经过法国橡木桶陈年，代表着酒体有力和风格复杂的极致。





Ode to Cheese 奶酪颂（下篇）

文/Text 梁楚瑶

前文再续，书接上一回。在秋季刊，笔者为大家简单介绍了奶酪的历史和分类。本期，笔者将为大家介绍各大奶酪家族，以及家族里的“佼佼者”。

奶酪如此多娇，引无数吃货竞折腰（下）

西方多个国家都有生产奶酪，其中最为出名的国家大多分布在欧洲：法国、意大利、英国、荷兰、瑞士、德国、丹麦、希腊……而当中以法国和意大利最为严格，如同葡萄酒，这两个国家拥有奶酪的原产地保护制度——法国的A.O.P (Appellation d'Origine Protegee) 以及意大利的D.O.P (Denominazione di Origine Protetta)。

蓝纹奶酪 (Blue Cheese)

蓝纹奶酪加入了Penecillium Roqueforti的青霉以促成乳酪发酵，因此具有刺激性的香气和强烈的鲜味。在众多的蓝纹奶酪中，以法国的洛克福 (Roquefort) ❶、英国的斯蒂尔顿 (Stilton) ❷以及意大利的歌冈佐拉 (Gorgonzola) ❸并列世界三大蓝纹奶酪。

质量上乘的蓝纹奶酪，表皮湿润、覆盖白霉，霉菌颜色纯白。品质好的奶酪断面鲜嫩湿润，青霉如大理石纹般均匀分布。奶酪散发独特的香气，成熟的奶酪还会散发带有牛奶和花蜜的咸香气息。品尝的时候，除了咸咸的口感，还能感受到浓厚和甘甜的味道。蓝纹奶酪口味重，因此可搭配钵酒、酒体重的红葡萄酒、甜白葡萄酒等。



❶



❷



❸



鲜奶酪 (Fresh Cheese)

鲜奶酪水分多，质地柔软，是没有成熟的奶酪。口感较其他奶酪品种清淡，味道微酸，并带有浓郁的牛奶香气。因为口味较淡，鲜奶酪常被用于烹饪材料，例如意大利盛产的马斯卡彭 (Mascarpone) ❹是提拉米苏 (Tiramisu) 的原料；而同样来自意大利的莫索里拉 (Mozzarella) ❺则常见于比萨的制作中。此外，丹麦的菲达 (Feta) ❻、美国和丹麦的奶油奶酪 (Cream Cheese) ❼也是常见的鲜奶酪品种。



❹



❺



❻



❼

半硬质奶酪 (Semi Hard Cheese)

经过凝缩的凝乳脱去水分后挤压，进一步把水分排出，成为半硬质奶酪，水分少，保存性高，质纯浓稠。半硬质奶酪分为蜡封型和自然表皮两种。在这个家族中，最为人所知的是产自荷兰的高达 (Gouda) ❽、丹麦的玛丽波 (Maribo) 和声颂 (Samsøe) 等。



❽



在挑选半硬质奶酪的时候，要注意观察奶酪是否有明亮的乳脂色、麦秆色。断面的组织是否柔嫩结实。这类奶酪还会带有米粒大到核桃大小的气孔。因为半硬质奶酪水分少，可以长时间的存放让其成熟，在这过程中，奶酪的香气愈加馥郁，甚至会带有坚果的香气。此类奶酪适合与果味浓郁、酒体清淡的白葡萄酒搭配。



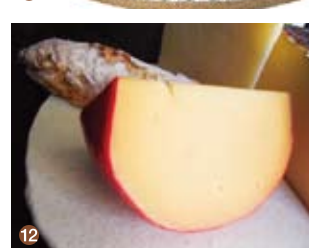
❿



❾



❿



❿

硬质奶酪 (Hard Cheese)

与半硬质奶酪相比，硬质奶酪采用更为强大的力道压榨凝乳的水分，使凝乳脱除水分，因此保存时间和成熟时间更长。与半硬质奶酪一样，硬质奶酪也有蜡封型和自然表皮两种类型。最常见的硬质奶酪品种莫过于意大利的帕玛森 (Parmesan) ❿；此外，产自瑞士的格鲁耶尔 (Gruyere) ❿、法国的孔提 (Comte) ❿、荷兰的艾登 (Edam) ❿也是为人所熟知。

因为能有很长的成熟时间，顶级的硬质奶酪价格不菲。顶级的帕玛森奶酪Parmigiano Reggiano就被誉为“奶酪之王”。优质的硬质奶酪色泽均一，呈现明亮的奶油色、麦秆色、橘色不等。断面组织紧实但不乏弹性，质感坚硬甚至呈颗粒状。奶酪散发浓郁的坚果、蜂蜜甜香。成熟的硬质奶酪可与酒体厚实的意大利红葡萄酒搭配，而较为年轻的可以与果香活泼充盈的白葡萄酒搭配。❿

John F. Kennedy: Cigars and Politics 肯尼迪总统：雪茄与政治

文/Text 陈耀明



一支雪茄的政治纠结

提到杰奎琳，人们总会联想到手袋、珠宝以及华伦天奴时装；提到她的老公肯尼迪，人们总会联想到雪茄。在美国《雪茄爱好者》杂志(Cigar Aficionado)评选的“20世纪全球100位雪茄客”排行榜上，英国首相丘吉尔排名第一，美国总统肯尼迪排名第二，古巴革命领导人卡斯特罗排名第三。换句话说，丘吉尔是英国头号雪茄客，肯尼迪是美国头号雪茄客，卡斯特罗是古巴头号雪茄客。

不过，酷爱古巴雪茄的肯尼迪，却与古巴革命领导人卡斯特罗不共戴天。1962年2月3日，肯尼迪签署《对古巴实施贸易禁运》行政令（第3447号），禁止包括雪茄在内的所有古巴商品在美国销售，生效时间为1962年2月7日12时01分。据肯尼迪的新闻秘书皮埃尔·赛林格在《雪茄爱好者》创刊号（1992年秋季号）发表的《肯尼迪，古巴，雪茄》描述，1962年2月2日，总统把他叫到椭圆型办公室，有这样一段对话——

肯尼迪：皮埃尔，我需要一些帮助。

皮埃尔：我很高兴为您做任何事情，总统先生。

肯尼迪：我需要很多的雪茄。

皮埃尔：需要多少？

肯尼迪：大约1000支小乌普曼（Petit Upmann）。

皮埃尔：您什么时候要？

肯尼迪：明天早晨。

第二天早晨8点钟，皮埃尔·赛林格带着超额完成任务的1200支小乌普曼，走进了总统办公室。皮埃尔描述道：“肯尼迪笑了一下，拉开抽屉，拿出一份文件，立刻签字。那是一份禁止所有古巴商品进入美国的法令。从此开始，古巴雪茄在我们的国家就是非法的了。”也正是以美国《对古巴实施贸易禁运》行政令为分水岭，雪茄史上出现了“禁运前”与“禁运后”的断代概念，成为雪茄收藏界的专业术语。

乌普曼（H.Upmann）由德国金融家赫尔曼·乌普曼（Herman Upmann）创始于1844年，是古巴最古老的雪茄品牌之一，以风味温和著称。小乌普曼有两种：一种是名字带有“H”的机制短雪茄Petit H.Upmann（生产线型号“Petit”），其长度为4又四分之一英寸（约合108毫米）、环径为31（约合直径11.99毫米）；一种是名字不带“H”的手工雪茄Petit Upmann（生产线型号“Cadete”），其长度为4又二分之一英寸（约合115毫米）、环径为36（约合直径14.29毫米）。肯尼迪青睐的小乌普曼，即手工卷制的Petit Upmann，燃烧时间大约为二三十分钟，比较适用于总统阁下忙里偷闲过把瘾。



肯尼迪博物馆的雪茄盒



不知道肯尼迪总统一天抽几支雪茄，也不清楚1200支小乌普曼够他抽多长时间。但毫无疑问，除了古巴的小乌普，肯尼迪还抽别的雪茄。在肯尼迪博物馆珍藏的“来自国家元首的礼物”类别藏品中，就有4个雪茄盒，虽然里面的雪茄早已被肯尼迪抽光了，但作为精美的工艺品和珍贵的历史物证，空烟盒依然具有重要的收藏价值。其中有3盒雪茄，是肯尼迪对古巴实施贸易禁运后收到的礼物，全部是来自雪茄生产国，按接收时间顺序依次为：

1962年5月，萨尔瓦多总统尤西比奥·鲁道夫·科尔东向肯尼迪赠送一盒雪茄，镀银盒面镶嵌着一枚珐琅工艺制作的萨尔瓦多国徽，前框外侧刻有铭文：“向亲密的伙伴与朋友、尊敬的美国总统约翰·F·肯尼迪先生致礼。”并有科尔东总统的手书签名和日期“1962年5月”。

1962年6月，墨西哥总统阿道弗·洛佩兹·马特奥斯向正在进行国事访问的肯尼迪赠送一盒雪茄，玉石马赛克贴片拼镶的盒面上，镶嵌着肯尼迪的姓名缩写“JFK”。

1963年3月，危地马拉总统米格尔·伊迪戈拉斯·富恩特斯向肯尼迪赠送一盒雪茄，前框外侧刻有铭文：“敬赠美国总统约翰·F·肯尼迪，圣何塞会议七总统大团圆留念。”并刻有富恩特斯总统的名字和会议日期“1963年3月18日～21日”，盒面上还有玛雅文化风格的木雕七小人，代表参加圣何塞会议的美国总统、危地马拉总统、哥斯达黎加总统、萨尔瓦多总统、洪都拉斯总统、尼加拉瓜总统、巴拿马总统。肯尼迪赴哥斯达黎加首都圣何塞参加这次七总统会议的目的，就是试图在美国与古巴之间的中美洲建起一道屏障。

另外，曾在美国联邦调查局（FBI）供职的白宫物品收藏家罗利·埃米克斯，还收藏有一支据说是肯尼迪总统遗留的雪茄，环标上有他的姓名缩写“JFK”。据埃米克斯的个人网站介绍，这支雪茄出

自肯尼迪私人秘书伊芙琳·林肯女士之手，从肯尼迪1953年当选参议员到1963年11月22日遇刺身亡，伊芙琳一直是肯尼迪的私人秘书。那么，这支雪茄是不是墨西哥总统马特奥斯赠送肯尼迪那盒雪茄中的其中一支？因为盒面上也有“JFK”。抑或是肯尼迪为满足自己口味偏好而定制的私人雪茄？私人雪茄一则顺口，二则安全。据古巴内政部博物馆“针对革命领导人的暗杀行动”展厅公布的统计数字，在美国中央情报局（CIA）针对卡斯特罗的638次暗杀计划中，利用雪茄的暗杀计划就有105次。令人痛惜的是，肯尼迪躲过了“以其人之道，还治其人之身”的“雪茄炸弹”，却没有躲过手枪射出的子弹。



萨尔瓦多总统科尔东赠送的一盒雪茄

墨西哥总统马特奥斯赠送的一盒雪茄



危地马拉总统富恩特斯赠送的一盒雪茄

美国男人的禁果

1961年1月20日，肯尼迪宣誓就任美国第三十五任总统，他的就职演说中有这样一句千古名句：“我的美国同胞们，不要问你的国家能为你做些什么，而要问你能为你的国家做些什么。全世界的公民们，不要问美国愿为你们做些什么，而应问我们共同能为人类的自由做些什么。”至于肯尼迪为他的国家做了些什么，以对历史的深远影响而言，他做过的最重要的事情，当数向古巴发动“猪湾战争”和签署《对古巴实施贸易禁运》行政令，以至于害得克林顿总统也只能在希思罗机场的中转停留期间，才能买一支古巴雪茄过把瘾。美国广播公司（ABC）曾在2001年4月4日播出题为《克林顿偷尝禁果》的报道说：克林顿本周二（4月3日）飞往新德里在伦敦希思罗机场中转停留期间，终于经不住诱惑，在保镖的簇拥下走进3号航站楼的一家免税店，买了一支长达6英

寸的古巴雪茄，花费8英镑。报道没有提及具体的品牌，但从这支雪茄的长度和价格判断，极有可能是高希霸（Cohiba）的特制王冠（Coronas Especiales），也即1967年间世的拉古托2号（Laguito No.2），这可是卡斯特罗当年的御用雪茄。

禁运政策对古巴经济是沉重的打击，对美国雪茄爱好者则是残酷的禁欲。美国波普艺术家梅尔·拉莫斯曾经创作一系列极具政治反讽意味的《来一支哈瓦那》，作品1号是裸女搂着一支乌普曼，作品2号是裸女骑着一支帕塔加斯，作品3号是裸女抱着一支高希霸……每一支哈瓦那雪茄都配一位性感的美利坚女郎，以此来表达美国男人对哈瓦那雪茄的无比渴望。[🔗](#)



梅尔·拉莫斯画展上的波普装置艺术——《来一支哈瓦那》作品1号



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

Service > Wine Knowledge 服务重于知识

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf

“如果你嫌恶服务他人，或者视服务业为一卑贱职业，那么就请认真地考虑一下换份工作吧。否则，如果带着此种观念工作，你最终必然会亏待你的雇主，也会亏待你的客人，更重要的是，你会亏待你自己。”

每次我在对葡萄酒店铺员工或酒店餐饮职员进行培训时，都会首先提出的几条忠告，这乃是其中之一。这条忠告无关葡萄酒，只关乎服务。

不过在这句直截了当的建议之后，我会告诉学员假如他们能享受自己的工作并愿意付出努力的话，他们的职业生涯将充满发展机遇。毕竟无论在哪里，训练有素的侍酒师始终都供不应求。

我还会告诉他们：“提供出色的葡萄酒服务是值得尊敬的，侍酒师应以自己的职责为荣，并表现出专业精神。”

其实，做到这一点殊非易事，因为无论是中、港、台还是马来西亚或新加坡的富有阶级，往往都会轻视服务业人员。究其原因，因为他们认为人只要有了亿万身家就可以不再有教养。这种观念是很可悲的，我们对每一个人都应秉持尊重心态而无论他们拥有的财富及从事的工作如何。

说回侍酒师培训吧。实际上，介绍不同的葡萄酒及其特点要算是侍酒师培训中最轻松的一件事。因为即便没有讲师，互联网上浩如烟海的葡萄酒知识也足够供侍酒师、葡萄酒爱好者与葡萄酒作者们搜集和消化了。

我总是告诫我的学员，具备渊博的葡萄酒知识并不比提供优质的葡萄酒服务更加重要。认识到这一点能够帮助他们记住，侍酒师



的基本职责是提供服务而不是展示葡萄酒知识。后者虽然也很重要，但不可以绝对化，除非你是个爱钻牛角尖的极客。

服务优于酒类知识的原则，能够确保顾客的葡萄酒需求能够首先得到满足。侍酒师的存在是为了满足顾客的需求。顾客光顾一家餐厅可不是为了欣赏健谈侍酒师的高谈阔论。

好的侍酒师是餐厅团队的一分子，而不是独立于餐厅之外的独行侠。他应该扮演餐厅中尽职尽责的丈夫，而不该成为逃离家庭的老公。进一步说，在餐厅里工作的每一位职员都应将这一场所当作自己的家。这样，每当他们见到有客人走进大门就会自然而然地迎接这位新朋友或是老客人。如若全体职员都能接受这种将工作场所视同己家的态度，则客人必定会得到富含温情的接待，享受到一次值得回味的美食之旅。

今天我们需要在酒店员工培训中讲授待人接物的礼貌与教养，这正反映出现代家庭中日常礼仪的缺失，何其悲哀乃尔。在泰国，这种强调几乎毫无必要，因为泰国的儿童和青年从呀呀学语时起就被反复教导要敬爱长者。更惊人的是当青年变为老人，这一礼仪循环还会永续不休地传承下去。

我还记得2010年我在巴塞罗那一家米其林1星餐厅所见证的一位法国侍酒师的傲慢表现。

侍应生领我就座并递上菜单，问道：“您想喝点开胃酒吗？”

“可以看看酒单吗？”我问他。

15分钟过去了，我的面前依然空空如也。我叫住一名经过我身边的侍者：“我还没有看到酒单。”

关于此事还有一个令人痛心的事实：当时餐厅里仅有5~6桌客人，每桌2~4人，也就是说，餐厅并没有处在忙碌的高峰时段。即使是我的耐心也是有限度的。又过了5分钟，我对着最初引我落座的侍应生开腔了：“究竟要多久才能看到你们的酒单？”

“很抱歉，但我不是侍酒师。只有他才可以把酒单带给您。”

应该由谁把酒单带给顾客，这个问题真的很重要吗？毕竟大多数人接到酒单之后会拿起它浏览一番。类似地，莫非由谁把菜单交给顾客也有很大区别不成？只有主厨才有资格向顾客出示菜单？

等到我终于从侍酒师手中接过酒单并点了一瓶美味可口的1998年份Moncuit特等园白中白老藤香槟时，已经是我进店半个钟头之后了。开胃酒？恐怕更像是餐后酒……

推究这漫长等待的原因，根源在于侍酒师对该餐厅酒单、葡萄酒以及侍酒服务的横加垄断。

在这次超现实体验的最后，侍酒师大人还不请自来地介绍起了酒

的知识，尽管客人并未请他上课。这位法国侍酒师的脸皮真是比纳比奥罗葡萄的皮还要厚实。他完全不理睬我是否在听，只顾滔滔不绝地讲下去，因为他很喜欢听自己的噪音。对于这些“小酒神”来说，来到餐厅的客人都是为了去膜拜他们的葡萄酒专家身份而去的，好像满足客人对葡萄酒的渴求并非侍酒师的职责。

如果这位侍酒师能只做好应做之事，我本来可以再点一瓶香槟的……





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》。

Brazilian Wine: A New Chapter 巴西葡萄酒新篇章

文/Text 刘伟民

每当谈到南美葡萄酒生产国，大部分饮家中泛起的名字，相信不是智利便是阿根廷。不过，作为南美洲面积最大的国家，原来巴西亦拥有颇长的酿酒历史，可是一直以来葡萄农舍难取易，选择种植由美国引进的混种葡萄。这些品种其实是作水果食用的，虽然更容易适应恶劣的生长环境，却无法酿出层次感丰富的佳酿。拿来跟智利和阿根廷相比，自然没有胜算，所以一直只供内销市场，很多人甚至不知道巴西是个产酒国。

近二十年，作为金砖四国的巴西吸引大量资金，成为南美经济火车头，酒庄对前景充满信心，纷纷改变策略，引进国际品种酿酒葡萄，例如Cabernet Sauvignon、Merlot、Cabernet Franc、Chardonnay、Sauvignon Blanc等等，开发高端葡萄酒出口市场。现时，巴西葡萄酒划分成两个等级，一个是Vinho Mesa (Table wine)，一个是Vinho Fino (Fine wine)，前者是水果葡萄酿成的葡萄酒，后者则是以酿酒葡萄酿成的葡萄酒。凭葡萄品种分级的方法，在我去访巴西之前，简直闻所未闻。当我登陆Rio Grande do Sul之后，惊喜更陆续有来。

南美洲距离亚洲非常遥远，又没有飞机直航，计划行程之前必须预留较长时间，幸而巴西的产酒区尚算集中，否则以这样大的一个国家，可能花上几个月亦只能走马看花。由香港到Rio Grande do Sul，行程非常转折，首先飞到荷兰阿姆斯特丹，再转机到巴西圣保罗，然后坐内陆航班才可到达目的地Porto Alegre。连同转机的等候时间，一程便要花上近四十小时！

巴西由二十六个州组成，大部分却位处南纬30度以上，气候太热，超出了理想的酿酒葡萄种植地带，所以全国的葡萄园几乎都开垦于最南部的Rio Grande do Sul，还有少许设于东北部的Sao Francisco。

Sao Francisco非常接近赤道，基本上没有冬天，在那里，葡萄树是可以一年收成两次的！可惜这个产区距离Rio Grande do Sul太远，

无法顺道参观一下。毕竟，一年收成两次的葡萄，养份被分薄了，是无法酿出高质量葡萄酒的，参观的心愿纯粹为了好奇而已。

自从巴西政府决定开发葡萄酒出口业之后，不单成立了独立部门统筹，更着力发展葡萄酒旅游，现时已经跟其他欧洲产酒大国看齐，设有“葡萄酒之路”，在大小公路设有路牌，标示各酒庄的位置，为自驾人士提供方便。

Rio Grande do Sul的天气跟巴西其他著名的旅游胜地，例如里约热内卢或圣保罗南辕北辙，即使春回大地，气温也颇低，在海拔较高的Santa Catarina，甚至会生产冰酒。不过要真正了解巴西葡萄酒的概况，Rio Grande do Sul的Serra Gaucha才是必到之处，因为这区占了全国Vinho Fino总产量的85%，更是暂时唯一的DO产区Vale dos Vinhedos及GI产区Pinto Bandeira的所在地。

Rio Grande do Sul的风土跟智利和阿根廷完全不同，连绵的山坡看起来就像意大利的Veneto和Tuscany。清凉的气候有助生产风格优雅的葡萄酒，尤其是需要充沛酸度的起泡酒。巴西的酒庄深明在这一块可以轻易击败智利或阿根廷，于是近年来努力发展起泡酒，由传统酿造法到意大利酿造法到半发酵酿造法，全方位进攻，现在已经得到成果，在国际葡萄酒比赛中屡获殊荣，为巴西葡萄酒发展史写下新的一章。



刘钺堂

台湾资深葡萄酒讲师，自1996年开始在中国大陆传播讲授葡萄酒知识，获法国农业部骑士勋章，台湾侍酒师协会常务监事。

Finest and Rarest Wines 最佳最稀罕葡萄酒

文/Text 刘钺堂

2009年底在香港有一场由佳士得(Christie’s)主办的葡萄酒拍卖会，名为“Finest And Rarest Wines”，可译为“最佳最稀罕葡萄酒”（佳士得的译名为“顶极珍贵名酒”），什么酒能称得上是“最佳最稀罕葡萄酒”？

葡萄酒可分为两大类，一类是产量占90%以上，不能陈年的“短命型酒”，适宜在酒龄浅时供日常饮用。另一类则是可陈年的“长命型酒”，不同酒龄时饮用有不同的风味，也的确会因为陈年后“增质”而“增值”，显然后者才会出现在拍卖市场上，透过拍卖能让收藏者获利。顶级“长命型酒”几乎都产于特定单一的上佳年份，产量自然有限，随着时间的流逝，喝掉一瓶就少了一瓶，不小心打破一瓶又少了一瓶，当然逐渐变成稀罕。

哪些国家以及哪些产区的葡萄酒最有资格成为“最佳最稀罕葡萄酒”？美国专业葡萄酒杂志“Wine Spectator”1999年12月底的封面报导就是挑选出12款所谓的“20世纪世纪佳酿”(Wines of the Century)，其中7款酒产于法国，而7款法国酒里5款来自于波尔多(Bordeaux)，1款产于布根地(Burgundy)，1款为隆河(Rhone)区酒。再深入探讨的话，入选的2款加州酒事实上可归类为波尔多型态红酒，因为它们都是使用波尔多传统的Cabernet Sauvignon葡萄品种酿造的，而另一款入选的澳洲酒也算得上是隆河型态酒，原因也是由于使用相同的葡萄品种Syrah(在澳洲称为Shiraz)。

2008年在德国买到一本名叫“Die 1000 Besten Weine”的书(2008年版)，里头推选了1000款涵盖多个国家的葡萄佳酿。酒的排行是按照评分高低，从100分到最低的92分，其中获评为100分的共有23款酒～22款为法国酒，除了1款香槟，1支隆河区酒，4款布根地红酒外，剩余的16款酒全产于波尔多！我将Wine Spectator与Die 1000 Besten Weine所挑选的酒做成一个对照表(请看附表)，两者对于“最佳最稀罕葡萄酒”的观点似乎非常接近，唯一最大的差异则是Wine Spectator所挑选的葡萄牙波特1931年份的Quinta do Noval Nacional并没有被Die 1000 Besten Weine入选1000款佳酿中。

到此各位应该都知道”最佳最稀罕葡萄酒”生产的大本营就是法国(至少在上一世纪来说)，而其中最重要的产区当然是波尔多。

美国Wine Spectator 20世纪世纪佳酿	德国Die 1000 Besten Weine 100分佳酿
法国波尔多	法国波尔多
Chateau Margaux 1900	Chateau Margaux 1900
Chateau Mouton-Rothschild 1945	Chateau Mouton-Rothschild 1945
Chateau Cheval-Blanc 1947	Chateau Cheval-Blanc 1947
Chateau Petrus 1961	Chateau Petrus 1961
Chateau d'Yquem 1921	Chateau d'Yquem 1921
	Chateau Latour 1961
	Chateau Petrus 1947
	Chateau Lafite-Rothschild 1870
	Chateau Cheval-Blanc 1921
	Chateau d'Yquem 1811
	Chateau Haut-Brion 1945
	Chateau Petrus 1989
	Chateau d'Yquem 1819
	Chateau Lafleur 1947
	Chateau d'Yquem 1945
	Chateau Mouton-Rothschild 1959
法国布根地	法国布根地
Romanee-Conti 1937	Romanee-Conti 1945
(Die 1000 Besten Weine)评给99分)	Romanee-Conti 1985
	La Tache 1990
	La Tache 1962
法国隆河	法国隆河
Paul Jaboulet Aine Hermitage La Chapelle 1961	Paul Jaboulet Aine Hermitage La Chapelle 1961
	法国香槟
	Krug Collection 1928
葡萄牙波特	葡萄牙波特
Quinta do Noval Nacional 1931 (Die 1000 Besten Weine没选入本年份酒)	Quinta do Noval Nacional 1963
美国加州	
Inglenook Napa Valley Cabernet Sauvignon 1941 (Die 1000 Besten Weine选入1946年份酒评给97分)	
Heitz Martha's Vineyard Napa Valley Cabernet Sauvignon 1974 (Die 1000 Besten Weine评给98分)	
意大利	
Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 1955 (Die 1000 Besten Weine评给95分)	
澳洲	
Penfolds Grange Hermitage 1955 (Die 1000 Besten Weine评给92分)	



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），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。善用一种更日常的轻松态度，抛开严肃的品评论述，以独特的亲和力，将葡萄酒带入日常生活的各个片段。个人网站www.wineandcity.com

S's Tragicomedy S的悲喜剧

文/Text 陈匡民

相较于日本作家夏树静子早在1982年就发行的脍炙人口推理小说《W的悲剧》，近年才出现在葡萄酒界的《S的悲剧》，可是来得更单刀直入许多。

故事的主角S，正是近年在国际市场上几乎攻无不克的白酒品种白沙威浓 (Sauvignon Blanc)；故事发生的场景——几乎只要是一次品尝多达四、五种以上的新西兰白沙威浓时，就难免造成或大或小的灾情。在任何国际葡萄酒大赛之类的品酒活动上，你甚至可能看到与会的专业人员，采取闭目祈祷或任何更激进的手段，只为避开这场悲剧；因为一旦这类酒成群结队出现，极其相似的风味和口感，会让必须在其中判断出高下的工作，顿时就像是要在一群企鹅中单凭外观分辨出公母那样，难度提高许多。

然而对更多一般的普罗大众而言，白沙威浓（主要来自新西兰，以及其它绝大多数也以新西兰风格为标竿的产区）正是因为同样的理由，而在近年登上全球最受欢迎白酒品种之一。可以预期的一致风味和畅快清爽口感，能满足小小探险（例如从A厂牌换到B厂牌）又不致和期待产生太大落差；品尝一瓶白沙威浓就像去趟香港，同中有异的微量异国情调，既满足冒险精神又能让人放心。

这些大多像是按着某种大同小异的生产规格酿成的白沙威浓（尤以新西兰为最），几乎都有如出一辙的葡萄柚、红心番石榴、柠檬、百香果等热带水果的奔放诱人香气；清爽微酸又充满饱满水果的纯净不腻口感；偶尔伴随些许属于青草、芦笋、草本植物或矿石类的新绿特质；能像是迎面拂过的夏日凉风，让人备觉清爽舒畅。几乎只花了一、二十年就横扫全球的新西兰白沙威浓，甚至很容易让人忘记，这其实是早在法国蛰伏几百年都没受到太多重视的品种；但是就像经历了一场突如其来的外科手术，白沙威浓原本略显过时的体态和面容，也在经过新西兰式的重整和改造后，顿时显得焕然一新。

对我来说，在这场白沙威浓的全球化之后，我偶尔会想起的却仍是卢瓦雨河谷地区的自然派酿酒大师：已故的Didier Dagueneau在丰浓的风味之外，仍有矿物特质和复杂度让人想起特定地区；同时在漫长的陈年潜力外、还能在开瓶后维持更久；尽管无视潮流但却需要耐心才能回味无穷的酒。

曾经是摩托车赛车手的他常提醒：“其实大家都太早喝白沙威浓了。”或许关于S会是长命短命（绝大多数的日常白沙威浓适合尽量趁鲜饮用）、结局会是悲是喜，也端看演出的角儿功夫到哪儿、看戏的又有多入戏而定。🍷



白沙威浓



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。

Last Wine before 2012 Apocalypse 世界末日来临，你喝什么酒？

文/Text 林志鹏

在一个聚会上，朋友问我一个流行话题：如果2012真的是世界末日，你会喝什么葡萄酒？和什么人喝？为什么？

随着时序进入十月份，这个话题被关注的热度逐渐升高，类似这样的场合，相信有不少朋友会碰到。世界末日是否到临？无法真正知道。自己回答这问题，就当作为自我检讨目前内心的渴望吧，大家不妨随时想想，这也是一种省视自己对葡萄酒品味成长的轨迹。2004年Decanter杂志曾作一个专题“世纪传奇的十瓶酒”，评选出专家或大部分葡萄酒爱好者大都认为的梦幻好酒，这种议题其实蛮多的，甚至有专书“死前必喝的1001种酒”，那已让人感觉像是名酒指南，全无珍罕难得的意味！

我想喝什么呢？Decanter的那10瓶酒，我都想喝（虽然已喝过其中几瓶），但好酒并不限于那10瓶，比如1900年份的Château Margaux、以法国原株Pinot Noir酿造的最后一个年份的Romanee-Conti 1937、Richard Juhlin评为完美的1928年份的Pol Roger香槟、号称世纪传奇的Ch.Cheval Blanc 1947、Henri Jayer的Richebourg 1978，还有很多……如果有可能，既然没有明天，我最想喝的就是学Vega-Sicilia把三个Unico年份混调成Reserva Speciane那般，把上述所能拿到的世纪名酒，混成一瓶，一饮而尽！

这个想法太玄幻，对我而言，真正可行的是找找我自己的小小酒柜，让那些平时只看不舍喝的酒，在那时陪我上路。那是2008的Meursault Les Perrieres，Domaine Coche-Dury！Coche-Dury被《法国葡萄酒评论》（RVF）杂志评为和Domaine D’Auvenay、Domaine Comtes Lafon、Domaine Leflaive、Domaine Guy Roulot并列的布根地白葡萄酒最佳酒庄。他的Corton-Charlemagne堪比DRC的Montrachet，一瓶难求！再来就是这瓶Meursault Perrieres，同样产量不多，但是酒质极好，架构饱满，口感丰富，余韵绵长。如与红酒同桌，它完胜的机会极高！

会跟什么人一起喝？当然是最亲密的人——我的家人。但是如果可能，（因为大家也要跟亲人在一起）我想找当年“Wine Lab”的好朋友一起重温一九九九年十二月三十一日，全世界笼罩在一面兴奋迎千禧，一面恐惧千禧虫也不知道会造成多大损害的氛围下，我们相聚在当晚，相约每人拿出自己的最爱，一起把酒言欢的情境，大家再一次在欢饮中，面对不可测的未来。

希望大家及我都能看到这篇短文刊出！新春愉快！🍷





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

Anti-Dumpling and Anti-Subsidy? “双反”那点事儿

文/Text 方军

一两个月前那场葡萄酒行业的“双反”风波，到如今似乎已没了下文。当初中国酒业协会向商务部递交申请，要求商务部对原产于欧盟的进口葡萄酒进行“反倾销”和“反补贴”调查。一时间让国内外从事进口酒业务的企业人心惶惶。

这也难怪。据海关统计，从2005年到2011年的七年间，中国葡萄酒进口数量年均增速约30%左右，而广东、浙江等地区葡萄酒进口增速更是达到57%和73%。2011年我国葡萄酒进口总量达到36万千升，进口金额接近14亿美元。相比之下，几乎所有中国葡萄酒企业都强烈感受到了来自进口葡萄酒的冲击，经营状况、经营业绩和国内市场份额逐步下滑。来自2012年第二季度酒类行业统计数据显示：葡萄酒制造业亏损企业为24个，亏损总额达50562千元，同比增长94.1%，国产葡萄酒亏损范围增大。据张裕今年已公布的半年报表数据显示，其上半年总营收为30.13亿元，同比跌2.51%；而长城葡萄酒在2011年销量有2.1%的跌幅，王朝2011年营收下跌10%，净利润暴跌97%。这样看来，这场以“欧盟依靠不公平的补贴在中国倾销葡萄酒”为由提出的“双反”调查申请，好像是要为被“伤害”的国内葡萄酒厂家讨个说法。

毋庸置疑，中国已经是全球最活跃的葡萄酒市场。近几年来，中国葡萄酒市场保持着快速增长势头，从多样化酒品的极大丰富到多元化推广活动扎堆，更有不断的投资热在推波助澜，最终开启了中国葡萄酒市场“繁荣”时代。于是在许多场合上，葡萄酒已经不能缺席。无论是餐饮、商超、便利店、专卖店还是夜场里，随处可见葡萄酒的身影。摇摇酒杯、闻闻香味、谈谈口感已成为一种时尚与风雅。

不过，葡萄酒从最初的无人问津，到现在的遍地开花，真正让其流行起来的推手，正是一些国外产国产区的机构以及大大小小的进口酒商们，他们热衷以各种形式传播着赖以自豪自信的葡萄酒文化及品质。虽然19世纪末中国就出现了首家葡萄酒生产企业，但在一定程度上国内主流葡萄酒生产企业更多的是利用地利、资

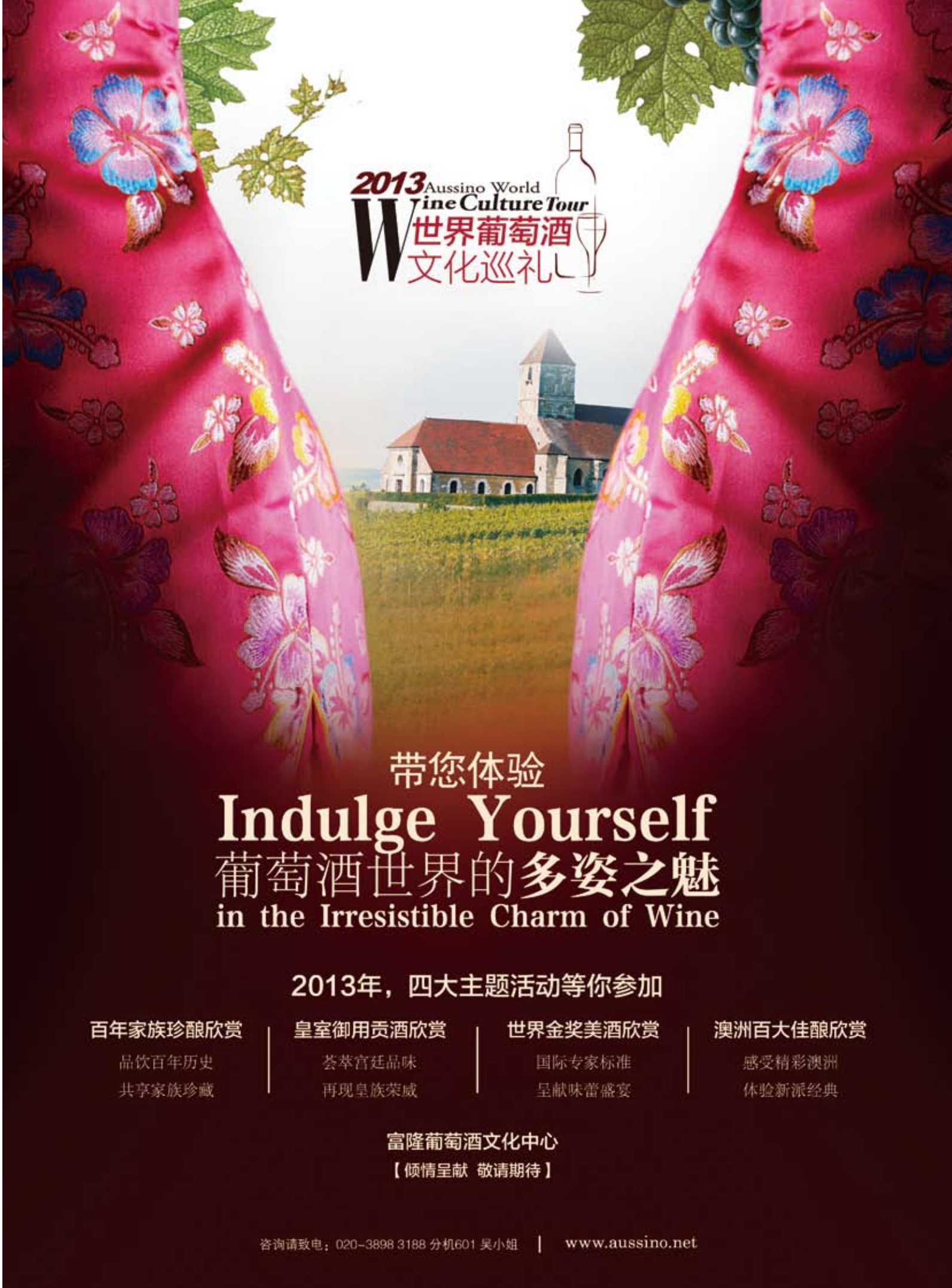
金、渠道等优势来“卖品牌、卖饮料”，也充分分享着行业的增长带来的丰厚收益。而出于对产品品质和食品安全的考虑，舍弃本土酒，追求进口产品的国际品质却是当下的消费趋势，葡萄酒也不例外。所以，“国产”与“进口”之间的博弈也愈演愈烈。“此消彼涨”的态势终于让国产葡萄酒企业自危重重，按耐不住了，于是“家长”出面唱“双反”。

其实，国产葡萄酒企业的担心无法逆转市场的发展和需求，而且在自由贸易往来的经济环境下，进口葡萄酒受市场需求膨胀而带来的影响并非受人为倾销所控制。而“家长”的“好心”，希望以贸易政策来为国产企业“保驾护航”也似乎过于狭义，不如多从整个产业发展根源进行改善和规范，提升品质等竞争优势。而且从其他层面来看，目前“双反”只是个申请提议，真正要上升影响到国家的经济政策和WTO协定的改变，会因触及面过大，引发中国与欧盟贸易争端而不会轻易启动。何况中国在加入WTO协定时有所承诺要逐年减少或减免部分贸易产品关税，也不会因此违背不降反升的条例。即使“双反”申诉成功后增收的惩罚性关税或致进口葡萄酒的价格上涨，到最后可能还是国内消费者来为此“买单”。

众所周知，作为国家的产业经济政策，欧盟及各国对农业补贴一直都有，尤其是对重要的葡萄酒产业。目前主要是对本国葡萄种植以及各地销售市场的推广进行补贴扶持。对于重要的中国市场自然也格外注重，这从近几年各国机构在各地频频组织举办的葡萄酒培训及传播可见一斑，对中国葡萄酒市场的发展也起到了重要而积极的作用。相对，中国也大可以据此制定自己的行业补贴政策，扶持国内各葡萄酒企业参加国际化市场的竞争。

近日又有消息传来，商务部对外贸易司处长邵立否认商务部将对进口葡萄酒启动反倾销调查。他认为，中国拿出大片土地种植酿酒葡萄并不现实，需要通过进口来弥补葡萄酒消费的缺口。

瞧，“双反”的结果就是这么点事儿……



2013 Aussino World
Wine Culture Tour
世界葡萄酒
文化巡礼

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

百年家族珍酿欣赏

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】

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



Review of 2012 Aussino World Wine Festival 2012富隆国际葡萄酒文化节精彩回顾

2012富隆国际葡萄酒文化节于10月19日在北京万达索菲特华丽揭幕，秉承“挑战·创新·前行”的精神，富隆携手全国葡萄酒事业伙伴及广大葡萄酒爱好者共同迈向新里程。

富隆国际葡萄酒文化节由富隆酒业主办，是国内首个通过多种形式体验、传播葡萄酒文化的大型活动。从2006年创办至今，本活动已成为业界颇具影响力的专业葡萄酒文化推广盛事。

本届文化节上，富隆再次为大家带来惊喜，首次同时携手法国香槟行业协会、法国波尔多葡萄酒学院及澳大利亚葡萄酒管理局带来专业的培训讲座；在品鉴沙龙上，富隆不仅为来宾精选出十二国美酒，更展出多幅“2012之舟：‘富隆杯’当代艺术院校大学生年度提名展”中获奖的优秀作品，让美酒与艺术共醉；晚宴更邀请了著名当代艺术家徐累亲临现场，拍卖出一支由他亲笔签名的2008年份武当王，可谓高潮迭起。



葡萄酒高峰论坛

2012年的葡萄酒市场充满荆棘和机遇，只有运用创新的营销手法，才能在各种挑战中屹立不倒，并一路领先。本届文化节，富隆广邀全国各地事业伙伴，同台探讨葡萄酒市场的发展趋势及分享成功的经营管理案例，齐促进，谋进步。



葡萄酒文化讲座

本届文化节上，富隆诚邀法国香槟行业协会中国区首席代表王蔚，讲述了香槟神奇气泡的产生及其文化渊源；波尔多葡萄酒协会中国区培训经理朱利安JULIEN BOULARD，生动有趣地破译了波尔多盛产名贵佳酿的秘密；还有曾任多个重大葡萄酒赛事评委的葡萄酒大师尼尔·哈德利NEIL HADLEY MW，为在场来宾介绍了澳大利亚葡萄酒及其各色产区。



葡萄酒精英挑战赛

江山代有人才出，各领风骚在富隆。富隆酒业葡萄酒文化中心从2011年15周年庆典起，推出大型专业竞赛“葡萄酒精英挑战赛”，为全国各地富隆人提供一次智慧碰撞和素质提升的机会，力求为全国各地的消费者提供更专业、更优质的服务。本次挑战赛的前四名优胜者，将远赴欧洲和澳洲，实地考察葡萄园，探寻美酒的奥秘。



让美酒与艺术共醉

开启味蕾的环球旅行，难忘醉人的艺术作品。在本届文化节的品鉴沙龙环节，富隆诚邀龙船庄庄主Aymar de Baillenx、麒麟庄庄主Sophie Schyler、天鹏庄庄主Francois Thienpont等二十多位重量级酒庄代表与来宾分享酿酒心得。来宾在品鉴佳酿的同时，亦能欣赏多个在“2012之舟：‘富隆杯’当代艺术院校大学生年度提名展”中获奖的优秀作品。



精品葡萄酒晚宴

作为文化节盛大晚宴的前奏，富隆于10月19日晚让六大精品晚宴同时上演，让来宾感受美食美酒的搭配风味。而20日的文化节盛大晚宴则把文化节推向高潮，以精美菜肴搭配富隆精选的顶级名酿，务求带给来宾前所未有的餐酒体验。

喜得众多顶级酒庄和各地葡萄酒爱好者的支持，晚宴上的慈善拍卖品不仅包含多家顶级名庄的限量佳酿，亦包括艺术家张贺为文化节特意创作的以葡萄藤为主题的油画《赋予》，更有中国著名当代艺术家、今日美术馆艺术总监徐累老师在其创作的2008年武当罗富齐庄园红葡萄酒酒标上亲笔签名的环节，可谓高潮迭起。拍卖所得善款将全数捐赠兴建希望小学，延续富隆以切实的行动回馈社会的宗旨。





Cognac Tesseront 迪狮龙

世上唯一一款被酒评家罗拔·派克（Robert Parker）评为100分的干邑品牌，迪狮龙的干邑有着至高无上的地位。经过精细的两次蒸馏，获取葡萄酒的“灵魂”，干邑被法国人称之为“生命之水”、“天使的美酿”。迪狮龙家族涉足干邑酿造已超过100年，家族占据了干邑区至优的风土。7月下旬，酒庄传人Melanie Tesseront女士莅临梅州、东莞、珠海、石家庄和武汉，与来宾一同分享家族背后的传奇故事。



Ca'del Bosco 嘉迪堡

作为玛格丽集团旗下最高调的品牌，它是来自意大利东部弗兰歌达(Francota)的艺术庄园，是优质高雅的代名词。集团重金聘请法国香槟区的著名酿酒师，所有的工艺都严格按照香槟的酿造法执行，并进行比香槟更长时间的窖藏和陈年。目前在意大利所有的高档餐厅几乎都可以看到嘉迪堡的身影。7月底，嘉迪堡酒庄总监Francesco de Alessi先生邀您来临长沙、温州、北京和广州，共享意大利顶级起泡酒派对。



Blue Pyrenees 蓝宝丽丝

以法国酿酒技术在澳洲种出的果实，一座被淡蓝色薄雾笼罩的魅力酒庄，一个美丽浪漫的名字——蓝宝丽丝。特殊的寒凉气候，传统的波尔多混酿法，混合葡萄品种和法国橡木桶陈年，令蓝宝丽丝葡萄酒相对平衡、细致、耐久存，有别于其它澳洲酒而显得个性突出。七月将近尾声，富隆会员及葡萄酒爱好者共聚桂林、昆明、海口、易安、南京和珠海，齐齐品尝美酒佳酿。



Langton's Classification of Top Australian Wines 澳洲百大佳酿

澳大利亚影响力最大、最权威的顶级葡萄酒拍卖行——朗顿拍卖行主导的“朗顿澳大利亚葡萄酒评级”，汇集全澳最卓越、最顶级、最优质、最突出的佳酿，被誉为澳洲最具影响力的评选制度，是全球葡萄酒爱好者的澳洲顶级美酒精选指南。富隆酒业精挑入选“朗顿澳大利亚葡萄酒评级”的优质酒款，通过绝妙的餐酒搭配，让莅临广州晚宴的来宾亲身感受到足可媲美奔富（Penfolds）的上乘澳洲佳酿。



Ch. Paveil de Luze 柏菲露丝

来自波尔多明星庄的柏菲露丝，其酒不妖不媚，自然清新，生就一缕紫罗兰花香，深受女性爱好者的钟爱，陈年后更展现明显的风土韵味。家族的酿酒哲学呼之欲出：真诚、热情地对待出产佳酿的自然风土，便是露丝家族(de Luze)薪火相传的信条。盛夏转秋，这个9月，我们真诚邀请您来到北京、成都、苏州和上海，享受味蕾与酒液的尽情交融，感受玛歌村妩媚、女性的特质。



Rockburn 红石

作为新西兰海拔最高的葡萄酒产区，这里的气候、风土都和布根地有着惊人的相似。屡获佳绩的势头、适宜的气候、独特的地形和注重高品质的酿造者，使世界不得不对这座新西兰的金牌酒庄投来青睐的眼光。这个9月初始，我们齐聚西安、三乡、南宁、杭州和贵阳，为您呈现闻名于世的贝露娃和获奖无数的红石酒园、魔梯等品牌。



Howard Park & Mad Fish 豪园&狂鱼

玛格丽河(Margaret River)产区只有四个酒庄的葡萄园获澳洲最著名酒评家之一的詹姆斯·哈立德(James Halliday)先生五颗星的最高评分，而豪园酒庄便是其中之一。作为西澳翘楚，豪园酒庄带来时尚而年轻，在澳洲本土及美国与欧洲都极受欢迎的狂鱼系列；以及沉稳有力，在不少国际葡萄酒大赛中屡获金奖的豪园庄园系列(Howard Park Regional Range)。9月中，我们在中山、苏州、无锡、珠海和重庆恭候，与来宾一同领略不一样的西澳风情。



Wirra Wirra 威拿

来自麦罗仑谷的酒王，澳洲著名酒评家詹姆斯·哈立德将其视为澳大利亚葡萄酒的典范之作。威拿庄老板Trott兄弟的生活哲学是：享受生活，拥有默契的好朋友，好食物，好音乐，好环境，当然少不了好的葡萄酒。所以他们的酒像他们一样，和善可亲，热情开放，畅快自然。这个10月，我们在北京、厦门、梅州和临沂一同品饮，感受这股开放而热情的南澳骄阳。



Two Hands 双掌

它是全球唯一一个连续6次荣获权威葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)“全球百佳葡萄酒”称号的酒庄，跟澳洲酒王奔富一起并列为“澳大利亚最佳葡萄酒”。这个后起之秀绝对值得您投入百分百的注意力，罗拔·派克(Robert Parker)称它为“南半球最杰出的酒商”，实力毋庸置疑。以酿成全澳最好的穗乐仙为目标，其5大系列：旗舰系列、花园系列、画廊系列、单一葡萄园系列以及珍藏系列各有特色，令人惊艳。十月中旬，秋风初起，我们齐聚苏州、无锡和昆明一同享受美酒美食的盛宴。



Nicolas Potel 力高宝德

感受布根地质朴无华的魅力，从力高宝德开始吧。这是布根地一颗耀眼的新星，一匹不可忽视的黑马。酿酒师没有一套固定的酿酒风格，只是让酒液顺其自然，让每一个年份、不同产区的风土凸现自己的个性。10月中旬，如此纯净甘醇的美酒到达昆明、海口、中山、南京和乌鲁木齐，为葡萄酒爱好者送上流连忘返的醇美佳酿。

Taylor's 泰来斯

创建于1969年，泰来斯在开拓之初，发现有海马化石，因此酒标以海马为标志，每个海马象征一代经营者，至今已有3代人为之努力耕耘。自推出第一批葡萄酒以来，泰来斯屡获殊荣，四个不同档次品牌的美酒个性突出，平衡而有力，代表了典型澳洲酒风格，被澳洲业内人士誉为质量最稳定的庄园酒。除了在本国大受欢迎外，还远销世界上四十多个国家和地区。10月下旬，酒庄代表携带酒庄珍藏，与昆山、娄底、杭州、南宁、钦州和三乡的客人把美酒，畅所言。



La Rioja Alta, S.A. 橡树河畔

西班牙里奥哈的顶级精品酒庄为您带来热情奔放的美酒享受。华丽优雅的气息，细腻柔滑的口感，您决不能错过的佳酿。10月下旬，秋风萧瑟，橡树河畔带来激情而迷人的西班牙风情，与丽江、桂林、潮州、贵阳、遵义、北京、贵阳、珠海和杭州多地的葡萄酒爱好者同享美酒佳酿。



为纪念开业5周年，贵阳富隆酒窖于10月下旬特邀西班牙著名酒庄橡树河畔，分别举行了会员品鉴会及美酒晚宴。

雅致优美的装潢，漂洋而来的西班牙美酿——橡树河畔，酒庄出口部总监Francisco Corpas先生亲临现场，与会员共同分享了来自橡树河畔的橡树河畔雅丹莎红葡萄酒(La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza)、橡树河畔特级珍藏904红葡萄酒(La Rioja Alta Gran Reserva 904)等六款美酒。

富隆酒窖作为中国葡萄酒行业一线连锁品牌，自2007年登陆贵阳以来，为葡萄酒爱好者提供了一个高品质的分享、交流平台。目前贵阳酒窖已发展到3家门店，会员人数多达5千余人，共同打造以葡萄酒为代表的精致、优雅、健康的生活方式。

一瓶葡萄酒蕴含着比所有书本更多的哲学。美食佳酿，抒怀谈笑，我们期待下一个五年。微醺有你，富隆相伴！



Charismatic Ladies & Wonderful Wines 气质彩妆打造醇醉美人

或端庄、或华贵的彩妆妆容让人赏心悦目；或清新、或醇厚的葡萄酒让人流连忘返。一边品鉴法国歌迪雅醇香美酒，一边听取专业化妆师的开运彩妆指导，来自旗袍协会的丽人为富隆酒窖增添了一抹醉人的东方情调。

时间：2012/08/11

地点：广州天河区富隆酒窖



Cordier Wine Tasting — Essence Securities VIP Customers Cocktail Party 歌迪雅品鉴会——暨安信证券VIP客户专享酒会

把酒当歌，人生几何？安信证券盛情邀请VIP精英客户，联合梅州富隆酒业为来宾呈现波尔多法定产区佳酿歌迪雅。当柔顺圆融的美酒偶遇深富内涵的财经巨子，知心者把酒畅谈，不亦乐乎？

时间：2012/08/14

地点：梅州客天下陶源酒家

Meizhou Zhongbao Automotive Customer Appreciation Party —— Weltachs Wine Tasting 梅州中宝高端客户答谢会——德国维特思冰醇诱惑品鉴会

梅州中宝携手梅州富隆酒业，于中宝宝马4S店展厅举办了双方高端客户互动答谢会。现场来宾一边了解宝马品牌的历史，一边品鉴了德国驰名的维特思冰酒。当香车遇上美酒，如此邂逅，如此品位意境，确实别有一番风情。现场设有奖问答、抽奖活动等互动环节，氛围融洽，主宾尽兴。

时间：2012/08/27

地点：梅州中宝宝马4S店展厅



Hongyi Group — La Rioja Alta, S.A. Wine Tasting 鸿艺地产——橡树河畔品鉴会

开启一个阶层的珍藏生活，鸿艺集团联合富隆酒业为您带来西班牙美酒的风骨神话，鸿都·帝景湾之名流高端酒会。

时间：2012/10/24

地点：梅州帝景湾楼王商业广场



Product Awards 产品获奖

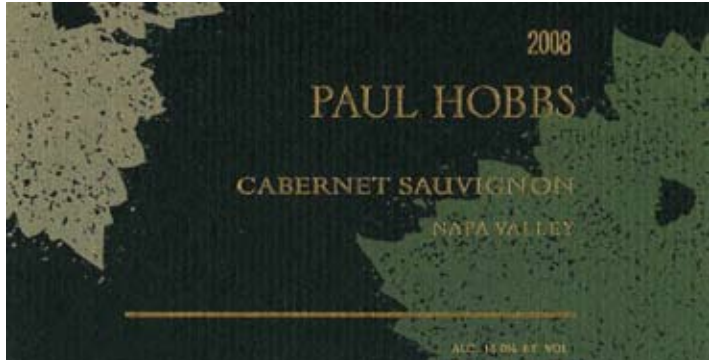
阿根廷 Argentina

圣安纳至尊酒王-国际大奖

圣安纳至尊酒王 Santa Ana Unanime
2007

2012年《品醇客》杂志“世界葡萄酒大奖”，国际大奖，“全球最佳10英镑以上混酿葡萄酒”

Decanter World Wine Awards 2012,
International Trophy, The Best Red Blend over 10 Pound



宝贺斯珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Paul Hobbs Cabernet Sauvignon,
Beckstoffer, Dr. Crane Vineyard, St.
Helena, Napa Valley 2009
葡萄酒倡导者 Wine Advocate 96分
葡萄酒观察家 Wine Spectator Insider
94分



PAUL HOBBS WINERY



美国 U.S.A

宝贺斯嘉本纳沙威浓红葡萄酒 Paul Hobbs Cabernet
Sauvignon, Napa Valley 2008

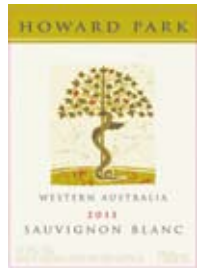
2012年《品醇客》杂志“世界葡萄酒大奖”，国际大
奖，“世界最佳10英镑以上波尔多风格红葡萄酒”

Decanter World Wine Awards 2012, International
Trophy, Red Bordeaux Varietal Over 10

《品醇客》评分 Decanter rating: 5 Stars



澳大利亚Australia



豪园白沙威浓白葡萄酒 Howard Park Sauvignon Blanc 2011

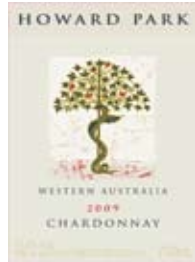
“全澳二十大最佳白沙威浓”，詹姆士·哈立德

“Top 20 Sauvignon Blancs in Australia”，James Halliday

豪园白沙威浓白葡萄酒Howard Park Sauvignon Blanc 2012

2012年国际葡萄酒与烈酒大赛，银奖

Silver medal, 2012 International Wine & Spirits Competition



豪园雪当利白葡萄酒Howard Park Chardonnay 2010

2012年《品醇客》亚洲葡萄酒大赛，银奖

Silver medal, 2012 Decanter Asia Wine Awards

豪园雪当利白葡萄酒Howard Park Chardonnay 2009

2012年国际葡萄酒与烈酒大赛，银奖

Silver medal, 2012 International Wine & Spirits Competition



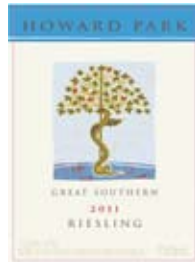
豪园礼士顿庄园嘉本纳红葡萄酒 Howard Park Leston Cabernet 2010

2012年《品醇客》亚洲葡萄酒大赛，银奖

Silver medal, 2012 Decanter Asia Wine Awards

2012年国际葡萄酒与烈酒大赛，银奖

Silver medal, 2012 International Wine & Spirits Competition



豪园威士莲白葡萄酒Howard Park Riesling 2011

2012年国际葡萄酒与烈酒大赛，银奖

Silver medal, 2012 International Wine & Spirits Competition

西班牙 Spain

橡树河畔入选“全球最值得信赖的九大酒庄”

La Rioja Alta Selected as the World's Nine Most Trustworthy Wineries

由国际知名杂志《美食与美酒》(Food and Wine magazine)编著的《2013年葡萄酒导购》(Wine Guide 2013)现正对外发售。西班牙精品酒庄橡树河畔，入选导购“全球最值得信赖的九大酒庄”之列，是西班牙地区的唯一代表。其中，橡树河畔雅丹莎红葡萄酒（La Rioja Alta Viña Ardanza Reserva Especial 2001）以其浓郁而复杂的香气，醇厚而平衡的酒体和丝滑、优雅的单宁受到编辑Ray Isle的高度推荐。



New Product Preview

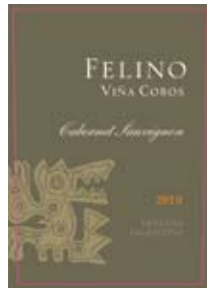
新品预告

可宝斯酒园Vina Cobos

可宝斯酒园的葡萄酒是美国加州酿酒师保罗·霍布斯（Paul Hobbs）联手阿根廷酿酒师安朵拉玛奇奥利（Andrea Marchiori）和路易贝劳（Luis Beraud）的智慧结晶品。在三人的共同努力下，可宝斯酿造了一系列的经典佳酿，将不少国际比赛的大奖收归囊中。

可宝斯玛碧酒王红葡萄酒

可宝斯玛碧酒王红葡萄酒Cobos Malbec是可宝斯的旗舰产品，全部源自80年以上的玛碧老藤，经过100%的法国橡木桶陈年，代表着酒体有力和风格复杂的极致，象征着可宝斯庄园成立的灵感源泉。



费丽虎系列

罗拔·派克（Robert Parker）评价费丽虎系列的出品是品质的保证，特别适合搭配美食，不容错过。酒标的设计灵感来自于阿根廷原住民艺术。



费丽虎玛碧红葡萄酒
Vina Cobos Felino Malbec



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



费丽虎雪当利白葡萄酒
Vina Cobos Felino Chardonnay

百美园（酒园系列）

百美（Bramare）在意大利语中有“渴望”之意，代表着可宝斯酒园渴望酿造世界级、带明显风土气息的佳酿，同时也是向酿酒师安朵拉玛奇奥利悉心调酿而成意大利酿酒精华致敬。



可宝斯（百美园）珍藏玛碧红葡萄酒
Vina Cobos Bramare Marchiori Malbec



可宝斯（百美园）玛碧红葡萄酒
Vina Cobos Bramare Lujan de Cuyo Malbec



可宝斯（百美园）珍藏
嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Vina Cobos Bramare Marchiori
Cabernet Sauvignon

可宝斯（百美园）珍藏雪当利白葡萄酒
Vina Cobos Bramare Marchiori Chardonnay

百美园（产区系列）

精选来自阿根廷门多萨Luján de Cuyo产区顶级葡萄园的葡萄，充分展示了该产区葡萄酒口感多变，酒体紧致的特色，可现在品尝，陈年后亦别有一番风味。



可宝斯（百美园）嘉本纳沙威浓红葡萄酒
Vina Cobos Bramare Lujan
de Cuyo Cabernet Sauvignon



Aussino News

富隆动态



Armand de Brignac Champagne Tower Featured at Obama Fundraiser
黑桃A香槟助阵奥巴马竞选筹款派对

9月18日晚，著名歌手Jay-Z 和 Beyonce在纽约40/40 Club为总统奥巴马举办盛大筹款派对，为其竞选连任助威。派对上，众星云集，星光熠熠。但数全场最闪耀的，非一面由350瓶黑桃A黄金香槟筑成、高达18英尺的香槟墙莫属！华美的酒瓶金光四射，令全场来瞠目结舌。

据悉，黑桃A香槟由法国古老酿酒世家卡地亚家族（Cattier）打造，在国内由富隆酒业独家代理，一直以时尚奢华著称。在2009年全球唯一一本香槟专业杂志《佳香槟》(Fine Champagne)组织的一场香槟盲品大赛中，黑桃A通过众多权威的香槟品鉴专家的严苛评鉴，在一千多款香槟品牌中脱颖而出，一举夺冠，成为世界头号香槟。

口感和包装的双重奢华、品质和售价的同步居高，黑桃A无疑是世界上最名贵的香槟，同时也是众多富翁、名流的挚爱。手捧黑桃A

流光溢彩的酒瓶，时代的气息就扑面而来。据说酒瓶是由法国时尚界一个酷爱黑桃A的名家所设计的，华丽贵气的瓶子有着先声夺人之美，让人不忍开启，未饮先醉。



Aussino Rewarded at Golden Bottle Awards 2012 富隆闪耀2012金樽奖颁奖礼

由国内权威葡萄酒杂志《葡萄酒》举办的每年一度“金樽奖”葡萄酒比赛各项获奖名单于8月31日在广州索菲特大酒店盛大揭晓。在莅临现场的各国领事和国内外葡萄酒专业人士的热烈掌声中，富隆酒业总经理沈健辉先生上台接受“2012年度风云人物”的颁奖。据悉，金樽奖年度风云人物，目的在于表彰那些致力于中国葡萄酒市场的生产、经销及推广工作，对中国葡萄酒文化产业有杰出贡献的人。沈健辉先生表示：“这个奖项属于富隆整个团队，感谢社会各界对我们工作的认可，日后必将在葡萄酒文化推广事业上继续努力。”

2012金樽奖颁奖礼上，由富隆独家代理其系列产品的南非猎豹酒庄（Leopard’s Leap）和意大利西施佳雅(Sassicaia)都荣获了“金樽奖最佳酒庄”称号，可谓可喜可贺。



Industry News 行业新闻

The Jurade Saint-Emilion Celebrated Grape Harvest 2012 圣达美隆茹拉德协会 迎来2012年葡萄采摘节

9月15日，法国最古老的葡萄酒协会之一——茹拉德（Saint-Emilion Jurade）相约各界葡萄酒爱好者，来到波尔多最大也最古老的著名葡萄酒法定产区——圣达美隆，为一年一度的圣达美隆采摘节拉开帷幕。

穿梭在蜿蜒狭窄的街道上，茹拉德新旧成员和世界各地的来宾在歌声、美酒、烟火和极富文化特色的游行中，再次感受到这世界文化遗产古镇的迷人风韵。一如该地出品的佳酿，这座美丽的城镇让人纷纷流连忘返。

茹拉德协会的历史可追溯到1199年，主要为方便当地政府管理葡萄酒品质，且换取圣达美隆葡萄酒进入英国的优先权而建立。现在，该协会旨在推广和传播当地葡萄酒和文化历史。采摘节仪式上，中国著名影星赵薇以梦洛酒庄(Chateau Monlot)庄主身份加入茹拉德协会，成为首位获得茹拉德骑士勋章册封的中国人。据称，此举势必会提高圣达美隆葡萄酒在中国的声誉。

仪式结束后，茹拉德协会成员登上小镇的标志性建筑——国王塔，放飞象征丰收的葡萄串造型气球，正式宣布葡萄采摘季节的开始。



Guangdong's First And Authorized Sommelier Committee Established 广东省品酒师侍酒师管理专业委员会成立

9月16日下午，广东省品酒师侍酒师管理专业委员会成立发布会于广州珠江新城拉里红公馆隆重举行。该委员会是首个，也是唯一一个由省民政厅批准成立的品酒师与侍酒师专业管理组织，这标志着广东乃全国的葡萄酒行业步入制度化和规范化的发展阶段。

本次发布会由陈泳女士和王鹤翔先生主持，会上公布了专委会第一届领导成员架构。著名葡萄酒品酒师与侍酒师凌春鸣先生将出任委员会主任，曾微担任秘书长，陈泳、冯卫东等为副主任，王鹤翔和富隆酒业文化中心经理蔡颖姬小姐等将出任该委员会副秘书长。

众所周知，随着香港葡萄酒关税的取消，中国葡萄酒热潮如期而来。在中国国际化脚步不断加快的进程中，品酒师和侍酒师已悄然成为未来的“黄金”职业之一。而此产业中，专业领域的品酒师和侍酒师承担着推广、普及葡萄酒文化和知识的双重任务。据目前保守测算，全国星级以上的高级宾馆、餐厅、会所等所需要葡萄酒领域人才缺口高达3万多人。再者人们对品酒师、侍酒师具体职

能的理解有所偏差，对其职责的认识也未够深入。因而，广东省品酒师侍酒师管理专业委员会应运而生。

据称，委员会成立后将组织形式多样的活动和交流，以开阔国内葡萄酒爱好者的国际视野，规范广东省酒类市场的发展，并传播真正的葡萄酒文化和正确的葡萄酒理念。



Easy, Breezy, Classy, Everyday Bordeaux 随时随地波尔多 优享生活新趋势



在丹枫秋露的午后，一场别致的派对在上海思南公馆绿茵朱墙的法式花园中翩然开场。波尔多葡萄酒行业协会（CIVB）在此揭晓第六届“随时随地波尔多”葡萄酒盲品结果：由评审团主席李德美等5位中国专家团针对102家渠道商报名的商超价格每瓶100至350元之间的479款波尔多葡萄酒，精心甄选出百款最适合中国爱酒老饕心意的佳酿名单，其中包括84款干红、11款干白、2款桃红、2款甜白及1款起泡酒。

“2012随时随地波尔多”巡回品鉴之旅也在近日于北京、长沙、成都、上海及广州共五城为爱酒者们奉上优享波尔多的美妙体验。开启一支波尔多，邂逅一场美酒之约，唤醒生活的艺术，体验对美食、格调和文化共同酝酿的“优享生活”的惬意感受。此外，波尔多葡萄酒行业协会（CIVB）还特邀心理咨询师雷明先生捉刀设计《葡萄酒生活态度问卷调查》，以上述品鉴城市为重点，解码这五座葡萄酒新兴城市的葡萄酒生活方式的个性及趋势。



富隆葡萄酒慈善基金2012年8月~2012年11月财务简报
Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Aug. - Nov. 2012

单位：元 RMB 期初账户余额 Initial Account Balance	¥ 381199.28
收入 Income	
本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 141287
合计收入 Total Income	¥ 141287
支出 Expenditure	
捐建云南富隆希望小学校门款 Fund for School Gate of Yunnan Aussino Charity School	¥ 80270.42
合计支出 Total Expenditure	¥ 80270.42
期末账户余额 Current Account Balance	¥ 442215.86

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
2012-5-25	威迪珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒3000ml Wente Charles Wetmerez Cabernet Sauvignon	金凤 Jin Feng	武汉 Wuhan	3988
2012-7-10	爵士园红葡萄酒750ml x 2瓶 La Rioja Alta Torre De Ona x 2	田勇 Tian Yong	重庆 Chongqing	2000
2012-7-10	橡树河畔904珍藏红葡萄酒750ml La Rioja Alta Gran Reserva 904	吴强 Wu Qiang	重庆 Chongqing	1500
2012-7-10	嘉迪堡至尊起泡酒750ml Ca del Bosco Cuvee Anna Maria Clementi Franciacorta DOCG	冯健勇 Feng Jianyong	广州 Guangzhou	3999
2012-8-14	宝爵庄园红葡萄酒 750ml Ch. Pouget	钟雪松 Zhong Xuesong	梅州 Meizhou	3000
2012-10-20	泰来斯珍藏红礼盒 + 法莱丽圣佐治一级园红葡萄酒（1.5L） Taylors St. Andrews Cabernet Sauvignon + Domaine Faiveley Nuits St Georges 1er Cru (1.5L)	李荣深 Li Rongshen	北京 Beijing	15000
2012-10-20	迪狮龙29至尊XO干邑白兰地（1.75L） Cognac Tesseron Lot No.29 XO Eception（1.75L）	钟艺权 Zhong Yiquan	北京 Beijing	40000
2012-10-20	《赋予》油画 Endow, oil painting	梁雄辉 Liang Xionghui	北京 Beijing	60000
2012-11-7	柏图斯小酒庄红葡萄酒 Ch. La Fleur Petrus	何女士 Ms. He	北京 Beijing	11800



在富隆酒业董事会、全体富隆员工、多家知名酒庄和各界善长的支持与关怀下，2012年10月12日，富隆酒业捐资建设的广西荔浦县马岭镇富隆希望小学正式奠基。

当天，马岭镇人民政府领导，荔浦县委常委、统战部长谢冰莹，团市委副调研员田勤，荔浦县教育局局长赖昌贵，广西希望工程

办公室副主任覃超杰，富隆酒业人事行政管理中心总经理余冬红，以及中心小学校长及全校师生参加了由团县委副书记殷振华主持的奠基仪式。

马岭镇中心小学校长胡雪琴代表马岭镇中心小学向富隆酒业赠送了锦旗，参加仪式的领导和嘉宾共同为工程奠基。

Opening Ceremony 新张巡礼



富隆酒膳 Aussino Cellar & Gourmet

江苏南京酒膳
地址/Add: 南京市玄武区板仓街一号A栋
Building A, No.1, Ban Cang Street, Xuanwu District, Nanjing
电话/Tel: 025-85895999

富隆酒窖 Aussino Cellar

广东中山酒窖
地址/Add: 中山市东区兴文路11号城东名门1栋1号楼2号商铺至5号商铺
Shop 2-5, Building 1, East the Celebrity City, No.11, Xing Wen Road, Dongxing, Zhongshan
电话/Tel: 0760-88888559

广东佛山乐从酒窖
地址/Add: 佛山市顺德区乐从镇乐从大道东A98号粤彩豪庭109号铺
Shop 109, Yue Cai Hao Ting, No.A98, East of Le Cong Avenue, Lecong, Shunde District, Foshan
电话/Tel: 0757-28785999

四川德阳酒窖
地址/Add: 德阳市旌阳区涪江路
Jing He Road, Jing Yang District, Deyang
电话/Tel: 0838-2555556
贵州六盘水酒窖

地址/Add: 六盘水市钟山区明湖商圈松坪南路7号
No.7, Song Ping Nan Road, Zhongshan District, Liupanshui

贵州遵义酒窖
地址/Add: 遵义市汇川区人民路泉园小区
Quan Yuan Living Areas, Ren Min Road, Zunyi

湖南长沙酒窖
地址/Add: 长沙市星沙开发区开元东路
Kai Yuan Dong Road, Xing Sha Development Zone, Changsha
电话/Tel: 0731-84072699

天津天津酒窖
地址/Add: 天津市河西区珠江道59与68号月坛国际高端酒品新天地北区一层
F1, North Zone, Yuetan International Top Wine New World, No.59 & 68, Zhu Jiang Road, Hexi District, Tianjin
电话/Tel: 022-88247799

黑龙江大庆酒窖
地址/Add: 大庆市萨尔图区纬二路鼎园尚海滩37-38号
No.37-38, Blue Time, Wei 2 Road, Saertu District, Daqing
电话/Tel: 0459-8182789

富隆酒屋 Aussino Wine Shop

新疆乌鲁木齐酒屋
地址/Add: 乌鲁木齐市北京北路292号
No.292, Bei Jing Bei Road, Urumqi

北京酒屋
地址/Add: 北京市海淀区复兴路69号卓展购物中心B1层
B1, Charter Shopping Center, No.69, Fu Xing Road, Haidian District, Beijing

河北邯郸酒屋
地址/Add: 邯郸市经济开发区世纪大街28号枫丹白露小区37#楼三层
F3, Building 37#, Fontaine Bleau, No.28, Shi Ji Avenue, Economic Development Zone

广东湛江酒屋
地址/Add: 湛江市霞山绿华路卜园8号远扬花园酒店一楼
F1, Yuanyang Garden Hotel, No.8, Buyuan, Lv Hua Road, Xiashan, Zhanjiang
电话/Tel: 0759-2191888

广东英德酒屋
地址/Add: 英德市凤凰城临江商铺A7幢1—21、22号铺
Shop 1-21&22, Building A7, Phoenix City, Yingde

广东台山酒坊
地址/Add: 台山市台城环市东路50号东方广场123号商铺
Shop 123, DongFang Plaza, No.50, Huan Shi Dong Road, Taicheng, Taishan
电话/Tel: 0750-5611688

四川内江酒屋
地址/Add: 内江市市中区大洲路六段锦大洲天地7号楼一楼2号
No.2, Ground Floor, Building 7, Da Zhou Square, Shi Zhong District, Neijiang
电话/Tel: 0832-2062177

四川内江酒屋
地址/Add: 内江市东兴区大千路312号
No.312, Da Qian Road, Dong Xing District, Neijiang
电话/Tel: 0832-2183007

四川南充酒屋
地址/Add: 南充市顺庆区铁欣路7号锦绣万泰一楼
Ground Floor, Wantai Hotel, No.7, Tie Xin Road, Shunqing District, Nanchong
电话/Tel: 0817-6039191



富隆酒坊 Aussino Wine Corner

天津酒坊
地址/Add: 天津市南开区东马路168号远东百货B1层(超市内)
B1, Far Eastren, No.168, Dong Road, Nankai District, Tianjin

云南昆明酒坊
地址/Add: 昆明市西山区滇池路南亚风情园金鹰百货
Golden Eagle Shopping Center, Dian Chi Road, Xishan District, Yunnan

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

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：

Aussino 富隆 酒业 World Wines

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

电话：400-777-2919; 020-38983188-671

富隆
Aussino®
World Wines

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



在富隆，吮吸异域的浓情

吉隆河岸起伏的缓坡，托斯卡纳永恒的阳光
莱茵河上升起的晨雾，纳帕谷里金色的黄昏
品味一杯晶莹剔透的美酒
感受一个色彩斑斓的世界
富隆带你云游四海，异域寻芳

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

国际化专业葡萄酒培训及零售机构；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

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